

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
FACULTAD DE ARQUITECTURA INTERIOR

NATIVA
RESTAURANTE DE COMIDA NACIONAL
Trabajo de titulación presentado en conformidad a los requisitos
Para obtener el título de Arquitecto Interior.

Arquitecto Jacobo Oña

YASNA VIVANCO
2004

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres y hermanos por estar siempre presentes, porque jamás me dieron la espalda y nunca lo harán, muchas gracias por darme siempre su amor y apoyo incondicional, gracias por su ejemplo y por todos los valores que día a día han sabido inculcar en mí ya que han sido el escalón que me ha ayudado a subir.

Un agradecimiento infinito a aquellos profesores que además de conocimiento me brindaron su sincera amistad y ejemplo. Gracias por apoyarme en todo momento, no hay palabras con las que pueda expresar la gratitud que hacia ellos tengo, más que profesores algunos de ellos quedan en mi corazón como mis grandes amigos y consejeros.

A mis compañeros mi más grande gratitud por ser los protagonistas de cuatro maravillosos años llenos de alegrías y tristezas, pero sobre todo cuatro años de cariño y amistad. Los momentos vividos con ellos se quedarán grabados en mi memoria por siempre.

Finalmente a todos los amigos y allegados que en algún momento me brindaron su ayuda y apoyo para llevar a cabo este trabajo, muchas gracias.

RESÚMEN

Restaurante.- “Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local”¹

NATIVA es el nombre propuesto para el siguiente proyecto, que será un restaurante de comida nacional ecuatoriana en el cuál se fusionará una arquitectura de los años 40, típica de la ciudad de Quito en esa época, con un diseño interior contemporáneo en el que se utilizarán únicamente materiales nacionales planteados en formas alternativas para la decoración.

El desarrollo del proyecto se basa en investigaciones del sector de la Mariscal, en su arquitectura y desarrollo urbanístico como punto de partida para encontrar un concepto que ayude a focalizar el restaurante hacia un tipo de público específico.

Una vez desarrollados el análisis y la conclusión sobre la investigación teórica y empírica, se propone una alternativa arquitectónica que cubre las exigencias del flujo grama y organigrama planteados en base a las necesidades arquitectónicas tanto del inmueble en estudio, como de un restaurante.

¹ Nueva enciclopedia Planeta, Edición 1987.

INDICE

Paginas:	Tema:
• 4 – 5	Introducción
• 6	Metodología
• 7 – 8	Objetivos
• 9 – 10	Justificación
• 11 - 12	Cronograma
• 13 – 22	Marco Teórico
• 23 – 28	Marco Empírico
• 29 – 30	Análisis y conclusiones
• 31	Programación arquitectónica
- 32 – 33	programación
- 34	cuadro de relaciones
- 35	implantación
- 36	plantas zonificadas
- 37	cortes zonificados
• 38	Anexos
• 39	Carátula
• 40	Proyecto
• 41 - 42	Edificación
• 43	Programa
• 44 – 47	Propuesta
• 48 – 49	Cuadro de acabados

- Planos de la propuesta

# Lámina	Contenido
- 1	implantación
- 2	Planos originales
- 3	Intervenciones realizadas
- 4	Planta Baja amoblada
- 5	Planta Alta amoblada
- 6	Cortes
- 7	Plantas acotadas
- 8	Elevación de la recepción
- 9	Elevación de las escaleras
- 10	Elevación de comedor y detalles de muebles
- 11	Elevación de Baños y detalle de puertas
- 12	Elevación de hall de ingreso y detalles
- 13	Detalle de counter de recepción y claraboya
- 14	Elevación de Gradas y detalles de baño
- 15	Zonificación de cocina
- 16	Plano de iluminación Planta Baja
- 17	Plano de iluminación Planta Alta
- 18	Perspectivas interiores
- 19	Perspectivas interiores

1.- INTRODUCCIÓN

El cambio de uso del suelo de Quito en las últimas décadas ha sido un fenómeno bastante notable, especialmente en las zonas céntricas de la ciudad.

Estos cambios, en los procesos urbanos producidos por fenómenos de desarrollo, son constantes en las urbes, ya que la necesidad de crecer, la migración de población de las zonas rurales, del extranjero y también la sobrepoblación de habitantes en las ciudades hace que las zonas se vayan expandiendo y además cambiando según las necesidades imperantes del momento en cada determinado sector.

En Quito específicamente, este cambio se produjo, en principio, en el centro histórico, en el siglo XIX y a comienzos del siglo XX, luego del liberalismo; los movimientos migratorios de campesinos hacia las ciudades y los cambios económicos dan pie al crecimiento de los sectores comerciales de Quito y también, a la migración del sector pudiente de la ciudad hacia el Norte. De ésta manera el centro histórico fue cayendo en el deterioro y abandono y se fue formando la zona de la Mariscal en la parte Norte de Quito. Esta fue la zona pudiente de la ciudad entre las décadas de los 40 y 60

Poco a poco, el comercio y la influencia extranjera, fue haciendo que la zona adopte roles más comerciales que residenciales, produciéndose el proceso de desalojo residencial para irse convirtiendo, ya para la década de los 80, en el centro de negocios y diversión nocturno de Quito.

Por ser en el día un sector comercial, por la presencia de importantes edificios alrededor de la Avenida Colón y durante la noche un sector completamente

bohemio, debido a la gran cantidad de bares y discotecas, “La Mariscal” es un lugar interesante durante cualquier hora del día, también al ser un sector tan céntrico en la ciudad, facilita al turista su movilización a través de Quito. La mayoría de agencias turísticas de la ciudad están situadas dentro de esta zona, dándose así, la necesidad de ubicar y adecuar hostales y hoteles en el sector. Uno de los puntos principales para explotar en la zona es el acogimiento que tiene el sector para los turistas que llegan a visitar Quito, es ésta una de las razones por la cual es prácticamente obligada la presencia de restaurantes que cubran las expectativas tanto alimenticias como de presentación requerida por las personas y la ubicación.

Es así, como, a lo largo de las calles que van dentro de La Mariscal, se pueden encontrar infinidad de restaurantes, todos tratando de llegar a la originalidad mediante diferentes estilos, decoración, arquitectura y también comida. Existen ventas de comida de todo tipo, empezando desde hot dog callejeros, pasando por platos gourmet en los mejores sitios y llegando hasta lo que sería el lugar más sofisticado de la zona: la Avenida Orellana, calle en la que se encuentra el Hotel Marriot, uno de los más lujosos y destacados de la ciudad y también restaurantes de bastante renombre como “el Spaghetti” y “Crepes and Waffles”.

Todos estos sitios son especialistas en un grupo determinado de comidas extranjeras, siendo de vital necesidad la presencia de un restaurante de comida típica nacional que esté a la par con los anteriores sitios mencionados en cuanto a calidad y servicio y que sobre todo muestre una buena imagen y de a conocer la amplia variedad de comida que existe en nuestro país.

2.- METODOLOGÍA

- Investigaciones:
 - Bibliográfica.
 - Empírica.

- Análisis del entorno.
- Análisis de espacios similares.
- Análisis de información obtenida.
- Conclusiones.
- Síntesis.
- Zonificación.
- Diseño de anteproyecto.
- Desarrollo de proyecto definitivo.
- Diseño de detalles.
- Estudio de iluminación.

3.- OBJETIVOS

3.1.- Objetivos Generales:

- Replantear el uso de una edificación de los años 40, originalmente diseñada para vivienda, para que funcione un restaurante de categoría.
- Mediante el uso del color y diseño de jardinería, en la edificación se quiere lograr dar una buena impresión exterior, para que el público se sienta atraído a entrar.
- El uso de materiales nacionales y autóctonos en combinación con materiales nuevos que se mezclan sutilmente, para reflejar el Folklore y la cultura nacional de una manera sutil y dentro de un ambiente contemporáneo.
- Dar comodidad al cliente mediante una estética interna simple, que permita su fácil desenvolvimiento dentro de la edificación.
- Que el personal de servicio se pueda desenvolver dentro de un buen ambiente cómodo y fácil de mantener por el uso de materiales durables.

3.2.- Objetivos Específicos:

- Reconstruir las losas y el techo, con los métodos originales pero utilizar materiales contemporáneos para parte de su recubrimiento.
- El uso de líneas simples, materiales nacionales y texturas innovadoras que atraigan y al mismo tiempo permitan reconocer los elementos principales de la estructura.
- Dar un tratamiento especial a los jardines, de tal manera que se delimite un espacio para una futura utilización del patio posterior como comedor

informal para eventos o festivales y que no intervenga en la circulación con el ingreso del personal de servicio.

- Lograr una fácil circulación interna mediante la distribución de espacios, adecuando en la zonificación una marcada diferencia de la parte de servicio y la parte de los clientes.
- Lograr que el espacio de servicio sea útil, cómodo y de fácil manejo tanto para la limpieza, como en la circulación interna. El espacio de servicio debe ser amplio y sobre todo el diseño debe imponer parámetros de circulación claros para evitar congestiones internas.
- En la parte de los comedores se quiere lograr una fusión de lo contemporáneo con lo tradicional, llegando a palparse como un solo elemento.

4.- JUSTIFICACIÓN

El sector de La Mariscal, aparte de ser la zona nocturna de Quito, es durante el día el centro comercial de la ciudad. Dentro y alrededor del sector se ubican una gran cantidad de negocios, edificios de oficinas y bancos haciendo que sea un lugar de alto tránsito y concurrencia durante las horas diurnas; también la mayoría de agencias turísticas, hostales, hoteles, y restaurantes conjuntamente con los turistas, van creciendo y haciendo de esta zona un centro del turismo en Quito.

Por la demanda de turistas que existe en la zona de la “Mariscal” además del público ejecutivo, es notable la presencia de restaurantes que abastecen el sector, pero también se puede apreciar que no existen lugares de comida nacional que demuestren lo que es la cultura ecuatoriana en su concepto y a la vez, que ofrezcan un servicio con la calidad que exige el turista extranjero y el ejecutivo nacional.

En Quito existen algunos lugares de comida típica, que en su concepto se manejan bastante tradicionalmente pero no están enfocados en la acogida al turista extranjero, sin mencionar que están situados en lugares a los cuales solo un ciudadano quiteño, puede llegar con facilidad.

Es por esta razón, que se ha elegido una de las casas más antiguas de todo el sector y además, una de las más bonitas en cuanto a su estilo arquitectónico, para establecer ahí un restaurante de comida nacional; es también un buen local para este fin, puesto que es una casa con tradición dentro de la ciudad de Quito. Fue construida en la década de los 40 para ser utilizada como vivienda;

se mantuvo como propiedad particular durante algunos años , luego pasó a ser la sede de la Institución educacional “Thomás Moro”, para después ser convertida en el centro nocturno “Cali Salsoteca”.

En la actualidad, la casa está completamente abandonada y deteriorada, es esta una de las razones principales por las cuales se ha elegido esta edificación, puesto que al ser una casa tan antigua y tan rica en cuanto a su estilo arquitectónico, es de vital importancia mantenerla y hacer que resalte dentro de su entorno, para que de esta manera, además de que se rescata parte del patrimonio de Quito, con el cambio de imagen de la construcción se dará también en parte un aporte al ornato público con miras a embellecer el sector y a resaltar dentro del contexto en el que se encuentra, así se ayuda también como aporte a la recuperación del sector de la Mariscal.

Esta edificación está ubicada en la Av. Diego de Almagro 1268 y Francisco de Orellana al límite Norte de la ciudadela la Mariscal. Su superficie es de 798 m² y su construcción data de la década de los 40. Esta casa está, actualmente, encargada al Instituto de Patrimonio Nacional y al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

Con este local se quiere lograr principalmente un cambio de imagen en cuanto a los alimentos nacionales y su procedencia, también se quiere lograr dar un contexto diferente y un nivel más alto a la comida nacional dentro de las normas de higiene que se requieren y además en un ambiente de servicio diferente, que a la vez que va más a la par con el público que se pretende que acuda, ayude a mantener una imagen más pulcra acerca de las comidas tradicionales.

5.- CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

MES	FECHA	ACTIVIDAD
Marzo:	17 - 18	Selección de la edificación
	18 - 20	Definición de tema
	21 - 31	Investigación de campo
	22 - 25	Investigación bibliográfica
	25 - 31	Introducción y justificación Objetivos, cronograma, marco teórico
Abril	1 – 13	análisis de información análisis de precedentes arquitectónicos
	1 -- 8	marco empírico
	8 -- 14	conclusiones
	15 -- 20	programación arquitectónica elaboración de cuadros de relaciones funcionales organigrama
	21	1° entrega
	22 -- 30	planteamiento de anteproyecto
	Mayo	1 -- 6
	7 -- 31	desarrollo de anteproyecto
	7 -- 20	distribución interna y amoblamiento
	20 -- 28	Cortes e isometrías
	28 -- 31	Perspectivas y armado de láminas
Junio	1 – 2	memoria justificativa del planteamiento
	3	2° Entrega
	4 – 10	Investigación y recopilación materiales

	11 -- 17	definición de acabados
	18 -- 30	Definición de detalles constructivos
Julio	1 -- 7	Diseño de iluminación y patio Carpeta de muestras
	8 -- 18	corrección de documento escrito cuadro de acabados memoria justificativa armado de láminas
	19	3º entrega

5.- MARCO TEÓRICO

Origen del “Restaurante”

La costumbre de comer en restaurantes data desde los años 1700 a.C. en ese entonces existían tabernas a las que solo y únicamente podían ingresar hombres. Para el año 512 a.C. se han encontrado pruebas de un comedor público en Egipto, en el que se ofrecía únicamente un plato, a pesar del extenso menú de alimentos que existían.

Hacia el año 402 a.C. las mujeres empezaron a formar parte del ambiente dentro de las tabernas y también los niños pequeños (a excepción de las niñas que únicamente podían ingresar una vez casadas.) En la época de los romanos se salía mucho a comer en la calle y se han encontrado pruebas de esto en los restos de la ciudad de Nápoles. La costumbre de comer fuera de casa continuó incluso después de la caída del imperio romano hasta el año 1200 en el que ya se institucionalizaron casas de comida en Londres, París y algunos otros lugares, en estas casas ya se podían encontrar platos más variados.

El primer restaurante propiamente dicho tenía la siguiente inscripción en la puerta: “Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”. Esto fue en París en el año 1765, no muchos parisinos sabían leer francés en ese entonces y muchos menos entendían el Latín pero en esas letras Monsieur Boulanger, el propietario, decía: “Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados, que yo los restauraré”.¹

¹www.historiadelosrestaurantesantiguos.com

En una casa de más de 50 años de antigüedad se plantea la construcción de un restaurante de comida típica Ecuatoriana. La razón por la cual se escogió este local es, primeramente por la ubicación, ya que es un punto estratégico, por ser un lugar céntrico dentro de la ciudad.

Este sector constituye actualmente, un centro urbano de servicios, comercio, recreación y negocios, con tendencia hacia el sector turístico pero los constantes cambios de usos urbanos no planificados, han llevado al sector a un lento deterioro, dañando así un área histórica - cultural muy importante de la ciudad.

Con el fin de mejorar la calidad del sector que actualmente es explotado para dar acogida al turista, se plantea la habilitación de una casa que forma parte del patrimonio de la Mariscal. Con este mismo fin, el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito está desarrollando un proyecto de rehabilitación de las zonas históricas y culturales de la ciudad, que servirá en el futuro como guía conceptual para la rehabilitación de Quito.

Dentro del proyecto se plantean tres objetivos básicos que son:

- Mejorar la calidad del espacio público y medio ambiente para los usuarios.
- Lograr un equilibrio en accesibilidad y circulación hacia el interior del sector en estudio, mejorando las condiciones actuales.
- Plantear una resolución de las compatibilidades del uso del suelo, es decir de sus actividades, para lograr un equilibrio entre los habitantes y usuarios del sector.²

² www.quito.gov.ec (pg. 1)

Para el desarrollo del proyecto es preciso el uso de todas las áreas histórico culturales y además la protección y correcto manejo de las mismas, logrando así una armonía entre el uso y el entorno del sector y sus componentes.

La edificación planteada en el proyecto para el restaurante “forma parte de una zona protegida por el Instituto de Patrimonio Nacional y el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito”³. Por esta razón se tienen que seguir las **NORMAS PARA LA REHABILITACIÓN DE EDIFICACIONES HISTÓRICAS** para la habilitación de la casa, puesto que al ser parte del patrimonio de la ciudad hay ciertas restricciones para su mantenimiento. De toda la cantidad de normativas que existen para este tipo de rehabilitaciones, entre las principales a seguir están primeramente el mantenimiento de la fachada original en cuanto a forma, también se requiere que los techos sigan la misma línea de diseño original.

En las normativas para la parte interior no se subraya ninguna muy importante, se pueden adecuar los espacios interiores según las necesidades requeridas.

Dentro de un restaurante es primordial que la distribución y diseño de espacios estén bien resueltos. Los espacios principales que deben constar dentro del local son el área de comedores, la recepción, baños, administración y cocina, debiendo prestar especial atención en esta última puesto que es la más importante para el correcto desarrollo del servicio del restaurante.

El área de cocina es una de las partes más importantes del restaurante puesto que dentro de ésta se desarrollará la mayor parte de actividades concernientes al servicio del restaurante, por esta razón es importante prestar especial

³ Análisis de propiedad Sr. Enrique Mora. (Instituto de Territorio y Vivienda.)

atención en el momento de implementar y adecuar la misma dentro de una edificación. En este lugar se necesita crear espacio suficiente para la fácil movilización de las personas que ahí trabajen y lograr que el ambiente sea agradable y fresco para crear tranquilidad y armonía entre los “habitantes” de la misma.

Del libro: Escuela Daly de Hostelería y Turismo:

Para lograr un ambiente de trabajo cómodo y satisfactorio se deben conjugar una serie de factores como:

- Una amplitud adecuada que permita la cómoda planificación de las tareas del personal de cocina.
- Una adecuada dotación de utensilios y menaje, lo que ayudara a una mayor rapidez en el trabajo y menor cantidad de mano de obra.
- Iluminación y ventilación apropiada del lugar de trabajo, el cual debe estar situado de manera que permita una rápida y libre comunicación con el restaurante y con el almacén de provisiones.⁴

UBICACIÓN DE LA COCINA:

Antiguamente se ubicaban las cocinas siempre en los sótanos, pero actualmente, las exigencias de cumplir con normativas para mejoras en los factores fundamentales de sanidad e higiene implican un cambio en cuanto a la ubicación y diseño de la cocina.

⁴ Escuela de hotelería y turismo Daly, Tomo4, pg 8, Ediciones Daly, 1994

Algunos de los puntos básicos para tener en cuenta son:

- Luminosidad natural
- Proximidad al comedor y bodega.
- Fácil acceso a proveedores
- Una división correcta con las partidas de cuarto frío y pastelería.
- Diseño del recinto según el tipo de maquinaria.
- Sistema de aireación.
- Incorporación de los módulos que complementan la cocina.

RELACIONES FUNCIONALES:

La relación más directa que debe tener una cocina es con la bodega de abastecimiento, puesto que de ahí se sacarán todos los alimentos que se consumirán durante la jornada y serán preparados en la cocina. También se relaciona directamente con el comedor debiendo tener, por esta razón, fácil acceso al área de los comensales. Otra relación directa debe ser con el área administrativa, puesto que se debe llevar un continuo control de los materiales y alimentos adquiridos, también controlar los desperdicios, las pérdidas y el personal.

DOTACIÓN DE COCINA:

Para lograr un buen abastecimiento de la cocina se debe hacer un estudio de todas las tareas que ahí se realizarán, en este punto están incluidos los platos que se prepararán. Tener material inservible en la cocina provocará incomodidad y gasto innecesario. Las diferentes dependencias tienen necesidades específicas, así por ejemplo, en el cuarto frío se necesita de

cámaras frigoríficas con departamentos separados de carnes, pescados y hortalizas, una balanza y de acuerdo al espacio y la necesidad se puede aumentar fregaderos, picador de carnes, mesas de trabajo, cuarto para la limpieza y corte del pescado.

En la parte del salsero, que es el lugar donde se cocina, se necesita principalmente de una plancha, fuegos, parrilla y hornos.

Las dependencias auxiliares son los lugares donde se preparan los alimentos antes de su cocción o para guardarlos listos. Éstas están ubicadas normalmente dentro de la cocina, pero por falta de espacio también se pueden situar anexas. Las más importantes son:

- Cuarto de verduras.- limpieza de verduras, pelado de papas, etc.
- Pescadería.- limpieza de mariscos.
- Plonge.- fregadero de cocina donde se lavan las ollas y utensilios grandes.

Siguiendo con las partes principales del restaurante, se debe mencionar el área de comedores sin la cual no existiría el restaurante. En este lugar se debe crear un ambiente que de acuerdo con el concepto del local logre cumplir a cabalidad con las necesidades, tanto del dueño del inmueble, como del cliente.

Para desarrollar un proyecto de restaurante se deben cuestionar algunos puntos como: qué gente se requiere que asista, a qué horas va ha funcionar el

local, qué tipo de comida se ofrecerá y de acuerdo a eso desarrollar un concepto para el diseño y decoración del lugar.

Dentro del diseño hay exigencias básicas que todo restaurante debería seguir para el correcto desenvolvimiento tanto del servicio como del cliente.

Del libro: Escuela Daly de Hostelería y Turismo:

AREA DE COMEDORES:

CONDICIONES ÓPTIMAS DE UN RESTAURANTE.- para que las condiciones de un restaurante sean óptimas se debe procurar evitar los siguientes puntos:

- Que se aprecien olores penetrantes provenientes de la cocina.
- Saturación de mesas y sillas que estorben al pasar.
- Atmósferas cargadas.
- Personal de servicio en fase de sudoración.
- Recintos totalmente cerrados que produzcan claustrofobia.⁵

Los requisitos a seguir son:

- “La temperatura del local debe ser agradable, limpia y sin olores.
- Si la iluminación es artificial, esta debe ser con luces que no difuminen ni cambien el color real de las cosas.
- En lo referente a la decoración (cuadros, flores, figuras, tapizados, etc.) se procurará no recargar en exceso.
- La vajilla, cubertería y cristalería que se escoja, debe estar en concordancia con el local.
- El mobiliario también debe estar en consonancia con el tipo y categoría del local.”⁶

⁵ Escuela de hotelería y turismo Daly, Tomo 1, pg. 8, Ediciones Daly, 1994

⁶ Escuela de hotelería y turismo Daly, Tomo 1, pg. 9, Ediciones Daly, 1994

DECORACIÓN Y ORNAMENTACIÓN.- La decoración debe estar acorde con el estilo de la edificación, aunque a veces por conceptos de tipismo, la decoración puede contrastar completamente con la construcción en sí, lo que se tiene que tomar en cuenta es que hay que partir de algún concepto, siempre imperando la comodidad y practicidad tanto para los trabajadores como para los clientes.

MOBILIARIO.- el mobiliario principal para el área de comedor de un restaurante es: sillas, mesas, aparadores y mesas de buffet en caso que se ofrezca este servicio.

El principal objetivo de los aparadores es guardar los objetos de menaje (salsas, saleros, ceniceros, palilleros, vinagretas, etc), la mantelería y los cubiertos. Para la ubicación de los cubiertos se necesita de diferentes cajones o localidades: cucharas soperas, tenedores, cuchillos, tenedores de pescado, cucharas y tenedores de postre, cuchillos de mantequilla y postre, cucharas de café y helado.

En cuanto a las sillas, se requiere que estas sean confortables, de fácil limpieza, ligeras y con un respaldo que permita la movilidad del mesero.

Las mesas pueden ser redondas, cuadradas o rectangulares. El tamaño de las mismas dependerá del porte del plato en el que se sirva la comida, teniendo en cuenta también, todo lo que se sitúa sobre la mesa (saleros, floreros, cubiertos, etc.)

El espacio que necesita el comensal para poder moverse y comer con comodidad no debe ser menor a 60 cms. Para poder levantarse,

sentarse y transitar por el pasillo el cliente necesita un mínimo de 1.10 m. El respaldo entre su silla y la del otro comensal debe estar comprendido entre 60 y 65 cms.⁷

Un factor de suma importancia dentro de un restaurante es obviamente la comida. Puesto que la comida que se ofrecerá dentro del restaurante es totalmente comida tradicional de Ecuador, se requiere entender lo que es específicamente la comida nativa, teniendo en cuenta que fuimos un pueblo colonizado y que nuestra influencia es totalmente española, la comida que llamamos nacional en la actualidad es fruto de una fusión que con los años nos ha permitido modificar y mejorar o empeorar los platos originales del país.

LA NUEVA COCINA ECUATORIANA. (www.asochefsecuador.org)

Para hablar de comida tradicional, se debe mencionar que la raíz verdadera de nuestra gastronomía empieza antes de la conquista española, e incluso antes de la conquista de los Incas. Entonces se forma una dualidad en cuanto a la historia: son nuestros platos de hoy en día una verdadera herencia ancestral?, o son lo que quedó de la conquista Inca y española?

El 90% de los platos que degustamos son producto de un mestizaje.

En la actualidad no se conoce mucho sobre la forma o los alimentos de nuestros indígenas, pero se pueden nombrar algunos que son parte de nuestra alimentación básica: melloco, uvilla, maíz o zara, taxo, mortíño, achiote, guanábana, granadilla o chisiqui, chamburo o toronchi.

⁷ Escuela de hotelería y turismo Daly, Tomo 1, pg. 33, Ediciones Daly, 1994

La gastronomía ecuatoriana, en la actualidad, podría basarse en estudios a cerca de los verdaderos alimentos nativos del Ecuador y reconocer los diferentes períodos de conquistas, pero dando valor a cada uno de éstos especificando lo que aportaron y reconociendo lo que es verdaderamente nuestro.

Claro está, que esto no debe restar importancia los platos de los cuales estamos acostumbrados a saborear, dejando en claro que son producto de un mestizaje y no precisamente originarios de nuestros aborígenes.

6.- MARCO EMPÍRICO

Cuando la zona de la Mariscal se fue convirtiendo en un sector nocturno, trajo consigo la acogida tanto de ciudadanos quiteños como de turistas. Poco a poco, se fue desarrollando dentro del sector un cambio en el cual los restaurantes que se abrían tomaron la iniciativa de enfocarse en el turista; ahora podemos encontrar restaurantes con menú en inglés y español, por ejemplo.

El turismo en la zona de la Mariscal ha sido prácticamente el punto de partida para el desarrollo del sector, siendo que gracias a la gran afluencia de turistas que existe en el lugar, se han desarrollado cantidad de microempresas hoteleras y turísticas que han ido transformando casas antiguas en pequeñas hostales y agencias turísticas. Se han habilitado la mayoría de viviendas para transformarlas en restaurantes y discotecas cambiando las características de la zona y llevándola a ser la zona bohemia de Quito.

Todas estas transformaciones han ayudado para que el sector se ubique dentro de un estatus hotelero que va cambiando según la ubicación. Todo el sector de “La Mariscal” está encerrado por decirlo así, en medio de dos grandes hoteles; en el extremo Sur de la zona está el “Hotel Colón” y en el extremo Norte el “Hotel Marriot”. Dentro de éstos límites se han desarrollado también algunos hoteles de gran calidad como el “Mercure Hotel”, que tuvo recientemente un gran cambio de imagen, o también “Eugenia Hotel” un lugar nuevo que está ubicado en la calle Diego de Almagro en diagonal a la edificación planteada para el proyecto. Esto da paso a que gran parte del

turismo sea de personas de recursos económicos altos, como también, turismo de negocios.

Ya en la parte más céntrica del sector, alrededor de las calles Juan León Mera y Colón, se desarrollan otro tipo de hoteles enfocados más al turismo aventurero, pero a los cuales también acuden turistas con recursos suficientes para gastar en buena comida y diversión.

Por ésta razón, es necesaria la presencia de restaurantes enfocados al servicio de una clase media alta. Al extremo Norte de la Mariscal encontramos dos restaurantes a los que acude tanto la gente quiteña como también los turistas extranjeros que en su mayoría están hospedados en algún hotel dentro del sector.

“Crepes and Waffles” es uno de estos restaurantes, el cuál se divide en dos partes principales, la exterior y la interior.

Su fachada está completamente cubierta por piedra y arquitectónicamente es un cubo simple de líneas rectas pero gracias a los materiales usados para su decoración y recubrimiento, éste restaurante gana un estilo particular. Aparte del uso de la piedra, en la parte exterior se encuentra un balcón hecho de ladrillo visto en el cuál se ubican las mesas de los comensales; esta parte tiene sillas de madera y una vegetación exuberante que divide la calle del sitio de comedor, ya dentro del sitio, la vegetación logra atraer a los clientes y hacerlos sentir cómodos en un lugar que realmente proyecta calidez.

En la parte interior, el uso de la madera es muy notable, dando así también calidez en un ambiente marcado por la simplicidad de líneas. Hay grandes

ventanales que permiten una integración de la parte exterior con la interior. Por el hecho de que los ventanales son amplios, se podría decir que el lugar aparenta ser más grande de lo que realmente es.

La distribución interior permite dividir el espacio en 3 sectores, el principal y dos aledaños que están perfectamente integrados ya que tienen el mismo estilo y comparten su acceso directo por medio de pasillos anchos.

En dirección hacia el Este, en la misma calle en la que se ubica el restaurante “Crepes and Waffles”, se ubica el “Spaguetti”, restaurante de comida italiana. Este lugar fue acoplado al lado izquierdo de una edificación antigua y grande. En la parte derecha del local se encuentra el Metro Café, un bar restaurante nuevo que en tamaño es dos veces más grande que el “Spaguetti”, quitándole exteriormente bastante importancia a su fachada.

En la parte interior del “Spaguetti” la decoración es sobria pero acogedora. Tiene dos partes perfectamente marcadas, la de la barra que cumple con las funciones de caja y cocina, y la de los comedores. Los colores que se utilizan son pasteles.

No ha sido modificada la construcción original por tanto se ven los vanos que existían y la altura del techo es la original.

También más hacia el Este, está “Burger King”, con su tradicional decoración estatizada en todos sus locales. Éste local es la matriz principal de la marca, por tanto es muy amplio.

En la parte más céntrica de la zona, se ha instalado un nuevo restaurante de comida Mexicana, que en teoría es una reproducción de lo que se quiere lograr con el aspecto de la edificación planteada para el proyecto ya que gracias a su presencia se ha mejorado notablemente esa esquina del sector. El restaurante Búhos está ubicado en la Avenida Amazonas y Luis Cordero. Habilitado en una casa bastante antigua, (data de los años 40) éste local fue añadido para lograr más amplitud y capacidad, situando la mayoría de mesas del restaurante en la parte ampliada.

En la construcción original está la cocina, la administración, bodegas y algunas mesas de comedor. La entrada principal al local se la hace en la parte nueva. La puerta de la casa original esta sellada. El restaurante cuenta también con servicio de bar en la parte del sótano.

El estilo del local es ecléctico, combinando lámparas de cristal muy clásicas con apliques de pared contemporáneos. Cuadros en su mayoría dedicados a la pintora Frida Khalo en combinación con platos colgados de diferentes épocas.

El trabajo que se ha realizado en la ampliación de este local es casi imperceptible tanto por el público que aprecia la casa desde el exterior como para los clientes. El ala ampliada se ha integrado a la casa original por medio de un techo de claraboya que no se ve desde la parte exterior y que internamente ayuda a mantener iluminado el lugar. El estilo de la nueva construcción es similar al estilo original. Se usaron los mismos colores y el mismo tipo de hierros decorativos para que la diferencia sea mínima.

En medio de este ambiente, se encuentra la casa escogida para ser remodelada y convertida en un restaurante de comida típica. Se llega hasta esta edificación desde el Oeste hacia el Este por la Avenida Orellana, en la calle Diego de Almagro se dobla hacia el Sur y es la casa ubicada en el segundo terreno. Puesto que no existe ninguna construcción en el terreno que da hacia la Avenida Orellana, la casa es perfectamente visible desde cualquier ángulo yendo desde el Oeste hacia el Este.

Ésta edificación construida en la década de los 40 cuando la ciudadela de “La Mariscal” empezó a convertirse en zona residencial, tiene un terreno de 798 m² de superficie y la construcción es de 528 m² con un frente de 38 m.

Está ubicada exactamente en la Avenida Diego de Almagro y Orellana. Se desconoce sobre su autor pero a simple vista se puede mencionar que es una construcción neoclásica ecléctica típica de los años 40. La casa se divide en dos plantas, en ambas plantas la entrada está jerarquizada por las gradas que se ubican a ambos lados de la parte frontal. Su distribución interna es simétrica, mencionando así, que lo que se encuentra en el lado derecho de la casa se distinguirá al otro lado también.

Interiormente, por la cantidad de cambios que ha sufrido la edificación, y además por el estado de abandono en el que se encuentra, la casa no tiene mayores rasgos arquitectónicos que llamen la atención, al contrario, en la parte interior está todo completamente deteriorado, incluso la decoración es nula y los entrepisos están por derrumbarse. Con esto es fácil entender que en la parte interior es básicamente obligada la reconstrucción de los pisos y techos.

En la parte posterior de la casa, existe un galpón con techo de fibrolit, estructura metálica y paredes de bloque, que en este momento es la guarida de personas que recogen periódicos y botellas. En este punto se hace inminente mencionar que en el interior de la casa también se esconden mendigos y maleantes que cada vez destruyen más el lugar.

Para empezar la reconstrucción de la edificación es necesario primero el desalojo de la gente que vive y trabaja dentro de la casa. Como fue mencionado anteriormente, en el patio posterior de la vivienda se implementó un galpón del cual no se sabe a ciencia cierta su fin, pero será derrocado para la habilitación del patio posterior.

7.- ANÁLISIS Y CONCLUSIONES

De acuerdo con lo investigado y lo que se ha visto empíricamente en el lugar, se podría determinar que la casa que se plantea reconstruir está en total estado de abandono y deterioro. Para la reconstrucción de la misma será necesario un estudio de la estructura existente que permita entender cuál sería, exactamente, la función de la estructura que se piensa plantear.

Es necesario también, el derrocamiento de las losas y techos existentes puesto que de permanecer donde están en este momento, son una amenaza para cualquiera que entre en el lugar.

En la parte exterior de la casa se debe mantener la fachada y arreglar la parte lateral izquierda, ya que al existir antiguamente una casa adosada al lugar, esta parte de la fachada esta sin color y con el ladrillo visto. Por otro lado se debe hacer una investigación del color original de la edificación porque que el color existente en la fachada está deteriorado y además desentona con la propuesta interior, por tanto debe ser cambiado y adecuado primero al sector en el que se encuentra y también integrar el color a lo que se vivirá dentro de la edificación. No se sabe a ciencia cierta cuál es el fin del terreno alledaño esquinero que queda en la parte izquierda de la casa, pero hasta la construcción de algún proyecto, la casa será plenamente vista desde cualquier ángulo desde Oeste a Este, por esta razón su fachada debe llamar la atención de los transeúntes de la zona, para esto, a parte de pintarla de algún color que ayude a resaltar sus cualidades arquitectónicas, es necesario arreglar o cambiar los pórticos (de garaje y entrada principal) para que sean parte integral de la casa.

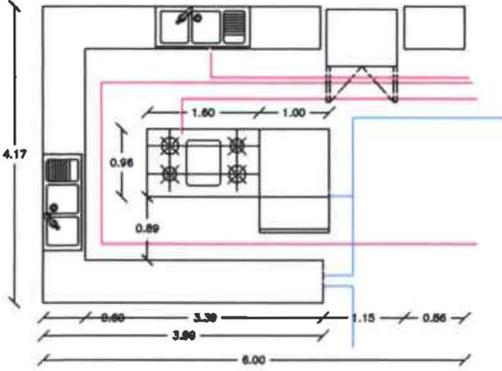
Existen dos palmeras que se conservarán dándoles el tratamiento adecuado para que embellezcan el entorno en lugar de ensuciarlo, como pasa actualmente. Todos estos cambios mencionados y los que se irán implementando en el transcurso del proyecto deben estar sujetos a las Normativas para la rehabilitación de edificaciones históricas, puesto que la casa planteada está inventariada por el departamento de Territorio y Vivienda del Ilustre Municipio de Quito.

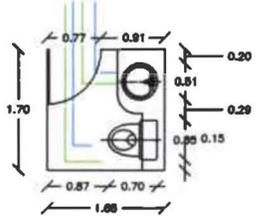
Como se mencionó anteriormente, el terreno aledaño a la construcción esta baldío y puede ser una alternativa el hecho de utilizar ese terreno para ampliar los jardines y utilizarlo como estacionamiento para los clientes.

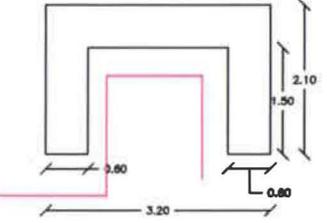
8.- PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA

- **8.1 Programación**
- **8.2 Cuadro de relaciones y flujo grama.**
- **8.3 Implantación**
- **8.4 Plantas zonificadas.**
- **8.5 Cortes zonificados**

Area	Actividad	# de usuarios	Movillario	Areas	Area total	Circulación
Administración 1	llevar cuentas sobre movimientos financieros.	1 fijo 2 circulantes	3 sillas 1 escritorio Auxiliar		2.89 * 2.66 7.68 m ²	60%
Recepción 1	Recibir a los Clientes hasta ubicarlos dentro del comedor	1 fijo hasta 6 circulantes	Counter Auxiliar		2.71 * 2.11 5.71 M ²	60%
Espera 4	Lugar de espera de los clientes hasta que se les asigne una mesa.	hasta 7 circulantes	2 sillones 2 mesas		2.02 * 2.01 4.60 M ²	45 %
Comedor 27	Lugar donde se consumen los alimentos.	1 circulante 4 fijos	1 mesa 4 sillas		3.16 * 3.16 9.98	60 %

Area	Actividad	# de usuarios	Movillario	Areas	Area total	Circulación
Cocina 1	Preparación de alimentos y decoración de platos.	5 fijos 1 circulante	mesones de trabajo refrigerador cocina industrial horno repisas de almacenamiento.		4.17 * 6.00 25.05 M2	60 %

Baños 4	Limpieza de manos necesidades biológicas	1 circulante	1 lavabo 1 inodoro		1.70 * 1.68 2.85 M2	65 %
------------	---	--------------	-----------------------	---	------------------------	------

Bodega 2	Almacenamiento de alimentos secos y vinos.	1 circulante	repisas de almacenamiento		3.20 * 2.10 6.72 m2	45 %
-------------	--	--------------	---------------------------	--	------------------------	------

CIRCULACIÓN:

- Servicio interno
- Servicio saloneros
- Clientes

AREA TOTAL 62.60 M2

CUADRO DE RELACIONES

Simbología

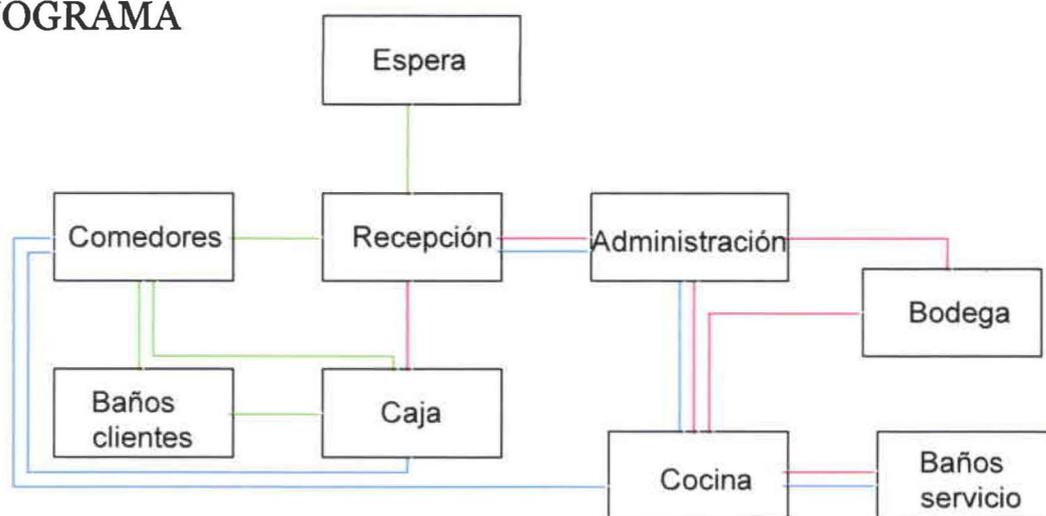
1 : Relación directa

2 : Relación indirecta

3 : Relación no deseable

Espera									
Recepción	1								
Caja	1	2							
Comedor	2	1	2						
Baño clientes	2	3	3	3					
Cocina	3	3	2	3	3				
Bodegas	1	3	3						
Administracion	1	2	3						
Baños servicio	1	3							

FLUJOGRAMA

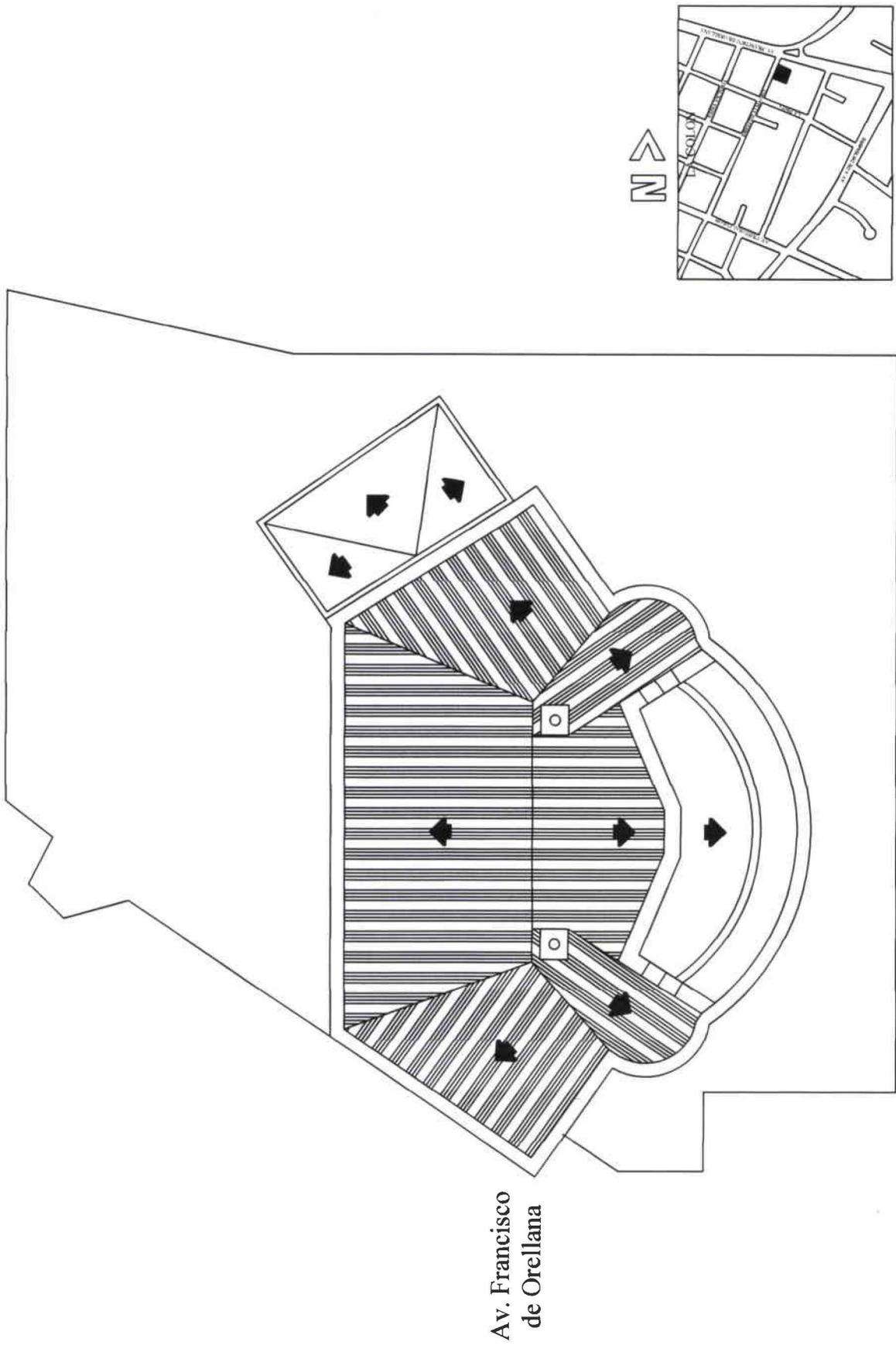


Servicio interno

Clientes

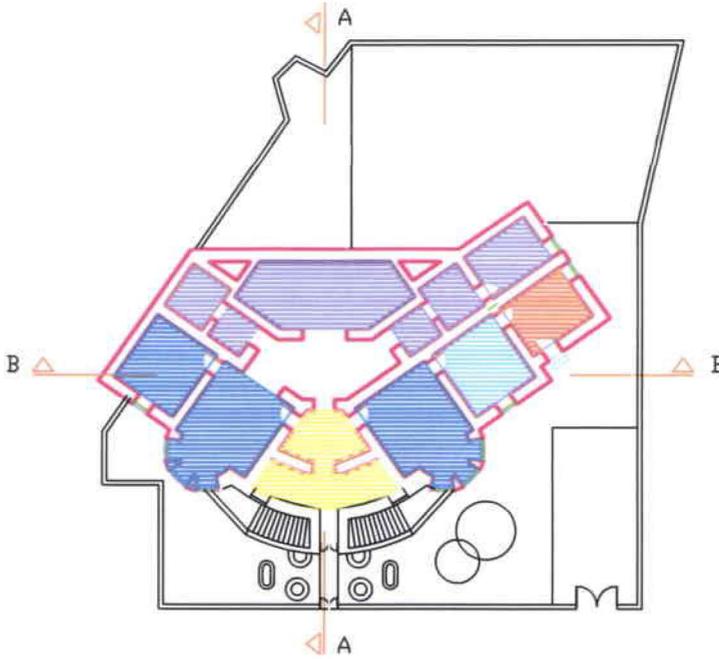
Servicio saloneiros

IMPLANTACIÓN

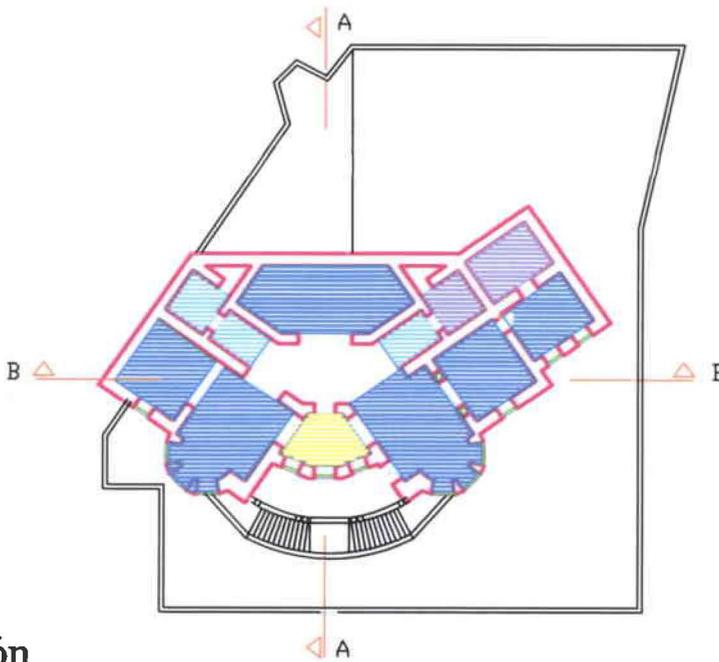


Av. Francisco de Orellana

Av. Diego de Almagro

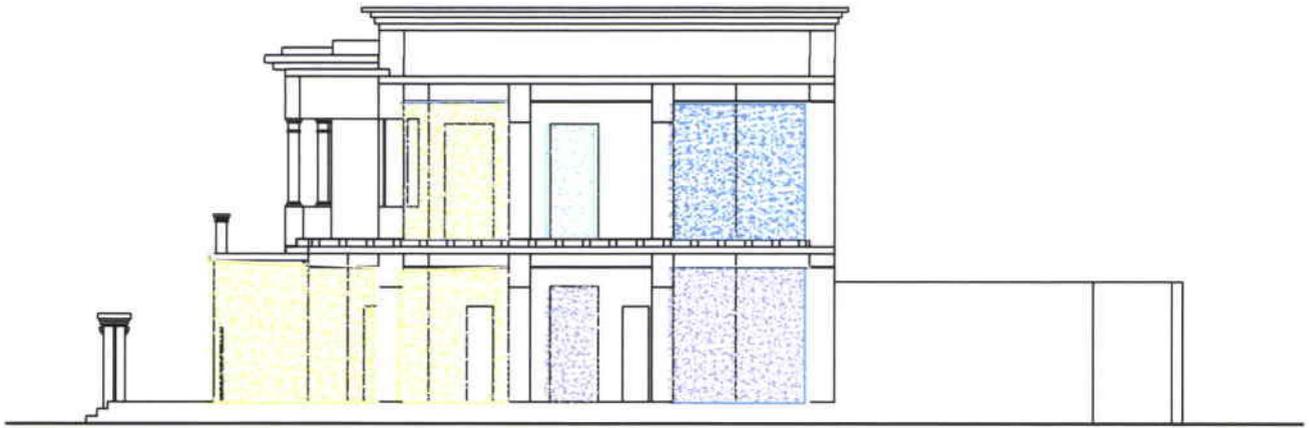


PLANTA BAJA



PLANTA ALTA

- Recepción
- Comedores
- Area de servicio
- Servicios higienicos
- Administración



CORTE A - A



CORTE B - B

-  Recepción
-  Comedores
-  Area de servicio
-  Servicios higienicos
-  Administración

ANEXOS:**1. Memoria descriptiva****1.1. Carátula****1.2. Proyecto****1.3. Edificación****1.4. Programa****1.5. Propuesta****1.6. Cuadro de acabados****2. Fotos de la edificación en estado actual.****3. Documentos de la Dirección de Planificación del I. Municipio de Quito.****4. Plano de la cocina del Hotel Sheraton de Estocolmo Suecia****5. Largos usuales de mesas con cabecera.**

NATIVA
RESTAURANTE DE COMIDA NACIONAL

PROYECTO

EL SIGUIENTE PROYECTO LLAMADO NATIVA ES UN RESTAURANTE DE COMIDA NACIONAL ADECUADO DENTRO DE UNA EDIFICACIÓN QUE DATA DE LOS AÑOS 40.

CON EL RESTAURANTE SE TRATARÁ DE DAR A LA COMIDA NACIONAL UN ENFOQUE CONTEMPORÁNEO Y MODERNO, DENTRO DE UN AMBIENTE QUE FUSIONE ELEMENTOS ARQUITECTÓNICOS TRADICIONALES CON ELEMENTOS DECORATIVOS DE MATERIALES NATIVOS UTILIZADOS DE UNA MANERA CONTEMPORÁNEA.

UNA DE LAS CAUSAS POR LAS CUALES SE UTILIZARÁ LA EDIFICACIÓN PARA ESTE FIN, ES QUE EL SECTOR ES UN LUGAR ESTRATÉGICO DENTRO DE LA CIUDAD. ES UN PUNTO CÉNTRICO, UBICADO EN LA ZONA COMERCIAL Y TURÍSTICA DE QUITO.

TAMBIÉN OTRA DE LAS CAUSAS PARA LA REALIZACIÓN DE ESTE PROYECTO, ES LA ESCASEZ QUE EXISTE EN LA CIUDAD DE UN RESTAURANTE DE COMIDA NACIONAL QUE SE ENFOQUE HACIA EL TURISTA, TANTO POR SU UBICACIÓN COMO POR SU PRESENTACIÓN.

NATIVA ES UN PROYECTO QUE DEMOSTRARÁ QUE LOS MATERIALES NACIONALES PUEDEN SER UTILIZADOS DE DIFERENTES FORMAS, NO TAN SOLO CON DISEÑOS TRADICIONALES, Y ADEMÁS QUE NO POR SER UN RESTAURANTE DE COMIDA NACIONAL EL AMBIENTE DEBE SER "TRADICIONAL".

EDIFICACIÓN:

LA EDIFICACIÓN ESCOGIDA PARA ESTE FIN DATA DE LOS AÑOS 40, ES UNA CASA QUE DEBIDO A LA FECHA DE CONSTRUCCIÓN HA TENIDO ALGUNOS CAMBIOS EN CUANTO A SU UTILIZACIÓN. INICIALMENTE LA CASA FUE CONSTRUIDA PARA VIVIENDA, PERO LUEGO FUE CONVERTIDA EN EL COLEGIO THOMAS MORO. DESPUÉS CONJUNTAMENTE CON LAS TRANSFORMACIONES QUE HA SUFRIDO LA MARISCAL, LA CASA FUE ADECUADA PARA SER UTILIZADA COMO DISCOTECA.

ACTUALMENTE LA EDIFICACIÓN ESTÁ EN MANOS DE LA IMPORTADORA JUAN ELJURI LTDA. Y A SU ALREDEDOR SE A DERROCADO TODO LO EXISTENTE, DEJANDO OBTIAMENTE LA EDIFICACIÓN PUESTO QUE ES PARTE DEL PATRIMONIO DE QUITO.

MENCIONADO ESTE PUNTO, DEBE RECALCARSE QUE POR SER UN INMUEBLE INVENTARIADO POR EL MUNICIPIO, LA REHABILITACIÓN DEL MISMO DEBE ADECUARSE A LAS NORMATIVAS PARA LA REHABILITACIÓN DE EDIFICACIONES HISTÓRICAS.

EL ESTILO DEL INMUEBLE ES ECLÉCTICO Y ES LA TÍPICA MUESTRA DE LA ARQUITECTURA DE LOS AÑOS 40.

EN CUANTO A LA PARTE INTERNA, LA CONSTRUCCIÓN ES COMPLETAMENTE SIMÉTRICA, TENIENDO EN LA PARTE DERECHA UNA AMPLIACIÓN ADECUADA POSTERIOR A LA CONSTRUCCIÓN ORIGINAL, PERO HECHA MEDIANTE EL MISMO MÉTODO INICIAL DE CONSTRUCCIÓN, ESTA AMPLIACIÓN DISTORSIONA UN POCO LA TOTAL SIMETRÍA DEL INMUEBLE. LA CASA POSEE DOS PLANTAS QUE SON DE LAS MISMAS DIMENSIONES Y CONECTADAS MEDIANTE UNA GRADA EXTERIOR QUE QUEDA ALREDEDOR DE LOS DOS INGRESOS. NO EXISTEN VENTANAS EN LA PARTE POSTERIOR NI EN LA FACHADA LATERAL IZQUIERDA.

LA ALTURA DE LA LOSA EN LA PLANTA BAJA ES DE 2 METROS 80 Y EN LA PLANTA ALTA ES DE 3 METROS 50.

LAS LOSAS Y LOS TECHOS ESTÁN COMPLETAMENTE DERRUMBADOS YA QUE LA CASA ESTUVO EN ESTADO DE ABANDONO POR ALGUNOS AÑOS, POR ESTA RAZÓN TAMBIÉN EL ESTADO DE LA CASA ES BASTANTE DETERIORADO.

EN LA PARTE POSTERIOR EXISTÍA UN GALPÓN QUE HA SIDO DERROGADO ÚLTIMAMENTE, QUEDA UN GRAN ESPACIO PARA EL DISEÑO DE PATIOS O JARDINES.

EL ESTACIONAMIENTO QUEDA EN LA PARTE FRONTAL IZQUIERDA, Y HAY ESPACIO SUFICIENTE PARA DOS VEHÍCULOS. EN CUANTO AL PATIO EXISTEN DOS PALMERAS EN LA PARTE FRONTAL IZQUIERDA Y ANTES DEL INGRESO DE LA PLANTA BAJA EXISTEN 4 JARDINERAS DE CEMENTO EN FORMAS CIRCULARES.

PROGRAMA:

EXISTEN DOS PARTES BASTANTE MARCADAS DENTRO DE LA ZONIFICACIÓN. EN LA PLANTA BAJA EN TODA LA PARTE IZQUIERDA SE ENCUENTRA LA ZONA DE SERVICIO, ESTA ZONA SE EXTIENDE HACIA LA DERECHA POR TODA LA PARTE POSTERIOR Y ESTÁ CONECTADA A LA SEGUNDA PLANTA MEDIANTE UNA GRADA DE CARACOL QUE LLEGA TAMBIÉN A LA PARTE IZQUIERDA POSTERIOR EN LA PLANTA ALTA. LA ZONA DE SERVICIO TIENE INCLUIDO UN ACCESO LATERAL (SEPARADO DEL ACCESO PRINCIPAL), UNA OFICINA PARA ADMINISTRACIÓN, DOS BAÑOS Y VESTIDORES PARA EMPLEADOS, DOS BODEGAS (UN CUARTO FRÍO Y OTRO PARA ALIMENTOS SECOS), ZONA DE LIMPIEZA DE ALIMENTOS, COCINA Y UN CUARTO EN EL QUE SE ENCUENTRA EL HORNO PARA LEÑA. EN LA MISMA PLANTA EXISTE UNA SALA DE ESPERA PARA LOS CLIENTES, UN HALL DE DISTRIBUCIÓN, Y 3 COMEDORES. EN LA PLANTA ALTA A PARTE DEL ASISTENTE DE COCINA, ESTA EN LA ENTRADA PRINCIPAL UN COUNTER COMO RECIBIDOR, 6 COMEDORES Y DOS BAÑOS.

PROPUESTA:

COMO SE MENCIONÓ ANTERIORMENTE EL CONCEPTO PRINCIPAL DE ESTE RESTAURANTE SERÁ LA FUSIÓN DE MATERIALES NATIVOS CON TÉCNICAS DE CONSTRUCCIÓN Y DECORACIÓN CONTEMPORÁNEAS.

NO SE QUIERE NI PUEDE DISTORSIONAR LA FACHADA DEL INMUEBLE PUESTO QUE ES UNO DE LOS ARTÍCULOS QUE SE DEBE CUMPLIR DENTRO DE LAS "NORMAS PARA LA REHABILITACIÓN DE EDIFICACIONES HISTÓRICAS" IMPUESTAS POR LA ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE QUITO. INTERNAMENTE SE TRATARÁ EN LO POSIBLE MANTENER LA ARQUITECTURA ORIGINAL, A PESAR QUE, SEGÚN LAS NORMAS EXIGIDAS POR EL MUNICIPIO, EL INTERIOR DE LAS EDIFICACIONES PUEDE SER COMPLETAMENTE CAMBIADO.

SE QUIERE DAR UN TOQUE DE MODERNISMO MEDIANTE EL USO DE TEXTURAS Y COLORES QUE CONTRASTAN CON EL ESTILO ORIGINAL DE LA EDIFICACIÓN.

EL MATERIAL PRINCIPAL QUE SE UTILIZARÁ ES LA PIEDRA POSFORMADA NEGRA, QUE SE COLOCARÁ EN TODO EL PISO, CONJUNTAMENTE CON GENEFAS DE MADERA OSCURA EN LAS ZONAS DE ENTRADA Y RECEPCIÓN. LA PIEDRA POSFORMADA ES UN MATERIAL NUEVO EN EL MERCADO FABRICADO TOTALMENTE EN EL ECUADOR. ESPECÍFICAMENTE ES LA MEZCLA DE ARENA Y CEMENTO CON POLVO DE PIEDRA.

EL COLOR NEGRO DEL PISO CONTRASTARÁ FUERTEMENTE CON LA PINTURA ROJA DE LAS PAREDES. TAMBIÉN SE PINTARÁN LAS PAREDES DE COLOR MOSTAZA Y BEIGE PARA QUE EL AMBIENTE NO SE SOBRECARGUE.

EL INGRESO PRINCIPAL DEL RESTAURANTE SE HARÁ POR LA PLANTA ALTA, POR ESTA RAZÓN EN LA ENTRADA SE SITUARÁ LA RECEPCIÓN. EL COUNTER DE ESTA LOCALIDAD SERÁ DE MADERA Y MIMBRE Y TENDRÁ

ILUMINACIÓN PROPIA. LAS PUERTAS DE ACCESO A LOS BAÑOS TAMBIÉN SERÁN DE MADERA Y MIMBRE.

PARA EL MOBILIARIO DE LOS COMEDORES SE UTILIZARÁN MESAS CON ESTRUCTURA METÁLICA FORRADAS EN MIMBRE, LAS SILLAS TAMBIÉN SERÁN DE MIMBRE CON ACERO GALVANIZADO. EN EL COMEDOR POSTERIOR DE LA PLANTA ALTA, LAS PAREDES SERÁN RECUBIERTAS CON TEJUELO FORMANDO UN DISEÑO ANDINO ALREDEDOR DE LA PARED, ESTE MISMO DISEÑO SE COLOCARÁ EN EL INGRESO PRINCIPAL DE PLANTA BAJA.

EN EL CENTRO DE LA CASA SE ADECUARÁN GRADAS PARA UNIR LAS DOS PLANTAS Y NO TENER LA NECESIDAD DE SALIR AL EXTERIOR. LA GRADA SERÁ DE MADERA Y NO TENDRÁ ESTRUCTURA VISTA. LOS PELDAÑOS "SALDRÁN" DIRECTAMENTE DESDE LA PARED QUE SERÁ CONSTRUIDA MEDIANTE UN SISTEMA DE PLINTO ESPECIAL PARA QUE PUEDA SUSTENTAR LA GRADA. LA PARED SERÁ RECUBIERTA POR PLANCHAS DE MADERA DE 50 CM * 50 CM, Y TENDRÁ TAMBIÉN ILUMINACIÓN DENTRO DE LA MISMA. EN LA MISMA PARTE DE LAS GRADAS SE HARÁ UNA CLARABOYA PUESTO QUE ÉSTA ES LA PARTE MÁS OSCURA DE LA CASA. LA CLARABOYA SERÁ CUBIERTA POR TELONES DE YUTE QUE EVITARÁN QUE EL SOL DEL MEDIODÍA CALIENTE DEMASIADO EL AMBIENTE Y DAÑE LOS MATERIALES EXISTENTES.

PUESTO QUE EN LA PARTE POSTERIOR DE LA CASA NO EXISTÍAN VENTANAS, SE ADECUARÁN TRES VANOS EN LA PARTE DEL COMEDOR Y DOS EN LA PARTE DEL BAÑO.

EN LA PLANTA BAJA SE UBICA EL CUERPO PRINCIPAL DE LA COCINA. ÉSTA TENDRÁ SU PROPIO ACCESO DE SERVICIO QUE FACILITARÁ EL ABASTECIMIENTO DE LA BODEGA.

POR EL MISMO INGRESO TAMBIÉN SE PODRÁ LLEGAR A LA ADMINISTRACIÓN Y LOS BAÑOS DE SERVICIO.

LA COCINA TENDRÁ UNA ENTRADA Y UNA SALIDA INDEPENDIENTE HACIA LOS COMEDORES PARA EVITAR CHOQUES CON EL PERSONAL DE SERVICIO.

PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LAS LOSAS SE USARÁ EL MISMO SISTEMA ORIGINAL QUE SON VIGAS DE MADERA. EL CIELO RASO DE LOS INGRESOS DE PLANTA ALTA Y PLANTA BAJA SERÁN DE GYPSUM Y LA ILUMINACIÓN SE HARÁ CON OJOS E BUEY Y LUZ DICROICA. EN LA PARTE DE LOS COMEDORES SE MEZCLARÁ LAS VIGAS DE LA LOSA CON LÁMINAS DE TOL GALVANIZADO - PERFORADO. LA ILUMINACIÓN EN LOS COMEDORES SE HARÁ CON LÁMPARAS PEQUEÑAS EN LAS QUE SOLO ALCANZA EL FOCO DICROICO, Y TAMBIÉN CON APLIQUES DE PARED PARA LA LUZ INDIRECTA. EN LA PARTE DE LA COCINA Y ÁREA DE SERVICIO SE UTILIZARÁ CERÁMICA GRIS PARA LOS PISOS Y CERÁMICA BLANCA PARA LAS PAREDES. LOS MESONES DE LA COCINA SERÁN DE ACERO INOXIDABLE (MESONES INDUSTRIALES) Y TAMBIÉN LAS REPISAS SERÁN DE ACERO. LA ILUMINACIÓN SERÁ CON LUZ FLUORESCENTE.

EL HORNO DE LEÑA QUE SE CONSTRUIRÁ EN EL EXTREMO IZQUIERDO DE LA COCINA TENDRÁ UNA CHIMENEA QUE DARÁ HACIA LA CUBIERTA.

LOS BAÑOS ESTÁN UBICADOS EN LA PLANTA ALTA. LOS LAVAMANOS SERÁN DE HORMIGÓN ARMADO Y LAS PAREDES ESTARÁN RECUBIERTAS CON PIEDRA POSFORMADA GRIS OSCURA. LA ILUMINACIÓN SERÁ MEDIANTE LÁMPARAS DE MIMBRE PARA FOCOS DE LUZ TRANSPARENTE.

EN CUANTO A LO QUE SE REFIERE A LOS PATIOS DE LA CASA SE PROPONE AMPLIARLOS ADQUIRIENDO EL TERRENO ALEDAÑO DEL LADO NORTE QUE ACTUALMENTE ESTÁ VACÍO.

CON EL ESPACIO DEL TERRENO SE AMPLIARÍAN LOS JARDINES; INCLUYENDO LA PARTE ADQUIRIDA COMO PARTE INTEGRAL DE LO

EXISTENTE SE PODRÍAN IMPLEMENTAR PARQUEADEROS PRIVADOS PARA LA COMODIDAD DE LOS CLIENTES.

SE PROPONE PARA EL FUTURO DEL RESTAURANTE LA UTILIZACIÓN DEL JARDÍN POSTERIOR COMO UNA OPCIÓN PARA EVENTOS ESPECIALES, POR ESTA RAZÓN HAY RECUADROS DENTRO DEL JARDÍN EN LOS QUE SE UTILIZA EL GRES EN COMBINACIÓN CON EL CÉSPED PARA LA COLOCACIÓN DE MESAS Y SILLAS.

CUADRO DE ACABADOS

		Puertas				Iluminación						
		Mimbre y madera	Madera y vidrio	Madera	latón	ojos de buey para dicroicos	Ojos de buey focos luz transparente	lámparas de mimbre	Fluorescentes	ojos de buey en paredes	Aplicque de pared	Lámparas para dicroicos
Planta alta	Comedor 1											
	Comedor 2											
	Comedor 3											
	Comedor 4											
	Comedor 5											
	Comedor 6											
	Baño 1											
	Baño 2											
	Sala de espera											
	Recepción											
	Hall de circulación											
	Asistente de cocina											
	Planta baja	Comedor 1										
Comedor 2												
Comedor 3												
Sala de espera												
Hall de distribución												
Hall de circulación												
Vestidores servicio												
Cocina												
Administración												

Anexo 1

FOTOS DEL LUGAR:

Exterior:



Interior:



Anexo 2

4.4. NORMAS PARA LA REHABILITACIÓN DE EDIFICACIONES HISTÓRICAS

Sección IV: De las edificaciones en las Áreas Históricas. Normas de conservación, recuperación, transformación y nueva edificación.

Art. 72.- Todas las edificaciones con protección absoluta o parcial, están sujetas a intervenciones de conservación, mediante obras de mantenimiento o de acondicionamiento, que manteniendo su tipología, permita nuevos usos para dichas edificaciones y el reciclaje de sus espacios.

Art. 73.- En las edificaciones bajo protección absoluta o parcial, todos sus elementos componentes son sujetos de conservación y recuperación:

- a) Espaciales: ambientes cerrados y abiertos.
- b) Organizativos: zaguanes, galerías, patios, escaleras y portales.
- c) Constructivos: paredes y elementos portantes (muros y columnas), entrepisos, cubiertas, pilastras, arquerías, bóvedas, cielo rasos, armaduras, dinteles y zócalos.
- d) Compositivos: portadas, balcones, puertas, ventanas, balaustradas, aleros, molduras, pavimentos, empedrados, cerámicos, murales, vitrales, forjados y barandas.
- e) Del entorno: áreas de vinculación con el espacio público, cerramientos, jardines y vegetación.

Art. 74.- Las edificaciones con protección absoluta, con niveles de deterioro reversible o que presenten elementos añadidos, impropios, están sujetas a intervenciones de recuperación, mediante obras de restauración, pudiendo complementarse con obras de reconstrucción en donde se hubiere perdido partes de la edificación.

Art. 75.- Las edificaciones con protección parcial, están sujetas a intervenciones de recuperación, mediante obras de restauración y/o de rehabilitación en el todo o en partes de la edificación y, con obras de reconstrucción en donde se hayan perdido partes de ella.

Art. 76.- Se autorizará nueva edificación bajo los lineamientos proporcionados por la Dirección de Planificación a través de la Jefatura de Áreas Históricas, que garanticen la adecuada integración al entorno urbano, cuando una edificación protegida ha sido derrocada con autorización por amenaza de ruina

Art. 77.- Cuando una edificación protegida hubiese sido derrocada sin autorización, se obligará al propietario a la reconstrucción total de acuerdo a las características arquitectónicas y técnicas establecidas por la Dirección de Planificación.

Art. 78.- Las edificaciones que amenacen ruina serán sujetos demolición, para lo cual previamente el propietario presentará una solicitudes. Director de Planificación, adjuntando un informe técnico sobre la estabilidad de la edificación, suscrito por un arquitecto o ingeniero debidamente habilitado.

Art. 79.- Toda nueva edificación se acogerá a las disposiciones de esta Ordenanza y a las características arquitectónicas de la tipología dominante de la manzana y tramo.

Art. 80.- Las obras de mantenimiento de las edificaciones de las áreas históricas, tienen el carácter de permanentes y obligatorias para sus propietarios sean estos personas naturales o jurídicas, entidades del sector público nacional o local o de las iglesias. El mantenimiento de la pintura deberá realizarse por lo menos una vez al año.

Art. 81.- Las fachadas de los inmuebles deberán ser pintadas de color blanco, en acabado mate, con los elementos de carpintería y herrería pintados con azul, café o verde, con acabados brillante o semi-brillantes; los herrajes y forjados metálicos también pueden pintarse con esmalte negro. Para las modificaciones a esta disposición se requerirá de la aprobación de la Dirección de Planificación; en caso contrario, se sujetarán a las sanciones que establece el Art. 199 de la presente Ordenanza.

Art. 82.- Las intervenciones de rehabilitación de los predios catalogados como rehabilitables (RH y ERH), se sujetarán a las siguientes disposiciones:

a) Debe respetarse la tipología de la edificación, esto es, la distribución espacial, la forma de ocupación, los elementos constructivos, la composición volumétrica y de fachadas, y la estructura portante.

b) Se admite la incorporación de elementos necesarios para dotar de mejores condiciones higiénicas y de confort.

c) Se permite cubrir los patios con material translúcido o transparente, exclusivamente en los casos de locales destinados a equipamientos de interés colectivo tales como: asilos, sedes institucionales, servicios asistenciales, centros culturales, bancarios, comerciales y turísticos.

d) La construcción de cubiertas en los patios deberá ser reversible y no afectará a las condiciones estructurales y morfológicas de la edificación. No se admitirán cubiertas de los patios apoyadas en entresijos ni en aleros. Deberán presentarse los detalles constructivos correspondientes.

e) No se podrá modificar la altura de entresijos, excepto cuando la altura de los ambientes sea mayor a 4.60 metros, caso en el que podrán construirse altillos con un área máxima igual al 60% del área del ambiente intervenido y no se afecten puertas y ventanas. Se deberá asegurar iluminación natural y ventilación, sin realizar aberturas adicionales hacia las fachadas protegidas.

f) Se permite el uso de claraboyas a ras de cubierta.

g) Las cubiertas mantendrán pendientes no inferiores a 30 grados, y su recubrimiento superior será teja de barro cocido, salvo los casos excepcionales de edificios cuyo diseño original tiene otros materiales.

h) No se podrá modificar las fachadas que dan a la calle ni otras expresamente protegidas, excepto cuando se trate de eliminar elementos extraños a la fachada original.

i) Se prohíbe el revestimiento de fachadas o muros externos con gra-niplast, amiantite, granados y otros materiales incompatibles sobre la tierra y el adobe. Los acabados y texturas se mantendrán en lo que se refiere a materiales naturales vistos, como la piedra, la madera y los cerámicos.

j) Las fachadas deberán recuperar sus características morfológicas y ornamentales, tales como: aberturas y llenos, aleros, balcones, portadas, balaustradas, antepechos y resaltes. En el caso de que se hubieren perdido los elementos documentales y bibliográficos del elemento deberán rescatarse sus características tipológicas en correspondencia a las predominantes en el tramo donde se ubica la edificación o en tipologías arquitectónicas similares.

k) En caso de pérdida de elementos de fachada o parte de ellos podrá recreárselos, expresando la intervención contemporánea, pero siempre en armonía con lo existente.

- Podrán utilizarse materiales y sistemas constructivos, tradicionales o contemporáneos, incluyendo tecnologías alternativas; siempre y cuando éstas sean compatibles con la estructura intervenida y las adyacentes.

- Las estructuras de acero u hormigón deberán aislarse mediante una separación de al menos 8 cm. por cada 5 m. de altura o fracción superior a 3 m.; esta separación podrá ser una cámara de aire, o rellena con materiales aislantes entre los muros y el hormigón. Estas separaciones deberán estar debidamente protegidas de la humedad y de las filtraciones.

- Las estructuras de acero u hormigón tendrán cimentación independiente.

Art. 83.- Las puertas y ventanas se sujetarán a las siguientes disposiciones:

a) Se prohíbe el uso de puertas metálicas enrollables vistas desde el exterior. Si su uso es imprescindible por razones de seguridad, se utilizarán únicamente como segunda puerta o traspuerta, debiendo en este caso colocarse una primera puerta de madera o hierro-madera, batible o desmontable.

Las excepciones a esta norma, estarán condicionadas a propuestas alternativas que signifiquen un aporte como solución arquitectónica evidente.

b) En las ventanas tipo vitrina, se aceptarán las siguientes opck,; -,

- Ventanas sin ningún elemento adicional, que facilite la e^hlokn;» permanente de artículos;

- Cubre ventanas desmontables de madera hacia el exterior, pudiendo disponerse atrás del vidrio de cortina metálica tipo coqueado; y,

- Contraventanas de madera al interior, las cuales pueden ser fijas, móviles o desmontables.

Art. 84.- No se permite eliminar ni cerrar los balcones, excepto si ésta es una característica original de la edificación rehabilitada. En este caso, se justificará con documentos gráficos.

Art. 85.- Se permite el uso de lonas de protección solar sobre accesos, vitrinas y ventanas; y de marquesinas sobre accesos siempre y cuando sean de estructura liviana con sujeciones en la fachada y cuya altura útil respecto a la acera no sea menor a 2.50 m. Serán reversibles y de considerarlo necesario, el Municipio podrá disponer su retiro.

Art. 86.- Las nuevas edificaciones integradas a las existentes en las Áreas Históricas 1 (Centro Histórico de Quito) y 3 (Núcleos históricos parroquiales) deberán cumplir con las siguientes normativas:

a) Se respetará la tipología de patios existentes. Se establece como mínimo, una área abierta de 24.0 *mi* y dimensiones de 6m x 4m., sin considerar el ancho de las galenas, las mismas que deberán tener por lo menos un ancho de 1.0 m. libre. Para la determinación de las dimensiones de los patios no se considerarán los aleros. Cuando las dimensiones del lote o del área de edificación reglamentaria no permitiesen cumplir con esto, se aceptarán dimensiones que en ningún caso sean inferiores a 3 m. por lado y área mínima de 12.0 m².

b) La ubicación de bloques de escaleras no deberá afectar las estructuras existentes ni vecinas y su volumen no se expresará en fachadas exteriores.

c) Los zaguanes podrán ubicarse al centro o a los costados laterales de la edificación propuesta, y su ancho mínimo será de 1.80 m. De existir el zaguán en edificaciones a completarse con nueva construcción, deberá obligatoriamente mantenerse.

d) Es posible incorporar en el diseño de nuevas fachadas elementos ornamentales, en concordancia con las tipologías ornamentales prevalecientes en el área de protección.

e) La fachada deberá tener una composición unitaria. Las alturas de los vanos, su forma y proporciones, así como las alturas de cada piso, deberán guardar relación con las edificaciones colindantes y vecinas. La altura de planta baja, a no ser por razones de pendientes del terreno, no será menor a la altura de los otros pisos.

f) Las ventanas serán preferentemente rectangulares y de composición vertical. El tramo mínimo entre medianera y vano será de ochenta centímetros. La distancia mínima entre vano y alero o comisa será también de ochenta centímetros;

Las ventanas tipo vitrina en planta baja no podrán superar las siguientes dimensiones: ancho 1.50m.; altura 2.50m. desde el nivel de acera, con un antepecho mínimo de 60 cm. Siempre la altura neta debe ser mayor que el ancho con por lo menos 70 cm.

g) No se permiten los voladizos de ambientes cerrados de cualquier tipo. El

volado máximo de los balcones y comizas será de 80 centímetros.

L MUNICIPIO DE QUITO
DIRECCION DE PLANIFICACION

PLAN MAESTRO DE REHABILITACION DE LAS AREAS HISTORICAS DE QUITO INVENTARIO DE ARQUITECTURA CIVIL DEL C.H.Q.	CLAVE CATASTRAL	CLAVE A.I.Q.	BARRIO: CRISTOBAL COLON
	Nº HOJA	Mz	lote
	106091191	ENCUESTADOR	59
		FECHA:	07-I-91
		CALLE	ALLIAGO
			ORILLANA

1 USOS DEL INMUEBLE	1.1 USO ORIGINAL	VIVIENDA
	1.2 USO ACTUAL	EDUCACION
	1.3 USO PROPUESTO	

FOTO	CODIGO	A 114
------	--------	-------

2. FORMA DE OCUPACION

1 FAMILIA	PROPIA	MIXTA	VIVE EN CASA SU PROPIETARIO
Nº FAMILIAS	ALQUILADA	VACIA	SI NO

NOMBRE DEL PROPIETARIO: GERALDO VILLONAVECES

3. CARACTERIZACION DE LA EDIFICACION

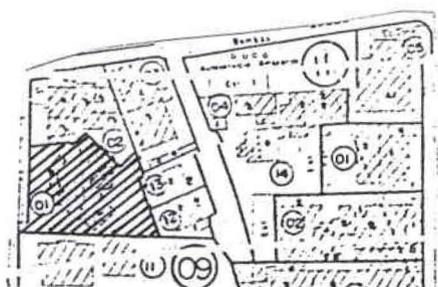
3.1 TRAMA				
	AISLADA	PAREADA	AISLADA EN TRAMA	CONTINUA EN TRAMA
3.2 EMPLAZAMIENTO EN MANZANA				
	ESQUINERA	INTERMEDIA	INTERIOR	
3.3 RELACION ESPACIOS				
	UN PATIO	SUCESION	IRREGULAR	SIN PATIO
3.4 ALTURA				
	UN PISO	DOS PISOS	TRES PISOS	DESNIVELES
3.5 CALIDAD DE LA EDIFICACION				
	ESPACIAL	ELEMENT. ARQ.	DECORACION	MATERIAL
3.6 INTEGRACION.				
	Integrado en trazo de valor	No integrado trazo sin valor	No integrado trazo con val.	Integrado trazo sin valor



4. ESTADO DE LA EDIFICACION

ACTUAL		RECOMENDABLE	
GDO. INTERV.	RIESG./OCUP.	POSIB. INTERV.	PROTEC.
NINGUNA	NULO	NINGUNA	DEMOLICION
RELATIVA	LEVE	LEVE	RESTAURACION
MEDIANA	MEDIANA	MEDIANA	REHABILITACION
TOTAL	ALTO	ALTA	NUEVO E
TIPO MANTEN.	CATALOGACION PROPUESTA	65 2a	
CON MANTEN.			
EN INTERVEN.			

LOCALIZACION

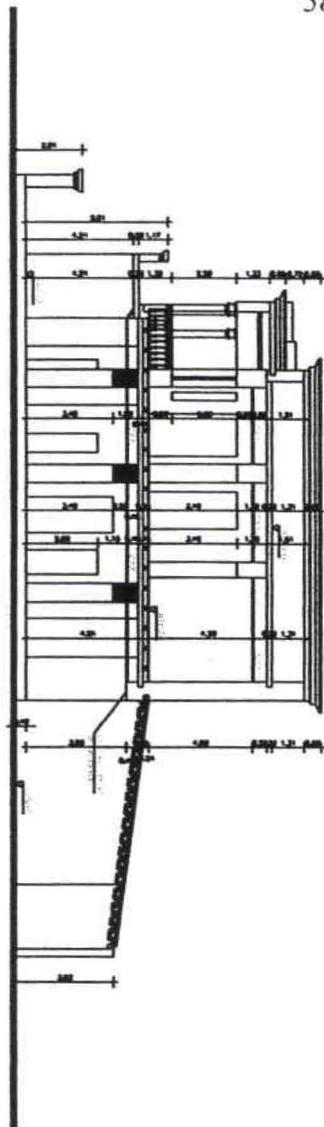


DATAcion

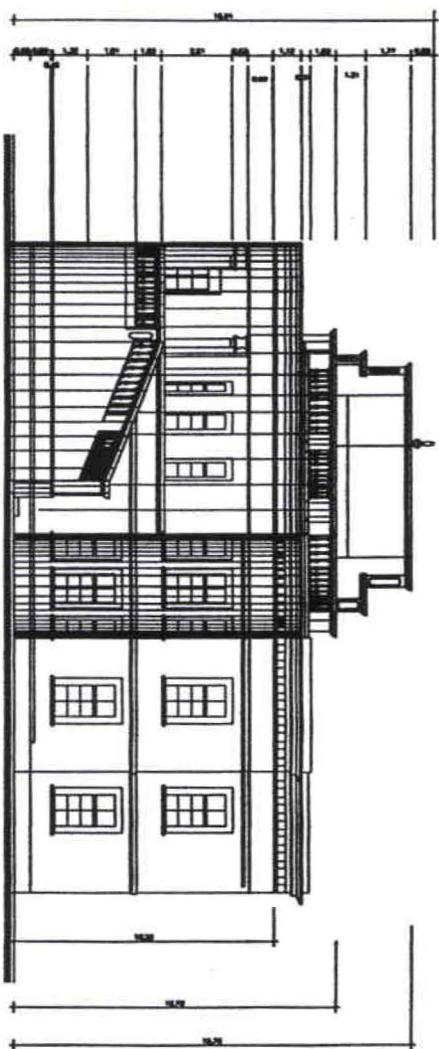
1920 - 1930	
1930 - 1940	
1940 - 1950	
1950 EN ADELANTE	

VALORACION DE LA EDIFICACION

ESTADO DE CONSERVACION DE LA EDIFICACION



NOTA
LA ESTRUCTURA DE CUBILOS BAJOS Y ALTOSES ES H.M.A.
REFORZADA CON ARMADO DE ACERO. LOS CUBILOS DE ALTOSES
SON DE CEMENTO DE MARCHA PARA INTERVENIR
LAS PAREDES DE LOS ALTOSES.



LEZARTE/BOULEVARD		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100	
DISEÑO: INGENIERIA		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100	
DISEÑO: INGENIERIA		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100	
DISEÑO: INGENIERIA		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100	
DISEÑO: INGENIERIA		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100		C/ LUIS V. DE CAJAL, 100	

ANÁLISIS DE PROPIEDAD SR. ENRIQUE MORA

Ubicación: Av. Diego de Almagro y Orellana

Autor:

Superficie. 798 m²

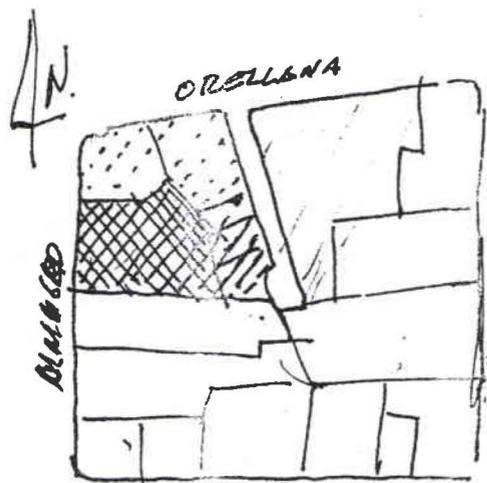
La edificación se encuentra ubicada hacia el límite norte de la Ciudadela "La Mariscal". Fue construida en la década de 1940 y forma parte de una zona protegida por el Instituto de Patrimonio Nacional y el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

Su implantación corresponde a la de unidad aislada, modelo empleado frecuentemente en este sector de la ciudad, para residencias unifamiliares de altos recursos. El lote original ha sido fraccionado varias veces desde la existencia de la construcción original.

La casa se desarrolla en dos niveles. La organización espacial se logra a partir de un eje de simetría, el ingreso, que coincide con el eje, se encuentra jerarquizado por una escalera de doble arranque que conduce a una loggia, que cumple el papel de vestíbulo. Los espacios se distribuyen a los dos costados del ingreso. Interiormente los espacios han sido agresivamente modificados y no poseen mayor calidad arquitectónica ni decorativa.

La composición volumétrica es simétrica, está determinada por la presencia de tres volúmenes curvos, el cuerpo central, de mayores proporciones, está rodeado por una monumental escalera que conduce al ingreso. El lenguaje decorativo empleado es ecléctico, con elementos neoclásicos como el remate de cornisa y balaustrada, columnas en fachada.

La edificación, que originalmente fue vivienda, ha sido ocupada para diversos usos, incluyendo educación y recreación (discoteca), ha sufrido una serie de modificaciones interiores y exteriores y en la actualidad está abandonada y se ha convertido en guarida de maleantes y lugar de expendio de estupefacientes.



BIBLIOGRAFÍA

- **QUITO: guía arquitectónica.**

Serie Quito 4

Publicación de la Junta de Andalucía Consejería de obras públicas y Transportes.

Ilustre Municipio de Quito Dirección de Planificación.

1991

- **DISEÑO DE RESTAURANTES**

Editora: Atrium Internacional

Autor: Francisco Asencio Cerver

México

2001

- **B&R The Best of Bars and Restaurants**

Editora: Kliczkowski Publisher

Autor: Hugo Montanaro, Guillermo Raúl Kliczkowski, Javier Penaca Pérez, Diana

Veglo, Andrea Birgin.

España

1998

- **LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES**

Editora: Gustavo Gili

Autor: Julios Panero y Martín Zelnik

México

1984

- **Escuela Daly de Hostelería y Turismo**

Editora: Ediciones Daly

Autor: David Fernández García

Tomos: 1, 2, 3 y 4

España

1994

- **Cocina Tradicional del Ecuador**

Promotora Cultural Popular

Autor: Doña Juana

Ecuador

1984

- **Administración Hotelera Alimentos y Bebidas**

Editora: Editorial Trillas

Autor: Francisco de la Torre

México

1992

- **Nueva Enciclopedia Planeta**

Editora: Editorial Planeta Internacional

España

1987

- www.asochefsecuador.org
- www.quito.gov.ec/municipio/administraciones/madzpromarizcal.htm
- www.historiadelosrestaurantesantiguos.com