

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

**Instituto gastronómico Culinary Art's School Quito
La Floresta**

Magdoly Michelle Noriega Lucio

Diseño interior

Trabajo de integración curricular presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Diseño Interior

Quito, 06 de enero de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
INTERIOR

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Instituto gastronómico Culinary Art's School Quito
La Floresta

Magdoly Michelle Noriega Lucio

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Helena Garino, Arquitecta

Firma del profesor:

Quito, 06 de enero de 2020

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 el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Magdoly Michelle Noriega Lucio

Código: 00123420

Cédula de identidad: 1716257033

Lugar y fecha: Quito, enero de 2019

RESUMEN

Este proyecto de titulación consiste en el diseño de un instituto culinario con la extensión de su propio restaurante utilizando la franquicia del Culinary Art's school siendo una escuela gastronómica con varias sedes en el Ecuador, se utilizó un galpón que cuenta con 4522 m² totales ubicado en el sector de la floresta para el nuevo planteamiento. El diseño nace de tres problemáticas principales, el primero es la falta de prácticas profesionales que los institutos culinarios en la capital ofrecen generando un conflicto laboral tanto como para el restaurante como para los chefs recién graduados, es por eso que se enfocó en crear profesionales con un conocimiento previo de cómo es la vida real en un restaurante de excelencia mediante un espacio de cocina abierta, demostrando la excelencia tanto en la parte académica como el restaurante que el Culinary Art's school ofrece.

Existe un problema en la cultura ecuatoriana ya que nuestros productos no son potencializados y demostrados como deberían, ya que contamos con una gran biodiversidad de productos gracias a las cuatro regiones existentes.

Palabras clave: Unificación, excelencia, biodiversidad, envolvente, naturaleza.

ABSTRACT

This degree project consists of the design of a culinary institute with the extension of its own restaurant using the Culinary Art's school franchise, being a gastronomic school with several offices in Ecuador, a warehouse was used that has a total of 4522 m² located in the Forest sector for the new approach. The design stems from three main problems, the first is the lack of professional practices that culinary institutes in the capital offer generating a labor dispute both for the restaurant and for newly graduated chefs, that is why he focused on creating professionals with a prior knowledge of what real life is like in a restaurant of excellence through an open kitchen space, demonstrating the excellence in both, academic part and the restaurant that the Culinary Art's school has to offer.

There is a problem in Ecuadorian culture since our products are not potentialized and demonstrated as they should, since we have a great biodiversity of products thanks to the four existing regions.

Keywords: Unification, excellence, biodiversity, envelope, nature.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	10
CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO.....	11
1.1 Propuesta:	11
1.2 Razón y metas del diseño:	11
1.3 Problemática:	13
1.4 Target.....	14
1.4.1 Cliente:	14
1.4.2 Personal de trabajo:	14
1.4.3 Usuario:.....	14
1.5 Funcionamiento:	16
1.6 Justificación:	19
1.7 Ubicación y análisis del lugar:.....	20
1.8 Análisis de la zona:	21
1.9 Servicios y entorno:	21
1.10 Rutas de acceso y transporte	23
1.11 Clima:	27
1.12 Análisis Arquitectónico:.....	27
1.12.1 Implantación:	27
1.12.2 Alturas existentes:	27
1.12.3 Características estructurales:	28
1.12.4 Asoleamiento:	28
1.12.5 Egresos e ingresos:	29
1.12.6 Envolverte, características y elementos de diseño:.....	29
1.13 Programación:	30
1.13.1 ÁREA ACADEMICA	30
1.13.2 ÁREAS PÚBLICAS.....	30
1.13.3 ÁREA ADMINISTRATIVA.....	30
1.14 Referentes Nacionales:	31
1.14.1. Culinary trainer school:	31
1.14.2. Instituto Superior Mariano Moreno:	32
1.15 Referentes Internacionales:	33
1.15.1. Basque Culinary Center:.....	33
CAPITULO II: INSTITUTO CULINARIO	35

2.1	Introducción.....	35
2.2	Historia	36
2.3	Gerencia.....	37
2.4	Conocimientos de productos y técnicas culinarias	37
2.5	Creatividad e innovación en la cocina.....	37
2.6	Cocina para eventos.....	38
2.7	Pastelería y repostería para restaurantes.....	38
2.8	Actividades	38
CAPITULO III: RESTAURANTES.....		39
3.1	Definición general de restaurante	39
3.2	Áreas de Servicio.....	39
3.3	Áreas de Producción.....	41
3.4	Mobiliario	45
3.5	Materialidad.....	46
3.6	Ambiente	46
3.7	Iluminación.....	46
3.8	Acústica.....	47
3.9	Ventilación	47
3.10	Normativa	48
	Art. 258 COMEDORES	48
	Art. 211 COCINAS	49
	Art. 257 COCINAS	49
BIBLIOGRAFÍA.....		51

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Foto actual del centro Art Culinary School (2019).....	16
Figura 2: Foto actual del centro Art Culinary School (2019).....	16
Figura 3: Foto actual del centro Art Culinary School (2019).....	17
Figura 4: Foto actual del centro Art Culinary School (2019).....	17
Figura 5: Foto actual del centro Art Culinary School (2019).....	17
Figura 6: Foto actual del centro Art Culinary School (2019).....	18
Figura 7: Foto Satelital del Galpón.....	20
Figura 8: Imagen de análisis socioeconómico.....	21
Figura 9 - 16: Imágenes de la edificación donde funcionará el nuevo instituto.....	22
Figura 17: Plano de ruta de acceso y transporte Madrid y Valladolid.....	23
Figura 18: Plano de ruta de acceso y transporte Madrid y Mayorca.....	24
Figura 19: Plano de ruta de acceso y transporte Mayorca 1.....	24
Figura 20: Plano de ruta de acceso y transporte Madrid e Isabel La Católica.....	25
Figura 21: Plano de ruta de acceso y transporte El Grirón 1.....	25
Figura 21: Plano de ruta de acceso y transporte 12 de Octubre y Cordero.....	26
Figura 22: Plano de ruta de acceso y transporte 12 de Octubre y Wilson.....	26
Figura 23: Plano de ruta de acceso y transporte 12 de Octubre y Vicente.....	27
Figura 24: Implantación del proyecto.....	27
Figura 25: Plano estructural del nuevo Instituto Arts Culinary School.....	28
Figura 26: Plano de Asoleamiento.....	29
Figura 27 - 28: Imágenes del Culinary Trainer School.....	31
Figura 29 - 30: Imágenes del Culinary Trainer School.....	32
Figura 31 - 34: Imágenes del Instituto Superior Mariano Moreno.....	32

Figura 35: Imágenes del Basque Culinary Center.....	33
Figura 36 - 39: Imágenes del Basque Culinary Center.....	34
Figura 40 - 41: Imágenes del Art. Culinary School Tijuana.....	34
Figura 42 - 43: Imágenes del Art. Culinary School Tijuana.....	35
Figura 44: Imagen áreas de producción.....	42
Figura 45: Diagrama de flujos.....	45
Figura 47: Distribución de cocinas.....	48
Figura 48: Esquema funcional restaurantes.....	50

INTRODUCCIÓN

El trabajo de titulación consiste en diseñar un instituto culinario junto con un restaurante para que el uno se beneficie del otro brindando un excelente servicio tanto a los alumnos como a los comensales, utilizando un galpón ubicado en el sector de la floresta en el que se pueda explorar el espacio para ir creando espacios funcionales según la programación del instituto.

La idea nace de un gusto gastronómico personal que he tenido la oportunidad de estudiarlo y practicarlo en la actualidad en Culiary Art´s school de Quito, demostrándome la problemática que existe en los institutos culinarios en el Ecuador, y cuáles son las soluciones que planteo para un crecimiento cultural y académico para el futuro en el país.

CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO

1.1 Propuesta:

Se busca rescatar el arte culinario ecuatoriano, mediante un centro de educación y formación para estudiantes de gastronomía utilizando como franquicia el instituto “Art Cullinary School”. El mismo brindará aulas con el equipamiento necesario; un auditorio para las clases de demostración, un restaurante con la función de ser un espacio para que los alumnos realicen sus prácticas y para el público en general.

También tiene la misión de ser sede para los diferentes tipos de concursos culinarios realizados en la capital. De esta manera se presentará al instituto como una carta de presentación al mundo demostrando que el Ecuador además de contar con una gran biodiversidad y pluriculturalidad, proveniente de varias regiones. También goza de su extensa gastronomía. El proyecto estará ubicado en el sector de la Floresta en las calles Lugo N24-198 y Guipozcoa, siendo un espacio con una intervención accesible y de excelente ubicación para sus diferentes tipos de funcionamiento.

1.2 Razón y metas del diseño:

Tomando en cuenta que nuestro país está enfocando su desarrollo económico hacia el turismo y la gastronomía, los pilares fundamentales para comprender el objetivo se derivan de los siguientes puntos: Educar a las personas que tienen amor hacia el arte culinario, y sobretodo demostrar las ventajas culinarias que presenta el país para ser más reconocido en el extranjero, ya que contamos con las cuatro regiones naturales – costa, sierra, oriente y región

insular o Galápagos, y entre nuestras esencias más destacadas para realzar el sabor ecuatoriano son:

- **Sal prieta:** Es una mezcla de maní, verde, culantro, sal, pimienta y comino. Es originaria de Manabí y se lo utiliza en el viche, sango, cazuela y en el verde asado.
- **Ishpingo:** Da un sabor más fuerte que la corteza de la canela, es la flor del mismo árbol, y se lo utiliza en la infusión para la colada morada.
- **Achiote:** Es una semilla que aporta sabor, pero sobre todo color. Se lo utiliza en elaboraciones tradicionales como en los platos de cuy.
- **Chillangua:** Es una hoja silvestre usada en la gastronomía esmeraldeña. Da un sabor similar al culantro, es infaltable en el 'tapao' y en el encocado.
- **Tsinso:** Es una hierba aromática de la Sierra. Se la utiliza para reemplazar el ajo y la cebolla en los refritos.

Un ejemplo de chefs que se han esforzado por demostrar que gracias a nuestra gran biodiversidad hemos podido lograr este reconocimiento, es Rodrigo Pacheco semifinalista del reality mundial "The final table" el cual se encarga de utilizar más de 200 productos de la costa ecuatoriana para crear sus platos, otro ejemplo es Carolina Sánchez ganadora de una estrella Michelin que gracias a su restaurante en España, se encarga de utilizar nuestros productos locales como por ejemplo el chocolate PACARI en sus postres, demostrando la calidad de cacao que tenemos, logrando un 75% de exportación como primer productor de cacao finos para el mundo, de esta manera encargándose que los ecuatorianos se enorgullezcan de sus productos y los empleen en sus restaurantes.

Es así que el objetivo principal es explotar la cultura gastronómica mediante una escuela que brinde la oportunidad de promover los productos ecuatorianos bajo nuevos conceptos, y de esta manera ser reconocidos internacionalmente.

Con este antecedente he detectado que el Ecuador no cuenta con la infraestructura educacional que fomente este tipo de incentivos con los productos ecuatorianos y que permita también desarrollar una experiencia laboral en la formación de chefs gracias al restaurante que el instituto proporciona, y de esta manera puedan salir listos para el mundo laboral. Siendo así un centro único en el Ecuador con este funcionamiento.

1.3 Problemática:

Actualmente en Quito-Ecuador existen 3 institutos culinarios que no cuentan con la infraestructura requerida para cumplir con todas las necesidades de él. El principal objetivo consiste en diseñar diferentes cursos enfocados a todo tipo de público. Desde jóvenes con necesidades básicas como aprender a preparar una sopa, arroz, o ensaladas y sobretodo el gusto que tengan por la gastronomía, hasta quienes estén interesados en las técnicas culinarias tanto de cocina regional e internacional.

En cuanto a la distribución de los espacios he podido notar que en los institutos culinarios de la capital mezclan las áreas de los espacios administrativos con las aulas de la escuela. Lo ideal es contar con pisos o ambientes separados según su funcionalidad debido a que por tema de olores y sanidad es importante que las aulas de cocina se mantengan separados, en un ambiente se puede ubicar la recepción, oficinas administrativas y almacén de alimentos mientras que en otro ambiente es para las aulas

con cocina para prácticas que debe contar con estufas industriales, refrigeradores, congeladores, mesas de trabajo y los demás instrumentos requeridos. Por último las aulas de aprendizaje donde se impartirá la teoría con mesas y sillas.

1.4 Target

1.4.1 Cliente:

- Sr. Juan Carlos Fernández, dueño del Art Cullinary School de Quito, Ecuador.
- Sr. Freddy Martínez dueño del restaurante SUMAK de cocina ecuatoriana.

1.4.2 Personal de trabajo:

El personal que intervendrá en el instituto será el mínimo indispensable, que sea requerido según su especialización.

- Chefs.
- Alumnos.
- Público del restaurante.
- Personal de área administrativa.
- Personal de limpieza.
- Mantenimiento.

1.4.3 Usuario:

El proyecto está enfocado en estudiantes de gastronomía del Culinary Art School:

- Chicos de 18 años en adelante, recién graduados del colegio con la meta de convertirse en chefs profesionales.
- Adultos que quieren emprender en un nuevo negocio de comida.
- Madres de familia o chicos con un gusto por la gastronomía que desean mejorar sus dotes en el ámbito gastronómico.

Las opciones de especialización que la escuela ofrece son:

- Administración técnica de panadería y pastelería.
- Cocina profesional.
- Repostería profesional.
- Pastelería profesional creativa.
- Coctelera y la mixiología.
- Nutrición y dietética.
- Barista.

En el cual podrán aprender y hacer sus prácticas previas profesionales en un ambiente real donde puedan enfrentar el día a día de la operación del área de alimentos y bebidas; sin descartar al público en general que requiere el servicio del restaurante al igual que talleres de fin de semana como:

- Taller práctico de repostería ecuatoriana.
- Taller práctico región insular.
- Taller práctico de tortas y flores para bodas.
- Taller práctico de región sierra.
- Taller práctico región costa.
- Taller práctico del cacao.

- Taller práctico en cerveza artesanal.
- Taller práctico solo con productos ecuatorianos.
- Taller práctico vacacional para niños.

1.5 Funcionamiento:

El instituto deberá desarrollar equipamientos y espacios específicos para el aprendizaje en las áreas de alimentos y bebidas con un alto nivel técnico y las ingenierías adecuadas para su funcionamiento. Para que la escuela de gastronomía funcione es necesario que el espacio se adapte a todas las necesidades que requiera para realizar las prácticas profesionales al igual que sus cursos.



Figura 1 - 6: Fotos actuales del Culinary Art School



Figura 2 - 6: Fotos actuales del Culinary Art School



Figura 3 - 6: Fotos actuales del Culinary Art School



Figura 4 - 6: Fotos actuales del Culinary Art School



Figura 5 - 6: Fotos actuales del Culinary Art School



Figura 6 - 6: Fotos actuales del Culinary Art School

Gracias al convenio que existe con el restaurante SUMAK, siendo el dueño de este un docente de la escuela se quiere dar al restaurante una gran importancia en el instituto debido a que su menú que es de cocina ecuatoriana, va con la ubicación céntrica de la ciudad, al igual que permite que tanto los extranjeros como los ecuatorianos conozcan la gran variedad de los productos y especies que el país ofrece. Siendo así un atractivo el cual traiga personas externas y que el target aspirante a ser chef les interese este tipo de comida para el crecimiento gastronómico del país y sea un lugar en el que quieran aprender.

Actualmente la gastronomía es un tema de tendencia que ha ido aumentando de forma exponencial a nivel mundial. A las personas les empieza a interesar que conlleva cada plato, cómo se lo realiza, que tipo de productos se utilizan, y esto es gracias que al saber lo que realmente comes te ayuda a cuidar tu imagen personal y mejorar tu calidad de vida. Con todo el tipo de cursos y profesiones que la escuela ofrece, los estudiantes y el público externo pueden entender de una mejor manera la elaboración de los platos y como emplearlos al día a día.

La gastronomía comparte un mismo lenguaje en todo el mundo siendo un medio de comunicación entre los extranjeros que vienen y los ecuatorianos; su importancia es que cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece y sus platos puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida; siendo así ayuda para atraer extranjeros amantes de la gastronomía con los que puedan compartir esta pasión mediante conocimientos, gustos, etc, y de esta manera ir creando esta red gastronómica que ocurra en un solo lugar.

1.6 Justificación:

La oportunidad de crecimiento del instituto es alta ya que tomando en cuenta que la competencia de escuelas gastronómicas que se dediquen a potenciar los productos ecuatorianos en el país es escasa, y la ubicación del nuevo Art Cullinary School se encuentra en un sitio de fácil accesibilidad tanto como para los quiteños y extranjeros.

Actualmente en el mercado laboral, en el ámbito de la gastronomía no inserta con rapidez a los jóvenes que recién se gradúan por la falta de experiencia, pero al tener un centro de estudio que te permite hacer las practicas paralelamente, genera que el profesional adquiera las habilidades y las competencias para incorporarse en el mercado laboral con una mejor hoja de vida y la experiencia ganada ayudara al crecimiento de su carrera profesional.

La razón por la que se escogió este sitio es porque cuenta con una ubicación estratégica cerca de universidades importantes, museos, restaurantes, el centro

histórico y varios lugares de diversión; ya que son lugares que muchos de los estudiantes jóvenes frecuentan. También gracias a la accesibilidad del espacio para que sea de fácil de adaptarse a los requerimientos del instituto. Se busca crear un instituto que aparte de cumplir con las necesidades, confort de los estudiantes y público en general, también sirva como un punto de partida para nuevos lugares que se vayan enfocando en el desarrollo gastronómico ecuatoriano, tanto aquí como en el extranjero.

1.7 Ubicación y análisis del lugar:

El Instituto se encuentra ubicado en Quito, Ecuador en la Floresta en las calles Lugo N24-198 y Guipozcoa.

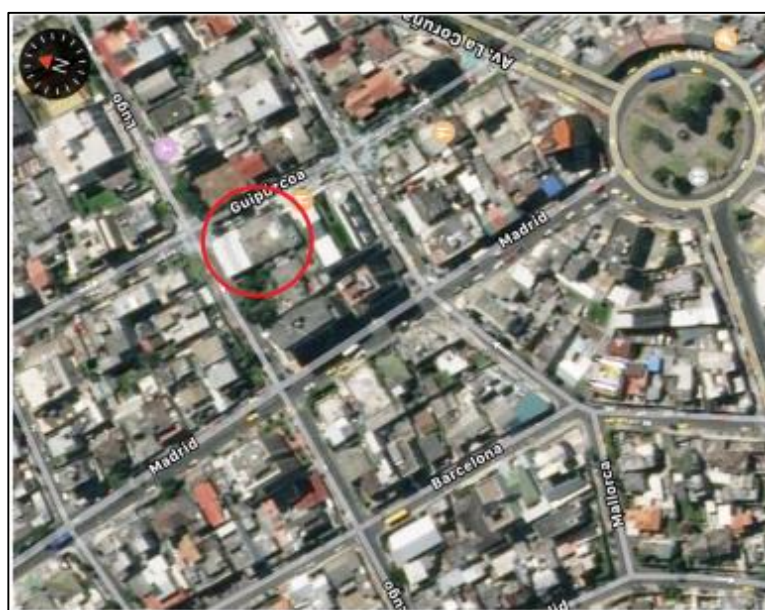


Figura 7: Foto Satelital del Galpón

1.8 Análisis de la zona:

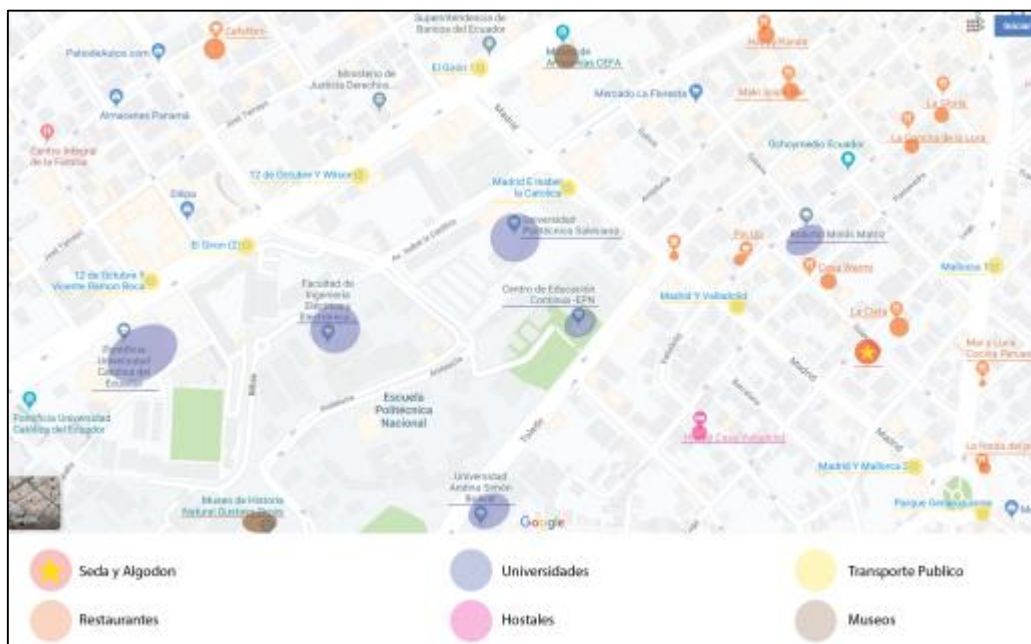


Figura 8: Imagen de análisis socioeconómico

1.9 Servicios y entorno:

Una ventaja de la ubicación del galpón es que se encuentra en una zona turística de la capital que es la floresta; A su alrededor cuenta con casas y edificios residenciales y en la zona con los restaurantes más conocidos de Quito y las universidades más importantes de país. Una ventaja es que cuenta con varias paradas de transporte público debido a la cantidad de turistas y residentes que pasan en la zona.



Figuras 9-16: Imágenes actuales de las instalaciones donde funcionará el nuevo instituto

1.9.1 Zonas turísticas:

- Mercado la floresta.

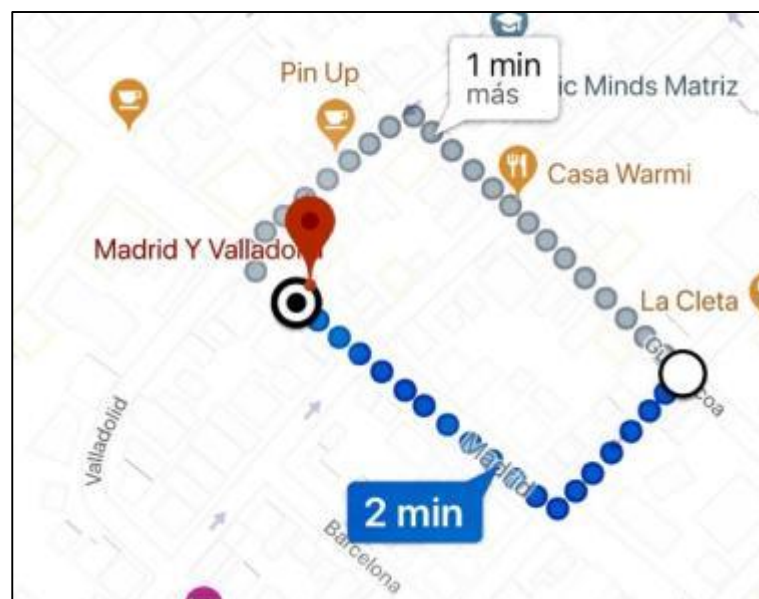
- Museo de historia natural.
- Museo de artesanías CEFA.
- Casa de la cultura ecuatoriana.

1.9.2 Competencia:

- Gasterea | Escuela de Arte Culinario
- Instituto Superior Mariano Moreno
- CTS Escuela de cocina

1.10 Rutas de acceso y transporte

Ruta desde la parada de bus **Madrid Valladolid** a Lugo N24-198 y Guipozcoa:



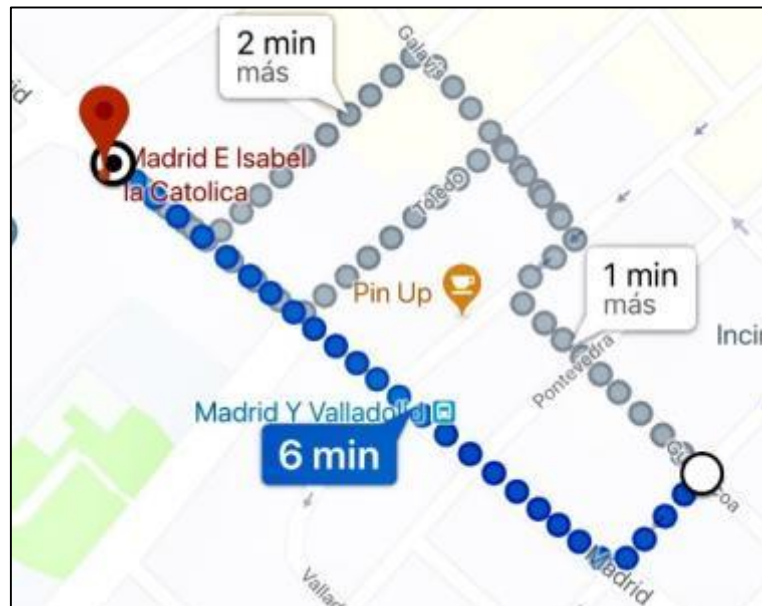
Ruta desde la parada de bus **Madrid y Mallorca** a Lugo N24-198 y Guipozcoa:



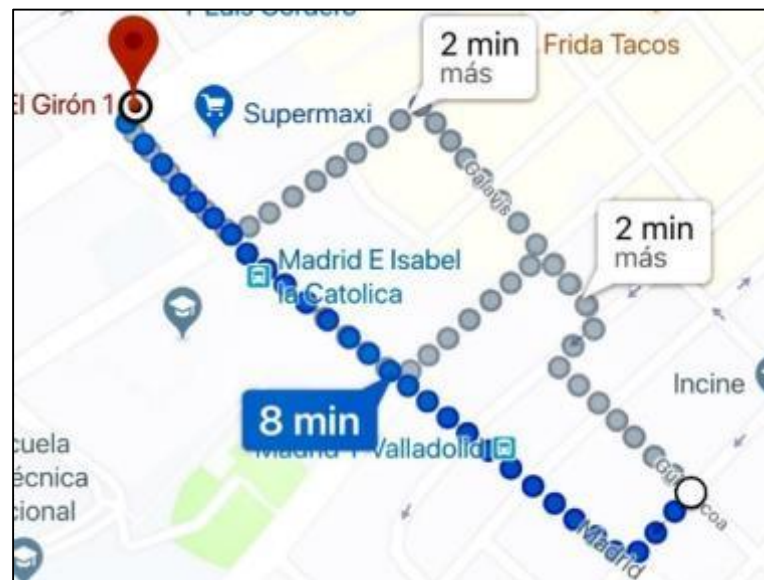
Ruta desde la parada de bus **Mallorca 1** a Lugo N24-198 y Guipozcoa:



Ruta desde la parada de bus **Madrid E Isabel la católica** a Lugo N24-198 y Guipozcoa:



Ruta desde la parada de bus **El Girón 1** a Lugo N24-198 y Guipozcoa:



Ruta desde la parada de bus **12 de Octubre y Cordero** a Lugo N24-198 y Guipozcoa:



Ruta desde la parada de bus **12 de octubre y Wilson** a Lugo N24-198 y Guipozcoa:



Ruta desde la parada de bus **12 de Octubre y Vicente** a Lugo N24-198 y Guipozcoa:



Figuras 17-24: Rutas de transporte público hacia Culinary Art School

1.11 Clima:

Es un clima subtropical de tierras altas y debido a que Quito se encuentra situada en la cordillera andina a 2800 metros de altura y esto es la razón de la variación de su clima. Su temperatura va de los 10°C a los 27°C, tiene una temporada seca y otra de lluvias. El turismo en Quito se recomienda durante los cuatro meses de verano ya que es una época donde raramente aparezcan las lluvias.

1.12 Análisis Arquitectónico:

1.12.1 Implantación:

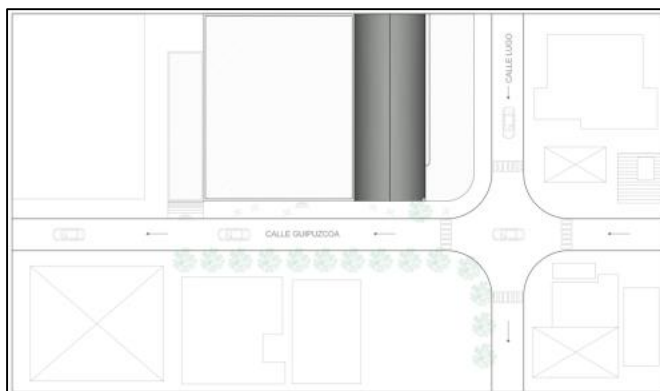


Figura 25: Implantación

1.12.2 Alturas existentes:

El galpón cuenta con una altura total de 7 metros desde el nivel 0,00 hasta la losa superior, tiene una cercha estructural de 80cm de altura que está localizada en toda la losa.

Existe una segunda planta que está en el nivel 3,00 y ocupa la mitad de dimensión la losa total.

1.12.3 Características estructurales:

Existen cuatro ejes longitudinales y cuatro ejes transversales de 13cm x 13cm.

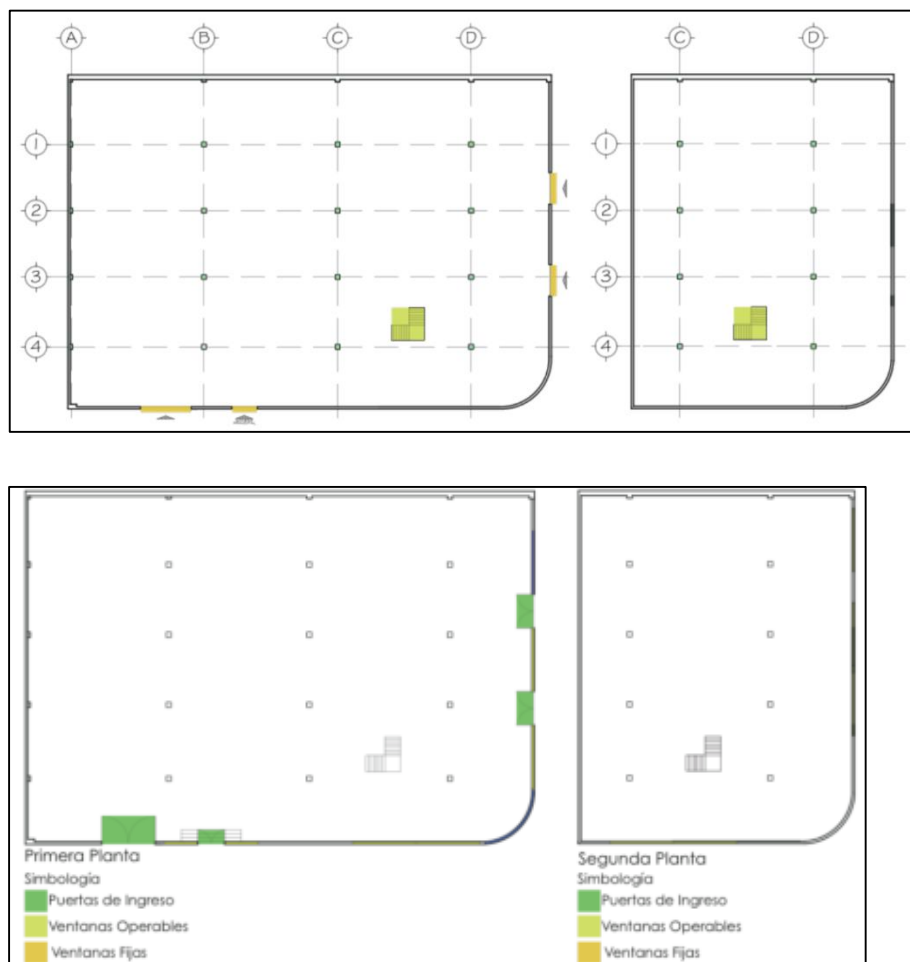


Figura 26: Plano estructural Galpón la floresta

1.12.4 Asoleamiento:

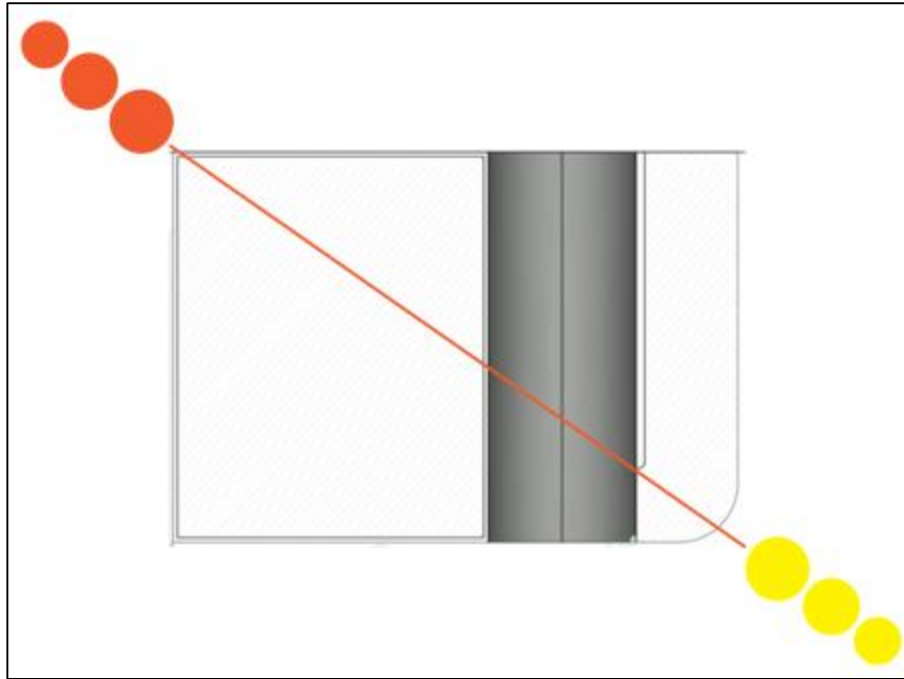


Figura 27: Plano de asoleamiento

1.12.5 Egresos e ingresos:

Existen cuatros egresos e ingresos en la locación, dos ubicados en la calle Lugo que tienen 0.84 de ancho los dos y dos ubicados en la calle Guipozcoa en la cual tiene el acceso principal de 1.34m de ancho y el otro acceso de 0,70m.

1.12.6 Envolverte, características y elementos de diseño:

- Es un edificio esquinero que cuenta con dos fachadas principales con sus egresos e ingresos, los materiales existentes son cemento enlucido, vidrio y hormigón. El galpón cuenta con 4522 m² totales y con dos pisos con dobles alturas. Tiene una altura total de 7 metros desde el nivel 0,00 hasta la losa superior, junto con una cercha estructural de 80cm de altura cubierta con alucobond.

1.13 Programación:

Una vez entendido esto se debe clasificar los espacios que debe tener el instituto:

- Áreas de Oficina: Director de personal, Contabilidad, Marketing, Compras, Reservas, Eventos y Restaurante.
- Áreas de Instalaciones: Cuarto Eléctrico, Cuarto de Máquinas
- Áreas de Servicio: Lavandería, Cocinas, Almacenaje
- Áreas comunes: Vestíbulos, Recepción, Salones, Restaurante, Aseos

1.13.1 ÁREA ACADEMICA

- Aulas de cocinas industriales.
- Aulas de cocinas a gas.
- Aula de conferencias.
- Salón de coctelera.
- Aula académica.

1.13.2 ÁREAS PÚBLICAS

- Lobby.
- Bar / Restaurante.
- Baterías sanitarias.
- Sala de espera.
- Auditorio.

1.13.3 ÁREA ADMINISTRATIVA

- Oficinas administrativas
- Carga, descarga y distribución de alimentos.
- Área de staff: comedor, lockers, vestidores.

- Circulación de servicio.

1.14 Referentes Nacionales:

Se tomó como referencia a estos institutos gastronómicos ya que cuentan con una similitud en su funcionamiento al ofrecer una experiencia gastronómica ya que el target comparte el mismo amor por el arte culinario.

1.14.1. Culinary trainer school:

Es una escuela de formación gastronómica, con amplia trayectoria institucional dentro y fuera del Ecuador, ofreciendo una capacitación integral teórica-práctica que permite a los estudiantes desarrollar su creatividad, habilidades y destrezas ayudando así a su inserción en el mundo laboral competitivo. Actualmente cuenta con cuatro campus es la ciudad de Quito.

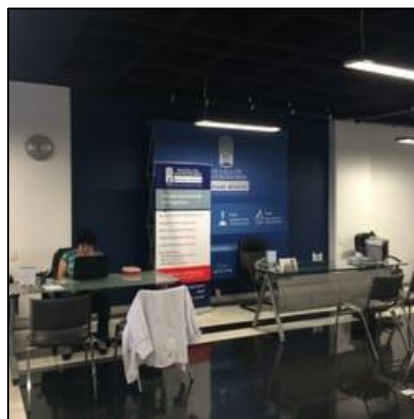




Figura 28 - 31: Culinary Trainer center

1.14.2. Instituto Superior Mariano Moreno:

Es un instituto que cuenta con cincuenta años de experiencia y es conocido en Latinoamérica gracias a las sedes que tiene en Argentina, Colombia, México, Venezuela y Ecuador; recientemente se han expandido hasta Estados Unidos siendo así un instituto de renombre a nivel mundial. Destacan en el país gracias a las diversas profesiones que ofrecen como Chef cocinero, pastelero, panadero.



Figuras 32 y 35: Escuela Mariano Moreno

1.15 Referentes Internacionales:

1.15.1. Basque Culinary Center:

Es una institución académica pionera a nivel mundial. Cuentan con siete de los mejores chefs vascos, empresas líderes en el sector de alimentación y bebidas y AZTI Tecnalia. Cuenta también con un Consejo Internacional con la implicación de once de los chefs más influyentes del mundo. Basque Culinary Center tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Desde su creación en septiembre 2011, Basque Culinary Center trabaja para ser el referente a nivel internacional en estas materias y también para impulsar la gastronomía como palanca de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e Innovación.





Figuras 36 y 39: Basque Culinary Center

1.15.2 Art Culinary School Tijuana:

Tiene sistema educativo enfocado en formar profesionistas integrales cuyas habilidades y destrezas sean desarrolladas a través del método “aprender-haciendo”. A fin de lograr egresados con una visión mundial de la cocina, elegimos como sede un punto estratégico: Tijuana, una ciudad multicultural que ha cobrado fama internacional por la

calidad de su comida y bebida, ubicada muy cerca de Ensenada, la zona vitivinícola más grande del país, y de California, el estado más activo económicamente.



Figuras 40 y 43: Culinary Art School Tijuana

CAPITULO II: INSTITUTO CULINARIO

2.1 Introducción

Un instituto culinario se encarga de ofrecer una formación específica en cuanto a todo lo que abarca la gastronomía con sus diferentes cursos según el tema a tratar. Alrededor del mundo existen un sin número de escuelas gastronómicas que van desde la cocina francesa hasta la cocina tradicional, resaltando en cada alumno la gastronomía de su país.

Las escuelas gastronómicas son método más conciso para las personas que les apasionan la gastronomía y se vean siendo chefs toda la vida, a diferencia de las

universidades que cuentan con un periodo más largo. También de esta manera se encarga de aumentar la empleabilidad en de mejores profesionales en el país.

Una ventaja de los institutos culinarios es que se adaptan a la disponibilidad de los alumnos según su tiempo en cuanto a otras actividades que tengan como trabajo o estudios aparte y de esta manera que puedan asistir a un programa general, recogiendo toda la información necesaria para que puedan emplear en su propio negocio dable. En el tema de la gastronomía es bastante amplio y se puede obtener una especialización según el gusto o la necesidad de la persona. Entre las especializaciones más comunes esta hornear, catering, postres, la manipulación y la elección de carnes y verduras, cocinas étnicas y la gestión empresarial de restaurantes (como poner y operar un restaurante).

2.2 Historia

Se trata de una institución de enseñanza que nace formalmente en el siglo XIX. Siendo, un siglo antes, uno de los primeros promotores Grimod de La Reynière que abre locales hosteleros y necesita formar a sus empleados. En Estados Unidos la Boston Cooking School comienza a dar clases en 1877, y en Europa Le Cordon Bleu. Una de las primeras instituciones encargadas de ofrecer enseñanza culinaria en el siglo XX fue el restaurante Delmonico en 1898. En Suecia existieron escuelas de este género, la fundada en la capital por Mlle Cronius fue un modelo. De 1882 data la Escuela culinaria de Estocolmo a imitación de las anteriormente fundadas en Praga. En España, hasta 2011 no se crea el Basque Culinary Center, la primera facultad de gastronomía de España.

La gastronomía se estructura en cuatro áreas principales:

1. Alimentos, donde se profundiza acerca de la nutrición, la química culinaria, nutrición, calidad, etc.

2. Administración, donde estudiarás asignaturas o materias como recursos humanos, contabilidad, mercadotecnia, finanzas, costos, etc.
3. Humanidades. Área donde aprenderás la historia de la gastronomía, su papel en la cultura y la sociedad, difusión e investigación de la gastronomía.
4. Técnica. Aprenderás técnicas culinarias sobre la preparación, etc.

2.3 Gerencia

Este punto es fundamental en la gastronomía debido que la mayoría de negocios de comida en el país fracasan y es por no saber cómo manejar el negocio en cuanto a cantidades y desperdicios de los alimentos como poder ahorrar y termine ganando el dueño. El alumno que se especialice en esto tiene como objetivo final de supervisar una cocina o adquirir un trabajo en otra rama de la industria más enfocada a los negocios. Este curso tiene materias complementarias que facilitan la gestión de la cocina, también la sistematización de los procesos operativos de la gestión, el control de los costos y rendimientos, y las técnicas de la gestión de las compras.

2.4 Conocimientos de productos y técnicas culinarias

Curso destinado al análisis práctico de los productos y materias primas aplicando las diferentes técnicas culinarias de pre-elaboración, elaboración y presentación en las ofertas gastronómicas de la cocina tradicional, moderna, de vanguardia y temática.

2.5 Creatividad e innovación en la cocina

Curso teórico – práctico compuesto por cuatro áreas de trabajo: concepto y características de la creatividad, experiencias y tendencias de innovación y creatividad, conocimiento y práctica de los técnicos de nuevas tecnologías y cocina molecular, e Introducción a la investigación en cocina de la mano de instituciones y personas con experiencia en campo de I+D+I.

2.6 Cocina para eventos

Curso destinado al conocimiento y la aplicación práctica de las técnicas de organización, gestión y control de las ofertas gastronómicas de banquetes, convenciones, congresos y otros eventos.

2.7 Pastelería y repostería para restaurantes

Curso destinado al conocimiento y la aplicación práctica de las técnicas de panadería, pastelería y repostería salada y dulce de utilización habitual en cocina de restaurantes. Este es el arte de hornear pasteles al estilo francés. El alumno que se especialice en este ámbito principalmente aprende a hornear y entre ellas se encarga en la producción de pasteles, galletas, panes, tartas y todo tipo de creaciones dulces o saladas.

2.8 Actividades

La base de la gastronomía es, por supuesto, la comida. Un gastrónomo analiza cuán fresca está la comida, cómo se prepara, qué sabores se utilizan, cómo se presenta, los colores de la mezcla de los alimentos en el plato y lo que el mensaje general de la comida quiere ser. Sin embargo, los gastrónomos también ven más profundamente acerca de la comida, realizan el examen de las influencias culturales que contribuyeron a ese plato de los alimentos en particular, la ciencia detrás de ella, así como la historia. El estudio altamente científico de los alimentos, a veces llamado gastronomía molecular, también juega un papel. Por ejemplo, un gastrónomo molecular puede explicar las interacciones físicas y químicas que se producen en una freidora, que podría dar lugar a los platos fritos que son más ligeros y con menos grasa, ya que se entiende el mecanismo preciso, permitiendo peligros que deben evitarse.

CAPITULO III: RESTAURANTES

En el instituto culinario contara con un restaurante de comida ecuatoriana que tiene otra franquicia en el parque de cumbaya, siendo el dueño del restaurante docente del instituto. De esta manera se puede aprovechar la ubicación para atraer más turistas hacia el restaurante y también que el instituto culinario se dé a conocer para la obtención de alumnos y se ayuden el uno con el otro.

3.1 Definición general de restaurante

Un restaurante es un espacio que trata del comercio de comida y bebidas, actualmente existe una gran cantidad de restaurantes de todo tipo de servicio y especialidades. Los diferentes tipos de restaurantes se clasifican según la clase de comida que se sirve, entre los más comunes están los vegetarianos, de carnes o mariscos. También según el tipo de servicio si es un restaurante a la carta, restaurante de menú o restaurante de autoservicio de comida rápida.

Para el diseño de un restaurante debemos tomar en cuenta cuatro áreas principales, las mismas que describimos a continuación:

3.2 Áreas de Servicio

a) El Área del Salón: es en donde se encuentran las mesas.

Counter de recepción: es un área de paso, se encuentra a la entrada y es la cara que se presenta al cliente, generalmente en esta área se encuentra la persona encargada de recibir

a los clientes, dar información o soporte sobre las reservas, ubicar a los clientes en la respectiva mesa y resolver cualquier inquietud o problema que se presente.

- b) **Comedor:** en esta área se encuentran ubicadas las mesas y las sillas, el área de esta sección puede variar de acuerdo a la rotación de las mesas, y tomando en cuenta la circulación que es muy importante ya que permite el paso rápido de los meseros y clientes, que manteniendo las distancias adecuadas evitará tropiezos entre las personas.

En esta sección también encontramos la estación de meseros, este es el punto en donde los meseros pueden encontrar los elementos necesarios para arreglar las mesas, los meseros también son los responsables de entregar a los comensales la carta, ofrecer platillos, tomar los pedidos y de igual manera entregarlo al cliente. Entre sus funciones principales están la limpieza y el control de tener todo lo necesario para una buena atención al cliente

- c) **Bar:** es el área encargada de la distribución de bebidas alcohólicas (vino, cervezas, entre otros) y no alcohólicas (jugos, gaseosas, café, entre otros) para el comedor. El responsable encargado es el bartender.
 - i. **Caja:** aquí es donde se realizan las cuentas y pagos de los clientes, debe estar ubicada en la recepción o cerca del bar, en un espacio central en donde sea vista por todo el personal que trabaja en el restaurante, ya que por seguridad no debe estar cerca de la entrada.

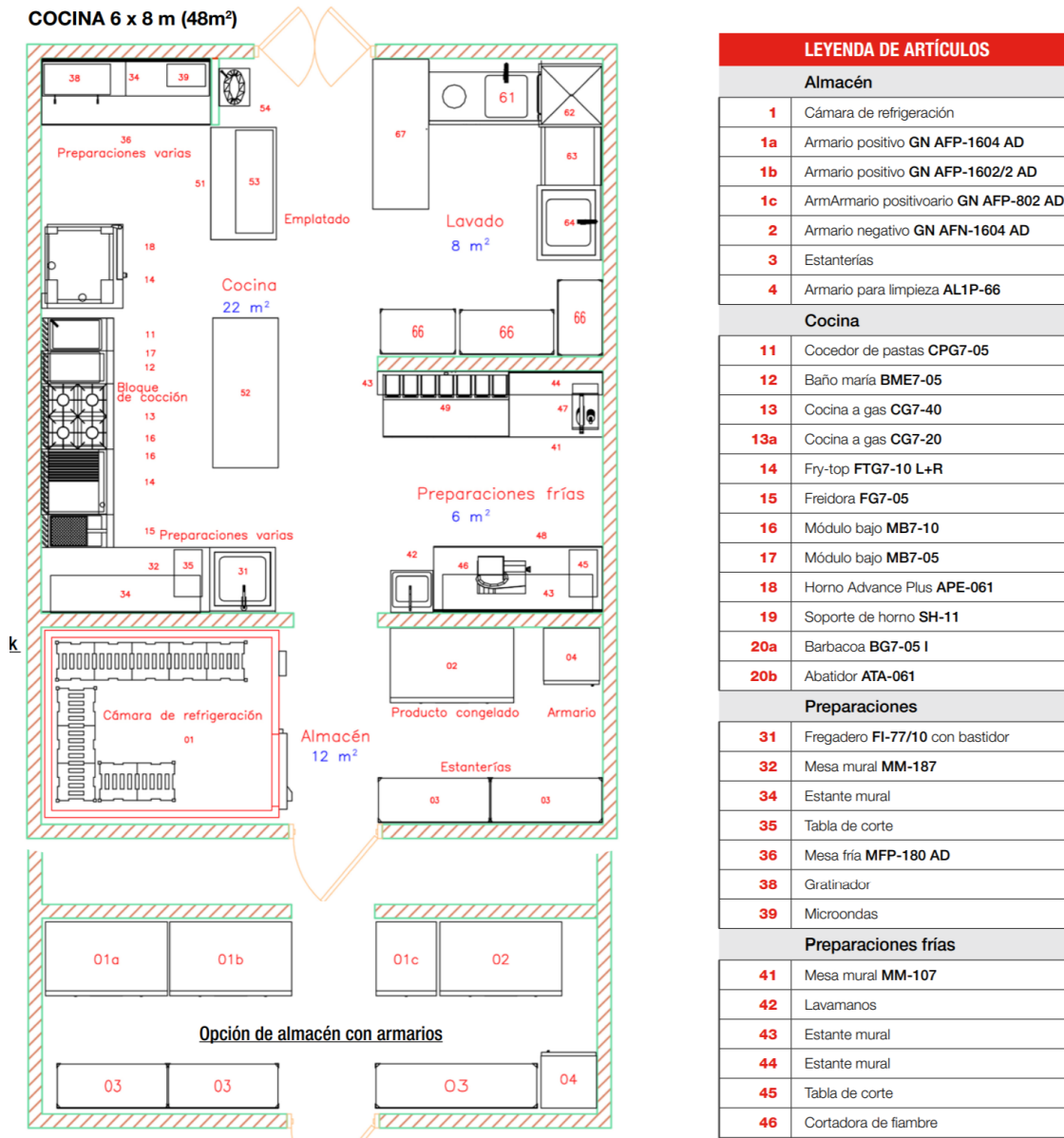
- ii. **Baños:** esta área debe siempre expresar la esencia del restaurante, también deben estar situados lejos de las áreas principales, pero de manera central en el espacio.

Es importante que este espacio sea lo suficientemente amplio para mayor comodidad del cliente.

Para un buen funcionamiento en el restaurante es el primordial el confort que se le brinde al cliente, según el tipo de restaurante o dimensión de él existen diferentes tipos de mesas y sillas para ir creando las circulaciones. La distribución del mobiliario deberá respetar las medidas mínimas de circulación espacial.

- Primero tenemos la circulación primaria que debe tener un mínimo 1.50m para que puedan transitar 3 persona de entrada o salida, ya que es la circulación que conecta la entrada con el counter y con la zona de los asientos.
- Segundo tenemos la circulación secundaria que debe medir entre un rango de 0.76 a 0.90m ya que es el mínimo para que una persona circule cómodamente en la zona de las mesas sin tener que interrumpir a nadie, al igual que los pasillos de servicio del mesero.
- Por ultimo esta la circulación terciaria que es de 0.45 que es justo en ancho de la persona para que pueda transitar entre silla y silla del cliente.

3.3 Áreas de Producción



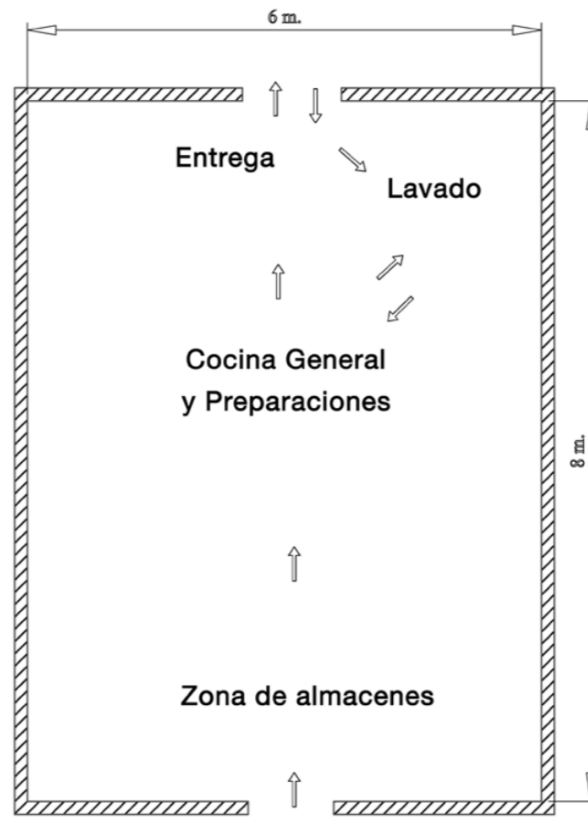
Figuras 44: Organización de cocina

3.3.1 Entrada de personal. - es de uso exclusivo para los empleados, estará ubicada junto al área de aseo y descanso del personal, esta área no puede ser compartida. Generalmente en esta área también hay una oficina para el administrador y en donde también se realizarán las reuniones de trabajo.

3.3.2 Cocina: esta área es inaccesible para los clientes, además es en donde existe mayor cantidad de personal como el chef, personal de servicio entre otros. Se subdivide en las siguientes secciones.

- a) **Entrada de materia prima.** - aquí es en donde se reciben los productos que se utilizan en el restaurante, para luego ser distribuidos en diferentes bodegas de almacenamiento como pueden ser: secos, vegetales, carnes, entre otros. Es de uso exclusivo para la entrada de nuevos productos.
- b) **Cuarto frío.**- es el área donde se almacenan los productos que necesitan refrigeración, la misma que se divide de acuerdo a la clasificación de los mismos, se debe tomar en cuenta que estos productos no deben ser mezclados.
- c) **Pre- preparación.** - esta es el área de preparación de los alimentos, se encuentra equipada por equipos, refrigeradores, mesas de trabajo, pozuelos, etc.
- d) **Cocina fría.** - es una de las zonas más importantes, comprende la estación de ensaladas, sánduches, frutas, aquí se usan equipos como congeladores, enfriadores, mesas de trabajo, máquinas para cortar.
- e) **Cocina caliente.** - también es un área importante, aquí encontramos la estación de parrillas, pastas, hornos, estufas, estación de sopas, salsas. Se encuentra equipada con extractor de olores y humo, de manera que no contaminen el ambiente de la cocina central.
- f) **Repostería y panadería.** - en esta área es en donde se preparan pasteles, postres, panes, todo lo que abarca platos dulces.
- g) **Área de bebidas.** - aquí se realiza la preparación de bebidas calientes o frías, esta puede compartir su ubicación con el área del bar.

- h) **Área de almacenaje o despensa.** - cuando los productos llegan al restaurante deben ser clasificados y almacenados en sus respectivas bodegas (seco o frío).
- i) **Ensamble y entrega.** - aquí es en donde se da el último toque a los platos para ser entregados a los comensales, esta área debe estar ubicada junto al área de entrada y salida de los meseros y al área de preparación de todos los platos. Generalmente estas secciones son conectadas por mesones.
- j) **Zona de lavado.** - aquí es donde se procede con la limpieza de los platos sucios que regresan del comedor, en algunos restaurantes depende mucho del volumen de platos para la implementación de un sistema que produce calor y vapor por lo que es necesario contar con un sistema de ventilación artificial.
- k) **Zona de desechos.** - esta es una de las zonas más delicadas del restaurante, la misma debe estar apartada del área de cocción y preparación, cerca de la salida, en una cámara herméticamente cerrada a fin de evitar la salida de malos olores hasta que pueda ser retirada hacia el exterior.
- l) **Zona de mantenimiento o limpieza.** - esta sección se debe encontrar también aislada o junto al área de desechos a fin de evitar que se contamine el ambiente.



Figuras 45: Diagrama de flujos

3.4 Mobiliario

El comedor debe contar con el siguiente mobiliario:

- Counter de recepción y caja. - pueden ser de madera o de recubrimiento con laminados.
- Mesas y sillas. - se puede usar el mismo material que el counter y caja, madera o recubrimiento con laminados.

NOTA IMPORTANTE: El mobiliario puede variar dependiendo del tipo de servicio o comida que va a servir el restaurante.

3.5 Materialidad

La materialidad varía mucho, ya que depende del tipo de servicio o comida que se va a servir, sin embargo, es muy importante usar materiales de alto tráfico, antideslizantes a fin de evitar choques entre los clientes y personal del restaurante.

- Pisos. - deben ser de alto tráfico y antideslizantes, tampoco deben tener betas o juntas en caso de que haya carro de meseros no queden atrapados.

Las superficies deben ser lisas para una fácil limpieza.

- Paredes. - pintura o algún revestimiento que ayude con el concepto del restaurante, de cualquier material que no acumule polvo.
- Techo. - este puede poseer cualquier diseño, siempre que se considere una altura considerable.

En el área de comedor y cocina son propensas a la aparición de bacterias por lo que es indispensable el uso de materiales antibacteriales, fáciles de limpiar.

3.6 Ambiente

Un restaurante debe generar para sus clientes un ambiente acogedor, esto con el fin de que sus comensales permanezcan más tiempo en el lugar y generar mayor consumo.

3.7 Iluminación.

Se clasifica en tres formas principales:

- a) Puntual: luz de trabajo, ayuda a ver las cosas a detalle.
- b) General: ilumina todo el espacio

- c) Decorativa: utilizada para decorar, resaltar un diseño, se puede usar en cualquier superficie.

Un restaurante debe tener el tipo de luz de acuerdo al ambiente que se quiere lograr, una luz tenue se aplica para restaurantes lujosos, que motiven al cliente consumir más y sentirse cómodos con el ambiente.

3.8 Acústica.

Un restaurante es indispensable poseer material de aislamiento acústico, que absorba el ruido para no molestar a los comensales, sin embargo, se debe incluir un sistema de sonido que ayude a mantener el ambiente que desea brindar el restaurante.

3.9 Ventilación

Dentro del restaurante es indispensable mantener una temperatura templada, además, también debe contar con ventilación para la extracción de olores en todas las áreas del restaurante, especialmente en el comedor. Es importante generar aberturas altas como ventilación natural.

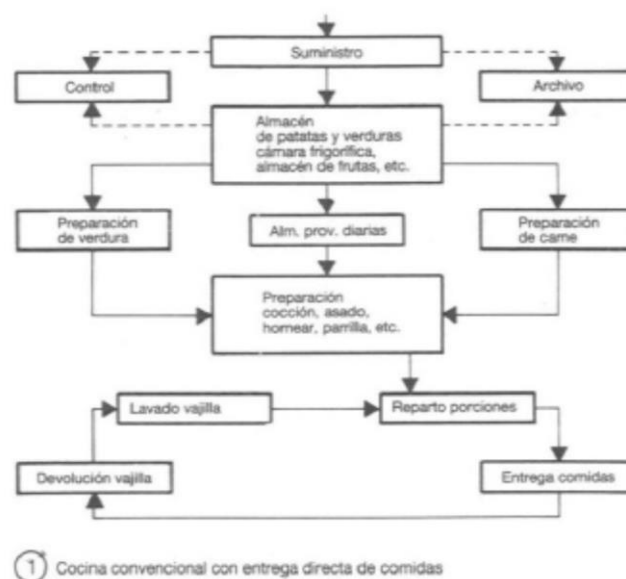


Figura 46: Esquema. Cocinas de Hoteles. Neufert, 1995.

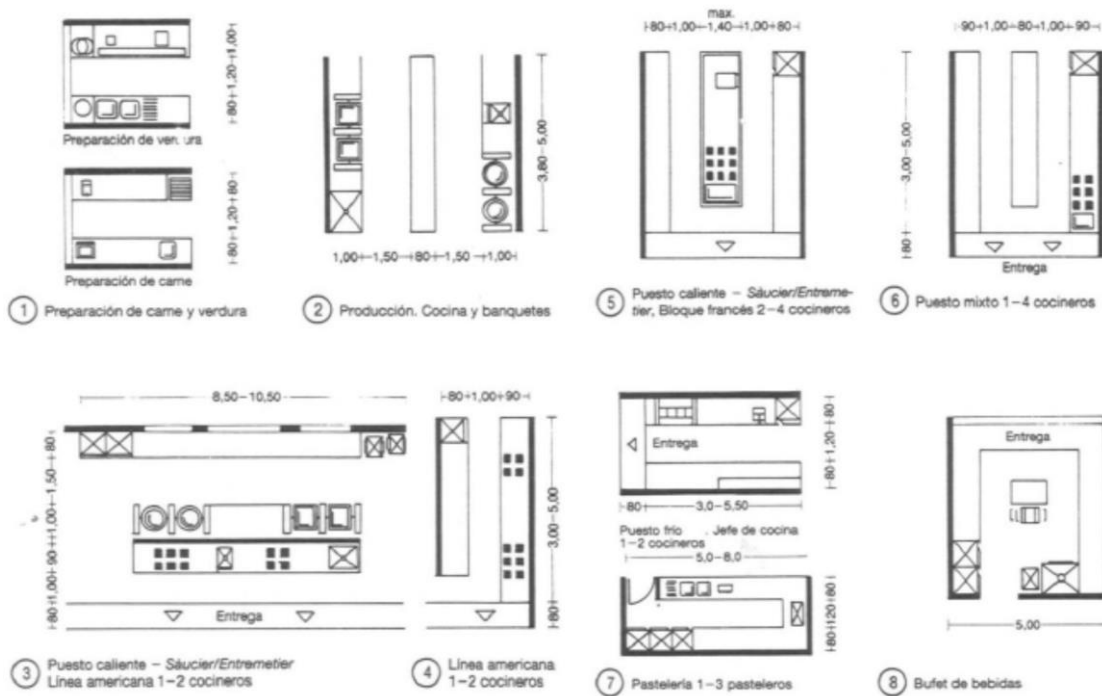


Figura 47: Distribución Cocinas de Hoteles. Neufert, 1995.

3.10 Normativa

La construcción de comedores en restaurantes, deberían regirse a la Ordenanza 3457 de las Normas de Arquitectura y Urbanismo de la ciudad de Quito según:

Art. 258 COMEDORES

Los comedores tendrán ventilación al exterior, o en su defecto, contarán con dispositivos para la renovación del aire.

Dispondrán, en todo caso, de los servicios auxiliares adecuados.

Los requerimientos del área para comedores dependerán de la categoría del establecimiento:

- a) Para los establecimientos hoteleros gran lujo, de lujo se considerará un área mínima de 2.50 y 2.25 m² por habitación.
- b) Para los de categoría primera superior y turista, 2.00 m² por cada habitación.
- c) Para los de segunda categoría, 1.80 m² por habitación.
- d) Para los de tercera categoría, 1.60 m² por habitación.
- e) Y para los de cuarta categoría, 1.10 m² por habitación.

La construcción de cocinas industriales, siendo el área principal de un restaurante, debe regirse a la Ordenanza No. 3457 de las Normas de Arquitectura y Urbanismo de la ciudad de Quito según los siguientes artículos:

Art. 211 COCINAS

El área de cocina se calculará considerando las normas aplicadas para el establecimiento de alojamiento especificado en el Capítulo IV, Sección Séptima, Art. 257.

Las paredes y divisiones interiores de las instalaciones usadas para el servicio de cocina deben ser lisas, de colores claros y lavables de piso a cielo raso recubiertos con cerámica.

El diseño de cocinas estará en relación con las especificaciones del equipo a instalarse. Debe contar con un sistema de extracción de olores.

Art. 257 COCINAS

Dispondrán de los elementos principales que habrá de estar en proporción a la capacidad del establecimiento:

- a) Para establecimientos hoteleros de gran lujo, de lujo y categoría primera superior y turista deberán contar con office, almacén, bodega con cámara frigorífica,

despensa, cuarto frío con cámaras para carne y pescado independientes, mesa caliente y fregadero. El área de cocina será mínimo el equivalente al 80 y 70% del área de comedor y cocina fría. Además de la cocina principal deberán existir cocinas similares para la cafetería, el grill, según las características de servicios del establecimiento.

- b) Para establecimientos hoteleros de segunda categoría dispondrán de office, almacén, bodegas, despensas, cámara frigorífica, con áreas totales equivalentes por lo menos al 60% de comedores.

Para la tercera y cuarta categoría, dispondrán de despensas, cámaras frigoríficas y fregadero, cuya superficie total no podrá ser inferior al equivalente del 60% de la del comedor.

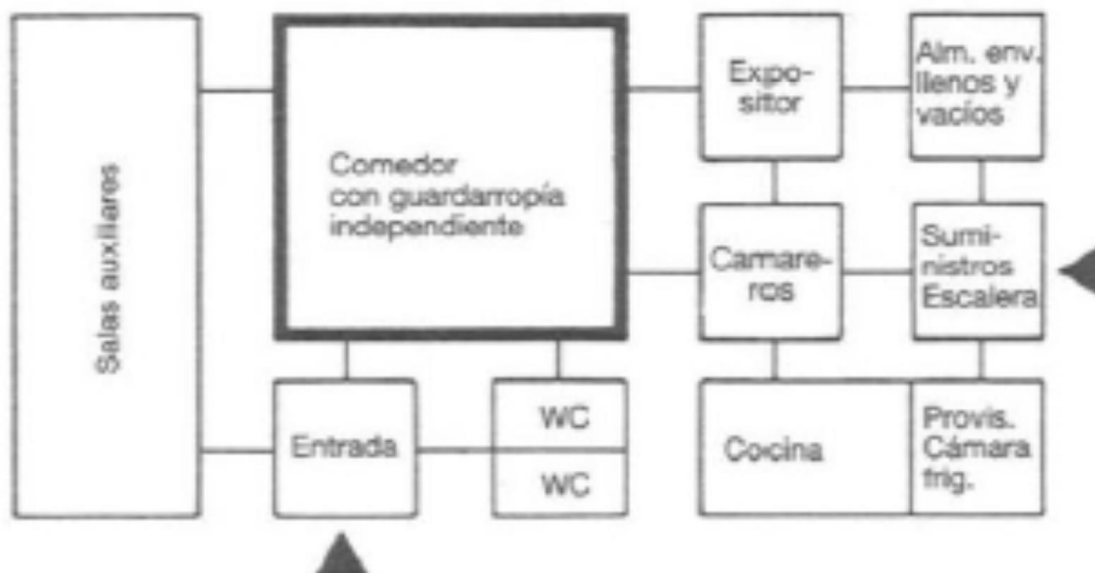


Figura 48: Esquema funcional de restaurantes

BIBLIOGRAFÍA

- The Telegraph. (2018). *Travel Destinations*. 2019, de Telegraph Media Group Limited. Obtenido de: <https://www.telegraph.co.uk/travel/destinations/europe/netherlands/amsterdam/hotels/generator-hostel-amsterdam/>
- Marta Sader. (2016). Hoteles perfectos para Millennials: check-in asegurado. 2018, de Traveler. Obtenido de: <https://www.traveler.es/experiencias/galerias/hoteles-perfectos-para-millennials/1338/image/65786>
- El Comercio. (2016). Desorden en la parada Galo Plaza. 2018, de El Comercio. Obtenido de: <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/desorden-parada-galo-plaza.html>
- Hotel Seis de Diciembre. (2015). En el corazón de Quito siempre a su servicio. 2015, de Hotel Seis de Diciembre. Obtenido de: <https://www.hotel6dediciembre.com/>
- CLIMA D QUITO (2014). Clima de Quito. Primavera todo el año. 2019. Obtenido de: <https://www.clima-de.com/quito/>
- Ana Cristina Alvarado. (2016). Especies Ecuatorianas Para Realzar El Aroma De Las Comidas. 2018, de E.M.E DE MUJER. Obtenido de: <https://ec.emedemujer.com/cocina/especies-ecuatorianas-para-realzar-el-aroma-de-las-comidas/>
- Wendy Vilaña. (2017). TOURBLANCHE HOTEL GASTRONÓMICO. 2017, de TOURBLANCHE HOTEL GASTRONÓMICO. Obtenido de: <http://grupotourblanche.com/>
- Illa Experience Hotel. (2015). Illa Experience Hotel. 2018, de Illa Experience Hotel. Obtenido de: <https://illaexperiencehotel.com/es/>
- Blogger. (2016). EQUIPOS Y MAQUINAS NECESARIOS EN UN HOTEL. 2016, de Blogger. Obtenido de: <http://equiposymaquinasdeunhotel.blogspot.com/>
- Leire Larraiza. (2018). EL DEPARTAMENTO DE RECEPCION. 2019, de El Blog de Leire Larraiza. Obtenido de: <https://leirelarraiza.com/operativa/departamento-de-recepcion/>
- Definicion.de. (2018). DEFINICIÓN DE HOTEL. 2019, de DEFINICION.D. Obtenido de: <https://definicion.de/hotel/>
- JANNETH JOHANA MEDINA HERNANDEZ. (2010). RESEÑA HOTELERA Y TURISTICA. 2015, de Blogger. Obtenido de: <http://escuelagastronomicasenamalgar.blogspot.com/2010/05/historia-de-la-hoteleria.html>

MexTourism. (2016). *Acústica para Hoteles (habitaciones) y áreas públicas*. 2016, de TURISMO MEXICANO. Obtenido de:
<https://turismomexicano1.wordpress.com/2016/05/23/acustica-para-habitaciones-y-areas-publicas/>