



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

**FACULTAD DE ARQUITECTURA, ARTES Y DISEÑO
CARRERA DE DISEÑO DE INTERIORES**

**TEMA: “BAR – RESTAURANTE
TEMÁTICO PARA LOS CICLISTAS
URBANOS DE QUITO”**

TÍTULO A OBTENER: DISEÑADORA DE INTERIORES

AUTORA: ALEXANDRA SALOMÉ MONTALVO SALGADO

DIRECTORA: ARQ. ANDREA JARAMILLO

QUITO – ECUADOR

2014

AUTORÍA

Yo, **Alexandra Salomé Montalvo Salgado**, declaro bajo juramento que el proyecto de grado titulado: **“BAR – RESTAURANTE TEMÁTICO PARA LOS CICLISTAS URBANOS DE QUITO”**, 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,

Alexandra Salomé Montalvo Salgado

Agradecimiento

Primeramente quiero agradecer de manera especial y sincera a mi tutora la Arq. Andrea Jaramillo, por transmitirme sus conocimientos e ideas para la realización de este proyecto y por la paciencia, tiempo y entrega que dedicó en cada momento que nos reunimos. Además a la universidad y a todos mis profesores por cada día ir formándome y preparándome para la vida profesional.

También quiero agradecer a los principales actores y maestros de mi vida, mis queridos padres Katia y Eduardo, por concederme la oportunidad de prepararme para ser una buena profesional, por apoyarme siempre y confiar en mí incondicionalmente, por darme ánimos y fuerzas para seguir adelante y no dejarme decaer nunca.

Y por último y no menos importantes, agradezco a todos mis seres queridos, hermanos, familia en general y amigos que estuvieron pendientes de mi estos últimos meses, animándome a culminar de manera exitosa este proyecto. Y a la BICI que fue la principal actora y mi inspiración para este tema tan original.

Alexandra Salomé Montalvo Salgado

Dedicatoria

Este proyecto se lo dedico principalmente a la persona más importante de mi vida, aquella que ha estado a mi lado siempre, y que aportó en todos los sentidos para que yo llegue hasta este punto, mi amiga, mi compañera, mi mamá Katia, porque sin el esfuerzo y apoyo de ella, yo no podría disfrutar de esto en estos momentos. Este es mi regalo y agradecimiento para ti querida madre.

Resumen

La creación de un bar – restaurante temático para ciclistas urbanos de Quito, con materiales y acabados adecuados, un diseño único para el espacio y sobretodo de su mobiliario, se debe a la necesidad del ciclista de tener un espacio dedicado para él, en el cual se cumpla todas sus necesidades de comodidad y seguridad, sobre todo para sus preciadas bicicletas, y ya que en la ciudad de Quito no existen muchos lugares así y hay un notable movimiento ciclístico, que cada día va en aumento, este espacio es ideal para todos ellos, además para los que todavía no forman parte de este estilo de vida, será un medio de invitación para que se animen a conocer, a practicar tan completo deporte, y hasta se decidan porque tipo de ciclista les gustaría ser.

Para lograr un lugar con estas características escogí una casa existente ubicada en la Av. 12 de Octubre, totalmente amplia, que tuvo un proceso de adecuación: demolición y levantamiento de nuevas paredes, cambio de pisos, diseño de cielos, iluminación, aprovechamiento de áreas exteriores, entre otros; y lo más novedoso, el diseño del mobiliario, hechos con piezas recicladas de bicicletas, sin olvidar la ergonomía y comodidad que debe tener cada uno, finalmente la ambientación y decoración con cada estilo.

Adicional cuenta con algunos servicios como: tienda de recuerdos, rampa en U, y pista de freestyle para divertirse en los exteriores del local, parqueaderos seguros y funcionales para cualquier tipo de bicicleta, terrazas para disfrutar al aire libre y como área de fumadores, deliciosa comida rápida y bebidas de todo tipo. Todo lo necesario para una agradable y completa visita para los amantes de la BICICLETA.

TABLA DE CONTENIDO

Tema: Bar – Restaurante temático para ciclistas Urbanos de Quito

Importancia	13
Justificación	14
Antecedentes	15
Planteamiento del problema	19
Objetivos	20
Objetivo General	20
Objetivos Específicos	20
Resultados Esperados	21
Viabilidad	21
CAPITULO I	23
1.1 Marco Teórico	23
1.2 Marco histórico	23
1.3 Comida Rápida	25
1.4 Primer restaurante temático del mundo	28
1.4.1 El Café del Infierno	28
1.4.2 Primer restaurante temático en Ecuador	30
1.5 Marco conceptual	30
1.5.1 Restaurante	30
1.5.2 Restaurantes temáticos	31
1.5.3 Estilo temático	31
1.5.4 Pop art	31
1.6 Referentes	33
1.6.1 Hard Rock Café	33
1.6.2 Alicia en el mundo mágico	36
1.6.3 Switch Restaurant and Lounge	38
1.6.4 La Bicicleta	39
Referente Nacional	41
1.6.5 La cleta	41
1.6.6 Green Wheels	43
1.7 Marco normativo	45
1.7.1 Ámbito de aplicación	46
1.7.2 Medios de egreso	46

1.7.3	Iluminación y señalización de emergencia para los medios de egreso	46
1.7.4	Extintores portátiles contra incendios	47
1.7.5	Especificaciones técnicas para la seguridad y prevención contra incendios	47
1.7.6	Normas específicas de edificación por usos	47
1.7.6.1	Edificación para centros de diversión	47
1.7.7	ORDENANZA N° 0171	48
1.7.7.1	Condiciones específicas de implantación del uso comercial y de servicios ..	48
1.7.7.2	Clasificación del uso Comercial y de Servicios	48
1.7.7.2.1	Centros de diversión	48
1.7.7.2.2	Concentración de público	49
1.8	Metodología de la investigación	50
1.9	Generalidades del tema	51
1.9.1	Estudio y definición de aspectos formales y funcionales	51
1.9.1.1	Formas	51
1.9.1.2	Color	52
1.9.1.3	El significado de los colores	53
1.9.1.3.1	Blanco	53
1.9.1.3.2	Amarillo	53
1.9.1.3.3	Naranja	54
Autor: Karim Rashid		54
1.9.1.3.4	Azul	55
1.9.1.3.5	Rojo	55
1.9.1.3.6	Negro	55
1.9.2	Características	58
1.10	Estudio y definición de aspectos técnicos	59
1.10.1	Análisis de la edificación existente	59
1.10.1.1	Situación y forma	59
1.10.1.2	Tamaño	61
1.11	Estudio y definición de aspectos tecnológicos	62
1.11.1	Iluminación	62
1.11.1.1	Tipos de iluminación	63
1.11.1.1.1	Iluminación directa	63
1.11.1.1.2	Iluminación indirecta	63
1.11.1.1.3	Iluminación natural	64

1.11.2	Lámparas	64
1.11.2.1	Lámparas incandescentes	64
1.11.2.2	Lámparas Fluorescentes	64
1.11.2.3	Focos dicroicos	65
1.11.3	Características para una buena iluminación	66
1.11.4	Ventilación	68
1.11.4.1	Tipos de Ventilación	68
1.11.4.1.1	Ventilación Forzada	68
1.11.4.1.2	Ventilación Natural	68
1.11.5	Seguridad	71
1.11.5.1	Art. 161. Salidas de emergencia	71
1.11.6	Vías de escape	73
1.11.6.1	Evacuación	73
1.11.7	Alumbrado de emergencia	74
1.11.8	Señalización	75
1.11.8.1	Salida de emergencia	75
1.12	Estudio y definición de materiales y acabados	77
1.12.1	Materiales	77
1.12.2	Pinturas	79
1.12.3	Acabados	80
CAPITULO II		82
2.1	Análisis del Usuario – El Ciclista	82
2.2	Usuarios que prefieren el Downhill	83
2.3	Usuarios que prefieren el Street	84
2.4	Usuarios que prefieren el Bike Polo	85
CAPITULO III		89
3.1	Desarrollo de la propuesta de Diseño	89
3.2	Características espaciales	89
3.3	Aspectos Espaciales	96
3.4	Aspectos Constructivos y formales	99
3.5	Mobiliario	102
3.6	Programa Arquitectónico	105
3.6.1	Cuadro de Programación	105
3.6.2	Grilla	109
3.6.3	Organigrama	110

3.6.4	Zonificación	112
3.7	Conclusiones	114
CAPITULO IV	115
4.1	Planos Arquitectónicos	115
4.2	Presupuesto	161
Bibliografía	162
Páginas Web	164
ANEXOS	166

INDICE DE IMAGENES

Imagen No. 1 Antiguo bar.....	23
Imagen No. 2 Cadenas de comida rápida.....	27
Imagen No. 3 Primer restaurante temático.....	28
Imagen No. 4 Primer restaurante temático.....	29
Imagen No. 5 Hard Rock Café, Las Vegas.....	34
Imagen No. 6 Hard Rock Café, Las Vegas.....	35
Imagen No. 7 Alicia en el mundo mágico.....	36
Imagen No. 8 Alicia en el mundo mágico.....	37
Imagen No. 9 Switch Restaurant and Lounge.....	38
Imagen No. 10 La Bicicleta, Cycling Café & Workplace.....	39
Imagen No. 11 La Bicicleta, Cycling Café & Workplace.....	40
Imagen No. 12 Bar la Cleta.....	42
Imagen No. 13 Bar la Cleta.....	42
Imagen No. 14 Bar la Cleta.....	43
Imagen No. 15 Green Wheels.....	45
Imagen No. 16 Planos actuales de casa Av. 12 de Octubre.....	51
Imagen No. 17 Restaurante.....	54
Imagen No. 18 Club Araoz.....	56
Imagen No. 19 Restaurante La Casa.....	57
Imagen No. 20 Baño.....	58
Imagen No. 21 Planos de casa Av. 12 de Octubre.....	61
Imagen No. 22 Fachadas actuales de casa Av. 12 de Octubre.....	62
Imagen No. 23 Iluminación.....	63
Imagen No. 24 Foco incandescente.....	64
Imagen No. 25 Foco fluorescente.....	65
Imagen No. 26 Foco dicroico.....	65
Imagen No. 27 Tienda de Bicicletas.....	67
Imagen No. 28 Ventilación en baños.....	70
Imagen No. 29 Ventilación en tienda de recuerdos.....	71
Imagen No. 30 Salidas de Emergencia y vías de escape.....	73
Imagen No. 31 Sistema de señalización.....	76
Imagen No. 32 Sistema de señalización.....	78

Imagen No. 33 Ciclistas urbanos.....	82
Imagen No. 34 Downhill Miraflores	83
Imagen No. 35 Downhill Urbano	84
Imagen No. 36 Street en Quito.....	85
Imagen No. 37 Juego de Bike Polo	86
Imagen No. 38 Juego de Bike Polo	86
Imagen No. 39 Bianchi Cafe Cycles	87
Imagen No. 40 Mobiliario “La Cleta”	88
Imagen No. 41 Asientos de barra	88
Imagen No. 42 Segundo piso “Bike Polo”	90
Imagen No. 43 Primer piso “Street”	90
Imagen No. 44 Segundo piso “Downhill”	91
Imagen No. 45 Primer piso “Urbano”	92
Imagen No. 46 División de espacios	93
Imagen No. 47 División de espacios	94
Imagen No. 48 Pista de Free Style	95
Imagen No. 49 Terraza segundo piso.....	97
Imagen No. 50 Barra en forma de llanta	98
Imagen No. 51 Tercer piso terraza	99
Imagen No. 52 Planta amoblada primer piso	100
Imagen No. 53 Fachada frontal	101
Imagen No. 54 Planta primer piso.....	101
Imagen No. 55 Dimensiones antropométricas	102
Imagen No. 56 Dimensiones antropométricas	103
Imagen No. 57 Taburete de barra.....	104
Imagen No. 58 Zonificación de Áreas	113

INDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1 Tipos de baldosas.....	77
Cuadro No. 2 Tipos de pinturas	79
Cuadro No. 3 Materiales de acabados	81
Cuadro No. 4 Percentiles de hombres y mujeres.....	103

Cuadro No. 5 Grilla.....	109
Cuadro No. 6 Organigrama	111

Importancia

En la ciudad de Quito, el movimiento ciclístico ha ido en aumento, desde el 2004 se ha realizado cada domingo los ciclopaseos organizados por la Fundación Ciclópolis, esto ha sido una de las actividades recreativas más importantes que ha despertado el incentivo del uso de la bicicleta por muchos más usuarios. Poco a poco se ha ido fortaleciendo y posicionando su uso mediante leyes, y por el apoyo de autoridades. Cada vez son más los colectivos o grupos activistas que se han formado con el fin de realizar varias actividades en bicicleta.

El incremento de ciclistas en Quito e incluso en el Ecuador, el último año, ha sido muy notable, y este grupo va en busca de lugares cómodos y que cumplan sus exigencias y necesidades. Los ciclistas buscan vías para circular por la ciudad, parqueaderos seguros y lugares de entretenimiento pero que cuenten con un espacio apropiado para dejar a su transporte. Es por esto que el proyecto está dirigido a diseñar un espacio apropiado, novedoso y seguro para este tipo de clientes.

Los ciclistas urbanos son los que podrán disfrutar principalmente de este espacio, cada uno escoge la temática o el estilo en la que se identifique; polo, street, downhill, cross country, urbano, etc., además ésta será una invitación para aquellas personas que aún no practican tan completo deporte, que por curiosidad o novedad quieran disfrutar del ambiente. Muchos después de su visita pueden animarse a adquirir una bicicleta y practicar alguno de estos interesantes estilos, formar parte de un mundo más aventurero, saludable, expandir sus mentes a nuevas experiencias de vida, relacionarse con más gente, etc., la BICICLETA es portadora de buenos momentos.

Justificación

El bar – restaurante está destinado a un grupo en especial de la sociedad; los ciclistas urbanos de Quito. Existen un sin número de lugares donde se puede disfrutar, comer, relajarse, etc., pero muy pocos, o tal vez ninguno hasta ahora, que cuenten con todo lo necesario y apropiado para satisfacer las necesidades y exigencias de los mismos. Al hablar de esto se quiere decir que no hay seguridad o espacios destinados, principalmente para sus bicicletas (parqueaderos), además de actividades recreativas, interacción con la misma mediante videos, galerías, decoración, etc.

Es necesario empezar a realizar este tipo de lugares, donde abarque todo lo mencionado, haciendo de esto a los ciclistas los principales beneficiarios, con espacios amplios dedicados a la bicicleta. Para esto se ofrece un lugar donde habrá parqueaderos de bicicletas, áreas recreativas en el exterior que cuentan con una pista de freestyle, y rampa en U, zona de mesas con una libre circulación, decoración de acuerdo a la temática y estilo de los ciclistas, mobiliario novedoso hecho con partes recicladas de bicicletas, servicio de comida rápida y bebidas de todo tipo, galerías móviles, proyección de videos en pantallas planas, música, tienda de recuerdos, etc., en fin todo lo necesario para satisfacer al cliente.

Y ya que el uso de la bicicleta con el pasar de los años ha ido en aumento, se puede decir que este bar – restaurante permanecerá por largos periodos, cambiando, mejorando y aumentando lo que se necesite con el tiempo para no perder el estilo y funcionalidad del lugar.

Antecedentes

El bar – restaurante está destinado a un grupo en especial de la sociedad, los ciclistas urbanos. Con el paso del tiempo ha ido aumentando la cantidad de personas que se movilizan en bicicleta por Quito, tratando de evitar el tráfico, contaminación y estrés por transitar en automóvil, pero a la vez ese grupo busca espacios cómodos, amplios y novedosos donde puedan relajarse y divertirse, sienten la necesidad de llegar a lugares donde sus bicicletas estén seguras y tengan un espacio apropiado para las mismas. Es por eso que mediante investigación con los mismos involucrados se realizará una propuesta relacionada con ese espacio esperado en la ciudad de Quito.

La investigación para realizar este proyecto estará compuesta por: qué esperan los usuarios del lugar, qué sería lo novedoso para ellos, cuál es el entretenimiento que esperan o buscan, el estilo de comida y bebidas que tienen más demanda, espacios o parqueadero de bicicletas más cómodos, seguros, novedosos.

Además esto promueve el uso de la bicicleta en diferentes maneras, deporte, transporte, hobby, etc., incentivar a que las personas tengan el hábito de hacer algo no convencional, actualmente la gente se ha propuesto moverse en bicicleta, existen proyectos como “Al trabajo en BICI” de la Fundación Ciclópolis en la cual muchos se han unido y ahora ya es una costumbre reducir el uso del automóvil y movilizarse desde muy temprano en bicicleta.

“Al Trabajo en Bici, nació en el año 2008, de la necesidad de involucrar al sector empresarial, público y privado, para solucionar los problemas de contaminación y

tráfico que se producen en la ciudad. Ocasionalmente por el intensivo uso del auto particular como medio de movilización.

Es una actividad que se realiza en conjunto con instituciones públicas y privadas, nace de la jornada de "Al Trabajo en Bici 1000 autos menos" en la actualidad este proyecto se realiza todas las semanas con una institución. Cuyos objetivos son:

- Contribuir a reducir, por un día, una cantidad significativa de autos.
- Hacer público el compromiso empresarial con la reducción de los problemas de movilidad y contaminación que enfrenta la ciudad
- Promover y proponer a las autoridades medidas más eficaces para incentivar el uso diario de la bicicleta y otros modos más sostenibles de movilidad.

Otro proyecto de gran importancia en la ciudad y por la cual muchas personas se han unido al movimiento ciclista es el "Ciclopaseo Dominical", esta es "la actividad recreativa no motorizada (ciclismo, caminata, trote) que se realiza todos los domingos a lo largo de una ruta de unos 30 Km que junta norte, centro y sur de la ciudad, convirtiéndose en uno de los proyectos más incluyentes de la ciudad de Quito.

El domingo 23 de abril del 2003 se realizó el primer Ciclopaseo con la asistencia de cerca de 20 000 personas. Esta asistencia masiva hizo que a partir de 2005 se amplíe la frecuencia para pasar de realizarse una vez al mes a cada 15 días. Y por la demanda de la ciudadanía desde 2008 esta actividad se realiza cada semana.”¹

¹ Archivos de Fundación Ciclópolis Quito

También podemos mencionar que gracias al proyecto de movilidad en Quito y con el fin de reducir el uso del vehículo, implementaron bicicletas públicas, llamadas “BICI Q”. Aparecen en el año 2012 y para acceder a este servicio público solicitaron algunos requisitos y el llenar un formulario con todos sus datos para de esta manera obtener un carnet de identificación con el cual solo los usuarios que lo tengan son los beneficiados de su uso. En el primero año tenía un costo de 25.00 dólares americanos por año, pero actualmente ya que la demanda fue muy alta, decidieron que éste servicio fuera gratuito y accesible para todo el público.

Además existen varios colectivos y organizaciones en la ciudad de Quito que se encargan de promover el ciclismo de diferente manera a través de salidas nocturnas o eventos, como es el caso de los “Hell Bikers Quito”; este grupo desea apropiarse del espacio público de una manera amigable pero a la vez mostrando el lado extremo y la adrenalina que nos trae la bicicleta en otra modalidad. El Street (saltos, trucos, etc., en las calles), el downhill (descenso en gradas y de montaña), el free style (trucos, giros y saltos en pista de tierra y cemento, ejemplo la del parque de la Carolina) es el fuerte de este grupo aventurero. Los conocidos “MIERCOLES DE STREET”, se realizan en las noches y van dirigidos a todas esas personas, hombres y mujeres, que buscan adrenalina, otro tipo de experiencia en “bici” y hasta el aprender o mejorar en saltos, descenso de gradas, trucos, etc., también son organizadores de algunas interesantes carreras como “EL CAPO DE LAS GRADAS” la cual tiene gran acogida por los ciclistas y público en general, “LA CACERIA DEL BIKER”, carrera para iniciar las fiestas de Quito, y “FURIA EN 2 RUEDAS” un alleycat (yincana) fuera de lo común. Otro colectivo en la cual las mujeres son las protagonistas, surgen con el propósito de alentar y animar a las mismas a perder el miedo de movilizarse en bicicleta por las

calles de Quito, ellas son las ‘Carishinas en Bici’, las cuales se han posicionado de manera permanente ya que cada día muchas más mujeres se unen a esta gran iniciativa. Este grupo realiza salidas de cross country a montañas y paisajes de nuestro país, paseos urbanos por la ciudad y carreras en las cuales solo participan mujeres llamado “CARISHINA RACE”. Y así se podría hablar de algunos colectivos que se han ido formando en estos últimos años pero todos han sido positivos ya que se dirigen hacia un mismo objetivo, el generar el uso frecuente de la bicicleta.

Planteamiento del problema

Principalmente este proyecto se enfoca en adecuar de una vivienda existente a un bar novedoso y fuera de lo común, ya que no existen lugares para este tipo de actividades. El bar – restaurante tendrá como temática obviamente el mundo de la bicicleta, en el que se muestre los diferentes estilos que un ciclista pueda practicar en la vida diaria, la seguridad será fundamental, los usuarios buscan que las bicicletas permanezcan intactas mientras se realiza tramites, compras y en este caso mientras se relajan o comen en el espacio.

Para llegar a este lugar se analiza la forma más segura de hacerlo, existen ciclo vías a sus alrededores, esto facilita y es más rápido el desplazamiento del ciclista por la ciudad. Para los ciclistas que se movilizan en “bici” todo el tiempo no tiene problema en llegar por la ruta que más les guste. El espacio se encuentra ubicado en la 12 de Octubre y Madrid un sector muy concurrido por peatones y conductores, es tráfico compartido así que se debe analizar la mejor convivencia entre los involucrados para que no existan conflictos de circulación.

La falta de este tipo de espacios de incentivo al ciclismo contribuye a que todavía la ciudad no sea totalmente apta para que un ciclista pueda circular tranquilamente por las calles, ya que no hay una buena educación vial y respeto por parte de los automovilistas, muchos se molestan cuando un ciclista está en la vía, por esta razón se ha implementado lo que son las ciclo vías, pero se puede decir que algunas están mal planificadas y tampoco existen muchas que dirijan al lugar de destino que desea el ciclista, es por esto que obligadamente se debe tomar otras rutas en las cuales se puede correr cierto riesgo.

Objetivos

Objetivo General:

Diseñar un bar - restaurante en función de las necesidades de los ciclistas urbanos de la ciudad de Quito tomando en cuenta estándares de infraestructura, principios de diseño y seguridad, además del diseño de un mobiliario ergonómico, usando partes de bicicletas con ensambles apropiados.

Objetivos Específicos:

Investigar las tendencias que existen en otros restaurantes temáticos como guía en la realización del nuevo bar - restaurante.

Definir circulaciones, ventilación e iluminación adecuada; la seguridad necesaria para el cliente, como salidas de emergencia, señalética, accesos libres y espaciosos, además cromática, materiales y diseño interior de cada espacio.

Realizar el diseño de los muebles a utilizar en dicho espacio usando partes de bicicletas, con los ensambles apropiados para el material propuesto y tomar en cuenta su ergonomía.

Resultados Esperados

Un proyecto de interiorismo de un bar - restaurante temático en el que se considere los aspectos de diseño y las necesidades del usuario. Que sea viable, original, organizado, atractivo y único, en el cual los ciclistas urbanos de Quito se sientan a gusto en cada visita al lugar.

Incorporación de partes recicladas de bicicletas para el diseño de mobiliario del espacio a diseñar y estudiar.

Viabilidad

El lugar en el cual se va a realizar el bar – restaurante está ubicada en la Av. 12 de Octubre y Madrid, es una casa actualmente existente, para llegar se propone utilizar las “ciclovías” que existe a sus alrededores como mejor opción, pero también se puede tomar otras vías aledañas. Si no cuentan con su propia bicicleta se puede utilizar el servicio público de la ‘BICI Q’ ya que hay una estación a pocos metros de lo que sería el bar - restaurante.

En cuanto a lo económico se llevará a cabo un presupuesto en el cual se controle el monto. Se va a usar partes de bicicleta recicladas en el mobiliario y para los acabados materiales resistentes, durables y no tan costosos.

Este proyecto tendría buena aceptación en la sociedad ya que actualmente existe una gran cantidad de ciclistas en Quito: solo en los ciclopaseos dominicales asisten alrededor de 20.000 y 30.000 ciclistas; es por eso que se puede confirmar la rentabilidad y acogida del lugar. Un buen ejemplo es el bar ‘La Cleta’, muy conocido en Quito por el mundo del ciclismo urbano, y ya que ha tenido una gran acogida y frecuencia de clientes se han visto obligados a ampliar sus instalaciones con el fin de atender a todos, dándoles todas las comodidades necesarias para el momento de su visita.

CAPITULO I

1.1 Marco Teórico

1.2 Marco histórico

La aparición de los restaurantes en el mundo remontan de hace siglos atrás donde en la antigua Roma fueron los pioneros en la creación de estos lugares.

”Los antiguos romanos salían mucho a comer fuera de sus casas; aún hoy pueden encontrarse pruebas en Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles. En sus calles había una gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y comidas calientes.” Arqhys Arquitectura & Decoración, (2013)



Imagen No. 1 Antiguo bar

Fuente: Grande Taberna

Después de la caída del imperio romano, las comidas fuera de casas se realizaban generalmente en las tabernas o posadas y en el año 1200 ya existían casas de comidas en Londres, París y en algunos otros lugares en las que podían comprarse platos ya preparados. Las cafeterías son también un antepasado de los restaurantes.

La palabra restaurante se estableció en breve con los chefs de más reputación que hasta entonces solo habían trabajado para familias privadas abrieron también sus propios negocios o fueron contratados por un nuevo grupo de pequeños empresarios: los restauradores.

“La palabra restaurante llegó a Estados Unidos en 1974, traída por el refugiado francés de la revolución Jean Baptiste Gilbert Paypalt, este fundó lo que sería el primer restaurante francés en Estados Unidos llamado Julien’s Restorator. Después de 1850, gran parte de la buena cocina de ese país se encontraba en los barcos fluviales de pasajeros y en los restaurantes de los trenes.” Arqhsy Arquitectura & Decoración, (2013)

El negocio de los restaurantes públicos fue creciendo progresivamente, ya que el comer fuera representaba para la familia media de las pequeñas ciudades una ocasión muy especial. En 1919 se prohibió la venta de bebidas alcohólicas, lo que perjudicó a muchos restaurantes, cuyo beneficio mayor dependía de las ventas de licor.

En los años 20 las ciudades ya tenían suficientes automóviles como para que se incorporara al mercado un nuevo tipo de restaurante, estos incluían servicios para

automovilistas. Hoy en día estos restaurantes han desaparecido, ya que han sido reemplazados por los restaurantes de comidas rápidas.

El negocio comercial de los restaurantes prosperó después de la segunda guerra mundial, ya que muchas personas con posibilidades económicas adquirieron el hábito de comer fuera de sus casas.

El comer fuera está íntimamente ligado a la disponibilidad económica y, por lo tanto, al incrementarse esta, aumentan las ventas en los restaurantes.

1.3 Comida Rápida

“Ya en la antigua Roma se servía en puestos callejeros panes planos con olivas o el faláfel en el Medio Oriente. En la India se acostumbra desde muy antiguo a servir comida callejera, algunas pueden ser las pakoras, el Vada pav, el Papri Chaat, el Bhelpuri, el Panipuri y el Dahi Vada.” Hogan, (1997)

En 1912 se abre el primer automat (máquinas expendedoras de comida mediante monedas o billetes) en Nueva York, un local que ofrecía comida detrás de una ventana de vidrio y una ranura para pagar con monedas. El sistema ya existía antes en Berlín y en algunas ciudades de Estados Unidos como Filadelfia.

“Luego con la llegada de los populares drive-through en los 1940s en Estados Unidos periodo en el que se hace muy popular servir comidas sin necesidad de salir de un coche, el concepto "fast food" se instala en la vida de Occidente. Las comidas se sirven a pie de calle o en algunos países se ofrecen en locales comunes denominados food courts.

El concepto de comida rápida aparecía en Europa durante las Guerras Napoleónicas cuando en el siglo XIX el Ejército Ruso en Francia solicitaban en los restaurantes que se les sirvieran lo antes posible, mencionando repetidas veces la palabra Bistró (en ruso: bystro = rápido).” Levinstein, (2003)

Levinstein, (2003) menciona que, a finales de los años 1990 empiezan a aparecer movimientos en contra de la 'fast food' y denuncian algunos aspectos acerca de la poca información, el alto contenido de grasas, azúcares y calorías de algunos de sus alimentos. A comienzos del siglo XXI aparecen ciertas corrientes contrarias como el movimiento Slow Food nacido en el año 1984 (promovido por Joseph Bové) pone como sus objetivos luchar en contra de los hábitos que introduce la comida.

En la actualidad existen restaurantes como Mac Donald's y KFC, éstas son cadenas de comida rápida mundialmente famosas, y del agrado de muchos comensales, pero la variedad fue en aumento y ahora hay más opciones, como Burger King, Pizza Hut, Campero, etc., sin mencionar los locales que son pequeños, no tan reconocidos, pero muy concurrido por gente que ya los conoce, con mejores porciones y precios, algunos más cautelosos en cuanto a nutrición se refieren ya que ahora la mayoría también ofrecen ensaladas y bebidas naturales, se podría decir que existe ya un menú vegetariano, es decir, cumplen con los gustos y exigencias de todos sus clientes.

En cuanto a su arquitectura y diseño se puede decir que casi se parecen, ya que todos cuentan con grandes espacios para la zona de mesas, una barra grande para realizar el pedido con 3 o 4 personas encargadas, baños para hombres y mujeres, y un espacio de juegos destinado solo para niños hasta 12 años. Además todas estas cadenas usan el mismo estilo cromático; amarillo, rojo y blanco, colores que persuaden a los clientes a consumir.



Imagen No. 2 Cadenas de comida rápida

Los restaurantes en el Ecuador se originan a mediados del siglo XX, se desconoce cuál fue el primer restaurante que se abrió, pero estas cadenas de comida rápida se hicieron presentes desde la década de los 80s, restaurantes lindos a la vista y con muy buena atención al cliente.

En el Ecuador existen aún los puestos informales de comida en las calles, éstos ofrecen el mismo servicio de comida rápida, pero lo que cambia es que no se encuentra en un

local con mesas, sino que la gente se sirve su orden parada, como por ejemplo en Quito “Los Hot Dogs de la Gonzales” o aún más informal, los “carritos” con plancha para la venta de hamburguesas como por ejemplo las “hamburguesas de piña” de la Universidad Central, las hamburguesas de la Av. República, vendedores de pinchos, y muchos más.

1.4 Primer restaurante temático del mundo

1.4.1 El Café del Infierno

“Esta caverna de estatuas de demonios retorcidos es Le Cafe de L'Enfer (El Café del Infierno) en el barrio rojo de París (también conocido como Pigalle, el barrio del Moulin Rouge).



Imagen No. 3 Primer restaurante temático

Fuente: Rinconabstracto.com

Autor: El café del infierno

“Se abrió en el siglo 19 y funcionó hasta la mitad del siglo 20. Fue el primer restaurante temático del mundo, sus camareros estaban disfrazados de diablos y el portero gritaba condenaciones a los clientes que entraban para tomar asiento.” Rincón Abstracto, (2013)



Imagen No. 4 Primer restaurante temático

Fuente: Rinconabstracto.com

En la actualidad ya no existe el lugar es por eso que no se sabe con certeza qué tipo de bebidas y alimentos ofrecían. Sin embargo se puede decir que su decoración era muy peculiar, sobretudo en el techo; figuras demoniacas, talladas en piedras, asemejaban la idea que se tenía sobre el infierno y lo malo, gárgolas, demonios, trinchas, fuego (llamas), gente sufriendo, etc., predominaba el lugar. Su mobiliario era muy simple, y

los colores que usaban oscuros, todo en un estilo muy gótico o tenebroso, pero que llamaba la atención de muchos.

1.4.2 Primer restaurante temático en Ecuador

En el Ecuador, en la ciudad de Quito,

“El Normandy fue el primer restaurante de corte temático que ofrecía un servicio especializado en comida francesa, dentro de una decosféra que ambientaba claramente un alto nivel francés esto lo convirtió en poco tiempo en uno de los lugares más concurridos de aquella época. Después de poco tiempo aparece el Ritz. Los dos establecimientos se ubicaban en la Plaza del Teatro y por sus prácticas que trasportaban en épocas o lugares se convirtieron en los sitios más conocidos de la población. Desde ese momento la restaurantería temática en Quito comienza a existir.” Reyes, (2009).

1.5 Marco conceptual

1.5.1 Restaurante: “Es un establecimiento comercial, en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.” Diccionario de la lengua española, (2001)

1.5.2 Restaurantes temáticos: Díaz y León, (2014) dicen que, su oferta se basa en un tema determinado, y todos sus elementos giran al entorno al mismo, tanto la decoración, el servicio, uniformes, música, etc.

Actualmente existe una gran variedad de restaurantes temáticos en el mundo, un ejemplo y entre los más famosos y reconocidos, HARD ROCK CAFÉ; su decoración presenta a los grandes iconos del Rock de todos los tiempos, mientras se disfruta de su música, video clips y comida típica estadounidense.

1.5.3 Estilo temático: “Este tipo de decoración si bien puede idealizarse cómo a una tendencia vanguardista y moderna es implementada desde los principios de la historia donde el ser humano adaptaba los ambientes en relación directa a las actividades que realizaba, bien de forma consciente o inconsciente, aunque hoy es comercializada cómo una práctica alternativa para espacios comerciales con estilo.” Decoración 2.0, (2010)

Está de moda dar un estilo temático a los bares y restaurantes para dar un ambiente diferente, llamar la atención de sus clientes y muchos hasta para hacer referencia al nombre del lugar. Actualmente hay diferentes estilos, que el público no deja pasar por desapercibido.

1.5.4 Pop art: En su estudio Preckler (2003) concluyo que:

“El Pop-Art fue quizá una forma de evasión que utilizó y reelaboró los sistemas de comunicación, la cultura de masas y la publicidad, y reflejo la sociedad de aquel momento, la cual vivía ya una cultura Pop que abarcaba, además el arte, la música, la moda, etc., en la que había tenido mucho que ver el desarrollo tecnológico y económico y la cultura industrial y capitalista de

occidente. El Pop-Art fue el arte de una época en la que la frivolidad y el consumismo escondían un drama soterrado, el materialismo, la pérdida del sentido de la vida, la soledad del hombre y su manipulación. Los artistas de esta corriente, al plasmar esas formas de vida externas, no buscaban un arte intrascendente y frívolo en sí mismo, como aparentemente podía parecer, sino que intentaban realizar una crítica irónica y suave de aquella sociedad, sobretodo de la sociedad de consumo, aunque es verdad que a veces no existía una clara intencionalidad o propósito al respecto.

El Pop-Art no tenía una técnica sencilla, exigía mucha dedicación, elaboración y trabajo; habitualmente de enorme formato y gran colorismo, en los cuadros se introducían objetos como latas, botellas, maniqués, dianas, banderas, “comics”, “collages”, fotografías, carteles publicitarios y toda clase de objetos que tenía no solo una finalidad estética, sino también simbólica, semántica, e iconográfica y crítica, cosa que el público no supo en su mayoría entender, entusiasmado con aquel lenguaje de fácil comprensión que estaba tan a su alcance y que identificó con sus propios gustos.” (p. 351 – 352)

Con esto se busca utilizar este tipo de arte en el diseño y decoración del bar – restaurante, utilizando colores fuertes, llamativos, sicodélicos, explotando a la bicicleta como una “marca”, además de decorar con publicidades de todo tipo y referentes al tema, haciendo más llamativas las paredes y el lugar.

1.6 Referentes

1.6.1 Hard Rock Café

En todo el mundo existen una variedad de bares y restaurantes temáticos que consiguen que sus clientes queden satisfechos en su visita. Cada uno es especial por lo que se caracteriza, por ejemplo uno de los Café-bar-Restaurant más famosos y reconocidos del mundo es el HARD ROCK CAFÉ.

“Es una cadena de restaurantes fundada en 1971 por Isaac Tigrett y Peter Morton. Todos los establecimientos están decorados con objetos de culto del rock como guitarras de grupos famosos, y mientras se sirve comida típica estadounidense se visualizan videoclips de bandas pertenecientes al género. La primera sucursal fue abierta junto al Hyde Park Corner en Londres. El café toma su nombre tras la publicación del disco "Morrison Hotel" de The Doors en 1970. En 1982 comienza la expansión global del café por todo el mundo, incluyendo toda Europa, Norteamérica, Latinoamérica, Asia, Australia, el Caribe y algunos países de África”. Hard Rock Cafés (2007)

En 1990 la Rank Organisation (actualmente The Rank Group) adquirió los cafés regentados por Peter Morton y continúa expandiendo la marca, con más de 175 Hard Rock Cafes en 55 países.



Imagen No. 5 Hard Rock Café, Las Vegas

Fuente: Lugares 70, 80, 90

Autor: Raúl Andrés Fighetti Parato

Hard Rock Café usualmente tienen como centro del lugar a la barra principal en la cual su decoración es la más importante y llamativa, por ejemplo en las fotos que se muestran, este restaurante ubicado en Estados Unidos, de la barra sobresalen tres diferentes mástiles (cuello de guitarra) en grandes dimensiones, tiene dos pantallas donde constantemente pasan videos del género rock clásico, y llamativas repisas o muebles donde se colocan variedad de botellas y tragos.

Por el amplio espacio que hay en el lugar, hay muchas veces barras secundarias pero con una interesante decoración, donde se muestra discos, guitarras, trajes, y más de artistas del rock que han donado al lugar, así mismo en toda el área de mesas, la decoración es amplia y siempre llama la atención a sus visitantes.

En cuanto a colores predominan los blancos o cremas en las paredes, ya que tiene una excesiva decoración con cuadros, discos, guitarras y más, para esto un lienzo es la mejor opción, los pisos con piso flotante o de madera en ciertas zonas de alto tráfico como en la zona de mesas parece ser la mejor opción, también se mezcla con cerámica o

porcelanato en ciertas áreas. El gypsum en paredes falsas y en el techo da movimiento al lugar, madera y aglomerados en mesas y sillas, todo depende del estilo que quiera dar los diferentes Hard Rock en el mundo.

Conclusión:

Este es un gran ejemplo de bar – restaurante temático ya que lo tiene todo, pero lo que llama más la atención del lugar es su decoración e iluminación, en cuanto a su decoración hay un sinnúmero de objetos relacionados con el rock, cuadros, guitarras, ropa, dibujos, y muchas fueron donadas por los mismos artistas o cantantes, en cuanto a la iluminación es muy bien distribuida, dando más importancia a lo que se está exhibiendo en las paredes, luz fuerte y tenue en ciertas zonas, dependiendo del espacio y eso se tomará de ejemplo para el diseño de proyecto, los objetos de decoración acordes al tema que se está estudiando es un punto fundamental y el saber cómo distribuirlo para cada área y tendencia.



Imagen No. 6 Hard Rock Café, Las Vegas

Fuente: Lugares 70, 80, 90

Autor: Raúl Andrés Fighetti Parato

1.6.2 Alicia en el mundo mágico

Otro ejemplo de un restaurante temático se encuentra ubicado en Tokio – Japón, llamado ALICIA EN EL MUNDO MÁGICO:

“Restaurante inspirado en Alicia en el país de las maravillas deja a uno sin palabras. Mágico es un término demasiado simple para definirlo, más bien caprichoso. El restaurante ofrece al visitante el mundo de Alicia en el país de las maravillas con sus pisos a cuadros, un laberinto de jardín, cartas de baraja, una gran taza de Té y libros. Alicia en el Mundo Mágico es más que la fantasía de un niño, se ha convertido en una realidad que los niños y niñas por igual sin duda querrán ir a disfrutar.” Cooper, (2011)

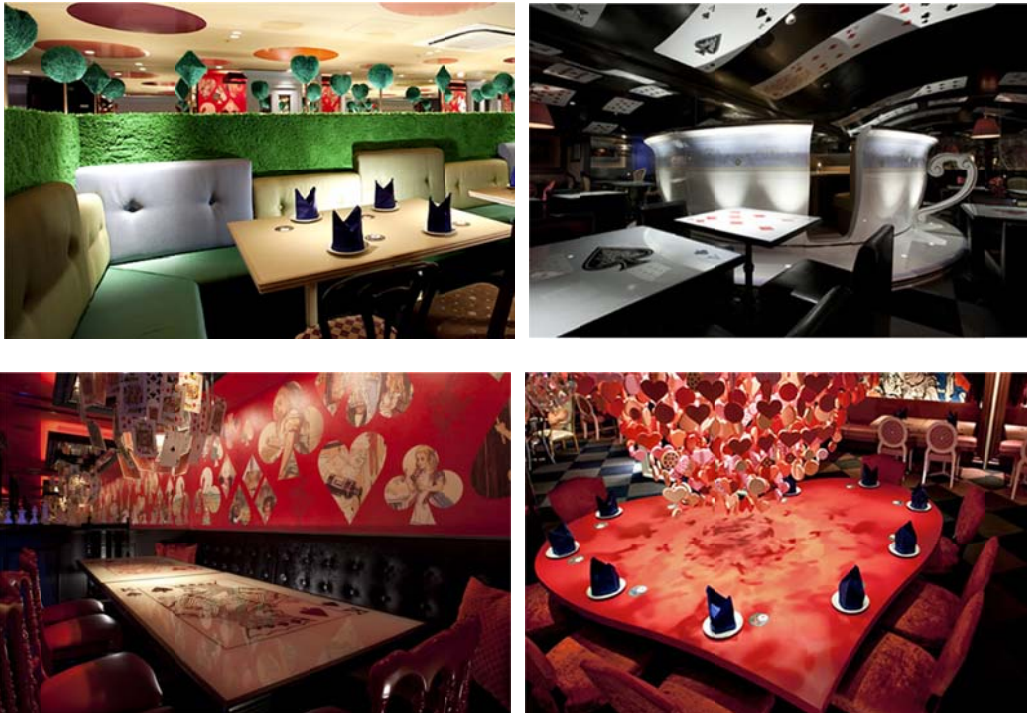


Imagen No. 7 Alicia en el mundo mágico

Fuente: Friendseat.com

Autor: Spence Cooper

Un restaurante muy interesante, cuenta con diferentes momentos (áreas) de la historia de Alicia en el país de las Maravillas, a la entrada una librería muy peculiar, en dimensiones exageradas, libros gigantes que llaman mucho la atención, piso de ajedrez y una perfecta iluminación, hay laberintos que dividen la sección de un área de mesas, con árboles en forma de los símbolos de las barajas, asientos acolchonados y muy cómodos, otra sección donde la taza gigante del ‘Sombrero Loco’ es la decoración principal, mesas de barajas, asientos de cuero, barajas en el techo que dan la sensación que están flotando, el área de la ‘Reina de Corazones’ se caracteriza por la iluminación rojiza, mesas de corazones, barajas, lámparas llamativas, sillas inusuales.

Es un cuento hecho realidad para todos los visitantes, a más de disfrutar de una deliciosa gastronomía, cada uno elige en el momento que más le gustaría estar.



Imagen No. 8 Alicia en el mundo mágico

Autor: Desconocido

Conclusión:

Sin duda un restaurante jamás visto, lo que más llama la atención es el ritmo y formas que da el espacio, sus colores muy bien escogidos atraen al público, y su inusual mobiliario y eso será una buena opción para tomar en cuenta en el bar – restaurante de ciclistas, sobretodo la originalidad de sus muebles.

1.6.3 Switch Restaurant and Lounge

Switch Restaurant and Lounge ubicado en Dubai, este restaurante es diferente a cualquier restaurante típico de fantasía, creado por el genio del diseño, Karim Rashid.

“El Poder y el brillo de Karim reflejan el éxito de los diferentes restaurantes del mundo que ha diseñado. *Switch* ofrece una experiencia gastronómica extraordinaria, con un magnífico diseño futurista y contemporáneo junto a un menú maravilloso e interesante de platos internacionales. De la palabra "Switch", el restaurante literalmente cambia sus colores, los cuales se adaptan bien a las formas y texturas para sacar el mejor ambiente y el estado de ánimo posible”. Cooper, (2011)



Imagen No. 9 Switch Restaurant and Lounge

Fuente: Friendseat.com

Autor: Spence Cooper

Conclusión:

El pensar que colores fríos con iluminación hacen que el cliente se sienta en toda su visita a gusto debe ser un punto importante para tomar en cuenta en este diseño, ya que

los colores influyen en las emociones y sentimientos de las personas, colores cálidos por las tardes, y por las noches algo ya más frío y bohemio, un juego de luces o iluminación es lo ideal para un ambiente o espacio interior, es por esto que el restaurante Switch es un buen ejemplo e inspiración para el proyecto.

1.6.4 La Bicicleta

En Madrid existe un lugar llamado LA BICICLETA en la cual ofrecen servicio de comida, bebidas calientes y frías, exposiciones, galerías y más.



Imagen No. 10 La Bicicleta, Cycling Café & Workplace

Fuente: La Bicicleta

Autor: Trend Hunters Eye

A simple vista este café tiene una zona de mesas donde se puede trabajar mientras se toma un rico café, una barra, un área de sillones y mesas bajas, baños para hombres y mujeres, cocina, un hall de entrada, una edificación que da un aspecto viejo o rústico, muy interesante.

Es un lugar pequeño y acogedor, perfecto para reunirse y relajarse entre amigos o trabajar un momento, disfrutar de diferentes galerías en la zona destinada para su exhibición, las “bicis” urbanas colgadas en las paredes son la parte llamativa de la decoración, ya que los muebles son realmente sencillos, sillones y mesas con cajones para guardar cosas mientras se moviliza a comprar algo de tomar.

Conclusión:

Es lo que se busca hacer en este proyecto pero de manera más grande y llamativa, con opciones inusuales, pero de este ejemplo se puede tomar las actividades que se realizan y ofrecen, parte de su ambiente, es por eso también que la gente le gusta y visita esta cafetería.



Imagen No. 11 La Bicicleta, Cycling Café & Workplace

Fuente: La Bicicleta

Autor: Lachicadelflequillo.es

Referente Nacional

1.6.5 La cleta

En Quito existen dos bares – restaurantes dedicados a la bicicleta, uno llamado la Cleta que fue creado hace solo dos años en el sector de la Floresta y el segundo el Green Wheels el cual fue inaugurado hace dos años, ambos tienen como temática la “bici”, espacios que acogen la música y el arte, ofrecen un buen ambiente para el público que los visita, variedad de comida y bebidas, espacios perfectos para relajarse y disfrutar entre amigos, compartiendo una misma pasión, LA BICICLETA.

La Cleta es un lugar bastante pequeño pero acogedor a sus comensales, cuenta con un área de mesas desde el momento que se ingresa al local, y también en sus exteriores, una barra principal, baño para hombres y mujeres y una pequeña cocina en la que realizan comida rápida, picadas, jugos, etc.

En cuanto a la decoración sus mesas y sillas en la parte central del lugar es lo que más llama la atención, aros de bicicletas dan forma a esto, pero no son muy cómodas ya que tanto en el espaldar como en el asiento de las sillas no tienen tanto relleno o esponja sin embargo la gente busca la oportunidad de sentarse ahí en su visita, también cuentan con sillones grandes, sillas altas en la barra con espaldar de volante de bicicleta y la silla más curiosa del lugar se encuentra en el exterior, una silla donde se puede seguir pedaleando mientras estas sentado compartiendo con amigos, es al puro estilo de una bicicleta estática. Lámparas que cuelgan del tumbado, son específicamente hechas con cadenas viejas de bicicleta, dibujos plasmados en las paredes, afiches y publicidad sobre

eventos que han realizado el grupo que se encarga de este bar, los “ABC”; son parte de la decoración del lugar, una iluminación bohemia y música de todos los estilos para su ambientación. Vale la pena conocerlo.



Imagen No. 12 Bar la Cleta

Autor: Jess Casper



Imagen No. 13 Bar la Cleta

Autor: Chris Carlsson

Lo que más llama la atención del lugar y ha sido un claro ejemplo para el proyecto, es su mobiliario, se busca realizar algo así, las piezas recicladas de bicicletas dan forma un

mobiliario novedoso y único, se va a diseñar algo cómodo y ergonómico para los clientes.



Imagen No. 14 Bar la Cleta

Autor: Desconocido

Referente Nacional

1.6.6 Green Wheels

Este espacio tiene en claro cuál es su objetivo hacia el público:

“Ofrecer a las personas que comparten nuestra experiencia, un concepto de vida acorde con el pensamiento de equilibrio, equidad, respeto a la naturaleza y generación de energía por nuestros propios medios. Constituyendo un movimiento latinoamericano que ejercite un pensamiento creativo, de libertad y participación democrática, mediante el uso de la bicicleta ser parte de un conglomerado que proponga iniciativas de cambio cultural en la región.”

Fiallos, (2014)

El Green Wheels fue creado en el año 2012, se encuentra ubicado en la Reina Victoria y la Niña, sector Amazonas, este lugar se caracteriza por promover el arte, la música, el interés por un medio ambiente más habitable y sobretodo el uso de la bicicleta.

Las fiestas con músicos, dj's, etc., que nos muestran diferentes ritmos y estilos, animan los fines de semanas, el libre espacio que dan para que grafiteros, artistas plasmen su arte en los murales del espacio es simplemente único, el especial espacio para presentaciones, exposiciones y galerías se da a notar cada día que preparan un evento diferente, su mobiliario y decoración es variante pero siempre apuntando a la bicicleta, además cuentan con un parqueadero de bicicletas en el patio en el cual también hay mesas para disfrutar de una buena comida o bebida que ofrece el lugar.

El espacio es muy amplio y da la bienvenida a proyectos, eventos nuevos, siempre colaborando a la cogida de los mismos.

Su distribución es la siguiente: tiene un área de mesas tanto en sus exteriores como en el salón principal, consta de una barra, en su frente un escenario que solo lo utilizan cuando hay presentaciones caso contrario sirve para poner mesas en los días ordinarios, cuenta con un baño de hombres y mujeres y una pequeña cocina.

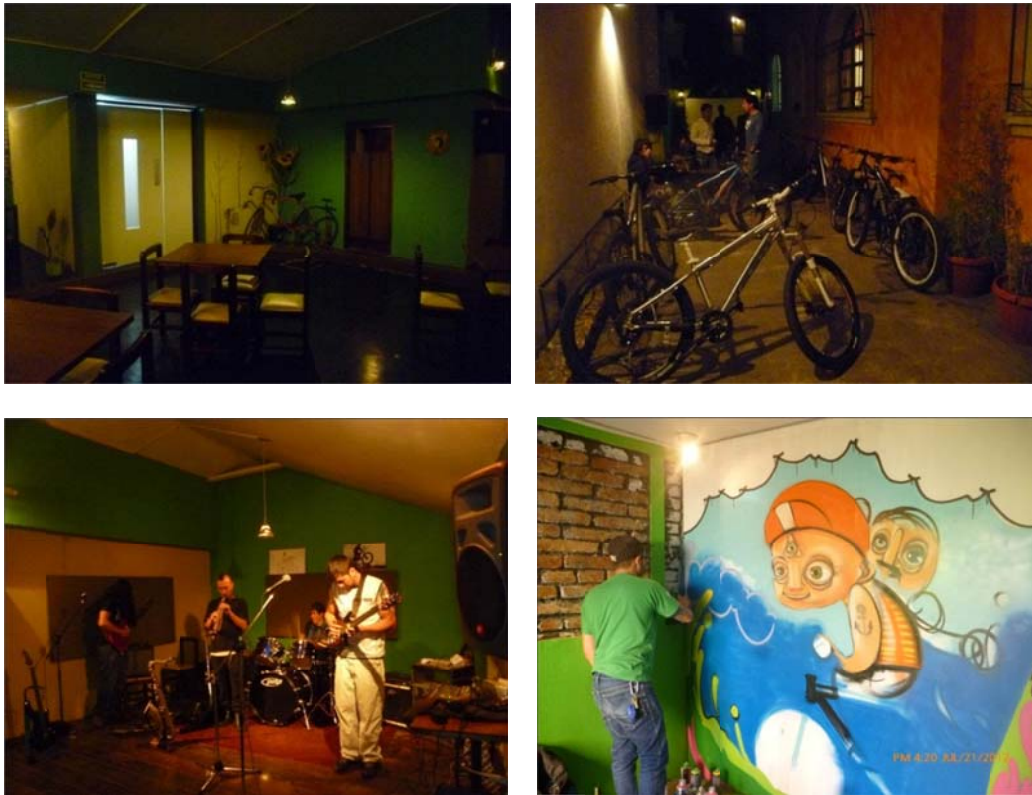


Imagen No. 15 Green Wheels

Autor: Cristina Fiallos

Conclusión:

Las actividades, comidas, y servicios que se ofrecen es lo que interesa, además de fomentar el uso de la bicicleta y de llegar al bar – restaurante en la misma, que tenga un lugar apropiado para parquear su medio de transporte es fundamental.

1.7 Marco normativo

Las siguientes, son normas que se tomaron en cuenta para realizar correctamente la propuesta, diseño y seguridad en el lugar que se escogió previamente.

Capítulo 1

1.7.1 **Ámbito de aplicación**

“Toda persona natural y/o jurídica, propietario, usuaria o administrador, así como profesionales del diseño y construcción, están obligados a cumplir las disposiciones contempladas en el presente reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios, basados en normas técnicas ecuatorianas INEN”. MIES, Acuerdo 01257, (2009).

Capítulo II

1.7.2 Medios de egreso: De acuerdo al **Art. 6**, son salidas de circulación que no poseen obstáculos hasta una vía pública o abierta. Véase en el anexo No. 1

De acuerdo al **Art. 7**, circulaciones comunales, pasillos y gradas deben construirse con materiales retardantes al fuego. Deben ser claramente visibles e identificados para que todos los ocupantes sean capaces de encontrar rápidamente la dirección de escape hacia la salida. Además los medios de egreso para las personas con discapacidades, deben contar con accesorios y equipos de protección que faciliten su evacuación. Véase en el anexo No. 1

1.7.3 Iluminación y señalización de emergencia para los medios de egreso: De acuerdo al **Art. 21**. Véase en el anexo No.1

1.7.4 Extintores portátiles contra incendios: De acuerdo al **Art. 29 y 30**. Véase en el anexo No. 1

1.7.5 Especificaciones técnicas para la seguridad y prevención contra incendios: De acuerdo al **Art. 114**. Véase en el anexo No. 1. MIES, Acuerdo 01257, (2009)

1.7.6 Normas específicas de edificación por usos

De acuerdo a la **Ordenanza 172** de Régimen del Suelo para el Distrito Metropolitano de Quito, se establecen las siguientes normas:

1.7.6.1 Edificación para centros de diversión: Según la **ordenanza 172**, capítulo 4, los centros de diversión se clasifican en 5 grupos.

Primer grupo: Capacidad superior o igual a 1.000 usuarios.

Segundo grupo: Capacidad entre 500 y 999 usuarios.

Tercer grupo: Capacidad mayor o igual a 200 hasta 499 usuarios.

Cuarto grupo: Capacidad mayor o igual entre 50 y 199 usuarios.

Quinto grupo: Capacidad menor a 50 usuarios.

Los centros de diversión del quinto grupo cumplirán con las siguientes disposiciones:

- Dispondrán de ventilación natural y directa al exterior; cuando no se pueda obtener un nivel satisfactorio de ventilación natural, se usará ventilación mecánica.

- Aislamiento acústico con materiales resistentes al fuego, para evitar la propagación de elevados niveles de presión sonora y vibración según lo establecido en la Ordenanza No. 213 de Medio Ambiente.
- Las emisiones de procesos y de combustión no podrán ventilar directamente hacia la vía pública por medio de puertas o ventanas.
- Los servicios sanitarios serán separados para ambos sexos y dispondrán de inodoro, urinario y lavamanos para hombres y de inodoro y lavamanos para mujeres. Véase en el anexo No. 1

1.7.7 ORDENANZA N° 0171

1.7.7.1 Condiciones específicas de implantación del uso comercial y de servicios: “Los centros de diversión que correspondan a Comercio Zonal CZ1A no podrán ubicarse a menos de 200 metros de distancia de equipamientos de servicios sociales de educación y de salud de ciudad o metropolitano.” DMQ, Ordenanza 171, (2012)

1.7.7.2 Clasificación del uso Comercial y de Servicios

1.7.7.2.1 Centros de diversión: De acuerdo la ordenanza **171**. Véase en el anexo No. 1

1.7.7.2.2 Concentración de público: De acuerdo al **Art. 208**, estos locales deben contar con una placa indicando su capacidad máxima.

De acuerdo al **Art. 210**, todo local de concentración de público debe disponer de salidas de escapes laterales, frontales y posteriores.

De acuerdo al **Art. 218**, los cortinajes, decoraciones, maderas y en general, todas las materias susceptibles de arder deben ser M2, como máximo.

De acuerdo al **Art. 220**, los recorridos para las salidas de emergencia no superarán los 25m.

De acuerdo al **Art. 221**, las vías de evacuación deben contar con lámparas autónomas de emergencia.

De acuerdo al **Art. 222**, se considera el control de humo y temperatura como un sistema de ventilación natural o mecánica destinado a evacuar el humo y el calor de un incendio en recintos de gran volumen. Véase en el anexo No. 1

1.8 Metodología de la investigación

1. Para la investigación de este proyecto a realizar, se buscó en el medio que es lo que existe actualmente, porcentajes de ciclistas que hay en la ciudad de Quito, inicios del incentivo del uso de la bicicleta, proyectos de movilidad, colectivos, eventos y más, para saber si éste proyecto es viable y tendrá aceptación y acogida por parte de los usuarios.

Además mediante fuentes bibliográficas se investigó la historia de los restaurantes, sus inicios y cuál fue el primer restaurante temático internacional y nacional. Se escogió algunos restaurantes temáticos que son de inspiración para el proyecto.

2. La información antes obtenida se aplicó en toda la propuesta del diseño, es decir cuando se dibujó planos y planificó el mejor funcionamiento del establecimiento, mediante la ergonomía, luz, ventilación, circulación, etc.
3. Se observó ideas de mobiliario en sitios web, relacionado a lo que se busca hacer y fabricar, pero además se diseñó nuevas y únicas ideas de acuerdo a la temática, y para ello se usaron piezas recicladas de bicicletas, esto disminuye gastos y da un toque original al lugar.

1.9.1.2 Color

El efecto psicológico del color tiene gran importancia en todo establecimiento en que se sirven comidas; como estas son disfrutadas primeramente por los ojos que por el paladar, el color resulta tan importante como el sabor y el olor. Actualmente en el espacio propuesto, todas sus paredes son blancas y beige, con pisos de parquet café, simple y frío, es fundamental encontrar colores adecuados para el espacio interior del bar - restaurante.

“El color siempre debe ser elegido tomando en cuenta la luz, porque ambas cosas están muy asociadas. Juntos pueden comunicar una variedad de mensajes psicológicos a niveles obvios y subliminales. Su relación surge de la percepción del color y como se refleja según la luz. En otras palabras, el mismo color toma una apariencia diferente inclusive puede parecer ser otro color según la fuente de luz (florecente o incandescente por ejemplo) o cuando se ve bajo luz directa o indirecta. Luz es color por sí sola, la fuente puede ser un bombillo teñido, un tubo de neón, luz natural o una candela.

Otra consideración es que la fuente de luz afecta la percepción del color. Alguna parte de la luz es absorbida, pero la luz que se refleja está altamente cargada con el color de la superficie, o sea su reflejo” Álvarez, (2012)

Para entender lo que causan los colores a la gente, se dará una explicación de los más usados en locales comerciales (restaurantes, bares, cafeterías, etc.) y un ejemplo de los colores que predominarán en el bar – restaurante.

1.9.1.3 El significado de los colores:

Cada color da una diferente reacción y percepción a las personas, es por eso que se debe escoger los colores adecuados para en este caso la gente se sienta a gusto en el espacio y lo más importante consuma los productos que se ofrezcan.

1.9.1.3.1 Blanco:

- “Se le considera el color de la perfección.
- El blanco por lo general tiene una connotación positiva.
- En publicidad, al blanco se le asocia con la frescura y la limpieza. En la promoción de productos de alta tecnología, el blanco puede utilizarse para comunicar simplicidad.

1.9.1.3.2 Amarillo:

- Representa la alegría, la felicidad, la inteligencia y la energía.
- El amarillo sugiere el efecto de entrar en calor, provoca alegría, estimula la actividad mental y genera energía muscular. Con frecuencia se le asocia a la comida.
- En exceso, puede tener un efecto perturbador, inquietante.
- Es recomendable utilizar amarillo para provocar sensaciones agradables, alegres.
- El amarillo es un color espontáneo, variable, por lo que no es adecuado para sugerir seguridad o estabilidad.

1.9.1.3.3 Naranja:

- El naranja combina la energía del rojo con la felicidad del amarillo. Se le asocia a la alegría, el sol brillante y el trópico.
- Representa el entusiasmo, la felicidad, la atracción, la creatividad, la determinación, el éxito, el ánimo y el estímulo.
- Es un color muy caliente, por lo que produce sensación de calor. Sin embargo, el naranja no es un color agresivo como el rojo.
- Es un color que encaja muy bien con la gente joven, por lo que es muy recomendable para comunicar con ellos.
- Color cítrico, se asocia a la alimentación sana y al estímulo del apetito. Es muy adecuado para promocionar productos alimenticios y juguetes



Imagen No. 17 Restaurante

Autor: Karim Rashid

1.9.1.3.4 Azul:

- Se le considera un color beneficioso tanto para el cuerpo como para la mente.
- Retarda el metabolismo y produce un efecto relajante. Es un color fuertemente ligado a la tranquilidad y la calma.
- Sin embargo se debe evitar para productos alimenticios y relacionados con la cocina en general, porque es un supresor del apetito.
- Cuando se usa junto a colores cálidos (amarillo, naranja), la mezcla suele ser llamativa. Puede ser recomendable para producir impacto, alteración.

1.9.1.3.5 Rojo:

- El color rojo es el del fuego y el de la sangre, por lo que se le asocia al peligro, la guerra, la energía, la fortaleza, la determinación, así como a la pasión, al deseo y al amor.
- Es un color muy intenso a nivel emocional. Mejora el metabolismo humano, aumenta el ritmo respiratorio y eleva la presión sanguínea.
- Tiene una visibilidad muy alta, por lo que se suele utilizar en avisos importantes, prohibiciones y llamadas de precaución.

1.9.1.3.6 Negro:

- El negro representa el poder, la elegancia, la formalidad, la muerte y el misterio.

- Es típico su uso en museos, galerías o colecciones de fotos on-line, debido a que hace resaltar mucho el resto de colores. Contrasta muy bien con colores brillantes.
- Combinado con colores vivos y poderosos como el naranja o el rojo, produce un efecto agresivo y vigoroso.” WebUsable, (2013)



Imagen No. 18 Club Araoz

Fuente: UniversiCard

Aplicación:

Después de este análisis los colores indicados para el bar-restaurant son el blanco, amarillo, rojo y negro. Estos colores dan la reacción que se busca para que los clientes consuman y tengan un momento agradable en su interior.

Cocina: para el área de cocina se utilizó en las paredes el color blanco o gris claro ya que representa la frescura y limpieza, en un restaurante sobretodo en el área donde se prepara los alimentos se desea proyectar un espacio limpio donde la manipulación de

los productos tengan todas las seguridades necesarias, el piso puede ser un color igualmente claro como el beige o a su vez negro dando un toque elegante, además que su limpieza se hará más notoria.

Zona de mesas: en esta área se utilizó algunos colores, blanco en ciertas paredes donde se coloquen fotografías, pantallas planas, área de galería porque de esa manera se podrá obtener un contraste entre lo que se desea mostrar, otros colores como el rojo y el amarillo que ayudaran a la persuasión hacia el cliente para que consuma lo que se va a ofrecer en el lugar bebidas, comida y venta de recuerdos y accesorios, además en los muebles como, mesas, sillas, sillones, barra se utilizó colores como el negro, café, verde, todos dan un ambiente más agradable y elegante, sin importar que el lugar sea dirigido a un público joven y fresco, y en los pisos porcelanato blanco y negro alternado, un estilo algo sicodélico.



Imagen No. 19 Restaurante La Casa

Fuente: TripAdvisor

Autor: Alejandro Robaina

Baños: para todos los baños se utilizó colores como blanco, rojo, negros o una variedad de colores fuertes en paredes con imágenes para da vida al espacio y en los pisos colores pasteles, dando la mejor opción de un contraste.



Imagen No. 20 Baño

Autor: Coffee Bike, arte foto y diseño en el ciclismo

Venta de accesorios: aquí se utilizó colores como el amarillo y rojo y para su contraste el color blanco, esos colores inducen al consumo y el propósito de esa área es que cada vez que los comensales lo visiten siempre lleven consigo algo nuevo, una nueva compra.

1.9.2 Características

Las texturas a percibir en paredes y pisos son las más notorias por el cliente, una pared gruesa, de bloque, con collages, además pisos de cerámica, alfombras y por supuesto las formas en el mobiliario.

El tamaño del lugar es bastante amplio, en él se puede realizar varios ambientes para la variedad de ciclismo que practica este tipo de clientes, por ejemplo el área de polo, downhill, Street, cross country, etc., barras en los tres pisos, galerías, un área especial para la venta de accesorios y recuerdos de su visita, en su exterior una rampa en U de freestyle y una pista grande de tierra.

El mobiliario amplio y novedoso, todo es hecho por medio de reciclaje de piezas de bicicleta, como por ejemplo los aros, pedales, asientos, cuadros de bicicleta, en el que muestre algo totalmente diferente a lo que la gente acostumbra ver, además para la parte de su decoración se puede contar con diferentes estilos de bicicletas que ya no se ven muy a menudo, el equipo necesario para presentaciones, registro de caja, seguridad y señalización.

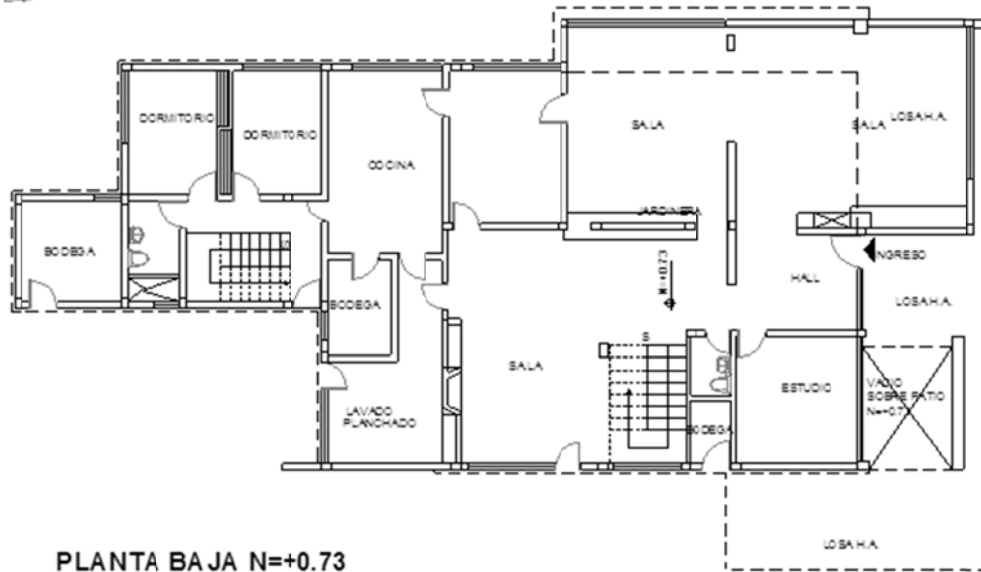
Además de que el restaurante será hecho en lo que ahora es una casa, las áreas útiles deben ser bien definidas para que su circulación se facilite.

1.10 Estudio y definición de aspectos técnicos

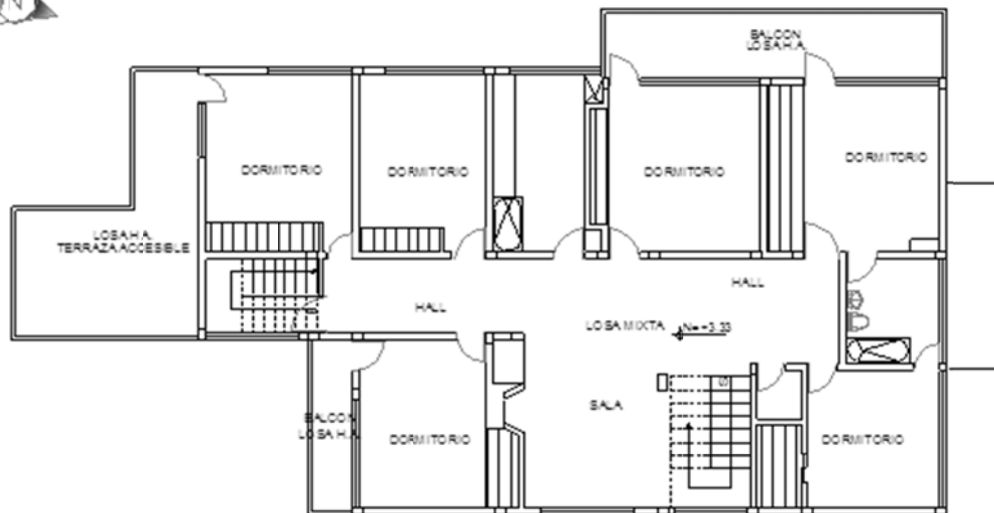
1.10.1 Análisis de la edificación existente

1.10.1.1 Situación y forma: El terreno es prácticamente plano y totalmente rectangular, de este modo es mucho más fácil manejar las ideas que se desean plantear en el lugar porque los pisos no necesitan nivelarse, se logra uniformidad y ritmo. Se encuentra ubicado al norte de Quito, en las calles 12 de Octubre y Madrid, consta de 3 divididos actualmente por 8 dormitorios, 4

salas, 1 cocina, 5 baños, 2 bodegas, 2 estudios, 1 área de planchado y lavado y 2 terrazas, este espacio será nuevamente redistribuido para que se adapte a la función del bar – restaurante.



PLANTA BAJA N=+0.73



PRIMERA PLANTA ALTA N=+3.33



SEGUNDA PLANTA ALTA N=+5.93

Imagen No. 21 Planos de casa Av. 12 de Octubre

Fuente: Arq. Gabriela Rosero

Su frente y fondo son totalmente rectos, pero a desniveles por lo que cuenta con 3 pisos, su altura desde el piso hasta el último piso es de 7.98m y cada piso tiene una altura piso–techo de 2.40m. Para este nuevo diseño solo se implementará nuevas ventanas y la ampliación de algunas existentes, con el fin de dar más iluminación al lugar, además del logotipo del bar – restaurante.

1.10.1.2 Tamaño: el terreno existente tiene un área en el primer piso de 298.31m² y perímetro de 83.147m, en el cual consta de 2 dormitorios, 1 cocina, 3 salas, 1 estudio, una bodega, 1 área de planchado y lavado y 2 baños, el segundo piso incluyendo la primera terraza tiene un área de 269.51m² y perímetro de

78.734m² este piso consta de 6 dormitorios, 1 sala, 2 baños, 2 balcones y una terraza y finalmente el tercer piso con la terraza más grande tiene un área de 206.68m² y un perímetro de 72.346m² el que consta de 1 estudio, un baño, una bodega, 1 balcón y la terraza principal.

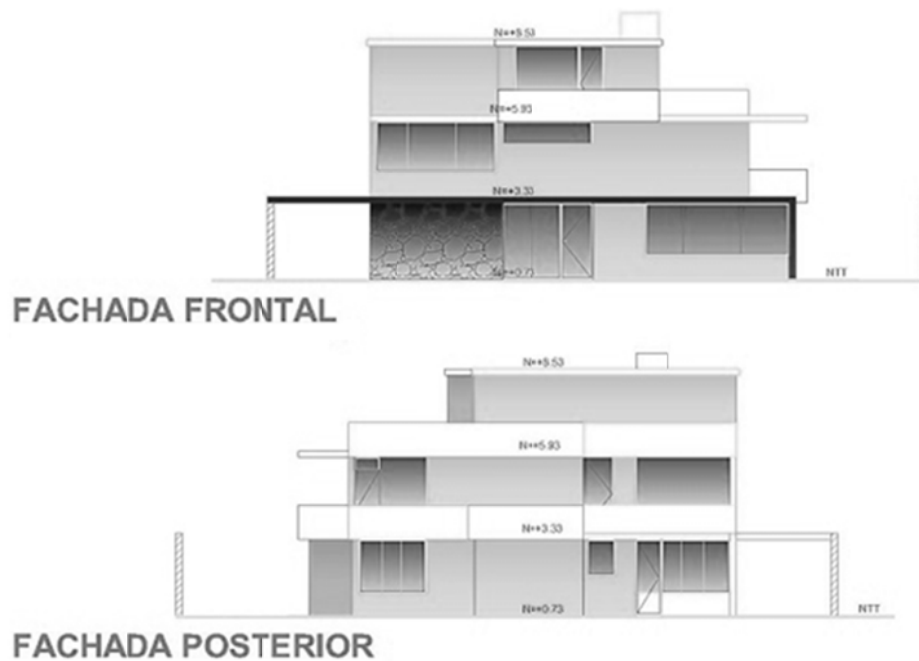


Imagen No. 22 Fachadas actuales de casa Av. 12 de Octubre

Fuente: Arq. Gabriela Rosero

1.11 Estudio y definición de aspectos tecnológicos

1.11.1 Iluminación

“La calidad del diseño de iluminación y su aplicación puede influir en el éxito de un Restaurante o Bar.

Es importante considerar el ambiente global y sus diferentes niveles para obtener una solución integrada.

Para el desarrollo del plan de iluminación es preferible considerar a todas las personas que interactúan en el espacio del Bar o Restaurante, para que de esta manera las aspiraciones del cliente se entiendan totalmente y los diseñadores exploren otras posibilidades.” Luz Studio Lighting Design, (2013)

Para el bar restaurante se va a utilizar tres tipos de iluminación y una variedad de lámparas para dar un ambiente más llamativo al espacio.

1.11.1.1 Tipos de iluminación

1.11.1.1.1 Iluminación directa: Es aquella en la cual la fuente luminosa está dirigida directamente hacia el área de trabajo o el área a iluminarse.

1.11.1.1.2 Iluminación indirecta: Es en la que la fuente luminosa es dirigida a una pared, techo o a un mobiliario la cual o las cuales reflejan al flujo luminoso a la zona a iluminarse.

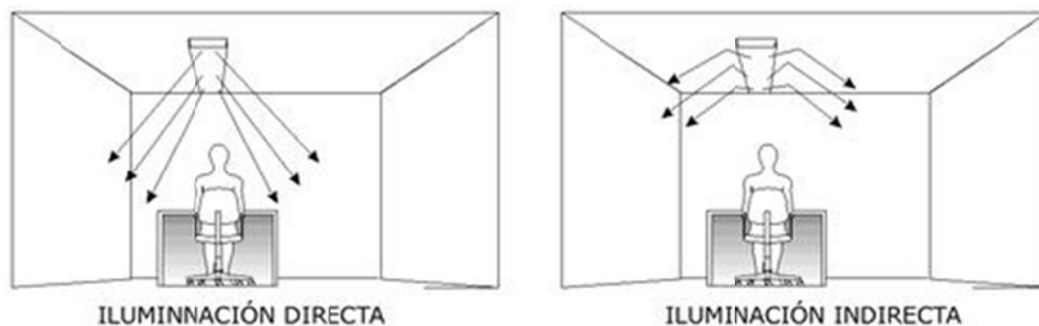


Imagen No. 23 Iluminación

Fuente: Productoyentornobitacora.blogspot.com

Autor: Manolo Martínez

1.11.1.1.3 Iluminación natural: Es aquella proveniente del sol, es decir que se proyecta a través de las ventanas y se contará con esta iluminación en las mañanas y tardes.

1.11.2 Lámparas

Las lámparas eléctricas son la fuente principal de luz artificial de uso común. Convierten la energía eléctrica en Luz o energía radiante. Los tipos de lámparas más usados para la iluminación son:

1.11.2.1 Lámparas incandescentes: Contiene un filamento que se calienta por el paso de la corriente eléctrica a través de él. El filamento está encerrado en un bulbo de vidrio que tiene una base adecuada para conectar la lámpara a un receptáculo eléctrico (socket).



Imagen No. 24 Foco incandescente

Fuente: La razón digital

1.11.2.2 Lámparas Fluorescentes: Es un tubo de vidrio con el interior cubierto con fósforo en polvo, que fluoresce cuando se excita con luz ultravioleta. El tubo

se llena con un gas inerte y una gota de mercurio y se opera a una presión relativamente baja.



Imagen No. 25 Foco fluorescente

Fuente: Tapayagua

1.11.2.3 Focos dicroicos: su función específica es la de otorgar una luz enfocada. Además son ideales para resaltar determinados objetos o detalles, tales como cuadros, vitrinas, escaleras, etc. Existen varios tipos de dicroicos:



Imagen No. 26 Foco dicroico

Fuente: Office Depot

- **Fijos:** Entregan una luz directa.
- **Recesados:** Poseen un foco más pequeño para que la luz no perturbe la vista.
- **Dirigibles:** Se mueven según las necesidades del usuario.

1.11.3 Características para una buena iluminación

- “Luz suficiente: Tener niveles adecuados de luz, según la naturaleza de la tarea visual.
- **Iluminación Uniforme:** Una iluminación general con un alto grado de uniformidad, garantiza total libertad a la hora de situar la maquinaria y los bancos de trabajo (en cualquier punto 200 Lux (lumen, este mide el flujo luminoso))
- **Buena Iluminación vertical:** En ciertos trabajos la tarea visual está localizada en el plano vertical. Se puede recurrir a las empotradas en el techo que ofrecen una distribución asimétrica de la luz.
- **Fuentes de luz bien apantalladas:** En alturas de montaje bajas es fundamental el uso de pantallas con rejillas que proporcionen el apantallamiento en la dirección crítica, y evitar el deslumbramiento.
- Debe de obtenerse el mejor rendimiento y la máxima economía en toda instalación de iluminación.
- No debe olvidarse el efecto decorativo y funcional de una buena iluminación.”

Tiravanti, (2012)

Aplicación:

Cocina: para el área de cocina se utilizó lámparas fluorescentes ya que son de menor costo y consumo eléctrico, además no se necesita luz directa porque no hay nada importante o especial que destacar en el área de trabajo.

Zona de mesas: en esta área la iluminación debe ser mejor estudiada, es por eso que se utilizó iluminación directa para las mesas mediante lámparas colgantes, además focos dicroicos para las galerías constantes que se colocaran en el área, también iluminación indirecta para las fotografías o bicicletas que estarán en las paredes, en las barras se utilizó iluminación indirecta con pequeños focos dicroicos, que no den tanta claridad y proyecten más privacidad.

Baños: para todos los baños se utilizó focos dicroicos obteniendo iluminación directa, y en los espejos indirecta dando más claridad cuando se laven las manos, se arreglen o miren frente a los espejos.

Venta de accesorios: aquí se utilizó iluminación directa para el área en general e indirecta para todo lo que son vitrinas o estanterías, dando más importancia al producto que se desea vender.

Ejemplo:



Imagen No. 27 Tienda de Bicicletas

Fuente: IBEROBIKE

Autor: Luis Enrique Cristóbal

1.11.4 Ventilación

En el diseño de interiores o en la arquitectura es sumamente importante tomar en cuenta muchos factores para que las personas puedan vivir o permanecer cómodamente en un espacio como la ergonomía, la luz, la comodidad, la calidez, pero se puede decir que un factor vital para vivir bien es la ventilación, lo sorprendente es que existen algunos tipos de ventilación y se puede decir que la mejor es la natural ya que se toma en cuenta puntos importantes como la humedad, el sol, el viento etc., y aprovechándonos de esto podemos crear una ventilación adecuada para nosotros.

1.11.4.1 Tipos de Ventilación

1.11.4.1.1 Ventilación Forzada

“Es la que se realiza mediante la creación artificial de depresiones o sobrepresiones en conductos de distribución de aire o áreas del edificio”.

Givoni, (1976).

Esto se puede realizar mediante extractores, tratamiento de aire, ventiladores, es decir objetos accionados mecánicamente.

1.11.4.1.2 Ventilación Natural

“Es la que se realiza mediante la adecuada ubicación de superficies, pasos o conductos aprovechando las depresiones o sobrepresiones creadas en el edificio por el viento, humedad, sol, convección térmica del aire o cualquier otro fenómeno sin que sea necesario aportar energía al sistema en forma de trabajo mecánico.” Givoni, (1976).

El local debe estar ventilado, ya sea mediante ventilación natural o forzada. En general la ventilación natural se consigue dejando aberturas en el local -puertas, ventanas, rejas, etc.- que comunican con el ambiente exterior. La ventilación forzada utiliza ventiladores para conseguir la renovación.

Aplicación:

Cocina: para el área de cocina se utilizó ventilación natural, mediante ventoleras o ventanas pequeñas, adicional a esto ventilación forzada, es decir, extractor de olores con ductos que dirijan los olores hacia el exterior, ventiladores en ciertas áreas de las paredes para que el lugar de trabajo no sea tan caliente.

Zona de mesas: en esta área se utilizó la ventilación natural ya que se cuenta con numerosas y amplias ventanas a su alrededor, además ventiladores pequeños en el tumbado solo para opacar olores como los de comida, cigarrillo de ser el caso, etc.

Baños: para todos los baños se utilizó ventilación natural ya que posee ventoleras, esto ayudó a que estas áreas tengan un ambiente más limpio y agradable cuando ingresen los comensales.

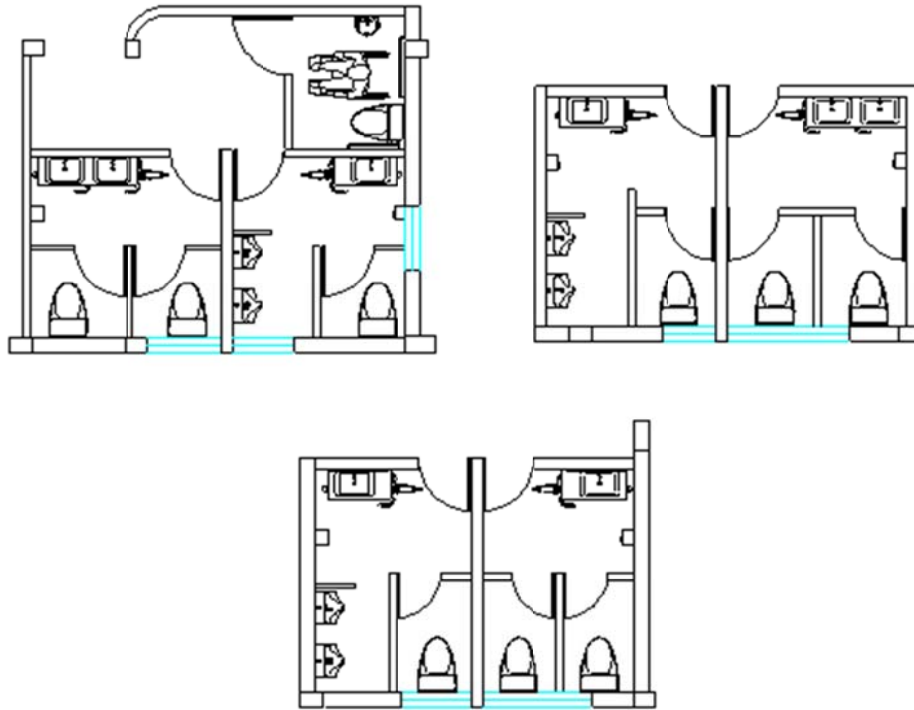


Imagen No. 28 Ventilación en baños

Fuente: Planos del bar – restaurante

Autor: Alexandra Montalvo

Venta de accesorios: en esta área se puede utilizar ventilación forzada, es decir con ventiladores en el techo, ya que no hay ventanas que se puedan abrir manualmente, solo el ventanal que funciona como escaparate.

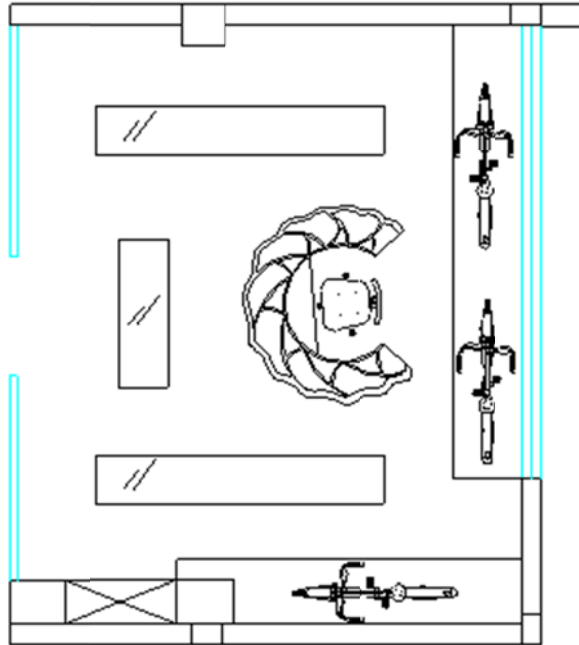


Imagen No. 29 Ventilación en tienda de recuerdos

Fuente: Planos del bar – restaurante

Autor: Alexandra Montalvo

1.11.5 Seguridad

La seguridad en un establecimiento es primordial para el público que lo visite, por eso es importante tomar en cuenta lo siguiente:

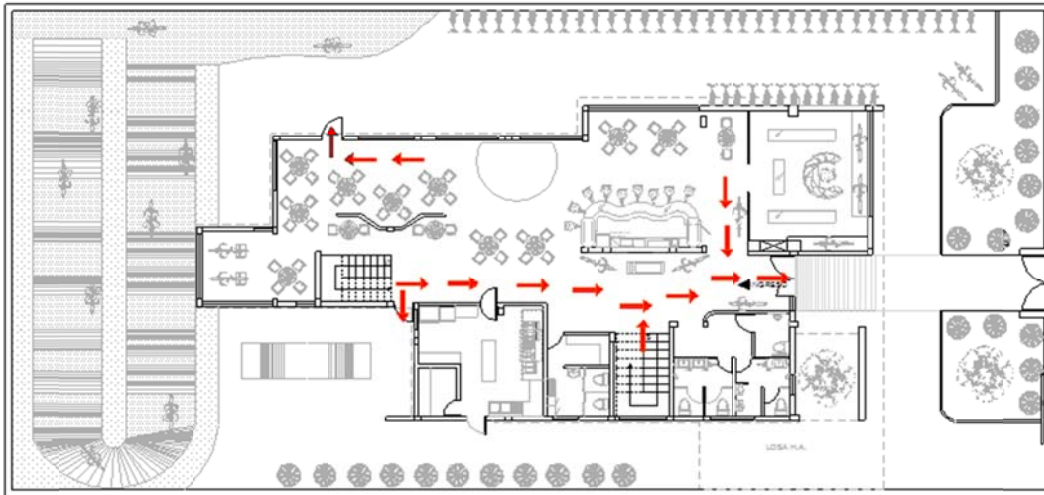
1.11.5.1 Art. 161. Salidas de emergencia.

1. “Cuando las instalaciones normales de evacuación, no fuesen suficientes o alguna de ellas pudiera quedar fuera de servicio, se dotará de salidas o sistemas de evacuación de emergencia.

2. Las puertas o dispositivos de cierre de las salidas de emergencia, se abrirán hacia el exterior y en ningún caso podrán ser corredizas o enrollables.
3. Las puertas y dispositivos de cierre, de cualquier salida de un local con riesgo de incendio, estarán provistas de un dispositivo interior fijo de apertura, con mando sólidamente incorporado.
4. Las salidas de emergencia tendrán un ancho mínimo de 1,20 metros, debiendo estar siempre libres de obstáculos y debidamente señalizados.” IESS Decreto Ejecutivo 2393, (2002)

Aplicación:

Hay 3 salidas de emergencia en la planta baja: dos puertas laterales a ambos lados de la edificación y la puerta principal a la entrada. Se cuenta con dos circulaciones verticales para facilitar la evacuación de los pisos superiores en caso de ser necesario.



PLANTA DE EVACUACION PRIMER PISO

Imagen No. 30 Salidas de Emergencia y vías de escape

Fuente: Planos del bar – restaurante

Autor: Alexandra Montalvo

1.11.6 Vías de escape

1.11.6.1 Evacuación: Es la acción de desalojar un edificio en el que se ha declarado un incendio u otro tipo de emergencia. El inicio de la evacuación puede ser horizontal (puertas y pasillos) y vertical (escaleras).

Aplicación:

Todas las vías de escape tienen libre circulación en caso de que exista algún contratiempo en el establecimiento, escaleras y puertas amplias para que no se produzca una excesiva aglomeración de gente.

1.11.7 Alumbrado de emergencia

En 1997, el Ministerio del Interior en el Real Decreto 486, declara que, para todos los lugares de trabajo donde un fallo de alumbrado pueda tener con la seguridad de los trabajadores, estos deben contar con alumbrado de emergencia de evacuación y seguridad.

Las lámparas de emergencia deben disponer siempre de batería y dar la suficiente iluminación durante el tiempo que sea necesario para evacuar con seguridad del lugar, además lo ideal es que deben entrar en funcionamiento automáticamente el momento que se produzca algún fallo de energía o cuando la misma baje un 70% de su valor normal.

Las cocinas deben poseer luces de emergencia adecuadas que permitan apagar los fuegos de las cocinas para para posteriormente evacuar.

De acuerdo al **Decreto Ejecutivo 2393** del **Art. 58**, en los lugares que se realice actividades nocturnas se instalará iluminación de emergencia, independiente de la fuente normal de iluminación. Véase en anexo No. 2

Aplicación:

En los tres pisos se cuenta con iluminación de emergencia en caso de cortes de luz o daños eléctricos en el bar – restaurante. Todos los pasillos, zona de mesas, escaleras y en el exterior se colocó estas lámparas en un lugar adecuado para que ilumine perfectamente las salidas de evacuación.

1.11.8 Señalización

“Una adecuada señalización es básica, para poder realizar una evacuación organizada, para permitir el conocimiento a sus usuarios y para informar del emplazamiento de los equipos de lucha contra incendios.

1.11.8.1 Salida de emergencia: se colocará sobre los dinteles de las puertas o muy próximas a ellas (de forma que no exista confusión), teniendo en cuenta que:

- **Salidas habituales:** son las utilizadas por la circulación funcionalmente necesaria en el edificio o local.
- **Salidas de emergencia:** son las utilizadas solamente en caso de emergencia de evacuación.

Las señales deben situarse de forma que ordenen y distribuyan la evacuación de los ocupantes hacia las diferentes salidas.

Se debe prever que los elementos de diseño, decoración, mobiliario, equipamiento y acondicionamiento interior, etc., así como cualquier otro sistema de señalización, rótulos informativos, etc. no dificulten la percepción de las señales de evacuación.” Ministerio del Interior, (1997)

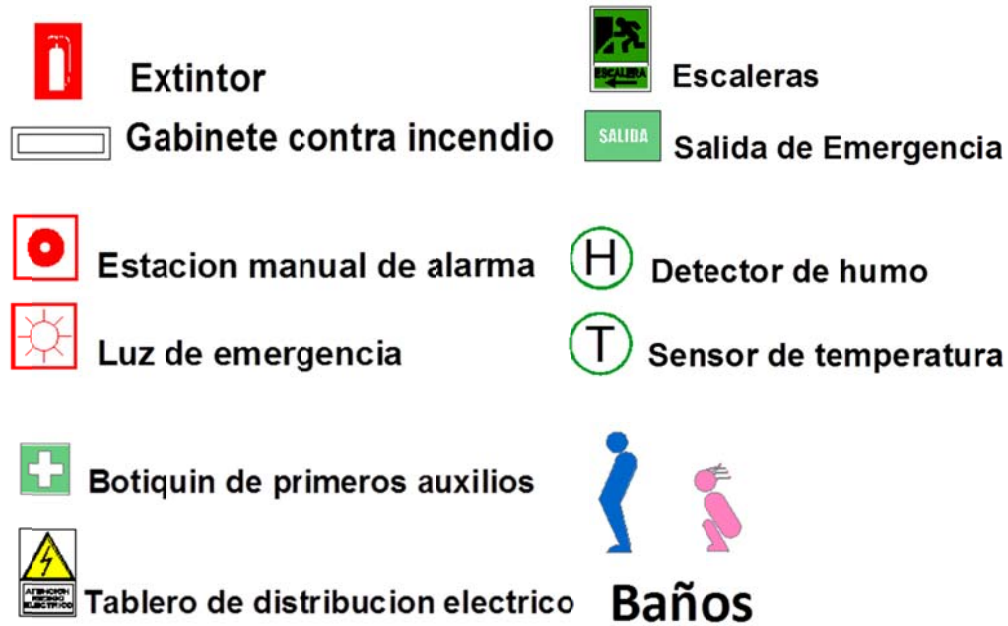


Imagen No. 31 Sistema de señalización

Fuente: Señalética del bar – restaurante

Autor: Alexandra Montalvo

Aplicación:




La señalización de los espacios se situó en lugares específicos como: entradas principales, puertas o salidas de emergencia (estas señales son iluminadas o de material fluorescente), escaleras, entrada y salida a la cocina, puertas de baños de hombres y mujeres, además la señalización de los diferentes lugares para extintores y alto voltaje.

1.12 Estudio y definición de materiales y acabados:

1.12.1 Materiales

Para esto se debe tomar en cuenta materiales que ofrezcan durabilidad, una rápida limpieza, acabados acorde al estilo, diseño y decoración del lugar, etc., de igual forma que sus precios sean accesibles, debido a que se va a sustituir en gran parte todo lo que actualmente existe en la edificación.

- **Baldosa:** es una losa o loseta manufacturada, fabricada en diferentes tipos y técnicas de cerámica, así como en piedra, caucho, corcho, vidrio, metal, plástico, etc.

Material	Propiedades	Dimensiones	Imagen	Observaciones
Terrazo	Es una imitación de la piedra	30x30cm o 60x60cm		Se limpia fácilmente y es un material duro que soporta las inclemencias del tiempo
Gres porcelánico	Duro, resistente y poco poroso	50x50cm, 60x60cm, 30x60, existen en una gran variedad de formatos		Se limpia fácilmente y soporta cualquier producto de limpieza
Cerámica	Material más utilizado, se comercializa con diferentes acabados, diseños y estilo	Una variedad de formatos		Es un material impermeable y resistente

Cuadro No. 1 Tipos de baldosas

Autor: Alexandra Montalvo

Aplicación:

La cerámica se utilizó en lo que son baños, bodega de servicio y cocina, y el porcelanato tanto en la tienda de recuerdos como en el área de barras y mesas; la parte más transitada, su motivo es el alto tráfico de la gente, además que es de fácil limpieza en caso de que se rieguen bebidas o alimentos en el pisos. Los colores predominantes en los pisos para las tres plantas son el blanco y negro, se instalan de manera alternada como un ajedrez, el motivo por el cual se escogió estos colores es para dar un toque más juvenil y sicodélico al lugar, basándose en el concepto del arte “Pop Art”, además que combina perfectamente con lo que son paredes y mobiliario.



Imagen No. 32 Sistema de señalización

Autor: Alexandra Montalvo

1.12.2 Pinturas

Después de escoger los colores adecuados para el espacio, la pintura da el toque a la ambientación, diseños, estilos de acabado, técnicas. Las marcas de pinturas deben ser las mejores para que duren y sean resistentes a los cambios de clima repentinos que se tiene en Quito. Entre éstas se puede tomar en cuenta: pinturas de agua, se utiliza en paredes y techo, cubren muy bien con una sola mano, pinturas anti-condensación perfectas para la cocina ya que con su sistema la pared no transpira, y es de fácil limpieza, pinturas lavables éstas son económicas no dan mal olor cuando se las utiliza, y se secan muy rápidamente, y para los exteriores es recomendable usar pintura acrílica ya que es resistente al ataque de hongos, algas, a los rayos ultravioletas, etc., y es notablemente durable.

Tipo	Aplicación	Lavable	Sistema Color Trend	Duración	Precios
Extralatex	Interior	No lavable	C. colores	3 años/ Interior	\$6,00 - \$9,00
Latex Vinil Acrilico	Interior/ Exterior	No lavable	S. colores	2 años/ Exterior	\$ 11,00
Permalatex	Interior/ Exterior	80% lavable	S. C. / cc	4 años/ Exterior	\$ 14,00
Sarinada	Interior / Exterior	100% lavable	S.C /cc	8 - 10 años / Exterior	
Intenso	Interior / Exterior	100% lavable	C.C	8 - 10 años / Exterior	
Premium	Interior / Exterior	100% lavable	S. C /cc	8 - 10 años / Exterior	\$23,00 - \$26,00
Lisso	Exterior	100% lavable	S.C	11 años/ Exterior	\$ 35,00

Cuadro No. 2 Tipos de pinturas

Fuente: Investigación de campo

Autor: Alexandra Montalvo

Aplicación:

La pintura de agua se utilizó en todo lo que son áreas de mesas, paredes falsas y en cielos falsos, en la cocina, bodegas y baños pinturas anticondensación, sobretodo en la cocina, ya que ahí por la preparación de alimentos, cocción, etc., el vapor siempre está presente y con este tipo de pinturas no se ensuciarían las paredes todo el tiempo, y por último como lo mencione, en las fachadas y terrazas pintura acrílica, lo que se busca es durabilidad y ahorro a largo plazo.

1.12.3 Acabados

Los acabados de construcción son fundamentales para la conclusión y caracterización de espacios en interiores, se debe tomar en cuenta usar materiales que sean resistentes, durables, y porque no de rápida colocación, que se pueda moldear y obtener espacios interesantes.

Aplicación:

Ya que se realizó un acoplamiento del bar – restaurante en un espacio existente, muchas de las paredes no son necesarias y se las derrumbó, pero también se va a implementó otras nuevas, además de un nuevo estilo de fachada y para todo se tomó en cuenta algunos materiales de acabados:

Materiales	Propiedades	Dimensiones	Observaciones
Molón	Monolito de gran tamaño		Se usa en la cimentación
Ripio	Pequeños trozos de piedra	4mm	Utilizado en la fabricación de cemento y hormigón
Cemento	Conglomerante hidráulico que, mezclado con agregados pétreos y agua, crea una mezcla uniforme meable y plástica que fragua y se endurece al reaccionar con el agua		El cemento será almacenado en lugar bien ventilado, seco y bajo cubierta
Gypsum	Es una lámina de yeso pulverizado recubierta con papel cartón.	1.22m x 2.44m x 12.7mm	Especial para uso en áreas interiores en cielos y paredes.
Masilla	Es un material de relleno, en este caso servirá para tapar huecos antes de pintar las paredes		Demora un poco en su secado, se debe lijar después de seco

Cuadro No. 3 Materiales de acabados

Fuente: Investigación de campo

Autor: Alexandra Montalvo

CAPITULO II

2.1 Análisis del Usuario – El Ciclista



Imagen No. 33 Ciclistas urbanos

Fuente: Tucamon.es

Autor: Alias “Chus”

Un ciclista se caracteriza por ser libre, atrevido, decidido, aventurero, unido, colaborador, tiene una forma de pensar que involucra un futuro es por eso que siempre están pendientes de hacer respetar sus derechos, de cuidar el medio donde viven, se proyectan nuevos retos y emprenden ideas que ayude a la sociedad y a ellos mismos, son apasionados del arte, la cultura y los encuentros sociales, no importan la edad que tengan todos quieren disfrutar por igual, buscan lugares nuevos, gente nueva, experiencias nuevas, no gustan de la monotonía. Hay ciclistas de toda clase social y de diferente pensamiento político, pero todos concuerdan que la bicicleta es SU VIDA, no

existe nada mejor que eso. A más de un deporte es su pasión. Son personas normales que trabajan, estudian, viajan, tienen su familia, etc. Este bar-restaurant es para todos sin importar la clase social, ni su filosofía.

De acuerdo a las preferencias de los diferentes usuarios, se necesitaría un espacio en el cual se pueda disfrutar de presentaciones de artistas, galerías rodantes y constantes, shows, eventos, y ambientado con diferentes actividades que se puede realizar con una bicicleta, por ejemplo:

2.2 Usuarios que prefieren el Downhill

Gente que gusta del DOWNHILL (descenso de montaña), este es un deporte que se viene practicando hace muchos años en el Ecuador y en el mundo, y solo en algunos países latinoamericanos se lo practica en la ciudad, es decir un descenso urbano (gradas), la gente que practica este deporte es muy atrevida, decidida, espontánea, la adrenalina corre por sus venas, son acelerados y divertidos,



Imagen No. 34 Downhill Miraflores

Fuente: Provincial en Miraflores

Autor: Alexandra Montalvo



Imagen No. 35 Downhill Urbano

Fuente: Copa Urbana en San Juan

Autor: Gary Brito

2.3 Usuarios que prefieren el Street

Otro fuerte en Quito, que a lo largo de los años ha ido aumentando es la gente que gusta del STREET, en este deporte dedican tiempo en practicar lo que son saltos, trucos, giros, etc., en pistas de cemento, de tierra y en la misma calle, en su mayoría son por gente que utiliza una bicicleta denominada ARO 20' o para BMX ya que son pequeñas, ágiles y livianas, son perfectas para una buen truco, pero también se han ido posicionando las de aro 26', con iguales características que una BMX pero mucho más grande y cómoda.



Imagen No. 36 Street en Quito

Fuente: Miércoles de street “Hell Bikers Quito”

Autor: Alexandra Montalvo

2.4 Usuarios que prefieren el Bike Polo

El polo en este último año ha cogido mucha fuerza y acogida por parte de los ciclistas, el polo en bici es exactamente el polo que uno practica en caballo, pero aquí sus caballitos de acero son las protagonistas de tan interesante y emocionante juego, además la belleza y delicadeza de sus bicicletas es asombroso, sus colores llaman la atención, rápidas y ágiles cuando se trata de jugar, un verdadero show. La gente polera gusta de un buen ambiente, encontrar un lugar donde tomar “una biela” después de un partido o torneo, son fiesteros y un buen descanso y conversación entre amigos es lo mejor para ellos.



Imagen No. 37 Juego de Bike Polo

Autor: Fashion Terrorism



Imagen No. 38 Juego de Bike Polo

Autor: Lenin Camacho

Conclusión:

Esto se realizara con los diferentes estilos de ciclistas que existe en Quito, será una visita que no podrán olvidar, ya sea por su decoración, ambiente y diseño, pero también porque habrá un puesto o lugar específico de venta de accesorios básicos y recuerdos para los visitantes, como camisetas, gorras, grips, asientos, cascos, llaveros, jarros, stickers, herramientas básicas, etc., un lugar donde se podrá disfrutar y el cual muestra algo totalmente diferente a la ciudad, a los quiteños. Es un lugar donde todos pueden

disfrutar, y sobre todo los ciclistas que aún no encuentran su estilo, aquellos que por el momento solo les gusta pasear, pedalear o usar la bici como medio de transporte, podrán de a poco decidirse por el que más les llame la atención.



Imagen No. 39 Bianchi Cafe Cycles

Fuente: Traveler.es

Autor: Stuart Malcolm

El mobiliario será la parte más importante y especial del lugar, pues no es común, no se ve en todas partes, esta se va a caracterizar por estar hecha de piezas recicladas de bicicletas, los aros, asientos, pedales, cadenas, cuadros, serán los principales actores al momento de fabricar tan novedosos muebles, tomando muy en cuenta la ergonomía y su funcionalidad, como propuesta se quiere plantear una transformación del mueble mediante ensambles pero que sigan teniendo la misma funcionalidad, pero antes se necesita un previo estudio para valorar si es posible hacerlo.



Imagen No. 40 Mobiliario “La Cleta”

Fuente: Enbicicletaquito.wordpress.com

Autor: En bicicleta



Imagen No. 41 Asientos de barra

Fuente: [Coffee Bike: arte, foto y diseño en el ciclismo](#)

CAPITULO III

3.1 Desarrollo de la propuesta de Diseño

3.2 Características espaciales

La propuesta de diseño para este bar – restaurant temático surge con el propósito de dar un lugar amigable con los ciclistas y público en general pero sobretodo con la principal actora, LA BICICLETA. Un lugar de esparcimiento, arte, cultura, música, encuentros, actividades varias, además de disfrutar de una rápida pero rica gastronomía mientras se disfruta de una variedad de bebidas que el espacio va a ofrecer.

El diseño del bar – restaurante temático está dividido por zonas, cada una tiene un estilo diferente que ofrece la bicicleta y en cada espacio existe mobiliario y decoración de acuerdo a ese estilo:

Bike polo: tienen un espacio donde pueden disfrutar de videos, exhibición de bicicletas fixed, piñón fijo, urbanas, etc., de un rodillo en caso de que sientan las ganas de seguir pedaleando sin necesidad de irse del lugar, buena música, en fin todo lo necesario.

Street: tienen un lugar totalmente ambientado a lo que es su vida en una bicicleta, un espacio donde podrán compartir entre amigos. Además ellos al igual que todos los que se atrevan a jugar un poco tendrán un arco en “U” (rampas en forma de U en el que se va y viene), que se va a instalar en el patio trasero del lugar, para hacer trucos mientras están disfrutando de las instalaciones del espacio además de la pista de freestyle.



Imagen No. 42 Segundo piso “Bike Polo”

Autor: Alexandra Montalvo



Imagen No. 43 Primer piso “Street”

Autor: Alexandra Montalvo

Downhill: tienen un lugar especial para disfrutar de videos, galerías o fotografías, exhibición de “bicis” de su estilo, todo un ambiente preparado para ellos.

Ciclismo urbano: tienen un espacio donde hay bicicletas urbanas clásicas, galería fotográfica, mobiliario novedoso a su estilo, ya que el escenario se encuentra en la planta baja, se benefician disfrutando de los shows en vivo, todo lo necesario para disfrutar.



Imagen No. 44 Segundo piso “Downhill”

Autor: Alexandra Montalvo

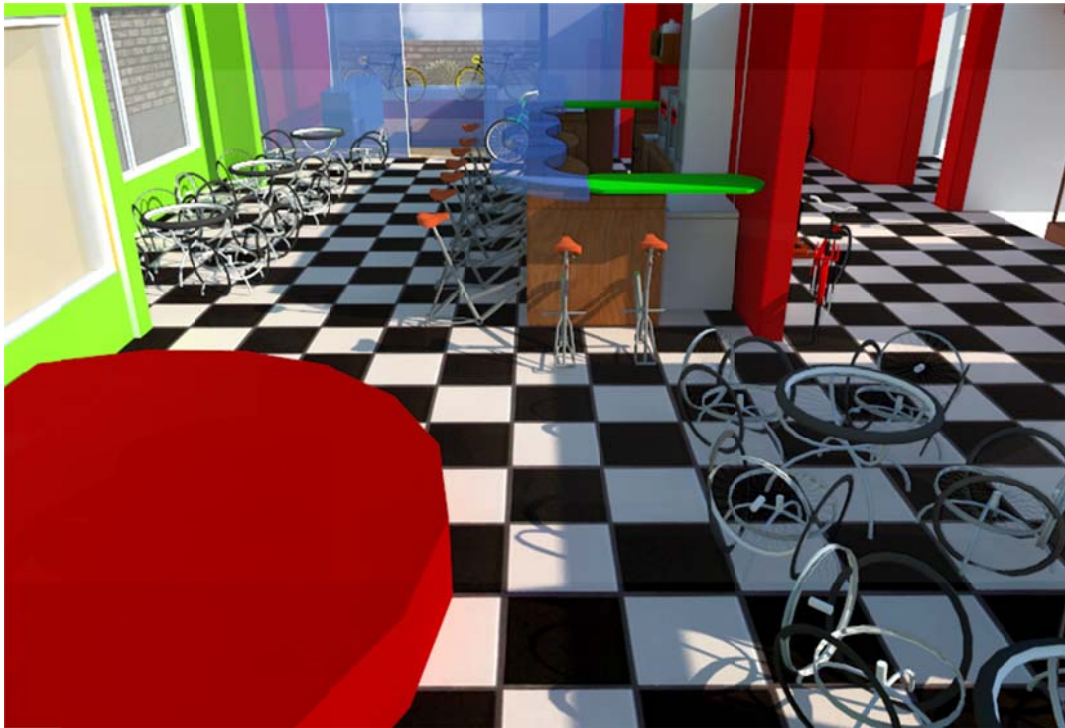


Imagen No. 45 Primer piso “Urbano”

Autor: Alexandra Montalvo

Su circulación es casi libre ya que no se divide por paredes, la distribución de las mesas es la encargada de mostrar división y circulación del espacio. A la par existen paredes que se unen a las columnas de la edificación, con el fin de dar uso a las mismas y así no estorben o queden en la mitad del camino, para esto las paredes se han hecho con formas de volantes de bicicleta con el fin de dar movimiento y la circulación o el lugar no sea lineal. El sitio donde se colocan las barras también cuenta con paredes unidas a las columnas, se obtiene un espacio más organizado y funcional para los clientes.



Imagen No. 46 División de espacios

Autor: Alexandra Montalvo

En cuanto a los colores que se va a utilizar serán algunos que persuadan al cliente al consumo, pero tomando en cuenta los estilos antes mencionados, éste también es un factor de división y circulación. Por ejemplo, donde se coloquen fotografías que serán parte de las galerías, color blanco ya que se desea obtener un contraste entre lo que se va a exhibir, verde para dar vida al lugar, negro en ciertas partes que se quiera dar un toque misterioso, oscuro, mas privado, además del rojo y amarillo, colores claves para el consumo y un piso sicodélico alternando blanco y negro, creando un ambiente original y único.



Imagen No. 47 División de espacios

Autor: Alexandra Montalvo

Los materiales para el mobiliario son reciclados, son piezas de bicicletas que ya no están en uso, como cuadros, aros, llantas, asientos, pedales, etc., los cuales dan forma a muebles novedosos y en su mayoría cómodos para los que desean descansar, pero también existen muebles que generan una actividad, por ejemplo el de pedalear, perfecto para esa gente hiperactiva o que le gusta estar siempre en constante movimiento. En las paredes y cielos para dar las formas que se desea, se utiliza gypsum con un acabado liso, aunque en ciertas paredes existentes y falsas se da un acabado con textura mediante técnicas de pintado. Los pisos sicodélicos de porcelanato totalmente lisos en una acabado mate ayuda a una limpieza más fácil y rápida.

Todo esto complementándolo con una buena iluminación y ventilación, tanto natural como artificial, con el fin de dar un ambiente cómodo y único al cliente.

Por ultimo las instalaciones exteriores, son amplias, divertidas y seguras. La pista de freestyle ocupa toda la parte trasera del lugar, esto genera una armonía con el espacio, no hay un solo espacio que no se lo aproveche, además los parqueaderos para las bicicletas son novedosos, de material resistente y tienen una amplia circulación para todos los que requieran de este servicio.



Imagen No. 48 Pista de Free Style

Autor: Alexandra Montalvo

3.3 Aspectos Espaciales

El espacio donde se realizó el bar – restaurante temático, actualmente es una casa de tres pisos, con una entrada y patio posterior muy amplios. Dicho esto, el lugar se dividió por estilos o temáticas y servicios, distribuidos en los 3 pisos de la siguiente manera:

En la primera planta se encuentra la zona de servicio: cocina, bodegas, baños, tienda de recuerdos, escenario, barra y la temática de “street” y “ciclismo urbano”, y en los exteriores, la pista de free style, rampa en “U”, y una gran cantidad de parqueaderos para bicicletas. Tiene un área total de 916.70m², la cual permite una circulación fluida a lo largo y ancho del lugar. En su interior la zona de las mesas únicamente se divide por una pared que da movimiento al lugar, hecha de gypsum, y otra en la barra que divide la entrada del área de barra y mesas, es decir que la circulación es libre para los clientes. La función de esta planta es repartir a las otras dos plantas, comida y bebidas que se soliciten, y éstos se envían a través de ascensores de comida.

En la segunda planta, dos amplias barras de servicio, una terraza pequeña, una sala, baños y tres temáticas; “polo”, “cross country” y “downhill”. Además hay dos escaleras que dirigen a diferentes partes del primer piso y una al último piso. Aquí también hay dos paredes que dan una mejor distribución al lugar, una se encuentra en la zona de las mesas, hecha de gypsum y vidrio, con forma de un volante, y la otra dividiendo las dos barras de servicio. Tiene un área total de 268.35m², con suficiente circulación para los clientes que disfruten del lugar. Solamente desde aquí se puede enviar los pedidos al tercer piso a través del ascensor de comida, ya que cambia el lugar de ducto de transporte.



Imagen No. 49 Terraza segundo piso

Autor: Alexandra Montalvo

Por ultimo en la tercera planta, una barra, baños, dos salas y una amplia terraza cubierta con una pérgola para disfrutar al aire libre. Cuenta con un área de 197.28m², su interior es pequeño, pero lo principal de este piso es la terraza. Ideal para todo aquel que desea tener una vista a lo alto, de la pista de free style, y de sus alrededores. Su circulación es amplia, y si existiera algún contratiempo su evacuación es rápida y segura.



Imagen No. 50 Barra en forma de llanta

Autor: Alexandra Montalvo



Imagen No. 51 Tercer piso terraza

Autor: Alexandra Montalvo

3.4 Aspectos Constructivos y formales

Este espacio es existente, actualmente su función es la de una casa, tiene varios cuartos, baños, salas, comedor, cocina, bodegas, etc., que dividen todo su interior, es por esto que se realizó el derrumbamiento de paredes que no se necesitan, conservando accesos a los otros pisos (gradas), y su estructura inicial en hormigón armado, además se adaptó en la terraza una estructura en extensión de madera que funcionara como pérgola.

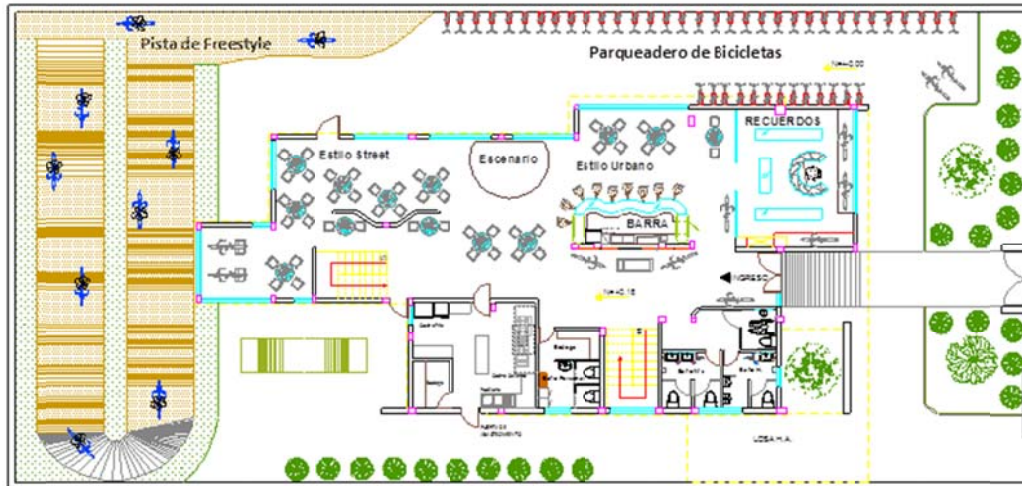


Imagen No. 52 Planta amoblada primer piso

Autor: Alexandra Montalvo

También el cambio de fachadas haciendo más claro al lugar colocando ventanales y ventanas nuevas, además de un objeto (rueda de bicicleta) como ícono del bar - restaurante, que llamará la atención cuando se ingrese al local, y tratando de mantener proporciones iniciales de las fachadas. Para las fachadas se va a usar un color amarillo tostado, para que de vida al lugar y contraste con las edificaciones aledañas, además se tiene como propósito que sea un lienzo para que artistas urbanos puedan hacer grafitis o dibujos artísticos acordes a la temática del lugar.

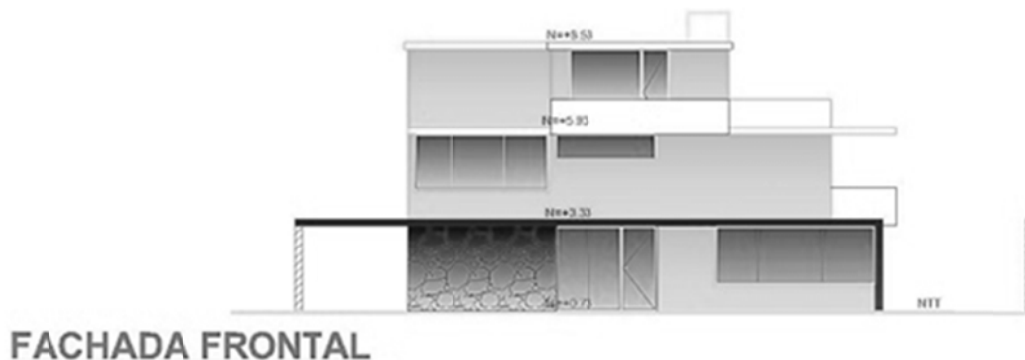




Imagen No. 53 Fachada frontal

Autor: Alexandra Montalvo

Nuevos accesos al interior, instalaciones eléctricas e hidrosanitarias, y cambio de pisos, por el concurrido tráfico de gente que va a hacer uso de las instalaciones, se decidió colocar porcelanato en toda el área de las mesas, y en la tienda de recuerdos, este es un material de fácil limpieza y lento desgaste.

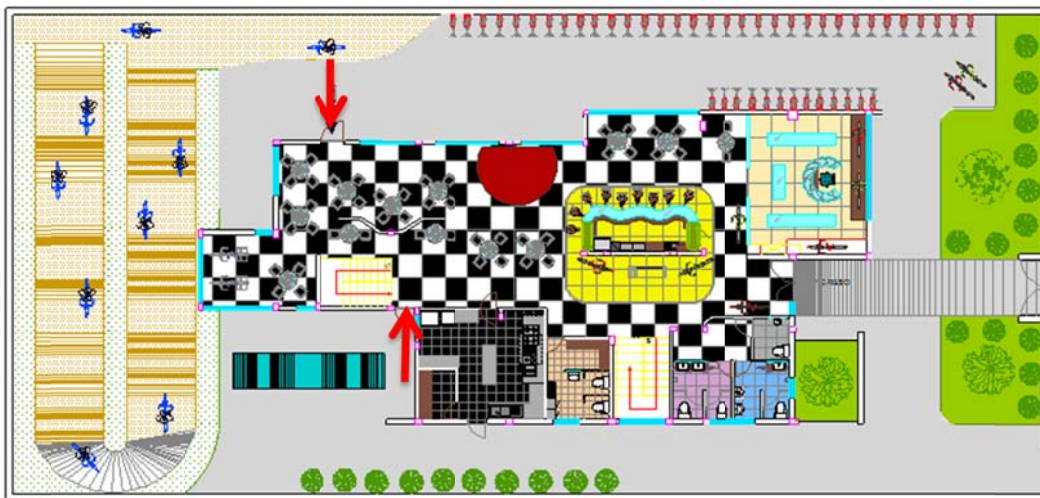


Imagen No. 54 Planta primer piso

Autor: Alexandra Montalvo

3.5 Mobiliario

Los muebles forman parte importante de todo este diseño, ya que en su mayoría son hechos de piezas recicladas de bicicletas; cuadros, pedales, asientos, aros, cadenas, etc. Partes que ya no se pueden usar porque están viejas o inservibles, dándoles un tratamiento como lijando, y pintado sirven para dar forma a muebles novedosos y hasta únicos. La mayoría de estos muebles tiene el mismo sistema de ensamble, es decir que se unen mediante pernos y puntos de soldadura, a la vez se complementan con ejes, tubos, platinas, etc., lo necesario para poder formar un mueble cómodo. Ver detalle en lámina No. 1

No por ser un material inusual para hacer muebles se debe dejar de lado el tema de la ergonomía, para esto se toma en cuenta los percentiles y medidas establecidas que dan esa comodidad que busca el usuario, alturas y anchos.

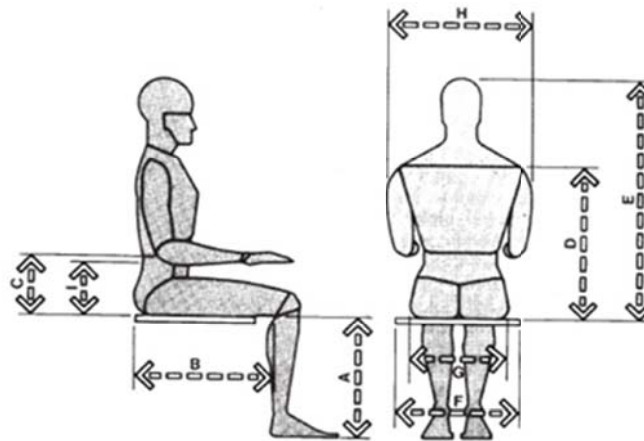


Fig. 4-4. Dimensiones antropométricas fundamentales que se necesitan para el diseño de sillas.

Imagen No. 55 Dimensiones antropométricas

Autor: Panero Julius



Imagen No. 56 Dimensiones antropométricas

Autor: Alexandra Montalvo

Para el diseño de sillas se tomó en cuenta la siguiente tabla de percentiles, aunque en algunos casos éstas pueden variar. Muchas de las piezas pueden ser más pequeñas de lo que se necesita es por eso que ahí cumplen parte importante las ya mencionadas “piezas complementarias”:

Medida	Hombres		Mujeres	
	Percentil		Percentil	
	5	95	5	95
A Altura poplítea	39,4cm	49,0cm	35,6cm	44,5cm
B Largura nalga - poplíteo	43,9cm	54,9cm	43,2cm	53,3cm
C Altura codo reposo	18,8cm	29,5cm	18,0cm	27,9cm
D Altura hombro	53,3cm	63,5cm	45,7cm	63,5cm
E Altura sentado, normal	80,3cm	93,0cm	75,2cm	88,1cm
F Anchura codo - codo	34,8cm	50,0cm	31,2cm	49,0cm
G Anchura caderas	31,0cm	40,4cm	31,2cm	43,4cm
H Anchura hombros	43,2cm	48,3cm	33,0cm	48,3cm

Cuadro No. 4 Percentiles de hombres y mujeres

Autor: Panero Julius

Ejemplos:

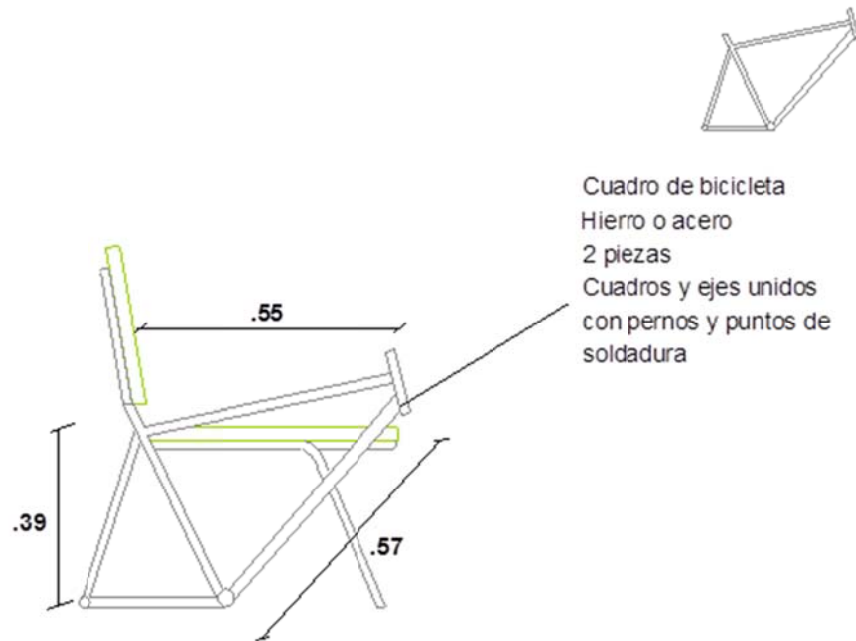


Imagen No. 44 Silla de cuadros de bicicleta

Autor: Alexandra Montalvo

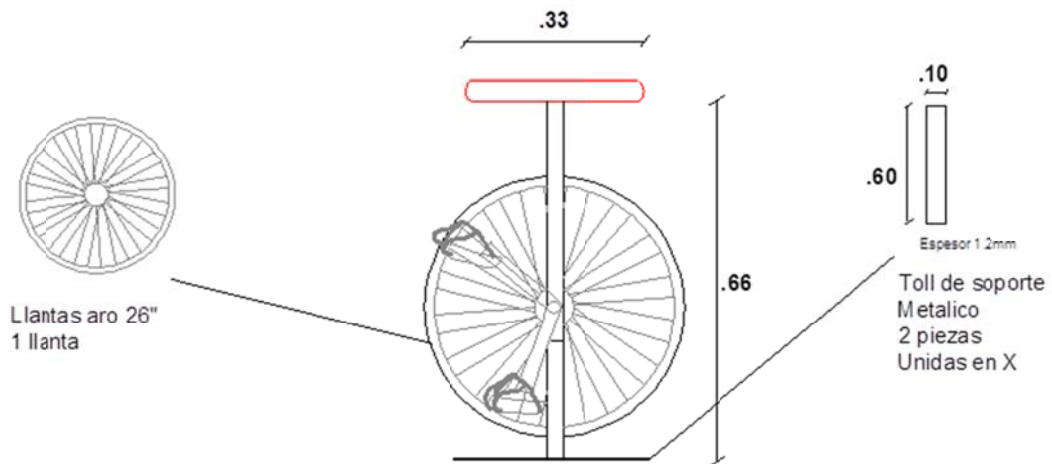


Imagen No. 57 Taburete de barra

Autor: Alexandra Montalvo

3.6 Programa Arquitectónico

3.6.1 Cuadro de programación

Cuadro de Programación																
Necesidades	Actividades	Espacio	Área	Mobiliario							Equipamiento	Instalaciones		Circulación	% Área total	
				Descripción	Cant	Largo	Ancho	Total	Área Total	% Total	Descripción	Iluminación	Ventilación			
Alimentarse Sentarse	Comer Mirar Conversar Beber	Mesas 1er piso	105,77m2	Mesas	13	0,8	0,8	8,32	26,70m2	25,24%	Vajilla	Natural	Natural	74,76%	100%	
			Sillas	46	0,44	0,44	8,9056					Pantallas	Artificial			Artificial
			Escenario	1	2,5	3	7,5					Bicicletas de decoración				
			Rodillo	2	1,65	0,6	1,98					Parlantes Galerías				
Tomar Preparar Servir pedidos	Sentarse Hablar Beber	Barra 1ero piso	25,73m2	Barra	1	5	1,92	9,6	15,35m2	59,65%	Máquina de cola	Natural	Natural	40,35%	100%	
			Sillas	9	0,54	0,39	1,8954					Máquina de agua	Artificial			Artificial
			Exhibidor	1	5	0,4	2					Congelador pequeño				
			Mesa de trabajo	1	3,11	0,6	1,866					Fregadero				
												Picadora de hielo				
												Despensa				
												Copero - Vasos				
												Tabla para picar				
												Cuchillos				
												Basurero				
Preparar alimentos	Cocinar	Cocina	25,08m2	Ingreso de productos					8,06m2	32,13%	Repisas	Artificial	Artificial Natural	67,87%	100%	
			Cocina fría									Cocina fría				
			Mesas de trabajo	1	1,75	0,5	0,875					Picadoras				
			Ensaladeras	1	1	0,5	0,5					Batidora				
												Licudadora				
												Balanzas				
												Cuchillos				
												Tablas de picar				
												Congelador				
												Refrigeradora				
												Cocina caliente				
												Estufas				
												Hornos				
												Freidoras				
										Planchas						
										Microondas						
										Extractor de Humos						
										Sartenes eléctricas						
										Maq. de aire acondicionado						
										Utensilios de cocina						

				Posilleria							Posilleria					
				Mesas de trabajo	1	2,32	0,66	1,5312			Dos pozos de lavado					
				Mesones	1	1,53	0,66	1,0098			con escurridores					
Asearse	Desocuparse Limpiarse	Baños 1er piso	21,18m2	Espejos	2	1,3	0,01	0,026		5,22%	Inodoro	Natural	Natural			
				Mueble de lavabo	2	1,35	0,4	1,08			Lavabo	Artificial	Artificial			
									1,106m2		Basurero			94,78%	100%	
											Porta papel higiénico					
											Secadora de manos					
											Jabonera					
											Bidet					
Consumir y exhibir productos	Observar Comprar Caminar Buscar Probarse Pagar	Recuerdos	30,68m2	Perchas	1	4,58	0,7	3,206			Computadora	Natural	Natural			
				Vitrinas	3	2,9	0,5	4,35			Teléfono	Artificial				
					1	1,5	0,5	0,75						65,10%	100%	
				Mostrador	1	1,4	1,6	2,24		10,706m2	34,90%	Pantallas				
				Silla	1	0,4	0,4	0,16				Bicicletas de decoración				
Almacenar Arreglarse	Guardar Vestirse Desocuparse Limpiarse	Baños y Bodega	9,33m2	Repisero	1	1,48	0,88	1,3024			Inodoros	Natural	Natural			
				Lockers	4	1,2	0,44	2,112			Lavabo	Artificial	Artificial	60,56%	100%	
				Banca	1	0,7	0,35	0,245		3,683m2	39,44%					
				Espejo	1	0,56	0,01	0,0056								
Alimentarse Sentarse	Comer Mirar Conversar Beber	Mesas 2do piso	143,18m2	Mesas	17	0,8	0,8	10,88			Vajilla	Natural	Natural			
				Sillas	68	0,44	0,44	13,165			Pantallas	Artificial	Artificial			
				Mesas pequeñas	6	0,56	0,56	1,8816		27,332m2	19,08%	Bicicletas de decoración			80,92%	100%
				Silla bicicleta	12	0,47	0,25	1,41				Parlantes				
											Galerías					
Tomar Preparar Servir pedidos	Sentarse Hablar Beber	Barra 2do piso	33,34m2	Barra	2	5,47	1,83	20,02			Máquina de cola	Natural	Natural			
				Sillas	10	0,3	0,3	0,9			Máquina de agua	Artificial	Artificial			
				Exhibidor	1	5,47	0,4	2,188			Congelador pequeño					
				Mesa de trabajo	1	3,43	0,6	2,058		25,166m2	75,48%	Fregadero			24,52%	100%
											Picadora de hielo					
											Despensa					
											Copero - Vasos					
											Tabla para picar					
											Cuchillos					
											Basurero					
Alimentarse Sentarse	Comer Conversar Beber	Sala 2do piso	14,92m2	Sillones	6	0,92	0,52	2,8704				Natural	Natural			
				Mesas bajas	4	0,56	0,56	1,2544		4,124m2	27,64%		Artificial	Artificial	72,36%	100%
Asearse	Desocuparse Limpiarse	Baños 2do piso	15,12m2	Espejos	2	1,3	0,01	0,026			Inodoro	Natural	Natural			
				Mueble de lavabo	2	1,35	0,4	1,08			Lavabo	Artificial	Artificial			
									3,07m2	20,30%	Basurero			79,70%	100%	
											Porta papel higiénico					
											Secadora de manos					
											Jabonera					
											Bidet					

Alimentarse Sentarse al aire libre	Comer Mirar Conversar Fumar Beber	Terraza	123,44m2	Mesas Sillas Mesas pequeñas Silla bicicleta	8 32 5 10	0,8 0,44 0,56 0,47	0,8 0,44 0,56 0,25	5,12 6,1952 1,568 1,175	14,058m2	11,38%	Calefactores Gas	Natural Natural	88,62%	100%
Tomar Preparar Servir pedidos	Sentarse Hablar Beber	Barra 3er piso	11,64m2	Barra Exhibidor Mesa de trabajo	1 1 1	4,71 4,71 2,79	1,8 0,4 0,4	8,478 1,884 1,116	11,478m2	98,60%	Máquina de cola Máquina de agua Congelador pequeño Fregadero Picadora de hielo Despensa Copero - Vasos Tabla para picar Cuchillos Basurero	Natural Artificial Artificial	1,40%	100%
Asearse	Desocuparse Limpiarse	Baños 3er piso	12,90m2	Espejos Mueble de lavabo	2 2	1,3 0,85	0,01 0,4	0,026 0,68	0,706m2	5,47%	Inodoro Lavabo Basurero Porta papel higiénico Secadora de manos Jabonera Bidet	Natural Artificial Artificial	94,53%	100%
Alimentarse Sentarse	Comer Conversar Beber	Sala 3er piso	14,26m2	Sillones Mesas bajas	6 3	0,92 0,56	0,52 0,56	2,8704 0,9408	3,811m2	26,72%		Natural Artificial	73,28%	100%
TOTAL			586,57m2						155,35m2	400,25%			918,75%	100%

Área Exterior

Necesidades	Actividades	Espacio	Área	Mobiliario							Equipamiento	Instalaciones		Circulación	% Área total
				Descripción	Cant	Largo	Ancho	Total	Área Total	% Total		Descripción	Iluminación		
Practicar con las bicicletas	Jugar Disfrutar Saltar Observar Rodar Conversar	Pista freestyle	200,77m2	Rampa en U	2	6,48	1,5	19,44	19,44m2	9,68%		Natural Alumbrado	Natural	9,32%	100%
TOTAL			200,77m2						19,44m2	9,68%			9,32%	100%	

3.6.2 Grilla

ESPACIOS	Grilla de relaciones															
	Sala 3er piso	Baños 3ero piso	Barra 3er piso	Terraza	Sala 2do piso	Baños 2do piso	Barra 2do piso	Zona de mesas 2do piso	Parqueadero de bicicletas	Pista de freestyle	Baños y bodega	Tienda de recuerdos	Baños 1er piso	Cocina	Barra 1er piso	Zona mesas 1er piso
1. Zona mesas 1er piso									I	D		D	D	D	D	
2. Barra 1er piso			I				I						I	D		
3. Cocina				I				I								
4. Baños 1er piso										I	D					
5. Tienda de recuerdos																
6. Baños y bodega		I				I				I						
7. Pista de freestyle																
8. Parqueadero de biciletass				I				I								
9. Zona de mesas 2do piso						D	D									
10. Barra 2do piso			I													
11. Baños 2do piso					D											
12. Sala 2do piso																
13. Terraza		D	D													
14. Barra 3er piso	D	I														
15. Baños 3ero piso	D															
16. Sala 3er piso																

Cuadro No. 5 Grilla

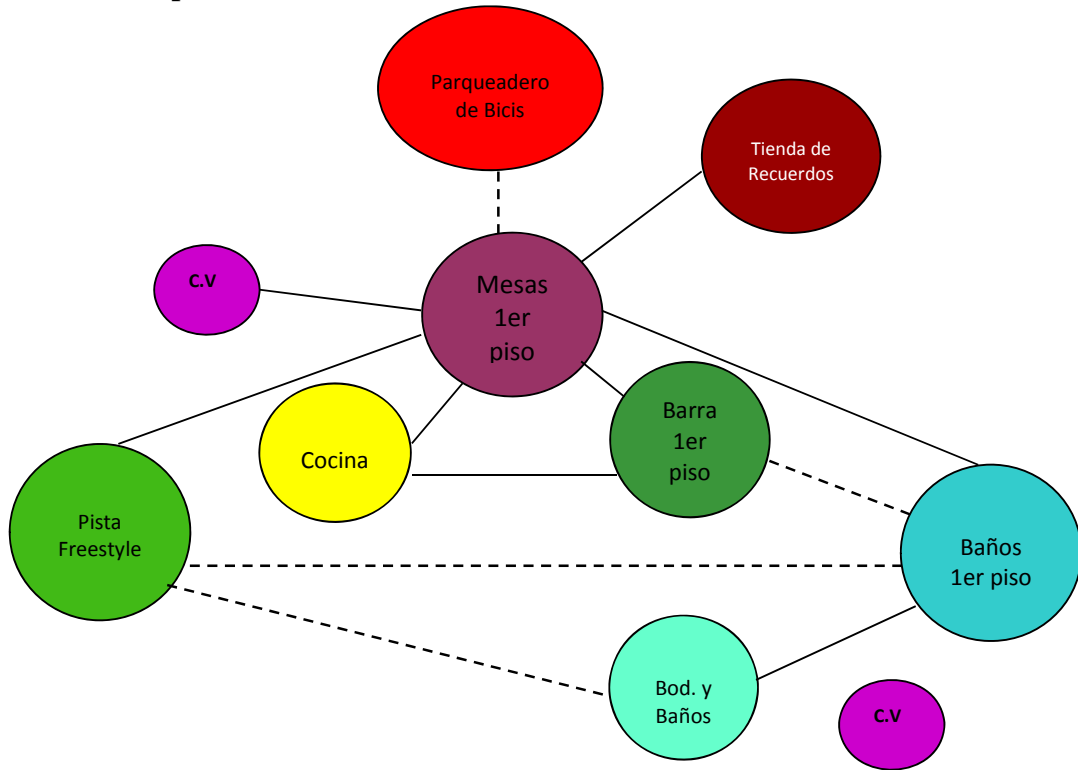
Fuente: Cálculo de áreas

Autor: Alexandra Montalvo

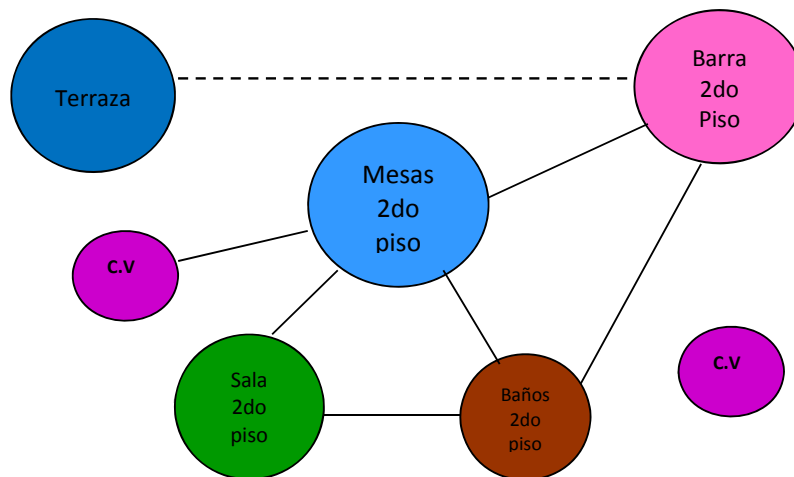
Nota: Este cuadro explica la relación directa e indirecta que tienen los espacios en el bar – restaurante.

3.6.3 Organigrama

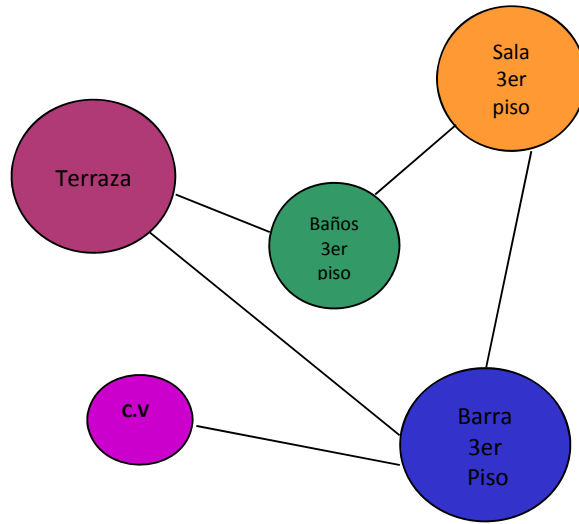
- **Primer piso**



- **Segundo piso**



- Tercer piso



Cuadro No. 6 Organigrama

Fuente: Proceso de grilla

Autor: Alexandra Montalvo

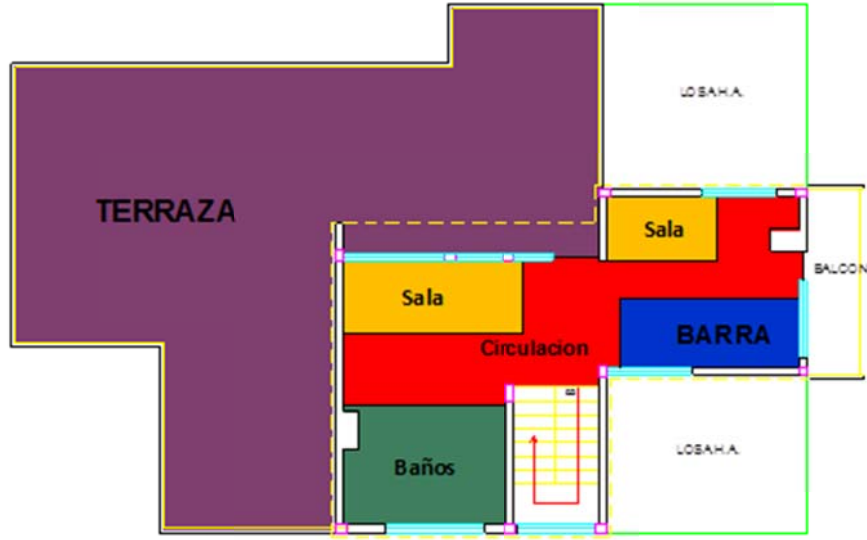
3.6.4 Zonificación



ZONIFICACION PRIMER PISO



ZONIFICACION SEGUNDO PISO



ZONIFICACION TERCER PISO

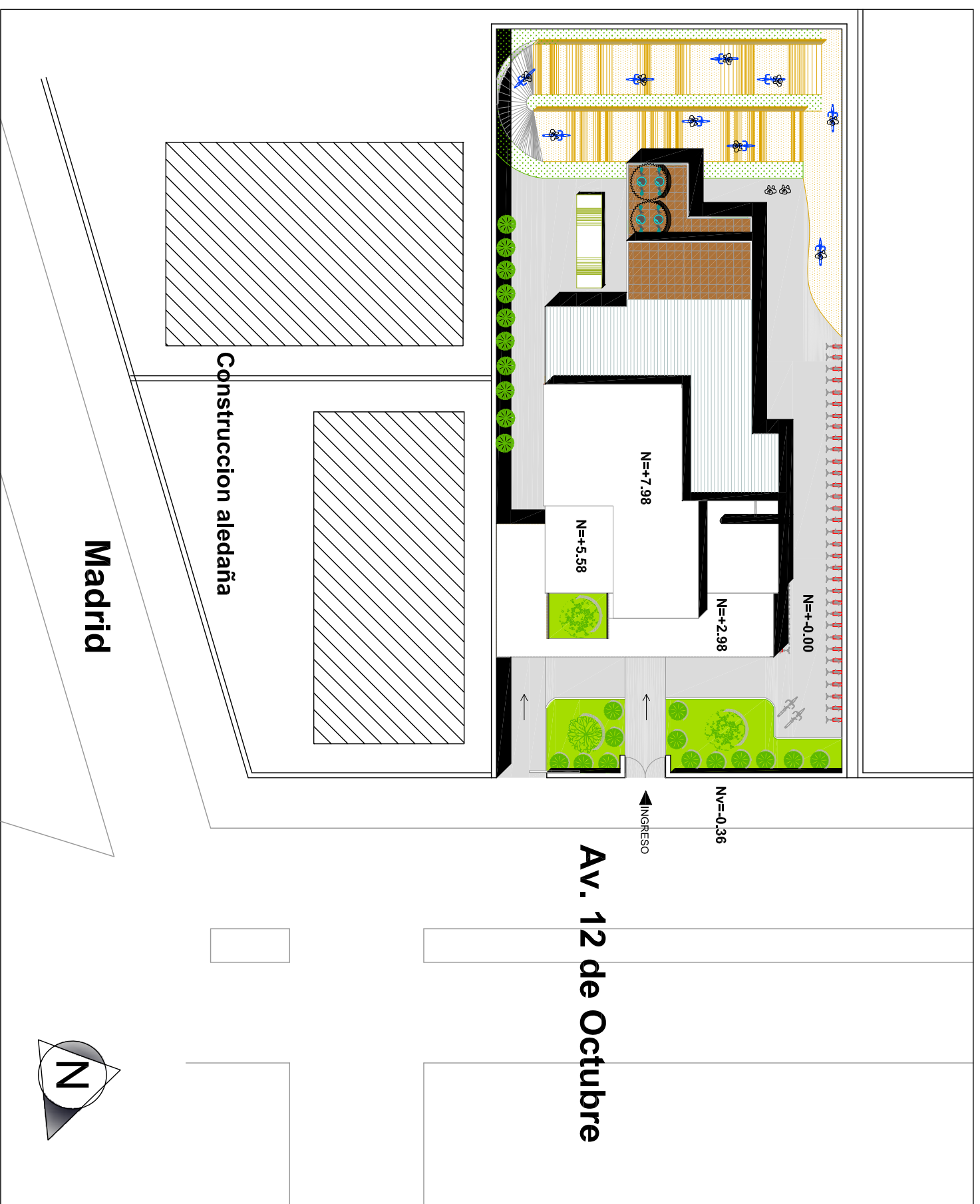
Imagen No. 58 Zonificación de Áreas

Fuente: Desarrollo de áreas

Autor: Alexandra Montalvo

3.7 Conclusiones

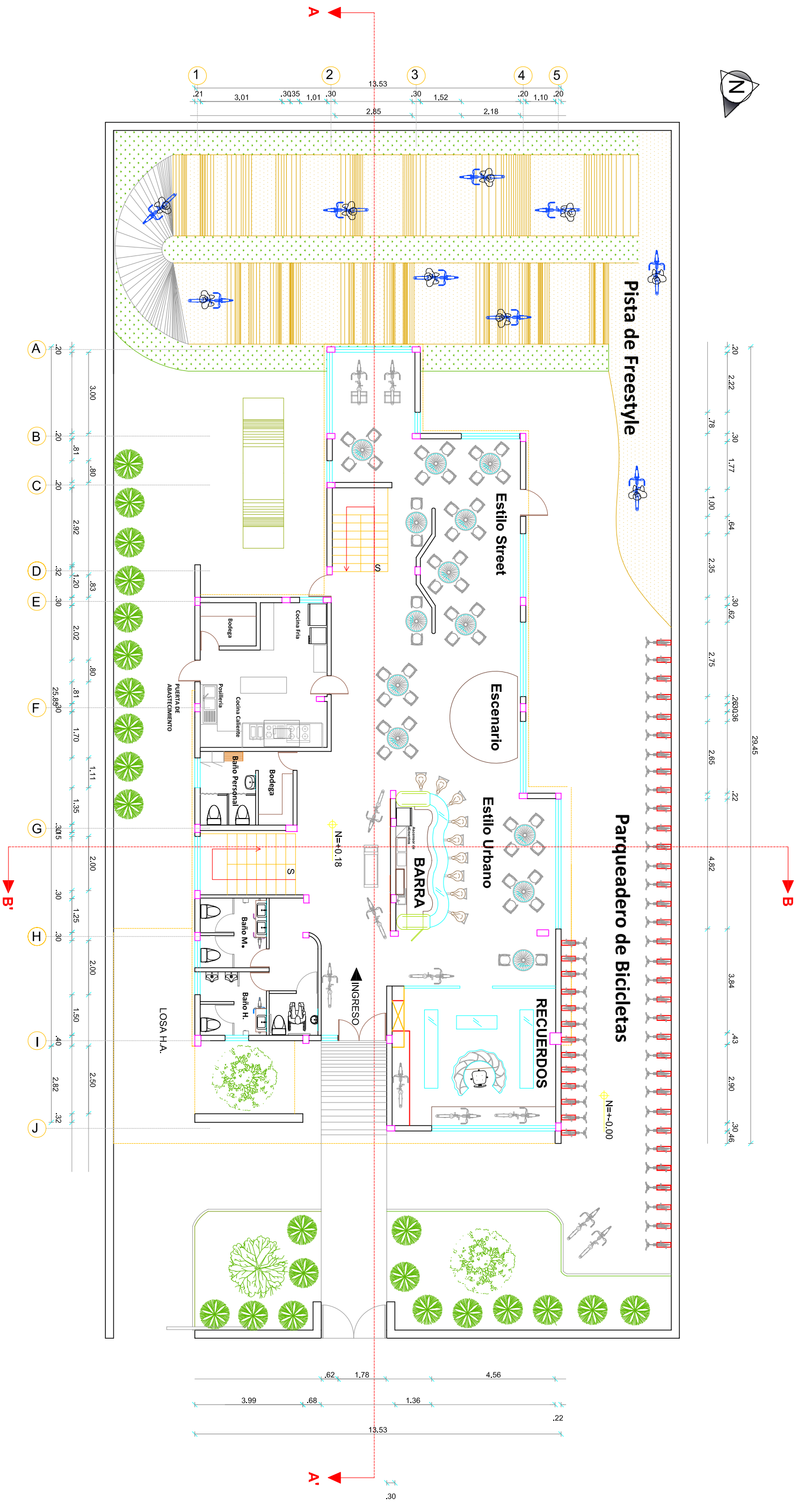
- En el diseño del bar – restaurante temático se aplicó todas las necesidades que los ciclistas urbanos de Quito solicitan, principalmente la comodidad y seguridad en el lugar.
- Después de investigar y estudiar otros bares temáticos que existen en el mundo, se pudo obtener ideas más claras que servían especialmente para el diseño, distribución del lugar y la función que cumpliría cada espacio.
- La circulación, ventilación, iluminación, seguridad y colores a utilizar en cada espacio, es parte importante y fundamental para que el bar – restaurante funcione correctamente, esto se lo analizó detalladamente y se obtuvo la mejor solución con el fin de que el cliente se sienta a gusto todo el tiempo que se encuentre en las instalaciones.
- Además se diseñó, después de una concreta investigación, los muebles con piezas recicladas de bicicletas y se resolvió los ensambles y uniones de dichas piezas para obtener un mobiliario único y novedoso.



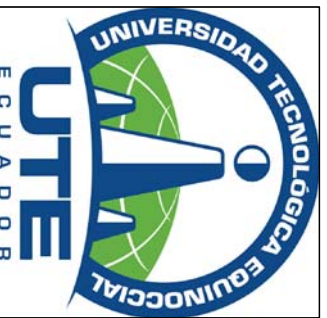
IMPLANTACION BAR - RESTAURANTE
 ESCALA 1:300



PROYECTO: BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO		TUTOR: ARQ. ANDREA JARAMILLO	
AUTOR: ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO		ESCALA: 1:300	
CONTIENE: IMPLANTACION		FECHA: JULIO 2014	



PLANTA ARQUITECTONICA PRIMER PISO
 ESCALA 1:150



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

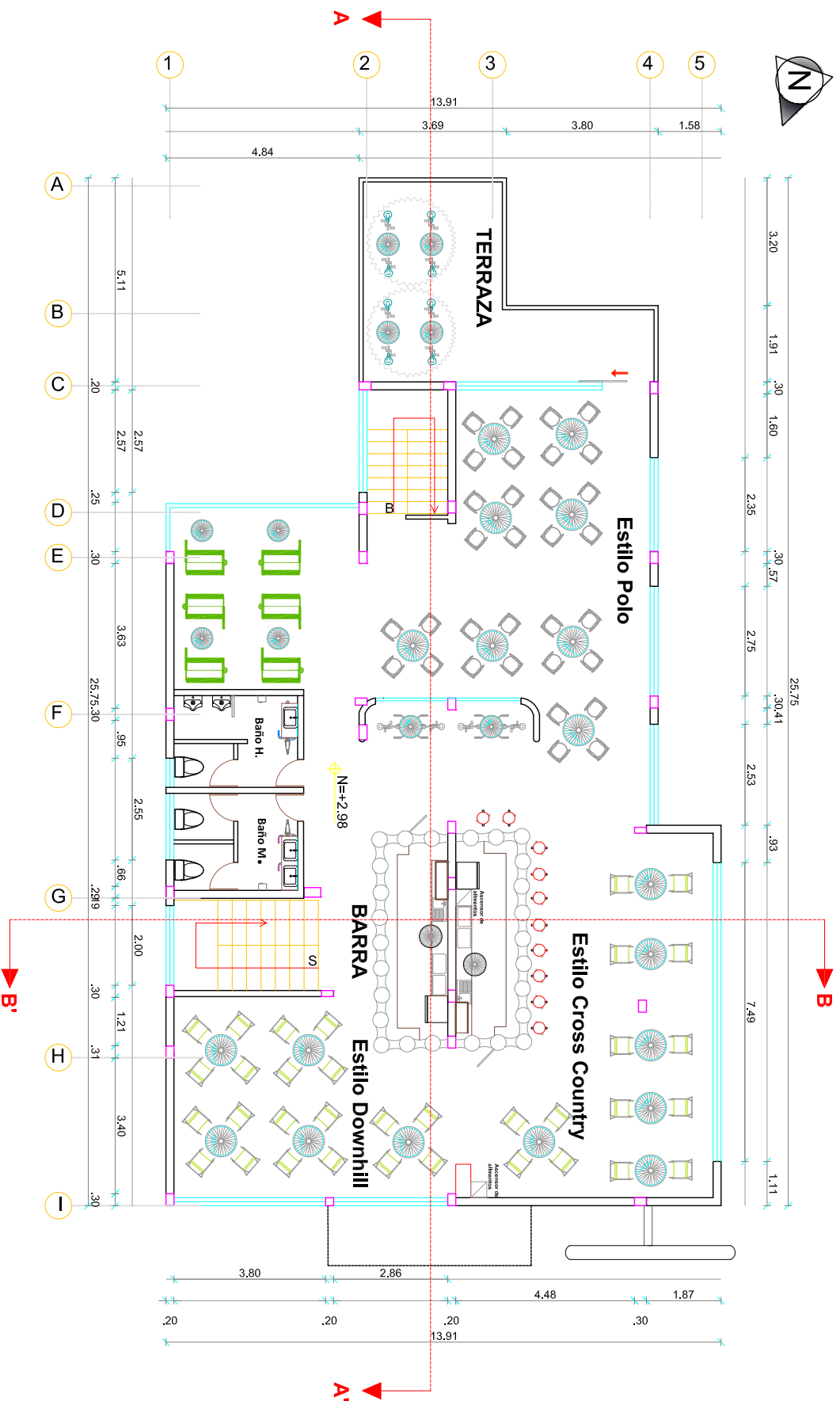
AUTOR:
 ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

TUTOR:
 ARQ. ANDREA JARAMILLO

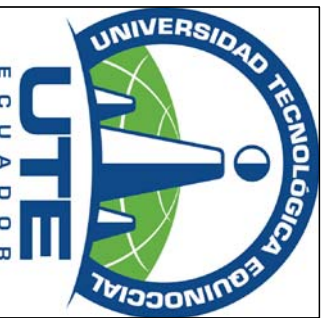
CONTIENE:
 PLANO ARQUITECTONICO

ESCALA:
 1:150

FECHA:
 JULIO 2014



PLANTA ARQUITECTONICA SEGUNDO PISO
 ESCALA 1:150



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

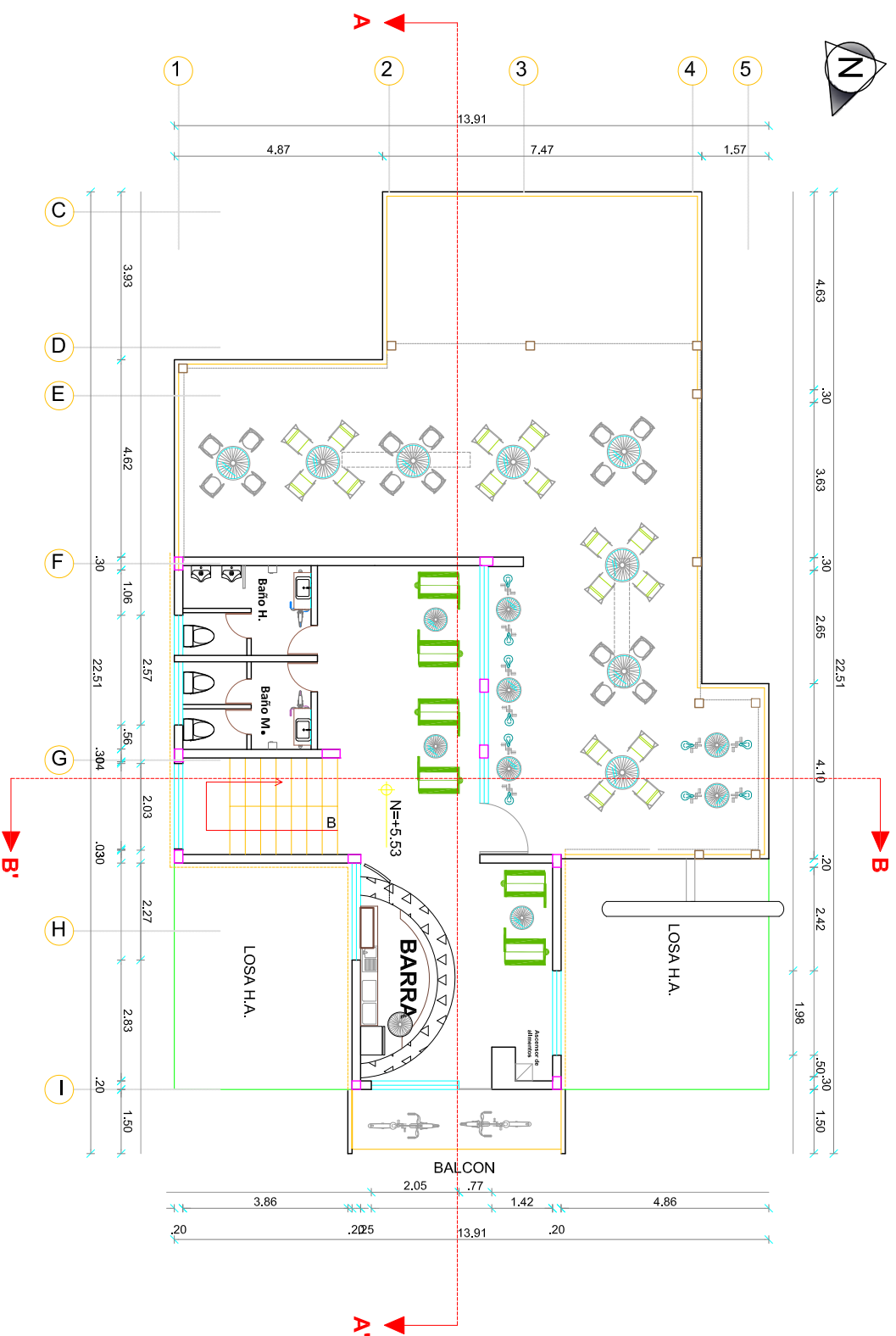
AUTOR:
 ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
 PLANO ARQUITECTONICO

TUTOR:
 ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
 1:150

FECHA:
 JULIO 2014



PLANTA ARQUITECTONICA TERCER PISO
 ESCALA 1:150

PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

AUTOR:
 ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

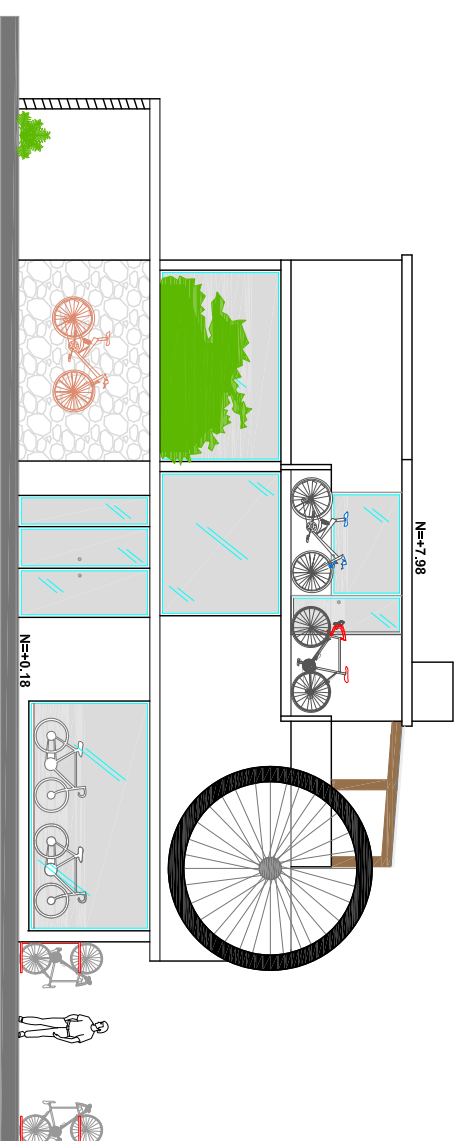
CONTIENE:
 PLANO ARQUITECTONICO

TUTOR:
 ARQ. ANDREA JARAMILLO

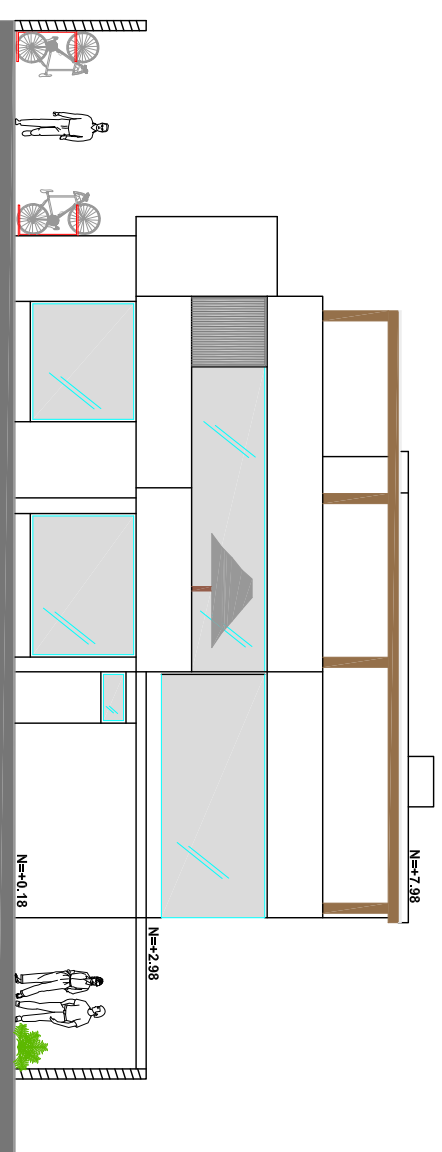
ESCALA:
 1:150

FECHA:
 JULIO 2014





FACHADA FRONTAL
 ESCALA 1:150



FACHADA POSTERIOR
 ESCALA 1:150

PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

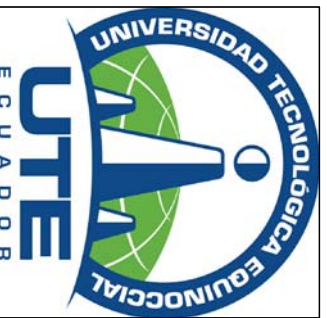
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

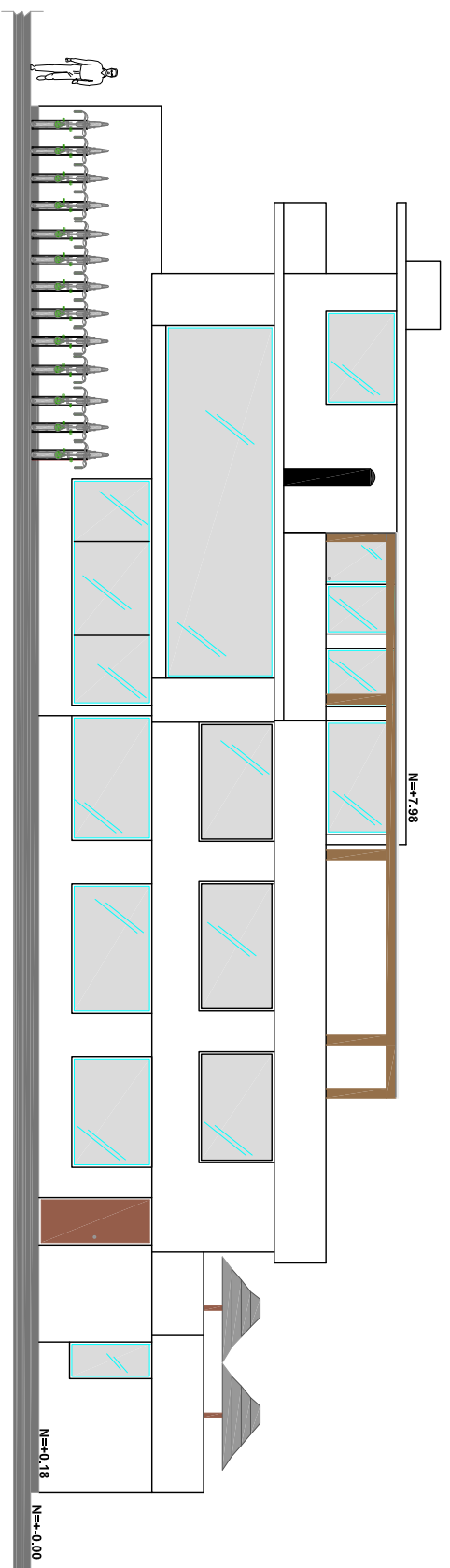
CONTIENE:
FACHADAS

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

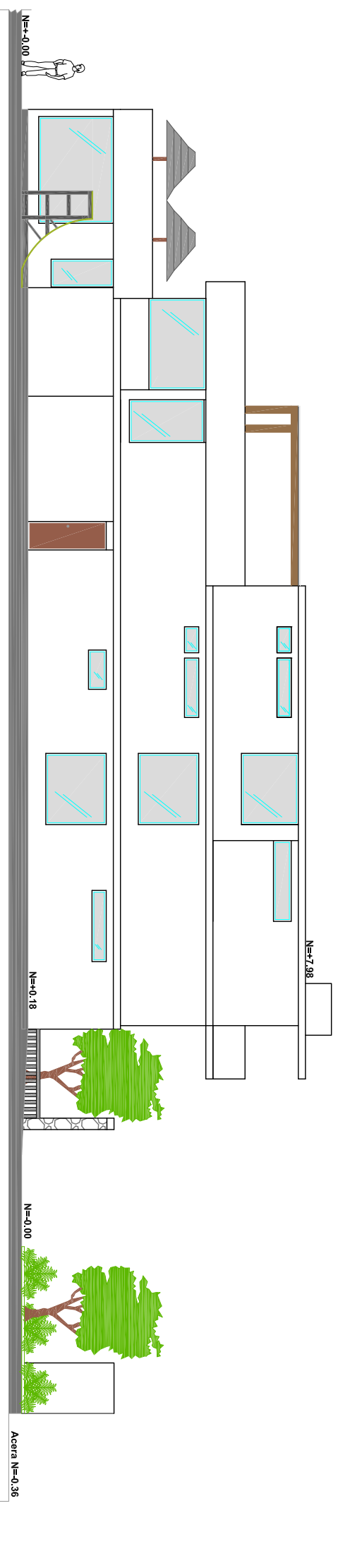
ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014





FACHADA LATERAL DERECHA
 ESCALA 1:150



FACHADA LATERAL IZQUIERDA
 ESCALA 1:150



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

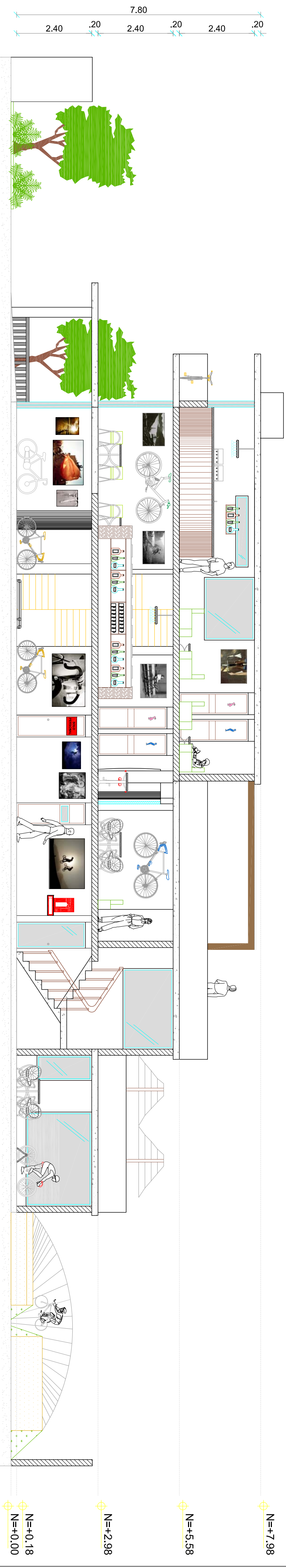
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
FACHADAS

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

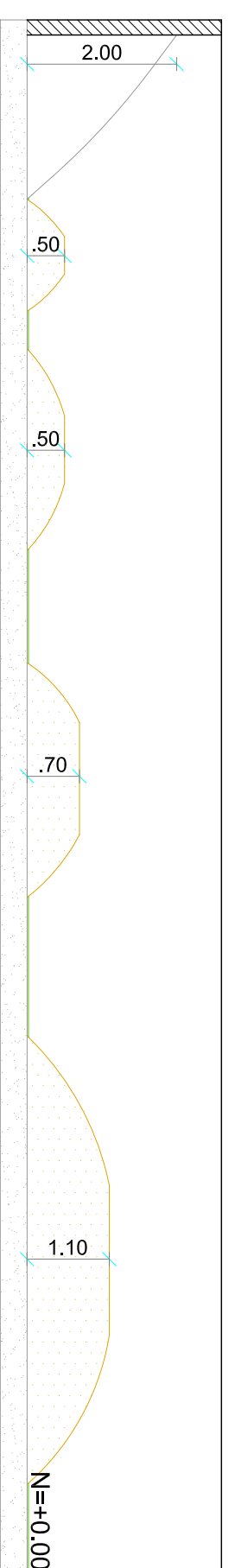
ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



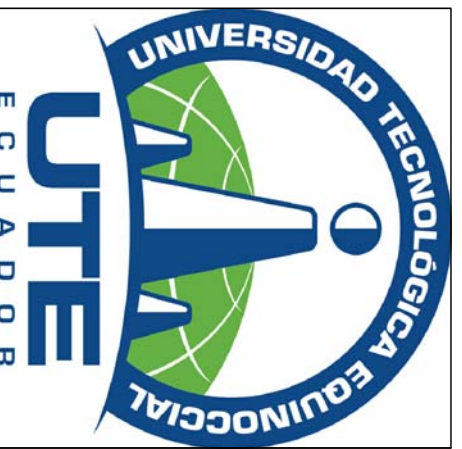
CORTE A-A'

ESCALA 1:100



CORTE PISTA FREESTYLE

ESCALA 1:100



PROYECTO: **BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO**

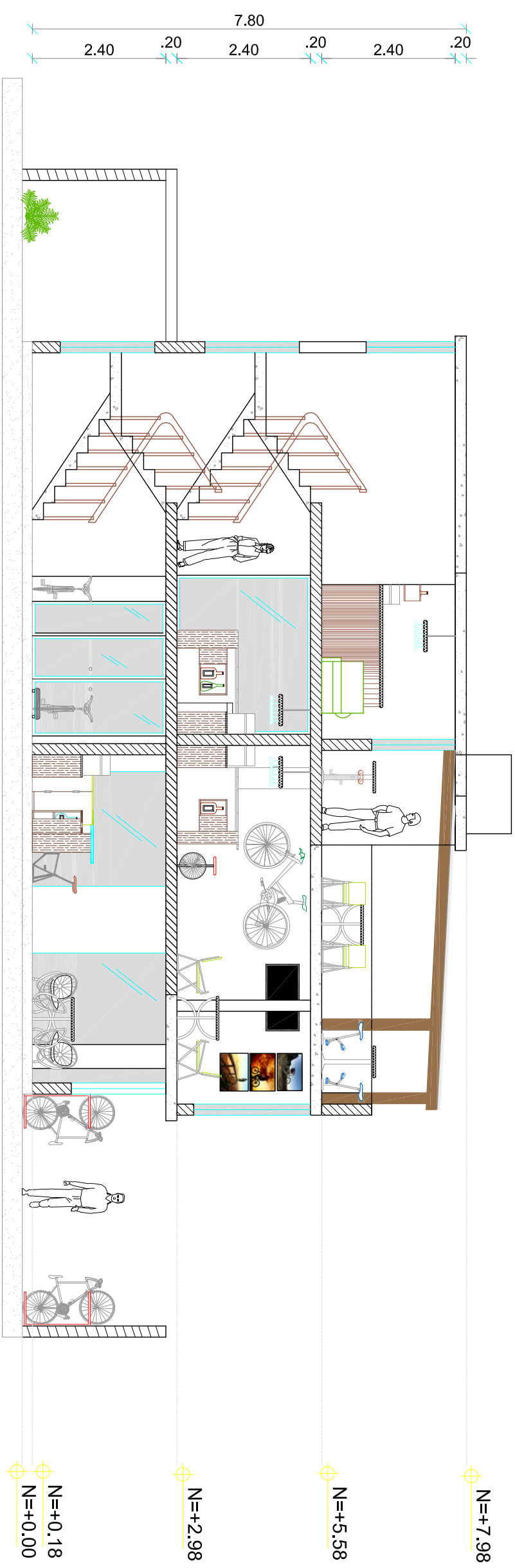
AUTOR: **ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO**

CONTIENE: **CORTE A - A'**

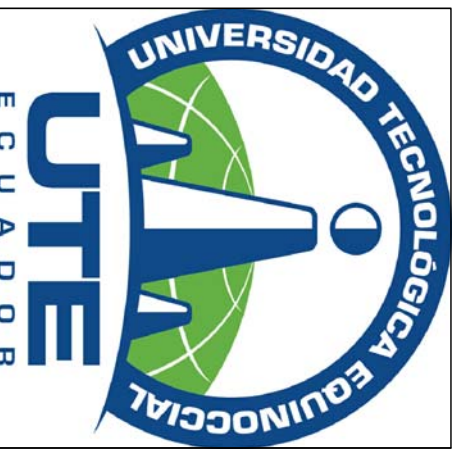
TUTOR: **ARQ. ANDREA JARAMILLO**

ESCALA: **1:100**

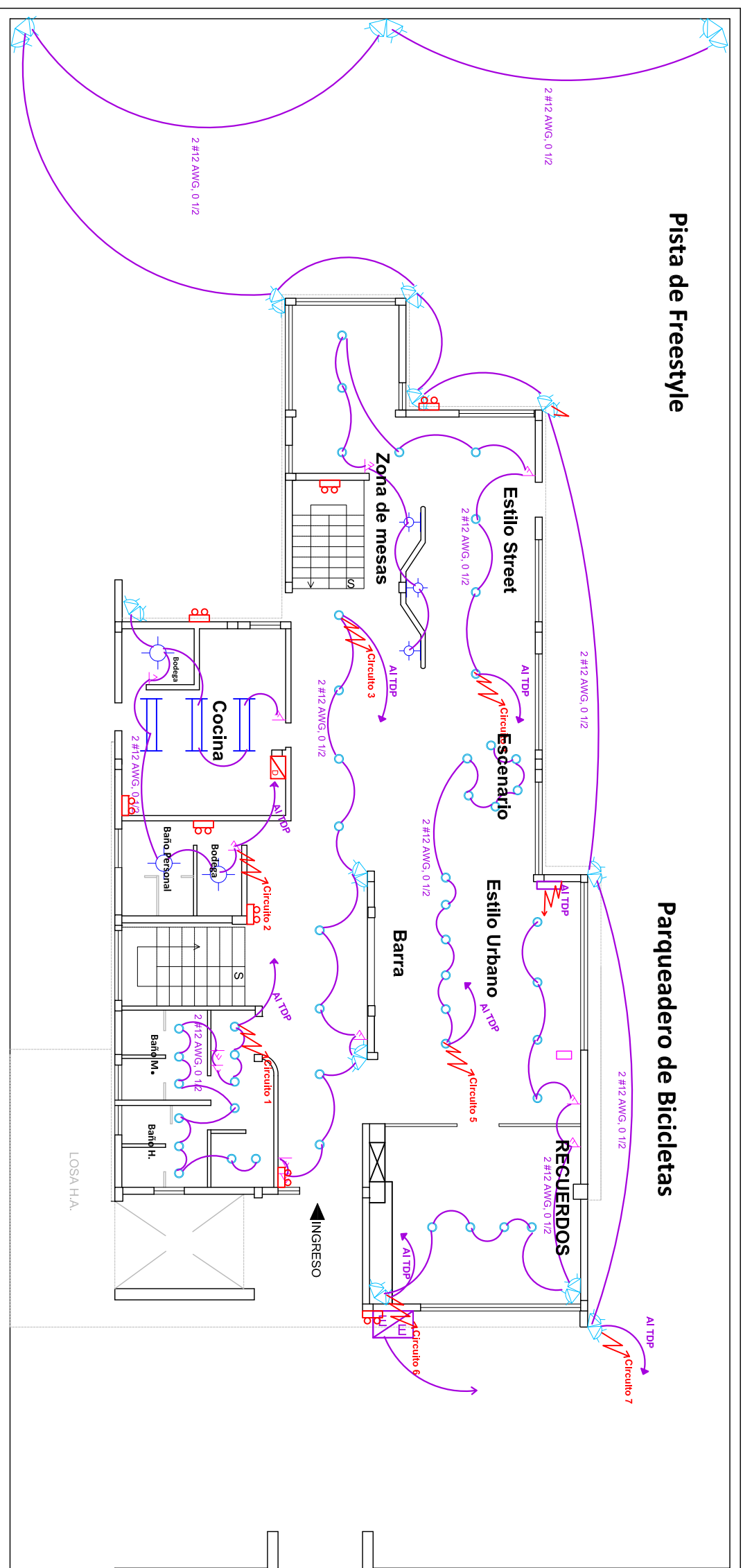
FECHA: **JULIO 2014**



CORTE B - B'
 ESCALA 1:100



PROYECTO: BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO	
AUTOR: ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO	TUTOR: ARQ. ANDREA JARAMILLO
CONTIENE: CORTE B - B'	ESCALA: 1:100
	FECHA: JULIO 2014

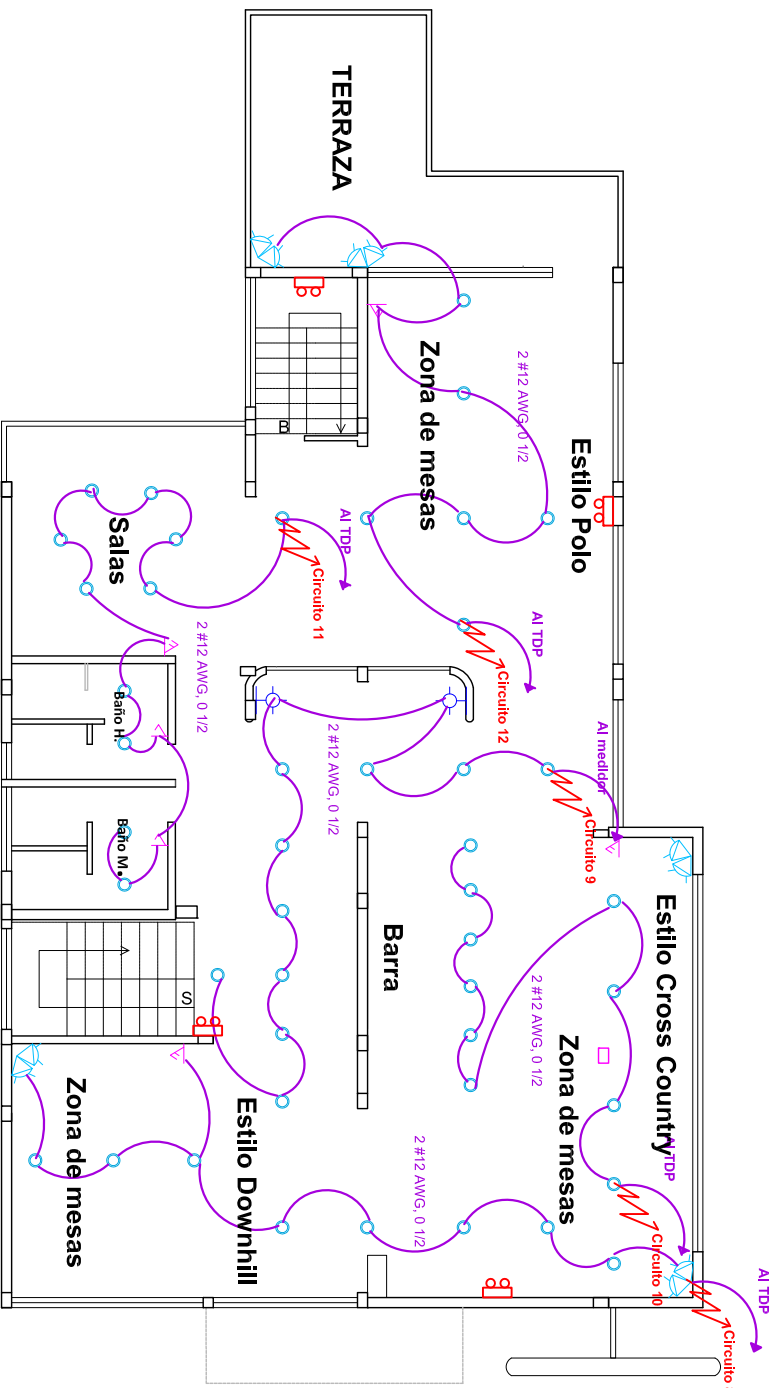


PLANTA DE ILUMINACION PRIMER PISO
 ESCALA 1:150

SIMBOLO	DETALLE	SIMBOLO	DETALLE
	Foco ahorrador		Ojos de buey
	Lampara de pared Altura a 1.80 o 2m		Reflectores
	Medidor		Foco Fluorescente
	Linea de fuerza		Circuito de Iluminacion Tuberia de Ø 1/2" de PVC, 2 conductores #12 AWG
	Tablero de distribucion principal		

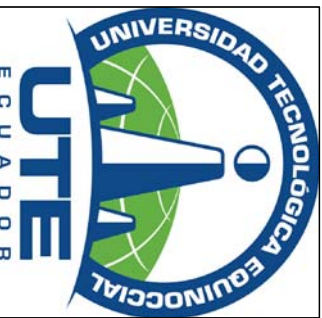


PROYECTO:	BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO	
AUTOR:	ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO	
CONTIENE:	PLANO DE ILUMINACION	
TUTOR:	ARQ. ANDREA JARAMILLO	
ESCALA:	1:150	FECHA:
		JULIO 2014

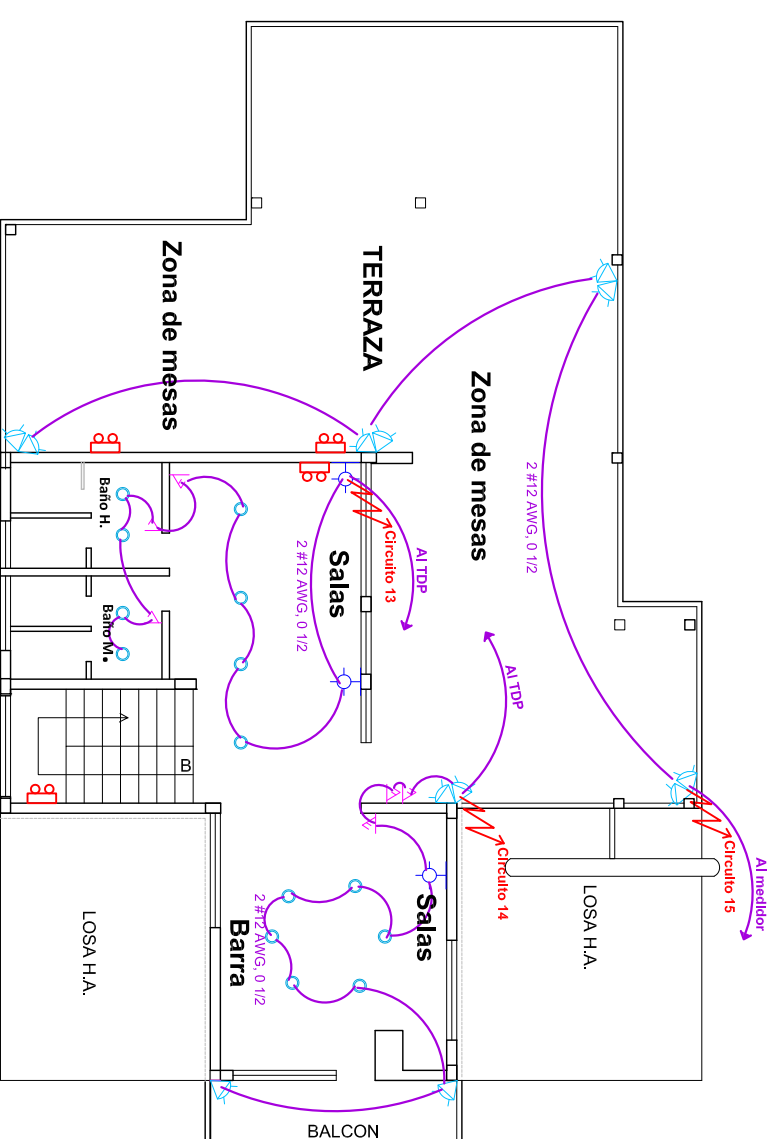


PLANTA DE ILUMINACION SEGUNDO PISO
 ESCALA 1:150

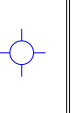

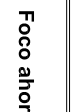
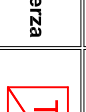



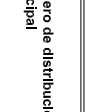
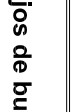
SIMBOLO	DETALLE	SIMBOLO	DETALLE
	Foco ahorrador		Ojos de buey
	Lampara de pared Altura a 1,80 o 2m		Reflectores
	Medidor		Circuito de iluminacion Tuberia de Ø 1/2" de PVC, 2 conductores #12 AWG
	Linea de fuerza		Tablero de distribucion principal



PROYECTO: BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO		TUTOR: ARQ. ANDREA JARAMILLO	
AUTOR: ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO		ESCALA: 1:150	
CONTIENE: PLANO DE ILUMINACION		FECHA: JULIO 2014	

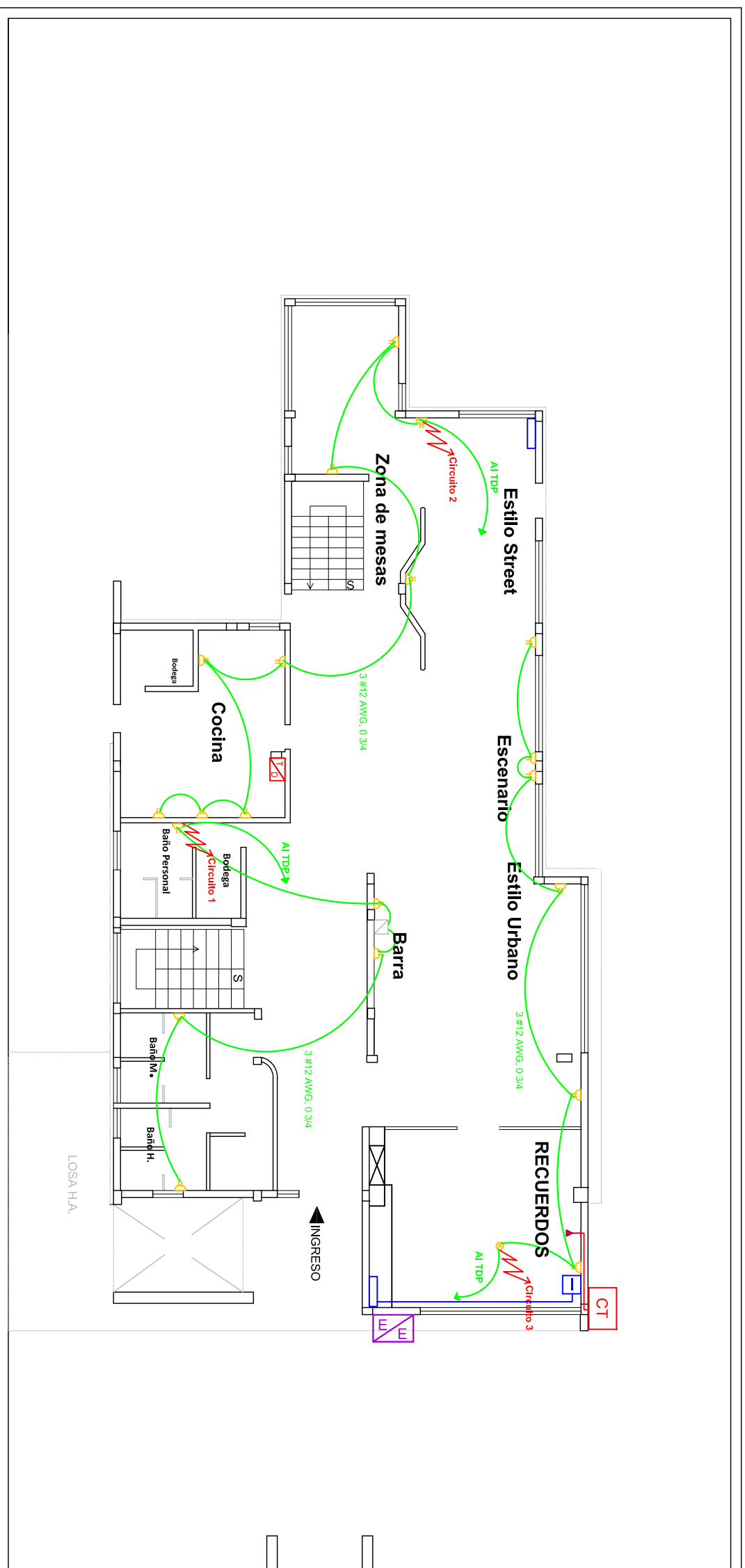


PLANTA DE ILUMINACION TERCER PISO
 ESCALA 1:150

	SIMBOLO	DETALLE		DETALLE
	SIMBOLO	DETALLE		DETALLE
	SIMBOLO	DETALLE		DETALLE
	SIMBOLO	DETALLE		DETALLE
	SIMBOLO	DETALLE		DETALLE



PROYECTO:	BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO	
AUTOR:	ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO	
CONTIENE:	PLANO DE ILUMINACION	
TUTOR:	ARQ. ANDREA JARAMILLO	
ESCALA:	1:150	FECHA:
		JULIO 2014

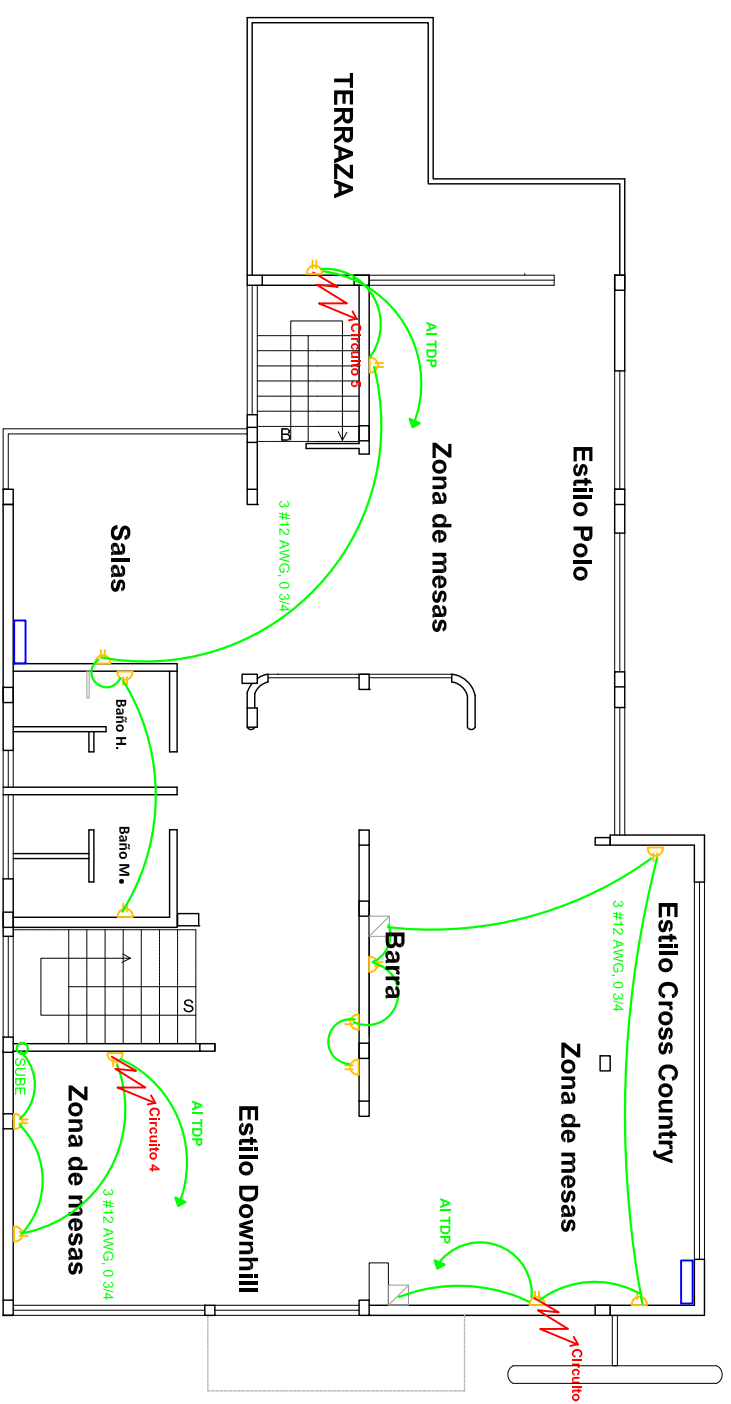


PLANTA ELECTRICA PRIMER PISO
 ESCALA 1:150

SIMBOLO	DETALLE	SIMBOLO	DETALLE
	Tomacorriente		Central telefonica
	Circuito de tomacorrientes Tuberia de Ø 3/4" de PVC, 3 conductores #12 AWG		Conductor telefonico Tuberia de Ø 3/4" de PVC, 3 conductores #12 AWG
	Medidor		Internet Conductor de Internet
	Linea de fuerza		Router de Internet
	Tablero de distribucion principal		



PROYECTO:	BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO	
AUTOR:	ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO	
CONTIENE:	PLANO ELECTRICICO	
TUTOR:	ARQ. ANDREA JARAMILLO	
ESCALA:	1:150	FECHA:
		JULIO 2014

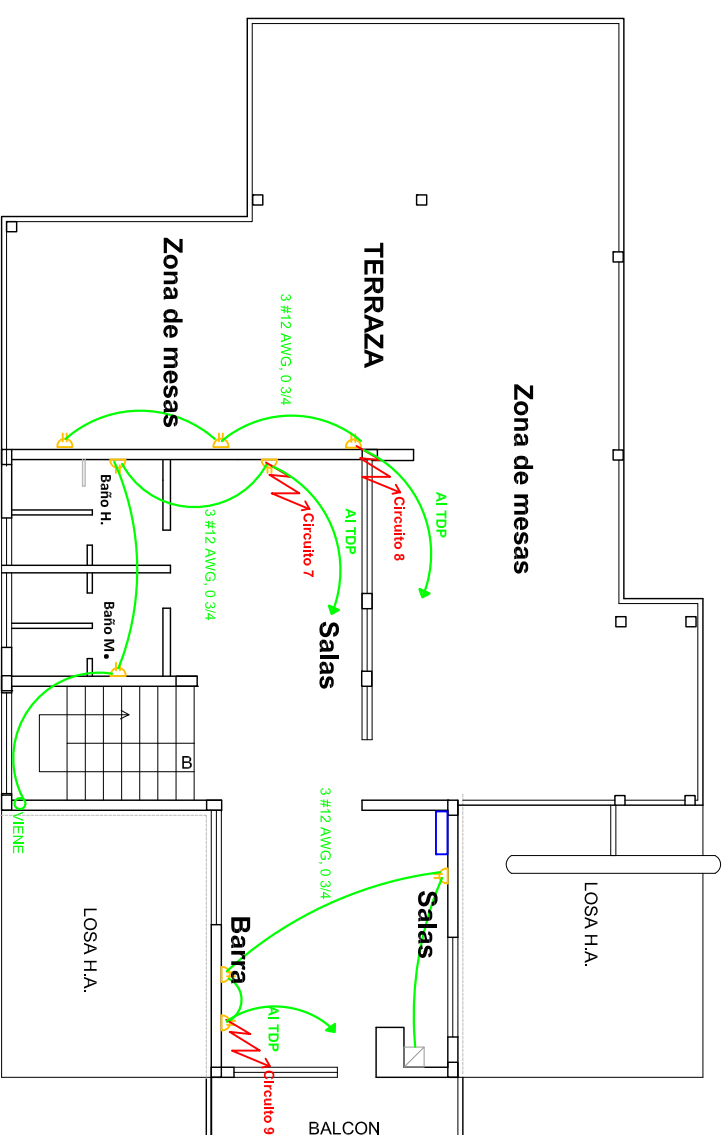


PLANTA ELECTRICA SEGUNDO PISO
ESCALA 1:150

SIMBOLO	DETALLE
	Tomacorriente
	Circuito de tomacorrientes Tubería de Ø 3/4" de PVC, 3 conductores #12 AWG
	Tablero de distribución principal
	Línea de fuerza
	Router de Internet



PROYECTO: BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO	
AUTOR: ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO	
CONTIENE: PLANO ELECTRICICO	
TUTOR: ARQ. ANDREA JARAMILLO	ESCALA: 1:150
	FECHA: JULIO 2014



PLANTA ELECTRICA TERCER PISO
ESCALA 1:150

SIMBOLO	DETALLE
	Tomacorriente
	Circuito de tomacorrientes Tubería de Ø 3/4" de PVC, 3 conductores #12 AWG
	Tablero de distribución principal
	Línea de fuerza
	Router de Internet



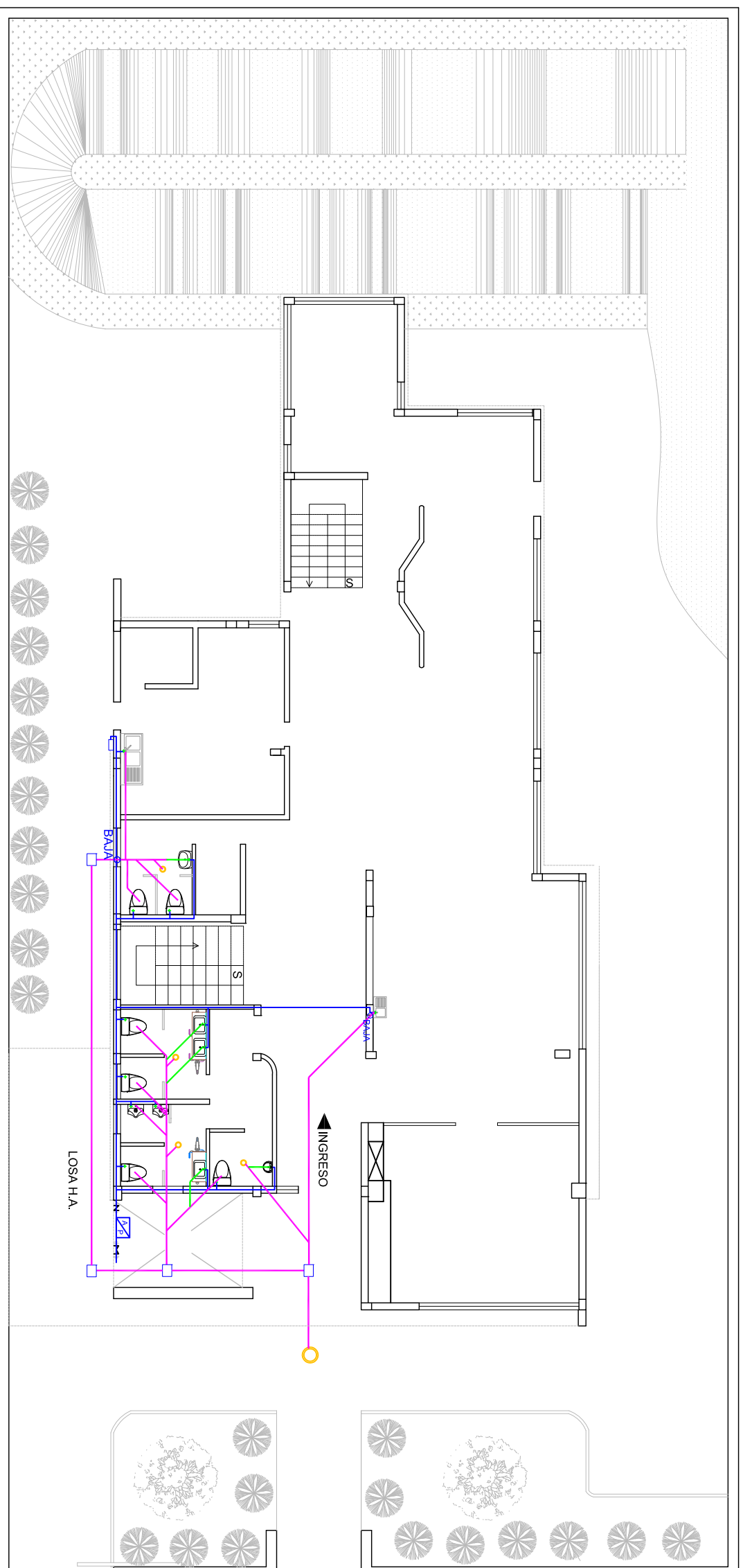
PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO ELECTRICICO

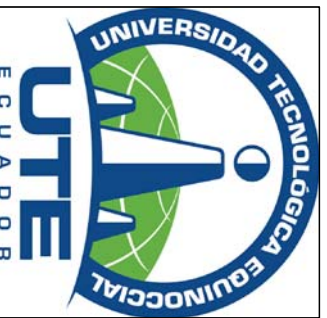
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA: 1:150
FECHA: JULIO 2014



PLANTA HIDROSANITARIA PRIMER PISO
ESCALA 1:150

SIMBOLO	DETALLE	SIMBOLO	DETALLE
	Medidor		Agua fria
	Llave de paso		Sumideros
	Valvula check		Caja de revision
	Tuberia 4" Tuberia 3"		Llaves



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

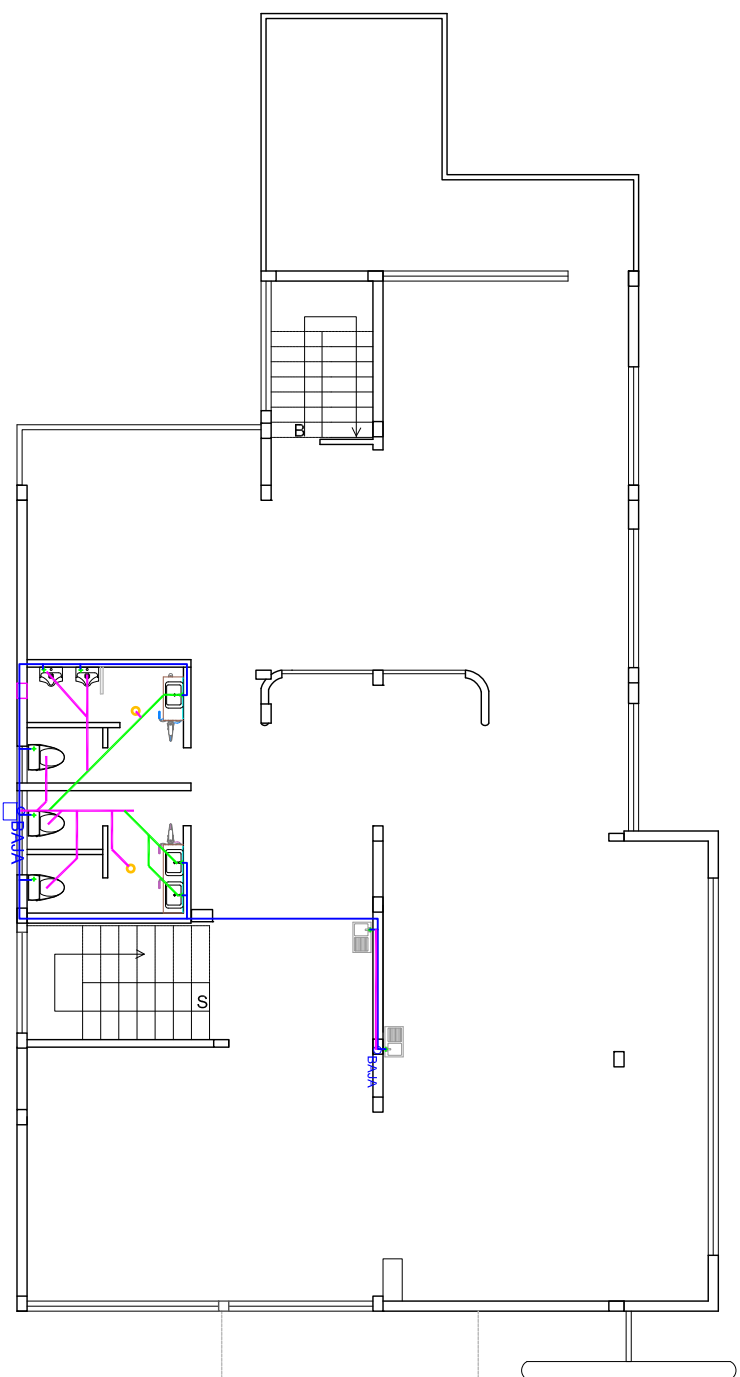
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO HIDROSANITARIO

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA HIDROSANITARIA SEGUNDO PISO
ESCALA 1:150

SIMBOLO	DETALLE	SIMBOLO	DETALLE
	Medidor		Agua fría
	Llave de paso		Sunideros
	Valvula check		Caja de revision
	Tubería 4"		Llaves
	Tubería 3"		



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

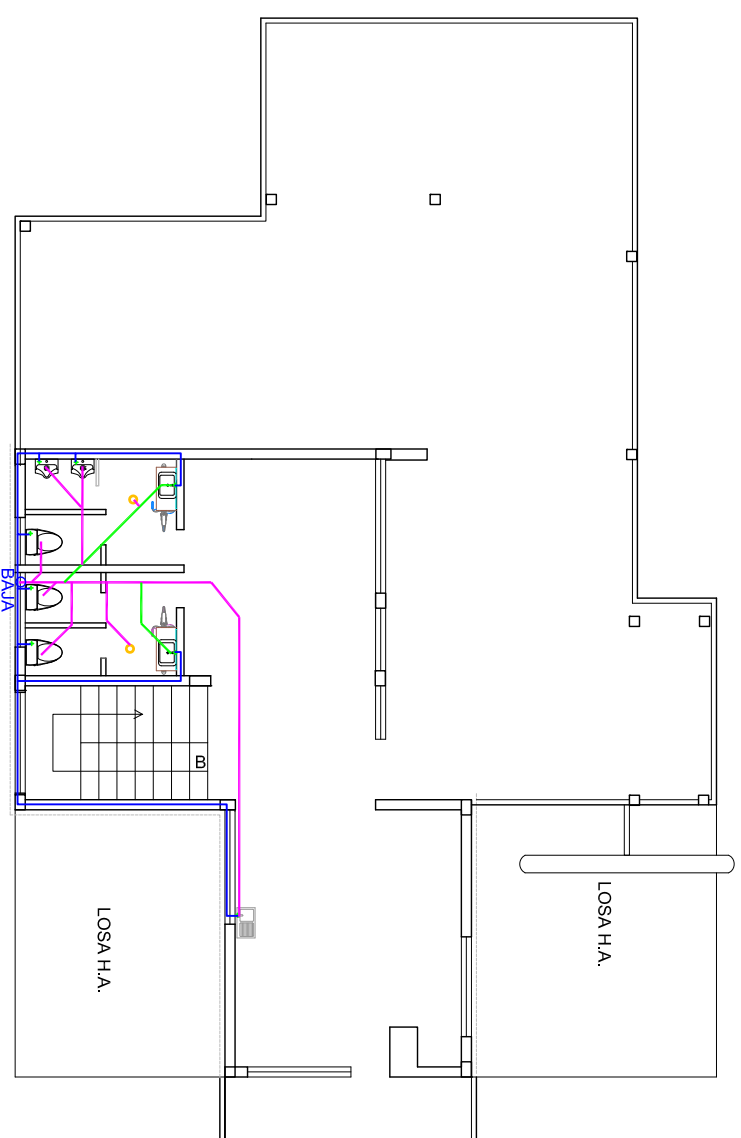
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO HIDROSANITARIO







TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

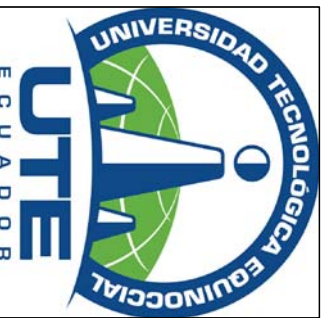
ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA HIDROSANITARIA TERCER PISO
ESCALA 1:150

SIMBOLO	DETALLE	SIMBOLO	DETALLE
	Medidor		Agua fría
	Llave de paso		Sumideros
	Valvula check		Caja de revision
	Tubería 4" Tubería 3"		Llaves



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

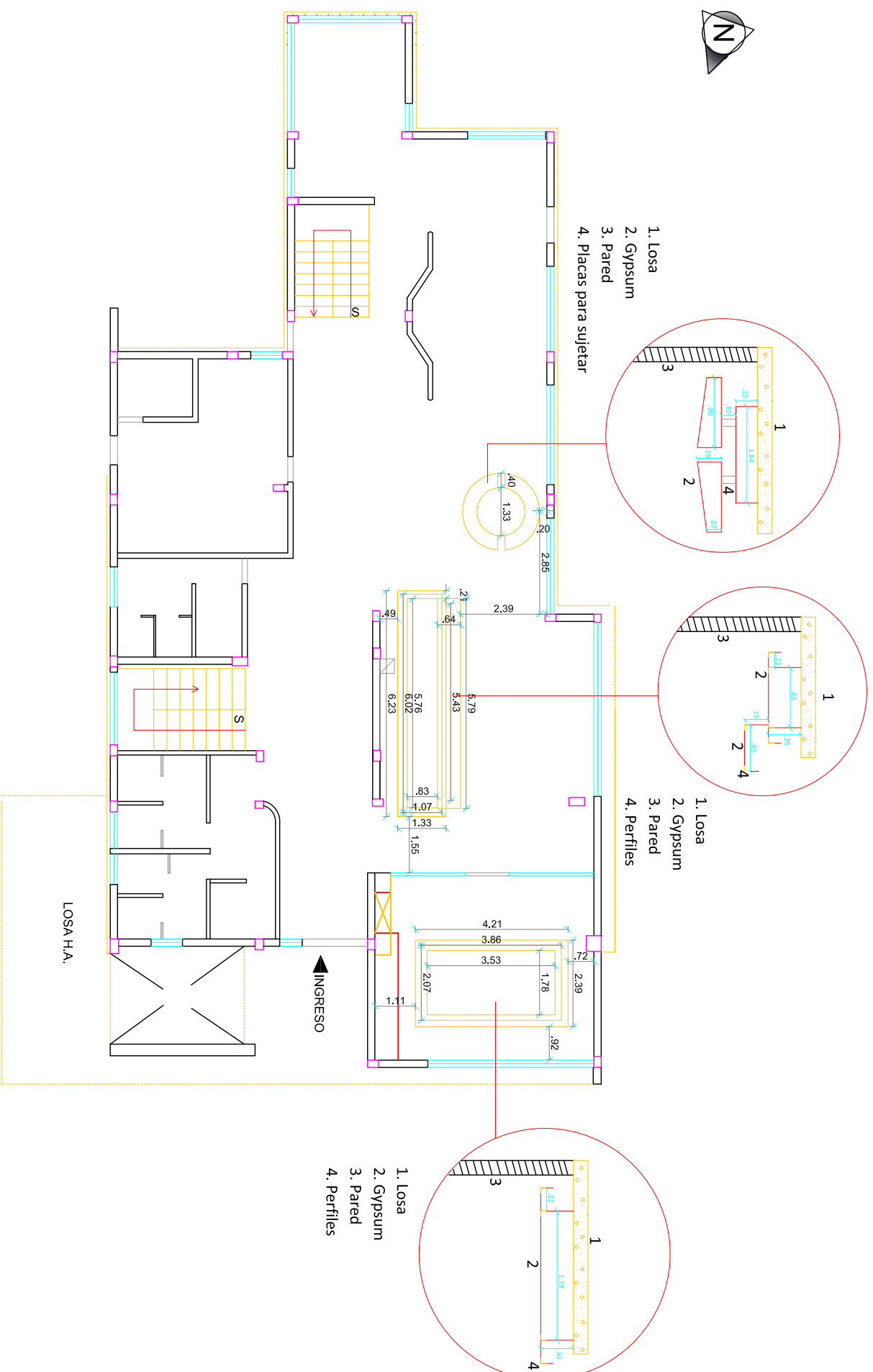
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO HIDROSANITARIO

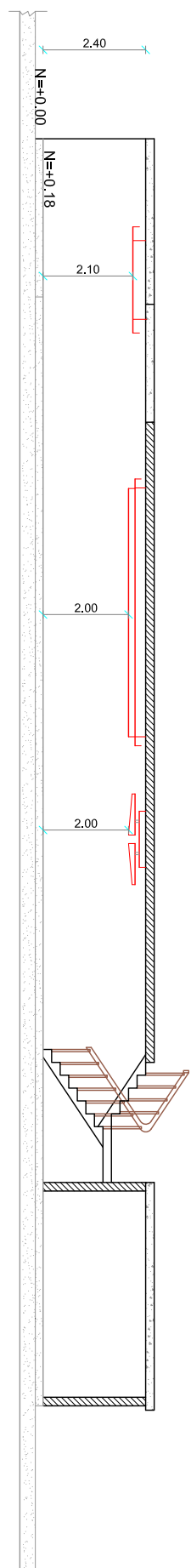
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE CIELOS PRIMER PISO
 ESCALA 1:150



CORTE CIELOS
 ESCALA 1:100



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

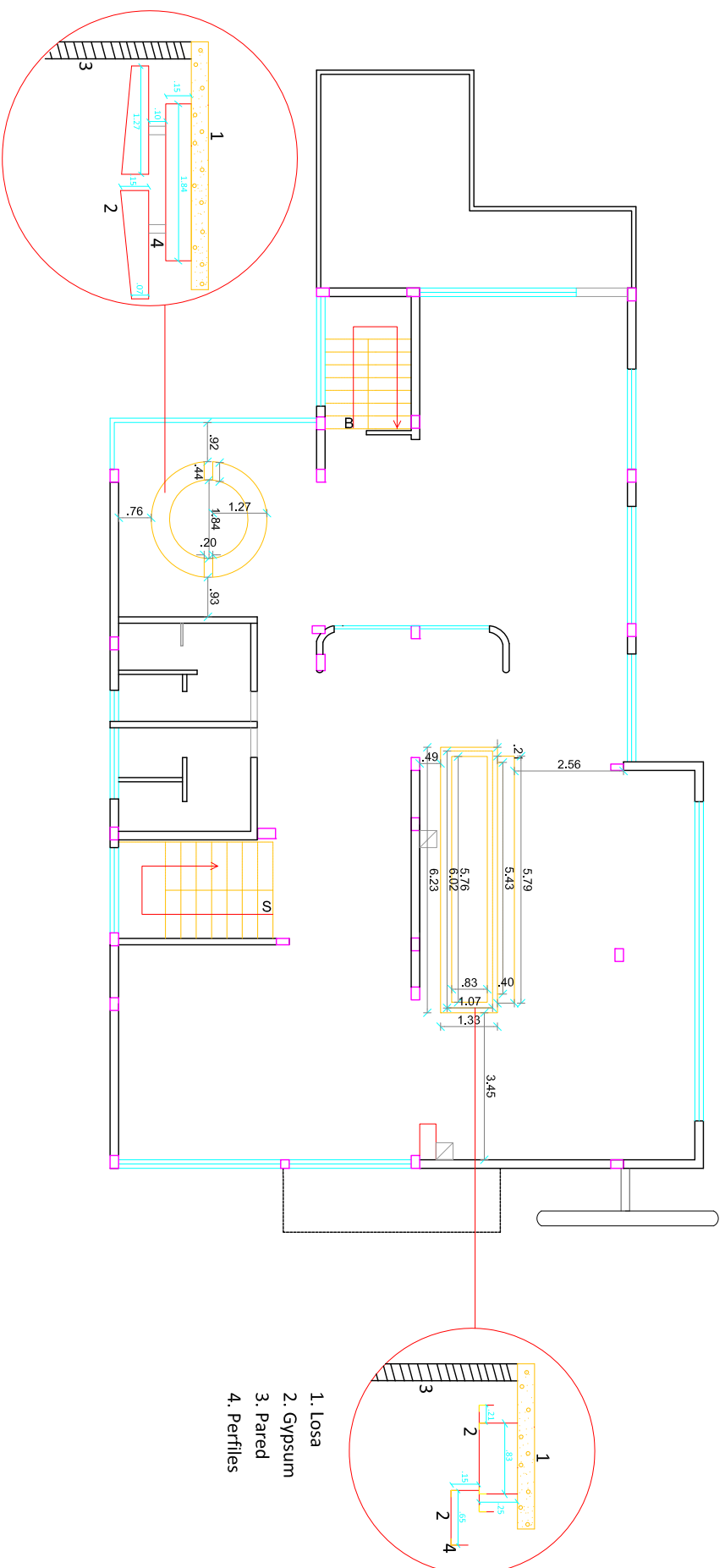
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE CIELOS

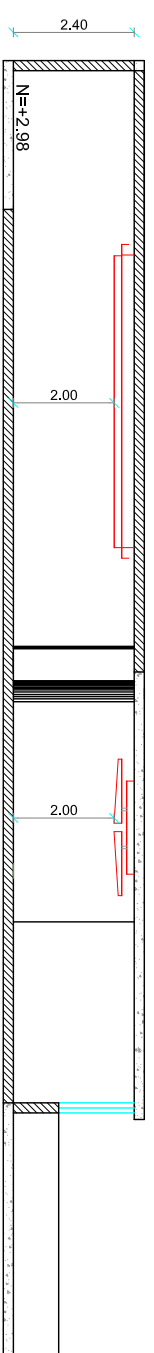
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE CIELOS SEGUNDO PISO
ESCALA 1:150



CORTE CIELOS
ESCALA 1:100



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

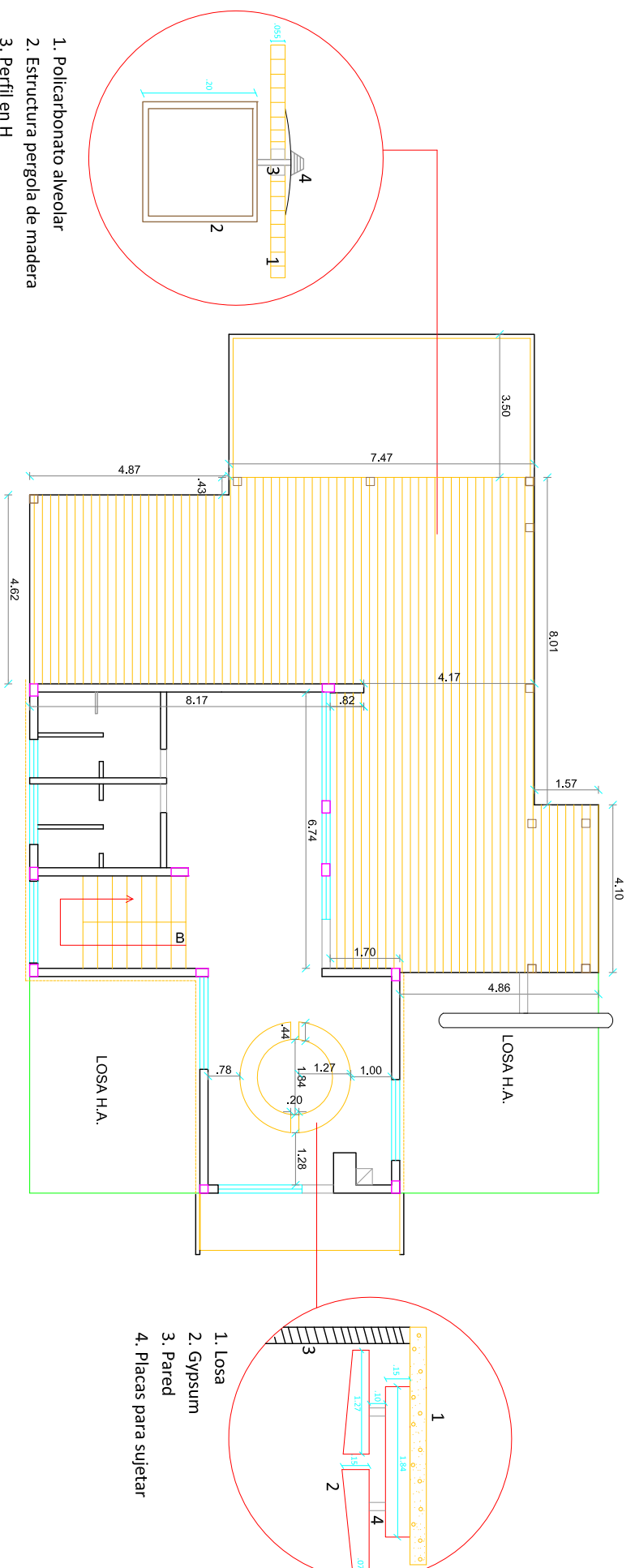
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE CIELOS

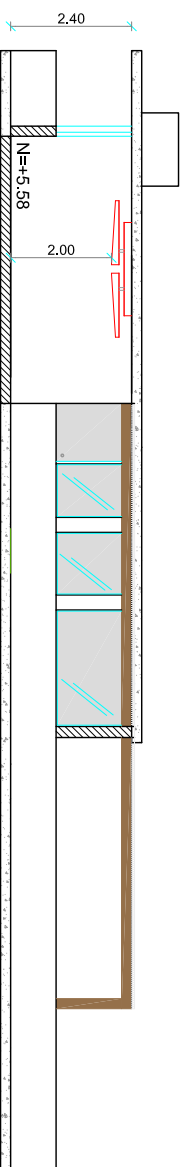
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

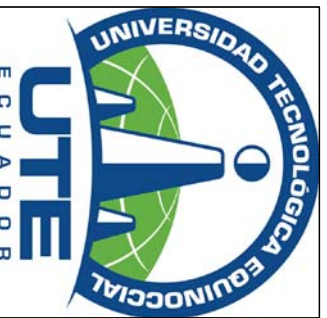
FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE CIELOS TERCER PISO
ESCALA 1:150



CORTE CIELOS
ESCALA 1:100



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

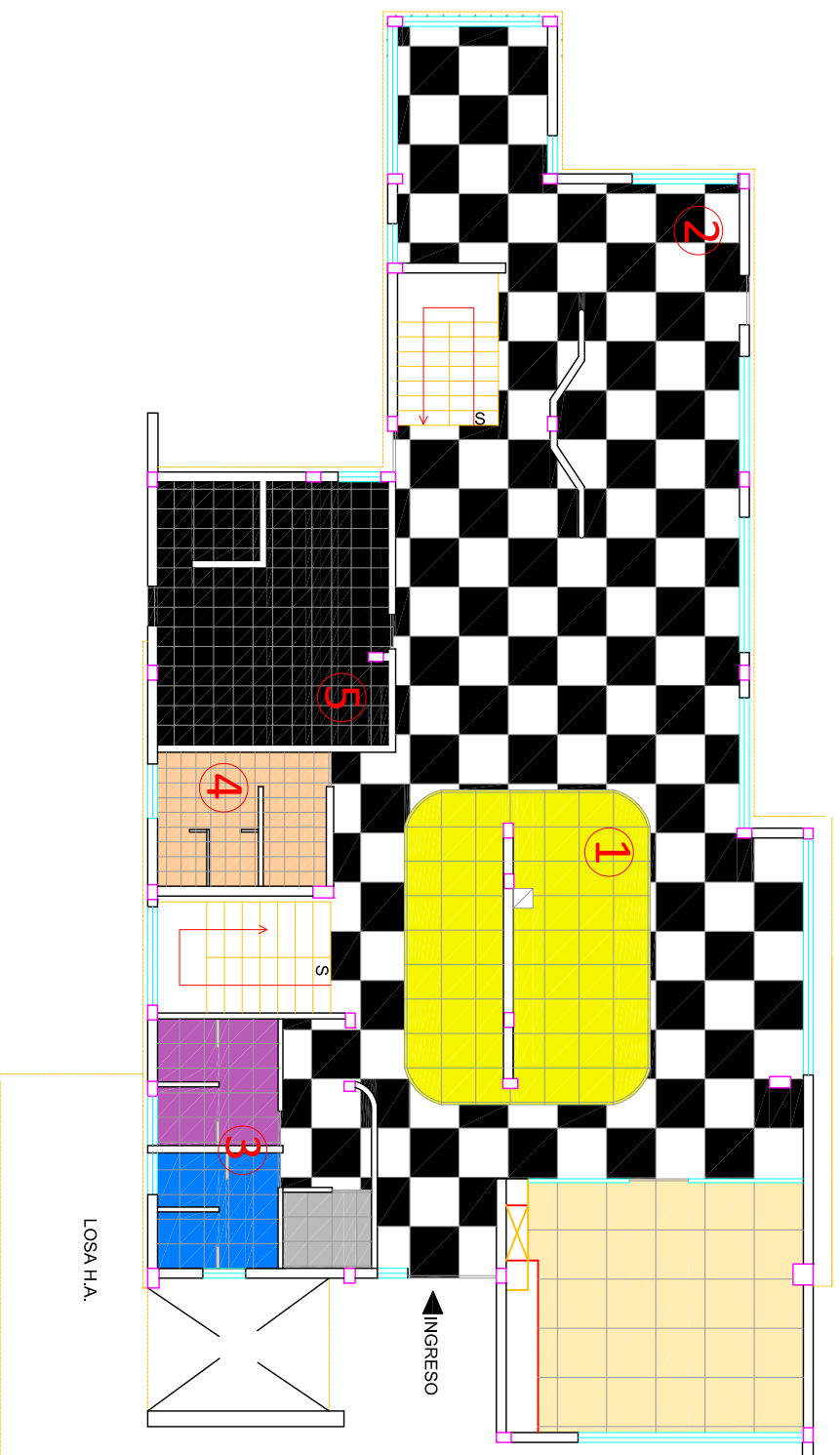
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE CIELOS

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE PISOS PRIMER PISO
ESCALA 1:150

PISOS			
#	Tipo de piso	Características	Imagen
1.	Ceramica 70 x 70	Instalado con mortero adhesivo Piso alisado	
2.	Porcelanato mate 1 x 1	Instalado con mortero adhesivo Piso alisado	
3.	Ceramica 50 x 50	Instalado con mortero adhesivo Piso alisado	
4.	Ceramica 30 x 30	Instalado con con mortero adhesivo Piso alisado	
5.	Ceramica 40 x 40	Instalado con mortero adhesivo Piso alisado	

PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

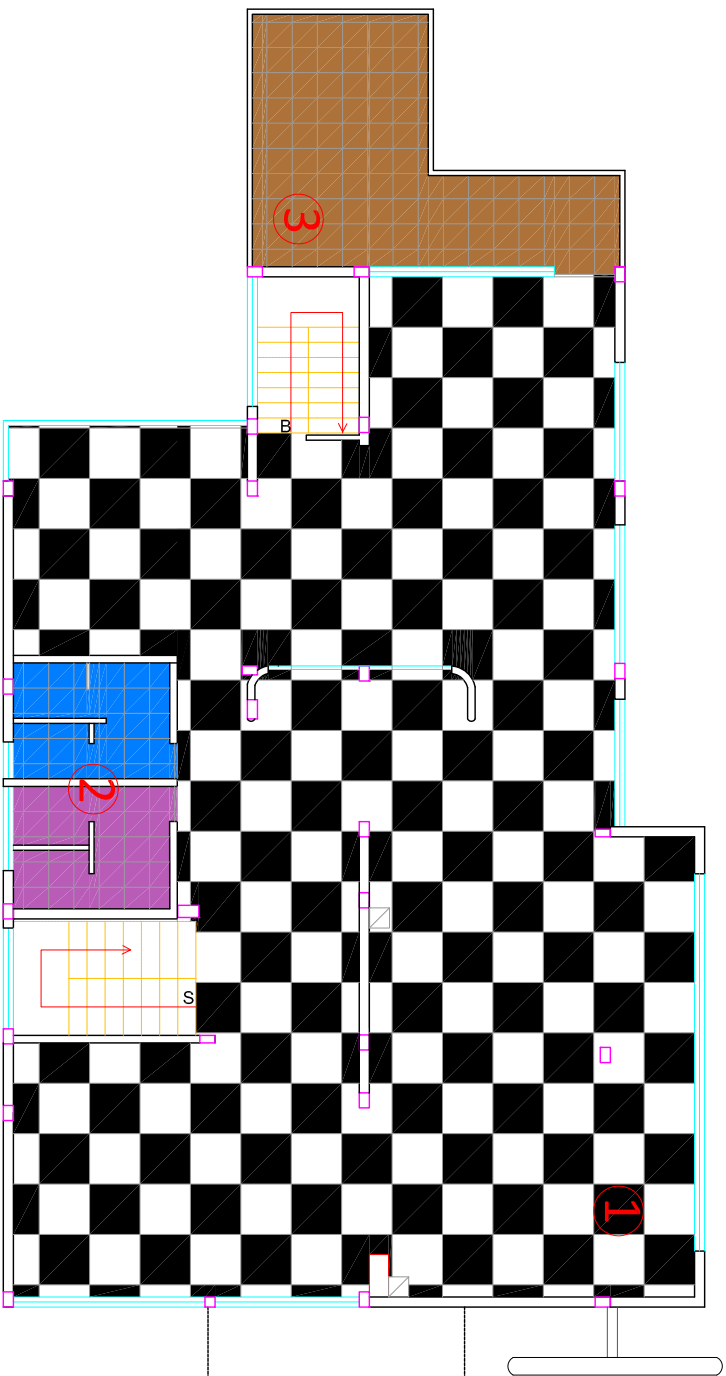
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

CONTIENE:
PLANO DE PISOS

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014





PLANTA DE PISOS SEGUNDO PISO
ESCALA 1:150

PISOS			
#	Tipo de piso	Características	Imagen
1.	Baldosa 1 x 1	Instalado con mortero adhesivo Piso alisado	
2.	Baldosa 50 x 50	Instalado con mortero adhesivo Piso alisado	
3.	Gres porcelánico antideslizante 50 x 50	Instalado con sellador acrílico Piso alisado	

PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

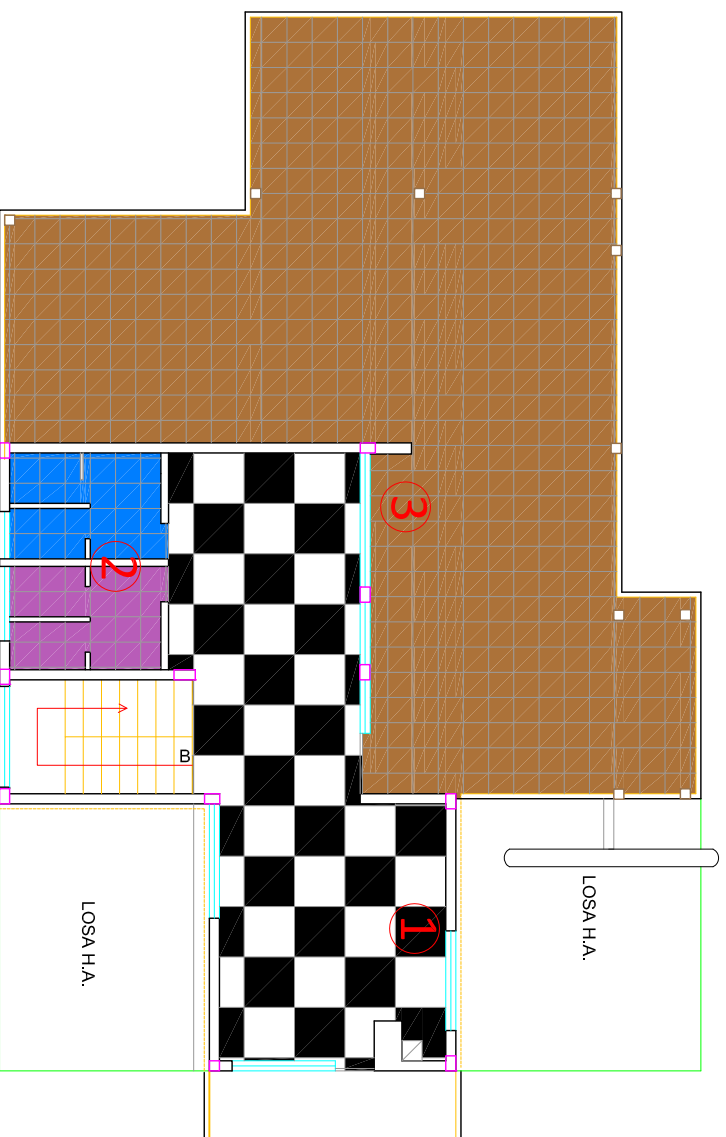
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

CONTIENE:
PLANO DE PISOS

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014





PLANTA DE PISOS TERCER PISO
ESCALA 1:150

PISOS			
#	Tipo de piso	Características	Imagen
1.	Baldosa 1 x 1	Instalado con mortero adhesivo Piso alisado	
2.	Baldosa 50 x 50	Instalado con mortero adhesivo Piso alisado	
3.	Gres porcelánico antideslizante 50 x 50	Instalado con sellador acrílico Piso alisado	

PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO






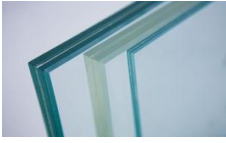


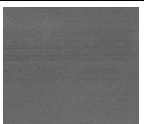


CONTIENE:
PLANO DE PISOS


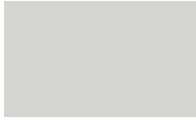
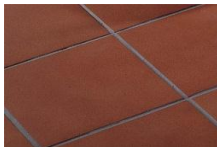
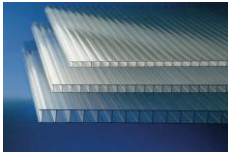

ESCALA:
1:150

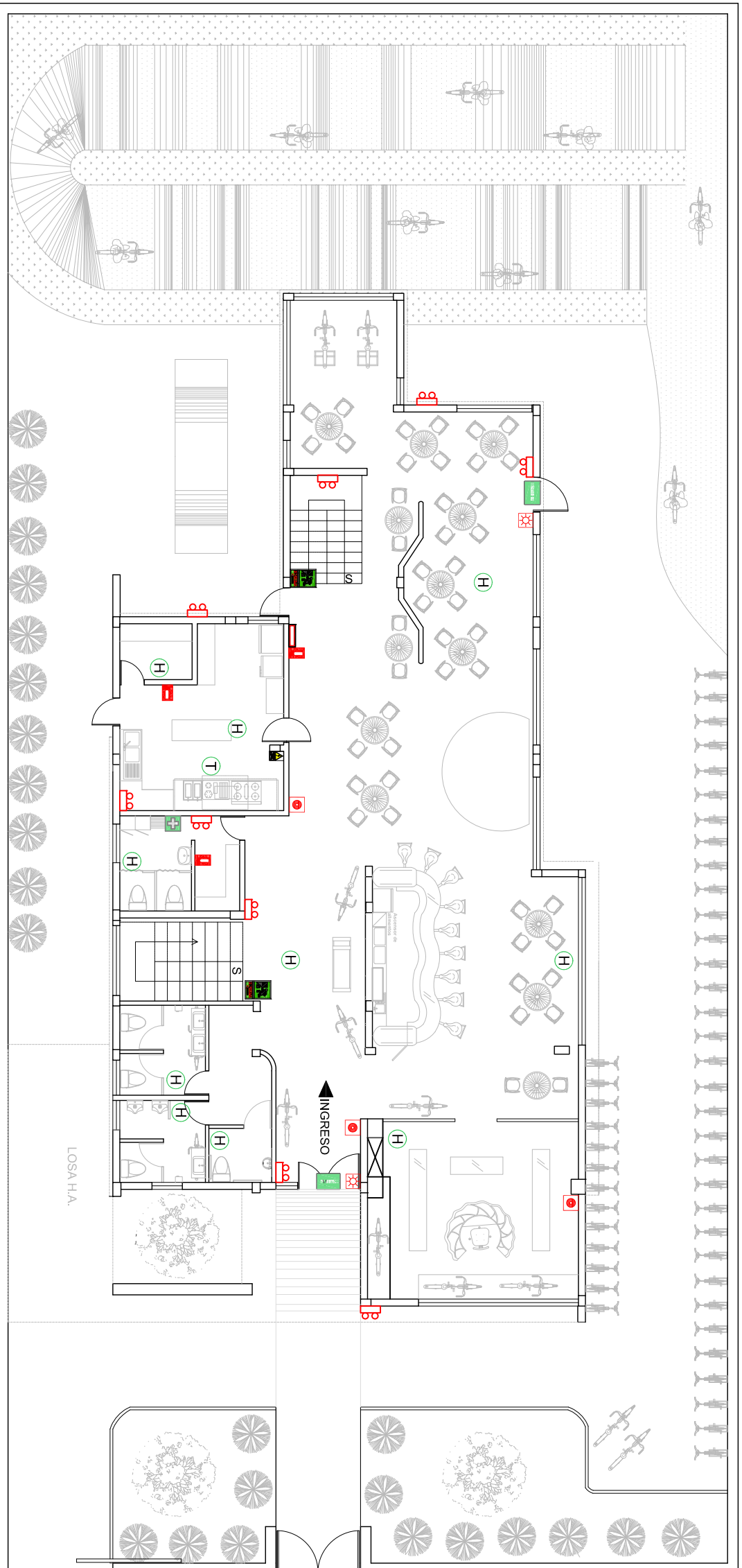
FECHA:
JULIO 2014



CUADRO DE MATERIALES PARA FONDO PERMANENTE

#	Fondo permanente	Material	Acabado	Dimensiones	Imagen	Área
1	Pisos	Porcelanato	Mate (3 colores) Negro	1x1m		Área de mesas de los tres pisos (blanco y negro) y tienda de recuerdos (crema)
			Blanco			
			Beige			
2	Pisos	Cerámica	Mate color amarillo	70x70cm		Barra 1er piso
3	Paredes y cielos	Gypsum	Pintura de acuerdo a la zona	1.22m x 2.44m x 12.7mm		Diseño de cielos, y paredes, paredes falsas, en los tres pisos
4	Pared	Vidrio	Laminado transparente	2.40m x 4.40 8 líneas (el corte se hace a la medida que se requiere)		Tabiques, tienda de Recuerdos
5	Pisos	Cerámica	Mate (3 colores) Turquesa	50x50cm		Baños de los 3 pisos
			Morado			
			Gris			
6	Pisos	Cerámica	Mate beige	30x30cm		Bodega y área de servicio
7	Pisos	Cerámica	Mate negro	40x40cm		Cocina

8	Paredes	Pintura	Satinada y mate en varios colores (blanco, amarillo, rojo y negro), pintado con rodillo de diferentes texturas para obtener acabados diferentes			En todos los 3 pisos, diferentes colores para cada estilo
9	Paredes	Pintura	Brillante en esmalte (fácil limpieza), color gris claro			Cocina y área de servicio
10	Pisos	Gres porcelanico	Antideslizante	50x50cm		Terrazas
11	Cubierta	Policarbonato	Transparente	2.10m x 5.80m x 55mm		Pérgola de terraza 3er piso
12	Estructura de cubierta	Madera	Impermeabilizado	Corte a la medida requerida		Pérgola de terraza 3er piso



PLANTA DE SEGURIDAD PRIMER PISO
ESCALA 1:150

SEGURIDAD	
SIMBOLO	DETALLE
	Extintor contra incendios 10Lb.
	Gabinete contra incendio
	Estacion manual de alarma
	Luz estroboscopica y de emergencia
	Salida de Emergencia
	Detector de humo
	Sensor de temperatura
	Botiquin de primeros auxilios
	Tablero de distribucion electrico
	Escaleras
	Luminaria de emergencia



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

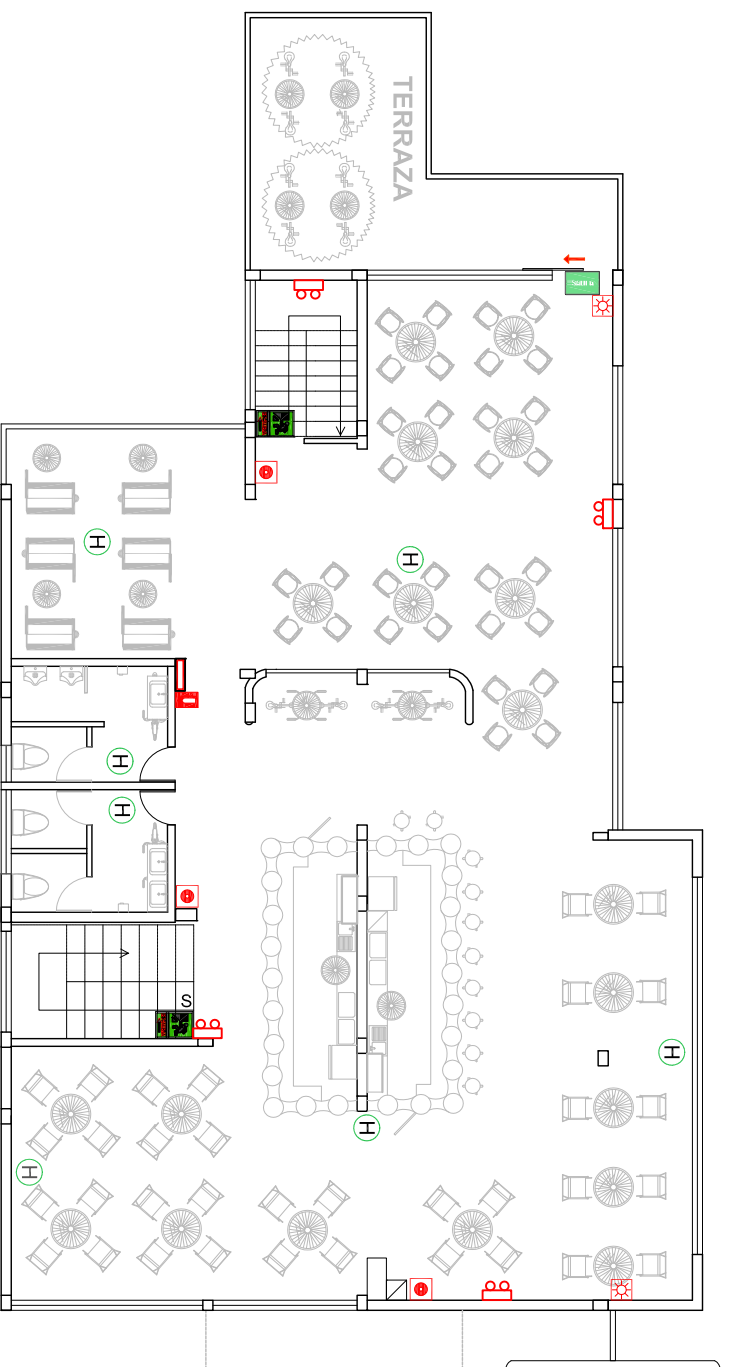
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE SEGURIDAD

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

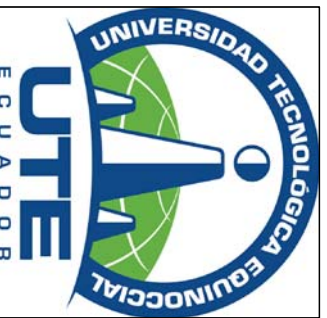
ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE SEGURIDAD SEGUNDO PISO
ESCALA 1:150

SEGURIDAD	
SIMBOLO	DETALLE
	Extintor contra incendios 10Lb.
	Gabinete contra incendio
	Estacion manual de alarma
	Luz estroboscopica y de emergencia
	Salida de Emergencia
	Detector de humo
	Sensor de temperatura
	Botiquin de primeros auxilios
	Tablero de distribucion electrico
	Escaleras
	Luminaria de emergencia



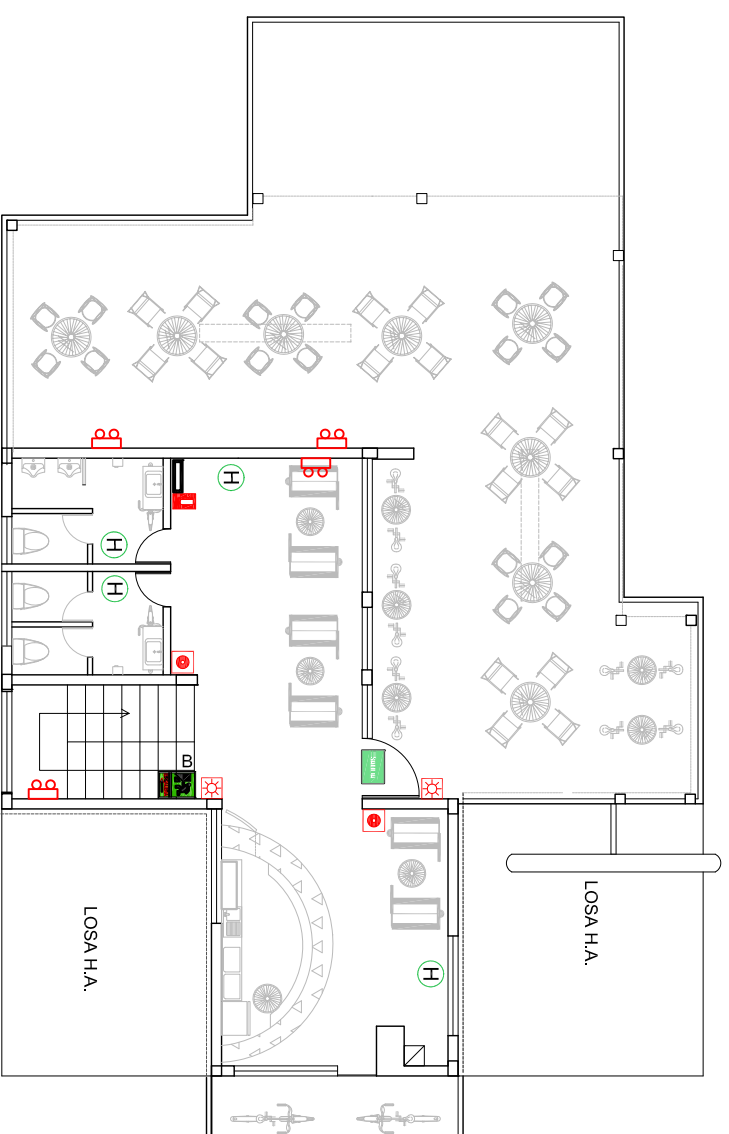
PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE SEGURIDAD

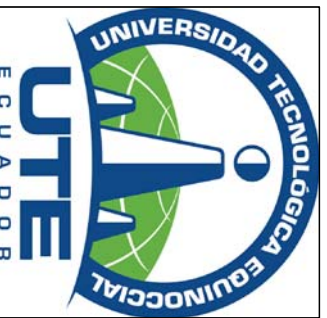
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA: 1:150
FECHA: JULIO 2014



PLANTA DE SEGURIDAD TERCER PISO
ESCALA 1:150

SEGURIDAD	
SIMBOLO	DETALLE
	Extintor contra incendios 10Lb.
	Gabinete contra incendio
	Estacion manual de alarma
	Luz estroboscopica y de emergencia
	Salida de Emergencia
	Detector de humo
	Sensor de temperatura
	Botiquin de primeros auxilios
	Tablero de distribucion electrico
	Escaleras
	Luminaria de emergencia



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

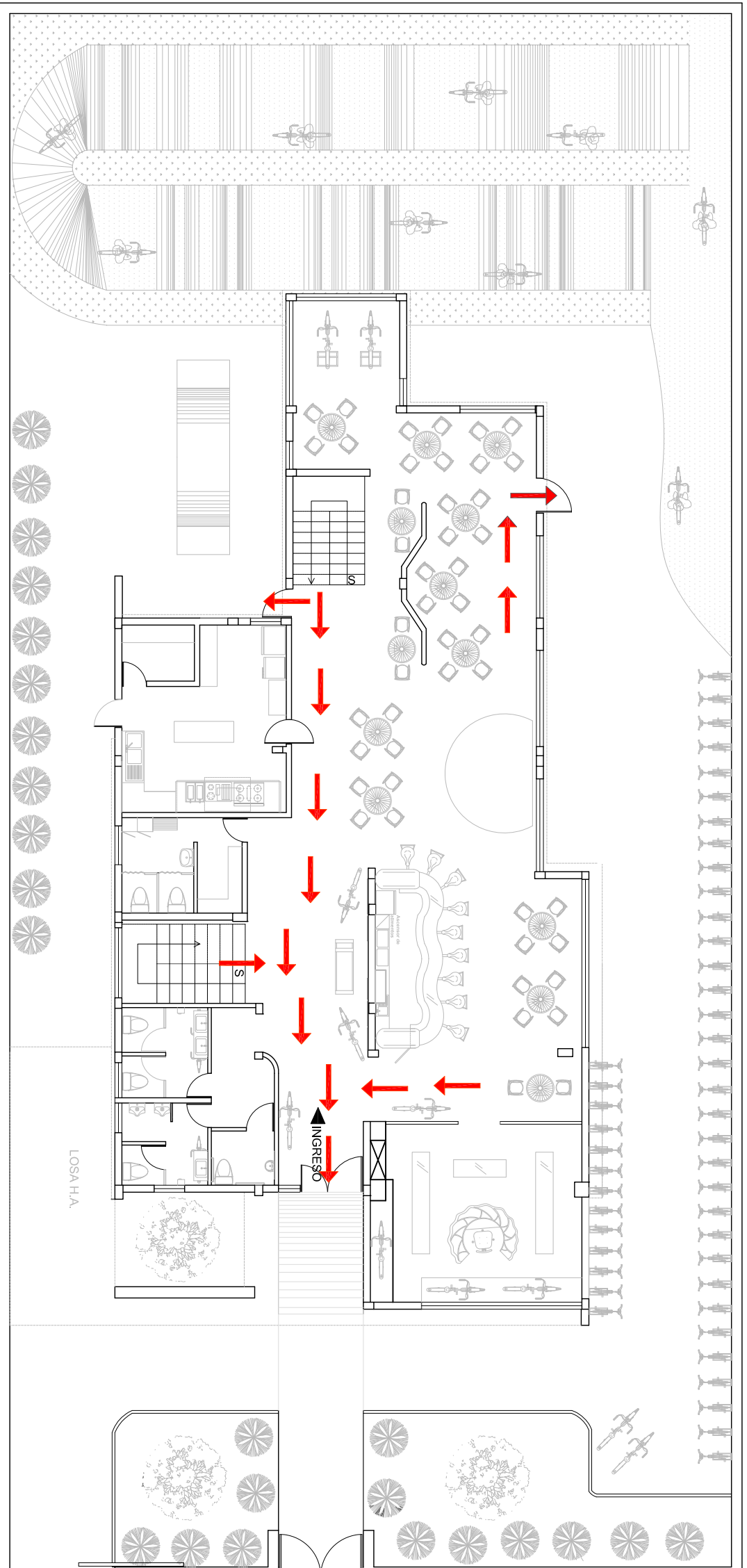
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE SEGURIDAD

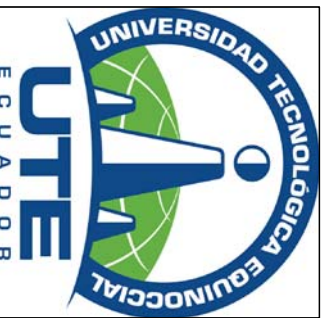
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE EVACUACION PRIMER PISO
ESCALA 1:150



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

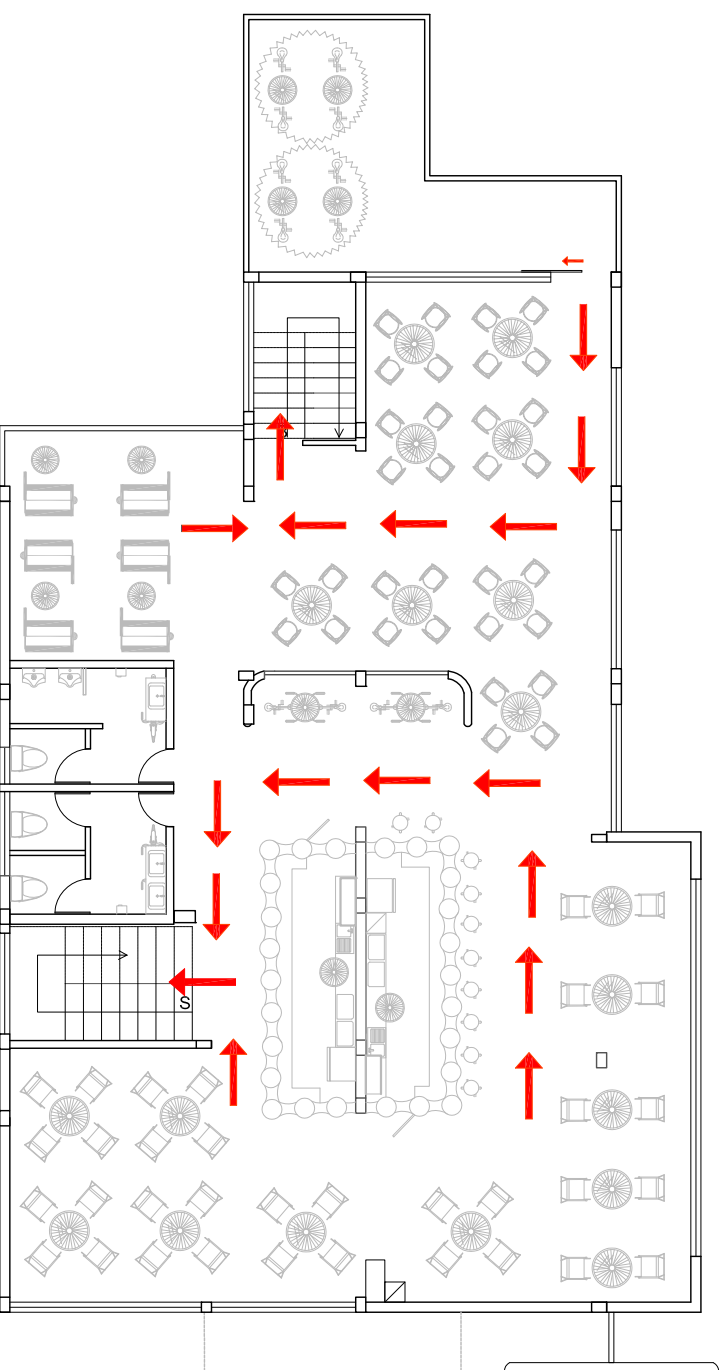
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE EVACUACION

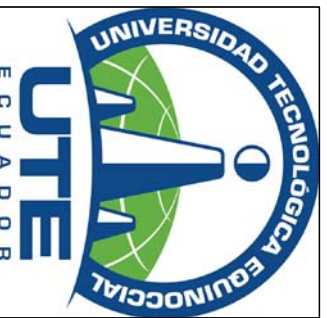
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE EVACUACION SEGUNDO PISO
ESCALA 1:150



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

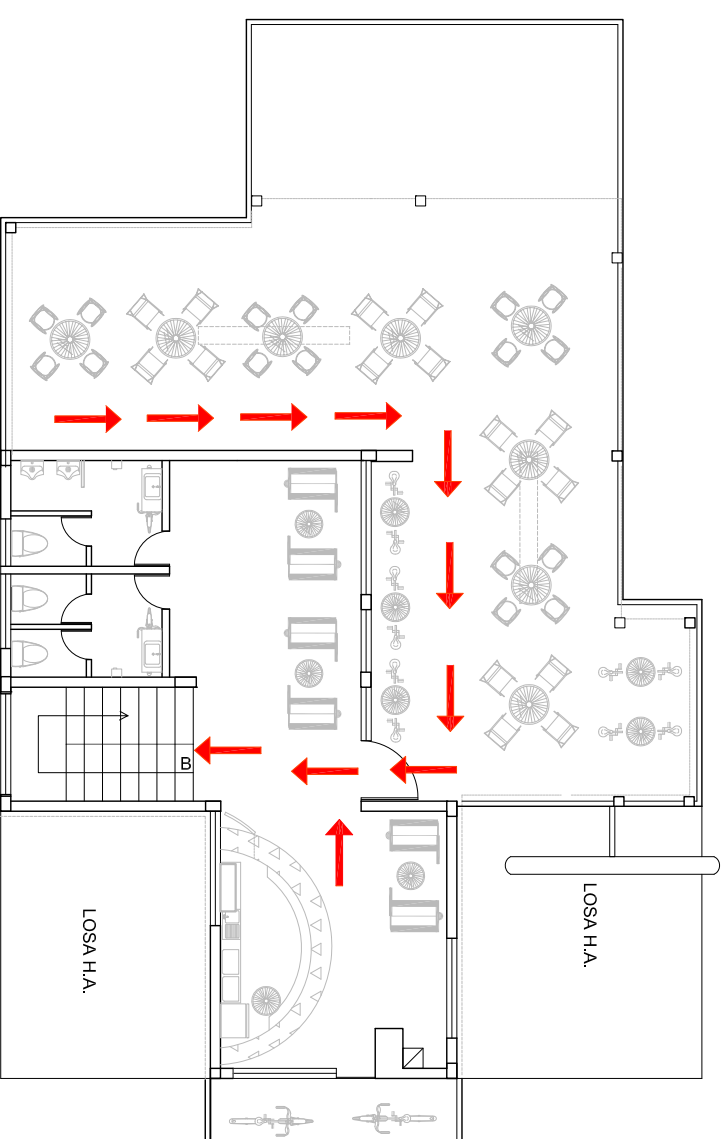
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE EVACUACION

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE EVACUACION TERCER PISO
ESCALA 1:150



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

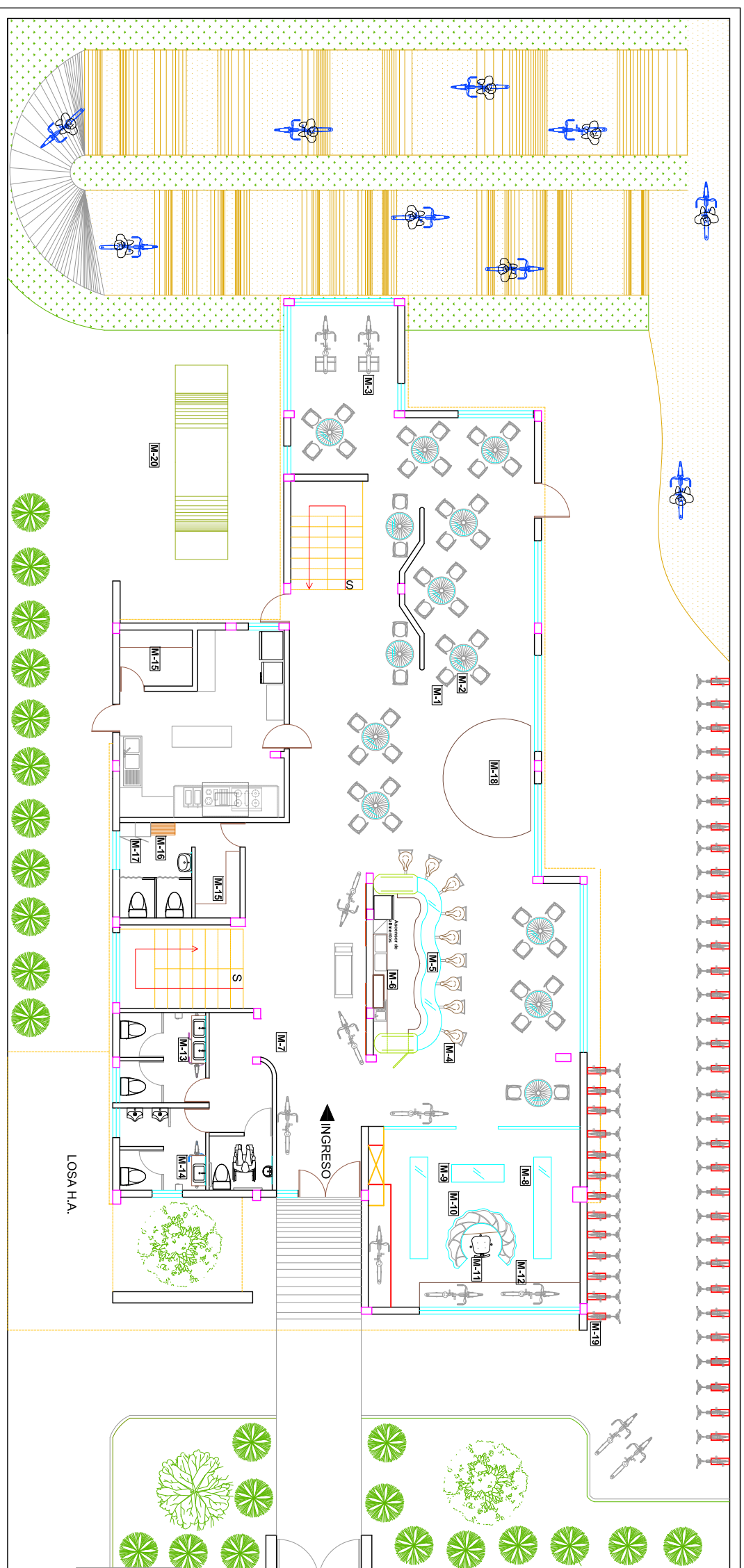
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE EVACUACION

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



#	Codigo	Mobiliario
1.	M-1	Silla de aros
2.	M-2	Mesa de aro con 4 puestos
3.	M-3	Rodillo
4.	M-4	Asieta de bicicleta en barra
5.	M-5	Barra de volante
6.	M-6	Mueble de barra
7.	M-7	Rodillo largo
8.	M-8	Mostrador largo
9.	M-9	Mostrador pequeño
10.	M-10	Counter
11.	M-11	Silla giratoria
12.	M-12	Tarima
13.	M-13	Mueble de lavamanos tandem
14.	M-14	Mueble de lavamanos bicicleta
15.	M-15	Repliseras de productos
16.	M-16	Banca
17.	M-17	Lockers
18.	M-18	Escenario
19.	M-19	Parqueadero de Bicicletas
20.	M-20	Rampa en U

* Ver especificaciones en cuadro de muebles

PLANTA DE MUEBLES PRIMER PISO
ESCALA 1:150

1:150



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

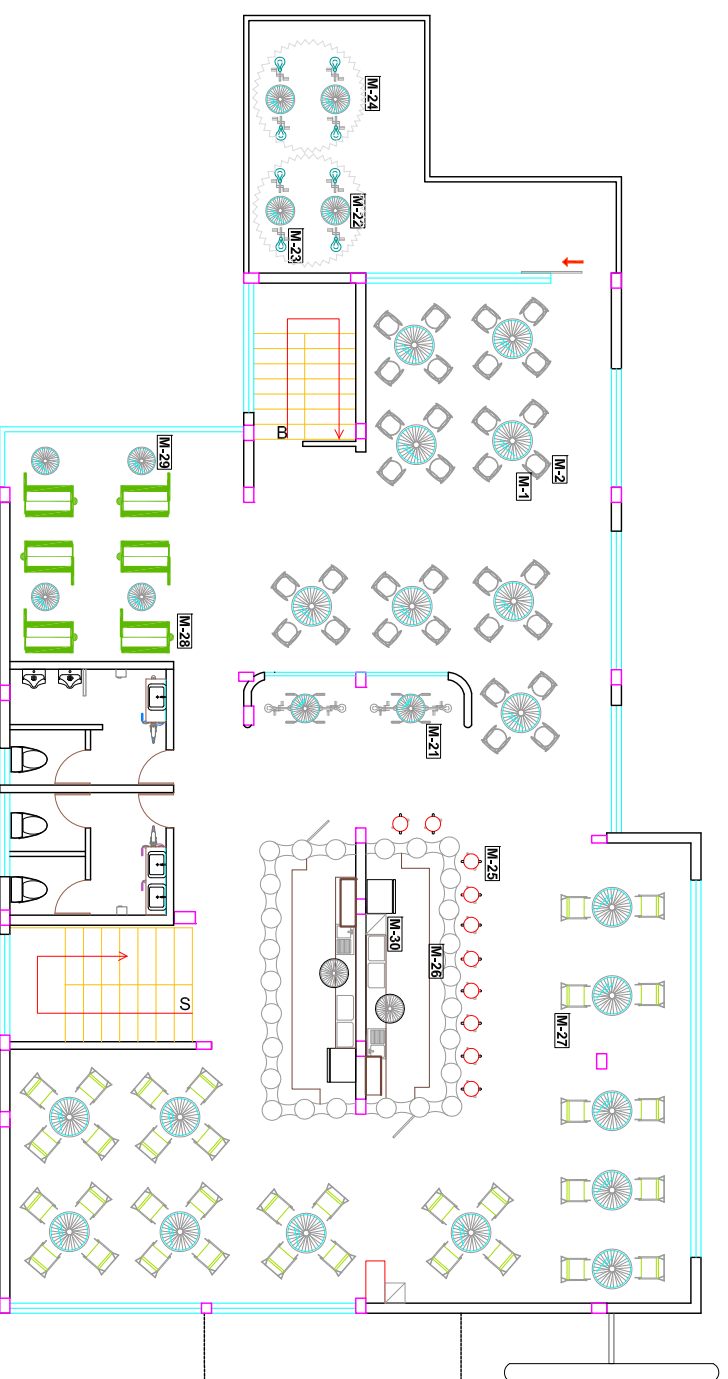
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
PLANO DE MOBILIARIO

TUTOR:
ARO. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014



PLANTA DE MUEBLES SEGUNDO PISO
ESCALA 1:150

Codificacion de muebles	
#	Mobiliario
21.	M-21 Mesa alta de aro con sillin de bicicleta
22.	M-22 Mesa alta de aro
23.	M-23 Sillin de bicicleta
24.	M-24 Parasoles con forma de piñon
25.	M-25 Taburete de barra
26.	M-26 Barra de cadena
27.	M-27 Silla de cuadro de bicicleta
28.	M-28 Sillon de pedal
29.	M-29 Mesa baja de aro
30.	M-30 Ascensor de comida

*** Ver especificaciones en cuadro de muebles**

PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

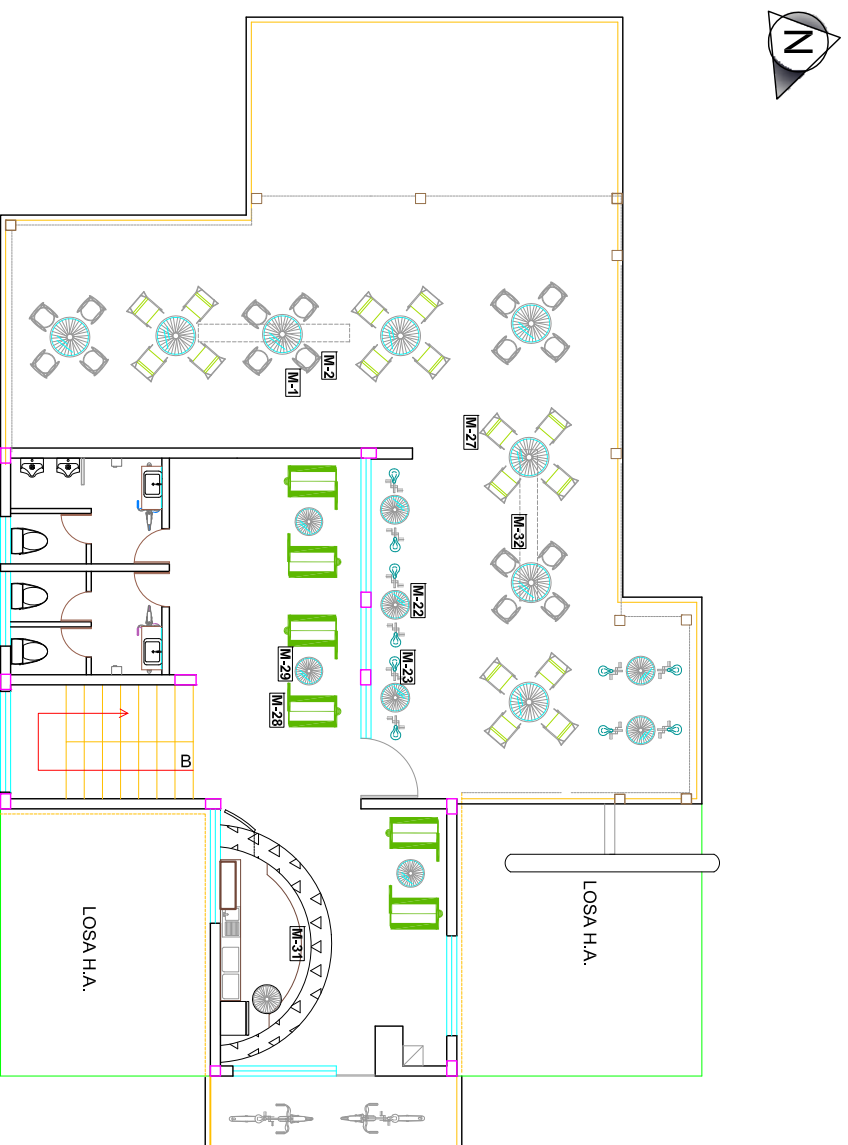
CONTIENE:
PLANO DE MOBILIARIO

TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:150

FECHA:
JULIO 2014





PLANTA DE MUEBLES TERCER PISO
 ESCALA 1:150

Codificacion de muebles		
#	Codigo	Mobiliario
31.	M-31	Barra de llanta
32.	M-32	Calefactor a gas

*** Ver especificaciones en cuadro de muebles**



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

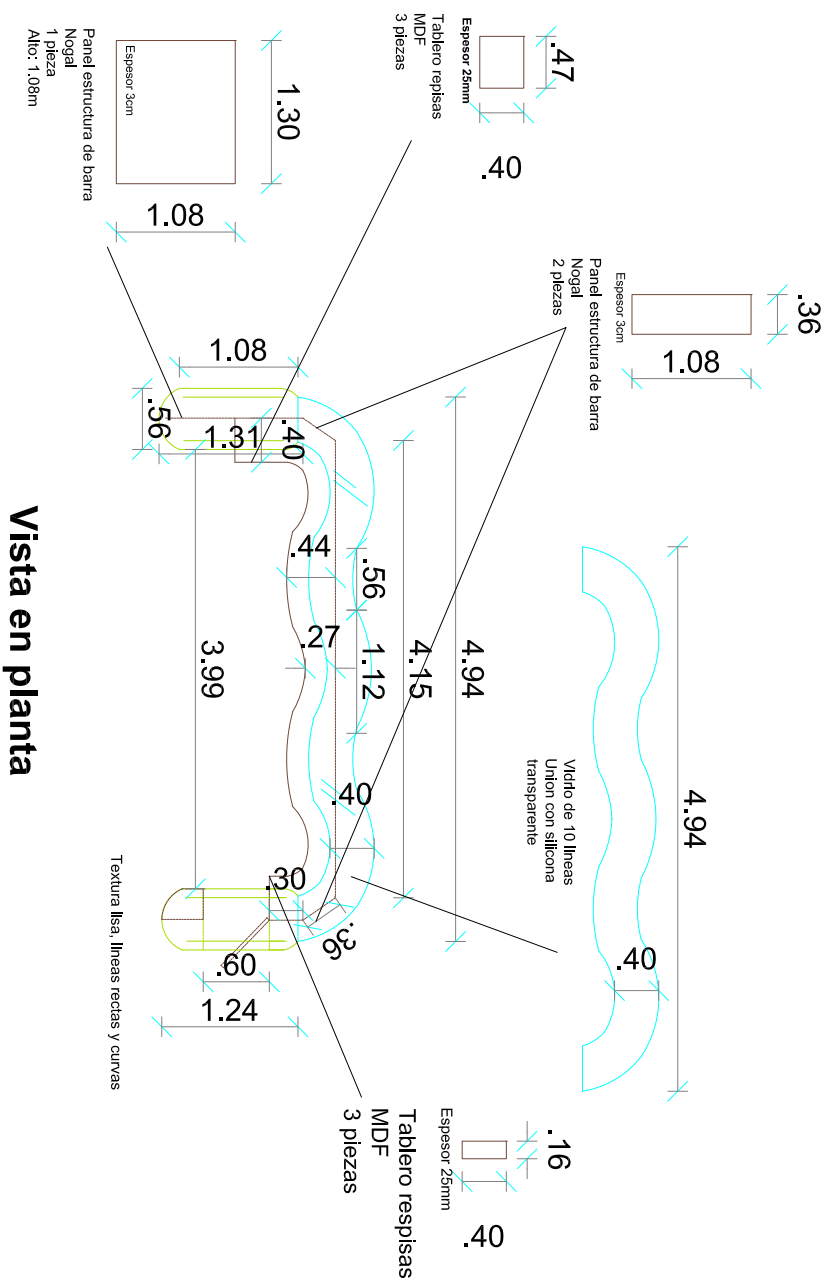
AUTOR:
 ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
 PLANO DE MOBILIARIO

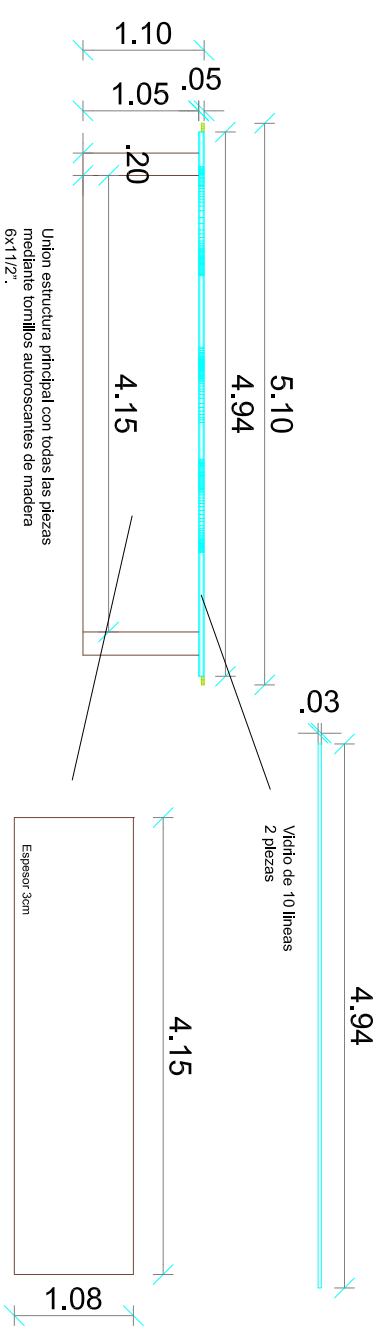
TUTOR:
 ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
 1:150

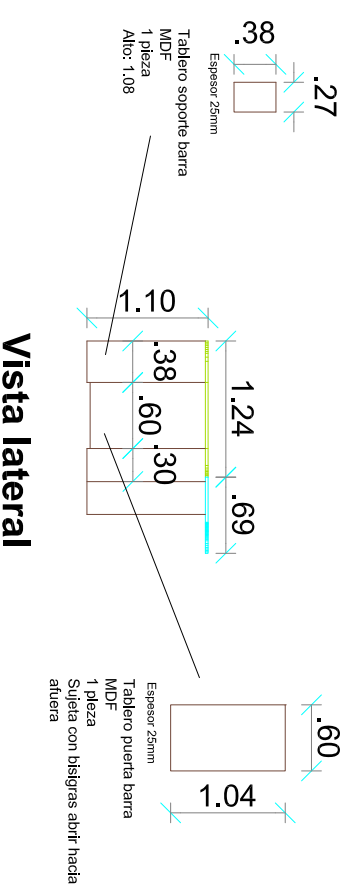
FECHA:
 JULIO 2014



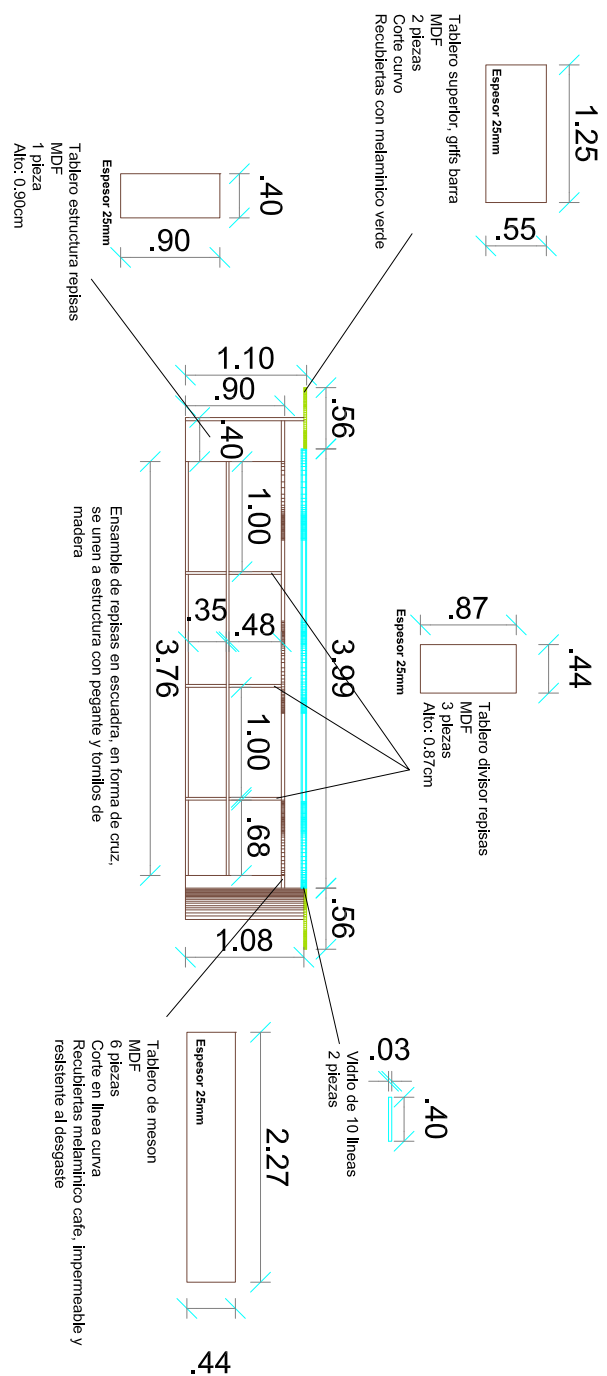
Vista en planta



Vista posterior



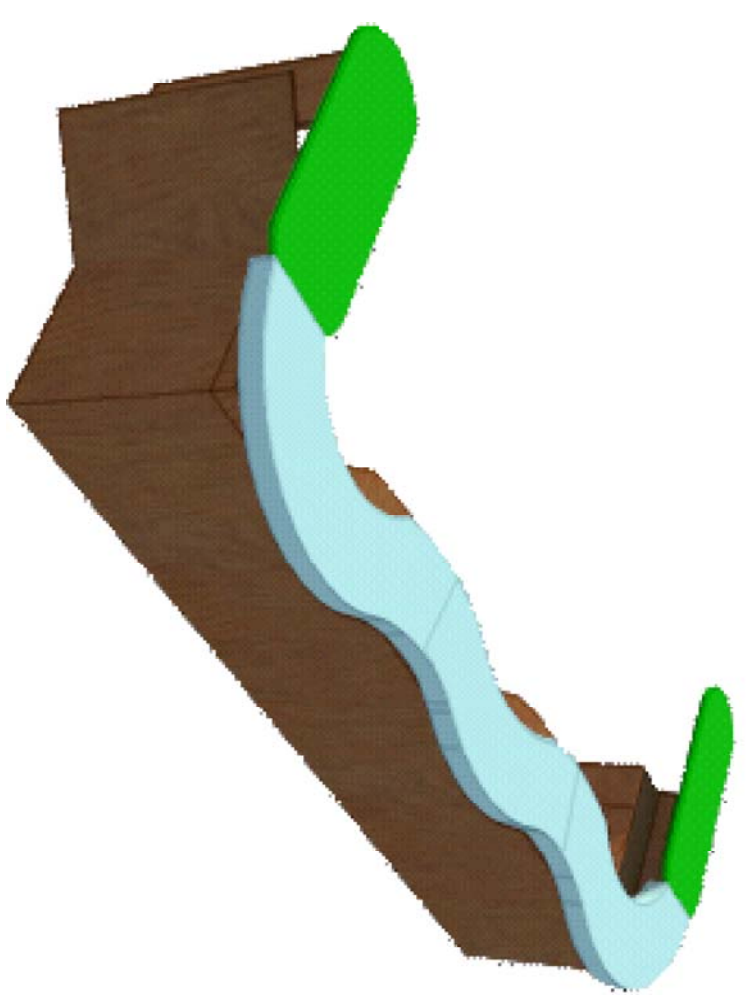
Vista lateral



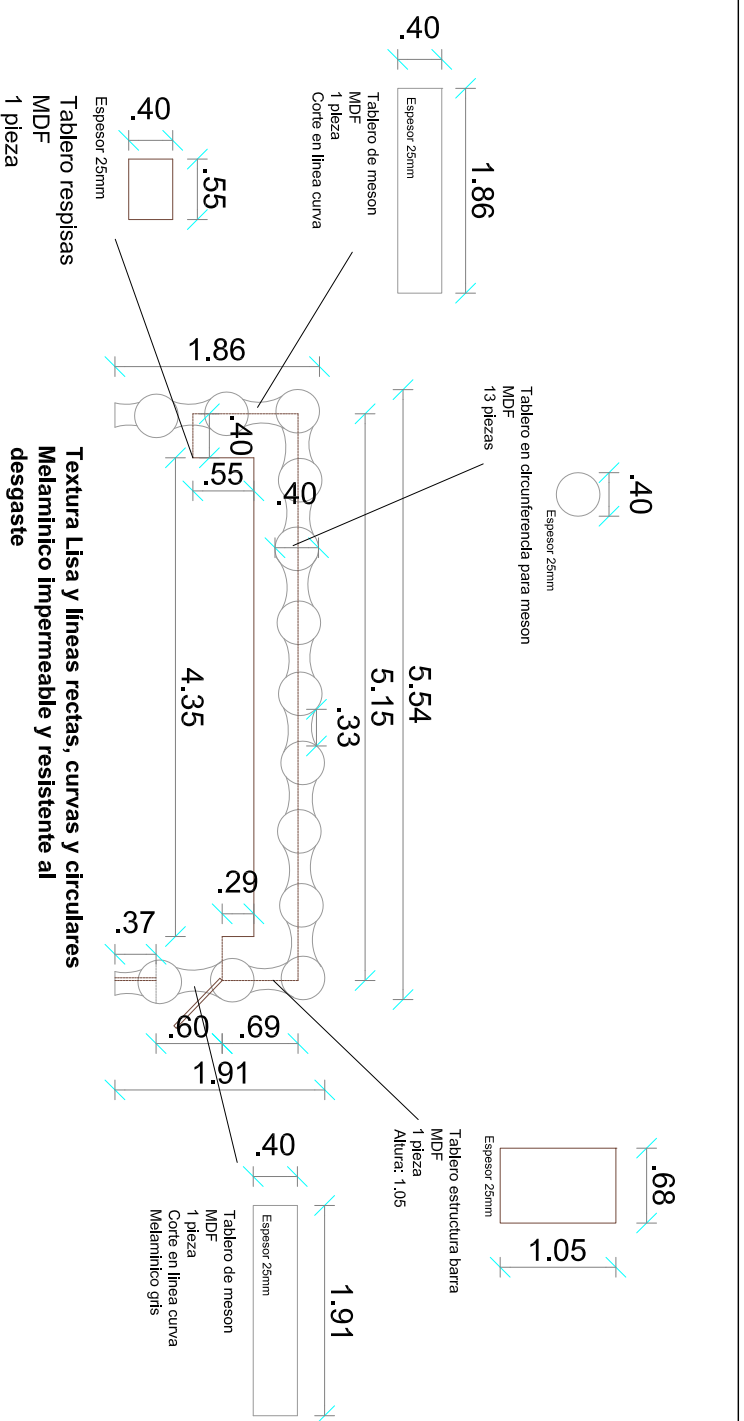
Vista frontal

Materiales

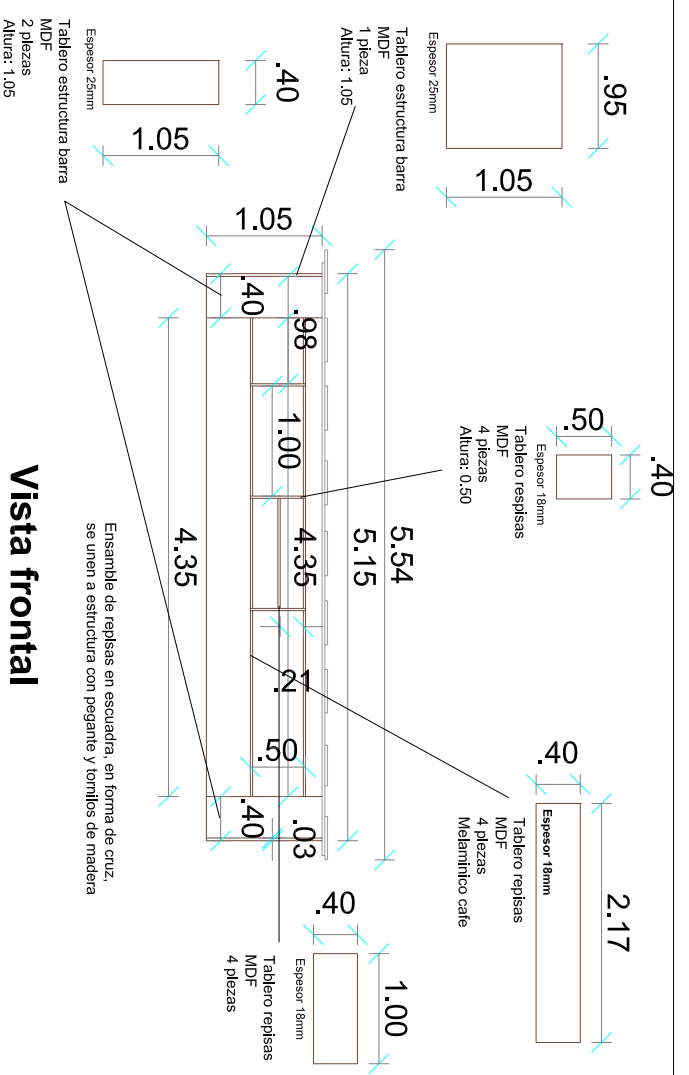
- Vidrio laminado de 10 líneas.
- Silicona transparente.
- Panel de madera de nogal de 3cm de espesor.
- Tablero de MDF de 25mm recubierto con melamínico color café.
- Tornillos autorroscantes para madera de 6x1 1/2".



PROYECTO:		BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO	
AUTOR:		ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO	
TUTOR:		ARQ. ANDREA JARAMILLO	
CONTIENE:		ESCALA:	FECHA:
DISEÑO DE MUEBLES		1:5	JULIO 2014



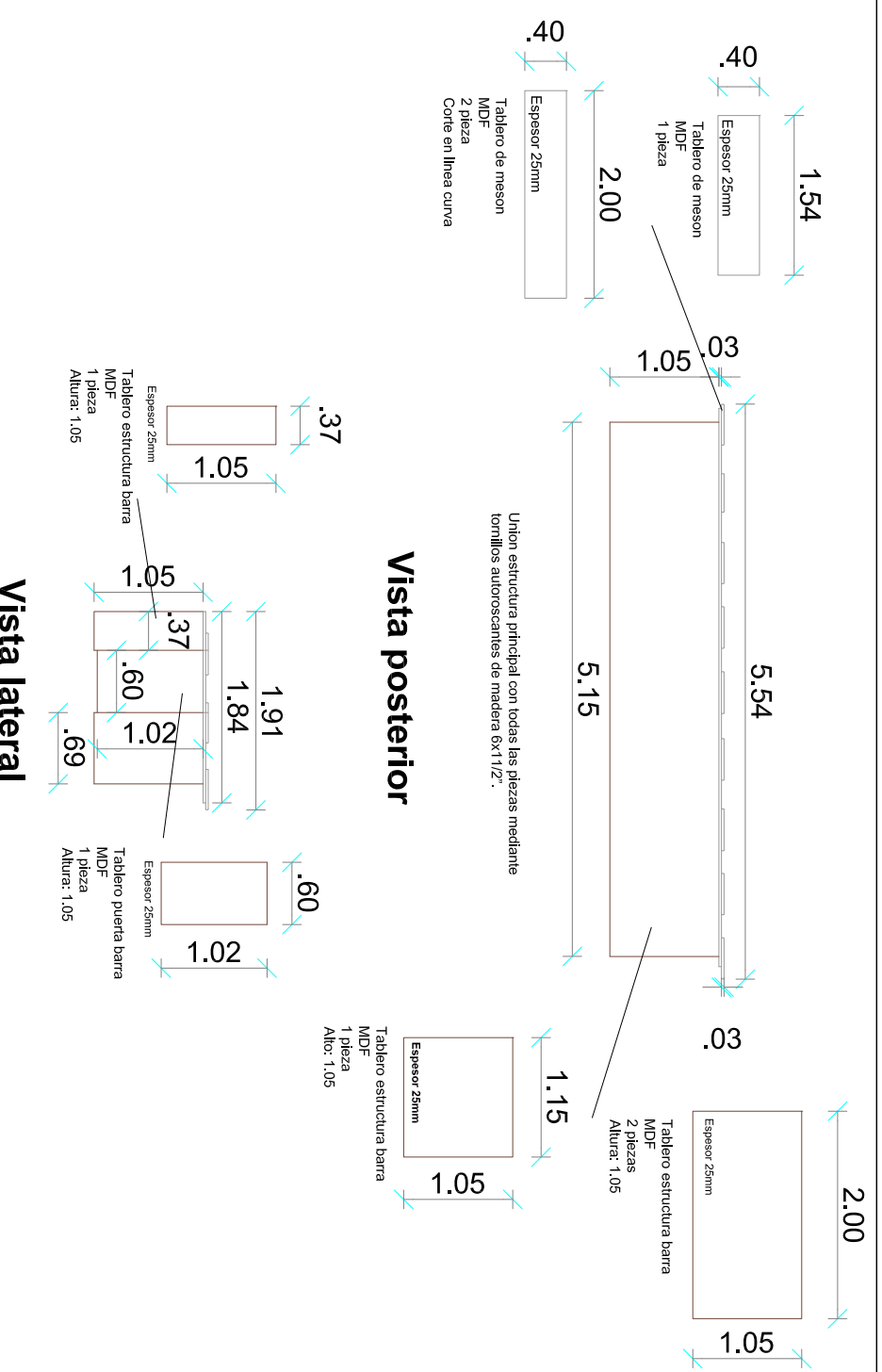
Vista en planta



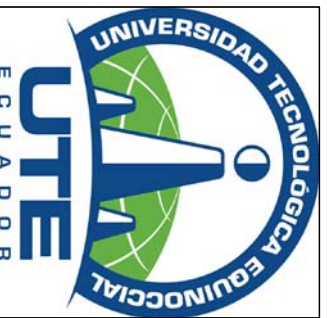
Vista frontal

Materiales

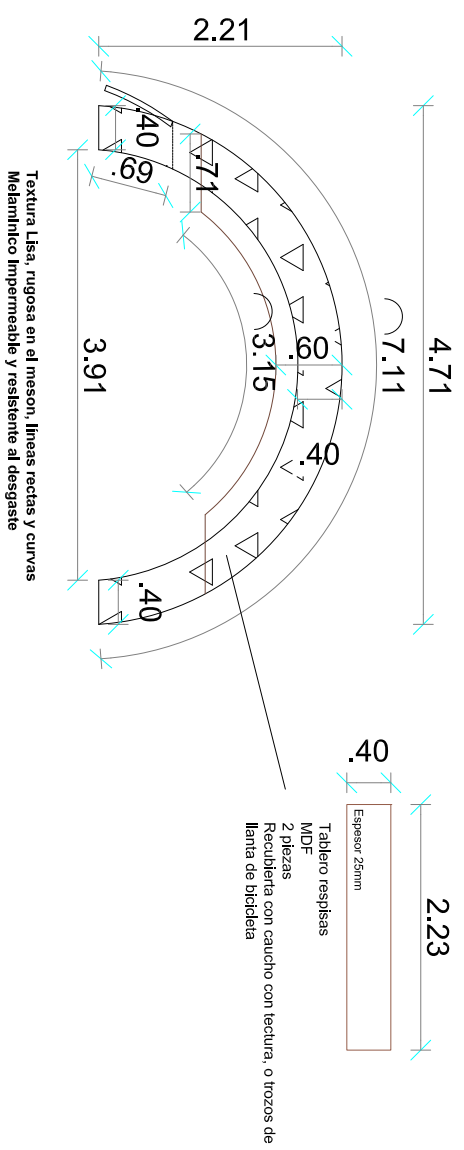
- Tablero de MDF de 25mm recubierto con melaminico color gris y café.
- Tornillos autorroscantes para madera de 6x1 1/2".



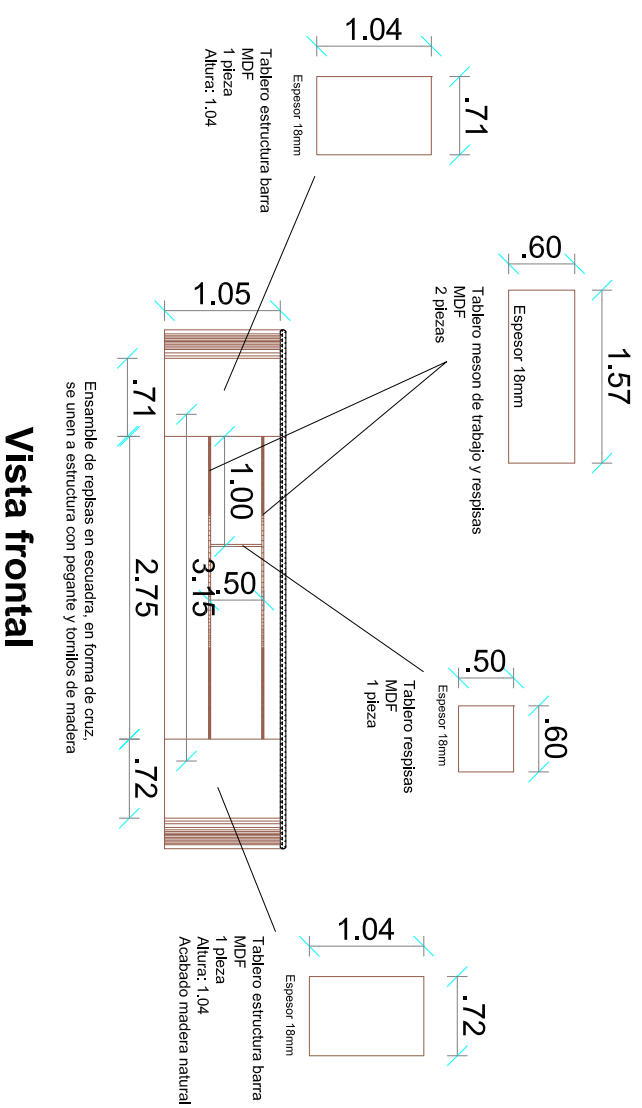
Vista lateral



PROYECTO: BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO	
AUTOR: ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO	TUTOR: ARQ. ANDREA JARAMILLO
CONTIENE: DISEÑO DE MUEBLES	ESCALA: 1:5
	FECHA: JULIO 2014



Vista en planta



Vista frontal

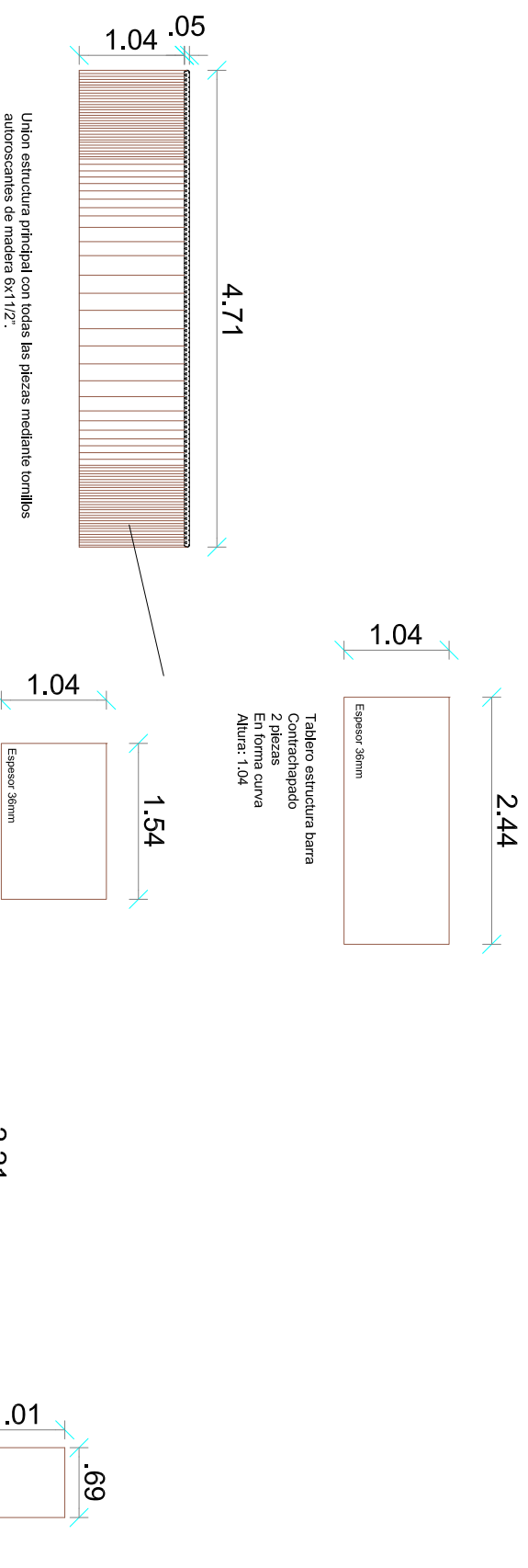
Materiales

- Tablero de MDF de 25mm recubierto con caucho con

textura, dando el efecto de una llanta, pueden ser trozos de las mismas llantas.

- Contrachapado en curva, acabado en madera natural.

- Tornillos autorroscantes para madera de 6x1/2".



Vista posterior

Vista lateral



PROYECTO: **BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO**

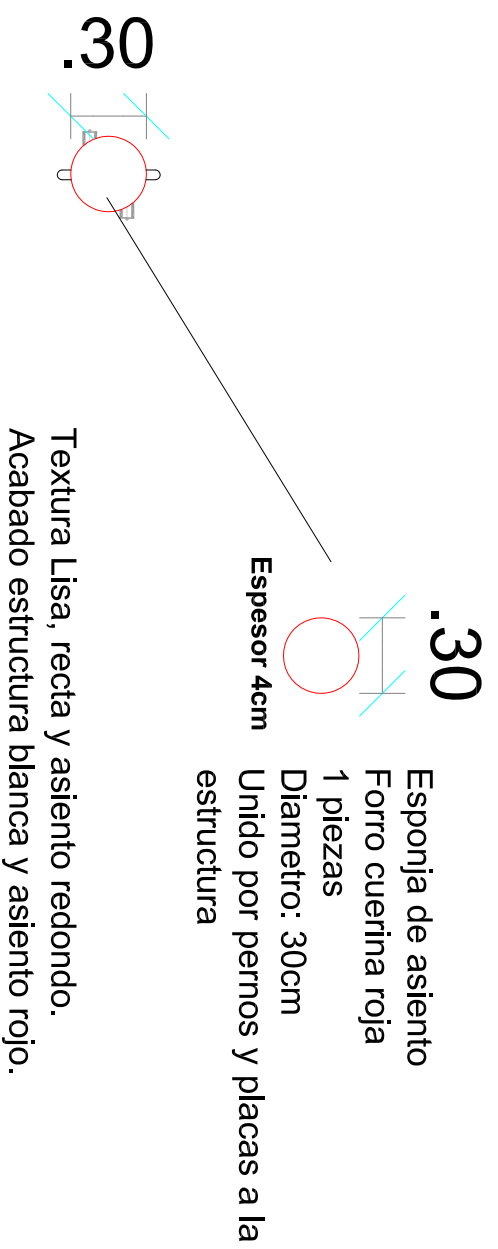
AUTOR: **ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO**

CONTIENE: **DISEÑO DE MUEBLES**

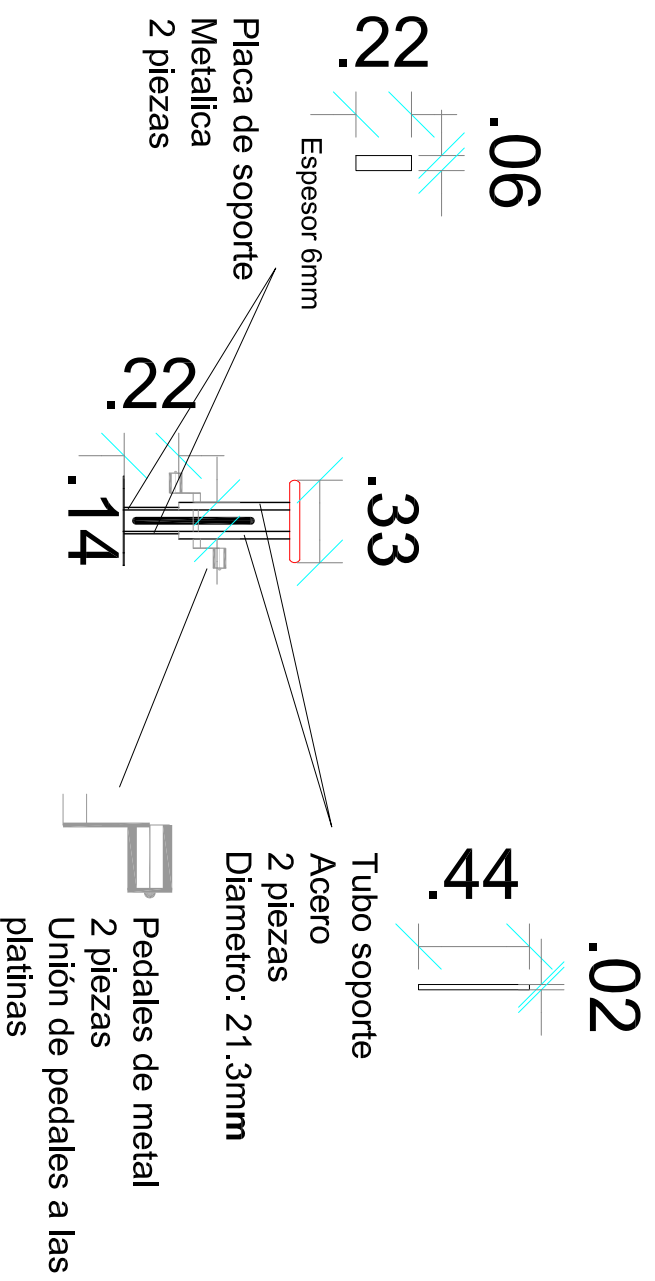
TUTOR: **ARQ. ANDREA JARAMILLO**

ESCALA: **1:60**

FECHA: **JULIO 2014**

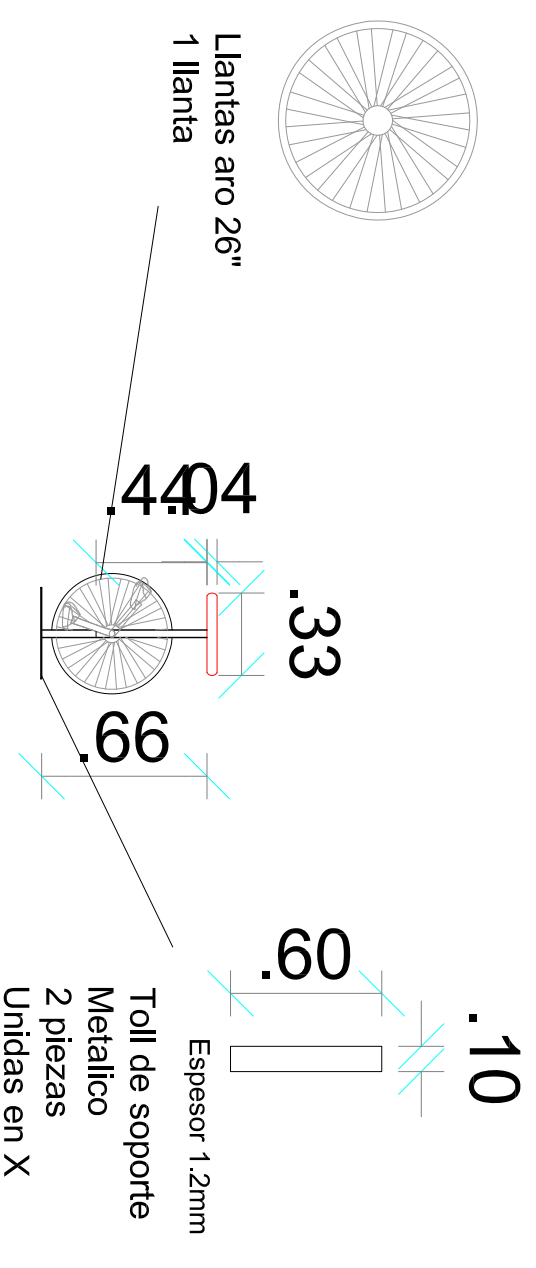


Vista en planta

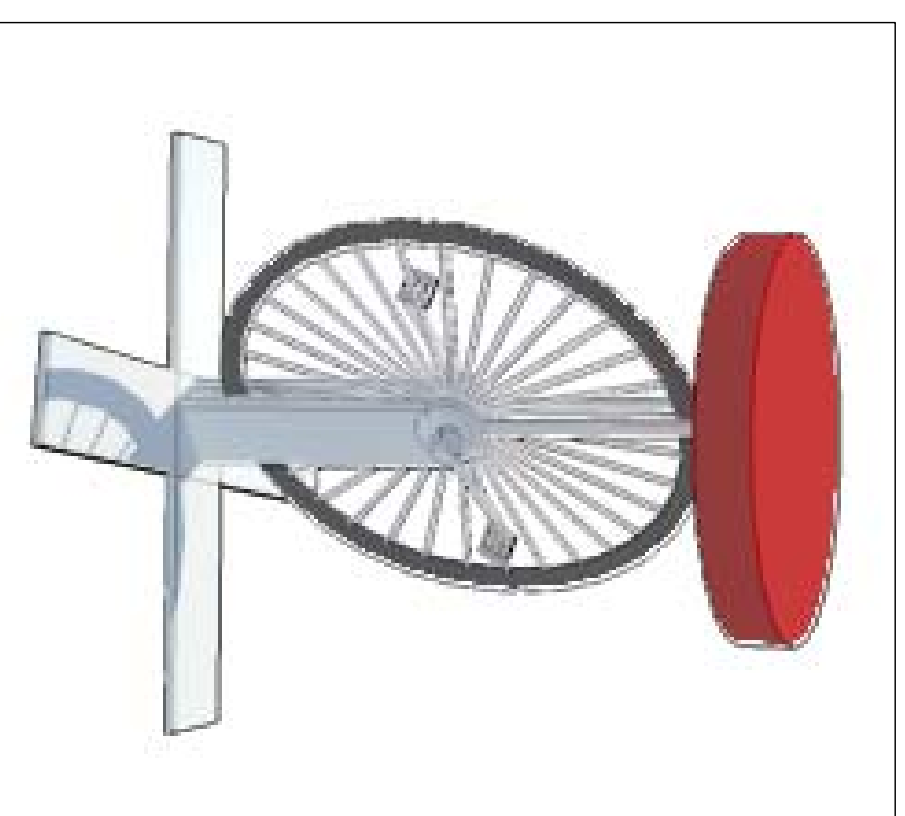


Vista frontal

- Materiales**
- Tubos de 21.3mm de espeso
 - Platina metalica de 6mm de diámetro
 - Pedales
 - Esponja dura de 4cm de espesor
 - Llantas de aro 26"
 - Toll de 1.20mm de espesor
 - Cuerina roja
 - Pernos de 1" x 3.16"



Vista lateral



PROYECTO:
BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO

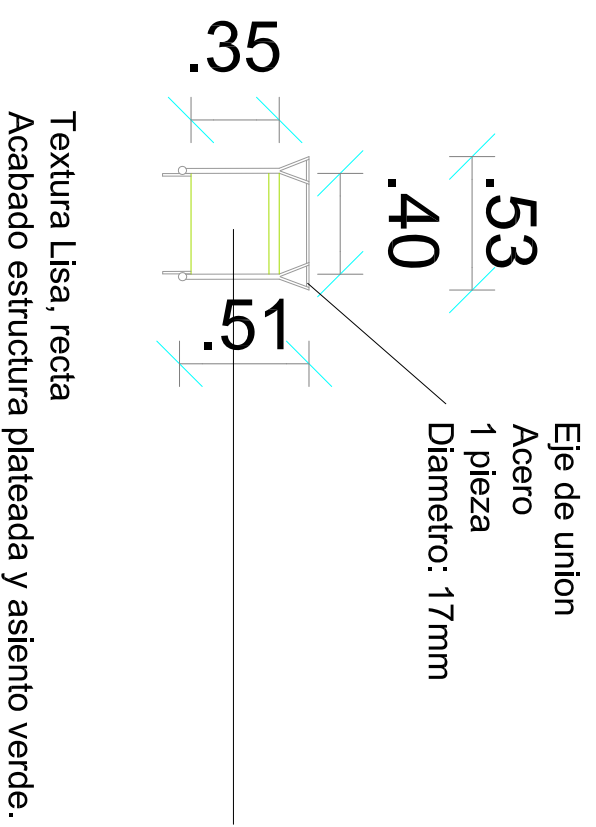
AUTOR:
ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO

CONTIENE:
DISEÑO DE MUEBLES

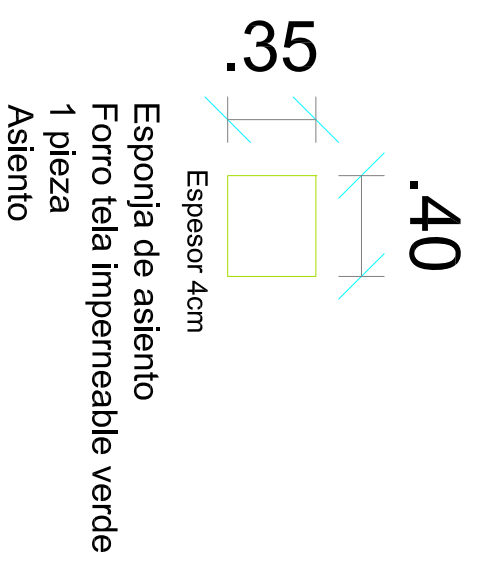
TUTOR:
ARQ. ANDREA JARAMILLO

ESCALA:
1:30

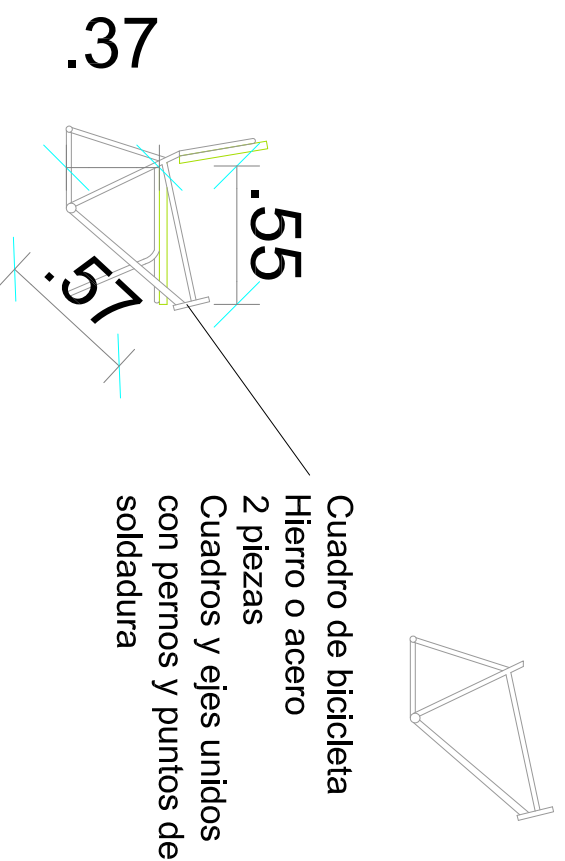
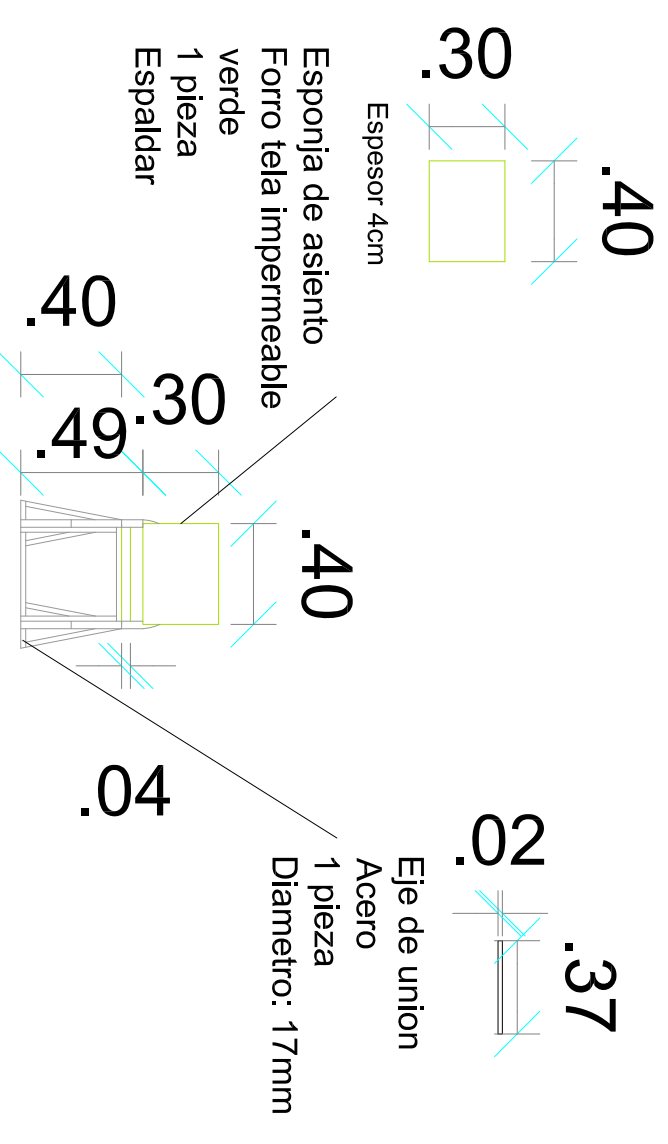
FECHA:
JULIO 2014



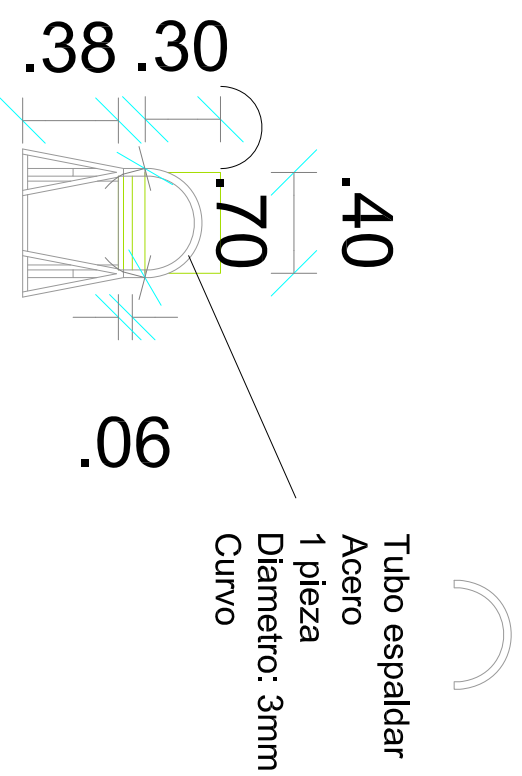
Vista en planta



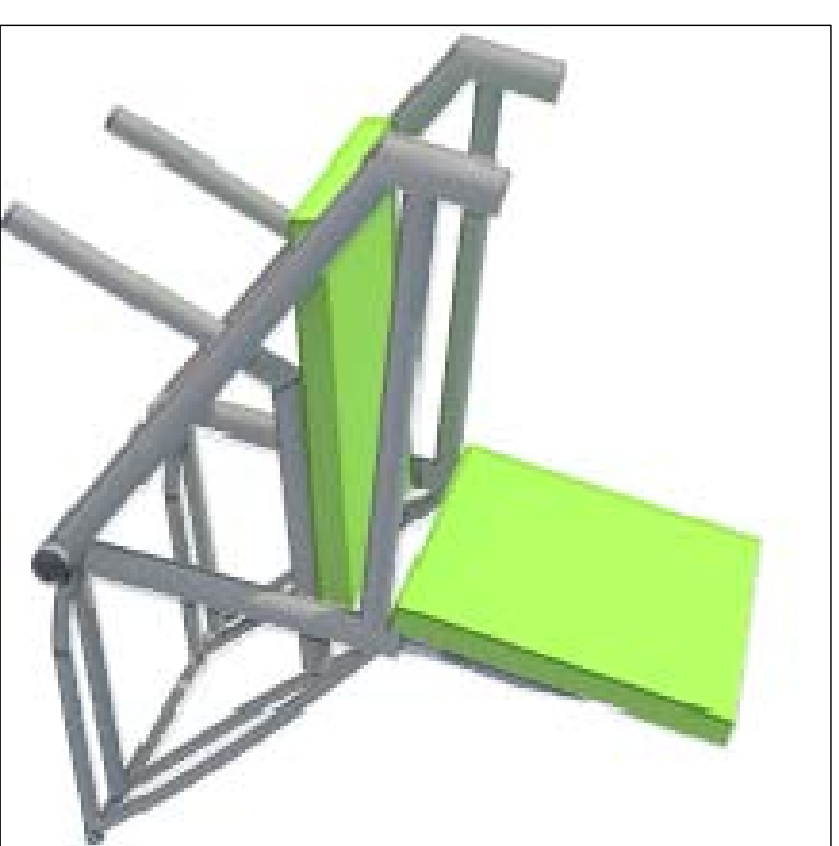
Vista frontal



Vista lateral



Vista posterior



Materiales

- Tubo curvo diametro 3mm
- Eje de union diametro 17mm
- Cuadros de bicicletas
- Forro de tela impermeable
- Esponja dura de 4cm de espesor
- Pernos de 1" x 3.16"



PROYECTO: **BAR - RESTAURANTE TEMATICO PARA CICLISTAS URBANOS DE QUITO**

AUTOR: **ALEXANDRA SALOME MONTALVO SALGADO**





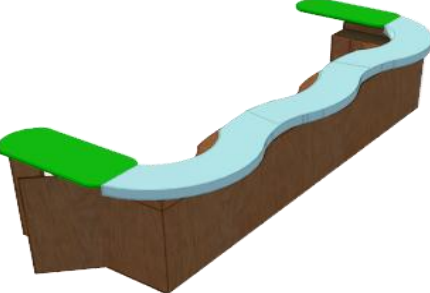
CONTIENE: **DISEÑO DE MUEBLES**







TUTOR: **ARQ. ANDREA JARAMILLO**








ESCALA: **1:30**







FECHA: **JULIO 2014**



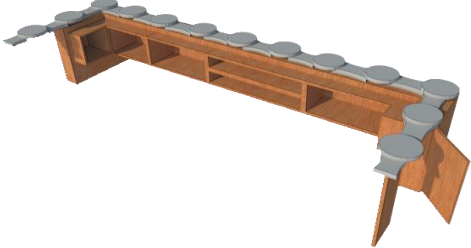

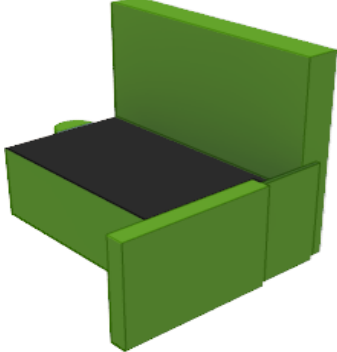
CUADRO CODIFICACION DE MUEBLES




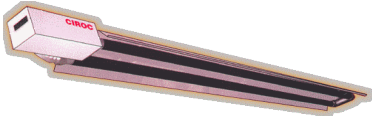
#	Código	Mobiliario	Acabado	Dimensiones			Ubicación	Cant.	Imagen	Observaciones
				Ancho	Fondo	Alto				
1	M-1	Silla de aros	Aros de acero de bicicleta 26" y 29", cubierto con tubos de caucho de bicicleta, también para el espaldar y asiento de la silla	0,4	0,4	0,44	Zona de mesas en 3 piso	94		Se une mediante pernos
2	M-2	Mesa de aros 4 puestos	Aros de acero de bicicleta 29", radios, vidrio de 6 líneas, llantas de bicicleta de caucho para cubrir los filos del aro	0,8	0,8	0,75	Zona de mesas en 3 piso	40		Se une mediante pernos
3	M-3	Rodillo	Estructura de aluminio, rueda y seguros de acero	0,58	0,42	0,36	Estilo Street	2		Se encuentra en locales comerciales de bicicletas (Ver perspectiva)
4	M-4	Asiento de bicicleta en barra	Estructura de acero, asiento de hierro, esponja, cuero y una lamina de goma	0,38	0,54	0,65	Bar 1er piso	9		Se une mediante pernos y puntos de soldadura
5	M-5	Barra de volante	Vidrio laminado de 10 líneas, tableros de MDF 25mm con enchape color verde y café, madera de nogal 3cm para estructura	5,1	0,4	1,1	Bar 1er piso	1		

6	M-6	Mueble de barra	Tablero melaminico de 25mm, cubierto de propileno. Color café oscuro.	3,11	0,4	0,9	Bar 1er piso	1		
7	M-7	Rodillo largo	Estructura de aluminio, 6 patas de aluminio con protectores de goma, rulos o cilindros de goma, correa de goma (transmisora).	0,51	1,55	0,1	Entrada	1		Se encuentra en locales comerciales de bicicletas (Ver perspectiva)
8	M-8	Mostrador largo	Vidrio de 5 líneas, perfiles de aluminio, rectangulares	2,9	0,5	0,85	Tienda de recuerdos	2		Se encuentra en locales de muebles o se manda a hacer a medida
9	M-9	Mostrador pequeño	Vidrio de 5 líneas, perfiles de aluminio, rectangulares	1,5	0,5	0,85	Tienda de recuerdos	1		Se encuentra en locales de muebles o se manda a hacer a medida
10	M-10	Counter en forma de disco	Vidrio de 8 líneas, estructura de madera aglomerada, detalles en metal	2,01	0,4	1,1	Tienda de recuerdos	1		
11	M-11	Silla giratoria	Silla de oficina con ruedas de goma y base nylon ergonómica, malla ultra resistente, brazos regulable y cabecero opcional.	0,52	0,49	0,4	Tienda de recuerdos	1		Se encuentra en locales de muebles de oficina

12	M-12	Tarima	Madera MDF de 28mm, tapizada con alfombra	4,58	0,7	0,3	Tienda de recuerdos	1		
13	M-13	Mueble de lavamanos tándem	Tablero melaminico de 28mm, cubierto de propileno. Color café oscuro.	1,35	0,4	0,85	Baños	2		Bicicleta que ya no se use
14	M-14	Mueble de lavamanos bicicleta	Tablero melaminico de 28mm, cubierto de propileno. Color café oscuro.	0,85	0,4	0,85	Baños	4		Bicicleta que ya no se use
15	M-15	Repisera de un cuerpo	Alacena de madera MDF, repisas de 18mm	2,06	0,5	2	Bodega de cocina	1		Se encuentra en locales de muebles y se lo realiza con carpintero para obtener medidas exactas
15	M-15	Repisero de productos de 2 cuerpos	Repisas de madera MDF de 18mm, 2 cuerpos	L 1,49 / F 0,80	0,4	2	Bodega de limpieza	1		Se encuentra en locales de muebles y se lo realiza con carpintero para obtener medidas exactas
16	M-16	Banca	Banca de madera MDF de 25mm	0,7	0,35	0,4	Baños personal	1		Se encuentra en locales de muebles
17	M-17	Lockers	Lockers metálicos, con seguridad	0,44	0,4	1	Baños personal	4		Se encuentra en locales de muebles

18	M-18	Escenario	Madera MDF de 28mm, redondeada, tapizada con alfombra	3,38	2,49	0,4	Zona de mesas 1er piso	1		
19	M-19	Parqueadero de bicicletas	Hechos de acero inoxidable, en forma rectangular para ser apoyados en paredes	0,2	0,55	1,7	Exteriores del bar	43		Existe gente especializada en hacer este tipo de trabajos, se proporciona las medidas al artesano
20	M-20	Rampa en U	Madera MDF, madera contrachapada y estructura de hierro	5,55	1,5	2	Exteriores del bar	1		Existe gente especializada en hacer este tipo de trabajos
21	M-21	Mesa alta de aro con sillín de bicicleta	Aros de acero de 24", vidrio de 6 líneas, llantas de bicicleta de caucho para cubrir los filos del aro, bicicleta urbana estática al piso	0,56	1,6	0,9	Estilo Polo	4		Se une mediante pernos
22	M-22	Mesa alta de aro	Aros de acero de 24", vidrio de 6 líneas, llantas de bicicleta de caucho para cubrir los filos del aro	0,57	0,57	0,92	Terraza 2do y 3ero piso	9		Se une mediante pernos
23	M-23	Sillín de bicicleta	Parte de bicicleta de hierro, asiento de hierro, esponja, cuero con una lamina de goma	0,2	0,52	0,65	Terraza 2do y 3ero piso	18		Se une mediante pernos y puntos de soldadura

24	M-24	Parasoles con forma de piñón	Estructura metálica y tela con forro impermeable	2,2	2,2	1,7	Terraza 2do piso	2		
25	M-25	Taburete de barra	Estructura de hierro, incluye pedales, llanta y aro de bicicleta, asiento redondo de esponja, tapizado con cuerina roja	0,3	0,3	0,7	Bar 2do piso	10		Se une mediante pernos y puntos de soldadura
26	M-26	Barra de cadena	Tableros de MDF 25mm con enchape color gris o metalizado y tablero MDF de 18mm para mesón de trabajo	5,53	0,4	1,1	Bar 2do piso	2		
27	M-27	Silla de cuadro de bicicleta	Cuadros de bicicleta de hierro, tubos de hierro de 2", tela color verde	0,4	0,3	0,4	Estilo Downhill y terraza 3er piso	50		Se une mediante pernos y puntos de soldadura
28	M-28	Sillón de pedal	Esponja y tapizado con cuerina verde	0,93	0,5	0,4	Sala 2do y 3er piso	12		

29	M-29	Mesa baja de aro	Aros de acero de 24", vidrio de 6 líneas, llantas de bicicleta de caucho para cubrir los filos del aro	0,55	0,55	0,35	Sala 2do y 3er piso	7		Se une mediante pernos y puntos de soldadura
30	M-30	Ascensor de comida	Estructura de acero, cable de acero y sistema de poleas	0,4	0,4		Barra de los 3 pisos	4		Esto lo realiza personal especializado en el tema, con las medidas que se requieran
31	M-31	Barra de llanta	Tableros de MDF 25mm forrados con caucho grueso simulando la textura de una llanta, tablero MDF contrachapado de 36mm en curva, acabado en madera natural	4,71	n	1,1	Bar 3er piso	1		
33	M-32	Calefactores de techo a gas	Carcasa de acero inoxidable, para exteriores	3	0,35	0,22	Terraza 3er piso	2		Se encuentra en locales de electrodomésticos o cosas de hogar

Bibliografía

BELLIDO, Antonio (2008). *Diccionario de términos cerámicos y de alfarería*. Cádiz: Agrija Ediciones.

DÍAZ, Elena. & LEÓN, Miriam. (2014). *Gestión Administrativa y Comercial en Restauración*. España: 1º Edición. Pág. 16.

DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA. (2001). *Significado de restaurante*. España: Edición actual.

GIVONI B, A. (1976). *Man, Climate and Architecture. Architectural Science Serves*. London.

HOGAN, David. (1997). *Selling 'em by the Sack: White Castle and the Creation of American Food*. New York: New York University Press.

JULIUS, Panero. (2002). *Las dimensiones Humanas en los Espacios Interiores*. México: Ediciones G. Gili, SA. Pág. 61.

LEVINSTEIN, Harvey. (2003). *Paradox of Plenty: a Social History of Eating in Modern America*. Berkeley: University of California P. Pág. 228-229.

MINISTERIO DE INCLUSION ECONOMICA Y SOCIAL. Acuerdo 01257 (2009). *Expídese el Reglamento de Prevención, Mitigación y Protección Contra Incendios - Ámbito de aplicación*. Ecuador: Capítulo I.

MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO. Ordenanza 172 (2012). *Anexo del libro innumerado “del régimen administrativo del suelo en el distrito metropolitano de Quito”- Normas específicas de edificación por usos*. Ecuador: Capítulo 4.

MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO. Ordenanza 171 (2012). *Anexo 11 de la ordenanza del plan Metropolitano de ordenamiento territorial, PUOS*, Ecuador.

MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO. Ordenanza 172 (2012). *Reglas Técnicas para la instalación de mobiliario urbano en el Espacio Público*. Ecuador.

PUENTE, Diego (2008). *Archivos de Fundación Ciclópolis Quito*, Quito.

PRECKLER, Ana Maria. (2003). *Historia del Arte Universal de los siglos XIX y XX*. España: Tomo II. Pág. 351 – 352.

REYES, Paola. (2009) “*Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante temático de naturaleza la casa del maíz en el valle de Tumbaco*”, Quito.

Páginas Web

Arqhys Arquitectura & Decoración. (2013). *Historia de los Restaurantes*. Recuperado de <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>

José Antonio. (2010). *Antecedentes Históricos del Restaurante*. Recuperado de <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/antecedentes-historicos-del-restaurante.html>

Rincón Abstracto. (2013). *El café del infierno – El primer restaurante temático del mundo*. Recuperado de <http://www.rinconabstracto.com/2013/01/el-cafe-del-infierno-el-primer.html>

Decoración 2.0. (2010). *Temática Decoración*. Recuperado de <http://decoracion2.com/tematica-decoracion/28137/>

Hard Rocks Cafés. (2007). *Story*. Recuperado de <http://www.hardrockcafes.info/english/geschichte.htm>

Spence Cooper. (2011). *10 Coolest Themed Restaurants in the World*. Recuperado de <http://blog.friendseat.com/10-weirdest-themed-restaurants-in-the-world/>

Cristina Fiallos. Propietaria. (2013). *Bar – Restaurante “Green Wheels”*. Recuperado de <http://www.facebook.com/GreenWheelsUIO>

Edgar Álvarez Ramírez. (2012). *Los colores de un restaurante*. Recuperado de http://www.chefprofesor.com/files/gerencia_los_colores_de_un_restaurante.pdf

WebUsable. (2013). *El significado de los colores*. Recuperado de <http://www.webusable.com/coloursMean.htm#blanco>

Luz Studio Lighting Design. (2013). *La calidad del diseño de iluminación influye en el éxito de un bar*. Recuperado de <http://www.rivotta.com/luzstudio/hacemos/bar.html>

ING. Eduardo Tiravanti. (2012). *La iluminación*. Recuperado de <http://www.stilar.net/Archivos%20Web/Iluminacion%20Industrial.pdf>

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (2002). *Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo*. Recuperado de <http://www.prosigma.com.ec/pdf/nlegal/Decreto-Ejecutivo2393.pdf>

Ministerio del Interior (1997). *Disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo*. Recuperado de <http://www.conectapyme.com/files/prevencion/capitulo5.pdf>

ANEXOS

Anexo No. 1 Normativas

Capítulo 1

Ámbito de aplicación

Toda persona natural y/o jurídica, propietario, usuaria o administrador, así como profesionales del diseño y construcción, están obligados a cumplir las disposiciones contempladas en el presente reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios, basados en normas técnicas ecuatorianas INEN.

Capítulo II

Medios de egreso

Art. 6.- Son las rutas de salida de circulación continua y sin obstáculos, desde cualquier punto en un edificio o estructura hacia una vía pública y/o abierta, que consisten en tres (3) partes separadas y distintas:

- 2 El acceso a la salida
- 3 La salida
- 4 La desembocadura a la salida

Art.- 7. Las áreas de circulación comunal, pasillos y gradas deben construirse con materiales retardantes al fuego o tratados con procesos ignífugos con un RF-120 mínimo en cualquier estructura, paredes, techos, pisos y recubrimientos.

Todo medio de egreso por recorrer debe ser claramente visible e identificado de tal manera que todos los ocupantes de la edificación, que sean física y mentalmente capaces, puedan encontrar rápidamente la dirección de escape desde cualquier punto hacia la salida.

Los medios de egreso para personas con capacidades diferentes, deben contar con accesorios y equipos de protección complementarios que faciliten su evacuación.

Iluminación y señalización de emergencia para los medios de egreso

Art. 21.- La iluminación de emergencia es aquella que debe permitir, en caso de corte de energía eléctrica, la evacuación segura y fácil del público hacia el exterior.

Solamente podrá ser alimentado por fuentes propias de energía, sean o no exclusivas para dicho alumbrado, pero no por fuentes de suministro exterior. Cuando la fuente propia de energía esté constituida por baterías de acumuladores o por aparatos autónomos automáticos. Se podrá utilizar un suministro exterior para proceder a su carga.

Los medios de egreso deben ser provistos de iluminación de acuerdo a cada edificación o estructura cuando sea requerida. Para los propósitos de estos requisitos los accesos de las salidas deben incluir únicamente las escaleras, pasillos, corredores, pampas y

paisajes que cumplirán con la señalización, de acuerdo a NTE INEN 439 y que desemboque a una vía pública.

Extintores portátiles contra incendios

Art 29.- Todo establecimiento de trabajo, comercio, prestación de servicios, alojamiento, concentración de público, parqueaderos, industrias, transporte, instituciones educativas públicas y privadas, hospitalarios, almacenamiento y expendio de combustibles, productos químicos peligrosos de toda actividad que representen riesgo de incendio; deben contar con extintores de incendio del tipo

Art 30.- El cuerpo de bomberos de cada jurisdicción, determinara el tipo de agente exterior que corresponda de acuerdo a la edificación y su funcionalidad, estos se instalaran en las proximidades de los sitios de mayor riesgo o peligro, de preferencia junto a las salidas y en lugares fácilmente identificables, accesibles y visibles desde cualquier punto del local, además no se debe obstaculizar la circulación (NFPA10)

Especificaciones técnicas para la seguridad y prevención contra incendios

Art. 114.- Todo edificio público o lugar cerrado que se use como punto de reunión de personas, debe contar con un sistema de detección, alarmas contra incendios, extintores portátiles, sistemas contra incendios, y, de requerirse los accionados en forma automática. a través de fuentes alternas eléctricas de respaldo, sistemas de ventilación, equipos necesarios para la prevención y el combate de incendios, los cuales deben mantenerse en condiciones de ser operados en cualquier momento, para la cual deben ser revisados y autorizados anualmente por el Cuerpo de Bomberos de cada jurisdicción.

Art. 116.- Las puertas de emergencia de las edificaciones deben abrirse todo el tiempo hacia el exterior a 180 grados en las edificaciones cuya capacidad sea superior a cien (100) personas, su claro de salida debe ser de 1.20 metros, contar con señalamientos visibles y con autonomía propia de acuerdo a las normas (referidas en el Art. 17). Los pasillos, corredores, andenes o accesos a salidas de emergencia, deben contar con la señalización que indique la dirección hacia las puertas y salidas de escape.

NORMAS ESPECÍFICAS DE EDIFICACIÓN POR USOS

De conformidad con la Sección Quinta del Capítulo VI del Título II del Libro innumerado “**Del Régimen del Suelo para el Distrito Metropolitano de Quito**” del **Código Municipal para el Distrito Metropolitano de Quito**, se establecen a continuación las Reglas Técnicas e instrumentos de planificación en materia de edificación por usos de acuerdo a la clasificación del PUOS y que reconoce el ordenamiento jurídico metropolitano.

En casos especiales que no exista referencia normativa administrativa o técnica, el proyectista solicitará el criterio de la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda, que tomará como referencia las normas internacionales aplicables al caso.

Edificación para centros de diversión

Los edificios destinados a centros de diversión se clasifican en los siguientes grupos:

- 5 Primer grupo: Capacidad superior o igual a 1.000 usuarios.
- 6 Segundo grupo: Capacidad entre 500 y 999 usuarios.
- 7 Tercer grupo: Capacidad mayor o igual a 200 hasta 499 usuarios.
- 8 Cuarto grupo: Capacidad mayor o igual entre 50 y 199 usuarios.
- 9 Quinto grupo: Capacidad menor a 50 usuarios.

Los centros de diversión del primero al cuarto grupo cumplirán con todo lo especificado y pertinente en lo dispuesto en las normas específicas para salas de espectáculos de la presente normativa.

Los centros de diversión del quinto grupo cumplirán con las siguientes disposiciones:

- Dispondrán de ventilación natural y directa al exterior; cuando no se pueda obtener un nivel satisfactorio de ventilación natural, se usará ventilación mecánica. Los sistemas de ventilación mecánica serán instalados de forma que no afecten a la tranquilidad de los moradores del área donde se van a ubicar.
- Aislamiento acústico con materiales resistentes al fuego, para evitar la propagación de elevados niveles de presión sonora y vibración según lo establecido en la Ordenanza No. 213 de Medio Ambiente.
- Las emisiones de procesos y de combustión no podrán ventilar directamente hacia la vía pública por medio de puertas o ventanas.
- Los servicios sanitarios serán separados para ambos sexos y dispondrán de inodoro, urinario y lavamanos para hombres y de inodoro y lavamanos para mujeres; debiendo instalarse por lo menos un bebedero con agua purificada.

Cumplirán con las normas correspondientes de protección contra incendios de la presente normativa y con las que el Cuerpo Metropolitano de Bomberos de Quito exija en el caso.

ORDENANZA N° 0171

Condiciones específicas de implantación del uso comercial y de servicios:

Los centros de diversión que correspondan a Comercio Zonal CZ1A no podrán ubicarse a menos de 200 metros de distancia de equipamientos de servicios sociales de educación y de salud de ciudad o metropolitano.

- **Clasificación del uso Comercial y de Servicios.-**

Centros de diversión: Son aquellos destinados a actividades lúdicas y espectáculos que generan concentraciones públicas; por su naturaleza generan medianos y altos impactos urbanos por la alta demanda de áreas para estacionamiento, accesibilidad y provisión de transporte, de instalaciones y servicios especiales. Estos establecimientos no tendrán habitaciones ni servicios de hospedaje.

SEGUNDA.- Los establecimientos de Centros de Diversión que corresponden a Comercio Zonal CZ1A y CZ1B existentes, que hayan obtenido Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo favorable o permiso de funcionamiento desde el año 2003 hasta la fecha en que entre en vigencia la presente Ordenanza, podrán seguir funcionando a distancias menores a las establecidas en las condiciones específicas de implantación del uso comercial y de servicios previstas en el PUOS siempre y cuando cumplan con las condiciones de implantación de la actividad.

Concentración de público

Art. 207.- Todo establecimiento de servicio al público en el que se produzca concentración de personas, debe contar con un sistema de alarma de incendios fácilmente discernible; de preferencia con sistema de detección de humo y calor que se activa automáticamente, de conformidad con lo que establece el Cuerpo de Bomberos.

Art. 208.- Estos locales y establecimientos deben contar con una placa en un lugar visible para todo el público, en la entrada del local indicando su capacidad máxima permisible. La inobservancia a esta disposición será responsabilidad total de los organizadores del evento.

Art. 210.- Todo local de concentración de público deben disponer de salidas de escape laterales, frontales y posteriores con puertas de doble batiente (hale y empuje) de 0.86 x 2.10m como mínimo hacia el exterior o en sentido de flujo de evacuación. Contarán con vías de escape que faciliten la salida del público en momentos de emergencia, de 1.20 m de ancho por 2.10m de alto.

Art. 212.- En la parte superior de las vías de escape se colocarán letreros indicativos de salida de fácil visibilidad para el espectador, de acuerdo a la norma NTE INEN 439 con la leyenda "PROHIBIDO FUMAR" y con indicación de "SALIDA".

Art 216. En las cabinas de proyección de sonido, escenarios y pasillos deben instalarse extintores de incendio en el número, clase y tipo determinados, para cada caso de acuerdo a lo establecido en el artículo 31 de este reglamento

Art. 218.- Los cortinajes, decoraciones, maderas y en general, todas las materias susceptibles de arder que se precisen para el funcionamiento de la actividad deben ser M2, como máximo.

Art. 220.- Los recorridos para las salidas de emergencia no superarán tramos de veinte y cinco metros (25 m), salvo que la edificación tenga un sistema automático de extinción se considerará un tramo máximo de cuarenta y cinco metros (45 m).

Art. 221.- Las vías de evacuación deben contar con lámparas autónomas de emergencia las mismas que deben cumplir con las normas establecidas en este reglamento. Además de la respectiva señalización de acuerdo a lo establecido en la norma NTE INEN 439.

Art. 222.- Para efectos de este reglamento se considera el control de humo y temperatura como un sistema de ventilación natural o mecánica destinado a evacuar el humo y el calor de un incendio en recintos de gran volumen, a fin de evitar la

confluencia del sentido de circulación del humo con los recorridos de evacuación de los ocupantes dentro del mismo ámbito y con las vías de penetración de los servicios de intervención.

Anexo No. 2 Normativas

Alumbrado de emergencia

Art. 58. Iluminación de socorro y emergencia.

1. (Reformado por el Art. 37 del D.E. 4217, R.O. 997, 10-VIII-88) En los centros de trabajo en los que se realicen labores nocturnas, o en los que, por sus características, no se disponga de medios de iluminación de emergencia adecuados a las dimensiones de los locales y número de trabajadores ocupados simultáneamente, a fin de mantener un nivel de iluminación de 10 luxes por el tiempo suficiente, para que la totalidad de personal abandone normalmente el área del trabajo afectada, se instalarán dispositivos de iluminación de emergencia, cuya fuente de energía será independiente de la fuente normal de iluminación.
2. (Reformado por el Art. 38 del D.E. 4217, R.O. 997, 10-VIII-88) En aquellas áreas de trabajo en las que se exija la presencia permanente de trabajadores en caso de interrupción del sistema general de iluminación, el alumbrado de emergencia tendrá una intensidad mínima suficiente para identificar las partes más importantes y peligrosas de la instalación y, en todo caso, se garantizará tal nivel como mínimo durante una hora.