

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Centro Gastronómico “Sucre”

Samantha Gabriela Tapia Rengifo

Diseño Interior

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada Diseño Interior

Quito, 16 de mayo de 2022

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Centro Gastronómico “Sucre”

Samantha Gabriela Tapia Rengifo

Nombre del profesor, Título académico

**Helena Garino, Arquitecta
M Sc Arch Columbia University**

Quito, 16 de mayo de 2022

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Samantha Gabriela Tapia Rengifo

Código: 00207282

Cédula de identidad: 1725931222

Lugar y fecha: Quito, 16 de mayo de 2022

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

El proyecto de titulación consiste en el diseño de una escuela de repostería, chocolatería y panadería el cual está asociada a la Universidad San Francisco de Quito. Así mismo, se diseñará un espacio el cual cuente con diferentes estaciones de comida el cual estas están de igual manera aliadas a la USFQ. Estas son Pirámide, La trattoria, Ambrosia y un área de heladería. En estas estaciones de trabajo los estudiantes de gastronomía de la USFQ podrán tener la oportunidad de realizar prácticas laborales y así expandir sus conocimientos.

Este proyecto está realizado con el fin de exponer la rama de la gastronomía como es la repostería, chocolatería y panadería. Se busca dar a conocer el producto nacional a los ciudadanos ecuatorianos. También, el centro Gastronómico “SUCRÉ” tendrá asociación con UNOCACE, el cual es un grupo de cacaoeros y productos asociados como es mandarina, limón, entre otros productos. Esta asociación podrá brindar un producto más orgánico y así mismo ayudar a pequeñas familias agrícolas.

Palabras claves: Repostería, chocolatería, panadería, asociación, y cacaoeros.

ABSTRACT

The degree project consists of the design of a chocolate and bakery school which is associated with the Universidad San Francisco de Quito. Likewise, the design of a space which has different food stations which are restaurants allied to USFQ. These stations are Pirámide, La trattoria, Ambrosia, and an ice cream area. In these workstations, USFQ gastronomy students will have the opportunity to do work practices and thus expand their knowledge.

This project is conducted to exponentiate the area of gastronomy such as confectionery, chocolate and bakery. At the same time, it seeks to make the national product known to Ecuadorian citizens. Also, this gastronomic center will work in association with UNOCACE, which is a group of cocoa farmers and associated products such as tangerines, lemons, among other products. This association will be able to provide a more organic product and help small farming families.

Key words: Confectionery, chocolate, bakery, association, and cocoa farmers.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	10
2. PLANTEAMIENTO DE PROYECTO INTEGRADOR	11
2.1. Propuesta.....	11
2.2. Justificación	11
2.3. Razón/Problemática	12
2.4. Metas de diseño	13
2.5. Programación de áreas	13
2.6. Funcionamiento.....	15
3. INVESTIGACIÓN DE PROYECTO	15
3.1. Repostería	15
3.1.1. <i>Definición</i>	15
3.1.2. <i>Historia</i>	16
3.1.3. <i>Beneficios</i>	16
3.1.4. <i>Materiales en cocina</i>	16
3.2. Chocolatería.....	17
3.2.1. <i>Definición</i>	17
3.2.2. <i>Historia</i>	17
3.2.3. <i>Beneficios</i>	18
3.2.4. <i>Materiales en cocina</i>	18
3.3. Panadería.....	19
3.3.1. <i>Definición</i>	19
3.3.2. <i>Historia</i>	19
3.3.3. <i>Beneficios</i>	19
3.3.4. <i>Materiales en cocina</i>	20
3.4. Heladería.....	20
3.4.1. <i>Definición</i>	20
3.4.2. <i>Historia</i>	21
3.4.3. <i>Beneficios</i>	21
3.4.4. <i>Materiales en cocina</i>	21
3.5. Referentes	22
3.5.1. <i>Referente escuela de repostería- EPGB Escola Pastisseria</i>	22
4. ANÁLISIS DE LA UBICACIÓN.....	22
4.1. Ubicación	22
4.2. Análisis del sector.....	23
4.3. Asoleamiento	24
4.4. Rutas de acceso y servicios	24
4.5. Edificación.....	25
5. Desarrollo Conceptual.....	27
5.1. Concepto.....	27
5.2. Subconcepto	28
6. CONCLUSIONES	28
7. REFERENCIAS BIBLOGRÁFICAS	33

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Número de estudiantes de gastronomía en los últimos 5 años	12
---	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Instalaciones EPGB Escola Pastiseria-----	22
Ilustración 2: Ubicación en Google maps.-----	23
Ilustración 3: Diagrama de Asoleamiento Google maps.-----	24
Ilustración 4: Ruta caminando USFQ a escuela. Google maps. -----	25
Ilustración 5: Ruta en auto de USFQ a escuela. Google maps. -----	25
Ilustración 6: Fachada frontal. -----	26
Ilustración 7: Fachada lateral derecha.-----	26
Ilustración 8: Vista aérea.-----	26
Ilustración 9: Moodboard-----	27
Ilustración 10: Subconcepto-----	28
Ilustración 11: Plano Mobiliario_Planta Baja-----	29
Ilustración 12: Plano Mobiliario_ Planta Alta -----	29
Ilustración 13: Recepción-----	30
Ilustración 14: Pirámide-----	30
Ilustración 15: Ambrosia-----	31
Ilustración 16: Heladería-----	31
Ilustración 17: Área de mesas -----	32
Ilustración 18: Segundo Piso-----	32

1.INTRODUCCIÓN

Se creará esta escuela en específico debido a que se ha visto que hay un incremento en el interés de aprender esta rama de la gastronomía como es la chocolatería, panadería y todo lo que involucra la repostería. La escuela de repostería y chocolatería es un espacio específico para que estudiantes de gastronomía de la Universidad San Francisco y público que buscan certificarse en chocolatería, panadería o pastelería.

Se busca crear una escuela con todos los equipos y materiales necesarios para una mejor educación sobre el tema. A la vez, la escuela estará vinculada a diferentes espacios de panadería pastelería, chocolatería y heladería de venta al público. En estas estaciones los estudiantes podrán hacer sus prácticas y así exponer sus productos en cada área. También el centro gastronómico contará con estaciones de comida de sal como es Pirámide y La Trattoria el cual son espacios de comida de la USFQ.

Además, el escuela se vinculará con una organización que provee productos tales como el cacao y así poder exponer el consumo del producto que representa al Ecuador. Esta organización también cuenta con productos asociados como mandarina, limones, naranjas, papaya, entre otros productos. Todo esto ayudará a tener un resultado con productos naturales y frescos para el consumo.

2. PLANTEAMIENTO DE PROYECTO INTEGRADOR

2.1. Propuesta

Realización de una escuela de repostería y chocolatería el cual tendrá una alianza con la Universidad San Francisco de Quito. Los estudiantes podrán hacer prácticas en la boutique de chocolates, heladería y la panadería Ambrosía. La realización de esta escuela tendrá como fin que los estudiantes tengan la oportunidad de ampliar sus conocimientos en el área de la repostería y chocolatería.

Así mismo, se realizará el diseño de diferentes locales como es Ambrosía panadería y pastelería. Se diseñará una boutique de chocolates y productos derivados del cacao. Por último, una heladería el cual se utilizará productos naturales.

Por otro lado, esta escuela tiene una alianza con UNOCACE. Esta es una organización de cacao del Ecuador el cual además de tener la materia prima que es el cacao tiene otros productos como semielaborados del cacao, chocolates, y productos asociados como naranja, mandarina, limón, entre otros productos. La alianza con esta organización busca que se logre exponenciar el consumo de productos nacionales en el país.

Por último, se diseñará un instituto donde se darán clases de chocolatería y panadería que ayudará a más personas adentrarse en esta rama de la gastronomía y así poder sacar sus emprendimientos.

2.2. Justificación

Dentro de la Universidad San Francisco de Quito en la carrera de gastronomía se ha visto que está ha logrado crear un mayor interés en estudiar en los estudiantes. Esto se lo puede evidenciar mediante la tabla brindada por la Universidad donde muestra los alumnos inscritos en los últimos cinco años en la carrera de gastronomía. Se puede ver que en el año

2018 y 2019 el número de estudiantes es menor. Por otro lado, en los años 2020 y 2021 se ha visto que el número de estudiantes ha incrementado de forma exponencial. Consecuentemente, las aulas han sido equipadas para satisfacer las necesidades y educación de los estudiantes.

Año Académico	Número de estudiantes
2017	30
2018	23
2019	25
2020	39
2021	37

Tabla 1: Número de estudiantes de gastronomía en los últimos 5 años

2.3. Razón/Problemática

Dentro de la rama de la gastronomía la cocina de sal ha llegado a tener más énfasis y por ende ha sido más buscada por los estudiantes. Esto causa que la cocina de dulce pierda importancia o incluso interés en conocerla. En los últimos años, debido a la pandemia se ha visto que hay un mayor interés en las personas en aprender la repostería. Ante esta demanda de interés se ha tenido que implementar nuevos espacios para la práctica de esta disciplina que tengan los equipos y materiales necesarios para tener clases y la mejor educación.

En la Universidad San Francisco de Quito se puede observar que no tienen un área apropiado y dedicada para la repostería o chocolatería en específico. Los materiales de estudio para cocina de sal y de dulce son diferentes por lo que es necesario tener aulas separadas para estos dos tipos de cocina.

Por otro lado, se ha visto que en el Ecuador no existe un mayor consumo de los productos locales y por ende muy poco consumo orgánico. Es por esta razón por el cual el Centro

Gastronómico “SUCRÉ” ha buscado tener una asociación con UNOCACE el cual cuenta con productos nacionales como el cacao y productos asociados como limones, mandarinas, entre otros productos. Por lo que, mediante con esta organización los productos que se utilicen en este espacio serán orgánicos y productos de la región. También es importante mencionar que esta organización trabaja con familias agrícolas por lo que ayuda a más familias a seguir creciendo.

2.4. Metas de diseño

- ¿Qué?

- Realización de una Escuela de repostería, chocolatería y panadería parte del CHAT, USFQ.
- Instituto para certificación en chocolatería y panadería.
- Cafetería Ambrosia
- Heladería
- Pirámide
- La Tratto

- Para Quién?

- Estudiantes de la Universidad San Francisco de Quito CHAT.
- Personas que buscan certificarse en chocolatería y panadería.
- Público en general que guste consumir los productos del establecimiento.

2.5. Programación de áreas

- Recepción-Lobby
- Sala de Espera

- Área de mesas
- Área Tratto
- Área Pirámide
- Área Ambrosia
- Área Heladería
- Escuela para la USFQ
 - Aula teórica
 - Aulas prácticas
 - Oficina Administrativa
 - Vestidores-Lockers
 - Baños
 - Bodegas de insumos
- Cocina
 - Oficina de pedidos
 - Área L.P.P.P
 - Basura
 - Cuarto frío
 - Bodega no perecible
 - Bodega de harinas
 - Bodega de bebidas
 - Cuarto de hornos
 - Chocolatería
 - Panadería y Repostería
 - Cocina-Área de lavado
 - Área del personal

2.6. Funcionamiento

La escuela funcionará en los horarios que funcionan las instalaciones de la Universidad San Francisco. El horario de clases en donde las clases empezarán desde las 7:00am hasta las 7:00pm de lunes a viernes. El ingreso a las instalaciones de la escuela se realizará mediante el carné de la universidad y sensor de huella dactilar.

La escuela para certificación en chocolatería y panadería funcionará de lunes a viernes en un horario de 7:00am a 7:00pm.

El área del restaurante con todas sus estaciones funcionará de lunes a domingo desde las 8am a 9:00pm.

3. INVESTIGACIÓN DE PROYECTO

3.1. Repostería

3.1.1. Definición

“La repostería es un oficio que se encarga de preparar y decorar dulces, tales como tortas, ponqués, galletas, cremas, salsas dulces, pasteles, budines y confites.” (Significados.com, s.f.) A este oficio se lo ha considerado un arte debido a la precisión y detalles que lleva la elaboración de cada postre.

Uno de los elementos principales en la repostería es el azúcar o se lo puede cambiar por miel o endulzantes artificiales.

La repostería tiene tres clasificaciones básicas que son pasteles, gelatinas y flanes. Los pasteles tienen como productos principales la harina y mantecas. Las gelatinas y los flanes son muy similares con la excepción de que los flanes contienen huevo. Además de esta

clasificación, la repostería tiene diferentes tipos de preparaciones. Estas son los postres fríos, calientes, fritos, a base de helado y aquellos postres que contienen queso y frutas.

3.1.2. Historia

Los inicios de la repostería se datan en el Antigua Egipto y Mesopotamia, en donde empieza con panes de miel redondo y pasteles con levadura. Se ha visto que para la preparación de ciertos productos usaban principalmente miel y frutos secos. Con el paso del tiempo el descubrimiento del azúcar y el hojaldre llegaron a implementarse en la repostería. De igual manera mediante los avances de la tecnología los métodos de conservación ayudaban a la mejora de calidad de los productos. Hoy en día, la repostería es una forma de arte debido a las formas, texturas, sabores y colores que puede obtener cada producto.

3.1.3. Beneficios

El consumir postre tiene varios beneficios principalmente debido al uso del azúcar. El azúcar tiene componentes que proporcionan energía. “Sólo el cerebro es responsable del 20% del consumo de energía procedente de la glucosa, aunque también es necesaria como fuente de energía para todos los tejidos del organismo.” (Teresa Partearroyo, 2013) A la vez, el azúcar ayuda a la liberación de endorfinas que generan bienestar y placer. También se ha visto que tienen un alto grado de antioxidante, esto ayuda a evitar problemas en el corazón como infartos o todo tipo de cardiopatías.

3.1.4. Materiales en cocina

Los materiales necesarios en el área de trabajo en repostería principalmente en los mesones es el uso de granito debido a que es un material resistente a golpes y uso de fuerza sobre el mismo, a la vez es un material que no tiene juntas evitando que se queden bacterias sobre el área de trabajo.

En cuanto a equipos es necesario el uso de hornos convectores, abatidores que ayudan al enfriamiento del productos, batidoras, y mixer.

3.2. Chocolatería

3.2.1. Definición

El chocolate es un elaborado del cacao que se crea una pasta del cual, la mezcla con el azúcar, vainilla y otros elementos, crean el chocolate. Es un ingrediente bastante versátil debido a que es bastante moldeable, y puede cambiar un estado líquido a estado sólido. Existen distintas preparaciones que se pueden crear con el chocolate como pastas, pasteles, galletas, y barras de chocolate. Además de estas preparaciones existen diferentes tipos, es decir chocolate blanco, negro, con leche, o con frutos secos. Estos se diferencian por el porcentaje de cacao y el elemento extra que ayuda a darle un diferente sabor.

3.2.2. Historia

Se tiene data que el cacao tiene orígenes en Mesoamérica. Se ha visto que las primeras apariciones que los humanos utilizaron el cacao fueron en el Ecuador. Uno de estos primeros hallazgos de la representación del cacao fue en elementos prehistóricos, es un recipiente llamado botellas silbato. Las botellas silbato tiene una figura que representa dos mazorcas de cacao.

Los españoles al llegar al Ecuador en búsqueda de oro y piedras preciosas lograron encontrar bodegas llenas de cacao. Los Aztecas y Mayas usaban el cacao como método de intercambio, además era utilizado para hacer una bebida que solamente podían tomarla personas de la alta sociedad. El cacao puro al contener una alta resistencia a enfermedades y alta productividad, los españoles y piratas llegaban a tierras ecuatorianas para así llevarse la mayor cantidad de cacao para cultivar en África y disfrutar de estos beneficios.

Actualmente, el cacao es el principal producto que le Ecuador exporta. “Ecuador está entre el tercer y cuarto lugar entre exportadores mundiales de cacao (después de Costa de Marfil y Ghana, y empatado con Indonesia).” (Rikolto, s.f.)

El cacao con mayor protagonismo en el Ecuador es el cacao fino de aroma debido a la alta calidad del mismo, el peculiar aroma y sabor. Además, el Ecuador tiene cierta latitud y temperatura haciendo que su sabor y aroma sea único en el mundo. Estas características hacen que sea uno de los cacao más costosos y cotizados por la gastronomía.

3.2.3. Beneficios

El chocolate tiene varios beneficios tales como ser un alimento muy energético. Principalmente, el chocolate negro con un contenido de cacao de 70% o mayor es más beneficioso debido a que contiene flavonoides el cual tiene compuestos antiinflamatorias.

Se han realizado estudios en la Escuela de Medicina de Harvard en donde Farzaneh A. Sorond llegó a la conclusión que “un extracto de cacao, llamado lavado, podría reducir o prevenir el daño a las vías nerviosas que se encuentra en pacientes con enfermedad de Alzheimer. Este extracto podría ayudar a retrasar síntomas como el deterioro cognitivo.” (Nordqvist, 2021)

3.2.4. Materiales en cocina

Dentro de una cocina para la producción de chocolates es importante tomar en cuenta la temperatura del ambiente. Es por esto por lo que es necesario tener una buena ventilación y área acondicionado para mantener una temperatura estable de 22 grados.

En cuanto a materiales en el área de trabajo los mesones deben ser de granito para así mantener el chocolate a cierta temperatura y así pueden mantenerse activos los cristales que tiene el chocolate y así mantener sus propiedades.

Por otro lado, los equipos necesario son una cocina principalmente de gas debido a que con esta se puede controlar la temperatura y trabajar con la llama directamente. A la vez, para derretir es necesario de un microondas o temperadoras de chocolate debido a que es un calor seco y mantener una temperatura constante.

3.3. Panadería

3.3.1. Definición

El pan es la forma en el que los humanos lograron consumir ciertos cereales. Es un producto muy diverso debido a que dependiendo al lugar los ingredientes y la forma de preparación puede variar. Principalmente, la diferencia entre panes recae en el tipo de harina que se usa, dando como resultado a la vez una preparación diferente. Existen gran variedad como es el pan blanco, integral, semi integral y pan con salvado. Como existe tanta variedad de harinas la elaboración también puede cambiar, como por ejemplo puede ser pan frito, pan de molde, pan de masa madre, entre otras variaciones.

3.3.2. Historia

La panadería tiene sus inicios en la prehistoria en donde mediante las excavaciones, donde se ha evidenciado el uso de utensilios para así poder moler, amasar y así mismo métodos de cocción. Por otro lado, los egipcios representaban en sus pinturas como era el proceso del cultivo de trigo y el proceso hasta llegar al pan. Actualmente, en el Ecuador el consumo de pan es uno de los alimentos básicos para los ecuatorianos.

3.3.3. Beneficios

Existen varios tipos de pan, pero el que brinda mayor beneficios es el pan integral. El pan integral tiene mayor beneficios debido a que este consta con cierta cantidad de minerales,

vitaminas y fibras dietarias que ayuda al bienestar de la persona. Los principales beneficios en la salud recaen en el aspecto cardiovascular y gastrointestinal.

3.3.4. Materiales en cocina

Dentro de la panadería es necesario de ciertos materiales y equipos. En cuanto a materiales los mesones deben tener un mesón de granito debido a que ayuda a mantener la temperatura, resistente a uso de fuerza sobre el material y es un material que no emite ruido al trabajar sobre esta. La base de las mesas de trabajo debe ser de acero inoxidable debido a que es fácil de limpiar y es un material liso.

En cuanto a los equipos, en el área de producción es necesario amasadoras, y laminadoras. En el área cocción se necesita un horno giratorio y un horno de piso para las diferentes preparaciones de pan. A la vez, es uso de una cámara de fermentación que ayuda a acelerar el proceso de fermentación de la masa. Por otro lado, es necesario una ultra refrigerador que ayuda al enfriamiento del producto.

3.4. Heladería

3.4.1. Definición

El helado es la mezcla de fruta, agua, azúcar, puede contener crema batida. La preparación se somete a un proceso de enfriamiento dándole así la consistencia del helado. El helado es un producto de mucho sabor, color y refrescante que lo hace muy atractivo a todo tipo de público. Existen diferentes tipos de helados como, helados de crema, de leche, de agua y sorbete y los sabores de estos son muy diversos.

3.4.2. Historia

Existen varias versiones del origen del helado, ciertas sostienen que usaban la nieve de montañas y lo mezclaban con ciertas frutas. Pero no se tiene una teoría firme debido a los cambios que ha tenido este producto durante los años.

En el Ecuador el helado de paila ha sido el helado que refleja las costumbres y la forma de vida, principalmente de Imbabura. El proceso de esta es mediante una paila de bronce, que está colocada sobre paja de paramo, hielo y sal en grano. Los residentes de Ibarra realizaban este proceso con fruta, azúcar y junto al hielo y así obtener bebidas y el helado. Hoy en día existen diferentes formas de preparación, desde un helado listo en vitrina hasta la realización en el momento que a la vez crea una experiencia al espectador.

3.4.3. Beneficios

Uno de sus beneficios principales del helados recae en el uso de azúcar ya que este aporta con energía. A la vez, un helado de leche aporta con el calcio necesario para un día. Otro beneficio es que ayuda a mejorar al estado de ánimo debido a que contiene serotonina.

3.4.4. Materiales en cocina

Para una heladería es necesario el uso de acero inoxidable debido a la fácil limpieza que tiene el material. En cuanto a los equipos es necesario refrigeradoras o cuartos fríos para mantener los productos, también es necesario mantecadoras, pasteurizadoras, batidoras y en cierto casos el uso de nitrógeno para acelerar el proceso de congelado.

3.5. Referentes

3.5.1. Referente escuela de repostería- EPGB Escola Pastisseria



Ilustración 1: Instalaciones EPGB Escola Pastisseria

Una escuela que busca la formación profesional en el área de pastelería artesanal. La escuela tiene seis términos que representan la filosofía para la educación. Estas son: profesionalidad, reto, perfección, ilusión, creatividad y excelencia. Todo esto busca crear una formación completa. Cuenta con diferentes áreas como aulas en donde se tiene una atención individual entre estudiante y profesor. Por otro lado, tiene aulas magnas en donde se dan clases teóricas y demostrativa. Por último, tiene un espacio llamado “el obrador” son aulas para poner en práctica el conocimiento.

4. ANÁLISIS DE LA UBICACIÓN

4.1. Ubicación

El proyecto está ubicado en donde actualmente se encuentra Automotores Continental Cumbayá, sobre la Av. Oswaldo Guayasamín en la entrada a Cumbayá a pocos minutos de la Universidad San Francisco de Quito. La edificación tiene alrededor de 2 años, fue construido por Juan Erazo fundador del estudio Constructiva C.E.V. El arquitecto se ha destacado por

diferentes proyectos como Nubori Experince el cual es un restaurante, Centro Plaza, Office Center, ambos proyectos ubicados en Cumbayá.



Ilustración 2: Ubicación en Google maps.

4.2. Análisis del sector

4.2.1. Cumbayá es un valle que se encuentra ubicado a 25 minutos aproximadamente de la capital de Ecuador, Quito. Cumbayá está a 2.355 msnm, al estar a esta altura el clima de este valle es templado lo cual permite tener un estilo de vida con un buen confort térmico, a la vez al tener una clima templado facilita el cultivos de ciertos productos como limón, aguacate, entre otros cultivos.

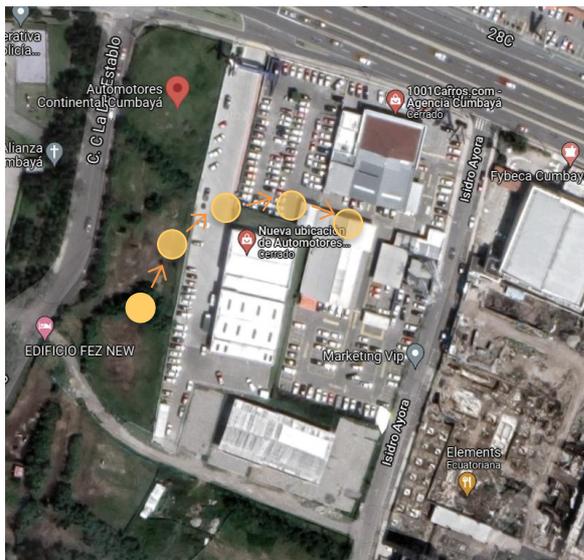
4.2.2. Cumbayá cuenta con diferentes espacios de comercio y educacionales tales como centros comerciales, universidad, restaurantes, gasolineras, áreas de residencias. Esto ha contribuido a tener un mayor flujo económico dando como resultado un crecimiento en el comercio.

4.2.3. Aspecto socioeconómico: Se puede decir que Cumbayá se encuentra en un nivel socioeconómico medio alto debido a que alberga a una de las universidades de mayor privilegio del Ecuador además de ser una universidad privada, a la vez

Cumbayá alberga varios clubes y residencias privados dándole más privacidad al área y privilegio.

4.3. Asoleamiento

El edificio está orientado de forma que en la mañana el sol de en la fachada lateral. Por lo que, en la tarde el sol dará en la fachada frontal del edificio. Esta orientación del edificio es aprovechada mediante la utilización de vidrio en ambas fachas. El uso de vidrio permite la entrada directa de luz natural al interior.



4.4. Rutas de acceso y servicios

El edificio tiene acceso únicamente desde la Av. Oswaldo Guayasamín. A la vez, tiene una cercanía a la Universidad San Francisco de Quito, tomando 2 minutos en auto y 6 minutos caminando. Además, alrededor del edificio existen varios espacios de comercio, estudio, transporte público, y parqueaderos.

Ilustración 3: Diagrama de Asoleamiento Google maps.

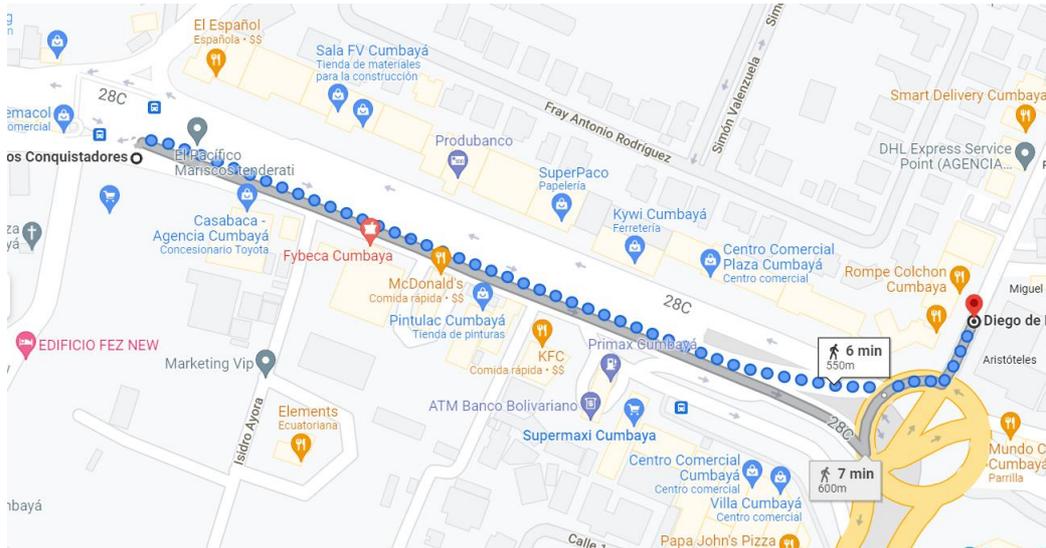


Ilustración 4: Ruta caminando USFQ a escuela. Google maps.

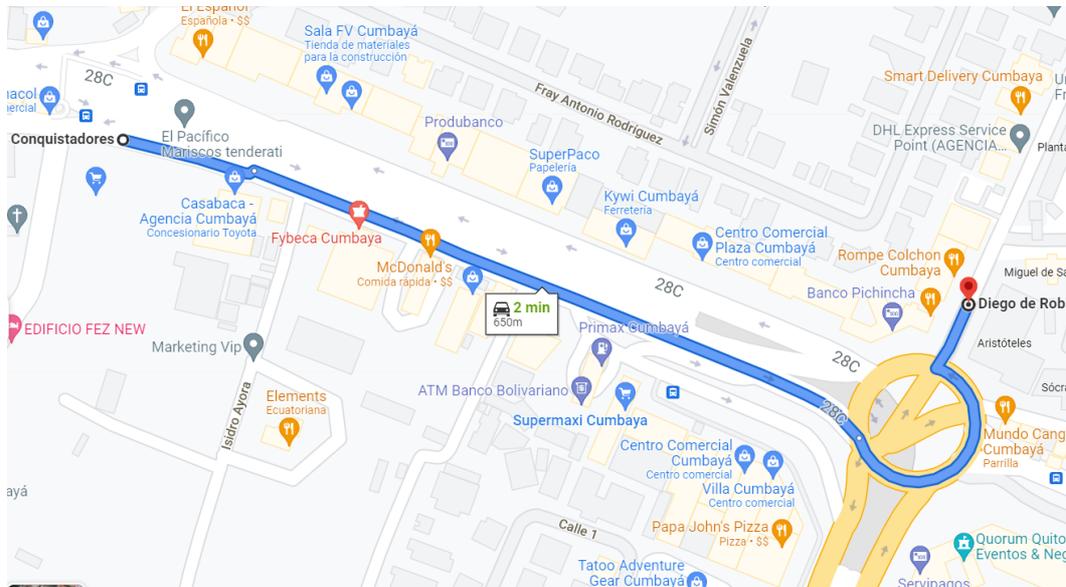


Ilustración 5: Ruta en auto de USFQ a escuela. Google maps.

4.5. Edificación

La edificación es un galpón con un área total de 1148m². Tiene una estructura metálica, y junto a esta tiene cerchas que ayudarán a ser resistentes ante los sismos. A la vez, cuenta con sus fachadas principales de vidrio, permitiendo que la luz del sol ingrese al espacio.



Ilustración 6: Fachada frontal.



Ilustración 7: Fachada lateral derecha.



Ilustración 8: Vista aérea.

5.Desarrollo Conceptual

5.1. Concepto

Percepción de los sentidos

Dentro de la repostería uno de los elementos que más resaltan son los sentidos y como estos se intensifican.

Los diferentes sentidos como el olfato, vista, tacto, gusto, oído. Estos se podrán intensificar mediante las diferentes texturas, contrastes de colores, el olor de los productos y el sabor de los mismos.

La repostería representa a un producto maleable por lo que puede tomar diferentes formas.



Ilustración 9: Moodboard

5.2. Subconcepto

Texturas

-La repostería maneja varias áreas en donde usa diferentes materiales por lo que crea diferentes texturas que representa a cada postre.



Figuras orgánicas

-Uso de materiales que son maleables dando así un resultado de diferentes figuras y tamaños.



Contrastes cálidos

-Creación de un espacio cálido con el fin de dar un sentimiento hogareño mediante el uso de colores cálidos y los diferentes tonos del mismo.



Ilustración 10: Subconcepto

6. CONCLUSIONES

El proyecto logro cumplir con sus objetivos en donde se crea un espacio en donde mediante la investigación realizada se obtiene un espacio ergonómico y funcional. A la vez, el espacio proporciona la idea de la intensificación de los sentidos mediante la materialidad del espacio y figuras orgánicas que es parte del concepto.

Renders



Ilustración 13: Recepción

Área Pirámide



Ilustración 14: Pirámide

Área Ambrosia



Ilustración 15: Ambrosia

Área Heladería



Ilustración 16: Heladería

Área de mesas



Ilustración 17: Área de mesas

Segundo Piso



Ilustración 18: Segundo Piso

7.REFERENCIAS BIBLOGRÁFICAS

Nordqvist, J. (11 de Mayo de 2021). Medical News Today. Obtenido de Chocolate:

Beneficios y riesgos para la salud:

<https://www.medicalnewstoday.com/articles/es/chocolate>

Rikolto. (s.f.). Rikolto en Latinoamerica. Obtenido de Fortaleciendo el sector de cacao en

Ecuador: <https://latinoamerica.rikolto.org/es/project/fortaleciendo-el-sector-de-cacao-en-ecuador#:~:text=Ecuador%20tiene%20una%20larga%20tradici%C3%B3n%20en%20producir%20y%20vender%20cacao.&text=Hoy%20en%20d%C3%ADa%20muchas%20variedades,granos%20y%20su%20fino%20s>

Significados.com. (s.f.). Significados. Obtenido de Significado de Repostería:

<https://www.significados.com/reposteria/>

Teresa Partearroyo, E. S. (Julio de 2013). Nutrición Hospitalaria. Obtenido de El azúcar en los distintos ciclos de la vida: desde la infancia hasta la vejez:

https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013001000005#:~:text=La%20principal%20funci%C3%B3n%20del%20az%C3%ACar,la%20vida%20y%20situaciones%20fisiol%C3%B3gicas.

Ramírez, Diana. (3 de Diciembre de 2018). Tradición Helada: Helados de Paila. Obtenido de

Gastronomía.com: <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8410/tradicion-helada-helados-de-paila>

Conty, Araceli. (s.f.). Historia de la Panadería. Obtenido de Araceli Conty:

https://araceliconty.com/historia-de-la-panaderia/#EL_ORIGEN_DEL_PAN

Gelatec Mexico. (s.f.). ¿Qué se necesita para poner una heladería?. Obtenido de Gelatec

Mexico: <https://www.gelatecgroup.com/que-se-necesita-para-poner-una-heladeria/>

Gil, Paloma. (20 de Febrero de 2020). Qué es el pan, tipos y propiedades. Obtenido de Dra.

Paloma Gil: <https://palomagil.com/que-es-el-pan-propiedades/>

Salazar, Ibacache, Carolina. (13 de marzo de 2020). Los beneficios de comer pan. Obtenido

de Universidad San Sebastian: [https://www.uss.cl/enfermeria/beneficios-comer-](https://www.uss.cl/enfermeria/beneficios-comer-pan/#:~:text=Entre%20los%20beneficios%20de%20consumir,no%20digerible%20que%20act%C3%BAa%20como)

[pan/#:~:text=Entre%20los%20beneficios%20de%20consumir,no%20digerible%20que%20act%C3%BAa%20como](https://www.uss.cl/enfermeria/beneficios-comer-pan/#:~:text=Entre%20los%20beneficios%20de%20consumir,no%20digerible%20que%20act%C3%BAa%20como)

EuroFitness. (s.f.). 6 Beneficios del helado que no sabias. Alimentos en verano. Obtenido de

EuroFitness: <https://eurofitness.com/blog-deportes/beneficios-del-helado/>

Navarro, Javier. (Mayo de 2017). Definición de Helado. Obtenido de Definición ABC:

<https://www.definicionabc.com/general/helado.php>

Catelan, Josefina. (s.f.). Conoce la historia de la repostería en un dulce viaje a través del

tiempo. Obtenido de Crehana: <https://www.crehana.com/bo/blog/estilo-vida/historia-reposteria/>

Venchi. (s.f.). Sobre Venchi. Obtenido de Venchi: <https://us.venchi.com/>

Bembibre, Cecilia. (Abril de 2010). Definición de chocolate. Obtenido de Definición ABC:

<https://www.definicionabc.com/general/chocolate.php>

Manera, María. (29 de Marzo de 2013). Chocolate: ¿qué tipos hay y cuáles son sus

características?. Obtenido de Consumer:

<https://www.consumer.es/alimentacion/chocolate-que-tipos-hay-y-cuales-son-sus-caracteristicas.html>

Toribio, Citili. (25 de Mayo de 2021). Estas son las ventajas de comer postre después de tus comidas. Obtenido de Gatrolab:

<https://www.gastrolabweb.com/saludable/2021/5/25/estas-son-las-ventajas-de-comer-postre-despues-de-tus-comidas-no-te-lo-saltes-10559.html>

UNOCACE. (s.f.) Quienes Somos. Obtenido de UNOCACE:

<https://new.unocace.com/productos/>

Capriole Café, (23 de Abril de 2017). Capriole Café. Obtenido de Plataforma Arquitectura:

<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/869805/capriole-cafe-bureau-fraai>

EPGB. (s.f.). EPGB Escola Pastisseria. Obtenido de EPGB:

<http://www.escoladepastisseria.cat/>

Páez Paredes, Lourdes; Espinosa Chauvin, Fernando, (2015), *Ecuador: tierra del cacao*,

Quito-Ecuador, Trama Ediciones