

TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE ARQUITECTO
DE INTERIORES

“RE DISEÑO DE EL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON, EN
UN LOUNGE – RESTAURANTE”

VERÓNICA DÍAZ

DIRECTOR DE TESIS: ARQ. INT. PABLO NEGRETE



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE ARQUITECTURA INTERIOR

QUITO

2014

AUTORIA

Yo, Verónica Inés Díaz Zúñiga declaro bajo juramento que el proyecto de grado titulado: Re diseño del ex Casino del Hotel Dann Carlton, en un Lounge – Restaurante, es de mi propia autoría y no es copia parcial o total de algún otro documento u obra del mismo tema. Asumo la responsabilidad de toda la información que contiene la presente investigación.

Atentamente,

Verónica Inés Díaz Zúñiga

DEDICATORIA

Dios sabe cuántas cosas he pasado para llegar a este punto, mi familia ha sido el pilar fundamental en mi vida y es a quienes les dedico esta Tesis.

Mi Padre, mi ejemplo, mi mentor, quien con su sabiduría me ha sabido guiar a través de la vida y de esta carrera que nos convierte en colegas, el llegar a ser un profesional como él es mi mayor aspiración.

Mi Madre, el motor de mi vida, me ha enseñado a ser luchadora y ante las adversidades ser cada día más fuerte y enfrentarme a la vida con una gran sonrisa, la mujer que quisiera llegar a ser.

Mi hija, compañera de mi vida, mi orgullo, ella ha sido quien me ha inspirado y me ha dado un infinito amor y con una sonrisa ha sabido ganar todas las batallas.

Mi esposo, mi amor, con su paciencia, ternura ha estado junto a mí apoyándome y brindándome todo su cariño.

Mi hermano, sabio como él solo, con pocas palabras pero certeras ha sabido hacerme una mejor persona

Y a mis sobrinos, con su dulzura, inteligencia y cariño quienes cada día me enseñan porque ay que seguir adelante y quienes siempre van a estar en mi corazón a pesar de las distancias.

Mi familia mi pilar, para ellos va dedicada esta Tesis, primera de muchos triunfos que vendrán

ÍNDICE

Capítulo I

1.1 Tema.	10
1.2 Importancia y Justificación.	10
Importancia.	10
Justificación.	11
1.3 Planteamiento del Problema.	11
1.4 Preguntas de Investigación.	12
Pregunta Principal.	12
Preguntas Subsidiarias.	12
1.5 Formulación de Objetivos	12
Objetivo General	12
Objetivos Específicos.	13
1.6 Resultados esperados	13
1.7 Viabilidad del proyecto	13

Capítulo II

2.1 Marco Histórico	14
Historia de los restaurantes en el mundo	14
Historia de los Hoteles y Restaurantes en el Ecuador	
y en la ciudad de Quito.	17
Historia del Hotel Dann Carlton.	19

2.2 Marco Conceptual.	21
Cambio de Legislación ecuatoriana referente a espacios de juegos de azar, Casinos	22
Restaurante.	23
Lounge.	24
Gourmet.	25
Bufet.	25
2.3 Marco referencial.	25
Hotel Sheraton Quito.	26
Le Parc Quito	29
Best Western Plaza Hotel	30
Swiss Hotel Quito	31
2.4 Marco Normativo.	37
Ordenanzas de Gestión Urbana y Territorial	37
2.5. Metodología de Investigación.-	38
2.5.1 Estudio y definición de los aspectos formales relacionados con el tema.	38
Forma	38
Texturas	40

Tamaño	42
2.5.2 Estudio y definición de aspectos técnicos.	43
Espacios	43
Alturas	45
Retiros	46
Características físicas	46
2.5.3 Estudio y definición de aspectos tecnológicos.	47
Iluminación.	47
Materiales y acabados.	51
2.5.4 Estudio y definición de las características físicas y ambientales del espacio geográfico.	59
Ubicación	59
Climatología	60
2.5.5 Estudio y definición de las características del entorno Geográfico.	61
2.5.6 Estudio y definición de características económicas y productivas	62
2.5.7 Estudio y definición de características sociales y culturales Del entorno.	62

Capítulo III

3.1 Análisis y Propuesta.-	65
3.2 Condicionantes, determinantes y variables.-	66
Condicionantes.-	66
Determinantes.-	69
Variables.-	69
3.3 Programa arquitectónico.-	70
Necesidad – actividad – espacio	70
Cuadros de programación teórica (áreas)	70
Organigrama	73
Grillas	74
Zonificación.-	75
3.4 Aspectos Formales	76
3.4.1Centros de composición.-	76
Cocina.-	76

Capítulo IV

4.1 Planos arquitectónicos-	80
4.2 Presupuesto y Programación de Obra.-	81
4.3 Conclusiones.-	89
4.5 Bibliografía.-	90
4.6 Anexos.-	91

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1, Otero Marian, 2012, El Origen de la palabra “Restaurante”.	15
Gráfico N° 2, Hotel Dann Carlton, Bogotá Colombia.	20
Gráfico N° 3, Hotel Sheraton, Restaurante Cooks, Quito Ecuador	27
Gráfico N° 4, Hotel Sheraton, Restaurante Las Fragatas, Quito Ecuador	28
Gráfico N° 5, Hotel Le Parc, Restaurante Neu Bistro, Quito Ecuador	29
Gráfico N° 6, Hotel Best Wester, Restaurante Bistro, Quito Ecuador	31
Gráfico N° 7, Hotel Swiss Hotel, Restaurante Tanoshii, Quito Ecuador	32
Gráfico N° 8, Hotel Swiss Hotel, Restaurante La Locanda, Quito Ecuador	33
Gráfico N° 9, Hotel Swiss Hotel, Restaurante Café Quito, Quito Ecuador	34
Gráfico N° 10, Hotel Swiss Hotel, Restaurante Los Alpes, Quito Ecuador	35
Gráfico N° 11, Hotel Swiss Hotel, Restaurante Quito Deli, Quito Ecuador	36
Gráfico N° 12, Hotel Dann Carlton, Planos originales, Arq. Marco Coello Serrano, Quito Ecuador	40

Gráfico N° 13, Verónica Díaz, Hotel Dann Carlton, Render propuesto, Quito Ecuador	42
Gráfico N° 14, Swarovsky, Lámpara Cascada	51
Gráfico N° 15, Google Maps, Ubicación Geográfica, Quito Ecuador	60
Gráfico N° 16, INEC, Quito Ecuador	63

CAPÍTULO I

1.1 TEMA.-

Re diseño del ex Casino del Hotel Dann Carlton, en un Lounge – Restaurante.

1.2 IMPORTACANCIA Y JUSTIFICACIÓN.-

Importancia.-

Diseñar espacios que quedaron sin el uso para el cual fueron planificados es una tarea de gran importancia para un negocio, más aún cuando se trata de una cadena hotelera que abarca varios países en Latinoamérica.

El cambio de Legislación en el País, en cuanto a la derogación de los juegos de azar, hicieron que espacios destinados a ese uso quedaran libres. El Hotel Dann Carlton tenía un Casino, el mismo que quedó en desuso, así vino la importante necesidad de re utilizar este espacio cubriendo otra necesidad; la misma que es un restaurante para abarcar eventos, huéspedes y usuarios de la zona. Incorporar y fusionar el estilo del Hotel en este diseño es primordial, ya que esta cadena se maneja con un diseño específico en cada uno de sus hoteles.

Justificación.-

El Hotel Dann Carlton tiene un espacio no utilizado; el mismo que se planificará como un restaurante, el cual cubriría su demanda interna en cuanto a comensales; el diseño de la cocina industrial debe seguir parámetros técnicos y de seguridad, el restaurante que se incorpore a el ambiente del Hotel y un espacio de Lounge que sea más relajante y abra un espacio para distracción y relajación.

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.-

Al cambiar las leyes y reglamentos en torno a los juegos de azar se crea un vacío en cuanto a los espacios que eran utilizados para este fin, los mismos hay que darles un nuevo concepto y utilidad.

El Hotel Dann Carlton de la ciudad de Quito, tiene un área útil de 638.36 m² la cual era destinada a un Casino, dadas las necesidades internas que el Hotel requiere de un restaurante más grande, se propone re utilizar esta área con un concepto de restaurant – lounge, acogedor, de relajamiento para los usuarios no solo del Hotel sino de lugares cercanos.

En la ciudad de Quito, existen diferentes lugares de distracción, este proyecto se encamina en ser no solo un restaurante con las prestaciones de una cadena hotelera internacional, sino un área relajante donde se pueda disfrutar de un ambiente

alternativo, inmerso en su diseño y ambientación adecuados a los parámetros del Hotel y a la ubicación del mismo.

1.4 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.-

Pregunta Principal

¿Es viable tener diferentes áreas en un espacio físico que fue destinado para un solo propósito?

Preguntas subsidiarias.-

¿Se puede manejar diferentes tipos de materiales en el diseño y decoración tanto en el interior como en exterior?

¿El mobiliario se lo puede diseñar en base a diferentes usos y destrezas de los usuarios?

¿Puede ser funcional y práctica la una cocina de Restaurante?

¿Se puede manejar un estilo ecléctico en un espacio grande?

1.5 FORMULACIÓN DE OBJETIVOS.-

Objetivo General.-

Diseñar un restaurante – lounge en un área que estuvo destinada en Casino, crear un ambiente acogedor y confortable, usar materiales y acabados diversos con una decoración acorde a cada área.

Objetivos Específicos.-

- Crear un restaurante con diseño interior confortable, organizado y exequible en todas las áreas.
- Manejar diversos materiales y acabados en interiores y exteriores.
- Diseñar mobiliario cómodo adaptado a las diversas áreas del restaurante – lounge.
- Diseñar una cocina técnicamente viable y que abastezca la necesidad del restaurante – lounge.

1.6 RESULTADOS ESPERADOS.-

El Diseño debe abarcar un área extensa por lo cual se dividió en diferentes áreas: Cocina, área de Restaurante, área exterior, Bar, área de Lounge, Recepciones en las dos entradas, Servicios Sanitarios. Las mismas se encuentran marcadas en el Diseño adaptando al Hotel y a las nuevas técnicas y tendencias Interiores que se están utilizando hoy en día.

1.7 VIABILIDAD DEL PROYECTO.-

El espacio para ser diseñado existe y está siendo sub utilizado; la franquicia Dann Carlton ve como prioridad el hacer un restaurante – lounge en su edificación ya que no cuenta con un espacio de este concepto; la misma franquicia es quien solventara el re diseño y decoración de este nuevo espacio.

CAPITULO II

2.1 MARCO HISTÓRICO.-

Historia de los Restaurantes en el mundo.-

La Historia de los Restaurantes se remonta hacia cuando la humanidad comenzó a viajar; el tener que recorrer grandes distancias con la dificultad de medios de transporte obsoletos y el estar en diferentes lugares, cambiando de ciudades, civilizaciones en fin, hicieron que el viajero tuviera necesidades físicas. Las necesidades más imperantes eran el descansar y alimentarse; así en tabernas o posadas los viajeros encontraban descanso y comida, comúnmente lugares poco salubres e higiénicos, eran atendidos por una familia o personas encargadas de manejar estos sitios, lo cual era remunerado con dinero.

En el Antiguo Egipto las posadas comenzaron a ser cada día mas usuales, llegó al Imperio Romano en el cual tuvo un gran éxito; los antiguos romanos salían mucho a comer y beber fuera de sus casas, en tabernas las cuales les servían diversas comidas con abundante vino.

Así esta costumbre se comenzó a hacer cada día más usual y siguió en cada civilización. Alrededor de 1200 existían casas de comida a lo largo de toda Europa, especialmente en Londres y Paris; en Oxford aparecieron las primeras cafeterías alrededor de 1650.

La palabra y el concepto Restaurante es reciente, el primer sitio que se tiene conocimiento es el Rue du Poulies, París, Francia, en 1764, el propietario, Boulanger, servía platos y platillos acompañados de abundante bebida y vino, para anunciarse el mismo colgó un cartel con el siguiente enunciado:

“Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”¹

La traducción es "Venid a mí, hombre de estómago cansado, y yo os restauraré", así los viajeros y comensales comenzaron a hablar de un lugar donde iban a ser restaurados, y poco a poco comenzó a utilizarse la palabra “restaurante”.

El restaurant de Boulanger se llamaba “Champú dóiseau”, el mismo que dado a su gran acogida tenía un precio lo suficientemente alto como para que las damas y gente de la sociedad lo frecuentaran. Así los cocineros y chefs comenzaron a abrir sus propios negocios basándose en este principio de servicio.



¹ Jenkins. (2013). Sobre el origen de los Restaurantes, La oreja de Jenkins, Recuperado de <http://laorejadejenkins.es/historia/sobre-el-origen-de-los-restaurantes>.

² Otero Marian. (2012). El origen de la palabra “Restaurante”. Recuperado <http://unmundoenlascocinas.blogspot.com/2012/10/el-origen-de-la-palabra-restaurante.html>

Gráfico N° 1, Otero Marian, 2012, El Origen de la palabra “Restaurante”.

Años después en 1782 un ex oficial llamado Antoine Beauvilliers, abrió un local en el cual proponía un menú variado, llamada "La Gran Taberna de Londres", ya el concepto del mismo se amplió, no solo era un lugar para satisfacer el hambre sino para reuniones sociales.

El restaurant más antiguo del que se tiene conocimiento en habla hispana, el cual todavía sigue abierto al público, se encuentra en España; fundado por Jean Botín en 1725. Una posada la cual el dueño reformó en el siglo XIX, con la idea innovadora de aquella época, brindar mayor confort y un menú variado, fue el comienzo de los restaurantes o de la idea como tal, el mismo diseño se sigue manteniendo en este Restaurante hasta la fecha.

El primer indicio de un restaurante en América tenemos en EEUU en 1793, el mismo denominado “Julien’s Restarator” fundado por el francés Baptise Gilbert Paupal, la idea traída desde Europa tuvo una gran acogida en tierras americanas con un menú innovador para la época como trufas, fondes de queso y sopa..

Para 1919 los restaurantes eran lugares costosos en los cuales se celebraba eventos especiales para distinguidas familias, se comenzó a popularizar hacia la clase trabajadora pero contaban con un menú sencillo; para los años 20 se incorporó el servicio de transporte o servicio a domicilio, muy popular hoy en día.

Ya para los años 60 salió un nuevo concepto en servicio y comida, una que pudiera prestar una atención más rápida y al alcance tanto de clases altas como de clases trabajadoras, así comienza el concepto de los restaurantes de comida rápida, cadenas como Kentucky Fried Chicken y Mc Donald's son las cuales se han posicionado en los primeros puestos a través de los años.

Historia de los Hoteles y Restaurantes en el Ecuador y en la ciudad de Quito.-

El estudio de la cocina ecuatoriana trasciende las fronteras y nos ubica en el territorio ocupado por los Incas, el mismo que estaba comprendido desde el sur de Colombia, todo el Ecuador, Perú y Bolivia, parte del norte de Argentina y parte de Chile.

En un período de casi cien años, los incas llevaron su cultura, técnicas y costumbres por medio de grupos humanos, reforzándose los mismos en los siguientes cuatrocientos años del período virreinal.

En el siglo XVIII, Quito era conocida como “La ciudad eclesiástica de América”, las Iglesias y diferentes órdenes de sacerdotes en la ciudad marcaron una gran influencia en las costumbres y tradiciones de quienes vivían en la ciudad.

Los primeros referentes del negocio de Restaurant que se tiene conocimiento en la ciudad parte del siglo XVII, lugares denominados como fondas, donde se vendía

comida y licor, modestos sitios donde en su mayoría se consumía el agua ardiente, eran sitios destinados para viajeros con escasos recursos económicos.

Para el siglo XX, Quito ya ofrecía “Soda Bares”, donde se servían helados y refrescos; restaurantes, cafés y salones como el “Normandy” ubicado en la Plaza del Teatro.

Así tenemos un sin número de lugares que muchos quiteños adinerados frecuentaban, y la existencia de lugares menos glamorosos donde se podía tener comida a precio razonable para la clase trabajadora.

Muchas señoras, tanto ecuatorianas como extranjeras, comenzaron a brindar en su casa posada, así tenemos el caso de doña Frida de Deller, esposa de Hugo Deller, que gracias a su gran sazón que servía en su pequeña posada en Baños, pudo abrir en Quito en el año de 1950 el Hotel Colón, hoy parte de una franquicia llamado Hotel Hilton Colón.

El primer hotel en la ciudad de Quito, fue el “Hotel Paris” o conocido como el “Hotel de Charpantier”; muy lujoso, este brindaba estancia y un restaurante con una comida muy apetecida en la época. Sus dueños Gaston Charpantier y León Charpantier en 1881 alquilaron la casa en la esquina de las conceptas creando este paradero de poetas, escritores y mandatarios.

Ya para 1906, Quito crecía, los dueños vieron la necesidad de crecer y construyen el “Hotel Europa”, el cual no solo brindaba las prestaciones del Hotel Paris, sino también se realizaban conciertos.

Para 1894, Quito cuenta con 6 hoteles; “Hotel Paris” de Gastón Charpantier, Hotel de Nicanor Almeida, Hotel de Natalia Martínez, el de Eloy M. Narváez, el de Manuel Toledo y el de Rafael Negrete.

Para el siglo XX se tiene registros de más hoteles y restaurantes, el “Gran Hotel de Francia”, “Hotel Royal”, “Hotel Ecuador”, “Hotel Continental”.

Así la ciudad de Quito ha ido creciendo y con ella la demanda de Hoteles y Restaurantes; esto ha hecho que grandes cadenas hoteleras construyan sus negocios en la ciudad, Marriot, Swiss Hotel, Dann Carlton son algunos de los que presenta hoy en día la ciudad.

Historia del Hotel Dann Carlton.-

El “Hotel Casa Dann Carlton” fue creado por la señora Gutta Knorpel y su hijo Boris Spiwak en la ciudad de Bogotá - Colombia, hace un poco más de 40 años. Formado hoy en día y conocido como la Organización Dann.



Gráfico N° 2, Hotel Dann Carlton, Bogotá Colombia.

El siguiente en construcción fue el “Hotel Dann Cali” en la ciudad de Cali, ubicado en una zona estratégica de la ciudad. “Hotel Dann Norte” en Bogotá ubicado al norte de la misma con unas instalaciones modernas fue creado en 1988; le sigue el “Hotel Dann Monasterio” ubicado en la ciudad de Popayan.

El mercado exige incluir la Línea Carlton, al clásico estilo europeo; “Hotel Dann Carlton Bogotá 103”, “Hotel Dann Carlton Cali”, “Hotel Dann Carlton Bucaramanga”, “Hotel Dann Carlton Medellín”, y el “Hotel Dann Carlton Quito”.

³ Hotel Dann Carlton, Bogotá, Colombia, <http://www.venere.com/es/hoteles/bogota/hotel-dann-carlton-bogota/?fwdrf=http%3A%2F%2Fwww.google.com%2Furl%3Dhttp%3A%2F%2Fwww.venere.com%2Fes%2Fhoteles%2Fbogota%2Fhotel-dann-carlton->

Para cubrir la demanda en Bogotá, se abre la “Casa Dann Carlton”. La Organización sigue en crecimiento formando: “Dann Combeima” en Ibagué, “Dann Carlton Barranquilla”, “Dann Cartagena”, “Dann Carlton Belfort” en Medellín, “Hotel Dann Carlton Pereira”, “Hotel Dann Carlton Villavicencio”.

La casa Dann Carlton cuenta con dieciséis hoteles y once destinos, proyectándose de manera nacional en Colombia como Internacional en Latinoamérica.

La Historia tanto de la Humanidad, Ecuador y el cómo ha ido creciendo la franquicia que estamos tratando nos ayuda a centrarnos en nuestro tema de estudio. Un restaurante que este ubicado en las instalaciones de un hotel, no solo abarcaría a quienes se alojan en el mismo, sino también a personas que se encuentran cercanas a la zona, se debe manejar detalles constructivos, de diseño interior específicos para este mercado así como seguir la línea europea de la franquicia. El saber que la cocina que se va a servir es gourmet internacional nos ayuda a revisar acabados arquitectónicos, luces y colores de cada ambiente propuesto.

2.2 MARCO CONCEPTUAL.-

En este punto el conceptualizar las ideas principales en el desarrollo del tema nos ayudará para manejar mejor las ideas principales, secundarias y hacia donde queremos llegar en el diseño y la propuesta del mismo.

Cambio de legislación ecuatoriana referente a espacios de juegos de azar, Casinos.-

En el año 2011, el Gobierno ecuatoriano realizó una Consulta Popular, en la misma se discutía diferentes puntos que eran primordiales para el diario convivir del País. La pregunta número 7 es primordial en nuestro estudio.

“¿Está usted de acuerdo que en el país se prohíban los negocios dedicados a juegos de azar, tales como casinos y salas de juego?”⁴

El resultado de esta pregunta cambio la legislación de los juegos de azar en el Ecuador, por lo cual los espacios diseñados para esta tarea han tenido que ser re utilizados en otras necesidades.

“Pregunta 7- Sobre la prohibición de los juegos de azar
Sí 52,33%
No 47,66%”⁵

Al ganar en esta pregunta el SI a la prohibición de los juegos de azar, las de casas apuestas, casinos fueron progresivamente cerrados, todas las locaciones que eran destinadas a estas actividades han tenido que ser re diseñadas y este es el caso del antiguo Casino del Hotel Dann Carlton, en el cual, por tratarse de un espacio amplio, 612 m2, se lo destinara para un restaurant gourmet de comida internacional.

⁴ Buró de análisis informativo. (2011). Consulta Popular: Análisis de la Pregunta. Recuperado <http://www.burodeanalisis.com/2011/03/23/consulta-popular-analisis-de-la-pregunta-7/>

⁵ Resultados Consulta Popular 2011 CNE Ecuador referéndum si – no Consejo Nacional Electoral resultado finales. (2011). Recuperado. <http://metroactiva.com/blog-noticias-ecuador/2011/05/resultados-consulta-popular-ecuador-encuestas-exit-poll-referendum-si-no-consejo-nacional-electoral-cne-conteo-rapido/>

El Hotel Dann Carlton Quito contaba en sus instalaciones con un Casino, el cual paulatinamente fue cerrando las puertas y lo que llevó a cambiar el concepto del mismo y priorizar el espacio en un lugar que cubra otras demandas que el Hotel requiere.

Restaurante.-

Es un lugar en el cual se sirve comida y bebida; la misma puede ser dividida según el servicio y los platos que se sirven teniendo:

Restaurante buffet, Restaurante de comida rápida, Restaurantes de alta cocina, Restaurantes temáticos.

En cuanto al servicio podemos enunciar a los siguientes:

Servicio francés, Servicio a la rusa, Servicio a la Inglesa, Servicio americano.

El restaurante propuesto maneja dos tipos de platos tanto buffet como platos de alta cocina con un servicio a la rusa. Este servicio es el cual los camareros llevan hacia la mesa el plato bien decorado así como en la mesa se mantiene cubiertos, copas y vasos dispuestos de manera que el comensal puede utilizar según cómo van llegando los mismos.

Lounge.-

Concepto.- Lounge sala o salón de espera.

El término Lounge hace pensar en un ambiente agradable en el cual se puede disfrutar de una placentera estancia y al relajamiento corporal y mental.

El mobiliario y la iluminación son fundamentales y centran este estilo, amplios sofás en forma modular forrados en piel y pufs inmersos en la decoración.

La decoración Lounge crea ambientes relajados y de descanso, la iluminación, colores y mobiliario son fundamentales para crear estos ambientes. El color blanco va a ser un predominante en este estilo y en nuestro proyecto; resaltar con un color o textura y crear un contraste es un detalle mediante el cual vamos a manejarnos.

Los muebles deben ser confortables, grandes y bajos, creando sensación de descanso y relajación, las líneas rectas y limpias en los mismos es sumamente importante; las texturas diversas inmersas en el diseño crean ambientes únicos.

La iluminación debe ser suave y envolvente dando una sensación de tranquilidad, varios puntos focales en cuanto a iluminación para crear ciertos detalles o hacer notar detalles arquitectónicos.

Gourmet.-

La palabra Gourmet viene de un vocablo francés, su traducción sería Gastrónomo el cual es una persona o personas entendidas en el arte de la gastronomía y conocedora de la buena comida, son comidas elaboradas por profesionales en el área y con un gusto refinado.

El diseño tanto del restaurante como de la cocina está enfocado hacia la comida gourmet, la misma que será servida a la mesa con todas las prestaciones de servicio, así como un área bufet muy bien pensado y decorado para este uso.

Bufet.-

Comida dispuesta en un orden específico para que los comensales cojan en platos lo necesario, se encuentran distribuidos en el mismo espacio cubiertos, bebidas y cristalería para la misma.

2.3. MARCO REFERENCIAL.-

En el Distrito Metropolitano existen diferentes cadenas hoteleras que brindan sus servicios incluidos restaurantes de alta calidad. Los mismos están situados en su mayoría en la zona financiera de la ciudad; existen algunos en zonas cercanas al Hotel Dann Carlton, en este estudio revisaremos que oferta nos entrega el mercado de la ciudad de Quito.

Hotel Sheraton Quito

Este Hotel es parte de una franquicia Internacional, con 4 estrellas está ubicado en Quito en la Av. Rep. Del Salvador y NNUU, cerca de centros financieros, centros comerciales y destinos turísticos más importantes de la Ciudad; cercano al Hotel Dann Carlton.

Maneja diferentes servicios entre habitaciones, salones de eventos, salones de negocios y restaurantes; adicional maneja una torre exclusiva de suites para una permanencia larga con todas las prestaciones del Hotel.

El Hotel cuenta con una decoración moderna y lujosa en la cual tiene disponible dos restaurantes:

- Cooks.- brinda un servicio de 24 horas, con comida gourmet y fusión de comida mediterránea.



Gráfico N° 3, Hotel Sheraton, Restaurante Cooks, Quito Ecuador

⁶ Recuperado. <http://www.ghlhoteles.com/internagastro.php?id=15>

Es un ambiente luminoso, colorido y fresco, manejando y plasmando lo esencial de la decoración mediterránea. La claridad en ventanas piso techo son uno de sus atractivos, la altura de techo, así como el ingreso del sol en el oeste dando un baño de luz en el atardecer; detalles de persianas en madera que dan un distintivo decorativo en el interior más no cortan la fluidez de luz.

La luz se esparce por todo el ambiente el mismo que está manejado con colores claros y vivos en las paredes como es el verde agua que evoca a los colores del mediterráneo. Los acabados en madera en piso y barrederas, y su mobiliario en colores oscuros dan la originalidad del espacio.

Este espacio lo he tomado como un referente por el manejo adecuado de la luz natural con la incorporación del exterior por medio de un jardín, lo cual se ha llevado como una idea para una de las diversas áreas propuestas en este estudio y además de estar considerado como un Restaurante inmerso en un Hotel de categoría similar al del tema tratado.

- Las Fragatas.- Restaurante con especialidad en comida típica ecuatoriana, abierto de lunes a domingo de 6 a 15horas.



Gráfico N° 4, Hotel Sheraton, Restaurante Las Fragatas, Quito Ecuador

Acabados en alfombra, tabiques en madera, doble altura, así como una decoración más sencilla pero acogedora. El servicio de restaurante va encaminado hacia la comida costeña ecuatoriana y por eso su decoración está enfocada a sobresaltar materiales y colores del mar ecuatoriano.

El manejo de la iluminación artificial como el diseño de tumbados en zonas específicas marca un detalle muy importante para este estudio, el uso de diferentes materiales ayudó a crear ambientes eclécticos con un manejo de los mismos y así llegar al resultado deseado.

⁷ Recuperado.

https://www.facebook.com/HotelSheratonQuito/photos_stream#!/HotelSheratonQuito/photos/pb.160320857369276.-2207520000.1402720712./591103277624363/?type=3&theater

Le Parc Quito

Ubicado en la calle República del Salvador e Irlanda maneja un concepto diferente de hotel denominado Hotel Boutique, brinda una arquitectura moderna y diseños exclusivos en su decoración a lo largo de sus instalaciones.

- Neu Bistro, con comida gourmet con una mezcla exótica de platos Nacionales e Internacionales.

Diseño con decoración moderna y ambiente creado para satisfacer las necesidades de los comensales. Cielo raso trabajado en gypsum a diferentes alturas con luz directa e indirecta para crear un ambiente más confortable. Acabados en paredes en colores blancos y grises manejando la neutralidad y texturas en la pintura y acabados en piso en media duela en color wengue.



Gráfico N° 5, Hotel Le Parc, Restaurante Neu Bistro, Quito Ecuador

⁸ Recuperado. <http://www.leparc.com.ec/neu-bistro/neu-bistro.htm>

La decoración va desde muebles diseñados con texturas animal print hasta cuero y microfibras; detalles en color rojo y mobiliario en su mayoría en líneas rectas; un estilo muy lounge pero acoplado a lo étnico.

El manejo de diversos ambientes en un lugar relativamente pequeño en donde incorporan Ingreso, Counter, Bar, Lounge y Restaurante más el manejo de texturas en el mobiliario ayudó en conceptualizar la idea primordial y partir de lo mismo hacia este proyecto.

Best Western Plaza Hotel

Hotel ubicado en la Av. NNUU y Shyris, con habitaciones simples, suites; pertenece a la cadena hotelera mundial Best Western. Tiene una arquitectura moderna y una decoración ecléctica con una mezcla de lo tradicional y moderno.

- Bistro du jardín, exclusivo restaurante con música en vivo, comida nacional e internacional



Gráfico N° 6, Hotel Best Wester, Restaurante Bistro, Quito Ecuador

Restaurante diseñado con un estilo mas clásico, sillas torneadas, acabados en fibras naturales y alfombra; una impresionante cava realizada en madera y la parte central de la decoracion, la ventana con una gran vista hacia el espacio moderno de la ciudad de Quito.

La revisión en sitio de áreas completamente diferentes a las planteadas ayudan a tener un enfoque mas certero de hacia donde se desea ir, los lugares clásicos nos enseñan una evolución en el diseño y a plasmar el mismo que se maneja en toda una construccion, o como en este caso en un Hotel.

Swiss Hotel Quito.-

Hotel de Gran lujo de la ciudad de Quito, ubicado en la av. 12 de Octubre, tiene en sus interiores exclusivos restaurantes, brindando una amplia variedad gastronómica.

⁹ Recuperado. <http://www.in-quito.com/hoteles/crowne-plaza.html>

- Tanoshii.- Restaurante Japonés con una amplia carta preparada por un chef especialista en estos platos.



Gráfico N° 7, Hotel Swiss Hotel, Restaurante Tanoshii, Quito Ecuador

Un ambiente sobrio sencillo y natural como es el estilo japonés, marcado con el mobiliario estrictamente necesario y con acabados naturales, los mismos que se ven plasmados en la madera tanto del mobiliario así como en detalles decorativos en paredes; colores neutros en acabados y materiales.

Piedra en el piso y detalles de calizas en las paredes más una iluminación envolvente con lámparas de papel de arroz completan el ambiente de este restaurante de especialidad japonés.

¹⁰ Recuperado. http://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g294308-d301611-i95819160-Swissotel_Quito-Quito_Pichincha_Province.html#95819151

La revisión de ambientes temáticos con comida Gourmet en un Hotel de esta categoría igual al que desarrollamos nos brinda ampliar las ideas en cuanto a espacios y revisar y proponer áreas que van a acuerdo al menú planteado.

- La Locanda.- Restaurante con gastronomía mediterránea con una gran influencia de comida peruana, maneja una amplia carta de vinos y un diseño elegante en su decoración.



Gráfico N° 8, Hotel Swiss Hotel, Restaurante La Locanda, Quito Ecuador

Manejado con una decoración ecléctica, con una mezcla de texturas en asientos y paredes, creando volumen visual en la decoración; como predominante la madera en el piso y paredes en su mayoría blanca da el ambiente idóneo para un restaurante de esta clase en un gran hotel como este.

La revisión de áreas extremadamente simples y con muy poco o casi nula ambientación del exterior nos brinda un enfoque diferente en cuanto al manejo de áreas en restaurante, la misma que revisamos para un área determinada interna como es la parte inicial del restaurante por medio de la entrada desde el hotel.

¹¹ Recuperado. <http://www.swissotel.com/hotels/quito/dining/la-locanda/>

- Café Quito, Restaurant de especialidades de comida ecuatoriana, con buffet en la mañana, funcionando también para el almuerzo y la cena



12

Gráfico N° 9, Hotel Swiss Hotel, Restaurante Café Quito, Quito Ecuador

Café más informal, creado con el estilo íntegro del Hotel, predominando el mármol y la madera; un gran centro de buffet en madera tallada hace de este una decoración única en la ciudad de Quito.

Espacios muy amplios con un centro focal en la barra son referentes para manejar de manera adecuada las áreas de bares.

- Les Alpes con especialidad de comida suiza, con especialidad en fondue y raclettes

¹² Recuperado. <http://www.swissotel.com/hotels/quito/dining/cafe-quito/>



13

Gráfico N° 10, Hotel Swiss Hotel, Restaurante Los Alpes, Quito Ecuador

Estilo nórdico en el cual está inmersa la naturaleza, la madera en su puro esplendor el pino en su color natural sin tintes con líneas sencillas y formas simples, con una decoración abundante este restaurante está decorado para llevarnos hacia los rincones escandinavos con una comida y racletes que van de la mano con la decoración.

Estilo totalmente diferente, con un manejo mixto en cielo raso entre madera y gypsum fue la idea principal para dar el comienzo del diseño definitivo del tumbado de la zona de restaurante.

- Quito Deli.- Lounge Bakery con postres y comida ligera

¹³ Recuperado. <http://www.swissotel.com/hotels/quito/dining/les-alpes/>



Gráfico N° 11, Hotel Swiss Hotel, Restaurante Quito Deli, Quito Ecuador

Cafetería con ambiente moderno, acabados que van de la vanguardia, líneas rectas y una decoración puntual en mesas así como indirecta para crear diferentes ilusiones lumínicas.

Con espacio de cafetería y lounge se crea un ambiente completamente relajado e informal totalmente diferente a los ambientes antes estudiados en hoteles de la ciudad.

Lounge con ambiente informal en donde el manejo y uso de mesas de comer es mínimo y se maneja más las idea de salas cómodas, la visión de este restaurante hizo que en el proyecto se manejara la idea de Lounge y de Restaurante por separado para brindar mayor confort a quienes serán usuarios del mismo; creando ambientes diferentes para diferentes actividades.

¹⁴ Recuperado. <http://www.swissotel.com/hotels/quito/dining/quito-deli/>

2.4 MARCO NORMATIVO.-

Ordenanzas de Gestión Urbana y Territorial

Todo cambio, remodelación o re diseño está sujeto a normas, la cuales son regidas por ordenanzas municipales; éstas regularizan, dan seguridad y un uso adecuado del suelo.

En las Ordenanzas de Gestión Urbana y Territorial, Normas de Arquitectura y Urbanismo correspondiente a la codificación de los textos de las ordenanzas tenemos los artículos referentes a Hoteles que son necesarios revisar; el manejo adecuado de las mismas nos va a permitir llevar este proceso de manera adecuada.

El Hotel Dann Carlton se encuentra clasificado como un hotel 5 estrellas de gran lujo y lujo; tomando en cuenta este parámetro y que el restaurante propuesto es parte del hotel, se debe revisar los siguientes artículos:

- Art.257 Cocinas
- Art.258 Comedores
- Art.259 Bares
- Art.262 Servicios Sanitarios
- Art.264 Dotación de agua

2.5 INVESTIGACIÓN.-

2.5.1 Estudio y definición de los aspectos formales.-

Forma.-

El Hotel Dann Carlton al encontrarse estratégicamente ubicado y estar enfocado a jóvenes empresarios puso en marcha el Casino Dann Carlton; la legislación ecuatoriana cambio y por este motivo el Hotel debe re definir sus prioridades y enfocar hacia donde quiere proyectarse.

Siendo una locación extremadamente grande y revisando un déficit de un restaurante que abastezca la demanda interna y externa del mismo, así planteamos la propuesta para el Hotel, de re diseñar en ese espacio un Restaurante – Lounge, teniendo el mismo enfoque de usuarios pero brindándoles un lugar donde realizar negocios, degustar buena comida y tener una sana distracción.

Tomando en cuenta el espacio físico del mismo y poniendo como una ventaja el tener dos accesos, la propuesta de un Restaurant es alentadora.

La entrada principal del Hotel Dann Carlton se encuentra en la Av. República del Salvador; esta entrada nos conduce a un lobby, el mismo que distribuye hacia ascensores, un pequeño restaurante y hacia el nuevo restaurante – lounge que es la propuesta presente.

Por la calle Luxemburgo tenemos una entrada directa hacia las instalaciones de este proyecto, lo mismo que brinda un atractivo especial a los futuros usuarios ya que brinda la comodidad a los que no son huéspedes de no pasar por el lobby del hotel.

El hotel brinda servicio de estacionamiento, ubicado en el subsuelo de sus instalaciones, el valet parking ubicado en la entrada principal del hotel será reforzado con el mismo servicio ubicado en la entrada principal del Restaurante.

Estos servicios son muy importantes, tomando en cuenta que la ciudad de Quito tiene un déficit de estacionamientos; más aún el sector que tiene gran afluencia de gente tanto de negocios como de ocio.

Adicional contamos con una entrada exclusiva para embarque y desembarque de productos destinados al Lounge – Restaurante así como para el uso del personal que laborará en este lugar.

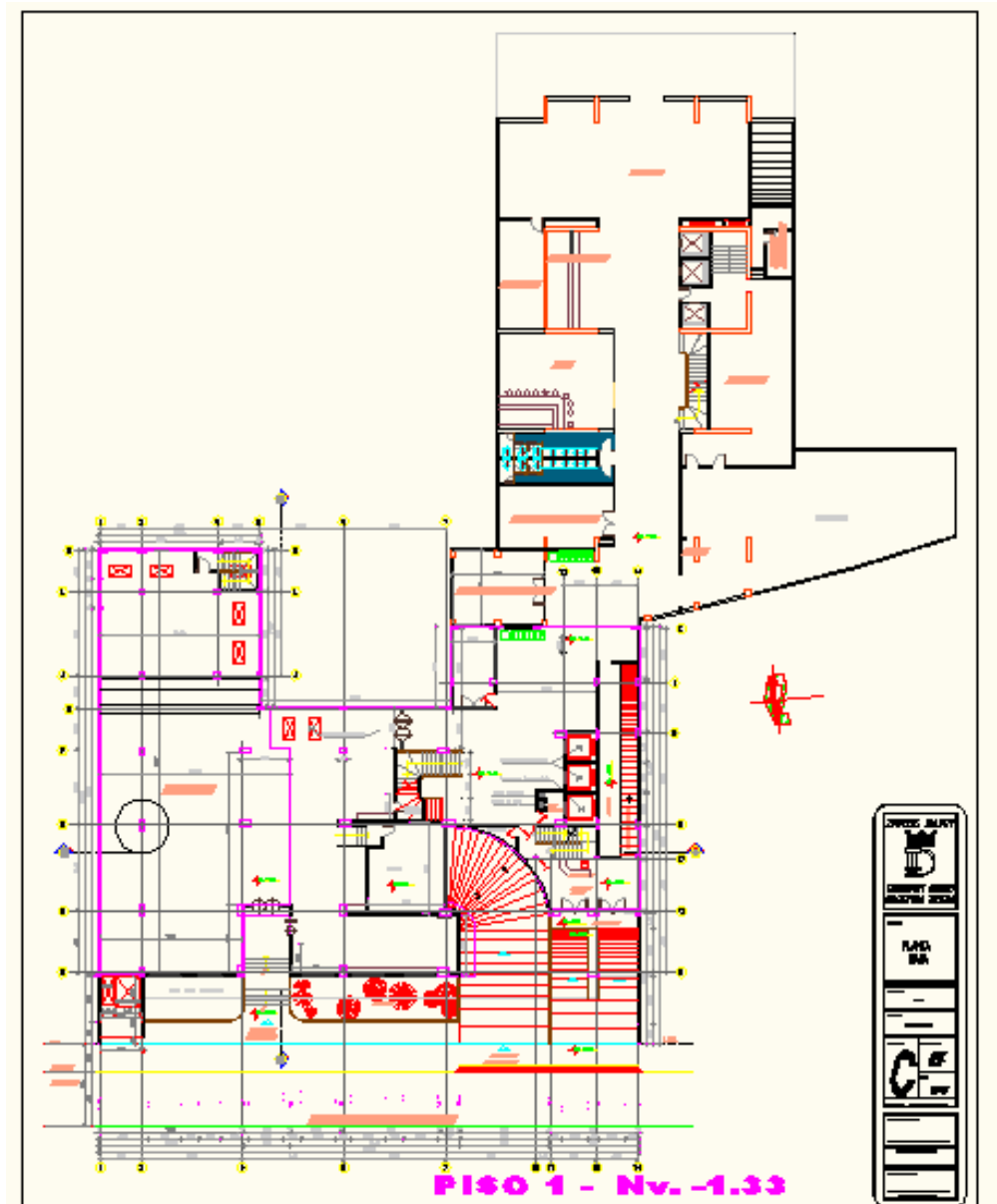


Gráfico N° 12, Hotel Dann Carlton, Planos originales, Arq. Marco Coello Serrano,

Quito Ecuador

Texturas.-

El utilizar diversas texturas en el Interior y en el exterior de nuestro proyecto es muy importante, con las mismas le vamos a dar volumen y diseño a los ambientes, cada textura está considerada en determinadas áreas por el tamaño de las mismas, color e iluminación.

En las dos zonas de recepción contamos con paredes de texturas diversas que nos generan movimiento, completándose con un trabajo en iluminación que nos ayuda a este efecto.

En zona de Lounge, al contar con diversos detalles decorativos y constructivos se realzo un trabajo en texturas para generar mayor luz incluyendo las ventanas.

En el Restaurante las texturas se trasladaron al techo, centro de todo el atractivo ya que se manejan niveles y materiales diversos para crear alturas no muy altas para este espacio.

Los Recubrimientos y Texturas se han generalizado en estos últimos años, el uso de los mismos da una diferencia y distinción a cada ambiente.

La madera es como recubrimiento la que más se ha utilizado, depende del tono y textura de la misma el efecto que se desee dar, la misma se la puede utilizar en paredes como en cielo raso.

El gypsum, un material básicamente nuevo es muy adaptable al diseño, el mismo se lo puede conseguir en planchas lisas y hoy en día hasta en tableros con texturas muy diversas, fáciles de instalar y de conseguir el acabado deseado.



Gráfico N° 13, Verónica Díaz, Hotel Dann Carlton, Render propuesto, Quito Ecuador

Tamaño.-

El área a diseñar es de 638.36 m2 en los cuales debemos implementar un restaurante de un Hotel de re nombre.

En el mismo debemos considerar ciertas áreas necesarias como son:

- Acceso desde el Hotel
- Acceso desde la calle Luxemburgo
- Área de Lounge

- Área de bares

- Área de Restaurante

- Baños

- Cocina Industrial

- Acceso de personal y zona de re abastecimiento

- Área externa

2.5.2 Estudio y definición de aspectos técnicos:

Espacios.-

Se realizó un estudio minucioso para determinar los espacios necesarios en este proyecto, el mismo que lo dividimos en los siguientes:

- Accesos.- El tener un locación tan grande hace que no tengamos un solo acceso; el Hotel cuenta con un acceso principal en la calle República del Salvador en donde se distribuye a diversas zonas del mismo incluyendo un acceso hacia el Restaurante – Lounge que aquí proponemos.

El Restaurante contará con un acceso directo y exclusivo desde la calle Luxemburgo, adicional contamos con un acceso desde estacionamiento para empleados, así como para abastecimiento.

- Área de Lounge.- La misma pensada y planificada cerca a la entrada directa principal del Restaurante, en donde no solo se podrá disfrutar de un espacio cálido sino también como espera para ingresar.

- Área de bares.- Divididos en dos espacios, el primero en el Lounge donde facilita la atención relajada de los clientes y en la zona de Restaurante donde al igual que la anterior nos facilita el manejo rápido y adecuado de las bebidas que se necesiten.

- Área de Restaurante.- Siendo esta el área principal del proyecto, donde estará distribuida de manera diversa mesas, bufet e incluso una zona externa para quienes disfrutan de aire libre.

- Baños.- Indispensable en nuestro ambiente, cercano a todas las áreas anteriormente tratadas, con rampas dispuestas para personas con discapacidad y diseñado acorde a todo el proyecto.

- Cocina Industrial.- Lugar donde se ha realizado un exhaustivo estudio para cada una de los utensilios, maquinarias necesarias para realizar diversos platos. La circulación desarrollada para abastecer rápido y directo cada ingrediente necesario en los diversos momentos de cocción de los platillos.

Alturas.-

Al haber sido un centro de entretenimiento, la altura de piso a loza es de 4.50mts. En este proyecto se tienen cuatro alturas bien diferenciadas.

Restaurante.- La altura piso losa es de 4.50, dejando un espacio considerable para manejar cables, tuberías teniendo dos alturas 4.33 y el detalle de techo la parte más baja es de 3.70mts.

Baños.- Los baños al encontrarse en diferente nivel tienen una altura piso losa de 3.24 mts. con un detalle de techo realizado en gypsum en dos niveles por la iluminación indirecta de 2.94 mts a 2.64 mts como la más baja.

Cocina.- La cocina al tener un forramiento de cerámica en piso, paredes y techo la hemos dejado con la altura piso losa de 4.50 en donde los ductos son vistos incluso por seguridad y facilidad de cualquier cambio de los mismos que se pueden requerir en el uso diario.

Exteriores.- al utilizar una pérgola como decoración y en función de facilitar a quienes utilicen el área, se ha dejado una altura piso pérgola de 3.50 mts.

Retiros.-

La construcción de esta edificación está lista, el retiro desde la acera hacia la entrada principal es de 3.30 mts; la cual ha sido utilizada como jardines en la propuesta de diseño presente.

Un área de este retiro esta propuesto como una parte del Restaurante externa para personas que les gusta disfrutar más del aire libre; proponiendo un sitio diferente al interior.

Características físicas.-

La locación propuesta tiene un desnivel $-N 0.85$ desde el nivel del suelo, toda el área maneja el mismo nivel tomando en cuenta que el área de baños sube de nivel hacia $+N 0.34$.

Las paredes son lisas y el piso esta alfombrado; no se cuenta con baños para este sitio ya que se utilizaba las instalaciones del hotel para este fin.

La ventanas son piso techo en áreas que dan directo a la calle Luxemburgo; cuenta con tres entradas, una por la calle, otra por medio del lobby y la última desde el estacionamiento para empleados y como zona de descarga y abastecimiento del Hotel.

2.5.3 Estudio y definición de aspectos tecnológicos.-

Iluminación.-

Un espacio no está completo si al mismo no lo trabajamos de manera armónica con la iluminación; sin la misma no creamos ambientes únicos y confortables, más bien lugares sórdidos sin ninguna distinción.

Con la iluminación vamos a centrar la atención en el espacio, dando mayor enfoque a los diseños como se los plantea; realzar espacios y detalles tanto constructivos como decorativos es fundamental para crear una atmósfera propicia para el momento de comer y distraernos.

Crear un ambiente de buena comida implica no solo revisar los detalles culinarios y el diseño interior, la decoración es fundamental y la misma implica el uso adecuado de luz, color y acústica; las tres en conjunto crean ambientes acordes a cada ocasión.

El estilo Lounge crea espacios grandes con detalles lumínicos y luz semi directa, utilizar lámparas diseñadas para ampliar las partes principales en la decoración es fundamental para culminar nuestra decoración.

“La luz es parte del espectro electromagnético que puede ser vista por el ojo humano”.¹⁵ Todo material tiene un grado de reflexión y absorción con relación al flujo lumínico reflejado, va desde el color rojo, con una longitud de onda más corta, hasta el azul.

La fuente de luz es el sol en el día, y en la noche la luna con el reflejo del mismo, más la luz de las estrellas.

La humanidad al descubrir el fuego obtuvo una fuente de luz artificial; por siglos se usó lámparas de aceite y velas. En el siglo XIX comenzó el alumbrado a gas y ya para 1880 la lámpara eléctrica.

- Reflexión de la luz.- La iluminación será más intensa si el reflejo es mayor, una superficie lisa tiene mayor factor de brillo ya que la luz se refleja de forma directa; si la superficie es poco alisada difunde parcialmente la luz y el reflejo es esparcido.

“Una superficie mate con superficie granular o áspera dispersa la luz que recibe y refleja de manera difusa en todas las direcciones.”¹⁶

¹⁵ Diseño con luz en bares y restaurantes, Jill Entwistle, Mc graw Hill, pag 140.

¹⁶ El color en la arquitectura y decoración, L.E.D.A Las ediciones de Arte, Barcelona, pag 45

- Medidas de la luminosidad.-
 - Lumen.- Es el sistema internacional de medidas mediante el cual se mide el flujo de salida luminoso.

 - Lux mide la intensidad con la que la luz sale

 -
- Efectos de iluminación.-
 - Iluminación en las paredes.- Usar luminarias que bañen con luz hacia arriba o hacia abajo, crear efectos con las mismas y manejar con difusor su intensidad nos ayudaría con ambientes más dramáticos como más románticos.

Este efecto se lo puede crear con lámparas empotradas en el techo o mediante fluorescentes, el uso de dimmers nos ayuda a crear diversos ambientes según la hora.

- Puntos focales.- Crear un contraste mediante luz es un detalle decorativo muy utilizado en bares y restaurantes, las áreas de trabajo deben estar muy bien iluminadas; en un restaurante esta área sería la barra de servicio, el bar. El personal debe tener una buena iluminación y deben verse bien hacia las personas que van a atender.

En este proyecto tenemos en las barras de servicio tanto en Restaurante como en lounge lámparas diseñadas de apoyo para el personal, además de ser muy decorativas y complementar el ambiente, las mismas ayudan a tener y manejar el área de trabajo.

- Iluminación ambiental.- Es la iluminación creada para modelar un espacio proporcionando luz al espacio que lo requiera en el ambiente.

Con luz indirecta por medio el gypsum y madera según cada área creamos ambientes más armónicos y cálidos.

- Instalación hacia lo alto.- Es colocada la fuente de luz delante y abajo del objeto a iluminar.

En un restaurante es primordial ya que además de tener la iluminación ambiental necesitamos iluminar los platillos que se van a servir y no solo deleitarse con el gusto sino también con una apreciación clara del objeto que se va a servir.

- Sombreado.- Es aquella que nos ayuda a crear sombra en los objetos que deseamos resaltar.

Este efecto lo tenemos en el detalle de lámpara cascada de la casa Swarovsky, la cual la incorporamos como un cambio físico atractivo entre el Lounge y el Restaurante, además que nos sirve como referente para el bar y el área de baños.

El manejar iluminación indirecta que baña el ambiente y puntos focales con grandes lámparas son el centro de este ambiente. Lámparas Swarovsky a lo largo del restaurante y una lámpara icónica como es la cascada de la misma marca crean un ambiente exclusivo en cuanto a detalles decorativos.



Gráfico N° 14, Swarovsky, Lámpara Cascada

Materiales y acabados.-

El elegir el material adecuado, por sus condiciones estructurales como por sus condiciones decorativas, costo y que el mismo este inmerso en el mercado.

¹⁷ Swarovsky, Casacada <http://images.businessweek.com/ss/06/01/chandeliers/source/2.htm>

Para poder elegir de manera adecuada los materiales a utilizar, es necesario conocerlos a los mismos, sus características, ventajas y desventajas.

Existen muchos materiales que tienen condiciones de ornamentación y resistencia, como la piedra, mármol, vidrio, baldosas, etc. Otros elementos son netamente ornamentales como el yeso, pintura, etc.

Otras condiciones importantes son la impermeabilidad, acústica, incombustibilidad, etc.

Los materiales típicos de construcción son aquellos que entra todo lo que es obra de albañilería, ladrillo, bloque, construcción de techos, todo elemento estructural.

En un proyecto como este que se marcará como el centro de atracción de un hotel de lujo en la ciudad de Quito, no cabe más que utilizar acabados acordes a la decoración de todo el hotel, a los lineamientos de la franquicia y al diseño propuesto.

Mármol en los pisos, diferenciándolos en color de caminerías e incluso niveles y detalles en piedra en la zona externa nos dan una amplia gama de cómo se va a manejar este estudio.

- Trabajos de yesería.- Enlucidos de paredes, forramiento de cielo raso, cornisas, arcos, pilastras, e incluso divisiones. La más utilizada hoy en día es el gypsum, un material noble y fácil de manejar.

Gypsum.- Es una lámina hecha a base de roca de yeso pulverizado, la misma al ser calentada a 350°F se extrae las $\frac{3}{4}$ partes de agua química que posee. Sus elementos son combustibles y tampoco producen gases tóxicos,

Las dimensiones estándar de una lámina de Gypsum es de 1.22 x 2.44, disponibles en grosores de $\frac{1}{2}$ y $\frac{5}{8}$.

Es un material que mantiene características acústicas, anti inflamable, resistente a varias plagas, rápido y fácil de instalar, excelente acabado.

Las láminas se las puede sujetar sobre estructura de madera o metal, en paredes, piedra, tomando en cuenta que la superficie debe estar liza y nivelada.

Hoy en día en el mercado se encuentran detalles decorativos en gypsum con diferentes texturas, al ser un material cubierto en yeso se lo puede pintar y manejar como necesitamos en este proyecto.

- Trabajos de carpintería.- Puertas, ventanas, techos, marcos, arcos, chapados de madera, todo en cuanto a mobiliario, etc.

La madera es utilizada en acabados de interiores y exteriores, se la puede usar como detalles decorativos en paredes como en techo, su terminado fino y liso se lo realiza utilizando barnices y tintes los cuales le dan un acabado diferente y excepcional creando espacios totalmente llamativos y creativos.

Existe madera natural la que se utiliza en paneles prefabricados se cubre las paredes tanto en interior como en exterior.

Maderas sintéticas.- son las producidas por el hombre, teniendo un cuerpo homogéneo, compacto y duro.

El trabajo de carpintería no solo apunta hacia el diseño específico de mobiliario de este diseño sino también a acabados puntuales del mismo así como zonas de bar, etc.

- Trabajos de cerrajería.- Puertas de hierro, rejas, hierros especiales, etc.

Se ha utilizado en el diseño de mobiliario exterior en el cual se maneja hierro forjado para crear mesas y ambientes eclécticos en el exterior sin dejar de marcar un protagonismo como cada ambiente tratado.

- Trabajos cerámicos en pisos y paredes.-

Cerámicas.- Construidas por arcillas, vienen en diferentes medidas y colores:

Formatos:

20,3 x 30,5

30,5 x 30,5

45 x 45

Mármol.- es el material más utilizado a lo largo de la historia de la construcción; son bloques extraídos de canteras, cortados en tamaños y grosores diversos según las necesidades.

Tipos de mármol:

Mármol blanco.- procedente de Italia, conocido como mármol de Carrara, es de alta calidad y más utilizado en esculturas.

Mármoles manchados.- Son aquellos que combinan por lo menos dos colores, negro con vetas blancas, amarillo, etc.

Mármol lumaquela.- Mármol compuesto por una masa de conchas aglutinadas por un cemento natural, existen en diferentes colores.

Mármol brecha.- Son una aglomeración de fragmentos de otros mármoles, de diversos colores y sellados con cemento natural.

Mármol brocatel.- Construido por fragmentos más pequeños de mármol.

Mármol pudinga.- Es muy abundante en el cual predominan los colores amarillos y grises.

Mármol artificial.- también considerado como piedras artificiales; facilita el tamaño, espesor, formas y colores. Los más importantes son: mármol de cemento, yeso mármol, mármol magnesiano, fibro mármol.

En este proyecto hemos utilizado mármol en el piso por su durabilidad, belleza y gran realce a la decoración; con diferentes diseños en piso y siguiendo las líneas propuestas marcamos un acabo excepcional.

- Trabajos de pintura.- Tanto para acabados de construcción como para acabados en madera y metal.

Previo el trabajo de pintura se prepara la pared con un material llamado estuco, es una pasta de grano fino, compuesta de cal apagada, mármol pulverizado, y pigmentos naturales que se endurece por secado y es utilizado para enlucir paredes y techos. Ay como realizar diferentes técnicas como el modelado y tallado para obtener diversas formas ornamentales, el pulido es para darle una forma parecida al mármol y el pintado policromo con fines decorativos.

El término estuco viene del Italiano stucco al considerarle una forma de terminado y decorado de paredes y techos tanto en interior como en exterior.

Tipos de pintura:

Pintura acrílica, diluible con agua para decorar, proteger muros, paredes y cielos rasos; es altamente lavable, resistente a la intemperie.

Pintura profesional, ideal para acabados con terminado terso y de fácil aplicación.

Pintura diseñada para exteriores, tanto paredes y muros nuevos con re pintados; acrílica, altamente durable.

Pintura plástica diseñada para la intemperie, es de gran resistencia al agua, elástica e ideal para fisuras de concreto.

Pintura económica ideal para interiores y cielos rasos.

Pintura acrílica diluible al agua, lavable.

- Trabajos de fontanería.- Es todo lo referente a las instalaciones sanitarias, de agua potable, instalaciones de baños, cocinas y determinados puntos.

En baños la instalación de inodoros que conserven el medio ambiente con descargas diferenciadas; lavabos y grifería temporizada para menor desperdicio de agua; así como, Instalaciones en diferentes puntos del diseño y en especial en la Cocina manejándose normas y técnicas para material industrial.

- Trabajos de electricidad.- Es aquella que distribuye la red de fluido eléctrico, luces indirectas, directas y todos sus accesorios.

Siguiendo el diseño trazado tanto en iluminación directa como indirecta y con especificaciones en cuanto a equipos tanto de cocina como de áreas de bares.

- Trabajos de cristalería.- Ventanas, balcones, puertas de cristal, revestimientos todo lo que incluya trabajo en vidrio.

Compuesto por silicatos metálicos en diferentes proporciones, sus propiedades ópticas: incoloro, transparente, se puede poner coloración sin perder la propiedad de transparencia.

Entre sus propiedades mecánicas están su dureza, al igual de la fragilidad ya que se rompe fácilmente.

Tipos de vidrios:

- Templados.- Cambia su condición de fragilidad al ser sometido a un tratamiento térmico, con un calentamiento de 650°C y un enfriamiento brusco, aumenta así su resistencia al impacto, aumento a resistencia térmica, al romperse sus fragmentos no son cortantes.

- Laminado.- Es la unión de dos o más láminas de vidrio y entre las mismas láminas una especial de plástico con características específicas para su durabilidad. Depende de las especificaciones de la lámina de PVC la calidad final de este vidrio.

- Armado.- Es un vidrio con una similitud del laminado pero con el variante que la lámina es de malla electro soldada o torzonada.

- Atérmicos.-

Absorbentes.- Absorben la radiación solar

Reflejantes.- Aumenta la reflexión de radiación solar.

Dobles.- Dos láminas de vidrio separadas por un espacio de aire sellada, estancada y rellena de gas deshidratado, aumentando la resistencia térmica.

- Translúcidos.- Son aquellos que tiene en una o sus dos caras una textura decorativa, la misma impide la visión clara y luz difusa.

Fantasia.- Es una impresión de una figura decorativa pero no cambia la transmisión de luz.

Esmerilado.- Se realiza un tratamiento especial en una de las caras del vidrio, el mismo puede ser realizado al ácido, o proyección de arena dando un terminado mate y con difusión borrosa de luz.

Opal.- Modificado en su producción mediante fosfatos o fluoruros lo que va a dispersar la luz.

Coloreados.- Son aquellos que tienen una coloración como amarillos, azul, rojo, verde.

Espejos.- Vidrio aumentado una lámina de metal fundido en una de sus caras.

Cristales esmaltados.- Es un vidrio templado opaco.

2.5.4 Estudio y definición de las características físicas y ambientales del espacio geográfico.

Ubicación.-

El proyecto está situado en la Av. República del Salvador N34-377 e Irlanda; ubicada en el centro del sector financiero y de negocios de Quito; cercano a centros comerciales, bancos, centros de diversión y de comida.

Teniendo este proyecto dos entradas, la principal al hotel por la calle República del Salvador y la principal al Restaurant – Lounge por la calle Finlandia.

Al ser una zona cercana a varios centros comerciales, bancos, etc., el hotel cuenta con un estacionamiento y servicio de parqueo tanto para las personas alojadas en el hotel como para los posibles usuarios del Restaurant – Lounge.

En esta zona también contamos con numerosas oficinas, almacenes y viviendas.

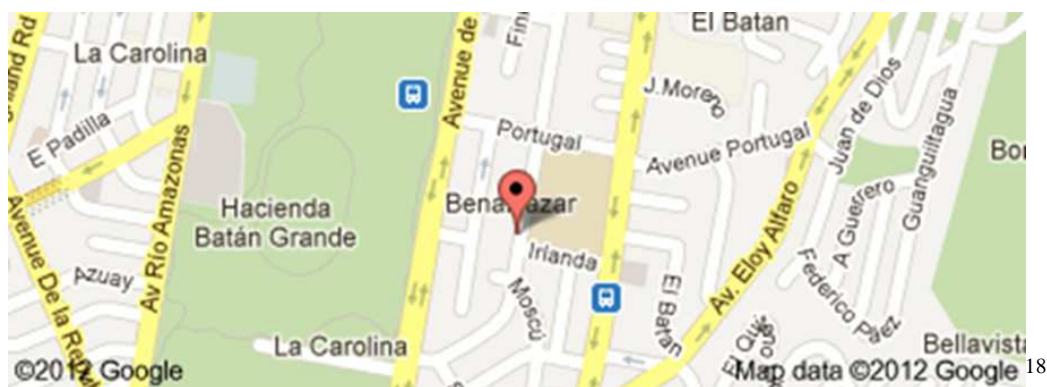


Gráfico N° 15, Google Maps, Ubicación Geográfica, Quito Ecuador

Climatología.-

La ciudad de Quito se encuentra ubicada en la Provincia de Pichincha específicamente en la Hoya de Guayllabamba, siendo esta la capital de los ecuatorianos; se encuentra entre 2800 metros a 3100 metros sobre el nivel del mar en las faldas del volcán activo Pichincha y Guagua Pichincha.

¹⁸ Recuperado. <https://maps.google.com.ec/maps?hl=es-EC&gbv=2&um=1&ie=UTF-8&fb=1&gl=ec&cid=11519600658997504272&q=ubicacion+dann+carlton+quito&sa=X&ei=XJunU5W6J-qwsQThjIDYDA&ved=0CB4QtgMwAA>

El clima de la ciudad es subtropical, marcado en dos estaciones; invierno con fuertes precipitaciones lluviosas y verano marcado por sequia, la temperatura oscila entre los 10 a 27°C.

2.5.5 Estudio y definición de las características del entorno geográfico.

El crear un bar, restaurante, un lugar para comer o beber, implica no solo un buen menú, un chef específico, sino implica más la decoración que el arte constructivo del mismo, tiene mucho que ver con lo visual, tendencia decorativa más que con los acabados y estructura constructiva.

“Las luces, los colores, los materiales, el mobiliario e incluso la música pueden dar forma al espacio y crear lo que solo podría describirse como una experiencia arquitectónica memorable.”

¹⁹

De esta manera marcamos y delimitamos el cómo vamos a hacer la revisión del mercado al que va a ir enfocado este estudio.

El mercado para esta investigación es el hotel Dann Carlton, ubicado en el centro financiero y de comercio de la ciudad de Quito, cercano a centros comerciales, bancos, parques.

El mismo lleva un diseño europeo, enfocado en satisfacer las necesidades de ejecutivos y empresarios, brindándoles confort en todas y cada una de sus áreas.

¹⁹ Restaurants & Bars, Taschen, Philip Jodidio, pág 6

El hotel cuenta con 212 habitaciones llenas de confort, 10 salones para eventos y reuniones de trabajo.

Tiene un restaurante que cuenta con un menú variado, piscina, bar, servicio para banquetes, centro de negocios, Dann fitness club, parqueadero, valet parking y servicio de lavandería.

2.5.6 Estudio y definición de características económicas y productivas.

El Hotel Dann Carlton se encuentra en la ciudad de Quito; rodeada de montañas, ubicada en la Región sierra a 2800m sobre el nivel del mar, con una población de 1.4 millones de habitantes. La temperatura fluctúa entre los 10 a 25 grados centígrados.

Ubicado en la zona norte en el centro financiero de la ciudad, cercano a el segundo parque más grande de la ciudad, La Carolina, bancos, centros comerciales, oficinas gubernamentales y privadas, viviendas de alta plusvalía, un lugar muy atractivo tanto para el turista como para el empresario y para los residentes de la ciudad.

2.5.7 Estudio y definición de características sociales y culturales.

En la Ciudad de Quito, existen diferentes Estratificaciones Socioeconómicas, por esta razón el Instituto Nacional de Estadística y Censos, INEC, nos brinda los siguientes datos:

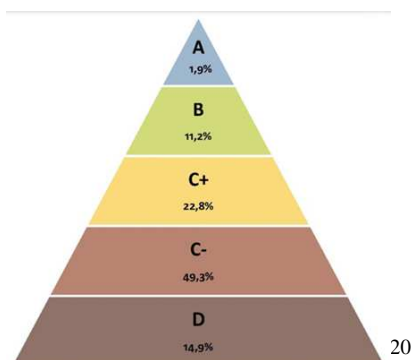


Gráfico N° 16, INEC, Quito Ecuador

El tema de investigación nos lleva a estratificar al posible usuario de lounge – restaurante de un hotel con franquicia internacional. Los sujetos de la estratificación A y B que son el 13,1% de la población.

En donde nivel A: Es un estrato socio económico alto, con viviendas en acabados de lujo, un nivel de vida ostentoso, se encuentra el 1,9% de la población investigada.

Nivel B: Es el segundo estrato con un nivel socio económico medio alto, residencias con acabados de primera y un nivel de vida bastante bueno, representa el 11,2% de la población investigada

Los usuarios promedio serían mayores a 27 años hombres y mujeres habitantes y usuarios del sector.

²⁰ Recuperado.

http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=90&

Este sector no solo cuenta con grandes edificaciones en las cuales se tienen las más renombradas empresas, sino que también cuenta con viviendas de alta plusvalía en las cuales viven familias de posición económica holgada.

Tanto hombres como mujeres transitan, viven y trabajan en esta zona. El INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) establece que el país cuenta con un total de 541.889 establecimientos productivos, en primer lugar se encuentra la ciudad de Quito. Es el centro de los organismos gubernamentales, culturales, financieros tanto nacionales e internacionales, las grandes empresas tienen sus oficinas principales en la ciudad.

Es un centro financiero que se ve reflejado en las grandes y modernas construcciones, estas localizadas alrededor del parque La Carolina, con una extensión de 67 hectáreas.

CAPITULO III

3.1 ANALISIS Y PROPUESTA.-

La propuesta aquí detallada va hacia el Diseño de un área que está siendo sub utilizada. Un área que era destinada a un Casino y que por cambios en la Legislación ecuatoriana tuvo que ser desalojada y así entra esta propuesta en diseñar un restaurante lounge, el cual va a cubrir la necesidad interna del hotel de un restaurante grande y se lo puede adaptar para uso externo.

El tener dos entradas ayuda a manejar no solo a personas que se alojan en el hotel sino además a las personas que están cerca. El estar cerca del centro financiero de la ciudad en donde se están concentrando no solo grandes oficinas del sector privado sino enfocado en nuevos centros estatales.

La propuesta va hacia un espacio desarrollado en un restaurante con comida gourmet y un lounge en donde se puede manejar un área relajante tanto para hacer negocios como solo para simplemente socializar.

En este estudio la cocina es un sector fundamental en el que se maneja de manera industrial para realizar los platos de forma técnica y los espacios diseñados en el mismo lugar son bien estudiados.

3.2 CONDICIONANTES, DETERMINANTES Y VARIABLES

Condicionantes.-

El espacio que tenemos para el desarrollo del lugar es un condicionante en cual debemos ubicar una cocina industrial, área de restaurante, área de lounge, áreas de bares, baños y zonas de recepción.

La decoración del hotel es clásico, la propuesta va un más allá al proponer un diseño y decoración ecléctico en el cual se va a fusionar lo clásico con lo moderno.

La Arquitectura moderna trata de coordinar las dos tendencias arquitectónicas anteriores, las estructuras funcionales del racionalismo y la calidez de la arquitectura gótica.

Así tenemos como resultado una arquitectura que la cual atiende las necesidades de confort.

Para la década de 1930 – 1940 las corriente arquitectónicas toman nuevas ideas en América tuvieron una fuerte influencia de la arquitectura Europea.

El crear un espacio interior conlleva al reflejo de una estética particular; la misma que se marca mediante las últimas tendencias y la adaptamos a nuestro estilo.

Para llegar a un determinado estilo, debemos repasar sobre como es el estilo interno del hotel, el mismo que se encuentra bien definido como un estilo Ingles Antiguo; pues bien, este estilo nos da una clara imagen de hacia dónde va la decoración del mismo, no

podemos olvidar que el restaurante es parte del hotel pero no se encuentra globalmente como el hotel por lo que nuestra propuesta será diversa a la tendencia del mismo al crear unos espacios diferentes.

El estilo Ecléctico es una función de estilos, considerado como un estilo no particular marcado por influencias diversas mezclando el arte, arte gráfico, arquitectura, pinturas.

Se caracteriza por una nostalgia del pasado, colecciones de determinados accesorios y diseños muy marcados en tendencias diversas; la fusión de lo antiguo y lo moderno.

Este estilo comenzó en el siglo XVIII en Francia y siguiendo a lo largo de los años por el resto de Europa, su esplendor fue en la época victoriana abarcando estilos y movimientos a lo largo de este siglo, así con la introducción del comercio este estilo llegó a varios puntos a lo largo de todo el mundo.

El entorno ecléctico conlleva tener un ambiente relajado en tonalidades suaves como el beige o blanco, texturas en las paredes y un elemento como protagonista de cada ambiente.

El término Lounge hace pensar en un ambiente agradable en el cual se puede disfrutar de una placentera estancia y al relajamiento corporal y mental.

El mobiliario y la iluminación son fundamentales y centran este estilo, amplios sofás en forma modular forrados en piel y pufs inmersos en la decoración.

Las mesas rectangulares o cuadradas no mayor de 35 cms, van incluidas en este estilo.

Las luces son tenues, van con las lámparas de formas cilíndricas o de cristal, se puede incluir biombos para dar un ambiente más cálido y luz difuminada colgadas en el techo a diferentes alturas y las que más se iluminan.

Se puede fusionar con diferentes tendencias sin ser cargado y creando ambientes muy sofisticados y elegantes, el estilo arquitectónico que más se fusiona con el estilo Lounge es el Minimalista, por sus grandes y amplios espacios.

Este estilo es de origen británico, utilizado en los salones de té y de descanso de los hoteles, representando una estancia amistosa y acogedora en la cual no marca como tendencia la música sino que la misma acompaña a la decoración.

Es una evolución del minimalismo, áreas totalmente abiertas con falta de color no son acogedoras, el Lounge va más allá, la mezcla de materiales como el plástico y la piel produce una sensación diferente que es a dónde quiere llegar este estilo.

Crear un ambiente moderno, libre y joven es hacia dónde va esta tendencia, utilizar piezas de diferentes estilos, enriquecer con los contrastes.

Es característico el uso de sofás y poltronas ergonómicos, livianos y bajos, así como el uso de determinados complementos decorativos no muy cargados.

El color básico para este tipo de estilo es el color blanco, siendo los tonos básicos los presentes en toda la decoración, colores neutros, cálidos con un espacio de contraste entre el color negro y el marrón.

Los accesorios decorativos como alfombras, cojines en los cuales se los pueden jugar con color para brindar mayor confort y relajación al área.

Este estilo tiene la versatilidad de complementarse con elementos de otras tendencias sin recargar el espacio y dándole al mismo tiempo una sobriedad muy importante.

La iluminación es fundamental, complemento que nos dará calidez a través de las paredes blancas y sus decoraciones; nos ayuda dando fondo y forma a los elementos decorativos y constructivos del lugar. Detalles decorativos son la base para crear un ambiente totalmente acogedor.

Determinantes.-

Un determinante para este proyecto es el tener un área sin utilizar y la necesidad interna del Hotel Dann Carlton de tener un restaurante más grande, con el mismo la propuesta es crear un ambiente relajado.

Variables.-

Las Variables de más representativas son:

- Diseñar el área de 638.36m².
- Incorporar diversas áreas en el mismo espacio.
- Modificar áreas especiales para personas con discapacidad

- Crear ambientes específicos para cada necesidad
- Acondicionar una cocina industrial de manera técnica para que su funcionamiento sea funcional.
- Incorporar diferentes estilos en un ambiente armónico.

3.3 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

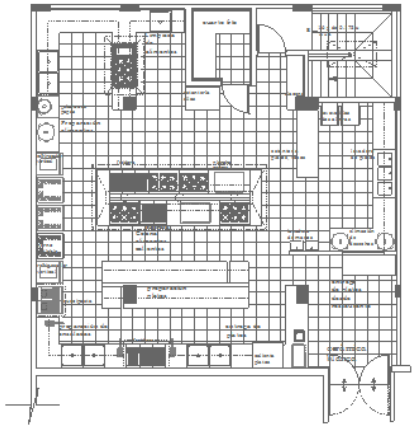
Necesidad – actividad – espacio

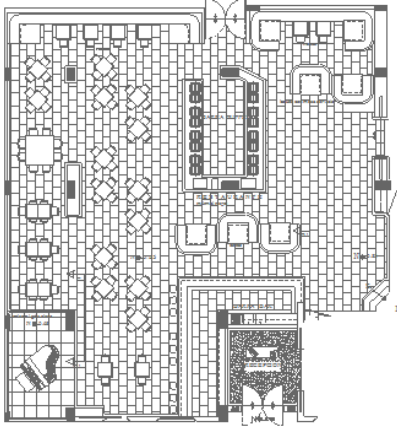
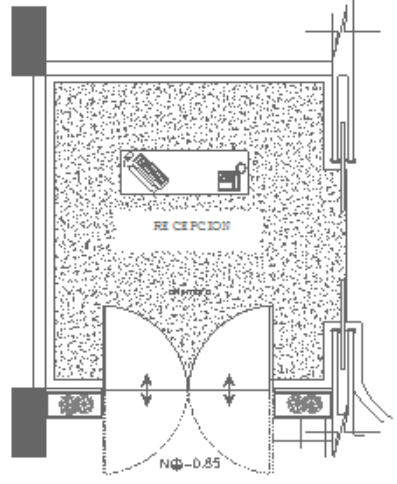
Necesidad.- Crear un ambiente confortable y técnicamente creado en un restaurante lounge.

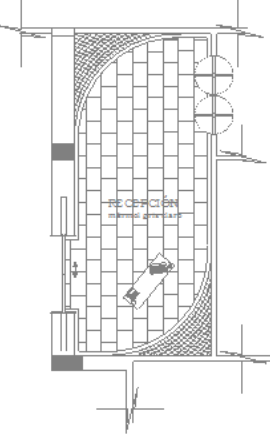
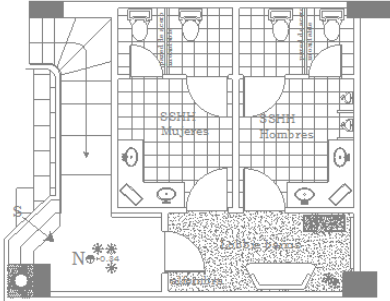
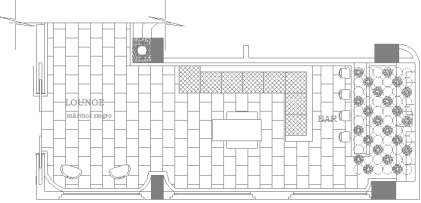
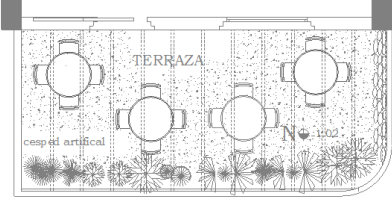
Actividad.- Realizar los cambios necesarios tanto constructivos como de diseño para llegar a cumplir nuestro objetivo.

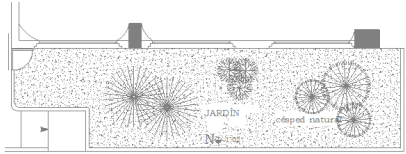
Espacio.- El espacio de estudio es un área de 620m² que era destinada como Casino el mismo que lo vamos a diseñar como un Restaurante – Lounge.

Cuadros de programación teórica (áreas)

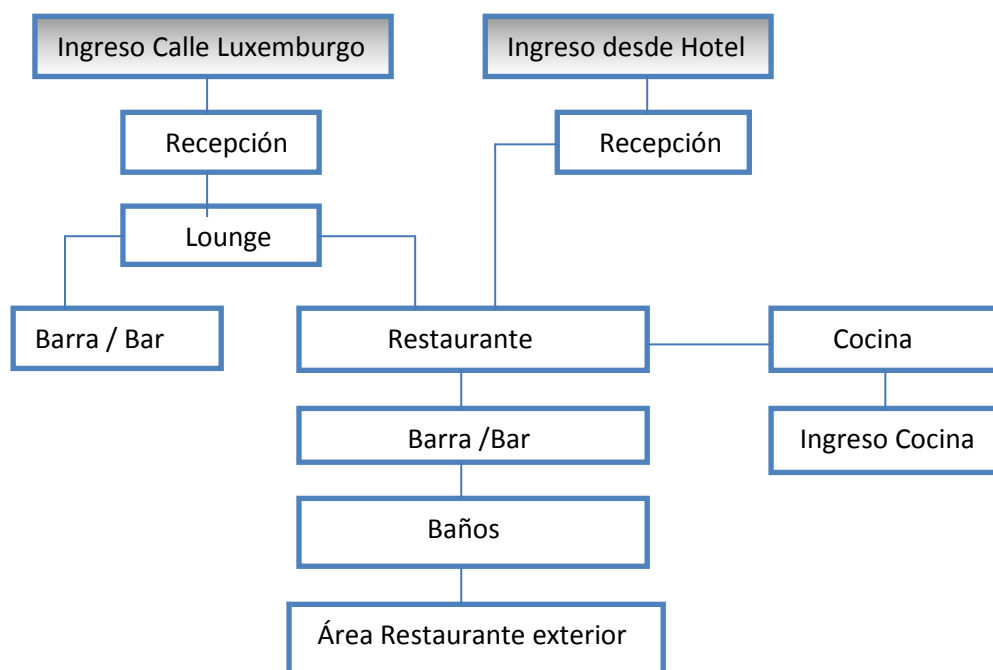
Área	Diseño	M2	Acabados	Mobiliario
Cocina		135.02	-Cerámica -Acero Inoxidable -Lavabos, llaves y accesorios -Lavapatos, llaves y accesorios,	-Mesones en acero inoxidable. -Cocina Industrial -Hornos Industriales -Refrigeradoras Industriales -Cucchipasta -Freidoras

				<ul style="list-style-type: none"> -Calienta Platos -Dispensador de gaseosas -Anaqueles de platos -Cuarto frío
Restaurante		313.78	<ul style="list-style-type: none"> -Mármol blanco -Mármol negro -Madera -Gypsum -Estuco -Pintura 	<ul style="list-style-type: none"> -Mesas cuatro puestos -Garidones -Mesas tipo islas -Barra de bar -Barra de bufet -Piano de cola -Lámparas decorativas -Ojos de buey
Recepción Principal		12.53	<ul style="list-style-type: none"> -Alfombra -Textura en gypsum -Gypsum -Estuco -Pintura 	<ul style="list-style-type: none"> -Counter de recepción -Silla -Lámpara -Puertas tapizadas.

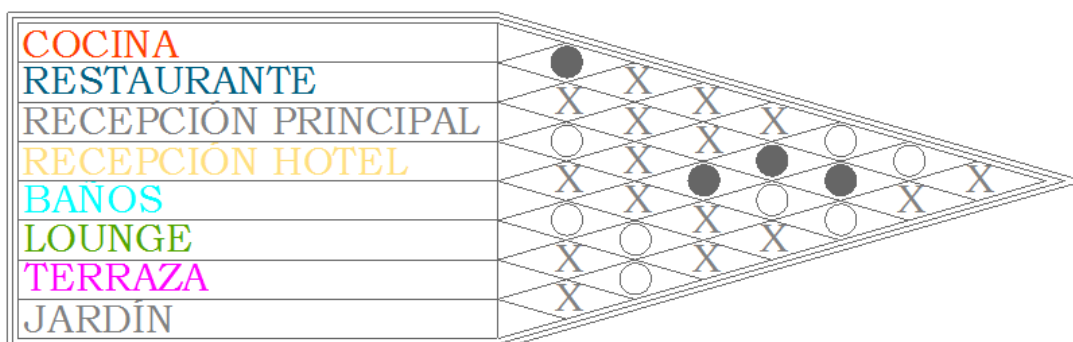
Recepción desde Hotel		30.11	<ul style="list-style-type: none"> -Alfombra -Textura en gypsum -Gypsum -Estuco -Pintura 	<ul style="list-style-type: none"> -Counter de recepción -Silla -Lámpara piso techo. -Puerta tapizada
Baños		57.89	<ul style="list-style-type: none"> -Alfombra -Cerámica -Inodoros -Lavabos, llaves y accesorios -Urinarios -Puertas madera y tapiz 	<ul style="list-style-type: none"> -Espejos -Sofá diseñado -Lámparas -Porta macetas
Loung e		51.63	<ul style="list-style-type: none"> -Textura en gypsum -Gypsum -Mármol negro 	<ul style="list-style-type: none"> -Lámpara Cascada -Lámpara diseñada -Barra de bar -Sillas de bar -Sala Lounge -Mesa de sala -Butacas diseñadas
Terraz a			<ul style="list-style-type: none"> -Pergola en madera -Jardinera -Translúcido en vidrio 	<ul style="list-style-type: none"> -Butacas ghost -Mesas -Calefactores

Jardín		37.40	-Llaves de agua	-Iluminación de piso - Vegetación
--------	---	-------	-----------------	--------------------------------------

Organigrama.-



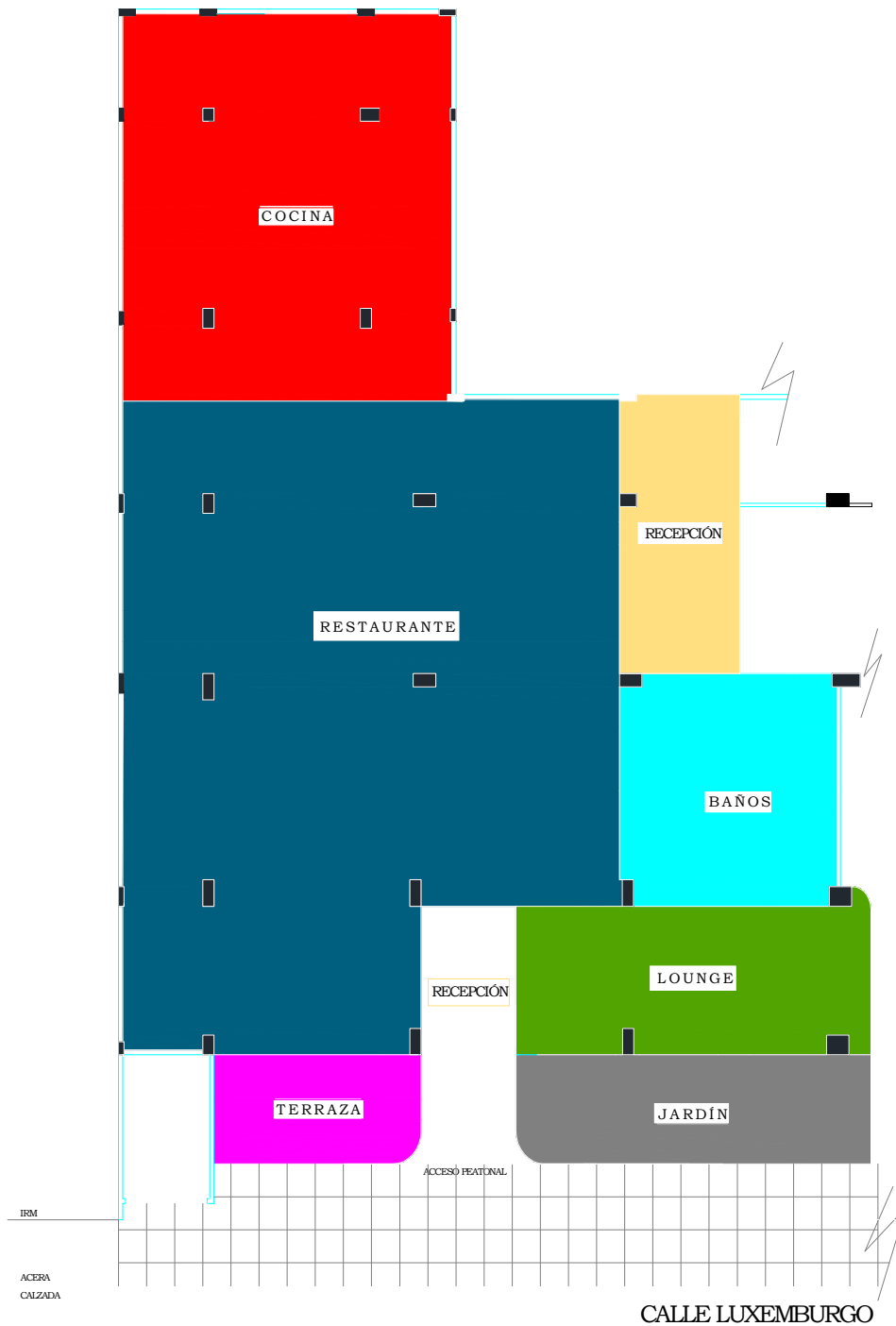
Grillas.-



SIMBOLOGÍA

- Relación Directa
- Relación Semi - Directa
- X No tiene relación

3.3.5 Zonificación.-



■ Cocina	■ Lounge
■ Restaurante	■ Terraza
■ Recepción	■ Jardín
■ Baños	 Recepción

3.4 ASPECTOS FORMALES

3.4.1 Centros de composición.-

Cocina.-

- Menú.-

Lo primero para implementar la cocina es saber el Menú que vamos a servir en la misma, dependiendo del tamaño del restaurante y la capacidad de servir y atender a los comensales.

En un hotel de la categoría del Dann Carlton debe manejar un restaurante de categoría internacional con un menú Gourmet en el cual se pueda ofrecer un menú variado.

Preparación.- Los alimentos gourmet son elaborados por profesionales en la comida, Chefs, mediante un proceso muy selectivo en cuanto a calidad de los ingredientes, su producción, y la higiene son elementos fundamentales para la realización de esta comida.

Así podemos revisar los detalles de utensilios, mesones necesarios para esta labor en Anexos a partir de la página 87 – 89.

-Áreas.-

En cocinas grandes como esta, de un hotel de alta categoría, existen grandes aglomeraciones de personal a consecuencia de los cortos períodos de tiempo que tienen disponible para servir los alimentos a los comensales; por lo que es de suma importancia el cómo se distribuye y se organiza la cocina. La circulación debe ser la

adecuada sin que sea grande la cantidad por recorrer y estén libres de cruzamientos. El manejar funcionalmente el mobiliario, equipos y máquinas es primordial.

El acondicionamiento de aire, ductos y campanas extractoras son consideradas tomando en cuenta las cocinas, vapores y emanaciones grasosas. Los sitios de trabajo necesitan de mucha iluminación natural o luz artificial en tonos naturales.

Los pisos como los techos y paredes deben llevar recubrimiento con materiales resistentes al lavado, rayones y golpes con el fin de mantener una limpieza extrema.

Los puestos de trabajo deben tener un recubrimiento adicional con material de aislamiento térmico

Entrega de platos.- El restaurant genera una serie de platos, vasos, copas, tenedores, después de ser usados por los comensales. Los mismos deben tener su tratamiento el momento que ingresan a la cocina.

Los meseros deben dejar todos estos recipientes en un mesón realizado en acero inoxidable. Por medio de un espacio llamado marco lavaplatos se pasan los mismos donde los desechos de alimentos dejados por los comensales.

Limpieza y desinfección de manos.- Al ingresar a una cocina industrial la limpieza de quienes van a utilizarla es primordial, por lo que en esta zona se implementan lavaderos de manos con pulsador en pie, jabón desinfectante y toallas desechables.

Eliminación de desechos.- Es necesario, desechar todo lo sobrante en los platos en un recipiente especial para residuos, el cual está en el lugar de transición entre la entrega de platos y el lavadero de los mismos. El material utilizado para este recipiente es de acero inoxidable.

Lavado de menaje.- Con pozos apropiados para manejo de abundante menaje, fuerza en agua y mezcladoras; lavavajillas como piezas fundamentales para culminar la limpieza y desinfección de menaje, ollas y demás utensilios utilizados en una cocina industrial.

Estantería menaje.- Espacio diseñado para guardar el menaje que se utiliza directo hacia el restaurant.

Alacena.- Todos los condimentos y alimentos no perecederos necesarios para la preparación diaria se los coloca en este lugar, siendo el mismo en acero inoxidable por la asepsia de los ingredientes.

Cuarto frío.- Sitio en el que se va a mantener carnes, pescados, mariscos, pollos necesarios para la preparación diaria con una remesa de una semana de los mismos.

Estantería ollas.- Todos los instrumentos y materiales necesarios para la cocción de los alimentos deben estar bien desinfectados, limpios y listos para ser usados, por este motivo los mismos van guardados en una estantería específica.

Limpieza de alimentos.- El Hotel ya presta un servicio previo de limpieza de alimentos para sus restaurantes, el mismo que se encuentra localizado en el subsuelo. Al llegar los alimentos se los da una limpieza final previa su manejo para la creación de los platos que se van a degustar en el restaurante.

Cocina alimentos calientes.- Implementada con cocinas industriales, planchas, coccipastas, freidoras, hornos apilables, equipos básicos y necesarios para la creación de los platos y su cocción.

Refrigeración.- Manejada por refrigeradoras industriales donde se mantiene frescos los alimentos que serán destinados tanto para preparaciones frías como calientes.

Preparación de ensalada.- Todos los vegetales, hortalizas y demás ingredientes para la preparación de las ensaladas son manipulados y utilizados en esta zona, paso previo para la preparación final de los platos

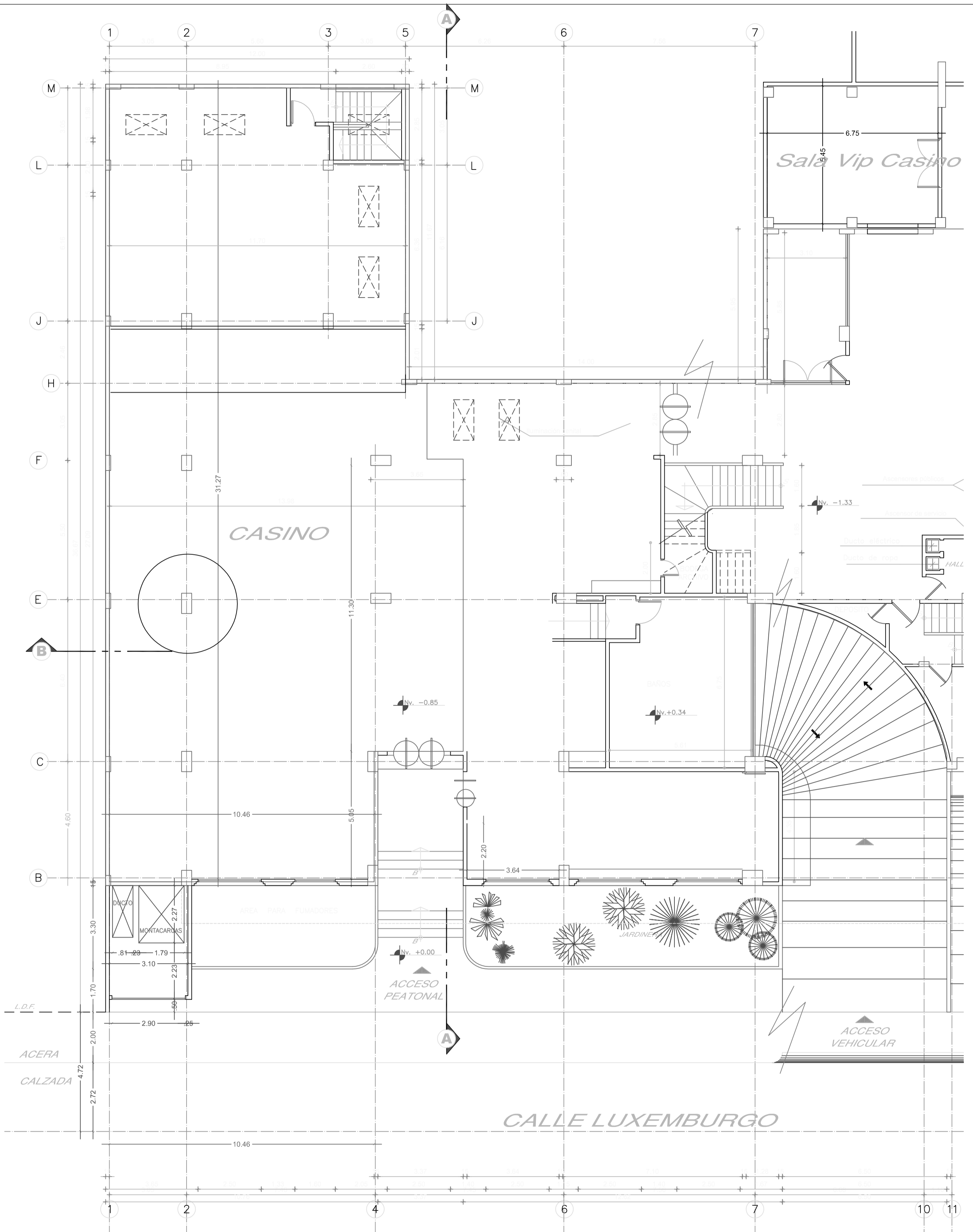
Calienta platos.- Se mantiene los platos a una temperatura adecuada para armarlos con los alimentos y pasarlos a los comensales.

Preparación de platos.- Espacio donde se completa el plato para enviarlo hacia el restaurant.

En Anexos a partir de la página 87 podemos revisar al detalle todos y cada uno de los materiales trabajados así como necesarios para esta área.

CAPITULO IV

4.1 PLANOS ARQUITECTÓNICOS-



PLANTA INICIAL
ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA:

1/30

UBICACION:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

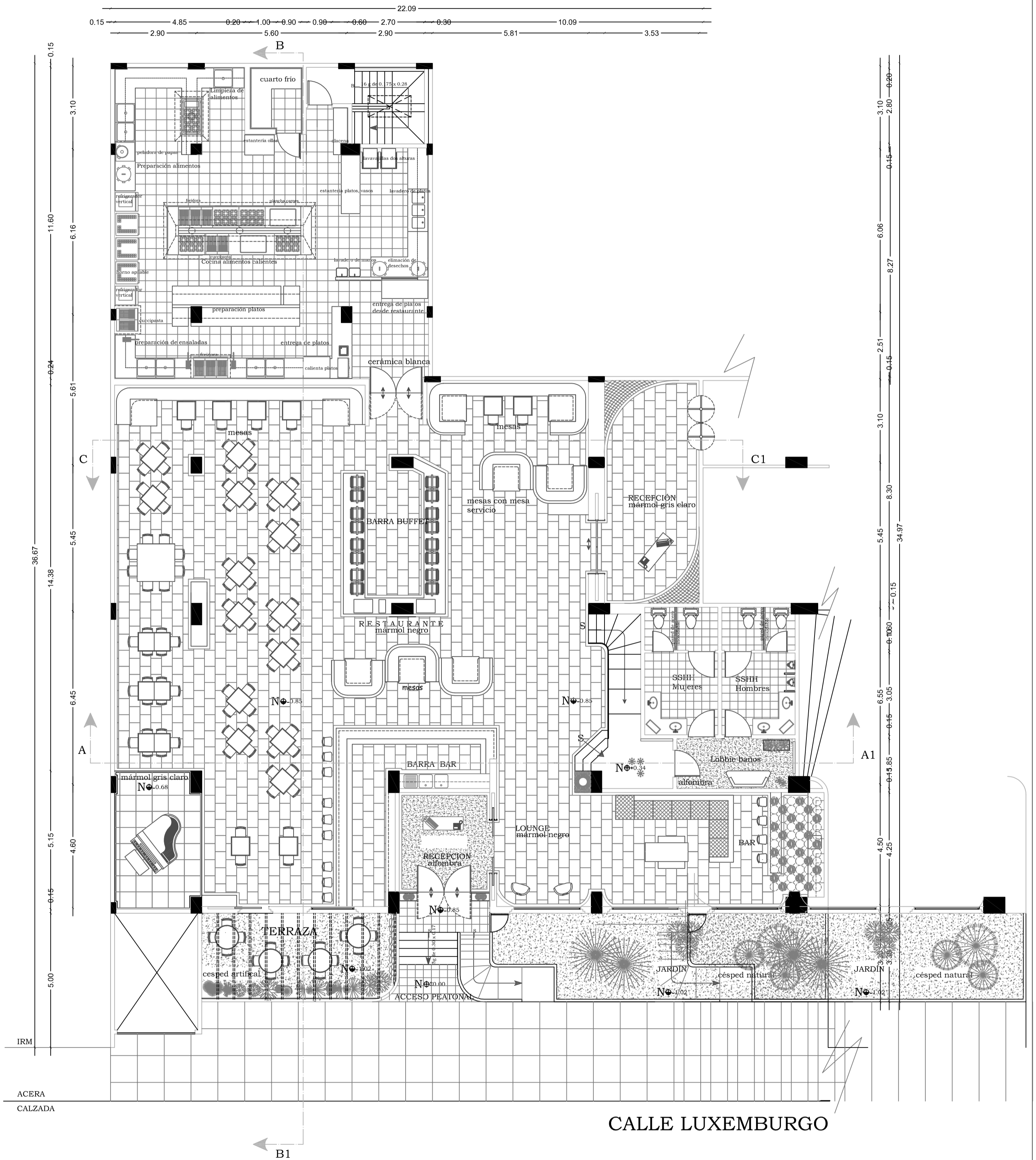
1 : 100

FECHA:

2014

CONTIENE:

PLANTA INICIAL



PLANTA PROPUESTA
ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

2/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

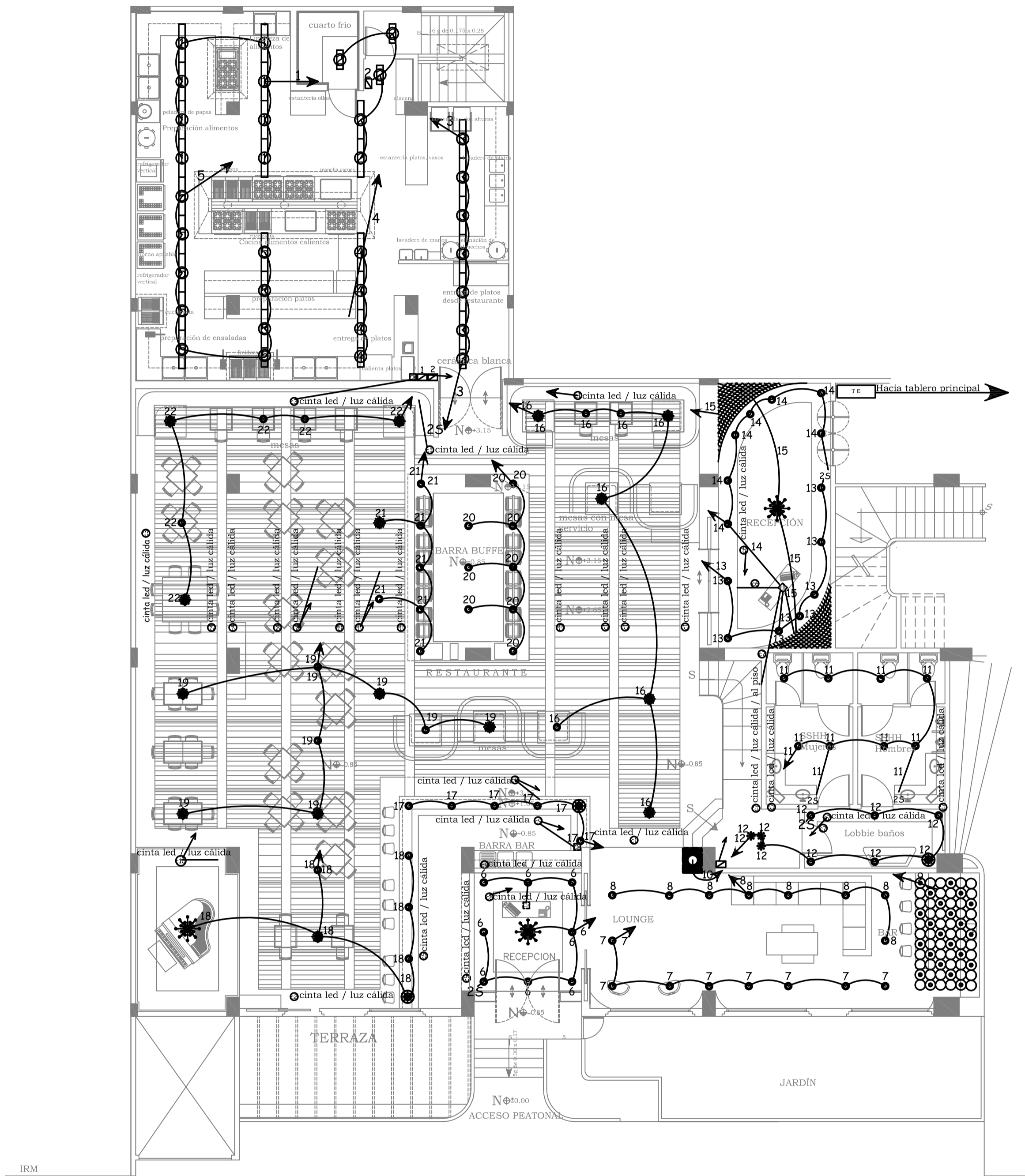
1 : 100

FECHA:

2014

CONTIENE:

PLANTA PROPUESTA



Cuadro de símbolos	
	Lámpara araña
	Lámpara colgante
	Dicroicos
	Lámpara cascada
	Lámpara cilindros
	Caja de breakers
	Cinta led luz cálida
	Interruptor
	Caja control dimmers

PLANTA INSTALACIONES ELECTRICAS
ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA:

3/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

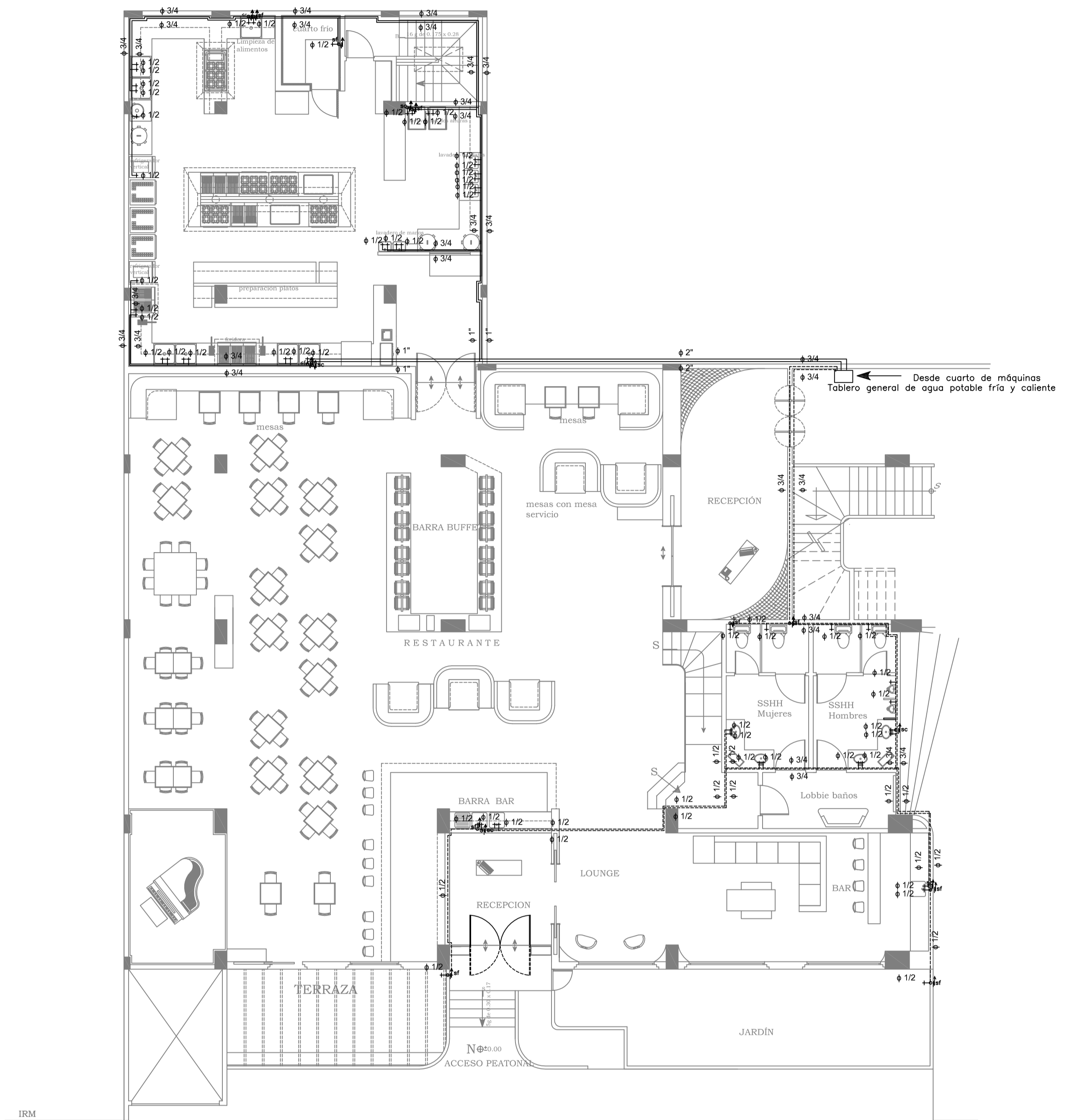
1 : 100

FECHA:

2014

CONTIENE:

INSTALACIONES ELECTRICAS
ESTUDIO DEL CASO



Cuadro de símbolos	
†	Llave
φ 1/2	Recorrido agua fría
φ 1/2	Recorrido agua caliente

PLANTA INSTALACIONES AGUA POTABLE
 ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA:

4/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

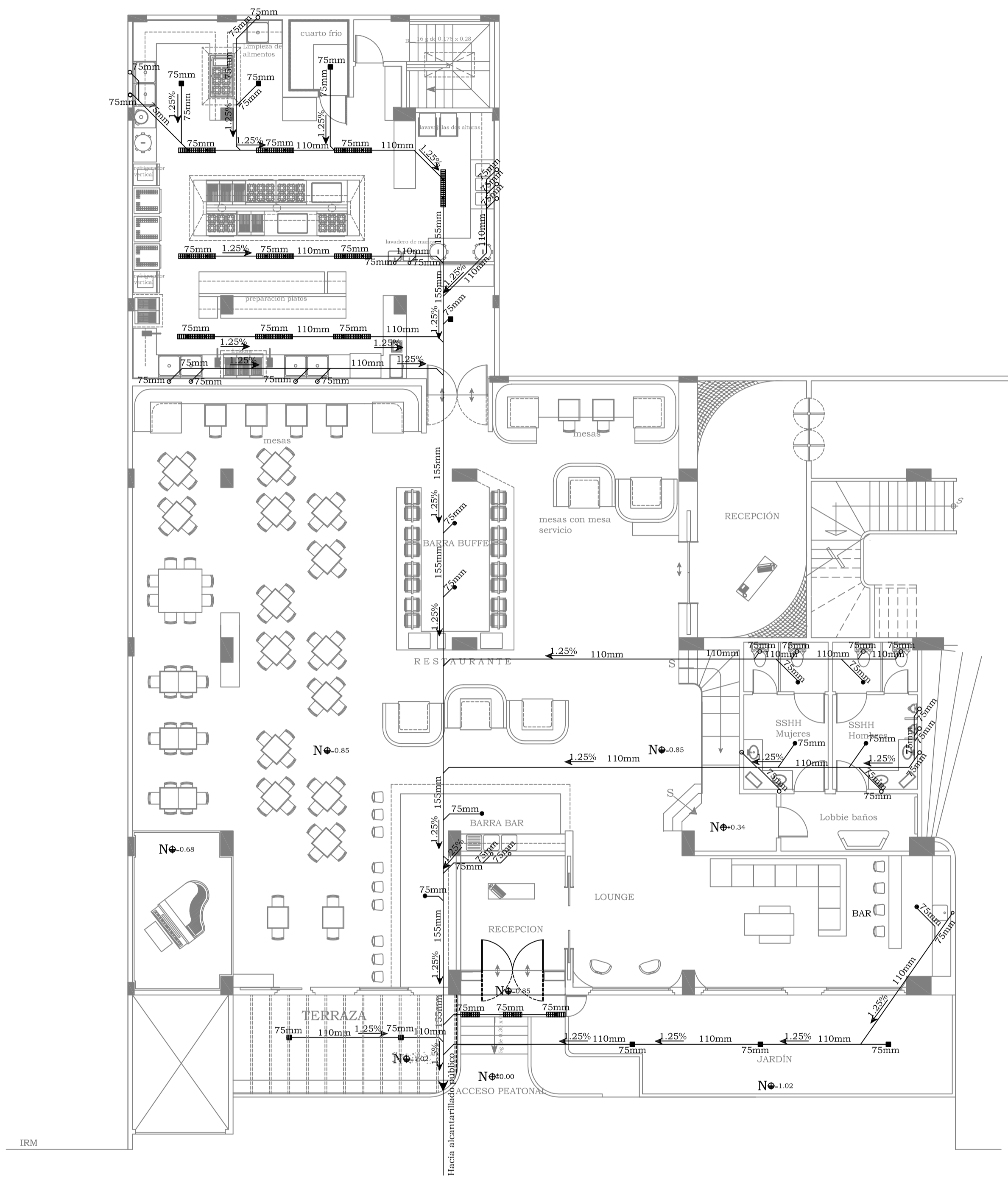
1 : 100

FECHA:

2014

CONTIENE:

INSTALACIONES AGUA POTABLE



Cuadro de simbolos	
■	Sumidero 20 x 20
▨	Sumidero 60 x 20
●	Sumidero redondo
○	Desague servicios

PLANTA INSTALACIONES AGUAS SERVIDAS
ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

5/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

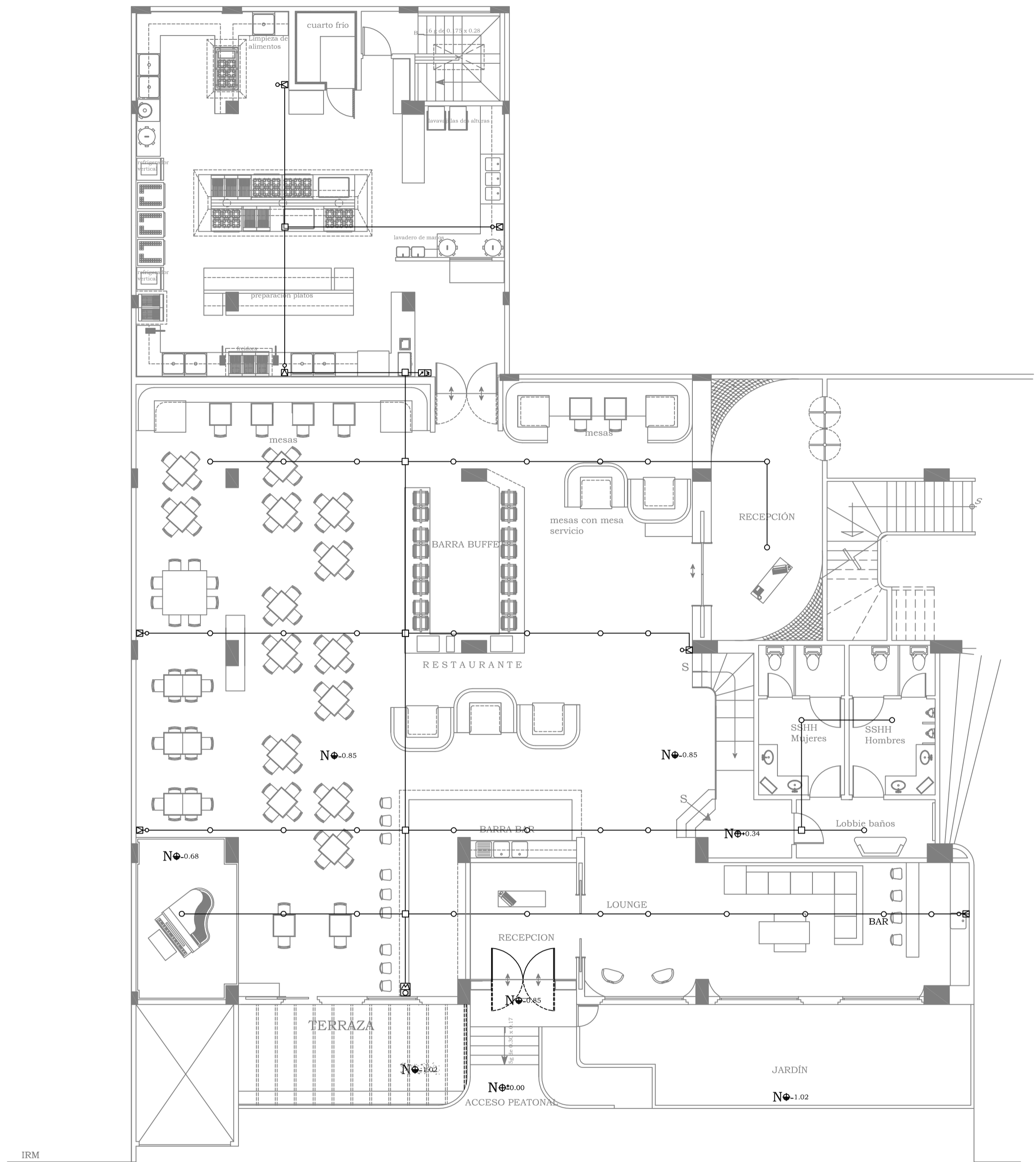
1 : 100

FECHA:

2014

CONTIENE:

INSTALACIONES AGUAS SERVIDAS



Cuadro de simbolos	
◻	Altavoz
○	Parlante
□	Caja empalmes
⊠	Central de sonido

PLANTA INSTALACIONES SONIDO
 ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

6/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

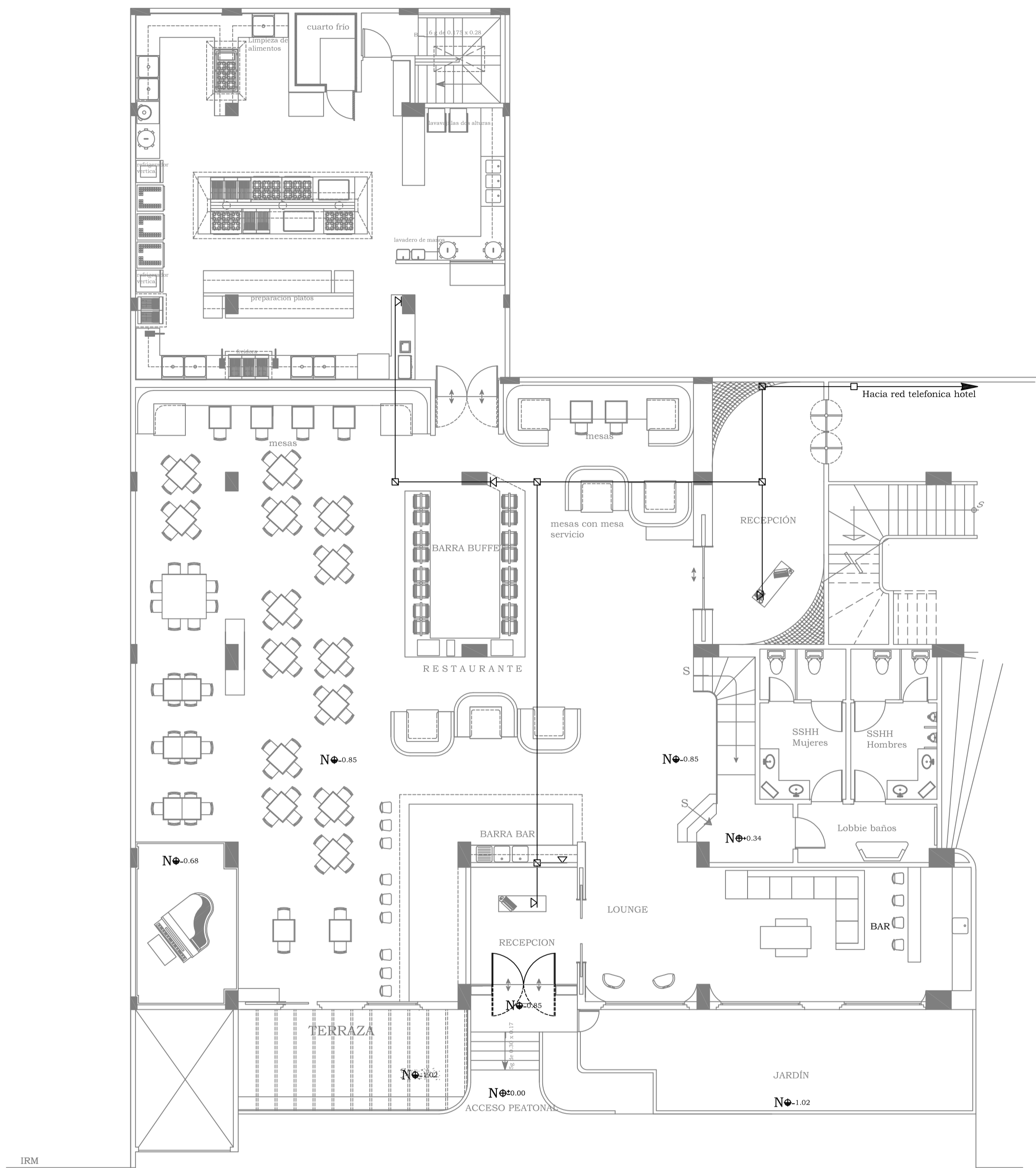
1 : 100

FECHA:

2014

CONTIENE:

INSTALACIONES SONIDO



Cuadro de simbolos	
	Teléfonos
	Caja empalmes

PLANTA INSTALACION TELEFONICA
 ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

7/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

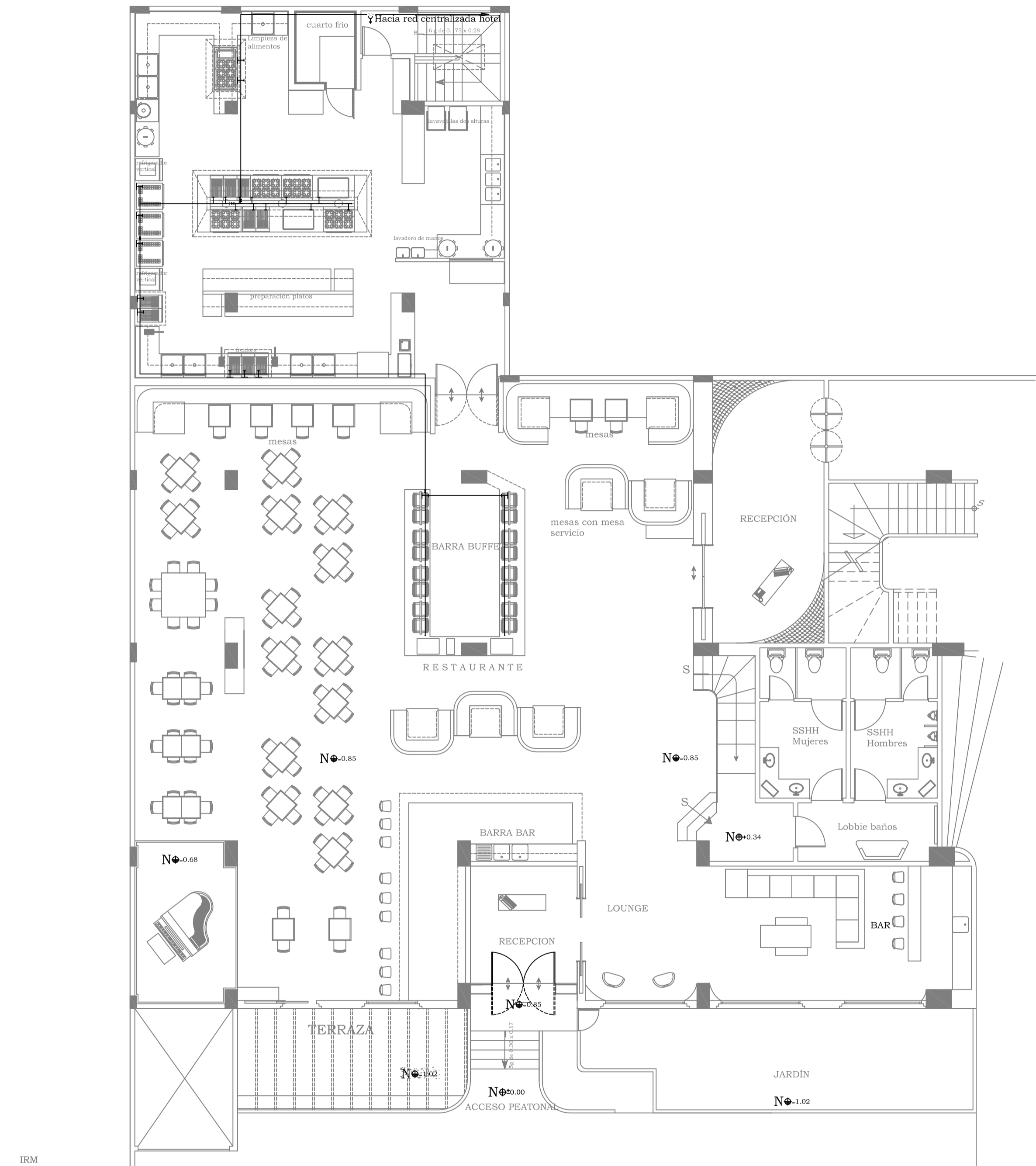
1 : 100

FECHA:

2014

CONTIENE:

INSTALACION TELEFONICA



Cuadro de símbolos	
⊥	Válvula de gas
⬮	Válvula de seguridad
⋈	Hacia red centralizada

PLANTA INSTALACIONES GAS
 ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

8/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

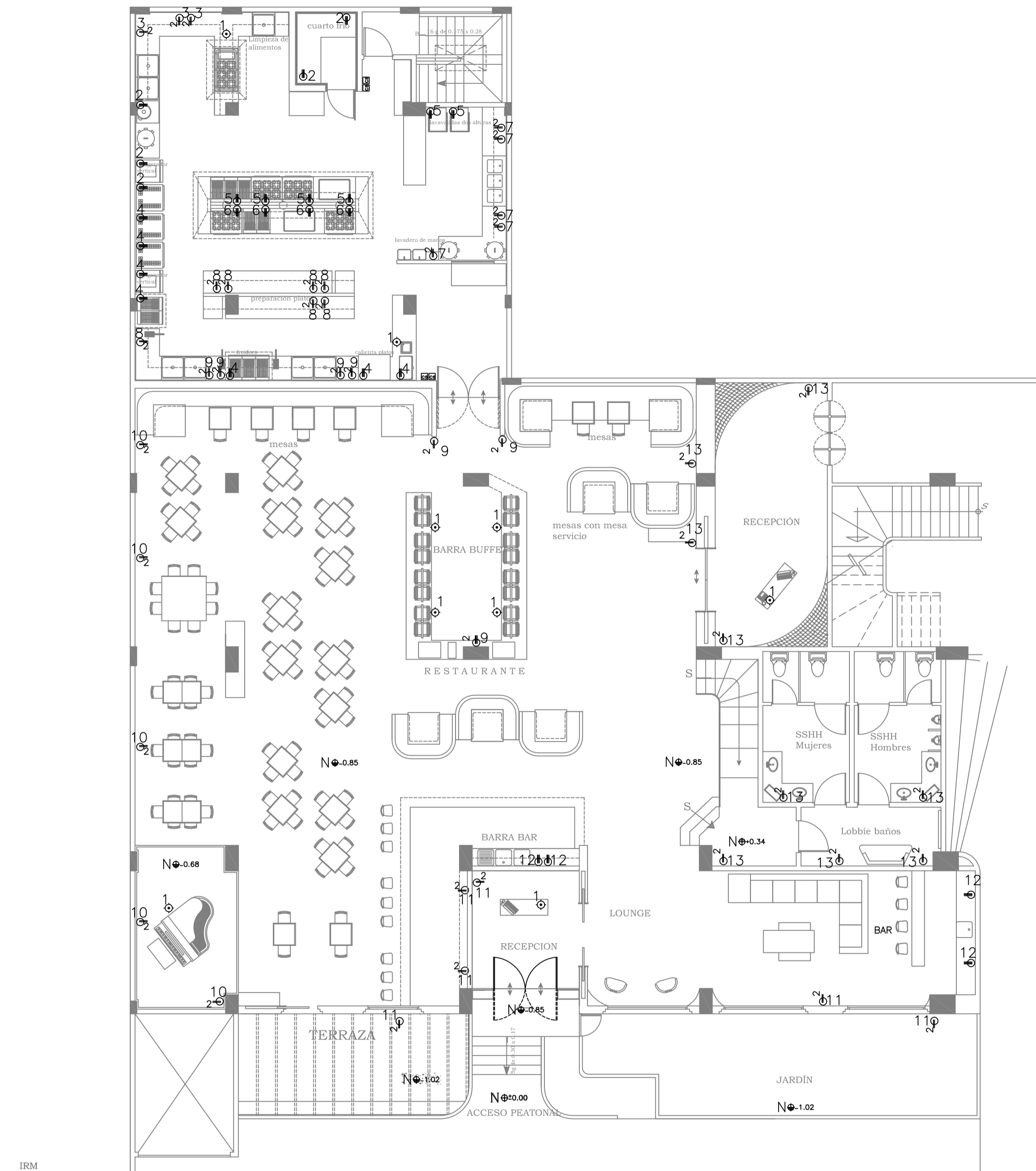
1 : 100

FECHA:

2014

CONTIENE:

INSTALACIONES GAS



Cuadro de simbolos	
	Tomacorriente piso
	Tomacorriente simple
	Tomacorriente trifásico
	Tablero control

PLANTA INSTALACIONES FUERZA
ESC:-----1:100

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

9/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

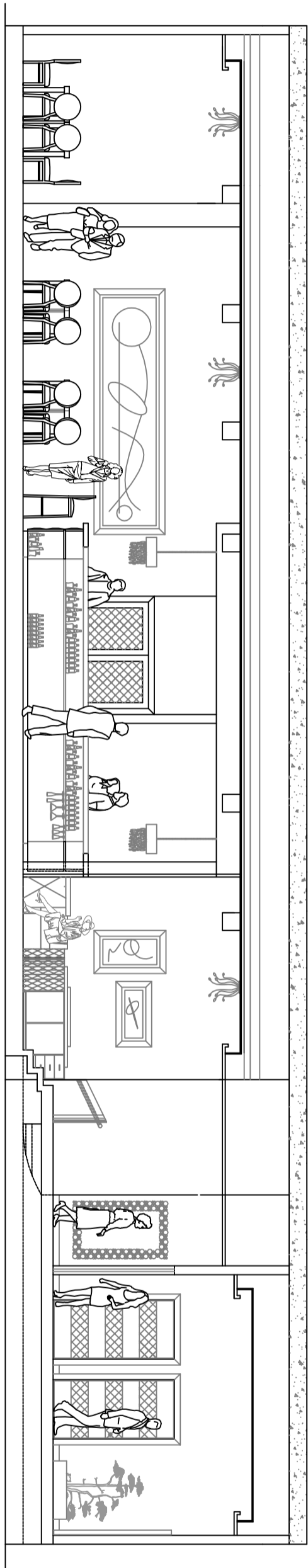
1 : 100

FECHA:

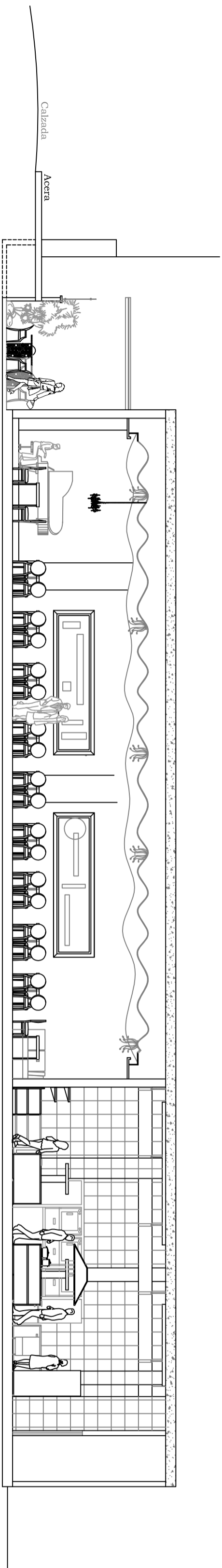
2014

CONTIENE:

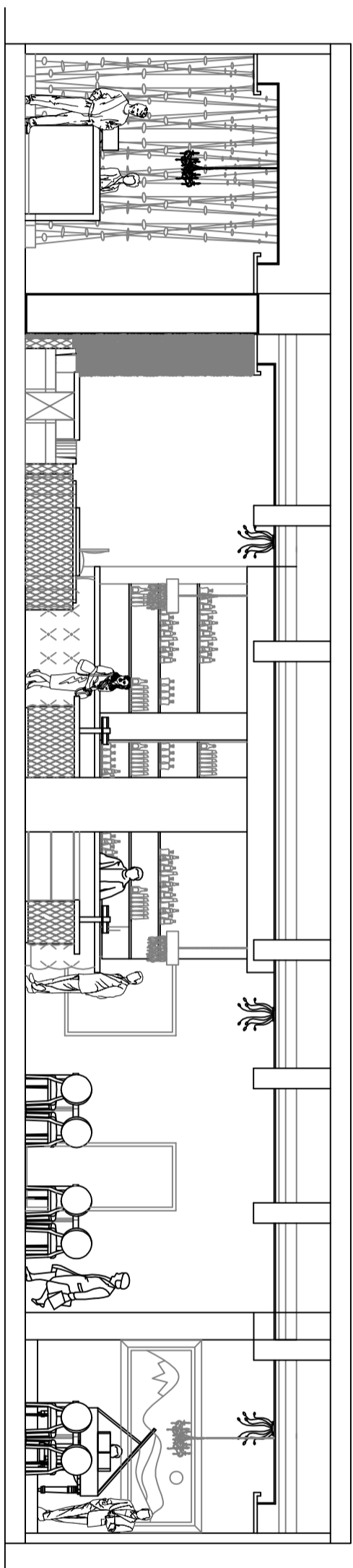
INSTALACIONES FUERZA



Corte: A - A1
 ESC:-----1:75



Corte: B - B1
 ESC:-----1:100



Corte: C - C1
 ESC:-----1:75

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA:

10/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

SEGÚN APUNTE

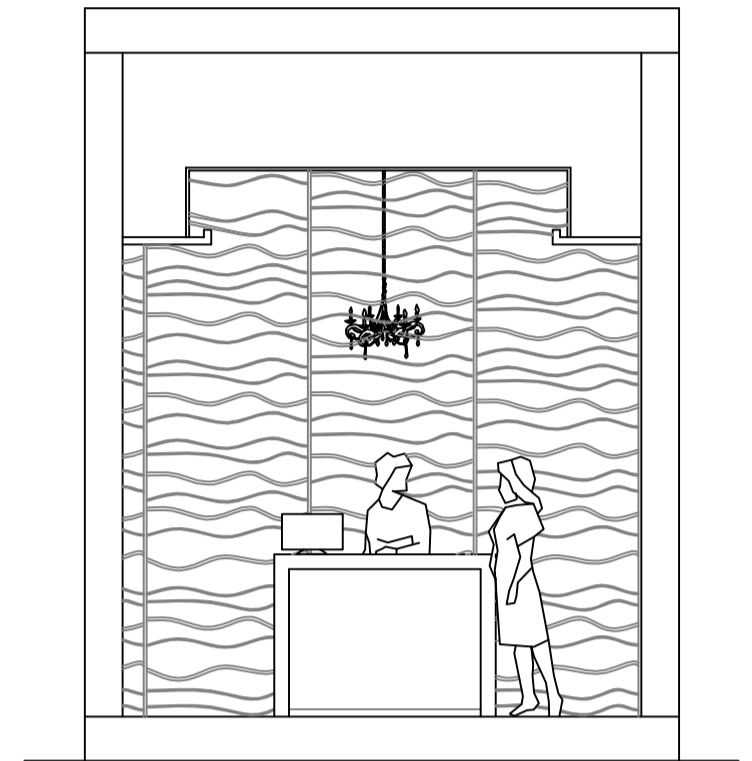
FECHA:

2014

CONTIENE:

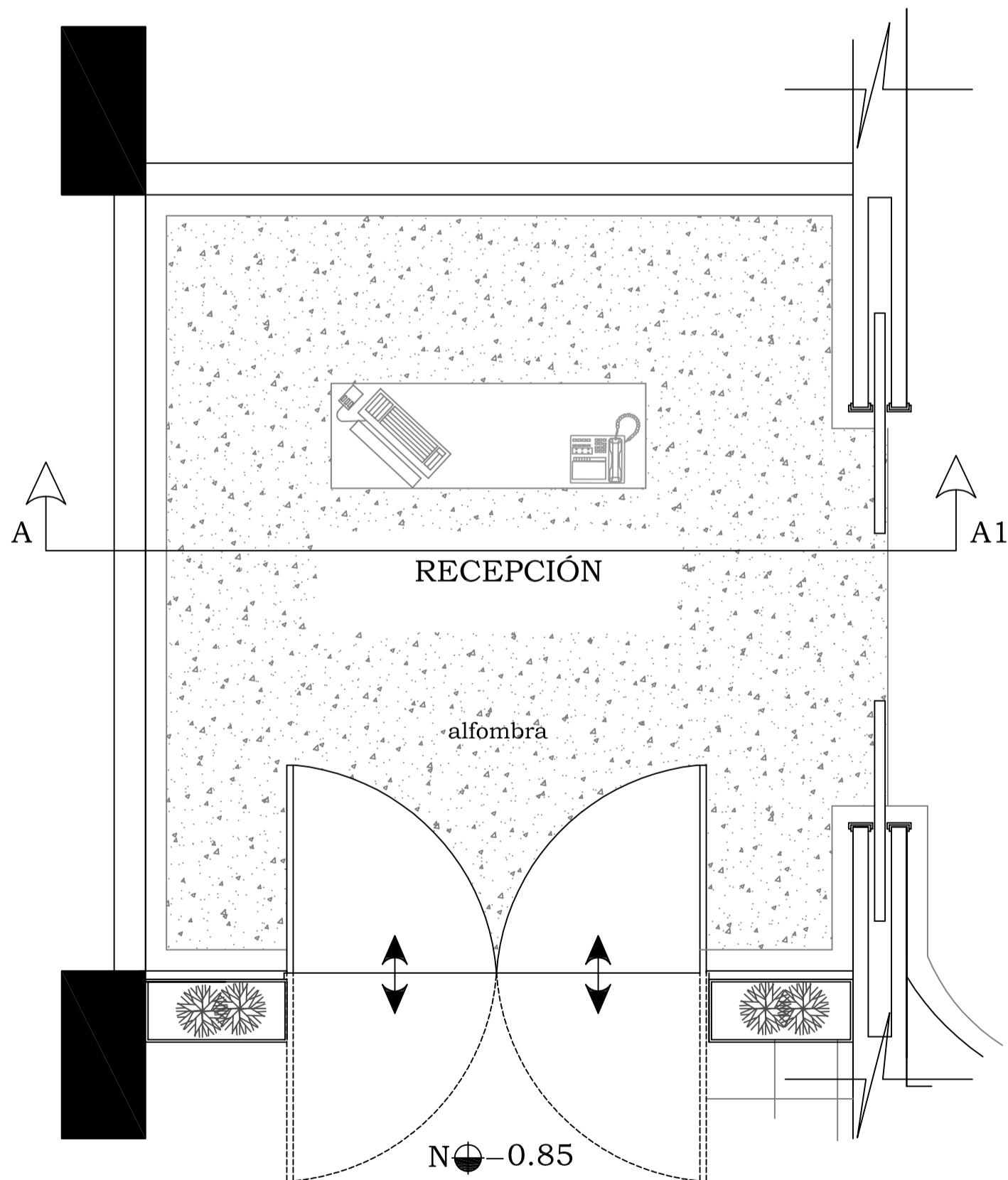
CORTES

RECEPCIÓN



Alzado recepción acceso calle Luxemburgo
Alzado A:-----A1
ESC:-----1:50

Rcepción acceso calle Luxemburgo
Render A- A1



Rcepción acceso calle Luxemburgo

Planta recepción acceso calle Luxemburgo
ESC:-----1:50

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

11/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1 : 50

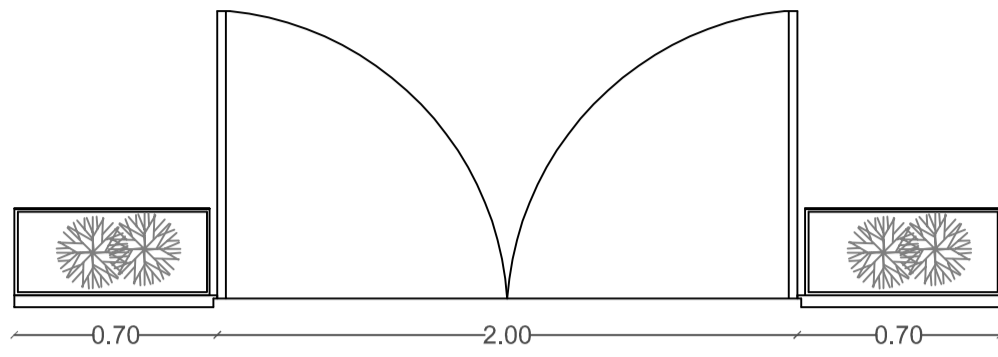
FECHA:

2014

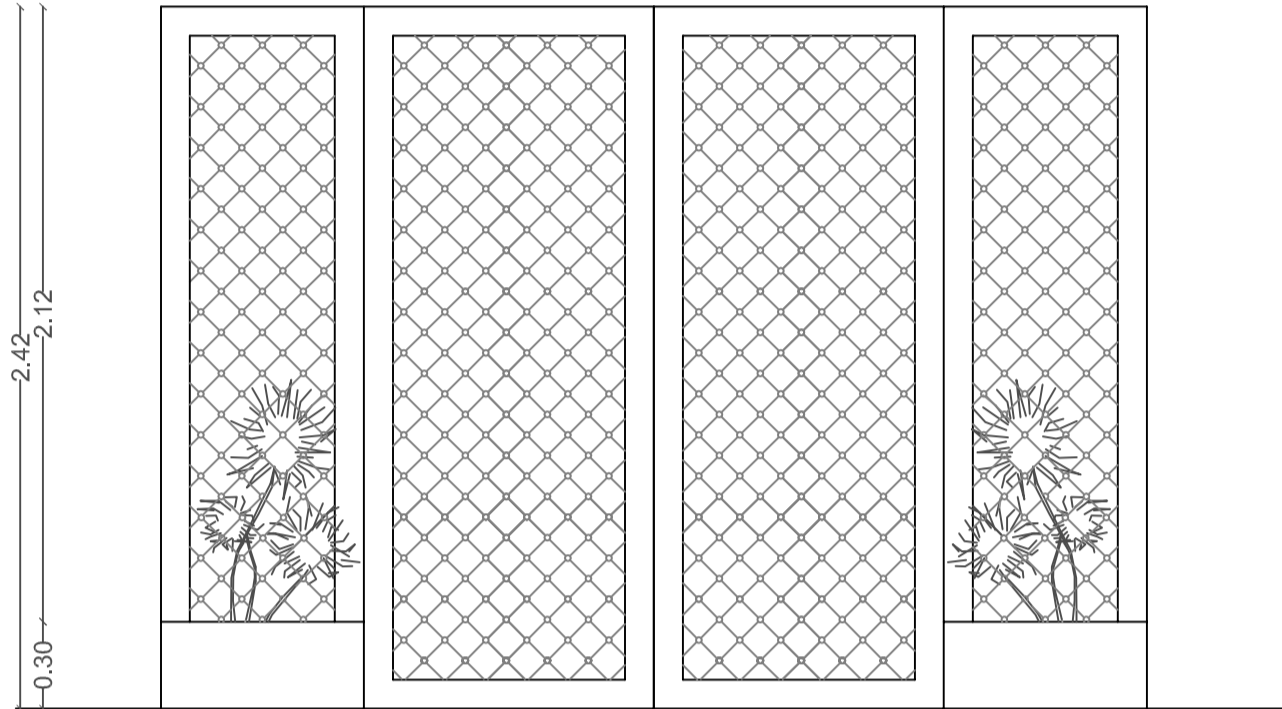
CONTIENE:

RECEPCIÓN

**MOBILIARIO
RECEPCIÓN**



Planta puerta de recepción acceso calle Luxemburgo
ESC:-----1:25



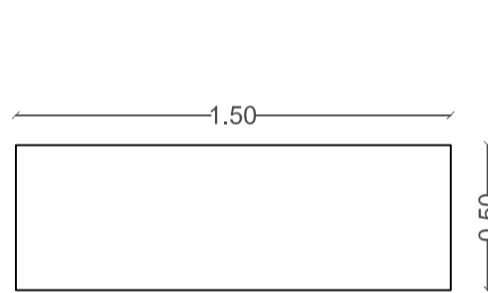
Alzado puerta de recepción acceso calle Luxemburgo
ESC:-----1:25

ACABADOS

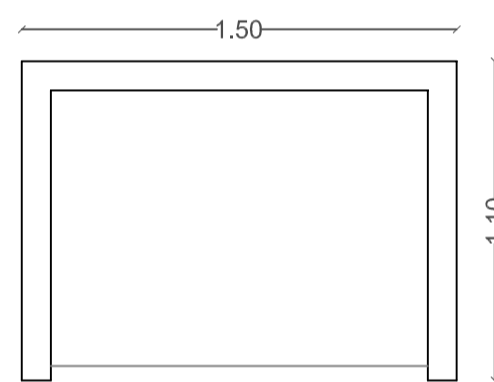
PUERTA ENTRADA RECEPCIÓN

Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Tapizado según diseño
Detalle pupeado
Detalle con pupos
Tapiz cuerina plata brillante

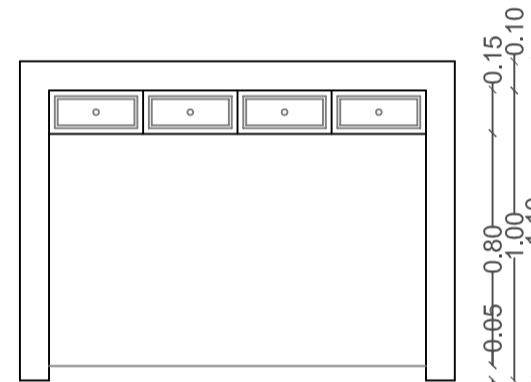
Largo: 3.40
Alto: 2.42



Planta counter recepción
ESC:-----1:25



Alzado frontal counter recepción
ESC:-----1:25

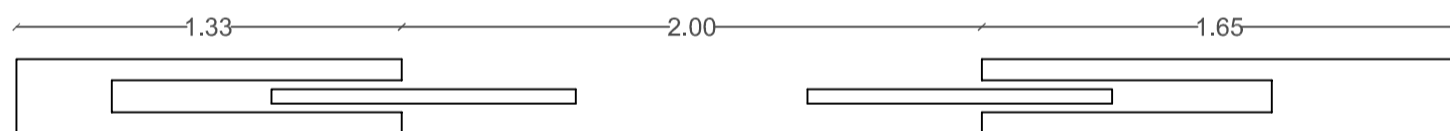


Alzado posterior counter recepción
ESC:-----1:25

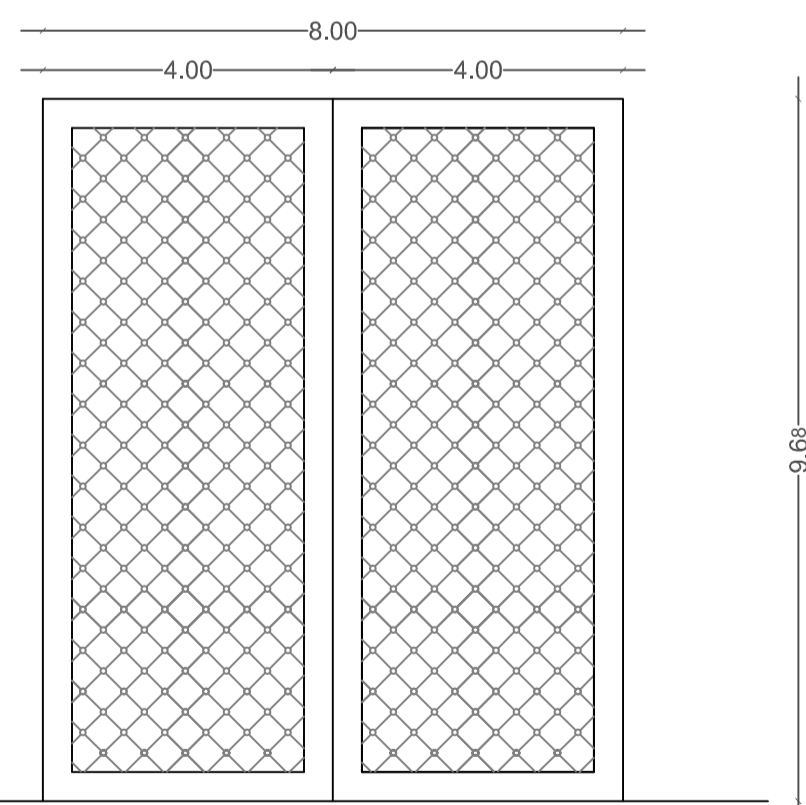
COUNTER RECEPCIÓN

Mesón mármol blanco
Laterales mármol blanco
Cajones en madera seike
Sin poro
Laca blanco brillante
Fondo en madera
Sin poro
Laca plateada brillante

Largo: 1.50
Alto: 1.10
Profundidad 0.50



Planta puerta corrediza recepción
ESC:-----1:25



Alzado puerta corrediza recepción
ESC:-----1:25

PUERTA CORREDIZA RECEPCIÓN

Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Detalle pupeado
Tapiz cuerina plata brillante

Largo: 2.00
Alto: 2.42

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

12/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1 : 25

FECHA:

2014

CONTIENE:

DETALLE MOBILIARIO
RECEPCIÓN

LOUNGE



Lounge
Render A-A1



Lounge
Detalle de lámpara

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

13/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

S/E

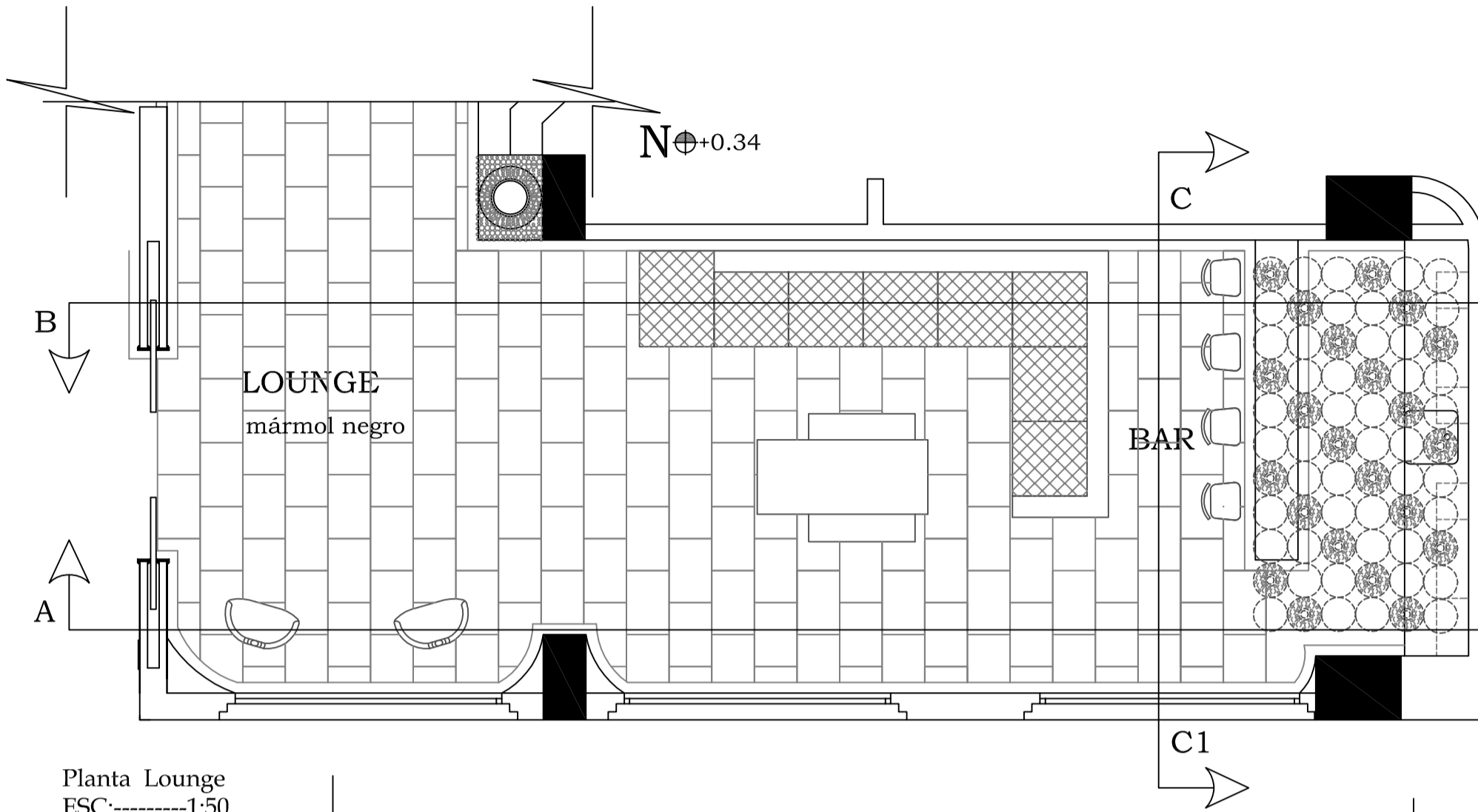
FECHA:

2014

CONTIENE:

LOUNGE

LOUNGE



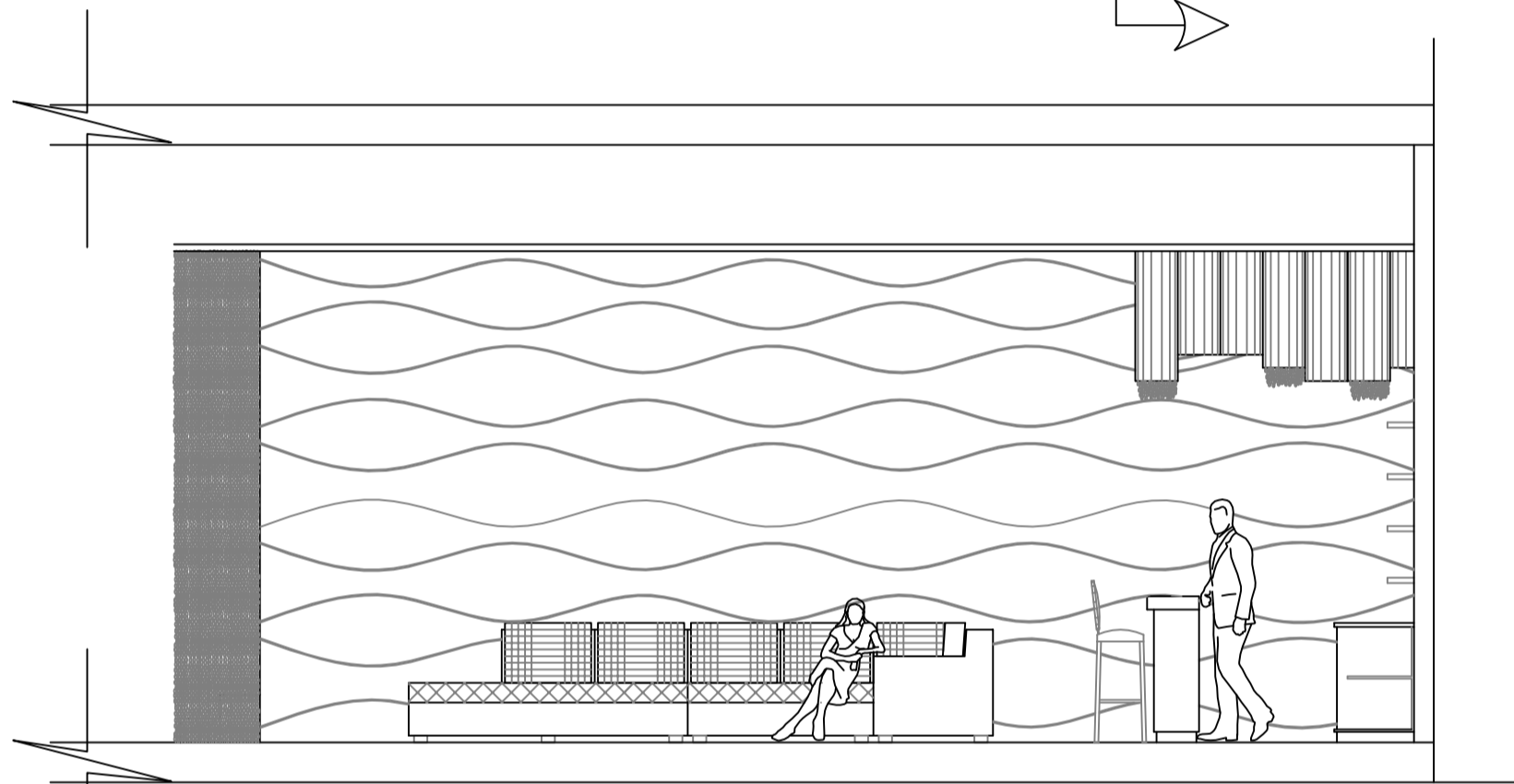
Planta Lounge
ESC:-----1:50

ACABADOS:
Pared:
Textura en yeso
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable
Pared alizada
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Cielo Raso:
Gypsum
Plancha de gypsum 1/2" RH Gyplac
Resistente a la humedad
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Iluminación:
Embutido Dicroico
Medidas 11 mm
Luminaria para empotrar aro móvil
construido en chapa de hierro
Color blanco
Lámpara Cascade Swarovski
colgante
LED
Diseño Vincent Van Duysen
Lámpara diseño con cristales
Swarovski luz led cálida

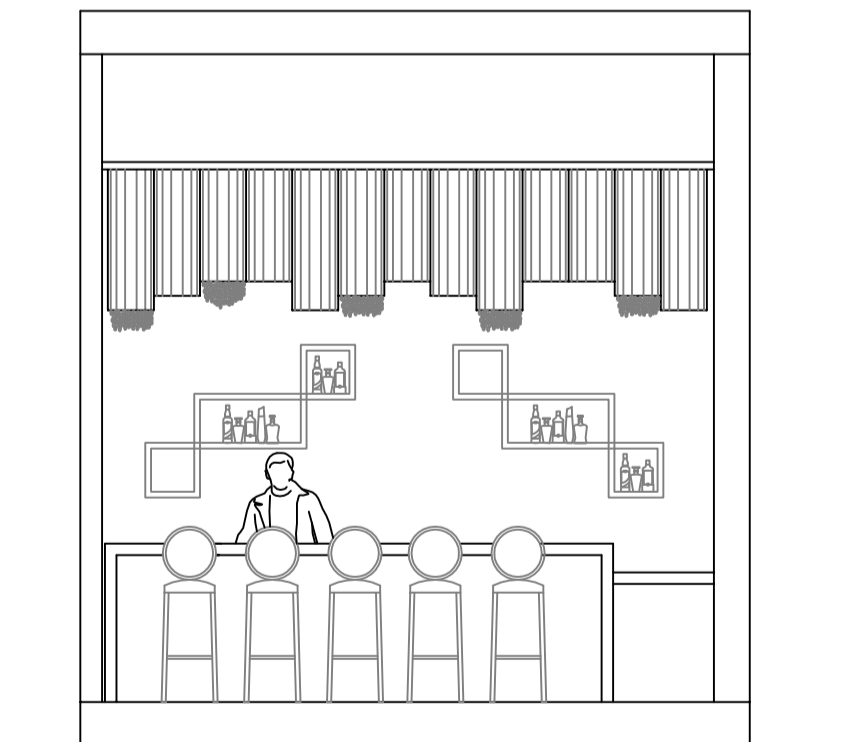
Piso:
Mármol negro San Gil
Densidad 2.67 gr/cm3
Absorción 0.12%
Resistencia a la flexión 115 kg/cm2
Presentación 0.60 x 0.40



Alzado Lounge
Alzado A:----A1
ESC:-----1:50



Lounge
Render B-B1



Alzado Lounge
Alzado A:----A1
ESC:-----1:50

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

14/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1 : 50

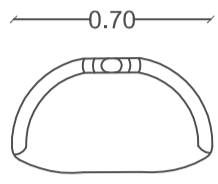
FECHA:

2014

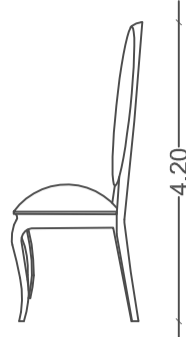
CONTIENE:

LOUNGE

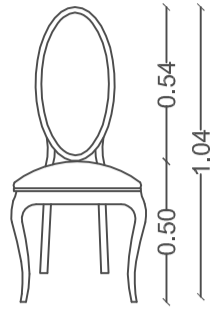
**MOBILIARIO
LOUNGE**



Planta Butaca
ESC:-----1:25

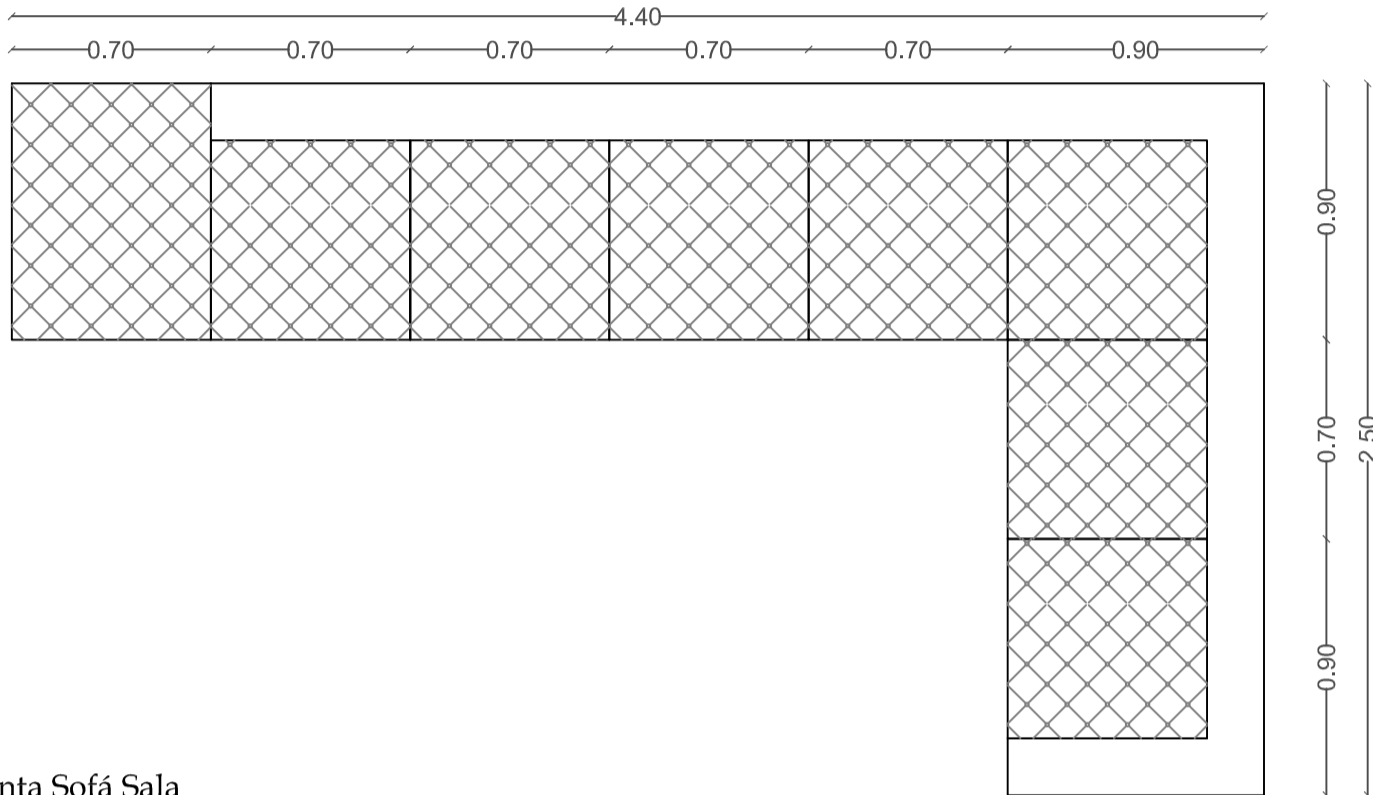


Alzado lateral Butaca
ESC:-----1:25

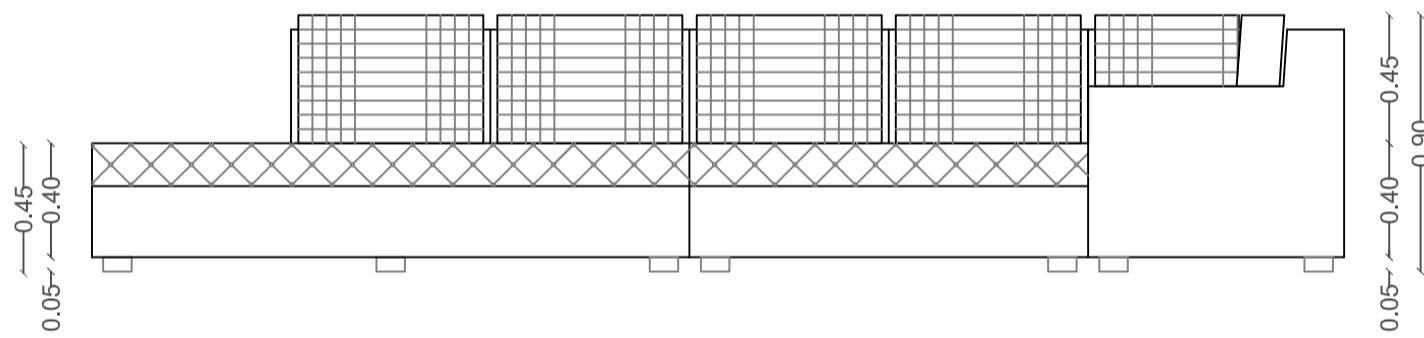


Alzado frontal Butaca
ESC:-----1:25

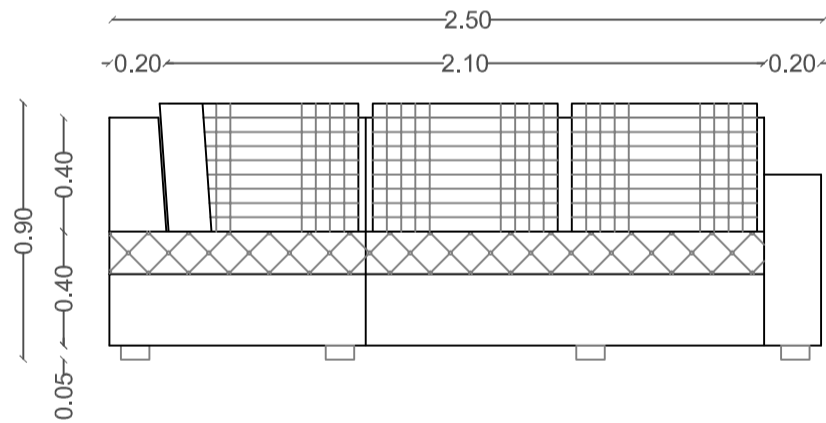
BUTACA LOBBY INGRESO
Madera seike
Laca plateada brillante
Tapiz terciopelo amarillo limón
Largo: 0.70
Alto: 1.04



Planta Sofá Sala
ESC:-----1:25

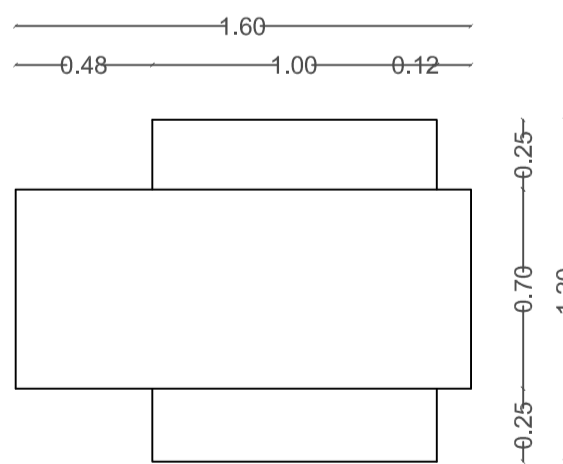


Alzado frontal Sofá sala
ESC:-----1:25

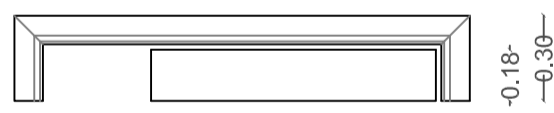


Alzado lateral Sofá sala
ESC:-----1:25

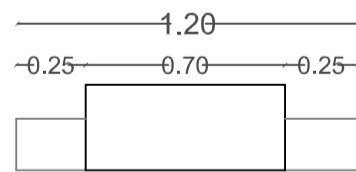
SOFÁ SALA LOUNGE
Tapiz cuero blanco
Detalle pupeado en asientos
Detalle liso en base de mueble
Cojines espaldar con costuras vistas según diseño
Largo: 4.40
Ancho: 2.50
Alto: 0.90



Planta Mesa
ESC:-----1:25



Planta Mesa
ESC:-----1:25



Planta Mesa
ESC:-----1:25

MESA SALA LOUNGE
Mesa alta
Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Mesa baja
Madera seike
Sin poro
Laca plateada brillante
Mesa alta
Largo: 1.60
Ancho: 0.70
Alto: 0.30
Mesa baja
Largo: 1.00
Ancho: 1.20
Alto: 0.18

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:
VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:
ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

UBICACIÓN:
CALLE LUXEMBURGO

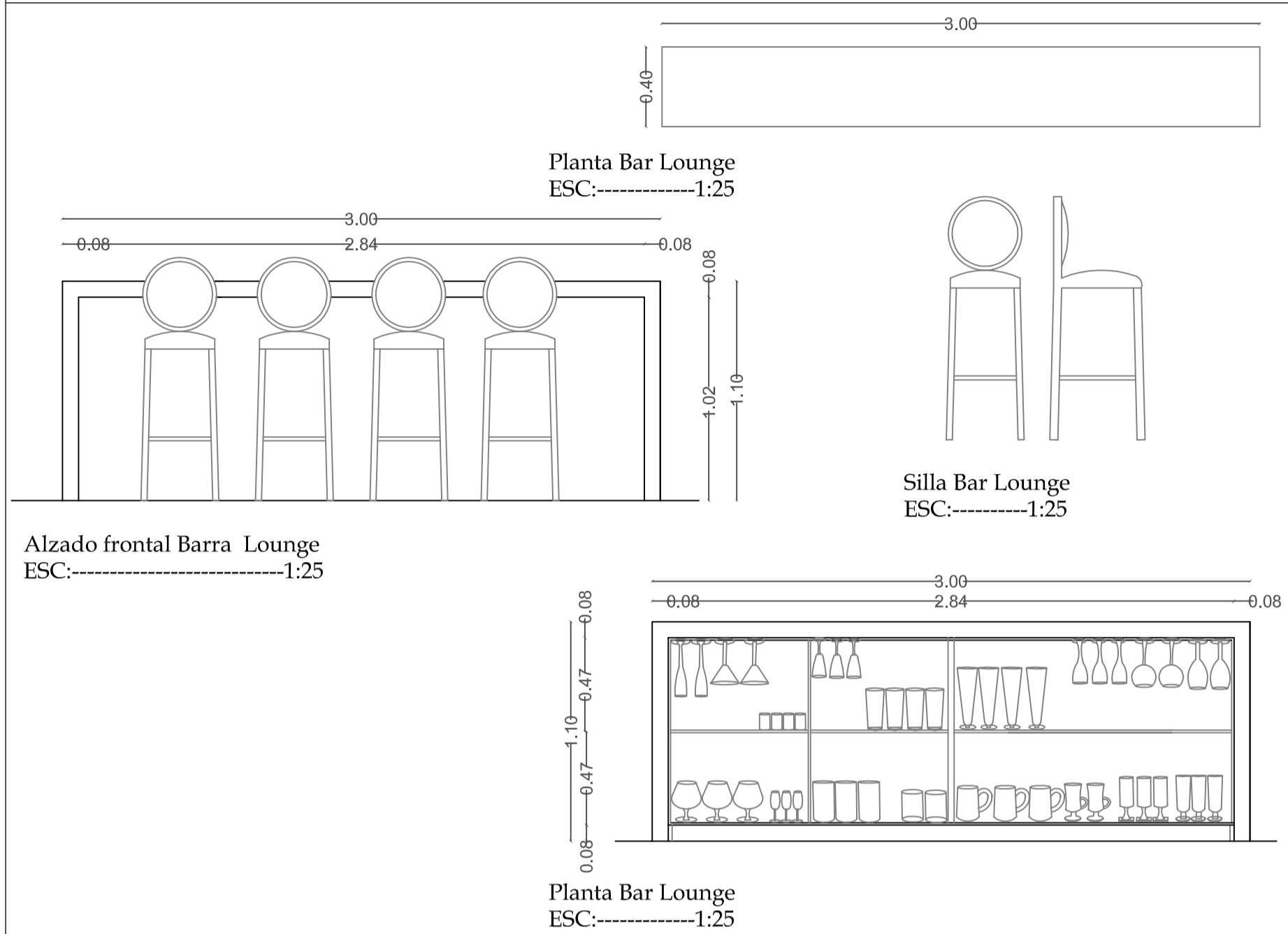
ESCALA:
1 : 25

FECHA:
2014

CONTIENE: DETALLE MOBILIARIO
LOUNGE

15/30

**MOBILIARIO
LOUNGE**



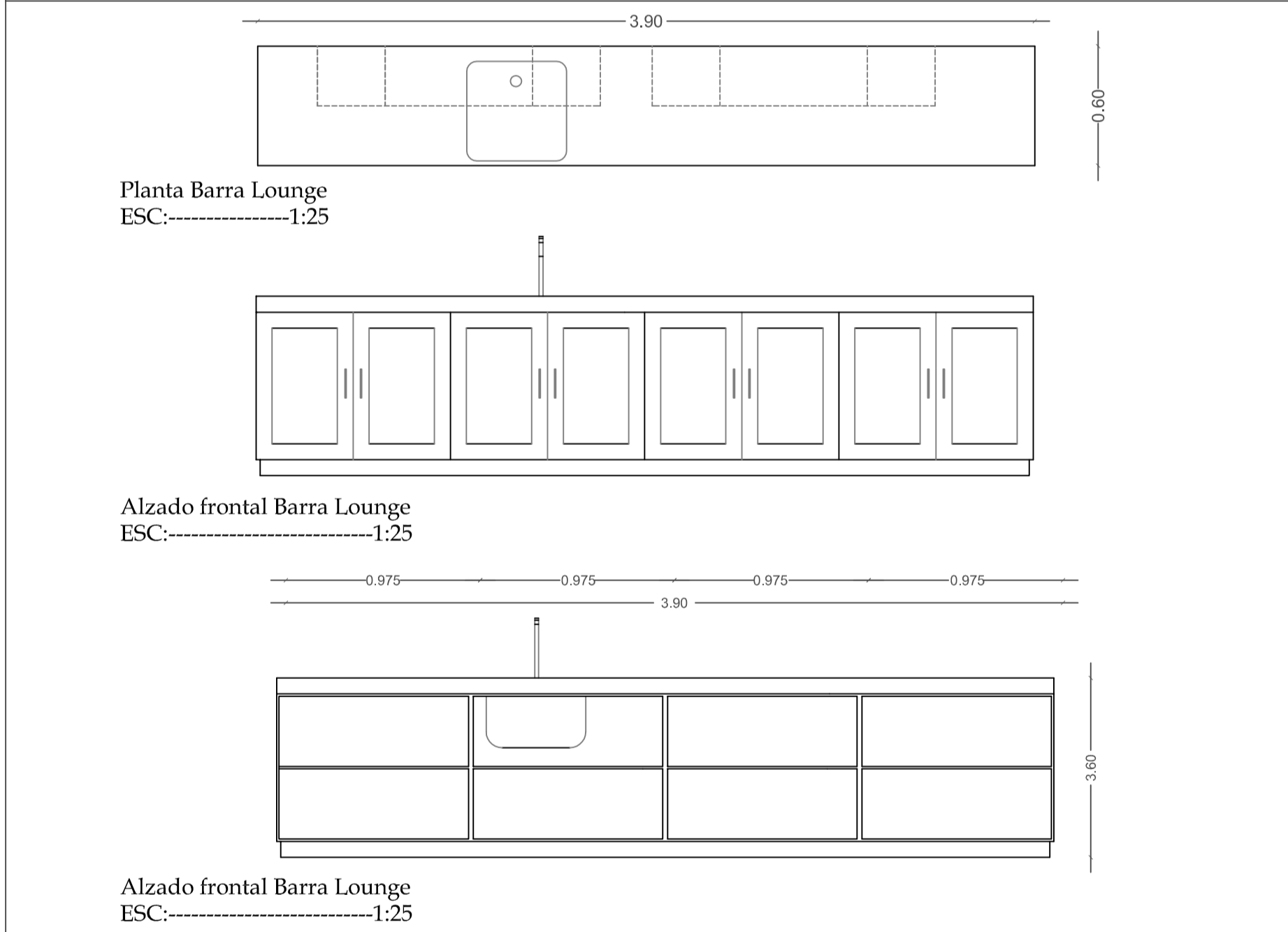
BARRA DE BAR LOUNGE
 Marmol blanco
 Detalle interno en MDF
 Laca blanca brillante
 Diseño para colgar copas

SILLAS BAR
 Madera seike
 Laca gris brillante
 Tapiz terciopelo amarillo limón
 Largo: 0.40
 Alto: 1.10
 Profundidad: 0.40

Alzado frontal Barra Lounge
ESC:-----1:25

Silla Bar Lounge
ESC:-----1:25

Planta Bar Lounge
ESC:-----1:25



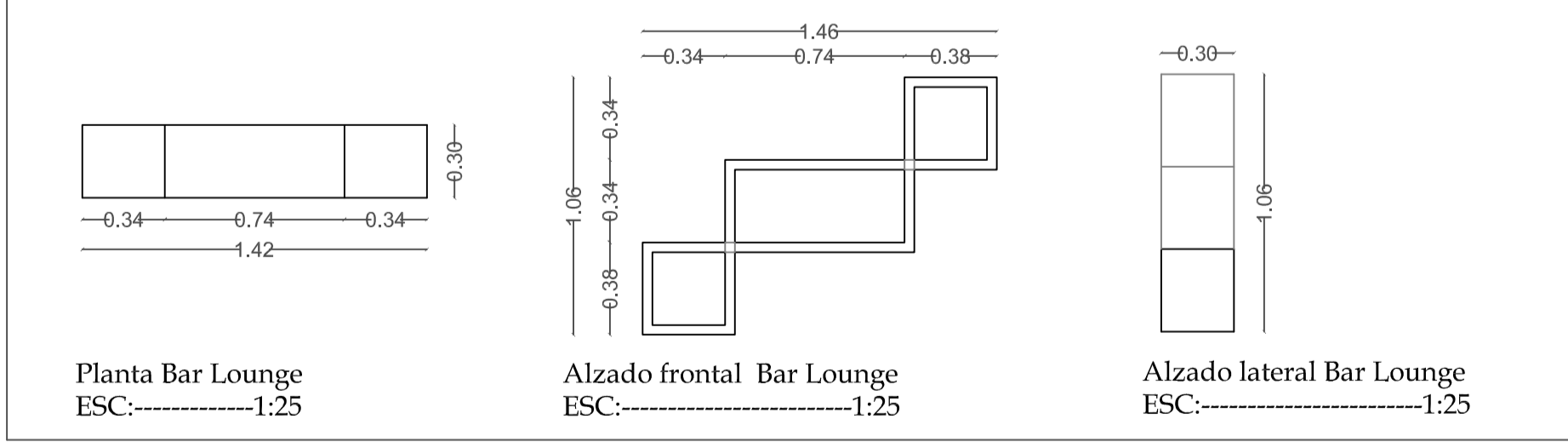
BARRA POSTERIOR BAR LOUNGE
 Mesón en mármol blanco
 Parte baja en MDF
 Laca blanca brillante
 Incluye lava copas

Largo: 3.70
 Alto: 0.90
 Profundidad: 0.60

Planta Barra Lounge
ESC:-----1:25

Alzado frontal Barra Lounge
ESC:-----1:25

Alzado frontal Barra Lounge
ESC:-----1:25



ESTANTERIA ALTA BAR LOUNGE
 Madera seike
 Sin poro
 Laca blanca brillante
 Detalle flotante

Largo: 1.46
 Alto: 1.06
 Profundidad: 0.30

Planta Bar Lounge
ESC:-----1:25

Alzado frontal Bar Lounge
ESC:-----1:25

Alzado lateral Bar Lounge
ESC:-----1:25

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:
VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:
ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

UBICACIÓN:
CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:
1 : 25

FECHA:
2014

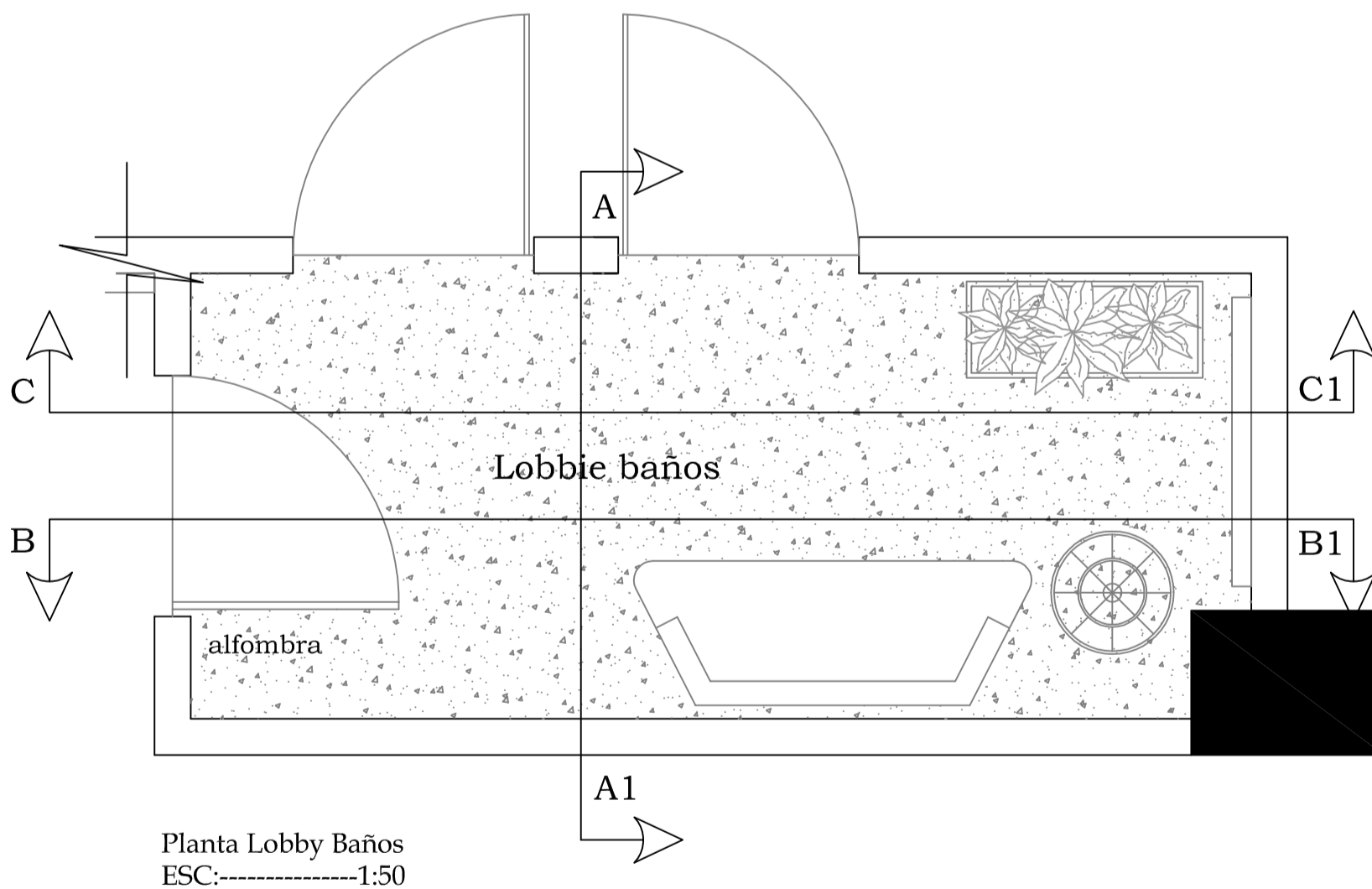
CONTIENE:
DETALLE MOBILIARIO LOUNGE

16/30

LOBBY BAÑOS



Lobby Baños
Render A-A1



ACABADOS:

Pared:
Pared alizada
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Cielo Raso:
Gypsum
Plancha de gypsum 1/2" RH Gyplac
Resistente a la humedad
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Iluminación:
Embutido Dicroico
Medidas 11 mm
Luminaria para empotrar aro móvil
construido en chapa de hierro
Color blanco
Lámpara Swarovski colgante con
dos pantallas

Piso:
Western Silver
Código A028256-1
Formato pared a pared
Gramaje 650 gr
Característica Argollado Design

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

17/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

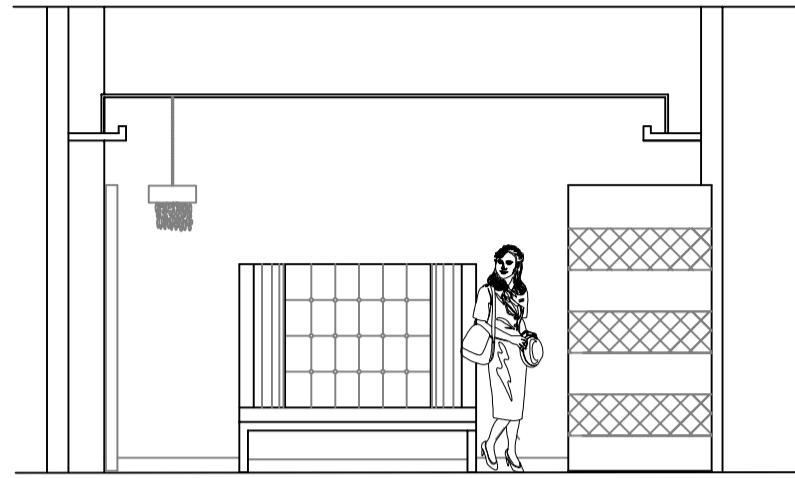
1 : 50

FECHA:

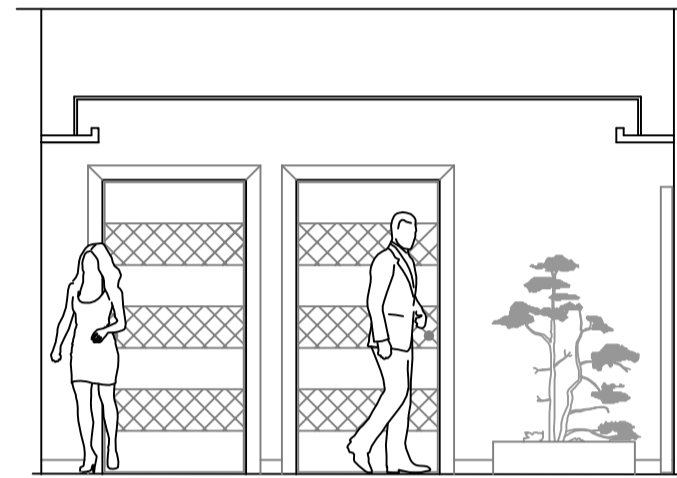
2014

CONTIENE:

LOBBY BAÑOS

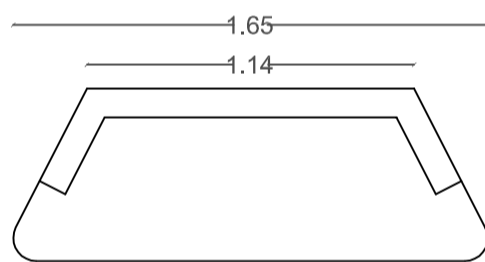


Alzado derecho Lobby Baños
Alzado B-----B1
ESC:-----1:50

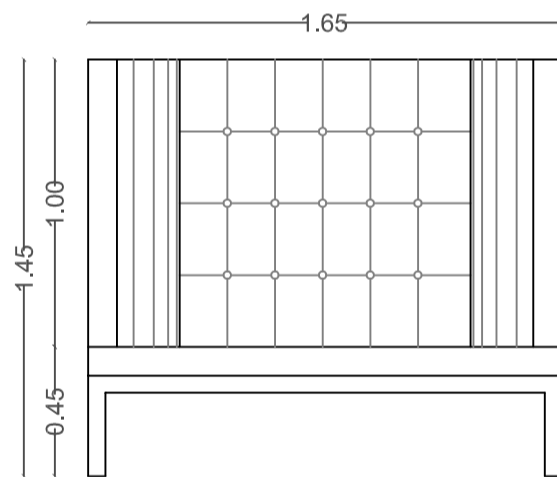


Alzado izquierdo Lobby Baños
Alzado C-----C1
ESC:-----1:50

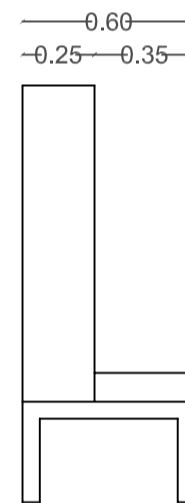
MOBILIARIO LOBBY BAÑOS



Planta Butaca Lobby Baños
ESC:-----1:25



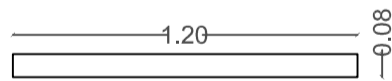
Alzado Butaca Lobby Baños
ESC:-----1:25



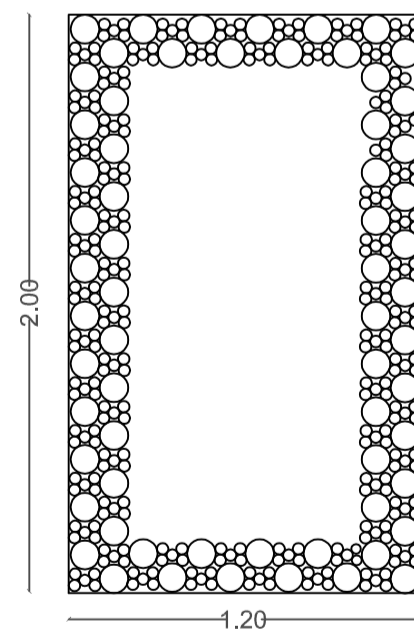
Alzado lateral Lobby Baños
ESC:-----1:25

BUTACA

Madera seike
Sin poro
Laca plateada brillante
Tapiz terciopelo amarillo
Largo: 1.65
Alto: 1.45
Profundidad: 0.60



Planta Espejo Lobby Baños
ESC:-----1:25



Alzado Espejo Lobby Baños
ESC:-----1:25

ESPEJO

Marco diseño espejos redondos
Largo: 1.20
Alto: 2.00

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

18/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1 : 25 / 1 : 50

FECHA:

2014

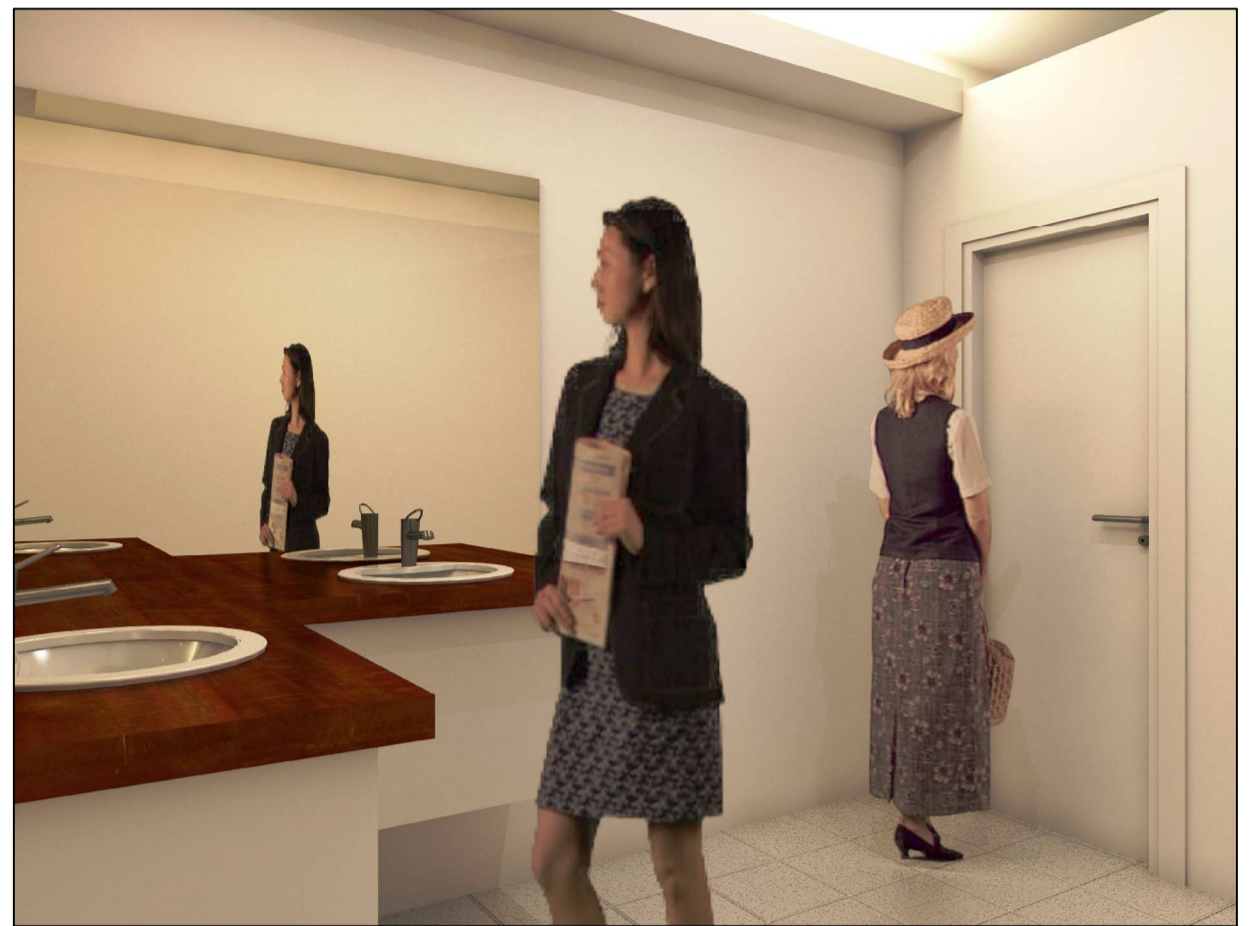
CONTIENE:

DETALLE MOBILIARIO
LOBBY BAÑOS

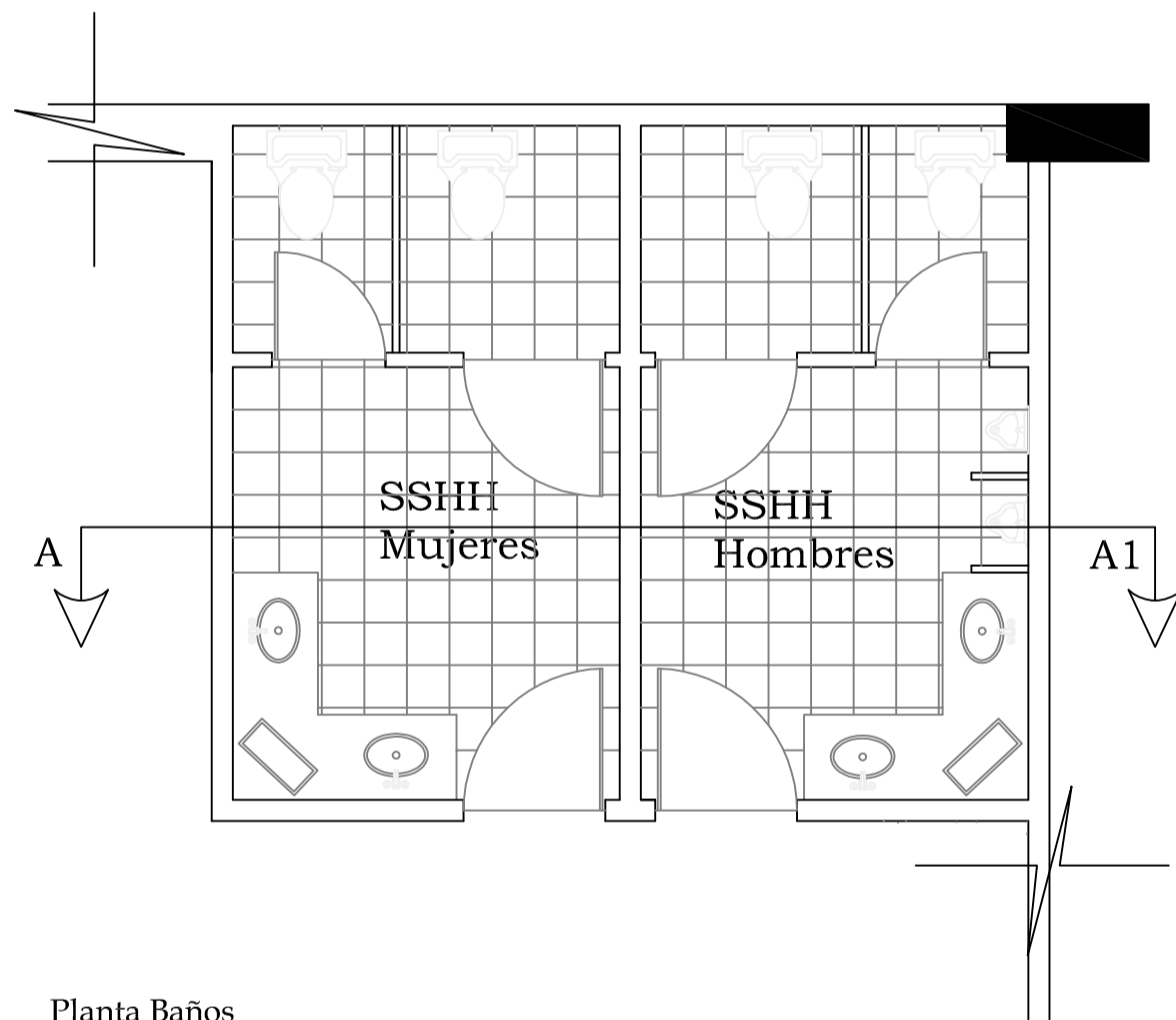
BAÑOS



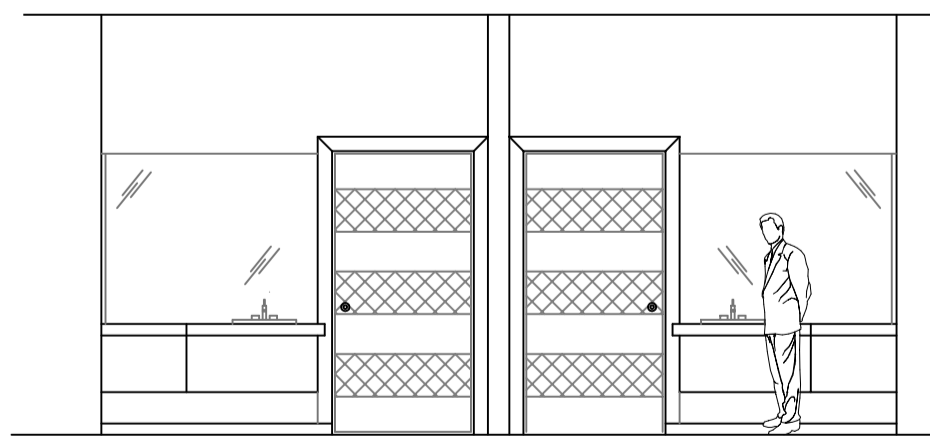
Baño Hombres
Render A-A1



Baño Mujeres
Render A-A1



Planta Baños
ESC:-----1:50



Alzado Baños
ESC:-----1:50

ACABADOS:

Pared:
Pared alizada
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Cielo Raso:
Gypsum
Plancha de gypsum 1/2" RH Gyplac
Resistente a la humedad
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Iluminación:
Embutido Dicroico
Medidas 11 mm
Luminaria para empotrar aro móvil
construido en chapa de hierro
Color blanco

Piso:
Antique Cerámica
Color blanco
Código QX008844

Orinal
Colby Plus
Color blanco
Cod 135002642
Tamaño 0.345 cm x Al. 0.55 cm

Lavabo sin pedestal
Eleganza
Forma Ovalada
Dos posiciones de colocación
Tamaño 0.306 x .55
Color blanco
Cod 135020592

Sanitarios Ine Piece
Kigsley Regular
Tamaño 0.53 cm x 0.42 cm x 0.72
cm
Blanco
Cod 135001261

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

19/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1:50

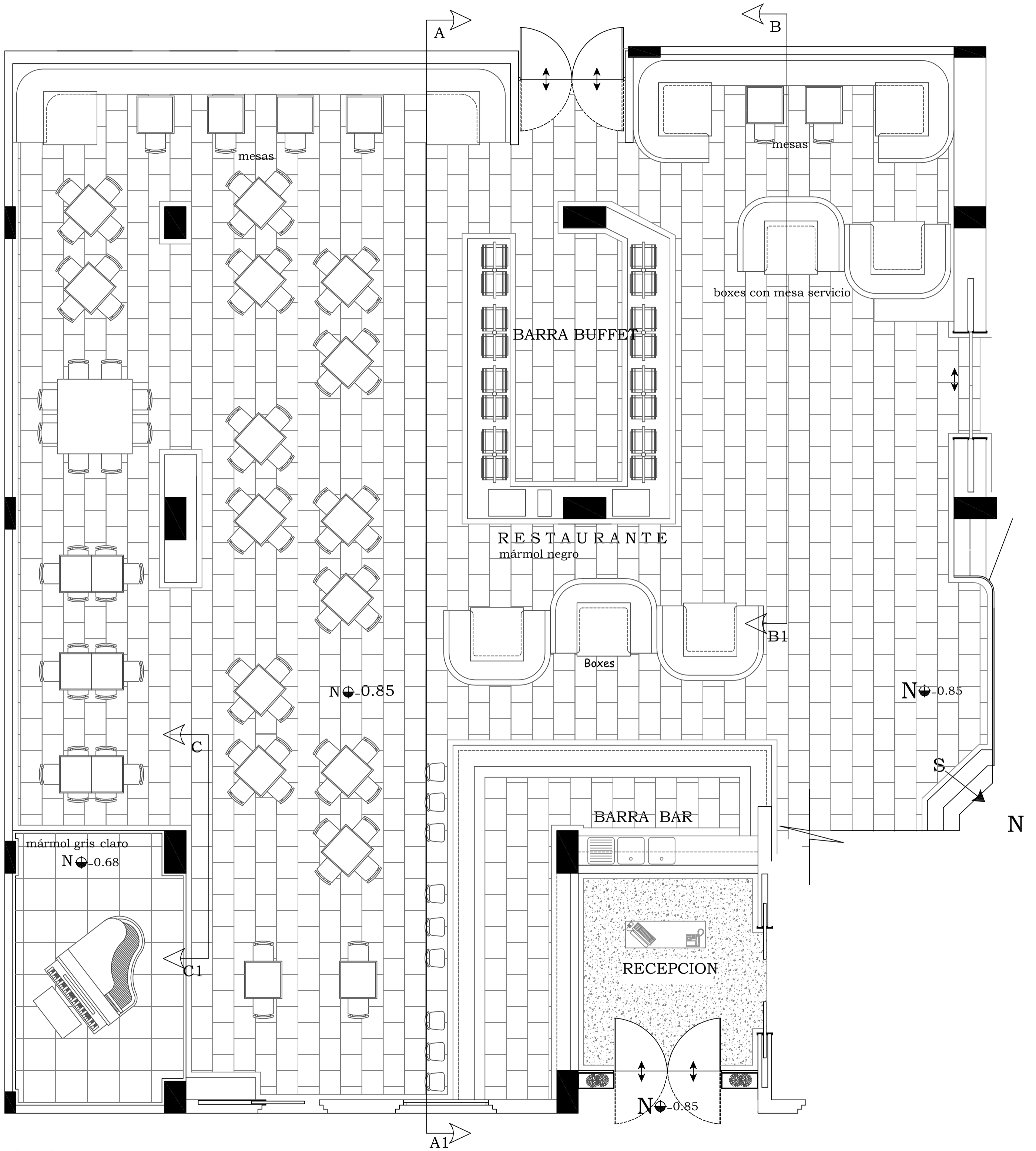
FECHA:

2014

CONTIENE:

BAÑOS

RESTAURANT



Planta Restaurante
ESC:-----1:50

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

20/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1: 50

FECHA:

2014

CONTIENE:

RESTAURANTE

RESTAURANTE



Restaurante
Render A-A1



Restaurante
Render A-A1

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

21/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

S/E

FECHA:

2014

CONTIENE:

RESTAURANTE

RESTAURANT



Restaurante
Render B-B1



Restaurante
Render C-C1

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

22/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

S/E

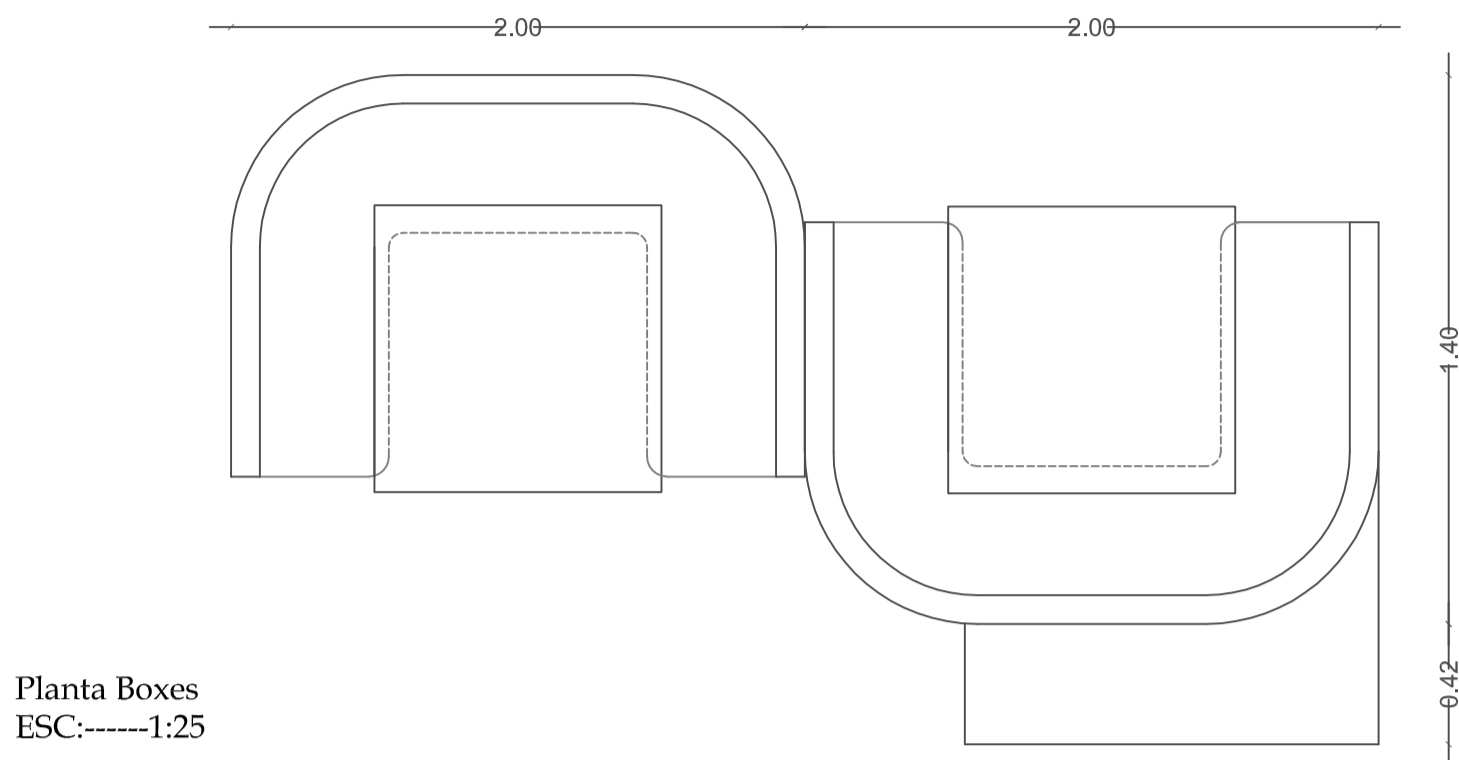
FECHA:

2014

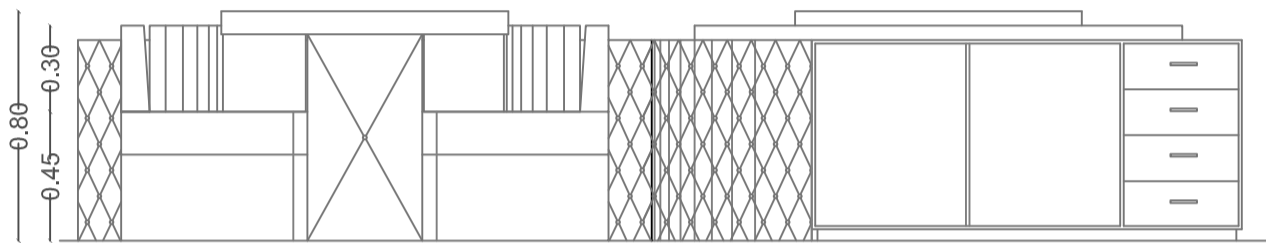
CONTIENE:

RESTAURANTE

MOBILIARIO
RESTAURANTE



Planta Boxes
ESC:-----1:25

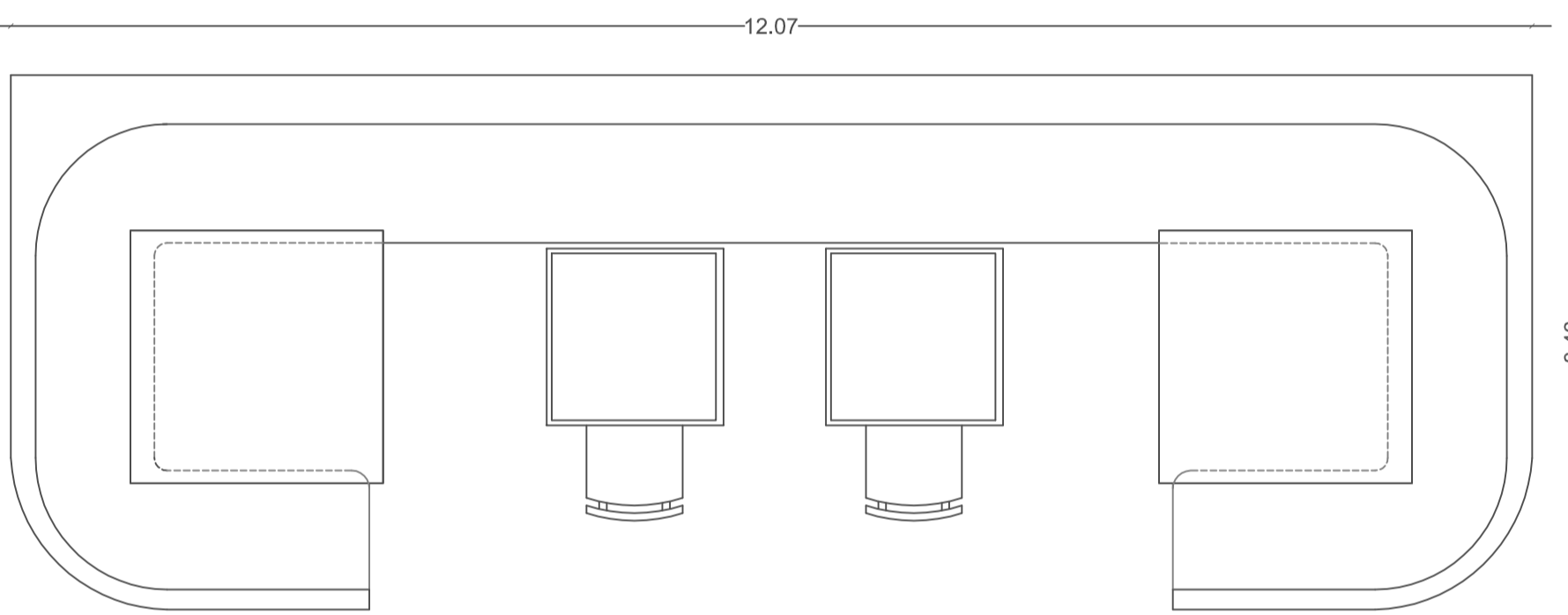


Alzado Boxes
ESC:-----1:25

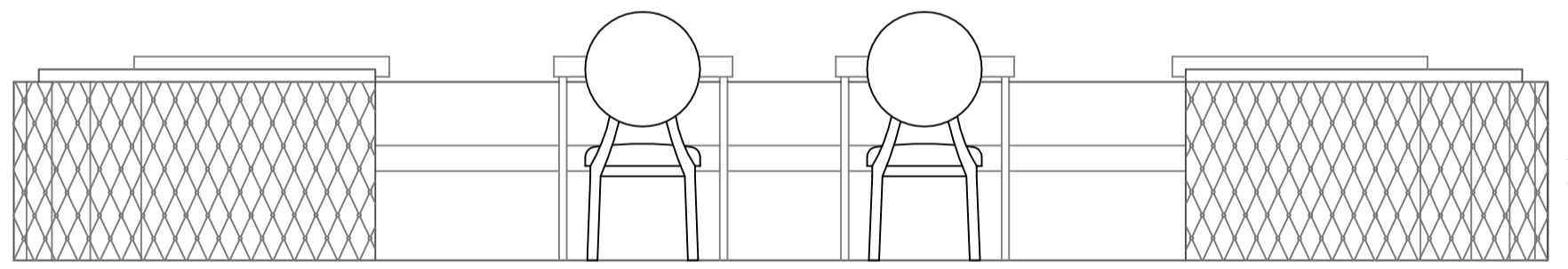
BOXES
Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Base tapizada
Cuero blanco con un pupo

ASIENTOS
Tapiz cuero blanco
Detalle pupeado

GARIDON
Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Largo: 4.06
Ancho: 1.40
Alto: 0.80



Planta Boxes
ESC:-----1:50

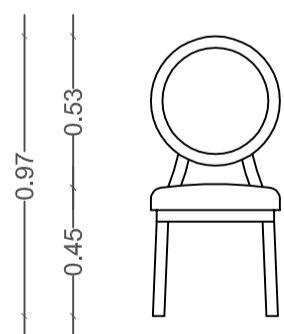


Planta Boxes
ESC:-----1:25

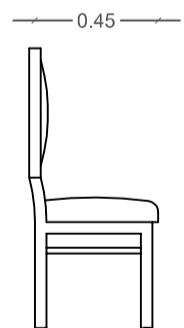
MESA
Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Base tapizada
Cuero blanco con un pupo

ASIENTOS
Tapiz cuero blanco
Detalle pupeado

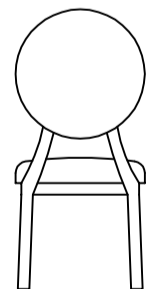
GARIDON
Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Largo: 6.02
Ancho: 2.12
Alto: 0.80



Alzado frontal silla
ESC:-----1:25



Alzado lateral silla
ESC:-----1:25



Alzado posterior silla
ESC:-----1:25

SILLA
Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Tapiz terciopelo verde claro
Largo: 0.45
Alto: 0.98
Profundidad: 0.45

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

23/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1 : 25

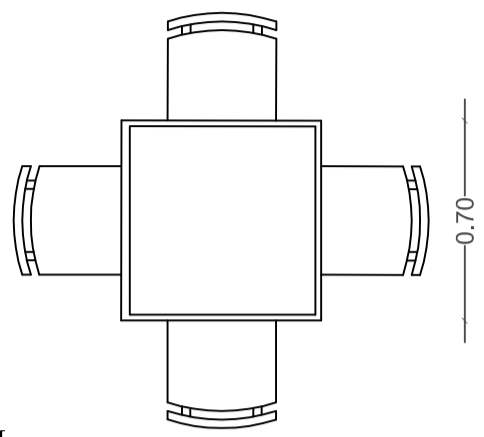
FECHA:

2014

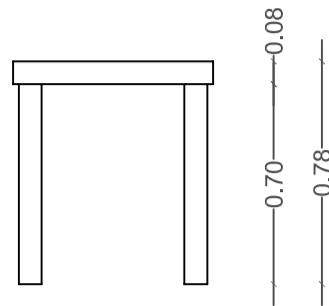
CONTIENE:

DETALLE MOBILIARIO
RESTAURANTE

**MOBILIARIO
RESTAURANTE**

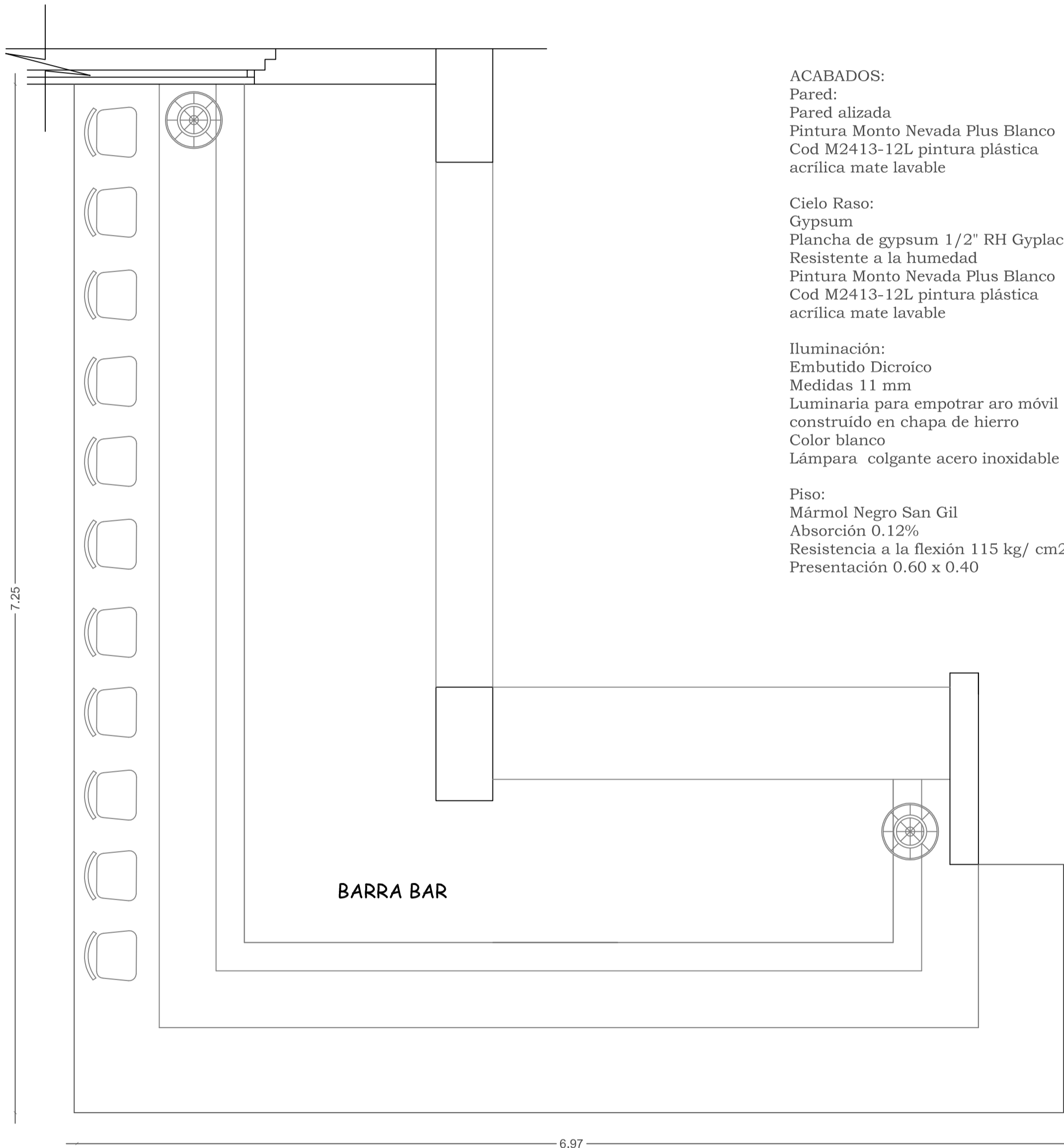


Planta Mesa
ESC:-----1:25



Alzado Mesa
ESC:-----1:25

MESA
Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Largo: 0.70
Ancho: 0.70
Alto: 0.78



Planta Bar Restaurante
ESC:-----1:25

ACABADOS:
Pared:
Pared alizada
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Cielo Raso:
Gypsum
Plancha de gypsum 1/2" RH Gyplac
Resistente a la humedad
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Iluminación:
Embutido Dicroico
Medidas 11 mm
Luminaria para empotrar aro móvil
construido en chapa de hierro
Color blanco
Lámpara colgante acero inoxidable

Piso:
Mármol Negro San Gil
Absorción 0.12%
Resistencia a la flexión 115 kg/ cm2
Presentación 0.60 x 0.40

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

24/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1 : 25

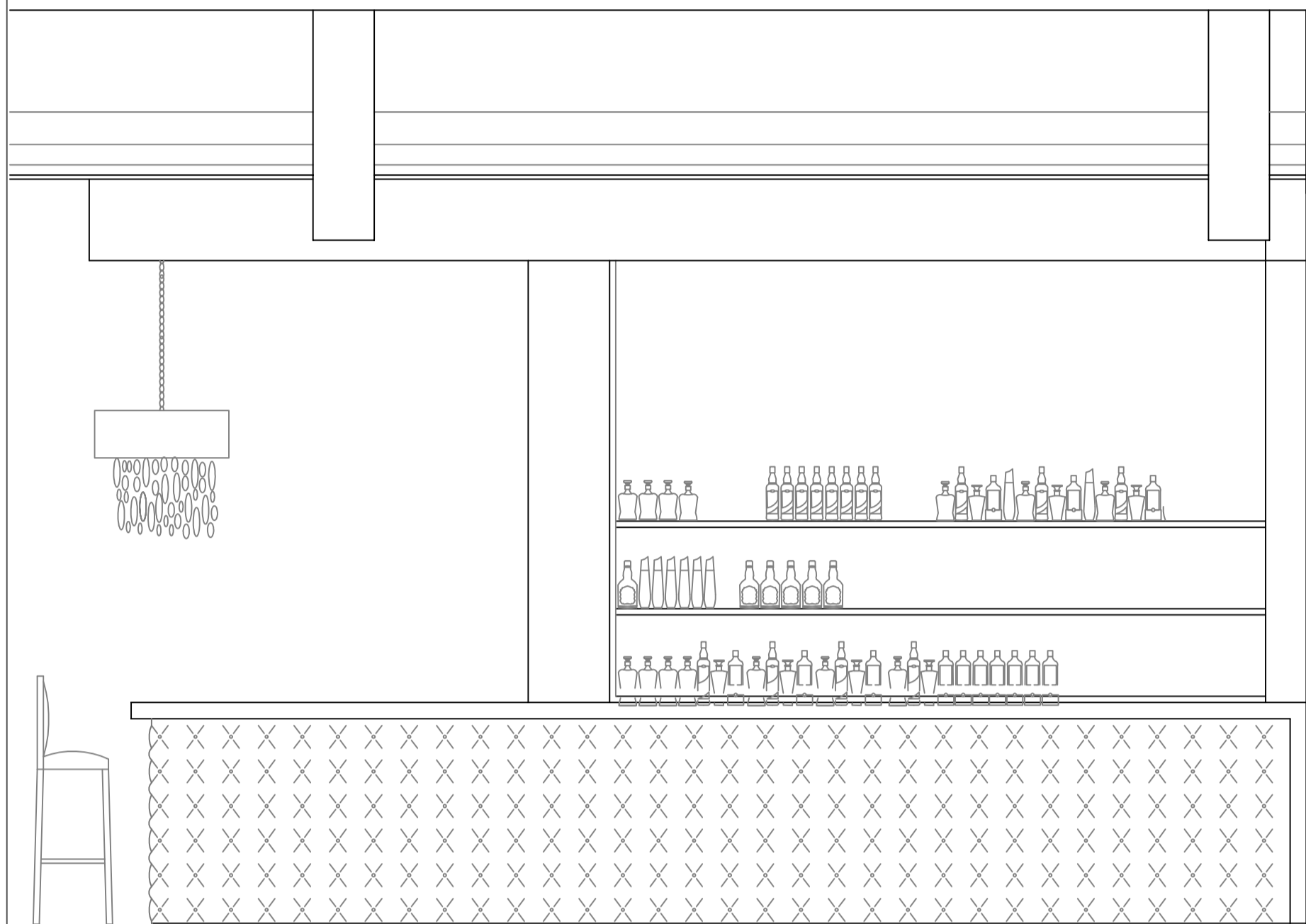
FECHA:

2014

CONTIENE:

DETALLE MOBILIARIO
RESTAURANTE

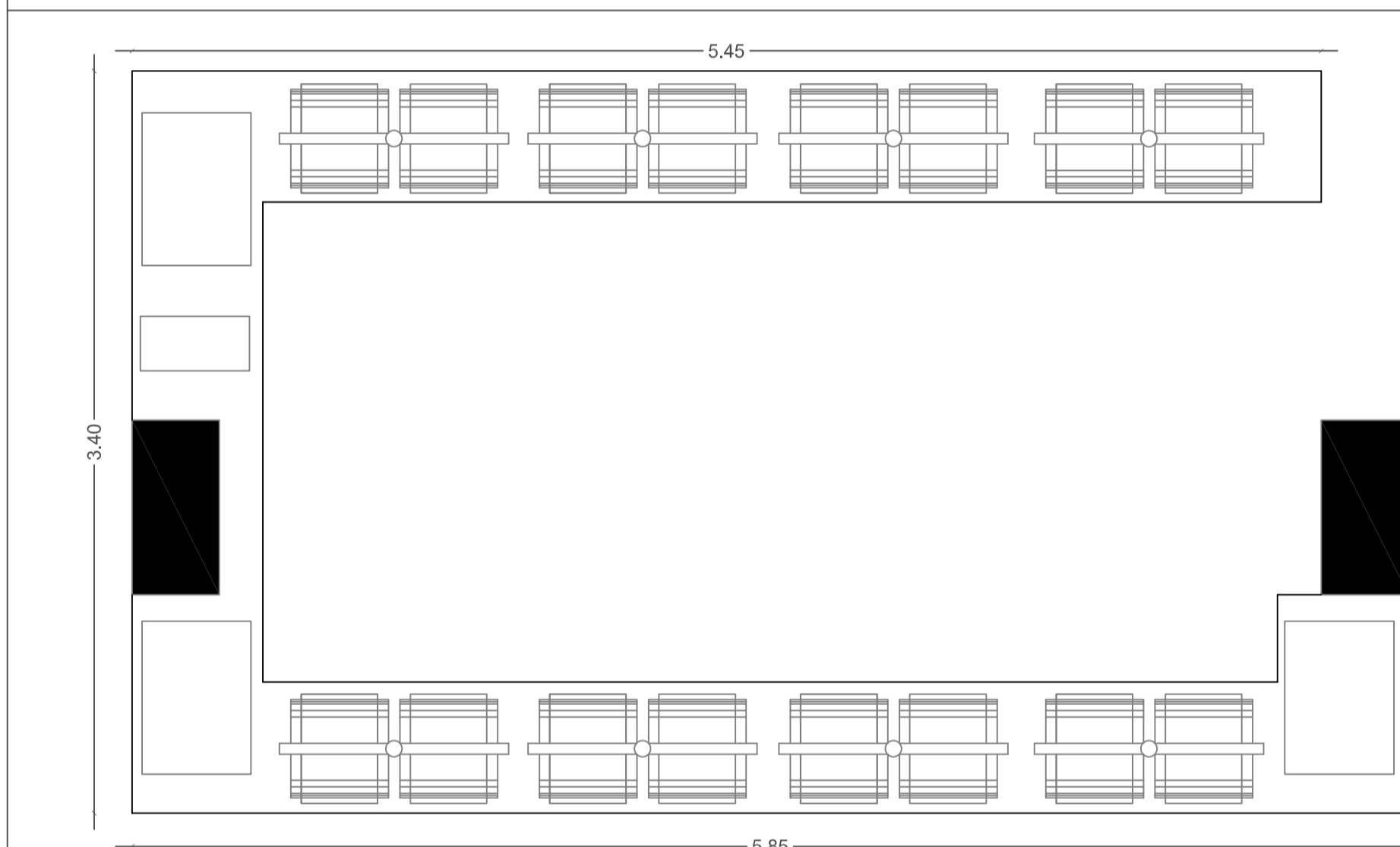
MOBILIARIO
RESTAURANTE



BARRA DE BAR RESTAURANTE

Mesón en mármol blanco
Tapizado en gris aluminio
Mobiliario posterior en seike
Laca blanca
Sin poro
Largo: 6.37
Ancho: 7.25
Alto: 1.10

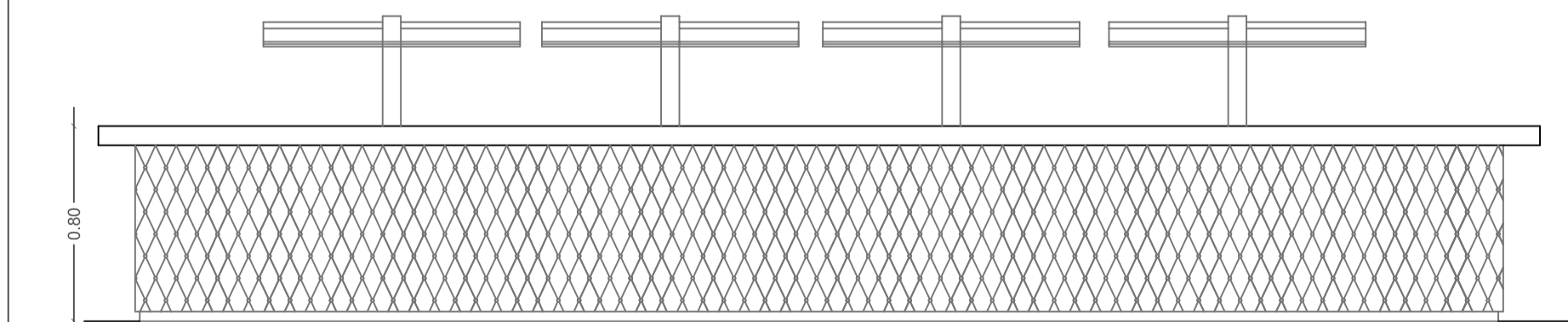
Alzado Lateral Barra de Bar Restaurante
ESC:-----1:25



BARRA BUFFET RESTAURANTE

Mesón en mármol blanco
Tapizado en gris aluminio
Detalle pupeado
Largo: 5,45
Ancho: 3,40
Alto: 1.10

Planta barra Buffet Restaurante
ESC:-----1:25



Alzado barra Buffet Restaurante
ESC:-----1:25

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

25/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1 : 25

FECHA:

2014

CONTIENE:

DETALLE MOBILIARIO
RESTAURANTE

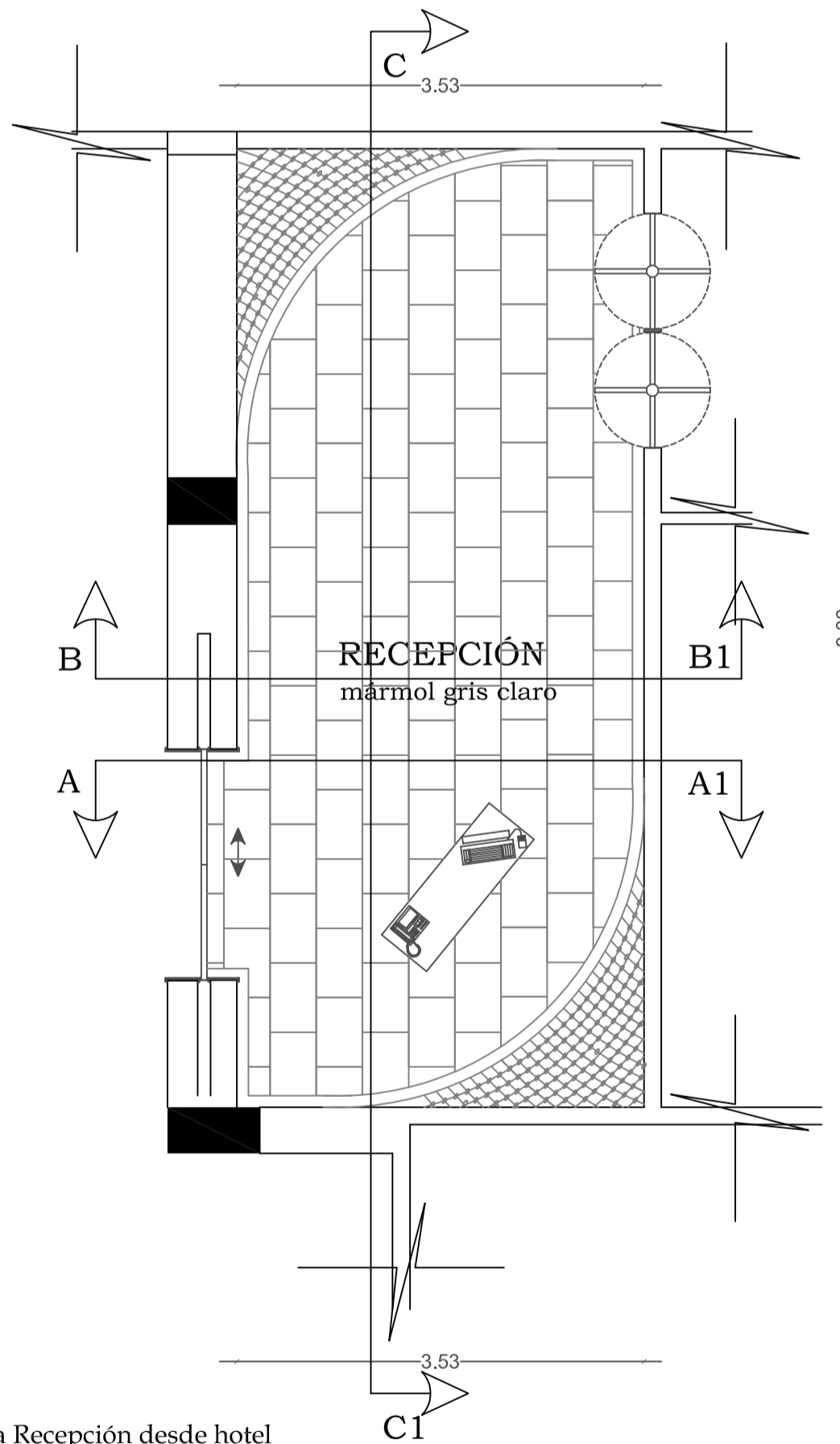
RECEPCIÓN DESDE HOTEL



Recepción desde hotel
Render A-A1



Recepción desde hotel
Render B-B1



ACABADOS

Pared:
Plancha de yeso 3D
Medidas 0.60 x 0.60
14 ml de espesor
peso total 1.5 x 2.5 kilos
100% antihumedad e ignifugos
Pintura
Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L
Pintura plástica acrílica mate lavable

Cielo Raso:
Gypsum
Plancha de gypsum 1/2"RH Gyplac
Resistente a la humedad
Und. 25 kg

Pintura
Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L
Pintura plástica acrílica mate lavable

Iluminación:
Embutido dicroico
Medidas 11 mm
Iluminacion para empotrar, aro
móvil construído en chapa de hierro
Color blanco
ART-LCL-622 12V BL
Cinta led blanco cálido
SMD5050
Lámpara araña
Cristales Swarovski
Diseño Italamp
Lámpara piso techo
Diseño con acro inoxidable y
cristales Swarovski

Piso:
Alfombra Western
Silver
Código A028256-1
Formato pared a pared
Fibra 76% Polipropileno BCF
24% Space Dyep
Gramahé 650gr
Característica argollado design
Color gris

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:
VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:
ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

26/30

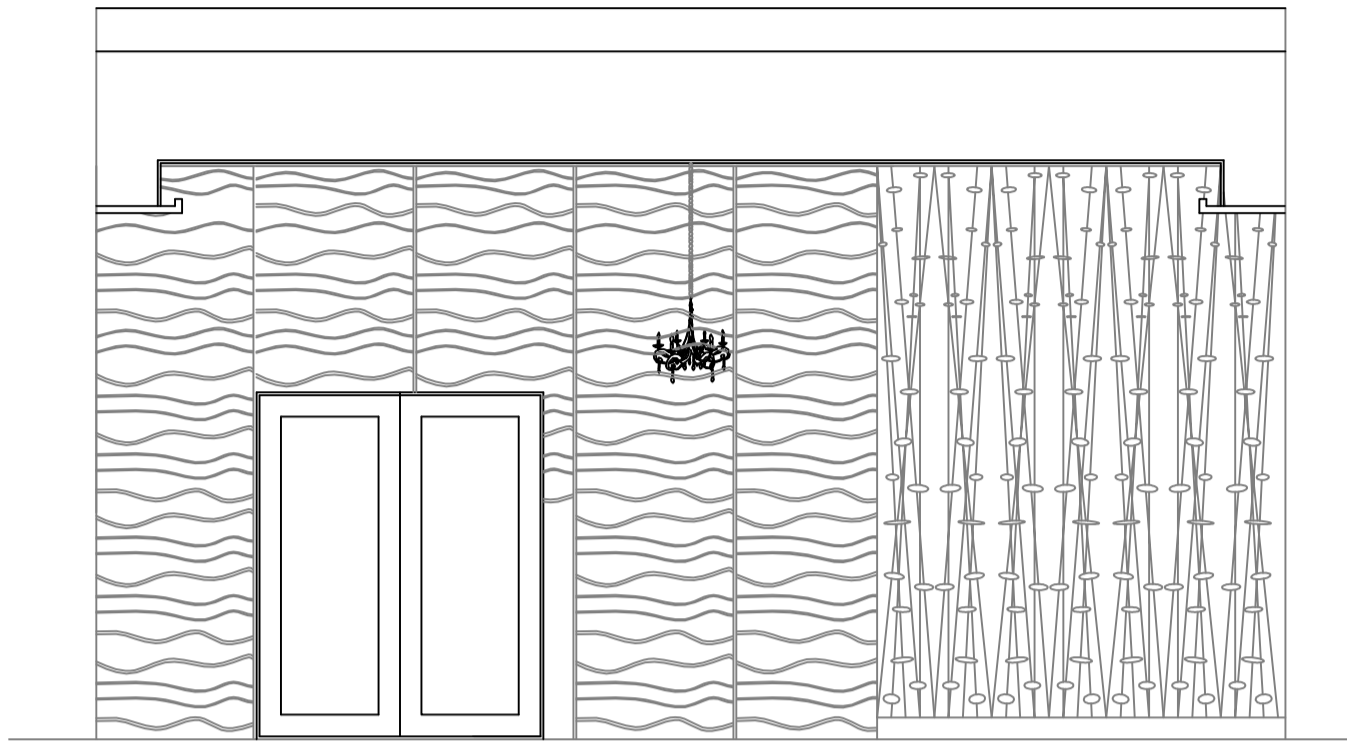
UBICACIÓN:
CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:
1: 50

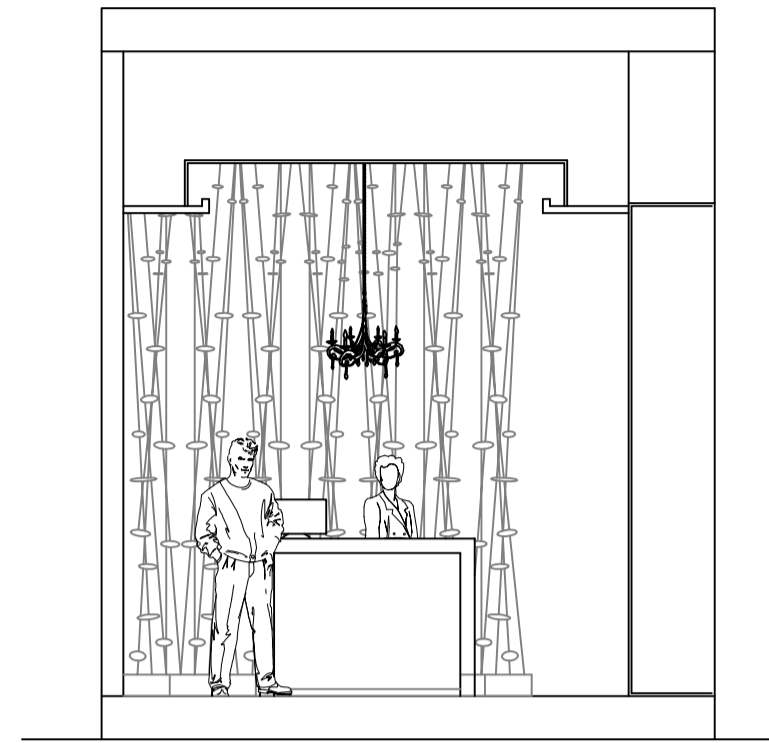
FECHA:
2014

CONTIENE:
RECEPCION DESDE HOTEL

RECEPCIÓN DESDE HOTEL

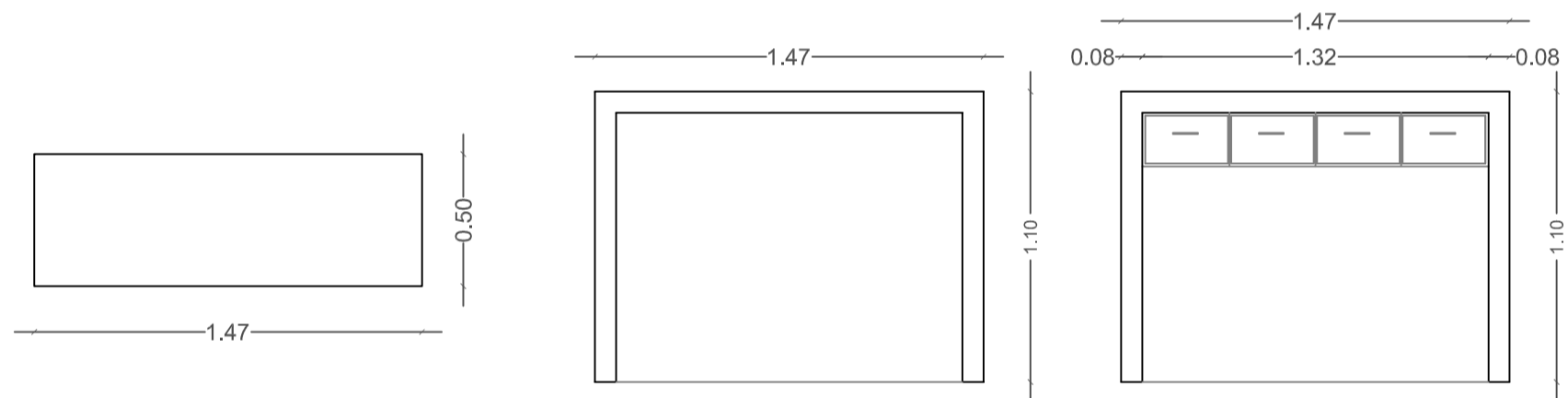


Alzado Recepción desde hotel
Alzado C-----C1
ESC:-----1:50



Alzado Recepción desde hotel
Alzado A-----A1
ESC:-----1:50

MOBILIARIO
RECEPCIÓN DESDE HOTEL

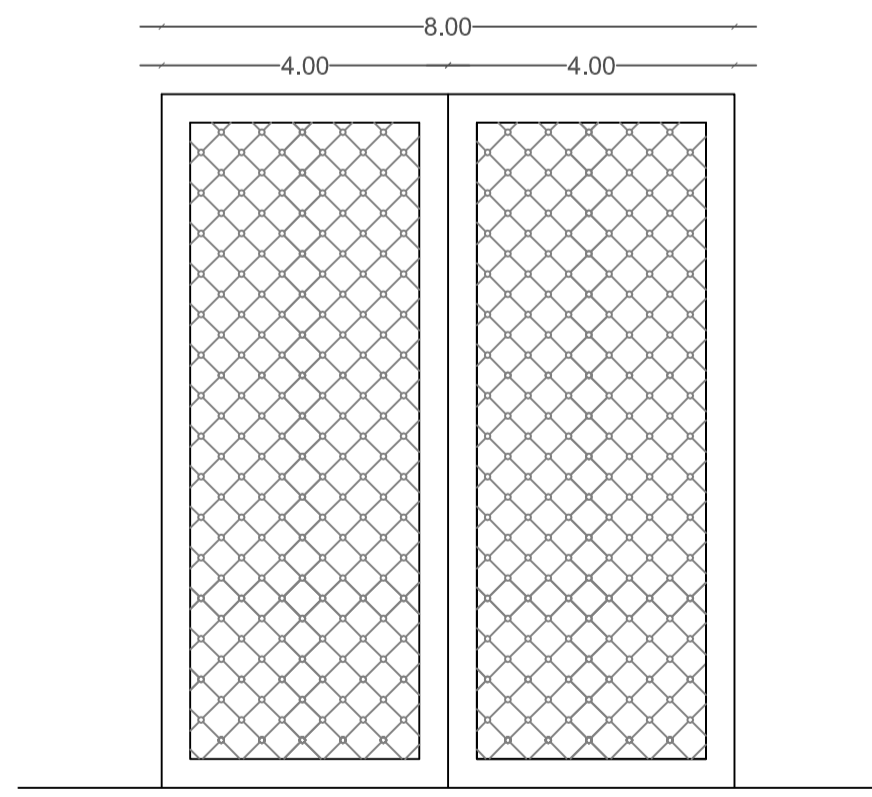


Planta Counter Recepción
ESC:-----1:25

Alzado Frontal Counter Recepción
ESC:-----1:25

Alzado Posterior Counter Recepción
ESC:-----1:25

COUNTER RECEPCIÓN
Mesón mármol blanco
Laterales mármol blanco
Cajones en madera seike
Sin poro
Laca blanco brillante
Fondo en madera
Sin poro
Laca plateada brillante
Largo: 1.50
Alto: 1.10
Profundidad 0.50



Alzado Puerta CorredizaRecepción
ESC:-----1:25

PUERTA CORREDIZA RECEPCIÓN
Madera seike
Sin poro
Laca blanca brillante
Tapizado según diseño
Detalle pupeado
Detalle con pupos
Tapiz cuerina plata brillante
Largo: 2.00
Alto: 2.42

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:
VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:
ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

UBICACIÓN:
CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:
1: 50 / 1: 25

FECHA:
2014

CONTIENE:
MOBILIARIO RECEPCIÓN
DESDE HOTEL

27/30

COCINA



Cocina
Render A-A1



Cocina
Render A-A1

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

28/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

S/E

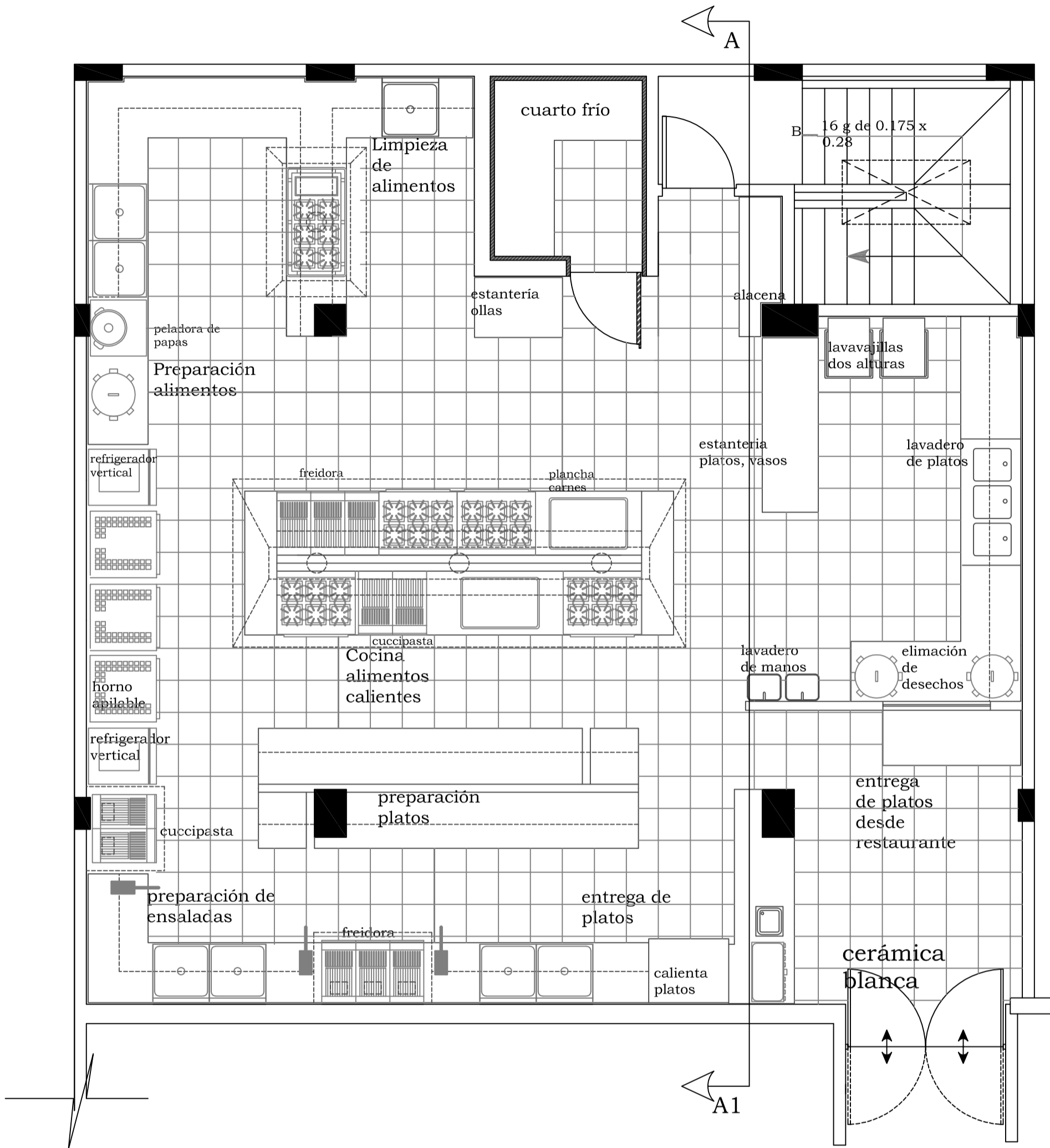
FECHA:

2014

CONTIENE:

COCINA

COCINA



ACABADOS:

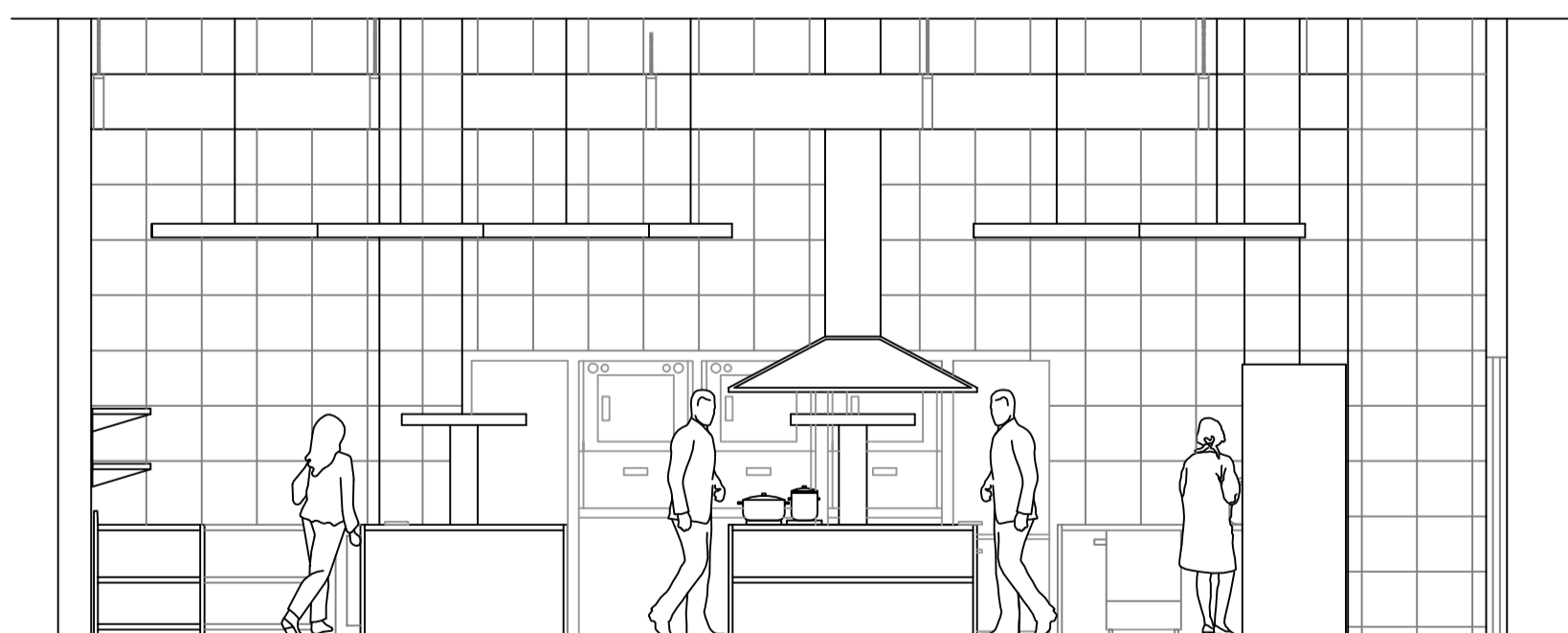
Pared:
 Cerámica Blanca
 Código QX008800
 Tráfico Alto
 Tamaño 0.40 x 0.40

Cielo Raso:
 Cerámica Blanca
 Código QX008800
 Tráfico Alto
 Tamaño 0.40 x 0.40

Iluminación:
 Lámpara hermética
 Luz led blanca
 Tamaño 1.20 x 0.20

Piso:
 Cerámica Blanca
 Código QX008800
 Tráfico Alto
 Tamaño 0.40 x 0.40

Planta Cocina
 ESC:-----1:50



Alzado Cocina
 ESC:-----1:50

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

29/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1: 50

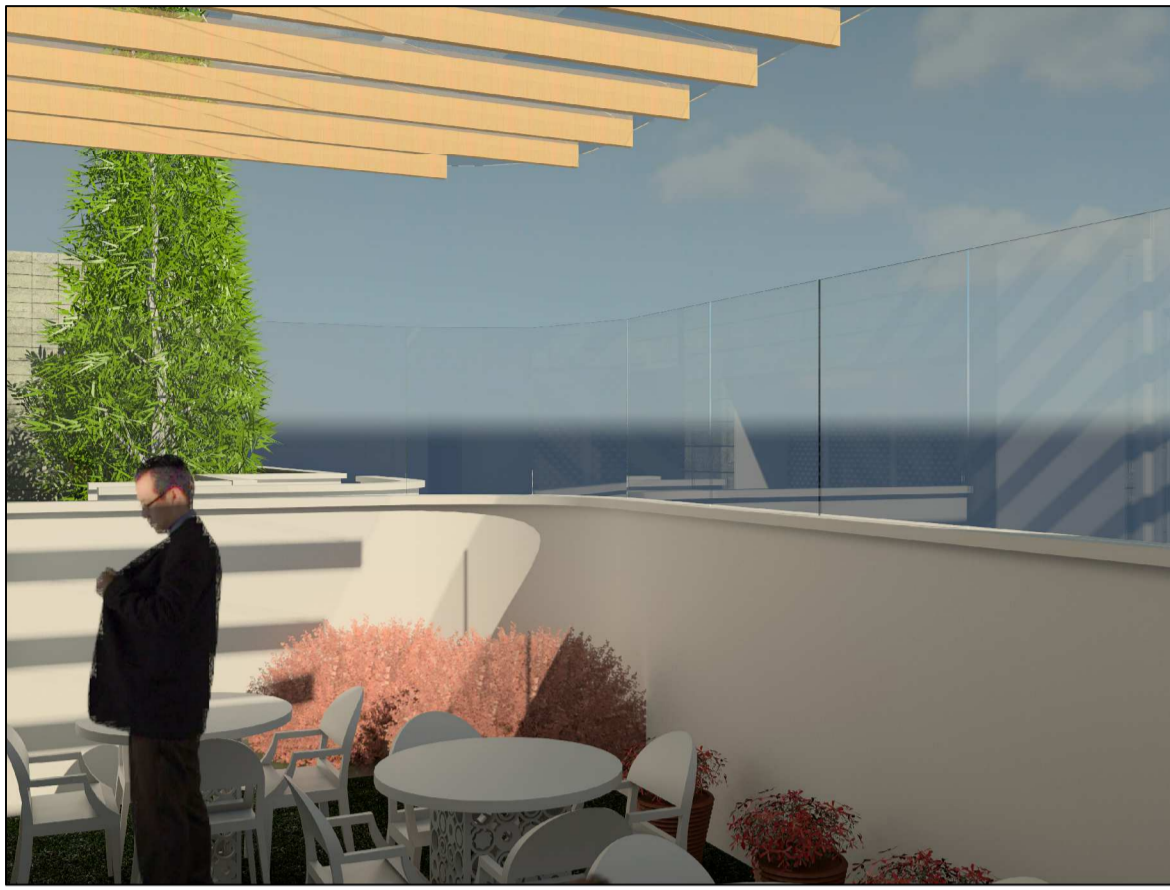
FECHA:

2014

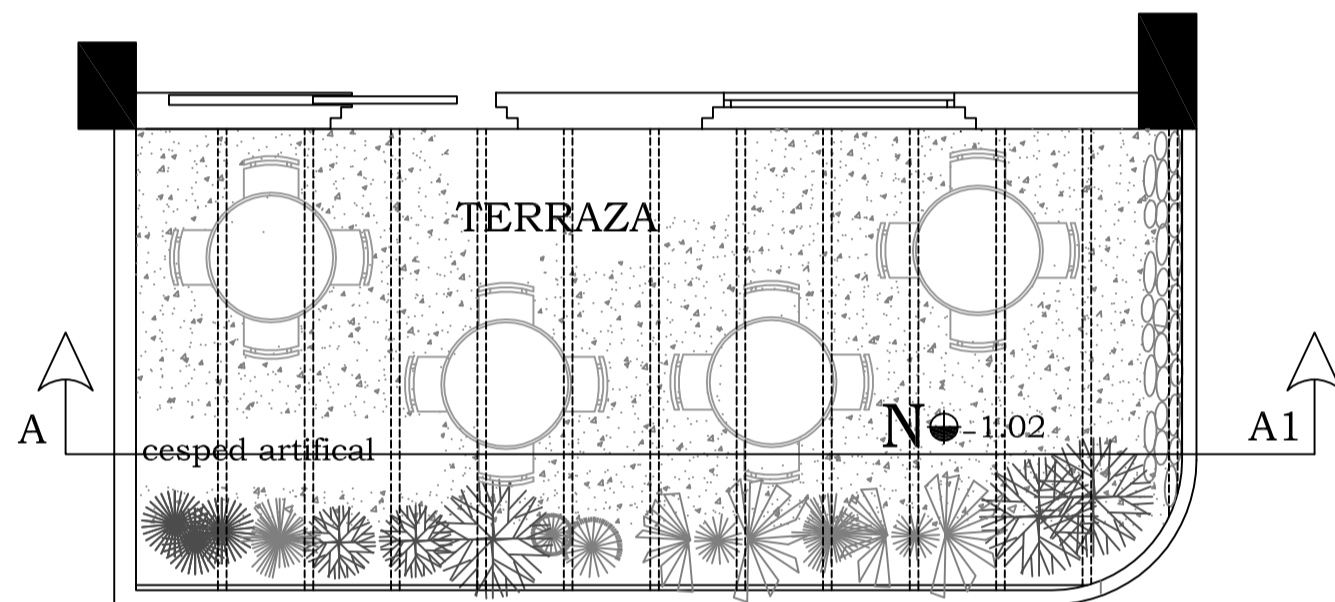
CONTIENE:

COCINA

TERRAZA



Terraza
Render A-A1



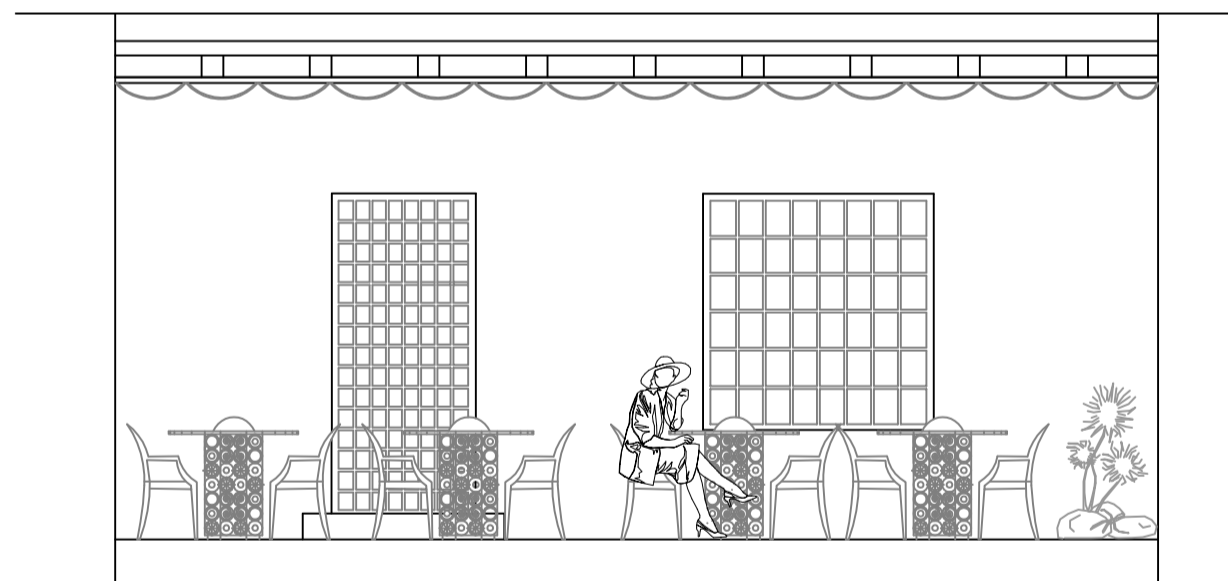
Planta Terraza
ESC:-----1:50

ACABADOS:
Pared:
Pared alizada
Pintura Monto Nevada Plus Blanco
Cod M2413-12L pintura plástica
acrílica mate lavable

Cielo Raso:
Pérgola
Madera seike color natural
Planchas de policarbonato
transparente

Iluminación:
Embutido Dicroico
Medidas 11 mm
Luminaria para empotrar aro móvil
construido en chapa de hierro
Color café claro

Piso:
Césped artificial



Alzado Terraza
ESC:-----1:50

TERRAZA		
<p>Planta Mesa Terraza ESC:-----1:50</p>	<p>Alzado Mesa Terraza ESC:-----1:50</p>	<p>MESA TERRAZA Hierro forjado Diseño circular SILLAS Acrílicas Ghost con apoyabrazos Detalle pupeado Diámetro: 0.90 Alto: 0.72</p>

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: ARQUITECTURA INTERIOR

ESCUELA DE: ARQUITECTURA INTERIOR

TESIS: REDISEÑO DEL EX CASINO DEL HOTEL DANN CARLTON EN UN LOUNGE RESTAURANT

ALUMNO:

VERONICA INES DIAZ ZUNIGA

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. INT. PABLO NEGRETE

LAMINA :

30/30

UBICACIÓN:

CALLE LUXEMBURGO

ESCALA:

1: 50

FECHA:

2014

CONTIENE:

TERRAZA

4.2 PRESUPUESTO

Cantidad	U.	Descripción	Valor unitario	Valor total
52,43	m2	Derrocamiento pared	12,85	673,66
602,55	m2	Retiro de alfombra	2,15	1.295,48

COCINA				
115,00	m2	Cerámica cielo raso	36,95	4.249,25
115,00	m2	Cerámica piso	39,55	4.548,25
224,21	m2	Cerámica paredes	36,95	8.284,63
32,00	pto	Punto de iluminación	36,17	1.157,44
3,00	u.	Caja de breakers 12	510,65	1.531,95
27,00	u.	Lámpara hermética 1.20 x 0.20	60,00	1.620,00
5,00	u.	Lámpara hermética 0.60 x 0.20	40,00	200,00
18,00	pto	Punto de agua potable fría	48,17	867,06
15,00	pto	Punto de agua potable caliente	49,95	749,25
10,00	u.	Llave con rociador	300,00	3.000,00
2,00	u.	Llave lavamanos industrial	65,15	130,30
25,00	pto	Punto de desagüe	29,45	736,25
10,00	u.	Rejilla de piso 1.20 x 0.15	72,50	725,00
3,00	u.	Rejilla de piso 0.20 x 0.20	11,50	34,50
3,00	u.	Alta voz	41,00	123,00
1,00	u.	Central de sonido	1.200,00	1.200,00
1,00	pto	teléfono	75,00	75,00
21,00	pto	gas	65,35	1.372,35
19,00	pto	tomacorriente doble	40,83	775,77
19,00	pto	tomacorriente trifásico	45,25	859,75
2,00	pto	tomacorriente al piso	85,50	171,00
10,00	u.	Lavadero industrial	515,20	5.152,00
5,00	u.	cocina industrial	1.750,00	8.750,00
1,00	u.	pelador de papas	610,00	610,00

3,00	u.	Basurero especial	195,00	585,00
2,00	u.	refrigerador vertical	1.920,00	3.840,00
3,00	u.	horno apilable	1.620,00	4.860,00
4,00	u.	cuccipasta	690,00	2.760,00
6,00	u.	freidoras	515,00	3.090,00
1,00	u.	calienta platos	1.230,00	1.230,00
1,00	u.	dispensador de bebidas	552,00	552,00
2,00	u.	lavadero de manos	315,50	631,00
2,00	u.	plancha de cocina industrial	801,00	1.602,00
2,00	u.	lavavajillas	940,00	1.880,00
1,00	u.	alacena en acero inoxidable	1.300,00	1.300,00
1,00	u.	estantería ollas acero inoxidable	825,00	825,00
1,00	u.	extractor de olores 1.25 x 1.85	1.895,00	1.895,00
1,00	u.	extractor de olores 5.66 x 2.10	2.350,00	2.350,00
1,00	u.	campana extractora freidora	850,00	850,00
26,77	ml	mesones en acero inoxidable profundidad 0.75	195,00	5.220,15
1,00	u.	estantería menaje acero inoxidable 2,18	1.275,00	1.275,00
15,20	ml	estantería altas acero inoxidable profundidad 0.40	175,00	2.660,00
1,00	u.	repisa entrega platos	905,00	905,00
1,00	u.	puerta desde acceso subsuelo 0.90 aluminio	255,00	255,00
46,96	ml	recorrido tubería gas	10,89	511,39
222,20	ml	recorrido agua potable	8,50	1.888,70

CUARTO FRIO

4,25	M2	Cerámica cielo raso	36,95	157,04
1,78	m2	Cerámica piso	36,95	65,77
21,69	m2	Cerámica paredes	36,95	801,35
11,25	m2	Pared nueva 0.20	18,95	213,19

5,18	m2	Pared nueva 0.15	17,73	91,75
36,25	m2	Pintura y estucado en paredes	12,53	454,21
1,00	pto	Punto de iluminación	36,17	36,17
1,00	u.	Lámpara hermética 0.60 x 0.20	40,00	40,00
1,00	pto	Punto de agua potable fría	48,17	48,17
1,00	u.	Rejilla de piso 0.20 x 0.20	11,50	11,50
2,00	pto.	tomacorriente trifásico	45,25	90,50
1,00	u.	sistema de cuarto frío protección aislamiento	1.975,00	1.975,00
1,00	u.	puerta selladora 0.90	1.350,00	1.350,00
205,11	ml	recorrido agua potable	8,50	1.743,44
107,43	ml	recorrido PVC desagüe	6,75	725,15

RESTAURANTE				
204,60	m2	gypsum	15,00	3.069,00
320,16	m2	Mármol negro	78,00	24.972,48
39,81	m2	Mármol gris claro	78,00	3.105,18
148,30	ml	Cenefa mármol gris	7,25	1.075,18
42,08	m2	Pared nueva 0.24	21,75	915,13
15,84	m2	Pared nueva 0.15	17,73	280,84
150,02	ml	Gypsum cenefa decorativa 0.60	15,10	2.265,30
328,86	m2	Pintura y estucado en paredes	12,53	4.120,62
58,00	pto	Punto de iluminación	36,17	2.097,86
18,00	u.	Lámpara colgante con diseño con cristales swarovsky	1.106,00	19.908,00
33,00	u.	Lámpara dicroico	12,00	396,00
6,00	u.	Lámpara colgante con pantalla y cristales swarovsky	975,00	5.850,00
1,00	u.	Lámpara tipo araña con cristales swarovsky	5.010,00	5.010,00
43,00	rollos	Cinta led luz cálida	55,00	2.365,00
1,00	u.	Caja breakers secundaria	510,00	510,00
2,00	pto	Punto de agua potable fría	48,17	96,34

2,00	pto	Punto de agua potable caliente	49,95	99,90
2,00	u.	Llave lavaplatos	65,15	130,30
4,00	u.	Rejilla de piso 0.20 x 0.20	11,50	46,00
6,00	pto.	Punto de desagüe	29,45	176,70
1,00	u.	Central de sonido	1.200,00	1.200,00
27,00	u.	Parlantes	41,00	1.107,00
1,00	pto	teléfono	75,00	75,00
2,00	pto	gas	65,35	130,70
13,00	pto.	tomacorriente doble	40,83	530,79
3,00	pto.	tomacorriente trifásico	45,25	135,75
4,00	pto.	tomacorriente al piso	85,50	342,00
1,00	u.	asiento corrido 9.35	2.300,00	2.300,00
375,82	m2	alisado piso	7,15	2.687,11
1,00	u.	asiento corrido 6.00	1.530,00	1.530,00
9,00	u.	mesas 1.00 x 1.00	420,00	3.780,00
22,00	u.	mesas 0.70 x 0.70	380,00	8.360,00
1,00	u.	isla asiento dos mesas y mesa servicio	3.100,00	3.100,00
1,00	u.	isla asiento tres mesas	2.670,00	2.670,00
92,00	u.	sillas tapizadas	210,00	19.320,00
9,00	u.	sillas de bar	210,00	1.890,00
1,00	u.	mueble buffet con implementos	4.870,00	4.870,00
1,00	u.	mesa servicio 2.40	560,00	560,00
1,00	u.	piano de cola Yamaha C7	23.125,00	23.125,00
1,00	u.	repisa posterior bar 3.70 x 0.25	2.400,00	2.400,00
1,00	u.	mueble bajo posterior bar 3.37	1.820,00	1.820,00
1,00	u.	counter bar 5.90 x 6.60 x 1.15	7.670,00	7.670,00
1,00	u.	puerta doble vaivén	1.320,00	1.320,00

BAÑOS

26,63	m2	Cerámica piso	36,95	983,98
5,3	m2	Piso antideslizante rampa	48,10	254,93
98,876	m2	Cerámica paredes	36,95	3.653,47
4,15	ml	Pasamano en vidrio templado y anclaje	470,00	1.950,50

		en acero inoxidable		
14,1	m2	Alfombra	37,25	525,23
12,5	ml	Gypsum cenefa decorativa 0.40	14,95	186,88
9,14	ml	Gypsum cenefa decorativa 0.30 lobby baños	12,25	111,97
23,34	ml	Gypsum decorativo cielo raso	19,75	460,97
23,34	m2	Pintura y estucado en cielo raso	12,53	292,45
12,5	ml	Pintura y estucado en cenefa decorativa 0.40	7,59	94,88
9,14	ml	Pintura y estucado en cenefa decorativa 0.30	7,59	69,37
73,55	ml	Pintura y estucado en paredes lobby baño	13,53	995,10
18,00	u.	Punto de iluminación	36,17	651,06
5,00	u.	Lámpara colgante con pantalla y cristales swarovsky	975,00	4.875,00
13,00	u.	Lámpara dicroico	12,00	156,00
4,00	rollos	Cinta led luz cálida	55,00	220,00
31,93	m2	masillado piso	7,15	228,30
1,00	u.	Caja de breakers	510,00	510,00
10,00	pto.	Punto de agua potable fría	48,17	481,70
4,00	pto.	Punto de agua potable caliente	49,95	199,80
4,00	u.	Llave lavamanos	75,00	300,00
4,00	u.	Inodoro	315,00	1.260,00
4,00	u.	Lavamanos	350,00	1.400,00
2,00	u.	Urinaris	215,00	430,00
4,00	u.	Rejilla de piso 0.20 x 0.20	11,50	46,00
14,00	pto.	Punto de desagüe	29,45	412,30
3,00	u.	Parlantes	41,00	123,00
5,00	pto.	tomacorriente doble	40,83	204,15
2,00	u.	espejos con diseño	780,00	1.560,00
1,00	u.	jardinera 1.00 x 0.40	350,00	350,00
1,00	u.	mueble espaldar alto 1.50	980,00	980,00

5,00	u.	puertas 1 m	235,00	1.175,00
2,00	u.	puertas 0.80 cms	215,00	430,00

RECEPCION				
14,49	m2	Alfombra	37,25	539,75
15,75	m2	Pared gypsum 0.25	35,75	563,06
30,42	m2	Pared gypsum 0.15	32,10	976,48
45,14	m2	Pintura y estucado en paredes	12,53	565,54
15,30	m2	Plancha en yeso con diseño	64,00	979,20
9,00	u.	Punto de iluminación	36,17	325,53
1,00	u.	Lámpara tipo araña con cristales swarovsky	5.010,00	5.010,00
8,00	u.	Lámpara dicroico	12,00	96,00
2,00	rollos	Cinta led luz cálida	55,00	110,00
1,00	u.	caja de breakers	510,00	510,00
1,00	u.	Parlantes	41,00	41,00
1,00	pto	teléfono	75,00	75,00
1,00	pto	tomacorriente doble	40,83	40,83
1,00	pto	tomacorriente al piso	85,30	85,30
1,00	u.	mesa recepción 1.50	560,00	560,00
1,00	u.	puerta corrediza	1.220,00	1.220,00

RECEPCION DESDE HOTEL				
24,45	m2	Mármol gris claro	78,00	1.907,10
33,22	m2	Pared gypsum 0.65	45,70	1.517,93
88,34	m2	Pintura y estucado en paredes	12,53	1.106,84
21,79	m2	Plancha en yeso con diseño	64,00	1.394,24
17,00	u.	Punto de iluminación	36,17	614,89
1,00	u.	Lámpara tipo araña con cristales swarovsky	5.010,00	5.010,00
14,00	u.	Lámpara dicroico	12,00	168,00
2,00	u.	Lámpara piso techo con acero cristales cruzados en swarovsky	31.959,00	63.918,00

4,00	rollos	Cinta led luz cálida	55,00	220,00
1,00	u.	Caja de breakers	510,00	510,00
2,00	u.	Parlantes	41,00	82,00
1,00	pto	teléfono	75,00	75,00
2,00	pto	tomacorriente doble	40,83	81,66
1,00	pto	tomacorriente al piso	85,50	85,50
1,00	u.	mesa recepción 1.50	560,00	560,00
2,00	u.	puertas giratorias	980,00	1.960,00
1,00	u.	puerta corrediza	1.120,00	1.120,00

PIANO

15,36	m2	Mármol gris claro	78,00	1.198,08
1	U.	Piano de cola Yamaha	23.081,00	23.081,00
11,80	ml	Cinta led luz cálida	55,00	649,00
1,00	u.	Parlantes	41,00	41,00
2,00	pto	tomacorriente doble	40,83	81,66
1,00	pto	tomacorriente al piso	85,50	85,50
1,00	u.	banco giratorio	130,00	130,00

TERRAZA / JARDIN

23,02	m2	Césped artificial	28,05	645,71
40,76	m2	Pintura y estucado en paredes	12,53	510,78
32,00	m2	Pintura e impermeabilización pared	17,15	548,85
23,00	ml	Pérgola en madera sólida y policarbonato	280,00	6.440,00
2,00	u.	Rejilla de piso 0.20 x 0.20	11,50	23,00
2,00	pto.	Punto de desagüe	29,45	58,90
1,00	pto.	tomacorriente doble	40,83	40,83
4,00	u.	mesas en acero forjado diámetro 0.90	420,00	1.680,00
16,00	u.	sillas cartel ghost con apoyabrazos	480,00	7.680,00
1,00	u.	jardinería	2.800,00	2.800,00
1,00	u.	puerta corrediza con vidrio	1.420,00	1.420,00

JARDIN				
36,64	m2	Césped natural	5,80	212,51
3,00	u.	Rejilla de piso 0.20 x 0.20	11,50	34,50
3,00	pto.	Punto de desagüe	29,45	88,35
1,00	pto.	tomacorriente doble	40,83	40,83
1,00	u.	jardinería	5.300,00	5.300,00
1,00	u.	puerta	120,00	120,00

LOUNGE				
15,525	m2	Plancha en yeso con diseño	64,00	993,60
52,28	m2	Gypsum decorativo cielo raso	19,75	1.032,53
117,59	m2	Pintura y estucado en paredes	12,53	1.473,34
18,00	u.	Punto de iluminación	36,17	651,06
1,00	u.	Lámpara conos en policarbonato blanco con cristales swarovsky	18.496,00	18.496,00
16,00	u.	Lámpara dicroico	12,00	192,00
1,00	u.	Lámpara piso techo cristales swarovsky	71.820,00	71.820,00
1,00	pto.	Punto de agua potable fría	48,17	48,17
1,00	pto.	Punto de agua potable caliente	49,95	49,95
1,00	u.	Llave lavaplatos	65,15	65,15
1,00	u.	Rejilla de piso 0.20 x 0.20	11,50	11,50
2,00	pto.	Punto de desagüe	29,45	58,90
7,00	u.	Parlante	41,00	287,00
5,00	u.	Central de sonido	1.200,00	6.000,00
1,00	pto.	tomacorriente doble	40,83	40,83
2,00	pto.	tomacorriente trifásico	45,25	90,50
2,00	u.	butacas separadas espaldar alto	780,00	1.560,00
1,00	u.	sala en L	5.440,00	5.440,00
1,00	u.	mesa centro de sala	710,00	710,00
4,00	u.	sillas de bar	210,00	840,00
1,00	u.	counter bar 3.00	3.800,00	3.800,00
1,00	u.	mueble posterior bajo bar 3,90	1.820,00	1.820,00
36,45	m2	Plancha en yeso con diseño	64,00	2.332,80

RAMPA A BAÑO				
14,62	m2	Gypsum decorativo cielo raso	19,75	288,75
4,65	ml	Cinta led luz cálida al piso	55,00	255,75
1,00	u	Pasamanos en vidrio templado		

ACCESO PEATONAL CALLE LUXEMBURGO				
13,71	m2	Mármol piso	78,00	1.069,17
5,45	m2	Piso antideslizante rampa	48,10	262,15
4,4	ml	Pasamano en vidrio templado y anclaje en acero inoxidable	48,10	211,64
6,13	m2	Pared pasamanos	18,95	116,07
3,00	u.	Rejilla de piso 0.60 X 0.15	72,50	217,50
3,00	pto.	Punto de desagüe	29,45	88,35
1,00	u.	doble puerta con jardinera a cada lado	2.100,00	2.100,00
1,00	u.	parlante	41,00	41,00

ACERA				
95,36	m2	Hormigón simple y masillado	115,00	10.966,40

569.015,04

4.3 CONCLUSIONES

Es un proyecto que se ha fusionado la funcionabilidad, sociabilidad y decoración en un ambiente optimo y tranquilo, el llegar a clientes adultos mayores generaría un tráfico significativo, tomando en cuenta que la ciudad de Quito tiene sitios como este pero no en gran cantidad.

El manejo de materiales con texturas en paredes, piso en mármol y sobre todo un significativo trabajo en cielo raso crea un ambiente relajado.

La decoración ecléctica con un lounge de entrada amplían la gama de servicio en el mismo, dando no solo la opción de ser un restaurante sino también como un lugar de distracción.

La ubicación es esencial, una zona de alta afluencia entre empresarios y nuevos empresarios, con estacionamientos propios y fácil de llegar.

4.4 BIBLIOGRAFÍA

- Restaurants & Bars, Taschen, Philip Jodidio.
- Ordenanzas de Gestión Urbana y Territorial, Normas de Arquitectura y Urbanismo correspondiente a la codificación de los textos de las ordenanzas N° 3457 y 3477.
- Materiales e Instalaciones, ediciones ceac.
- Manual del Arquitecto y del Constructor, Kidder Parker.
- Proceso de cocina, José Luis Armendáriz Sanz, Edición 2011.
- El color en la arquitectura y decoración, L.E.D.A Las ediciones de Arte, Barcelona.
- Diseño con luz en bares y restaurantes, Jill Entwistle, Mc graw Hill.

4.5 ANEXOS

MARCO PASAPLATOS²¹

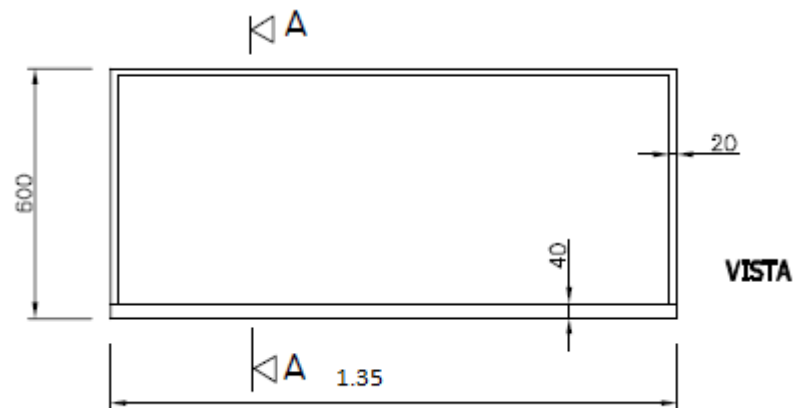
Material.- Acero Inoxidable

Terminado mate

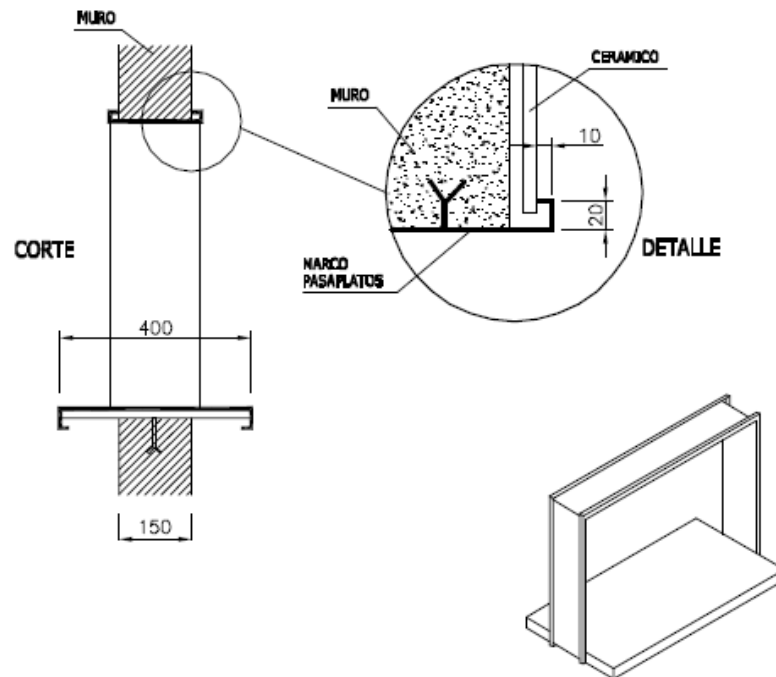
Tamaño.- Ancho 1.35 cms

Altura 0.60 cms

Profundidad bandeja 0.40 cms



²¹ Imagen N° 21
Fuente: Ingeniería Gastronómica
Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



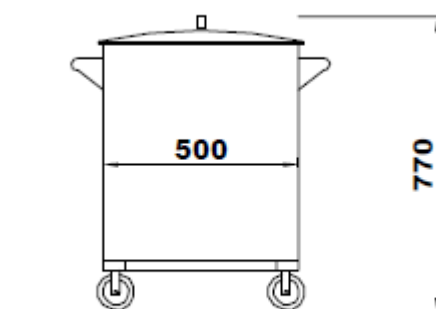
RECIPIENTE PARA RESIDUOS.-²²

Material.- Acero Inoxidable

Garruchas giratorias

Tamaño.- Altura 0.77cms

Diámetro 0.54 cms

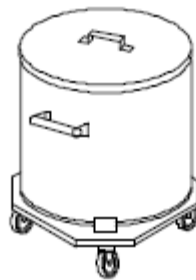
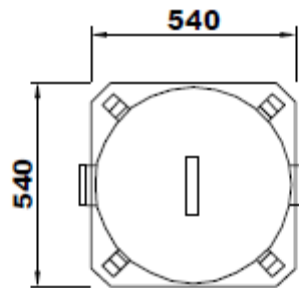


²²

Imagen N° 22

Fuente: Ingeniería Gastronómica

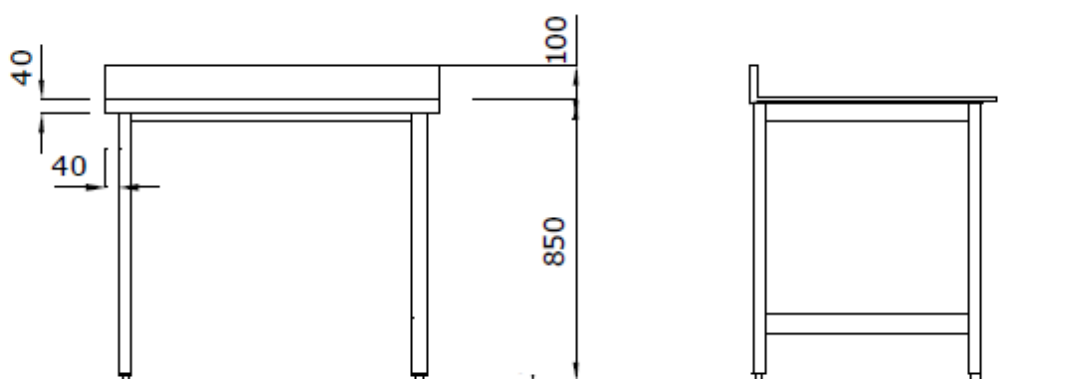
Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



MESON.-²³

Material.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

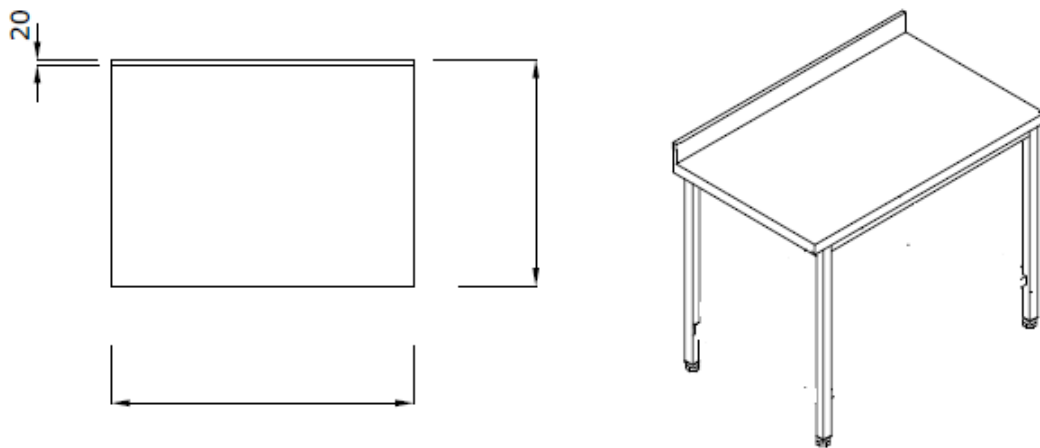


²³

Imagen N° 22

Fuente: Ingeniería Gastronómica

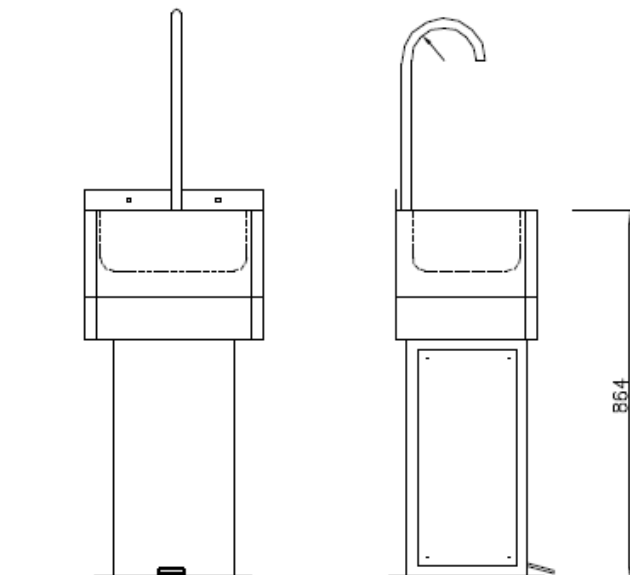
Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



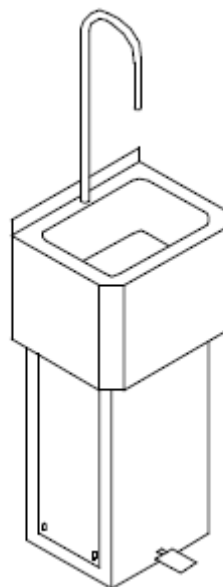
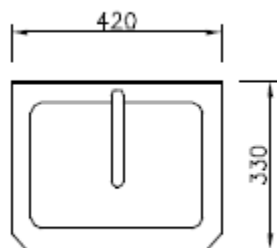
LAVAMANOS.-²⁴

Material.- Acero Inoxidable
Pedal en piso para agua

Tamaño.- Frente 0.42cms
Altura 0.86cms
Profundidad 0.33cms



²⁴ Imagen N° 23
Fuente: Ingeniería Gastronómica
Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



25

Lavado de menaje.-

MESADA CON BASE Y PILETAS.- ²⁶

MATERIAL.- Acero inoxidable

Grosor 1.5 mm

Terminado mate

Estructura.- Caño redondo

Acero Inoxidable

Regatones regulables

²⁵

Imagen N° 24

Fuente: Ingeniería Gastronómica

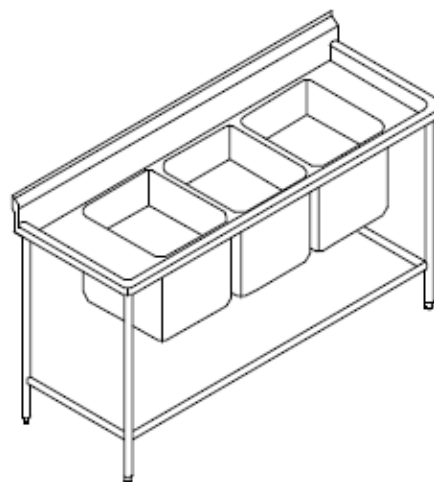
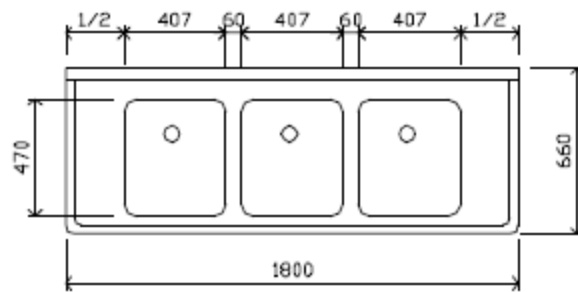
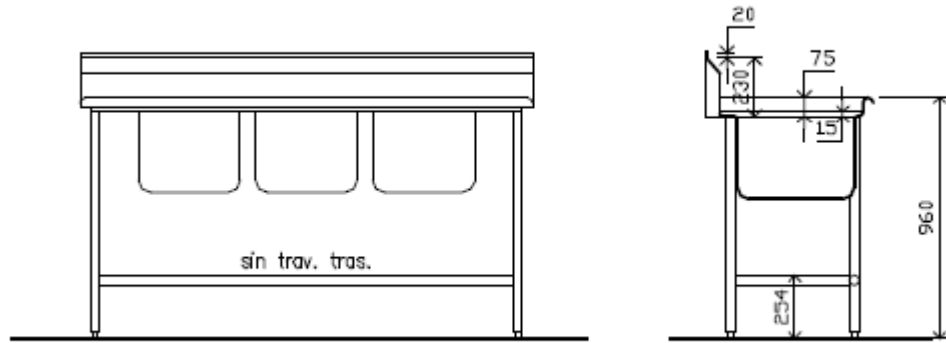
Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar

²⁶

Imagen N° 25

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



LAVADORA DE PLATOS.-²⁷

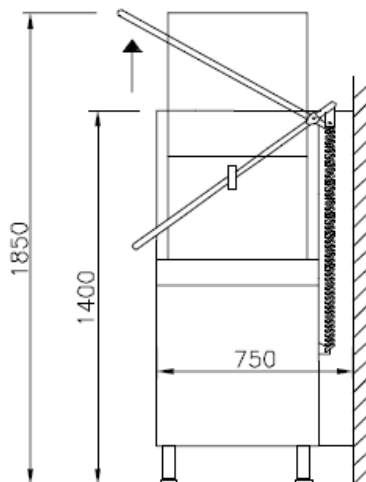
MATERIAL.- Acero Inoxidable

TAMAÑO.- Frente 0.65cms

Altura 1.40 / 1.85cms

Profundidad 0.73cms

- A. Toma eléctrico en pared, llave termo génica
- B. Toma de agua caliente en pared
- C. Llave de paso
- D. Descarga, rejilla de piso



28

27

Imagen N° 26

Fuente: Ingeniería Gastronómica

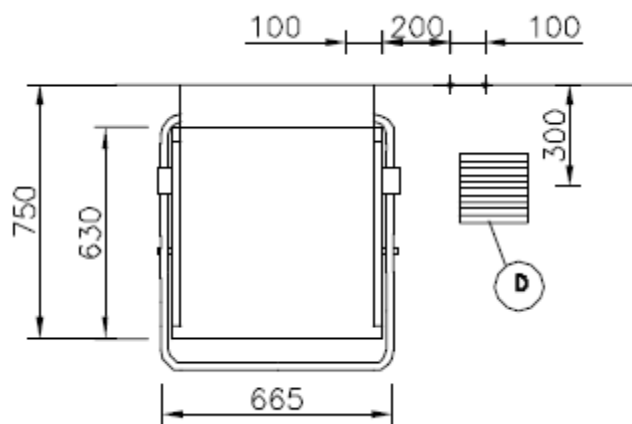
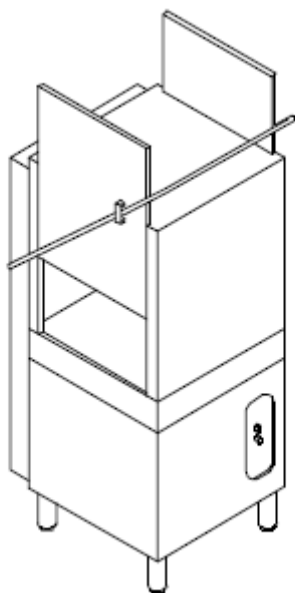
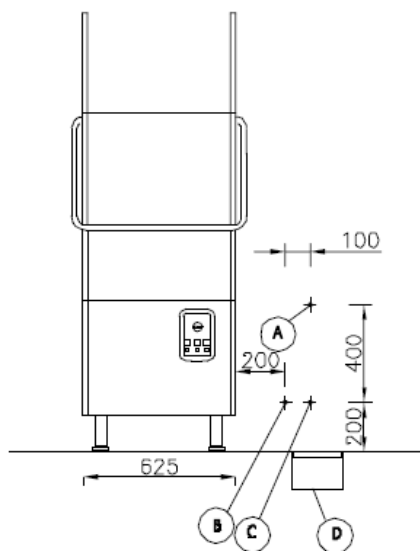
Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar

28

Imagen N° 27

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



Estantería menaje.-

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

TAMAÑO.- Frente 2.20cms

Altura 1.40 / 1.85cms

Profundidad 0.75cms

Estantería ollas.-

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

TAMAÑO.- Frente 2.20cms

Altura 1.40 / 1.85cms

Profundidad 0.75cms

Alacena.-

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

TAMAÑO.- Frente 2.20cms

Altura 1.40 / 1.85cms

Profundidad 0.50cms

Cuarto frío.-²⁹

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

TAMAÑO.- Frente 3.15cms

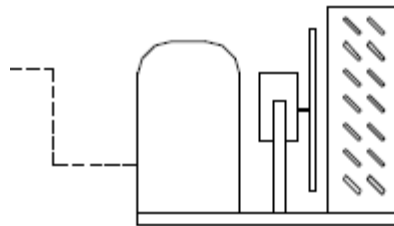
Altura 2.13cms

Profundidad 2.30cms

A.- Pileta de patio 20x20

B.- Toma eléctrica de pared

C.- Pozo al piso de bandeja



* LA UNIDAD CONDENSADORA
ES REMOTO

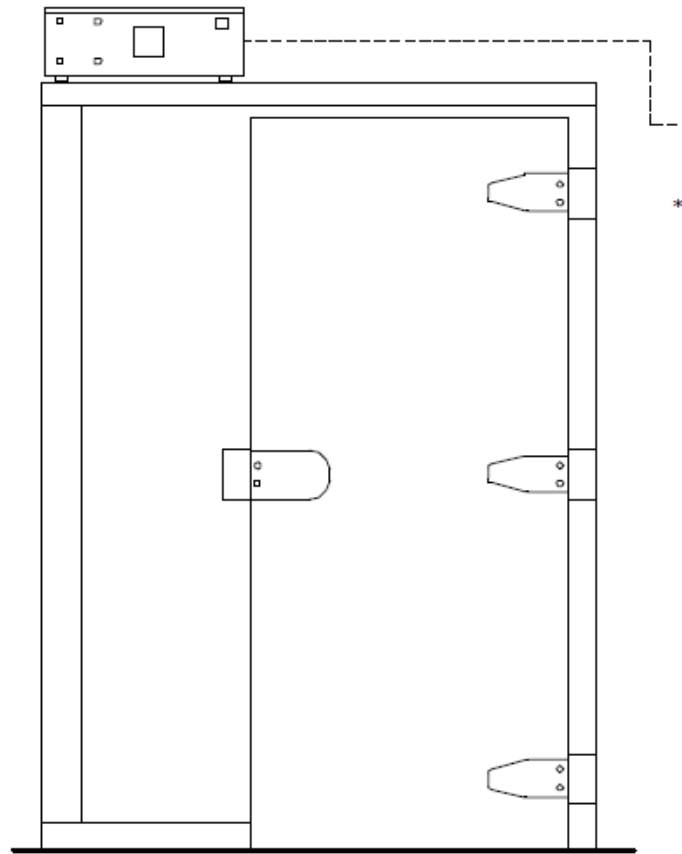
30

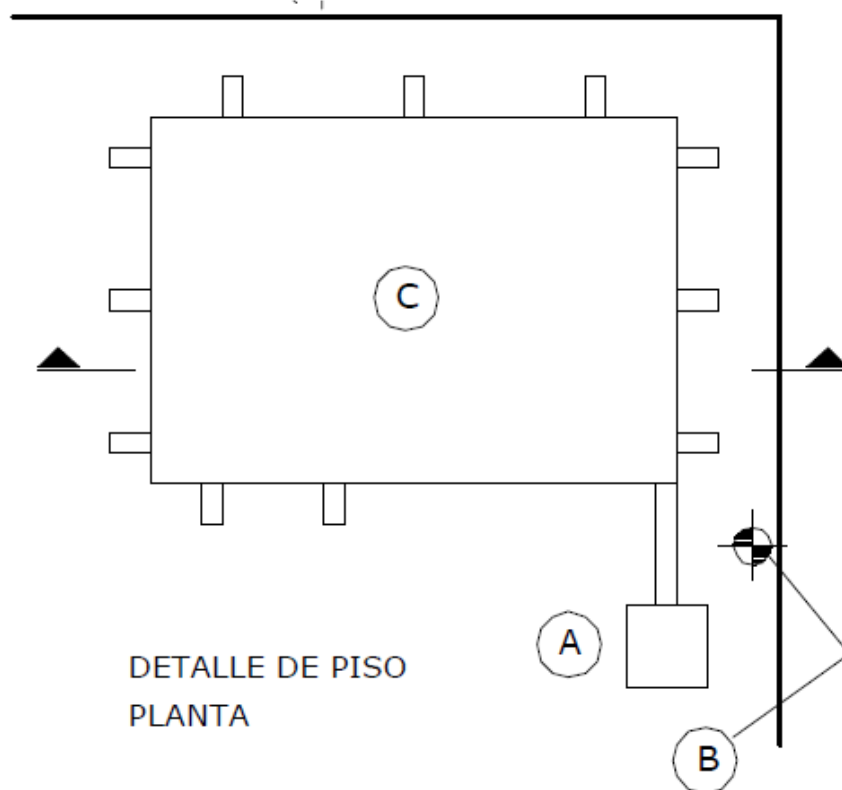
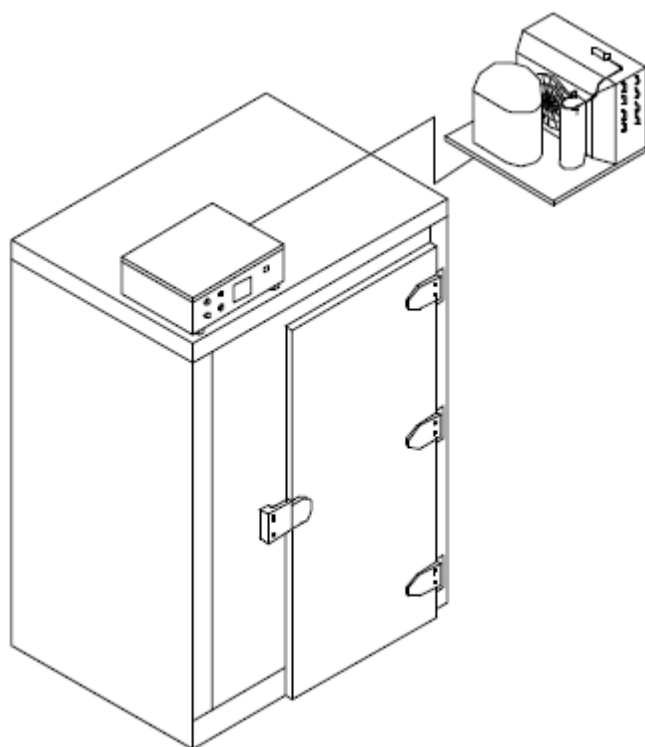
²⁹ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

³⁰ Imagen N° 28

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar





MESA BASE ³¹

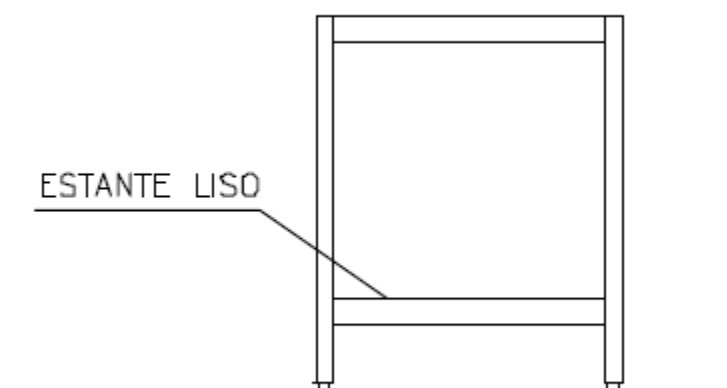
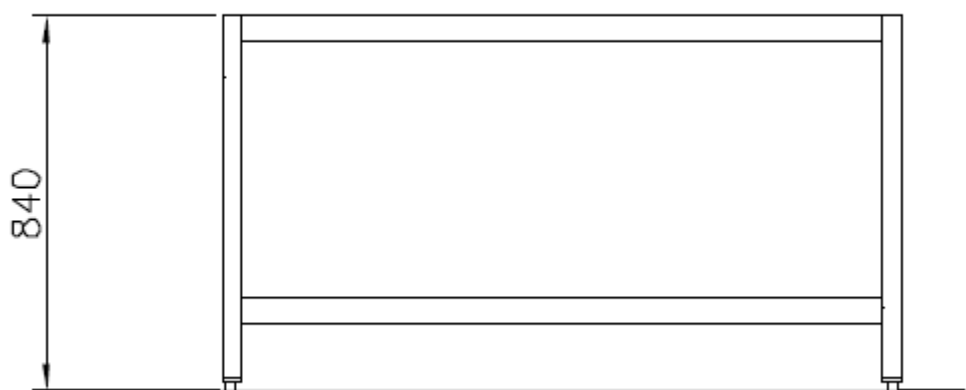
MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

TAMAÑO.- Según diseño

Altura 0.85cms

Profundidad 0.75cms

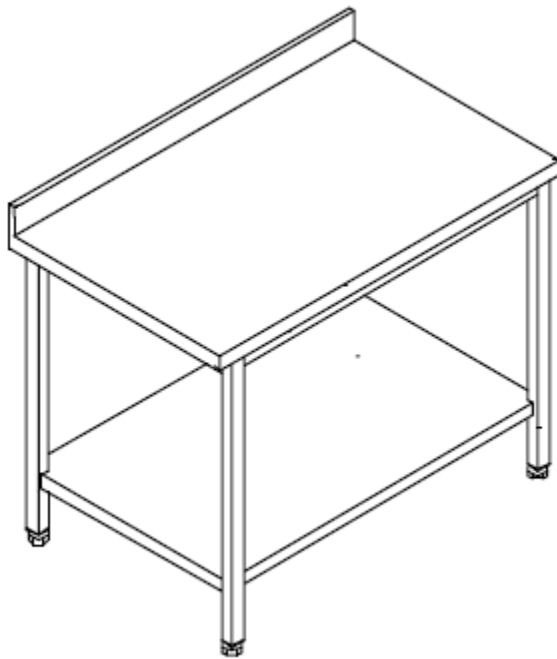
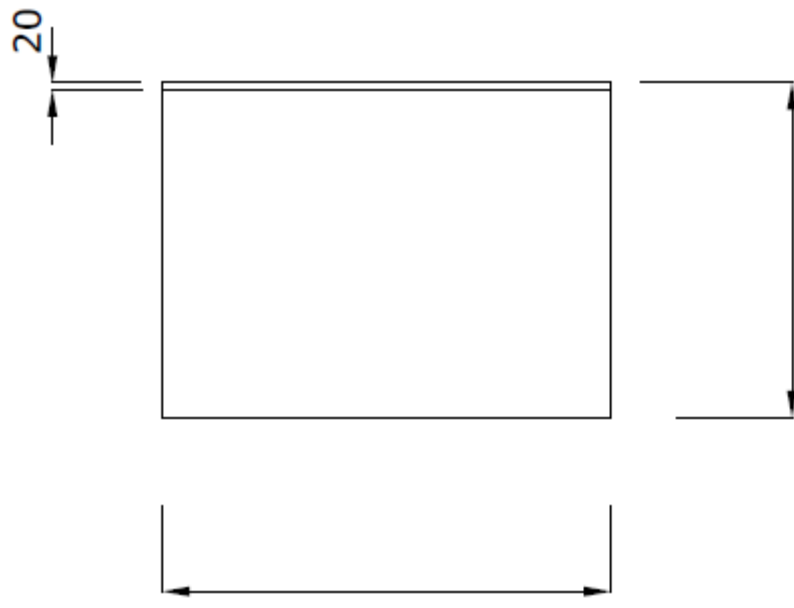


³¹

Imagen N° 29

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



Limpieza de alimentos.-MESA BASE ³²

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

TAMAÑO.- Según diseño

Altura 0.85cms

Profundidad 0.75cms

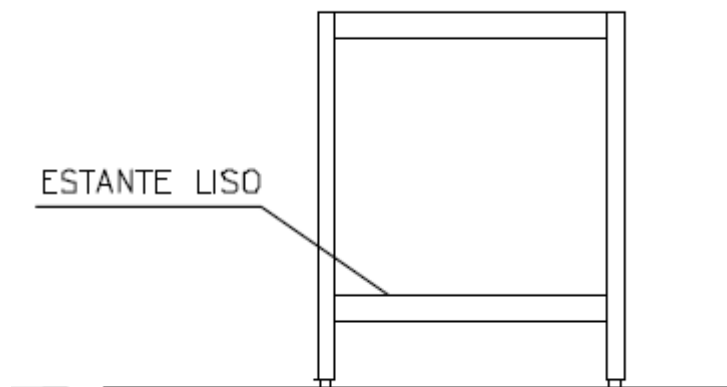
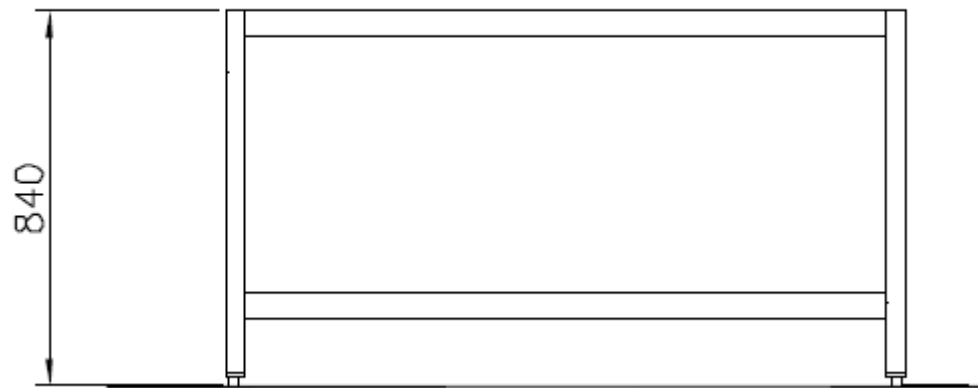
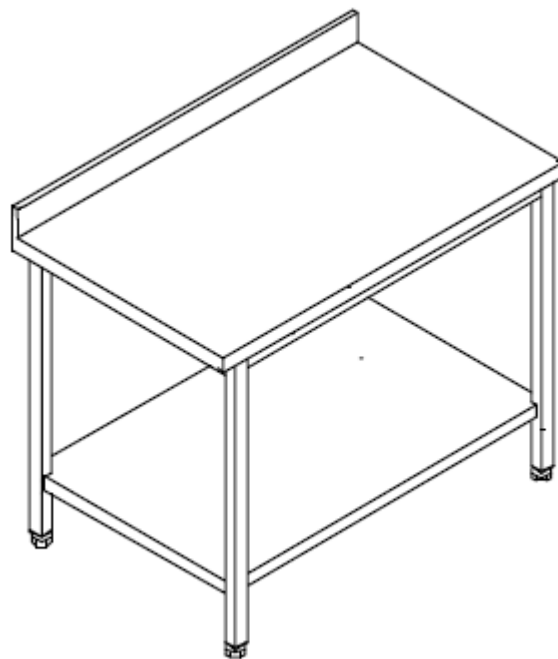
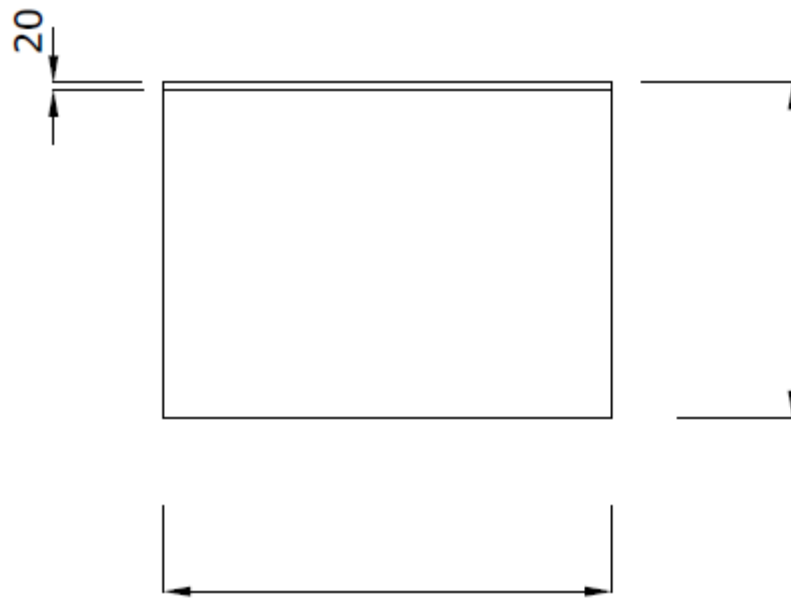
³²

Imagen N° 30

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



COCINA DOBLE LADO³³

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

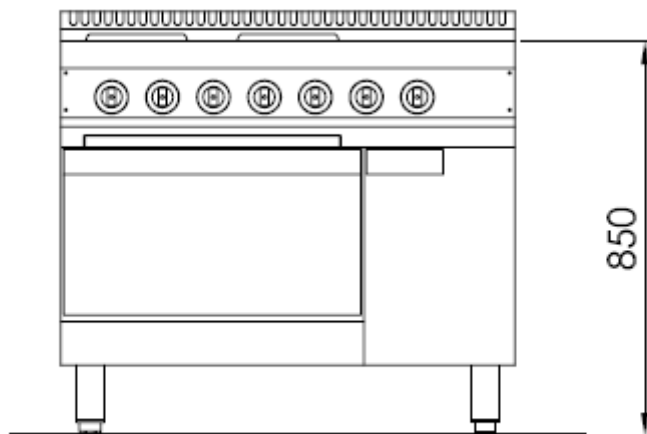
TAMAÑO.- Según diseño

Altura 0.85cms

Profundidad 0.75cms

Alimentación eléctrica

Horno en parte baja



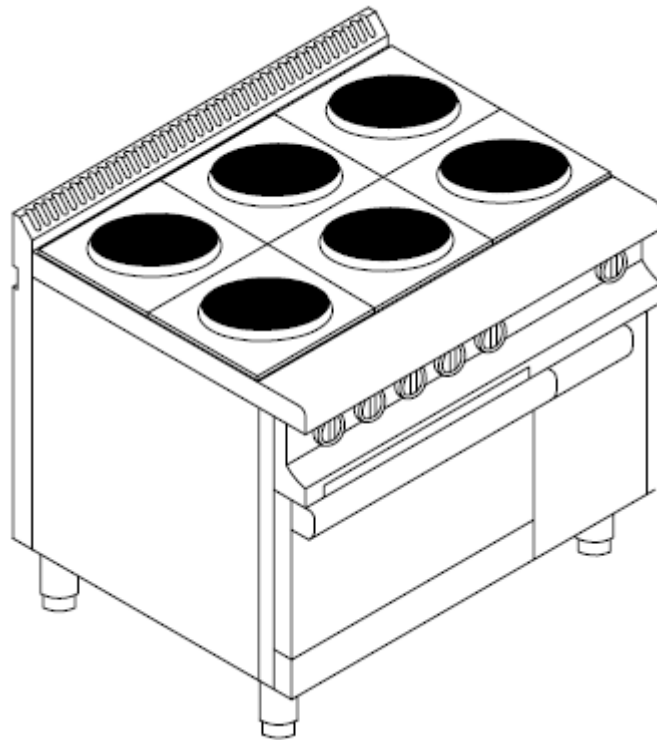
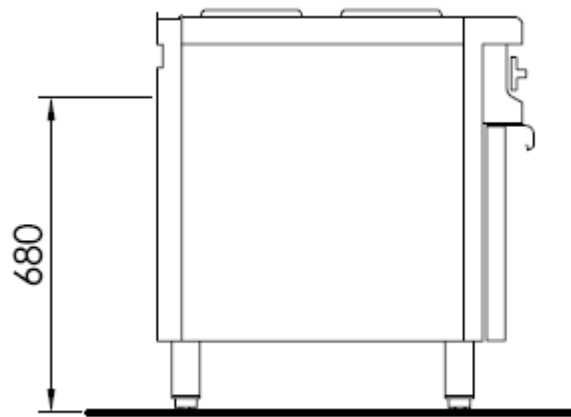
34

³³ Imagen N° 31
Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar

³⁴ Imagen N° 32
Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



POZO LAVAPLATOS.-³⁵

MATERIAL.- Acero inoxidable

Grosor 1.5 mm

Terminado mate

³⁵ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

Estructura.- Caño redondo
Acero Inoxidable
Regatones regulables

CAMPANA EXTRACTORA.- ³⁶

MATERIAL.- Acero inoxidable
Grosor 1.5 mm
Terminado mate

Preparación de alimentos.-

PELADORA DE PAPAS ³⁷

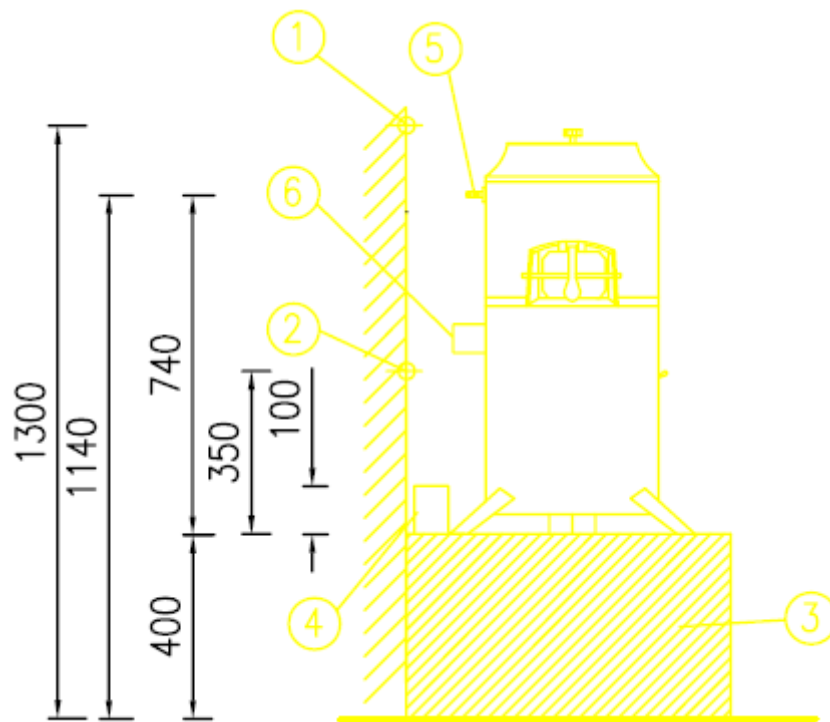
MATERIAL.- Acero Inoxidable
Grosor 2mm

TAMAÑO.- Frente 0.50cms
Altura 1.20cms
Profundidad 0.76cms
Alimentación eléctrica

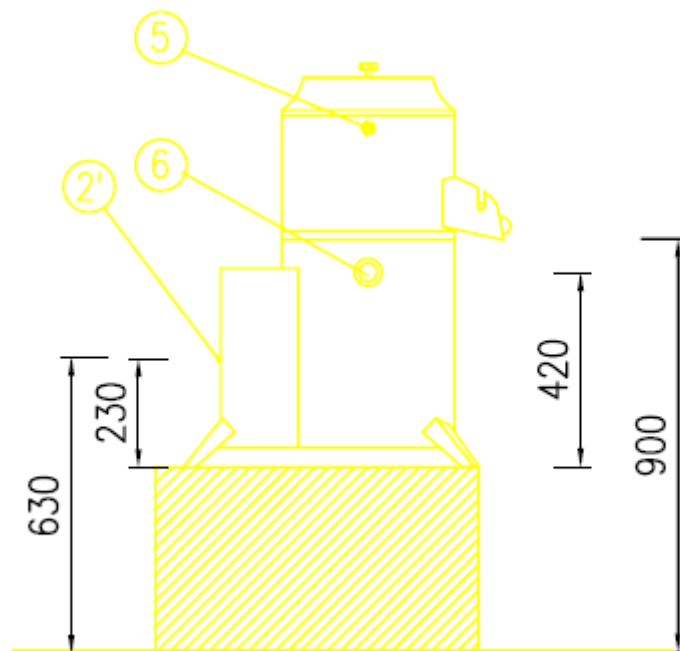
1. Toma de agua
2. Toma eléctrico
3. Banquina de hormigón
4. Desagüe
5. Entrada de agua
6. Desagote de residuos

³⁶ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

³⁷ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica



38

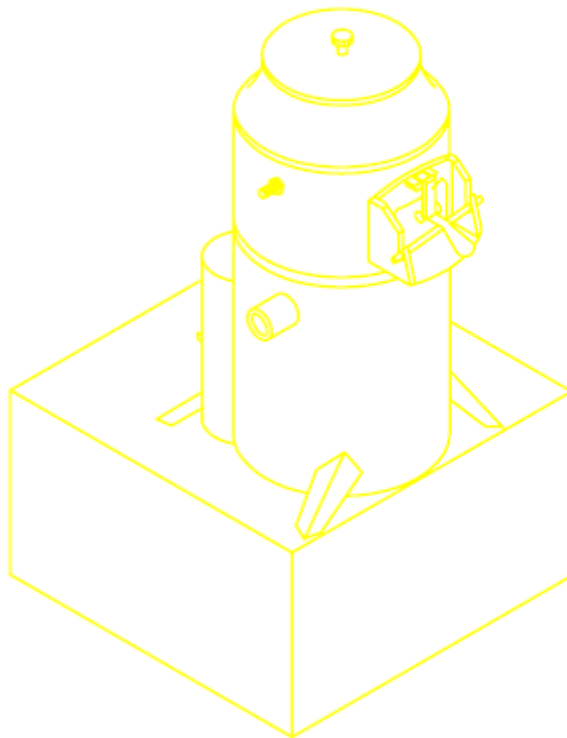
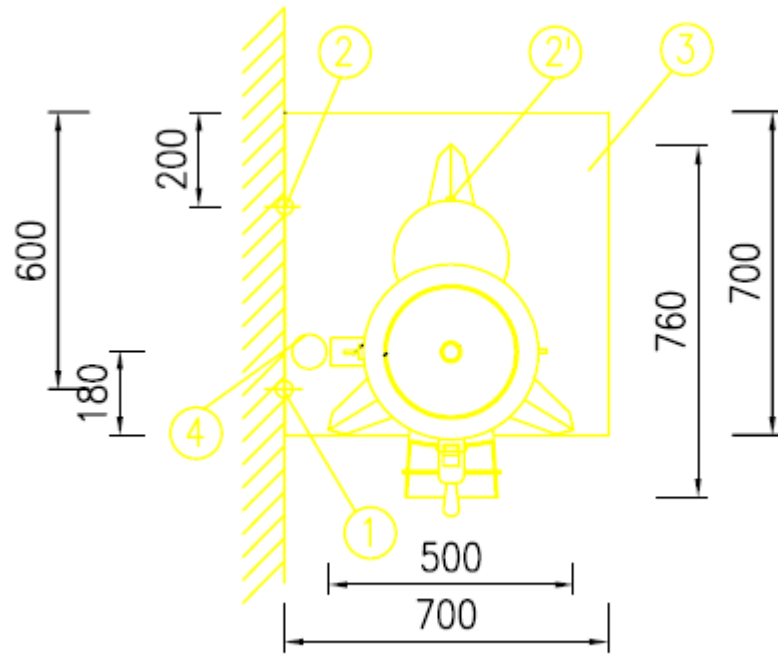


38

Imagen N° 33

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



PICADORA DE CARNE³⁹

MATERIAL.- Acero Inoxidable

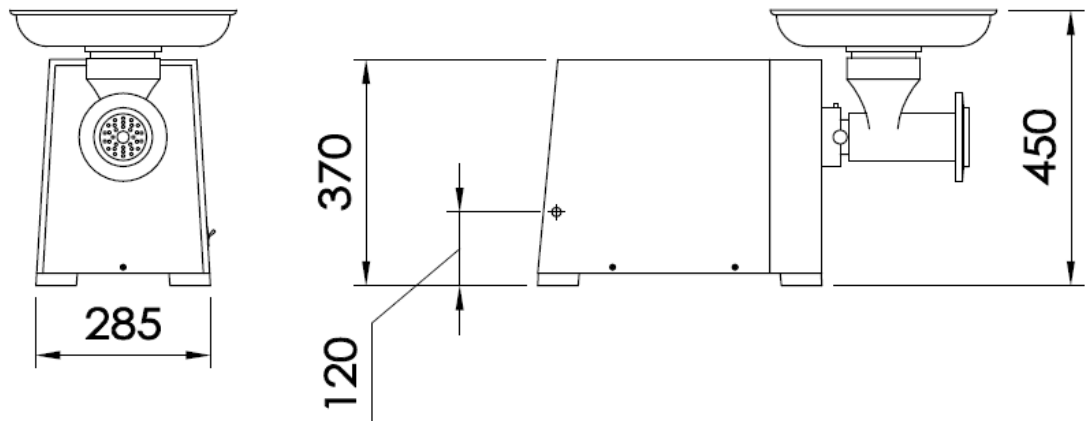
Grosor 2mm

TAMAÑO.- Frente 0.37cms

Altura 0.45cms

Profundidad 0.75cms

Alimentación eléctrica



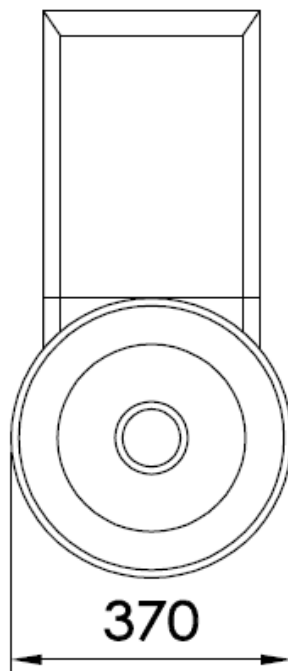
40

³⁹ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

⁴⁰ Imagen N° 34

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



REFRIGERACION.-

REFRIGERADOR ⁴¹

MATERIAL.- Acero Inoxidable

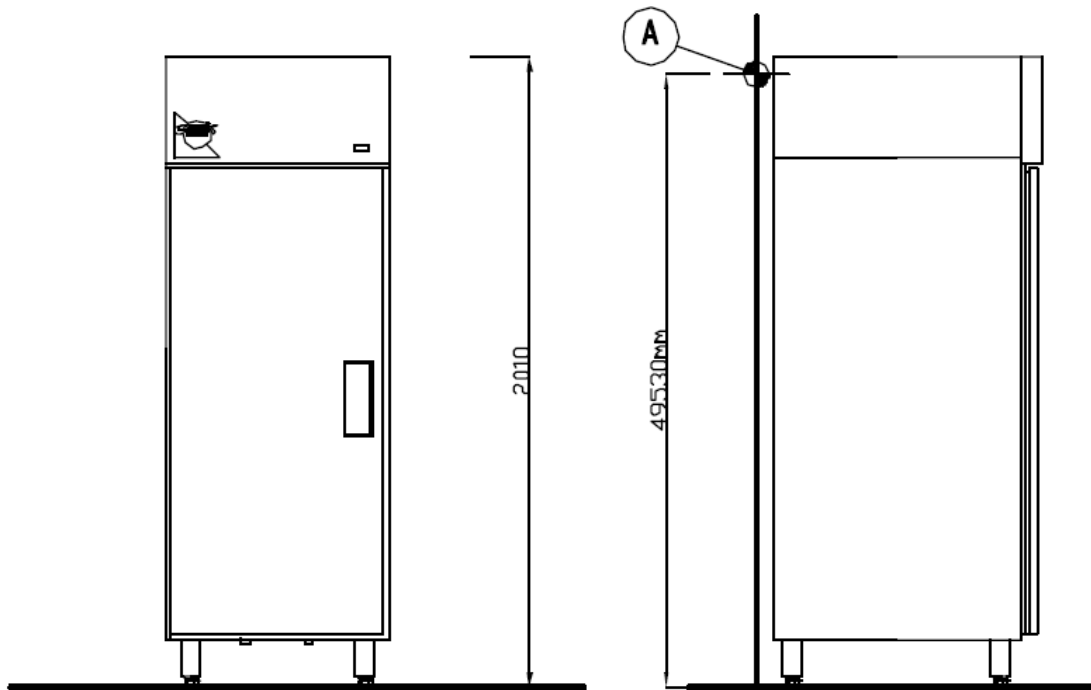
Grosor 2mm

TAMAÑO.- Frente 0.70cms

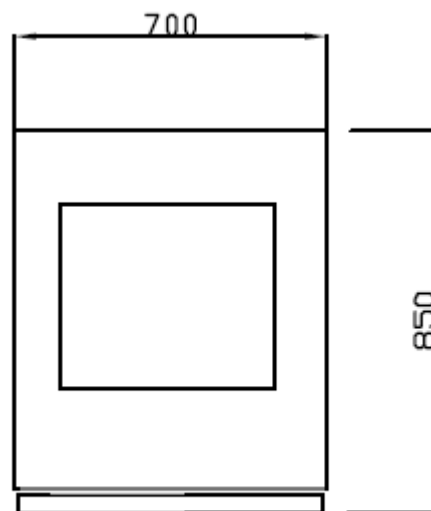
Altura 2.10cms

Profundidad 0.85cms

⁴¹ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica



42

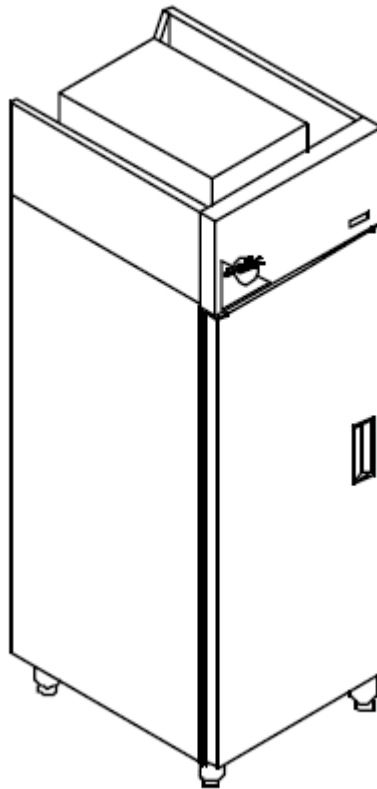


42

Imagen N° 35

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



HORNOS.-

HORNO APILABLE ⁴³

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

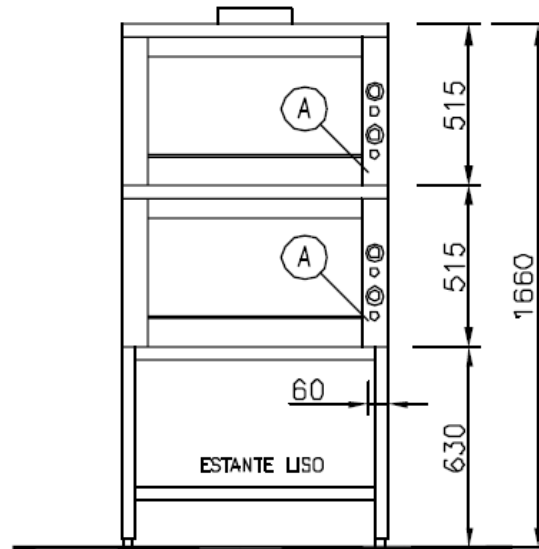
Alimentación eléctrica

TAMAÑO.- Frente 0.83cms

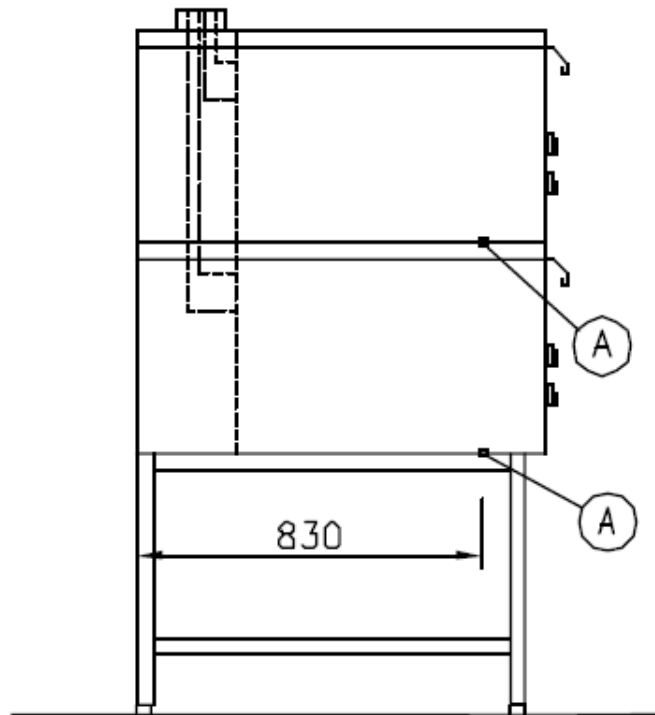
Altura 1.66cms

Profundidad 0.98cms

⁴³ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica



44

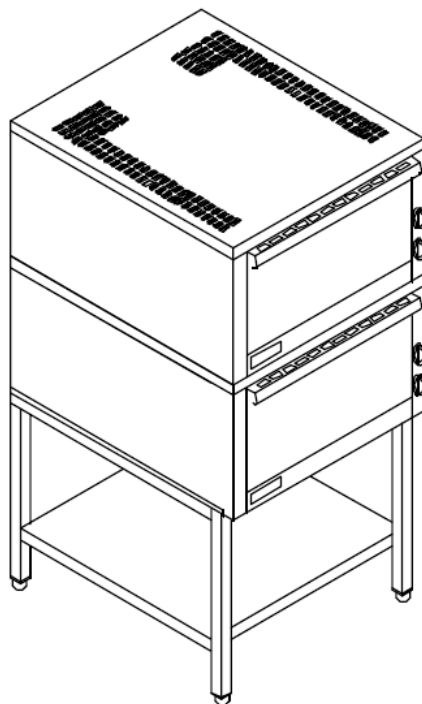
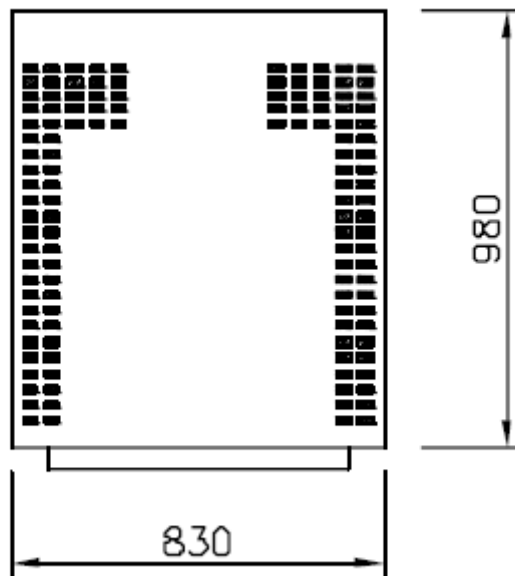


44

Imagen N° 36

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



CUCCIPASTA.-HORNO CUCCIPASTA ⁴⁵

MATERIAL.- Acero Inoxidable

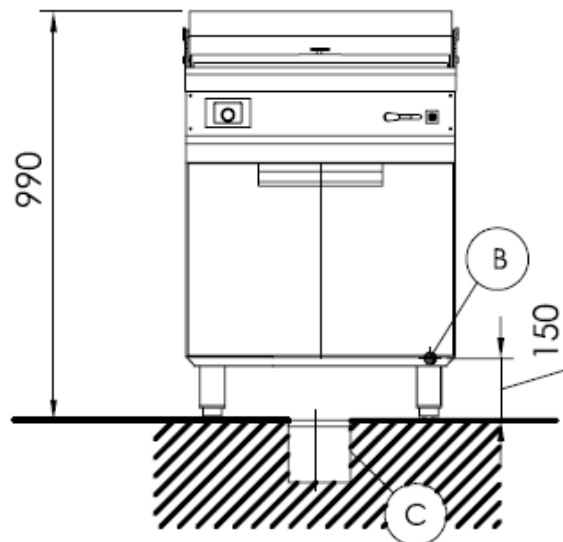
Grosor 2mm

Alimentación eléctrica

TAMAÑO.- Frente 0.655cms

Altura 0.85cms

Profundidad 0.75cms



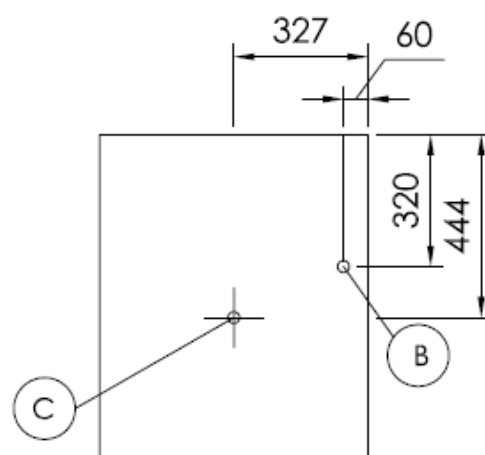
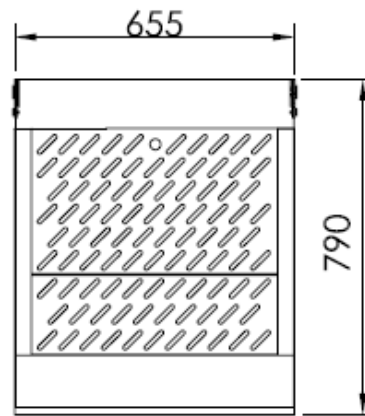
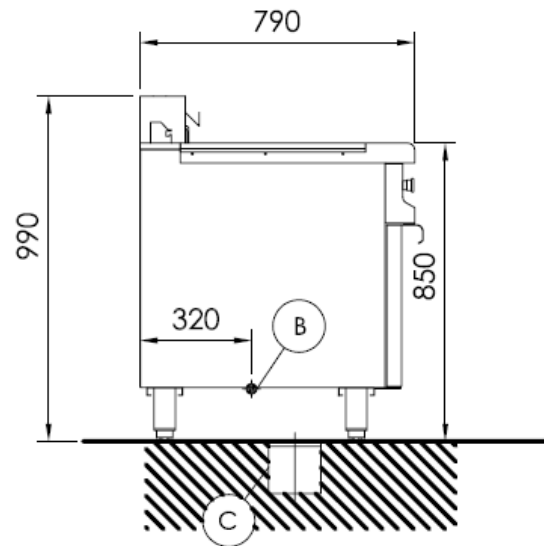
46

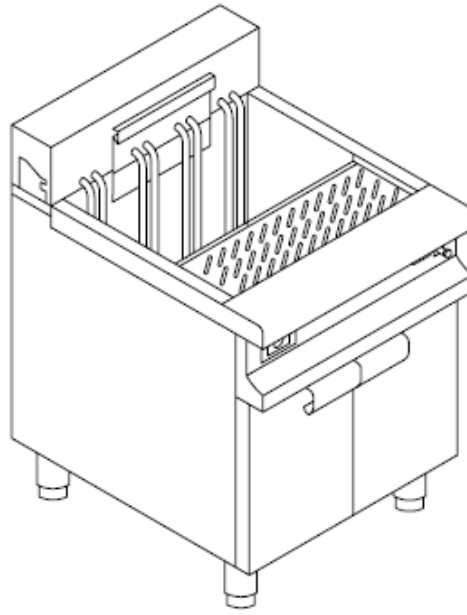
⁴⁵ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

⁴⁶ Imagen N° 37

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar





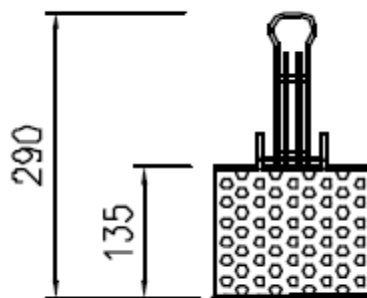
CANASTO CUCCIPASTA ⁴⁷

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

Armazón en acero inoxidable

Chapa perforada inoxidable

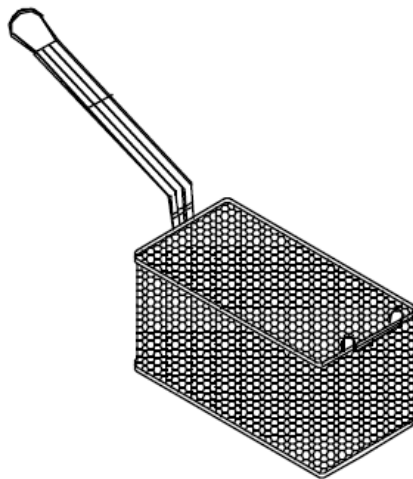
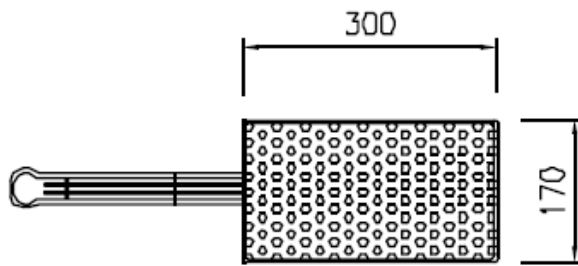
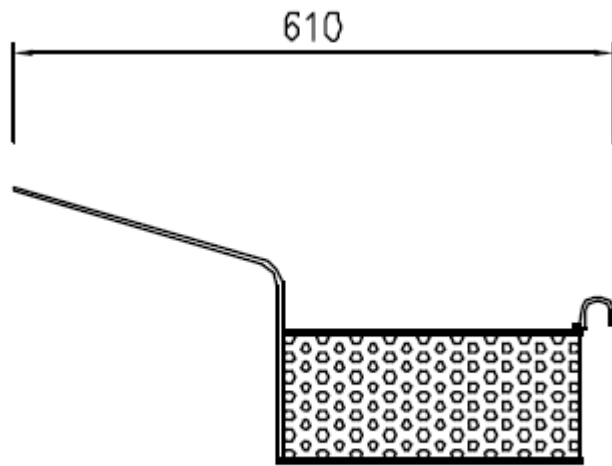


⁴⁷ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

⁴⁸ Imagen N° 38

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



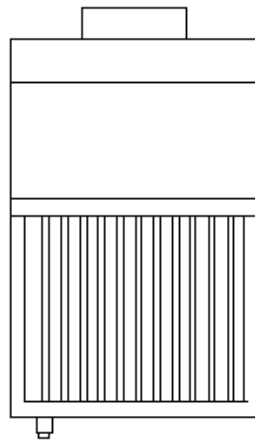
FREIDORA.-CAMPANA PARA FREIDORA ⁴⁹

MATERIAL.- Acero Inoxidable

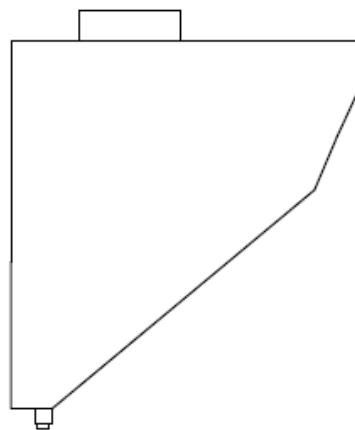
Grosor 2mm

Filtro laberinto inoxidable

TAMAÑO.- Según diseño



50

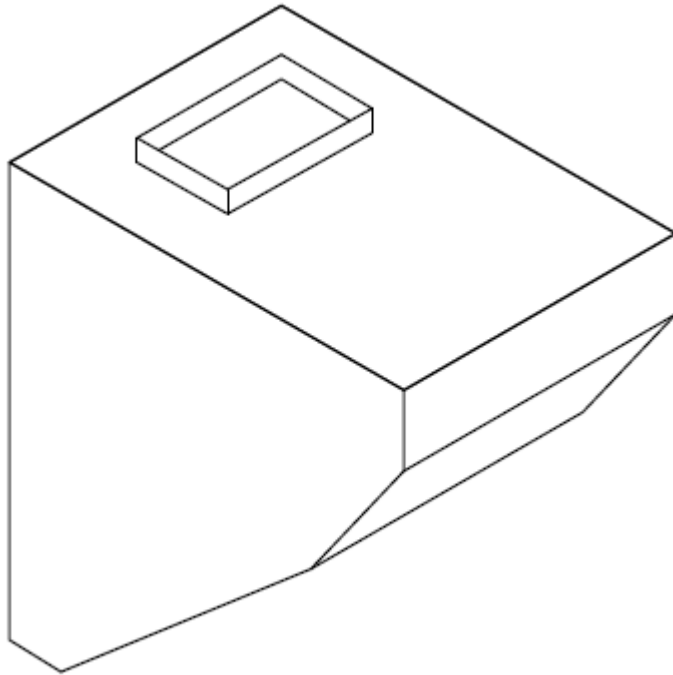
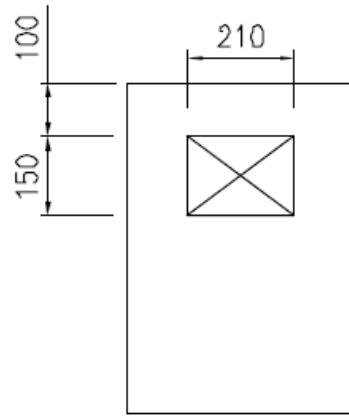


⁴⁹ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

⁵⁰ Imagen N° 39

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar

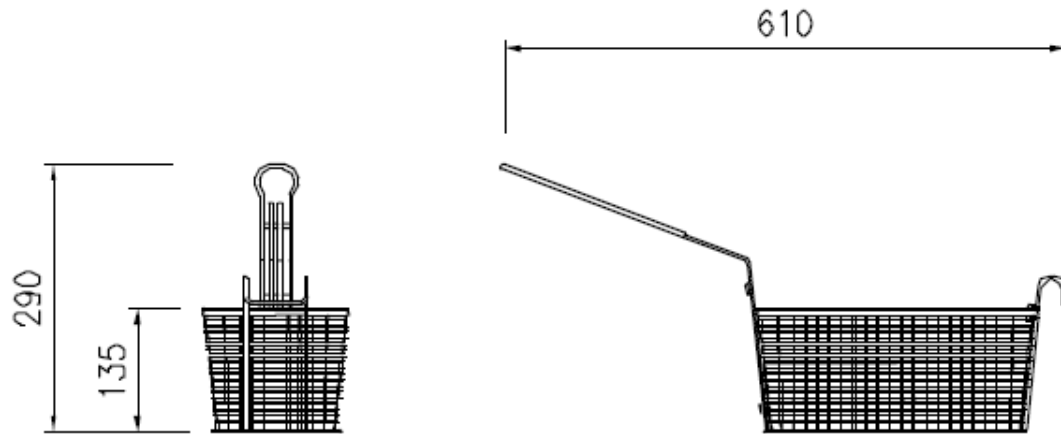


CANASTRO PARA FREIDORA ⁵¹

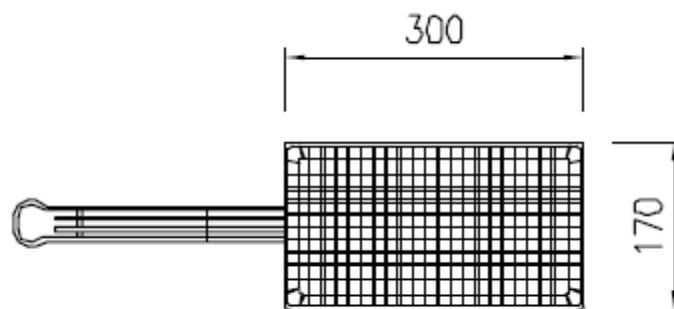
MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

TAMAÑO.- Estándar



52

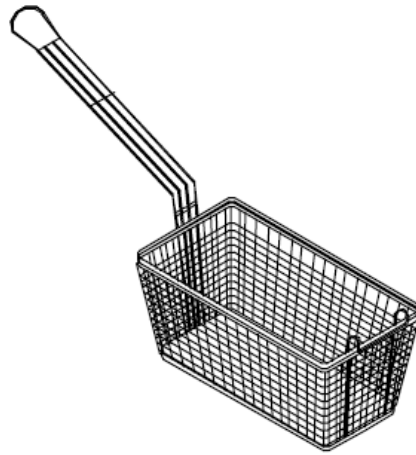


⁵¹ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

⁵² Imagen N° 40

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



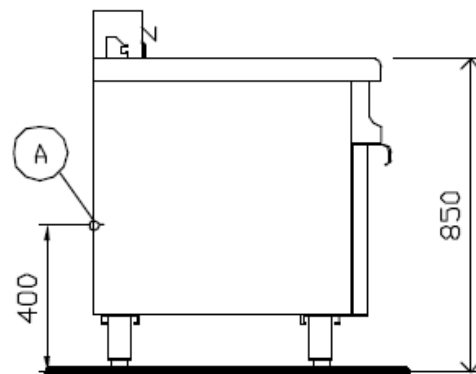
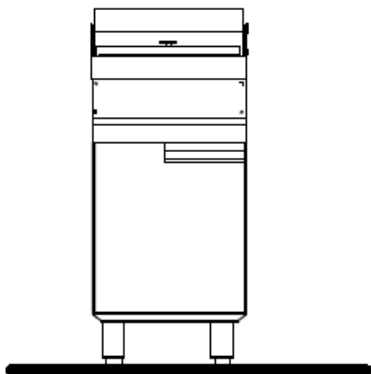
FREIDORA ⁵³

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

TAMAÑO.- Según diseño

Alimentación eléctrica

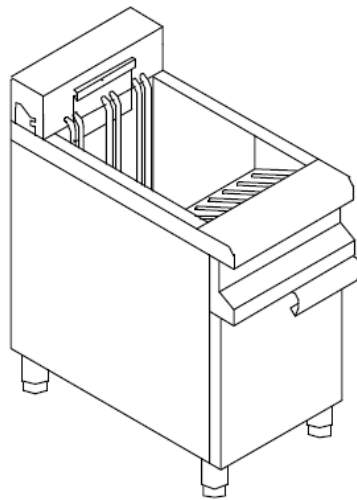
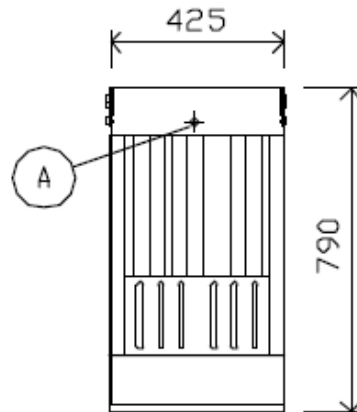


⁵³ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

⁵⁴ Imagen N° 41

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



CALIENTA PLATOS.-⁵⁵

MATERIAL.- Acero Inoxidable

Grosor 2mm

Puertas corredizas

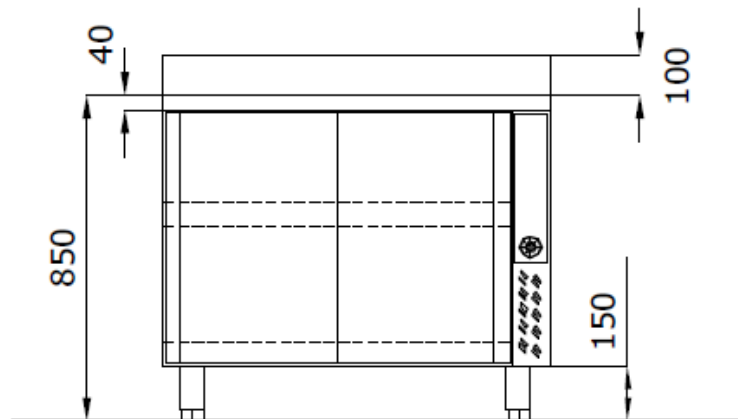
Alimentación a gas

TAMAÑO.- Frente 1.00m

Profundidad 0.75cms

Altura 0.85cms

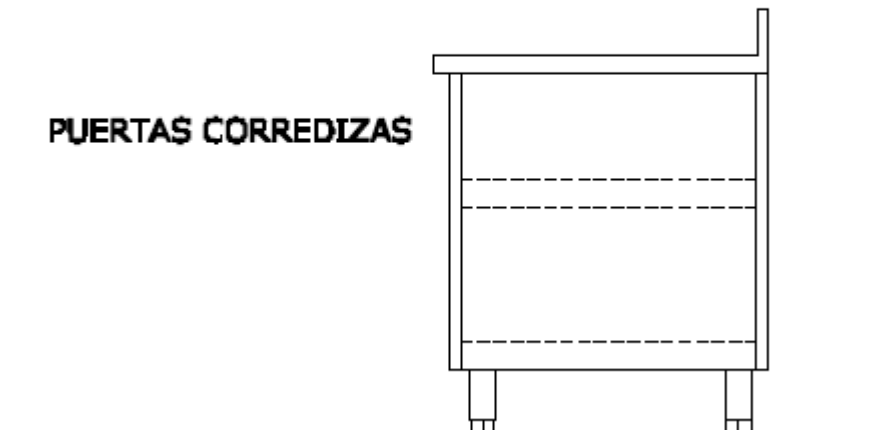
⁵⁵ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica



56

ESTANTE INFERIOR E INTERMEDIO PERFORADOS

PUERTAS CORREDIZAS

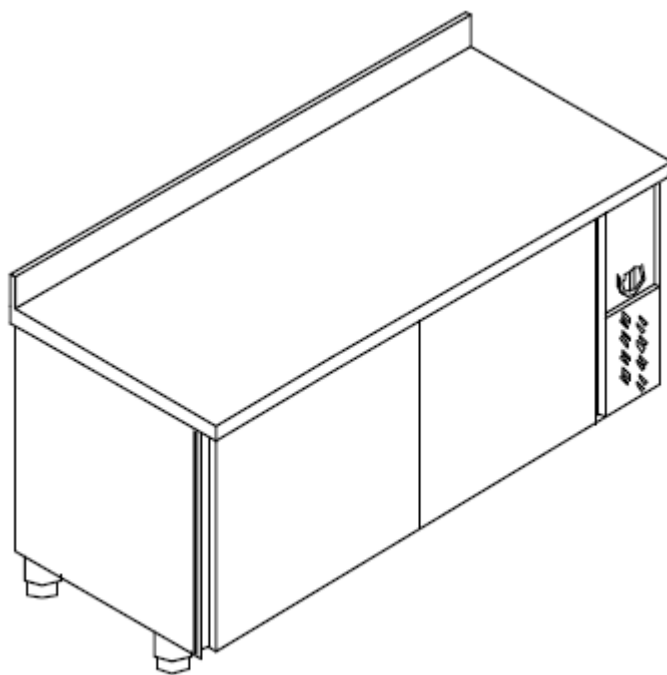
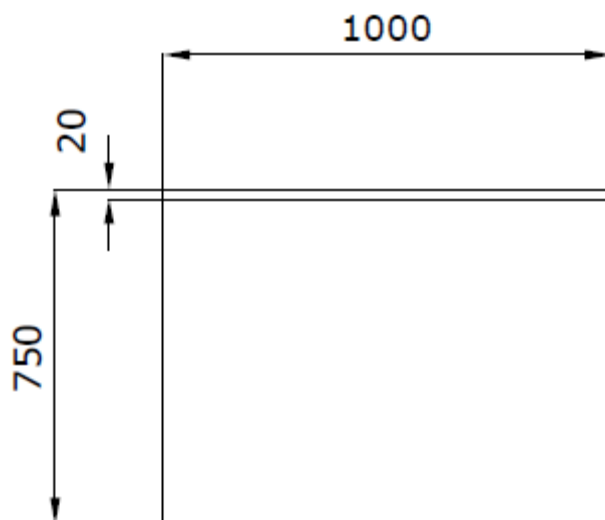


56

Imagen N° 42

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar



DISPENSADOR DE BEBIDAS.-⁵⁷

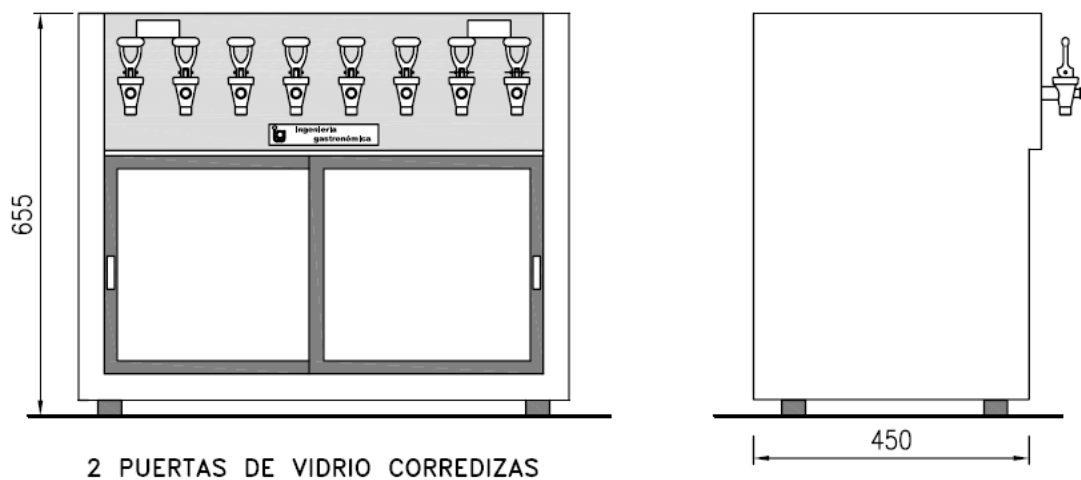
MATERIAL.- Acero Inoxidable

Alimentación eléctrica

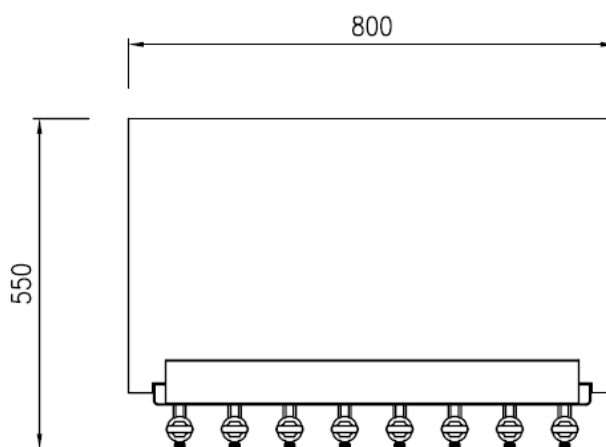
TAMAÑO.- Frente 0.80m

Profundidad 0.55cms

Altura 0.65cms



58



⁵⁷ www.ig.com.ar Ingeniería Gastronómica

⁵⁸ Imagen N° 43

Fuente: Ingeniería Gastronómica

Autor: Ingeniería Gastronómica www.ig.com.ar

