



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
FACULTAD DE ARQUITECTURA, ARTES Y DISEÑO
ARQUITECTURA INTERIOR.

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
ARQUITECTA INTERIORISTA

DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE
TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO EL VOLCÁN COTOPAXI Y EL
TREN, UBICADO EN LASSO - LATACUNGA.

AUTORA:

LIZETH KATHERINE LÓPEZ PASTRANO

DIRECTORA:

ARQ. INT. RUTH ELIZABETH CADENA VALLEJO.

QUITO, AGOSTO 2016.

© Universidad Tecnológica Equinoccial. 2016
Reservados todos los derechos de reproducción

FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

PROYECTO DE TITULACIÓN

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	172177198-6
APELLIDO Y NOMBRES:	LÓPEZ PASTRANO LIZETH KATHERINE
DIRECCIÓN:	PUCARÁ E1-137 Y SALCEDO
EMAIL:	katt2289@gmail.com
TELÉFONO FIJO:	2644562
TELÉFONO MOVIL:	0998134228

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO EL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.
AUTOR O AUTORES:	LIZETH KATHERINE LÓPEZ PASTRANO
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	AGOSTO 2016
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	ARQUITECTA INTERIORISTA RUTH ELIZABETH CADENA VALLEJO
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	ARQUITECTO DE INTERIORES
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	<p>El presente proyecto se basa en el desarrollo gastronómico de la región interandina del Ecuador, el cual se enfoca en proyectar un entorno que este asociado con los elementos orgánicos característicos de la región sierra centro, es decir el Cotopaxi y el Tren.</p> <p>Los elementos seleccionados son íconos de progreso en la localidad de Lasso-Latacunga, ya que durante varios años se ha contemplado como un símbolo turístico, con el transcurso del tiempo en la población se han creado un sin número de restaurantes que</p>

	<p>pretenden plasmar una temática, pero no lo han conseguido o simplemente sobresaturaron el ambiente en que se desenvuelve el establecimiento.</p> <p>Mediante el análisis histórico de la industria de Restauración, conjuntamente con el estudio de la influencia del Tren en Latacunga y el desarrollo potencial que lleva la marca ALL YOU NEED ECUADOR, se ha resaltado la temática del diseño, la aplicación de los requisitos para la categorización según el ministerio de turismo y el manejo de normas de higiene alimentaria son consideraciones importantes al momento de realizar el diseño de los espacios interiores de locales dedicados a la actividad gastronómica. Es imperativo determinar el alcance que tendrá el proyecto ya que se busca optimizar cada uno de los recursos que brinda el entorno.</p> <p>A partir del estudio de referentes y basados en los lineamientos arquitectónicos de la Provincia de Cotopaxi, se definen las características del envolvente, con el propósito de conocer las limitaciones que se puedan presentar; para de esta manera dar solución a los problemas previamente investigados y satisfacer las necesidades de los usuarios y trabajadores del establecimiento.</p>
PALABRAS CLAVES	Industria De La Restauración, Restaurante, Evolución De La Industria De Restauración, Categorías De Los Restaurante, Espacios Funcionales De Un Restaurante, Restaurante Temático, Elementos De Diseño, Temática Andina, Temática Interista, Estilo Rústico, El Color En Los Restaurante.

ABSTRACT:

The present project is based on the gastronomic development of the interAndean region of the Ecuador, which focuses in an environment projects that this partner with the organic elements typical of the region saws center, that is to say the Cotopaxi and the Train.

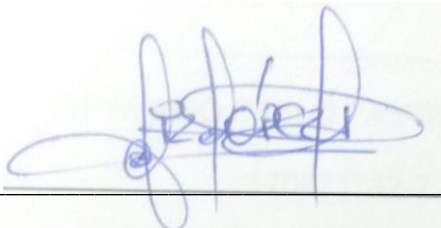
The selected elements are icons of progress in Lasso-Latacunga's locality, since for several years it has been contemplated as a tourist symbol, with the course of the time in the population one has been created without number of restaurants that try to form a subject matter, but they have not obtained it or simply sobresaturaron the environment in which the establishment is unrolled.

By means of the historical analysis of the industry of Restoration, together with the study of the influence of the Train in Latacunga and the potential development that takes the brand ALL YOU NEED EQUATOR, the subject matter of the design has been highlighted, the application of the requirements for the categorization according to the department of tourism and the managing procedure of food hygiene they are important considerations to the moment to realize the design of the interior spaces of places dedicated to the gastronomic activity. It is imperative to determine the scope that will have the project since there seeks to be optimized each of the resources that offers the environment.

From the study of modals and based on the architectural limits of Cotopaxi's Province, the characteristics of the surrounding one are

	defined, with the intention of knowing the limitations that they could present; hereby to give solution to the before investigated problems and satisfy the needs of the users and workers of the establishment.
KEYWORDS	Industry Of The Restoration, Restaurant, Evolution Of The Industry Of Restoration, Categories Of The Restaurante, Functional Spaces Of A Restaurant, Thematic Restaurant, Elements Of Design, Andean Subject matter, Subject matter Interista, Rustic Style, The Color In The Restaurante.

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f: 

LÓPEZ PASTRANO LIZETH KATHERINE

172177198-6

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **LÓPEZ PASTRANO LIZETH KATHERINE**, CI 172177198-6 autor/a del proyecto titulado: **Diseño interior y exterior de un restaurante temático andino asociado El Volcán Cotopaxi y El Tren, ubicado en Lasso-Latacunga** previo a la obtención del título de **ARQUITECTO DE INTERIORES** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 04 de agosto de 2016.

f: _____

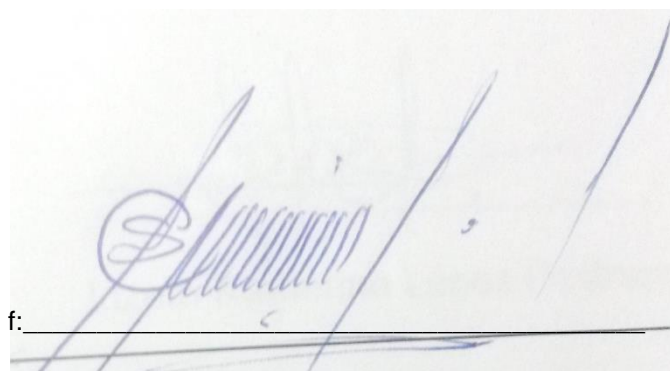

LÓPEZ PASTRANO LIZETH KATHERINE

172177198-6

Quito, 04 de agosto de 2016.

CARTA DE AUTORIZACIÓN

Yo, **PABLO OSWALDO PASTRANO MOYA** con cédula de identidad N.- 170871712-7 en calidad de Gerente General del RESTAURANTE EXPRESS autorizo a **LIZETH KATHERINE LÓPEZ PASTRANO**, realizar la investigación para la elaboración de su proyecto de titulación “**Diseño interior y exterior de un restaurante temático andino asociado El Volcán Cotopaxi y El Tren, ubicado en Lasso-Latacunga**”, basada en la información proporcionada por el establecimiento.



f: _____

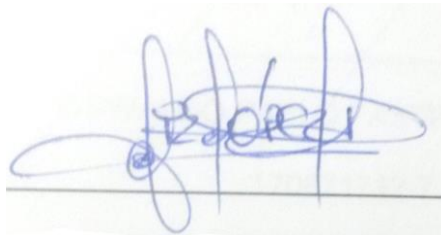
OSWALDO PABLO PASTRANO MOYA

170871712-7

AUTORÍA

Yo, **Lizeth Katherine López Pastrano** declaro bajo juramento que el proyecto de grado titulado: **DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO EL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA**, es de mi propia autoría y no es copia parcial o total de algún otro documento y obra del mismo tema. Asumo la responsabilidad de toda la información que contiene la presente investigación.

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lizeth López', written over a horizontal line.

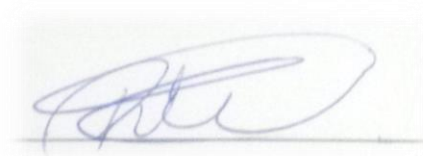
Lizeth Katherine López Pastrano

CERTIFICADO

Por medio de la presente certifico que la Srta. Lizeth Katherine López Pastrano, ha realizado y concluido su trabajo de grado titulado : **DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO EL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA**, para la obtención del título de Arquitecta Interiorista de acuerdo con el plan aprobado previamente por el Consejo de Investigación de la Facultad de Arquitectura Artes y Diseño.

De igual manera asumo la responsabilidad por los resultados alcanzados en el presente trabajo de titulación.

Atentamente,



Arq. Int. Ruth Elizabeth Cadena Vallejo

Directora de Tesis.

DEDICATORIA

Se lo dedico a DIOS por protegerme y bendecirme con su gracia divina, por ser mi guía y fortaleza para perseverar y cumplir mis sueños.

El presente trabajo investigativo es un triunfo inolvidable en mi vida, el más difícil y largo que he tenido que vivir; pero no imposible, pues me ha permitido poner en práctica cada uno de mis conocimientos, valorando el tiempo y dedicación empleados en mi formación profesional; va dedicado a todos mis maestros, quienes me enseñaron a vestir de gala para asistir a la fiesta de la vida, mis queridos Arquitectos Interioristas esto es para ustedes.

A mis padres y hermanos quienes desde el inicio de mi carrera fueron el pilar y complemento de mi vida. Deseo que recuerden este día; ya que cumplí con mi meta, pensando que nunca les fallaría y que siempre seré ese orgullo para ustedes.

A mi Sebastián Alejandro por ser el ángel de mi vida, la razón que me permitió resurgir y replantear mis sueños, con tan solo una mirada me enseñó a luchar y vivir día a día.

AGRADECIMIENTO.

A los maestros que dejaron su huella imborrable, Alberto y Juanita (mis padres) por heredarme el tesoro más poderoso para poder aportar en el desarrollo de la sociedad, mi profesión. Por su ejemplo, valores, consejos, amor y sacrificio hacia mí. LOS IDOLATRO.

A Estefanía y Alexander, mis hermanos, gracias por la confianza, el apoyo, amor y complicidad. Me han permitido aprender de ustedes y valorarlos como los excelentes seres humanos que son. LOS AMO.

A mis amigos, colegas Estefanía Valladares, Carolina Caviedes, Lizeth Morales y Mario Andrés Jácome, por ser mis cimientos emocionales y académicos, por tolerar mi barroquismo. LOS QUIERO.

A Priscila Leiva, Geovanny Díaz y el pequeño Emilio por ser incondicionales, pues aunque la distancia nos separe jamás nos olvidamos. LOS EXTRAÑO.

Arq. Int. Ruth Cadena gracias por su paciencia y aporte en el desarrollo del presente trabajo investigativo. A todos aquellos docentes que participaron en mi formación académica y hoy por hoy no se encuentran en la institución, sabiendo que su espíritu docente trascendió más allá de un pupitre, gracias infinitamente Arquitecto Jaime Wandemberg Sosa.

RESUMEN.

El proyecto se basa en el desarrollo gastronómico de la región andina del Ecuador asociado con el entorno que proporciona el Cotopaxi y el Tren en la localidad de Lasso-Latacunga. Durante varios años se ha contemplado un sin número de restaurantes que pretenden plasmar una temática, pero no lo han conseguido o simplemente sobresaturaron el ambiente en que se desenvuelve el establecimiento.

Mediante el análisis histórico de la industria de Restauración y la influencia del Tren en Latacunga, se ha resaltado la temática del diseño, la aplicación de los requisitos para la categorización según el ministerio de turismo y el manejo de normas de higiene alimentaria son consideraciones importantes al momento de realizar el diseño de los espacios interiores.

A partir del estudio de referentes y basados en los lineamientos arquitectónicos de la Provincia de Cotopaxi, se definen las características del envolvente, con el propósito de conocer las limitaciones que se puedan presentar; para de esta manera dar solución a los problemas previamente investigados y satisfacer las necesidades de los usuarios.

ABSTRACT.

The project is based on the gastronomic development of the Andean region of Ecuador associated with the environment and provides the Cotopaxi station in the town of Lasso-Latacunga. For several years it has seen a number of restaurants that pretend to show a topic, but have failed or simply saturated the environment in which the establishment operates.

By historical analysis of the industry and the influence of beverage station in Latacunga, has highlighted the theme of the design, implementation of the requirements for categorization according to the ministry of tourism and the management of food hygiene are important considerations time of the design of the interior spaces.

From the study of references and based on the architectural guidelines of the Province of Cotopaxi, the characteristics of the envelope is defined, for the purpose of any inconvenience that may arise; and in this way to solve the problems previously investigated and meet the needs of users.

ÍNDICE GENERAL

Contenido	Págs.
Autoría	i
Certificado.....	ii
Dedicatoria.....	iii
Agradecimiento.....	iv
Resumen.....	v
Abstract.....	vi
Índice General.....	vii
Índice De Tablas	xii
Índice De Ilustraciones.....	xiii
Índice De Figuras.....	xvi
Índice De Anexos.....	xvii
CAPÍTULO I.	
1. Tema	1
1.1 Planteamiento Del Problema.....	1
1.2 Importancia	2
1.3 Justificación	3
1.4 Objetivos	4
1.4.1 Objetivo General	4

1.4.2 Objetivos Específicos.....	4
1.5 Resultados Esperados.....	5
1.6 Viabilidad Del Proyecto.....	6

CAPÍTULO II.

MARCO TEÓRICO

2.1 Marco Conceptual.....	7
2.1.1 Lasso-Latacunga.	7
2.1.1.1 Clima.....	9
2.1.1.2 Movilidad Urbana	10
2.1.1.3 Características Socioeconómicas Del Entorno	10
2.1.1.4 Desarrollo Comercial De La Población De Lasso	12
2.1.1.4.1 Segmentación Demográfica.....	12
2.1.1.4.2 Segmentación Sociocultural.....	13
2.1.1.5 Análisis De La Encuesta	13
2.1.2 Restaurante Express	17
2.1.2.1 Ubicación Del Restaurante Express	17
2.1.2.2 Implantación.....	17
2.1.2.3 Análisis De La Situación Actual	18
2.1.2.3.1 Zonificación Y Circulación.....	19
2.1.2.3.2 Organigrama Funcional.....	24
2.1.2.3.3 Estudio De La Construcción Existente	25
2.1.2.3 Usuarios.....	26
2.1.2.4 Características Sociales Y Culturales Del Usuario	27

2.2 Marco Histórico	29
2.2.1 Industria De La Restauración.....	29
2.2.2 Evolución De La Industria De Restauración En El Ecuador.....	30
2.2.3 Evolución De La Industria De Restauración En Latacunga.....	31
2.2.4 El Tren En El Ecuador.	33
2.2.4.1 Influencia Del Tren En El Turismo De Latacunga.	36
2.3 Marco Referencial	38
2.3.1 Primer Restaurante Temático En El Mundo.....	38
2.3.2 Internacionales.....	39
2.3.2.1 Bicycle Bar, Bucarest, Romania.....	39
2.3.2.2 Hard & Rock, Las Vegas, Estados Unidos.....	42
2.3.3 Nacionales	45
2.3.2.1 La Cleta, Quito.	45
2.3.2.2 Chipote Chillón, Quito	48
2.4 Marco Legal	52
2.4.1 Lineamientos Arquitectónicos	52
2.4.2 Lineamientos De Seguridad E Higiene	58
2.4.3 Lineamientos De Categorización Según El Ministerio De Turismo	61
2.4.4 Lineamientos De Prevención De Incendios.	62
2.4.5 Lineamientos De Evacuación.....	63

2.5 Marco Técnico	65
2.5.1 Restaurante	65
2.5.1.1 Tipología Y Clasificación De Restaurantes.....	65
2.5.1.2 Espacios Requeridos En Restaurantes Y Su Concepto.....	68
2.5.1.2.1 Zonas De La Cocina	68
2.5.1.2.2 Zonas Del Comedor	71
2.5.1.3 Normas Y Requerimientos De Diseño En Restaurantes.....	71
2.5.1.4 Instalaciones	77
2.5.1.4.1 Ventilación	77
2.5.1.4.1.1 Tipos De Ventilación	78
2.5.1.4.2 Hidrosanitarias	80
2.5.1.4.3 Instalación De Gas.....	81
2.5.1.4.4 Iluminación.....	81
2.5.1.4.4.1 Natural	82
2.5.1.4.4.2 Artificial	83
2.5.1.4.5 Aislamiento Acústico	85
2.5.1.4.6 Implementaciones Domóticas	86
2.5.1.4.6.1 Gestión De Seguridad.....	86
2.5.1.4.6.2 Gestión De Confort	88
2.5.1.5 Especificaciones Técnicas De Equipos De Cocina.....	89
2.5.2 Criterio Estético En Los Restaurantes	91
2.5.2.1 Teoría Del Color.....	92
2.5.2.2 Estilo Rústico	95

2.5.2.3 Temática En El Diseño Interiorista	96
2.5.2.3.1 Temática Andina	96
2.5.3 Materiales	97
2.5.3.1 Pintura Y Textura	97
2.5.3.2 Madera.....	98
2.5.3.3 Porcelanato.....	99
2.5.3.4 Gress	99
2.5.3.5 Vidrio De Alto Desempeño Fairis	100
2.5.3.6 Cielo Falso, Gypsum O Drywall	100

CAPÍTULO III.

PROPUESTA DE DISEÑO

3.1 Parámetros De Diseño.....	102
3.1.1 El Cotopaxi Como Elemento De Diseño	103
3.1.2 El Tren Como Elemento De Diseño	104
3.1.3 Estudio Físico De La Construcción.	105
3.2 Programa Arquitectónico	111
3.2.1 Cuadro De Necesidades	111
3.3 Grillas.....	113
3.4 Organigrama Funcional	115
3.5 Cuadro De Programación	117
3.6 Materiales Y Acabados	121
3.7 Equipamiento Y Maquinaria	125
3.8 Planos Del Proyecto.	130

3.9 Planos De Diseño De Mobiliario Y Objetos:.....	166
3.10 Renders	174
3.11 Presupuesto.....	178
3.12 Cronograma De Actividades	178

CAPÍTULO IV.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones.....	185
4.2 Recomendaciones	186

CAPITULO V.

BIBLIOGRAFÍA

5.1 Bibliografía	187
5.2 Netgrafía	190

ANEXOS.....	191
--------------------	------------

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Descripción De Los Usuarios	26
Tabla 2. Restaurantes Según El Método De Servicio.....	66
Tabla 3. Análisis Ergonómico	72
Tabla 4. Tipos De Iluminación Para Restaurantes	84
Tabla 5. Elementos Contra Incendio Y Seguridad.....	87
Tabla 6. Elementos De Sistemas De Confort	88
Tabla 7. Especificaciones Técnicas, Equipamento De Cocina	89
Tabla 8. Sensación Y Uso Del Color En Los Restaurantes.....	93

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Estación De Tren Lasso	8
Ilustración 2: Campanario De Lasso	8
Ilustración 3: Plano Ubicación Restaurante	17
Ilustración 4: Implantación Del Restaurante	17
Ilustración 5: Fachada Actual Norte	18
Ilustración 6: Fachada Actual Este.....	18
Ilustración 7: Collage Fotográfico: Inicios del Tren 1873-1965	34
Ilustración 8: Collage Fotográfico, Decadencia Férrea: 1975-2008.	35
Ilustración 9: Collage Fotográfico, Restauración Férrea: 2012	35
Ilustración 10: Collage Del Tren Crucero, 2009-Actualidad	36
Ilustración 11: El Tren En Latacunga.	37
Ilustración 12: Collage Fotográfico, Primer Restaurante Temático	38
Ilustración 13: Collage Fotográfico; Bicycle Bar.....	39
Ilustración 14: Collage Fotográfico: Elementos Decorativos Bicycle Bar ...	40
Ilustración 15: Collage Fotográfico; Mobiliario Temático Bicycle Bar.....	41
Ilustración 16: Collage Fotográfico; Restaurante Hard & Rock.....	42
Ilustración 17: Collage Fotográfico; Componentes Decorativos H&R.....	43
Ilustración 18: Collage Fotográfico; Componentes Decorativos H&R	44
Ilustración 19: Ubicación, La Cleta.....	45
Ilustración 20: Fachada, La Cleta	45
Ilustración 21: Collage Fotográfico, Mobiliario La Cleta	46

Ilustración 22: Collage Fotográfico, Componentes Decorativos La Clela ..	47
Ilustración 23: Ubicación Chipote Chillón.....	48
Ilustración 24: Fachada, Chipote Chillón	48
Ilustración 25: Collage Fotográfico, Elementos Decorativos	50
Ilustración 26: Collage Fotográfico, Espacio Interior El Chipote Chillón	50
Ilustración 27: Collage Fotográfico, Zonas De La Cocina	69
Ilustración 28: Collage Fotográfico, Zonas Del Restaurante	71
Ilustración 29: Ventilación Y Extracción De Olores	77
Ilustración 30: Dimensiones, Instalacion Campana De Extracción	79
Ilustración 31: Esquema De Campana De Extracción	79
Ilustración 32: Collage Fotográfico, Sistema Solatube.....	83
Ilustración 33: Los 7000 Puntos Que Miramos En El Restaurante	92
Ilustración 34: Wunderbar Lounge, Montreal-Canada	92
Ilustración 35: Collage Fotográfico, Estilo Rústico En Restaurantes	95
Ilustración 36: Técnica De Craquelado En Paredes.	98
Ilustración 37: Técnica De Veladura En Paredes.....	98
Ilustración 38: Madera.	98
Ilustración 39: Porcelanato.....	99
Ilustración 40: Gress	99
Ilustración 41: Collage Fotográfico, Vidrio Fairis.....	100
Ilustración 42: Gypsum O Drywall.....	101
Ilustración 43: Collage Fotográfico, Geometrización Volcan Cotopaxi.....	103
Ilustración 44: Rieles De Vía Del Tren.	104

Ilustración 45: Locomotora.....	104
Ilustración 46: Collage Fotográfico, Vagón Del Tren	105

ÍNDICE DE FIGURAS

figura 1. Organigrama Funcional, Estado Actual.....	24
Figura 2. Cocina Ecuatoriana.....	31
Figura 3. Organigrama Funcional, La Cleta	46
Figura 4. Organigrama Funcional, El Chipote Chillón	49
Figura 5. Flujograma De Procesos En La Zona De Producción.....	67

ÍNDICE DE ANEXOS.

Anexo No. 1 Amenaza Volcánica, Cantón Latacunga	191
Anexo No. 2: Parámetros Climáticos Rumipamba-Salcedo M-004.....	192
Anexo No. 3: Formato De Encuesta	193
Anexo No. 4: Entrevista, Administrador Restaurante Express.....	194
Anexo No. 5: Ficha Sistema Solatube	195

CAPITULO I.

1. TEMA

DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIANDO EL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad se suele observar que los espacios destinados al servicio gastronómico se hallan desvinculados tanto el espacio físico o social como del área de servicio y cocina, puesto que el reflejo de los mismos se define como espacios que no cuentan con la ambientación idónea, donde los sistemas constructivos, instalaciones, mobiliario, equipamientos y espacios carecen de funcionalidad acorde a sus requerimientos.

La ausencia del concepto transmiten la carencia de personalidad del restaurante, por ende es imperativo dar soluciones mediante la implementación del Diseño Interiorista, acorde a cada uno de los requerimientos que manifieste el usuario, enfocado a la asociación de los elementos que se encuentran en el entorno. Para el desarrollo del proyecto es importante la asociación del tren y Cotopaxi como temática de diseño, permitiendo así establecer una identidad donde la felicidad o placer gastronómico no dependerá del grado de creatividad de la cocina.

El análisis de espacios similares permite tener una noción en cuanto a espacios básicos de diseño, distribución, tipos de materiales e instalaciones a implementar.

Es importante resaltar las áreas y productos gastronómicos desarrollados en el establecimiento, para así evitar contradicciones en el concepto de diseño.

1.2 IMPORTANCIA

En la población de Lasso-Latacunga el turismo ha incrementado desde el 2012, mediante la campaña impulsada por el ministerio de turismo denominada “ALL YOU NEED ECUADOR”, cada fin de semana y feriado los turistas arriban a la localidad para disfrutar de la gastronomía y del imponente paisaje que allí se ofrece. Por la localización del proyecto, es necesario plasmar un restaurante temático con identidad andina asociado con el volcán Cotopaxi y el Tren, pues estos son el ícono distintivo de la región.

La importancia del estudio del entorno y del desenvolvimiento de las diferentes actividades que enmarcan el servicio gastronómico radica en comprender y analizar que el espacio debe ser planificado, localizado, zonificado y diseñado en base a quienes serán los principales usuarios del establecimiento. A causa del desarrollo social, económico y cultural que ha atravesado la industria de la restauración, se observa el crecimiento

significativo del Diseño de Espacios Interiores y Exteriores, dado por las necesidades de las personas, determinando al arquitecto interiorista como el responsable del desarrollo proyectual de objetos, productos o conceptos.

El diseño interiorista en los espacios gastronómicos debe contemplar las normas básicas de construcción, cumpliendo con la satisfacción y seguridad en la gestión de la cocina y la óptima conservación de alimentos; respetando la higiene, elaboración y suministros de comidas.

1.3 JUSTIFICACIÓN

La gastronomía en el Ecuador es diversa, por lo que hoy en día se divisa una gran variedad de restaurantes temáticos, los cuales representan a diferentes regiones o culturas del País. La investigación y análisis de un restaurante temático busca resaltar los elementos que permitan transportar al usuario a un viaje visual mientras disfruta de la gastronomía.

En la región centro-norte del país, el Volcán Cotopaxi y el Tren son los elementos iconos de la región interandina; pero ningún establecimiento gastronómico plasma la fusión de estos. Para la ejecución de la propuesta de diseño del restaurante EXPRESS, se combinan elementos característicos del Tren sin perder la esencia que se asocia con la naturaleza, siendo este caso el Cotopaxi.

El desarrollo de este proyecto se enfoca en la funcionalidad y la relación entre los diferentes espacios que requiere un restaurante, los cuales expresan identidad propia basada en una temática y reflejada por la estética. Para que el proyecto se cumpla es necesario el estudio de señalización, acondicionamiento térmico, acústico y otros; ya que serán útiles para el manejo de la higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.

Con los resultados obtenidos de este trabajo investigativo, se busca mejorar el análisis y planteamiento en cuanto a distribución de zonas, áreas, espacios y emplazamientos de cocina; conjuntamente con la interrelación entre cocina-comedor, mediante el estudio espacial.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un restaurante temático andino conjuntamente con la asociación de diferentes elementos que caracterizan al Volcán Cotopaxi y el Tren, ubicado en Lasso-Latacunga.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Elaborar un marco conceptual, histórico, referencial, legal y técnico sobre los aspectos relativos a la implementación y diseño de un restaurante funcional.

2. Investigar las características, técnicas, estilos y principios a ser aplicados en el diseño de un restaurante, para determinar los materiales, acabados y tecnologías a implementar en el proyecto.
3. Aplicar a la propuesta de diseño interiorista y exteriorista, los diferentes acondicionamientos para brindar confort a los usuarios y trabajadores del Restaurante EXPREESS.

1.5 RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados se consiguieran a través del estudio del teórico y el análisis investigativo que facilite la planificación funcional, ergonómica y estética; para satisfacer las necesidades y exigencias de los usuarios del Restaurante EXPRESS.

Es indispensable establecer una solución eficiente para el proyecto, que enmarque los requerimientos normativos existentes y enfatice el estudio del equipamiento requerido para el funcionamiento idóneo de un restaurante, según la dependencia a la que pertenezca el servicio.

El análisis realizado a cada una de las áreas del restaurante se detalla en los planos de diseño arquitectónico, expresando la temática trabajada. Los diferentes acondicionamientos permiten cumplir con las condiciones de confort y se hallan descritas en los diferentes planos.

1.6 VIABILIDAD DEL PROYECTO.

La población en donde se halla localizada la edificación, es un sector de agroindustria, de tendencia empresarial y residencial el cual se rige a una zona donde la competencia gastronómica crece constantemente.

Por su ubicación céntrica a la plaza, se conecta con la avenida principal de panamericana, permitiendo su fácil localización y accesibilidad en abastecimiento a proveedores de suministros gastronómicos.

Para la ejecución del proyecto es necesario el asesoramiento de profesionales gastronómicos y hoteleros, su conocimiento en el campo ayudará en la planificación en base a las necesidades y requerimientos del espacio, por otro lado el aporte de profesionales en instalaciones térmico-acústicas permitirá adecuar los espacios según los requerimientos físico-espaciales de los trabajadores del establecimiento.

CAPÍTULO II.

MARCO TEÓRICO

2.1 MARCO CONCEPTUAL

2.1.1 LASSO-LATACUNGA.

Latacunga, capital de la provincia de Cotopaxi, fundada en el año 1534, es considerada “Ciudad Patrimonial” por todos sus atributos históricos, arquitectónicos y culturales. Su nombre proviene de las palabras quichuas “llacata kunka” que significa Dios de las lagunas.

Meyer H. (1993) afirma: Lo más hermoso y característico de la población es el imponente paisaje natural que se halla rodeado por los volcanes y nevados, el Cotopaxi con su inmenso y perfecto cono de nieve y simetría, se destaca majestuoso y solitario en la ancha llanura, conforma uno de los callejones más espectaculares de la avenida de los volcanes.¹

La Secretaria Nacional de Gestión de Riesgos a través del análisis y estudios realizados al sistema hidrográfico y orográfico de la Provincia de Cotopaxi, determinaron en un 33% que el territorio presenta gran

¹ Meyer, H. (1993). *En Los Altos Andes Del Ecuador*. Págs. 120-121. Quito-Ecuador.

susceptibilidad a una alta aceleración sísmica, flujos piroplásticos, lodo y lahares, puesto que el Cotopaxi es uno de los volcanes más activos del mundo.² (Ver Anexo No. 1)

El principal sistema hidrográfico es el Río Cutuchi, el cual nace del Volcán Cotopaxi, recorre en sentido Norte a Sur y desembocan en el Río Mazanahuayco y Rumiñahui, para posteriormente formar parte del Río Patate. La Población de Lasso se halla situada en la Parroquia de Tanicuchí, con una altitud de 2850 msnm, Latitud de 0° 45' 11,30" S y Longitud de 78° 36' 39,53" W; está delimitada por los siguientes páramos mismos que por su terreno irregular constituyen una imponente estructura territorial.



Ilustración 1: ESTACIÓN DE TREN LASSO
Autor: Lizeth López P.



Ilustración 2: CAMPANARIO DE LASSO
Autor: Lizeth López P.

² Secretaria General De Gestión De Riesgo (2012). *Estudio De Vulnerabilidades Ante Amenazas Sísmica, Volcánica, Inundación Y Movimientos En Masa*. Pág.9-12. Recuperado de: repositorio.cedia.org.ec/.../1/Perfil%20territorial%20LATAACUNGA.pdf

2.1.1.1 CLIMA

Se describe como húmedo temperado a seco puesto que tiene influencia directa por la presencia de las cumbres andinas como el Cotopaxi e Ilinizas; que caracterizan al ambiente como gélido y del subtrópico occidental impone lo cálido húmedo en el ambiente.³

Para el análisis climático de la población de Lasso se he considerado las cifras registradas en los últimos años, que van desde el 2008 al 2013; datos proporcionados por la Estación Climatológica Rumipamba-Salcedo M-004, estudio enfatizado en la Parroquia de Tanicuchí. (Ver Anexo N° 2.)

Resumiendo que:

- Presenta una Temperatura Media Anual de 14,1°C. No refleja variaciones entre los promedios de cada mes.
- La Precipitación media anual es de 500,2 mm; con un promedio mensual de 63,7mm. Los meses más lluviosos son de Noviembre hasta Mayo en tanto que los meses con menor precipitación son desde Junio hasta Octubre.
- El registro de Humedad Relativa en la Parroquia es de 74,3%.
- En la Parroquia de Tanicuchi los Vientos que predominan provienen del Norte al Sureste, registrando una velocidad media de 1,8 m/s.

³ Grupo RENSS. (2011). *Ficha Ambiental RENSSNATURE, Cotopaxi-Ecuador*. Pág. 8-9. Recuperado de: http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/estudiosimpactoambiental/amb_ficha_telefonia_celular_%20hda_capelo2.pdf

2.1.1.2 MOVILIDAD URBANA

El eje estructurador del Sistema Vial en la Provincia de Cotopaxi, Cantón Latacunga es la Nueva Vía Panamericana Sur, de la cual se derivan todas las vías interparroquiales que conectan a las Cabeceras Cantonales con la ciudad de Latacunga, el cual tiene como centro de origen el Terminal Terrestre. Por ser una Provincia Turística se rediseño y reintegro el uso del sistema férreo, mismo que ofrece mayor ingresos a los moradores de las poblaciones que atraviesa.

La Vía Panamericana Sur está conformada por ocho carriles, la ampliación en ciertos tramos y la nueva construcción de la misma en ciertos sectores de la vía generó la necesidad de construir cuatro intercambiadores y dos redondeles que entrelazan los ingresos a las poblaciones que han quedado casi escondidas de esta gran vía.

2.1.1.3 CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL ENTORNO

La población de Lasso se desenvuelve como una zona turística, industrial y de producción artesanal; esto ha generado una base sólida en el emprendimiento de negocios independientes, permitiendo a los moradores adaptarse a los requerimientos del tiempo y las tendencias de los potenciales clientes, sustentado en los tipos de negocios e industrias observados en el lugar, como son:

- La estación férrea Lasso: cuyo horario de atención es de 8:00 a 9:00 am, 12:00 pm y 15:00 pm, durante los días jueves, viernes, sábado, domingo y feriados. Marcando el recorrido de la ruta de “Tren De Los Volcanes”.
- El Banco del Pichincha, entidad bancaria con mayor concurrencia en la población y la Cooperativa de Ahorro y Crédito 29 de Octubre; generan gran afluencia de personas desde las 8:30 am hasta las 16:30 pm.
- El Centro de Salud Tipo C, por los servicios hospitalarios que presta genera gran afluencia de personas desde las 6:30 am hasta las 18:00 pm.
- La Iglesia y Campanario de Lasso, se brindan mismas en horarios de las 7:00 am a 10:00 am y de 17:00 pm a 19:00 pm, por ser una población practicante de la Religión Católica se dictan los cursos de Catecismo durante los días viernes y domingos.
- Las industrias de PARMALAT y FAMILIA S.A. halladas en la población, operan en horarios de Domingo a Domingo, razón por la cual se evidencia un movimiento constante del personal administrativo y operativo de los mismo.
- La Industria Hostelera y de Restauración envuelven a la población, puesto que por la historia en que se desarrolló el entorno se suscitaron las facilidades de construir Restaurantes de diversa tipología.
- Como promedio de personal de oficina, administrativos y operarios de cada industria se evidencia alrededor de 200 personas que circulan por los alrededores del Restaurante diariamente.

2.1.1.4 DESARROLLO COMERCIAL DE LA POBLACIÓN DE LASSO

Se debe tener en cuenta que la infraestructura diversa que conforman los diferentes espacios de la población de Lasso va dirigida a comerciantes, turistas nacionales e internacionales y moradores del sector. El incremento de la demanda turística mediante el transporte férreo y el proyecto, ALL YOU NEED IS ECUADOR, que el Ministerio de Turismo ha implementado en las diferentes poblaciones del país buscan potenciar paisajes, costumbres, gastronomía y tradición.

Uno de los objetivos de la rehabilitación del sistema férreo es dinamizar las economías locales y esta iniciativa constituyó una oportunidad para que hombres y mujeres de las poblaciones se organicen para brindar un servicio de alimentación de calidad a los usuarios del Tren. (GUARDAVÍA, Revista de Ferrocarriles del Ecuador Empresa Pública, 2011, p. 6)

Los establecimientos dedicados a la actividad de restauración en la población de Lasso-Latacunga han anclado cada una de sus propuestas de servicio en base a la actividad turística que llega a ofrecer la estación férrea.

2.1.1.4.1 SEGMENTACIÓN DEMOGRÁFICA

Los moradores de Lasso centran su servicio a cada uno de los turistas nacionales e internacionales, empresarios y negociantes; a quienes arriban a

la población a través de transporte terrestre y férreo; grupos familiares que busquen el descanso y la tranquilidad mediante el deleite de un buen plato gastronómico conjugado con la maravilla visual del paisaje interandino.

2.1.1.4.2 SEGMENTACIÓN SOCIOCULTURAL

La población ha generado una marca que se ha posesionado en la mente de cada uno de sus clientes y visitantes, ya que se ha establecido lazos de tradición por vivir las fiestas culturales que la población ofrece durante los meses de Septiembre (Fiestas de La Virgen de La Merced), Noviembre (Mama Negra) y Diciembre (Fiestas de Lasso), además con la rehabilitación y reincorporación del Tren como elemento turístico.

2.1.1.5 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

Para determinar la magnitud socioeconómica que genera la industria de Restauración en la población de Lasso, se realizó una encuesta a los moradores del sector, con el único objetivo de conocer los elementos y circunstancias que permite vincular al turismo con los restaurantes y estos a su vez con el paisajismo. (Ver Anexo No. 3; Formato de Encuesta)

¿Qué actividad turística se ejecuta con mayor frecuencia en la Población?

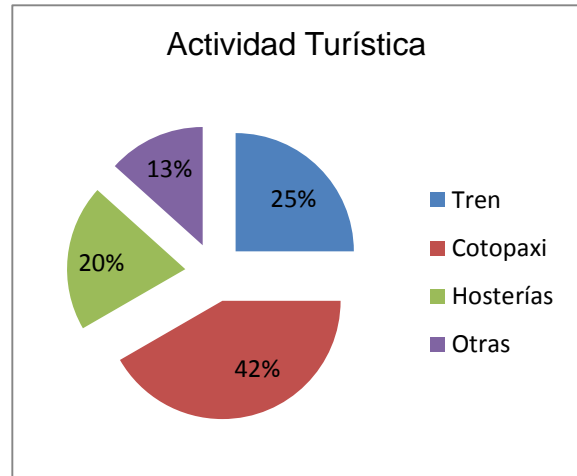
1. Actividades vinculadas con El

Tren: 25%

2. Expedición a El Cotopaxi: 42%

3. Visita a las Hosterías: 20%

4. Otras; Negocios: 13%



Análisis: La expedición al volcán

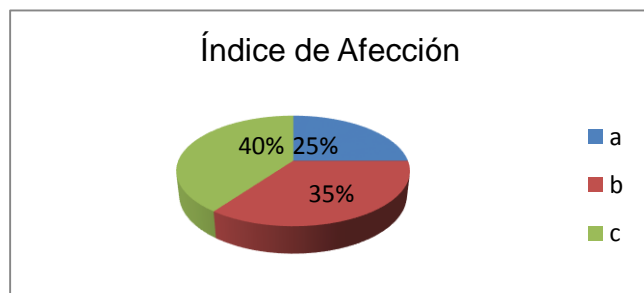
Cotopaxi es la actividad turística que registra mayor actividad en la población con un 42%, la actividad férrea con un 25%, la visita a Hosterías un 20% y las actividades comerciales con un 13%. Determinando que la población se dedica a actividades vinculadas al turismo.

Indique en que porcentaje ha afectado al comercio el que la vía Panamericana Sur NO atraviese la población.

a) En un 75%: 25%

b) En un 60%: 35%

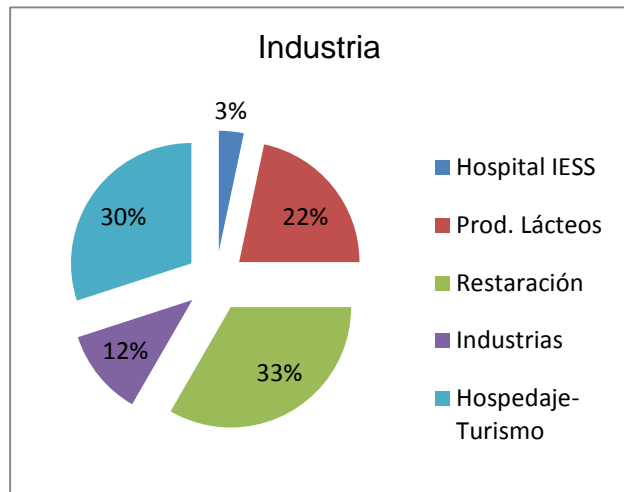
c) En un 85%: 40%



Análisis: Tanto los moradores como los comerciantes coinciden que la inaccesibilidad directa a la población provocó grandes perjuicios; puesto que la población pasó inadvertida por más de 6 meses causando pérdidas en los negocios, recurriendo a estrategias fusionadas con el turismo.

¿Qué industria caracteriza a la población?, ¿Por qué?

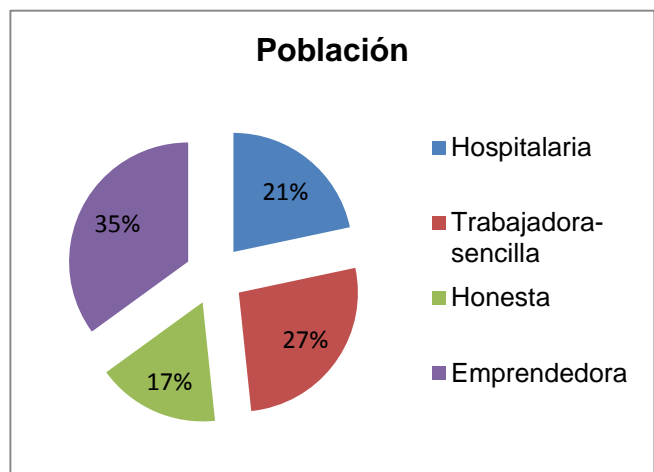
- a. Hospital IESS: 3%
- b. Productos Lácteos: 22%
- c. Restauración: 33%
- d. Industrias: 12%
- e. Hospedaje-Turismo: 30%



Análisis: La población refleja sus ingresos económicos en base al servicio de Restauración establecida con el 33%; consecutivamente a esta actividad se registra el Turismo con un 30%; durante años Lasso ha sido diferenciada por elaborar productos lácteos y sus industrias ocupado un 22% y 12% respectivamente, en tanto que la presencia del Hospital Tipo C del IESS registra un 3%.

Describe la personalidad de la población Lasense.

- 1) Hospitalaria: 13
- 2) Trabajadora-sencilla: 16
- 3) Honesta: 10
- 4) Emprendedora: 21



Análisis: La población sobresale por la actitud emprendedora

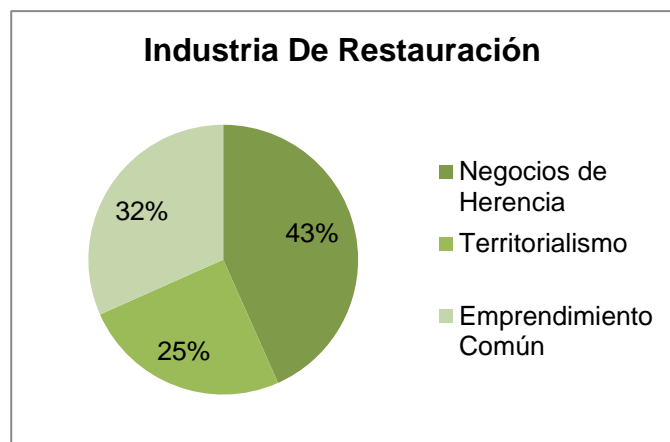
que cada uno de sus moradores manifiestan en los proyecto de desarrollo comercial registrando un 35%, conjugado la sencillez marcan un 27%, la atención hospitalaria es una combinación de respeto y cariño con un porcentaje de 21% y ante todo la honestidad con un 17%.

La Industria de la restauración se ha mantenido tras varias generaciones en la población. Indique a qué le atribuye usted este acontecimiento.

1) Negocios de Herencia: 43%

2) Territorialismo: 25%

3) Emprendimiento Común:
32%



Análisis:

La Industria de Restauración ha caracterizado a la población, por lo general por la Herencia de los Negocios con un índice porcentual del 43%, al observar el crecimiento en el mercado creció el interés por parte de la competencia registrando un 32% y el haberse establecido en la población genero un sentimiento de Territorialismo evidenciado en un 25%.

2.1.2 RESTAURANTE EXPRESS

2.1.2.1 UBICACIÓN DEL RESTAURANTE EXPRESS

Ubicación: Lasso Centro.

Área Libre: 164,70 m²

Terreno: 680,00 m²

Forma de Ocupación: Adosada

Construcción disponible:

602,14 m²

SIMBOLOGÍA	
Restaurante EXPRESS	
Estación del TREN-LASSO	
EJE DE VIA	
Plaza Central de Lasso	
Línea Férrea	

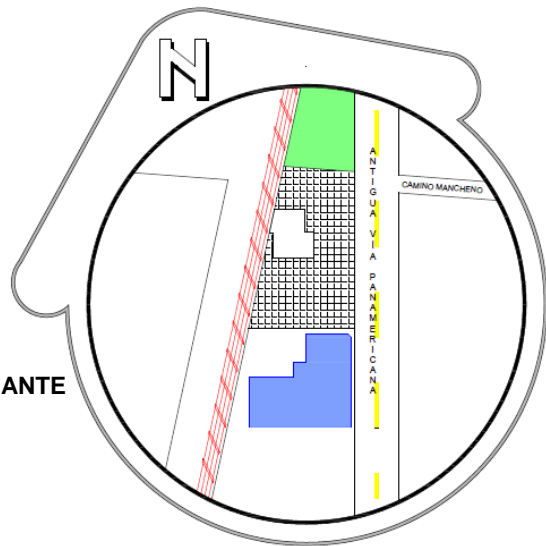


Ilustración 3: PLANO UBICACIÓN RESTAURANTE
 Autor: Lizeth López P.

PLANO, UBICACIÓN

2.1.2.2 IMPLANTACIÓN

El terreno se presenta en forma de “L”; su acceso principal es esquinero en dirección Noreste ante el imponente volcán Cotopaxi y en dirección Norte a la parada del ferrocarril.

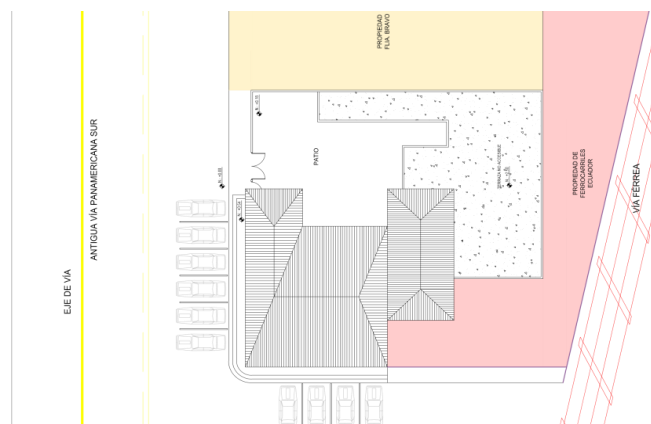


Ilustración 4: IMPLANTACIÓN DEL RESTAURANTE
 Autor: Lizeth López Pastrano.

2.1.2.3 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

El restaurante se encuentra ubicado en la antigua Avenida Panamericana Sur, mantiene una estrecha relación con el Sector Agro-Industrial de la población. La edificación cuenta con dos plantas arquitectónicas, trabajadas en mampostería de bloque de 0.12 cm y hormigón. Posee 2 retiros, está desarrollada en una planta baja (recepción de materia prima, almacenamiento de productos, área del personal de servicio, cocina, hall de ingreso, comedor y sanitarios.) y otra alta (comedor y sanitarios). El comedor de la planta baja y planta alta se hallan interconectadas por una escalera principal.

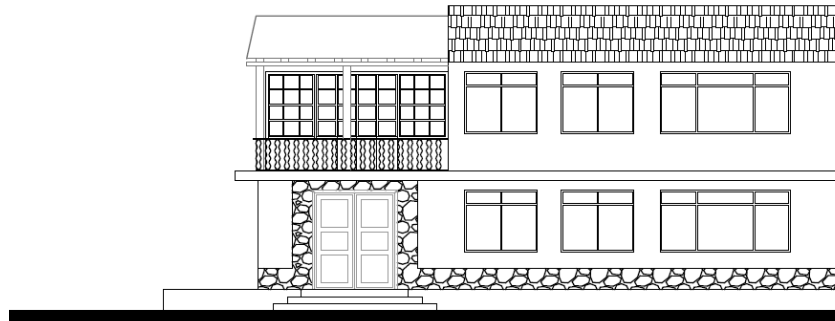


Ilustración 5: FACHADA ACTUAL NORTE

Autor: Lizeth López Pastrano.

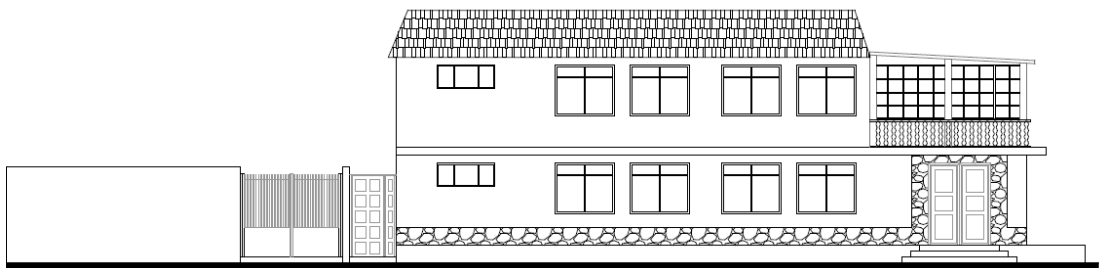


Ilustración 6: FACHADA ACTUAL ESTE






Autor: Lizeth López Pastrano.

2.1.2.3.1 ZONIFICACIÓN Y CIRCULACIÓN

La circulación horizontal y vertical del establecimiento están siendo afectadas en la zona de servicio como:

- El tener doble acceso para los usuarios genera áreas muertas en la sala de espera, reflejando desorganización al momento de designar mesas.
- En el área del comedor, por su mobiliario, se evidencia el área mínima de circulación entre espaldares de las sillas; generando incomodidad al momento de servir los platos a la mesa.
- La intercomunicación entre la zona de servicio y de producción refleja un caos, pues la circulación vertical choca entre empleados y usuarios.

A continuación se evidencia en los planos de zonificación y circulación distribución espacial del establecimiento:

SIMBOLOGÍA	
	ZONA DE SERVICIO
	ZONA DE PRODUCCIÓN
	ZONA DE PARQUEO
	ZONA DEL PERSONAL
	ZONA DE SERVICIOS HIGIÉNICO



UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

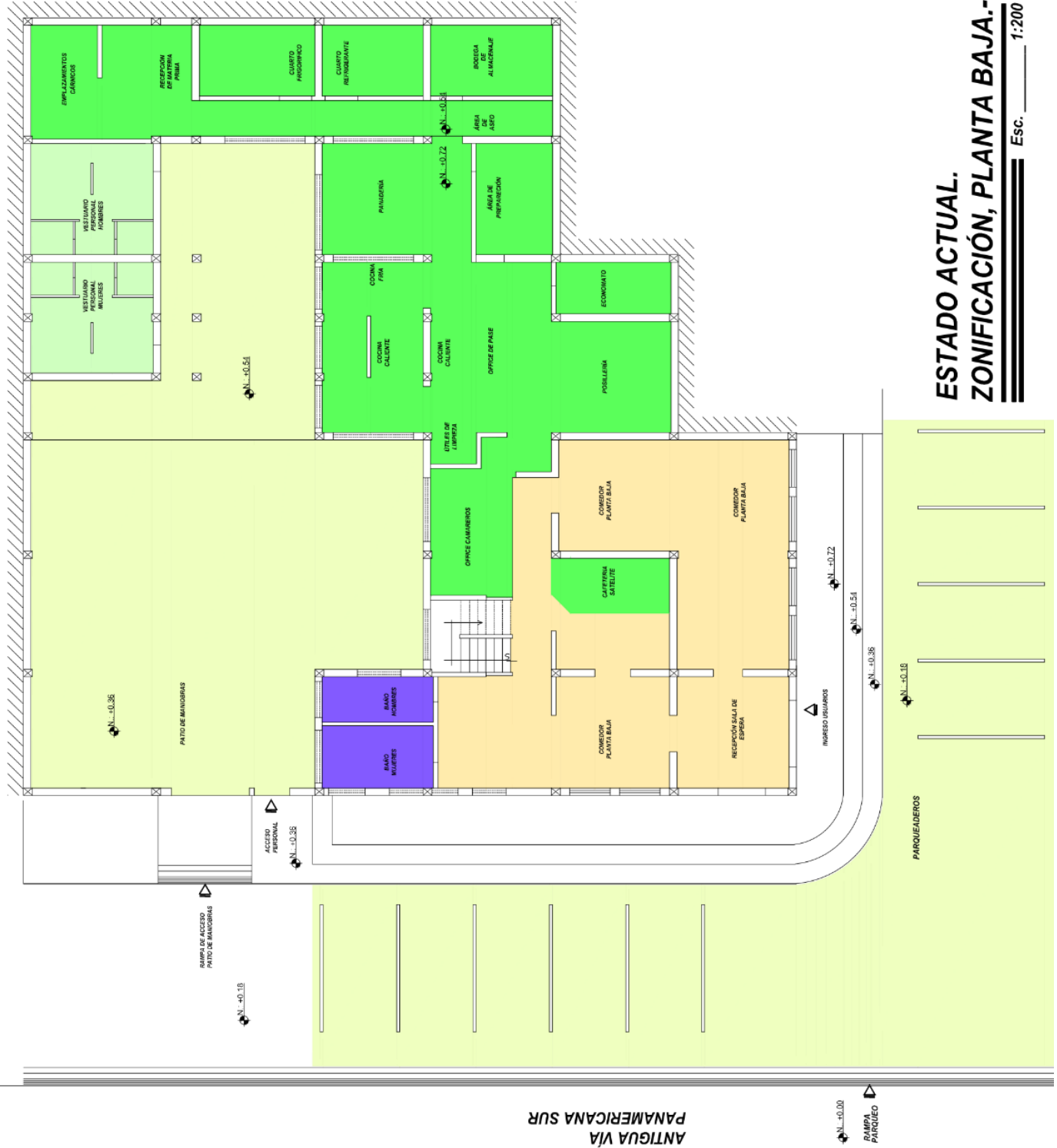
ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:


LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA BAJA,
ZONIFICACIÓN.
CONTENIDO:

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y
EXTERIOR DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO
ANDINO ASOCIADO AL
VOLCÁN COTOPAXI Y
EL TREN, UBICADO EN
LASSO-LATACUNGA.



**ESTADO ACTUAL.
ZONIFICACIÓN, PLANTA BAJA.-**

SIMBOLOGÍA	
	ZONA DE SERVICIO
	ZONA DE PRODUCCIÓN
	ZONA DE PARQUEO
	ZONA DEL PERSONAL
	ZONA DE SERVICIOS HIGIENICO



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

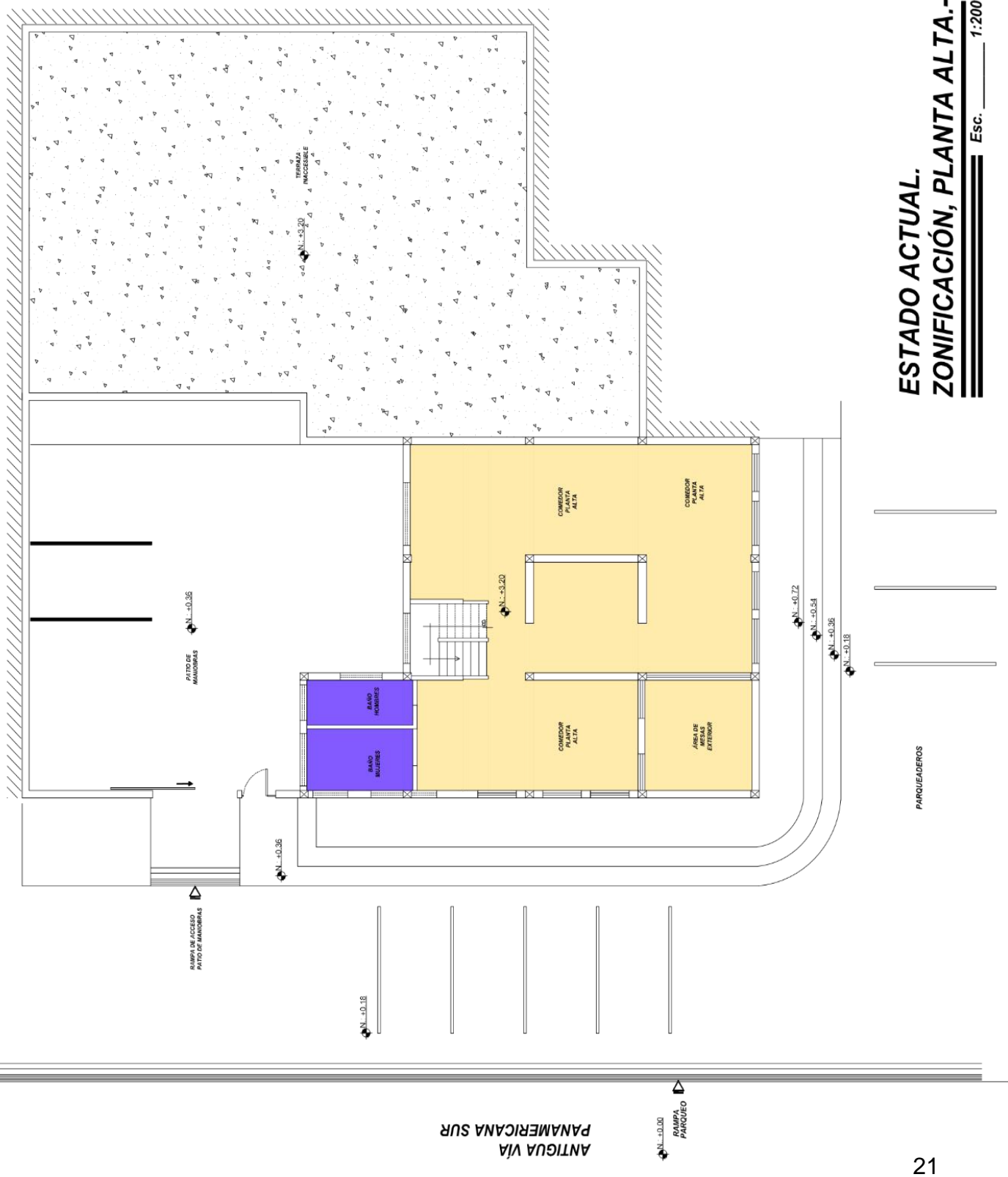
ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA,
ZONIFICACIÓN.
CONTENIDO:

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATAACUNGA.



**ESTADO ACTUAL.
ZONIFICACIÓN, PLANTA ALTA.-**

Esc. 1:200

PARQUEADEROS

SIMBOLOGÍA	
	CIRCULACIÓN PERSONAL
	CIRCULACIÓN USUARIOS
	CIRCULACIÓN PROVEEDORES

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

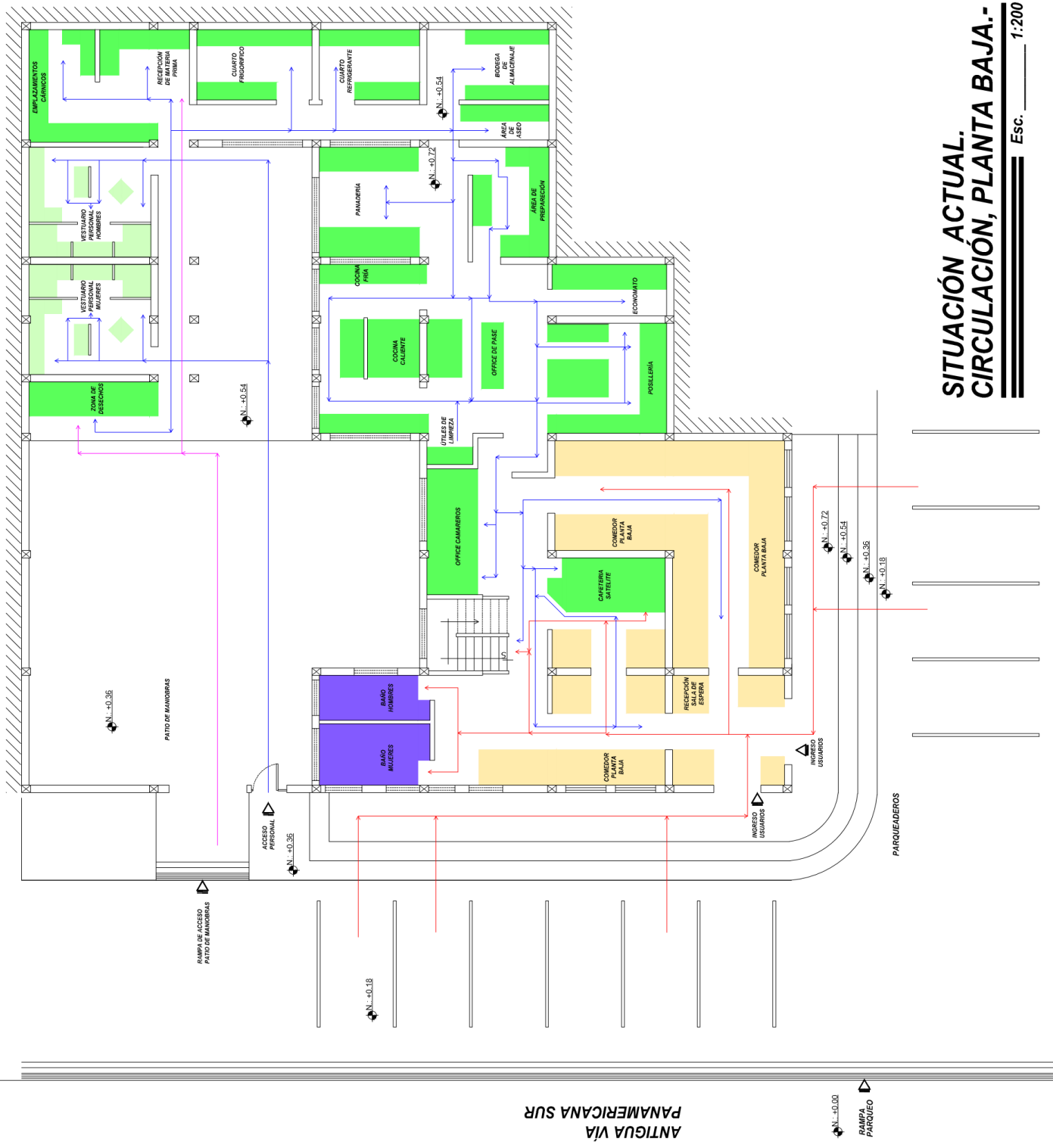
ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int: RUTH CADENA
 DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
 NOMBRE:

PLANTA BAJA, CIRCULACION.
 CONTENIDO:

PROYECTO: **DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.**



ANTIGUA VIA
PANAMERICANA SUR

N. -0.00
RAMPA
PARQUEO

N. -0.18

RAMPA DE ACCESOS
PATIO DE MANDORRAS

N. -0.35
PATIO DE
MANDORRAS

N. -0.35

N. -3.20

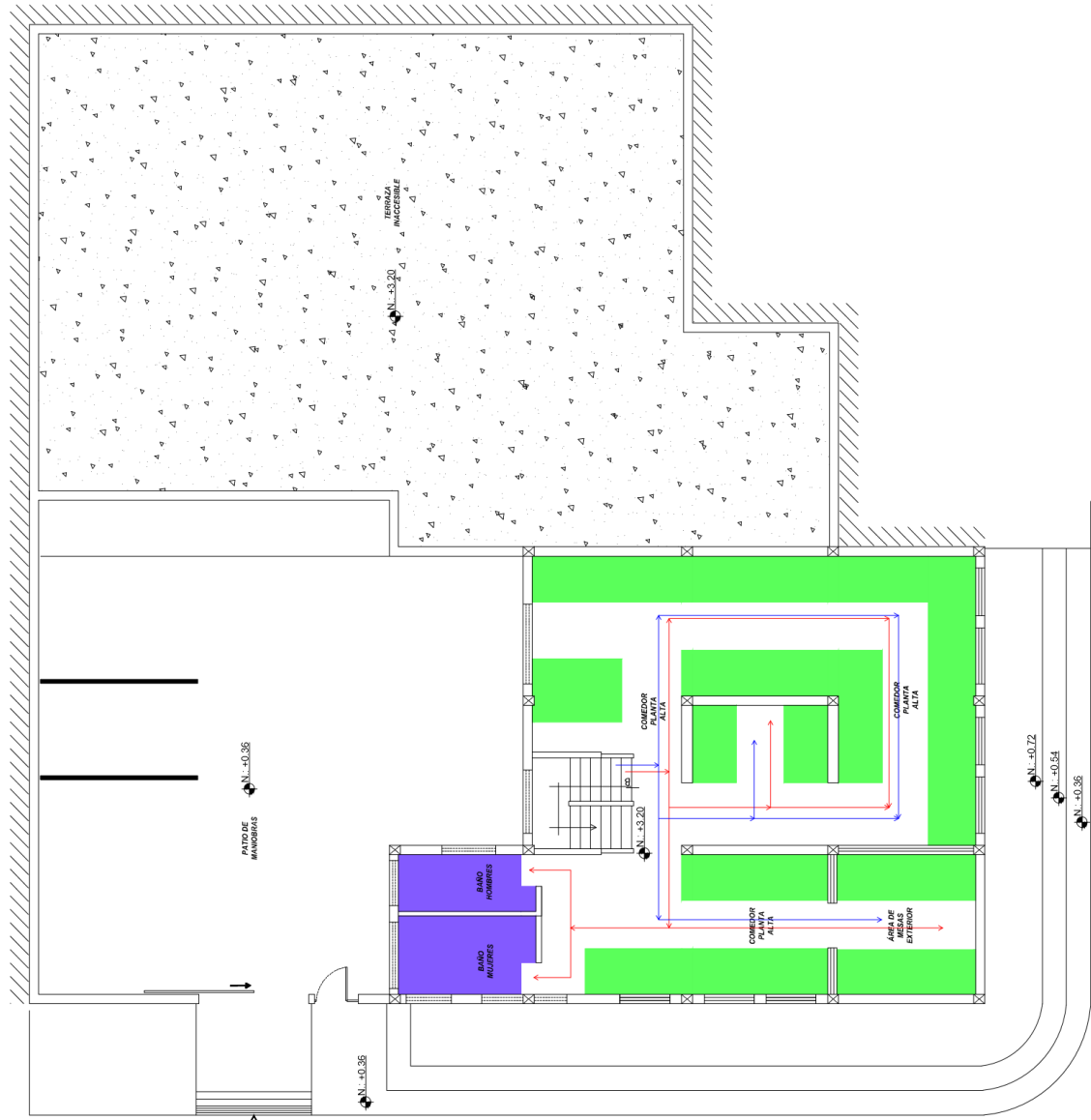
N. -0.72

N. -0.54

N. -0.36

N. -0.18

PARQUEADEROS



**SITUACIÓN ACTUAL.
CIRCULACIÓN, PLANTA BAJA.-**
Esc. 1:200

SIMBOLOGÍA	
	CIRCULACIÓN PERSONAL
	CIRCULACIÓN USUARIOS
	CIRCULACIÓN PROVEEDORES

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA,
CIRCULACIÓN.
CONTENIDO:

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y
EXTERIOR DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO
ANDINO ASOCIADO AL
VOLCÁN COTOPAXI Y
EL TREN, UBICADO EN
LASSO-LATAACUNGA.

2.1.2.3.2 ORGANIGRAMA FUNCIONAL

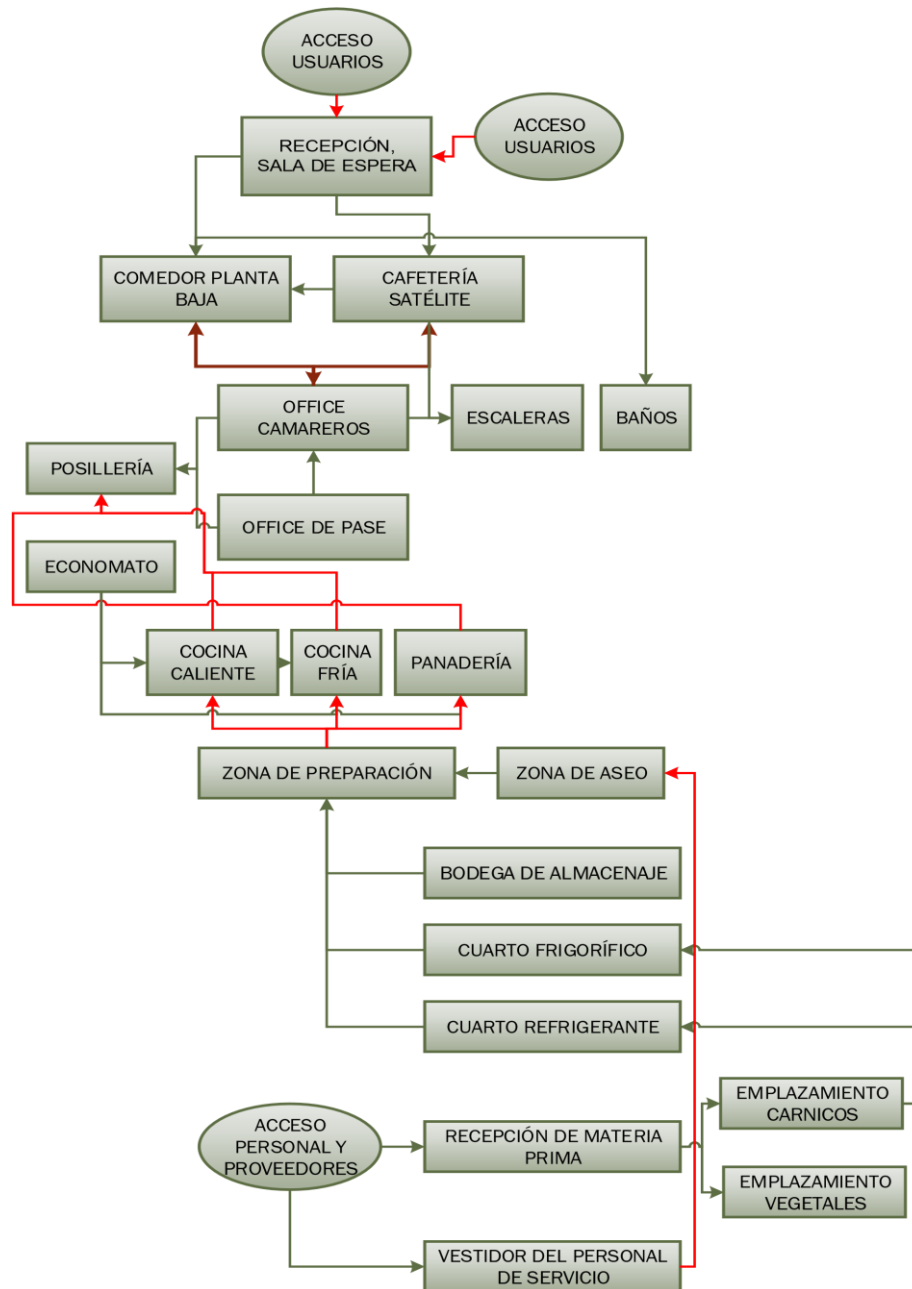


Figura 1. ORGANIGRAMA FUNCIONAL, ESTADO ACTUAL

Autor: Lizeth López Pastrano

Como se muestra en la figura 1, la distribución espacial que en las diferentes áreas se trabaja produce conflicto en sus circulaciones, tanto en zona de producción como en la zona de servicio. Además es evidente el recorrido

forzado al que el personal se ve obligado a transitar; debido a la circulación vertical limitada se evidencia el trance que al que se ve expuesto el personal de servicio al momento de realizar su trabajo.

2.1.2.3.3 ESTUDIO DE LA CONSTRUCCIÓN EXISTENTE

Su envolvente da la bienvenida con graderío de hormigón, paredes con grandes ventanales trabajados con hierro forjado a manera de rejas acabado en color negro, están localizadas en dos frentes del establecimiento para así obtener mayor captación de iluminación natural. La construcción está en excelentes condiciones, su estructura es de loza de hormigón con vigas de madera vistas y cubierta de teja, con dos caídas de agua.

Los pisos interiores han sido modificados pues se observan diferentes tipos de porcelanato combinados con cerámica, los mesones del baño son de marmolina la cual refleja un leve deterioro, los sanitarios han sido cambiados por lo que se encuentran en buenas condiciones.

La distribución inadecuada de los espacios en la zona de producción evidencia la poca iluminación y ventilación natural que recibe por lo que al instalar iluminación artificial se genera espacios con deslumbramiento.

2.1.2.3 USUARIOS

La localización del Restaurante EXPRESS en Lasso, donde su principal actividad económica es la Agroindustria, el turismo y las actividades de Hostelería, además por su relieve montañoso, biodiversidad y el arribo del tren a la localidad permiten disfrutar de una amplia gama de usuarios que constantemente visitan el establecimiento; es decir, un promedio de 180 personas entre semana y los fines de semana y feriados entre 250 personas.

Tabla 1. DESCRIPCIÓN DE LOS USUARIOS

USUARIOS DEL RESTAURANTE EXPRESS.	
Turistas Extranjeros (Americanos y Europeos); Práctica del Andinismo	
<p>El turista extranjero se siente atraído por la irregularidad del relieve Ecuatoriano, el volcán Cotopaxi es el lente focal al momento de realizar el montañismo. De acuerdo a la práctica de este deporte se necesitará de un espacio en el cual se pueda ubicar sus equipamientos y maletas de montaña.</p>	
Turistas Nacionales (Costa y Sierra Sur); Práctica de Rutas 4x4, Ciclismo y Senderismo	
<p>En la práctica de deportes extremos en los páramos el principal motivo de atracción es la naturaleza y su diversidad. Los usuarios requerirán de un espacio exterior en el cual puedan parquear sus bicicletas; además de mobiliario exterior donde podrán esperar al resto del equipo.</p>	
Comerciantes	
<p>La agroindustria en la población ha elevado el comercio en la localidad por lo que a diario se recibe empresarios que cierran grandes e importantes negocios de importación y exportación de productos. Este grupo de usuarios necesita de un área privada para aquellos comerciantes que desean cerrar negocios sin ser molestados.</p>	

Familias.

Este grupo de usuarios, refleja ciertos requerimientos que se manifiestan con gran frecuencia en el establecimiento. La combinación de mesas para satisfacer la demanda de los comensales, incluso hasta 16 personas, la manejabilidad del mobiliario será la necesidad clave que refleja el análisis ergonómico y antropométrico.



Autor: Lizeth López Pastrano

Nota: Acorde a los diferentes tipos de usuarios que suelen requerir los servicios del Restaurante EXPRESS, se determinan las necesidades de cada grupo, mismas que serán resueltas en el diseño del proyecto.

2.1.2.4 CARACTERÍSTICAS SOCIALES Y CULTURALES DEL USUARIO

Conforme a la información obtenida a través de una conversación con el cliente, Sr. Pablo Pastrano Moya ⁴, es posible establecer las necesidades, condicionantes arquitectónicas físicas, espaciales y sustentables, que se busca cumplir para el diseño adecuado de la edificación; las cuales permitirán conocer y analizar si cada área está acorde a la necesidad de la función en el espacio, si los materiales son adecuados, si la iluminación y ventilación permiten el confort de los trabajadores y potenciales clientes.

En resumen, el establecimiento esta direccionado a:

- Target medio - medio alto.

⁴ P.O. Pastrano M., Administrador del Restaurante EXPRESS (Entrevista personal, 26 marzo de 2015)

- Una condicionante importante para el diseño de espacio es el óptimo ingreso de Luz Natural en el establecimiento.
- Posee un gusto específico por el estilo Rústico, con el cual se pretende plasmar calidez, tranquilidad, comodidad y sencillez; con la aplicación de ciertos elementos característicos del tren como un elemento transportados a la Naturaleza.
- Sus áreas requieren de una circulación óptima, por el desarrollo de actividades con una amplia demanda de personal.
- Mobiliario funcional para el desarrollo de actividades.
- Separación de las diferentes zonas y emplazamientos de la cocina para evitar una contaminación cruzada.
- Instalaciones de iluminación, ventilación e hidrosanitarias en óptimas condiciones, por su empleo constante.
- Vestuarios del personal con la dotación requerida.

2.2 MARCO HISTÓRICO

2.2.1 Industria De La Restauración

En 2007, Andrews comenta que en el siglo XVII, en Francia – Boulanger, fue un mesonero quien inauguraba la primera casa en la que se servían comidas y en los exteriores del local escribió en latín **“Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”** cuyo significado en español sería **“venid a mi todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré”** y es precisamente la palabra RESTAURARE de la cual proviene el término restaurante.

El vocablo Restaurante tiene que ver con la idea de RESTAURACIÓN⁵ de las fuerzas y energías que uno necesita a partir del consumo de alimentos.

En una investigación reciente sobre el desarrollo cronológico de la Industria de la Restauración (EcuRed & Revista de Tren Guardavía, 2010), se estableció que el auge de la industria nace ya en el año 1658, donde se introdujeron los carruajes en Inglaterra, por motivos de intercambio de productos, esto incentivó al desarrollo del sistema de transporte vial

⁵ **RESTAURACIÓN:** parte de la Hotelería que se dedica al estudio del comportamiento en índices de funcionamiento, cumplimiento de estándares y tipos de restaurantes.

otorgando el progreso socioeconómico a los diferentes lugares o poblaciones, puesto que se desarrolló el auge de las posadas y tabernas.⁶

En el 2003, Bachs Sebastián indica que los restaurantes en el Continente Americano surgieron a partir de la década de los 80', conjuntamente con la revolución industrial que atrajo un auge económico que les permitió a las personas darse el lujo de poder ir a comer fuera de su casa.

Con el pasar del tiempo el servicio de restauración obtuvo un crecimiento progresivo, mismo que se fortaleció con el servicio considerado para ocasiones especiales, es decir servicio de catering y banquetes.

2.2.2 Evolución De La Industria De Restauración En El Ecuador

Con el pasar del tiempo nuestra cultura gastronómica ha ido evolucionando cronológicamente desde los tiempos pre-incásicos, pasando por la fusión de culturas entre españoles e indígenas, perfeccionando las diferentes técnicas de cocción de productos, para la gastronomía ecuatoriana ejerció influencia la cultura africana conjuntamente con el aporte de los emigrantes de los siglos XIX y XX, quienes renovaron completamente el servicio gastronómico ecuatoriano.

⁶ EcuRed. Conocimiento con todos y para todos. (2010) Recuperado de <http://www.ecured.cu/index.php/Restaurante>

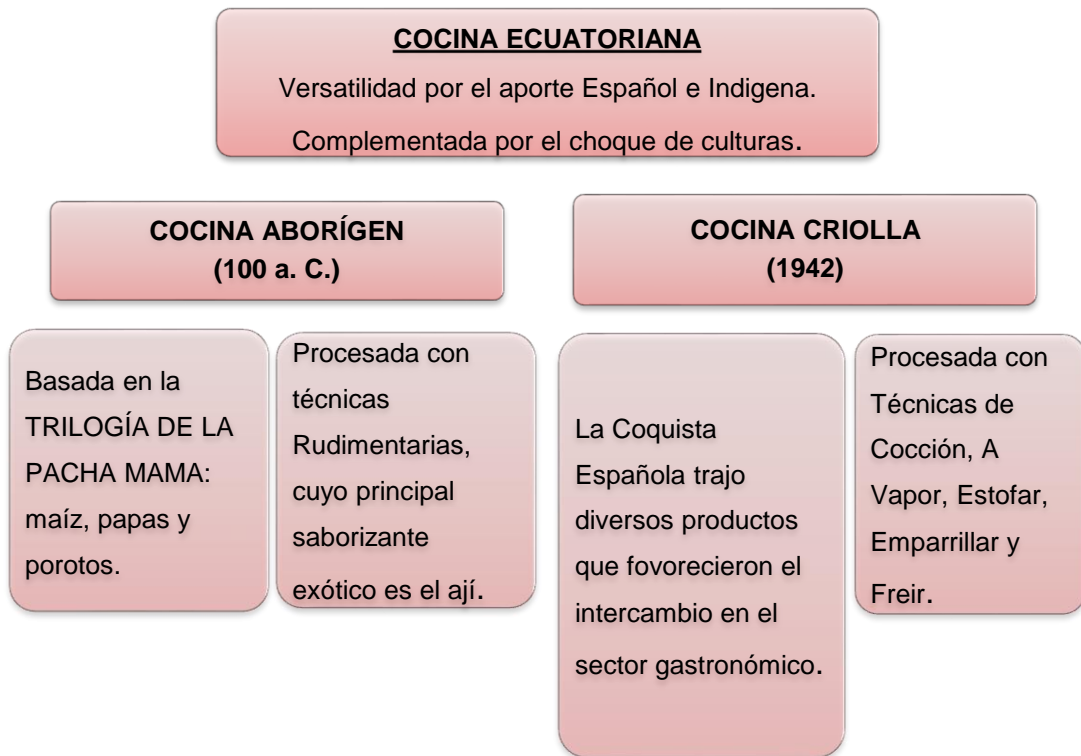


Figura 2. **COCINA ECUATORIANA**
Autor: Lizeth López P.

2.2.3 Evolución De La Industria De Restauración En Latacunga

El filósofo escocés DAVID HUME indica que la costumbre constituye la guía fundamental de la vida humana; es decir el conocimiento de las costumbres es una guía importante para comprender el alma de un país y de su gente.⁷

El impacto que produjeron las costumbres, tradiciones y leyendas en la gastronomía ecuatoriana se evidencia en Latacunga y sus alrededores, ya

⁷ Castro Roberto, (2004). *Propuesta y Experimentación de un Manual de Capacitación con Técnicas de Preparación Culinaria ideales para la Gastronomía Ecuatoriana.*

que conjuga las culturas indígena, española y africana; plasmada en la elaboración de sus platos gastronómicos, pues nadie se va de Latacunga y sus alrededores sin haber degustado de sus platos típicos.

La ciudad de Latacunga es ideal para el encuentro vivo de cultura y tradición, historia que suscribe desde diciembre 1808 cuando los marqueses se reunieron para preparar el grito de independencia del 10 de agosto de 1809; donde el 80% de la misma eran Cotopaxenses. Fue en este periodo donde la industria de la Restauración toma forma y marca sus cimientos. El 29 de Noviembre de 1822 el libertador Simón Bolívar entra por primera vez a Latacunga marcando el inicio del turismo para el sector.

Siendo considerada como el principal cónclave gastronómico reconocido como “HUASI MIKUNA” que significa Casa De La Comida. Por lo que se ha desarrollado diversas ferias gastronómicas que permiten impulsar el desarrollo provincial y cultural como un ente agrícola y productivo asegurando la alimentación, calidad de vida y nutrición.⁸

La expansión gastronómica en la Provincia se establece por el eje e interconexiones viales de la Avenida Panamericana Sur, la misma que benefició a la población de Lasso, y es ahí donde El Restaurante EXPRESS tiene su origen. En el año 1962 el Señor Melchor Moya y la Señora Sara Castro establecieron su negocio como un paradero de paso, el cual con el

⁸ Diario La Hora, Cotopaxi. *Sabores de Cotopaxi en Feria Internacional*. Publicación del miércoles 25 de marzo de 2015. Recuperado de la base de datos: <http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101798953#.VUdq3p2G8YN>

pasar de los años y esfuerzo familiar lo han consolidado como un restaurante de tradición. El establecimiento ha impregnado un aroma de armonía, tranquilidad y vida por la naturaleza; deleitados conjuntamente con la exquisitez de un menú gastronómico propio de la región; vinculado con la aventura de explorar su imponente Volcán Cotopaxi y la Maravilla de viajar en Tren.

A causa de las modificaciones viales que ha sufrido la población, desde el año 2012 la avenida Panamericana Sur dejó de transitar por la población de Lasso, razón por la cual se han implementado estrategias de mercado asociadas conjuntamente con la reimplantación del Tren en la comunidad, el Ecoturismo en las Hosterías y sus alrededores, el establecimiento de las industriales mercantiles en el sector; todo esto ha influido en la decisión de rediseñar el establecimiento para brindar un mejor servicio e impregnar una marca.

2.2.4 El Tren En El Ecuador.

El transporte férreo contempla la idea de progreso y modernidad para la sociedad, causado por la integración entre las diferentes poblaciones estableciéndose la incorporación comercial y el flujo de capitales basados en la explotación de sitios turísticos; los cuales resaltan el vínculo de dos mundos, la esencia de la Naturaleza y el Concepto Urbanista, que se conjugan con la armonía y percepción de la majestuosidad de los

imponentes paisajes, los cuales otorgan el sentido de identidad y pertenencia.

La construcción del ferrocarril inició en el gobierno de Gabriel García Moreno, quién en 1873, pone al servicio del Ecuador 41 Km. de vía férrea desde Yaguachi hasta Milagro en la Costa. En el año 1895, con el triunfo de la Revolución Liberal, la obra fue retomada por el General Eloy Alfaro Delgado y en 1906 llega el tren a la ciudad de Ambato.



Ilustración 7: Collage Fotográfico: Inicios del Tren 1873-1965
Fuente: trenEcuador (<http://trenecuador.com/es/historia/>)

En cada provincia de las 7 por las que atraviesa el tren en la actualidad, se ha recuperado el pasado, construido el presente y futuro del país, para que cada comunidad, cada pueblo, cada ciudad por donde pasa el tren se convierta o se fortalezca como un destino turístico. De esta forma se mantienen y se promueven sus identidades, culturas y costumbres frente a los turistas extranjeros y ecuatorianos.⁹

⁹ Carrera Sánchez Jorge E. Gerente general FEED. *La aventura ferroviaria cierra un ciclo.* GUADAVÍA, Revista de Tren Ecuador. Edición N° 12. Marzo-Mayo 2015. Pág. 4



Ilustración 8: Collage Fotográfico, Decadencia Férrea: 1975-2008.

Fuente: trenEcuador (<http://trenecuador.com/es/historia/>)

El 26 de agosto de 1957, en el Gobierno de Camilo Ponce Enríquez, se inaugura el tramo Ibarra-San Lorenzo. En 1975 inicia la decadencia del Ferrocarril por su competencia con el transporte de carretera y falta de interés de los gobiernos. El 1 de abril de 2008, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) declara como “Monumento Civil y Patrimonio Histórico, Testimonial, Simbólico”.



Ilustración 9: Collage Fotográfico, Restauración Férrea: 2012

Fuente: trenEcuador (<http://trenecuador.com/es/historia/>)

En 2005, Tartarini J. define a las estaciones férreas como un lugar de encuentro común de dos mundos, evidenciando la comunicación e integración que ha traspasado las barreras del tiempo, marcando un eclecticismo que comunica los periodos de transición...¹⁰

¹⁰ TARTARINI, J. D. *ARQUITECTURA FERROVIARIA*. Editorial Del ARCO IRIS. 1º Edición. 1º Reimpresión. Buenos Aires-Argentina Colihue 2005. Recuperado de:

El 30 de diciembre de 2008 se reinaugura el tramo Quito-Latacunga.



Ilustración 10: COLLAGE DEL TREN CRUCERO, 2009-ACTUALIDAD
Fuente: trenEcuador (<http://trenecuador.com/es/historia/>)

En el 2011 el Distrito Metropolitano de Quito eligió a La estación de Eloy Alfaro de Chimbacalle como la primera de las 7 maravillas de Quito. El 04 de junio de 2013 se inició la operación del Tren Crucero, la cual mediante el transcurso y recorrido del tramo férreo se evidencia la ruta animada por tradiciones y cultura. La rehabilitación del ferrocarril ecuatoriano es una realidad llena de satisfacciones en la que se evidencia una gran nostalgia al constituirse como el Tren Más Hermoso Del Mundo.

2.2.4.1 Influencia Del Tren En El Turismo de Latacunga.

Prado M. (2012) indica: “La llegada, el ruido trae muchos recuerdos y nostalgia. Para los que tuvieron la oportunidad de vivirlo, cuando servía como transporte generó un sentimiento de unidad nacional. Muchos pensaban que nunca más iban a ver pasar el tren por su pueblo”¹¹

<https://books.google.com.ec/books?id=3VHGDNxyBL4C&pg=PA26&lpg=PA26&dq=influencia+del+tren+en+la+arquitectura>

¹¹Prado, Mayra.(2012) Comunicadora de Ferrocarriles del Ecuador. RECUPERADO DE:http://patrimonio.elcomercio.com/patrimonio-historico/estacion-de-chimbacalle/asies#.Ve5YuNJ_Okp

En 1980, De La Torre O. indica que el Turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de un lugar de residencia habitual a otro, en el que ejercen alguna actividad lucrativa y remunerada, generando múltiples interrelaciones de suma importancia económica y cultural. El asociar al Turismo con el transporte férreo y la excursión en los imponentes páramos ha propiciado en la memoria de sus habitantes la nostalgia por la llegada de su tan conocida Locomotora, misma que ha permitido desarrollar un mercado más competitivo entre los diferentes mercaderes que ofrecen sus servicios gastronómicos.



Ilustración 11: EL TREN EN LATACUNGA.

FUENTE: www.zenithecuador.com

El objetivo es atraer turistas y con eso generar ingresos para los habitantes urbanos y de las comunas en las zonas de influencia del Tren señala Freddy Cabrera gerente regional de la EFE en la entrevista realizada por El Comercio en la edición del viernes 25 de mayo del 2012.

2.3 MARCO REFERENCIAL

Alrededor del mundo existe gran diversidad de bares, restaurantes y cafeterías temáticas, las cuales gracias a la tendencia y conceptualización que plasman en sus espacios consiguen satisfacer a sus clientes, logrando marcar una huella indeleble en su memoria. Hablar de restaurantes temáticos hace referencia a establecimientos que se identifican por un tipo de oferta gastronómica especializada, la cual sumada al diseño y ambiente singular logran fijar una identidad propia.

2.3.1 Primer Restaurante Temático en el Mundo

Le Café de L'Enfer; El Café Del Infierno.



Ilustración 12: COLLAGE FOTOGRÁFICO, PRIMER RESTAURANTE TEMÁTICO EN EL MUNDO
Fuente: rinconabstracto.com

Esta caverna de estatuas de demonios retorcidos se localizaba en el Barrio Rojo de la ciudad de Montmartre en Paris. Se inauguró en el siglo XIX y fue el primer restaurante temático del mundo. ¹²

¹² RINCON ABSTRACTO (2010). *El Café del Infierno-El primer restaurante temático del mundo*. Recuperado de <http://www.rinconabstracto.com/2013/01/el-cafe-del-infierno-el-primer.html>

Presentaba una imagen escalofriante que se conjugaba con lo inusual de la gastronomía ya que mezclaban café con mínimas porciones de licor o coñac; además se presentaban en la carta nombres inusuales para la época como por ejemplo hervido de pecados con una pizca de azufre, y a su vez al momento de servir los meseros vestían trajes de diablos.

Su fachada simulaba la entrada del Infierno propiciando una sensación AVERNA¹³ en aquella época. En la puerta había un hombre disfrazado de Satanás que gritaba a la gente que entrase si querían ser condenados. El local tenía aspecto de cueva y en su techo y paredes había figuras que simulaban las almas atormentadas eternamente en el Infierno. Poseía un mobiliario muy sencillo en colores oscuros, expresando evidentemente un estilo gótico.

2.3.2 INTERNACIONALES

2.3.2.1 Bicycle Bar, Bucarest, Romania



Ilustración 13: COLLAGE FOTOGRÁFICO; BICYCLE BAR
Fuente: archiscene.net

¹³ **AVERNAJO**: lugar a donde iban las almas después de la muerte.

Bicycle Bar se encuentra localizado en un edificio histórico en el casco antiguo de la ciudad de Bucarest en Rumania. Fue diseñado por Alina Turdean; abrió a finales de diciembre de 2012 prestando servicio de comida, bebidas calientes y frías. La conceptualización del diseño plasma la afición por las bicicletas y todo lo relacionado con ellas, los muebles son creados en base a elementos de Bicicletas PEGAS (primera bicicleta diseñada para adultos en el año 1972), como manillares, sillines, ruedas, pedales, luces, etc.; elementos que se combinan en el espacio marcando una tendencia UPCYCLING¹⁴, lo cual le otorga personalidad y originalidad al bar.



Ilustración 14: COLLAGE FOTOGRÁFICO: ELEMENTOS DECORATIVOS BICYCLE BAR
Fuente: designrulz.com

Es un lugar acogedor, implantado en una propiedad horizontal, su ambiente es perfecto para reunirse y relajarse entre amigos y familiares, el target al

¹⁴ **UPCYCLING:** conocido como SUPRA-RECICLAJE, es el arte de transformar un objeto en desuso o destinado a ser un residuo, en nuevos materiales o productos de mejor calidad con un mayor valor ambiental.

que está enfocado el establecimiento es para personas mayores de edad. A simple vista el bar cuenta con zonas de mesas altas y bajas en las cuales se puede trabajar mientras que se disfruta de los servicios gastronómicos del lugar, además posee una barra, un área de sillones y un área exterior.

La propuesta del uso de materiales reciclados refleja una gran alternativa para recrear los espacios que representan a la marca, los muros y pisos de hormigón contrastan con los tonos pasteles que se hallan empleados en las paredes, lo que refleja el trabajo asociado entre el estilo Vintange y la tendencia Upcycling por renovar las piezas antiguas para hacerlas lucir originales; mismas que se combinan en el espacio como elementos focales, llamando la atención y haciendo que estas hablen por si mismas del entorno al que se hallan complementados.



Ilustración 15: COLLAGE FOTOGRÁFICO; MOBILIARIO TEMÁTICO BICYCLE BAR.

Fuente: Cristian Vasile

(<http://waveavenue.com/profiles/blogs/quirky-bucharest-bar-designed-with-recycled-bicycle-parts>)

El análisis realizado al referente internacional Bicycle Bar se identifica la temática tratada en el diseño de mobiliario y los complementos decorativos,

mismos que resaltan la reutilización y reciclaje de las partes de la bicicleta. Específicamente en este proyecto permitirá utilizar como base conceptual al TREN.

2.3.2.2 HARD & ROCK, LAS VEGAS, ESTADOS UNIDOS.



Ilustración 16: COLLAGE FOTOGRÁFICO; RESTAURANTE HARD & ROCK
Fuente: HARD ROCK CAFE LAS VEGAS (<http://www.hardrock.com/cafes/las-vegas/>)

Hard Rock Cafés (2007) es una cadena de restaurantes fundada en 1971 por Isaac Tigrett y Peter Morton. Todos los establecimientos están decorados con objetos de culto del rock como guitarras de grupos famosos, y mientras se sirve comida típica estadounidense se visualizan videoclips de bandas pertenecientes al género. El café toma su nombre tras la publicación del disco “Morrison Hotel” de The Doors en 1970.

Hard Rock Café mantiene su filosofía, que es hacer sentir al cliente tan cómodo como si estuviese en su propia casa y todo ello gracias a un equipo atento, amable y apasionado por la música y por la marca; que busca ofrecer un servicio excelente, de calidad y calidez.



Ilustración 17: COLLAGE FOTOGRÁFICO; COMPONENTES DECORATIVOS HARD & ROCK.
Fuente: Ápices de la Vida (<https://apicesdelavida.wordpress.com/2012/04/08/hard-rock-cafe-panama/>)

El eje central del establecimiento se halla definido en la zona de la barra la cual es accesible desde todos los espacios del restaurante; la zona está iluminada con mangueras led de color blanco, esto permite crear un efecto lumínico de barra flotante. Desde el centro de la barra se puede observar la composición de esferas decorativas de diferentes dimensiones, esto permite crear diferentes escenas, las cuales puedan ser controladas y sincronizadas al gusto de los usuarios. Los diversos espacios se hallan establecidos por la existencia de paredes falsas, lo que evita la monotonía del lugar.

La cadena de restaurantes Hard Rock utiliza una iluminación indirecta para las columnas del local, los espejos de los baños, y todas las vitrinas donde están expuestas guitarras auténticas de artistas emblemáticos. Por la amplitud que maneja en sus establecimientos existen varias barras secundarias con una decoración que plasma el espíritu del rock que llama la atención de sus visitantes. Los colores que predomina son los blancos o cremas en sus paredes las cuales tienen una decoración basada en cuadros, discos de acetato, guitarras, etc.



Ilustración 18: COLLAGE FOTOGRÁFICO; COMPONENTES DECORATIVOS HARD & ROCK
Fuente: luciscei.com (<http://www.lucescei.com/proyectos-de-iluminacion/restauracion/nuevo-look-al-emblematico-hard-rock/>)

Citar como referente al HARD ROCK es indicar el conjunto utilitario de estética, funcionalidad y organizado que se expone en el establecimiento. Lo más llamativo del lugar es la asociación de la iluminación con los diseños de

los diferentes espacios que los hacen únicos e irrepetibles. Su distribución se halla identificada por la distribución de mobiliario que se identifican entre la barra, el sillón corrido y mesas independiente que forjan e imprimen su propia tendencia.

2.3.3 NACIONALES

2.3.2.1 LA CLETA, QUITO.

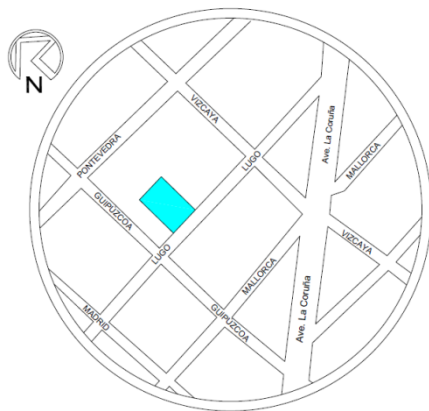


Ilustración 19: UBICACIÓN, LA CLETA
Fuente: Propia Autoría



Ilustración 20: FACHADA, LA CLETA
Fuente: afueravives.com

En el año 2010, entre la calle Lugo y Guipúzcoa al Este de la ciudad de Quito se abre por primera vez un bar-restaurante dedicado para los ciclistas y sus amigos. Se halla ubicado en uno de los sectores más bohemio de la ciudad, La Floresta. Los usuarios lo catalogan como el mejor BICICAFEBAR; donde su decoración se halla enfocada en las bicicletas, resaltando las siluetas que a diario se hallan en el camino los usuarios, plasman en la retina del usuario un ambiente relajado y ante todo ecológico.

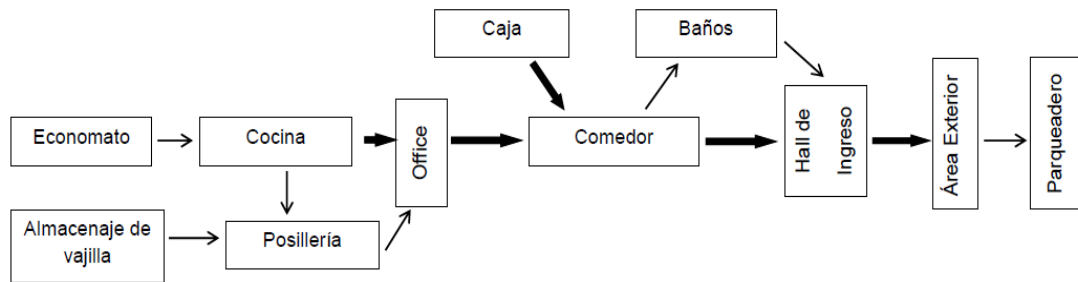


Figura 3. ORGANIGRAMA FUNCIONAL, LA CLETA

Fuente: Propia Autoría

Este es un lugar muy acogedor, pero muy funcional. Presenta desde su ingreso varias mesas construidas en base los aros de las bicicletas, los sillones de igual forma son realizados en base a estas piezas aunque no prestan el confort necesario para los usuarios puesto que carece de relleno en el espaldar, pero dado su diseño muy peculiar los clientes no pierden oportunidad de tomar asiento en ellos y pasar horas conversando mientras van constantemente cambiando de posiciones.



Ilustración 21: COLLAGE FOTOGRÁFICO, MOBILIARIO LA CLETA

Fuente: allezmelo.blogspot.com

(<http://allezmelo.blogspot.com/2011/06/la-cleta.html>)

La Clea plasma el interés por el reciclaje y la reutilización de elementos de bicicletas, en este caso se considera que el mobiliario más utilizado en el local son los sillones puesto que estos permiten compartir o asociar de un modo más ameno entre sus invitados. Las sillas altas manejan un espaldar trabajado en el volante de las bicis lo que genera una cierta incomodidad para los usuarios. Lo más llamativo del establecimiento es la conjugación entre sus elementos decorativos y el mobiliario; que reflejan armonía y relajamiento por la sensación que evoca el ciclismo en los usuarios; todo esto es posible gracias a la combinación entre la iluminación indirecta y sutil, dada por la implementación de las cadenas de las bicicletas como elementos decorativos de iluminación lo que permite que en el ambiente se perciba diversas formas, ritmos y movimientos que se producen al encender la luz, todo esto se complementa con un hilo musical de diversos estilos.

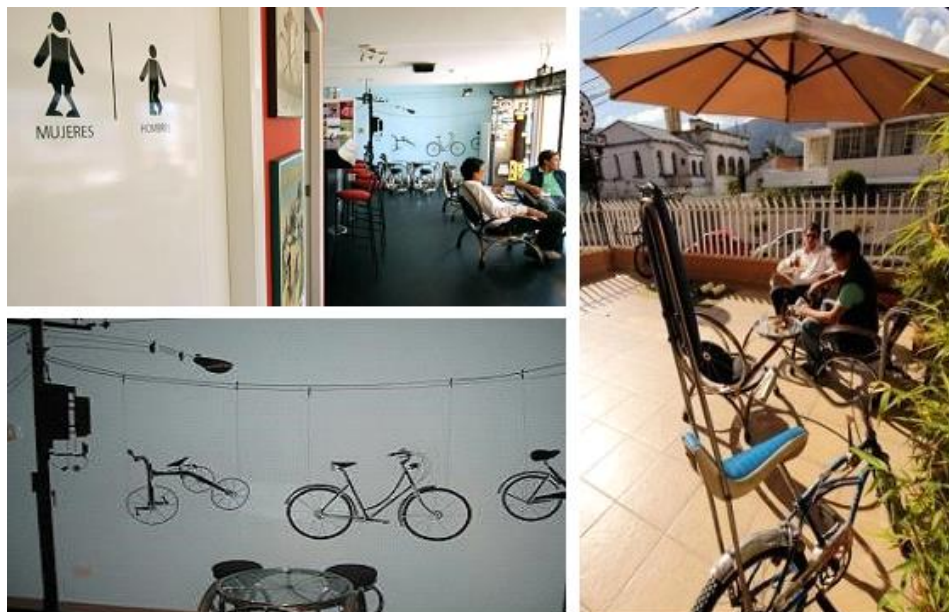


Ilustración 22: COLLAGE FOTOGRÁFICO, COMPONENTES DECORATIVOS LA CLETA
Fuente: afueravives.com (<http://afueravives.com/foto/publicidad/la-cleta-bicicafobar/>)

En el área exterior no existen varias mesas, lo que genera cierto malestar en el usuario que requiere de una zona de fumadores, por lo que a ciertas horas se produce un aglutinamiento de personas.

Las actividades recreativas, deportivas y lúdicas han sido una temática que se conjuga con el servicio culinario, esto permite establecer el énfasis del tema trabajado en el restaurante, mismo que plasma en el diseño exclusivo de mobiliario (ergonómico y antropométrico), otorgando mayor identidad para el establecimiento a diseñar.

2.3.2.2 CHIPOTE CHILLÓN, QUITO

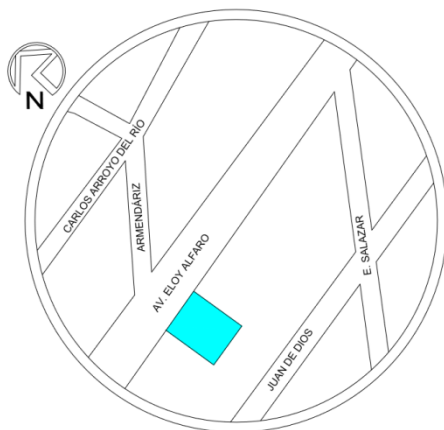


Ilustración 23: UBICACIÓN CHIPOTE CHILLÓN
Fuente: Propia Autoría.



Ilustración 24: FACHADA, CHIPOTE CHILLÓN
Fuente: Propia Autoría

Chipote Chillón es un restaurante enfocado a la gastronomía mexicana, se halla ubicado en la Av. Eloy Alfaro y Luis Armendáriz, desde el 2007 es considerado como uno de los establecimientos gastronómicamente divertido, este es el sitio ideal para compartir entre jóvenes y adultos durante

el horario de la noche, en tanto que los días domingos y feriados se percibe un target familiar. La percepción del espacio permite que sus clientes encuentren la distracción y el ambiente idoneo a través del recuerdo de su ícono de la infancia es Chespirito y sus diferentes personajes.

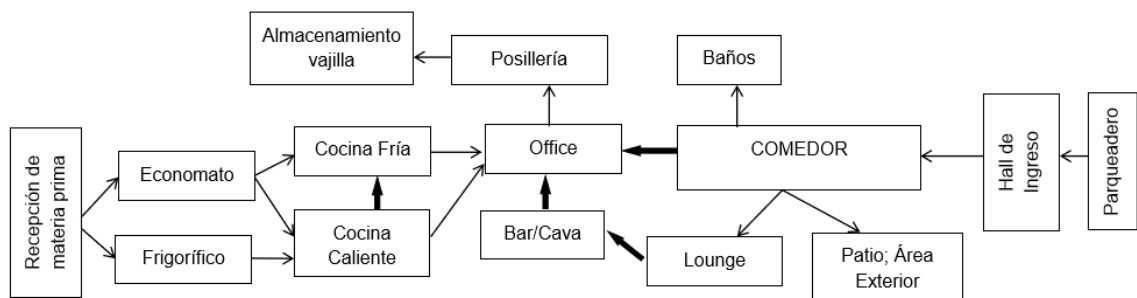


Figura 4. ORGANIGRAMA FUNCIONAL, EL CHIPOTE CHILLÓN

Fuente: Propia Autoría

Esta franquicia apuesta por la creatividad que ha marcado su propia identidad, atreviéndose a jugar con lo tradicional de un recuerdo divertido. La conceptualización del espacio refleja claramente la marca de Chespirito y de los personajes que se han manejado en cada una de sus series televisivas, estas están reflejadas bajo un estilo Kitsch, donde se resalta el sentimiento de la clase media que llega a representar el consumismo ya que sin ser elegante resalta lo moderno y lo vanguardista del entorno.

Cada componente interiorista refleja una falta de orden, donde se refleja la desconexión entre cada uno de los espacios de servicio, marcando la diferencia de servicio entre estos.



Ilustración 25: COLLAGE FOTOGRÁFICO, ELEMENTOS DECORATIVOS
Fuente: klear.com (<http://es.klear.com/profile/ChipoteChillonE>)

Las paredes reflejan una asimetría, ya que la combinación de los colores violetas, rojos, rosas e incluso chillones manifiestan una cultura que se la percibe hasta como una tendencia retro. Los pisos y los cielos se hallan definidos según el espacio es decir en el área del comedor existe piso flotante, en los loft son alfombrados, mientras que las zonas abiertas son de piedra y porcelanato. Como elementos decorativos en las paredes las repisas se hallan aglutinadas de peluches o cerámicas que representan a los personajes de Chespirito.



Ilustración 26: COLLAGE FOTOGRÁFICO, ESPACIO INTERIOR EL CHIPOTE CHILLÓN
Fuente: tqecuador.com (<https://www.tqecuador.com/listing/chipote-chillon/>)

El mobiliario del restaurante se maneja en base a sillones corridos rectangulares con tapizados en tonalidades vivas e incluso neones, lo que llega a proporcionar un ambiente extravagante en los loft; el área del comedor las mesas y sillas son de madera en tonalidad mascarey que al integrarse con la tonalidad de las paredes se observa una sobrecarga visual e incluso una mezcla de colores que marca hasta una desproporción de los objetos reales. El ambiente luce como espacio sobrecargado.

La identidad que ha creado el restaurante en base a la creatividad y combinación de diversos agentes que resaltan a una marca es lo que ha llevado a considerar el eje focal del establecimiento a todo el conjunto del espacio como tal. En ciertas paredes se refleja la temática al plasmar a los personajes de la serie televisiva, a su vez en otros espacios marca la identidad temática con los elementos y complementos decorativos hallados en el espacio.

El referente citado proporciona la transición entre los diferentes espacios, al fusionar la identidad en base al gusto estético, la demanda y los aspectos que marcan la funcionalidad todo esto trabajado conjuntamente con el envolvente.

Esto permitirá hallar en énfasis del concepto del diseño en el proyecto, al asociar diversos elementos que forjen un solo componente.

2.4 MARCO LEGAL

La recopilación de datos obtenidos de publicaciones electrónicas, reglamentos y ordenanzas; han permitido identificar las Normativas, Conceptos y Resoluciones que serán aplicables al proyecto.

2.4.1 LINEAMIENTOS ARQUITECTÓNICOS

Mediante la normativa de Arquitectura y Urbanismo del volumen 15 del Plan de Desarrollo Urbano del Ilustre Municipio de Latacunga, se analizan los siguientes requerimientos en las Normas Generales para Edificación:

Infraestructura

- En base al análisis del Capítulo I: Dimensiones mínimas en espacios, Literal A: Cubiertas, Cerramientos y Voladizos; determina que la última losa de una edificación debe encauzar las pendientes de descarga de agua lluvia hacia una bajante prevista en la construcción, los canales y descarga no podrán ser evacuados hacia los terrenos adyacentes, ni hacia el espacio público.
- Conforme al capítulo I, Literal B: Altura de local y edificaciones, establece que el dimensionamiento de altura para locales de uso mixto es de 2,30 m mínimo libre, en cubiertas inclinadas es de 2,10 m en el punto más desfavorable, y en las baterías sanitarias el lado menor libre es de 1,20 m.

- Acorde al análisis del capítulo IV, artículo 146. Los locales que se construyan o habiliten para comercio de productos alimenticios se sujetarán a los siguientes requisitos:
 - Serán independientes de todo local destinado a la habitación.
 - Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables.
- En el artículo 147: Baterías Sanitarias: Cumplirán las siguientes condiciones: el espacio mínimo entre la proyección de piezas sanitarias consecutivas 0.10 m.; espacio mínimo entre la proyección de las piezas sanitarias y la pared lateral 0.15 m.; espacio mínimo entre la proyección de la pieza sanitaria y la pared frontal 0.50 m. Todo edificio de acceso público contará con un área higiénica sanitaria para personas con capacidad o movilidad reducida permanente (Referencia NTE INEN 2 292:2000)

Circulaciones.-

Según el Capítulo II: uso de la edificación y la frecuencia de circulación, del Plan de Desarrollo Urbano del Municipio de Latacunga, Artículo 167, literal a; indica que todos los locales o espacios de servicio público deben marcar circulaciones principales que conduzcan directamente a las puertas de salida o a las escaleras, con un ancho mínimo de 1,20 m; en toda la trayectoria y ancho hasta una altura de 2,05 m libres de obstáculos. Las reducciones no deben estar a una distancia menor a 3,00 m y no será mayor al 10% de la longitud de extinción del tramo de circulación. Además los elementos y

equipamiento de emergencia cuyo borde inferior se encuentra por debajo de los 2.05 m de altura no deberán sobresalir más de 0,15 m del plano de la pared, siendo detectados fácilmente por el bastón de personas con limitación visual.

Puertas.-

Conforme al Plan de Desarrollo Urbano del Municipio de Latacunga; capítulo II, artículo 167: uso de la edificación y la frecuencia de circulación, literal d; la distribución y diseño de puertas deben respetar los espacios de aproximación, apertura y cierre de las mismas. Si requiere el uso de vidrios, estos deben garantizar la seguridad de acuerdo con la normativa NTE INEN 2067. Además establece las características generales que tanto la puerta como los marcos deben ser de un color que contraste con la pared adyacente; las puertas de vidrio deben ser señalizadas correctamente para evitar posibles riesgos de colisión; implementado una banda de color a una altura de 0,80 m y 1,60 m sobre el nivel del piso terminado.

Conforme con el Decreto Ejecutivo 2393; Condiciones generales de los centros de trabajo se analiza:

- Capítulo II, artículo 33, numeral 4; el ancho mínimo de para puertas exteriores es de 1,20 m, si el número de usuarios no excede de 200 px.

- Capítulo V, artículo 146, numeral 4, en los locales con riesgos de incendio los puestos de trabajo no distará más de 50 m de su salida de emergencia. (Agregado por el art. 58 del D.E. 4217, 10-VIII-88)¹⁵

Escaleras.-

En el Capítulo II: uso de la edificación y la frecuencia de circulación, del Plan de Desarrollo Urbano del Municipio de Latacunga, Artículo 167, literal g; establece que las escaleras deberán cubrir las características según el uso de la edificación y la frecuencia de circulación, pueden ser diseñadas en varias formas (en cajón, longitudinal, en caracol) dependiendo de las características de uso y función. Deben tener acceso a todos los niveles y desemboquen a todos los espacios de distribución. En base a las dimensiones serán resultado de la fórmula $2CH+H=0,64$; donde ch es contrahuella y h es huella. Deben tener tramos continuos sin descanso de hasta diez escalones.

- Pasamanos: debe permitir el buen deslizamiento de la mano, la sujeción fácil y segura, las dimensiones están definidas por el diámetro de la circunferencia comprendida entre 0,03 m y 0,05 m, separación de la pared debe ser mayor o igual a 0,05 m. deben estar contruidos en base a materiales rígidos y fijados firmemente, a una altura de 0,90 m en proyección sobre el nivel del piso terminado.

¹⁵DECERTO EJECUTIVO 2393 RELAMENTO DE SEGURIDAD. Págs. 20, 21, 69. Recuperado de: <http://www.utm.edu.ec/unidadriesgos/documentos/decreto2393.pdf>

Ventilación.-

Al analizar el Capítulo II, del Plan de Desarrollo Urbano del Municipio de Latacunga, artículo 168, literal a; establece que los espacios de servicio público contarán con ventilación natural o directa cuya área mínima libre es del 30%. Se considera el uso de ventilación mecánica en los siguientes casos: locales cerrados destinados a la permanencia de personas donde el espacio es inferior a 3,00 m³ por persona y en locales especializados que por su función requieran ventilación mecánica. Los vanos de ventilación estarán dotados de mallas o rejillas de metal que aislen de insectos, roedores y otros elementos nocivos. Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos. Se debe instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción.

Iluminación.-

Conforme con el Plan de Desarrollo Urbano del Municipio de Latacunga, Capítulo II, artículo 168, literal b, señala que la iluminación en los espacios de servicio es directa por medio del uso de ventanas, luz natural recibida directamente desde el exterior. La Iluminación directa esta en relación al 20% del área útil del local. El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux.

- Ventanas: En base a edificaciones en altura cumplen las siguientes condiciones: antepecho de altura inferior a 0,80 m, con uso elementos de protección deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales, deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación. De considerar el uso de ventanas piso-techo por diseño estas deberán utilizar vidrios de seguridad según la normativa NTE INEN 2067.

Estacionamientos.-

El uso de la edificación y la frecuencia de circulación del capítulo II, del Plan de Desarrollo Urbano del Municipio de Latacunga, en el artículo 172; determina la obligatoriedad de contar con áreas de estacionamiento para vehículos motorizados y no motorizados, de servicio público o privado, de carga liviana o pesada; para la edificación destinada a prestar servicios debe cubrir las dimensiones mínimas de 4,80 m x 2,30 m en un lugar de emplazamiento abierto.

Publicidad.-

Las dimensiones máximas de los medios de publicidad artículo 247, establece las condiciones técnicas de los medios de publicidad y las dimensiones fijas. Considerando que en los predios residenciales la publicidad deber tener una superficie de hasta 6m² y no pueden sobresalir

más de 0,20 m de la superficie vertical de la fachada. Harán referencia a la razón social, nombre comercial, productos y servicios ofertados.

2.4.2 Lineamientos De Seguridad E Higiene

Del Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados R.O.696 04/11/2002, Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA se establece que la práctica e higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios hacen referencia a la manipulación de alimentos en los restaurantes, además de enfatizar en la higiene del personal y la Seguridad Alimentaria.¹⁶

En el Decreto Ejecutivo 2393 del Reglamento de seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo se decreta las siguientes disposiciones:

- Capítulo VI, Art. 164 y 165 en cuanto al cumplimiento de Señalización de Seguridad. La cual se empleara de forma tal que el riesgo que se indica sea fácilmente advertido o identificado. Puede adoptar las siguientes formas óptica y acústica, con uso de iluminación externa a modo que combine formas geométricas y colores. De ser acústicas las señales serán intermitentes o continuas dependiendo de la gravedad del riesgo.
- En el Capítulo VIII, Art. 169 y 170, describen señales de seguridad que se manejan en los establecimientos, su nivel de iluminación es como mínimo

¹⁶ **SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Normas de seguridad y manipulación de alimentos que incluye estándares y procesos en compras, recepción, almacenamiento, producción, despacho, servicio y manipulación de desechos y desperdicios.

50 lux. El contraste de luminosidad de los colores será como mínimo del 25%, las señales utilizadas son:

- Señales de Prohibición: de color rojo.
- Señales de Obligación: de fondo azul oscuro y reborde blanco.
- Señales de Advertencia: de color amarillo y símbolo negro.
- Señales de Información: fondo de color verde con reborde blanco.

Conforme la Resolución Ministerial N°363-2005/MINSA (Norma Sanitaria Para El Funcionamiento De Restaurantes)¹⁷ determina los siguientes requerimientos:

- Artículo 4; los establecimientos deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y cualquier foco de contaminación. El ingreso del público será independiente de otros servicios, evitando contaminación cruzada.
- Artículo 5; deben ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Sólo el área de comedor podrá ser de materiales diferentes, considerando el estilo del establecimiento, se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.
 - a) Los pisos: se construirán con materiales impermeables, inadsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de

¹⁷ RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA. Recuperado de: http://www.saludarequipa.gob.pe/desa/archivos/Normas_Legales/alimentos/restaurante.pdf

limpiar y desinfectar, con una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.

b) Las paredes deben ser de materiales impermeables, inadsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.

c) Los techos deben construirse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.

- Artículo 21; la cocina debe estar ubicada próxima al comedor y debe tener fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas. El área debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar. El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración. Todo el mobiliario debe ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.
- Artículo 22; el comedor estará ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas. El acceso al comedor debe ser lo

suficientemente amplio para garantizar el tránsito de los comensales, evitando aglomeraciones tanto al ingreso como a la salida. Las puertas deben abrir hacia afuera. En el caso de los restaurantes que exhiban alimentos, éstos se conservarán en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas y su distribución debe evitar la contaminación cruzada y el intercambio de olores

2.4.3 LINEAMIENTOS DE CATEGORIZACIÓN SEGÚN EL MINISTERIO DE TURISMO

De acuerdo al Decreto N°4 del Ministerio de Turismo, nuestro objeto de estudio se encaja en la TERCERA CATEGORIA, mediante los siguientes mandatos:

- En el Capítulo 5, Título 5.5 hace referencia a la categorización otorgada en base a la instalaciones, servicio del personal, tipo de menú y servicios adicionales, valoración identificada por el número de figuras de tenedores.
- Título 5.9, requerimientos que figuran en un establecimiento de tercera categoría, es decir dos tenedores:
 - 1.- Área para la recepción de ingredientes y/o de bebidas,
 - 2.- Fregadero con agua caliente y fría, para el lavado de ingredientes
 - 3.- Área de preparación o cocción provista de estufa, horno microondas y otros electrodomésticos, instalado extractor de humo, olores y vapor,
 - 4.- Preparación de platos o copas, provisto de vajilla de porcelana, cubertería inoxidable o cristalería sencilla, servilletas de papel

- 5.- Atención al cliente, toma de órdenes y de reclamos,
- 6.- Área de servicio de mesas y / o barra con mobiliario adecuada y espacio de circulación suficiente.
- 7.- Almacenamiento (refrigeradoras o congeladoras, despensas y alacenas)
- 8.- Personal de servicio uniformado de preferencia chaqueta blanca,
- 9.- Carta de menú y normal y el menú del día constituido por sopa, plato fuerte, postre y jugo
- 10.- Teléfono para pedidos de órdenes
- 11.- Servicios sanitarios independientes.¹⁸

El Ministerio de Turismo es el órgano regular encargado de establecer las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo. Asociándose con los parámetros del Funcionamiento ya que los establecimientos se hallan Sujetos a Vigilancia y Control Sanitario.

2.4.4 LINEAMIENTOS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS.

De acuerdo al Reglamento de Prevención de Incendios, la actividad comercial del establecimiento, manejo de maquinaria y equipamiento especializado en restauración, se debe aplicar las siguientes disposiciones:

¹⁸ **MANUAL OPERATIVO PARA LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO PARA OTORGAR PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO A LOS ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO.** Ministerio de Turismo, Ecuador. (2009) Pág. 26.

- En el Capítulo III, Art. 8 y 9; manejan las precauciones estructurales que proporcionan la resistencia y la accesibilidad a edificios por parte de los Bomberos, requiriendo 8 m libres de obstáculos.
- En el Capítulo V, Art. 11, 12, 14, 20 y 21; determinan los requerimientos de las Vías de Evacuación y la circulación que se debe aplicar. Los espacios deben estar contruidos materiales incombustibles tanto en estructura, paredes, pisos y recubrimientos. Las rutas de salida por recorrer deben ser claramente visibles desde cualquier punto.
- En el Título V de Protección Colectiva, del Capítulo II, mediante el artículo 154 literal B y C, se establecen las disposiciones aplicables para Restaurantes, las mismas que deben contar con instalaciones de protección y con un plan de emergencia.
- En el Capítulo III: Instalación de Extinción de Incendios se analiza el Art. 155, 156, 157 y 159; disposiciones aplicadas según la descripción de la actividad laboral y comercial realizada en el establecimiento.

2.4.5 LINEAMIENTOS DE EVACUACIÓN

Ante la inminente amenaza de Erupción del Volcán Cotopaxi la Secretaria De Gestión De Riesgos proporciona un plan de contingencia cuyo principal objetivo es preparar a los moradores para una respuesta que permita la protección y atención integral, para así minimizar las condiciones de vulnerabilidad. En la actualidad las erupciones se pueden predecir con anticipación para así desarrollar medidas de seguridad; la Fase de

Evacuación inicia a través del Decreto de ALERTA ROJA. Manejándose cuatro posibles escenarios, que exhiben actividades explosivas conjuntamente con lahares de diferentes densidades. Esto determinara el tiempo de evacuación, recomendaciones, reglamentos y estrategias para garantizar la protección de las poblaciones.¹⁹

- En el Decreto 2393, Capítulo IV: Evacuación De Locales tratan los requerimientos arquitectónicos que deben manejarse en caso de suscitarse un siniestro, los cuales están descritos en el Art. 160, literales 1, 2 y 3.
- Los requerimientos en cuanto a dimensiones y características de las Salidas de Emergencia están descritas en el Art. 161, literales 2 y 4.
 - Las puertas se abrirán hacia el exterior y en ningún caso podrán ser corredizas o enrollables.
 - Tendrán un ancho mínimo de 1,20 m; debiendo estar siempre libre de obstáculos y correctamente señalizados.

¹⁹ **PLAN DE CONTINGENCIA ANTE UNA POSIBLE ERUPCIÓN DEL VOLCÁN “COTOPAXI”, DE LAS PROVINCIAS DE COTOPAXI, NAPO Y PICHINCHA.** Secretaria De Gestión De Riesgos, Ecuador. (2015) Págs. 13-16.

2.5 MARCO TÉCNICO

2.5.1 RESTAURANTE

Establecimiento donde se prepara todo tipo de alimentos, que se sirven a la mesa o para llevar, donde el número de mesas y sillas acoge a la totalidad de la capacidad máxima de comensales; cumpliendo con los requisitos de buena situación, calefacción, refrigeración y correcta iluminación.

2.5.1.1 TIPOLOGÍA Y CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES.

Fischer, G. (2014). *Restaurantes a la vanguardia del diseño, espacio y comodidad*. Revista CROMOS, párrafo introductorio; puntualiza que los restaurantes han cambiado no solo en la forma en que alimentan a la gente, sino en la sensación que le imprimen al comensal desde el diseño arquitectónico.²⁰

El diseño se desarrolla mediante las tendencias y estilos que sigue la sociedad, adaptándolas a una personalidad que permite experimentar sabores y sensaciones en los espacios, su objetivo es que el usuario se sienta parte del espacio al resaltar la dignidad cultural de la gastronomía.

²⁰ Fischer Guillermo (2014). *REVISTA CROMOS 100 AÑOS*. Recuperado de: <http://www.cromos.com.co/moda/restaurantes-la-vanguardia-del-diseno-el-espacio-y-la-comodidad-14520>

Tabla 2. RESTAURANTES SEGÚN EL MÉTODO DE SERVICIO

CLASIFICACIÓN POR MÉTODO DE SERVICIO	
GRILL-ROOM	Cocina Americana a la Plancha o a la Parrilla. Servicio Rápido.
BUFFET	Comida a libre elección. Servicio de Todo Incluido enfocado a atender a un gran número de personas. Establecimientos de gran dimensión.
ESPECIALIDADES O TEMÁTICO	Vende una experiencia, ofrece novedad y una diferencia que lo distinga. Especializados en un tipo de comida o Nacionalidad. Decoración y Ambientación en base a un tema determinado.
FAST-FOOD O COMIDA RÁPIDA	Establecimientos informales, Auto-servicio. Alimentos simples y de rápida preparación. Vajilla desechable, no requiere de cubiertos.
ALTA COCINA O GOURMET	Alimentos de calidad y servicio a la mesa. “Platos a la Carta” preparación al momento. Decoración y ambientación cuidadosamente escogidas.
COMIDA PARA LLEVAR O TAKE-AWAY	El cliente confecciona un Menú a su gusto, oferta por ración individual o grupal. Alimentos expuestos en vitrinas frías y calientes. Vajilla y menaje desechables.

Elaborado por: Lizeth López Pastrano

Fuente: Cerra, Dorado, Estepa y García. GESTIÓN DE PRODUCCIÓN DE ALOJAMIENTOS Y RESTAURACIÓN. EDITORIAL SÍNTESIS. Págs. 169-178, Madrid-España.

El proyecto se enfoca a un Restaurante Temático, la decoración gira entorno a un tema determinado, como es el caso de diseño la asociación del Volcán Cotopaxi y El Tren plasmando la esencia del andinismo de la región, el cual vende principalmente una experiencia, es decir, que el usuario como parte del proceso busque crear una historia única o un viaje que permita ver la trayectoria que contempla un diseño innovador con sentido de pertenencia e identidad; generando vínculos que unifican espacios y los comunican entre sí.

A continuación se detalla el flujograma de procesos realizados para la zona de producción.

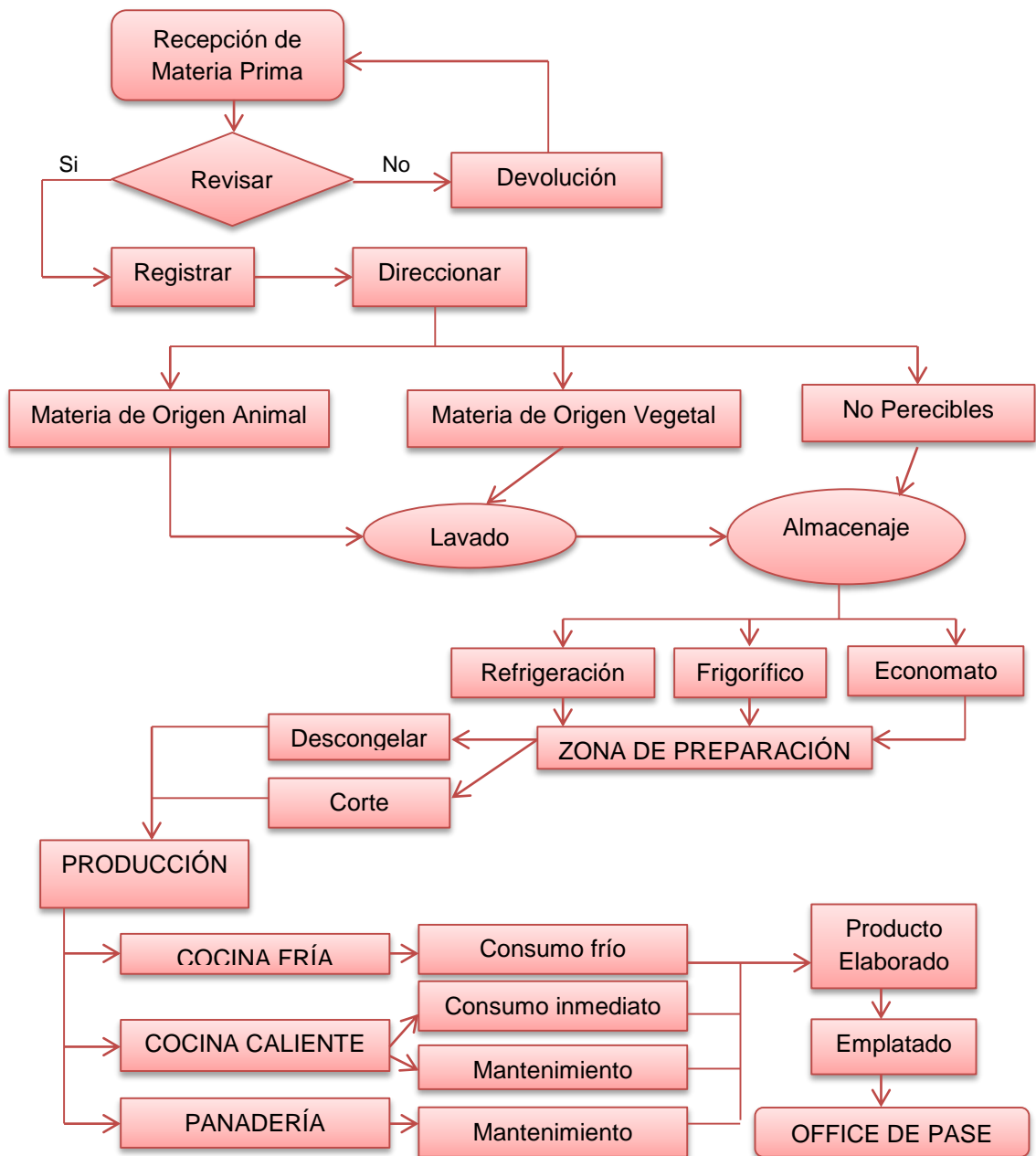


Figura 5. FLUJOGRAMA DE PROCESOS EN LA ZONA DE PRODUCCIÓN
 Elaborado por: Lizeth López Pastrano.

2.5.1.2 ESPACIOS REQUERIDOS EN RESTAURANTES Y SU CONCEPTO

Se distinguen dos grandes zonas: de servicio y de producción. Mismas que deben estar conectadas para que la distribución del espacio permita una correcta interrelación de actividades y funciones; identificada como zona de conexión.

2.5.1.2.1 ZONAS DE LA COCINA

La Cocina es el espacio vital de los establecimientos de restauración destinados a realizar los procesos de elaboración de comidas, que comprenden el conjunto de recursos y actividades necesarias para transformar los alimentos; siempre guiados por el respeto a la higiene, la elaboración y suministros de materia prima.²¹

Su objetivo es satisfacer la demanda plena de los diferentes comensales, está regida a condiciones higiénico-sanitarias óptimas, que requiere de superficies apropiadas para la actividad de producción y almacenamiento gastronómico; sus espacios están diseñados en base a zonas²² y emplazamientos²³.

²¹ **MONTES, Eduardo (2008) "DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración."** Días Santos Editorial. Pág. 5

²²**Zonas:** espacios destinados a efectuar distintas actividades.

²³**Emplazamientos:** espacios que según su uso habitual se convierte en específico y diferenciado en el interior de una zona.

Las principales zonas son:

- Recepción De Materia Prima
- Almacenamiento de alimentos
- Cuartos Fríos
- Cocción
- Plonge o posillería
- Almacenamiento De Vajilla
- Office
- Vestuarios de Personal.



Ilustración 27: COLLAGE FOTOGRÁFICO, ZONAS DE LA COCINA

Fuente: <http://umbvirtual-gastronomia-produccion.blogspot.com/>

Al ser un espacio integrado por zonas cohesionadas, su diseño debe permitir la comunicación entre las diferentes zonas requiriendo una mejor distribución y ordenamiento espacial, garantizando que el proceso de elaboración fluya progresivamente sin retroceso, evitando así la contaminación cruzada.

Se debe considerar los siguientes aspectos básicos para su construcción:

- a) **UBICACIÓN:** obtener el máximo de claridad y ventilación natural, con la mayor proximidad posible al comedor. Los techos deben estar dispuestos de pintura impermeable al vapor y de materiales de absorción acústica. Pisos antideslizantes y de fácil limpieza con un mínimo de pendiente hacia los desagües. Las puertas y ventanas serán de diseño sencillo, estando provistas para la salida de gases calientes.

- b) **ILUMINACIÓN:** requiere mayor captación de luz natural, ya que facilita la visualización de alimentos y la detección de signos de alteración. El nivel mínimo de iluminación es de 500 Lux para las zonas de preparación, servicio y lavado, 350 Lux en zonas de almacenamiento de alimentos mientras que para las zonas generales la iluminación es de 200 Lux.
- c) **EXTRACCIÓN-VENTILACIÓN:** deberá estar dotada de campanas con extracción suficiente para evitar la condensación, deberá cubrir 150 mm más allá de la zona de cocción, estructura de acero inoxidable dotado de filtros recambiables. La temperatura estará en torno a 23°C y nunca superior a 27°C.
- d) **INSTALACIONES ELÉCTRICAS:** debe garantizar seguridad entre la acometida, las redes y los conductos; la cantidad de energía eléctrica que requerirá para alimentar a los diferentes equipamientos.
- e) **AGUA POTABLE:** su continuo empleo en las actividades culinarias, precisa que la acometida y tratamiento residual se efectúe con suficiente capacidad y facilidad de abastecimiento en las zonas requeridas, no únicamente de agua fría sino también de agua caliente.
- f) **INSTALACIONES DE GAS:** los conductos deben estar normalizados y dotados de llaves de corte tanto a nivel general como a red. Requiere de huecos de ventilación al ras del suelo para evitar posibles escapes y condensación del mismo.²⁴

²⁴ MONTES, Eduardo (2008) "DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración." Días Santos Editorial. Pág. 51-79

2.5.1.2.2 ZONAS DEL COMEDOR

En esta zona el usuario califica la calidad exigida en el servicio de comidas, basada en un entorno agradable; exigiendo el cumplimiento de cero defectos en base a la valoración de higiene, nutrición, precio, calidad sensorial y psicosensores. Las zonas identificadas en el área del restaurante son:

- Office.
- Buffet De Ensaladas
- Comedor
- Bar
- Caja
- Servicio Higiénicos



Ilustración 28: COLLAGE FOTOGRÁFICO, ZONAS DEL RESTAURANTE
Fuente: http://umbvirtual-gastronomia-produccion.blogspot.com/2014_09_01_archive.html

2.5.1.3 NORMAS Y REQUERIMIENTOS DE DISEÑO EN RESTAURANTES

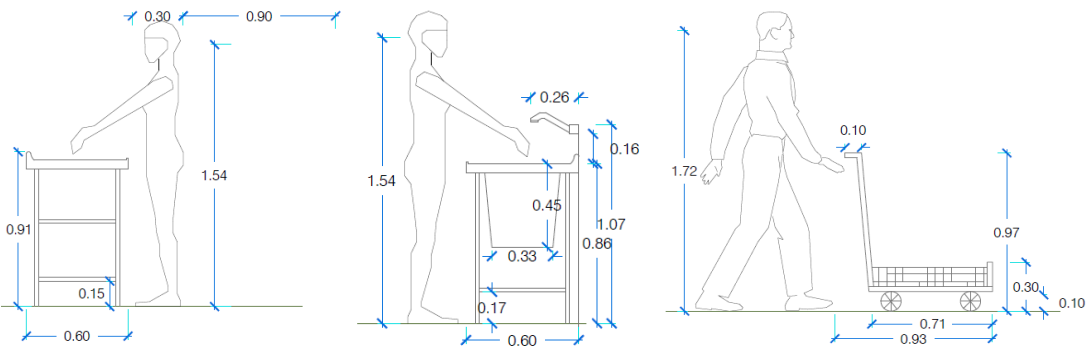
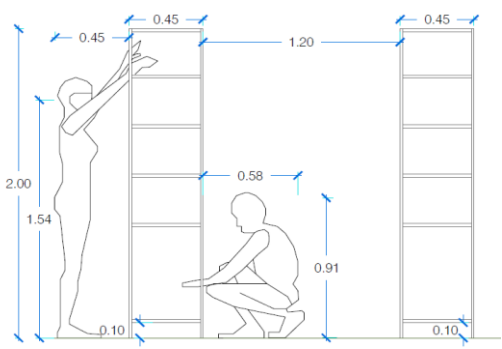
Fabara, JC. (2011) en su libro “TRABAJE MENOS Y RINDA MÁS”, define a la Ergonomía como la síntesis científica la que, al analizar la interacción del hombre con los productos que usa y el ambiente que lo rodea, le permite implementar modificaciones, especificaciones y diseños, los que se adaptarán al ser humano.²⁵

El diseño de los espacios es relativo a las alturas de las superficies de trabajo, siendo una de las consideraciones antropométricas más importantes

²⁵ FABARA, Juan Carlos (2011) “TRABAJE MENOS Y RINDA MÁS. Ergonomía-Antropometría.” Codeu-UTE. Pág. 12

la altura del ojo. La distancia desde el plano superior de la cocina hasta el plano inferior de la campana debe ser tal que el trabajador goce de completa visión de los quemadores posteriores.

Tabla 3. ANÁLISIS ERGONÓMICO

ANÁLISIS ERGONÓMICO	
ACTIVIDAD	REQUISITOS DE DISEÑO
Recepción De Materia Prima	
<p>Recibir materias primas suministradas por los proveedores. Área de lavado y despacho.</p>	<p>Se sujeta a las holguras necesarias expuestas en los gráficos. La circulación óptima entre mesas es de 1.2 m por maniobra de carritos de carga.</p>
	
Almacén De Alimentos, Economato, Cuartos Fríos	
<p>Almacenaje materia prima de origen vegetal a temperatura ambiente. Almacenaje de productos no perecibles en bodegas. Refrigeración de materia prima de origen animal.</p>	<p>Diseño rectangular o cuadrado para optimizar el espacio. Distancia de paso entre estanterías de 1,20 m por maniobra de carga.</p>
	

Cocción	
<p>Zona de producción de alimentos</p>	<p>Diseño basado en tres áreas: Cocina fría, cocina caliente y panadería. La circulación debe ser mínimo de 1.20 m entre áreas para impedir cruces de personal.</p>
Plonge o Posillería	
<p>Lavado de menaje de cocina, vajilla y utensilios.</p>	<p>Garantizar que no exista cruce de utensilios limpios y sucios. Existen tres emplazamientos: recepción, lavado y secado de vajilla.</p>
Almacén De Residuos Sólidos	
<p>Lugar destinado a los contenedores de basura.</p>	<p>Debe separarse del suelo a 0,15 m para facilitar la limpieza, la distancia entre los contenedores de basura es de 0.30 m.</p>

Almacenaje De Vajilla	
Almacenaje de vajilla, cristalería y utensilios.	Distancia de paso es de 1,20 m por maniobra vajilla y utensilios; y para uso de estanterías se requiere de 0,60 m
Almacén De Útiles De Limpieza	
Almacenar productos y accesorios utilizados para la limpieza.	Armarios satélites ubicados en la cocina y el comedor.
Vestuario Del Personal	
Aseo y cambio de indumentaria del personal.	Se ha considerado las dimensiones basadas en 5º percentil para mujeres, para facilitar su uso.

Office O Zona De Pase	
Zona de conexión entre la cocina y el comedor. Permite el pase de comidas y de vajilla sucia hacia el plonge.	El área de trabajo entre la mesa de camareros y la mesa de vajilla sucia cubre una holgura de 1.6 m.
Caja	
Intercambio económico por prestación de servicio gastronómico.	Counter de servicio con diseño en MDF.
Barra	
Espacio localizado destinado al consumo de productos.	Mesa rectangular, cuyas holguras verticales se muestran en la siguiente imagen. Se considera 0.60 m para circulación complementaria.

Comedor	
<p>Espacio destinado a prestar atención a los usuarios, es el centro del establecimiento, está destinado para socializar y consumir productos.</p>	<p>Existen dos tipos de mesas para 4 y 2 personas, que permiten combinarse para satisfacer la demanda de los comensales. Se aplica las holguras adecuadas para que exista una excelente comunicación y comodidad.</p>
Baños	
<p>Zona social que cubre las necesidades fisiológicas, permite el aseo de los usuarios.</p>	<p>Cuenta con dos lavamanos, la separación entre ellos es de 0.30 m. La distancia del urinario a la puerta es de 0.75 m; el papel higiénico se ubica a 0.65 m desde el suelo.</p>

Elaborado por: Lizeth López Pastrano

Fuente: PANERO, J. y ZELNIK, M. **LAS DIMENSIONES HUMANAS EN ESPACIOS INTERIORES.** Págs. 139-170, Ediciones Gili S.A. México.

2.5.1.4 INSTALACIONES

2.5.1.4.1 VENTILACIÓN

En el 2013, SIMEC mediante la publicación “SEGURIDAD, CONFORT E HIGIENE SON PUNTOS ESENCIALES PARA LOS COMENSALES”²⁶ determina

que es fundamental garantizar una buena ventilación al interior del inmueble; ya que de lo contrario podrían surgir serios problemas de operación, tales como: la invasión de humo, polvo y olores en el área de los comensales.



Ilustración 29: VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN DE OLORES

Fuente: blog.simec.biz/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion

El sistema controla y procura un cambio del aire interior de un local, por otro de mejor calidad, libre de contaminantes, evitando el síndrome del edificio enfermo.

En la ejecución del proyecto el restaurante mantendrá condiciones atmosféricas idóneas, pues se evitará el exceso de calor y frío, humedad y olores desagradables; se renovará el aire a través de ventilación natural y mecánica conforme las zonas lo requieran.

²⁶ SIMEC. (2013) “SEGURIDAD, CONFORT E HIGIENE SON PUNTOS ESENCIALES PARA LOS COMENSALES.” Recuperado de: <http://www.blog.simec.biz/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion-en-restaurantes/>

2.5.1.4.1.1 TIPOS DE VENTILACIÓN

a) Natural.

En el 2008, Montes E. indica que la ventilación natural es el aire que entra y se difunde por todo el local antes de alcanzar la salida. Se realiza mediante la adecuada ubicación de superficies o conductos, aprovechando las depresiones o sobrepresiones creadas en el edificio por el viento, humedad, sol, convección térmica del aire o cualquier otro fenómeno sin que sea necesario aportar energía al sistema en forma de trabajo mecánico.

b) Artificial

1. Ventilación Centralizada.

Sistema realizado en base a una red de conductos, que se comunican con todas las áreas del establecimiento a ventilar, para así asegurar que el aire salga mediante otra red al exterior. Es utilizada en las áreas de Comedor, Lobby o Hall, Pasillos, Escaleras, Cajas.

2. Ventilación Localizada.

Consiste en arrastrar la contaminación mediante una velocidad mínima del aire, se aplica en el área de Cocina ya que corresponde con las campanas extractoras que abrazan los focos contaminantes, evitando la expansión de gases y olores. Se considera tres puntos fundamentales:

i. Seguridad: Está encargado de mantener dentro de los límites de seguridad los gases originados. Los conductos, la campana y los filtros son de material no inflamable. Los filtros metálicos de retención de grasas y aceites tendrán

una eficacia mínima del 90% en peso, inclinados de 45° a 60° sobre la horizontal, y la velocidad de paso del aire será de 0.8 a 1.2 m/s.

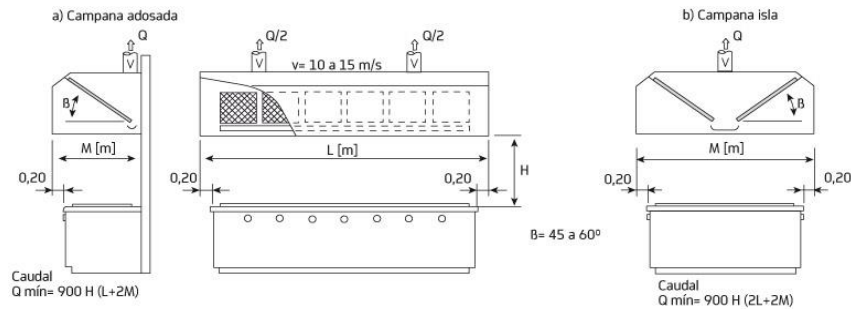


Ilustración 30: DIMENSIONES, INSTALACION CAMPANA DE EXTRACCIÓN
Fuente: www.blog.simec.biz/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion-en-restaurantes/

ii. Confort: permite el desempeño laboral eficiente, disminuye el depósito de grasas en las superficies al evitar la condensación de humedad y disminuir la carga micro-bacteriana del aire.

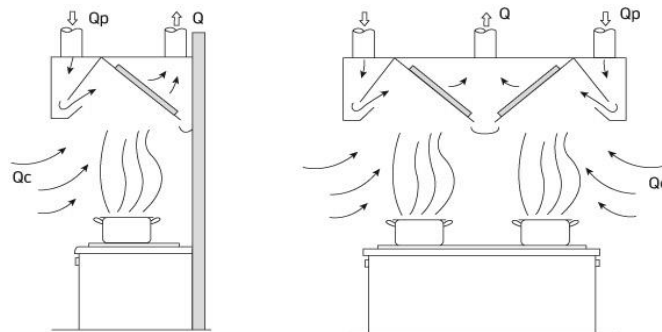


Ilustración 31: ESQUEMA DE CAMPANA DE EXTRACCIÓN
Fuente: www.blog.simec.biz/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion-en-restaurantes/

iii. Higiene: la cantidad adecuada de suministro de aire permite tener un ambiente no contaminado, evitando la acumulación de humedad. Siendo de vital importancia que el aire de inyección cuente con un sistema de filtración.²⁷

²⁷ SIMEC. (2013) "SEGURIDAD, CONFORT E HIGIENE SON PUNTOS ESENCIALES PARA LOS COMENSALES." Recuperado de: <http://www.blog.simec.biz/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion-en-restaurantes/>

2.5.1.4.2 HIDROSANITARIAS

La edificación en que desarrolla sus actividades el Restaurante EXPRESS cuenta con las adecuadas instalaciones sanitarias, no presenta reflujos, ni fugas; cuenta con la aprobación y vigilancia del Ilustre Municipio de Latacunga.

Además de un suministro permanente de agua potable, el cual proporciona el abastecimiento necesario para atender las diferentes actividades que demanda un restaurante. Los conductos del suministro de agua potable circulan separados de las procedentes de los desagües y aseos, evitando así contaminación cruzada a partir de aguas residuales.

Los conductos de evacuación de agua residual cuentan con trampas de grasa con un volumen de 95 litros, mismas que permiten una separación efectiva entre grasas y residuos; se encuentran protegidos contra el ingreso de roedores, insectos y plagas.

En el área de la cocina, el suelo cuenta con sistemas de evacuación de agua residual, facilitando las actividades de limpieza. La grifería y las llaves deberán ser lo más lisos posibles, evitando de este modo ornamentos que dificulten su limpieza.

2.5.1.4.3 INSTALACIÓN DE GAS

Sistema de conducción de gas combustible, el cual está compuesto por carbono e hidrógeno que requiere de oxígeno para su combustión. Demanda de diversos elementos que permiten la distribución del mismo, como son: acometida, red de distribución o tuberías de cobre rígido y flexible, llave de paso general, llave de paso individual y llave de paso de equipamiento, rejillas de ventilación, válvula reguladora de presión, válvula check y válvula de cierre. ²⁸

Para la ejecución de la instalación de gas, esta debe garantizar seguridad en la evacuación de humos y fugas, disponer de rejillas de ventilación, no debe estar instalado en el interior del local. En establecimientos dedicados a la actividad gastronómica son conocidos como cuarto corta fuego, estos se encuentran alejados de los medidores eléctricos, son construidos en hormigón fundido, y cuentan con puerta de rejilla para evitar la concentración de gases.

2.5.1.4.4 ILUMINACIÓN

Los Restaurantes deben ofrecer variedad a lo largo del día creando ambientes funcionales, estéticos y placenteros. Además permite crear entornos más atractivos y llamativos otorgando una nueva imagen y reduciendo costos de energía.

²⁸ INEN (2010) “*INSTALACIONES DE GASES COMBUSTIBLES PARA USO RESIDENCIAL, COMERCIAL E INDUSTRIAL. REQUISITOS.*” Recuperado de: <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.2260.2010.pdf>

2.5.1.4.4.1 NATURAL

Garantiza una excelente intensidad de iluminación con un rendimiento cromático de 100. Produce menos trastornos y molestias. Para el diseño del restaurante se aprovechara la gran dimensión de los ventanales al exterior, obteniendo así mayor luminosidad en el interior del establecimiento e incidir en el ahorro energético. El desarrollo de la propuesta, permite identificar que la zona de la cocina no cuenta con iluminación natural por lo cual se propone el uso de sistemas de iluminación ecológica como es SOLATUBE.

a. Iluminación Ecológica, SOLATUBE.

Técnica de Iluminación considerada como la Belleza de la Luz Natural, es eficiente y estética, está compuesta de un sistema de tuberías que desde el techo de las edificaciones y mediante la reflexión conduce la luz visible natural a los espacios interiores logrando aprovechar los rayos solares existentes hasta la puesta del sol.²⁹

Constituye una solución para el ahorro energético por su mínima transferencia de calor, hermeticidad garantizada, inmejorable calidad de luz durante todo el año, no requiere mantenimiento y ofrece una garantía de 10 años. (Ver Anexo No.5)

²⁹ ESPECIFICAR. "TRAGALUZ TUBULAR SOLATUBE, especificación t" Recuperado de: www.especificar.cl/fichas/tragaluz-tubular-solatube-



Ilustración 32: COLLAGE FOTOGRÁFICO, SISTEMA SOLATUBE
Fuente: <http://www.especificar.cl/fichas/tragaluz-tubular-solatube-#descripcion>

2.5.1.4.4.2 ARTIFICIAL

Sistema que emplea energía eléctrica, para conseguir el nivel de iluminación adecuado para el desarrollo de diferentes actividades en las áreas de trabajo; a través del uso de focos, que se pueden incluir en el diseño interior de los espacios ofreciendo diferentes colores o sistemas de iluminación.

- a. **General:** Es la luz principal que permite ver y desplazarse por un cuarto, sin molestia de sombras o zonas más o menos iluminadas. Sistema funcional de encendido y apagado.
- b. **Focal:** Sistema cuyo objetivo es iluminar las áreas de trabajo o actividades específicas. La iluminación focal es una luz más puntual que se suele focalizar en una zona en concreto, es intensa y centralizada.
- c. **Decorativa:** Crea ambientes mediante una luz. Otorga efectos y resalta componentes, elementos y accesorios decorativos.

Tabla 4. TIPOS DE ILUMINACIÓN PARA RESTAURANTES

ILUMINACIÓN POR ESPACIOS Y ÁREAS DE SERVICIO.			
ESPACIOS	TIPO	OPCIONES (SISTEMAS)	IMPORTANCIA
PARQUEADEROS Y ÁREAS EXTERIORES	PUNTUAL	Difusa, lámparas resistentes al vandalismo de montaje en el suelo, siendo la principal fuente de iluminación del espacio abierto.	Por ser la primera impresión que se lleva el cliente, esta debe crear una imagen agradable y llamativa, brinda un añadido que se combina entre la estética y la seguridad. Debe invitar a disfrutar del aire libre creando así un entorno sugestivo.
HALL DE INGRESO, CAJA, COMEDOR, CAFETERÍA.	GENERAL	Directa con lámparas LED's de alta eficiencia para iluminación general blanca de tipo básica; con elegante diseño y discretas dimensiones para ser la principal fuente de iluminación en el espacio.	En las zonas de servicio al cliente se deben enmarcar las diferentes áreas a través de iluminación específica, haciendo de ellas una atracción especial que complementa una atmósfera confortable y relajante. Debe aportar calidez mediante un ambiente íntimo que realza el carácter del establecimiento, evitando el deslumbramiento.
	PUNTUAL	Semi-Directa y Difusa, iluminarias colgantes y tubos LED's empotrados en rieles en los techos.	
	DECORATIVA	Semi-Directa, por el uso de contrastes de sombras para resaltar elementos decorativos al ser direccionales por amplia variedad del ancho de haz.	
BAÑOS	GENERAL	Directa-Indirecta con lámparas centradas en el tumbado, son la principal fuente de iluminación, otorga uniformidad en el espacio.	Los servicios higiénicos reflejan la asepsia que guarda el restaurante en su zona privada. Su iluminación da connotación de cuidado por el mínimo detalle, usa luz blanca que se contrasta con las texturas de su entorno.
	PUNTUAL	Indirecta, iluminación con tubos LED's en rieles ubicadas en la parte posterior de los espejos.	

OFFICE, COCINA, ECONOMATO, FRIGORÍFICO Y POSILLERÍA	GENERAL	Directa con lámparas empotradas y suspendidas en el techo, distribución uniforme centralizada.	Al ser la zona de acción laboral requiere de iluminación amplia que no genere deslumbramiento, ni trabajo postras inadecuadas. requerida
	PUNTUAL	Puntos de luz empotrados en áreas de trabajo.	
	ECOLÓGICA	Sistema de iluminación natural SOLATUBE, iluminación directa sobre el área de acción laboral.	

Elaborado por: Lizeth López Pastrano

Fuente: DISEÑO DE RESTAURANTES E ILUMINACIÓN INTERIOR. Avanceluce.com Recuperado el 18/12/2015. On line: <http://www.avanceluce.com/iluminacion-de-restaurantes-atrae-clientes-creando-ambientes/>

2.5.1.4.5 AISLAMIENTO ACÚSTICO

Permite que los usuarios disfruten de un ambiente más relajado y agradable; ya que el ruido en el espacio interior del establecimiento es capaz de afectar a las papilas gustativas, ya que reduce el sentido de salinidad y dulzura; influyendo considerablemente en la percepción que tienen el consumidor sobre el producto y la cantidad que consume.

El ruido en un restaurante a foro puede alcanzar de 80 dBa a 95 dBa, convirtiéndolo en un espacio de discomfort acústico. Uno de los causantes común es el menor nivel de absorción acústica de los materiales, provocando la ampliación del sonido de las conversaciones.

Requerimientos de Diseño:

- El ruido en la cocina debe mantenerse entre los 55 y 60 decibeles.
- La insonorización contempla una frecuencia de 60 dBa.
- La ambientación del establecimiento debe evitar el uso de cristales, mármol y acabados lisos. Deben estar revestidas, mediante el uso de materiales absorbentes, colores y texturas con el propósito de reducir el ruido reverberante. Ventanas con diseño de cámara de aire.
- Mejorar el coeficiente de absorción del techo, ya que es la superficie más expuesta. El diseño de techos falsos continuos, paneles parabólicos reducen a un 50% la reverberación del sonido en el interior.

2.5.1.4.6 IMPLEMENTACIONES DOMÓTICAS

Según Romero C. (2007) define a la Domótica como la gestión técnica de la vivienda cuyo principal objetivo es permitir una mayor calidad de vida a través de la implementación de equipamiento tecnológico, dando respuestas adecuadas para que los mecanismos actúen en consecuencia.³⁰


2.5.1.4.6.1 GESTIÓN DE SEGURIDAD

Su principal objetivo es la protección frente a los distintos agentes o factores que ponen en peligro la seguridad. Está constituido por una serie de sensores que actúa sobre señales acústicas, luminosas o un modem para enviar una señal a larga distancia.

³⁰ ROMERO, Cristobal. (2007) "DOMÓTICA E INMÓTICA, viviendas y edificios inteligentes." Alfaomega, Ra-Ma. México D.F. Págs. 75-86

Tabla 5. ELEMENTOS CONTRA INCENDIO Y SEGURIDAD

TIPO Y DEFINICIÓN	CARACTERÍSTICAS	IMAGEN
<p><u>ESTACIÓN MANUAL</u> Permiten la evacuación del edificio al iniciar una alarma</p>	<p>Sistema de doble acción y con carcasa resistente a golpes. Temperatura de funcionamiento de 0°C a 49°C.</p>	
<p><u>DETECTOR DE HUMO</u> Ofrece comunicación estable con la central de incendios cada 5 segundos e inmune al ruido.</p>	<p>LED indicador de estado, parpadeo cada 5 segundos de comunicación estable. Cobertura mínima de 9 m²</p>	
<p><u>LUZ DE EMERGENCIA,</u> permite que exista iluminación adicional para el desalojo del edificio.</p>	<p>Contiene una lámpara fluorescente compacta y proporciona autonomía mínima de noventa minutos.</p>	
<p><u>AVISO DE SALIDA</u> luminarias señalizadoras de salida (SALIDA)</p>	<p>Fuente luminosa en base a diodos emisores de luz (LEDS).</p>	
<p><u>CÁMARA IP POE</u> Monitoreo de áreas de estacionamientos con gran concurrencia de personas.</p>	<p>Resolución 1.3 Megapíxel; Iluminación día y noche, Alcance hasta 10 metros. Carcasa anti vandálica. Slot para memory card de 32 Gb.</p>	
<p><u>CÁMARA DOMO IP.</u> Utilizada para el monitoreo de espacios interiores.</p>	<p>Resolución 1.3 Megapíxel, Distancia focal de 4.0mm a 9mm., Color: Mono, Carcasa anti vandálica, Slot para memory card de 32 Gb.</p>	

<p><u>TECLADO Y SIRENA LCD ICON</u> Permite realizar programaciones de la central de alarma así como también realizar el control del sistema.</p>	<p>Teclado numérico de tipo teléfono, programación de claves, tiempos entrada, salida duración de la sirena Tiene varios sonidos para alertar sobre el tipo de novedad presentada.</p>	
---	---	---



Elaborado por: Lizeth López Pastrano


Fuente: <http://www.metroalarmas.com>

2.5.1.4.6.2 GESTIÓN DE CONFORT

Facilita al usuario la obtención de un mayor nivel de comodidad en las diferentes actividades que desarrolle. Su principal objetivo es la interacción del individuo con el medio que lo rodea.

Tabla 6. ELEMENTOS DE SISTEMAS DE CONFORT

TIPO Y DEFINICIÓN	CARACTERÍSTICAS	IMAGEN
<p><u>WI-FI Wireless Fidelity</u> opera en la banda de frecuencias de 5GHz, permite la conexión de varios dispositivos.</p>	<p>Su alcance depende de la ubicación, en condiciones normales de 100mW puede llegar a los 500m emitiendo 2Mbps.</p>	
<p><u>TERMOSTATO DE AMBIENTE</u> Mide la temperatura de los diferentes espacios, permite la modificación de los parámetros climáticos.</p>	<p>Colocado en la pared opuesta a la fuente de calor a una altura de 1.50 metros del suelo. Será colocado en el comedor del restaurante para controlar la temperatura del espacio.</p>	

<p><u>ALTAVOCES</u> Reproducen sonido real con más amplitud, detalle y profundidad.</p>	<p>Posee hasta 50 metros de alcance con 5 vatios de potencia de audio. Tiene un emisor y mando a distancia.</p>	
--	---	---

Elaborado por: Lizeth López Pastrano
Fuente: <http://www.boschecuador.com/>

2.5.1.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS DE COCINA.

Los diferentes equipamientos deben reunir características higiénicas que permiten la conservación de alimentos e impidan su contaminación; deben ser de fácil limpieza, desinfección, resistentes a la corrosión, que no transmitan olores ni sabores ajenos a los alimentos, evitar el cúmulo de suciedad y que permita la realización de actividades de autocontrol. Todo equipamiento estará diseñado de modo que aporte el mínimo de ruido posible con el objetivo de mejorar las condiciones ambientales de trabajo. Los utensilios de cocina estarán fabricados si elementos de madera, ya que su naturaleza porosa dificulta la limpieza, siendo sustituido por plástico de polietileno de alta densidad.

Tabla 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, EQUIPAMIENTO DE COCINA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
Equipo	Nombre	Característica	Instalación
GENERADOR DE CALOR	Service	De acero inoxidable, con tapas superiores y drenaje inferior.	Requiere instalación eléctrica, de gas y desagüe.
	Cocina con 3 quemadores	Cocina sin horno, proporciona ventajas en limpieza.	Requiere instalación de gas.

GENERADOR DE CALOR	Horno Multipropósito	De acero inoxidable, con humidificador, dos controles de temperatura. Rango de operación de 0 a 300° C.	Requiere instalación de gas.
	Horno Eléctrico	Asador con cuatro espectones para pollos, tres quemadores radiantes, iluminación interior.	Requiere instalación eléctrica, de gas y desagüe.
	Plancha	De sobremesa, en acero inoxidable, placa top de 1" de espesor. Con recolector de residuos.	Requiere instalación de gas.
GENERADOR DE CALOR	Asador	Con piedra natural volcánica, panel frontal en acero inoxidable, laterales en acero aluminizado doble y parrilla de hierro.	Requiere instalación de gas.
	Freidora piso	Capacidad de aceite: 22 lts. Peso 115 lb. Puerta frontal y pozo en acero inoxidable.	Requiere instalación de gas.
	Horno leudador	En acero inoxidable para 8 bandejas. Producción de 600 a 700 panes por hora. Peso 583 lbs.	Requiere instalación eléctrica, de gas.
	Amasadora	Acabado en acero inoxidable y pintura epóxica. Con motor trifásico de 3 velocidades. Capacidad 60 kg.	Requiere instalación eléctrica.
	Batidora industrial	Capacidad 30 litros. De tres velocidades, transmisión de engranajes. Batidor plano, gancho y alambre. Acople para el procesador de alimentos.	Requiere instalación eléctrica.
	Cafetera	Con sistema de pre-infusión dinámico. Ajuste a la temperatura independiente. Bomba volumétrica incorporada. 1 grifo de agua y 1 espumador de leche.	Requiere instalación eléctrica y suministro de agua.
FRIGORÍFICO	Frigorífico	Puertas de triple vidrio, disponible en láminas pre-pintada. Temperatura de 0 a 5° C. De 25 pies cúbicos con 4 repisas.	Requiere instalación eléctrica.
	Cámara frigorífica	Modular, con termómetro digital, termostato, ventilador de aire forzado, desagüe.	Requiere instalación eléctrica y desagüe.

Elaborado por: Lizeth López Pastrano

Fuente: <http://www.equindeca.com/catalogo.php?Menu=538>

El diseño de mobiliario y ubicación del equipamiento deben facilitar la limpieza de la propia instalación, es decir, no presentara espacios cerrados que sean difíciles de visualizar la suciedad, es de uso preferible las mesas de trabajo sin cajoneras y las estanterías sin puertas; se encontraran ubicados a 10 o 15 cm de separación del piso.

2.5.2 CRITERIO ESTÉTICO EN LOS RESTAURANTES

En 2014, Cotado I. conceptúa que el diseño interior y la gastronomía se funcionan como una entidad que provee satisfacción a los sentidos y provocan imaginación, que en conjunto hacen alusión a la pertenencia inmediata hacia el clima del establecimiento.³¹

De vital importancia para la relación entre los seres humanos y el entorno, ya que se considera como una entidad única e inseparable, busca hallar la originalidad y diferenciación de los restaurantes en base al diseño de espacios únicos que plasman una personalidad y un ADN propio, inigualable e incomparable.

El diseño interior de un restaurante es muy importante, ya que los comensales enfatizan su concentración en todo lo que sucede entre medias, es decir, la imagen de la cocina, la interacción con los otros clientes, la

³¹ COTADO, Iván. (2015) **“UN ESTUDIO CONFIRMA LA IMPORTANCIA DEL INTERIORISMO EN RESTAURANTES.”** Recuperado de: http://ivancotado.es/blog/disenode-interiores-interiorismo/interiorismo_comercial/estudio-confirma-importancia-interiorismo-en-restaurantes/

vajilla o la experiencia con el aseo de los diferentes espacios, los detalles interioristas del techo, el diseño del mobiliario e incluso la colocación de los elementos y accesorios decorativos.

El 60% de encuestados por la Multinacional SCA, determinan qué factores son decisivos a la hora de que un cliente valore al restaurante. Su análisis fue publicado en el Diario EL MUNDO de España el 05/10/2015 bajo el título de: LOS 7000 PUNTOS QUE MIRAMOS EN EL RESTAURANTE³².



Ilustración 33: LOS 7000 PUNTOS QUE MIRAMOS EN EL RESTAURANTE
Fuente: elmundo.es

2.5.2.1 TEORÍA DEL COLOR

Delgado H. (2014) indica que los colores despiertan respuestas emocionales específicas en las personas. El factor psicológico está formado por las diferentes impresiones que emanan del ambiente creado por el color.




Ilustración 34: WUNDERBAR LOUNGE, MONTREAL-CANADA
Fuente: <http://www.elcolorcomunica.com>







³² EL MUNDO, “**LOS 7.000 PUNTOS QUE MIRAMOS EN EL RESTAURANTE, SEGÚN LAS GAFAS INTELIGENTES.**” Recuperado de: <http://www.elmundo.es/economia/2015/10/05/5612adae268e3eaf678b4597.html>

Las tonalidades en los espacios arquitectónicos tienden a generar energía propia y diferente percepción en el usuario, por ello los espacios son algo más que estética, porque el ser humano asocia o genera sentimientos a través de la contextualización de los mismos.

LOS 5 SENTIDOS CULINARIOS: El Color En Los Restaurantes, 2013, párr. 8; determina que es importante reflejar el estilo de alimento en el estilo de decoración, ya que así se transporta al usuario psicológicamente a un estado de fusión con la experiencia general.

Tabla 8. SENSACIÓN Y USO DEL COLOR EN LOS RESTAURANTES

<i>PSICOLOGÍA DEL COLOR</i>		
COLOR	CUALIDADES FÍSICAS	CUALIDADES PSICOLÓGICAS
Rojo 	Se integra con cualquier estilo arquitectónico. Como acento único permite dramatizar los espacios.	Ligado al amor y a la pasión. Significa valentía, calidez, seguridad y aceptación. Estimula al apetito.
Azul 	Se aplica para acentuar tonos exteriores dando una imagen agradable.	Color de la frescura. Se asocia con la tranquilidad y la calma. Suprime el apetito.
Amarillo 	Se usa para atraer la atención y para resaltar ciertos elementos en el diseño, por su connotación de claridad y placer.	Traduce el optimismo, la felicidad, el brillo y la alegría. Mejora la concentración y la velocidad del metabolismo.

<p>Verde</p> 	<p>Mejora la visión y crea ambientes frescos.</p>	<p>Color de la esperanza, el intelecto y la juventud. Evoca todo lo relacionado con la naturaleza y el aire libre. Consigue que los comensales se sientan seguros y atendidos.</p>
<p>Negro</p> 	<p>Disminuye el volumen de los ambientes, estilizándolos. Su aplicación única puede causar opresión.</p>	<p>Es la ausencia del color. Se asocia con la elegancia, sofisticación y la sensualidad, es considerado como un color fuerte.</p>
<p>Naranja</p> 	<p>Se asocia con el atardecer, el calor y el fuego. Da la bienvenida al usarse en entradas y pasillos. En exceso causa un espacio claustrofóbico y estresante.</p>	<p>Color cálido que transmite energía; significa aventura, sociabilidad y salud. Es utilizado como estimulante del apetito.</p>
<p>Marrón</p> 	<p>Proyecta espacios acogedores.</p>	<p>Color reflexivo y suprime la inseguridad. Produce un efecto de estabilidad. Estimula el apetito.</p>
<p>Blanco</p> 	<p>Mayor sensibilidad ante la luz. Asociado con otros colores reduce el croma.</p>	<p>Símbolo de la unidad e inocencia. Genera limpieza en los espacios.</p>
<p>Gris</p> 	<p>Utilizado como color de fondo porque implica una perfecta naturalidad</p>	<p>Color del intelecto, es percibido como clásico, de larga duración, elegante y refinado</p>

Elaborado por: Lizeth López Pastrano

Fuente: **COLOR, ARQUITECTURA Y ESTADOS DE ÁNIMO.** Ovacen.com. Recuperado el 12/12/2015. On line: <http://www.waldorfcolumbia.org/seccons/TeoriaDelColor.pdf>

En la elaboración de la propuesta de diseño para la selección y aplicación del color se considerará el área pública y privada, es decir en el área privada o zona de producción por el control de asepsia que este requiere será en su totalidad utilizado el color blanco, ya que emana limpieza, permitiendo ampliar la intensidad lumínica.

En tanto que en la zona de servicio o área pública del restaurante se trabajará en base a la gama del color rojo, verde, blanco y negro; seleccionados principalmente por las cualidades que poseen y por las capacidades psicológicas que producen en los usuarios.

2.5.2.2 ESTILO RÚSTICO

Estilo decorativo y funcional definido por los contrastes y armonías entre el color, mobiliario y texturas, evita los ambientes sobrecargados.

Rinde homenaje a las tradiciones sin estar anclado al pasado, evocando sensaciones de calidez y bienestar. No carece de comodidad ni de aplicación de elementos y accesorios decorativos, permitiendo crear una mezcla ecléctica.



Ilustración 35: COLLAGE FOTOGRÁFICO, ESTILO RÚSTICO EN RESTAURANTES
Fuente: <http://www.thischarminghome.com/un-restaurante-rustico-industrial-en-california/>

En tanto que en el mobiliario se trabaja en base a tablonces de madera natural con exposición de ensambles o tornillos negros toscos, en acabado mate para reflejar el paso de los años. Los colores característicos son los colores cálidos, marrones, ocre y terracotas, es decir colores de los elementos inorgánicos reflejados en la naturaleza.

2.5.2.3 TEMÁTICA EN EL DISEÑO INTERIORISTA

Es el diseño y ambientación singular de un establecimiento que refleja un determinado tema, cultura o país. Es fundamental recrear y exponer a los usuarios lo que se desea que perciban con un valor añadido, que con los elementos decorativos relacionan el ambiente con el contenido del mismo.

El desarrollo de la propuesta de diseño del restaurante se enfoca en la representación temática del Tren y el Volcán Cotopaxi; cada uno con los complementos que caracterizan como son colores, formas y texturas.

2.5.2.3.1 TEMÁTICA ANDINA

Hace referencia a la expresión y el resultado en su totalidad del entorno, lleva a cabo el evocar el origen del tiempo y el desarrollo del hombre como comunidad. Hablar de lo andino es citar la simetría en base al equilibrio de las formas se generan composiciones perfectas y funcionales que constituyen el espacio, el tiempo, la energía y la tierra.

Significado de los colores en la proyectación andina:

- Rojo: es la máxima expresión del hombre, indica sentimientos de fuerza, poder, estatus. Representa a la sociedad, la cultura, la comunicación y el progreso.
- Verde: representa la economía y la producción andina, transportando al hombre y su sociedad al ambiente natural. Expresa las riquezas de la fauna y la flora como un don que solo conlleva la armonía.
- Blanco: es la máxima expresión del tiempo, su paso marca el progreso de los pueblos y su crecimiento intelectual. Su aplicación en las diferentes formas simboliza jerarquía.

2.5.3 MATERIALES

Para el proyecto se aplicara materiales que representan la temática a tratar como es el uso de madera y hierro forjado. En la zona de la cocina se incorporan materiales impermeables, inadsorbentes, lavables, de color claro, lisos, sin grietas, desinfectables y en el cielo de la cocina se aplicara Drywall.

2.5.3.1 PINTURA Y TEXTURA

Técnica más utilizada en el diseño de espacios, su aplicación depende de los diferentes elementos dispuestos en el área y del estilo a reflejar, proporciona originalidad, estética y personalidad; renueva ambientes de forma radical, proporciona carácter, enmarca la suavidad o la aspereza, sugiere sofisticación y elegancia al asociar los relieves con los colores.

Existen diversas técnicas como:

Craquelado: técnica utilizada para dar un efecto agrietado, recrea la apariencia de porcelana fina envejecida. Se obtiene mediante la mezcla de polvo de tiza y pintura acrílica. Su acabado es un efecto óptico de aguas y se pueden lograr imitaciones de marmolados.



Ilustración 36: TÉCNICA DE CRAQUELADO EN PAREDES.

Fuente: milideas.net/veladuras-y-trapeados

Veladura o Falso Estucado: técnica de acabado muy sencilla, proporciona un efecto en dos capas muy atractivo; consiste en aplicar una capa de pintura muy diluida sobre una pared ya pintada, sea o no del mismo color

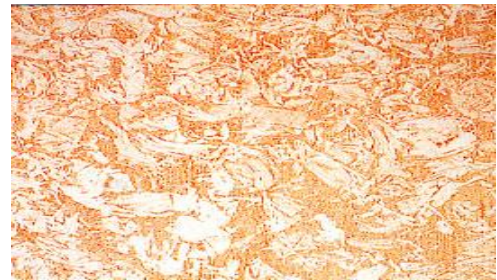


Ilustración 37: TÉCNICA DE VELADURA EN PAREDES.

Fuente: milideas.net/veladuras-y-trapeados

2.5.3.2 MADERA

Material característico en el diseño de interiores, aplicado tanto la madera maciza como sus derivados. Proporciona un estilo orgánico y fresco por ser el emblema de la atmósfera y ambiente de la Naturaleza,



Ilustración 38: MADERA.
Fuente: www.inmaia.com.ec

compensa el uso excesivo de color blanco y gris.

2.5.3.3 PORCELANATO

Elaborado a base de arcillas puras, existe variedad de formatos, colores y texturas, tornándolas propicias para colocar en pisos y paredes; por su baja absorción de agua es resistente a las heladas, posee resistencia a la



Ilustración 39: PORCELANATO
Fuente: www.casakuhn.cl

abrasión y a la tracción. Por estas propiedades y por su alto valor estético, elementos con patrones de diseño y color, conforman un elemento muy importante en el diseño interior y exterior.

2.5.3.4 GRESS

Se obtiene de la cocción de arcilla y arena en agua a temperaturas altas, es duro y homogéneo. Caracterizado por ser impermeable a líquidos y gases, no se raya con el acero. Por su baja porosidad,



Ilustración 40: GRESS
Fuente: www.construmatica.com

resistencia mecánica, reducida absorción mecánica y gran estabilidad dimensional se utiliza en acabados para pisos y paredes interiores y exteriores.

2.5.3.5 VIDRIO DE ALTO DESEMPEÑO FAIRIS



Ilustración 41: COLLAGE FOTOGRÁFICO, VIDRIO FAIRIS

Fuente: <http://www.fairis.com/faiclimate.html>

Panel compuesto por dos hojas de vidrio, sirve como aislante térmico y acústico, reduce el coeficiente de ganancia de calor solar, contrarresta los niveles de perturbación sonora. Permite imprimir cualquier diseño ya que cuenta con tecnología INKJET, perfecto para decoración, impresión de calidad en resolución con tinta indeleble.³³

2.5.3.6 CIELO FALSO, GYPSUM O DRYWALL

Elemento decorativo implementado en los establecimientos gastronómicos, se encuentra situado a cierta distancia del techo; es instalado en base a piezas prefabricadas de yeso mismas que son fijadas a través de una estructura reticular en base a acero galvanizado.

Su principal cualidad es que permite el paso de canalizaciones de las diferentes instalaciones.

³³ FAICLIMA, paneles aislantes termo-acústicos. "FAIRIS, VIDRIO DE ALTO DESEMPEÑO." Recuperado de: www.fairis.com/Faiclima.pdf

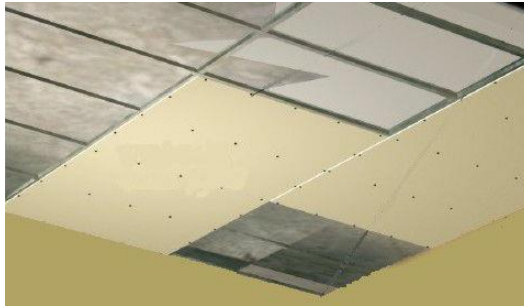


Ilustración 42: GYPSUM O DRYWALL

Fuente: <http://www.gypsumquito.com/cielo-falso-en-gypsum.html>

Su aplicación en el proyecto proporciona ventajas como: adaptarse a diversas formas o dimensiones, aislamiento térmico y acústico, maleable en acabado y revestimiento, sus componentes son incombustibles e inmunes a hongos y plagas.

CAPÍTULO III.

DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE DISEÑO

3.1 PARÁMETROS DE DISEÑO

El proyecto se encuentra desarrollado en base al estudio y análisis previo de los acondicionamientos que necesitan las distintas zonas que conforman un establecimiento dedicado a la industria gastronómica, mismo que trabaja en base a la distribución espacial. Una entidad de estas características maneja a diario gran cantidad de personas (proveedores, personal de servicio o comensales) en diversos horarios, que requieren de espacios idóneos para realizar sus actividades.

El diseño interior del Restaurante EXPRESS refleja los diversos espacios interconectados entre sí, el uso de equipamiento necesario para la ejecución y producción de los productos gastronómicos, sistemas de acondicionamiento idóneos, distribución espacial de mobiliario acorde al Aforo del establecimiento, diseño de mobiliario con identidad, carácter estético enfocado en el estilo rustico con ciertos elementos eclécticos resultantes de la combinación entre la temática del volcán Cotopaxi y el Tren.

3.1.1 EL COTOPAXI COMO ELEMENTO DE DISEÑO

Elemento natural de forma geométrica regular, se incorpora en la propuesta de diseño del restaurante en los cielos, forma figuras basada en las inclinaciones de las laderas del volcán, es decir a 35° . Su forma básica es de una pirámide truncada de la cual se refleja un círculo, describiendo el concepto derivado de la interpretación Kichwa "CUELLO DE LUNA".

El diseño de los cielos está elaborado para los espacios del comedor, están trabajados en gypsum y poseen diseño lumínico.

A continuación, en la siguiente imagen se detalla la síntesis de la forma destinada a componer los cielos del Restaurante.

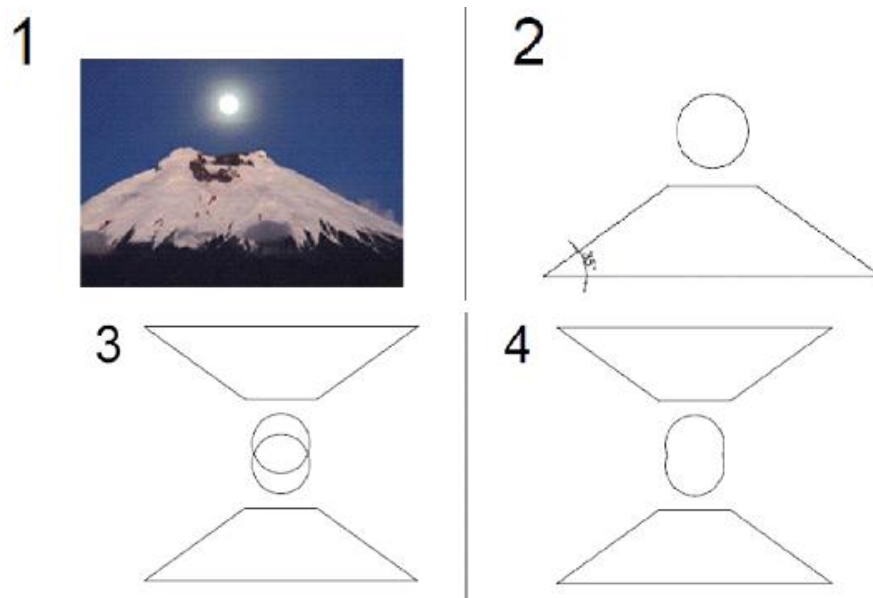


Ilustración 43: COLLAGE FOTOGRÁFICO, GEOMETRIZACIÓN DEL VOLCAN COTOPAXI
Fuente: <http://www.ayudadirecta.org/es/gallery/admin-1/el-volcan-cotopaxi-cuyo-nombre-significa-cuello-de-luna/>

3.1.2 EL TREN COMO ELEMENTO DE DISEÑO

A causa que en su historia recalca la importancia de conectar a dos grandes ciudades, en el proyecto su énfasis es conectar a la zona de producción con la zona de servicio, proyectando una temática que marque identidad basada en cada uno de los componentes como son:

➤ **Vía del Tren:** es el camino por donde circula el tren, en el proyecto marca la circulación lineal en torno a la entrada y un recorrido que se genera en base a la localización del mobiliario en forma recta, secuencial y simétrica. Su forma se refleja en el detalle tallado en las mesas del comedor. (Ver lámina 1 de 7; Diseño de Mobiliario y Objetos: Mesa Rectangular)



Ilustración 44: RIELES DE VÍA DEL TREN.

Fuente: www.cotopaxinoticias.com

➤ **Locomotora:** Su objetivo es proporcionar impulso al tren, es el primer elemento en ser identificado o reconocido por quienes lo observan. Reflejado en el diseño del logotipo del restaurante, mismo que se combina con la fachada del establecimiento.



Ilustración 45: LOCOMOTORA

Fuente: www.ecuadordestiny.com

(Ver lámina 5 de 7; Diseño de Mobiliario y Objetos: Diseño De Logotipo)

- **Vagón:** De estructura metálica son sus elementos decorativos trabajados en color negro mate, sus ventanales son de gran dimensión con esquinas redondeadas, destinados para separar diferentes áreas o requerimientos del tren. El vagón de transporte de personas posee sillones corridos y mesas rectangulares, sus paredes poseen varios cuadros fotográficos.



Ilustración 46: COLLAGE FOTOGRÁFICO, VAGÓN DEL TREN
Fuente: www.elciudadano.gob.ec

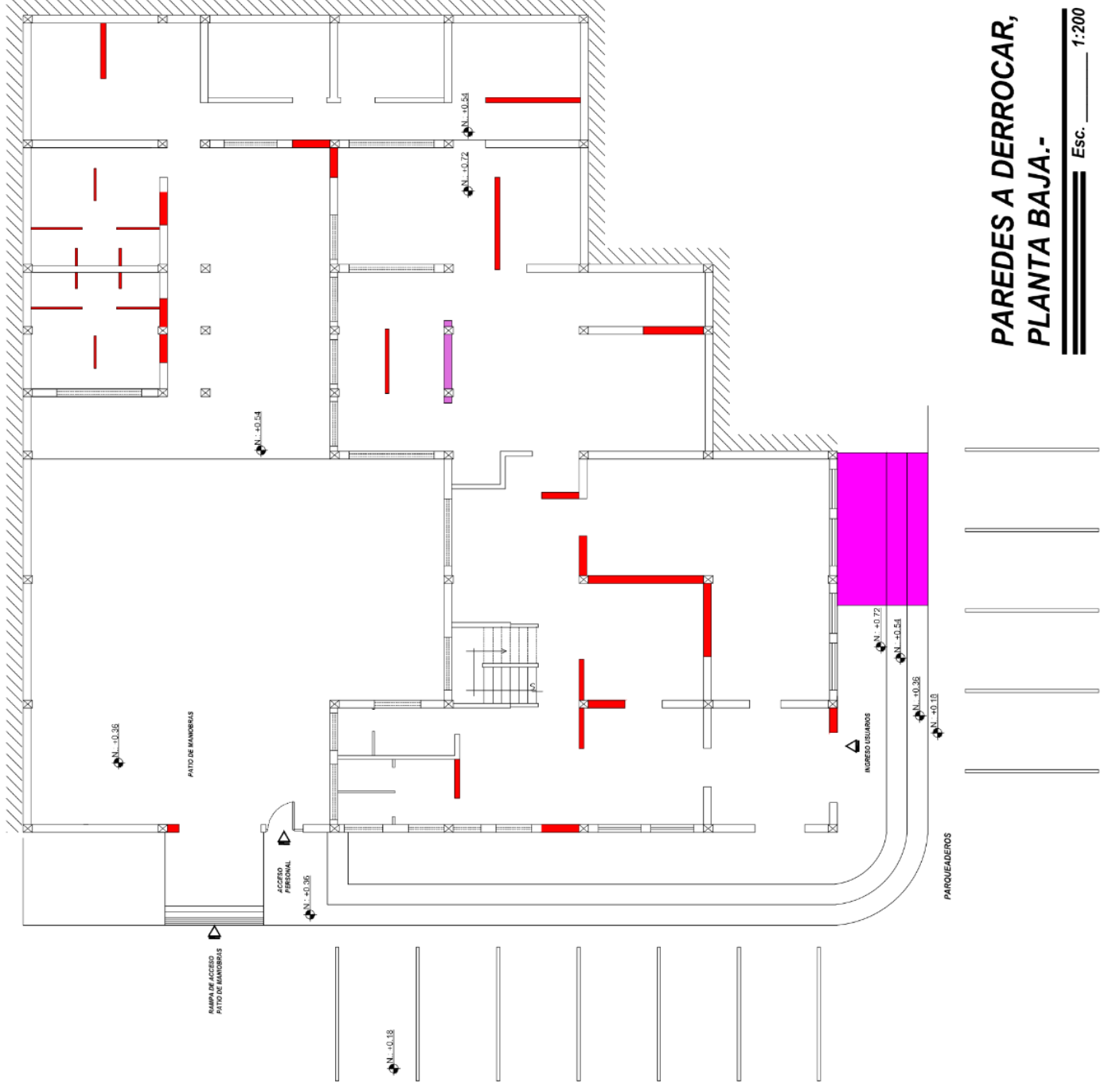
Para la distribución de espacios en el proyecto se trabajó cada una de las zonas en base a la funcionalidad a nivel de organización y a los acondicionamientos requeridos para cada espacio, es decir cada zona representa un vagón que a pesar de estar independizados poseen interrelación directa.

3.1.3 ESTUDIO FÍSICO DE LA CONSTRUCCIÓN.

Por la condicionante arquitectónica que muestra la edificación, se evidencia que los espacios carecen de los acondicionamientos necesarios para el óptimo funcionamiento. Razón por la cual para el desarrollo del proyecto se deberá derrocar paredes, las cuales no deberán estar cumpliendo ningún tipo de esfuerzo en la estructura y a su vez que no debilite la función del esfuerzo viga-columna. Como se muestra en los siguientes planos:

ANTIGUA VIA
PANAMERICANA SUR

N. -0.00
RAMPA
PARQUEO



**PAREDES A DERROCAR,
PLANTA BAJA.-**

Esc. 1:200

SIMBOLOGÍA	
	PAREDES A DERROCAR
	MAMPOSTERÍA A 1.20m
	DERROCAMIENTO DE GRADERIO, ADAPTACIÓN DE RAMPA DE ACCESO

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

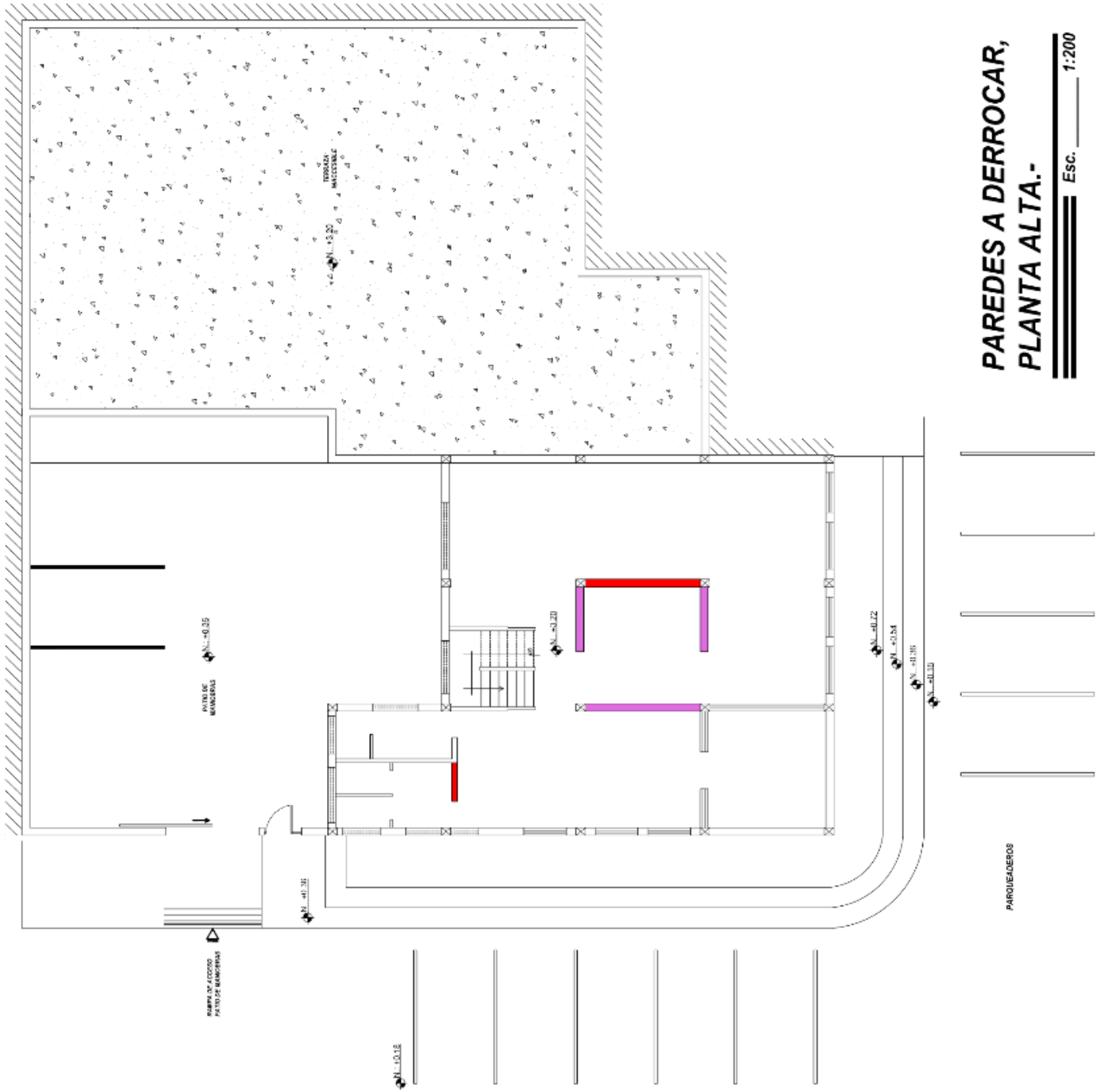
ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA BAJA,
PAREDES A DERROCAR
CONTENIDO:

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y
EXTERIOR DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO
ANDINO ASOCIADO AL
VOLCÁN COTOPAXI Y
EL TREN, UBICADO EN
LASSO-LATACUNGA.



**PAREDES A DERROCAR,
PLANTA ALTA.-**

Esc. 1:200

SIMBOLOGÍA	
	PAREDES A DERROCAR
	MAMPOSTERÍA A 1.20m
	DERROCAMIENTO DE GRADERÍO, ADAPTACIÓN DE RAMPA DE ACCESO



FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

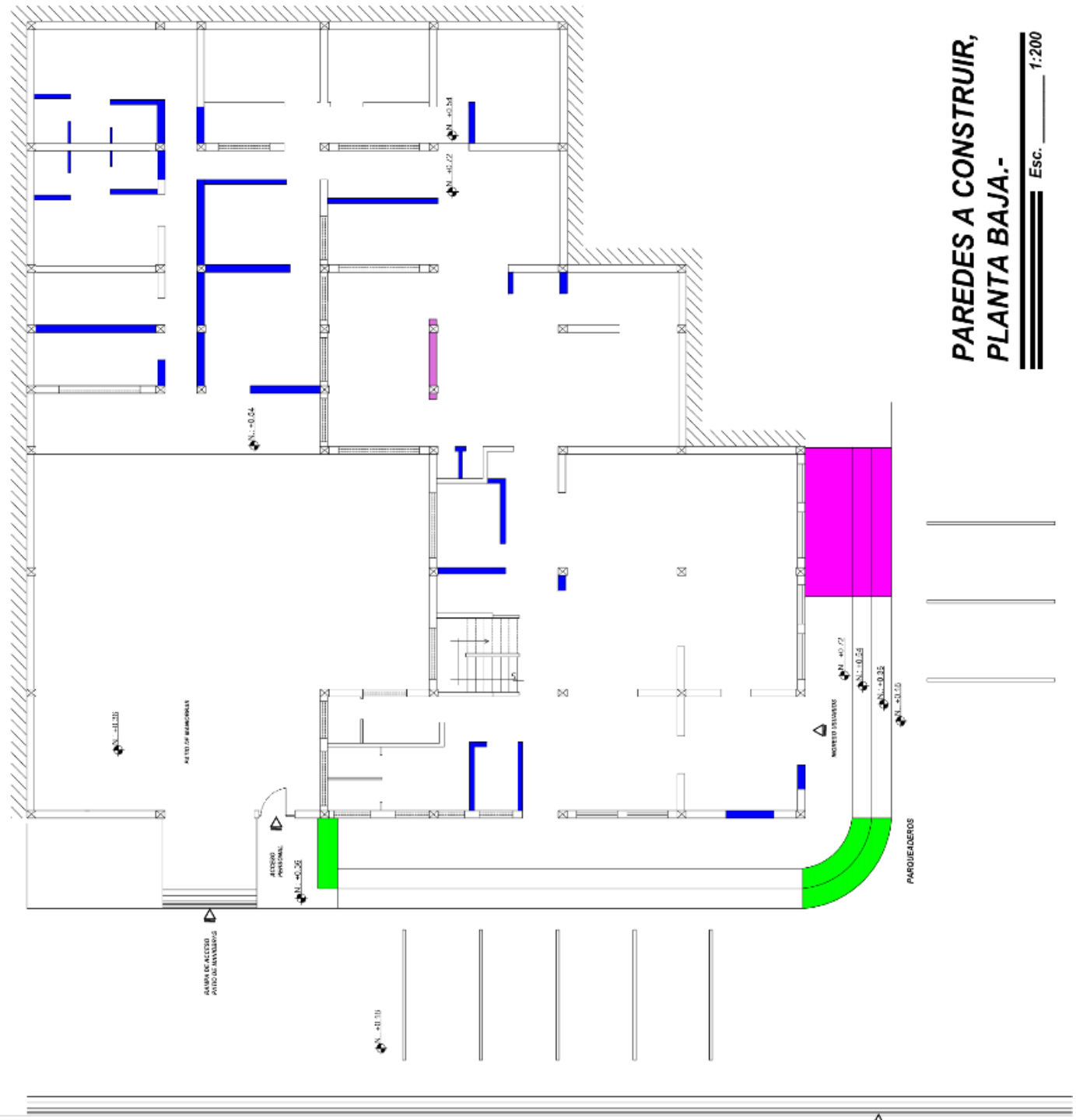
LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA,
PAREDES A DERROCAR.
CONTENIDO:

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y
EXTERIOR DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO
ANDINO ASOCIADO AL
VOLCÁN COTOPAXI Y
EL TREN, UBICADO EN
LASSO-LATACUNGA.

PARKINGUEROS

ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR



**PAREDES A CONSTRUIR,
PLANTA BAJA.-**

Esc. 1:200

SIMBOLOGÍA	
	PAREDES A CONSTRUIR
	MAMPOSTERÍA A 1.20m
	IMPLEMENTACIÓN DE JARDINERAS
	DERROCAMIENTO DE GRADERIO, ADAPTACIÓN DE RAMPA DE ACCESO

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA BAJA,
PAREDES A IMPLEMENTAR.
CONTENIDO:

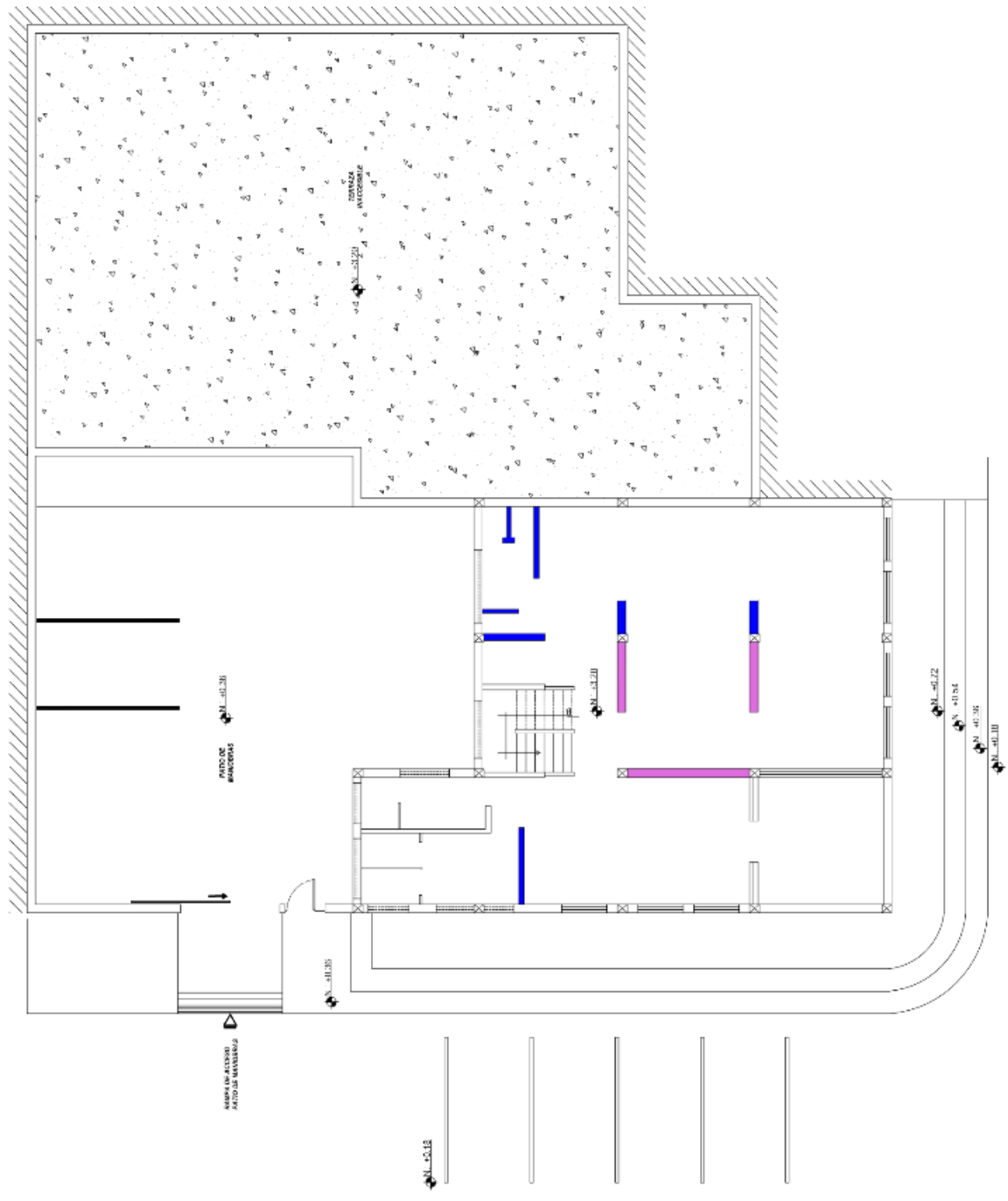
PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATAACUNGA.





ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR

RAMPA
PARQUEO

PARQUEADEROS

**PAREDES A CONSTRUIR,
PLANTA ALTA.-**
Esc. 1:200



SIMBOLOGÍA	
	PAREDES A CONSTRUIR
	MAMPOSTERÍA A 1.20m
	IMPLEMENTACIÓN DE JARDINERAS
	DERROCAMIENTO DE GRADERO, ADAPTACIÓN DE RAMPA DE ACCESO



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA,
PAREDES A IMPLEMENTAR
CONTENIDO:

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATAACUNGA.

Después de determinar los elementos a derrocar, a través del análisis funcional y ergonómico que requieren las zonas del restaurante se implementarán paredes nuevas, que permitan sectorizar los diferentes espacios. Además de establecer mamposterías de 1.20 m de alto que permitan así mayor comunicación entre emplazamientos y optimización de iluminación y ventilación natural. (Ver página 104-105)

En el exterior se trabaja en la adaptación de rampas de acceso para personas con capacidades limitadas, además se implementará jardineras que permitirán limitar visualmente el área de parqueo a utilizar.

La fachada va de acuerdo a la propuesta de diseño del Restaurante Temático Andino, pues su cubierta de estilo teja con caída de dos aguas permite ejemplificar las estaciones férreas, conjuntamente con la ubicación de los ventanales amplios permiten manejar de manera eficaz el ingreso de luz natural, esto permite que las dos fachadas dirigibles a la antigua Avenida Panamericana Sur exhiban al restaurante, logrando mayor interacción y comunicación con el usuario que se halla de paso.

3.2 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

3.2.1 Cuadro De Necesidades

MATRIZ CUADRO DE NECESIDADES.					
	ÁREA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO	OBSERVACIÓN
ZONA DE APOYO	Íntima	Baterías sanitarias, hombres-mujeres en el restaurante.	Fisiológicas	Baños	
		Esparcimiento del personal de servicio, baterías sanitarias hombre-mujeres	Fisiológicas	Vestidor Personal	
	Privada	Movilidad entre los diferentes pisos para personas con discapacidades.	Movilizar	Ascensor	
	Pública	Parquear automóviles de usuario del establecimiento.	Estacionar	Parqueadero	Se destinará un parqueo para personas con discapacidades.
ZONA DE MANTENIMIENTO	Restringida	Control y abastecimiento de G.L.P. para los equipamientos que lo requieran	Almacenar Distribuir controlar	Cuarto Corta Fuego	Construido en hormigón fundido.
		Despacho de contenedores de desechos solidos	Desechar	Basureros	Instalación de desagüe y llave de agua
		Lavado de diferente tipo de útiles de limpieza	Lavar, secar	Lavado de Utería	Instalación de desagüe y llave de agua
		Almacenaje de utilería y repuestos requeridos para el funcionamiento del restaurante	Almacenar	Cuarto de mantenimiento	
ZONA DE ADINISTRACIÓN	Restringida	Control de facturas emitidas por proveedores, pago a personal de servicio.	Controlar	Oficina de Administración	
		Control de proveedores y sus productos.	Controlar	Oficina del Chef	
ZONA DE SERVICIO	Pública	Mesas y sillones corridos.	Comer y beber	Comedor	
		Barra y sillas altas.	Comer y beber	Barra	

ZONA DE SERVICIO		Mesas y silla	Beber y comer	Comedor exterior	Se construirá una pérgola.
		Intercambio monetario	Cobrar	Caja	
		Recibimiento de usuarios, asignación de mesas	Recibir	Recepción y sala de espera	
ZONA DE PRODUCCIÓN	Privada, Solo Personal Autorizado	Ingreso del personal de servicio y proveedores.	Ingresar Salir	Ingreso de Personal Autorizado	Instalación de reloj biométrico.
		Recepción y control de alimentos e insumos de los proveedores; Lavado de materia prima, empaquetado en canasta para su refrigeración.	Recibir controlar lavar, clasificar	Recepción de materia prima	Estacionamiento independiente, emplazamientos según el tipo de producto.
		Almacenamiento de materia prima de origen vegetal.	Almacenar Controlar	Cuarto Refrigerante	
		Almacenamiento de materia prima de origen animal	Almacenar Controlar	Cuarto Frigorífico	Construcción de cámaras frigoríficas
		Almacenamiento de materia prima no perecible.	Almacenar Controlar	Economato	
		Preparación de alimentos para su cocción, corte.	Lavar, Cortar Preparar	Preparación	
		Preparación de alientos fríos	Cocinar	Cocina Fría	
		Preparar alimentos calientes	Cocinar, Freir hornear	Cocina Caliente	Instalar campana extractora satelital.
		Preparar pan, postres	Panificar hornear	Panadería	Instalar campana extractora de muro.
		Almacenaje de diferentes tipos de bebidas	Almacenar controlar	Bodega de bebidas	
		Almacenar vajilla, utensilios y menaje limpia.	Almacenar	Almacenaje de vajilla	
		Lavado de vajilla, utensilios y menaje de cocina sucios.	Clasificar desechar Lavar	Posillería	
	Preparación de sándwiches y frutas.	Cortar, lavar Preparar	Cafetería satélite		
Restringida		Almacenamiento de útiles de limpieza en las zonas de servicio.	Almacenar lavar	Almacenaje útiles de limpieza	

3.3 GRILLAS

a) Zona de Producción (solo personal autorizado)

	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
1. INGRESO PERSONAL/PATIO DE MANIOBRAS															D		D	D	D	
2. VESTIDOR PERSONAL									D											
3. RESIDUOS															D					
4. CUARTO CORTA FUEGO																				
5. CUARTO DE MANTENIMIENTO	D														D					
6. RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	D										D	D	D	D						
7. ECONOMATO									D	I										
8. REFRIGERANTE									D	I										
9. FRIGORÍFICO									D	I										
10. BODEGA DE BEBIDAS									D	I										
11. ASEO	I								D											
12. PREPARACIÓN		D				D	D	D												
13. COCINA FRÍA		D	I		D		D													
14. COCINA CALIENTE		D	I		D															
15. PANADERÍA		D	I		D															
16. OFFICE				D																
17. POSILLERÍA			I																	
18. ALMACÉN DE VAJILLA																				
19. ALMACÉN ÚTILES DE LIMPIEZA																				
20. OFICINA DEL CHEF																				

b) Zona de Servicio Planta Baja

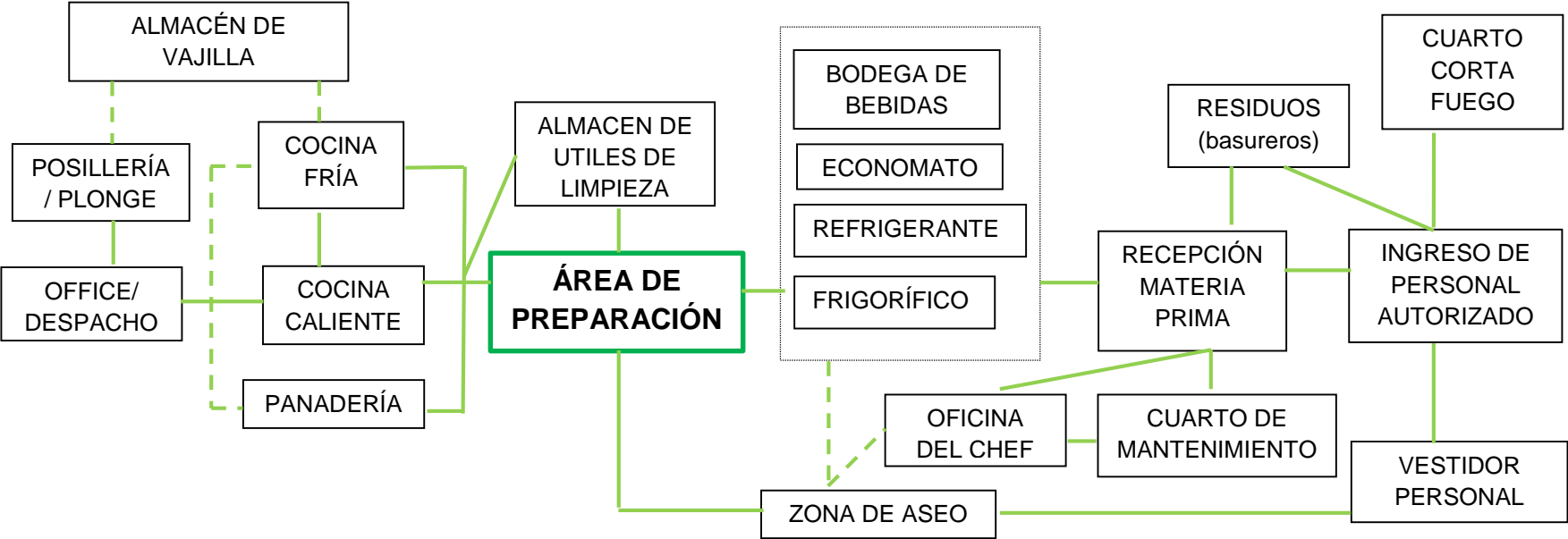
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
1. PARQUEADERO								D	
2. RECEPCIÓN-SALA DE ESPERA							D		
3. COMEDOR PLANTA BAJA		D	D			D			
4. CAFETERÍA SATELITE	I			D	D				
5. BARRA									
6. CAJA	D								
7. BAÑOS									
8. ESCALERAS/ASCENSOR									
9. OFFICINA DE ADMINISTRACIÓN									

c) Zona de Servicio Planta Alta.

	5	4	3	2	1
1. COMEDOR PLANTA ALTA	D	I	D	D	
2. ÁREA DE MESAS EXTERIOR			I		
3. BAÑOS		I			
4. ALMACÉN UTILES DE LIMPIEZA					
5. ESCALERAS/ASCENSOR					

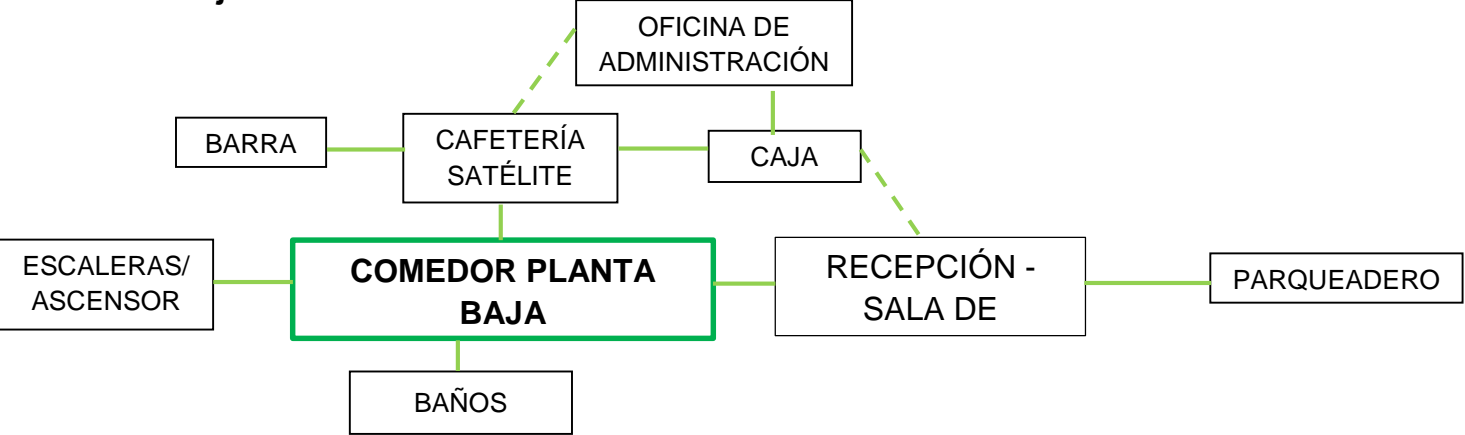
3.4 ORGANIGRAMA FUNCIONAL

a. Zona de Producción (solo personal)

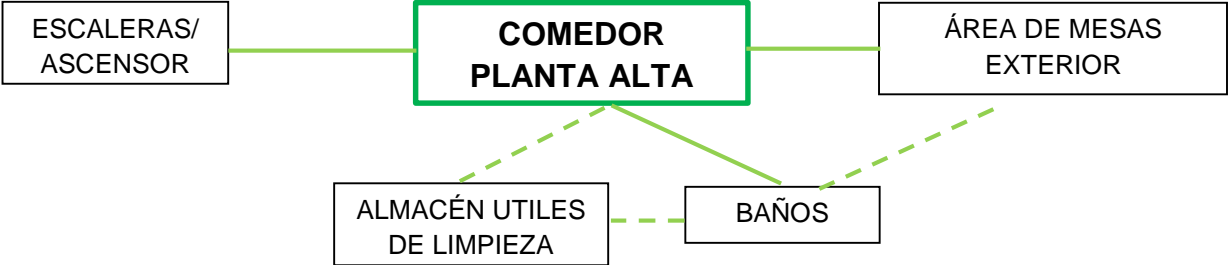


LEYENDA.-	
Relación Directa	—————
Relación Indirecta	- - - - -
Espacio Conector	▭

b. Zona de Servicio Planta Baja



c. Zona de Servicio Planta Alta.



LEYENDA.-	
Relación Directa	—————
Relación Indirecta	- - - - -
Espacio Conector	□


3.5 CUADRO DE PROGRAMACIÓN




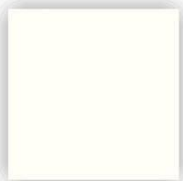




ZONA	ÁREA	ESPACIO	MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO				INSTALACIONES																					
			DESCRIPCIÓN	DIMENSION	ÁREA MINIMA	CANT.	ÁREA ÓPTIMA	DESAGÜE	AGUA FRÍA	PUNTO AGUA	PUNTO LUZ	DETECTOR HUMO	INSTALACIÓN ELÉCTRICA	TOMACORR.	SENSOR	VENTILACIÓN	LÍNEA FUERZA	INSTALACIÓN DE GAS	AUDIO Y SONIDO	HILO MUSICAL	PUERTOS IP	TELÉFONO	WIFI					
ZONA DE APOYO	ÁREA PRIVADA	VESTIDORES DE PERSONAL DEL RESTAURANTE	Lockers	0.38 * 0.38	0.54	16	8.64				x	x		x	x	x								x				
			Sillas	0.45 * 0.45	0.61	16	9.76																					
			Inodoro	0.70 * 0.50	1.19	2	2.38	x		x							x											
			Lavamanos	0.80 * 0.60	0.76	4	3.05		x	x																		
			Subtotal					23.83	Iluminación 200 Lux.																			
			Circulación 20%					4.76																				
		ÁREA TOTAL						28.59																				
		BAÑOS	Inodoro	0.73 * 0.45	1.08	6	6.48	x		x																		
			Mes. Lavamanos	0.53 * 1.90	1.85	4	7.40	x	x	x																		
			Urinarios	0.50 * 0.37	0.35	4	1.40	x		x																		
			Basureros	R= 0.21	0.20	8	1.60				x		x	x		x					x					x		
			Subtotal					16.88	Iluminación 200 Lux.																			
			Circulación 80%					13.50																				
		ÁREA TOTAL						30.38																				
		BAÑOS PARA DISCAPACITADOS	Inodoro con barras metálicas	1,20 * 0,90	1.08	1	1.08	x		x																		
			Lavamanos sin pedestal	1.25 * 1.00	1.25	1	1.25	x	x	x																		
	basurero		0.35 * 0.20	0.07	1	0.07				x		x	x		x					x					x			
	Subtotal						2.40	Iluminación 200 Lux.																				
	Circulación 20%						0.48																					
	ÁREA TOTAL							2.88																				
	PARQUEADERO PROVEEDORES	Camión de 2 ejes.	2.15 * 6.35	10.46	1	10.46				x		x																
		Total					10.46	Iluminación 200 Lux.																				
		Circulación 20%					2.09																					
ÁREA TOTAL						12.55																						
ÁREA PÚBLICA	PARQUEADERO USUARIOS	Vehículos	1.82 * 4.30	11.26	10	112.66				x		x																
		Total					115.90	Iluminación 200 Lux.																				
		Circulación 20%					23.18																					
		ÁREA TOTAL					139.08																					
TOTAL							213.48																					
	CUARTO CORTA FUEGO	Bombona de G.L.P. 45kg	0.45 * 0.85	0.72	2	1.44					x			x	x													
		Subtotal					1.44	Iluminación 100 Lux.																				
		Circulación 20%					0.29																					
		ÁREA TOTAL					1.73																					

ZONA DE MANTENIMIENTO	ZONA RESTRINGIDA	CUARTO DE MANTENIMIENTO	Armario de almacenaje	1.50 * 0.45	1.35	2	2.70				x			x	x												
			Subtotal	2.70	Iluminación 200 Lux.																						
			Circulación 20%	0.54																							
			ÁREA TOTAL	3.24																							
		BASUREROS	Contenedores	1.36 * 1.15	2.52	3	7.55			x						x			x								
			Subtotal	7.55	Iluminación 100 Lux																						
			Circulación 15%	1.13																							
			ÁREA TOTAL	8.68																							
		LAVADO DE UTILERÍA	Lavanderías	1.20 * 0.60	1.26	2	2.52	x	x	x	x					x											
			Gradillero	1.00 * 0.45	1.05	1	1.05																				
			Subtotal	3.57	Iluminación 100 Lux.																						
			Circulación 15%	0.54																							
		ÁREA TOTAL	4.11																								
		TOTAL	17.76																								
ZONA DE ADMINISTRACIÓN	ÁREA PRIVADA	OFICINA DE ADMINISTRACIÓN	Escritorio	1.00 * 0.60	0.96	1	0.96																				
			Silla	0.45 * 0.45	0.34	3	1.02				x				x	x					x		x	x	x		
			Archivador	1.50 * 0.30	1.12	1	1.12																				
			Subtotal	3.10	Iluminación 200 Lux.																						
		OFICINA DEL CHEF	Escritorio	1.00 * 0.60	0.96	1	0.96																				
			Silla	0.45 * 0.45	0.34	3	1.02				x					x	x					x		x	x	x	
			Archivador	1.50 * 0.30	1.12	1	1.12																				
			Subtotal	3.10	Iluminación 200 Lux.																						
			Circulación 20%	0.62																							
			ÁREA TOTAL	3.72																							
			ÁREA TOTAL	3.72																							
			TOTAL	7.44																							
ZONA DE SERVICIO	ÁREA PRIVADA	CAJA	Counter	1.20 * 0.60	1.80	1	1.80																x	x	x		
			Caja eléctrica	0.60 * 0.45	0.54	1	0.54																				
			Subtotal	2.34	Iluminación 200 Lux.																						
			Circulación 50%	1.17																							
	ÁREA PÚBLICA	RECEPCIÓN SALA DE ESPERA	Pódium	0.60 * 0.60	1.08	1	1.08																				
			Sillón corrido	0.60 * 2.90	0.90	1	0.90				x					x	x								x	x	x
			Subtotal	1.98	Iluminación 200 Lux.																						
			Circulación 80%	1.58																							
		COMEDOR	Mesa rectangular 4 px.	0.80 * 1.20	1.68	9	15.12																				
			Sillón corrido para 2 px	0.55 * 1.20	1.16	18	20.88																				
			Mesa rectangular 6 px.	1.50 * 0.80	1.92	4	7.68																				
			Sillón corrido para 3 px.	0.55 * 1.50	1.32	8	10.56				x	x															
Mesa rectangular 2 personas	0.70 * 0.60	0.90	20	10.00																							
Sillas independientes	0.45 * 0.45	0.35	30	10.50																							
Sillón corrido independ.	0.60 * 0.55	0.66	30	19.80																							
Subtotal	94.54	Iluminación 200 Lux.																									
Circulación 80%	75.63																										








		ÁREA TOTAL				170.17																						
		TOTAL				177.24																						
ZONA DE PRODUCCIÓN	ÁREA PRIVADA	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Estanterías	1.07 * 0.45	0.77	2	1.54	x	x	x	x			x	x	x								x	x	x		
			Carritos de carga	0.50 * 0.93	0.83	2	1.67																					
			Lavabo dos servicios	1.90 * 0.70	2.09	2	4.18	x	x	x																		
			Subtotal				7.39	Iluminación 100 Lux																				
			Circulación 40%				2.96																					
			ÁREA TOTAL				10.35																					
		ARMARIO DE LIMPIEZA	Carrito	0.55 * 0.35	0.34	2	0.68	x			x	x			x	x	x											
			Mini-anaquel	0.60 * 0.60	0.96	2	1.92																					
			Subtotal				2.60	Iluminación 100 Lux																				
			Circulación 15%				0.40																					
			ÁREA TOTAL				3.00																					
		CUARTO REFRIGERANTE	Estanterías	1.07 * 0.45	1.12	4	4.48	x				x	x	x	x	x	x	x										
			Subtotal				4.48	Iluminación 100 Lux																				
			Circulación 20%				0.90																					
			ÁREA TOTAL				5.38																					
		CUARTO FRIGORÍFICO	Estanterías	1.07 * 0.45	1.12	3	3.37	x				x			x	x	x	x										
			Subtotal				3.37	Iluminación 100 Lux																				
			Circulación 20%				0.68																					
			ÁREA TOTAL				4.04																					
		BODEGA DE BEBIDAS	Frigorífico	1.38 * 0.75	1.66	1	1.66																					
			Subtotal				1.66	Iluminación 100 Lux																				
			Circulación 15%				0.25																					
			ÁREA TOTAL				1.91																					
		ECONOMATO	Estanterías	1.07 * 0.45	1.12	4	4.48	x				x			x	x	x	x										
Contenedores	R= 0.23		0.15	4	0.58																							
Subtotal					5.06	Iluminación 100 Lux																						
Circulación 40%					2.02																							
ÁREA TOTAL					7.08																							
ASEO	Lavamanos	0.80 * 0.60	0.76	1	0.76	x	x	x																				
	Estanterías	1.07 * 0.45	1.12	1	1.12																							
	Basurero	0.45 * 0.30	0.54	1	0.54																							
	Subtotal				2.42	Iluminación 200 Lux.																						
	Circulación 50%				1.21																							
ÁREA TOTAL				3.63																								
PREPARACIÓN	Mesón – fregadero dos servicios	1.90 * 0.60	1.14	1	1.14	x	x	x	x	x	x	x			x													
	Mesa con antepaño	1.00 * 0.70	1.10	2	2.20																					x		
	Subtotal				3.34	Iluminación 200 Lux.																						
	Circulación 50%				1.67																							
	ÁREA TOTAL				5.01																							
COCINA FRÍA	Mesa de trabajo	1.75 * 0.60	1.84	2	3.68	x				x	x	x	x			x									x			
	Ensaladeras	0.75 * 0.50	1.13	2	2.25																							
	Subtotal				5.93	Iluminación 750 Lux.																						
	Circulación 80%				4.74																							
	ÁREA TOTAL				10.68																							

3.6 MATERIALES Y ACABADOS








ACABADOS EN EL ENVOLVENTE					
TIPO	MATERIAL	MEDIDAS	CARACTERÍSTICAS	MUESTRA	PROVEEDOR
Piso Restaurante	Porcelanato	0.25 * 0.45	<u>ANKRA BEIGE</u> Cenefa, Tono satinado, clásico.		GRAIMAN
Piso Restaurante	Porcelanato	0.45 * 0.45	<u>ABERDEB</u> Antideslizante, Tono satinado, clásico.		GRAIMAN
Piso Baños	Porcelanato	0.45 * 0.45	<u>ALGOR BEIGE NATURAL</u> Antideslizante, Acabado esmaltado natural		GRAIMAN
Piso Baños	Porcelanato	0.25 * 0.45	<u>ASTROGA</u> Cenefa, acabado esmaltado natural, contemporáneo.		GRAIMAN
Piso Exteriores	Gres	0.30 * 0.30	<u>TABLÓN SALMÓN.</u> Textura lisa, espesor 10 mm,		ALFA
Piso Zona de Producción	Porcelanato	0.45 * 0.45	<u>SUPER BLANCO</u> Antideslizante, Textura plana, resistente a manchas		ALFA
Pared Zona de Producción	Cerámica	0.45 * 0.45	<u>SAND AVENA</u> Textura plana, resistente a manchas		ALFA








Pared Baños	Cerámica	0.50 * 0.50	<u>GOYA</u> Acabado satinado		ALFA
Pared Baños	Cerámica	0.19 * 0.50	<u>EBONY COCOA</u> Acabado brillante		ALFA
Pared Restaurante	Placas de hormigón	1.00 * 0.50	<u>PLACAS DE HORMIGÓN</u> Peso por m ² de 4kg. No requiere de soporte.		ARTEPISOS
Pared zona de producción	Pintura	-	<u>BLANCO PURO.</u> Pintura impermeable al vapor. Esmalte sintético.		PINTUCO
Pared Restaurante	Pintura	-	<u>ROJO VIVO.</u> . Antibacterial, alta lavabilidad.		PINTUCO
Pared Restaurante	Pintura	-	<u>VERDE ARMONÍA.</u> Antibacterial, alta lavabilidad.		PINTUCO
Pared Restaurante	Pintura	-	<u>NARANJA CALIDO.</u> Antibacterial, alta lavabilidad.		PINTUCO
Pared Restaurante	Pintura	-	<u>NEGRO MATE.</u> Antibacterial, alta lavabilidad, uso en metales		PINTUCO









Cielo restaurante	Gypsum	-	<u>GYPSUM VERDE</u> Acabado en tonalidad blanco.		NEXOLOCAL
Cielo zona de producción	Drywall	0.45 * 0.45	<u>DRYWALL ANTI-HONGOS</u> Resistencia a la humedad		NEXOLOCAL
Cielo área exterior	Madera	-	<u>PÉRGOLA DE MADERA.</u>		POLYVORE









CUADRO DE ACCESORIOS SANITARIOS						
Espacio	Equipo	Dimensiones		Imagen	Empresa Proveedorora	Código En Planos
Baños Vestuario Del Personal, Planta Baja Y Planta Alta.	Inodoro	L:	0.73		Briggs-Edesa	B01
		A:	0.45			
		H:	0.63			
	Urinario	L:	0.50		Briggs-Edesa	B02
		A:	0.37			
		H:	0.56			
	Lavamanos	L:	0.35		Briggs-Edesa	B03
		A:	0.35			
		H:	0.13			
	Dispensador de jabón	L:	0.11		Briggs-Edesa	B04
		A:	0.10			
		H:	0.15			
	Dispensador de papel	L:	0.27		Briggs-Edesa	B05
		A:	0.23			
H:		0.28				
Dispensador de toallas de papel	L:	0.28		Briggs-Edesa	B06	
	A:	0.10				
	H:	0.36				
Basurero	R:	0.21		Briggs-Edesa	B07	







3.7 EQUIPAMIENTO Y MAQUINARIA

CUADRO DE EQUIPAMIENTO						
Espacio	Equipo	Dimensiones		Imagen	Empresa Proveedora	Código En Planos
COCINA CALIENTE	Cocina de 3 quemadores	L:	1.20		Termalimex	E01
		A:	0.60			
		H:	0.63			
	Horno de Convección	L:	0.83		Equindeca	E02
		A:	0.75			
		H:	1.08			
	Horno Eléctrico	L:	1.10		Mabe	E03
		A:	0.75			
		H:	1.80			
	Freidora de Piso	L:	0.51		Equindeca	E04
		A:	0.60			
		H:	1.16			
Plancha	L:	0.85		Equindeca	E05	
	A:	0.55				
	H:	0.46				
Asador	L:	0.61		Equindeca	E06	
	A:	0.78				
	H:	0.39				
COCINA FRÍA	Mesa de Acero Inoxidable	L:	1.50		Mundo Hogar	E07
		A:	0.75			
		H:	0.86			

PANADERÍA	Horno Leudador	L:	1.50		Equindeca	E08
		A:	0.75			
		H:	1.80			
	Amasador Eléctrico	L:	0.90		Equindeca	E09
		A:	0.60			
		H:	1.05			
	Batidor Eléctrico	L:	0.37		Equindeca	E10
		A:	0.43			
		H:	0.75			
	Porta-Latas	L:	0.80		Equindeca	E11
		A:	0.65			
		H:	1.75			
ÁREA DE PREPARACIÓN	Mesón con Fregadero	L:	1.90		Mundo Hogar	E12
		A:	0.60			
		H:	0.90			
	Mesa con antepaño	L:	1.00		Mundo Hogar	E13
		A:	0.70			
		H:	0.90			
CUARTOS FRÍOS Y ECONOMATO	Estanterías	L:	1.07		Vitrinas Buenaño	E14
		A:	0.45			
		H:	1.88			

OFFICE DE PASO	Service	L:	1.20		Termalimex	E15
		A:	0.85			
		H:	1.50			
	Mesa de paso	L:	0.90		Mundo Hogar	E16
		A:	0.60			
		H:	1.50			
OFFICE DE CAMAREROS	Máquina cafetera	L:	0.66		EquinECA	E17
		A:	0.54			
		H:	0.48			
	Cafetera	L:	0.46		EquinECA	E18
		A:	0.46			
		H:	0.60			
	Mantenedor de jarras de café	L:	0.36		EquinECA	E19
		A:	0.22			
		H:	0.12			
	Carritos	L:	1.17		EquinECA	E20
		A:	0.41			
		H:	0.84			
CAFETERÍA SATÉLITE	Microondas	L:	0.55		EquinECA	E21
		A:	0.51			
		H:	0.36			
	Licuadora	L:	0.21		EquinECA	E22
		A:	0.19			
		H:	0.22			

	Sandwichera	L:	0.38		Equindeca	E23
		A:	0.63			
		H:	0.26			
	Juguera	L:	0.22		Equindeca	E24
		A:	0.58			
		H:	0.46			
	Exhibidor	L:	1.10		Equindeca	E25
		A:	0.90			
		H:	1.32			
POSILLERÍA O PLONGE	Contenedor de vasos	L:	0.55		Equindeca	E26
		A:	0.37			
		H:	0.16			
	Contenedor de vajilla	L:	0.50		Equindeca	E27
		A:	0.50			
		H:	0.16			
	Contenedor de utensilios	L:	0.20		Equindeca	E28
		A:	0.44			
		H:	0.16			
	Lavabo industrial 2 servicios	L:	1.15		Mundo Hogar	E29
		A:	0.70			
		H:	0.95			
ALMACENAJE DE BEBIDAS	Frigorífico	L:	1.38		Equindeca	E30
		A:	0.75			
		H:	2.03			

ALMACÉN DE LIMPIEZA	Carrito de Limpieza	L:	0.55		Equindeca	E31
		A:	0.35			
		H:	0.65			
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Balanza industrial	L:	0.65		Mundo Hogar	E32
		A:	0.77			
		H:	0.82			
	Carritos de carga	L:	0.81		Mundo Hogar	E33
		A:	0.50			
		H:	0.93			
	Basureros herméticos	L:	0.48		Mundo Hogar	E34
		A:	0.56			
		H:	0.94			
DESECHOS SÓLIDOS	Contenedores	L:	1.26		Mundo Hogar	E35
		A:	0.78			
		H:	1.17			
VESTIDOR DEL PERSONAL	Lockers	L:	0.38		LOCKERS ECUADOR S.A.	E36
		A:	0.38			
		H:	1.80			

3.8 PLANOS DEL PROYECTO.

- ✓ PLANO DE IMPLANTACIÓN
- ✓ PLANO DE ZONIFICACIÓN
- ✓ PLANO DE CIRCULACIÓN
- ✓ PLANO ARQUITECTÓNICO
- ✓ PLANO DE FACHADAS
- ✓ PLANO AMOBLADO
- ✓ PLANO DE CORTES
- ✓ PLANO DE CODIFICACIÓN
- ✓ PLANO DE PISOS
- ✓ PLANO DE CIELOS
- ✓ PLANO DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA
- ✓ PLANO DE INSTALACIÓN DE TOMACORRIENTES
- ✓ PLANO LUMÍNICO
- ✓ PLANO DE INSTALACIÓN HIDROSANITARIAS: AGUA POTABLE
- ✓ PLANO DE INSTALACIÓN HIDROSANITARIAS, DESALOJO DE AGUAS SERVIDAS
- ✓ PLANO DE INSTALACIÓN DE VENTILACIÓN
- ✓ PLANO DE INSTALACIÓN DE GAS
- ✓ PLANO DE EVACUACIÓN
- ✓ PLANO DE ACABADOS, PAREDES
- ✓ PLANO DE UBICACIÓN DE INSTALACIONES ESPECIALES

ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR

EJE DE VÍA

RAMPA PARQUEO



SIMBOLOGÍA .-	
	ZONA DE SERVICIO.
	ZONA DE PRODUCCIÓN.
	ZONA DE PARQUEO.
	ZONA DE MANTENIMIENTO.
	ZONA DE ADMINISTRACIÓN
	ZONA DE SERVICIO HIGIÉNICO

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
NOMBRE:

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

PLANTA BAJA ZONIFICADA
CONTENIDO:

ESCALA: 1:150

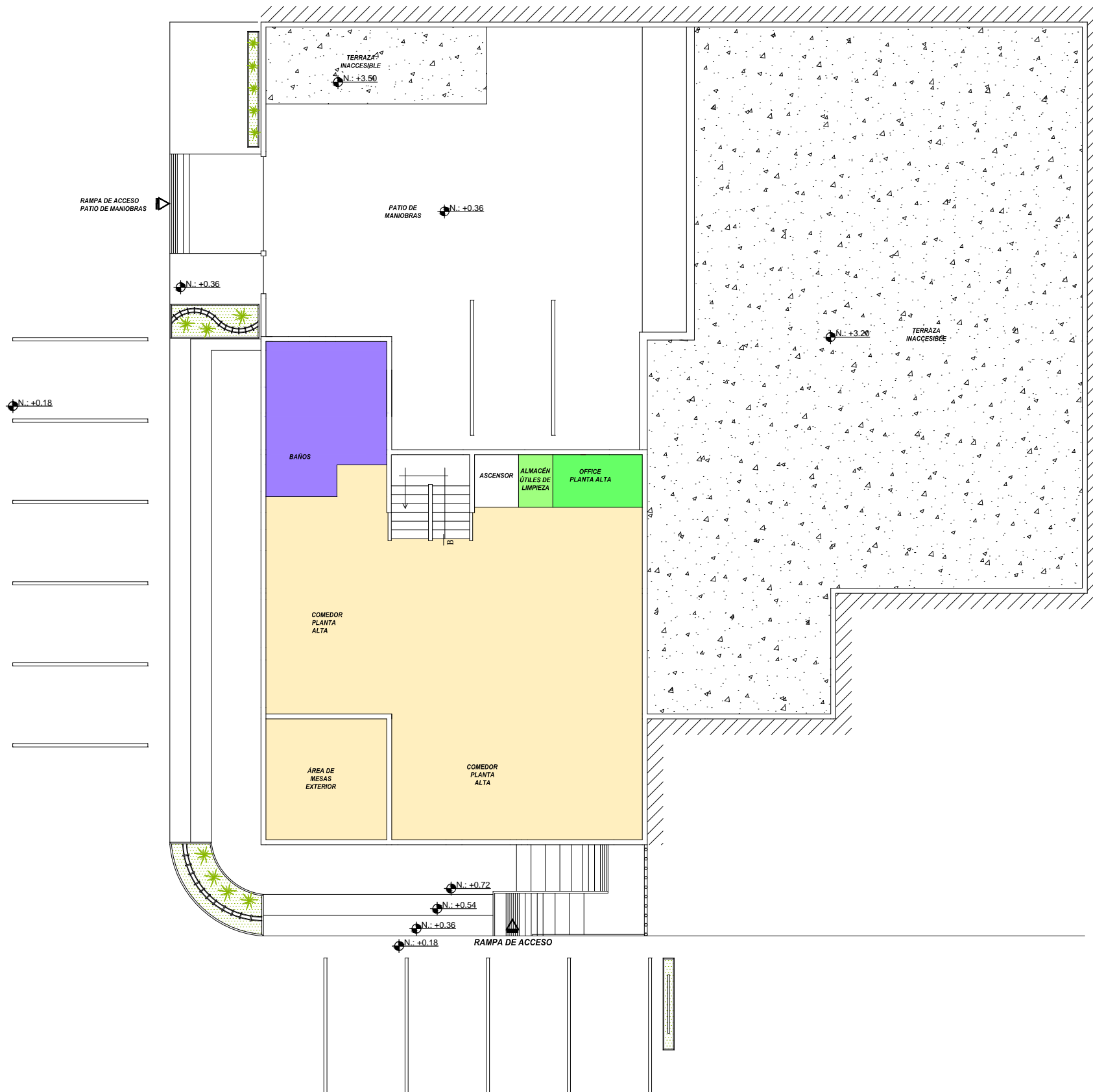
LÁMINA Nº:
2 de 35

ZONIFICACIÓN, PLANTA BAJA.-
Esc. 1:150

ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR

EJE DE VÍA

N.: +0.00
RAMPA DE PARQUEO



SIMBOLOGÍA .-

	ZONA DE SERVICIO.
	ZONA DE PRODUCCIÓN.
	ZONA DE PARQUEO.
	ZONA DE MANTENIMIENTO.
	ZONA DE ADMINISTRACIÓN
	ZONA DE SERVICIO HIGIÉNICO

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
NOMBRE:

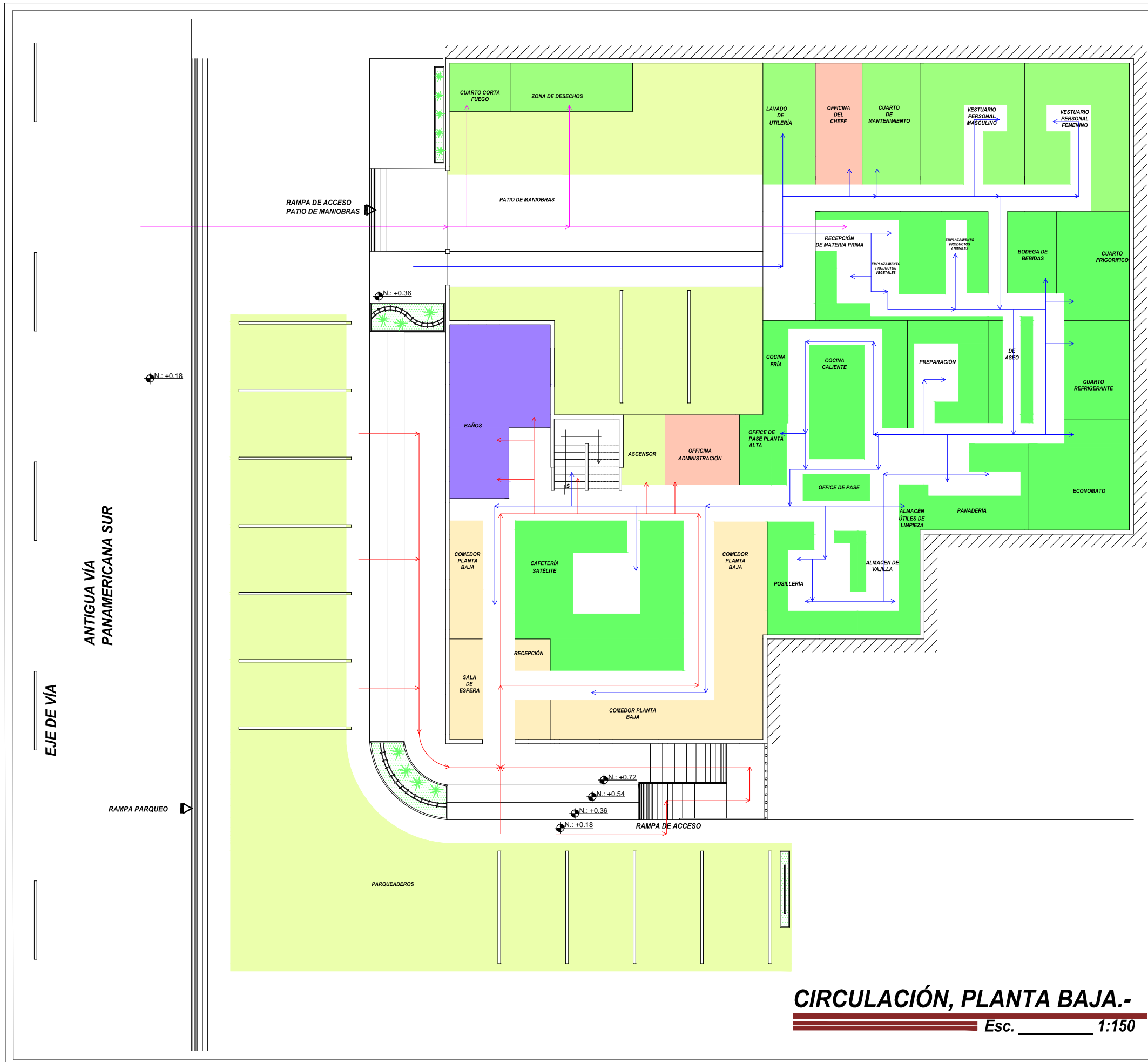
Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

PLANTA ALTA
ZONIFICADA
CONTENIDO:

ESCALA: 1:150

LÁMINA N°:
3
de 35

ZONIFICACIÓN, PLANTA ALTA.-
Esc. 1:150



S I M B O L O G Í A .-	
	CIRCULACIÓN DEL PERSONAL.
	CIRCULACIÓN DE PROVEEDORES.
	CIRCULACIÓN DE USUARIOS.
	ZONA DE SERVICIO.
	ZONA DE PARQUEO
	ZONA DE MANTENIMIENTO.
	ZONA DE ADMINISTRACIÓN
	ZONA DE SERVICIO HIGIÉNICO

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
 NOMBRE:

Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

PLANTA BAJA CIRCULACIÓN
 CONTENIDO:

1:150
 ESCALA:

LÁMINA N°:
4
 de 35

CIRCULACIÓN, PLANTA BAJA.-
 Esc. 1:150

ANTIGUA VÍA PANAMERICANA SUR

EJE DE VÍA

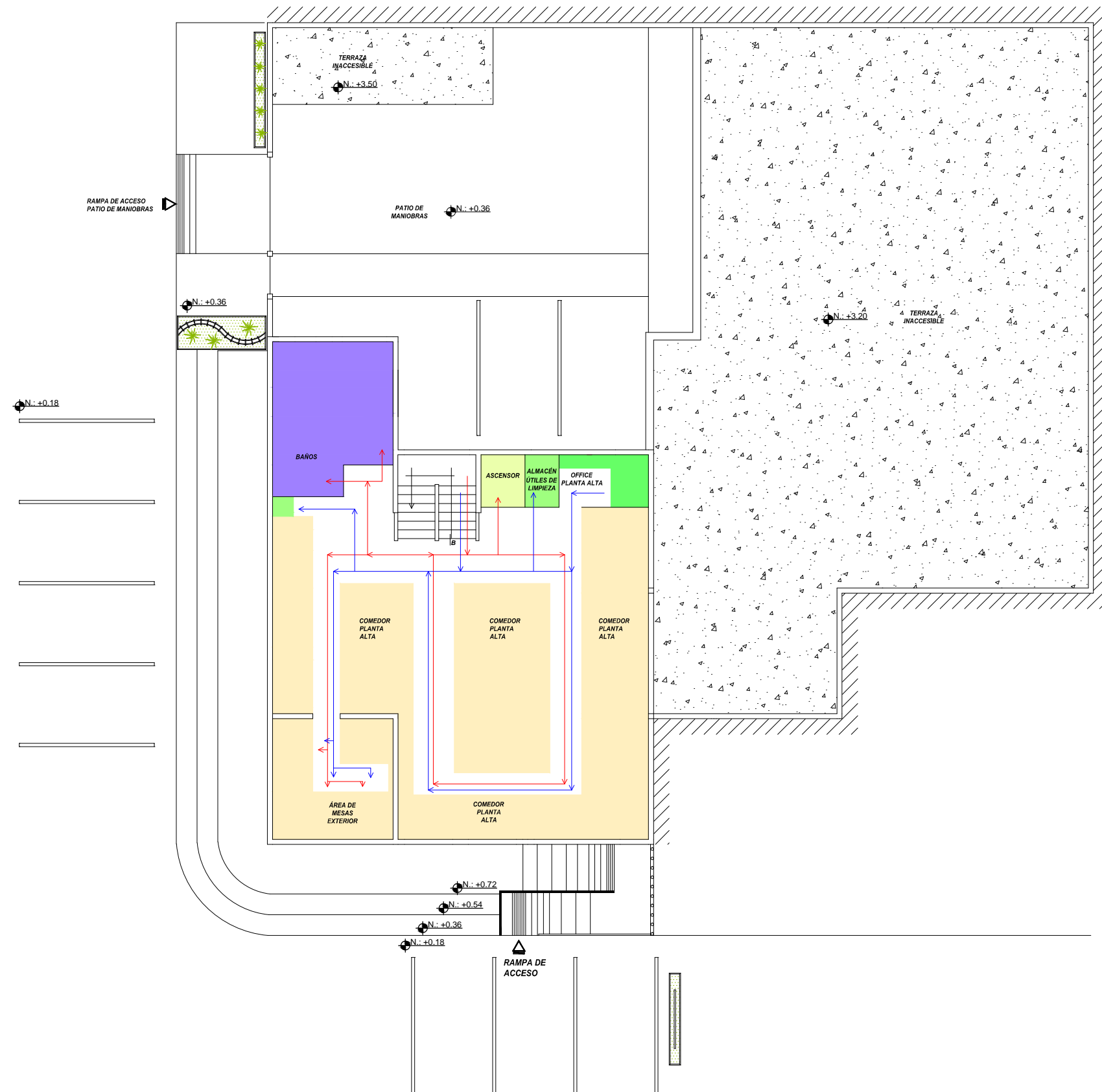
RAMPA PARQUEO

RAMPA DE ACCESO PATIO DE MANIOBRAS

RAMPA DE ACCESO

PARQUEADEROS

EJE DE VÍA
ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR



SIMBOLOGÍA .-	
	CIRCULACIÓN DEL PERSONAL.
	CIRCULACIÓN DE PROVEEDORES.
	CIRCULACIÓN DE USUARIOS.
	ZONA DE SERVICIO.
	ZONA DE PRODUCCIÓN.
	ZONA DE PARQUEO
	ZONA DE MANTENIMIENTO.
	ZONA DE ADMINISTRACIÓN
	ZONA DE SERVICIO HIGIÉNICO

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
NOMBRE:

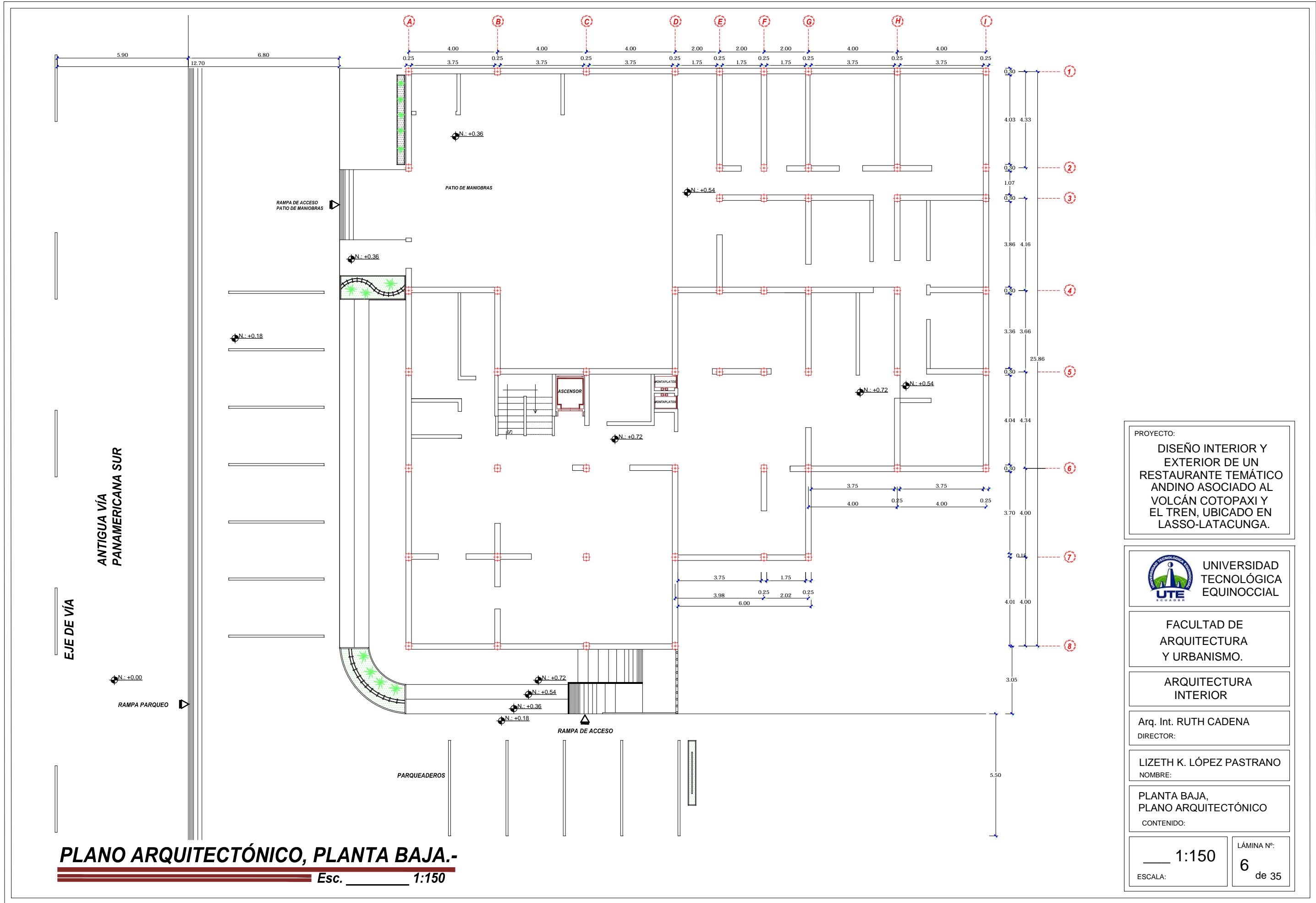
Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

PLANTA ALTA CIRCULACIÓN
CONTENIDO:

ESCALA: 1:150

LÁMINA Nº:
5 de 35

CIRCULACIÓN, PLANTA ALTA.-
Esc. 1:150



PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. **RUTH CADENA**
 DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
 NOMBRE:

PLANTA BAJA, PLANO ARQUITECTÓNICO
 CONTENIDO:

ESCALA: 1:150	LÁMINA Nº: 6 de 35
----------------------	---------------------------

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

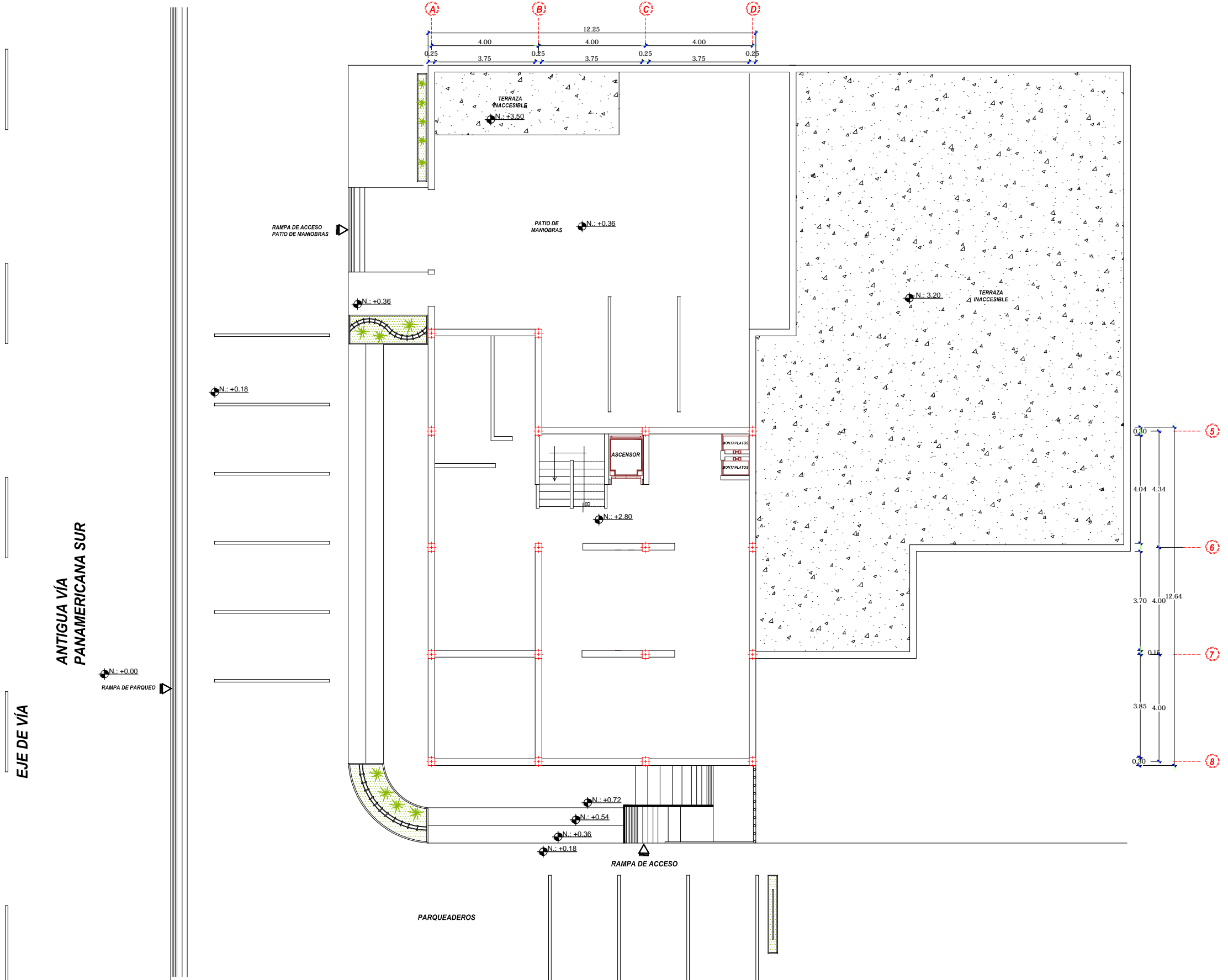
Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

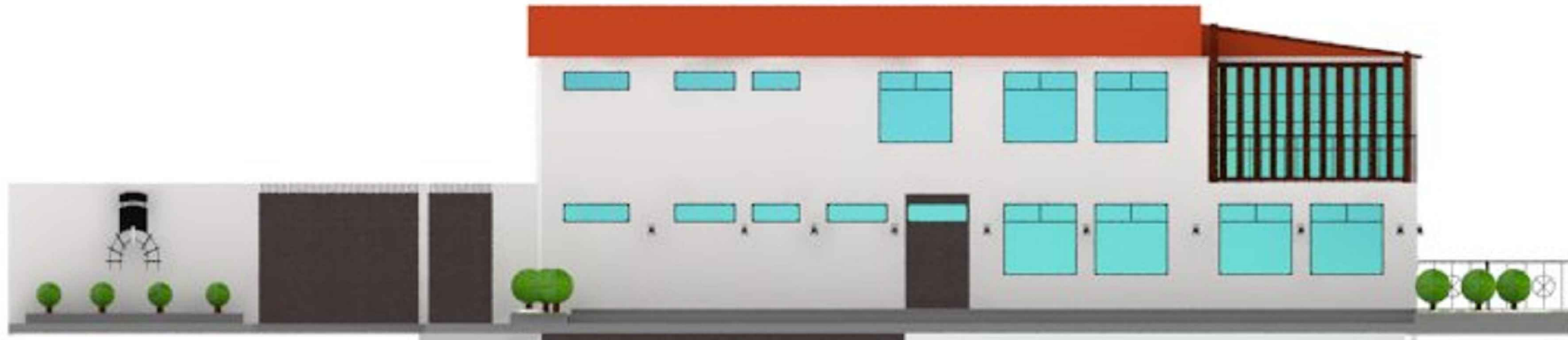
LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
 NOMBRE:

PLANTA ALTA,
 PLANO ARQUITECTÓNICO
 CONTENIDO:

ESCALA: **1:150**
 LÁMINA Nº: **7** de 35

PLANO ARQUITECTÓNICO, PLANTA ALTA.-
 Esc. **1:150**





FACHADA ESTE .-

Esc. _____ s/n



AXONOMETRÍA .-



FACHADA NORTE.-

Esc. _____ s/n

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

FACHADAS
CONTENIDO:

ESCALA: _____ S/N

LÁMINA Nº:
8 de 35

ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR



PLANO AMOBLADO, PLANTA BAJA.-
Esc. 1:120

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

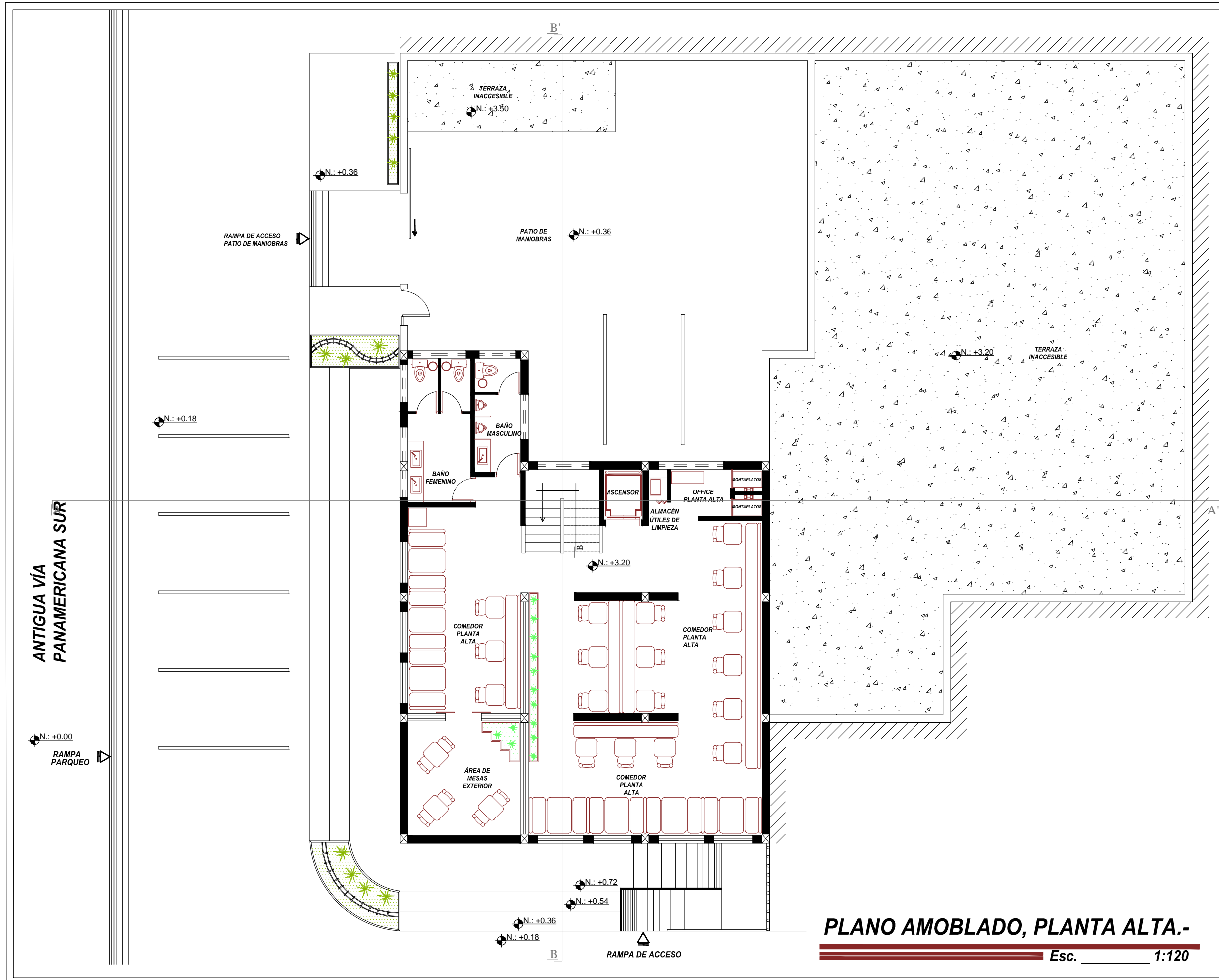
ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA BAJA, PLANO AMOBLADO.
CONTENIDO:

ESCALA: 1:120
LÁMINA Nº: 9 de 35



ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR

PLANO AMOBLADO, PLANTA ALTA.-
Esc. 1:120

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

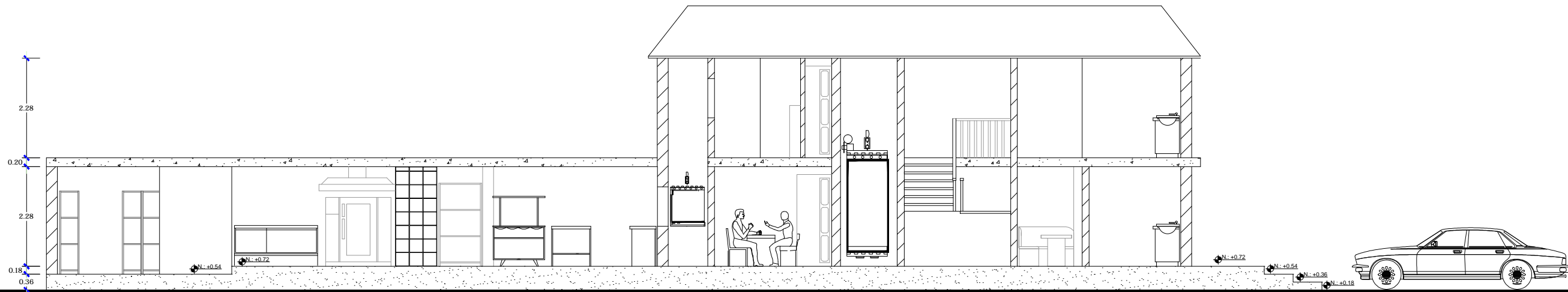
ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

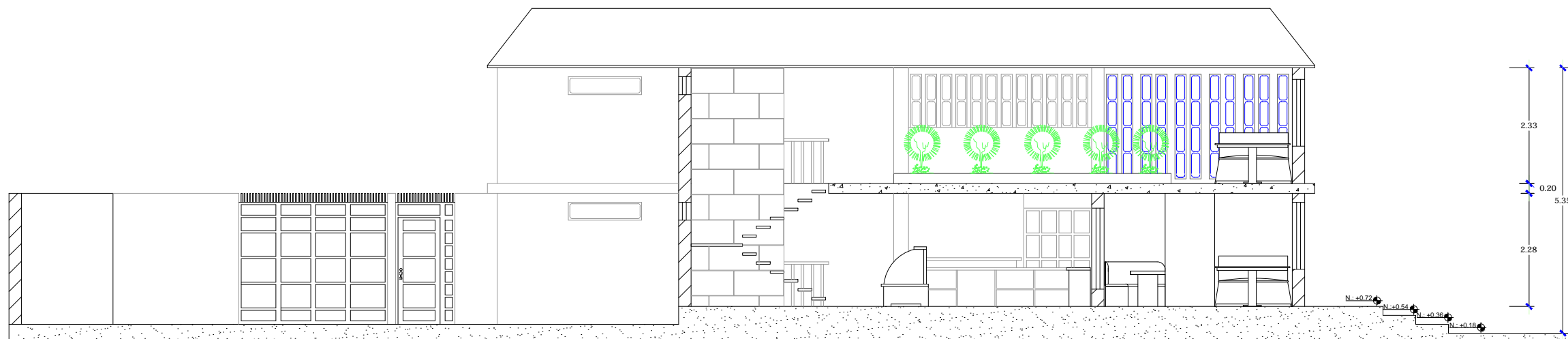
LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA, PLANO AMOBLADO
CONTENIDO:

ESCALA: 1:120
LÁMINA Nº: 10 de 35



C O R T E A - A ' . -
 Esc. S/N



C O R T E B - B ' . -
 Esc. S/N

PROYECTO:
 DISEÑO INTERIOR Y
 EXTERIOR DE UN
 RESTAURANTE TEMÁTICO
 ANDINO ASOCIADO AL
 VOLCÁN COTOPAXI Y
 EL TREN, UBICADO EN
 LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE
 ARQUITECTURA
 Y URBANISMO.

ARQUITECTURA
 INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
 NOMBRE:

CORTES
 CONTENIDO:

ESCALA: S/N

LÁMINA Nº:
 11
 de 35

ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR

EJE DE VÍA

RAMPA PARQUEO



CUADRO DE EQUIPAMIENTO.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
E01	COCINA DE 3 QUEMADORES
E02	HORNO DE CONVECCIÓN
E03	HORNO ELÉCTRICO
E04	FREIDORA DE PISO
E05	PLANCHA DE PISO
E06	ASADOR
E07	MESA DE ACERO INOXIDABLE
E08	HORNO LEUDADOR
E09	AMASADOR
E10	BATIDOR ELÉCTRICO
E11	PORTA LATAS
E12	MESÓN CON FREGADERO
E13	MESA CON ANTEPAÑO
E14	ESTANTERÍAS METÁLICAS
E15	SERVICE 4 BANDEJAS
E16	MESA DE PASO
E17	MÁQUINA CAFETERA
E20	CARRITOS DE PASE
E25	EXHIBIDOR
E26	CONTENEDOR DE VASOS
E27	CONTENEDOR DE VAJILLA
E28	CONTENEDOR DE UTENSILIOS
E29	LAVAVO INDUSTRIAL 2 SERVICIOS
E30	FRIGORÍFICO
E31	CARRITO DE LIMPIEZA
E32	BALANZA INDUSTRIAL
E33	CARRITO DE CARGA
E34	BASURERO HERMÉTICO
E35	CONTENEDOR INDUSTRIAL, BASURA
E36	LOCKERS
E37	GRADILLERO DE LIMPIEZA
E38	BOMBONA DE GAS, 50 Kg.
E39	JARDINERA.
E40	JARDINERA EMPOTRABLE.
E41	PORTÓN ELÉCTRICO.

CUADRO DE ACCESORIOS SANITARIOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
B01	INODORO
B02	URINARIO
B03	LAVAMANOS
B07	BASURERO

CUADRO DE MOBILIARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
M01	MESA RECTANGULAR 6PX.
M02	MESA RECTANGULAR 4PX.
M03	MESA RECTANGULAR 2PX.
M04	ESCRITORIO DE OFICINA.
M05	MUEBLE DE CUBERTERÍA
M06	HOSTESS
S01	SILLÓN CORRIDO 3PX.
S02	SILLÓN CORRIDO 2PX.
S03	SILLÓN CORRIDO.
S04	SILLA INDIVIDUAL BAJA.
S05	SILLA INDIVIDUAL ALTA.

CODIFICACIÓN, PLANTA BAJA.-
Esc. 1:150

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

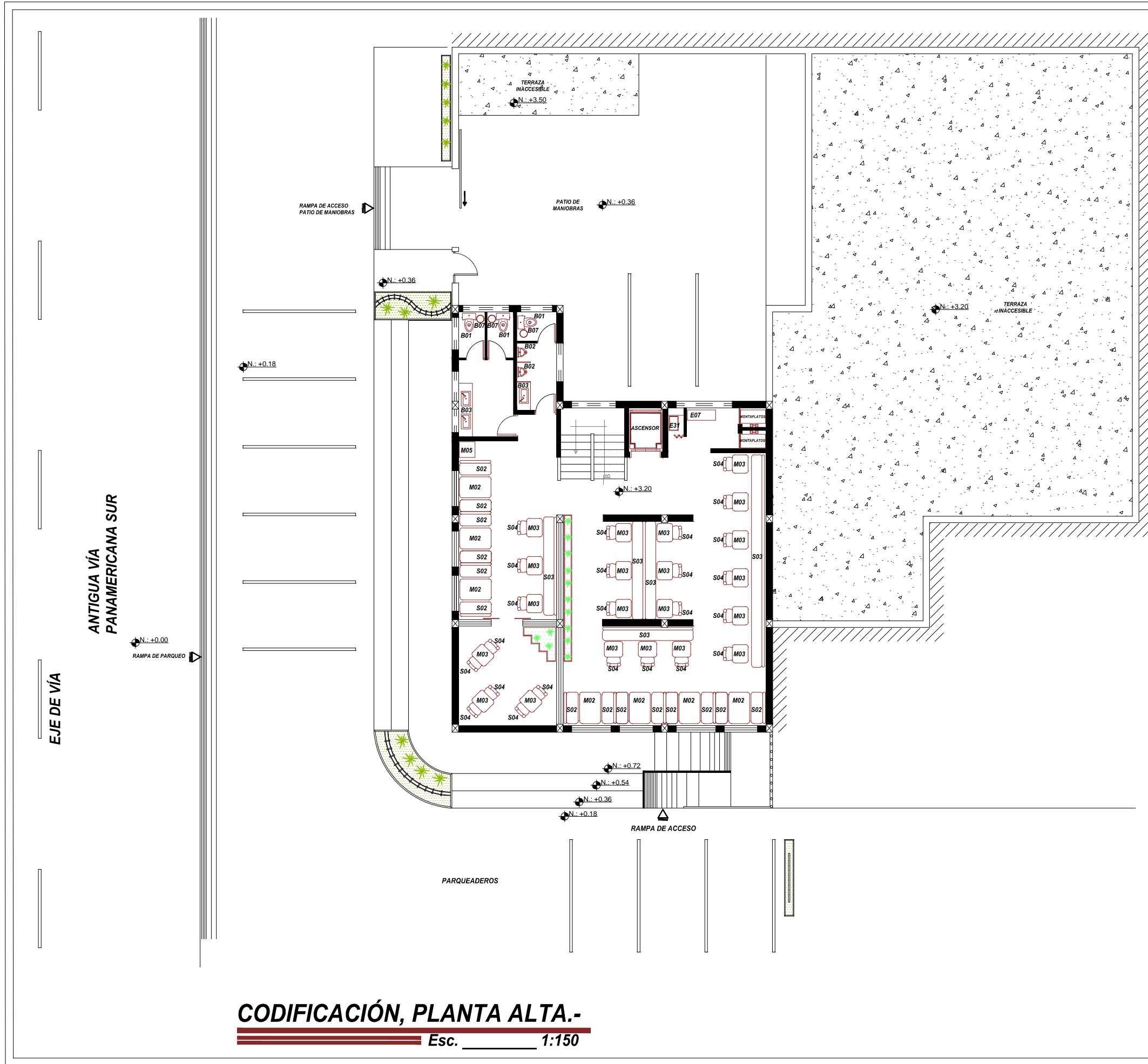
LIZETH K. LÓPEZ P.
NOMBRE:

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

PLANTA BAJA
CODIFICACIÓN
CONTENIDO:

ESCALA: 1:150

LÁMINA N°:
12 de 35



CUADRO DE EQUIPAMIENTO.	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
E07	MESA DE ACERO INOXIDABLE
E31	CARRITO DE LIMPIEZA
E39	JARDINERA
E40	JARDINERA EMPOTRABLE

CUADRO DE ACCESORIOS SANITARIOS	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
B01	INODORO
B02	URINARIO
B03	LAVAMANOS
B07	BASURERO

CUADRO DE MOBILIARIO	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
M02	MESA RECTANGULAR 4PX.
M03	MESA RECTANGULAR 2PX.
M05	MUEBLE DE CUBERTERÍA.
S02	SILLÓN CORRIDO 2PX.
S03	SILLÓN CORRIDO.
S04	SILLA INDIVIDUAL BAJA.

PROYECTO:
 DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
NOMBRE:

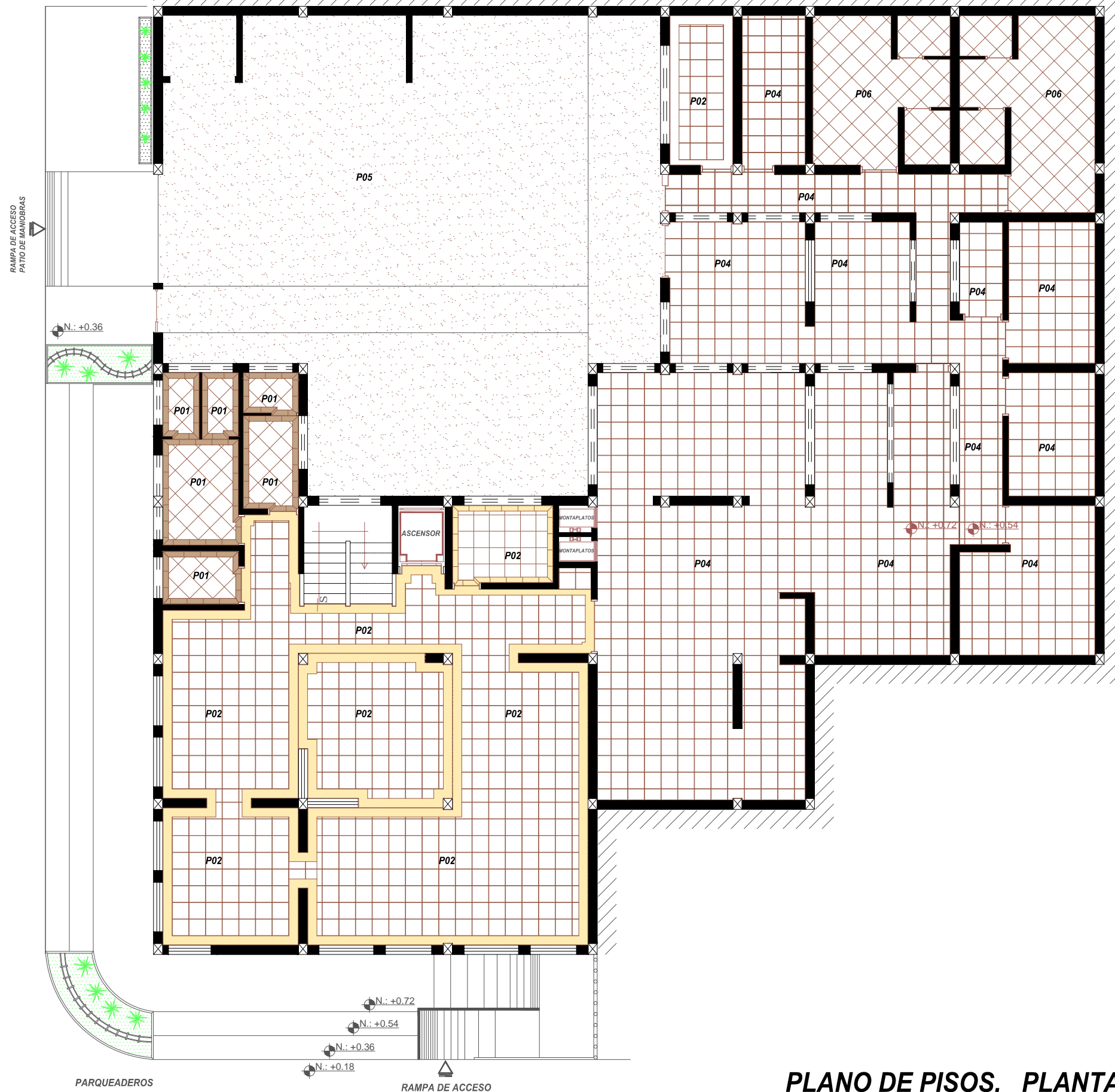
Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

PLANTA ALTA
CODIFICACIÓN
CONTENIDO:








ESCALA: 1:150

LÁMINA Nº:
13
de 35

CODIFICACIÓN, PLANTA ALTA.-
 Esc. 1:150



CUADRO DE ACABADOS.-

Cod. Plano	ZONA	MATERIAL	DIMEN.	IMAGEN
P01	ZONA DE SERVICIOS HIGIÉNICO	PORCELANATO	0.45 x 0.45 0.45 x 0.25	 ALGOR BEIGE NATURAL.  ASTROGA.
P02	ZONA DE SERVICIO (comedor, cafetería satélite) ZONA ADMINISTRATIVA.	PORCELANATO.	0.45 x 0.45 0.45 x 0.25	 ABERDEB  AKRA BEIGE.
P04 P06	ZONA DE PRODUCCIÓN, CUARTO DE MANTENIMIENTO.	PORCELANATO SUPER BLANCO, ANTIDESLIZANTE.	0.45 x 0.45	
P05	ZONA DE PARQUEO, ZONA DE MANTENIMIENTO.	PISO DE HORMIGÓN.	1.00 x 0.50	
P03	ZONA MESAS EXTERIORES.	GRESS, TABLÓN SALMÓN	0.30 x 0.30	

PROYECTO:
 DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.


 UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
 NOMBRE:

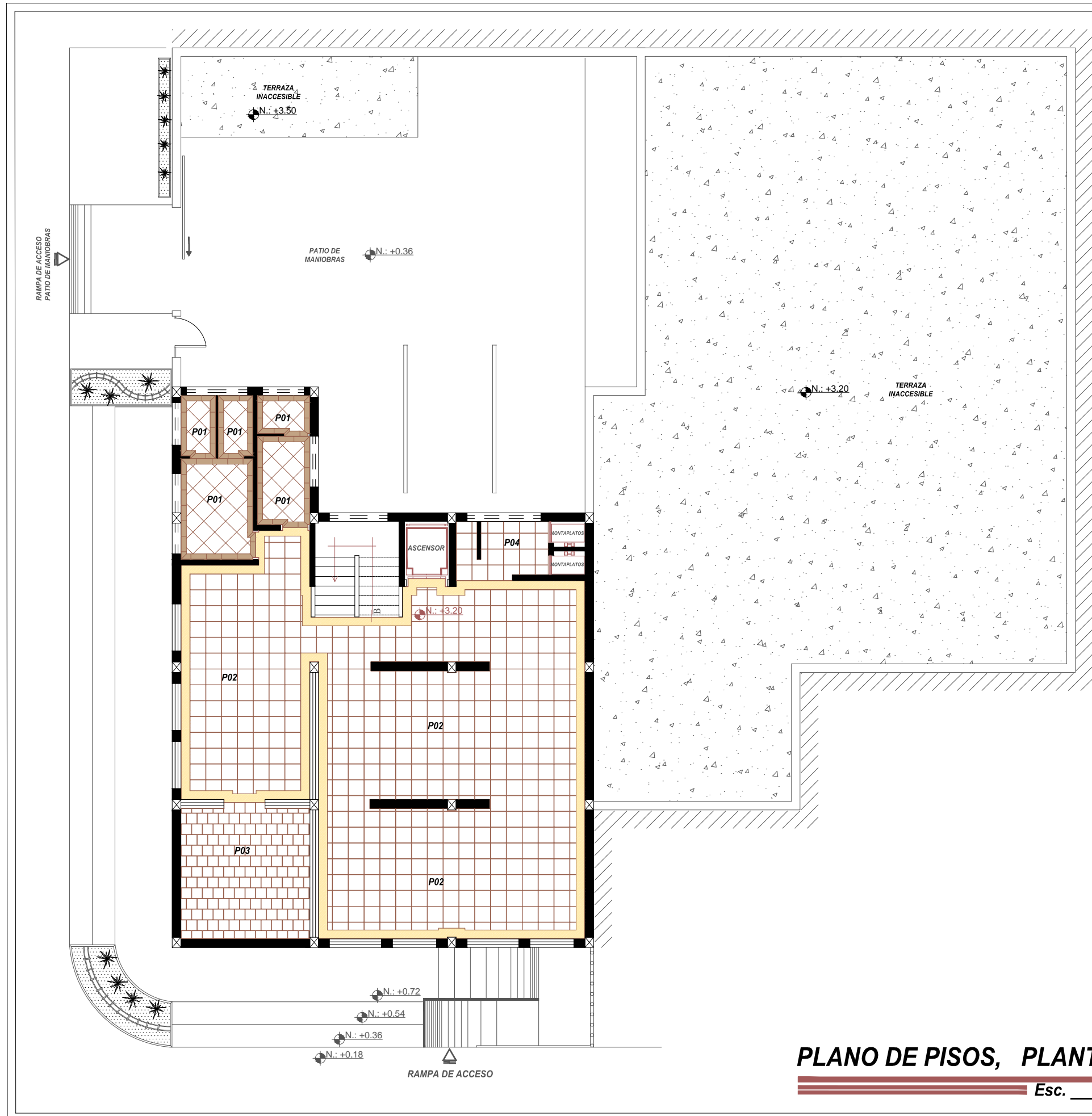
Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

PLANTA BAJA PISOS
 CONTENIDO:

1:120
 ESCALA:

LÁMINA N°:
 14 de 35

PLANO DE PISOS, PLANTA BAJA.-
 Esc. 1:120



CUADRO DE ACABADOS.-				
Cod. Plano	ZONA	MATERIAL	DIMEN.	IMAGEN
P01	ZONA DE SERVICIOS HIGIÉNICO	PORCELANATO	0.45 x 0.25	<p>ALGOR BEIGE NATURAL. ASTROGA.</p>
P02	ZONA DE SERVICIO (comedor, cafetería satélite) ZONA ADMINISTRATIVA.	PORCELANATO.	0.45 x 0.45 0.45 x 0.25	<p>ABERDEB AKRA BEIGE.</p>
P04 P06	ZONA DE PRODUCCIÓN, CUARTO DE MANTENIMIENTO.	PORCELANATO SUPER BLANCO, ANTIDSLIZANTE.	0.45 x 0.45	
P05	ZONA DE PARQUEO, ZONA DE MANTENIMIENTO.	PISO DE HORMIGÓN.	1.00 x 0.50	
P03	ZONA MESAS EXTERIORES.	GRESS, TABLÓN SALMÓN	0.30 x 0.30	

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
 NOMBRE:

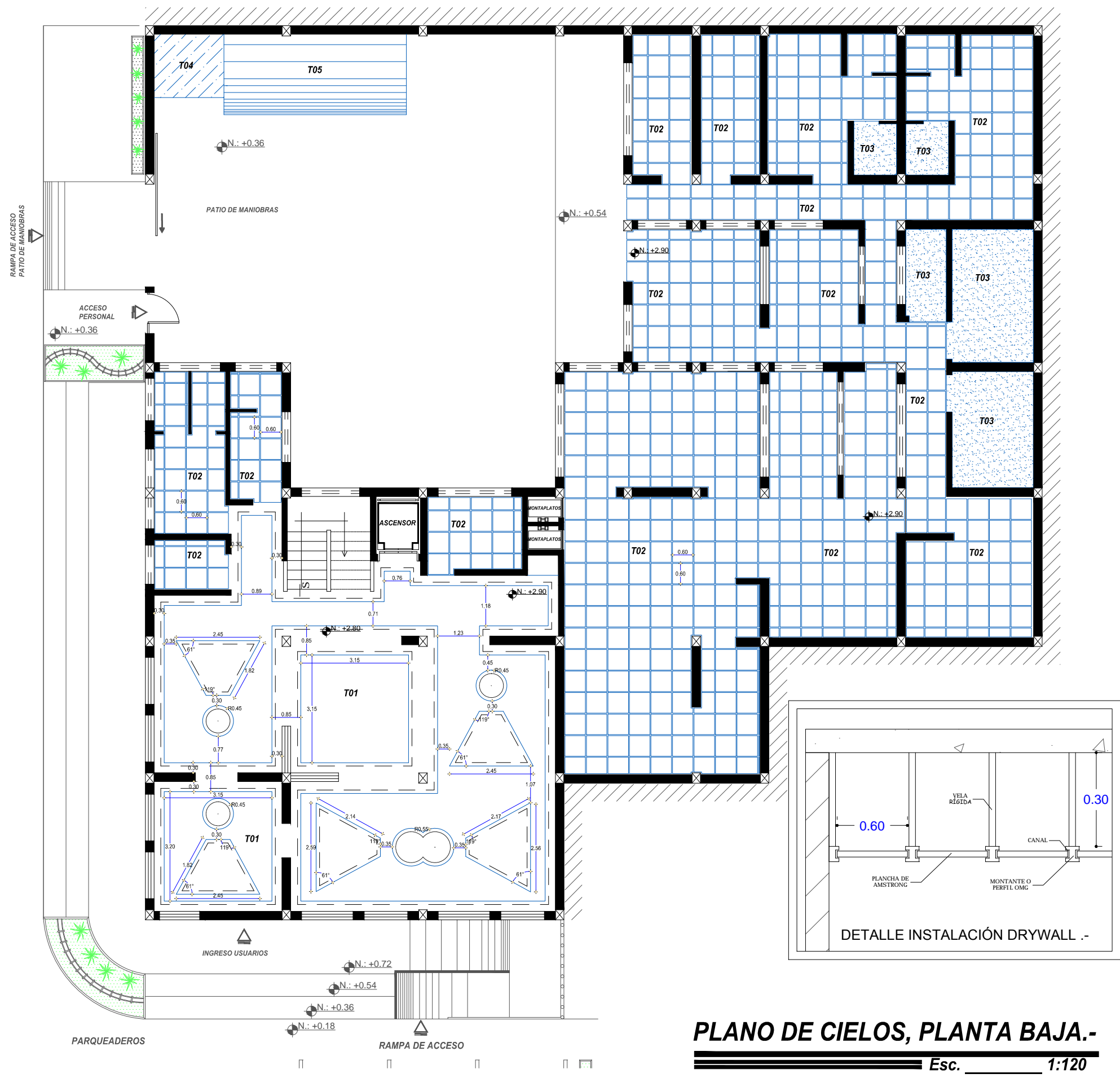
Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

PLANTA ALTA PISOS
 CONTENIDO:

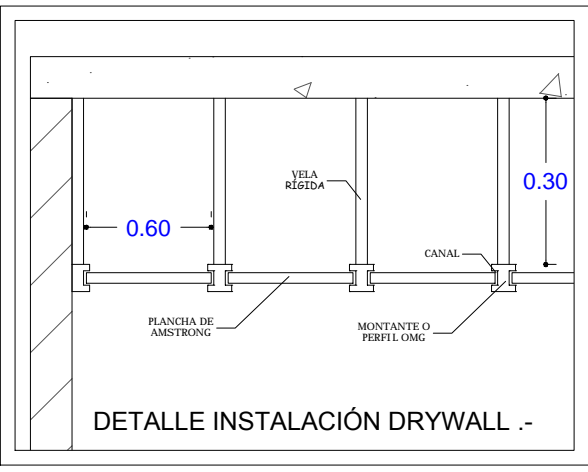
1:120
 ESCALA:

LÁMINA N°:
15
 de 35

PLANO DE PISOS, PLANTA ALTA.-
 Esc. 1:120



CUADRO DE ACABADOS.-		
Cod. Plano	ZONA	MATERIAL
T01	ZONA DE SERVICIO	GYPSUM, DISEÑO PERSONALIZADO
T02	ZONA DE PRODUCCIÓN, SERVICIOS HIGIÉNICOS, ZONA ADMINISTRATIVA, CUARTO DE MANTENIMIENTO.	DRYWALL, ANTI-HONGOS
T03	BODEGA DE BEBIAS, CUARTO REFRIGERANTE, CUARTO FRIGORÍFICO, DUCHAS DE PERSONAL.	EMPASTADO DE CEMENTO Y CAL.
T04	CUARTO CORTA FUEGO	HORMIGÓN FUNDIDO.
T05	ÁREA DE DESECHOS (contenedores de basura)	EUROLIT (plancha de zinc).
T06	ÁREA DE MESAS EXTERIORES	PÉRGOLA DE MADERA



PLANO DE CIELOS, PLANTA BAJA.-
Esc. 1:120

PROYECTO:
 DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

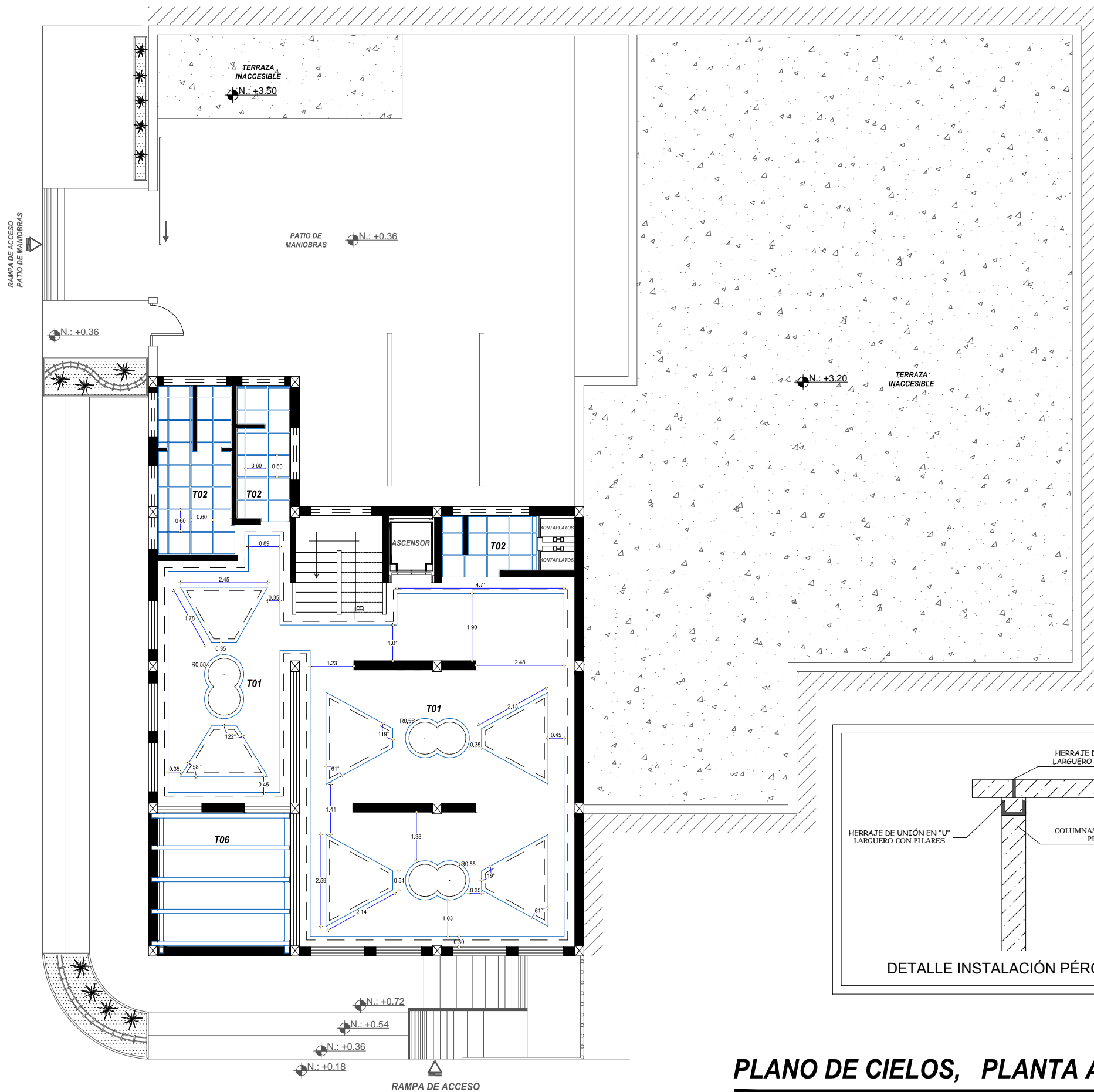
LIZETH K. LÓPEZ P.
 NOMBRE:

Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

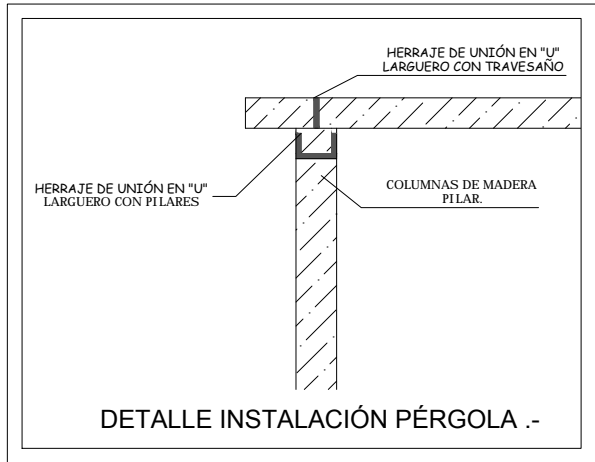
PLANTA BAJA CIELOS
 CONTENIDO:

1:120
 ESCALA:

LÁMINA N°:
 16 de 35



CUADRO DE ACABADOS.-		
Cod. Plano	ZONA	MATERIAL
T01	ZONA DE SERVICIO	GYPSUM, DISEÑO PERSONALIZADO
T02	ZONA DE PRODUCCIÓN, SERVICIOS HIGIÉNICOS, ZONA ADMINISTRATIVA, CUARTO DE MANTENIMIENTO.	DRYWALL, ANTI-HONGOS
T03	BÓDEGA DE BEBIAS, CUARTO REFRIGERANTE, CUARTO FRIGORÍFICO, DUCHAS DE PERSONAL.	EMPASTADO DE CEMENTO Y CAL.
T04	CUARTO CORTA FUEGO	HORMIGÓN FUNDIDO.
T05	ÁREA DE DESECHOS (contenedores de basura)	EUROLIT (plancha de zinc).
T06	ÁREA DE MESAS EXTERIORES	PÉRGOLA DE MADERA



PLANO DE CIELOS, PLANTA ALTA.-
Esc. 1:120

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

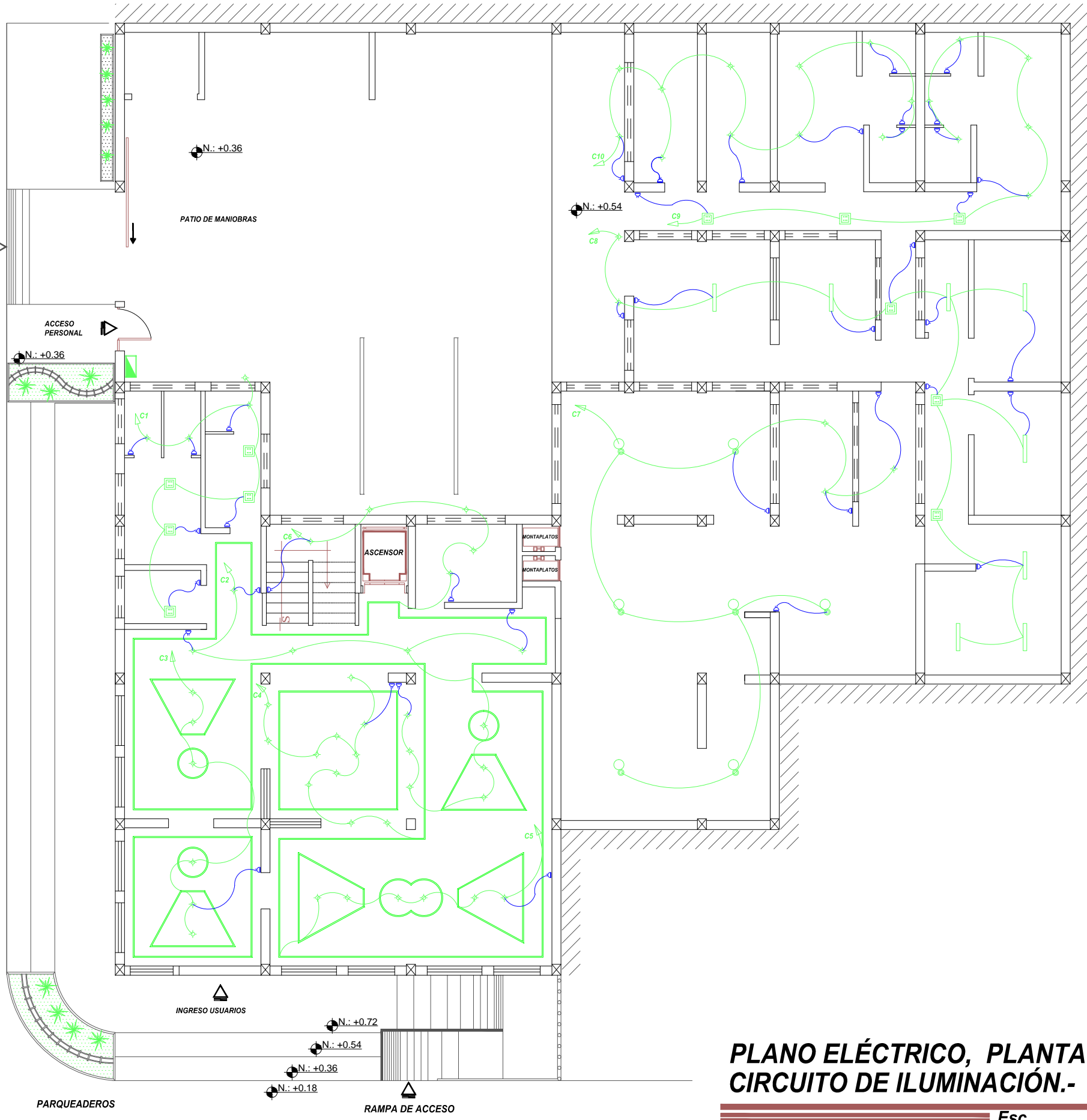
LIZETH K. LÓPEZ P.
 NOMBRE:

Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

PLANTA ALTA CIELOS
 CONTENIDO:

1:120
 ESCALA:

LÁMINA Nº:
17
 de 35



LEYENDA	
	MEDIDOR ELÉCTRICO.
	DIRECCIÓN AL TABLERO ELÉCTRICO.
	LUMINARIA
	SISTEMA SOLATUBE CON LUMINARIA.
	CIRCUITO DE ILUMINACIÓN
	CIRCUITO DE INTERRUPTORES
	INTERRUPTOR SIMPLE
	INTERRUPTOR CONMUTADO

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

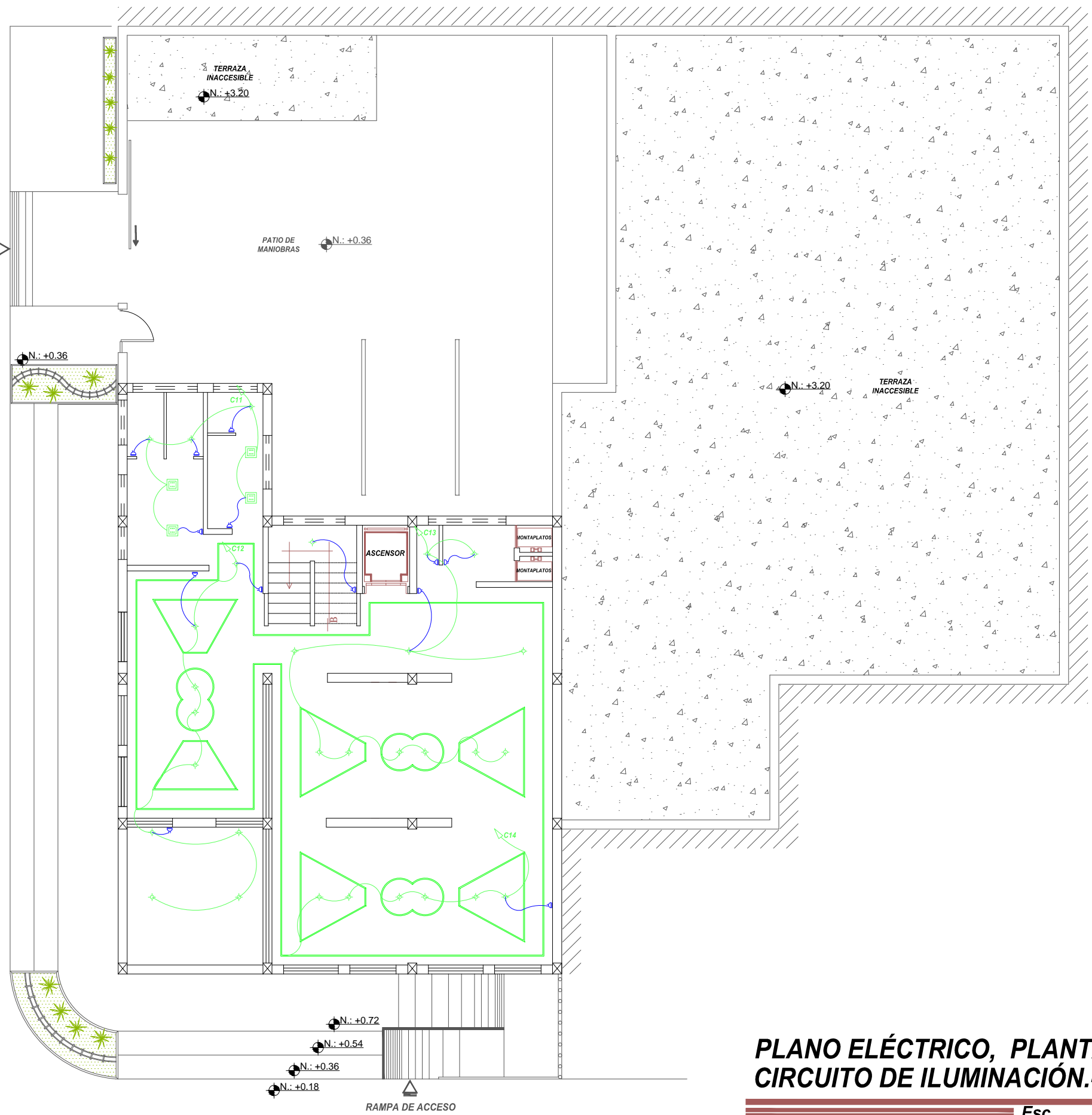
LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
 NOMBRE:

PLANTA BAJA,
 INSTALACIÓN ELÉCTRICA
 CIRCUITO DE ILUMINACIÓN
 CONTENIDO:

ESCALA: **1:120**
 LÁMINA Nº: **18** de 35

PLANO ELÉCTRICO, PLANTA BAJA
CIRCUITO DE ILUMINACIÓN.-
 Esc. **1:120**

RAMPA DE ACCESO
PATIO DE MANIOBRAS



RAMPA DE ACCESO

LEYENDA	
	MEDIDOR ELÉCTRICO.
	DIRECCIÓN AL TABLERO ELÉCTRICO.
	LUMINARIA
	SISTEMA SOLATUBE CON LUMINARIA.
	CIRCUITO DE ILUMINACIÓN
	CIRCUITO DE INTERRUPTORES
	INTERRUPTOR SIMPLE
	INTERRUPTOR CONMUTADO

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

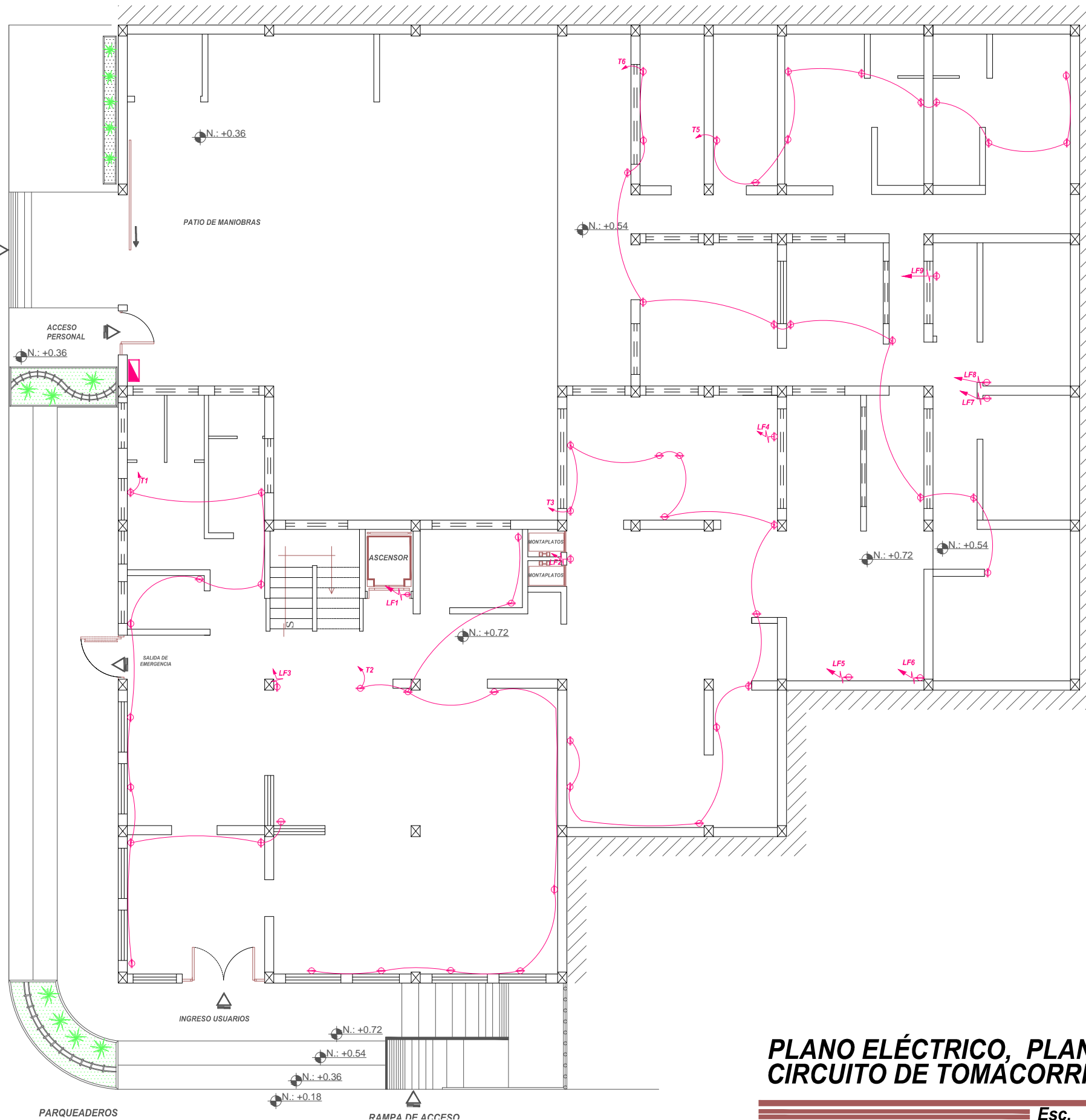
LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA,
INSTALACIÓN ELÉCTRICA
CIRCUITO DE ILUMINACIÓN
CONTENIDO:

ESCALA: 1:120
LÁMINA Nº: 19 de 35

PLANO ELÉCTRICO, PLANTA ALTA CIRCUITO DE ILUMINACIÓN.-

Esc. 1:120



LEYENDA	
	MEDIDOR ELÉCTRICO.
	DIRECCIÓN AL TABLERO ELÉCTRICO.
	CIRCUITO DE TOMACORRIENTE
	LÍNEA DE FUERZA, DIRECTO AL TABLERO
	TOMACORRIENTE

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

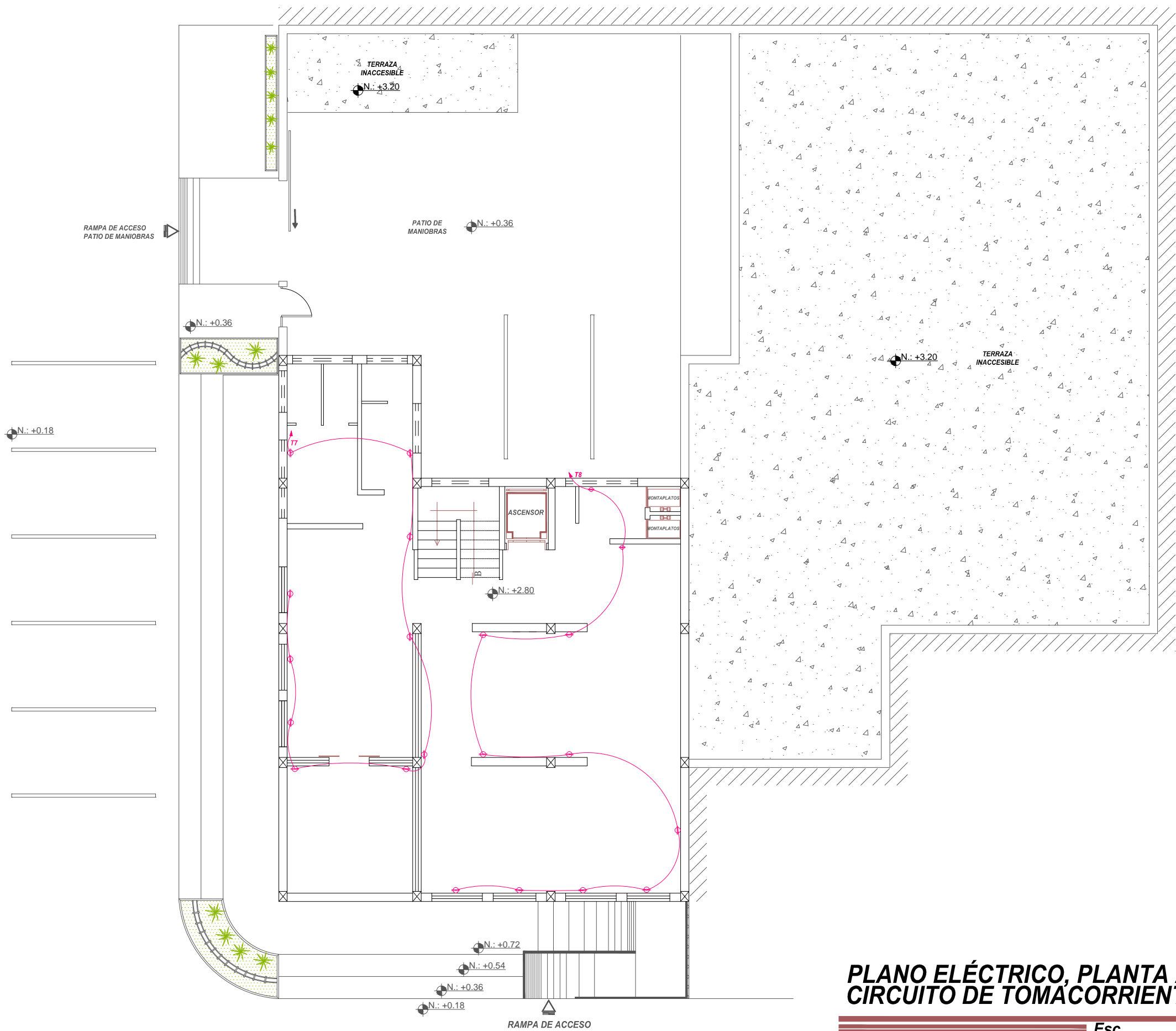
Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA BAJA, INSTALACIÓN ELÉCTRICA
CIRCUITO TOMACORRIENTES
CONTENIDO:

ESCALA: 1:120	LÁMINA Nº: 20 de 35
---------------	---------------------

**PLANO ELÉCTRICO, PLANTA BAJA
CIRCUITO DE TOMACORRIENTES.-**
 Esc. 1:120



LEYENDA	
	MEDIDOR ELÉCTRICO.
	DIRECCIÓN AL TABLERO ELÉCTRICO.
	CIRCUITO DE TOMACORRIENTE
	LÍNEA DE FUERZA, DIRECTO AL TABLERO
	TOMACORRIENTE

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
 NOMBRE:

PLANTA ALTA, INSTALACIÓN ELÉCTRICA
 CIRCUITO TOMACORRIENTES
 CONTENIDO:

ESCALA: 1:120
 LÁMINA Nº: 21 de 35

**PLANO ELÉCTRICO, PLANTA ALTA
 CIRCUITO DE TOMACORRIENTES.-**
 Esc. 1:120

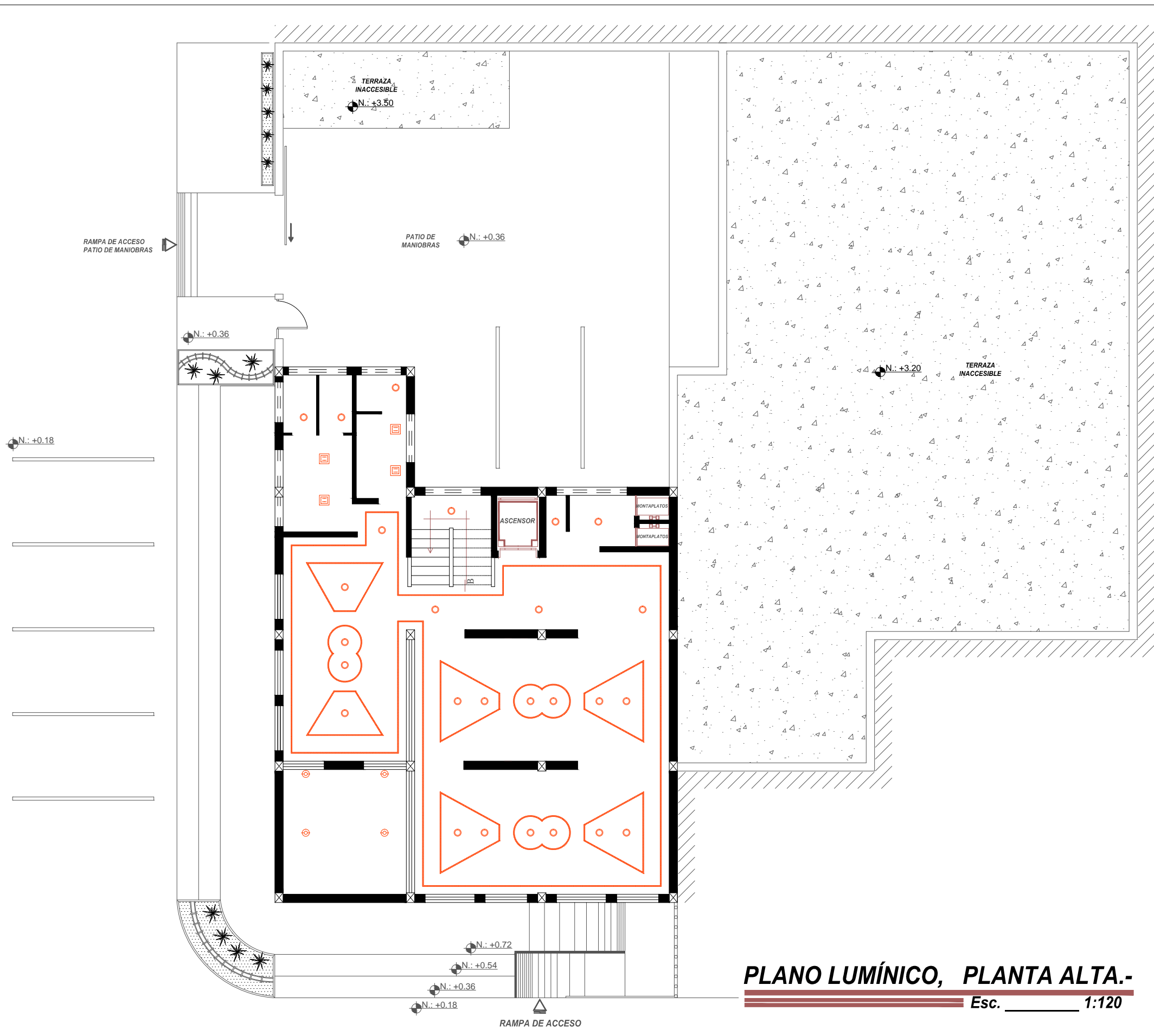


LEYENDA .-		
	MANGUERA LED BLANCA.	
	VIVARA, montaje en el suelo.	
	UNIC ONE CAMPANA PRISMÁTICA.	
	OJO DE BUEY LED.	
	FUGATO POWER, Empotrable Iluminación General.	
	PLAFÓN EwDownlight.	
	SOLATUBE CON CAMPANA LED.	
	TUBULARES LED.	

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL	
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.	
ARQUITECTURA INTERIOR	
LIZETH K. LÓPEZ P. NOMBRE:	Arq. Int. RUTH CADENA DIRECTOR:
PLANTA BAJA LUMÍNICO CONTENIDO:	ESCALA: 1:120
LÁMINA N°: 22 de 35	

PLANO LUMÍNICO, PLANTA BAJA.-
 Esc. **1:120**



LEYENDA .-		
	MANGUERA LED BLANCA.	
	VIVARA, montaje en el suelo.	
	UNIC ONE CAMPANA PRISMÁTICA.	
	OJO DE BUEY LED.	
	FUGATO POWER, Empotrable Iluminación General.	
	PLAFÓN EwDownlight.	
	SOLATUBE CON CAMPANA LED.	
	TUBULARES LED.	

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
 NOMBRE:

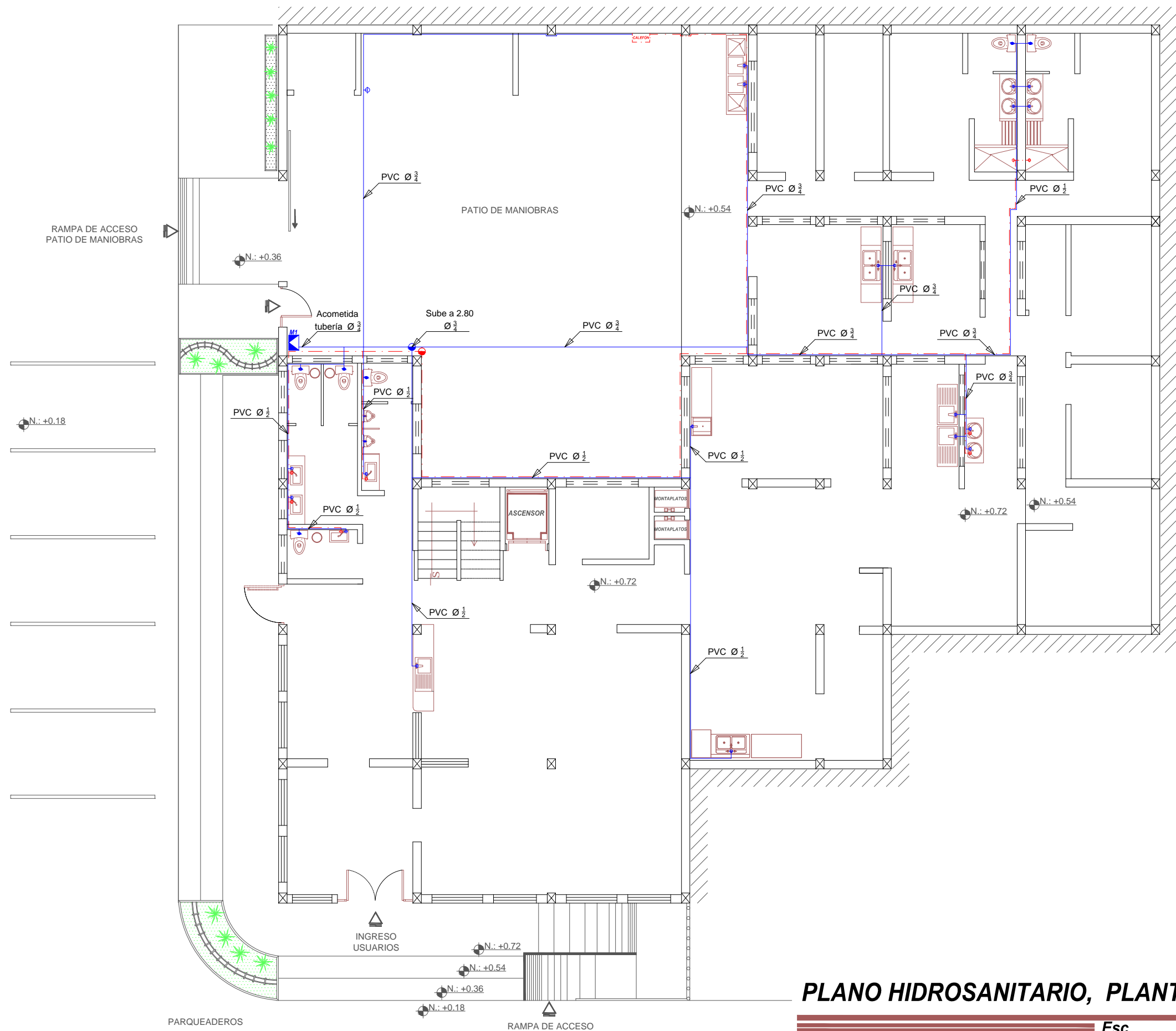
Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

PLANTA ALTA LUMÍNICO
 CONTENIDO:

1:120
 ESCALA:

LÁMINA N°:
23
 de 35

PLANO LUMÍNICO, PLANTA ALTA.-
 Esc. 1:120



LEYENDA	
	ACOMETIDA, MEDIDOR
	CALEFÓN
	AGUA FRÍA CODO PVC 90°, BAJA.
	AGUA FRÍA CODO PVC 90°, SUBE.
	AGUA CALIENTE CODO PVC 90°, SUBE.
	PUNTO DE SUBIDA AGUA CALIENTE
	PUNTO DE SUBIDA AGUA FRÍA
	TUBERÍAS DE CONDUCCIÓN DIAMETRO Ø 1/2" Y 1/4"

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

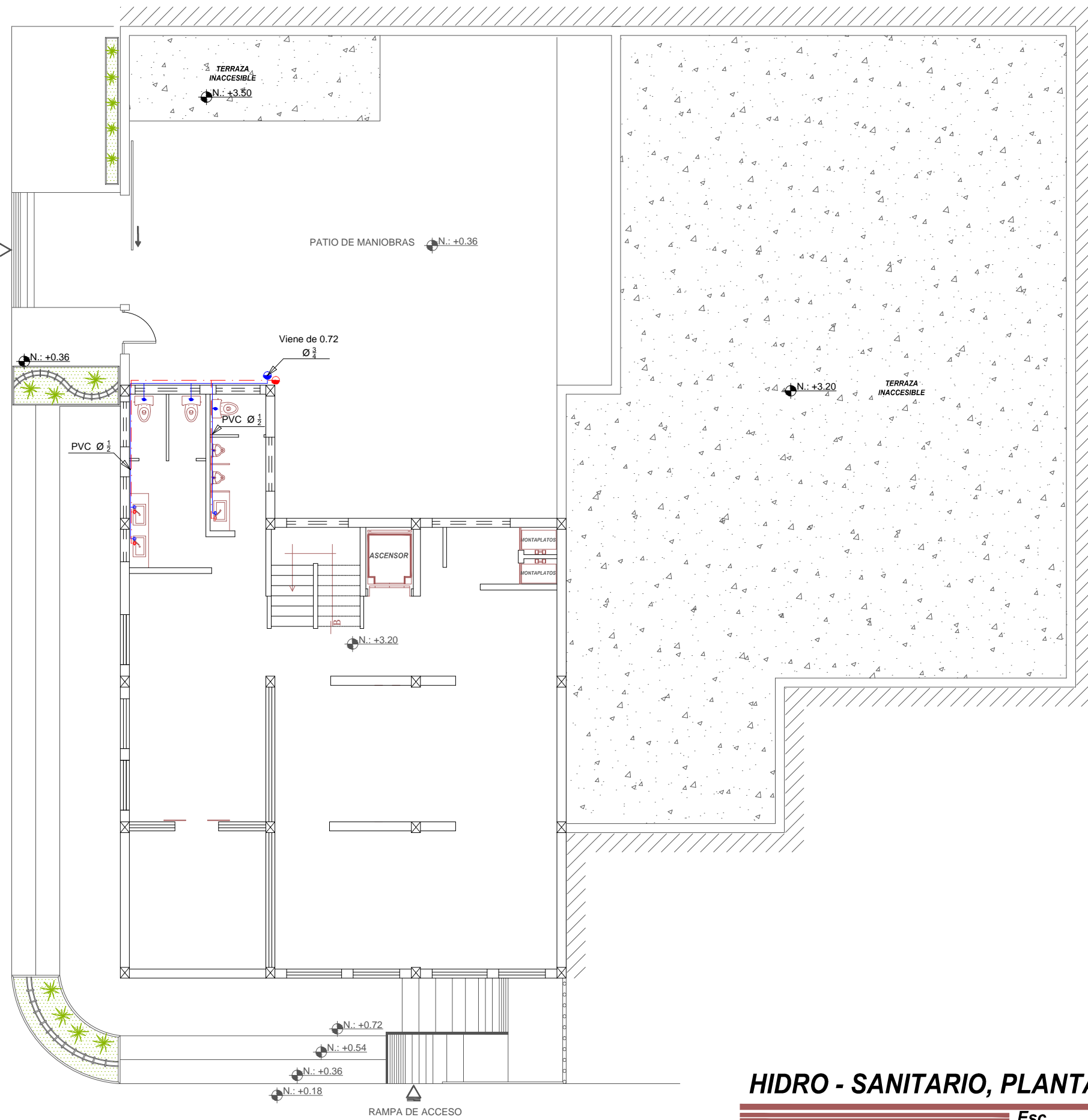
LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA BAJA, INSTALACIONES HIDROSANITARIAS
CONTENIDO:

ESCALA: 1:120

LÁMINA Nº:
24 de 35

PLANO HIDROSANITARIO, PLANTA BAJA
 Esc. 1:120



LEYENDA	
	ACOMETIDA, MEDIDOR
	CALEFÓN
	AGUA FRÍA CODO PVC 90° BAJA.
	AGUA FRÍA CODO PVC 90° SUBE.
	AGUA CALIENTE CODO PVC 90° SUBE.
	PUNTO DE SUBIDA AGUA CALIENTE
	PUNTO DE SUBIDA AGUA FRÍA
	TUBERÍAS DE CONDUCCIÓN DIAMETRO $\frac{1}{2}$ " Y $\frac{3}{4}$ "

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

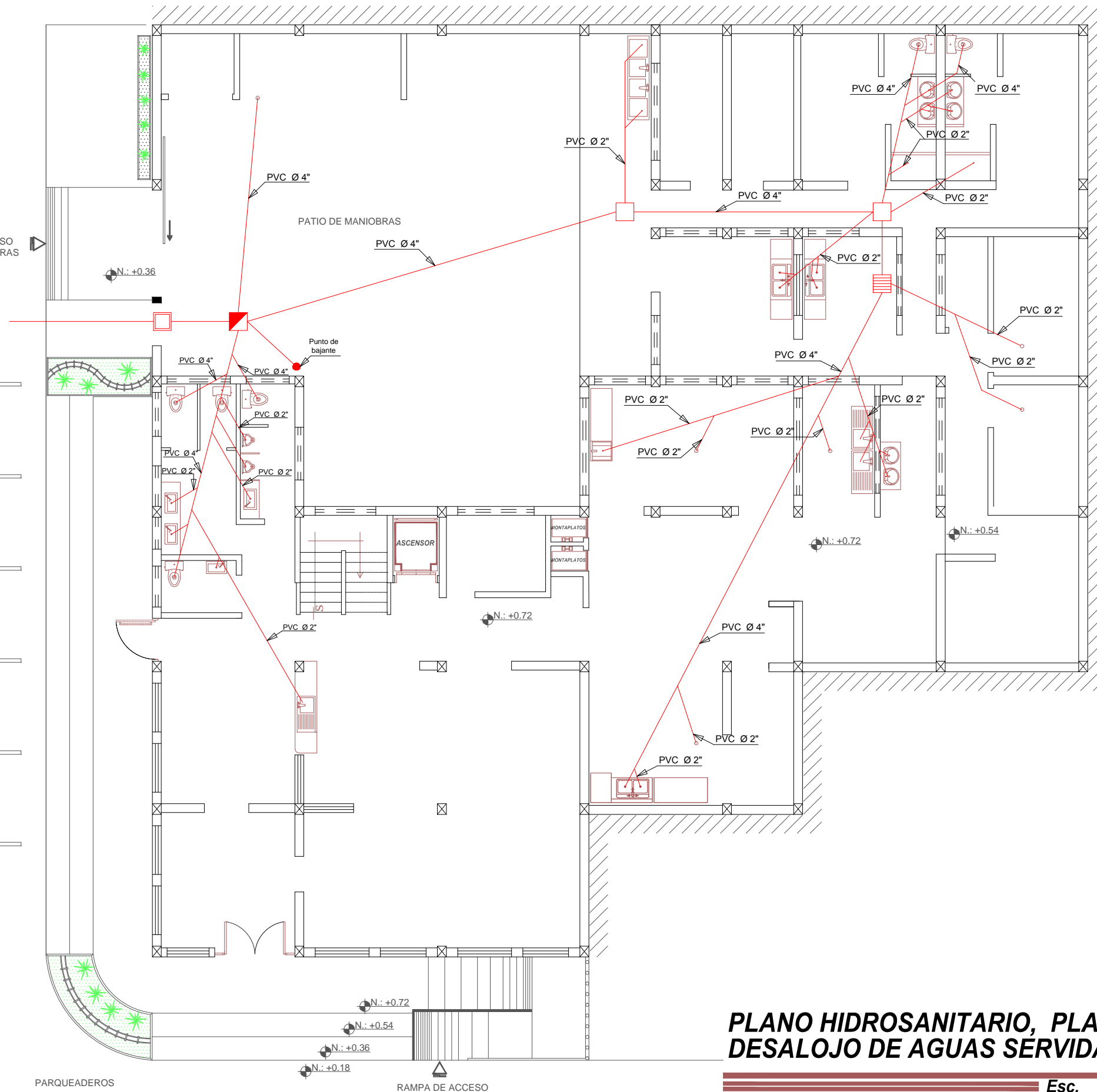
Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA, INSTALACIONES HIDROSANITARIAS
CONTENIDO:

ESCALA: 1:120
LÁMINA Nº: 25 de 35

HIDRO - SANITARIO, PLANTA ALTA
 Esc. 1:120



LEYENDA	
	ACOMETIDA
	CAJA DE REVISIÓN
	CAJA DE CONEXIÓN
	TRAMPA DE GRASA
	PUNTO DE BAJANTE
	TUBERÍAS DE CONDUCCIÓN DIÁMETRO 2\"/>

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

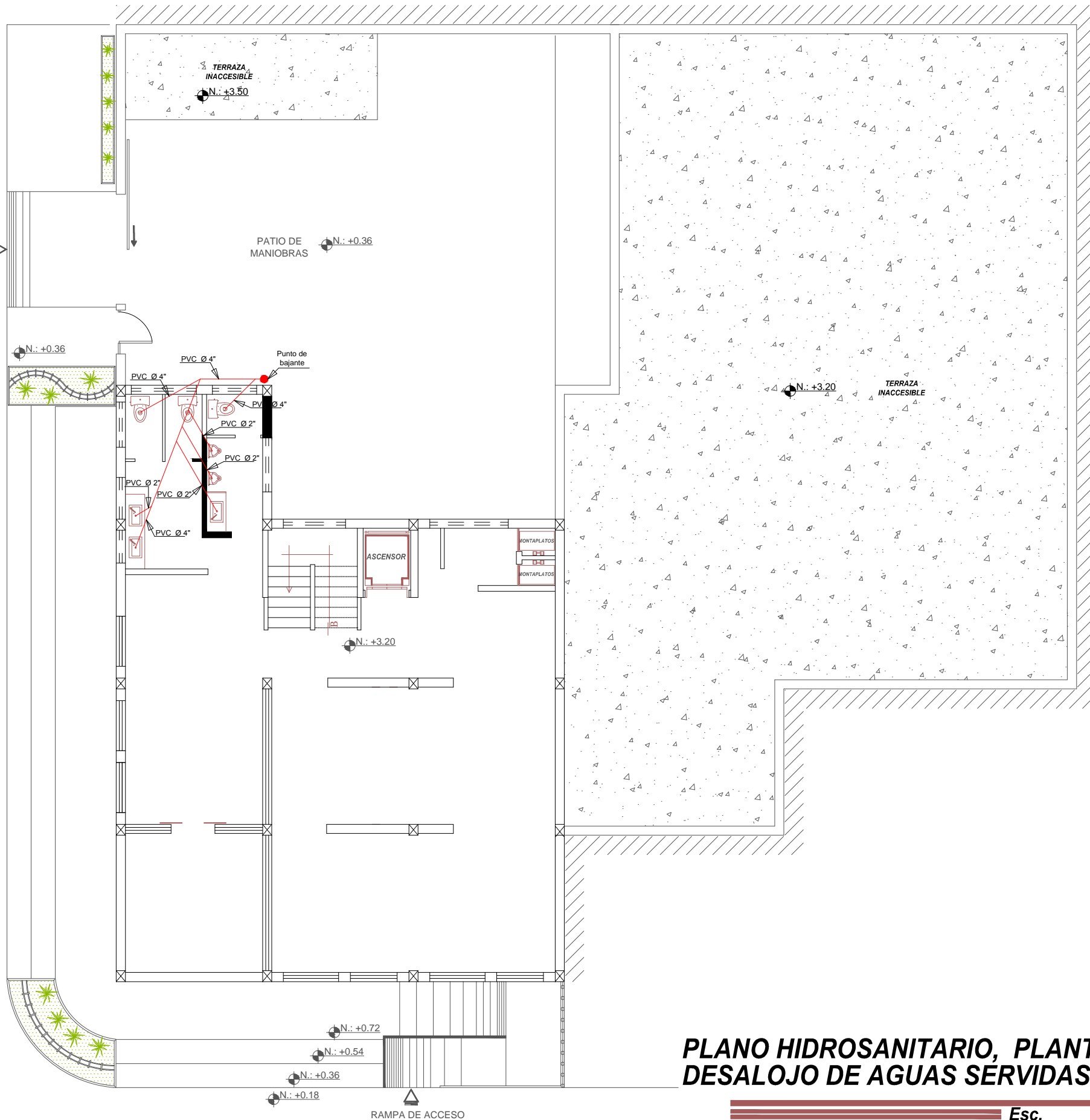
PLANTA BAJA, INSTALACIONES HIDROSANITARIAS
CONTENIDO:

ESCALA: **1:120**
 LÁMINA Nº: **26** de 35

PLANO HIDROSANITARIO, PLANTA BAJA DESALOJO DE AGUAS SERVIDAS.-
 Esc. **1:120**

RAMPA DE ACCESO
PATIO DE MANIOBRAS

PATIO DE
MANIOBRAS N.: +0.36



N.: +0.18

N.: +0.36

TERRAZA
INACCESIBLE
N.: +3.50

N.: +3.20
TERRAZA
INACCESIBLE

N.: +3.20

N.: +0.72

N.: +0.54

N.: +0.36

N.: +0.18

RAMPA DE ACCESO

LEYENDA

	ACOMETIDA
	CAJA DE REVISIÓN
	CAJA DE CONEXIÓN
	TRAMPA DE GRASA
	PUNTO DE BAJANTE
	TUBERÍAS DE CONDUCCIÓN DIÁMETRO 2" Y 4".M

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y
EXTERIOR DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO
ANDINO ASOCIADO AL
VOLCÁN COTOPAXI Y
EL TREN, UBICADO EN
LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE
ARQUITECTURA
Y URBANISMO.

ARQUITECTURA
INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA,
INSTALACIONES
HIDROSANITARIAS
CONTENIDO:

1:120
ESCALA:

LÁMINA Nº:
27
de 35

**PLANO HIDROSANITARIO, PLANTA ALTA
DESALOJO DE AGUAS SERVIDAS.-**

Esc. 1:120

RAMPA DE ACCESO
PATIO DE MANIOBRAS



LEYENDA

	CAMPANA DE VENTILACIÓN, 200 cfm
	CONEXIÓN CAMPANA CON RED DE VENTILACIÓN
	RED DE VENTILACIÓN DUCTOS DE 0.40 x 0.40 Y 0.11 x 0.11.
	DUCTO VERTICAL, SUBE A TERRAZA N.: +3.20.
	EXTRACTOR PARA BAÑO EMPOTRABLE SUBE A TERRAZA N.: +3.20.
	CONTROLADOR ON/OFF

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA BAJA,
INSTALACIÓN VENTILACIÓN MECÁNICA.
CONTENIDO:

ESCALA: 1:120

LÁMINA Nº:
28 de 35

PLANO DE VENTILACIÓN, PLANTA BAJA.-
Esc. 1:120



LEYENDA	
	CENTRALINA
	VÁLVULA CHECK
	VÁLVULA DE PRESIÓN
	LLAVE DE CIERRE, LLAVE 1/2"
	PUNTO DE LLEGADA A EQUIPAMIENTO
	TUBERÍA DE 3/4" DE COBRE EN M.
	ACOMETIDA, BOMBONA DE GAS. CONTENIDO 50 Kg.

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
 DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
 NOMBRE:

PLANTA BAJA, INSTALACIÓN DE GAS CENTRALIZADO.-
 CONTENIDO:

ESCALA: 1:120
 LÁMINA Nº: 29 de 35

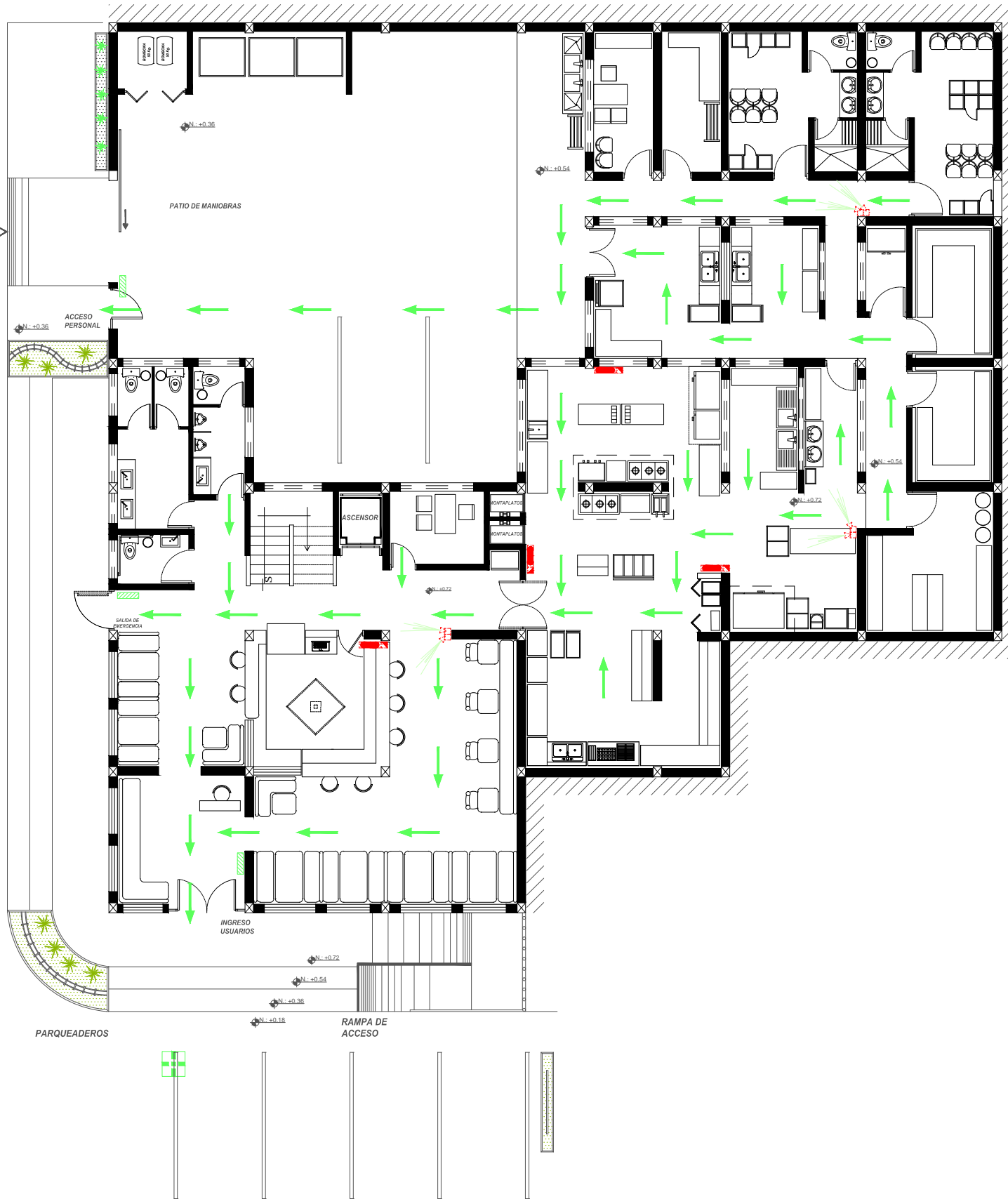
PLANO DE GAS CENTRALIZADO, PLANTA BAJA.-
 Esc. 1:120

ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR

EJE DE VÍA

N: +0.00
RAMPA
PARQUEO

RAMPA DE ACCESO
PATIO DE MANIOBRAS



PARQUEADEROS



RAMPA DE
ACCESO

PLANO DE EVACUACIÓN, PLANTA BAJA.-
Esc. 1:150

SIMBOLOGÍA .-

	PULSADOR DE EMERGENCIA
	EXTINTOR DE ESPUMA, UBICACIÓN.
	LÁMPARA DE LUZ DIRIGIBLE, EMPOTRADO.
	RUTA DE EVACUACIÓN.
	LETRERO, SALIDA DE EMERGENCIA
	LETRERO, SALIDA DE EMERGENCIA

PROYECTO:

DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO
AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN,
UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
NOMBRE:

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

PLANTA BAJA
EVACUACIÓN
CONTENIDO:

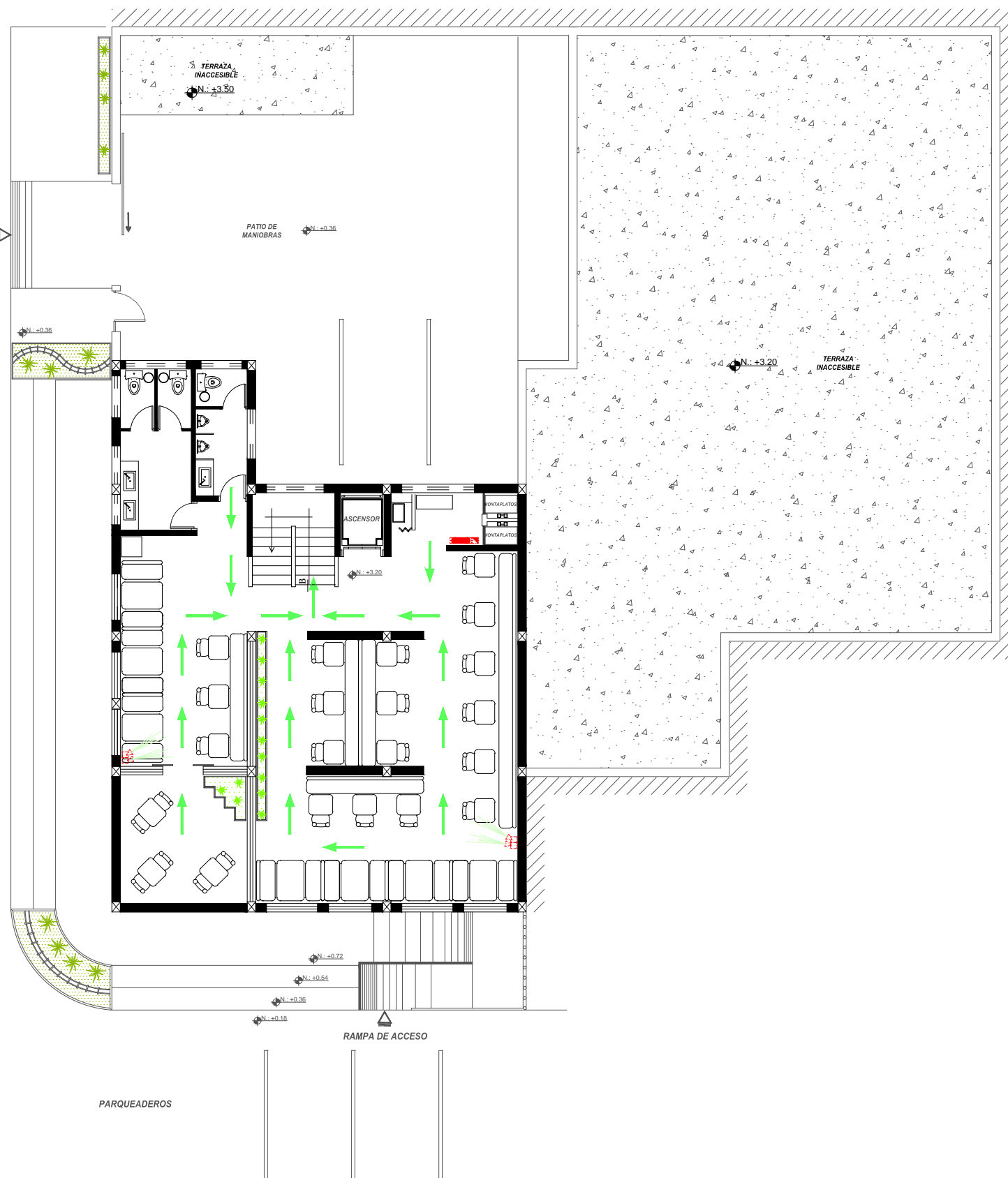
ESCALA: 1:150

LÁMINA N°:
30
de 35

ANTIGUA VÍA
PANAMERICANA SUR

N. +0.00

RAMPA
PARQUEO



PARQUEADEROS

PLANO DE EVACUACIÓN, PLANTA ALTA.-
Esc. 1:150

SIMBOLOGÍA -

	PULSADOR DE EMERGENCIA
	EXTINTOR DE ESPUMA, UBICACIÓN.
	LÁMPARA DE LUZ DIRIGIBLE, EMPOTRADO.
	RUTA DE EVACUACIÓN.
	LUZ DIRIGIBLE
	LETRERO, SALIDA DE EMERGENCIA

PROYECTO:

DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

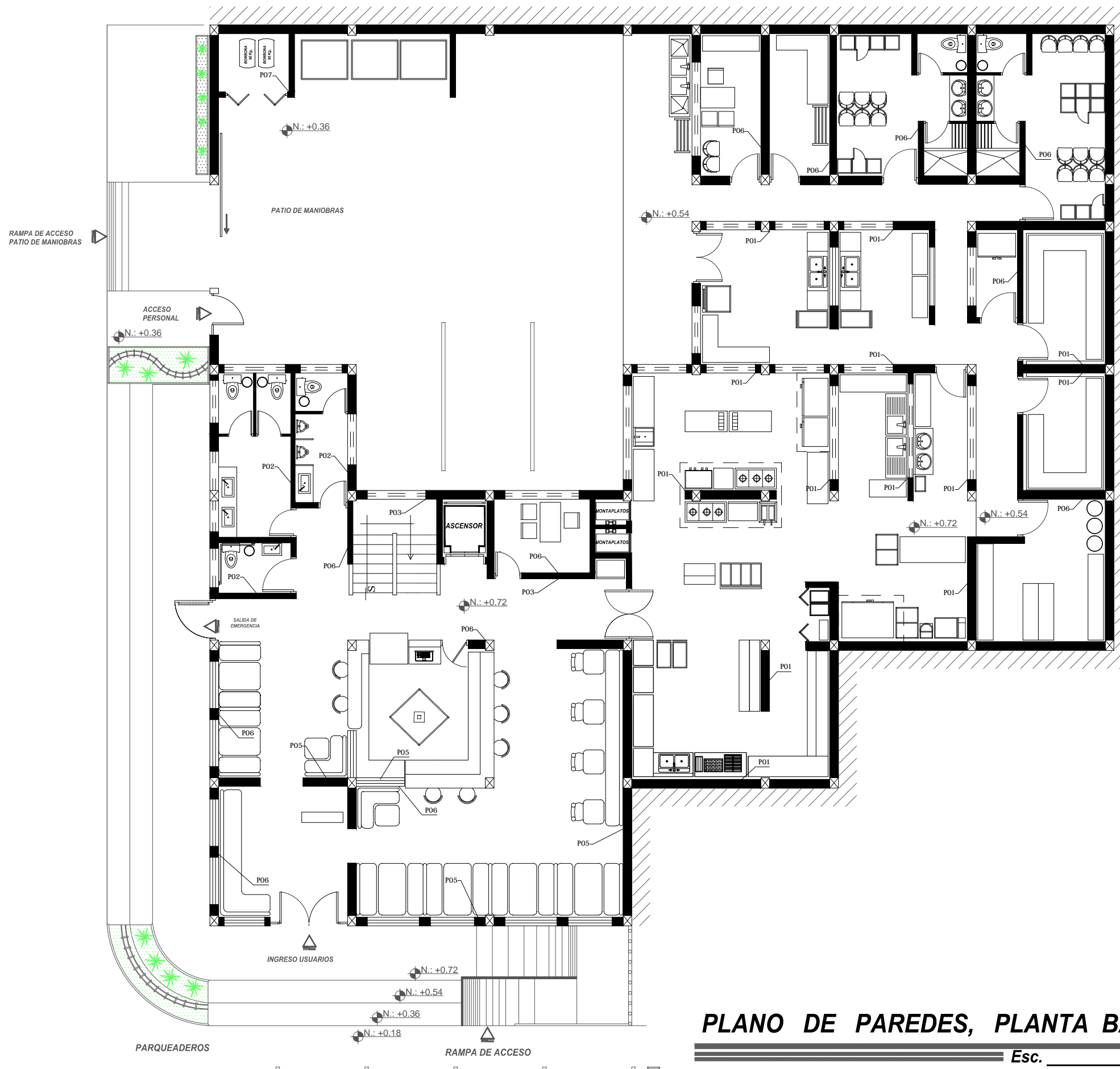
LIZETH K. LÓPEZ P.
NOMBRE:

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

PLANTA ALTA
EVACUACIÓN
CONTENIDO:

ESCALA: 1:150

LÁMINA Nº:
31
de 35



CUADRO DE ACABADOS.-			
Cod. Plano	ZONA	MATERIAL	IMÁGEN
P01	ZONA DE PRODUCCIÓN	CERÁMICA	SAND AVENA
P02	ZONA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS	CERÁMICA	GOYA EBONY COCOA
P03	ESCALERAS	PLACAS DE HORMIGÓN	
P04	ZONA DE PRODUCCIÓN ZONA DE MANTENIMIENTO	PINTURA, ACABADO LISO	BLANCO PURO
P05	ZONA DE SERVICIO	PINTURA, ACABADO CRAQUELADO.	ROJO VIVO NARANJA CÁLIDO
P06	ZONA DE SERVICIO	PINTURA, ACABADO CRAQUELADO.	VERDE ARMONÍA NARANJA CÁLIDO
P07	CUARTO CORTA FUEGO	HORMIGÓN FUNDIDO.	

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P.
NOMBRE:

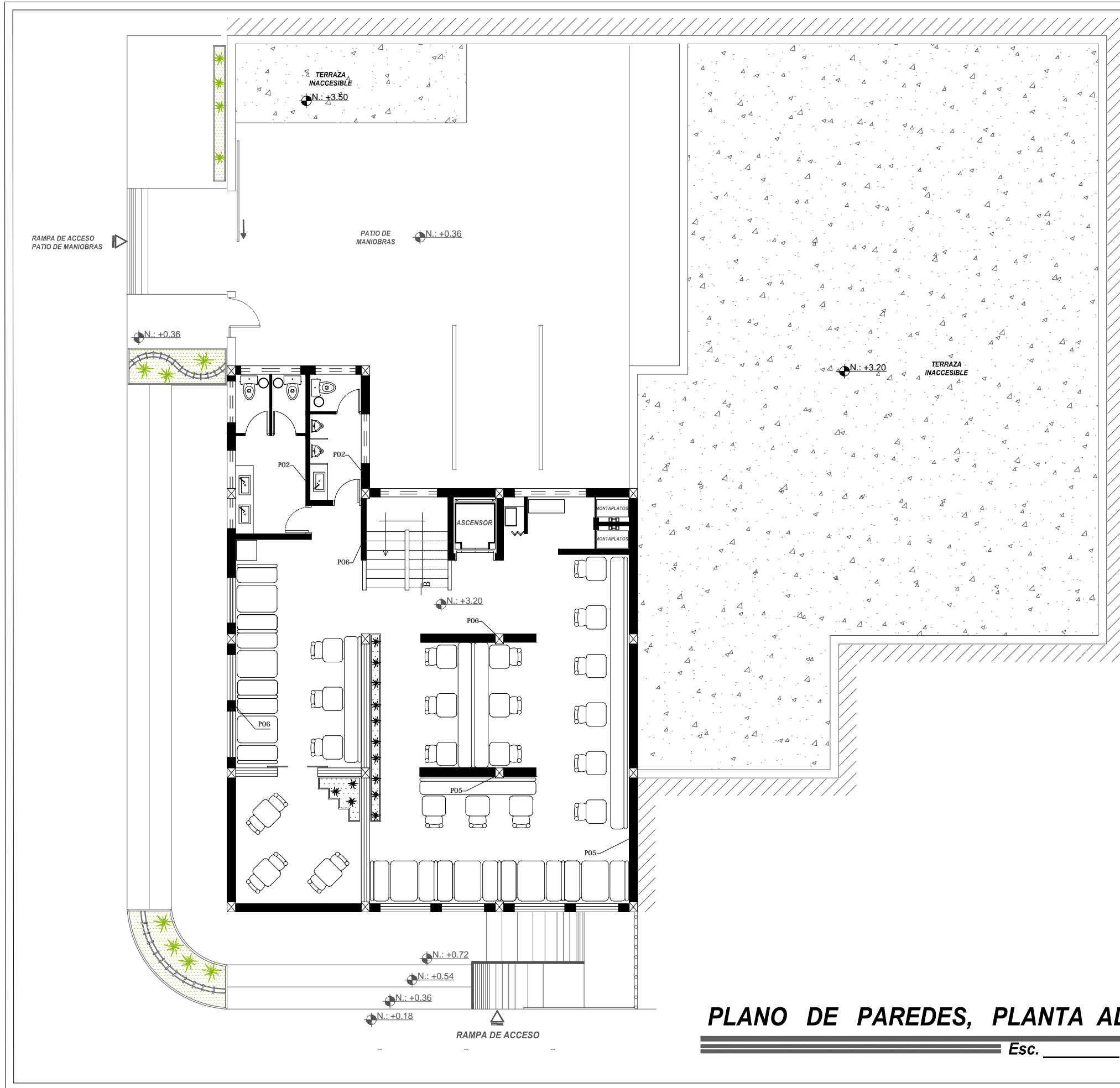
Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

PLANTA BAJA PAREDES
CONTENIDO:

1:120
ESCALA:

LÁMINA N°:
32
de 35

PLANO DE PAREDES, PLANTA BAJA.-
 Esc. 1:120



CUADRO DE ACABADOS.-			
Cod. Plano	ZONA	MATERIAL	IMÁGEN
P01	ZONA DE PRODUCCIÓN	CERÁMICA	SAND AVENA
P02	ZONA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS	CERÁMICA	GOYA EBONY COCOA
P03	ESCALERAS	PLACAS DE HORMIGÓN	
P04	ZONA DE PRODUCCIÓN ZONA DE MANTENIMIENTO	PINTURA, ACABADO LISO	BLANCO PURO
P05	ZONA DE SERVICIO	PINTURA, ACABADO CRAQUELADO.	ROJO VIVO NARANJA CÁLIDO
P06	ZONA DE SERVICIO	PINTURA, ACABADO CRAQUELADO.	VERDE ARMONÍA NARANJA CÁLIDO
P07	CUARTO CORTA FUEGO	HORMIGÓN FUNDIDO.	

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.

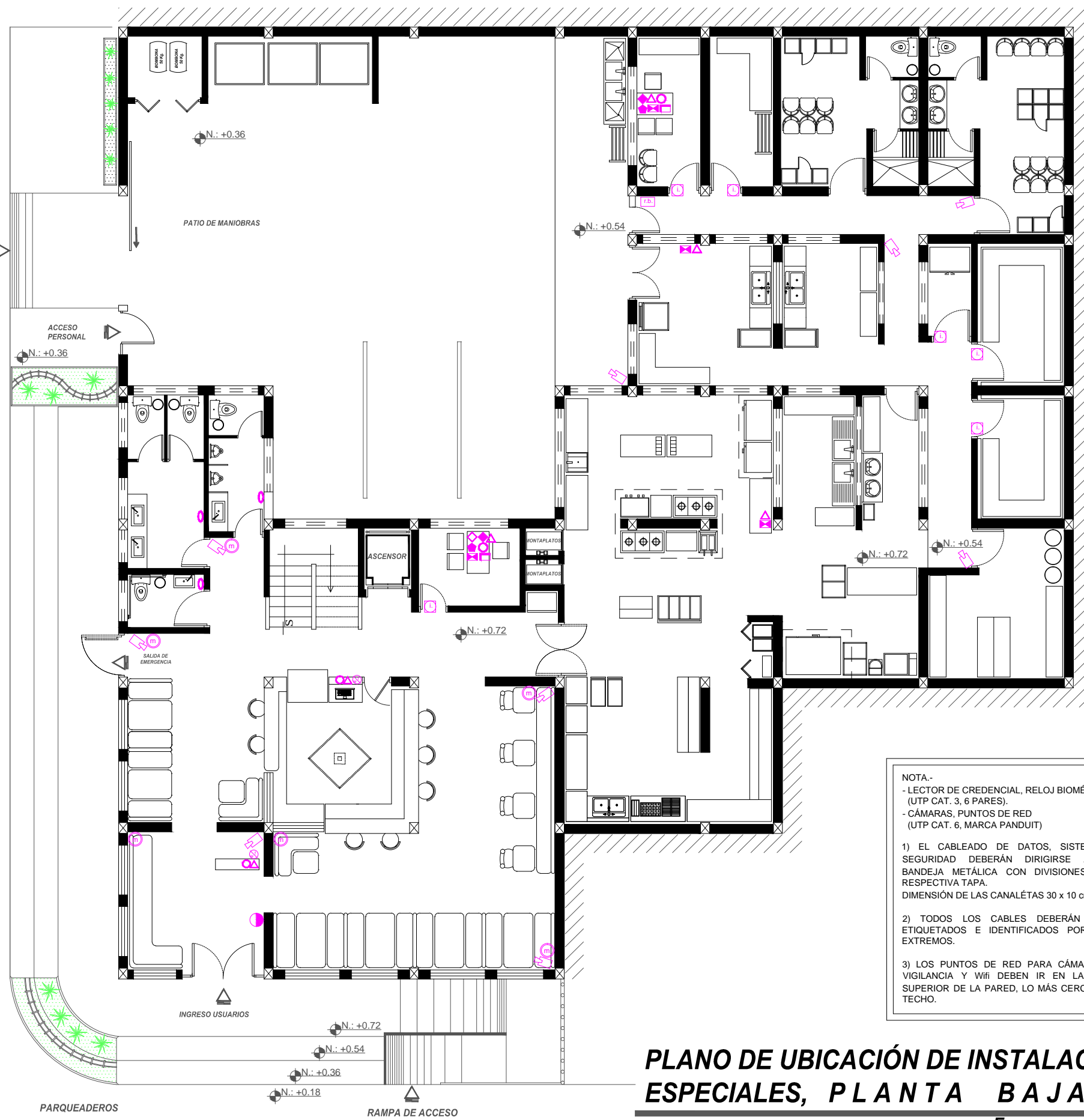
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

LIZETH K. LÓPEZ P. NOMBRE:	Arq. Int. RUTH CADENA DIRECTOR:
PLANTA ALTA EVACUACIÓN CONTENIDO:	ESCALA: 1:120
LÁMINA N°: 33 de 35	

PLANO DE PAREDES, PLANTA ALTA.-
 Esc. 1:120



LEYENDA	
	EXTENSION DE TELÉFONO.
	MODEM.
	DECODIFICADOR.
	CONSOLA DE RECEPCIÓN.
	INTERCOMUNICADOR.
	ACOMETIDA DE TELÉFONO.
	PUNTO DE TELÉFONO.
	PUNTO DE DATOS.
	CENTRO DE CONTROL DE CÁMARAS DE VIGILANCIA
	INSTALACIÓN WIFÍ.
	HILO MUSICAL, ALTAVOCES.
	RELOJ BIOMÉTRICO DE PARED.
	LECTOR DE TARJETAS DE INGRESO.
	CÁMARAS DE VIDEO VIGILANCIA IP POE Y DOMO IP.
	SECADOR DE MANOS AUTOMÁTICO.

PROYECTO:
DISEÑO INTERIOR Y EXTERIOR DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO ANDINO ASOCIADO AL VOLCÁN COTOPAXI Y EL TREN, UBICADO EN LASSO-LATACUNGA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO.

ARQUITECTURA INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA BAJA,
PLANO DE UBICACIÓN
INSTALACIONES ESPECIALES
CONTENIDO:

ESCALA: 1:120
LÁMINA Nº: 34 de 35

NOTA.-
 - LECTOR DE CREDENCIAL, RELOJ BIOMÉTRICO (UTP CAT. 3, 6 PARES).
 - CÁMARAS, PUNTOS DE RED (UTP CAT. 6, MARCA PANDUIT)
 1) EL CABLEADO DE DATOS, SISTEMA DE SEGURIDAD DEBERÁN DIRIGIRSE A UNA BANDEJA METÁLICA CON DIVISIONES Y SU RESPECTIVA TAPA. DIMENSIÓN DE LAS CANALÉTAS 30 x 10 cm.
 2) TODOS LOS CABLES DEBERÁN ESTAR ETIQUETADOS E IDENTIFICADOS POR AMOS EXTREMOS.
 3) LOS PUNTOS DE RED PARA CÁMARAS DE VIGILANCIA Y WIFÍ DEBEN IR EN LA PARTE SUPERIOR DE LA PARED, LO MÁS CERCANO AL TECHO.

PLANO DE UBICACIÓN DE INSTALACIONES ESPECIALES, PLANTA BAJA.-
 Esc. 1:120

RAMPA DE ACCESO
PATIO DE MANIOBRAS

TERRAZA
INACCESIBLE
N.: +3.50

PATIO DE
MANIOBRAS
N.: +0.36

N.: +0.36

N.: +0.18

ASCENSOR

N.: +3.20

TERRAZA
INACCESIBLE
N.: +3.20

N.: +0.72

N.: +0.54

N.: +0.36

N.: +0.18

RAMPA DE ACCESO

LEYENDA

	EXTENSIÓN DE TELÉFONO.
	MODEM.
	DECODIFICADOR.
	CONSOLA DE RECEPCIÓN.
	INTERCOMUNICADOR.
	ACOMETIDA DE TELÉFONO.
	PUNTO DE TELÉFONO.
	PUNTO DE DATOS.
	CENTRO DE CONTROL DE CÁMARAS DE VIGILANCIA
	INSTALACIÓN Wif.
	HILO MUSICAL, ALTAVOCES.
	RELOJ BIOMÉTRICO DE PARED.
	LECTOR DE TARJETAS DE INGRESO.
	CÁMARAS DE VIDEO VIGILANCIA IP POE Y DDMO IP.
	SECADOR DE MANOS AUTOMÁTICO.

PROYECTO:

DISEÑO INTERIOR Y
EXTERIOR DE UN
RESTAURANTE TEMÁTICO
ANDINO ASOCIADO AL
VOLCÁN COTOPAXI Y
EL TREN, UBICADO EN
LASSO-LATACUNGA.



UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
EQUINOCCIAL

FACULTAD DE
ARQUITECTURA
Y URBANISMO.

ARQUITECTURA
INTERIOR

Arq. Int. RUTH CADENA
DIRECTOR:

LIZETH K. LÓPEZ PASTRANO
NOMBRE:

PLANTA ALTA,
PLANO DE UBICACIÓN
INSTALACIONES ESPECIALES
CONTENIDO:

1:120
ESCALA:

LÁMINA Nº:
35
de 35

NOTA.-

- LECTOR DE CREDENCIAL, RELOJ BIOMÉTRICO
(UTP CAT. 3, 6 PARES).
- CÁMARAS, PUNTOS DE RED
(UTP CAT. 6, MARCA PANDUIT)

1) EL CABLEADO DE DATOS, SISTEMA DE
SEGURIDAD DEBERÁN DIRIGIRSE A UNA
BANDEJA METÁLICA CON DIVISIONES Y SU
RESPECTIVA TAPA.
DIMENSIÓN DE LAS CANALÉTAS 30 x 10 cm.

2) TODOS LOS CABLES DEBERÁN ESTAR
ETIQUETADOS E IDENTIFICADOS POR AMOS
EXTREMOS.

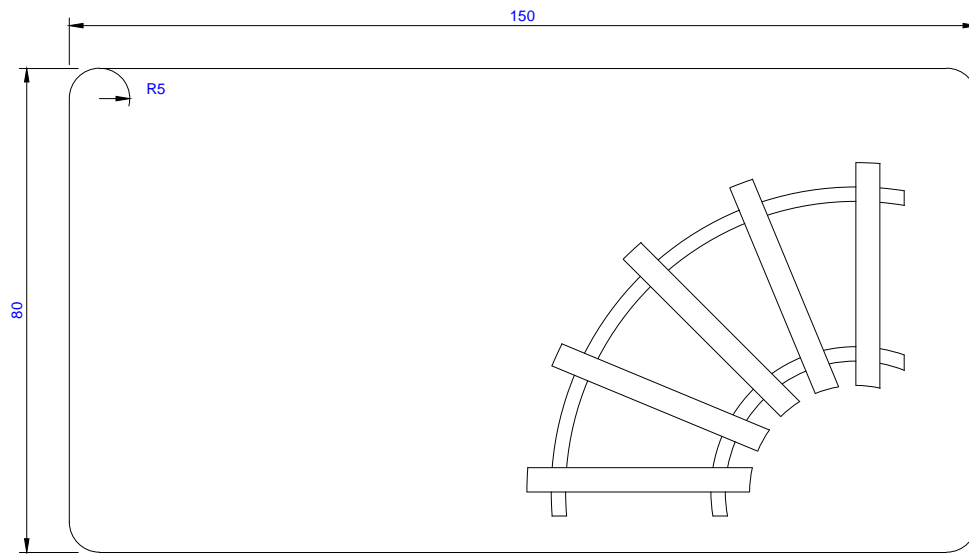
3) LOS PUNTOS DE RED PARA CÁMARAS DE
VIGILANCIA Y Wifí DEBEN IR EN LA PARTE
SUPERIOR DE LA PARED, LO MÁS CERCANO AL
TECHO.

PLANO DE UBICACIÓN DE INSTALACIONES ESPECIALES, PLANTA ALTA.-

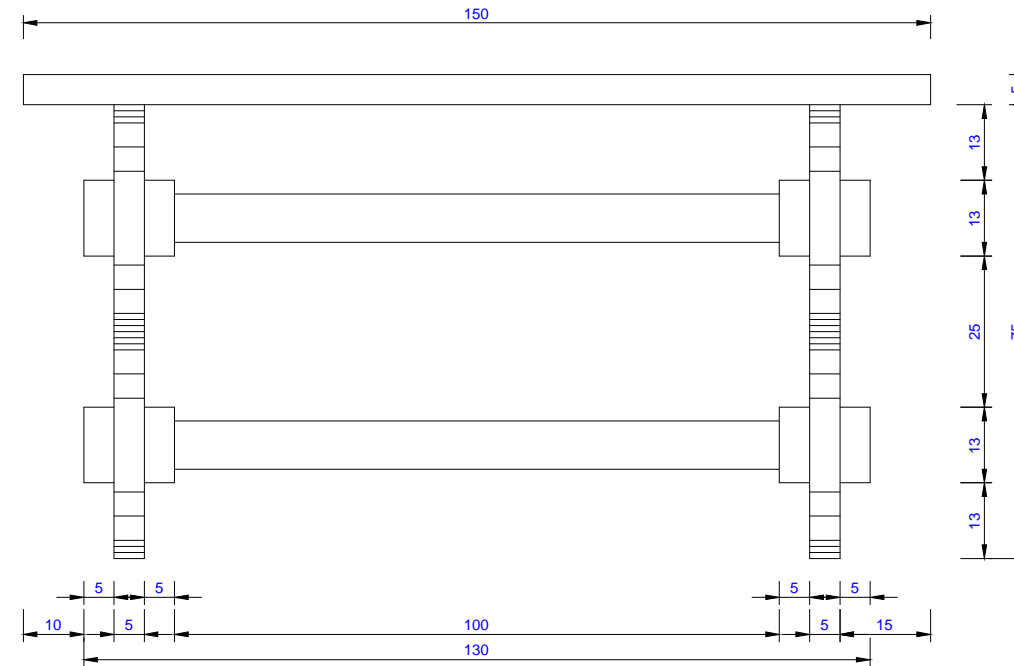
Esc. 1:120

3.9 PLANOS DE DISEÑO DE MOBILIARIO Y OBJETOS:

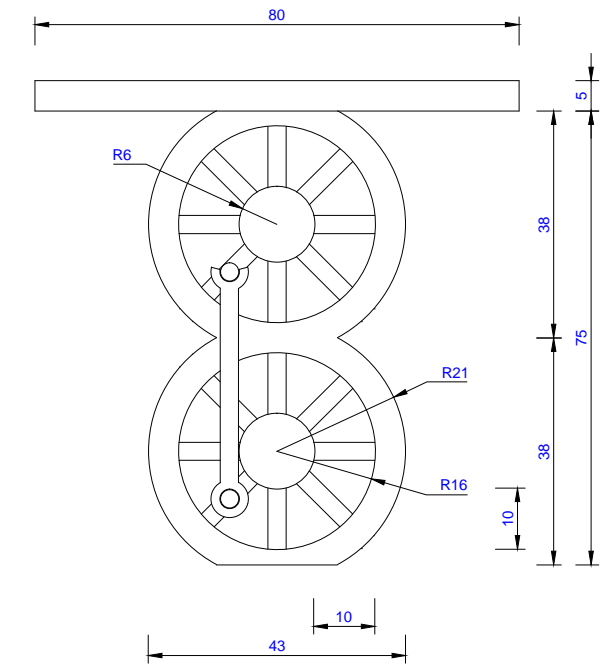
- ✓ MESA RECTANGULAR
- ✓ SILLÓN CORRIDO
- ✓ MUEBLE SATÉLITE
- ✓ SILLA INDIVIDUAL
- ✓ DISEÑO DE LOGOTIPO
- ✓ LÁMPARA COLGANTE
- ✓ PUERTA DE ACCESO PRINCIPAL



PLANTA.-

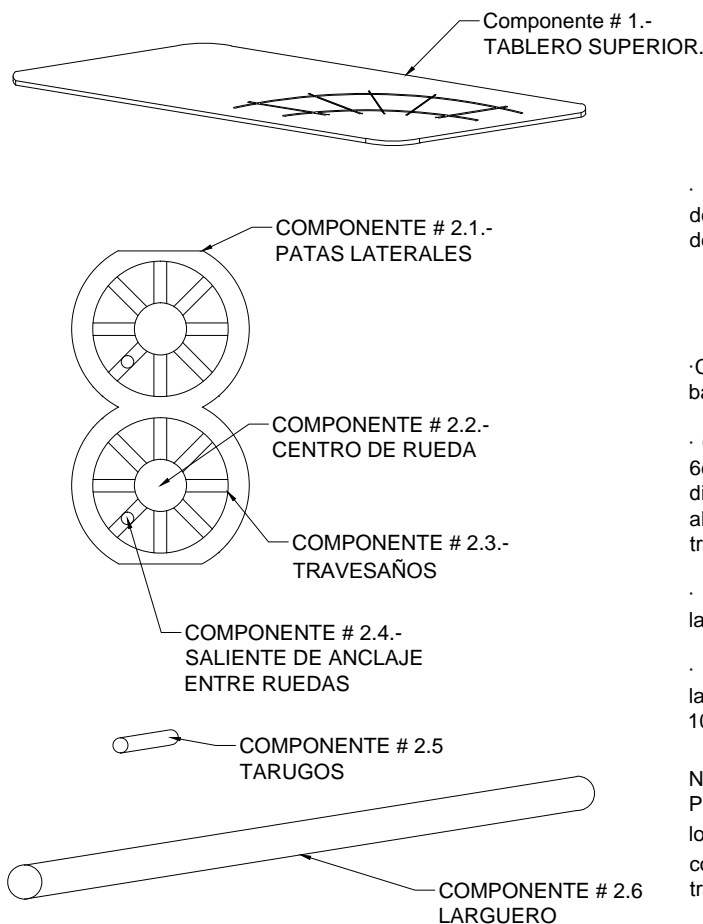


VISTA FRONTAL.-



VISTA LATERAL.-

DESPIECE.-



- Tablón de madera de HAYA, ensamble de lengüeta postiza.
- Vértices biselados en un radio de 5 cm.
- Cara superior tallada la figura de rieles del Tren, a profundidad de 0.5 cm.
- Figura trabajada en tablón de madera de HAYA, componente circular de radio de 16 cm, con dimensiones de:
 - alto: 75cm
 - ancho: 43cm
 - espesor: 5cm
- Contorno unificado en forma de 8, con bases de apoyo truncadas.
- Circunferencia central con radio de 6cm, en su espesor presenta 8 cajas con dimensión de R: 2cm, destinadas a albergar tarugos de unión entre travesaños de 10cm y circunferencias.
- 32 tarugos de unión, ancho R: 1 cm, largo: 1.8cm.
- 2 largueros de conexión entre patas laterales, dimensión R: 4cm, largo de 100cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES.-
 ACABADO MATE CON APLICACION DE LACA NATURAL CATALIZADA TRANSPARENTE. ENSAMBLADA CON RESILLA Y SELLADA CON POLIURETANO INCOLORO.

NOTA:
 Para colocar los tarugos se debe dividir en 4 segmentos los topes, de los cuales $\frac{1}{4}$ superior e inferior son los bordes de la caja y los $\frac{2}{4}$ centrales conforman la caja. El tarugo ingresa $\frac{2}{3}$ del valor total del espesor del travesaño.

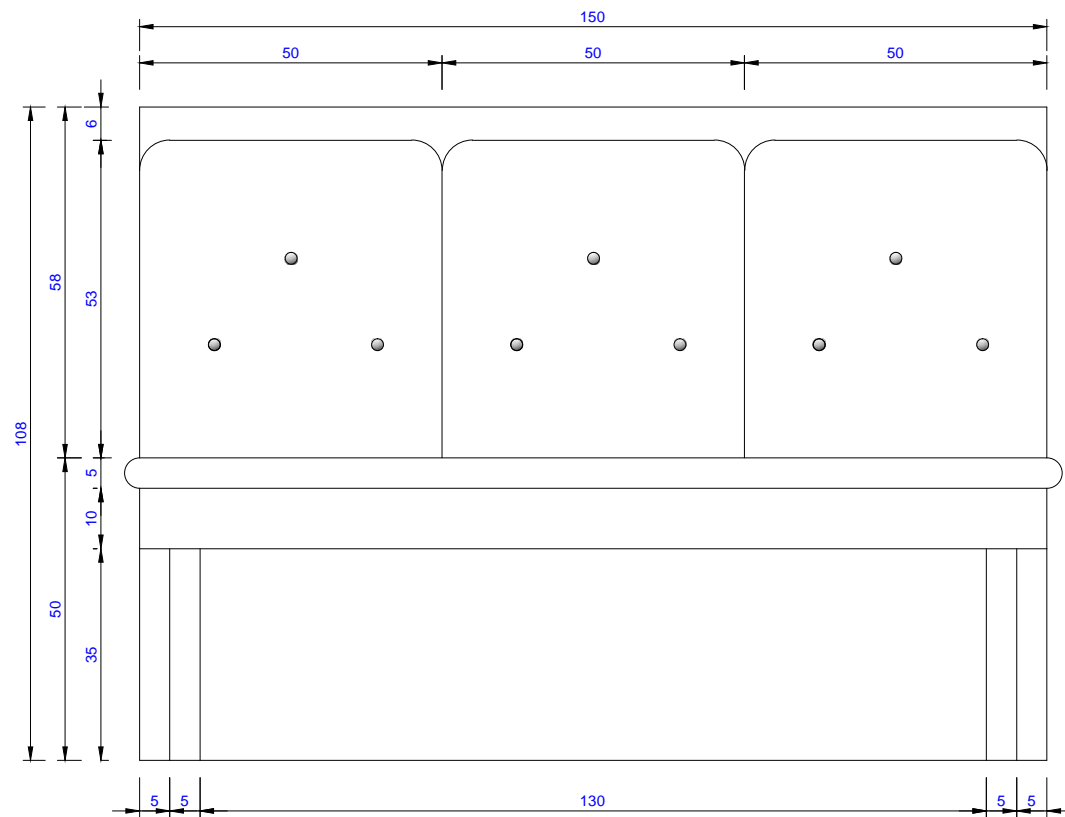


AXONOMETRÍA.-

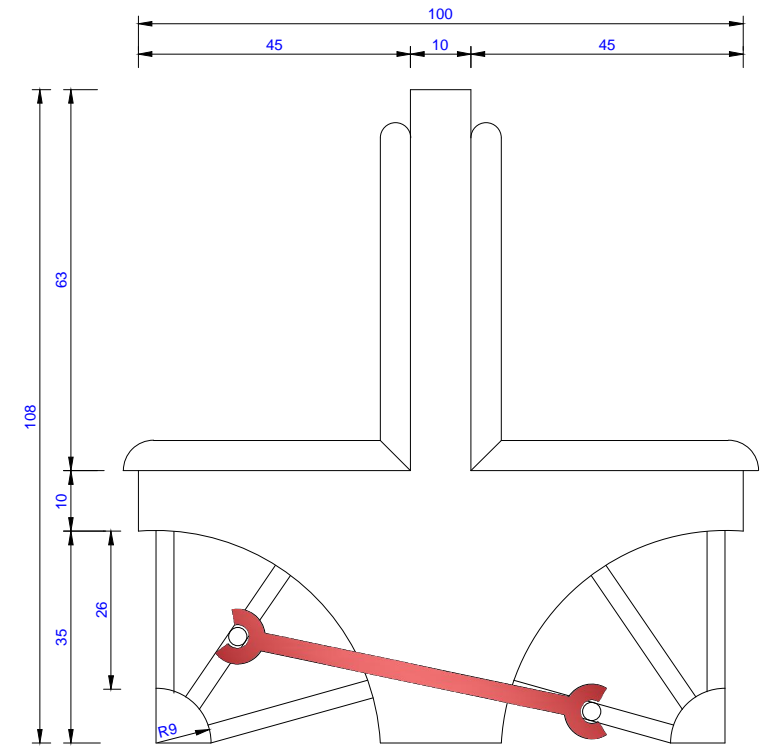
	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL		
	ARQUITECTURA Y URBANISMO		
	ARQUITECTURA INTERIOR		
Director:	Arq. Int. Ruth Cadena	Nombre:	Lizeth López Pastrano
Contenido:	MESA RECTANGULAR	Lámina No.	1 de 7



PLANTA.-



VISTA FRONTAL.-

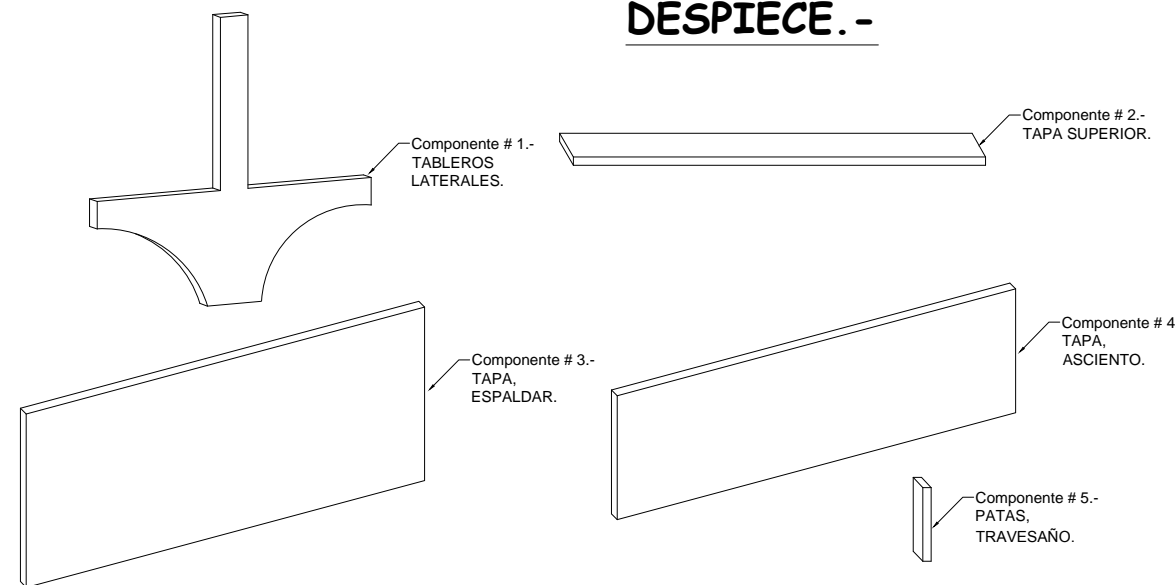


VISTA LATERAL.-



AXONOMETRÍA.-

DESPIECE.-



- Componentes modulares trabajados en MDF de 30 mm de espesor, base en lámina color HAYA.
- Corte de cantos a 45°.
- unión de tableros a tope más tornillos autoperforantes de 1 1/2".
- Componentes de Patas, trabajados en MDF de 30 mm de espesor, cubiertas con lámina de color negro.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ARQUITECTURA Y URBANISMO

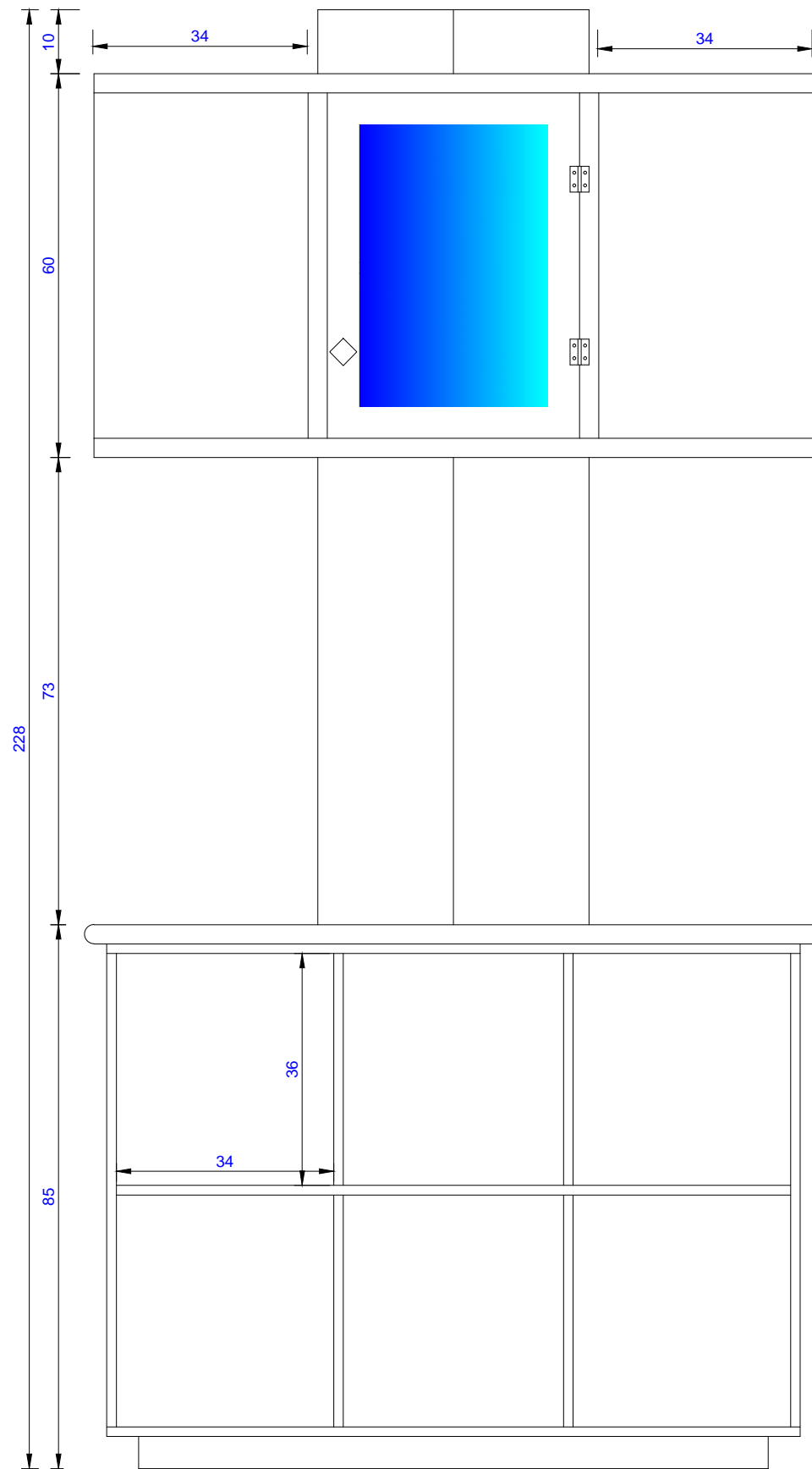
ARQUITECTURA INTERIOR

Director: Arq. Int. Ruth Cadena

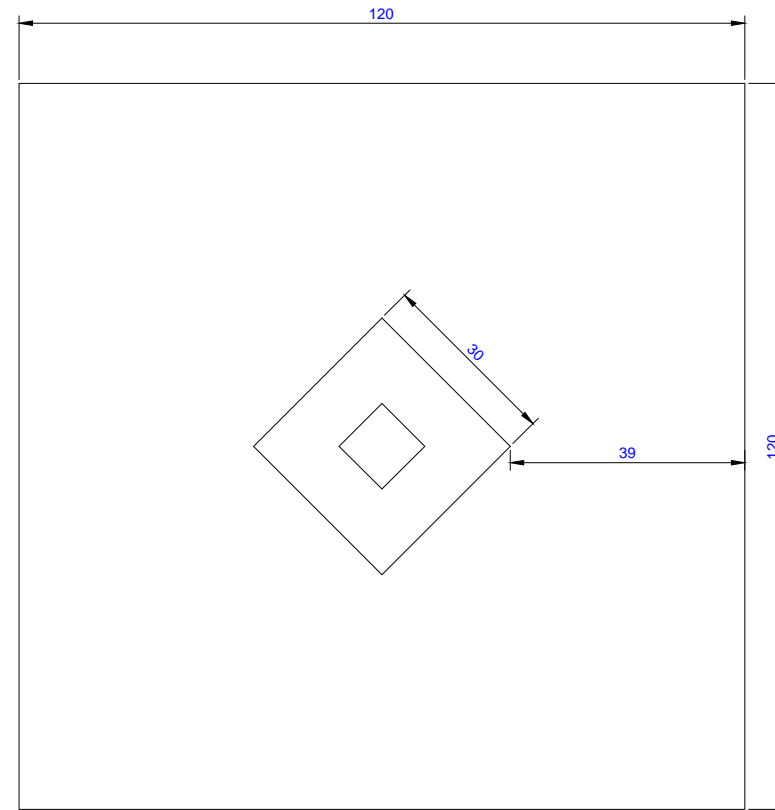
Nombre: Lizeth López Pastrano

Contenido: SILLÓN CORRIDO

Lámina No. 2 de 7



VISTA FRONTAL.-



PLANTA.-

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES.-

- Mueble aéreo con mesón, trabajados en tablero OSB de 30 mm. por motivo de alivianamiento en su peso. tablero laminado por ambas cara con lámina de HAYA.
- Unión en cantos por corte a 45°, con tornillo a medio ciego.
- La superficie del mesón utiliza Cuarzo de color Blanco, la cual se encuentra apoyada sobre la estructura. para su perfecta compactación con el mueble se utilizo resina a base de poliester para cuarzo.

MATERIALES.-

8 juegos de bisagras decorativas, 4 agarraderas en color plata acabado mate, 8 topes de imán, tornillos de 2"x6, tablero OSB de 30 mm contrachapado en lámina de HAYA. tablero MDF de 30 mm, en lámina color NEGRO plancha de Cuarzo color Blanco

AXONOMETRÍA.-



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ARQUITECTURA Y URBANISMO

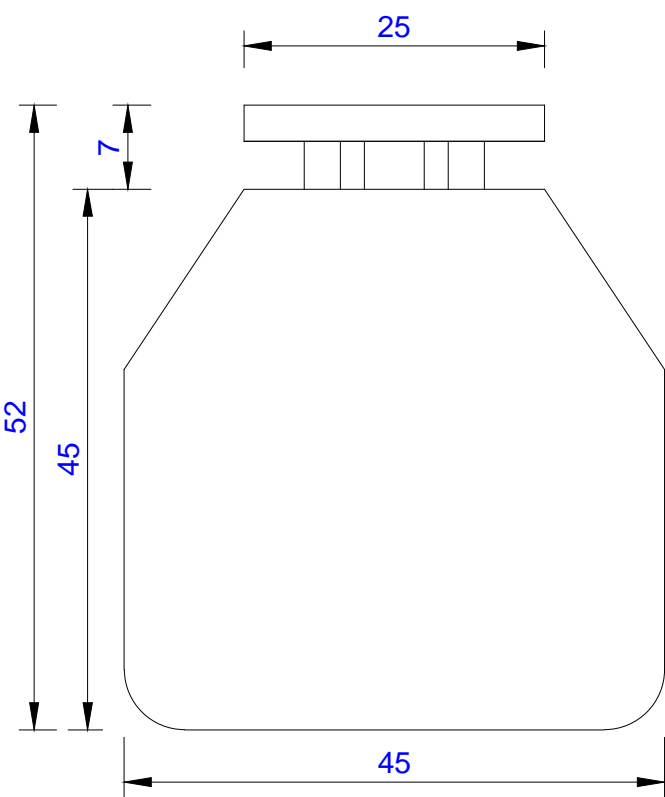
ARQUITECTURA INTERIOR

Director: Arq. Int. Ruth Cadena

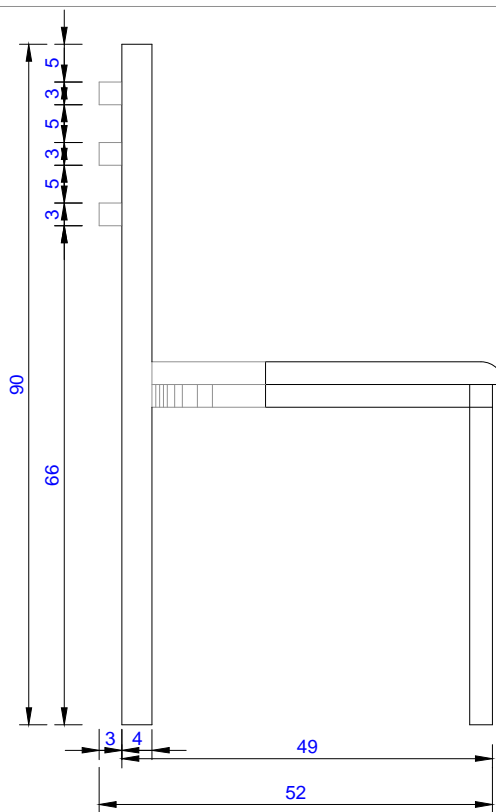
Nombre: Lizeth López Pastrano

Contenido: MUEBLE SATÉLITE

Lámina No. 3 de 7



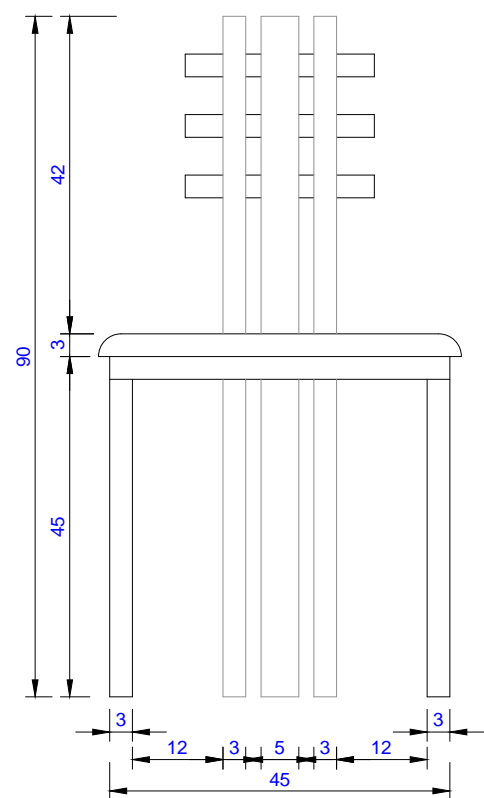
PLANTA.-



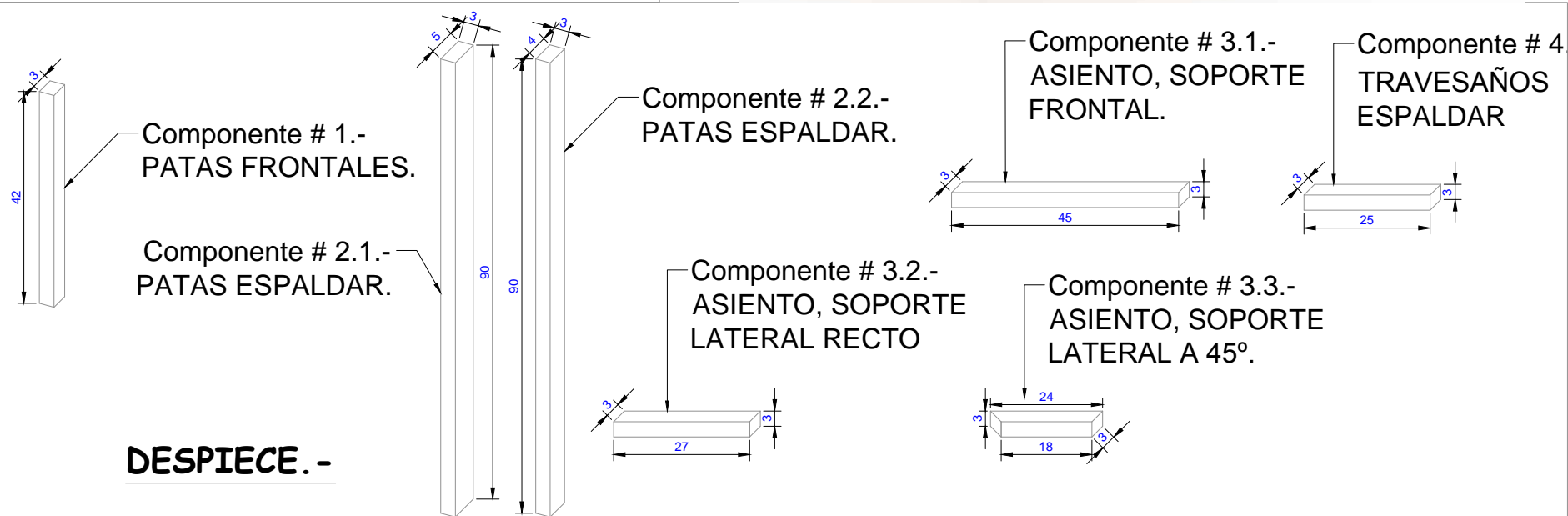
VISTA LATERAL.-



AXONOMETRÍA.-



VISTA FRONTAL.-



DESPIECE.-

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.-

- Acabado MATE, con aplicación de LACA NATURAL CATALIZADA TRANSPARENTE.
- Ensamble con TARUGOS a base de resina y sellada con poliuretano incoloro.
- Asiento tapizado en cuerina Café Milenium.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ARQUITECTURA Y URBANISMO

ARQUITECTURA INTERIOR

Director: Arq. Int. Ruth Cadena

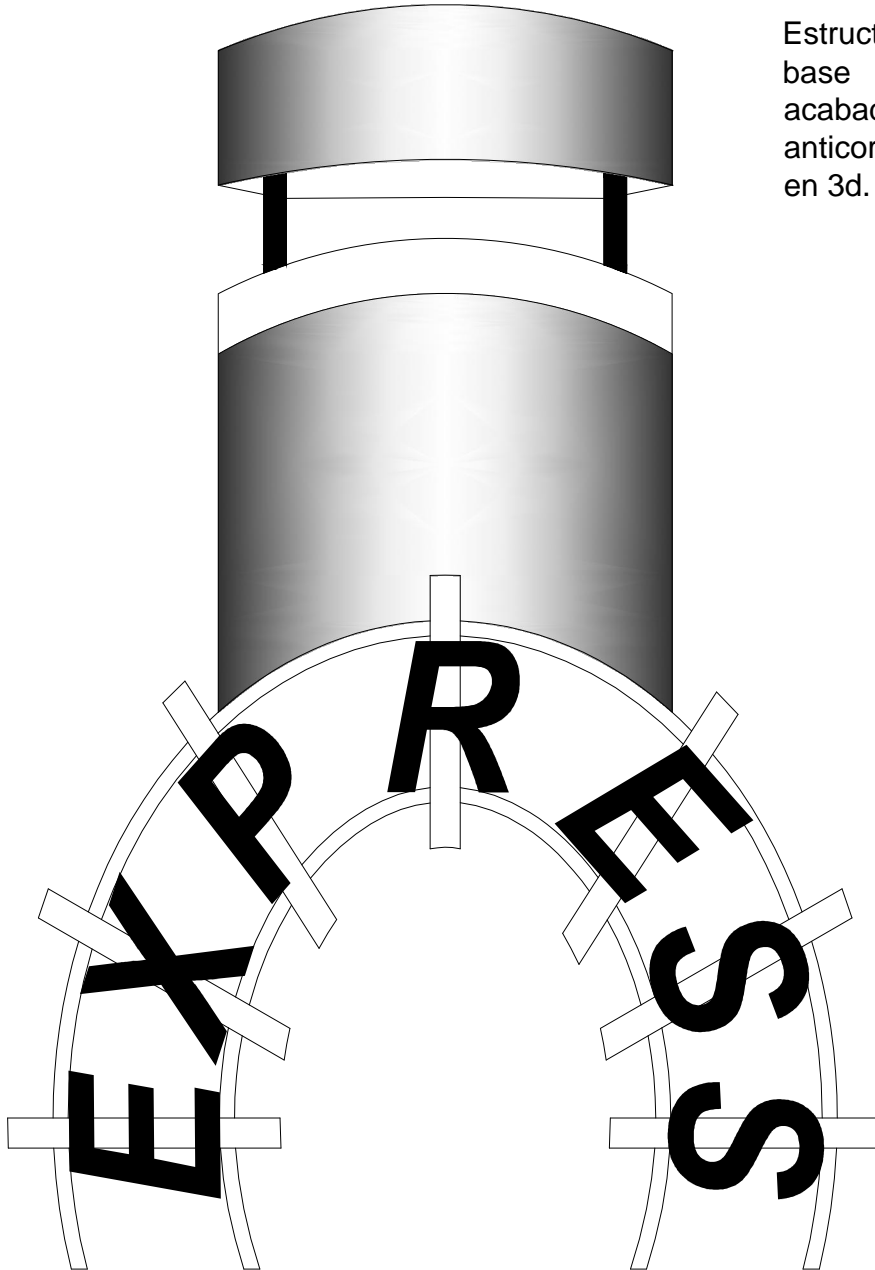
Nombre: Lizeth López Pastrano

Contenido: SILLA INDIVIDUAL

Lámina No. 4 de 7

**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS.-**

Estructura trabajada en base a hierro forjado, acabado negro mate anticorrosivo. rotulación en 3d.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ARQUITECTURA Y URBANISMO

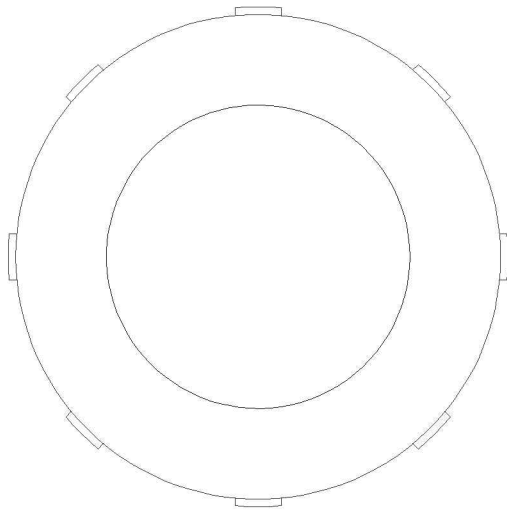
ARQUITECTURA INTERIOR

Director: Arq. Int. Ruth Cadena

Nombre: Lizeth López Pastrano

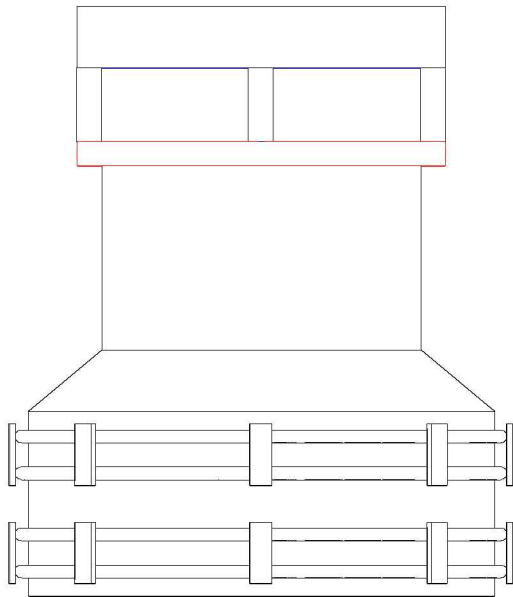
Contenido: LOGOTIPO

Lámina No. **5** de 7



PLANTA.-

Esc.: S/N



VISTA FRONTAL.-

Esc.: S/N

AXONOMETRÍA.-



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.-

· Estructura elaborada en base a hierro forjado, acabado MATE en tonalidad NEGRA, y color ROJO para el borde medio conector entre la estructura y pantalla de la misma.

· La estructura de la Pantalla esta trabajada en base a Hierro forjado y forrada con papel perganino.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ARQUITECTURA Y URBANISMO

ARQUITECTURA INTERIOR

Director: Arq. Int. Ruth Cadena

Nombre: Lizeth López Pastrano

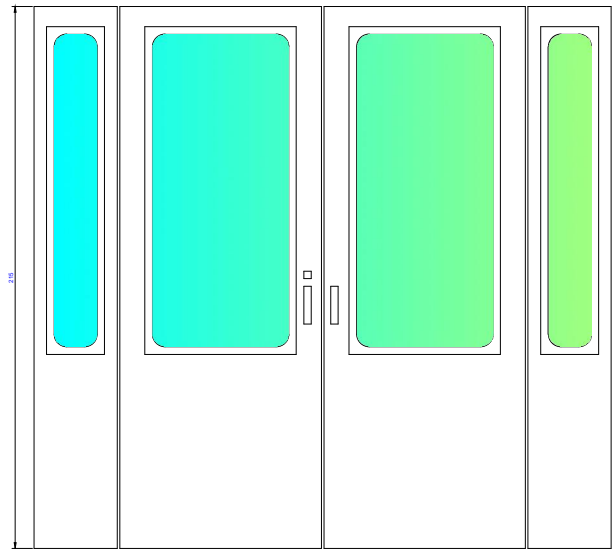
Contenido: LÁMPARA COLGANTE

Lámina No. 6 de 7

PLANTA.-



VISTA FRONTAL.-



CONCEPTO.-



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.-

·Elaborada en Hierro Forjado, con acabado envejecido. ventanas con vidrio esmerilado mismo que tiene grabado el logotipo del establecimiento.



AXONOMETRÍA.-



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ARQUITECTURA Y URBANISMO

ARQUITECTURA INTERIOR

Director: Arq. Int. Ruth Cadena

Nombre: Lizeth López Pastrano

Contenido: DISEÑO, PUERTA DE INGRESO

Lámina No. 7 de 7

3.10 RENDERS



No. 1: VISTA COMEDOR.



No. 2: VISTA COMEDOR Y CAFETERÍA SATELITE.



No. 3: VISTA CAFETERÍA SATÉLITE.



No. 4: VISTA CAFETERÍA SATÉLITE.



No. 5: VISTA OFICINA DE ADMINISTRACIÓN.



No. 6: VISTA OFFICE Y COCINA CALIENTE.



No. 6: VISTA COCINA.



No. 6: VISTA COCINA EMPLAZAMIENTO, COCINA CALIENTE.

3.11 PRESUPUESTO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.	PRELIMINARES				
1.1	DERROCAMIENTO DE PAREDES EXISTENTES	m ²	25,8	15,60	402,48
1.2	RETIRO DE PINTURA EXISTENTE	m ²	20,53	4,80	98,54
1.3	RETIRO DE CERÁMICA EN PISOS	m ²	52,1	6,75	351,68
1.4	RETIRO DE CERÁMICA EN PAREDES	m ²	20,69	4,09	84,62
1.5	RETIRO DE VENTANAS DE ALUMINIO	m ²	30,05	6,80	204,34
1.6	RETIRO DE PIEZAS SANITARIAS	u	12	15,80	189,60
1.7	RETIRO DE BARREDERAS	m	15,8	2,27	35,87
1.8	RETIRO DE LUMINARIAS	u	14	9,34	130,76
1.9	RETIRO DE TUBERIAS ELECTRICAS	m	38	1,48	56,24
1.10	RETIRO DE TUBERIAS AGUA SERVIDA	m	36	23,45	844,20
1.11	DESMONTAJE DE PUERTAS	u	7	3,75	26,25
1.12	APERTURA DE VANO	glb	1	300,00	300,00
1.13	APERTURA DE VENTANAS TARJETA	m ²	11,35	23,00	261,05
1.14	APERTURA DE ANTEPECHOS	m ²	7,08	28,00	198,24
1.15	APERTURA DE PUERTAS	m ²	13,89	39,00	541,71
1.16	CONTRAPISOS Y MASILLADOS	m ²	245,98	32,15	7908,26
1.17	CERRAMIENTO PROVISIONAL DE TELA+DESMONTAJE	m ²	147,8	14,50	2143,10
1.18	BOTAR ESCOMBROS	viaje	2	80,00	160,00
				SUTOTAL	13936,93
2.	INSTALACIONES				
2.1	PARED GYPSUM	m ²	42,66	35,60	1518,70
2.2	ENLUCIDO DE PAREDES	m ²	600	9,11	5466,00

2.3	PICADO Y CORCHADO DE INSTALACIONES	m	22	7,81	171,82
2.4	COLOCACIÓN DE CAJETINES ELÉCTRICOS	u	12	6,15	73,80
2.5	LÍNEAS DE FUERZA	pto	9	32,80	295,20
2.6	INSTALACION ELÉCTRICA	pto	50	56,00	2800,00
2.7	TOMACORRIENTE SIMPLE	u	28	17,00	476,00
2.8	TOMACORRIENTE SALIDA 220 V	u	6	46,87	281,22
2.9	INTERRUPTOR SIMPLE	u	23	23,65	543,95
2.10	INTERRUPTOR CONMUTADO	u	4	31,80	127,20
2.11	LUZ ESTREBOSCOPICA CON SIRENA	u	6	68,50	411,00
2.12	AVISO DE SALIDA	u	4	62,49	249,96
2.13	DETECTOR DE HUMO	u	12	74,80	897,60
2.14	TUBERÍA DESAGUE, 4"	m	62	25,60	1587,20
2.15	TUBERÍA DESAGUE, 2"	m	50	15,75	787,50
2.16	DESAGÜE INODORO 4"	pto	9	33,25	299,25
2.17	DESAGÜE LAVAMANOS 2"	pto	7	21,00	147,00
2.18	DESAGÜE URINARIO 2"	pto	4	21,00	84,00
2.19	DESAGÜE LAVAPLATOS 2"	pto	18	21,00	378,00
2.20	PUNTO DE AGUA CALIENTE	pto	11	84,00	924,00
2.21	PUNTO DE AGUA FRIA	pto	35	84,00	2940,00
2.22	PUNTO DE AGUA PARA CAFETERIA	pto	1	70,00	70,00
2.23	CAJA DE REVISIÓN	u	4	33,50	134,00
2.24	TRAMPAS DE GRASA	u	1	75,00	75,00
2.25	PUNTOS DE GAS	pto	12	65,90	790,80
				SUBTOTAL	21529,20

3.	ACABADOS				
3.1	ESTUCADO INTERIOR	m ²	486,23	3,45	1677,49
3.2	ESTUCADO CIELO RASO	m ²	439,9	4,20	1847,58
3.3	ESTUCADO GYPSUM PARED	m ²	65	4,00	260,00

3.4	ESTUCADO GYPSUM CIELO	m ²	295	43,20	12744,00
3.5	INSTALACION DE PLACAS DE HORMIGÓN	u	35	53,00	1855,00
3.6	PINTURA FONDO PERMANENTE BLANCO	m ²	600	4,50	2700,00
3.7	PINTURA ACABADO CRAQUELADO	m ²	200	9,80	1960,00
3.8	PINTURA ACABADO LISO	m ²	486,23	4,50	2188,04
3.9	REVESTIMIENTO DE PAREDES CON CERÁMICA	m ²	66,72	13,25	884,04
3.10	REVESTIMIENTO DE PISOS CON PORCELANATO, COCINA	m ²	209,72	21,60	4529,95
3.11	REVESTIMIENTO DE PISOS CON PORCELANATO, ZONA DE SERVICIO	m ²	176,88	21,60	3820,61
				SUBTOTAL	34466,71

4.	EQUIPOS Y MAQUINARIA				
4.1	COCINA 3 QUEMADORES	u	2	850,00	1700,00
4.2	HORNO DE CONVECCIÓN	u	1	650,00	650,00
4.3	HORNO ELÉCTRICO	u	1	860,00	860,00
4.4	FREIDORA DE PISO	u	1	534,00	534,00
4.5	PLANCHA	u	1	315,00	315,00
4.6	ASADOR	u	1	320,00	320,00
4.7	MESA DE ACERO INOXIDABLE	u	4	125,00	500,00
4.8	HORNO LEUDADOR	u	1	798,00	798,00
4.9	AMASADOR ELÉCTRICO	u	1	456,00	456,00
4.10	BATIDOR ELÉCTRICO	u	1	280,00	280,00
4.11	PORTA-LATAS	u	2	48,00	96,00
4.12	FREGADERO	u	1	80,00	80,00
4.13	MESA CON ANTEPAÑO	u	6	148,00	888,00
4.14	ESTANTERÍAS	u	23	272,00	6256,00
4.15	SERVICE	u	1	1450,00	1450,00
4.16	MESA DE PASO	u	1	295,00	295,00
4.17	MÁQUINA CAFETERA	u	1	345,00	345,00

4.18	CARRITOS TRANSPORTADOR DE PLATOS	u	2	90,00	180,00
4.19	MICROONDAS	u	1	486,00	486,00
4.20	EXHIBIDOR	u	1	987,00	987,00
4.21	CONTENEDOR DE VASOS	u	1	25,00	25,00
4.22	CONTENEDOR DE PLATOS	u	1	45,00	45,00
4.23	CONTENEDOR DE UTENSILIOS	u	1	15,00	15,00
4.24	LAVAVO INDUSTRIAL DOS SERVICIOS	u	4	169,00	676,00
4.25	FRIGORÍFICO	u	1	820,00	820,00
4.26	CARRITOS DE LIMPIEZA	u	3	25,00	75,00
4.27	BALANZA INDUSTRIAL	u	1	286,00	286,00
4.28	CARRITOS DE CARGA	u	2	48,50	97,00
4.29	BASUREROS HERMÉTICOS	u	2	60,00	120,00
4.30	CONTENEDORES DE BASURA	u	3	95,00	285,00
4.31	LOCKERS	u	16	45,00	720,00
4.32	MONTAPLATOS	u	2	2780,00	5560,00
4.33	ASCENSOR	u	1	9100,00	9100,00
4.34	CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE OLORES	u	4	1250,00	5000,00
4.35	CÁMARA FRIGORIFICO Y REFRIGERANTE	gbl	1	9700,00	9700,00
				SUBTOTAL	50000,00

5.	MOBILIARIO				
5.1	MESA RECTANGULAR 6PX.	u	4	212,00	848,00
5.2	MESA RECTANGULAR 4PX.	u	9	198,00	1782,00
5.3	MESA RECTANGULAR 2PX.	u	27	170,00	4590,00
5.4	ESCRITORIO	u	2	110,00	220,00
5.5	SILLÓN CORRIDO 3PX	u	8	320,00	2560,00
5.6	SILLÓN CORRIDO 2PX	u	18	220,00	3960,00
5.7	SILLÓN CORRIDO	u	9	280,00	2520,00
5.8	SILLA INDIVIDUAL BAJA	u	28	75,00	2100,00

5.9	SILLA INDIVIDUAL ALTA	u	7	85,00	595,00
5.10	SILLA SECRETARIA	u	2	60,50	121,00
5.11	SILLAS OFICINA APOYA BRAZOS CROMADA	u	6	59,00	354,00
5.12	SILLA CON APOYA BRAZOS	u	16	43,00	688,00
5.13	SILLA HOSTESS	u	1	86,17	86,17
5.14	HOSTESS	u	1	300,00	300,00
5.15	MUEBLE CUBERTERÍA	u	2	248,00	496,00
5.16	BARRA	gbl	1	950,00	950,00
5.17	MUEBLE AÉREO CAFETERÍA	u	1	283,00	283,00
				SUBTOTAL	22453,17

6.	ACCESORIOS SANITARIOS				
6.1	INODORO	u	9	73,00	657,00
6.2	URINARIO	u	4	58,00	232,00
6.3	LAVAMANOS	u	12	96,00	1152,00
6.4	DISPENSADOR DE JABÓN	u	9	8,60	77,40
6.5	DISPENSADOR DE PAPEL	u	5	33,60	168,00
6.6	DISPENSADOR DE TOALLAS DE PAPEL	u	6	30,60	183,60
6.7	BASUREROS CROMADOS	u	9	18,75	168,75
				SUBTOTAL	2638,75

TOTAL	145024,76
--------------	------------------

TOTAL: CIENTO CUARENTA Y CINCO MIL CON VENTICUATRO

DOLARES CON 76/100.

CAPÍTULO IV.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

- La forma del diseño para el proyecto está en base a la geometrización de los elementos orgánicos como el Volcán Cotopaxi y El Tren, resaltando así la temática andina. Cada elemento se halla aplicado en proyecto en el diseño de los cielos y en el diseño de mobiliario y los diferentes objetos.
- La distribución de cada espacio, está realizada mediante el análisis ergonómico, antropométrico, funcionalidad e interconexión entre cada zona; satisfaciendo así los requerimientos del usuario y el personal de servicio.
- El proyecto mantiene el objetivo de mostrarse como un restaurante temático Andino, en el cual se plasma el confort al estar asociado el mobiliario y su entorno a la temática expuesta.
- En el proyecto se puntualizó el uso de la temática interiorista a través de elementos característicos que giran entorno al lugar de ubicación como es El Tren y el Volcán Cotopaxi, ambos iconos turísticos de la región.
- El trabajo de campo es de suma importancia para la identificación de la problemática suscitada, esto permitió identificar y solucionar los

aspectos técnicos y formales del envolvente y de su distribución espacial.

4.2 RECOMENDACIONES

- ✓ Es importante mantener el diseño establecido puesto que cumple con las especificaciones técnicas, estudio espacial y análisis ergonómico, que otorgan al ambiente más que confort y funcionalidad.
- ✓ Es importante tener en cuenta la participación de las diferentes especialistas, pues esto permitirá generar espacios eficaces y eficientes, que guarden la seguridad del usuario y personal de servicio e impregnarlos en el diseño para así garantizar seguridad.
- ✓ Para el desarrollo de proyectos futuros, lo más recomendable establecer como prioridad los requerimientos del usuario y sus trabajadores, ya que esto permitirá crear espacios enfocados más allá de la estética. Es decir lograr espacios funcionales, todo esto logrado en base a la aplicación de encuestas, entrevistas y visitas de campo.

CAPÍTULO V.

BIBLIOGRAFÍA Y NETGRAFÍA

5.1 BIBLIOGRAFÍA

- **A'BALO**, Iñaki (2000) "LA BUENA VIDA" Editorial Gustavo Gili S.A.
- **ALZATEL**, Jaime. (2002), Administración y costos de cocina. Jaime Alzate Editor.
- **CUITO**, Aurora (2012), "NUEVOS BARES Y RESTAURANTES", México, 1º Edición
- **CASTRO**, Roberto (2004). "PROPUESTA Y EXPERIMENTACIÓN DE UN MANUAL DE CAPACITACIÓN CON TÉCNICAS DE PREPARACIÓN CULINARIA IDEALES PARA LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA"
- **CERRA, DORADO, ESTEPA Y GARCÍA**. "GESTIÓN DE PRODUCCIÓN DE ALOJAMIENTOS Y RESTAURACIÓN. EDITORIAL SÍNTESIS". Madrid-España
- **COLTMAN**, Michael M. (1992) "COMO INICIAR Y ADMINISTRAR UN RESTAURANTE" Grupo Editorial Norma. Colombia - Bogotá.
- **DEAC** (1984) "TEORÍA DE LA DECORACIÓN" Ediciones CEAC. Barcelona – España.

- **LAROUSSE**, “DICCIONARIO MANUAL DE LENGUA ESPAÑOLA” (2007). Editorial S.A.
- **EQUIPO LOFT PUBLICANTIONS** (2012) “RESTAURANTES AL AIRE LIBRE” Instituto Monsa. Ediciones S.A.
- **BARAHONA, POHL, BOLLINI Y FAJARDO** (2009), COLOR & RESTAURANT DESIGN, Barcelona – México DF, 1º Edición, 2009.
- **FABARA**, Juan Carlos (2011) “TRABAJE MENOS Y RINDA MÁS. Ergonomía-Antropometría.” Codeu-UTE
- **GARCÍA**, Galo (2004) “EL ALMA DE LA MATERIA ALAUSEÑA” Alausí Municipio.
- **GILLIANTT**, Mary (1993) “MANUAL PRÁCTICO DE DECORACIÓN” Ediciones Folio S.A. Barcelona – España.
- **MALDONADO**, Alfredo (1976) “MEMORIAS DEL FERROCARRIL DEL SUR Y LOS HOMBRES QUE LO REALIZARÓN” Quito – Ecuador.
- **MONTES**, Eduardo (2008) “DISEÑO Y GESTIÓN DE COCINAS. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración.” Días Santos Editorial.
- **NEUFERT** Ernest (1975), “ARTE DE PROYECTAR EN ARQUITECTURA” México D.F. Duodécima Edición.
- **NIETO**, Carlos E. (2011) “EL FERROCARRIL EN COLOMBIA Y LA BÚSQUEDA DE UN PAÍS” Bogotá – Colombia.

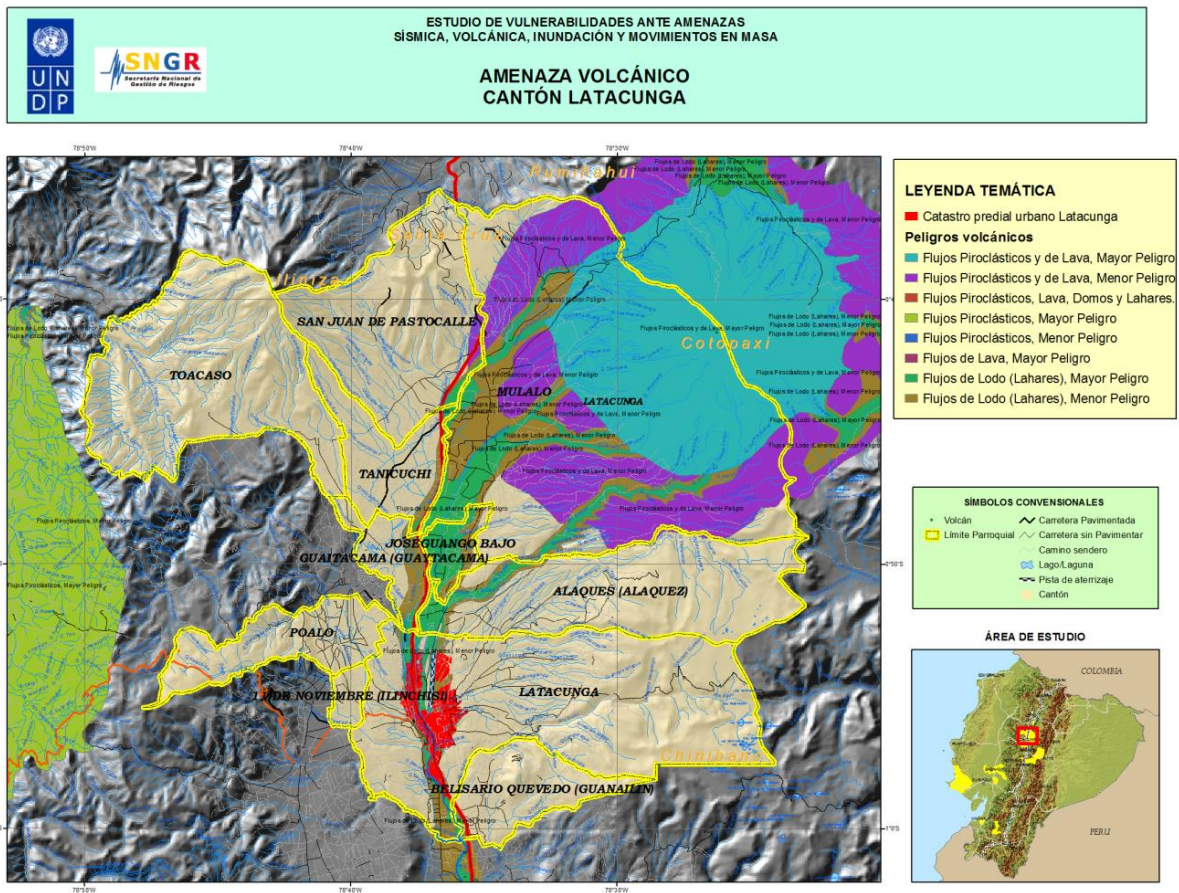
- **PANERO**, Julius (2007), "LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES", Barcelona – España, Editorial Gustavo Gili, S.A.
- **PLAZOLA**, Alfredo (1998), "ENCICLOPEDIA DE ARQUITECTURA", Tomo 9, México, Noriega Editores

5.2 NETGRAFÍA

- <http://www.blog.simec.biz/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion-en-restaurantes/>
- <http://umbvirtual-gastronomia-produccion.blogspot.com/>
- <http://umbvirtual-gastronomia-produccion.blogspot.com/>
- <http://www.especificar.cl/fichas/tragaluz-tubular-solatube-#descripcion>
- <http://www.avanluce.com/iluminacion-de-restaurantes-atrae-clientes-creando-ambientes/>
- <http://ivancotado.es/blog>
- <http://www.elcolorcomunica.com>
- <http://www.waldorfcolumbia.org/seccns/TeoriaDelColor.pdf>
- <http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/>
- http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9770/1/23171_1.pdf
- <http://trenecuador.com>

ANEXOS

Anexo No. 1 AMENAZA VOLCÁNICA, CANTÓN LATACUNGA

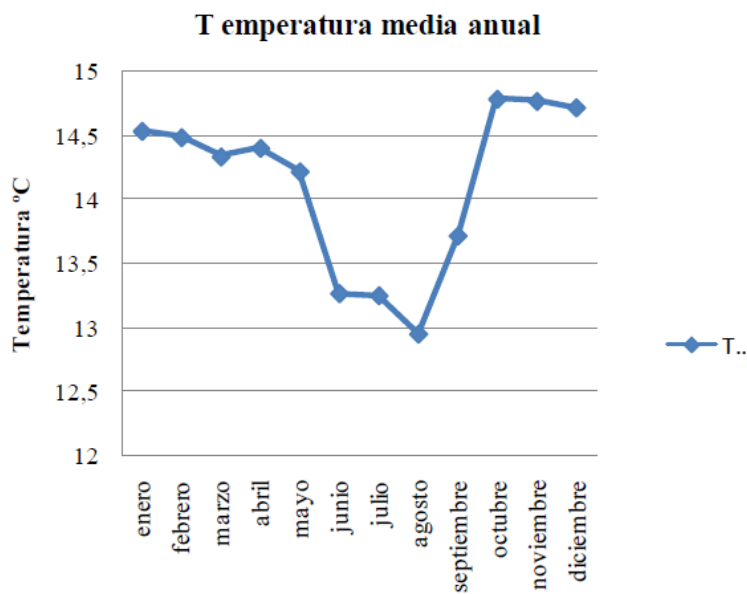


FUENTE: CLIRSEN

AUTOR: S.N.G.R. (Secretaría Nacional de Gestión de Riesgo)

Anexo No. 2: PARÁMETROS CLIMÁTICOS ESTACIÓN RUMIPAMBA-SALCEDO M-004

RUMIPAMBA-SALCEDO M-004		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Annual
Temperatura Media T (°C)		14,5	14,5	14,3	14,4	14,2	13,3	13,3	13,0	13,7	14,8	14,8	14,7	14,1
Precipitación Media P (mm)		43,8	55,0	58,3	69,9	50,1	28,8	15,9	10,4	22,4	29,8	59,4	57,5	500,2
Humedad Relativa H (%)		74,0	74,0	73,0	73,0	75,0	74,0	74,0	74,0	76,0	76,0	74,0	74,0	74,3
Vientos Velocidad Media. V (m/s)		1,685	1,74	1,54	1,61	1,73	2,00	2,19	2,19	1,97	1,87	1,58	1,55	1,80



Fuente: Repositorio INAMHI
 Autor: INAMHI

Anexo No. 3: FORMATO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL.
FACULTAD DE ARQUITECTURA, ARTES Y DISEÑO.
ARQUITECTURA INTERIOR.



ENCUESTA PARA LOS HABITANTES Y COMERCIANTES DE LA POBLACIÓN DE LASSO - LATACUNGA.

Esta encuesta tiene como objetivo recolectar información de los habitantes de Lasso, en cuanto al entorno en que se desarrolla las actividades socioeconómicas y turísticas; enfatizando en la industria de hostelería y restauración. La información obtenida será únicamente de interés educativo, pues su uso es estrictamente de investigación de campo y de uso descriptivo.

1. ¿Qué actividad turística se ejecuta con mayor frecuencia a la población?

- 1. El Tren
- 2. El Cotopaxi
- 3. Las Hosterías
- 4. Otras

2. Indique en que porcentaje ha afectado al comercio el que la vía Panamericana Sur no atraviese la población.

3. ¿Qué industria caracteriza a la población?, ¿Por qué?

- a. Hospital IESS
- b. Productos Lácteos
- c. Restauración
- d. Industrias
- e. Hospedaje-Turismo

Porque:

4. Describa a la población Lasense.

5. La Industria de la restauración se ha mantenido tras varias generaciones en la población, indique a que le atribuye usted este acontecimiento.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.

Encuesta Realizada Por: Lizeth K. López Pastrano.

Anexo No. 4: ENTREVISTA, ADMINISTRADOR RESTAURANTE EXPRESS

Realizada al Administrador del Restaurante el Economista Pablo Pastrano Moya. Periodo de administración desde hace 20 años; generación heredada por su madre.

¿Cuál es el horario de funcionamiento del Restaurante?

El Restaurante EXPRESS desde sus inicios se ha caracterizado por la atención que desde muy temprano brindan a su clientela; las puertas se abren desde las 6:30 a.m. donde los desayunos y hasta platos fuertes son muy solicitados. Las puertas del establecimiento se cierran a las 21:30 p.m.

Describa al Restaurante de forma Funcional.

El Restaurante tienen capacidad para 100 personas, en el área administrativa cuenta con el apoyo de 8 meseros, 3 posilleros, 4 cocineros y 1 cajera; quienes operan en horarios rotativos. El personal es de absoluta confianza ya que así como el restaurante ha pasado de generación en generación, las relaciones con sus empleados se han mantenido del mismo modo; forjando así alianzas y compromiso por mejorar.

Describa al Restaurante de forma Estructural.

El establecimiento cuenta con una infraestructura de dos pisos, misma que ha sido modificada con el pasar de los años, buscando ajustarse a las exigencias de los clientes. Básicamente la infraestructura cuenta con un área pública o de usuarios y otra restringida únicamente de uso para el personal que labora. En la planta baja el comedor se dispone para atender a 60 comensales mientras que la planta alta acoge a 40 comensales.

¿Qué tipo de personas acuden al Restaurante, Target?

Está dirigido a familias de clase media – media alta. Y las personas que acuden son de todas las edades, pues llegan niños de 3 años hasta los abuelitos de 85 años en adelante.

Las personas que acuden al Restaurante son Turistas, Comerciantes o Moradores del sector.

Los clientes que ingresan al Restaurante son de todas las regiones del Ecuador, con decir que hasta clientes de Galápagos han disfrutado de nuestros servicios. Aunque por Lasso ya no pasa la Carretera Panamericana no ha descendido la afluencia de turistas extranjeros y ni la frecuencia de clientes a nuestro restaurante. Las personas que acuden durante la semana laboral son comerciantes y ganaderos que se sirven a cerrar negocios en nuestras instalaciones; mientras que en fines de semana y feriados las familias son quienes se deleitan de nuestros servicios.

¿Qué críticas tienen para el Restaurante y que mejoras propondría?

Considero que las mejoras más que de estructura son de proyección de imagen, el restaurante requiere de un cambio de ambiente, de estilo; creo que debe enfocarse más a un concepto en base a lo que a través del posicionamiento de su marca culinaria a establecido en cada uno de sus clientes ya que su nombre como empresa ha logrado traspasar la barrera del tiempo.

¿Cómo reaccionan los clientes al final del servicio, se sienten satisfechos con el lugar?

El servicio gastronómico que presta el Restaurante va dirigido a hacer feliz al usuario mediante la satisfacción de un plato bien preparado y un servicio a la mesa siempre amable y presto a satisfacer sus necesidades. Aunque a menudo suelo observar que hay clientela que muestra cierta insatisfacción por la falta de comunicación entre las zonas de planta baja con la planta alta y caja. Considero que siquiera un 75% de nuestros clientes sienten que le falta algo al establecimiento como para sentirse plenos y satisfechos al 100%.

Ha surgido algún tipo de inconveniente con el vecindario.

No, dentro del ámbito laboral que maneja el establecimiento todos los papeles y permisos se encuentran en orden. Más que nada al estar localizados en una población que vive de la restauración he aprendido que siempre Dios da para todos; pues nosotros solo pretendemos que el cliente se relaje y disfrute de nuestras instalaciones y servicios. Mantenemos una relación de respeto, compañerismo.

Describa el alcance y surgimiento que ha tenido el establecimiento.

Desde sus inicios el Restaurante surgió como una verdadera potencia en el negocio de la restauración, como empresa hemos logrado posicionarnos en el mercado, y hemos establecido nuevas alianzas con industrias, empresas y hoy ofrecemos variedad de servicio en cuanto a reservas.

Durante su administración, qué influencia en el turismo ha proporcionado el servicio férreo.

Desde la administración pasada pude observar que el tren trajo consigo gran afluencia de turistas y hasta cierto modo aventureros de un día, pero desde el 2011 que se reinauguro el servicio férreo si aumento el turismo aunque no a la medida que se esperaba ni a lo que aspiraba el plan de desarrollo comercial.

Con qué frecuencia llegan los Turistas por motivo de expedición al Cotopaxi.

La mayor parte de clientela que llega a nuestro establecimiento es por motivo de visitar el Cotopaxi, por lo general los fines de semana.

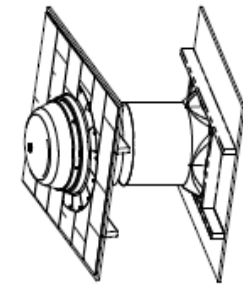
El transporte férreo, con qué frecuencia llega a Lasso-Latacunga.

Llegan los días jueves, viernes, sábado y domingo a las 9:00 de la mañana 11:00 de la mañana y 3:00 de la tarde.

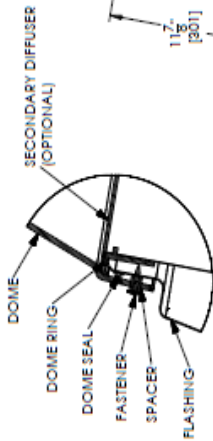
Anexo No. 5: FICHA SISTEMA SOLATUBE

REV.	BY	DATE	DESCRIPTION

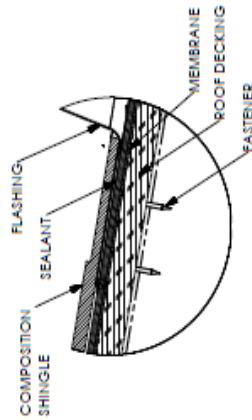
21" SOLATUBE PITCHED ROOF 4" SELF FLASHING HARD CEILING



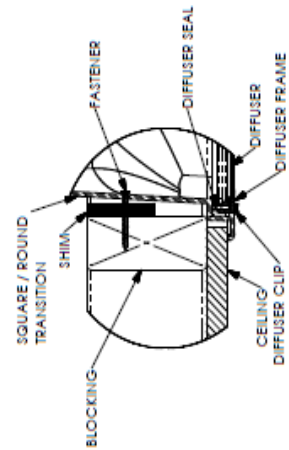
- NOTES:
1. DIMENSIONS IN BRACKETS ARE METRIC UNLESS OTHERWISE SPECIFIED.
 2. 6" MINIMUM CLEARANCE SHOULD BE MAINTAINED FROM ALL SOLATUBE COMPONENTS AND OTHER PLENUM ELEMENTS.



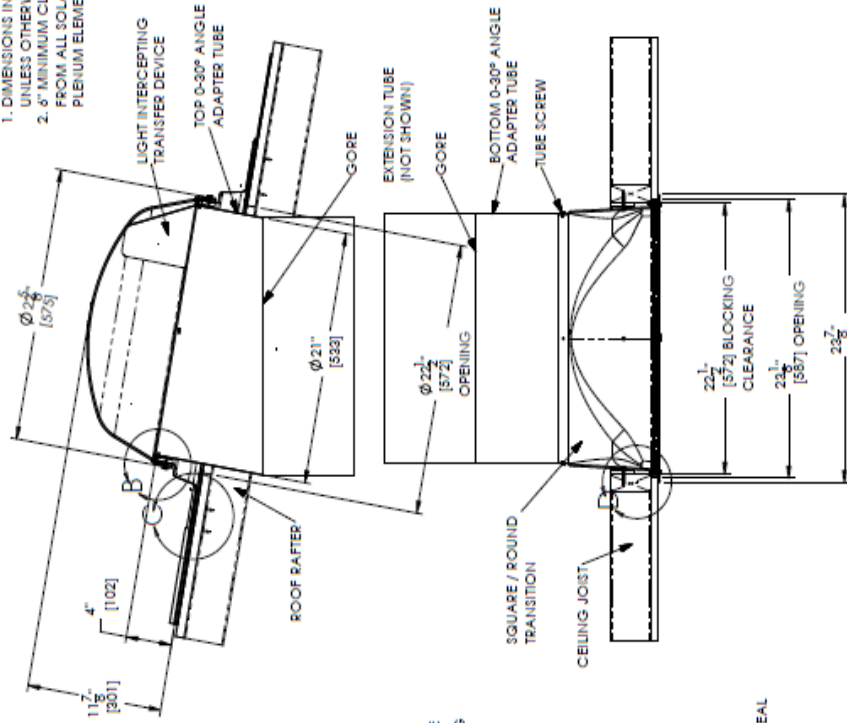
DETAIL B
SCALE 3 : 1



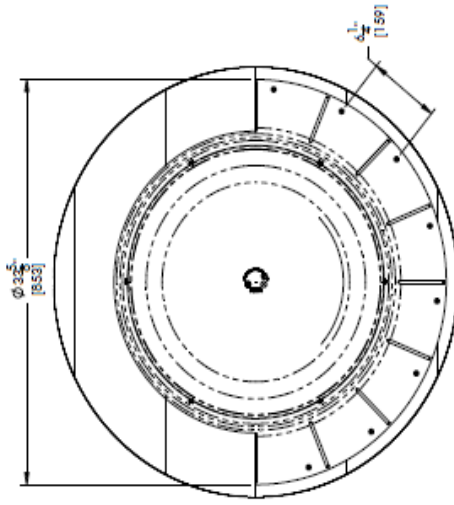
DETAIL C
SCALE 3 : 1



DETAIL D
SCALE 3 : 1



FULL SECTION
SCALE 1 : 1



TOP VIEW
SCALE 1 : 1

<p>ALLIED COMMERCIAL PRODUCTS</p> <p>COMMERCIAL AND RESIDENTIAL</p> <p>TECHNICALS AND FINISHES</p> <p>10000 WILSON AVENUE</p> <p>J. R. L. #30</p> <p>INDIANAPOLIS, IN 46254</p> <p>TEL: 317.552.1000</p> <p>WWW.SOLATUBE.COM</p> <p>© COPYRIGHT 2002</p>	<p>SOLATUBE</p> <p>INTERNATIONAL, INC.</p> <p>TECHNICALS AND FINISHES</p> <p>10000 WILSON AVENUE</p> <p>J. R. L. #30</p> <p>INDIANAPOLIS, IN 46254</p> <p>TEL: 317.552.1000</p> <p>WWW.SOLATUBE.COM</p> <p>© COPYRIGHT 2002</p>	<p>21" PITCHED ROOF SELF FLASHING</p> <p>HARD CEILING</p> <p>21-SF-HC-PITCHED</p>
<p>DESIGNED BY</p> <p>ENGINEERED BY</p> <p>CHECKED BY</p> <p>DATE</p>	<p>DESIGNED BY</p> <p>ENGINEERED BY</p> <p>CHECKED BY</p> <p>DATE</p>	<p>PROJECT NO.</p> <p>D</p>