

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño de Interiores.

Centro de Innovación Culnaria: Flujos de Memoria en barrio el Placer

Ana Camila Mora Jaramillo

Arquitectura

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Arquitecta

Quito, 08 de mayo de 2025

**Universidad San Francisco de Quito USFQ
Colegio de Arquitectura y Diseño Interior**

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**Centro de Innovación Culinaria: Flujos de Memoria en el barrio el Placer
Ana Camila Mora Jaramillo**

Nombre del profesor, título académico

Felipe Palacios, arquitecto

Quito, 08 de mayo de 2025

© 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: Ana Camila Mora Jaramillo

Código: 00212854

Cédula de identidad: 1720437860

Lugar y fecha:

Quito, 08 de mayo de 2025

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UNPUBLISHED DOCUMENT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

Centro de Innovación Culinaria: Flujos de Memoria, en El Placer

Esta tesis propone un enfoque arquitectónico que promueve el bienestar integral mediante la integración del agua como elemento funcional, sensorial y simbólico en el diseño. El proyecto se sitúa en la planta de tratamiento de agua del barrio El Placer, en Quito, un espacio cargado de historia con conexión visual al Centro Histórico. A través de la creación de un centro de aprendizaje y escuela culinaria, se busca preservar y transformar la gastronomía quiteña desde una perspectiva de alta cocina e innovación, fomentando la economía circular local, el comercio justo y el desarrollo sostenible. Inspirado en las ideas de Carolyn Shields y el movimiento “farm-to-table” de Dan Barber, el diseño se concibe como una superposición de capas y flujos que articulan relaciones entre tradición, paisaje y técnica culinaria. En diálogo con el entorno urbano y natural, el proyecto plantea una solución arquitectónica interdisciplinaria que responde a problemáticas contemporáneas como la pérdida de identidad cultural, la degradación ambiental y la desconexión con los ciclos naturales, fortaleciendo la conexión entre gastronomía, arquitectura y territorio.

Palabras clave

1. **Innovación culinaria**
2. **Sostenibilidad**
3. **Agua**
4. **Identidad cultural**
5. **Arquitectura sensorial**
6. **Economía circular**
7. **Alta cocina**

8. **Gastronomía quiteña**
9. **Recuperación del territorio**
10. **Bienestar integral**

ABSTRACT

Culinary Innovation Center: Flows of Memory, in El Placer
 This thesis proposes an architectural approach that promotes holistic well-being through the integration of water as a functional, sensory, and symbolic design element. The project is located at the former water treatment plant in the El Placer neighborhood of Quito, a site rich in history with a visual connection to the Historic Center. The goal is to create a learning center and culinary school that both preserve and elevate traditional Quiteño gastronomy through haute cuisine and culinary innovation, while fostering the local circular economy, fair trade, and sustainable development. Inspired by Bernard Tschumi's theoretical framework and Dan Barber's "farm-to-table" philosophy, the design is conceived as a layering of systems and flows that articulate relationships between tradition, landscape, and culinary technique. In dialogue with the urban and natural context, the project offers an interdisciplinary architectural solution to contemporary challenges such as cultural identity loss, environmental degradation, and disconnection from natural cycles, strengthening the bond between gastronomy, architecture, and territory.

Keywords

1. Culinary innovation
2. Sustainability
3. Water
4. Cultural identity
5. Sensory architecture
6. Circular economy
7. Haute cuisine

8. Quiteño gastronomy

9. Territorial recovery

10. Holistic well-being

CONTENIDO

RESUMEN	5
Palabras clave	5
ABSTRACT	6
Introducción:.....	9
Definición:.....	9
Hipótesis:.....	10
Relevancia del Proyecto:.....	10
DIAGNÓSTICO DE QUITO	10
Relación con Áreas Verdes.....	10
Datos Demográfico y Actitud Urbana	10
Dinámica económica en el Centro Histórico de Quito	11
Comercio informal.....	11
Empleo formal y subempleo.....	12
Dinámica poblacional y laboral	12
Esfuerzos de regulación	12
La gastronomía y su impacto económico	12
Turismo y patrimonio culinario en el Centro Histórico	12
ANÁLISIS DE SITIO	14
Historia de las Plantas de Tratamiento de Agua en el Placer	15
MARCO TEÓRICO	16
Teoría:.....	16
Metodologías educativas aplicadas a la innovación culinaria	21
Diseño de cocinas	21
REFERENTES ARQUITECTÓNICOS.....	24
Ecosistema lche:.....	24
GOe:.....	26
DESARROLLO CONCEPTUAL DEL PROYECTUAL	27
Flujos de Memoria: Un Recorrido Arquitectónico entre Pasado y Presente	28

Fachadas y Materialidad: Diálogo entre Historia y Modernidad	29
Patios y Espacios Verdes: Conectores Urbanos Sostenibles	29
Ciclo de Sostenibilidad: Producción, Innovación y Socialización	29
Propuesta para la distribución de espacios en un centro de innovación culinaria.	30
Programa arquitectónico y estrategias de diseño.	31
Estrategia formal y material.....	33
Estrategias Funcionales	35
Anteproyecto arquitectónico/ Planos	36
CONCLUSIONES	39
BIBLIOGRAFÍA	40
ANEXOS	43
Anexo A: Maquetas de Proceso	43
Anexo B: Planimetría adicional	50

TABLA DE FIGURAS

Figura 1: Análisis del CHQ, elaboración propia.....	13
Figura 2: Análisis del barrio el placer. Elaboración propia.....	14
Figura 3: Línea del tiempo del barrio el Placer. Elaboración propia.....	16
Figura 4: Diagrama Attention Restoration Theory. Elaboración propia.	19
Figura 5: Diagramas Ecosistema Iche. Mora (2021).....	26
Figura 6: SECCIÓN GOE.BIG,2021.....	26
Figura 7: Diagramas de concepto Flujos de Memoria. Elaboración propia	27
Figura 8: Conceptos Paralelos Flujos de Memoria. Elaboración propia.	28
Figura 9: Fachada principal. Eleboración propia.....	29
Figura 10: Patio central cocinas. Elaboración propia.	29
Figura 11: Plan de agricultura y cocina ancestral. Elaboración propia.	30
Figura 12: Diagrama de implantación. Elaboración propia.....	31
Figura 13. Diagramas de Partido. Elaboración propia.	33
Figura 14. Planta baja/ Gastro hall. Elaboración propia.	34
Figura 15: Isonometría /Muros escultóricos. Elaboración propia.....	34
Figura 16: Planta baja, planimetría. Elaboración propia.	37
Figura 17: Planta 1, Planimetría. Elaboración propia.....	37
Figura 18: Planta 2, planimetría. Elaboración propia	38
Figura 19: Corte fugado, planimetría. Elaboración propia.	38
Figura 20: Subsuelos, planimetría. Elaboración propia.....	39

Introducción:

La ciudad, a través del bienestar de sus habitantes, se entiende como un sistema que integra la calidad de sus espacios públicos, los equipamientos disponibles y las interacciones entre sus componentes culturales y naturales. En el caso de Quito, el Centro Histórico se posiciona como el corazón de la ciudad y un ícono de identidad patrimonial y cultural. Sin embargo, este espacio enfrenta retos que comprometen la calidad de vida de sus habitantes: el abandono de actividades tradicionales, el deterioro de su economía local, y la falta de espacios que impulsen el desarrollo social y económico de la comunidad.

El Centro Histórico de Quito, reconocido como uno de los conjuntos urbanos mejor conservados de América Latina y declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1978, encierra un valioso legado cultural y arquitectónico. Sin embargo, a pesar de su importancia histórica, no genera un bienestar pleno para sus habitantes. En este contexto, surge la necesidad de revitalizar este espacio mediante un enfoque que combine la innovación culinaria, el espacio público y una economía circular que revalorice las tradiciones locales.

¿Cómo puede un centro de innovación culinaria contribuir al bienestar de los habitantes del Centro Histórico de Quito? ¿De qué manera la gastronomía puede convertirse en un motor para la revitalización económica y social de este lugar? Estas preguntas guían la reflexión teórica y conceptual de esta investigación.

Definición:

Según la definición de la Organización Mundial de la Salud (2001), el bienestar implica "un estado de satisfacción y equilibrio en el que se combinan la salud física, mental y social, y que permite a las personas realizar su potencial y llevar una vida plena". Desde esta perspectiva, el proyecto propone analizar cómo un centro de innovación culinaria puede convertirse en un eje que fomente no solo la preservación de la identidad cultural y gastronómica, sino también la integración social y el fortalecimiento económico del Centro Histórico.

La innovación culinaria, entendida como el proceso de reinterpretar y rediseñar técnicas, recetas y productos para adaptarlos a un contexto contemporáneo, se presenta aquí como una herramienta poderosa para la regeneración de espacios urbanos. Este enfoque promueve una economía circular que no solo reduce desperdicios, sino que también estimula cadenas productivas locales y fomenta el comercio justo.

Hipótesis:

"El diseño de un Centro de Innovación Culinaria en el barrio El Placer, enfocado en la reinterpretación de la cocina quiteña y el fortalecimiento de una economía circular, contribuirá al bienestar de los habitantes del Centro Histórico de Quito. Esta propuesta integrará espacios de aprendizaje, producción y comercio que revaloricen la memoria cultural y generen un impacto positivo en la calidad de vida de la comunidad."

Relevancia del Proyecto:

El Centro de Innovación Culinaria plantea una solución integral a los retos del Centro Histórico. Mediante la creación de espacios de aprendizaje y producción, se busca:

- **Revitalizar la economía local:** Impulsando el comercio justo y la producción sostenible.
- **Reforzar la identidad cultural:** Recuperando la cocina quiteña como un motor de desarrollo.
- **Fomentar el bienestar comunitario:** Generando espacios de encuentro, aprendizaje y participación social.

DIAGNÓSTICO DE QUITO

Relación con Áreas Verdes

Como indican las estadísticas del Centro Histórico de Quito, el área cuenta con tan solo 9,68 m² de verde urbano accesible por habitante, cifra que está muy por debajo del estándar deseado de 14 m² por habitante (AEUB, 2015). El 86% de la población local considera insuficientes estos espacios verdes, lo que agrava la percepción de carencia de áreas recreativas accesibles. A pesar de la proximidad de zonas verdes como el Panecillo y el parque Itchimbia, su acceso es complicado debido a la accidentada topografía del territorio (AEUB, 2015).

Datos Demográfico y Actitud Urbana

Desde el punto de vista demográfico, el Centro Histórico ha experimentado una alarmante disminución poblacional. En 1990, contaba con 58.300 habitantes, cifra que cayó a 40.587 en 2010, con una proyección de apenas 36.610 en 2014, lo que representa un decrecimiento del 2.5% anual. La población residente se caracteriza por un alto porcentaje de adultos (28% entre 36 y 64 años), y un 8% mayor de 65 años

La población del Centro Histórico es heterogénea, y en esa diversidad radica su fortaleza. Los residentes, empleados y estudiantes son actores sociales patrimoniales del centro, ya que su presencia permite que este sea un espacio con vida. Como portadores de memoria

y saberes, los habitantes difunden su experiencia cotidiana a nuevas generaciones, fortaleciendo la identidad cultural del lugar. Adicionalmente, los turistas nacionales y extranjeros, aunque menos numerosos, también contribuyen a la dinámica del Centro Histórico.

En 2008, la Iglesia de la Compañía de Jesús recibió 157,359 visitantes: 91,866 extranjeros, 42,435 turistas nacionales y 23,435 visitas de otro tipo. Sin embargo, entre los 300,000 visitantes diarios que acuden al centro por diversos motivos, los turistas representan un porcentaje menor. Esto indica que el turismo extranjero no ha modificado significativamente la vida cotidiana del centro, siendo el turismo nacional y la población flotante los principales dinamizadores de la economía local.

El comercio y los servicios turísticos han evolucionado para adaptarse a las demandas de la población flotante y los visitantes. La red de comercios, compuesta principalmente por restaurantes y hoteles, ha adoptado estrategias como la capacitación en servicio al cliente y la alusión a la antigüedad de los locales para fortalecer su imagen corporativa. Mientras los restaurantes tradicionales mantienen su especialidad y adaptan su decoración para competir con los locales más nuevos, los mercados y comedores populares continúan ofreciendo opciones accesibles, frecuentadas por residentes y empleados.

Por otro lado, de acuerdo con el Plan Estratégico de Turismo actualizado en 2023, una de las mayores debilidades del turismo en Quito es la "inexistente estrategia de comunicación promocional e institucional interna y externa" (Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico- Quito Turismo, 2022, p. 22). Esto evidencia la necesidad urgente de implementar medidas que fortalezcan la difusión y promoción del Centro Histórico como un destino atractivo. Según Guillermo Almeida, Guía Nacional de Turismo de Ecuador, la oferta turística del Centro Histórico permanece en una "zona de confort" que no busca innovar ni experimentar con nuevos productos (comunicación personal, 19 de febrero de 2024). Esta situación, sumada a las problemáticas previamente mencionadas, debilita la gestión turística, la economía local y la utilización óptima de los recursos del Centro Histórico.

Dinámica económica en el Centro Histórico de Quito

El Centro Histórico de Quito es un espacio vibrante que alberga diversas actividades económicas, tanto formales como informales, reflejando la complejidad y riqueza cultural de la ciudad. A continuación, se presenta un análisis basado en datos recientes sobre el entorno laboral y comercial de esta emblemática área.

Comercio informal

En 2022, se estimó la presencia de aproximadamente **17.043 vendedores informales** en el espacio público de Quito, de los cuales **13.000 operaban en el Centro Histórico**. Sin embargo, solo entre 900 y 1.000 de ellos estaban regularizados (La Hora). Este comercio se convierte en una alternativa para muchas personas que enfrentan condiciones

económicas difíciles, ya que los ingresos mensuales de la mayoría no superan los **90 dólares** (Primicias).

Empleo formal y subempleo

En Quito, el mercado laboral presenta desafíos significativos. La tasa de desempleo en la ciudad es del **8,9%**, la más alta entre las principales ciudades del país (CCQ). Además, el **15,1% de la población** de Quito se encontraba subempleada en 2024, lo que ha impulsado el aumento del comercio informal en áreas como el Centro Histórico (El Comercio).

Dinámica poblacional y laboral

La población residente en el Centro Histórico ha disminuido notablemente en las últimas décadas, pasando de **58.300 habitantes** a cifras menores, lo que ha modificado la dinámica laboral y comercial en la zona (Municipio de Quito). A pesar de ello, el área mantiene una gran diversidad de actividades económicas, que incluyen turismo, artesanías y cultura, generando empleo tanto formal como informal.

Esfuerzos de regulación

En 2024, el municipio emitió **5.534 permisos** para vendedores en el espacio público como parte de un esfuerzo por regularizar el comercio autónomo y mejorar las condiciones laborales (La Hora).

La gastronomía y su impacto económico

El sector de servicios de comida es clave para la economía de Quito. Según el Ministerio de Turismo de Ecuador, en 2019 existían **16.443 establecimientos** de servicios de alimentos en el país, de los cuales el **92,68%** eran restaurantes, cafeterías y fuentes de soda (Dialnet). En ese mismo año, la provincia de Pichincha concentró **3.807 establecimientos de alimentos y bebidas**, destacando la importancia de Quito en este sector (Dialnet).

El empleo en los servicios de comida también ha sido significativo. En 2019, se registraron **62.377 empleados** en este sector a nivel nacional, aunque esto representó una disminución del 30,5% respecto al año anterior (Dialnet). Para julio de 2023, el sector empleaba a **636.125 personas** en Ecuador (Revista Gestión).

Turismo y patrimonio culinario en el Centro Histórico

El Centro Histórico es un núcleo turístico y cultural de gran relevancia. En esta área se encuentran **54 hoteles y hostales** y **393 restaurantes y cafeterías** (Expreso). Según el

Ministerio de Turismo (2020), el **61% de los turistas** en Quito visitan el Centro Histórico, donde la actividad gastronómica representa el **79,2%** de los servicios ofrecidos (Mintur, 2020). Además, el **56,9% de los establecimientos emblemáticos alimentarios del cantón Quito** se concentran en esta zona (INPC, 2017).

El patrimonio culinario de Quito está profundamente ligado a la nostalgia y la memoria cultural. Los establecimientos emblemáticos del Centro Histórico no solo preservan las tradiciones culinarias, sino que también son espacios donde convergen generaciones, proyectando el pasado y el futuro de la cocina tradicional (Sosa-Sosa & Thomé-Ortiz, 2021). Estos lugares ofrecen un ambiente familiar, una arquitectura histórica y un trato cordial, estimulando la memoria cultural de los visitantes.

El Centro Histórico de Quito es un espacio donde convergen el patrimonio, la innovación y la economía, generando una sinergia que impacta tanto a residentes como a visitantes. La gastronomía, como eje cultural y económico, se posiciona como una herramienta clave para fortalecer la identidad de la ciudad, mejorar las condiciones laborales y promover el desarrollo sostenible.



Figura 1: Análisis del CHQ, elaboración propia.

ANÁLISIS DE SITIO

El barrio El Placer, ubicado en las laderas del centro histórico de Quito, presenta una serie de potencialidades urbanas, culturales y paisajísticas que lo convierten en un punto estratégico para la reactivación del tejido social y patrimonial de la ciudad. Su cercanía al centro histórico le otorga un valor simbólico y funcional, al tiempo que su localización en las faldas del Pichincha permite una relación visual privilegiada con hitos como El Panecillo y el propio centro. Históricamente vinculado al agua, el sector alberga la antigua planta de tratamiento de El Placer, el Museo del Agua y vestigios prehispánicos que reflejan una relación ancestral con el territorio. Estas características hacen del barrio un lugar propicio para propuestas arquitectónicas que articulen memoria, paisaje y bienestar. Además, su cercanía con el mercado San Roque refuerza el potencial económico y cultural del sector, ya que abre la posibilidad de activar una red alimentaria local basada en el comercio justo, la producción sostenible y el intercambio de saberes tradicionales. En este sentido, El Placer no solo es un borde urbano, sino un punto de transición entre lo construido y lo natural, entre la historia y la innovación.

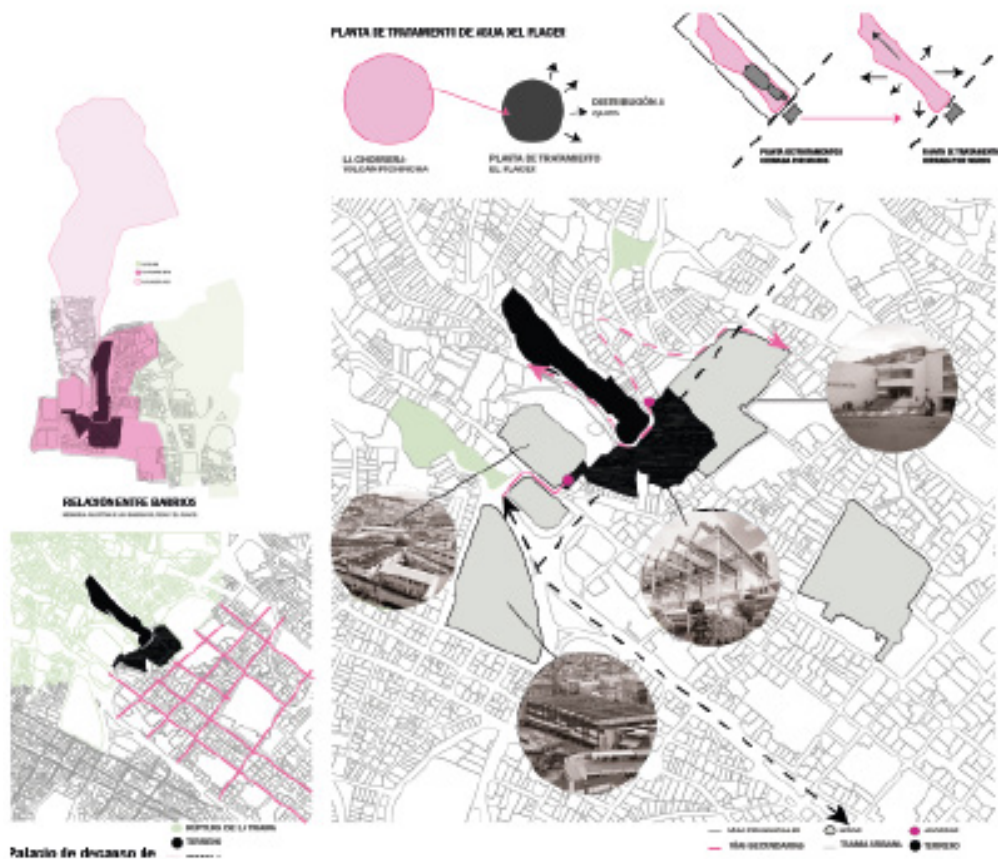


Figura 2: Análisis del barrio el placer. Elaboración propia.

Historia de las Plantas de Tratamiento de Agua en el Placer

La planta de tratamiento de agua en el barrio de ‘El Placer’, inaugurada en 1913, fue la primera en Quito y jugó un papel crucial en la gestión del agua potable de la ciudad. En ese entonces, Quito era mucho más pequeña y concentrada en el centro histórico, y la planta se encargaba de suministrar agua a toda esta área. Lo que distinguía a esta planta era su sistema de captación de agua natural, que aprovechaba una fuente proveniente del Pichincha.

El agua utilizada en la planta provenía de una chorrera natural ubicada en las faldas del volcán Pichincha, una fuente primaria y constante de agua que descendía por las quebradas de la montaña. Esta chorrera no solo abasteció a la planta de tratamiento, sino que también formó parte de la vida cotidiana de los habitantes de Quito y especialmente del barrio ‘El Placer’. Durante mucho tiempo, el agua de esta chorrera fue utilizada por la comunidad para actividades como el lavado de ropa y para los baños públicos.

El proceso de tratamiento en la planta era avanzado para su época. Contaba con un desarenador, que se encargaba de separar residuos sólidos como hojas y piedras del agua, asegurando que el líquido estuviera lo más limpio posible antes de ser distribuido. Los tanques de almacenamiento, que eran estructuras de ladrillo, desempeñaban un papel crucial en la distribución del agua hacia el centro de Quito. Aunque la planta cerró sus operaciones en 1957, su legado sigue presente, ya que parte de los tanques originales aún abastecen al Centro Histórico.

La conexión del barrio con el agua no es casualidad, dado que el Pichincha ha sido siempre una fuente esencial para la ciudad. Su ubicación estratégica y sus abundantes recursos hídricos han alimentado quebradas y chorreras que descendían desde sus laderas, abasteciendo a generaciones de quiteños. Hoy en día, aunque la ciudad cuenta con un sistema de agua potable más extenso y moderno, la fuente original del Pichincha aún suministra agua a una planta ubicada en Toctiuco.

La chorrera del Pichincha y su agua han sido testigos y protagonistas del desarrollo urbano de Quito, desde los tiempos incaicos, con los baños de Huayna Cápac y Atahualpa, hasta el presente, donde la memoria histórica y la conciencia ambiental se entrelazan en lugares como el Yaku Parque Museo del Agua, que mantiene viva la relación entre los quiteños y este recurso vital. (La Hora, 2023).

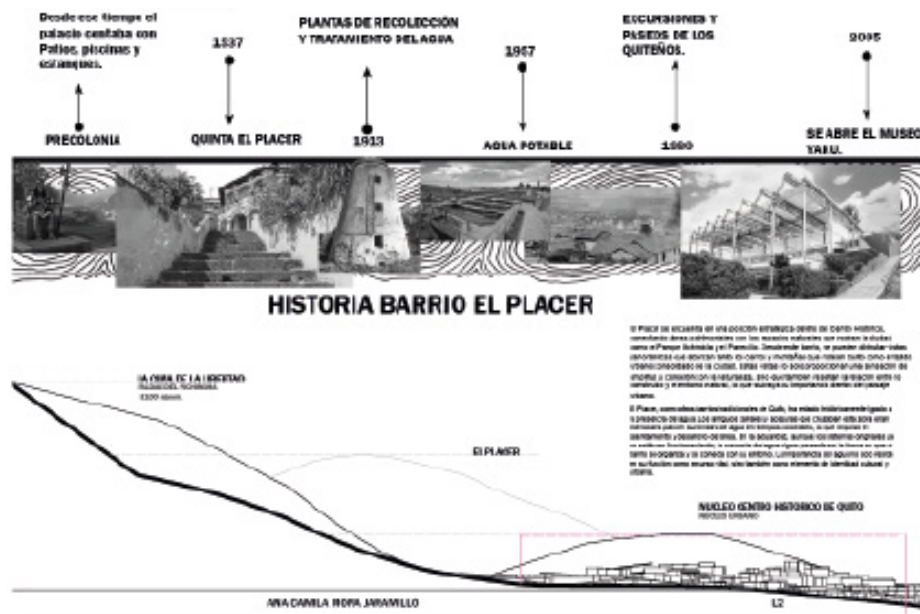


Figura 3: Línea del tiempo del barrio el Placer. Elaboración propia

MARCO TEÓRICO

Teoría:

La arquitectura y el urbanismo contemporáneo han explorado la relación entre el espacio público, la economía local y el bienestar de las comunidades. Diversos enfoques teóricos respaldan la importancia de estas conexiones de forma urbana, psicológica, conceptual y arquitectónica.

Carolyn Shields y "Hungry cities: How food shapes our lives"

Según Steel (2009), la comida funciona como catalizador urbano. La alimentación ha sido históricamente un factor estructurante en la conformación de los asentamientos humanos. En las antiguas civilizaciones, las ciudades surgían en torno a fuentes de agua que aseguraban su fertilidad, subsistencia y desarrollo económico, estableciendo una relación directa entre el entorno natural y la organización del territorio. Carolyn Shields profundiza en esta idea al señalar cómo, en la actualidad, la presencia de los supermercados ha transformado esa relación esencial, desconectando al ser humano de los ciclos naturales y de la experiencia directa con la producción de alimentos. Para Shields, la comida va más allá de la mera satisfacción de necesidades biológicas; se convierte en un catalizador urbano que fortalece la comunidad, genera memoria colectiva y fomenta la experiencia sensorial compartida. Así, la gastronomía recupera su rol como herramienta de cohesión social y de diseño del espacio urbano, capaz de reconectar a las personas con la naturaleza y con su cultura.

Carlos Moreno y la "ciudad de 15 minutos":

Propone la creación de ciudades donde los servicios esenciales estén a corta distancia. En el contexto del Centro Histórico, esto implica integrar espacios para la producción y consumo local, como mercados.

Jane Jacobs y "The Death and Life of Great American Cities":

Enfatiza la importancia de diseñar ciudades que reflejen la vida cotidiana de sus habitantes. El centro de innovación culinaria debe convertirse en un punto de encuentro para la comunidad, uniendo tradición e innovación. Jane Jacobs, en su obra *Muerte y Vida de las Grandes Ciudades* (1961), desafía las teorías urbanísticas tradicionales de mediados del siglo XX, argumentando que las ciudades deben ser vistas como ecosistemas vivos. Defiende la importancia de la diversidad urbana y de la interacción entre distintos usos del suelo, que considera esenciales para la vitalidad de las ciudades. Según Jacobs, las calles y aceras bien diseñadas fomentan la seguridad y la cohesión social, mientras que los parques y espacios públicos vibrantes son fundamentales para la vida comunitaria. Critica los proyectos de renovación urbana de gran escala, como los super bloques, que tienden a aislar a las personas y destruir el tejido social.

Dann Barber y su teoría "Farm to Table"

Plantea la importancia de trabajar en sincronía con la naturaleza a través del movimiento "farm-to-table", utilizando productos de temporada y cultivados de forma sostenible. La alta cocina, según esta perspectiva, no solo demanda tiempo y esfuerzo, sino también un compromiso con la investigación y la relación simbiótica entre el chef, los agricultores y el entorno. "Si no tienes buenos ingredientes, no puedes hacer buena comida, aun cuando poseas las mejores técnicas", destaca esta filosofía, promoviendo un sistema que apoya tanto la calidad del producto como la conservación de espacios abiertos y sostenibles.

Economía circular:

La teoría de la economía circular se centra en reducir el desperdicio y maximizar el uso de los recursos. En el ámbito culinario, esto se traduce en la utilización integral de los ingredientes, el compostaje de residuos y la promoción de cadenas de producción local.

Richard Louv y el diseño biofílico:

Destaca la necesidad de integrar la naturaleza en los espacios urbanos. En el proyecto, la conexión con el entorno natural, como el agua, y el uso de materiales y diseños inspirados en el paisaje local son fundamentales.

Gastronomía y patrimonio:

La cocina es un reflejo de la identidad cultural de una comunidad. Rescatar y reinterpretar recetas tradicionales permite no solo preservar el patrimonio, sino también adaptarlo a las demandas contemporáneas y proyectarlo hacia el futuro.

Psicología ambiental

La psicología ambiental se centra en cómo los espacios físicos influyen en el comportamiento y la salud mental de las personas. Esta disciplina ha demostrado que entornos hostiles o degradados pueden exacerbar problemas de salud mental, mientras que espacios bien diseñados y accesibles pueden fomentar la tranquilidad y la satisfacción. El CHQ, con sus problemas actuales, sirve como un caso de estudio sobre cómo la calidad del espacio público impacta directamente en el bienestar de sus habitantes.

Roger Ulrich: Stress Redduction Theory

Sostiene que la exposición a entornos naturales tiene un impacto positivo en la reducción del estrés en los seres humanos. Según esta teoría, cuando las personas se encuentran en contacto visual con la naturaleza, experimentan una respuesta psicológica y fisiológica que ayuda a disminuir el estrés y mejorar el bienestar emocional.

Ulrich propone que ciertos elementos naturales, como árboles, agua y vegetación, pueden desencadenar una respuesta de relajación, caracterizada por la disminución de la frecuencia cardíaca, la presión arterial y el nivel de cortisol, una hormona relacionada con el estrés. Estos efectos positivos suelen manifestarse rápidamente, en los primeros minutos de exposición a la naturaleza.

Además, la teoría señala que los entornos urbanos o artificiales, que carecen de estos elementos naturales, tienden a no producir el mismo nivel de restauración, e incluso pueden aumentar el estrés. La *Stress Reduction Theory* ha influido en el diseño de espacios públicos, hospitales y otros entornos arquitectónicos, promoviendo la integración de elementos naturales para mejorar la salud y el bienestar de las personas.

Sublime Landscape Theory

La *Sublime Landscape Theory* (Teoría del Paisaje Sublime) se refiere a la capacidad de ciertos paisajes de provocar sentimientos de asombro, grandeza o temor en quienes los contemplan. Esta teoría, desarrollada principalmente en el ámbito estético y filosófico, sostiene que la naturaleza, cuando se presenta en formas vastas, poderosas o salvajes, evoca una experiencia emocional intensa que supera lo cotidiano.

Lo sublime, en este contexto, está asociado con paisajes que transmiten una sensación de inmensidad o poder, como montañas, océanos o tormentas. Estos entornos generan tanto fascinación como una sensación de vulnerabilidad ante la naturaleza. Filósofos como Edmund Burke y Kant exploraron este concepto, señalando que la experiencia de lo sublime tiene un impacto profundo en la mente, confrontando a los seres humanos con su pequeñez en comparación con las fuerzas naturales.

La *Sublime Landscape Theory* ha influido en diversas disciplinas, desde el arte hasta la arquitectura y el diseño de paisajes, al buscar recrear o capturar esa sensación de asombro y reverencia que despiertan ciertos entornos naturales.

Attention Restoration Theory (ART)

La propuesta por Stephen Kaplan y Rachel Kaplan, sugiere que la exposición a la naturaleza ayuda a restaurar la capacidad de atención dirigida, que se ve agotada por las

demandas cognitivas del día a día. Según esta teoría, los entornos naturales ofrecen características que permiten a las personas recuperar su atención de manera efectiva.

La ART identifica cuatro componentes clave en los entornos que facilitan esta restauración:

1. ***Estar lejos (Being Away)***: La naturaleza permite a las personas desconectarse de las fuentes de estrés y distracción de la vida cotidiana.
2. ***Fascinación (Fascination)***: Los elementos naturales, como el movimiento de las hojas o el agua, capturan la atención de manera involuntaria, lo que permite que la mente se recupere.
3. ***Extensión (Extent)***: Los espacios naturales son lo suficientemente complejos y coherentes para ofrecer una experiencia inmersiva.
4. ***Compatibilidad (Compatibility)***: Los entornos naturales satisfacen las necesidades de relajación y recuperación, alineándose con los objetivos de descanso.

La teoría ha sido aplicada en el diseño de parques, jardines terapéuticos y otros espacios públicos, subrayando la importancia de incorporar la naturaleza en áreas urbanas para promover el bienestar cognitivo y emocional.



Figura 4: Diagrama Attention Restoration Theory. Elaboración propia.

Visión de Chefs de la alta cocina

Los chefs reconocidos por la alta cocina e innovación suelen tener una visión única sobre la gastronomía, abordándola no solo como una técnica culinaria, sino también como una forma de arte que refleja la cultura, la identidad y la conexión con el medio ambiente. Aquí hay algunas ideas clave sobre cómo estos chefs perciben la cocina y su relación con el ser humano y el mundo:

1. La Cocina como Arte y Experiencia Sensorial

Chefs como René Redzepi (Noma, Dinamarca) ven la cocina como una forma de arte. Redzepi, pionero de la cocina nórdica, explora los ingredientes locales y naturales de su

entorno para ofrecer una experiencia sensorial completa. Para él, la comida debe conectar a las personas con su entorno natural y cultural, promoviendo una experiencia emocional que va más allá del sabor, incorporando texturas, aromas y presentación visual.

2. Innovación y Ciencia en la Cocina

Ferran Adrià, uno de los chefs más innovadores (El Bulli, España), revoluciona la gastronomía al integrar la ciencia y la tecnología en sus platos. Adrià destaca que la cocina es una disciplina en constante evolución y cree que la creatividad y la experimentación son esenciales para la innovación culinaria. Su trabajo con la cocina molecular y la deconstrucción de platos clásicos desafía las expectativas tradicionales y busca nuevas formas de provocar y deleitar al comensal, fusionando la gastronomía con la investigación científica.

3. Sostenibilidad y Conexión con el Medio Ambiente

Massimo Bottura (Osteria Francescana, Italia) es un defensor de la sostenibilidad en la gastronomía. Bottura ve la cocina como una plataforma para promover la conciencia ambiental y social. Se ha comprometido a trabajar con productos locales, evitar el desperdicio de alimentos y hacer que los platos cuenten historias de su entorno. Para él, la cocina no solo es un medio para nutrir el cuerpo, sino también una forma de fomentar una relación más armoniosa con el planeta.

4. Cultura y Tradición

Alice Waters (Chez Panisse, EE. UU.) es conocida por su enfoque en la cocina de temporada y la importancia de los ingredientes frescos y locales. Waters cree que la comida debe ser una celebración de la cultura y la tradición, respetando los métodos de cultivo y la relación de los humanos con la tierra. Además, ha sido una defensora del movimiento de comida orgánica y ha jugado un papel clave en la introducción de la cocina sostenible en la alta cocina.

5. La Cocina como una Reflexión sobre la Sociedad

Daniel Humm (Eleven Madison Park, Nueva York) cree que la alta cocina debe ser un espejo de la sociedad en la que vivimos. A través de sus platos, Humm intenta contar una historia más amplia sobre el mundo, explorando temas como la cultura, la identidad y la conexión emocional entre las personas. Su enfoque está en la simplicidad, la belleza y la importancia de los detalles.

6. La Transformación de la Cocina Tradicional

José Andrés (Jaleo, EE. UU.) es un chef conocido por fusionar la tradición con la innovación. Considera que la cocina es una herramienta poderosa para transformar la sociedad, no solo a través del sabor, sino también a través del impacto social que puede tener. Además, ha trabajado con el concepto de gastronomía solidaria, utilizando la comida para ayudar a comunidades en crisis y promover la conciencia sobre la pobreza.

7. El Placer y la Nostalgia

David Chang (Momofuku, EE. UU.) tiene una visión de la cocina que involucra el placer emocional. Para él, la comida no solo debe ser sabrosa, sino que también debe generar una conexión emocional profunda con las personas, ya sea evocando recuerdos, sentimientos o simplemente haciendo que el comensal se sienta bien consigo mismo. Chang promueve la cocina como una forma de explorar la identidad, y ha llevado ingredientes y técnicas de diferentes culturas a un nuevo nivel de apreciación.

Metodologías educativas aplicadas a la innovación culinaria

Dentro del ámbito de la gastronomía, existen diversas metodologías de aprendizaje que pueden potenciar la enseñanza de la innovación culinaria y su implementación en proyectos prácticos. Entre ellas, destaca el **Design Thinking**, que es un enfoque centrado en el usuario para la resolución de problemas, donde la empatía y la ideación permiten desarrollar conceptos culinarios innovadores a partir de las necesidades de los comensales. Por ejemplo, se puede diseñar un menú o una experiencia gastronómica personalizada basándose en entrevistas con los clientes, integrando sus preferencias y sensibilidades.

El **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)** es otra metodología clave, en la que los estudiantes participan en proyectos reales o simulados, desarrollando menús sostenibles o productos culinarios innovadores. Esta metodología fomenta la investigación y la ejecución práctica de conceptos culinarios, permitiendo a los estudiantes aplicar lo aprendido en situaciones reales. A través del **aprendizaje experimental**, los estudiantes tienen la oportunidad de experimentar directamente con técnicas avanzadas como la cocina molecular o la fermentación, lo que les permite ajustar y perfeccionar sus habilidades en un entorno práctico.

Además, la **innovación abierta** juega un papel esencial al fomentar la colaboración entre diferentes disciplinas y sectores, como los agricultores, científicos y diseñadores de alimentos, lo que lleva a la creación de productos o técnicas innovadoras de manera conjunta. Este enfoque colaborativo también se puede aplicar a la gastronomía a través de la creación de menús o platos saludables desarrollados junto con nutricionistas y expertos en alimentos.

Por último, la **gamificación** y los **métodos de co-creación** pueden ser utilizados en entornos educativos para motivar a los estudiantes y crear experiencias gastronómicas únicas. A través de competencias y desafíos creativos, los estudiantes pueden diseñar y probar platos innovadores, mientras desarrollan habilidades en colaboración y creatividad. Estas metodologías, junto con la **investigación y desarrollo (I+D)**, son fundamentales para desarrollar nuevas ideas y técnicas dentro de la gastronomía.

Diseño de cocinas

Para la elaboración del proyecto se vuelve imprescindible conocer algunas de las indicaciones técnicas de la configuración de las cocinas mencionadas por Leikis (2007)

Clasificación de las cocinas

Cocinas directas

También conocidas como *cocinas de finalización*, se caracterizan por tener procesos veloces y simples. Este tipo de cocina es común en establecimientos de comida rápida, aunque también se puede encontrar en restaurantes tradicionales y hotelería.

Cocinas indirectas

Este sistema se basa en la preparación, cocción y envasado al vacío de productos frescos, que luego son almacenados en refrigeración hasta su uso. Es frecuente en banquetes, servicios de catering, patios de comida y restaurantes con alta demanda de comensales.

Sistema mixto

Se utiliza una combinación de los dos sistemas anteriores. Por ejemplo, una cocina central se encarga de la producción y luego distribuye los productos a diferentes puntos, como sucursales o centros hospitalarios, donde se termina la preparación en cocinas locales.

Productos y Almacenamiento

Los ingredientes que llegan a una cocina pueden estar frescos o parcialmente preparados, como los que vienen precocidos, lavados o troceados. Suelen almacenarse congelados o envasados al vacío. Si se opta por productos procesados, es esencial contar con cámaras de congelación. En cambio, los productos frescos requieren mayor espacio en cámaras de refrigeración. (Leikis, 2007)

Limpieza

El diseño del equipamiento gastronómico influye directamente en la facilidad de limpieza. Actualmente se prefieren equipos móviles y zonas de cocción suspendidas, sin base, lo que facilita el aseo. Es vital dimensionar adecuadamente los drenajes y pendientes, así como reducir la cantidad de juntas en pisos y paredes, ya que estas pueden acumular bacterias.

Gestión de desechos

La cantidad de residuos generados varía según la producción. Es fundamental considerar la frecuencia del retiro de basura al planificar el sistema. En lugares con alta producción y sin recolección diaria, es aconsejable incluir una cámara de refrigeración para almacenar los desechos y evitar su descomposición.

Flujo operativo

La preparación de alimentos debe entenderse como una línea de producción, que comienza con la recepción de materias primas y culmina con la entrega al cliente. El recorrido debe ser lineal y sin interferencias, priorizando la higiene y evitando la contaminación cruzada. (Leikis, 2007)

Pasos del proceso:

1. Recepción de productos
2. Almacenaje en cámaras frías
3. Guarda de productos secos en depósitos
4. Preparación en áreas específicas (carne, aves, pescados, vegetales, etc.)
5. Cocción
6. Emplatado
7. Servicio

A medida que aumenta la demanda, se añaden áreas complementarias como:

Cocina fría

Pastelería

Panadería

Áreas auxiliares:

11. Lavado de ollas
12. Lavado de vajilla
13. Gestión de residuos

Estas deben estar conectadas con las áreas principales sin mezclarse para evitar contaminación. En zonas de alto contenido graso o con mucha suciedad, se recomienda instalar decantadores en los desagües.

Recepción de Mercadería

Debe ubicarse cerca del ingreso del establecimiento y contar con una oficina para el control de calidad y cantidad, así como con una balanza para pesar los productos.

Almacenamiento

Se organiza según la frecuencia de compras y la distancia del local a los centros de abastecimiento. Se distingue entre depósitos secos y cámaras frigoríficas.

Áreas de preparación

Verduras: incluye pelado, lavado y centrifugado.

Carnes: separación entre carnes rojas, aves y pescados.

Cocina fría

Separada del calor para conservar la frescura de los alimentos. Aquí se preparan entradas, ensaladas, salsas frías, patés, esculturas en hielo, entre otros productos para banquetes.

Cocina caliente

Es la zona donde los alimentos son cocidos, fritos, horneados o hervidos. Se transforma la materia prima en platos listos para servir. La disposición del equipo puede ser:

Cocción central (en isla): con dos frentes de trabajo, uno para cocción con agua y otro con aceites. Requiere mesones refrigerados alrededor y campanas de extracción.

Cocción mural (en línea): útil en espacios reducidos, con equipos dispuestos a lo largo de una pared, acompañados también de campanas y drenajes.

Área de lavado

Es fundamental separar la zona de limpieza de ollas, utensilios y bandejas del resto de la cocina. La instalación de lavavajillas industriales ayuda a mejorar la higiene, reducir roturas y permite el uso de altas temperaturas y procesos de sanitización.

Gestión de residuos

Los residuos orgánicos generados en la cocina deben eliminarse diariamente por su alta posibilidad de descomposición. En caso de grandes volúmenes, se recomienda contar con una sala cerrada, azulejada y con ventilación continua, o una cámara de refrigeración para evitar fermentaciones.

Panadería y pastelería

Se trabaja sobre mesones de granito, ideales para masas, algunos con sistemas de enfriamiento incorporados. Los hornos más adecuados son eléctricos de convección. El área debe contar con amasadoras, batidoras y cámaras de frío (media y baja temperatura) para conservar las preparaciones.

Áreas de servicio

Luego de su preparación, los alimentos deben llegar correctamente al cliente. El método varía según el tipo de servicio.

Bahía de mozos:

Es el espacio donde los camareros recogen los platos servidos, depositan la vajilla usada en la zona de desbrazo y gestionan tanto comidas calientes como frías y postres. (Leikis, 2007)

REFERENTES ARQUITECTÓNICOS

Ecosistema Iche:

El Ecosistema Iche es un proyecto arquitectónico y social ubicado en San Vicente, Manabí, Ecuador, concebido tras el terremoto de 2016 como una respuesta integral para revitalizar la región mediante la gastronomía. Diseñado por el arquitecto Enrique Mora, este centro de innovación culinaria integra tradición, sostenibilidad y desarrollo comunitario en un espacio que promueve el aprendizaje, la innovación y el emprendimiento gastronómico.

Componentes del Ecosistema Iche

El proyecto se estructura en torno a cuatro pilares fundamentales:

Escuela de Formación Gastronómica: Ofrece una educación basada en el principio de "aprender haciendo", donde los estudiantes se conectan con las raíces de la identidad manabita y desarrollan habilidades culinarias en un entorno práctico.

Restaurante: Funciona como un espacio demostrativo donde los visitantes experimentan la fusión de tradición e innovación culinaria, mientras los estudiantes aplican sus conocimientos en un entorno real.

Laboratorio de Innovación Culinaria: Dedicado a la investigación y desarrollo de productos culinarios, este espacio busca añadir valor a los ingredientes locales y fomentar la creatividad en la cocina.

Incubadora de Emprendimientos Gastronómicos: Apoya a estudiantes y emprendedores locales en la creación y sostenibilidad de negocios gastronómicos, promoviendo la economía circular y el desarrollo comunitario.

Diseño Arquitectónico y Sostenibilidad

La arquitectura del Ecosistema Iche se caracteriza por su integración con el entorno y el uso de materiales locales como ladrillo de arcilla artesanal y madera de teca. La estructura principal de acero permite una modulación que facilita la ventilación cruzada y la iluminación natural. Además, el proyecto incorpora prácticas sostenibles como el uso de un biodigestor para el tratamiento de aguas grises y un sistema de compostaje para los residuos orgánicos.

Impacto Social y Cultural

Más allá de su función arquitectónica, el Ecosistema Iche actúa como un catalizador para el desarrollo social y cultural de la región. A través de la educación culinaria y el fomento del emprendimiento, el proyecto busca fortalecer la identidad manabita y mejorar la calidad de vida de las comunidades locales. La iniciativa también forma parte de la ruta turística gastronómica "Latitud Iche", que promueve el turismo sostenible y la valorización de la cultura local. (ArchDaily, 2023)



Figura 5: Diagramas Ecosistema Iche. Mora (2021)

GOe:

El Gastronomy Open Ecosystem (GOe), diseñado por el estudio danés BIG (Bjarke Ingels Group), es un innovador centro gastronómico ubicado en el barrio de Gros, San Sebastián. Con una superficie de 9.000 m², su diseño, denominado "Olatuen Bidea" o "Camino de las Olas", se integra armoniosamente en el paisaje urbano, destacando por su cubierta ajardinada que se extiende como una prolongación del monte, promoviendo la sostenibilidad y la conexión con la naturaleza.

GOe albergará espacios dedicados a la investigación, innovación y formación en gastronomía, incluyendo ocho cocinas de investigación y formación, una sala de análisis sensorial, diez laboratorios, zonas de coworking de 1.000 m², un auditorio para más de 200 personas, un restaurante de experimentación y una cantina. Su apertura está prevista para octubre de 2025, consolidándose como un referente internacional en el ámbito gastronómico y un punto de encuentro entre ciencia, cultura y comunidad. (Arquitectura Viva, s.f.).



Figura 6: SECCIÓN GOE.BIG,2021.

Frente a esto, emergen propuestas que buscan reconciliar lo urbano con lo rural, promoviendo modelos sostenibles que integran la producción de alimentos dentro de la ciudad. Este enfoque está alineado con el concepto de economía circular, donde la ciudad no solo consume, sino que también produce, transforma y reintegra recursos. En este marco, los mercados tradicionales recuperan su valor como centros de intercambio cultural y social, donde se fortalece el tejido comunitario y se conserva la memoria colectiva.

El proyecto se apoya en estas ideas para proponer un Centro de Innovación Culinaria que funcione como un espacio de producción, aprendizaje, investigación y conexión con la tradición. Inspirado en el movimiento *farm to table*, promovido por el chef Dan Barber, el centro busca integrar la agricultura urbana con la experiencia gastronómica, fomentando una relación consciente con el alimento y con el entorno. La propuesta arquitectónica se estructura en un recorrido que va desde la tierra y la memoria —con espacios enterrados y agrícolas vinculados al agua— hasta la experimentación e innovación culinaria, articulado por un espacio central denominado *Gastro Hall*, que permite el intercambio de saberes y experiencias de manera dinámica y abierta.

En síntesis, la fundamentación conceptual de este proyecto articula la memoria histórica del lugar, la relevancia de la gastronomía como motor urbano y cultural, y la necesidad de reconectar la ciudad con la naturaleza. A través de la arquitectura, se propone una respuesta sensible y propositiva que no solo aborda la revitalización física del Centro Histórico, sino también su tejido social, económico y simbólico.

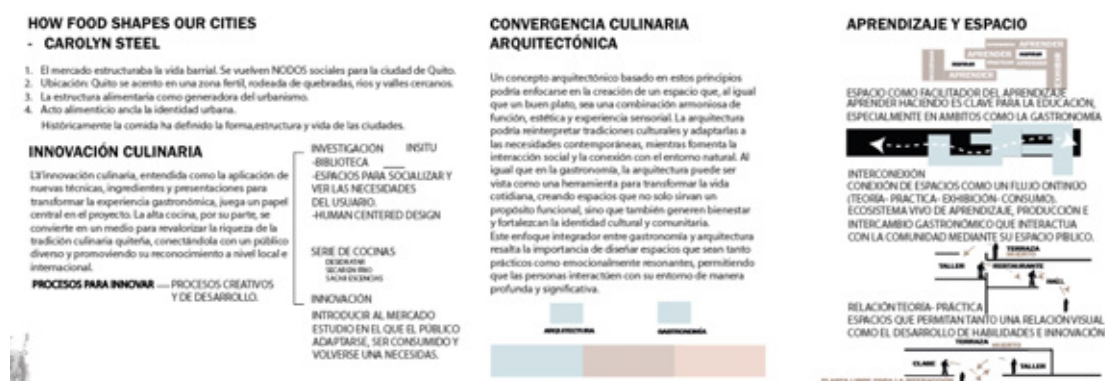


Figura 8: Conceptos Paralelos Flujos de Memoria. Elaboración propia.

Flujos de Memoria: Un Recorrido Arquitectónico entre Pasado y Presente

"Flujos de Memoria" propone un enfoque en el que la arquitectura se convierte en un contenedor viviente de la historia y el saber local. Este concepto arquitectónico articula el espacio como un recorrido simbólico y funcional en el que se fusionan la innovación culinaria, la historia del agua y la cultura quiteña. A través de la disposición dinámica de los espacios, el diseño busca emular los antiguos flujos de agua que nutrían la ciudad, creando una experiencia arquitectónica que va más allá de la simple funcionalidad. Desde el atrio de bienvenida, que representa el manantial del flujo, hasta los jardines y patios

que actúan como remansos de descanso y reflexión, cada rincón del edificio está diseñado para contar una historia de continuidad y conexión entre el pasado y el presente. De esta forma, el espacio no solo alberga la enseñanza de la gastronomía, sino que también se convierte en un homenaje al agua, la identidad cultural de Quito y su economía circular.

Fachadas y Materialidad: Diálogo entre Historia y Modernidad

Las fachadas del edificio, inspiradas las tramas coloniales de Quito, serán un reflejo de la historia de la ciudad. El uso de materiales locales, como piedra andesita, adobe, madera y sus cubiertas de teja, refuerzan el sentido de pertenencia y conexión con el contexto histórico. A través de aperturas estratégicas y texturas que permiten la interacción con la luz natural. Esta materialidad no solo dialoga con el pasado, sino que también incorpora tecnologías contemporáneas que promueven la sostenibilidad y el uso responsable de los recursos naturales.



Figura 9: Fachada principal. Elaboración propia.

Patios y Espacios Verdes: Conectores Urbanos Sostenibles

Inspirados en los patios coloniales, los patios interiores del proyecto serán espacios de interacción social y aprendizaje. Estos patios no solo fomentan la convivencia, sino que también integran sistemas de agua reciclada que imitan el flujo natural del agua, creando un ciclo sostenible dentro del edificio. Estos espacios, además de ser puntos de descanso, funcionan como conectores urbanos que refuerzan el carácter público del proyecto y su integración con la ciudad.

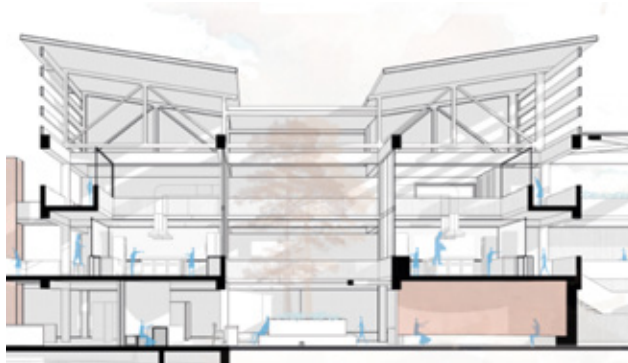


Figura 10: Patio central cocinas. Elaboración propia.

Ciclo de Sostenibilidad: Producción, Innovación y Socialización

El proyecto promueve la sostenibilidad mediante la agricultura urbana y el uso de ingredientes locales, rescatando saberes ancestrales. Los espacios culinarios permiten reinterpretar la gastronomía quiteña desde una mirada contemporánea, fomentando la

participación de la comunidad y de visitantes. Además, se integran áreas de aprendizaje y socialización para fortalecer la identidad cultural y el intercambio de conocimientos. La gestión de residuos y el compostaje apoyan un modelo de economía circular. Así, *Flujos de Memoria* propone una arquitectura que conecta gastronomía, agua y cultura, revitalizando el centro histórico desde una mirada innovadora y comunitaria.

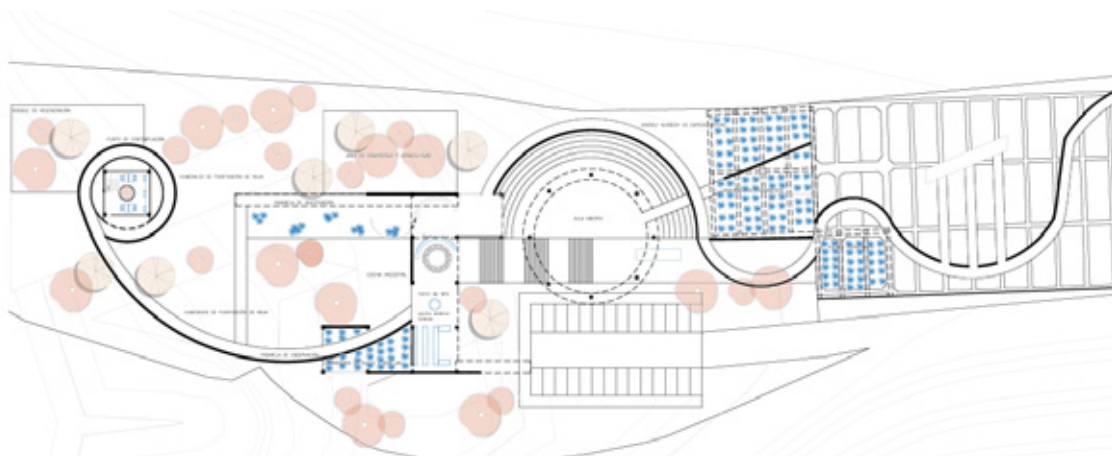


Figura 11: Plan de agricultura y cocina ancestral. Elaboración propia.

Propuesta para la distribución de espacios en un centro de innovación culinaria.

Siguiendo la línea de la innovación culinaria y las metodologías educativas, se puede diseñar un centro culinario que integre estos elementos de manera espacial. Este centro podría dividirse en diferentes zonas que representen la transición entre la tradición y la innovación, inspirándose en el concepto "Flujos de Memoria: De lo Ancestral a la Innovación".

1. **Zona de Reflexión (Sostenibilidad y Naturaleza):** Espacios verdes que promuevan la sostenibilidad, como áreas de compostaje y reciclaje de alimentos. Un laboratorio de sostenibilidad permitirá investigar soluciones innovadoras para la economía circular dentro de la gastronomía.
2. **Zona de Memoria (Cultura y Tradición):** Espacios dedicados al rescate de la memoria culinaria, como una biblioteca gastronómica y un museo interactivo de la cocina local. En este espacio se pueden incluir huertos urbanos con plantas autóctonas que sirvan como fuente de inspiración para los proyectos culinarios. El objetivo es crear una base sólida de conocimiento sobre la gastronomía tradicional.
3. **Zona de Experimentación (Innovación y Técnica):** Equipado con laboratorios culinarios que cuenten con tecnología avanzada, como cocina molecular y técnicas de fermentación. Aquí, los estudiantes podrán explorar nuevas formas de cocinar, fusionando la cocina tradicional con las herramientas y técnicas más modernas. Espacios colaborativos fomentarán el trabajo en equipo y la co-creación.
4. **Zona de Producción (Práctica y Comercio):** Espacios prácticos donde los estudiantes puedan preparar menús en cocinas abiertas, además de un restaurante-escuela que permita aplicar lo aprendido en un entorno real. También se podría

incorporar una tienda que ofrezca productos locales e innovaciones culinarias, generando un vínculo con la comunidad.

Con estos espacios, el centro culinario no solo se enfocaría en la creación de nuevas propuestas gastronómicas, sino que también promovería la educación, la sostenibilidad y la conexión entre la gastronomía, la cultura local y la innovación.

Programa arquitectónico y estrategias de diseño.

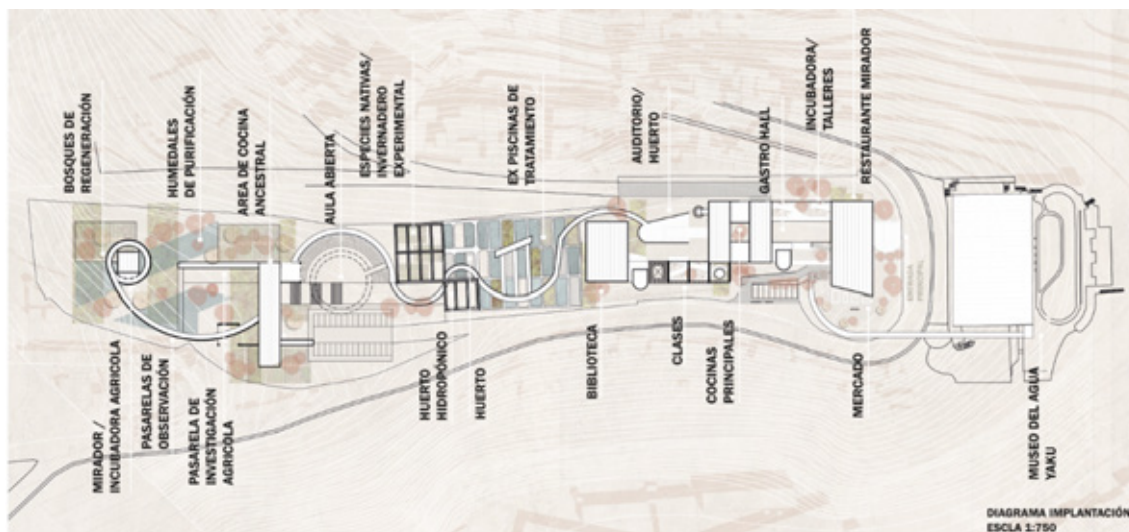


Figura 12: Diagrama de implantación. Elaboración propia.

Espacios Necesarios

Cocinas Principales como Núcleo del Proyecto

El corazón del proyecto reside en las cocinas principales, concebidas como espacios de formación, innovación y experimentación gastronómica. Estas cocinas están organizadas alrededor de un patio central que facilita la conexión visual entre ellas y con el entorno exterior, promoviendo un ambiente de colaboración y transparencia. Se han diseñado siete cocinas especializadas: cocina caliente, cocina fría, panadería, pastelería y cocinas de uso múltiple, algunas de ellas con doble altura para albergar equipamientos específicos y permitir prácticas avanzadas. Esta disposición permite una formación integral, adaptándose a las diversas técnicas y procesos culinarios, y fomentando la interacción entre estudiantes y profesionales.

Restaurante y Cocina Industrial

Complementando las cocinas principales, el proyecto incluye un restaurante con capacidad para aproximadamente 200 comensales, distribuido en tres niveles. Este espacio está conectado directamente con una cocina industrial completa, que cuenta con áreas de preparación en frío, almacenamiento, cocción y servicio, siguiendo un flujo

lógico que optimiza la eficiencia operativa. Además, se incorporan oficinas para los chefs, equipadas con lockers y baños, facilitando la gestión y el bienestar del personal.

Hub Gastronómico

El hub gastronómico está diseñado como un espacio multifuncional que complementa las actividades de las cocinas principales. Incluye áreas de trabajo colaborativo, zonas de descanso y socialización, y espacios para el desarrollo de proyectos gastronómicos. Este entorno flexible permite la interacción entre estudiantes, profesionales y visitantes, fomentando la creatividad y la innovación en el ámbito culinario.

Aulas Temáticas

De manera independiente al hub gastronómico, se han dispuesto aulas temáticas destinadas a la enseñanza de materias como historia de la gastronomía, expresión gastronómica, sostenibilidad, marketing gastronómico, turismo y producción. Estas aulas están equipadas con tecnología adecuada para facilitar un aprendizaje interactivo y multidisciplinario, y se encuentran distribuidas estratégicamente para facilitar el acceso desde las diferentes áreas del complejo.

Biblioteca y Espacios de Lectura

La biblioteca del proyecto ofrece una sala de lectura, espacios individuales y grupales para el trabajo, una hemeroteca y un área digital. Una sección de la biblioteca se relaciona directamente con un huerto, integrando el concepto de biofilia en el diseño y promoviendo un ambiente de estudio saludable y estimulante.

Espacios de Encuentro y Articulación

Un elemento articulador central es un graderío que conduce a un pequeño auditorio equipado con servicios y backstage, facilitando la realización de eventos, presentaciones y actividades comunitarias.

Bodega de Vinos y Sala de Cata

Se ha diseñado una bodega de vinos subterránea que incluye espacios para almacenamiento de barriles y una zona de cata, proporcionando condiciones óptimas para la conservación del vino y una experiencia sensorial completa para los usuarios.

Laboratorios y Talleres Gastronómicos

El proyecto contempla salones equipados como laboratorios de esencias, deshidratados, cocina molecular y tecnología culinaria, permitiendo la experimentación y el desarrollo de nuevas técnicas gastronómicas. Estos espacios están diseñados para adaptarse a las necesidades cambiantes de la educación culinaria y fomentar la innovación.

Áreas Exteriores y Cocina Ancestral

En la parte posterior del proyecto se encuentran aulas exteriores, huertos, miradores y un volumen dedicado a la cocina ancestral, que incluye cocinas exteriores, horno de leña y

cocina en piedra o pachamanca, rescatando técnicas culinarias tradicionales y promoviendo la sostenibilidad.

Este programa arquitectónico integral busca fusionar la educación, la práctica culinaria y la sostenibilidad, creando un espacio dinámico que responde a las necesidades contemporáneas de formación y desarrollo gastronómico.

Cuadro de Áreas

Estrategia formal y material

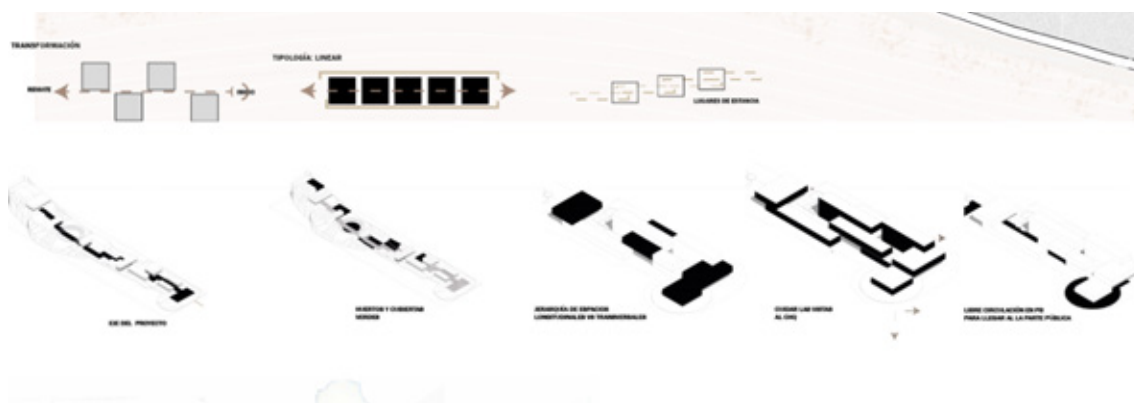


Figura 13. Diagramas de Partido. Elaboración propia.

El proyecto plantea una serie de estrategias arquitectónicas que permiten traducir los conceptos de memoria, paisaje, gastronomía y sostenibilidad en una propuesta espacial coherente, sensible al entorno y capaz de fomentar experiencias significativas en sus usuarios.

1. Recorrido Longitudinal

El diseño aprovecha la morfología alargada del terreno para establecer un recorrido lineal que organiza el proyecto en dos zonas edificadas. La primera de ellas alberga el programa principal y se compone de tres volúmenes protagónicos, unidos por cuerpos secundarios que funcionan como conectores, generando transiciones espaciales y ritmos arquitectónicos. Esta disposición potencia el movimiento peatonal, permite controlar visuales hacia el paisaje y facilita la jerarquización del programa.

La segunda parte construida del proyecto actúa como un remate que cierra el recorrido longitudinal y refuerza la dirección del conjunto. Esta zona se plantea como un espacio de transición hacia el entorno natural o urbano, según el contexto, y puede incorporar funciones complementarias como áreas de contemplación, servicios o espacios flexibles. Su ubicación estratégica permite marcar un punto de llegada o culminación del recorrido, dando coherencia espacial y narrativa al proyecto.

2. Espacios libres y articuladores: Gastro Hall

El corazón del proyecto es el *Gastro Hall*, una planta libre y flexible que conecta los distintos programas mediante visuales cruzadas, cocinas abiertas (*show kitchens*) y espacios de interacción espontánea. Este espacio sirve como punto de encuentro donde convergen la educación, la observación, el consumo y el intercambio de ideas, consolidando así el componente social y experimental del proyecto. Aparte, se genera una relación interior exterior en varios puntos de este recorrido.

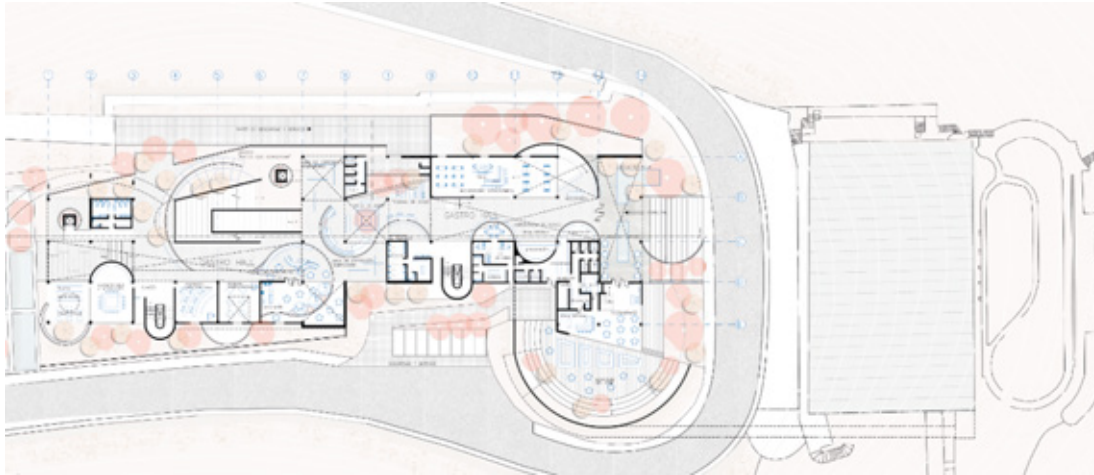


Figura 14. Planta baja/ Gastro hall. Elaboración propia.

3. Uso de muros escultóricos

Los muros curvos y casi escultóricos que atraviesan el proyecto hacen referencia al flujo del agua y a la memoria colectiva. No solo organizan el espacio, sino que crean momentos de tensión, apertura o intimidad. Su materialidad y geometría están pensadas para reforzar el carácter sensorial del recorrido, funcionando también como elementos estructurales, bioclimáticos y simbólicos.

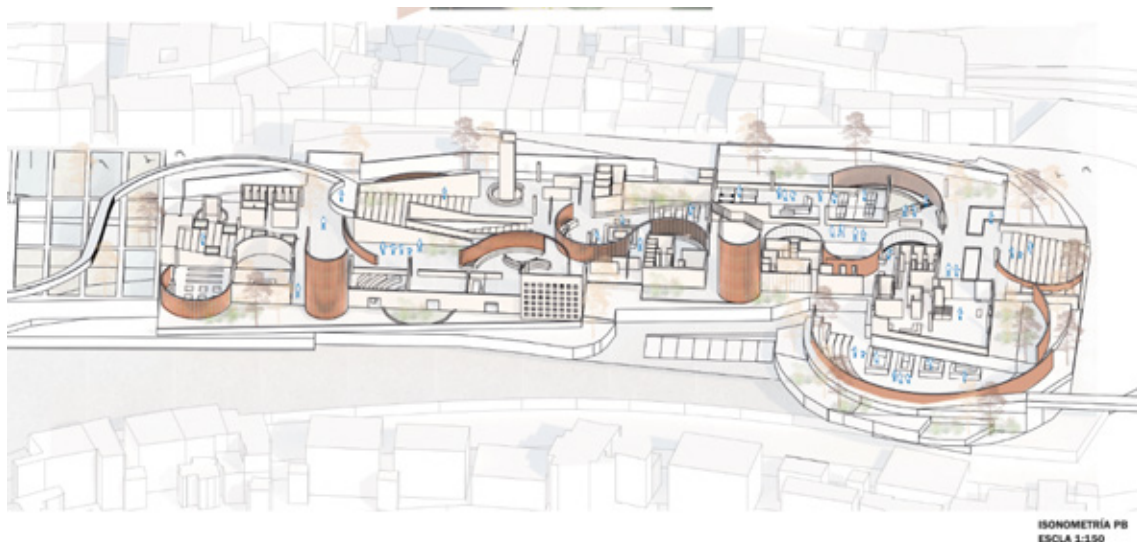


Figura 15: Isonometría /Muros escultóricos. Elaboración propia.

4. Integración de agricultura urbana

Como parte del enfoque *cradle to cradle* y de economía circular, se incorporan huertos y sistemas de cultivo en terrazas y patios, lo cual refuerza el vínculo entre producción y consumo. Estos espacios no solo abastecen parcialmente al centro, sino que también cumplen una función pedagógica y paisajística, revalorizando la conexión con el ciclo natural de los alimentos.

5. Materialidad y sostenibilidad

La elección de materiales responde tanto a criterios climáticos como culturales. Se emplean materiales locales, de bajo impacto ambiental y fáciles de mantener, combinando tierra compactada, piedra, madera y sistemas de recolección y filtrado de agua. Estos elementos no solo generan confort ambiental, sino que también refuerzan el discurso de una arquitectura enraizada en el lugar y alineada con los principios de sostenibilidad.

6. Escala contextual

El proyecto toma como criterio fundamental la escala del entorno inmediato. Aunque la normativa permitía una altura máxima de hasta 4 pisos (12 metros), el análisis del contexto urbano y arquitectónico reveló que la mayoría de las construcciones circundantes no superan los 3 pisos, con entresijos de aproximadamente 3 metros. Por lo tanto, se decidió respetar esa proporción para asegurar una integración armónica con el tejido urbano existente, evitando una ruptura visual o volumétrica. Esta estrategia no solo refuerza la coherencia del paisaje urbano, sino que también genera una sensación de cercanía y apropiación por parte de los habitantes y visitantes del sector.

7. Relación visual con el CHQ

El proyecto establece una conexión visual directa y simbólica con el Centro Histórico de Quito (CHQ) y el Panecillo, dos referentes culturales y paisajísticos de alto valor. Para ello, se prioriza la apertura de fachadas y espacios hacia estas vistas estratégicas, generando recorridos y áreas contemplativas que enmarcan el paisaje urbano. En contraste, las fachadas orientadas hacia zonas menos relevantes o con condiciones desfavorables se cierran parcialmente, brindando mayor privacidad y control climático. Como gesto complementario, los techos se inclinan sutilmente hacia los puntos de interés, tanto para enfatizar la direccionalidad visual como para reforzar la integración formal del conjunto. Esta estrategia potencia el vínculo emocional con el sitio y promueve una arquitectura sensible al contexto.

Estrategias Funcionales

En el diseño funcional de tu proyecto gastronómico, se implementaron estrategias arquitectónicas que priorizan la eficiencia operativa y la claridad en la circulación. Estas estrategias se centran en la organización de accesos, la disposición de los núcleos de circulación vertical y la integración de patios como elementos articuladores del espacio.

Organización de Accesos y Flujo Operativo

Desde las etapas iniciales del diseño, se estableció una clara diferenciación entre las entradas de servicio y las entradas públicas. Esta separación permite que las cocinas funcionen de manera fluida, evitando interferencias entre las operaciones internas y el acceso de los usuarios. Las áreas de carga y descarga, almacenamiento y circulación de personal se ubican estratégicamente para optimizar los procesos logísticos y garantizar la eficiencia en las actividades diarias.

Disposición de Núcleos de Circulación Vertical

Los núcleos de circulación vertical, que incluyen escaleras y ascensores, se han agrupado de manera estratégica para facilitar el movimiento dentro del edificio. Las escaleras se sitúan en los volúmenes secundarios, permitiendo una circulación eficiente sin interferir con las áreas principales. Por otro lado, los ascensores se integran en los volúmenes principales, proporcionando accesibilidad a todos los niveles y cumpliendo con las normativas de accesibilidad universal. Esta disposición no solo optimiza el flujo de personas, sino que también contribuye a una distribución funcional del espacio.

Integración de Patios como Elementos Articuladores

La circulación horizontal se organiza en torno a patios centrales, que actúan como elementos articuladores del espacio. Estos patios no solo facilitan la orientación y el movimiento dentro del edificio, sino que también proporcionan iluminación y ventilación natural a las áreas circundantes. La disposición en torno a patios permite una conexión visual entre diferentes áreas del proyecto, promoviendo la interacción y la cohesión entre los distintos espacios funcionales.

Estas estrategias funcionales reflejan una planificación cuidadosa que busca armonizar las necesidades operativas con una experiencia espacial coherente y eficiente para todos los usuarios del proyecto.

Anteproyecto arquitectónico/ Planos

Planta Baja

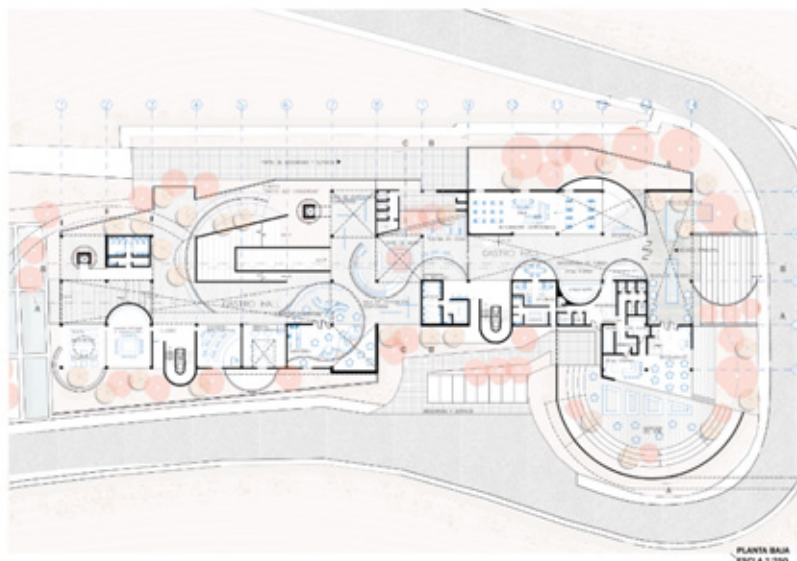


Figura 16: Planta baja, planimetría. Elaboración propia.

Planta N+3.24

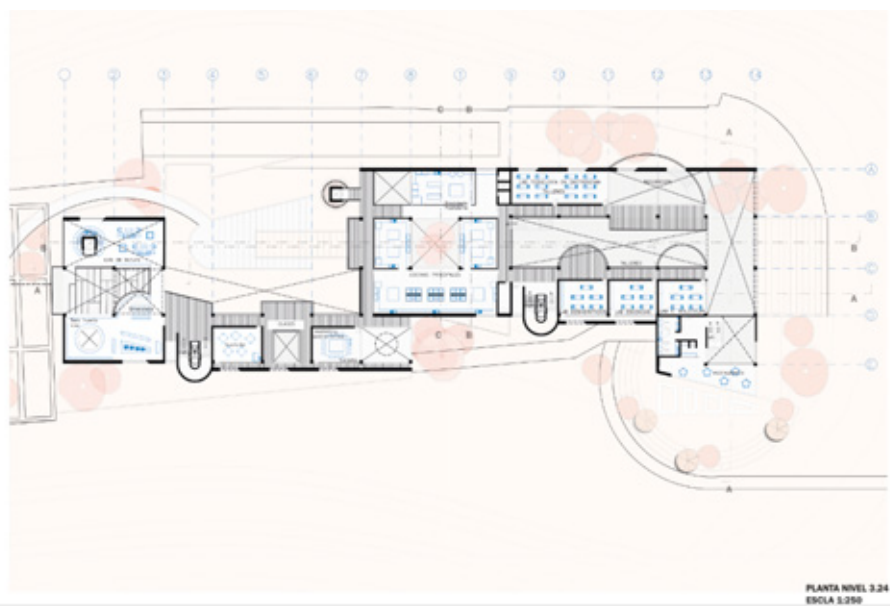


Figura 17: Planta 1, Planimetría. Elaboración propia

Planta N+6.48

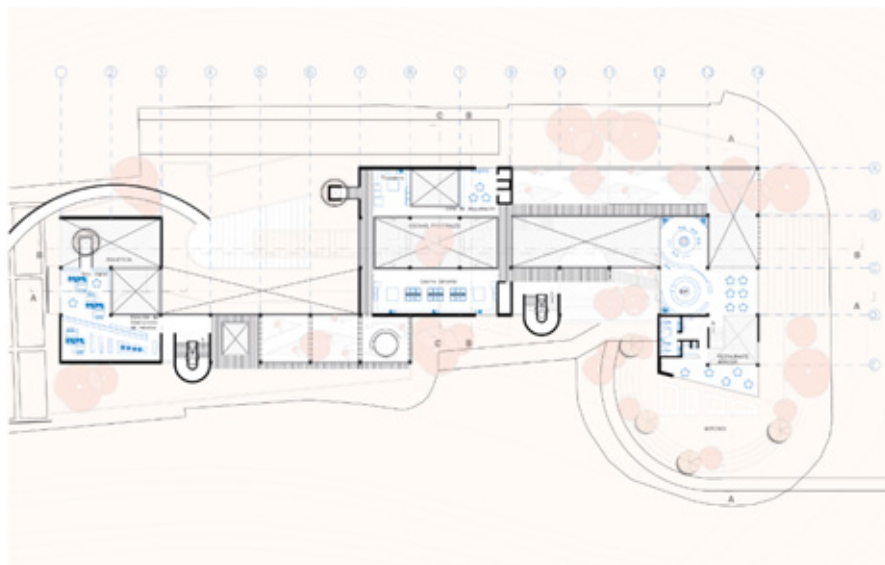


Figura 18: Planta 2, planimetría. Elaboración propia

CORTE FUGADO



Figura 19: Corte fugado, planimetría. Elaboración propia.

SUBSUELOS

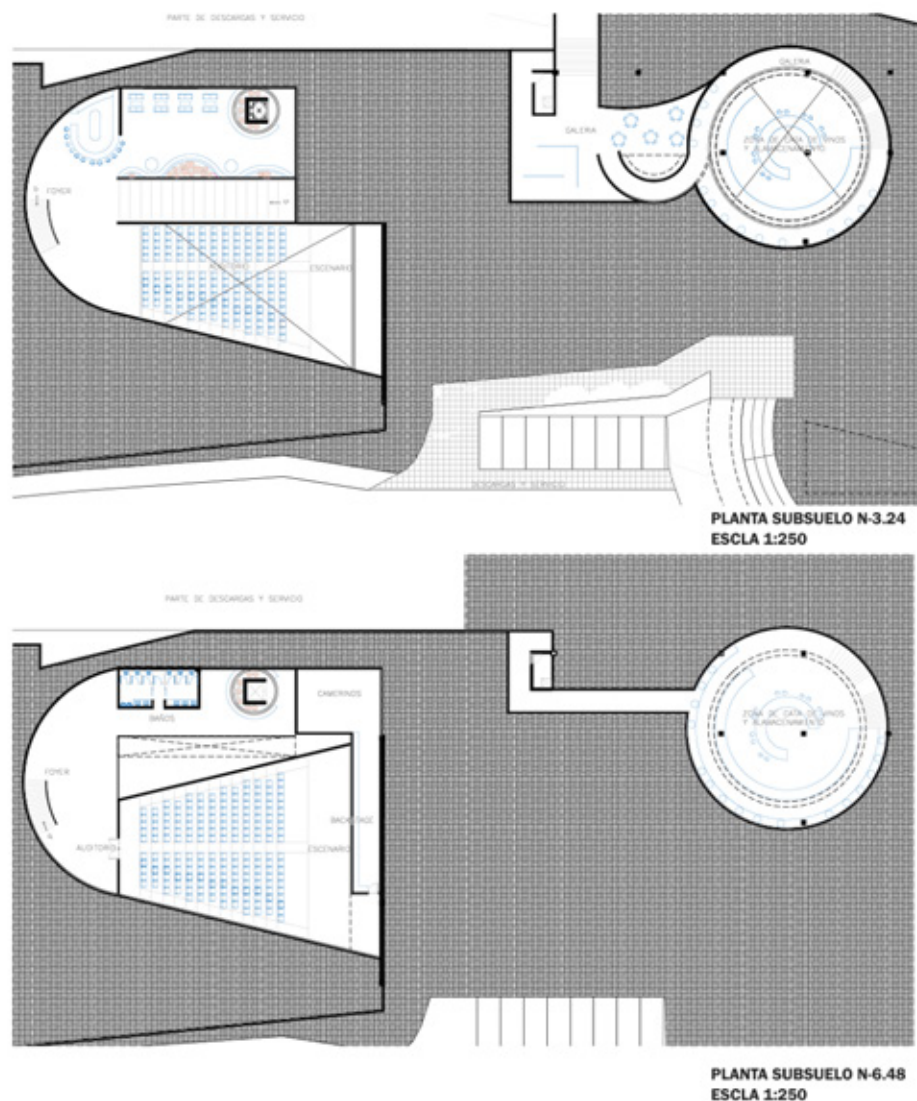


Figura 20: Subsuelos, planimetría. Elaboración propia.

CONCLUSIONES

El presente proyecto demuestra cómo la arquitectura puede ser una herramienta activa para revitalizar el centro histórico de Quito a través de la recuperación de la cultura alimentaria local. A partir de la creación de un centro culinario que integra aprendizaje, producción y encuentro comunitario, se propone un modelo que articula el patrimonio, la economía circular y el diseño sostenible. Tal como plantea Carolyn Steel, *la comida ha sido siempre una fuerza invisible pero poderosa que organiza nuestras ciudades*, y es precisamente desde esta premisa que el proyecto redefine la relación entre la gente, el territorio y su cultura. La propuesta no solo

responde a necesidades espaciales y funcionales, sino que crea una experiencia integral donde la tradición, el conocimiento y el paisaje se entrelazan para generar identidad, pertenencia y bienestar. En este sentido, la arquitectura deja de ser solo contenedor físico para convertirse en un catalizador social y cultural, capaz de transformar dinámicas urbanas desde lo cotidiano: la comida.

BIBLIOGRAFÍA

Adrià, F. (2011). *The family meal: Home cooking with Ferran Adrià*. Phaidon Press.

Andrés, J. (2019). *Vegetables unleashed*. Clarkson Potter.

ArchDaily. (s.f.). Agua en la arquitectura: 7 ejemplos de diseño para integrarla de forma consciente y creativa. *ArchDaily en Español*. Recuperado de <https://www.archdaily.com/es>

ArchDaily. (2023). *Ecosistema Iche: Centro de innovación culinaria / Enrique Mora*. <https://www.archdaily.cl/cl/994954/ecosistema-iche-centro-de-innovacion-culinaria-enrique-mora>

Arquitectura Viva. (s.f.). *Edificio GOe (Gastronomy Open Ecosystem) en San Sebastián - BIG Bjarke Ingels Group*. Recuperado el 7 de mayo de 2025, de <https://arquitecturaviva.com/obras/edificio-goe-gastronomy-open-ecosystem-en-san-sebastian>

Bon Appétit. (n.d.). *Bon Appétit*. Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.bonappetit.com>

Bottura, M. (2014). *Never trust a skinny Italian chef*. Phaidon Press.

Broutin, M. (2010). *Sostenibilidad & salud: beneficios de la arquitectura sostenible para la salud*.

Burke, E. (1757). *A Philosophical Enquiry into the Origin of Our Ideas of the Sublime and Beautiful*. Oxford University Press.

Cámara de Comercio de Quito (CCQ). (2024). *Informe económico y laboral de Quito 2024*. Quito: CCQ.

Calthorpe, P. (2010). *Urbanism in the age of climate change*. Island Press.

Chang, D. (2020). *Eat a peach*. Clarkson Potter.

Chef's Table (2015–2019). Netflix.

Chez Panisse Official Website. (n.d.). Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.chezpanisse.com>

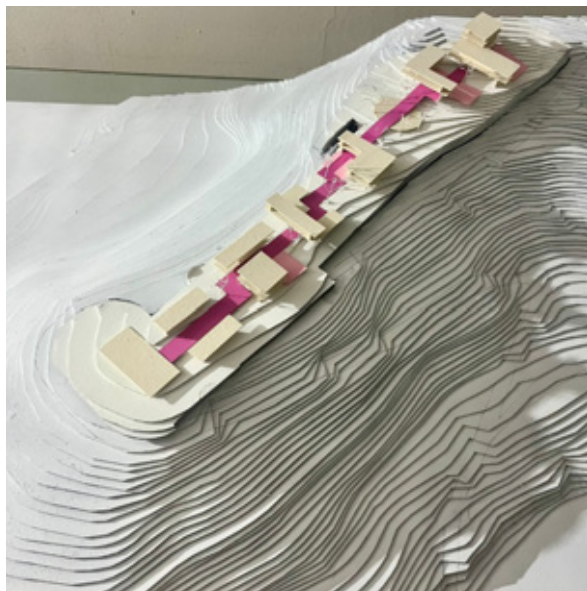
- Eater. (n.d.). *Eater*. Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.eater.com>
- El Comercio. (2024). *El subempleo en Quito: una radiografía del mercado laboral informal*.
- Eleven Madison Park Official Website. (n.d.). Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.elevenmadisonpark.com>
- Expreso. (2024). *Turismo y servicios en el Centro Histórico de Quito*.
- Ferran Adrià Foundation. (n.d.). Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.ferranadria.com>
- Gifford, R. (2014). *Environmental psychology: Principles and practice*. Optimal Books.
- Humm, D. (2017). *Eleven Madison Park: The cookbook*. Little, Brown and Company.
- Jacobs, J. (1961). *The Death and Life of Great American Cities*. Random House.
- José Andrés Foundation. (n.d.). Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.joseandresfoundation.org>
- Kant, I. (1790). *Critique of Judgment*. Hackett Publishing Company.
- La Hora. (2022). *El comercio informal en Quito: cifras y esfuerzos de regulación*.
- La Hora. (2023). *Barrio El Placer: Una vertiente histórica de Quito*. Recuperado de <https://www.lahora.com.ec/noticias/barrio-el-placer-una-vertiente-historica-de-quito>
- Leikis, M. (2007). *Diseño de espacios para gastronomía*. Editorial Nobuko.
- Louv, R. (2005). *Last child in the woods: Saving our children from nature-deficit disorder*. Algonquin Books.
- Malchiodi, C. A. (2012). *The art therapy sourcebook*. McGraw-Hill.
- Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). (2020). *Datos sobre establecimientos de alimentación en Quito y su importancia turística*.
- Momofuku Official Website. (n.d.). Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://momofuku.com>
- Moreno, C. (2020). *La ciudad de 15 minutos: Un modelo para la vida urbana* [Editorial].
- Municipio de Quito. (2024). *Estudio sobre población y dinámica urbana en el Centro Histórico de Quito*.
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. (2015). *Diagnóstico del Centro Histórico de Quito*. Gobierno Abierto Quito. <https://gobiernoabierto.quito.gob.ec/wp-content/uploads/documentos/pdf/diagnosticohistorico.pdf>

- Noma Official Website. (n.d.).Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://noma.dk>
- Osteria Francescana Official Website. (n.d.).Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.osteriafrancescana.it>
- PLAN METROPOLITANO DE DESARROLLO DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL. (2024).
Gobierno Abierto. <https://gobiernoabierto.quito.gob.ec/plan-pmdot/>
- Primicias. (2022). *Condiciones económicas de los vendedores informales en Quito*.
- Redzepi, R. (2010). *Noma: Time and place in Nordic cuisine*.Phaidon Press.
- Restaurant Magazine. (n.d.).Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.fdfworld.com>
- Revista Gestión. (2023). *El empleo en actividades de alojamiento y servicios de comida en Ecuador*.
- Richards, G. (2002). *Gastronomía y turismo: la comida como recurso cultural*. En *Revista Internacional de Estudios Turísticos*, 18(4), 215–230. [https://doi.org/\[enlace-doi\]](https://doi.org/[enlace-doi])
- Sosa-Sosa, M. E., & Thomé-Ortiz, H. (2021). *Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito*.
- Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58). [https://doi.org/\[enlace-doi\]](https://doi.org/[enlace-doi])
- Steel, C. (2009, julio). *How food shapes our cities* [Video]. TEDGlobal. https://www.ted.com/talks/carolyn_steel_how_food_shapes_our_cities
- The Mind of a Chef (2012–2017).PBS.
- The New York Times Food Section. (n.d.).Recuperado el 19 de enero de 2025, de <https://www.nytimes.com/section/food>
- Universidad Central del Ecuador. (s.f.). *Historia de la salud mental en Ecuador y el rol de la Universidad Central del Ecuador, viejos paradigmas en una sociedad digitalizada*.Recuperado de <https://www.uce.edu.ec>
- Vásquez-Medina, J. (2016). *Nostalgia y prácticas culinarias: interacciones culturales entre comensales y anfitriones*.
- WATER AND ARCHITECTURE - ProQuest.
- Waters, A. (2007). *The art of simple food: Notes, lessons, and recipes from a delicious revolution*.Clarkson Potter.

World Health Organization. (2001). *The World Health Report 2001: Mental health: New understanding, new hope*. Ginebra: OMS.

ANEXOS

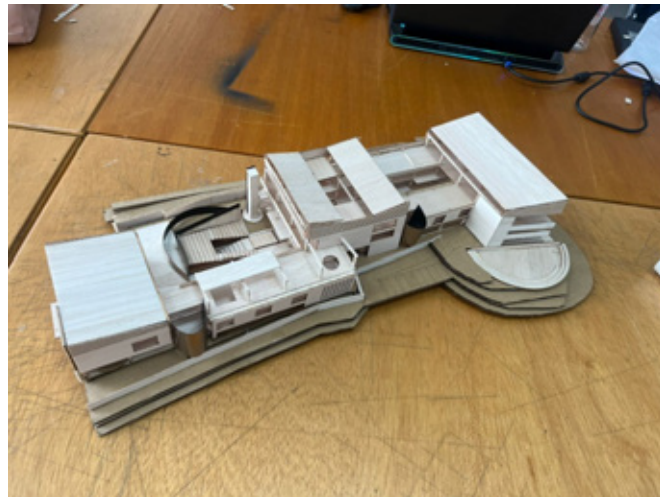
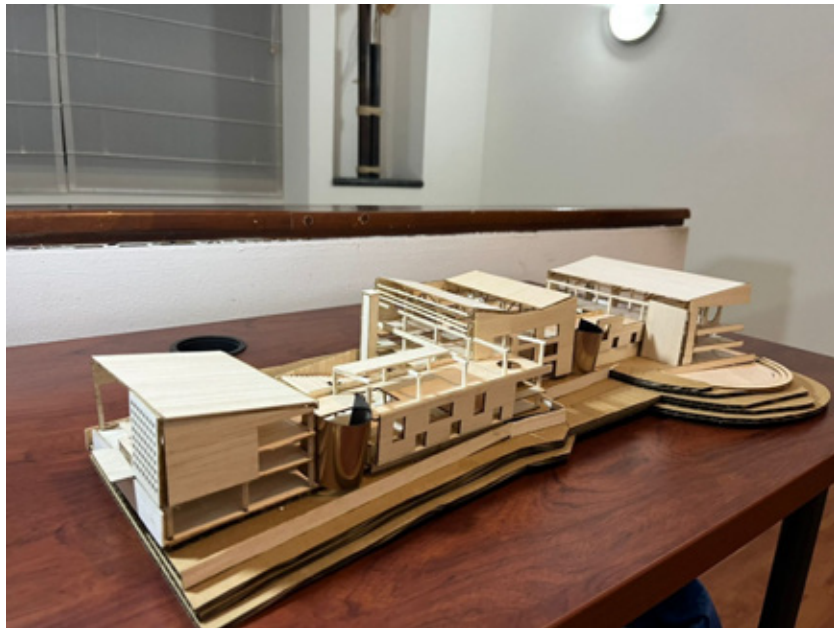
Anexo A: Maquetas de Proceso





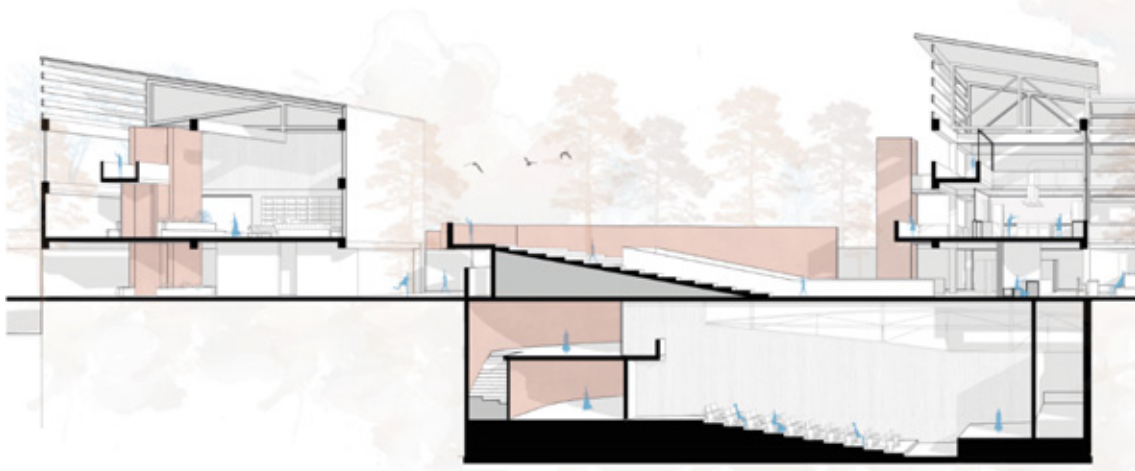
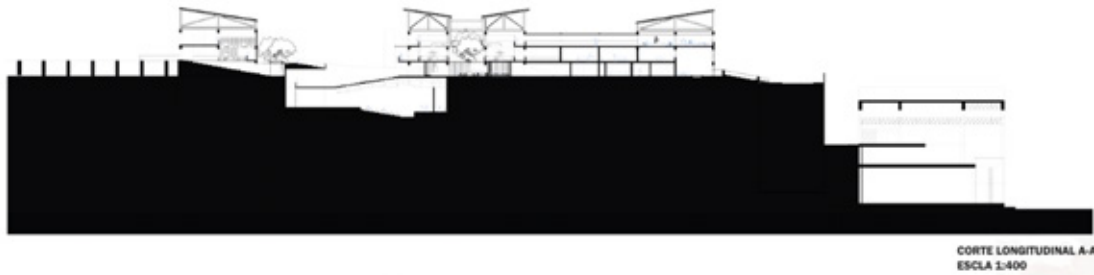
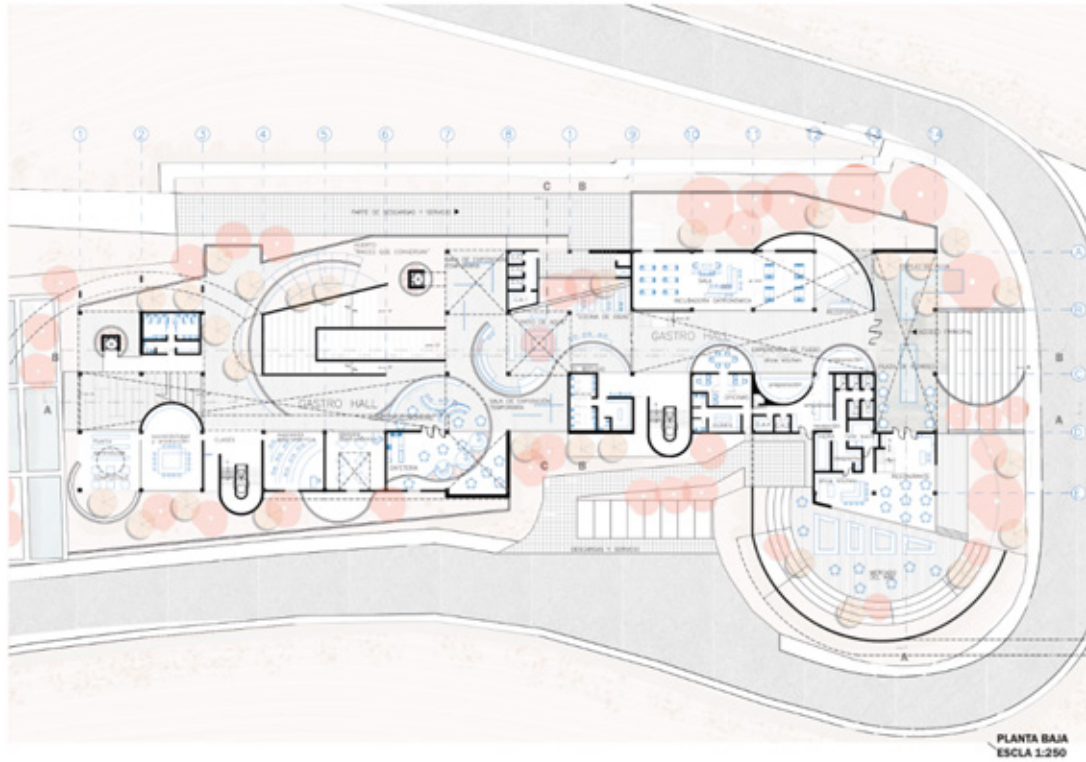


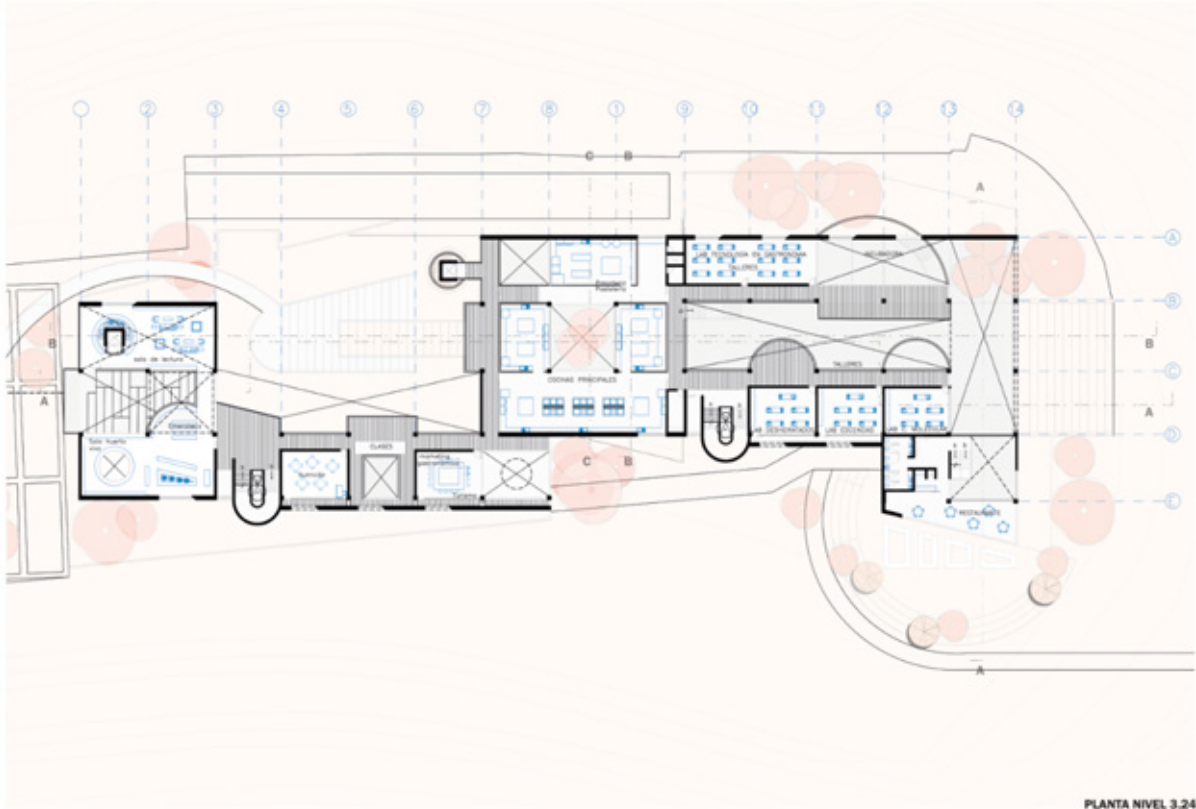




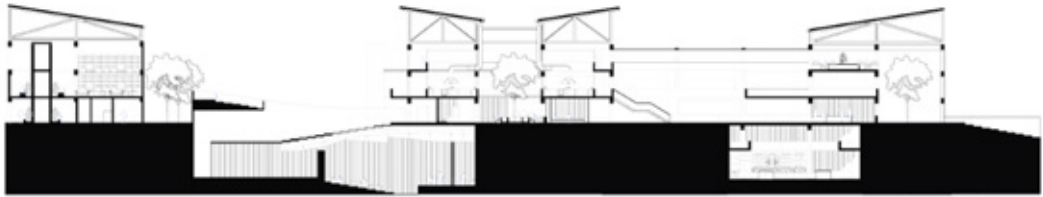




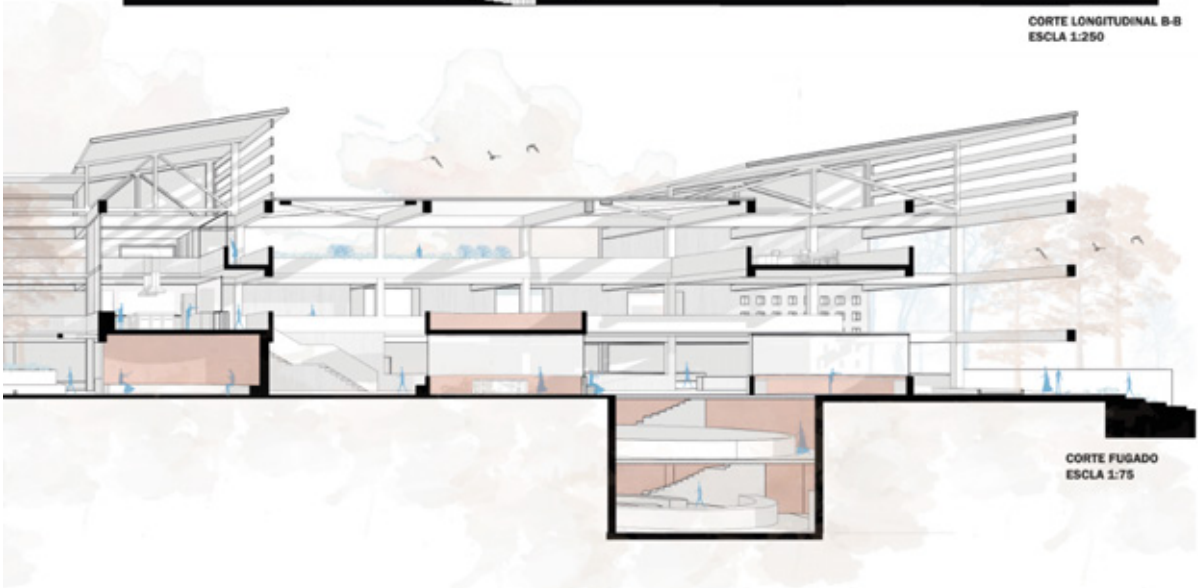
Anexo B: Planimetría adicional



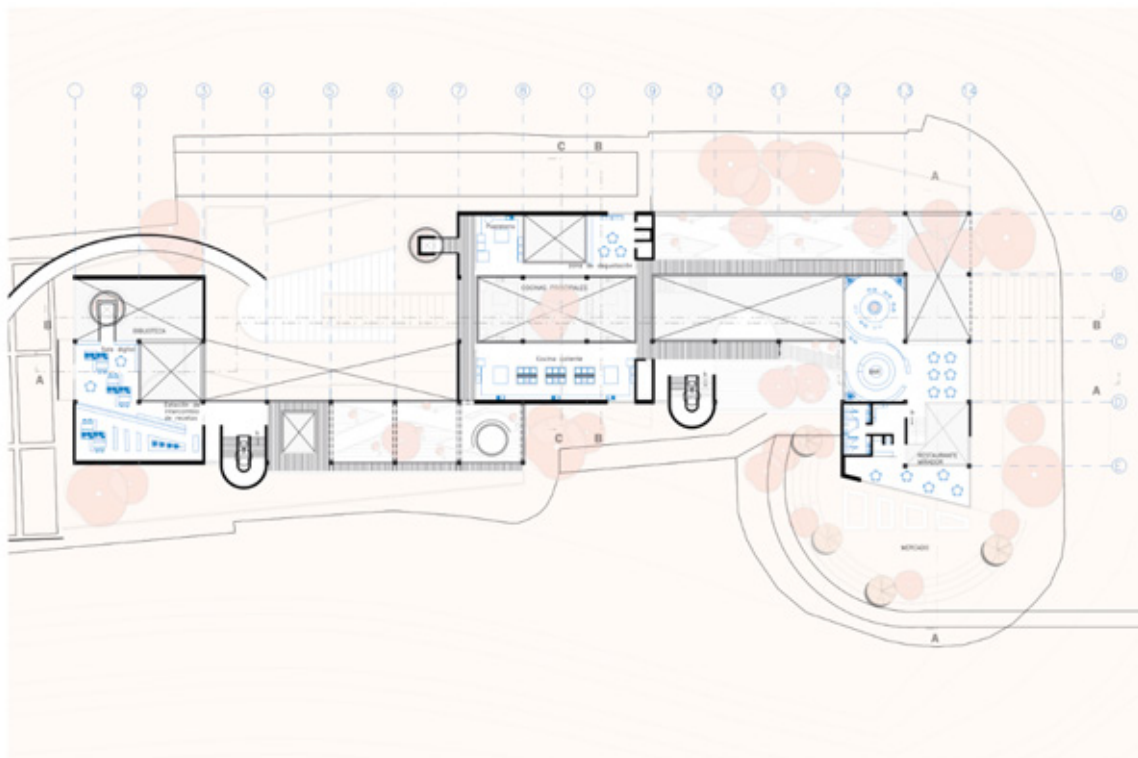
PLANTA NIVEL 3.24
ESCLA 1:250



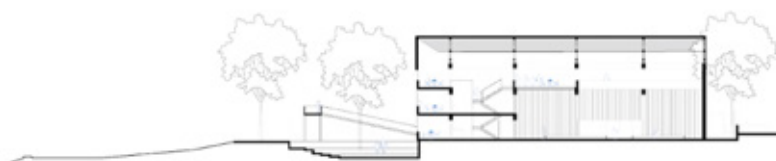
CORTE LONGITUDINAL B-B
ESCLA 1:250



CORTE FUGADO
ESCLA 1:75



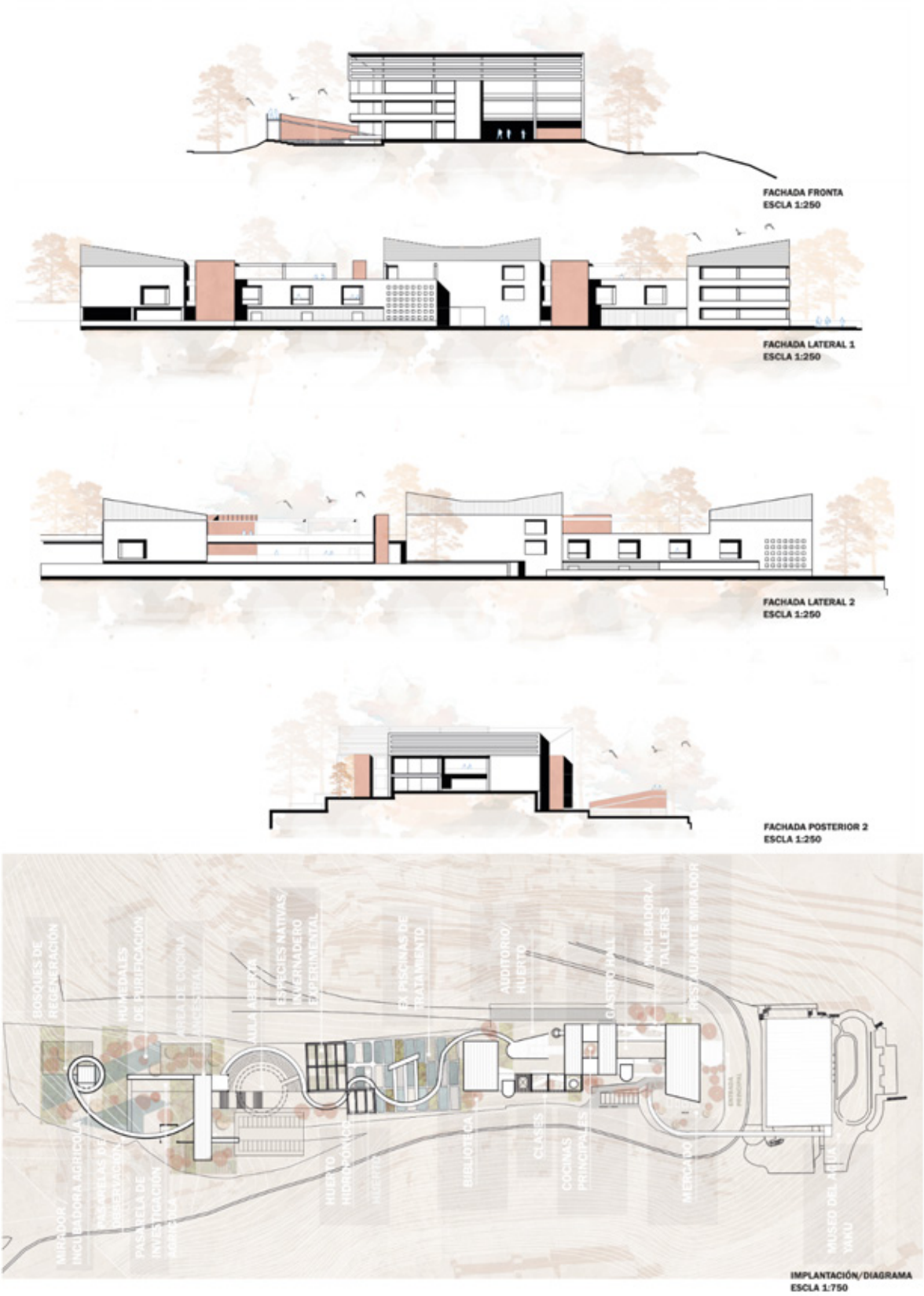
PLANTA NIVEL 6.48
ESCLA 1:250



CORTE TRANSVERSAL A-A
ESCLA 1:250

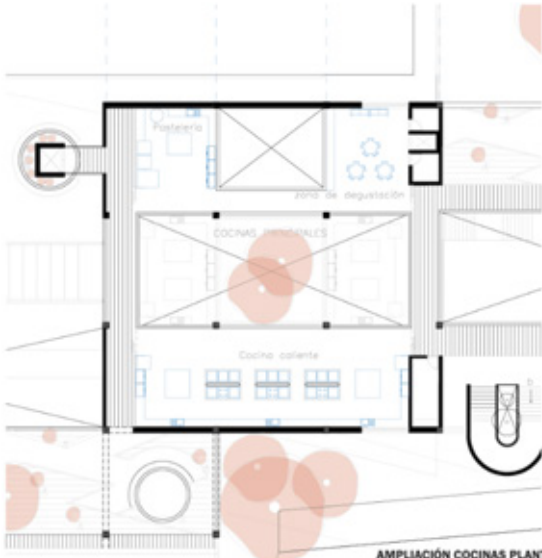


ISONOMETRÍA CORTADA
ESCLA 1:150





AMPLIACIÓN COCHAS PLANTA 1
ESCLA 1:150



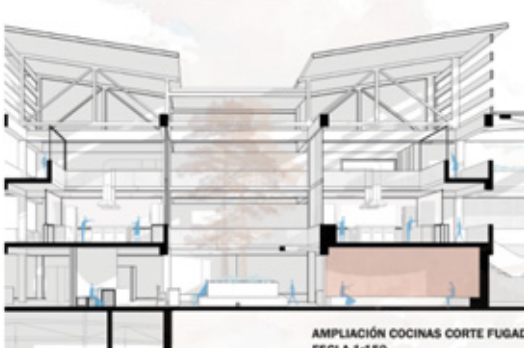
AMPLIACIÓN COCHAS PLANTA 2
ESCLA 1:150



AMPLIACIÓN COCHAS CORTE L
ESCLA 1:150



AMPLIACIÓN COCHAS CORTE T1
ESCLA 1:150



AMPLIACIÓN COCHAS CORTE FUGADO
ESCLA 1:150

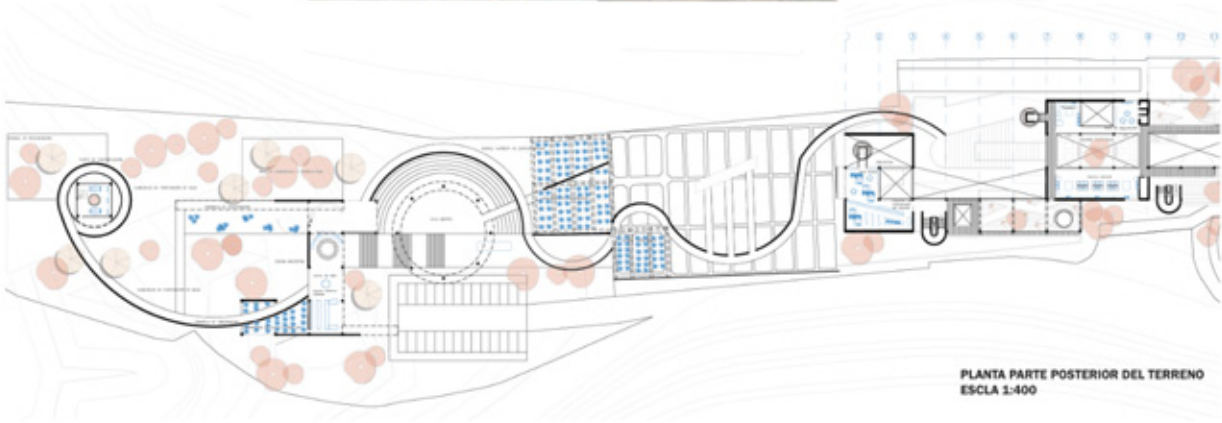


AMPLIACIÓN COCHAS CORTE T2
ESCLA 1:150





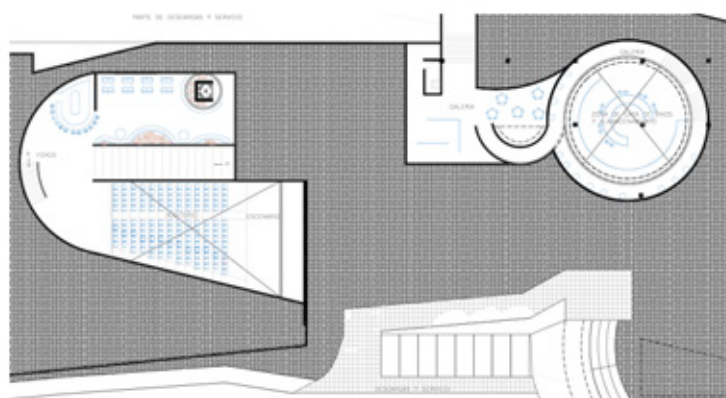
VISTAS PARTE POSTERIOR
DEL TERRENO



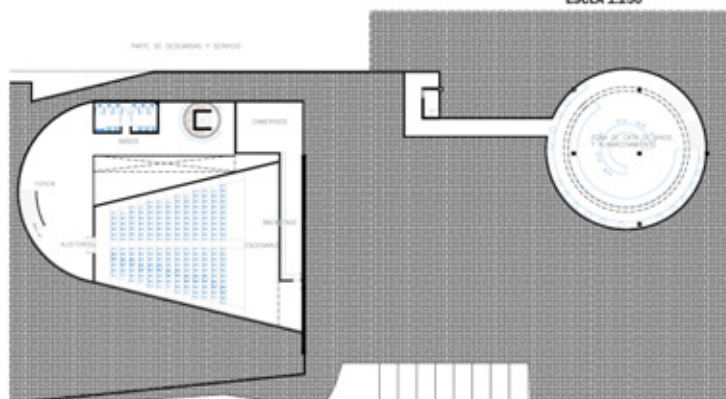
PLANTA PARTE POSTERIOR DEL TERRENO
ESCLA 1:400



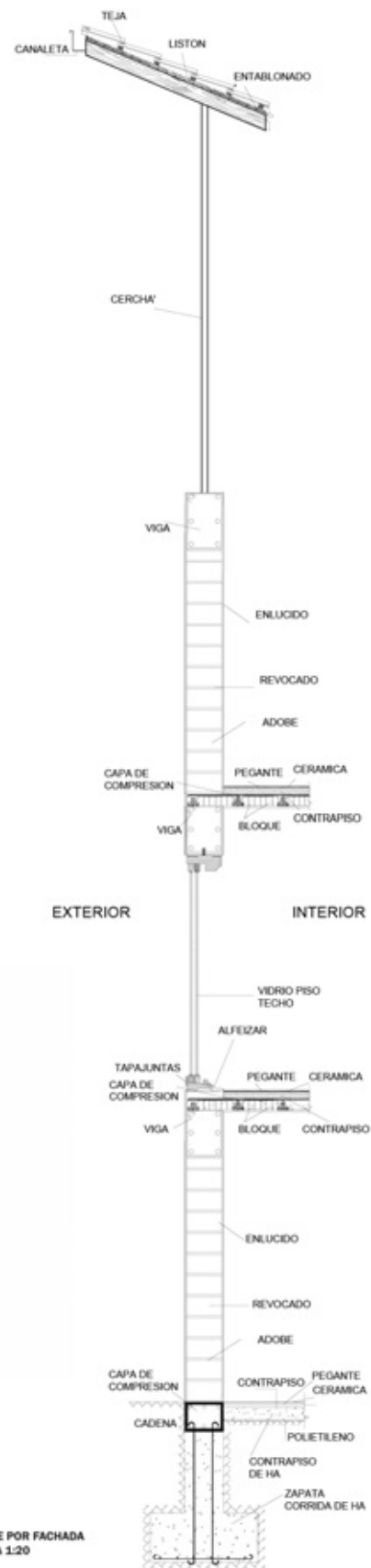
DIAGRAMA EXPLOTADO COMPLETO



PLANTA SUBSUELO N-3.24
ESCALA 1:250



PLANTA SUBSUELO N-6.48
ESCLA 1:250



CORTE POR FACHADA
ESCLA 1:20

