

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio De Arquitectura y Diseño Interior CADI

Espacio Gastronómico agri.CULTURE

Sandra Estefanía Narváez Peralta

Diseño de Interiores

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciatura de Diseño de Interiores

Quito, 22 de mayo de 2023

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño de Interiores

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Espacio Gastronómico agri.CULTURE

Sandra Estefanía Narváez Peralta

**Sofía Galarraga Bonilla, Título académico
Interiores**

Licenciatura en Diseño de

Quito, 22 de mayo de 2023

© 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: Sandra Estefanía Narváez Peralta

Código: 00205292

Cédula de identidad: 172744771-4

Lugar y fecha: Quito, 22 de mayo de 2023

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UNPUBLISHED DOCUMENT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

A partir de la pandemia, las personas adoptaron nuevas rutinas beneficiosas para su salud, como la ejercitación y una dieta balanceada. Haciendo espacio en sus agendas para estos nuevos hábitos, dejando atrás la rutina tarea de ir al supermercado y optando más por las compras en línea. Haciendo que espacios gastronómicos y puntos de venta sufran pérdidas monetarias. Es así como llega 'agri.CULTURE'.

Agri.CULTURE es un centro gastronómico que está enfocado en personas que quieran adquirir hábitos saludables con un nivel socio-económico medio-alto. Agri.CULTURE brinda tres tipos de servicios: Bar-Restaurante, Market y una Escuela Culinaria enfocados en la comida orgánica. Lo que este centro plantea implementar es crear un espacio de confort para este grupo de personas, buscando crear diferentes sensaciones y experiencias en cada espacio.

Palabras clave: Healthy Center, saludable, confort, cuidado personal, salud física.

ABSTRACT

Since the pandemic, people have adopted new routines that are beneficial to their health, such as exercise and a balanced diet. Making room in their diaries for these new habits, leaving behind the routine task of going to the supermarket and opting more for online shopping. Making gastronomic spaces and points of sale suffer monetary losses. This is how 'agri.CULTURE' arrives.

Agri.CULTURE is a gastronomic center that is focused on people who want to acquire healthy habits with a medium-high socioeconomic level. Agri.CULTURE offers three types of services: Bar-Restaurant, Market and a Culinary School focused on organic food. What this center proposes to implement is to create a comfort space for this group of people, seeking to create different sensations and experiences in each space.

Keywords: Healthy Center, healthy, comfort, personal care, physical health.

TABLA DE CONTENIDO

Propuesta.....	10
Razón y Objetivo.....	10
Target.....	10
Justificación de Target.....	10
Programación.....	11
Funcionalidad.....	11
Experiencia del Cliente.....	11
Justificación.....	13
Análisis de Sitio y Arquitectónico.....	13
Población.....	15
Edificación.....	15
Asoleamiento.....	16
Rutas de Acceso.....	17
Características Arquitectónicas.....	17
Accesos y Envolvente.....	18
Referentes.....	19
Metas del Diseño.....	21
Alcance del Proyecto.....	22
Tipología de Áreas.....	22
Investigación.....	24
Referencias Bibliográficas.....	32

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura #1. Ejemplo Estantería de Market.....	12
Figura #2. Ubicación en Satélite Google Maps y Vías Principales.....	14
Figura #3. Fachada Principal Galpón.....	14
Figura #4. Ilustración 4. Fachada Lateral Izquierda vista desde calle de entrada.....	14
Figura #5. Fachada Trasera vista desde parqueadero.....	15
Figura #6. Asoleamiento.....	16
Figura #7. Rutas de Acceso.....	16
Figura #8. Plano original del establecimiento.....	17
Figura #9. Corte Transversal y Longitudinal original del establecimiento.....	18
Figura #10. Referente Arquitectónico d4 Kitchens.....	19
Figura #11 Referente Arquitectónico d4 Kitchens Planos	20
Figura #12 Referente Arquitectónico d4 Kitchens Corte.....	21
Figura #13 Moodboard.....	22

ANEXOS

Anexo 1.....	33
Anexo 2.....	34
Anexo 3.....	35

PROYECTO DE TESIS

1. Información sobre el proyecto

1.1 Propuesta

Se diseñará un centro de comida saludable con una escuela culinaria especializada en este tipo de comida y restaurante + healthy shake bar donde las personas podrán armar su propio plato o bebida con productos orgánicos y de buena calidad. Además este centro contará con un market en donde podrán comprar todos los productos para llevar este estilo de vida a sus casas.

1.2 Razón y Objetivo

El objetivo principal de la creación de este espacio es brindar distintos ambientes sociales en los cuales puedan interactuar entre personas que comparten este mismo estilo de vida. Creando diferentes sensaciones y posibilidades dentro de un mismo espacio para este estilo gastronómico que no es común en la zona, haciendo de una escuela culinaria un punto de encuentro para las personas que busquen un lugar que venda productos saludables y además cuente con un restaurante y bar.

1.3 Target

En cuanto al público objetivo, llega a ser personas que buscan una dieta saludable, con un nivel socioeconómico medio-alto.

1.4 Justificación del target

Se toma este target principalmente porque el objetivo principal del proyecto es incentivar a la gente a tener y/o mantener un estilo de vida saludable, por lo tanto, su público es especializado para la compra y consumo de productos de la mejor calidad. Además de las capacitaciones gastronómicas mediante nuestra escuela

culinaria en el mismo establecimiento pretende ser un costo más alto por lo que se estima que serían personas que tengan un sustento económico estable.

1.5 Programación

- **Escuela Culinaria:** Auditorio, Teaching Kitchen, Meeting Room, Área de Personal, Baños H/M
- **Restaurante:** Estación de Servicio, Cocina Externa, Cocina Interna, Mesas Privadas, Semi Privadas y Públicas, Bodega No Perecibles, Cuarto de Basura, Área de Abastecimiento, Área de Personal
- **Market:** Estación Productos Semi-Húmedos, Estación Productos Secos, Caja, Carritos, Área de Abastecimiento
- **Healthy Shake Bar:** Estación de Servicio, Barra, Área de Preparación y abastecimiento
- **Extras:** Dispensadores, Baños H/M, Área de Paso

1.6 Funcionalidad

Principalmente el horario constaría desde las 8:00am-8:00pm de lunes a jueves, donde estarían disponibles principalmente las partes de restaurante, healthy shake bar y market. A partir de las 8:00am empezaría las clases de cocina de lunes a viernes, mientras que fines de semana de 12:00pm a 6:00pm.

1.7 Experiencia del Cliente

El enfoque principal es ofrecer un espacio social y amigable, donde podrán beneficiarse y disfrutar de un ambiente desintoxicante, energético y refrescante, con el fin de brindar una experiencia enriquecedora tanto por el estilo de servicio como por los productos que se vende.

En cuanto a nuestro restaurante, vamos a brindar un estilo de servicio alternativo llamado: "Ármalo tú mismo" que básicamente se trata de escoger los ingredientes a tu gusto.

Por otro lado, la experiencia de nuestro market, no se incorporará estanterías altas y largas con pasillos simétricos, más bien, se incorporará estanterías al nivel de la vista organizadas de tal manera que recorran todo el lugar



Ilustración 1. Ejemplo de Estantería para Market

Para las clases de gastronomía, contaremos con dos métodos de enseñanza *práctico* y *teórico*. Para el método de enseñanza práctica cada estudiante contará con su propia estación de trabajo, en el cuál podrán observar al chef cocinar y además cocinar con él. Mientras que en el teórico contaremos con un auditorio en el cuál habrá una estación de trabajo para el chef y los estudiantes podrán observar con detenimiento lo que su profesor está haciendo.

1.8 Justificación

A partir de la pandemia, las personas adoptaron nuevas rutinas beneficiosas para su salud, como la ejercitación y una dieta balanceada. Haciendo espacio en sus agendas para estos nuevos hábitos, dejando atrás la rutina tarea de ir al supermercado y optando más por las compras en línea. Haciendo que espacios gastronómicos y puntos de venta sufran pérdidas monetarias. Es por eso que mediante este proyecto busco crear nuevas experiencias dentro de lo cotidiano como ir a hacer compras o ir a comer, con ayuda de espacios más amplios y con varios servicios dentro de un mismo lugar. Además de cubrir un sector que según algunas fuentes que se han consultado son casi inexistentes en la ciudad como son los markets dentro de restaurantes y capacitaciones gastronómicas mediante una escuela culinaria.

El sitio que se escogió para el proyecto principalmente fue por la facilidad y amplitud del espacio, ya que, éste llega a ser un galpón que no llega a ser interrumpido por columnas dentro del perímetro, lo cual permitirá zonificar de manera eficiente todas las áreas mencionadas. Además, la ubicación llega a ser en *La Tejedora Distrito Creativo* en Cumbayá, que llega a ser una gran estrategia al estar cerca del “Chaquiñán” que es una vía que recorren muchos deportistas y nuestro centro puede ser punto de encuentro post-entreno. Además, *La Tejedora* llega a ser un espacio de compra y venta alternativa, lleno de locales que ofrecen experiencias diferentes a lo cotidiano.

2. ANÁLISIS DE SITIO Y ARQUITECTÓNICO

2.1 Sitio

Galpón de 862m² ubicado en Cumbayá dentro de *La Tejedora Distrito Creativo* específicamente en la Av. Oswaldo Guayasamín E5-25, Quito 170157. El Galpón está ubicado en el Bloque 1 de la Tejedora, lo que le hace fachada principal del lugar,

posee dos parqueaderos laterales para acceso al público, además del de sus alrededores de este Distrito Creativo.

La Tejedora reúne más de 50 locales separadas en 3 ámbitos: Restaurantes, Salud y Arte; ya que, éste llega a ser un Centro Comercial Alternativo. En sus instalaciones cuentan con ocho restaurantes, dos restos bares, pastelería y una heladería. Estos lugares gastronómicos ofrecen menús de todo rango (comida gourmet, comida rápida, cafeterías, comida típica de distintos países), excepto comida saludable y/o enfocados en una dieta balanceada. Lo cual hacen de **agri.CULTURE** estar en un espacio libre de competencias en este estilo gastronómico.

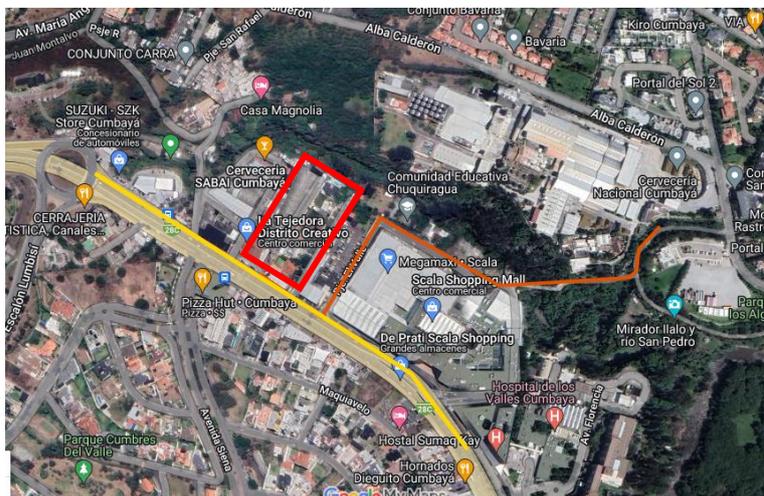


Ilustración 2. Ubicación en Satélite Google Maps y Vías Principales



Ilustración 3. Fachada Principal Galpón



Ilustración 4. Fachada Lateral Izquierda vista desde calle de entrada



Ilustración 5. Fachada Trasera vista desde parqueadero

2.2 Población

Actualmente la principal población que se encuentra en este sector son familias, adultos-jóvenes y jóvenes de una posición económica media-alta y según han ido incrementando la cantidad de edificaciones nuevas y más lujosas, restaurantes y bares en la zona ha ido incrementando.

2.3 Edificación

El espacio actual cuenta con cuatro bloques dentro de La Tejedora, agri.CULTURE se encuentra en el Bloque 1 que toma la fachada principal del Distrito Creativo. El cual llega a ser un galpón que en la cual, cuenta con 4 diferentes locales, pero se realiza un cambio para

que formen un galpón sin divisiones, permitiendo así mayores circulaciones posibles y la creación de dobles alturas.

2.4 Asoleamiento

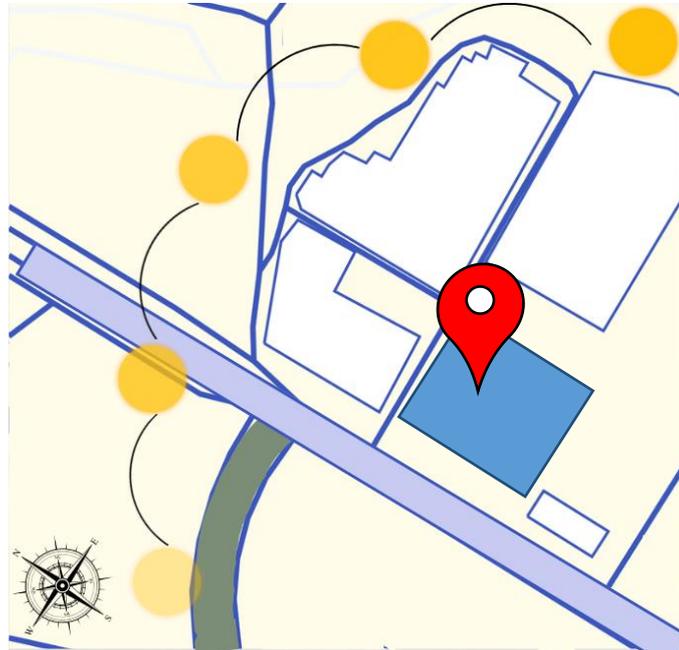
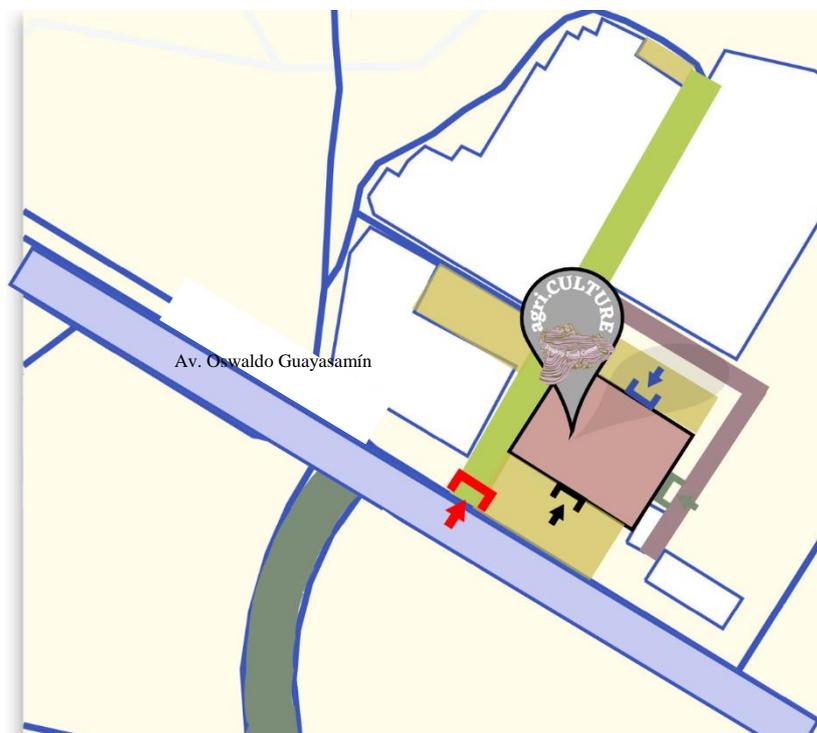


Ilustración 6. Asoleamiento

2.5 Rutas de acceso

La zona es bastante accesible tanto por la vía principal que llega a ser la Av. Oswaldo Guayasamín y la Avenida Siena que llega a ser la entrada al barrio La Primavera ubicada paralelo a La Tejedora. Es un área donde fácilmente se puede llegar tanto en automóvil desde Tumbaco, Quito o Valle de los Chillos.



Av.
Siena
entrad
a
La
Prima
vera

Ilustración 7. Rutas de acceso

2.6 Características Arquitectónicas

Este espacio arquitectónico consiste en un galpón de 748m² que incluye un Área de Servicio de 114m² con un total de 862m². Al ser éste un galpón, no cuenta con columnas más que en el perímetro de éste. Teniendo un total de 14 columnas.

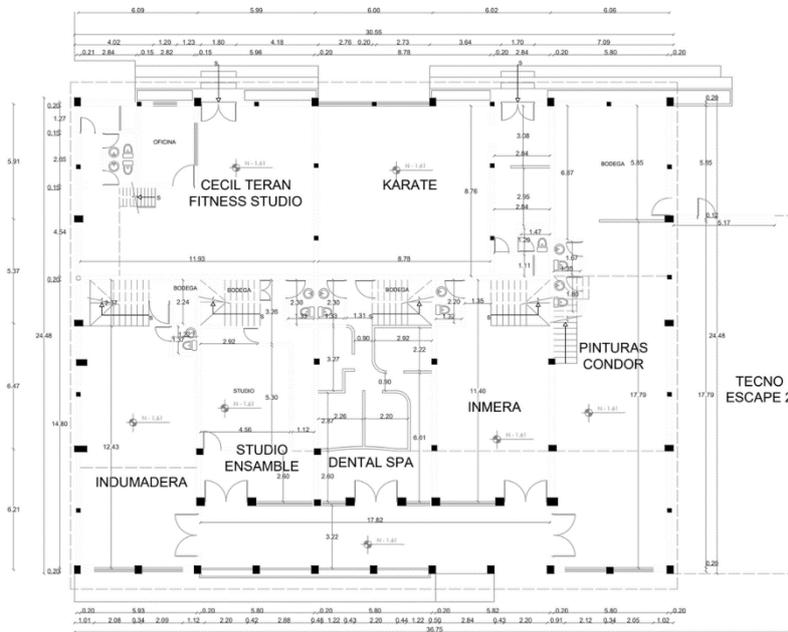
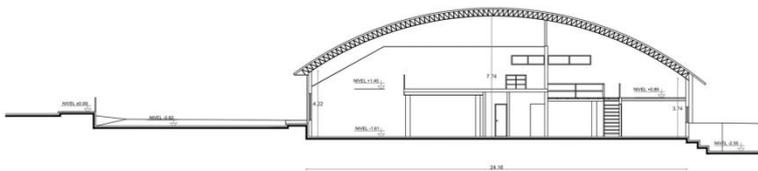
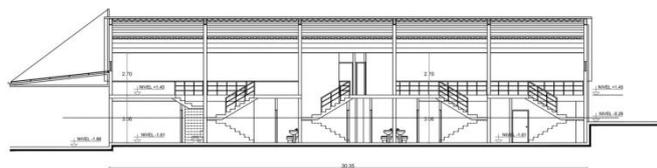


Ilustración 8. Plano original del establecimiento



Corte Transversal A-A1



Corte Longitudinal B-B1

Ilustración 9. Corte Transversal y Longitudinal original del establecimiento

2.7 Accesos y envolvente

El galpón como se mencionó anteriormente, se encuentra situado en La Tejedora Distrito Creativo, teniendo como fachada principal el Bloque 1 donde estará ubicado nuestro centro saludable. Los metros totales de construcción del galpón son 748m² y además al lado lateral derecho del galpón existe un área para servicio de 114m², lo cual hace un total de 862m² para el diseño interior que posee una altura de 7.74m en su parte más alta y una altura de 3.74m en la más baja, por lo cual, solo podrá tener doble altura en la parte céntrica del galpón. En total el galpón cuenta con tres entradas y salidas, dos de ellas están en la fachada frontal y fachada posterior con 1m de ancho cada una y en la fachada lateral derecha existe un acceso privado para personal y abastecimiento con 1m de ancho.

3. Referentes

Como referente utilicé un proyecto llamado d4 Kitchens ubicado en Pembroke, el cual contiene un restaurante con dos diferentes ambientes, una cocina expuesta y una cocina industrial interna, un espacio de venta de souvenirs, 3 Clases de Cocina Práctica y un auditorio, un hotel con diferentes estilos de cuartos y diferentes áreas de recepción/break rooms. Este referente resalta qué espacios son necesarios para la implementación de mi Escuela Culinaria, en la cual va a existir dos tipos de enseñanza: teórica y práctica. La teórica necesitará solo de una estación de trabajo para el Chef/Profesor dentro de un auditorio. Auditorio en el cual se necesitará un desnivel con un mínimo de -0.18cm entre un piso y el otro para que pueda existir una mejor visualización para una gran cantidad de estudiantes. Por otro lado, en la Clase Práctica éste tendrá una estación para cada estudiante. El cual contará con los suplementos necesarios para conlleva. Y además de

la necesidad de implementar un montacargas para mejor transportación de alimentos al segundo piso.

D4 KITCHENS CULINARY SCHOOL IS DESIGNED FOR CELEBRITY HOME COOK DONAL SHEEHAN. THE SCHOOL IS LOCATED ON PENBRIDGE ROAD IN DUBLIN CITY. THE CONCEPT FOR THE DESIGN IS THE GARDEN DRAWING INSPIRATION FROM EVERYTHING THAT CAN BE FOUND IN A GARDEN FROM PLANTS TO GARDEN SHEDS.

FRONT ELEVATION BEFORE

CONCEPT IMAGES

SITE PLAN SCALE 1:1000

FRONT ELEVATION AFTER

TYPOLGY IMAGES

SECTIONAL PERSPECTIVE

CAROLINE MAGUIRE - D4 KITCHENS CULINARY SCHOOL

GROUND FLOOR PLAN SCALE 1:75

LOOKING TO FIGURE OUT 'SOLID' OR 'ROOM' SEMI-WIDE PLANKS

RESTAURANT COUNTER: BUNKO CARTRON MARBLE FROM STONE IS

RESTAURANT WALL: WOOD PANELS OVER STONE WALL PANELS

SHOP WALL: PAINT DUAL TONE W/ 'S' DATT PAINTS

RESTAURANT BAR STOOLS: SLIM STOOL STEFAN DIEZ

TULIP DINING TABLE: SERO LAMINER KIKKI INTERNATIONAL

RESTAURANT VIEW

RESTAURANT PENDANT: FINE FINE FOR BELL LIGHT JOHN LEWIS

RESTAURANT DINING CHAIRS: CUSTOM COLOURED THOMPTON BENTWOOD CHAIRS

RECEPTION AREA SEATING: BOCAL SEATING VOYAGE BOCAL KONGKONG

Ilustración 10. Referente Arquitectónico d4 Kitchen

CAROLINE MAGUIRE - D4 KITCHENS CULINARY SCHOOL

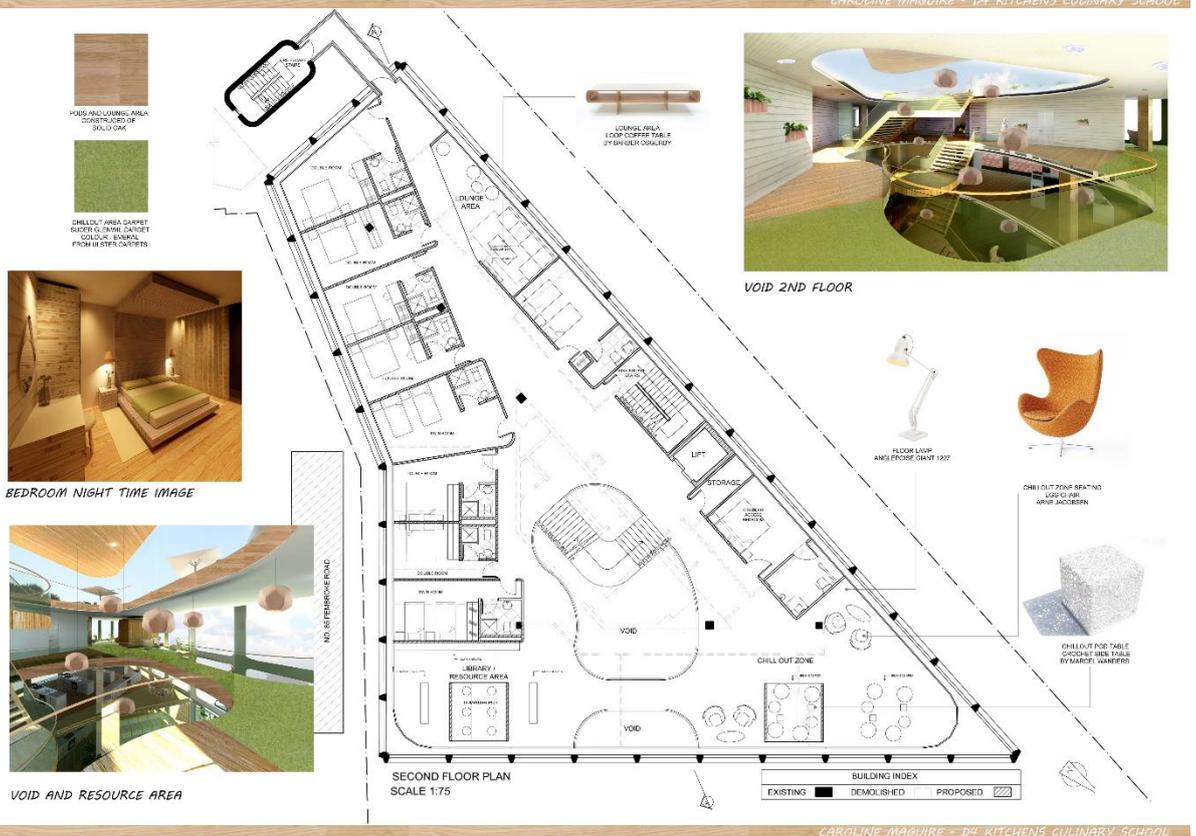
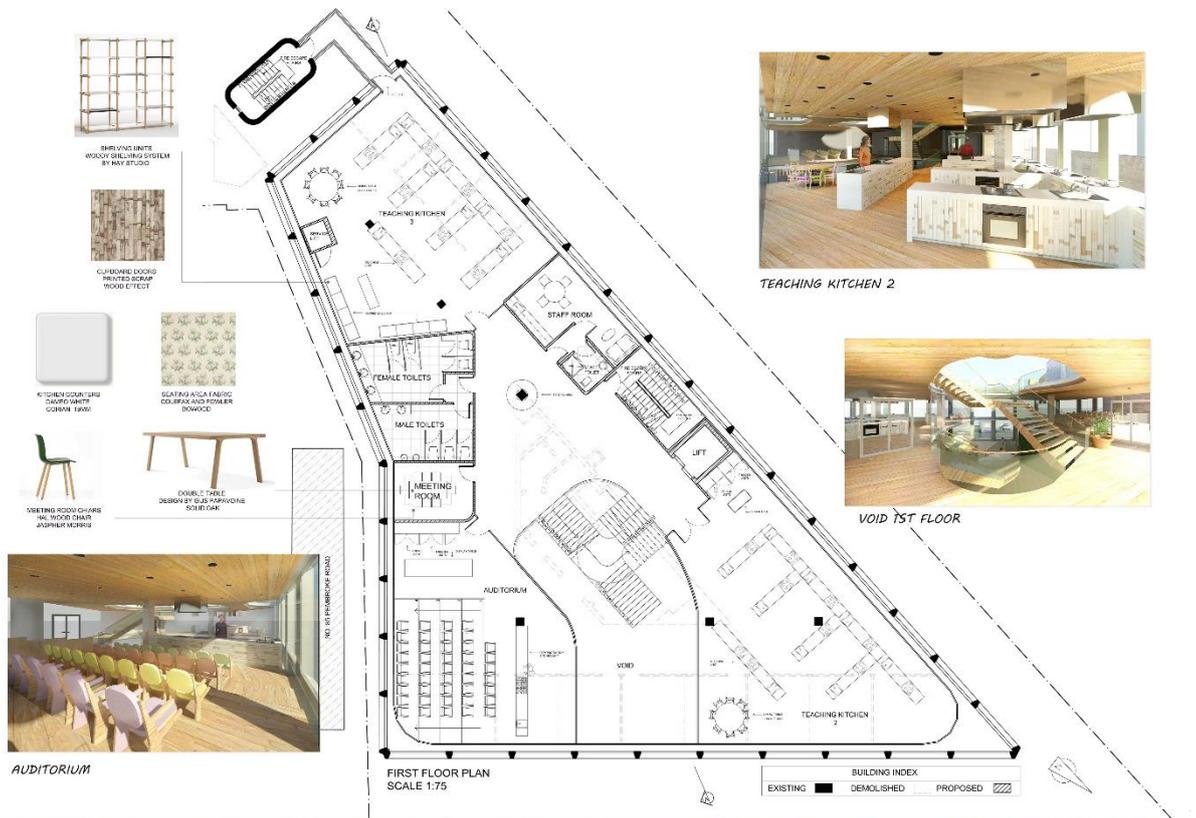


Ilustración 11. Referente Arquitectónico d4 Kitchen Plantas



Ilustración 11. Referente Arquitectónico de Kitchen Corte

4. METAS DE DISEÑO

Agri.CULTURE busca ser un espacio gastronómico el cual pueda incentivar la cultura y una vida saludable. Contando con un bar-restaurante, un market y una escuela gastronómica implementando diferentes niveles y alturas dentro de un mismo espacio para crear experiencias únicas dependiendo a la necesidad del usuario.

5. ALCANCE DEL PROYECTO

Se planea plantear 4 áreas diferentes (bar-restaurante, market, escuela culinaria) en dos niveles dentro de un galpón. Teniendo 2 entradas con acceso al público. La primera entrada estará en la fachada principal, la cual tendrá un recibidor para la entrada a cualquiera de las 4 áreas diseñadas. La segunda entrada estará ubicada en la fachada posterior, la cual tendrá acceso directo al restaurante. Por otro lado, contará con una entrada privada para servicio y

abastecimiento de productos, la cual tendrá conexión directa con la cocina industrial del lugar.

5.1 PROGRAMACIÓN DE ÁREAS

El espacio se dividirá en dos diferentes estilos: Área Comercial y Área de Aprendizaje.

En la primera planta, estará el área comercial, el cual se compone por el bar-restaurante y un market. En cuanto a la segunda planta, estará el Área de Aprendizaje con nuestra Escuela Culinaria.

Zonificación

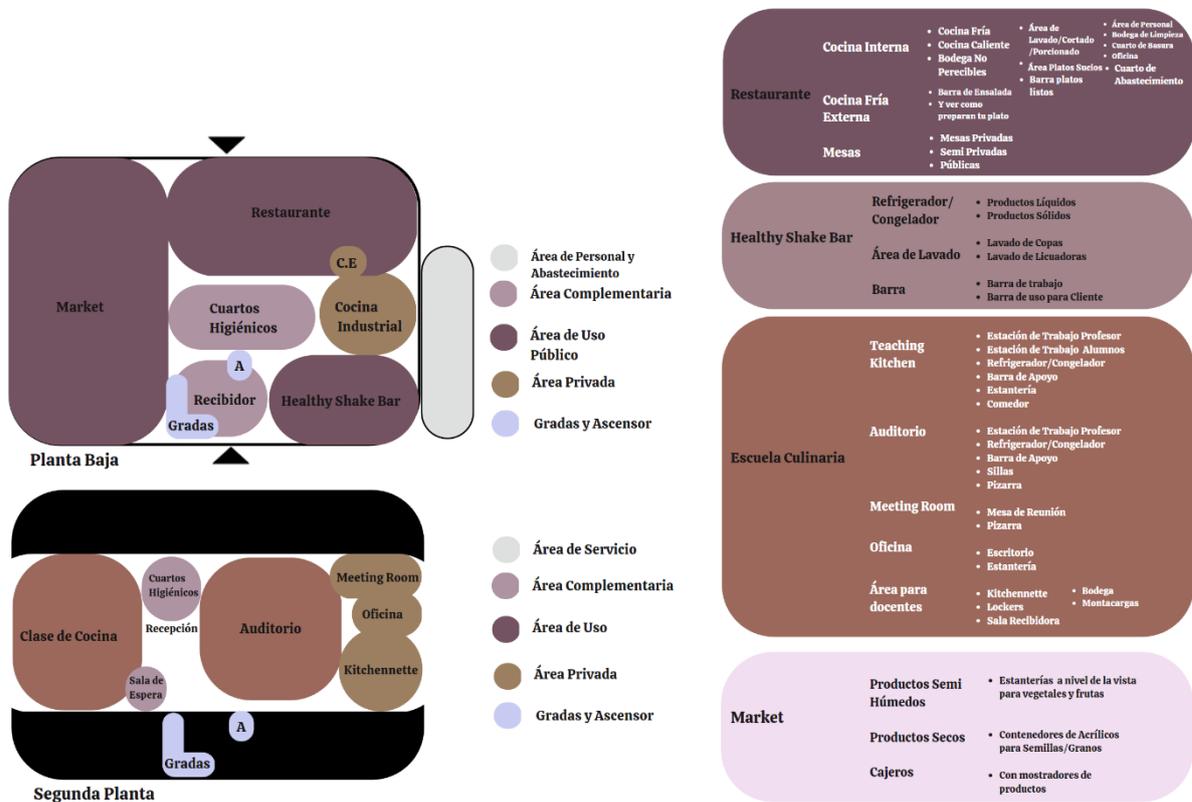


Ilustración 12. Diagrama distribución de Áreas Zonificación

Cada área tendrá su propia Bodega de Abastecimiento ubicada en el espacio auxiliar del galpón.

Además de contar con un montacarga para mayor facilidad de transportación de abastecimiento a la Escuela Culinaria.

Moodboard



Brainstorming

Intangibles: Agricultura – Terrazas de Cultivo – Social – Tierra – Equilibrio

Tangibles: Adaptación de terreno – Diferentes Alturas – Espacios Abiertos – Paleta de Colores – Patrones

Concepto

Agri.CULTURE nació de la idea del principio de la agricultura en la cultura inca, donde se manejaba un estilo característico llamado “Terrazas”. Estas Terrazas aprovechaban los desniveles de los suelos, creando así diferentes morfologías. Adaptándose a la condición del terreno. Es de esta historia la cual me basé para el concepto de este espacio gastronómico, de estos desniveles y morfología que tienen estas terrazas.

Terrazas Incas

Las terrazas incas son el principio de la agricultura en la cultura inca. Este estilo de permacultura se basa en la adaptación del terreno debido a sus desniveles, creando así diferentes morfologías debido a sus desniveles. Son estructuras creadas durante la época para

evitar la erosión de los cerros y tierra al momento de cultivar. Fueron fundamentales antes de grandes estructuras como templos, casas, ciudades, etc. (

Estas terrazas aprovechaban los desniveles de los suelos, creando así diferentes morfologías.

Es por eso, que, para el concepto del lugar, me basé en estos desniveles y morfología que tienen estas Terrazas.



Ilustración 10. Terrazas Incas

Subconcepto

Para mis subconceptos me basé en el ciclo del cultivo, que llega a ser el labrar la tierra, abonarla e hidratarla para poder sembrar, el segundo es el cultivo, el siguiente paso es la germinación de la semilla y, por último, la cosecha. Cada uno de estos llegará a ser implementado en los espacios protagónicos del centro. Mediante la materialidad se hará posible identificar cual área pertenece a cada ciclo. Los cuáles serán:

- **Labrar e Hidratar Tierra:** Bar
- **Cultivo:** Escuela Culinaria
- **Germinación de Semilla:** Restaurante
- **Cosecha:** Restaurante

6. INVESTIGACIÓN

Al diseñar el interior de un restaurante, se deben cumplir ciertos parámetros no solo según la especialidad de diseño de interiores, sino también comprender a la industria hotelera y hablar con un lenguaje emocional que atraiga a los clientes a la estrategia comercial creada personalizada. Estos serán los siguientes pasos a seguir para diseñar un restaurante de forma exitosa y funcional:

Entender el negocio:

El primer paso para comprender bien al negocio es conocer al propietario o chef del restaurante, ya que, de esta forma lograremos analizar el estilo de cocina que ofrecen, que tipo de servicio se podría ofrecer e incluso que preferencias espaciales le gustaría llegar a tener en su establecimiento. De tal forma, la información adquirida llegará a ser un informe para poder observar detenidamente incluso a sus competidores directos y ver que tan viable es que exista tal estilo de restaurante.

Desmenuzar la cocina:

Además de comprender el negocio y verificar los detalles del entorno en el que operará el restaurante y sus objetivos, se debe analizar el tipo de cocina que servirá nuestro restaurante. De esta forma se comprenderá cuál llegaría a ser el nicho al que se desea llegar. El alcance del menú es de mayor importancia; si tu restaurante ofrecerá una serie de platos fríos o calientes, si incluso servirás un menú de pastelería, o si simplemente tienen un deseo específico de cómo llevar una cocina. Porque de esta forma se podrá diseñar el cerebro del restaurante, que se convertirá en el área de trabajo del chef.

Conocer el tipo de cocina:

Captar la personalidad de un chef es importante al momento de diseñar su restaurante debido a varias razones:

Identificación: Crear el menú adecuado debido al estilo del chef, es comprender a su vez la esencia de su cocina. Esto ayudará a establecer una funcionalidad en el interior, y por ende a plasmarla en el diseño del restaurante.

- **Interacción:** Para que el entorno sea propicio para la creatividad de diseño y llevarla a un nivel más personalizado, debe contener los rasgos esenciales de la personalidad del propietario o chef y su equipo. Es necesario que este llegue a tener rasgos del chef, algo que sea auténtico en su cocina o incluso de su personalidad.
- **Realización:** El principal objetivo del diseño interior es crear un espacio armonioso y funcional para su usuario. En el que, en este caso llega a ser un restaurante y su cliente un chef. El restaurante debe ser un espacio de trabajo el cual inspire al propietario a seguir con su creatividad y gusto hacia la cocina. Creando un espacio en el cual pueda identificarse tanto su comida como él en sí.

Funcionalidad vs Estética:

El diseño de un restaurante es una de las metas de diseño donde más se ve influenciado el **equilibrio entre funcionalidad y estética**. Debido a que existe muchísima competencia entre restaurante y restaurante, por el estilo de comida, entorno o incluso target. Que el diseño interior llegaría a ser un valor agregado para poderse diferenciar de la competencia.

Un restaurante funcional llegaría a ser un espacio óptimo y eficaz. En el cuál cumpla con un 70% de servicio a la mesa y 30% de espacio de trabajo.

“Un restaurante debe ser un espacio el cual requiera funcionalidades claras, planificadas y en las que el diseño contribuya a optimizarlas.” (Spiegato 2021)

Estos llegarían a ser los puntos esenciales para el diseño de un restaurante:

- *Platos que deben salir por un determinado lugar perfectamente accesible y con comodidad.*
- *Desplazamientos que deben acortarse en la medida de lo posible.*
- *Zonas necesariamente ocultas y zonas transparentes, zonas íntimas, zonas públicas.*
- *Timbres, cámaras, alacenas y otros muebles cómodos y funcionales.*
- *Suelos y mobiliario con el tacto adecuado.*
- *Iluminación de foco, iluminación de ambiente, iluminación indirecta.*
- *Optimización y versatilidad de sala y mesas.*

(Spiegato 2021)

Intimidad del Espacio:

Es labor del interiorista conseguir otorgar intimidad a las mesas a través del diseño sin que el número de mesas y/o comensales por turno del restaurante se resienta. Es importante tener diferentes niveles de privacidad en el restaurante, debido a que así se ofrece diferentes experiencias a los comensales dependiendo a su necesidad.

¿Cómo diseñar un mercado de abastos minoristas?

Nuestro Market contará con la venta de productos secos y semi-húmedos, los cuales son:

Semi-Húmedos:

- Tomate
- Cebolla
- Pimiento
- Espárrago
- Lechugas
- Brócoli
- Zanahoria
- Papa
- Yuca
- Manzana
- Naranja
- Uvas
- Fresas
- Papaya
- Sandía
- Melón
- Calabaza
- Peras

Secos (granos)

- Lenteja
- Maíz
- Arroz
- Harina
- Trigo
- Café
- Avena
- Quinoa
- Arroz Negro
- Canguil
- Arroz Integral
- Frejol Rojo
- Frejol Negro
- Frejol Blanco
- Garbanzo

Componentes y Requerimientos mínimos***Área de comercialización***

Según el Artículo 10 de Requerimientos Mínimos para el diseño de espacios de comercialización existe un sistema de categorización en la cual divide los diferentes tipos de comida o productos que se venderá en el establecimiento, las cuáles llegan a ser:

- *Puestos húmedos:* para el comercio de productos que requieren agua y refrigeración como carnes (de todo tipo), pescados, especerías y alimentos preparados.
- *Puestos semi-húmedos:* para el comercio de productos que requieran agua, como vegetales y frutas.
- *Puestos secos:* para el comercio de productos envasados o a granel, que por sus características no requieren de agua, como abarrotos, y otros tradicionales no comestibles de consumo directo.
- *Servicios higiénicos para clientes:* los cuales deberán establecerse de manera estratégica debiendo ser segregados por género. (CDN.gob, 2011)

Área de abastecimiento, control y despacho

Si se desea crear un espacio gastronómico con más de una experiencia dentro de un mismo establecimiento es necesario que cada experiencia que éste llegue a tener, cuente con un área de almacenamiento propio el cual cuente con un área de refrigeración y esté ubicado en un área estratégica para abastecimiento el cuál tenga una calle accesible.

- *Áreas de almacenamiento o depósito*

Espacio el cual almacenes puedan abastecerse de productos y además donde los comerciantes pueden guardar productos no perecederos. (CDN.gob, 2011)

- *Área de refrigeración*

Lugar en donde se ubica un sistema de frigorífico (cámaras de refrigeración y/o frigoríficas) para la conservación de productos húmedos o perecedero que son comercializados en el mercado de abastos. El diseño de este lugar debe contar con la posibilidad de tratamiento diferenciado de temperatura según tipo de producto. El diseño deberá considerar aspectos climáticos específicos de la localidad. Los mercados de categoría 1 y 2 están exentos de dicha área, siempre y cuando siempre y

cuando se garantice la cadena de frío dentro de los puestos que comercializan productos húmedos, sin alterar la funcionalidad del mismo. (CDN.gob, 2011)

- **Patio de descarga:** este llega a ser un punto ciego para el cliente, en el cual los propietarios puedan abastecerse de la mercadería en el área del mercado. El acceso a esta área deberá tener una solución vial que no afecte con el libre tránsito de vehículos y deberá tener un horario establecido por la administración del mercado.
- **Área de control de calidad:** Este espacio llega a ser un área en la cuál se pueda revisar el estado del producto que se va a poner a la venta. Este espacio deberá tener una buena iluminación y estar ubicado en un espacio que no estorbe y sea armonioso debido al tiempo de revisión.

Criterios para el diseño arquitectónico

- La superficie mínima para un mercado de abastos minorista, se establecerá por la sumatoria entre el área de comercialización, en base al número de puestos mínimos, más las diversas áreas comunes y el área de circulación. (CDN.gob, 2011)
- El área de circulación interna dentro de un mercado minorista debe representar como mínimo el 40% del área de comercialización debido a que de esa forma el cliente podrá observar con mayor claridad los productos en percha.
- *Circulaciones*

Pasillos donde se exhiba mercadería, pasadizos entre estación y estación o circulación general independientemente de lo que calcule, el ancho mínimo debe ser de al menos 2,40 m para dejar puntos ciegos. Los pasillos principales deberán tener un ancho mínimo de 3,00 m, ya que, esto permitirá visualizar los productos preferenciales expuestos de una forma jerárquica. Los pisos estarán diseñados e inclinados para que los líquidos puedan fluir por el desagüe sin formar un charco, y sean de fácil limpieza y además de que este deberá ser de un material antideslizante para evitar posibles accidentes.

Acceso

Debe existir dos estilos de acceso, uno público, otro exclusivo para personal y uno de abastecimiento

- Se debe considerar un acceso exclusivo para abastecimiento mediante camiones, el cual evite un impacto vial producido por este tipo de vehículos.
- Deberá contar con un acceso diferenciado para el ingreso del público y productos del mercado para que no exista una interferencia exterior entre cliente y producto para que de tal forma no exista problemas de acceso o manipulación innecesaria de terceros.

¿Qué es una escuela culinaria?

En una escuela culinaria se estudia una amplia gama de temas para poder llegar a tener un conocimiento detallado acerca de técnicas, recetas o incluso sobre la materia prima en sí. Cada clase llega a ser de gran importancia ya que así el estudiante pueda llegar a identificar que clase de chef quiere llegar a ser. El mayor objetivo de este instituto es formar a un cocinero a que pueda desempeñarse con éxito dentro de una cocina profesional (Spiegato 2021)

¿Qué tipo de curso se ofrecerá?

Habrán dos tipos de cursos los cuáles serán: Clase Práctica y Auditorio

Curso de Duración Prolongada

En esta clase, se trabajará durante dos semanas, donde se aprenderá desde la organización de las comidas semanales, a cómo aprovechar todos los alimentos que encontramos en la nevera o perderle el miedo a cocinar sin seguir una receta. Donde se brindará un libro de recetas y además se trabajará en el *Teaching Kitchen* de manera práctica donde los estudiantes podrán cocinar con el chef.

Curso de Duración Corta

Por otro lado, esta clase tendrá una duración de 5 días, donde se les brindará un menú de recetas y cómo llega a ser el proceso de preparación de dos platos en el Demonstration Kitchen donde podrán observar el proceso de cómo cocinar estos platos.

¿Qué contiene una escuela culinaria?

Una escuela culinaria contiene tres espacios específicos fundamentales para el proceso de enseñanza: Auditorio, Clase de Cocina Práctica y Meeting Room

Auditorio o Demonstration Kitchen

El auditorio contará con una cocina de demostración para el profesor que contendrá: hornillas a gas más lavadero, además de su área de refrigeración/congelador y display table. Mientras que los estudiantes observan y toman notas desde sus asientos, donde pueden haber +10 oyentes.

Clase de Cocina Práctica

Ésta es el aula práctica, donde habrá estaciones de trabajo tanto para estudiantes como para el chef. Donde además de ver como prepara los alimentos el chef, los estudiantes pueden hacerlo al mismo tiempo. Igualmente se incluirá su área de refrigeración/congelador y mesa de apoyo.

Meeting Room

Este llega a ser un espacio de reuniones para la planificación de actividades de los chefs/profesores. Espacio que será únicamente para los docentes.

BIBLIOGRAFÍA

Inca Trail Machu Picchu (ed.) (no date) *Los andenes en el Camino Inca, Camino Inca Machu Picchu*. Available at: <https://caminoincamachupicchu.org/andenes-camino-inca/#:~:text=Los%20andenes%20o%20terrazas%20incas,construcciones%20a%20su%20m%C3%A1xima%20expresi%C3%B3n>. (Accessed: 22 May 2023).

MINISTERIO COORDINADOR DE PRODUCCIÓN (ed.) (no date) *Normas Regulatorias para Cadenas de Supermercados y Sus proveedores*. Available at: https://www.nmslaw.com.ec/wp-content/uploads/2017/03/MERCANTI-NORMAS_REGULATORIAS_PARA_CADENAS_DE_SUPERMERCADOS_Y_SUS_PROVEEDORES.pdf (Accessed: 23 May 2023).

Iván Cotado (2018) *Diseño de restaurantes. Manual Básico de interiorismo en restaurantes, Iván Cotado*. Available at: <https://ivancotado.es/disenodeinteriores-interiorismo/comercial/disenoderestaurantes/> (Accessed: 22 May 2023).

Quesada, D. (2021) *Estos son Los Cuatro Materiales Clave para una cocina moderna y funcional, Arquitectura y Diseño*. Available at: https://www.arquitecturaydiseno.es/decoracion/estos-son-cuatro-materiales-clave-para-cocina-moderna-y-funcional_6494 (Accessed: 22 May 2023).

ArchiloversCom, Y.T. (no date) *Segev Kitchen Garden: Yaron Tal, Archilovers*. Available at: <https://www.archilovers.com/projects/164501/segev-kitchen-garden.html> (Accessed: 22 May 2023).

ANEXO A: LÁMINAS DE DESARROLLO



PROPUESTA GENERAL

Se diseñará un espacio gastronómico ubicado en el sector de Cumbayá dentro de la Tejedora.

El proyecto propone brindar un espacio que inspire a la gente a llevar una vida saludable creando espacios sociales, de aprendizaje y de cultura

agri.CULTURE cuenta con 4 áreas construidas, las cuales se dividen de la siguiente manera:

- Área social
- Área de servicio
- Área Comercial
- Área de Aprendizaje



- La Tejedora Distrito Creativo
- Áreas Comerciales
- Áreas Residenciales
- La Tejedora, Distrito Recreativo
 - Zona: Cumbayá
 - Dirección: Av. Oswaldo Guayasamín E5-25, Quito 170157
 - Distrito Creativo
 - Reune más de 50 locales
 - Centro Comercial Alternativo
 - Oficinas y pequeñas fábricas artesanales.
- En sus instalaciones cuentan con ocho restaurantes, dos restos bares, pastelería y una heladería.

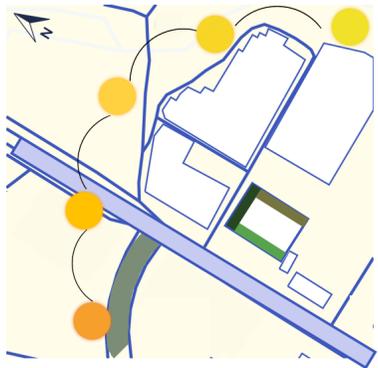
UBICACIÓN



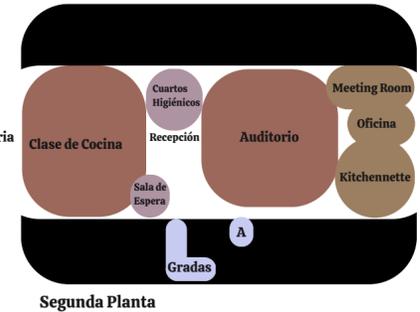
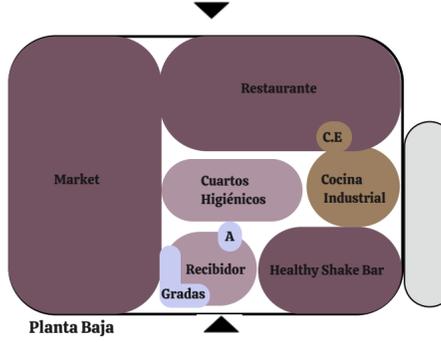
ANÁLISIS DE UBICACIÓN



ASOLEAMIENTO



ZONIFICACIÓN



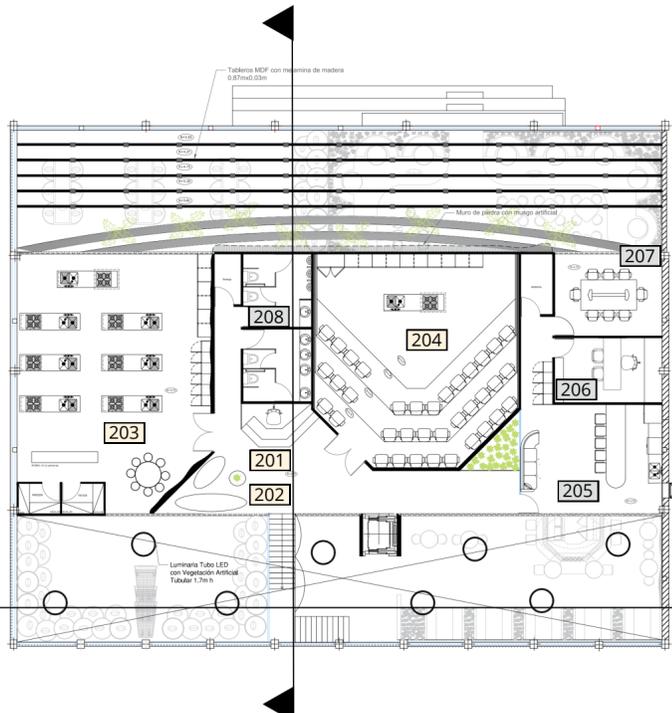
- Área de Servicio
- Área Complementaria
- Área de Uso Público
- Área Privada
- Gradas y Ascensor
- Área de Personal y Abastecimiento
- Área Complementaria
- Área de Uso Público
- Área Privada
- Gradas y Ascensor
- Área de Servicio
- Área Complementaria
- Área de Uso
- Área Privada
- Gradas y Ascensor

PLANO MOBILIARIO PRIMERA PLANTA



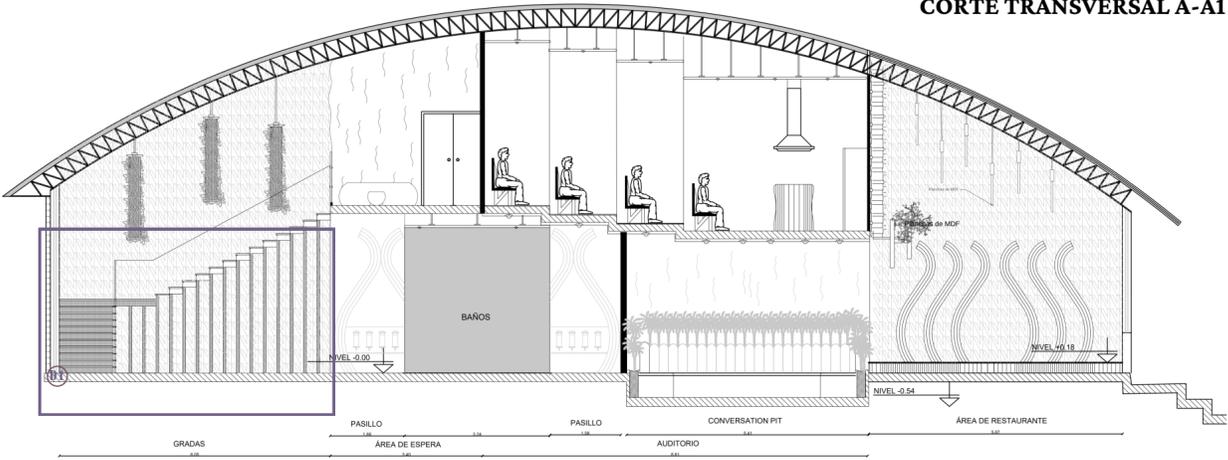
PLANO MOBILIARIO	
101	Cocina Industrial
102	Barra de Ensalada
103	Exhibidor de Comida
104	Comedor Restaurante
105	Conversation Pit
106	Área de Personal
107	Cuarto de Basura
108	Bodega de Limpieza
109	Cuarto de Abastecimiento Bar/Restaurante
110	Cuarto de Abastecimiento Escuela Culinaria
111	Cuarto de Abastecimiento Market
112	Oficina
113	Barra de Bar
114	Mesas
115	Recibidor + Counter
116	Ascensor
117	Cajero
118	Sección carrito de compra
119	Dispensador
120	Exhibidor de producto
121	Baños H/M personas con discapacidad

PLANO MOBILIARIO SEGUNDA PLANTA

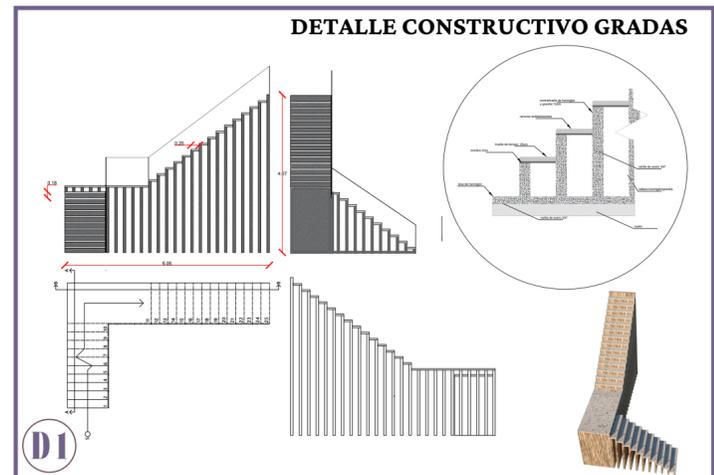


PLANO MOBILIARIO	
201	Counter
202	Sala de Espera
203	Clase de Cocina 1
204	Auditorio
205	Kitchennette
206	Oficina
207	Meeting Room
208	Baños H/M personas con discapacidad

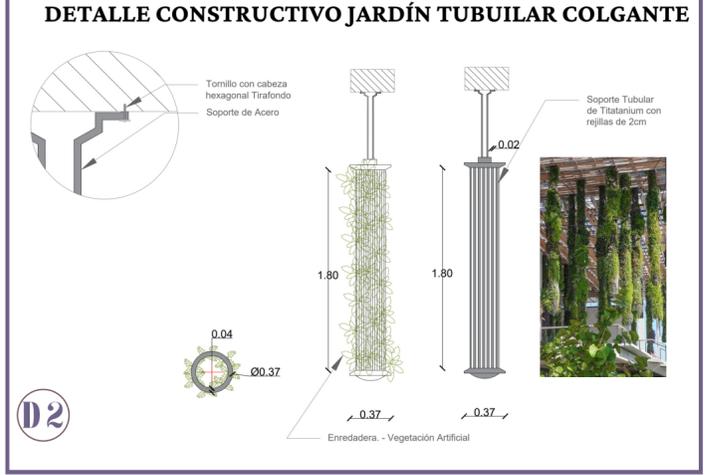
CORTE TRANSVERSAL A-A1



DETALLE CONSTRUCTIVO GRADAS



DETALLE CONSTRUCTIVO JARDÍN TUBULAR COLGANTE



CORTE LONGITUDINAL B-B1

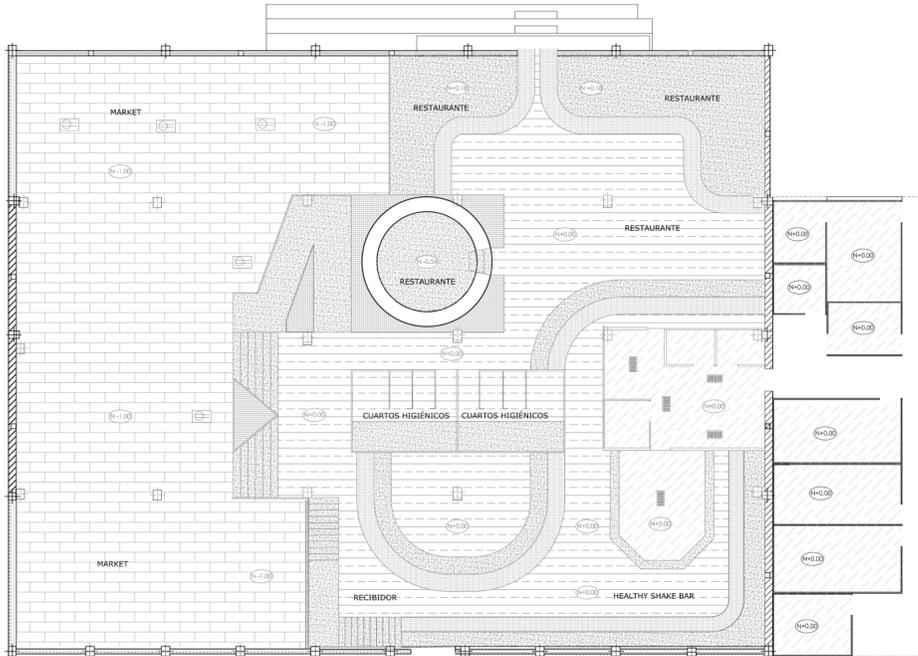


ANEXO B: LÁMINAS DE DESARROLLO

RENDER BAR



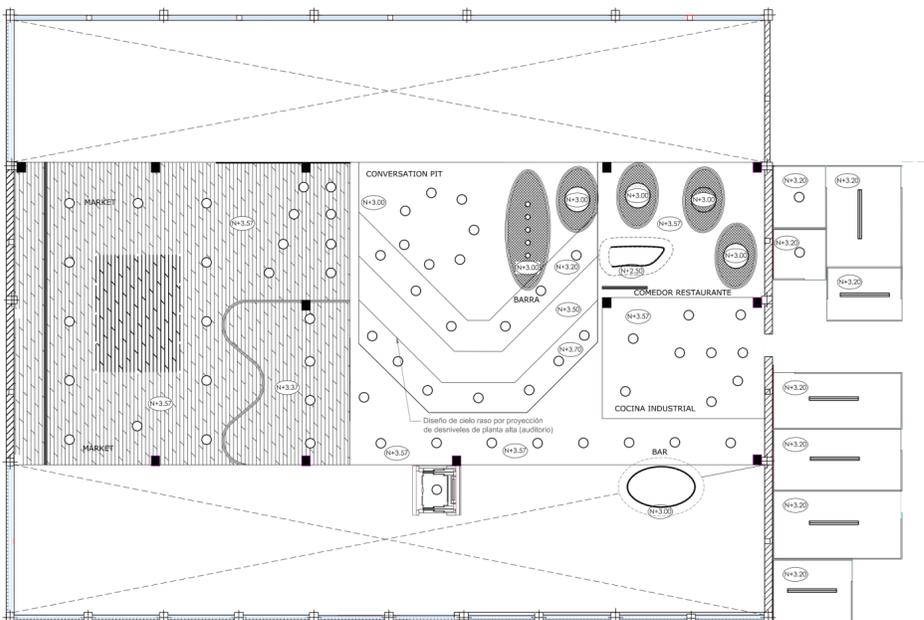
Hormigón con guijarros sobrepuestos tonos de beige
 Microcemento Blanco Pulido
 Cerámica con textura tonos de cafés 2mx2m
 Terrazo tonos de beige y blanco modular 60cmx120cm
 Celosía de Terracota



LEYENDA PISOS	
Simbología	Descripción
A	Piso con Resina Epóxica Antideslizante encima de Cemento pulido
B	Terrazo tonos de beige y blanco modular 60cmx1.2m
C	Hormigón con Guijarros sobrepuestos tonos de beige
	Área de vegetación natural. Superficie con tierra
	Tomacorriente de piso
D	Microcemento Blanco Pulido
	Rejillas de acero inoxidable 60cmx30cm
E	Porcelanato Símil Madera Austral Beige 1.2mx0.40m



PLANO CIELO RASO PRIMERA PLANTA



LEYENDA CIELO RASO	
Simbología	Descripción
A	Revestimiento cielo raso laminado de madera pelikano
B	Gypsum

LEYENDA ILUMINACIÓN	
Simbología	Descripción
1	Cinta LED 4000K 300lux Dual-Color extrusion tube
2	Ojo de Buey LED 12W Integrado Redondo Tubular 220V 3500K
3	Sostenedor de luminaria y vegetación con malla de alambre de cobre de 5mm y ratán
4	Lámpara de tubo LED TUBI LED 18W NW 3500K



RENDER RESTAURANTE "GERMINATION SEED"



Terrazo tonos de beige y blanco modular 60cmx120cm
 Hormigón texturado
 Microcemento Blanco Pulido
 Hormigón con guijarros sobrepuestos tonos de beige
 Lámina de acero con simulación a cobre golpeado 3mx3m
 Vidrio Templado de 4mm

RENDER MARKET "HARVESTING MARKET"

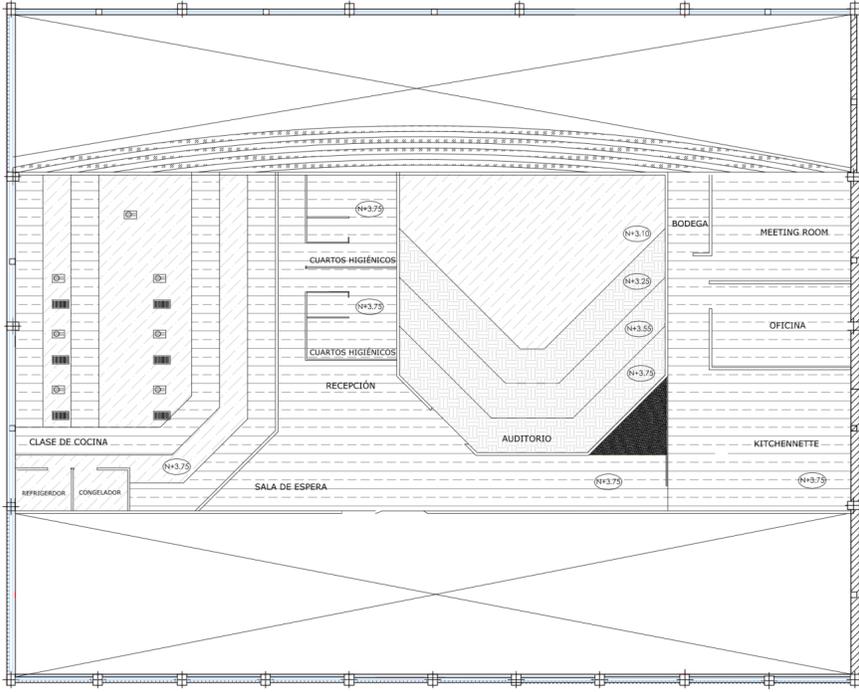


Hormigón texturado
 Ojo de Buey LED 12W Redondo Tubular 220V 3500K
 Láminas de MDP con Revestimiento madera
 Lámina de acero con simulación a cobre golpeado 3mx3m
 Vidrio Templado de 4mm
 Terrazo tonos de beige y blanco modular 60cmx120cm
 Microcemento Blanco Pulido
 Hormigón con guijarros sobrepuestos tonos de beige

ANEXO C: LÁMINAS DE DESARROLLO

PLANO PISOS SEGUNDA PLANTA

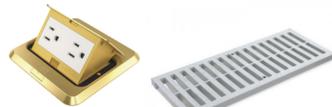
RENDER AUDITORIO SEGUNDA PLANTA



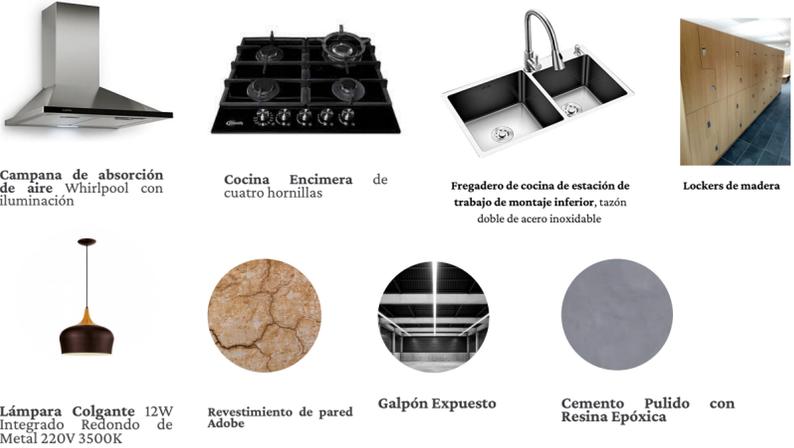
LEYENDA PISOS	
Simbología	Descripción
A	Piso con Resina Epóxica Antideslizante encima de Cemento pulido
B	Alfombra de Alto Tránsito Diseño Especial Firenze
C	Tomacorriente de piso
D	Microcemento Blanco Pulido



A B C D

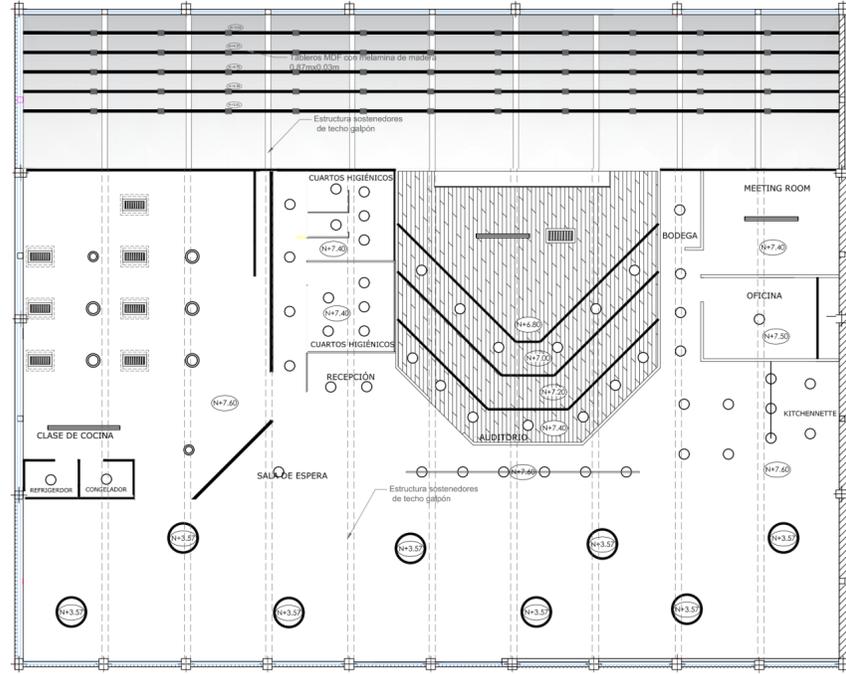


RENDER CLASE DE COCINA



LEYENDA CIELO RASO	
Simbología	Descripción
A	Revestimiento cielo raso laminado de madera amarú pelikano
B	Techo de galpón pintado de negro
C	Marquesina de polipropileno en arco

LEYENDA ILUMINACIÓN	
Simbología	Descripción
1	Cinta LED 4000K 300lux Dual-Color extrusion tube
2	Luminaria de Plafón Colgante Luces 200lux LED 4000K
3	6 Spots dirigibles de riel LED 3500K
4	Lámpara de tubo LED TUBI LED 18W NW 3500K
5	Riel de 3 Spots de luz con carcasa dorada LED 3500K
6	Campana absorción de aire whirlpool con iluminación
7	Luminaria Tubo LED con Vegetación Artificial Tubular 1.7m h
8	Ojo de Buey con carcasa sobrepuesta



3 4 5 6 7 8

PLANO CIELO RASO SEGUNDA PLANTA

- Restaurante**
- Cocina Interna
 - Cocina Fría Externa
 - Mesas
 - Cocina Fría
 - Cocina Caliente
 - Bodega No Percibibles
 - Barra de Ensalada
 - Y ver como preparan tu plato
 - Mesas Privadas
 - Semi Privadas
 - Públicas
 - Área de Lavado/Cortado/Portionado
 - Área Platos listos
 - Área de Personal
 - Bodega de Limpieza
 - Cuarto de Basura
 - Oficina
 - Cuarto de Abastecimiento

- Cocina Industrial**
- Refrigerador/Congelador
 - Área de Lavado
 - Barra
 - Productos Líquidos
 - Productos Sólidos
 - Lavado de Copas
 - Lavado de Licuadoras
 - Barra de trabajo
 - Barra de uso para Cliente

- Escuela Culinaria**
- Teaching Kitchen
 - Auditorio
 - Meeting Room
 - Oficina
 - Área para docentes
 - Estación de Trabajo Profesor
 - Estación de Trabajo Alumnos
 - Refrigerador/Congelador
 - Barra de Apoyo
 - Estantería
 - Comedor
 - Estación de Trabajo Profesor
 - Refrigerador/Congelador
 - Barra de Apoyo
 - Sillas
 - Pizarra
 - Mesa de Reunión
 - Pizarra
 - Eseritorio
 - Estantería
 - Kitchennette
 - Lockers
 - Bodega
 - Montacargas

- Market**
- Productos Semi Húmedos
 - Productos Secos
 - Cajeros
 - Estanterías a nivel de la vista para vegetales y frutas
 - Contenedores de Acrílicos para Semillas/Granos
 - Con mostradores de productos