

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Arquitectura y Diseño Interior**

**Primavera Artesanal: Mercado de Bovedas y Producción Local**

**Samay Wayllas Ainaguano Baltazar**

**Arquitectura**

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

Quito, 14 de diciembre de 2023

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Arquitectura y Diseño Interior**

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

**Primavera Artesanal: Mercado de Bovedas y Producción Local**

**Samay Wayllas Ainaguano Baltazar**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Ana María Carrión, Arquitecta**

Quito, 14 de diciembre 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: Samay Wayllas Ainaguano Baltazar

Código: 00201606

Cédula de identidad: 1805452966

Lugar y fecha: Quito, 14 de diciembre 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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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

Este proyecto arquitectónico es un mercado innovador que abraza la producción a escala local, enfocado en la elaboración artesanal de pan y queso para la comunidad de Cumbayá. Inspirado en el lenguaje arquitectónico de Le Corbusier, especialmente la casa Manorama, el diseño destaca el uso distintivo de bóvedas como elementos estructurales, creando una identidad visual única. Ubicado en un lote con una pendiente marcada en un sector residencial, el mercado se adapta a la topografía del terreno de manera orgánica. El área de producción se presenta en dos volúmenes independientes, uno destinado a la producción de queso y el otro para la elaboración de pan artesanal. Esta separación funcional permite una eficiencia y especialización en la producción. La disposición del mercado se articula mediante el uso estratégico de bóvedas, proporcionando no solo estabilidad estructural sino también un atractivo estético. El mercado se desarrolla en dos plantas, incorporando una distribución que facilita la conexión fluida entre las diferentes secciones y ofrece una experiencia única a los visitantes. En el corazón del proyecto está la idea de fomentar la producción local y la conexión comunitaria. La elaboración de pan y queso artesanal no solo responde a las demandas culinarias locales, sino que también promueve la sostenibilidad y la identidad cultural.

***Palabras clave:*** Producción local, mercado, bóvedas, comunidad, identidad cultural, identidad visual.

## ABSTRACT

This architectural project is an innovative marketplace that embraces local-scale production, focusing on artisanal bread and cheese making for the community of Cumbayá. Inspired by the architectural language of Le Corbusier, especially the Manorama house, the design highlights the distinctive use of bovedas as structural elements, creating a unique visual identity. Located on a steeply sloping lot in a residential sector, the market adapts to the topography of the land in an organic manner. The production area is presented in two independent volumes, one for cheese production and the other for artisan bread production. This functional separation allows for efficiency and specialization in production. The layout of the market is articulated through the strategic use of vaults, providing not only structural stability but also aesthetic appeal. The market is developed on two floors, incorporating a layout that facilitates the fluid connection between the different sections and offers a unique experience to visitors. At the heart of the project is the idea of fostering local production and community connection. The production of artisanal bread and cheese not only responds to local culinary demands, but also promotes sustainability and cultural identity.

**Key words:** Local production, market, vaults, community, cultural identity, visual identity.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>Introducción .....</b>	<b>9</b>
<b>Desarrollo del Tema .....</b>	<b>10</b>
<b>Antecedentes Históricos .....</b>	<b>10</b>
1.1 Mercado y Producción .....	10
1.2 Los problemas tras la industrialización.....	12
1.3 El sector productivo y la producción artesanal en Quito .....	13
1.4 Alimentos de primera necesidad .....	15
<b>Referentes Arquitectónicos .....</b>	<b>16</b>
2.1 Casa Manorama, Le Corbusier .....	16
2.2 Casa Río Frío.....	17
2.3 University of Sussex.....	17
<b>Análisis Urbano de “La Primavera” .....</b>	<b>18</b>
3.1 Ubicación .....	18
3.2 Topografía del lote seleccionado.....	18
3.3 Contexto Urbano.....	19
3.4 Uso de Suelo.....	20
3.5 Interacciones Urbanas y Áreas Verdes.....	21
3.6 Accesibilidad.....	22
<b>Propuesta Arquitectónica.....</b>	<b>23</b>
4.1 Partido y concepto .....	23
4.2 Estereotómico - producción artesanal .....	25
4.3 Tectónico - espacios de comercio .....	26
<b>Planimetría .....</b>	<b>27</b>
5.1 Plantas .....	27
5.2 Corte Longitudinal.....	28
5.3 Corte Transversal .....	28
5.4 Elevaciones.....	29
5.5 Implantación.....	30
5.6 Diagramas .....	30
<b>Conclusiones.....</b>	<b>32</b>
<b>Referencias bibliográficas .....</b>	<b>33</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Casa Manorama Le Corbusier .....	16
Figura 2. Casa Rio Frio .....	17
Figura 3. Universidad de Sussex.....	18
Figura 4. Relación del terreno con su entorno. Elaboración grupal: Taller Avanzado 9.....	19
Figura 5. Contexto Urbano_Elaboración Grupal Taller Avanzado 9 .....	20
Figura 6. Identificación y Uso de Suelo. Elaboración grupal Taller Avanzado 9 .....	21
Figura 7. Interacciones Urbanas y Áreas Verdes. Elaboración grupal Taller Avanzado 9 ....	22
Figura 8. Accesibilidad. Elaboración grupal Taller Avanzado 9 .....	23
Figura 9. Corte Vial_ Avenida Siena. Elaboración grupal Taller Avanzado 9.....	23
Figura 10. Partido. Elaboración Propia.....	25
Figura 11. Concepto. Elaboración propia .....	25
Figura 12. Planta Baja. Elaboración Propia.....	27
Figura 13. Subsuelo_ Elaboración Propia.....	28
Figura 14. Corte Longitudinal. Elaboración Propia.....	28
Figura 15. Corte Transversal. Elaboración Propia.....	28
Figura 16. Elevación 1. Elaboración propia.....	29
Figura 17. Elevación 2. Elaboración propia.....	29
Figura 18. Elevación 3. Elaboración propia.....	29
Figura 19. Elevación 4. Elaboración propia.....	29
Figura 20. Implantación.. Elaboración propia .....	30
Figura 21. Diagrama de circulación. Elaboración propia .....	30
Figura 22. Programa. Elaboración propia .....	31
Figura 23. Partido. Elaboración propia .....	31
Figura 24. Diagrama de concepto. Elaboración propia.....	31



## INTRODUCCIÓN

Este proyecto arquitectónico es un mercado innovador que abraza la producción a escala local, enfocado en la elaboración artesanal de pan y queso para la comunidad de Cumbayá. Inspirado en el lenguaje arquitectónico de Le Corbusier, especialmente la casa Manorama, el diseño destaca el uso distintivo de bóvedas como elementos estructurales, creando una identidad visual única. Ubicado en un lote con una pendiente marcada en un sector residencial, el mercado se adapta a la topografía del terreno de manera orgánica. El área de producción se presenta en dos volúmenes independientes, uno destinado a la producción de queso y el otro para la elaboración de pan artesanal. Esta separación funcional permite una eficiencia y especialización en la producción. La disposición del mercado se articula mediante el uso estratégico de bóvedas, proporcionando no solo estabilidad estructural sino también un atractivo estético. El mercado se desarrolla en dos plantas, incorporando una distribución que facilita la conexión fluida entre las diferentes secciones y ofrece una experiencia única a los visitantes. En el corazón del proyecto está la idea de fomentar la producción local y la conexión comunitaria. La elaboración de pan y queso artesanal no solo responde a las demandas culinarias locales, sino que también promueve la sostenibilidad y la identidad cultural.

## DESARROLLO DEL TEMA

### *Antecedentes Históricos*

#### *1.1 Mercado y Producción*

La consolidación de los mercados en Quito se remonta al tiempo de la conquista. Para entonces el mercado de plaza pública que conocemos y se ubica en nuestro imaginario colectivo, no existía como tal. Los primeros intercambios se realizaron desde la era prehispánica. A modo de tianguéz, los recolectores realizaban trueques y acordaban favores como moneda de cambio. Fue después de la conquista que se emplazó en el centro de la urbe estas actividades tanto comerciales como sociales. Fue entonces que el mercado se consolidó en las plazas públicas, pero manteniendo aún la forma de intercambio prehispánica. Con el paso del tiempo en la época republicana comenzaron ideas civilizatorias tratando de imitar el modelo de las ciudades europeas. Fue entonces que las ideas de segregación se acentuaron gracias al deseo de las clases acomodadas, de separar todo lo relacionado a rural e indígena, por considerarlo incivilizado. Las plazas abandonaron su carácter público y las políticas de ornato las convirtieron en simple elementos llamativos de paso. Al desocupar la plaza, se aplicaron ordenanzas que ubicaron en los llamados centros de comercio a los productores. De esta manera, el sector productivo se ha visto obligado a desplazarse hacia sitios desde los que no podían ser vistos por la élite que entonces ocupaba el centro histórico (Granja, 2010).

La función mercado, es decir, el intercambio monetario de interés material tuvo sus primeras apariciones desde la era prehispánica. Este intercambio, además de ser material, involucraba interacciones relevantes para la conformación de dinámicas socioculturales. Pero además de estas interacciones que claramente son relevantes, también se empezaron a organizar las primeras dinámicas sectorizadas que mantenían en funcionamiento estos espacios de intercambio. La revolución agrícola (Harari, 2014) establecida durante la

primera época sedentaria de la humanidad permitió que entonces las primeras producciones alimenticias generaran excedentes que fueron usados como moneda de cambio para entablar relaciones con otros asentamientos. Estos excedentes generaron la necesidad de designar espacios de almacenamiento que a su vez cerraba el círculo del entonces nuevo estilo de vida sedentario, ya que ahora tendrían que mantenerse en sitios fijo para proteger la cosecha y volver a trabajar las tierras obtenidas.

Es claro que en los primeros asentamientos existía una conexión directa entre “el mercado” y los productores. Ellos determinaban el valor de intercambio y obtenían una retribución acorde al trabajo realizado para obtener su producto.

Sin embargo, el intercambio globalizado de nuestros días ha separado por completo el sector productivo del consumidor. Si bien son ideas que se implantaron desde Norteamérica y con una intención de organización en estas funciones, las prácticas capitalistas que priorizan la eficiencia y rentabilidad muchas veces resultan en consecuencias desfavorables para el sector productivo. Algunas de estas desventajas provenientes de la globalización predominante, es la progresiva pérdida de la memoria artesanal que identificaba a nuestros pueblos. Con respecto a esto Corsale y Krakove (2018) manifestaban sus ideas acerca de la influencia de la globalización sobre lo artesanal:

“en la gestión patrimonial y cultural del turismo destacan los impactos de la globalización e influencias en las identidades políticas y culturales que, paradójicamente, pueden poner en riesgo al patrimonio alimentario. (...) habría que considerar que las dinámicas productivas y los estilos de vida urbanos, han favorecido esta pérdida de conciencia respecto al origen de los alimentos que ingerimos.” (Sosa-Sosa, 2021).

## ***1.2 Los problemas tras la industrialización***

A medida que la Revolución Industrial ganaba impulso en los siglos XVIII y XIX, la producción artesanal enfrentó una serie de desafíos que alteraron profundamente el panorama económico y laboral. Una de las características más destacadas fue la introducción de nuevas maquinaria y tecnologías, lo que llevó a una mayor eficiencia en la producción. Esto claramente podría interpretarse como un beneficio, pero en realidad acarrea problemas sociales de segregación y desplazamiento. (Latour, 2003)

Mientras que las técnicas artesanales se basaban en el trabajo manual y la destreza individual, la maquinaria permitió una producción a mayor escala y a una velocidad sin precedentes. Este cambio generó una disminución en la demanda de productos manufacturados de forma artesanal, ya que las mercancías producidas en masa eran a menudo más accesibles y económicas. Además, la industrialización provocó transformaciones en las condiciones laborales. Mientras que la producción artesanal a menudo se llevaba a cabo en talleres más pequeños y bajo condiciones laborales relativamente controladas, las fábricas industriales promovieron una división más pronunciada entre el trabajo y el capital. Los artesanos, que solían ser dueños de sus propios medios de producción, se encontraron compitiendo en un entorno donde la propiedad y el control pasaron a manos de los empresarios industriales.

Otro desafío crucial fue la estandarización de productos. Mientras que la producción artesanal se caracterizaba por la individualidad y la atención personalizada a cada artículo, la industrialización promovió la estandarización y la producción en serie. Esto, aunque eficiente desde el punto de vista económico, implicó la pérdida de la singularidad y la calidad intrínseca asociada con la producción artesanal. La respuesta a estos desafíos no fue homogénea. Algunos artesanos se adaptaron a la industrialización, incorporando nuevas técnicas y maquinaria en sus procesos de trabajo. Sin embargo, muchos otros enfrentaron

dificultades para competir con la producción masiva, y sus habilidades tradicionales fueron desplazadas. (Duran, 2016)

Esta segregación se asentó con la creación de ciudades satélites en las periferias de Quito. Las élites de clase acomodada, en busca de una separación de lo que consideraban arcaico, según el nuevo modelo suburbano anglosajón, Se establecieron en territorios que fueron campo abierto para la consolidación de centros comerciales amurallados con una oferta completamente industrializada. Estas acciones comerciales, acompañadas de políticas de organización territorial con ciertos tintes racistas (Kingman, 2006) son el modelo que ha perdurado hasta nuestros días. Dónde lo artesanal se lo ve relegado únicamente como un bien turístico y ocasional.

### ***1.3 El sector productivo y la producción artesanal en Quito***

La memoria de este patrimonio intangible, como lo es la práctica artesanal para la preparación de distintos alimentos de consumo básico, ha sido relegada a una actividad turística por su atractivo nostálgico. En consecuencia, gran parte de estas prácticas alimenticias se han sectorizado en el centro histórico de Quito, alejado de paso común de los ciudadanos que, debido a un acelerado estilo de vida, no son viables en la cotidianidad. Visto con un ojo crítico, el acercamiento a estas prácticas artesanales podría ser una acción que aporte a mermar los problemas adquiridos de los desplazamientos poblacionales hacia las periferias. Mismas que, en la persecución de un modelo ciudadano anglosajón, se han olvidado casi por completo de las prácticas artesanales que consolidaban una identidad sociocultural.

“la importancia de la diversificación productiva del territorio, como una estrategia para mantener la identidad, la seguridad y la soberanía alimentaria. Las articulaciones entre turismo y alimentos locales pueden suponer una forma de resistencia a los sistemas

agroalimentarios globales, estandarizados, excluyentes, insostenibles y despersonalizados.”  
(Sosa-Sosa, 2021)

La reivindicación de la producción artesanal en la vida cotidiana emerge como una estrategia obvia para preservar y fortalecer la identidad cultural en un contexto globalizado. A través de la reafirmación de métodos tradicionales y la valoración de productos artesanales, se puede mantener viva la riqueza cultural intrínseca a las prácticas de producción y consumo diario. Tal perspectiva se torna especialmente significativa en el ámbito de la elaboración artesanal de alimentos. Prácticas pertenecientes a las actividades de nuestro patrimonio intangible y que tiene una clara vinculación con la producción alimenticia que abastece los centros de comercio que hoy conocemos como mercados.

La producción artesanal, en contraposición a los métodos industriales, se erige como un testimonio tangible de la herencia cultural transmitida a lo largo de generaciones. La elaboración artesanal de alimentos no solo implica la combinación de ingredientes básicos y culturalmente ricos, sino que también refleja técnicas ancestrales, secretos de familia y variaciones regionales que dotan a cada producto de una identidad única. La reivindicación de estos procesos no solo resguarda la autenticidad cultural, sino que también fomenta un sentido de arraigo y conexión con las raíces históricas de una comunidad. La producción artesanal puede actuar como un antídoto frente a la homogeneización cultural propiciada por la industrialización.

En un mundo donde las cadenas de producción masiva tienden a uniformizar los productos, abrazar la producción artesanal es una afirmación consciente de la diversidad y la individualidad. Esto no solo resguarda la identidad cultural, sino que también impulsa formas más sostenibles y éticas de producción y consumo. (Barrero, 2023)

#### ***1.4 Alimentos de primera necesidad***

Como habíamos mencionado, la producción de alimentos de primera necesidad puede aportarnos ideas de reivindicación de lo artesanal en el diario vivir. Fijaremos nuestra atención en estos alimentos precisamente por su relación con una elaboración manual que podemos identificar dentro de las practicas ya mencionadas en el Centro histórico de Quito. (Sosa-Sosa, 2021)

La cultura alimentaria está marcada por una relación directa con ingredientes como el maíz, la papa y el trigo. Los dos primeros tratados desde la era prehispánica y el último siendo mucho más relevante desde la conquista española. Otra característica que guardan en común estos ingredientes es su posibilidad de ser procesados hasta la obtención de harinas que posibilitan la diversificación en la preparación de estos alimentos en horno.

La posibilidad de relacionar estos alimentos con la panificación nos aporta ideas claras para la concepción arquitectónica de un espacio de producción dentro de un contexto de intercambio de alimentos. El horno ha sido relevante tanto en la producción artesanal como en la industrialización. Es uno de los elementos que se ha mantenido y evolucionado dentro de la misma idea del control del calor y que nos permitirá caracterizar físicamente el proyecto.

Dentro de esta misma idea de diversificación podemos incluir otro alimento de usos cotidiano: Los lácteos. La producción artesanal de quesos y productos lácteos tradicionales destaca la importancia de la diversidad culinaria y la preservación de sabores auténticos. La reivindicación de métodos artesanales de elaboración de queso, por ejemplo, puede estar ligada a la utilización de cepas bacterianas específicas transmitidas a lo largo del tiempo, contribuyendo así a la singularidad y calidad del producto final. La valoración de estas prácticas no solo se traduce en experiencias gastronómicas enriquecidas, sino que también

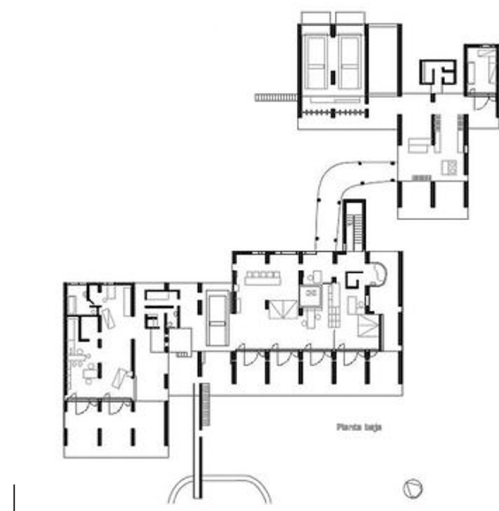
promueve el respeto por la diversidad cultural y la sostenibilidad alimentaria. (Cervantes, 2021)

Con las observaciones antes mencionadas, podemos determinar que la elaboración de panes y lácteos se revela como una estrategia esencial para mantener la identidad cultural presente en la cotidianidad de las periferias. Este acto no solo preserva técnicas tradicionales y sabores autóctonos, sino que también promueve una conexión más profunda con las raíces culturales, contribuyendo así a la riqueza y diversidad de un patrimonio gastronómico que ha sido relegado a un papel únicamente turístico durante las últimas décadas.

## ***Referentes Arquitectónicos***

### ***2.1 Casa Manorama, Le Corbusier***

La casa Manorama Sarabhai, proyectada por Le Corbusier entre 1951 y 1955, se toma como referente por su distribución interior, mediante muros que zonifican funciones y direccionan al usuario dentro del proyecto. En planta es fácil evidenciar un direccionamiento de los muros portantes para la división de los espacios, sin cerrarlos por completo. Mantienen una organización geométrica según una malla establecida que promueve la colocación de bóvedas, consolidando el espacio interior.



*Figura 1. Casa Manorama Le Corbusier*



## 2.2 Casa Río Frío

Los espacios generados dentro de la Casa de Río Frío demuestran el inteligente manejo de un recorrido en rampa que, mediante plazas, Define la relación del usuario con los espacios internos de la obra.

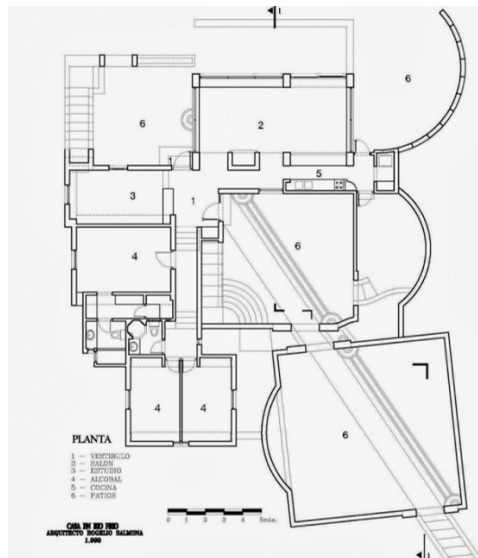


Figura 2. Casa Río Frío

## 2.3 University of Sussex

The University of Sussex proyectada por Sir Basil Spence en 1960, fue la primera de 7 nuevas universidades utópicas construidas en Inglaterra después de la Segunda Guerra Mundial. Su conformación material con distintos acabados es un claro ejemplo de configurar un contraste visual entre elementos que se elevan, en este caso los arcos construidos con hormigón, y los elementos que sostienen. Es decir, los muros portantes en ladrillo. Este contraste material permite apreciar un claro elemento pesado que aparenta ligereza al al elevarse del suelo. La construcción de esta estructura determina claramente los espacios internos y los recorridos. Su disposición estructural en bóveda se convierte en el orden espacial que configura por completo el proyecto arquitectónico.



*Figura 3. Universidad de Sussex*

## ***Análisis Urbano de “La Primavera”***

### ***3.1 Ubicación***

El sector de “La Primavera” es una zona comercial y residencial, lo característico del sector es que sus terrenos cuenta con pendientes muy pronunciadas, las mismas que proporcionan vistas panorámicas espectaculares. El lote seleccionado es un parque donde existe poco flujo de personas, inclusive no tiene una gran relación con otras áreas a sus alrededor ya que, al estar en un área residencial, las urbanizaciones generan muros que cierran cualquiera relación que el usuario pudiera tener de forma visual con el parque.

### ***3.2 Topografía del lote seleccionado***

La topografía del terreno, que cuenta con pendientes y niveles que se conectan con diferentes calles, ofrece al visitante una variedad de perspectivas del entorno. A medida que uno se desplaza por el parque, desde el punto más elevado hasta el más bajo, se puede apreciar una serie de vistas cambiantes que enriquecen la experiencia del recorrido. El terreno cuenta con dos frentes abiertos, la Av. Siena que esta en relación directa con el parque, mientras la calle Tostana es el remate del nivel mas bajo del lote. Por otro lado, el terreno

tiene dos frentes cerrados, siendo los espacios que están en relación con los muros, fachadas de las casas que están cerca al lote.



Figura 4. Relación del terreno con su entorno. Elaboración grupal: Taller Avanzado 9

### 3.3 Contexto Urbano

Según (Galina, 2011) el aumento del mercado inmobiliario en la parroquia de Cumbayá, junto con los proyectos inmobiliarios que se han concebido como barrios cerrados “exclusivos” para la población de elevados recursos económicos, que buscan aislarse de la ciudad existente y construir su propia ciudad con accesos reservados, ha generado nuevas formas de exclusión, ha contribuido al aumento del valor del suelo, ha transformado el funcionamiento de la ciudad y ha modificado las relaciones entre el centro y la periferia. Por esa razón, se observa que los usuarios no interactúan con los espacios verdes aledaños, en el caso del lote seleccionado, la presencia de usuario no es elevada e inclusive existe un aislamiento por parte de las urbanizaciones al levantar muros enormes, que además generan que el recorrer la Av. Siena sea de cierta forma insegura y sin interés por la presencia de esta clase de fachadas cerradas.



*Figura 5. Contexto Urbano\_Elaboración Grupal Taller Avanzado 9*

### **3.4 Uso de Suelo**

En el área de “La Primavera”, la zona residencial está en constante crecimiento. La Ordenanza Metropolitana No. 297 regula esta zona y establece las normas para su uso y ocupación del suelo. Según esta ordenanza, “La Primavera” se encuentra en la zona de uso residencial de baja densidad y tiene una ocupación del suelo del 25% en la planta baja y un 25% adicional en el segundo piso. El coeficiente de ocupación del suelo (COS) es del 25% y el coeficiente de ocupación total (COT) es del 50%. Además, se permite la construcción de edificios institucionales y comerciales con una altura máxima de dos pisos y una ocupación del suelo del 30%.

Por otro lado, la primavera se encuentra abastecida por locales de comida, mercados y distinto tipo de comercio. Cuenta con gran variedad de equipamientos que están relacionadas a sus calles principales.

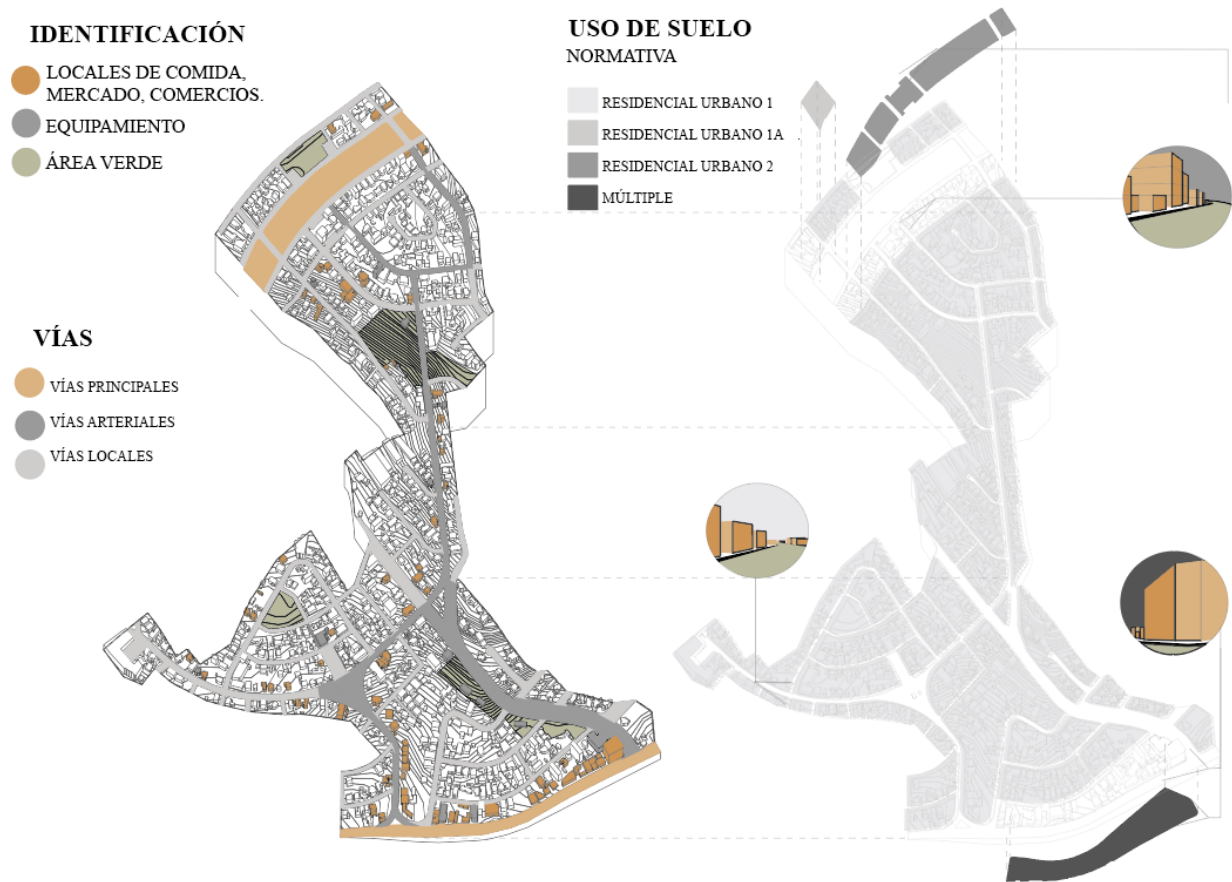


Figura 6. Identificación y Uso de Suelo. Elaboración grupal Taller Avanzado 9

### 3.5 Interacciones Urbanas y Áreas Verdes

La Avenida Siena, al igual que la calle Florencia llega a tener una mayor afluencia de personas, ya que ambas son vías principales. A lo largo de la Avenida Siena hay paradas de buses, en las mismas donde existen un mayor radio de afluencia por ser puntos de encuentro y estancia por parte de los usuarios.

Las áreas verdes públicas se localizan en los parques del barrio “La Primavera” y en los parterres de la Avenida Siena y de la calle Florencia, teniendo la presencia de 3 tipos de árboles que se encuentran en estas zonas verdes públicas, siendo el: Arrayan, Algarobo, Guabo. Por otro lado, se puede observar que la mayoría de viviendas y urbanizaciones cuenta con sus propias áreas verdes teniendo así como resultado que la afluencia de gente en parques sea poca.

### INTERACCIONES URBANAS

- ÁREAS DE GRAN AFLUENCIA
- RADIO DE AFLUENCIA
- PARADA DE BUS
- VEREDAS

### ÁREAS VERDES

- ÁREA VERDE PRIVADA
- ÁREA VERDE PÚBLICA
- QUEBRADAS

### BIOMASA

- Arrayan
- Algarobo
- Guabo

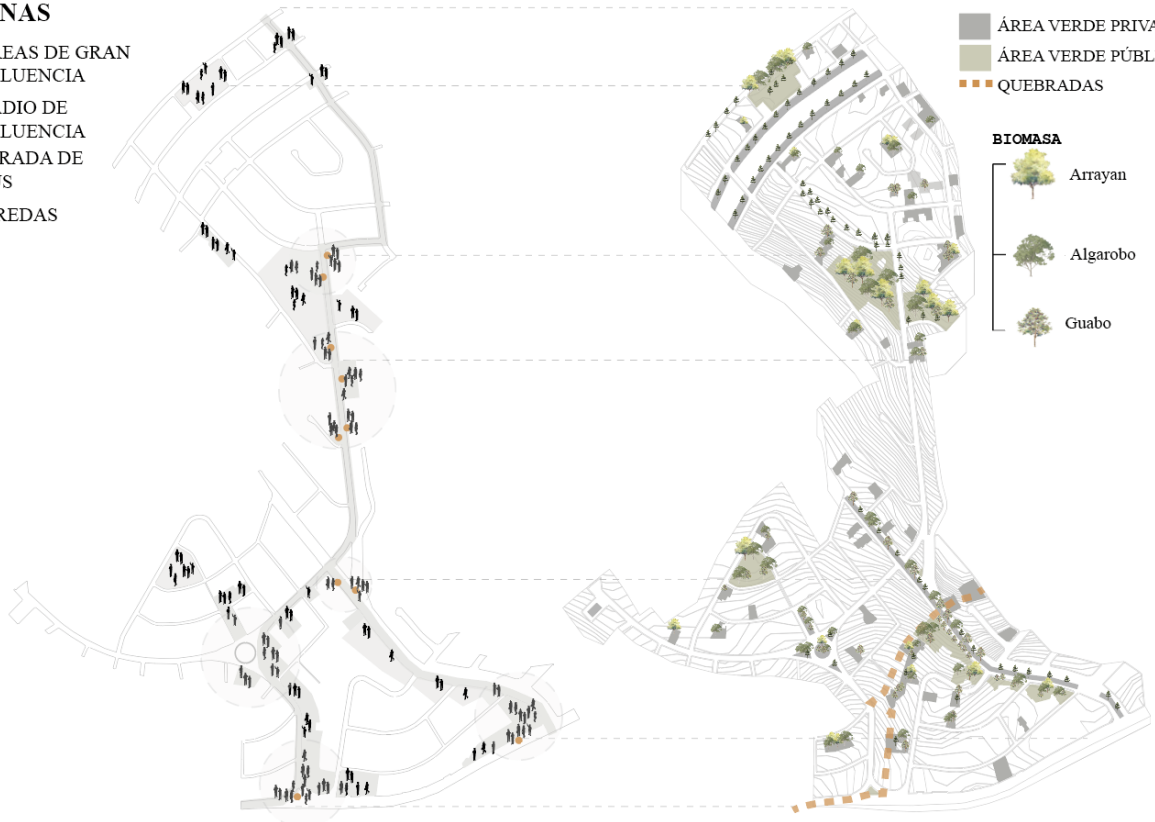


Figura 7. Interacciones Urbanas y Áreas Verdes. Elaboración grupal Taller Avanzado 9

### 3.6 Accesibilidad

El terreno seleccionado tiene una relación directa con la Av. Siena la cual es una vía colectora. Existe accesibilidad al lugar ya que a lo largo de la Avenida existen paradas de buses, las mismas que generan una mayor afluencia de personas en ciertas horas del día.





Figura 8. Accesibilidad. Elaboración grupal Taller Avanzado 9

Tipología de la vía colectora que se relaciona principalmente por el terreno. Capacidad para camiones de media carga e identificación de su tipología.

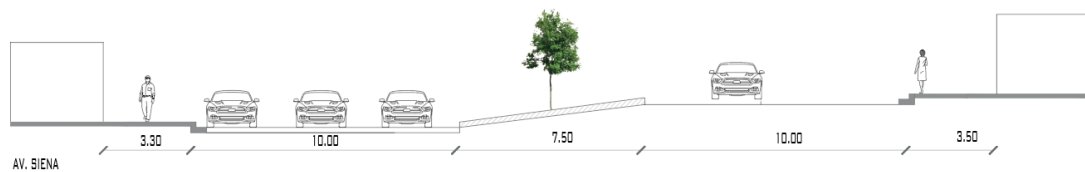


Figura 9. Corte Vial\_ Avenida Siena. Elaboración grupal Taller Avanzado 9

## Propuesta Arquitectónica

### 4.1 Partido y concepto

El partido arquitectónico se desarrolla a partir de generar una modulación donde se toman en cuenta los puntos de quiebre existentes en el terreno (vertical) y realizando divisiones a lo largo del terreno (horizontal), concluyendo en una malla que me permite comenzar a trazar planos. Con el objetivo de reivindicar la producción artesanal de alimentos junto al proyecto arquitectónico y su función de mercado, surge la idea de explorar la construcción arquetípica del horno y convertirlo en un lenguaje presente en todo el proyecto.

Históricamente los hornos de producción artesanal han mantenida una íntima relación con materialidad de gran masa, debido a su capacidad de contener y acumular calor. Uno de

estos materiales predilectos ha sido el ladrillo cocido. Este material ha sido universalmente tratado en la arquitectura. En la antigua Roma, los hornos de ladrillo alcanzaron un alto grado de refinamiento, desempeñando un papel crucial en la producción de materiales de construcción, como la fabricación de ladrillos y tejas. La utilización de hornos específicos para la cocción de estos elementos cerámicos contribuyó significativamente al desarrollo de la arquitectura romana, al proporcionar materiales duraderos y estéticamente atractivos.

(Fernandez, 2012)

Uno de los usos más difundidos para el ladrillo ha sido la construcción de bóvedas de cañón y artista debido a su gran capacidad para distribuir las cargas a lo largo de su curvatura sobre muros sustentantes y posteriormente su transmisión al suelo.

“El resultado es un espacio cubierto de inmensas proporciones, gracias a una estructura sustentada en menos puntos que las construcciones hipóstilas, más sólida frente al fuego, pero más rígida frente a los movimientos sísmicos” (Garcia, 2000)

De esta manera, se determina que la bóveda y el arco serán los configuradores espaciales del proyecto. Estos elementos se convierten en el lenguaje arquitectónico que cohesionan a la obra y que, mediante la diferenciación de su materialidad y dimensiones cubiertas, nos permite configurar el programa interno dedicado al intercambio comercial y a la producción artesana de alimentos como sus funciones principales. Se concluye en generar tres volúmenes que se articulan entre sí, dos volúmenes de producción y un volumen donde se desarrolla el mercado, el cual trabaja con niveles que van distribuyéndose de forma horizontal a lo largo del terreno. Se maneja un lenguaje arquitectónico por medio del uso de bóvedas, las mismas que en el volumen de mercado cumplirán una función estructural, permitiendo tener espacios diáfanos y generan espacios interiores interesantes. De igual manera, los volúmenes de producción de panes y quesos trabajan con bóvedas cada una.





Figura 10. Partido. Elaboración Propia

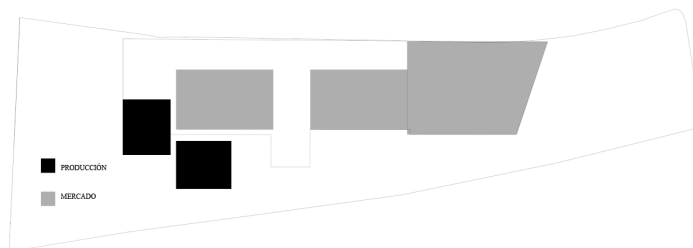


Figura 11. Concepto. Elaboración propia

#### 4.2 Estereotómico - producción artesanal

Durante la exploración material para el partido arquitectónico se determinó que el uso del ladrillo sería el método más adecuado para la conformación de arcos y bóvedas que organicen los espacios y funciones interiores. Este material, al poseer una gran masa, necesaria para sustentar una conformación estructural en bóveda, comparte similitudes con la idea de lo estereotómico. Según Baeza (2009):

“Se entiende por arquitectura estereotómica aquella en que la fuerza de la gravedad se transmite de una manera continua, en un sistema estructural continuo y donde la continuidad

constructiva es completa. Es la arquitectura masiva, pétrea, pesante. La que se asienta sobre la tierra como si de ella naciera”

Esta conformación espacial estará dirigida a los espacios de producción. Centrados para el uso continuo de usuarios productores que necesitan mantener un orden alejado de la irrupción de usuarios consumidores. Pero esto no quiere decir que se mantendrá aislado. La irrupción de los consumidores se mantendrá controlada al permitir que se atraviesen estos espacios desde un nivel distinto al del productor. Así se generan recorridos que mantengan una conexión visual libre entre el consumidor como espectador y el productor como expositor.

Dentro de este programa funcional específico se ubican las áreas de producción de panificados y producción de lácteos. Cada uno dispuestos en una bóveda distinta. Estos se mantendrán sin divisiones internas, exceptuando las necesarias funcionalmente por temas de almacenamiento y refrigeración. Mantendrán una relación visual pública mediante circulaciones conectadas desde la planta a nivel de calle y un acceso comercial propio, relacionado con el ingreso del proyecto de recuperación urbana para la quebrada.

#### ***4.3 Tectónico - espacios de comercio***

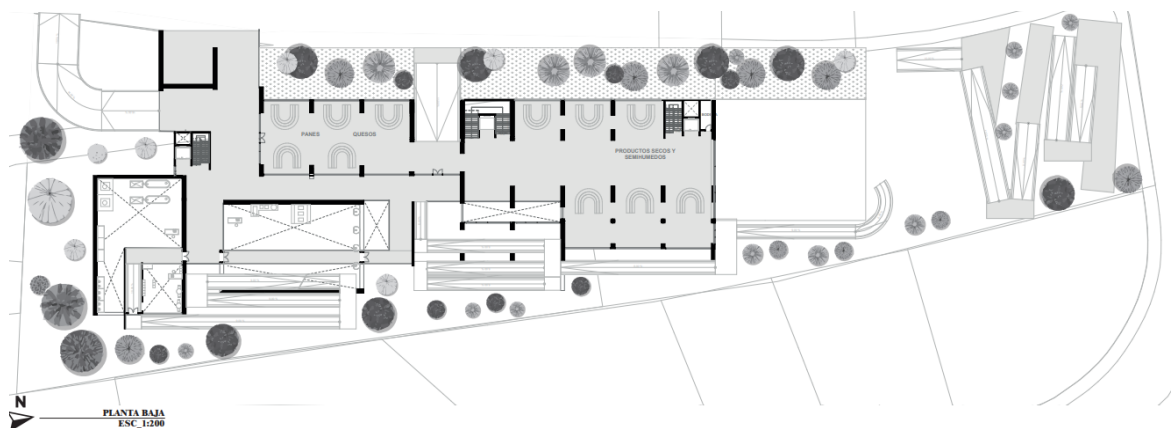
Como se había definido, el lenguaje que cohesionará al proyecto nace de la conformación de arcos y bóvedas. Si bien estos elementos mantienen relación con lo estereotómico, se puede realizar una reinterpretación estructural. Así, mientras mantenemos su figura, se podrá configurar espacios mucho más abiertos y diáfanos a los que definiremos como tectónicos.

“Se entiende por arquitectura tectónica aquélla en que la fuerza de la gravedad se transmite de una manera sincopada, en un sistema estructural con nudos, con juntas, y donde la construcción es articulada.” (Baeza, 2009)

Esta idea de construcción hace énfasis en la disposición estructural, por lo que, para reafirmar esta característica, la estructura siempre que se pueda, se mantendrá vista, expuesta y sin irrupciones visuales para el usuario. Definiendo estos espacios abiertos y diáfanos para las actividades de intercambio y comercio. En la planta superior, con una distribución para los alimentos producidos directamente en el proyecto. Mientras que en su planta inferior se dispondrá el comercio de elementos con mucha mayor resistencia a perecer para finalmente concluir en un espacio de consumo in situ, relacionado directamente con las áreas verde públicas del proyecto.

## ***Planimetría***

### ***5.1 Plantas***



*Figura 12. Planta Baja. Elaboración Propia*

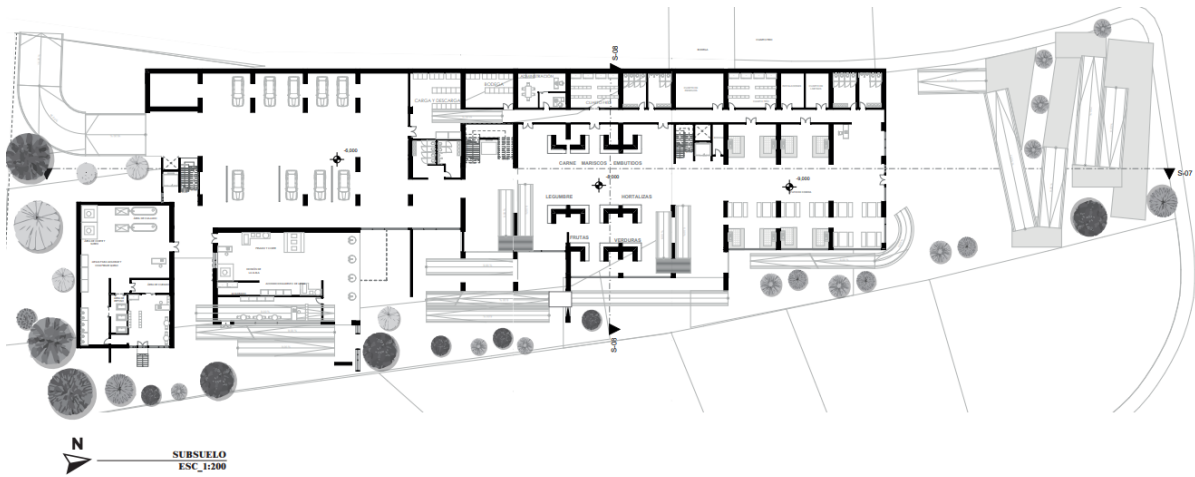


Figura 13. Subsuelo\_Elaboración Propia

### 5.2 Corte Longitudinal

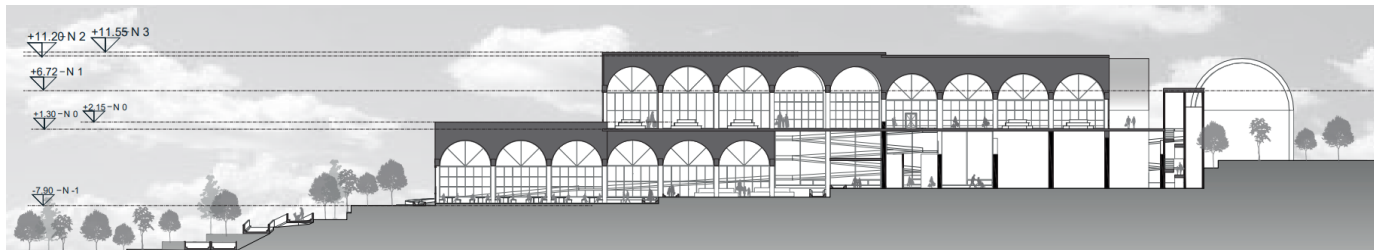


Figura 14. Corte Longitudinal. Elaboración Propia

### 5.3 Corte Transversal

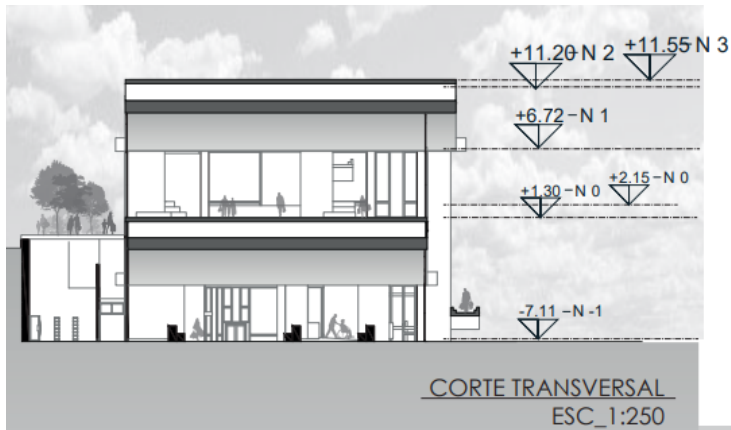


Figura 15. Corte Transversal. Elaboración Propia

5.4 Elevaciones

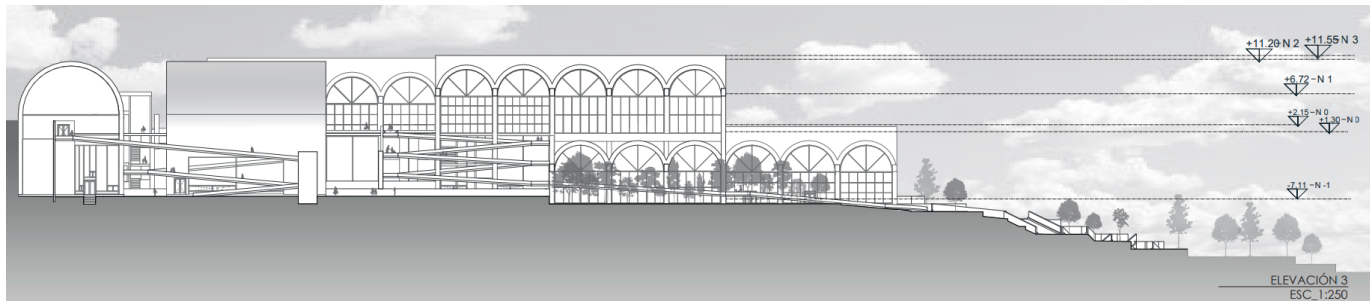


Figura 16. Elevación 1. Elaboración propia

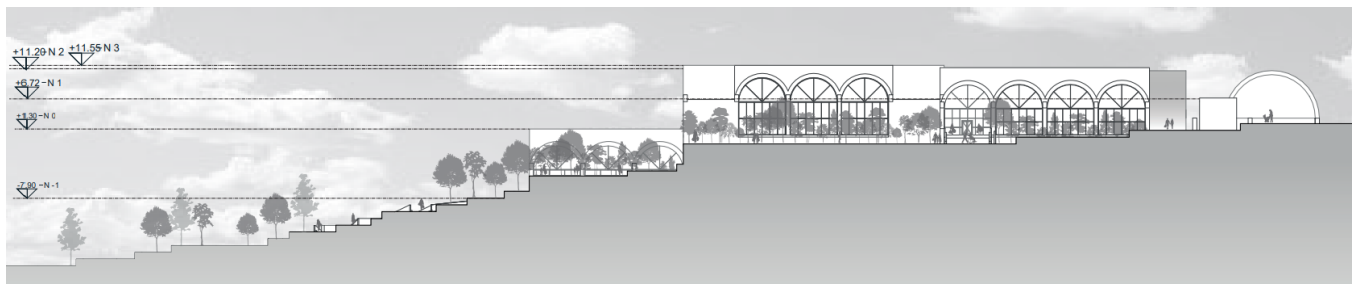


Figura 17. Elevación 2. Elaboración propia

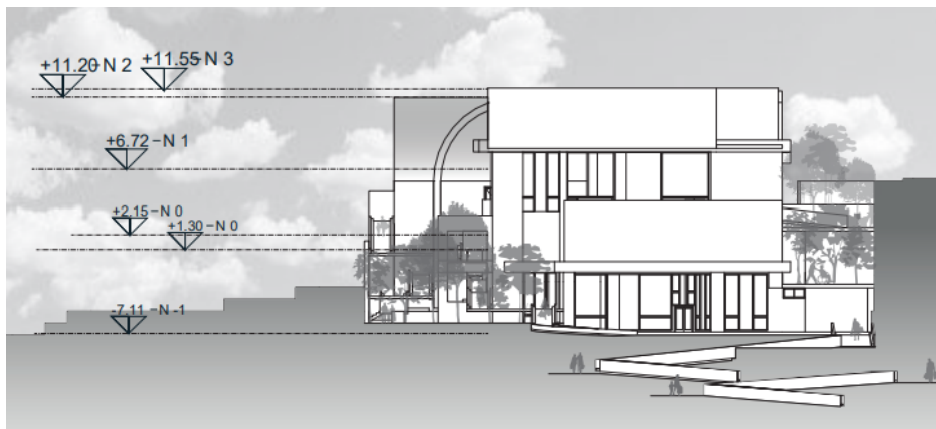


Figura 18. Elevación 3. Elaboración propia

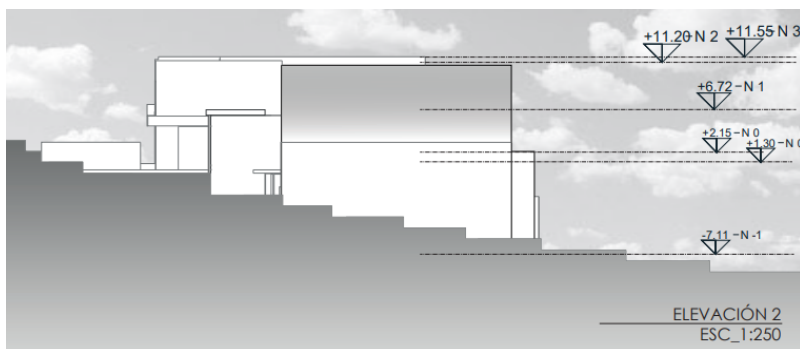


Figura 19. Elevación 4. Elaboración propia

## 5.5 Implantación

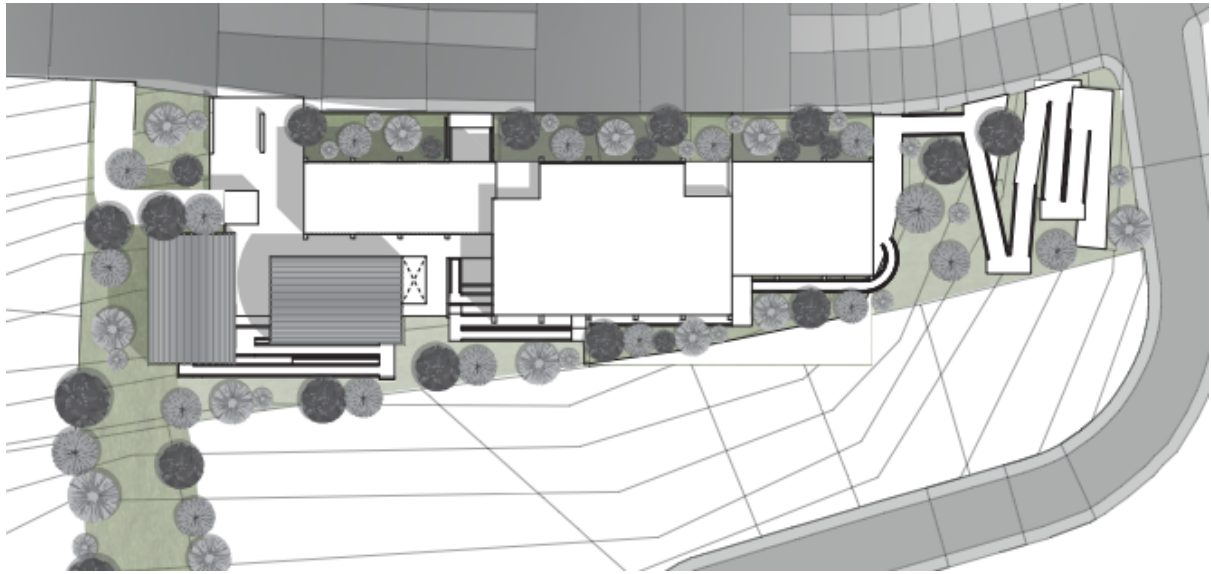


Figura 20. Implantación.. Elaboración propia

## 5.6 Diagramas

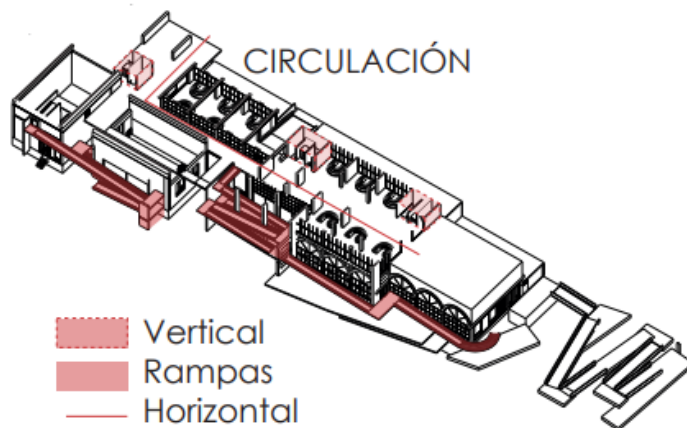


Figura 21. Diagrama de circulación. Elaboración propia



Figura 22. Programa. Elaboración propia

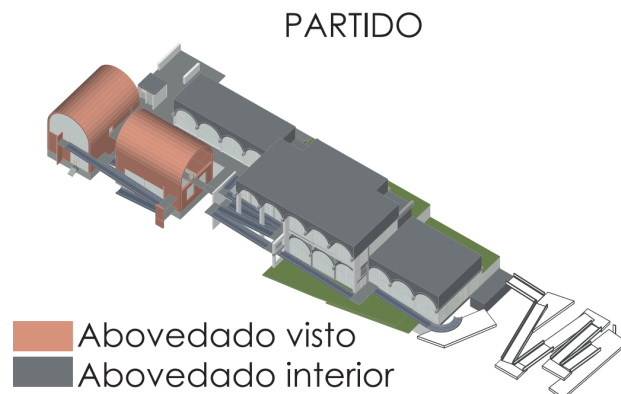
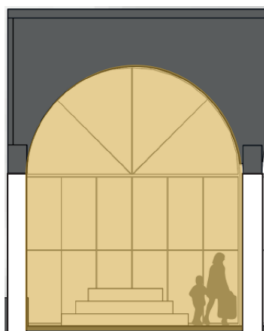


Figura 23. Partido. Elaboración propia

## CONCEPTO



configurador de  
espacios

Figura 24. Diagrama de concepto. Elaboración propia

## CONCLUSIONES

El proyecto destaca la relevancia de preservar la producción artesanal de alimentos como un medio para rescatar y mantener la identidad cultural de Quito. La elección del horno como elemento fundamental para la determinación de un partido arquitectónico no solo se basa en su función práctica en la producción alimenticia, sino también en su profundo simbolismo cultural. Este enfoque arquitectónico no solo busca resistir la homogeneización derivada de la globalización, sino también promover una conexión más profunda entre los habitantes urbanos y sus raíces culturales a través de la producción artesanal.

La reinterpretación del horno utilizando bóvedas y arcos con ladrillo y hormigón, representan un puente entre la tradición histórica y la arquitectura. Asimismo, la diferenciación entre los conceptos de estereotómico y tectónico en la distribución del programa funcional se resuelven para equilibrar la funcionalidad necesaria de la producción con la apertura visual y la fluidez espacial pertinentes para el intercambio y comercio.

En conclusión, el proyecto arquitectónico propuesto no solo se erige como un espacio físico para la producción y comercio, sino como un símbolo de resistencia ante la imposición globalizada del capitalismo para los espacios de comercio, y la consecuente pérdida de la memoria cultural. Todo llevado a cabo a través de la actividad artesanal y el intercambio comercial dentro de una proyección arquitectónica atemporal.



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Harari, Y. N. (2014). *Sapiens. De animales a dioses: Una breve historia de la humanidad.*

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.*

Recuperado de: [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2395-91692021000200104](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692021000200104)

Corsale, A. y Krakover, S. (2018). *Cultural tourism between local and transnational identities: Jewish heritage in Syracuse*

Islas, I. C. (2009). *De la hoguera al brasero y del brasero al microondas Un recorrido por la cocina mexicana.* Recuperado de:

[https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=8r85SC3Zd-oC&oi=fnd&pg=PA79&dq=el+horno+y+la+hoguera&ots=42YW2Xq1\\_y&sig=Njr5-GjFmA7XETsDLamhj75wTes](https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=8r85SC3Zd-oC&oi=fnd&pg=PA79&dq=el+horno+y+la+hoguera&ots=42YW2Xq1_y&sig=Njr5-GjFmA7XETsDLamhj75wTes)

Matiz, M. C. V. (2012). *Libertad espacial y materialidad de la estructura: Louis Kahn y la relación entre estructura y espacio.* Recuperado de:

<https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/dearq/article/view/3156>

Latour, A., & Sainz, J. (2003). *Louis I. Kahn: escritos, conferencias y entrevistas.*

Garcés, C. F. G., & Mora, J. C. M. (2007). *Desplazamiento forzado y propiedad de la tierra en Antioquia.* Recuperado de:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4834000>

Durán, G., Costa, M. M., & Mérida, J. (2016). *Crecimiento, segregación y mecanismos de desplazamiento en el periurbano de Quito.* Recuperado de:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5619711>

- Barrero Rescalvo, M., Díaz Parra, I., & Fernández-Valderrama, L. (2023). Clase, trabajo y gentrificación: la experiencia del doble desplazamiento de los trabajadores productivos en Sevilla. Recuperado de: <https://idus.us.es/handle/11441/146111>
- Cervantes Escoto, F., Palacios Rangel, M. I., Monroy Neria, G., Cesín Vargas, A., & Villegas de Gante, A. (2021). Genealogía y trayectoria artesanal del queso criollo en hoja de luna de Hidalgo. Recuperado de: [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-11242021000200503](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-11242021000200503)
- Kingman, Eduardo (2006) La ciudad y los otros. Higienismo, ornato y policía.
- Baeza, A. C. (2009). Pensar con las manos.
- Benavides, J. (2019). Arquitectura visionaria: la utopía dibujada. Recuperado de: [http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S1390-92742019000200110&script=sci\\_abstract&tlng=e](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S1390-92742019000200110&script=sci_abstract&tlng=e)
- García, A. C. (2021). Estructuras vistas, ocultas e ilusorias: lecciones de la historia en la obra de Mies van der Rohe.