UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Arquitecta de Interiores.

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO".

Autora: Ocaña Freire, Mayra Giovanna

Tutor: Mg. Ing. Viteri Medina, Galo Alejandro.

Ambato-Ecuador
Noviembre, 2016

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de Tutor del trabajo de Investigación sobre el tema:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO" de la alumna Ocaña Freire, Mayra Giovanna, estudiante de la carrera de Diseño de Espacios Arquitectónicos, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, noviembre del 2016.

EL TUTOR

.....

Mg. Ing. Viteri Medina, Galo Alejandro.

C.I. 050225613-4

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación **"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO",** como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, noviembre del 2016

LA AUTORA

.....

Ocaña Freire Mayra, Giovanna

C.C.: 180505171-9

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de éste Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato noviembre del 2016

LA AUTORA

.....

Ocaña Freire, Mayra Giovanna

C.C.: 180505171-9

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO", de la Srta. Ocaña Freire Mayra Giovanna, estudiante de la carrera de Diseño, Arquitectura y Artes, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, noviembre del 2016.

Para constancia firman

_____

PRESIDENTE

C.C.:

_____ _____

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente trabajo de investigación a mis padres, por su amor y apoyo incondicional en todo momento, por haberme educado con valores y principios que me han permitido alcanzar cada uno de mis objetivos, por haber depositado en mí el fruto de su trabajo, confiando en que yo sabría aprovecharlo.

A mis hermanas, por ser un ejemplo y guía, por darme su apoyo, brindándome las fuerzas y ánimos en los momentos más difíciles para que pudiera seguir adelante y alcanzar mis sueños y metas.

Ocaña Freire Mayra Giovanna

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios, por permitirme alcanzar esta meta profesional, por guiarme en todo momento y brindarme sabiduría e inteligencia en el camino a la obtención de mis sueños.

A la prestigiosa Universidad Técnica de Ambato, a la Facultad de Diseño, Arquitectura y Artes por abrirme las puertas al conocimiento, a todos mis profesores, en especial al Ing. Mg. Galo Viteri tutor de tesis por ser un amigo y profesional al momento de compartir sus conocimientos para el desarrollo del presente proyecto.

Ocaña Freire Mayra Giovanna

ÍNDICE GENERAL

PORTADA ..... **i**
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR ..... **ii**
AUTORÍA DEL TRABAJO ..... **iii**
DERECHOS DE AUTOR ..... **iv**
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO ..... **v**
DEDICATORIA ..... **vi**
AGRADECIMIENTO ..... **vii**
ÍNDICE GENERAL ..... **viii**
ÍNDICE DE TABLAS ..... **xii**
ÍNDICE DE GRÁFICOS ..... **xiii**
ÍNDICE DE IMÁGENES ..... **xiv**
ÍNDICE DE LÁMINAS ..... **xv**
RESUMEN EJECUTIVO ..... **xvi**
EXECUTIVE SUMMARY ..... **xvii**
INTRODUCCIÓN ..... **xviii**

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Tema 1
1.2 Contextualización 2
1.2.1 Árbol de problemas 2
3.1.1 Contextualización macro 3
3.1.2 Contextualización meso 4
3.1.3 Contextualización micro 4
1.3 Delimitación del objeto de investigación 6
1.4 Justificación 6
1.5. OBJETIVOS 8
1.5.1. Objetivo general 8
1.5.2. Objetivos específicos 8

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación 9
2.2 Bases Teóricas 12
2.3. Definiciones conceptuales 19
2.3.1 Mejoramiento de los espacios interiores 22
2.3.1.1 Diseño de interiores 22
2.3.1.2 Accesibilidad y funcionalidad 22
2.3.1.2.2 Ergonomía 23
2.3.2 Servicio de alimentación y eventos. 29
2.3.2.1 Restaurante 29
2.3.2.3 Características de diseño 38

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 Diseño Metodológico 45
3.1.1 Enfoque 45
3.1.1.1 Cualitativo 45
3.1.1.2 Cuantitativo 45
3.1.2 Modalidades de la Investigación 45
3.1.2.1 Investigación de Campo 45
3.1.2.2 Investigación Documental-bibliográfico 46
3.1.3 Niveles o tipos de investigación 46
3.1.3.1 Investigación descriptiva 46
3.1.3.2. Investigación exploratoria 46
3.2 Población y muestra 47
3.2.1 Muestra 47
3.3 Operacionalización de variables. 48
3.3.1 Operacionalización de la variable independiente 48
3.3.2. Operacionalización de la variable dependiente 49
3.4 Técnicas de recolección de datos. 50
3.5 Técnicas para el procesamiento y análisis de la información. 51

3.5.1 Análisis e interpretación de datos 52
3.5.2 Conclusión general de las encuestas 63

CAPÍTULO IV

DISEÑO

4. Diseño 64
4.1 Memoria descriptiva y justificativa 64
4.1.1 Proyecto 64
4.1.1.1 Objeto del proyecto 64
4.1.2 Contextualización 65
4.1.3 Descripción del proyecto 65
4.1.3.1 Análisis descriptivo 68
4.1.3.2 Plano de Situación Actual 73
4.2 Memoria Técnica 73
4.2.1 Memoria de materiales 73
4.2.2 Características de materiales 74
4.2.3 Normativas marco legal 79
4.2.4 Representación en planos arquitectónicos 87

CAPÍTULO V

5. Resultados, conclusiones y recomendaciones 106
5.1. Resultados 106
5.2. Conclusiones 106
5.3 Recomendaciones 107

CAPÍTULO VI

6. Manufactura 109
6.1 Condiciones económicas y sociales 109
6.1.1 Presupuesto 109
6.1.2 Financiamiento 112
6.1.3 Impacto Social 112

CAPÍTULO VII

7.1 Bibliografía 113
7.2 Linkografía 115
7.3 Entrevistas, encuestas, etc. 118

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Dimensiones 27
Tabla 2: Psicología del color 41
Tabla 2: Psicología del color 42
Tabla 3: Población y muestra 47
Tabla 4: Variable Independiente 48
Tabla 5: Variable Dependiente 49
Tabla 6: Técnicas de recolección 50
Tabla 7: Espacios interiores 53
Tabla 8: Organización de las áreas 54
Tabla 9: Ampliación del parqueadero 55
Tabla 10: Espacios para descanso o espera 56
Tabla 11: Psicología del color 57
Tabla 12: Iluminación 58
Tabla 13: Mobiliario 59
Tabla 14: Estilos de diseño 60
Tabla 15: Comunicación espacial 61
Tabla 16: Materiales en los acabados 62
Tabla 17: Descripción de los materiales a emplearse 74
Tabla 18: Presupuesto 109

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Árbol de Problemas 2
Gráfico 2: Definiciones conceptuales 19
Gráfico 3:Constelación de ideas..... 20
Gráfico 4: Constelación de ideas..... 21
Gráfico 5: Ergonomía para el diseño 24
Gráfico 6: Gráfico circular 1 53
Gráfico 7: Gráfico circular 2 54
Gráfico 8: Gráfico circular 3 55
Gráfico 9: Gráfico circular 4 56
Gráfico 10: Gráfico circular 5 57
Gráfico 11: Gráfico circular 6 58
Gráfico 12: Gráfico circular 7 59
Gráfico 13: Gráfico circular 8 60
Gráfico 14: Gráfico circular 9 61
Gráfico 15: Gráfico circular 10 62

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Holgura mínima en espacios de trabajo 26
Imagen 2:Holgura mínima en espacios de trabajo 26
Imagen 3: Llapingachos 34
Imagen 4: Papas con cuy 34
Imagen 5: Gallinas de Pinllo 35
Imagen 6: Pan de Pinllo 36
Imagen 7: Chocolate ambateño 36
Imagen 8: Restaurante minimalista. 39
Imagen 9: Restaurante ecléctico. 39
Imagen 10: Restaurante neoclásico. 40
Imagen 11: Eje visual en disposición habitacional 43
Imagen 12: Ejemplo asimétrico en estar. 43
Imagen 13: Ubicación geográfica (Tungurahua) 65
Imagen 14: Ubicación geográfica (Ecuador) 65
Imagen 15: Ubicación geográfica 66
Imagen 16: Iglesia San Bartolomé de Pinllo 66
Imagen 17: Entorno 67
Imagen 18: Ingreso actual 68
Imagen 19: Ubicación 69
Imagen 20: Fachada actual 70
Imagen 21: Ingreso 71
Imagen 22: Espacio interior 71
Imagen 23: Zona de lavado 72
Imagen 24: Zona de cocción 72
Imagen 25: Recepción y caja 73
Imagen 26: Análisis dimensiones baño para persona con discapacidad 81

ÍNDICE DE LÁMINAS

Lámina 1 Análisis de estado actual 88
Lámina 2 Estado actual y ubicación 89
Lámina 3 Zonificación y circulación 90
Lámina 4 Propuesta arquitectónica 91
Lámina 5 Implantación - Fachadas 92
Lámina 6 Planta amoblada – planta baja 93
Lámina 7 Planta amoblada – primer piso 94
Lámina 8 Detalle de puertas 95
Lámina 9 Inatalaciones sanitarias 96
Lámina 10 Instalaciones eléctricas 97
Lámina 11 Instalaciones eléctricas 98
Lámina 12 Plano de señalética y emergencias 99
Lámina 13 Planta ilustrada - planta baja 100
Lámina 14 Planta ilustrada – primer piso 101
Lámina 15 Especificacion de materiales - planta baja 102
Lámina 16 Especificacion de materiales – primer piso 103
Lámina 17 Materiales, mobiliario y equipamiento para la cocina 104
Lámina 18 Cortes y detalles constructivos 105

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación se encuentra basado en la problemática existente en los espacios interiores del restaurante "Eventos y Restaurante Abaká", en la parroquia Pinllo; en la actualidad la herencia gastronómica se ha convertido en una fuente turística y económica importante para el cantón Ambato y el país, el esfuerzo e interés por conservar esta herencia ha provocado la necesidad de creación de establecimientos de encuentro común donde se puede disfrutar de dicha gastronomía y a su vez la creación de eventos de carácter social, lo que ha dado origen al desarrollo de actividades comerciales y productivas que permitan una auto sostenibilidad y desarrollo social.

El proyecto investigativo tiene como objetivo estudiar el rediseño de los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, el enfoque de la investigación es cualitativo – cuantitativo, del cual se distinguen dos modalidades bibliográfica o documental y de campo, es aplicando los conocimientos teóricos – prácticos obtenidos en el transcurso de la carrera, mediante la investigación bibliográfica documental ya que la recopilación de datos fueron mediante el criterio profesional de diversos autores acerca del tema planteado, mediante la extracción de citas procedentes a documentos, libros, revistas, sitios web, y otras publicaciones. Las técnicas utilizadas fueron encuestas, las mismas que se aplicaron a los clientes y trabajadores del restaurante, que previamente fueron segmentadas con el fin de obtener resultados reales acerca del estado actual y de las necesidades que presenta el restaurante en mención, y así conocer los beneficios que se obtendrá después del estudio de rediseño.

PALABRAS CLAVE: INDUSTRIA TURÍSTICA, GASTRONOMÍA, DISEÑO DE ESPACIOS INTERIORES

EXECUTIVE SUMMARY

The present research work is based on the problems existing in the interior spaces of the restaurant “Eventos y Restaurante Abaká” in the Pinllo district; at present the gastronomic heritage has become a tourist source and economically important to Ambato city and the country, the effort and interest in preserving this heritage has led to the necessity of creating common meeting establishments where you can enjoy the gastronomy and at the same time the creation of events of a social nature, which has given rise to the development of productive and commercial activities that allow a self-sustainability and social development.

The research project aims to study the redesign of the interior spaces of "events and Restaurant Abaká" and the strengthening of food services and events, the focus of the research is qualitative - quantitative, of which there are two modalities bibliographic or documentary and field is to apply the theoretical knowledge - practical obtained in the course of the college career, through the bibliographic research documentary since the collection of data were by the professional judgment of various authors about the issue raised by the extraction of citations from to documents, books, magazines, web sites, and other publications. The techniques used were surveys, the same applied to customers and workers of the restaurant, who previously were segmented with the purpose of obtaining real results about the current state and the needs that presents the restaurant in mention, and thus see the benefits to be obtained after the study of redesign.

KEYWORDS: TOURISM INDUSTRY, GASTRONOMY, DESIGN OF INTERIOR SPACES

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo principal proponer el rediseño de los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, en la parroquia de Pinllo, aplicando los conocimientos teóricos prácticos obtenidos en el trascurso de la carrera. La investigación se encuentra encaminada a la mejora de los espacios y áreas destinadas para el servicio gastronómico y de eventos del restaurante mencionado, para poder ofrecer un lugar con espacios acorde a las necesidades de sus usuarios.

El presente trabajo de investigación se encuentra estructurado con 7 capítulos explicados de la siguiente manera:

Capítulo I.- En el presente capítulo se identifica el problema de investigación, el mismo que es analizado a nivel macro, meso y micro, adicional a ello se plantean los objetivos a alcanzar

Capítulo II.- Se desarrolla mediante los antecedentes investigativos y el marco teórico en base a diferentes autores, trabajos y páginas en donde se encontró información relevante para la redacción de nuestro proyecto.

Capítulo III.- Se analiza la metodología a utilizarse en la investigación, que en este caso tiene un enfoque cuanti–cualitativa, se detalla las técnicas e instrumentos que se emplean para la recolección de la información y la población a ser tomada en cuenta para la investigación.

Capítulo IV.- Propuesta para contrarrestar la problemática existente y corroborar la factibilidad de la misma.

Capítulo V.- Se analiza los resultados obtenidos de la investigación para finalmente realizar las conclusiones y recomendaciones del trabajo realizado, tomando en cuentas los objetivos planteados.

Capítulo VI.- Se analiza las condiciones económicas y sociales del proyecto, en el cual se considera el presupuesto de obra, el financiamiento y el impacto social de la investigación.

Capítulo VII.- Finalmente se incluye la bibliografía utilizada, los bocetos del rediseño y los instrumentos para la recolección de los datos.

CAPÍTULO I

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La presente investigación pretende analizar y estudiar la situación en la que se desarrollan eventos de carácter privado así como de los productos que brinda, las condiciones que influirán dentro del diseño interior para el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos en "Eventos y Restaurante Abaká" de forma particular.

1.1 Tema

"Estudio de rediseño de los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, en la parroquia de Pinllo"

1.2 Contextualización

1.2.1 Árbol de problemas

Gráfico 1: Árbol de Problemas

3.1.1 Contextualización macro

"A nivel mundial el sector turístico se ha convertido en uno de los principales motores de la economía, a pesar de la crisis mundial que se evidencia desde el año 2009, el turismo se ha conformado por varios sectores, siendo los servicios de alimentación y eventos, de los más importantes puesto que con el paso del tiempo continúan creciendo a ritmo moderado" (UNESCO, 1982).

Europa es el continente que más turistas recibe, por lo tanto la demanda gastronómica ha incrementado, creándose varios espacios de encuentro social destinados al servicio alimenticio, convirtiéndose en un aporte directo al crecimiento económico y fuentes de trabajo, sin embargo debido a un estrés emocional, en la actualidad las personas prefieren alimentarse en restaurantes, o sitios destinados al servicio de alimentación, tomando en cuenta la estética del lugar y la calidad de los alimentos.

En la actualidad el diseño de interiores se ha transformado en un factor importante dentro de un local, (LM Architects, 2013) afirma. "Al diseñar un restaurante, un profesionista enfrenta el desafío de manejar el proyecto a través de una perspectiva arquitectónica, más que a través de una visión decorativa". Para que un restaurante o centro de eventos tenga éxito no es necesario un buen diseño de interiores, sin embargo sin un buen diseño el restaurante tendrá muchas probabilidades de fracasar.

A nivel mundial los servicios de alimentación Cultural corresponden a una "dimensión cultural en los procesos socioeconómicos para lograr un desarrollo duradero de los pueblos" como un "modelo de desarrollo humano integral y sostenible". Es considerada una "actividad que, no sólo contribuye al desarrollo económico, sino a la integración social y al acercamiento entre los pueblos; siendo el turismo cultural una modalidad en la que convergen políticas culturales y turísticas, portador de valores y respeto por los recursos, tanto culturales como naturales" (UNESCO, 1982).

3.1.2 Contextualización meso

La gastronomía latinoamericana ha sido valorada por su gran variedad, por la utilización de diversos productos, en países latinos se puede analizar el desarrollo de varios espacios destinados al fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, mercados, plazas, restaurantes, hoteles y grandes cadenas gastronómicas utilizan la culinaria como medio directo para dar a conocer su país, su historia.

> Los servicios de alimentación se han visto influidos por una segmentación cada vez mayor del mercado, una exhaustiva búsqueda de las necesidades del consumidor, por el aumento del número de comidas realizadas fuera de casa, el incremento de los negocios de comida rápida, la incorporación creciente de la mujer al mercado laboral, los estándares cada más estrictos de calidad, sin olvidar la variedad, características sensoriales y accesibilidad económica. (Martinez, 2012)

Para favorecer a la presentación de dichas tradiciones en México se han desarrollado un estudio de diseño de los espacios interiores en lugares destinados a la prestación de servicios de alimentación, se han creado restaurantes o centros de eventos, con detalles típicos de cada región o su tipología gastronómica, estos no solo han favorecido el crecimiento económico, también ha permitido brindar una gastronomía tradicional de calidad, mediante espacios agradables, elegantes, exclusivos e importantes.

3.1.3 Contextualización micro

Ecuador es un país que debido a su amplia variedad gastronómica, donde se han desarrollado distintos escenarios para su presentación, encontramos espacios como mercados, plazas, ferias y restaurantes que van desde sencillos hasta exclusivos o de lujo, destinados al fortalecimiento de la cocina local.

A nivel gastronómico, el país cuenta con una indefinida variedad de platos que son el resultado de los distintos climas, costumbres y productos provenientes de las cuatro regiones, actualmente en ciudades como Cuenca, Quito y Guayaquil, podemos encontrar restaurantes o lugares de encuentro social, con un adecuado estudio de diseño interior, donde la forma en la que se distribuyen los espacios, los materiales y detalles de decoración compaginan como un todo, siendo capaces de transmitir sensaciones positivas como tranquilidad, comodidad, etc. Estos factores son importantes para generar una experiencia diferente al momento de alimentarse.

"Cuando nos referimos al servicio muchos parecieran creer que solo el servicio al cliente es quien marca la diferencia, cuando en realidad, el primer contacto que tenemos con el potencial comensal es visual" (Rangel, 2015). Ambato es una ciudad conocida por su comercio, donde se puede encontrar varios espacios destinados al servicio de alimentación, los lugares más concurridos por turistas son los que brindan platillos tradicionales, como mercados, sin embargo también podemos evidenciar espacios exclusivos dentro de hoteles, los cuales mezclan la gastronomía típica, el desarrollo de eventos y el buen servicio culinario.

En la vía que dirige hacia la parroquia Quisapincha, al oeste de Ambato, se localiza la parroquia San Bartolomé de Pinllo, este lugar cuenta con una pequeña población, este lugar es conocido mayormente porque ahí se preparan algunas delicias típicas de la cocina nacional. En esta parroquia podemos encontrar las famosas: "las gallinas" y exquisito "el pan de Pinllo" este último acompañado ineludiblemente de un vaso de deliciosa colada morada, también se preparan varios platillos que forman parte de la gastronomía de esta ciudad. Muchas personas de todo el país, del extranjero y del mismo Ambato, llegan todos los días a este lugar, especialmente los fines de semana, a degustar o disfrutar una vez más de estos deliciosos platos tradicionales de la cocina ambateña.

El plato típico más consumido es la "gallina de Pinllo" consiste en un plato con de papas cocinadas y salsa de maní; normalmente acompañado de un consomé de gallina para iniciar la comida. La gallina debe su exquisito sabor a los ingredientes con los que se adoba, cebolla paiteña, ajo, apio, jugo de naranja y

especias en una precisa cantidad; luego la gallina es cocida en hornos de leña tradicionales, que pueden llegar en su interior a temperaturas de 800 grados centígrados, allí se hornea con leños de eucalipto por más de dos horas, madera que transfiere un aroma y sabor especiales a la carne; esa combinación le da a la "gallina de Pinllo" un sabor único, que invita a regresar para comerla más de una vez. (Bustos, 2013)

1.3 Delimitación del objeto de investigación

a. **Campo:** Arquitectura Interior.
b. **Área:** Diseño de Espacios Arquitectónicos**.**
c. **Aspecto:** Espacios de "Eventos y Restaurante Abaká".
d. **Tiempo:** Abril – Septiembre 2016.
e. **Espacio:** Ésta investigación se realizará en "Eventos y Restaurante Abaká", ubicado en la Parroquia San Bartolomé de Pinllo, de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.
f. **Unidades de observación:** Usuarios y empleados.

1.4 Justificación

Ecuador es un país con una amplia riqueza cultural, debido a su diversidad ética se destaca el poder gastronómico, puesto que cuenta con una indefinida cantidad de sabores provenientes de los productos de sus regiones, sin embargo la presentación gastronómica se realiza de forma bastante informal, son pocos los establecimientos que presentan un estudio de diseño interior, ya sea por escases económica o falta de conocimiento.

Ambato es una ciudad con una extensa variedad de atractivos culturales y expresiones gastronómicas tradicionales que han convertido a esta ciudad en un

> gran atractivo turístico, en el libro, (Guia Gastronomica de Tungurahua, 2015) dice, "Por su gran producción agrícola, Ambato brinda, en la actualidad, una gran variedad gastronómica la que se complementa con una moderna infraestructura hotelera y de servicios como restaurantes, cafeterías y mercados populares, donde se puede degustar platos típicos como: los llapingachos, las afamadas gallinas y el pan de Pinllo". (p. 11)

En Ambato la gastronomía ha sufrido transformaciones importantes convirtiéndose en un ente de desarrollo del sistema turístico de la provincia, así mismo el nivel de competencia ha crecido y todos buscan ofrecer espacios agradables al ojo humano y placentero para comodidad de sus clientes. Sin embargo son escasos los restaurantes, actores de eventos, en poseer un estudio de diseño o rediseño, la mayoría de estos han sido creados de acuerdo a la necesidad y escaso conocimiento e instinto de sus propietarios o simplemente son la copia de lugares ya existentes.

> "El sabor de mi Ecuador" se convirtió en un proyecto investigativo a través de las 24 regiones del Ecuador, para conocer y analizar los principales productos gastronómicos del país. La recuperación y el fortalecimiento del turismo gastronómico así como de la economía ecuatoriana, este proyecto se enmarcó en el mejoramiento de la presentación de cada plato tradicional sin modificar su identidad tradicional.

En la ciudad de Ambato existe gran potencial culinario autóctono, presentados de diversas maneras, lo que ha permitido atraer el turismo nacional, sin embargo los espacios en los que se despliega y presenta dicha gastronomía no aporta al fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos. Según conversaciones mantenidas con los propietarios y la administración de "Eventos y Restaurante Abaká", este restaurante reciben gran afluencia de visitantes cada semana, sus servicios son apreciados y comprobados por quienes prefieren deleitarse de platos tradicionales de la cocina ambateña. Sin embargo son conscientes que no se ha tomado en cuenta un verdadero análisis para su diseño interior, además que los materiales y mobiliario no han sido renovados en un tiempo muy largo y si no se toman medidas correctivas podría perder la confianza por parte del cliente ya que ellos son el ser protagónico dentro de este lugar.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1. Objetivo general

Estudiar el rediseño de los espacios interiores de “Eventos y Restaurante Abaká” y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, en la parroquia de Pinllo

1.5.2. Objetivos específicos

- Conocer las problemáticas y necesidades existentes en los espacios que conforman el restaurante Abaká.
- Aplicar la información obtenida en el proceso de investigación para el desarrollo de la propuesta.
- Proponer el rediseño de los espacios interiores, del restaurante Abaká que fortalezcan los servicios de alimentación y eventos

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

Para el desarrollo de la presente investigación se realizará un análisis previo en la biblioteca de la Facultad de Diseño, Arquitectura y artes, con el objeto de comprobar la existencia de proyectos de investigación similares al presente tema, para lo cual se evidencio la presencia de varios temas de diseño interior, sin embargo ninguno referente al estudio de rediseño de los espacios interiores y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, por lo que se procederá a investigar en los repositorios digitales de las universidades que ofertan la Carrera de Diseño de Espacios Arquitectónicos en la país y se encontraron los siguientes:

A nivel académico se ha encontrado una serie de estudios que abordan el diseño interior de restaurantes en general, de los cuales se extraerán las experiencias más significativas, así (Maldonado, 2011) en su trabajo sobre *Diseño interior de un restaurante accesible a personas con movilidad reducida: mediante mobiliario, equipamiento y sistemas señaléticos táctiles y sonoros en el centro histórico de Quito* (tesis de grado). Universidad Tecnológica Equinoccial, Ecuador, concluye que:

- Los materiales, tecnologías y recursos como el de contraste, aplicados en todo el diseño interior del restaurante, estimulan los sentidos de las personas, permitiendo que los usuarios reconozcan sin dificultad el entorno donde se encuentran y hagan uso de ellos, especialmente las personas con discapacidad visual.
- Se ha diseñado mobiliario y señalética que pueden ser utilizados por cualquier persona, independientemente de sus capacidades físicas.

- El diseño interior del restaurante accesible desarrollado en la Casa de los Alcaldes, permite que tanto personas con movilidad reducida como las mal llamadas “personas normales” puedan interactuar en el mismo espacio.

Maldonado destaca la importancia de utilizar la tecnología y métodos de diseño para estimular a los sentidos de los usuarios y satisfacer las necesidades dentro de un restaurante, mediante el análisis o estudio antropométrico y ergonómico se puede brindar un servicio con calidad lo cual permitirá favorecer varios factores que puedan aportar positivamente al proyecto.

En el trabajo de (Fernandez, 2013) en su trabajo sobre *Diseño de un restaurante étnico de la sierra ecuatoriana en el sector de la Mariscal* (tesis de grado). Universidad Tecnológica Equinoccial, Ecuador, concluye que:

- Para llegar a los resultados obtenidos, ha sido muy importante el estudio de las distintas variables que intervienen en el diseño interior del local, partiendo de cuatro generalidades: el restaurante, con su historia, referentes y requerimientos; la temática del local y aspectos formales; las necesidades del usuario, y finalmente el análisis del entorno con la edificación en sí.
- Partiendo de los puntos mencionados, y profundizando en ellos, ha sido posible establecer características, necesidades y las áreas específicas sobre las que se debía trabajar, de manera que luego, relacionando los temas expuestos, se pudo llegar a una propuesta de diseño como respuesta a la problemática estudiada.
- Es por esto, que he podido ver la importancia de seguir un proceso de investigación teórica y de campo, de cada aspecto que pueda intervenir en el diseño interior, ya que de ahí es de donde saldrán las respuestas a las necesidades del mismo.

De acuerdo con Fernández, para el desarrollo de un proyecto de restaurante es importante un análisis y estudio investigativo previo, de factores directos como el entorno y su historia, para poder cumplir con los requerimientos del cliente como la temática, utilización de materiales, color, y otras características de diseño, los mismos que benefician no solo al proyecto a realizarse, también es un aporte directo al sector

donde se desarrolla, así como a sus usuarios, ya que pueden disfrutar de espacios agradables, confortables y a su vez contribuir al crecimiento de la economía local.

En el trabajo de (Narvaez, 2012) sobre *Complejo de restaurante y gastronomía escénico del Ecuador* (tesis de grado). Universidad de las Américas, Ecuador. Concluye que:

- Uno de los principales consumos del ser humano son los alimentos, muchos de ellos los encontramos en estado natural y otros ya procesados, pero existen lugares públicos donde se especializan en dar un servicio de alimentación, comodidad y distracción, a cambio de un pago justo por parte del usuario.
- Sin embargo no siempre se puede escoger de manera adecuada un lugar que satisfaga las expectativas y comodidad que el usuario busca en el momento de deleitar su comida preferida y disfrutar de la debida compañía.

Narváez destaca que la alimenticios es una de las necesidades primordiales de todo ser humano, en el mercado nacional podemos encontrar alimentos procesados y no procesados, estos alimentos son el motivo principal de la creación de proyectos que tienen como finalidad fortalecer los servicios gastronómicos y de eventos, sin embargo no siempre estos lugares tienen un análisis acertado al momento de proyectar un diseño o estética visual, por ello es importante el aporte de los conocimiento de un profesional.

Cortez, Y. (2010) en su trabajo sobre *Arquitectura vernácula en restaurantes de la costa ecuatoriana"* (tesis de grado). Universidad Tecnológica Equinoccial, Ecuador. Concluye que:

- Podemos agregar que las condiciones actuales de los restaurantes en el Ecuador no son satisfactorias y no se necesita de una gran investigación sobre la temática sino lo podemos constatar por medio de la vista en algunas construcciones de la costa, la gran parte de construcciones abarcan una infraestructura nueva sin conocimiento del sitio y por lo tanto sin tema adecuado.

- El estudio del espacio tiene importancia para finalizar criterios con relación al entorno y situación del mismo, proyectándonos fundamentalmente al turismo y al medio que este situado.
- Este proyecto es muy interesante en cuanto a la planificación de la programación arquitectónica se refiere porque es importante recalcar el interés que se tiene por el aspecto físico interior de los diferentes establecimientos en una integración cultural y a su vez por una identidad personalizada para cada provincia.

Por medio del diseño interior y el análisis investigativo del entorno, se puede obtener elementos gestores o fuentes de inspiración útiles al momento de crear un diseño con temática dentro de un restaurante, el mismo que aporta a generar una imagen única, así como el estudio del espacio y puntos o áreas relevantes, útiles para el fortalecimiento del proyecto.

2.2 Bases Teóricas

Constitución de la República del Ecuador
Título II

Derechos del Buen Vivir

Sección primera

Agua y alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Plan Nacional del Buen Vivir

Objetivo 5. Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad

La construcción colectiva del espacio público, como lugar de encuentro común, es fundamental para sustituir las formas de convivencia autoritarias y violentas por formas de cohabitación que puedan dirimir la conflictividad social y construir una cultura libre y pacífica de diálogo intercultural. Los derechos culturales responden a una problemática fundamental, la dominación. La dominación social tiene un fuerte componente cultural, marcado en el contexto ecuatoriano por el racismo heredado de la Colonia, la marginación clasista inherente al capitalismo y su lógica de mercado, el individualismo depredador promulgado por el capitalismo neoliberal, el machismo patriarcal transmitido por diversas tradiciones vernáculas y una emergente xenofobia que socava la construcción de una ciudadanía universal e intercultural (PNBV, 2013, pág. 182).

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 244:2000 Edificios. Agarraderas, Bordillos y Pasamanos.

Pendientes longitudinales.

Se establecen los siguientes rangos de pendientes longitudinales máximas para los tramos de rampa entre descansos, en función de la extensión de los mismos, medidos en su proyección horizontal

a) hasta 15 metros: 6 % a 8 %

b) hasta 10 metros: 8 % a 10 %

c) hasta 3 metros: 10 % a 12 %

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 247:2000 Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios. Corredores y Pasillos. Características Generales.

Los corredores y pasillos en edificios de uso público, deben tener un ancho mínimo de 1 200 mm. Donde se prevea la circulación frecuente en forma simultánea de dos sillas de ruedas, éstos deben tener un ancho mínimo de 1 800 mm.

En los corredores y pasillos, poco frecuentados de los edificios de uso público, se admiten reducciones localizadas del ancho mínimo. El ancho libre en las reducciones nunca debe ser menor a 900 mm.

El diseño y disposición de los corredores y pasillos así como la instalación de señalización adecuada debe facilitar el acceso a todas las áreas que sirven, así como la rápida evacuación o salida de ellas en casos de emergencia.

Los pisos de corredores y pasillos deben ser firmes, antideslizantes y sin irregularidades en el acabado. No se admite tratamientos de la superficie que modifique esta condición (ejemplo; encerado).

Norma Tecina Ecuatoriana NTE INEN 2 309:2001 Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Espacios de acceso, puertas.

Los accesos a un edificio deben estar bajo cubierta. Tal provisión facilita la identificación de entrada al edificio por las personas con baja visión.

Para la maniobrabilidad de los usuarios de sillas de ruedas, debe dejarse un espacio libre lateral cerca de la apertura de la puerta entre 450 mm a 550 mm; la profundidad del espacio libre debe ser de 1 200 adicional al barrido de la puerta.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 248:2000 **Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Estacionamiento.**

Las medidas mínimas de los lugares destinados al estacionamiento vehicular de las personas con discapacidad deben ser:

Ancho: 3500 mm = Área de transferencia 1000 mm + vehículo 2 500 mm
Largo: 5 000 mm

Números de lugares. Se debe disponer de una reserva permanente de lugares destinados para vehículos que transporten o pertenezcan a personas discapacitadas a razón de una plaza por cada 25 lugares o fracción.

Ubicación. Los lugares destinados al estacionamiento para personas con discapacidad, deben ubicarse lo más próximo posible a los accesos de los espacios o edificios servidos por los mismos, preferentemente al mismo nivel de estos. Para aquellos casos donde se presente un desnivel entre la acera y el pavimento del estacionamiento, el mismo debe salvarse mediante vados.

Señalización. Los lugares destinados al estacionamiento deben estar señalizados horizontalmente y verticalmente de forma que sean fácilmente identificados a distancia.

Plan de Ordenamiento Territorial de la ciudad de Ambato.

Capítulo III, Normas generales de arquitectura, Sección Primera, Dimensiones de Locales.

Art. 71. Altura de locales.- La altura mínima de los locales habitables será de 2,30m. entendiéndose por tal la distancia comprendida entre el nivel de piso y la cara inferior de la losa o el cielo raso falso, en caso de locales cuyos usos no sean de vivienda sean estos comercios u oficinas la altura mínima será de 2.70 m.

Art. 74. Baños.- Los cuartos de baño e inodoros cumplirán con las condiciones de iluminación y ventilación que para estos casos están contemplados en los artículos 79 y 81 del presente capítulo.

Los baños no podrán comunicar directamente con comedores, reposterías ni cocinas.

a) Dimensiones mínimas de baños:

1.- Espacio mínimo entre la proyección de piezas consecutivas = 0,10 m.

2.- Espacio mínimo entre la proyección de piezas y la pared lateral = 0,15m.

3.- Espacio mínimo entre la proyección de la pieza y la pared frontal = 0,50 m.

b) Todo edificio de acceso público contará con un área higiénico-sanitaria para personas con discapacidad o movilidad reducida permanente (Referencia NTE INEN 2293:2000).

Capítulo III, Normas generales de arquitectura, Sección Cuarta, Accesos y Salidas.

Art. 102. Accesos y salidas en locales de uso público.- Los accesos que en condiciones generales sirvan también de salida deberán permitir un rápido desalojo del local, considerándose como un ancho mínimo de 1.80 m.

Para el cálculo del ancho total del acceso, se regirá a la norma del Artículo 101 de esta Sección.

Toda edificación deberá disponer al menos de una fachada accesible a los vehículos de servicio contra incendios y de emergencia, de manera que exista una distancia máxima de 30 m. a la edificación más alejada desde el sitio de estacionamiento y maniobras. Esta distancia disminuirá en función de la altura y área construida de la edificación.

Art. 103. Accesibilidad a edificaciones.- Toda edificación deberá disponer, al menos de una fachada accesible a los vehículos de servicio contra incendios y de emergencia, de manera que exista una distancia máxima de 30 m. a la edificación más alejada desde el sitio de estacionamiento y maniobras. Esta distancia disminuirá en función de la altura.

Art. 104. Salidas de emergencia.- Cuando la capacidad de los hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, discotecas, espectáculos deportivos sea superior a 50 personas. o cuando el área de ventas, de locales y centros comerciales sea superior a 1.000 m2, deberán contar con salidas de emergencia que cumplan con los siguientes requisitos:

a) Deberán existir en cada localidad o nivel del establecimiento.

b) Su número y dimensiones se regirán por la norma del Artículo 101-102 de esta

Sección de manera que sin considerar las salidas de uso normal, permitan el rápido desalojo del local.

c) Tendrán salida directa a la vía pública o lo harán por medio de circulaciones con anchura mínima igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas.

d) Deberán disponer de iluminación adecuada y en ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio tales como cocinas, bodegas y similares.

Art. 106. Señalización.- Las salidas incluidas las de emergencia, de todos los locales afectados por el Artículo 93 de esta Sección, deberán señalizarse mediante textos y símbolos en letreros claramente visibles desde cualquier punto del área a al que sirvan y estarán iluminados en forma permanente aunque se llegare a interrumpir el servicio eléctrico general

Art. 108. Vestíbulos.- Las edificaciones que sobrepasen los 500,00 m2 de área útil deberán tener un vestíbulo de acceso con un área mínima de 12,00 m2., cuyo lado menor sea de 3,00 m. Por cada 500,00 m2. Adicionales o fracción se aumentará en 0,50 m. el lado mínimo del vestíbulo.

La puerta principal de acceso tendrá 1,20 m. de ancho como mínimo. En el vestíbulo se ubicará tanto la nomenclatura correspondiente al edificio como también un buzón de correos.

La circulación general a partir del vestíbulo tendrá como mínimo 1,20 m. de ancho.

El vestíbulo deberá permitir una inmediata comunicación visual y física con la circulación vertical del edificio.

Reglamento de Prevención de Incendios.

Art. 9. Todo edificio dispondrá de al menos una fachada accesible al Ingreso de los vehículos del Cuerpo de Bomberos, entendiéndose como accesibilidad a la llegada y estacionamiento de estos vehículos a una distancia de 8 metros libres de obstáculos.

Art. 26. Toda edificación se debe proveer de salidas, que por su número, clase, localización y capacidad, sean apropiadas teniendo en cuenta el carácter de la

ocupación, el número de personas expuestas, los medios disponibles de protección contra el fuego y la altura y tipo de edificación para asegurar convenientemente a todos, los ocupantes los medios de evacuación, con accesos de salida que conduzcan a un lugar seguro.

Art. 50. Los extintores se colocarán en las proximidades de los sitios de mayor riesgo o peligro de preferencia junto a las salidas y en lugares fácilmente identificables, accesibles y visibles desde cualquier punto del local.

Art. 51. Se colocarán extintores de incendio a razón de uno de 20 lb o su equivalente por cada 200 m2. La distancia a recorrer horizontalmente desde cualquier punto del área protegida hasta alcanzar el extintor, más próximo no excederá da 25 m. Esta exigencia es obligatoria para cualquier uso y para el cálculo de la cantidad de extintores a instalarse no se tomarán en cuenta aquellos que estarán contenidos en los gabinetes.

Art. 52. Estos implementos de protección, cuando estuvieren fuera de un gabinete, se suspenderán en soportes o perchas empotradas o adosadas a la mampostería, cuya base no superará una altura de 1.20m. del nivel del piso acabado, Se colocarán en sitios visibles, fácilmente identificables, accesibles y que no sean obstáculos en la circulación.

2.3. Definiciones conceptuales

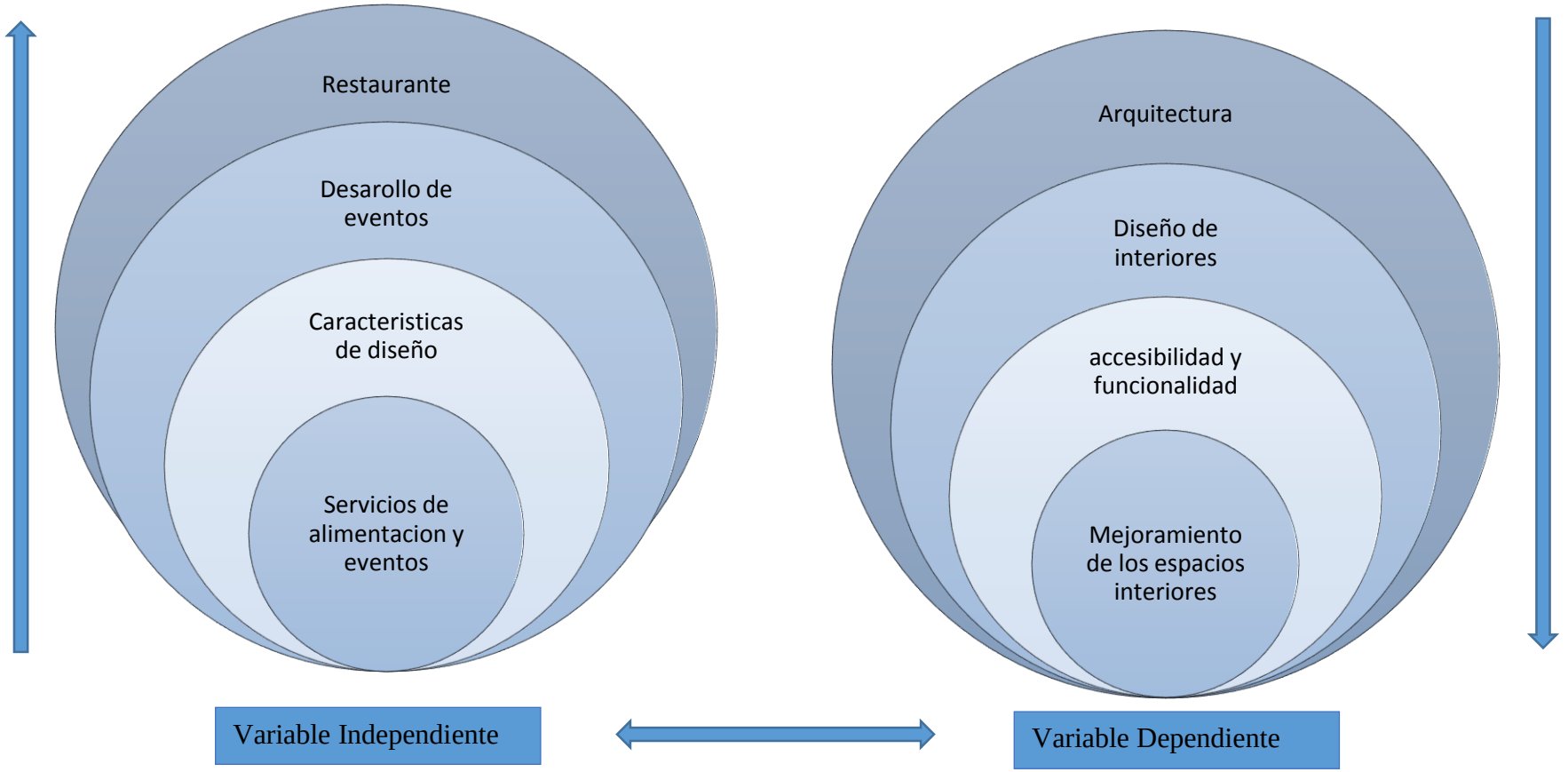


Gráfico 2: Definiciones conceptuales

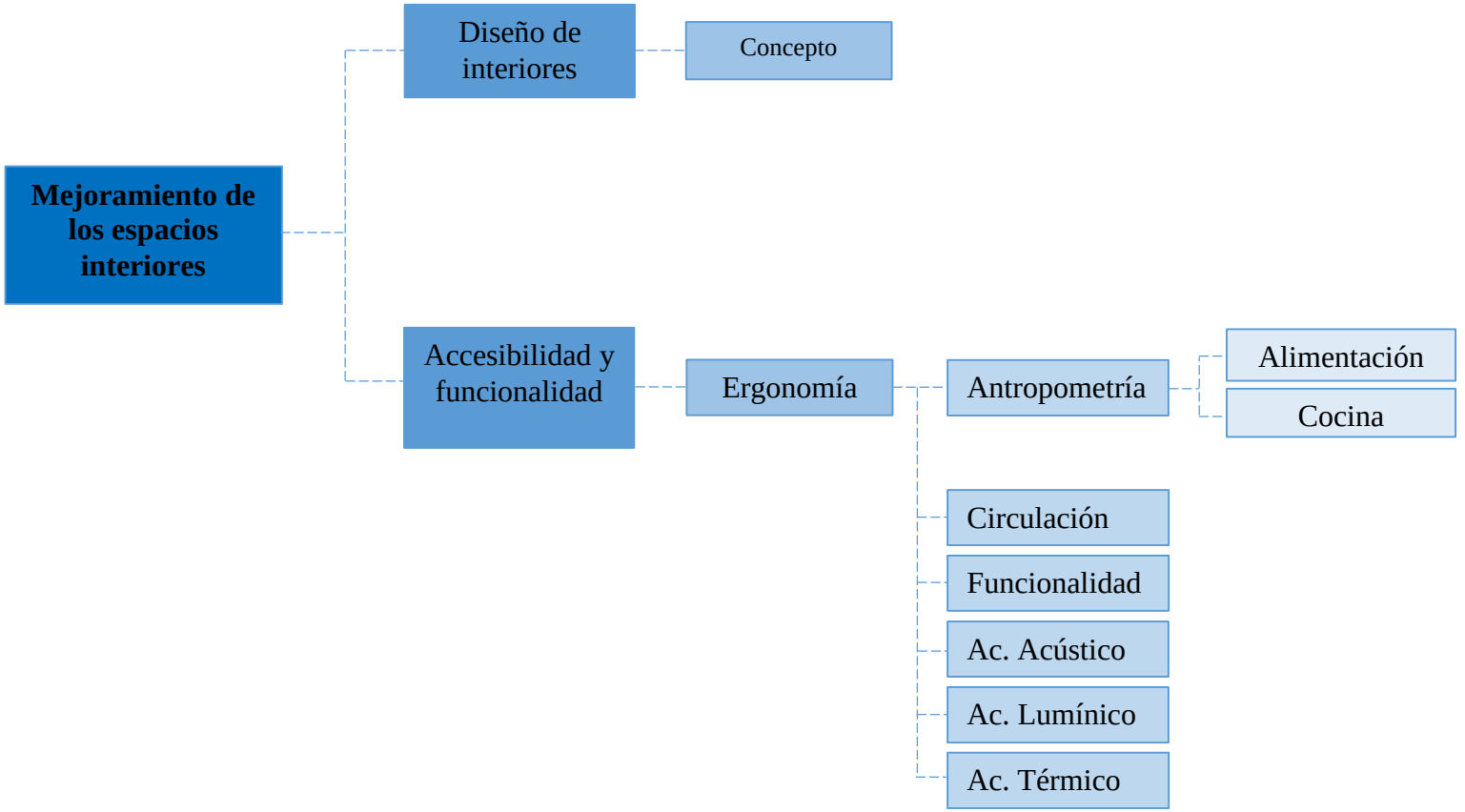


Gráfico 3: Constelación de ideas.

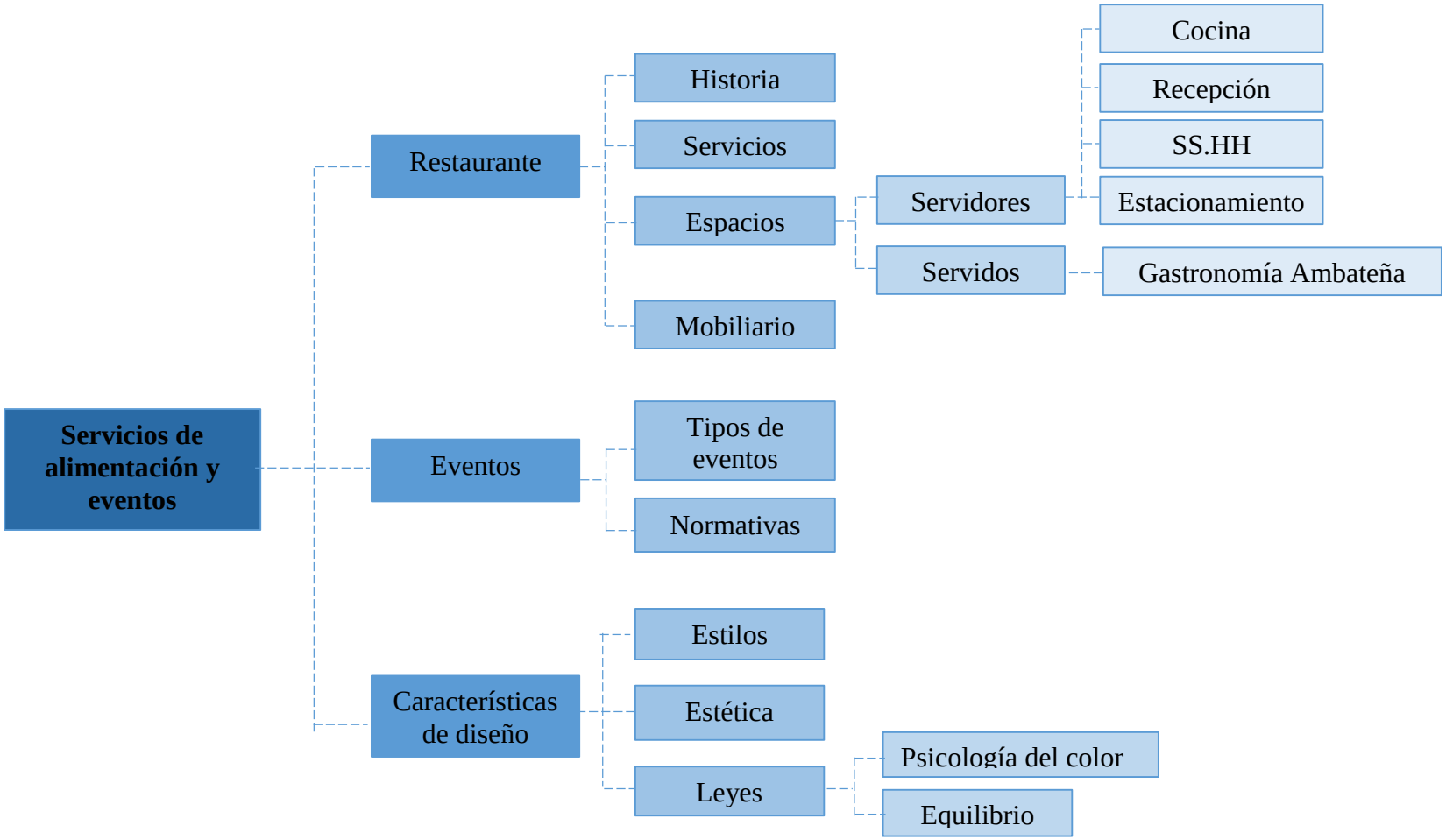


Gráfico 4: Constelación de ideas

2.3.1 Mejoramiento de los espacios interiores

2.3.1.1 Diseño de interiores

El diseño interior va más allá de una definición arquitectónica, la proyección de espacios, distribuciones, mobiliario y detalles, constituyen un espacio efímero, donde el profesional diseñador de interiores está en la capacidad integral de desarrollar espacios potenciales que favorezcan al cumplimiento de una necesidad, expresándola mediante un proceso de creatividad y originalidad.

> (Ching, Forma, Espacio y Orden, 2010) afirma. "Los objetivos del diseño de interiores son el logro de ventajas funcionales, el enriquecimiento estético y la mejora psicológica de dichos espacios interiores" (pág. 36). Cuando los objetivos de diseño interior son los adecuados y están destinados a la satisfacción de necesidades o la solución de problemas funcionales, se está desarrollando un diseño integral y nítido, creando espacios interiores estéticamente funcionales.

2.3.1.2 Accesibilidad y funcionalidad

2.3.1.2.1 Accesibilidad

Se define a la accesibilidad como un "conjunto de características que se debe disponer en un entorno urbano, edificación, producto, servicio o medio de comunicación, para ser utilizado en condiciones de comodidad, seguridad, igualdad y autonomía para todas las personas" (ONCE, Fundacion, 2011).

Los espacios tanto interiores como exteriores están creados para satisfacer las necesidades de sus usuarios, sin interrupciones, obstáculos o cualquier aspecto que pueda entorpecer el desarrollo de una actividad, el diseño debe ser fácil de usar y accesible para cualquier tipo de persona sin importar sus condiciones físicas.
Dentro de los principios básicos del diseño universal podemos encontrar:

- **Igualdad de uso**

  El diseño debe ser fácil de usar y adecuado para todas las personas, independientemente de sus capacidades y habilidades.
- **Flexibilidad**

  El diseño se acomoda a una amplia gama de variedad de capacidades individuales, acomoda alternativas de uso para diestros y zurdos.
- **Uso simple y funcional**

  El diseño debe ser fácil de entender independiente de la experiencia, conocimientos, habilidades o nivel de concentración del usuario. Elimina complejidad innecesaria. El diseño es simple en instrucciones e intuitivo en el uso.
- **Información comprensible**

  El diseño debe ser capaz de intercambiar información con el usuario, independientemente de las condiciones ambientales o las capacidades sensoriales del mismo, utiliza distintas formas de información, esta puede ser gráfica, verbal o táctil, además proporciona el contraste adecuado entre la información y sus alrededores (uso del color) y dispositivos.

2.3.1.2.2 Ergonomía

La ergonomía es una actividad multidisciplinaria que estudia a las personas y sus actividades, para adecuar los productos, puestos de trabajo y entornos, a las características, limitaciones y necesidades de sus usuarios, buscando optimizar su eficacia, seguridad y confort.

Ergo = trabajo, actividad
Normos = leyes, tratados

Dentro de los objetivos de la ergonomía están la adaptación física entre el usuario y los objetos que lo rodeen y diseñar entornos habitables donde se desarrollan estándares con el fin de asegurar que son adecuados para la población

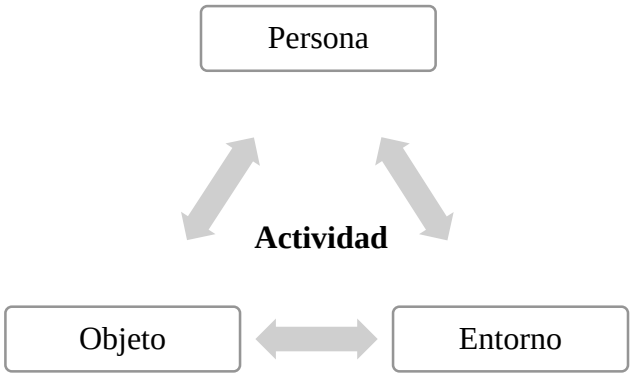


Gráfico 5: Ergonomía para el diseño
Fuente: (Ergonomics Research Society, 2001)

La (Ergonomics Research Society, 2001) define a la ergonomía como "el estudio científico de los factores humanos en relación con el ambiente de trabajo y el diseño de los equipos maquinas, espacios de trabajo, etc."

Dentro de la industria restaurantera la ergonomía está dirigida hacia sus usuarios, ya sean empleados o comensales, la ergonomía facilita el desarrollo de actividades en áreas de trabajo así como de servicio. La ergonomía estudia factores del espacio físico como: temperatura, ruido, vibraciones, cansancio visual, carga de trabajo, y todo aquello que pueda poner en peligro la salud del trabajador así como la estancia temporal del consumidor.

2.3.1.2.2.1 Antropometría.

Se conoce como antropometría el estudio de las dimensiones del cuerpo humano sobre una base comparativa. Su aplicación al proceso de diseño se observa en la adaptación física, o interface, entre el cuerpo humano y los diversos componentes del espacio interior. (Panero, 1996)

Antropo = hombre

Metria = medida

> Es una disciplina perteneciente a la ergonomía y cuyo origen se remonta a la antropología física, que se encarga de registrar las medidas del cuerpo humano tomando como referencia ciertos puntos anatómicos con la finalidad de optimizar la relación de las personas con el entorno, ya sea por medio de puestos de trabajo, desarrollo de productos confortables que adaptan a la persona que hace uso de ellos. (Maradei, Espeinel, & Peña, 2008)

La antropometría es una ciencia que se encarga del estudio de las medidas del cuerpo humano, con el propósito de diferenciar a un individuo de otro mediante un proceso de medición y recolección de datos, dentro del diseño la antropometría se ha convertido en un aporte importante, se han podido elaborar productos con medidas estándar, lo cual ha impulsado el desarrollo indumentario y mobiliario.

2.3.1.2.2.1.1 La antropometría en la alimentación

Dentro del diseño de restaurantes es importante crear la apropiada relación cliente – comedor, ya que es el espacio donde se desarrollará la mayoría de las actividades, por tal motivo se debe considerar medidas estándar para poder satisfacer las necesidades de todos los usuarios, sin importar edad, genero, condiciones físicas, etc. Las medidas del mobiliario, las holguras entre los mismos y la separación con superficies sólidas, son aspectos que deben considerarse prioritarios en el estudio de rediseño o diseño interior.

2.3.1.2.2.1.2 La antropometría en la cocina

La antropometría dentro de espacios para la cocción o preparación de alimentos considera alturas relativas dentro de las superficies de trabajo, así como la holgura entre el mobiliario para que no dificulten u obstruyan la circulación del usuario, accesibilidad y almacenaje. Las medidas de los espacios de trabajo son el resultado del análisis de las medidas del cuerpo humano como interfaz usuario-componentes del espacio interior (Panero, 1996).

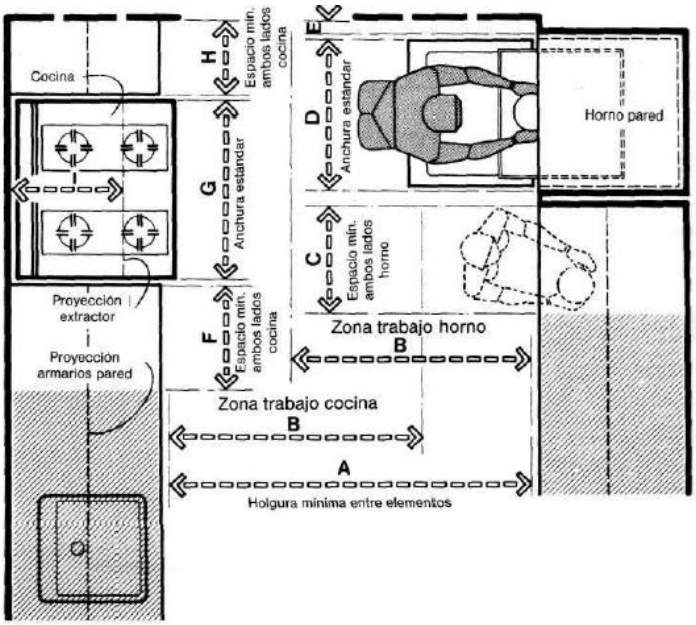


Imagen 1: Holgura mínima en espacios de trabajo
Fuente**:** Dimensiones humanas en los espacios de trabajo, (p.162)

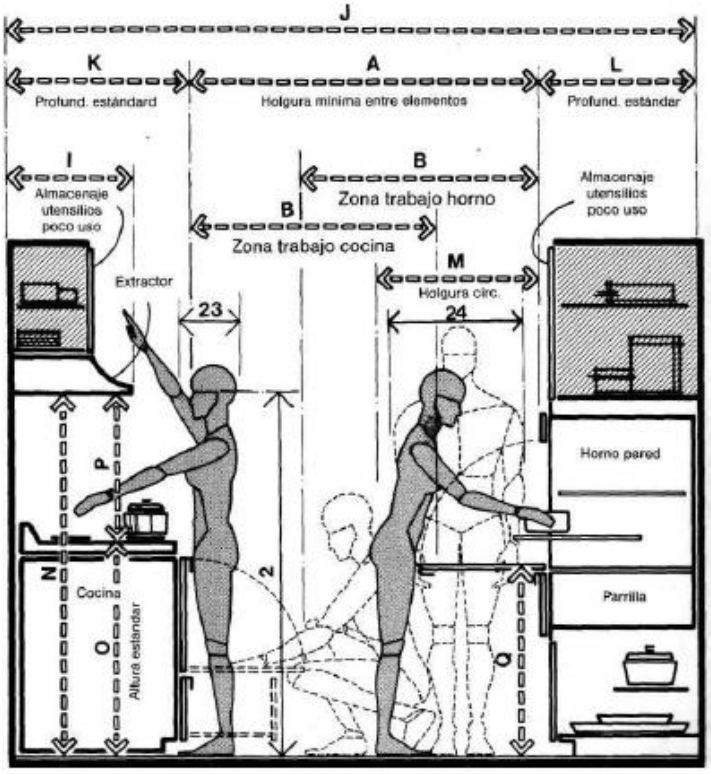


Imagen 2:Holgura mínima en espacios de trabajo
Fuente: Dimensiones humanas en los espacios de trabajo, (p.162)

Tabla 1:
Dimensiones

	cm		cm
A	120 min	**J**	243.8 – 257.8
B	101.6	**K**	61 – 69.9
C	38.1 min	**L**	61 - 66
D	53.3 – 76.2	**M**	76.2
E	2.5 - 7.6	**N**	152.4 min
F	38.1 min	**O**	88.9 – 92.1
G	49.5 –116.8	**P**	61 min
H	30.5 min	**Q**	89.9 máx.
I	44.5 máx.		

La consideración antropométrica, es extremadamente importante dentro de espacios como cocinas, ya que favorecen al buen desempeño dentro del área de trabajo, una correcta circulación, así como evitar accidentes.

2.3.1.2.2.2 Circulación

Dentro del estudio de rediseño de espacios interiores (Ching, Forma, Espacio y Orden, 2010) se refiere al **"**medio que direcciona e influye en la percepción relativa a formas y espacios constructivos, generando un recorrido, vinculado y relacionado a varios conjuntos espaciales interiores o exteriores, los que pueden ser captados en el tiempo por una secuencia y espacio".

En el mejoramiento de espacios es importante tomar en cuenta la relación de espacios y su comunicación, por ellos se considera significativo contar con recorridos apropiados que no interfieran en el correcto desarrollo de las actividades, dentro del servicio de alimentación y eventos se encuentran espacios sociales, semiprivados y privados, los mismos que deben vincularse entre sí, pero sin causar molestias u obstáculos. En este punto se tomará en cuenta las circulaciones de accesos, salidas y de emergencia basándose en el POT Ambato.

2.3.1.2.2.3 Funcionalidad

La funcionalidad es el propósito que debe cumplir el diseño, los espacios deben ser funcionales, de lo contrario solo serían espacios muertos, los proyectos están

destinados a cumplir funciones que favorezcan a la satisfacción de las necesidades de sus usuarios "…es un requisito esencial establecer correctamente la relación entre el programa y la forma del objeto que se propone…" (Piñon, 2008).

2.3.1.2.2.4 Acondicionamiento Acústico

El confort acústico en el diseño arquitectónico se lo puede aplicar en exteriores como interiores, el cual permite trasmitir sensaciones, emociones a través de las ondas sonoras, lo cual genera sensaciones de relajación y tranquilidad según a la actividad que se la va aplicar.

> Se vincula a la percepción de los seres humanos mediante el sentido del oído e interpretado por el cerebro, donde se relaciona con factores del ruido o acústicos e intervienen: las sensaciones auditivas, los niveles y calidad sonora, por eso la acústica se enfoca al acondicionamiento de equipos y dispositivos con la finalidad de generar la necesaria calidad sonora espacial, donde el sonido es un medio de energías con dos particularidades la sonoridad y la intensidad que se genera en la vibración del cuerpo y se transfiere por medio del aire (Fuentes, 2008).

2.3.1.2.2.5 Acondicionamiento Lumínico

Influye en la percepción de los seres humanos mediante el sentido de la vista el cual se relaciona a factores: fisiológicos, físicos y psicológicos vinculado a la luz, por lo tanto el confort lumínico difiere del confort visual, por ese motivo se vincula a la percepción espacial y objetos del entorno. Por otro lado está conformada por: la iluminación natural, proveniente de la radiación solar y formada por dos componentes, la parte térmica y la parte lumínica; además la iluminación artificial, desde sus orígenes del descubrimiento del fuego, hasta las bombillas eléctricas (Fuentes, 2008).

2.3.1.2.2.6 Acondicionamiento Térmico

Se logra a través del metabolismo, llegando alcanzar una temperatura corporal normal y estable, donde el cuerpo del ser humano debe disipar el calor y la humedad por lo tanto para mantener y lograr el confort térmico se debe generar un equilibrio entre diversos factores: la temperatura del aire, la humedad relativa, la temperatura radiante del entorno, la corriente de aire y su pureza, según (Ching & Bingelli, 2014)

2.3.2 Servicio de alimentación y eventos.

2.3.2.1 Restaurante

(Plazola, 2014) afirma que un restaurante es un "Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, según su especialidad, que se consumen en el mismo local a cambio de pago. Local específico para dar servicios de alimentación" (pág. 567).

Restaurante es un espacio público para la preparación y venta de comidas y bebidas al público, este lugar requiere espacios especializados y personales, mobiliario y equipo específico, para cumplir el objetivo de presentación y consumo de gastronomía.

2.3.2.1.1 Historia

Desde la antigüedad ya se comercializaban alimentos y bebidas preparadas, principalmente en las primeras ferias y festines de las comunidades.

El comer fuera de sus casas tiene una larga historia, se han encontrado vestigios que pueden probar que pertenecían a un comedor público el año 500 A.C. allá por tierras egipcias, con un escaso menú que consistía en un cocido de aves salvajes, cereales y cebolla.

Luego de la caída del Imperio Romano, las tabernas o posadas eran los sitios donde se acostumbraba a comer cuando no se lo hacía en casa, luego por el año 1200 ya existían casas de comidas en París, Londres y en algunas otras ciudades en las que podían comprarse alimentos ya preparados.

Un hecho importante en el inicio de los restaurantes fue la costumbre que existía en los monasterios de alimentar y dar posada a los viajeros a cambio de una contribución, luego varios comerciantes aprovecharon esta situación pare crear establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas.

Cuando se estableció el comercio, los primeros mercaderes cambiaban herramientas, ropa, ganado y después dinero por alimentos preparados; la posada europea tradicional surgió de este concepto.

2.3.2.1.2 Servicios

Existen distintos tipos de servicios de mesa, según la forma de preparar, presentar y servir las bebidas y alimentos. De todos ellos, el más empleado a nivel mundial es el servicio a la rusa.

Servicio francés: Lo principal este servicio es que el menú es preparado en la cocina del restaurante y recibe los toques finales en presencia del cliente. Así también muchos de los platos son elaborados en su totalidad en vista del comensal. El servicio francés es por todo ello muy caro y sólo se emplea en los restaurantes de más alto nivel.

Servicio a la rusa: Este servicio consiste en que el comensal en la mesa se encuentra con un plato de servicio sobre el que se halla una servilleta de tela la cual debe acomodarse sobre las piernas, así mismo está colocada la cubertería. El comensal hace el pedido del menú, se retira el plato de servicio y luego se sirven los platos totalmente preparados y presentados.

Servicio de Buffet: En el servicio de Buffet los comensales se sirven por sí mismos. Los distintos platos, atractivamente decorados, se dispones sobre la mesa en bandejas, fuentes, cazuelas con fuego para mantenerlos calientes, etc.

Servicio a la inglesa: en este servicio, el cliente se encuentra una mesa con un plato de servicio vacío y toda la cubertería necesaria, pero a diferencia del servicio a la rusa, en este caso el camarero sirve los alimentos al cliente desde una fuente o bandeja. Los alimentos se sirven por la izquierda. La presentación de plato se pierde, y como el servicio es muy incómodo tanto para camarero como para comensal, el servicio a la inglesa sólo es empleado en algunos banquetes.

Servicio americano: así llamado al servicio sencillo asociado a los restaurantes estadounidenses, una simplificación del servicio a la rusa. La característica que distingue este servicio americano es su rapidez, la comida se prepara en la cocina y un camarero la lleva a la mesa de los comensales. No se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado.

2.3.2.1.3 Espacios

El espacio de manera general se define como: "la extensión que contiene toda la materia existente", sin embargo su definición se modifica según el contexto en el que se lo vaya a analizar, su definición se relaciona directamente con el termino lugar. "Los espacios para la industria restaurantera deben cumplir con los aspectos de funcionalidad y efectividad, sin que resulten excesivos a nivel de construcción, operación y costo de mantenimiento" (Plazola, 2014, pág. 574)

Dentro de proyectos de restaurantes se debe tomar en cuenta los espacios, si su análisis es el indicado se obtendrán varios factores de gran beneficio para su distribución de

sus espacios así como la circulación que los conectarán. De forma generalizada podemos encontrar espacios como:

2.3.2.1.3.1 Espacios servidores

Son aquellos que complementan la actividad funcional en los espacios servidos.

2.3.2.1.3.1.1 Cocinas

El área de cocina debe estar dividida de acuerdo con las necesidades específicas de la elaboración de la línea. Se parte de la función de producción y diseño de todos y cada uno de los platillos integrantes del menú. El trabajo se inicia con la recepción de la materia prima (abarrotes, "carnes, aves, mariscos, verduras, frutas, vinos, licores, bebidas, etc.). (Plazola, 2014, pág. 575)

Área de almacén. Son espacios destinados a la conservación en buen estado de la materia prima, es importante clasificar los productos según su tipología, para elo tenemos bodegas, alacenas, cuartos de refrigeración, para este proceso se debe tomar en cuenta factores climáticos como humedad y temperatura.

Área de preparación y cocción. Son áreas donde se desarrolla un transcurso de preparación, la materia prima es preparada para la elaboración o cocción, teniendo como áreas de preparación como mesa caliente o fría, área de hornos, parrillas, estufas, etc. También encontramos el área de montaje y terminación, de donde el platillo es dirigido a la mesa del comensal.

2.3.2.1.3.2 Espacios servidos

Los que sirven, aquellos que son el motivo por los cuales se construyen.

2.3.2.1.3.2.1 Gastronomía Ambateña

Gastronomía

Por su parte la (UNESCO, 2006), ha definido a la gastronomía como: "Conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo reconoce su identidad".

La gastronomía ambateña es el reflejo de costumbres y tradiciones heredadas por generaciones, demuestra cultura e identidad, lo cual en la actualidad ha generado varias fuentes de comercio y turismo, impulsando el desarrollo local e incentivando al comercio a través de la gastronomía típica, permitiendo conservar y dar a conocer a turistas las riquezas culinarias de la ciudad.

> (Hernandez, 2012), dice lo siguiente: "Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos. Esto lo consigue dirigiendo con principios fijos a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos".

Platos típicos

Dentro de la gastronomía ambateña podemos encontrar gran variedad de platos típicos, debido a su sazón, forma de preparación, han formado parte de las características culturales de la ciudad.

Llapingachos: su origen se le atribuye a los indígenas Salasacas de la provincia de Tungurahua. El nombre tan original de este plato proviene de la palabra "llapingue" en kichwa significa "aplastado". La papa, originaria de la región andina, fue uno de los grandes descubrimientos del nuevo mudo, en la época de conquista y ayudo a combatir y salvar e grandes hambrunas al Viejo Continente (Guia Gastronomica de Tungurahua, 2015).

Imagen 3: Llapingachos
Fuente: (Guia Gastronomica de Tungurahua, 2015)

Papas con cuy: luego del terremoto de Ambato en 1949, varias familias luchadoras y emprendedoras, resurgieron de los escombros de aquella catástrofe y construyeron pequeños asaderos de cuyes, ubicados en el barrio Ficóa, tras encontrar la sazón perfecta para el caldo de gallina criolla, el ají de cuy y el conejo (Guia Gastronomica de Tungurahua, 2015).

Imagen 4: Papas con cuy
Fuente: (Guía Gastronómica de Tungurahua., 2015)

Gallinas de Pinllo: consiste en un plato con una presa grande de gallina criolla hornada, acompañada con una buena porción de papas cocinadas y salsa de maní; normalmente acompañado de un consomé de gallina para iniciar la comida. La gallina debe su exquisito sabor a los ingredientes con los que se adoba, cebolla paiteña, ajo, apio, jugo de naranja y especias en una precisa cantidad; luego la gallina es cocida en hornos de leña tradicionales (Guia Gastronomica de Tungurahua, 2015).

Imagen 5: Gallinas de Pinllo
Fuente: (Guía Gastronómica de Tungurahua., 2015)

Pan de Pinllo: el Pan de Ambato fue famoso desde las primeras épocas coloniales. Su fantástico sabor y su cocción son características que lo hacen delicioso, se lo prepara en hornos en forma de bóveda construidos de ladrillo y adobe, lo que permite que tenga sabor y consistencia única. (Guia Gastronomica de Tungurahua, 2015)

Imagen 6: Pan de Pinllo
Fuente: (Guía Gastronómica de Tungurahua., 2015)

Chocolate ambateño: El chocolate se viene elaborando, desde hace 100 años, en la parroquia Huachi Chico, el proceso de tostado se lo realiza en tiesto de barro y la molienda manualmente con molinos de piedra; y, posteriormente en molinos de mano. (Guia Gastronomica de Tungurahua, 2015)

Imagen 7: Chocolate ambateño
Fuente: (Guía Gastronómica de Tungurahua., 2015)

2.3.2.1.4 Mobiliario

Conjunto de muebles, son objetos que sirven para facilitar los usos y actividades comunes del ser humano, mediante el estudio de una necesidad existente se crea o produce un objeto que cubra la misma, mediante concepción intelectual y creativa a la transformación de ideas o conceptos en soluciones de diseño.

En el mercado actual o bajo criterios de diseño, se puede crear mobiliario de distintas clases de materiales (plástico, madera, papel, metales, etc.), o según su utilidad y estética.

Los muebles se los puede clasificar en tres clases:

- El de elaboración sublime, de maderas finas y seleccionadas, con un fino acabado en todas sus partes y realizado de forma manual por el trabajo de ebanistas acreditados.
- El intermedio, de buena construcción, tipo industrial con un terminado más comercial.
- Standard o sirve, de clase inferior, de la que se procura ocultar la deficiente producción e inferior acabado mediante la aplicación de un sin número de atavíos de mal gusto.

2.3.2.2 Eventos

Un evento se refiere a un acontecimiento de carácter social, con cierto grado de relevancia, los eventos son habitualmente privados o públicos, a donde acontece un número limitado de personas. Para el servicio de eventos se considera aspectos importantes como la alimentación, mobiliario, temática, decoración, música, etc. Esto dependiendo del tipo de evento a desarrollarse.

2.3.2.2.1 Tipos de eventos

Existen varios tipos de eventos, entre ellos podemos encontrar:

- Eventos deportivos
- Eventos culturales

- Eventos religiosos
- Eventos festivos
- Eventos institucionales

2.3.2.2.2 Normativas

Revisar en bases teóricas (punto 2.2).

2.3.2.3 Características de diseño

2.3.2.3.1 Estilos

Es una inclinación, un gusto particular repetido en innumerables ocasiones. Los estilos están íntimamente relacionadas al contexto, en toda la extensión de la palabra: físico, político, religioso, económico o social. Funcionan como elementos, que van conformando o definiendo lo que se tornará en un próximo estilo.

Las tendencias, están formadas por una serie de características, que el diseño en si va adoptando. Se encuentran en continua evolución y marcan el estilo de los diseños y futuras creaciones. Ahí, entra a formar parte el estilo, como forma de actuar, dando el toque personal al proyecto en curso.

> **Minimalista.-** reduciendo a la simplicidad con líneas rectas sin cargar los espacios aplicando colores neutros y mobiliario necesario, sin exagerar en aplicación de objetos decorativos

Imagen 8: Restaurante minimalista.
Fuente: (García, 2010)

Ecléctico.- es un estilo que permite aplicar elementos de todos los estilos dejando todo en la creatividad del autor.

Imagen 9: Restaurante ecléctico.
Fuente: (García, 2010)

Neoclásico.- Espacios, modelados y representados por la sensibilidad, recreándose con paletas de colores neutros y el gusto por piezas de valor del pasado, del presente y de culturas exóticas.

Imagen 10: Restaurante neoclásico.
Fuente: (García, 2010)

2.3.2.3.2 Estética

Según (De la Rosa, 2012) afirma, "la función estética es una ciencia que estudia los fenómenos de la percepción, la cultura y proyección de la vida, donde la mente analiza los elementos que componen un proyecto arquitectónico por ende examina los factores: conceptuales, tecnológicos, funcionales, volumétricos, de materialización y respuesta contextual."

En conclusión la estética se refiere a la percepción con el 26 sentido de la vista donde está conformada por todos los elementos arquitectónicos como proporción, escala y forma que determinan una función específica. En la propuesta se propone una solución ergonómica considerando cada elemento arquitectónico que permita desarrollar un diseño interior eficiente y a la vez viable."

Según (López, 2013) afirma que:

> La estética es el estudio que trata de la percepción y apreciación más allá de una impresión emocional y visual, donde la relación práctica y funcional, se enfoca para que el diseño trascienda de generación en generación, que cumpla con estándares necesarios de eficiencia y parámetros de diseño, ya que no depende únicamente de la parte estética para que perdure en el tiempo.

En todo diseño arquitectónico intervienen diversas áreas de conocimiento, es así que la estética se refiere a la forma de percepción, funcional y práctica de todos los elementos arquitectónicos que constituyen un proyecto, de tal forma que esté determinado a específicos usuarios. La aplicación estética se la puede realizar empleando estilos o tendencias de diseño interior que impacten visualmente en los usuarios y generen sensaciones de bienestar y seguridad mediante el empleo de conocimientos: ergonómicos, funcionales, tecnológicos y materiales.

2.3.2.3.3 Leyes

2.3.2.3.3.1 Psicología del color

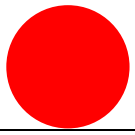
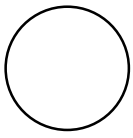
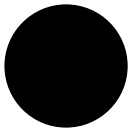
Según (Gibbs, 2009) afirma de la psicología del color dentro de espacios destinados a eventos o la presentación gastronómica:

> Influye directamente en la mente y las emociones de las personas, formando parte del espectro electromagnético y las vibraciones de cada color, de tal forma que poseen una longitud de onda propia que incide en distintas respuestas físicas o emocionales, así el esquema cromático deben ser consideradas según el usuario. De igual forma se puede emplear formas deliberadas para generar entornos determinados según el tipo de hábitat, ya sea que se pretenda lograr espacios, para que los usuarios permanezcan o no en el lugar por un determinado tiempo. (pág. 113)

En conclusión la psicología del color puede influir en las emociones temporales de los usuarios de un espacio, cada color puede generar diversas emociones positivas o negativas, por lo cual es importante realizar un análisis correcto antes de la aplicación de la cromática dentro de un espacio.

Tabla 2: Psicología del color

Tabla 3:
Psicología del color

PSICOLOGÍA DEL COLOR			
MUESTRA	**COLOR**	**SIGNIFICADO**	**DESCRIPCION**
	Rojo	Vitalidad Energía	Estimula el apetito, aumenta la presión arterial y aumenta la respiración.
	Azul	Paz Armonía Lealtad	Se afirma también que centra y aviva la mente, pero en algunos casos, puede hacer que el espacio resulte frio para sus ocupantes
	Verde	Armonía Frescura Vitalidad	Los alimentos de color verde son buenos para la salud y por consiguiente, estimulan el apetito, dan una sensación de frescura, tranquilidad.
	Amarillo	Estimulante Alegría	Ideal para espacios destinados a usos sociales, es excelente para llamar la atención al primer vistazo.
	Naranja	Estimulante Amigable Refrescante	El efecto que tiene en el organismo es capaz de despertarnos el apetito, la sed y aumentar el suministro de oxígeno al cerebro.
	Blanco	Relajan la energía del color	Aumentan la sensación de luz y espacio
	negro	Absorbe todos los colores	De forma puede bloquear la energía y hacer que la atmosfera de un espacio resulte represiva

2.3.2.3.3.2 Equilibrio

El equilibrio es la cualidad de los objetos de distribución de peso y estructura formal equitativa desde un punto central o eje. Sea visual o física el equilibrio permite identificar claves visuales en una dirección u en otra. A través de la estructuración y disposición de las formas se puede conferir este aspecto, el peso visual se percibe por el tamaño, el color, la proximidad y la ubicación en el plano de las figuras. Por lo general los aspectos que se desee destacar cobrarán mayor peso en la organización, al comparar resaltan del resto, por lo que es importante no sobrecargarlas para evitar distracción. Dentro del equilibrio se encuentra la siguiente clasificación:

Equilibrio simétrico. Las figuras manifiestan igualdad de peso y tono, cuando sus mitades se obtienen por reflexión. La regularidad produce la sensación de orden, organización y estabilidad a nuestro diseño.

Imagen 11: Eje visual en disposición habitacional
Fuente: http//www.skyscrapercity.com/reformadepiso.es

Equilibrio asimétrico. Es la ligera variación en una de las secciones del diseño, sin embargo no debe ser muy pronunciada pues debe conservar la similaridad.

Imagen 12: Ejemplo asimétrico en estar.
Fuente: http//www.folkvox.com

El equilibrio como herramienta del diseño es muy importante, pues realza el atractivo visual pero sobretodo le da un criterio de balance. Combinadas la disciplina simétrica con la variación asimétrica obtendremos como resultado ambientes organizados pero sin monotonía.

2.4. Formulación de hipótesis

Espacios funcionales aptos para el desarrollo de eventos y la presentación de platos tradicionales que promuevan la cocina ambateña.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1 Diseño Metodológico

3.1.1 Enfoque

3.1.1.1 Cualitativo

La investigación es cuantitativa debido a que se utiliza métodos matemáticos y estadísticos para valorar los datos de las encuestas realizadas, puesto que la intención primordial es brindar una propuesta de diseño integral, que garantice un aporte cultural a la ciudad de Ambato, así como un servicio de calidad para los usuarios de "Eventos y Restaurante Abaká",

3.1.1.2 Cuantitativo

La presente investigación tendrá un enfoque cualitativo, ya que se utilizará la recaudación y análisis de datos, contestando las preguntas a ser planteadas para la investigación, y así comprobar la hipótesis planteada, mediante medición numérica y la utilización de datos estadísticos que permitan la elaboración de un proyecto sostenible y eficaz.

3.1.2 Modalidades de la Investigación

El diseño de la investigación responde a las siguientes modalidades:

3.1.2.1 Investigación de Campo

Según el libro de (Herrera, Medina, & Naranjo, 2014), la investigación de campo "es el estudio sistemático de los hechos en el lugar que se producen. En esta modalidad el

investigador toma contacto en forma directa con la realidad, para obtener información de acuerdo con los objetivos del proyecto" (pág. 95).

La investigación contó con el aporte de empleados y usuarios de "Eventos y Restaurante Abaká", de la ciudad de Ambato, ya que ellos son testigos y conocen la problemática evidencial que presenta el establecimiento.

3.1.2.2 Investigación Documental-bibliográfico

Según, (Herrera, Medina, & Naranjo, 2014) "tiene el propósito de detectar, ampliar y profundizar diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos autores sobre una cuestión determinada, basándose en documentos (fuentes primarias), en libros, revistas y otras publicaciones (fuentes secundarias)" (pág. 95).

La investigación es documental-bibliográfico, ya que la recopilación de datos será mediante el criterio profesional de diversos autores acerca del tema planteado, mediante la extracción de citas procedentes a documentos, libros, revistas, sitios web, y otras publicaciones.

3.1.3 Niveles o tipos de investigación

3.1.3.1 Investigación descriptiva

El tipo de investigación es descriptiva porque pretende determinar la situación real del usuario y empleados "Eventos y Restaurante Abaká", analizar y describir la condición sobre el problema detectado.

3.1.3.2. Investigación exploratoria

El tipo de investigación es exploratoria porque se analizó a profundidad el tema planteado para evidenciarlo mejor y familiarizarse con el problema, esto con el propósito de ampliar conocimientos adquiridos con anterioridad y así afrontar de mejor manera el problema.

3.2 Población y muestra

Para el trabajo de investigación la población está constituida por clientes frecuentes y por los empleados de "Eventos y Restaurante Abaká" en la ciudad de Ambato.

Tabla 4:

Población y muestra

Población	**Número**
Promedio mensual de clientes	800
Empleados	8
Total	**808**

3.2.1 Muestra

Para el cálculo del tamaño de la muestra se tomó en cuenta como población al promedio mensual de clientes de "Eventos y Restaurante Abaká" en la ciudad de Ambato, se aplicó la respectiva formula

$$\boldsymbol{n = \frac{PQ \text{ x } N}{(N-1)\left(\frac{e^2}{k^2}\right) + PQ}}$$

En donde:
n: Tamaño de la muestra
PQ: Probabilidad de ocurrencia (0.25)
N: Universo de estudio
e: Error de muestreo (5% = 0.05)
k: Coeficiente de corrección (1.96)

$$\boldsymbol{n = \frac{0.25 \text{ x } 808}{(808-1)\left(\frac{0.05^2}{1.96^2}\right) + 0.25}}$$

$$n = \frac{202}{0.77}$$

$$n = 262$$

3.3 Operacionalización de variables.

3.3.1 **Operacionalización de la variable independiente**: Mejoramiento de los espacios interiores

Tabla 5:
Variable Independiente

CONCEPTUALIZACIÓN	**DIMENSIONES**	**INDICADORES**	**PREGUNTAS**	**TECNICAS INSTRUMENTOS**
La proyección de espacios, distribuciones, mobiliario y detalles, constituyen un espacio efímero, donde el profesional diseñador de interiores está en la capacidad integral de desarrollar espacios potenciales que favorezcan al cumplimiento de una necesidad	Diseño interior Accesibilidad Funcionalidad	Ergonomía Antropometría Circulación acondicionamientos	¿Considera usted que los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" son funcionales? ¿Cree que existe una adecuada organización de las áreas que conforman "Eventos y Restaurante Abaká" ¿Cree usted que se debería ampliar el parqueadero ¿Tomando en cuenta que el promedio mensual de usuarios de "Eventos y Restaurante Abaká" es amplio, cree usted que se debería ubicar un espacio destinado a la espera o descanso de sus clientes?	Técnicas: Encuestas Entrevistas Observación Instrumentos: Cuestionarios Ficha de observación

3.3.2. Operacionalización de la variable dependiente: Servicios de alimentación y eventos

Tabla 6:
Variable Dependiente

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	PREGUNTAS	TECNICAS INSTRUMENTOS
Restaurante es un espacio público para la preparación y venta de comidas y bebidas al público, este espacio requiere lugares especializados y personales, mobiliario y equipo específico, para cumplir el objetivo de presentación y consumo de gastronomía.	Restaurante Eventos Características de diseño	Espacios Servicios Mobiliario Estética Psicología del color	¿Cree usted que la iluminación es la adecuada para el servicio de alimentación y eventos? ¿Cree que las dimensiones y características del mobiliario son adecuadas para el desarrollo de sus actividades? ¿Dentro del servicio de alimentación y el desarrollo de eventos, que estilo de diseño es de su agrado? ¿Considera usted que debería existir comunicación entre la sala de eventos de la planta baja con la segunda planta? ¿Cree usted que actualmente existe una correcta utilización de materiales en los acabados de pisos, paredes y tumbado?	Técnicas: Encuestas Entrevistas Observación Instrumentos: Cuestionarios Ficha de observación

3.4 Técnicas de recolección de datos.

Tabla 7:
Técnicas de recolección

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1.- ¿Para qué?	Para alcanzar los objetivos de la investigación
2.- ¿De qué personas u objetos?	254 clientes y 8 empleados del restaurante
3.- ¿Sobre qué aspectos?	Estudio de rediseño de los espacios interiores y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos.
4.- ¿Quién?	Mayra Ocaña (Investigadora)
05.- ¿A Quiénes?	Clientes y empleados
6.- ¿Cuándo?	2016
7.- ¿Dónde?	Eventos y Restaurante Abaká
8.- ¿Cuántas veces?	Una sola vez al total de la muestra obtenida y se repetirá en ciertos casos para corregir fallas.
9.- ¿Cuáles técnicas de recolección?	Encuesta y observación
10.- ¿Con que instrumentos?	Cuestionarios

Fuente: (Herrera, Medina, & Naranjo, 2014)

Para la recaudación de información se procederá de la siguiente manera:

Los datos a obtener para el cumplimiento de los objetivos propuestos, serán recopilados tanto de clientes como de los empleados de "Eventos y Restaurante Abaká", sobre aspectos importantes relacionados con la necesidad de estudio de rediseño del restaurante.

Encuesta: aplicada con el fin de recopilar datos importantes a través de un cuestionario dirigido a clientes y empleados del establecimiento, mismo que se realizará de manera aleatoria con una duración aproximada de 10 minutos.

Observación: misma que se obtendrá mediante instrumentos como fotografías, notas y registros que permitan la recopilación de datos importantes sobre la problemática planteada.

3.5 Técnicas para el procesamiento y análisis de la información.

Luego de haber realizado la encuesta al total de la muestra en "Eventos y Restaurante Abaká", se procederá a elaborar la tabulación correspondiente para el análisis de resultados, la información obtenida será útil para indicar las conclusiones a las cuales llega la investigación en el estudio de rediseño de los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos.

La información recolectada en la investigación estará sujeta a un plan de procesamiento y análisis de los datos obtenidos, que constan de pasos básicos como:

- Revisión crítica de la información recolectada, es decir clasificar información defectuosa, incompleta o con fallas
- Representar gráficamente los datos recopilados en pasteles o barras estadísticas.

- Realizar el análisis e interpretación de los resultados relacionándolos con los objetivos e hipótesis.
- Comprobar la hipótesis planteada.
- Formular conclusiones y recomendaciones.

3.5.1 Análisis e interpretación de datos

Luego de realizada las encuestas se procederá a analizar sus resultados mediante un cuadro en el que constan alternativa, frecuencia y porcentaje de los datos, posteriormente serán representados en gráficos de pasteles para su análisis e interpretación, como se muestra a continuación:

1. **¿Considera usted que los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" son funcionales?**

Tabla 8:
Espacios interiores

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	19	7 %
NO	243	93 %
TOTAL	**262**	**100%**

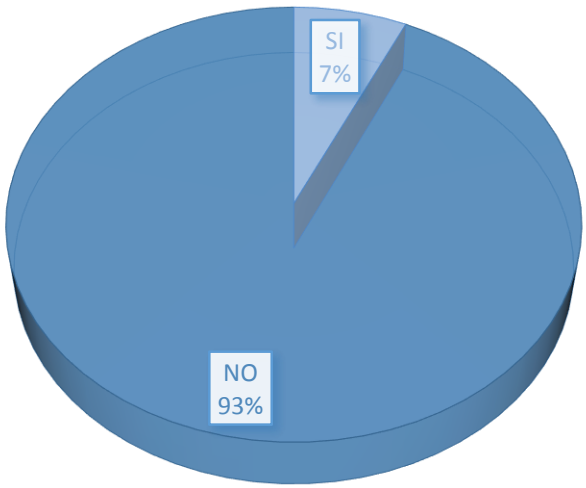


Gráfico 6: Gráfico circular 1

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos a través de la encuesta se evidencia que el 93% del total de la muestra, es decir 243 personas consideran que los espacios de "Eventos y Restaurante Abaká" no son funcionales, mientras que el 7% considera que si los son.

Por lo que se puede establecer que la mayoría de las personas no consideran los espacios del establecimiento como funcionales, ya que sus instalaciones se han deteriorado con el tiempo así como los materiales de pisos y paredes, además del mobiliario, creando espacios poco confortables para sus usuarios.

2. ¿Cree que existe una adecuada organización de las áreas que conforman "Eventos y Restaurante Abaká"

Tabla 9:
Organización de las áreas

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	98	37 %
NO	164	63 %
TOTAL	**262**	**100%**

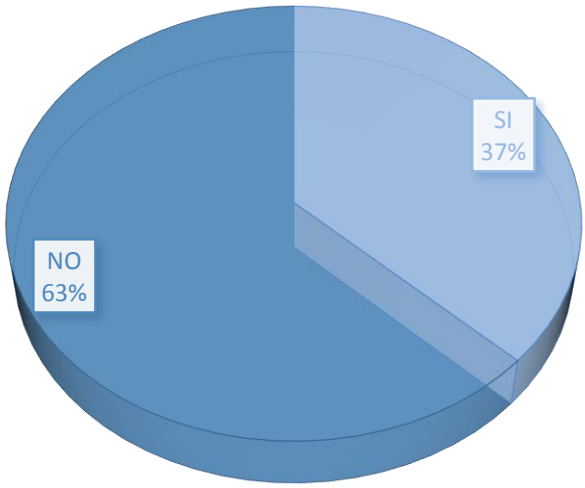


Gráfico 7: Gráfico circular 2

Análisis e interpretación

Según los datos planteados se obtiene que el 33% de los encuestados, es decir 164 personas consideran que no existe una adecuada organización de las áreas que conforman "Eventos y Restaurante Abaká", mientras que el 37% considera que si existen.

Por lo que se menciona la mayoría de las personas consideran que no existe una adecuada organización de las áreas que conforman "Eventos y Restaurante Abaká", esto puede ser valorado debido a la inexistencia de un análisis arquitectónico posterior que satisfagan las necesidades que se requieren para el servicio de alimentos o eventos.

3. ¿Cree usted que se debería ampliar el parqueadero?

Tabla 10:
Ampliación del parqueadero

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	251	96 %
NO	11	4 %
TOTAL	**262**	**100%**

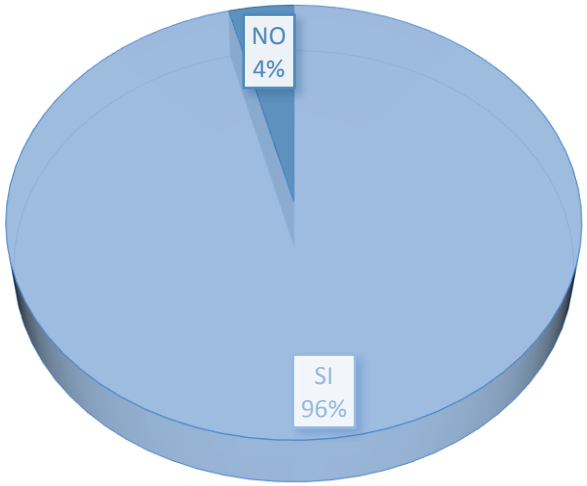


Gráfico 8: Gráfico circular 3

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos se evidencia que el 96% de los encuestados, es decir 251 personas consideran que se debería ampliar el parqueadero de "Eventos y Restaurante Abaká", mientras que el 4% opina que no.

Por lo que se puede deducir que la mayoría de las personas consideran que es importante la ampliación del parqueadero de "Eventos y Restaurante Abaká", debido a la ubicación del restaurante el espacio destinado como parqueadero es poco funcional para sus usuarios, creando molestias o incluso perdidas de clientela.

4. **¿Tomando en cuenta que el promedio mensual de usuarios de "Eventos y Restaurante Abaká" es amplio, cree usted que se debería ubicar un espacio destinado a la espera o descanso de sus clientes?**

Tabla 11:
Espacios para descanso o espera

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	179	68 %
NO	83	32 %
TOTAL	**262**	**100%**

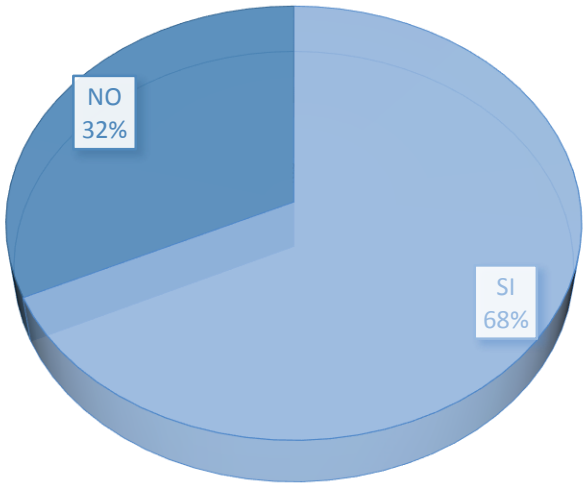


Gráfico 9: Gráfico circular 4

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos se destaca que el 68% de los encuestados, es decir 179 personas manifiestan que se debería ubicar un espacio destinado a la espera o descanso de los clientes de "Eventos y Restaurante Abaká", mientras que el 32% opina que no es necesario.

Debido a que el promedio mensual de clientes de "Eventos y Restaurante Abaká" es amplio, en temporadas festivas o en reservaciones para eventos, existe gran afluencia de personas por lo que se considera importante tener espacios para espera o descanso de sus usuarios.

5. ¿Considera que una correcta combinación de colores podría mejorar el aspecto interior de "Eventos y Restaurante Abaká"?

Tabla 12:
Psicología del color

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	258	98 %
NO	4	2 %
TOTAL	**262**	**100%**

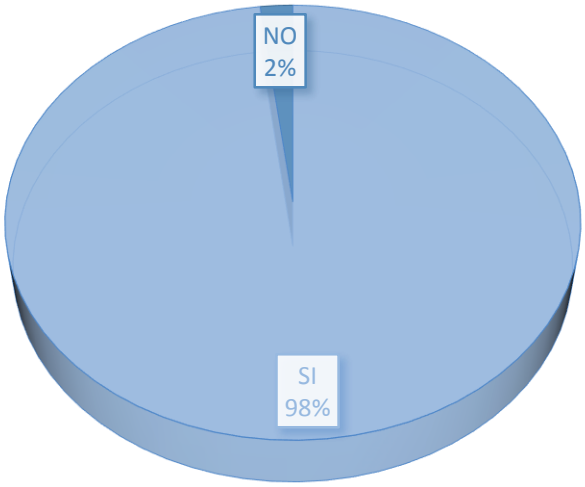


Gráfico 10: Gráfico circular 5

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos se deduce que el 98% de los encuestados, es decir 258 personas consideran que una correcta combinación de colores podría mejorar el aspecto físico interior de "Eventos y Restaurante Abaká", mientras que el 2% opina que no.

Por lo que se puede deducir que la mayoría de las personas consideran que una correcta combinación de colores podría ser un factor muy importante para mejorar el aspecto físico interior de "Eventos y Restaurante Abaká", siendo un aporte a la estética interior y creando ambientes agradables al ojo humano.

6. ¿Cree usted que la iluminación es la adecuada para el servicio de alimentación y eventos?

Tabla 13:
Iluminación

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	119	45 %
NO	143	55 %
TOTAL	**262**	**100%**

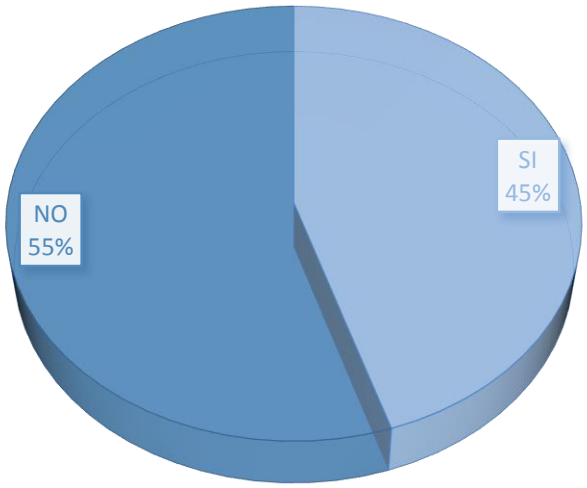


Gráfico 11: Gráfico circular 6

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos se deduce que el 55% de los encuestados, es decir 143 personas consideran que la iluminación no es la adecuada para el servicio de alimentación y eventos en "Eventos y Restaurante Abaká", mientras que el 45%, es decir 119 personas opinan que si es la adecuada.

Por lo que se puede deducir que los encuestados no tienen gran conocimiento respecto al tipo de iluminación necesaria para esta clase de establecimientos, sin embargo la mayoría de las personas consideran que la iluminación no es la adecuada para el servicio de alimentación y eventos, esto se deduce debido a las pocas fuentes de iluminación natural con las que cuenta el espacio.

7. ¿Cree que las dimensiones y características del mobiliario son adecuadas para el desarrollo de sus actividades?

Tabla 14:
Mobiliario

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	67	26 %
NO	195	74 %
TOTAL	**262**	**100%**

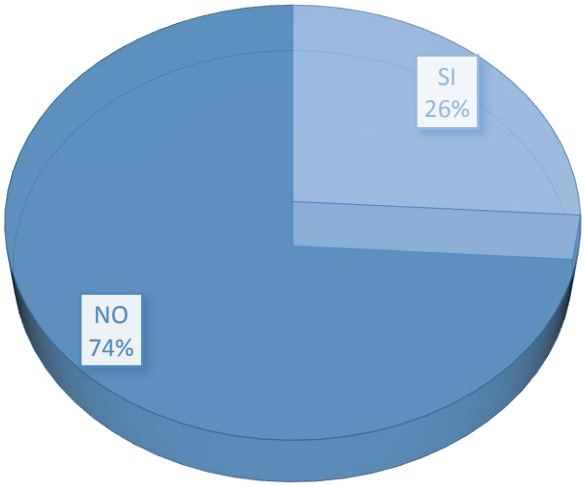


Gráfico 12: Gráfico circular 7

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos se concluye que el 74% de los encuestados, es decir 195 personas consideran las dimensiones y características del mobiliario no son adecuadas para el desarrollo de sus actividades en "Eventos y Restaurante Abaká", mientras que el 26%, opinan que sí.

Por lo que se menciona la mayoría de las personas consideran que las dimensiones y características del mobiliario no son adecuadas para el desarrollo de sus actividades en "Eventos y Restaurante Abaká", esto puede ser valorado debido a que con el tiempo el mobiliario existente ha perdido sus características ergonómicas ya que no se le ha dado el mantenimiento adecuado.

8. **¿Dentro del servicio de alimentación y el desarrollo de eventos, que estilo de diseño es de su agrado**?

Tabla 15:
Estilos de diseño

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MINIMALISTA	59	23 %
RÚSTICO	72	27 %
INDUSTRIAL	33	13 %
ECLÉCTICO	98	37 %
TOTAL	**262**	**100%**

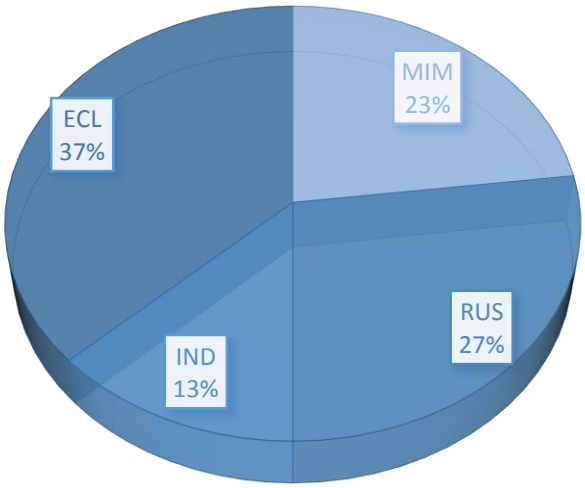


Gráfico 13: Gráfico circular 8
Elaborado por: Ocaña, M. (2016)

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos se concluye que el 37% de los encuestados, es decir 98 personas consideran de su agrado el estilo ecléctico, el 27% el estilo Rústico, el 23% el estilo minimalista y el 13% el estilo industrial.

Por lo que se menciona la mayoría de las personas consideran el estilo Ecléctico de su agrado para el estudio de rediseño "Eventos y Restaurante Abaká", por lo que se concluye que se deja todo en el conocimiento y creatividad del investigador.

9. ¿Considera usted que debería existir comunicación entre la sala de eventos de la planta baja con la segunda planta?

Tabla 16:
Comunicación espacial

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	166	63 %
NO	96	37 %
TOTAL	**262**	**100%**

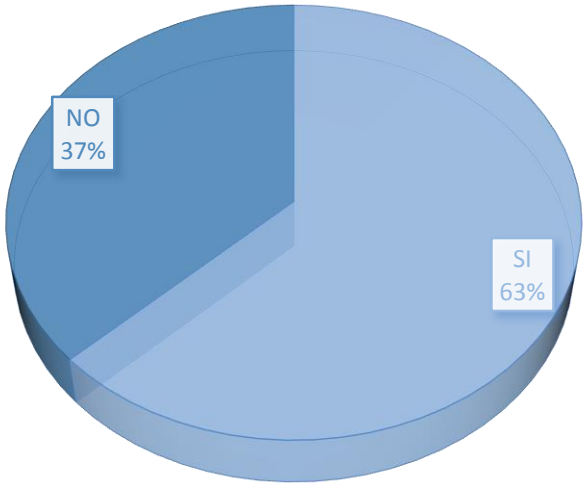


Gráfico 14: Gráfico circular 9

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos se concluye que el 63% de los encuestados, es decir 166 personas consideran que debería existir comunicación entre la sala de eventos de la planta baja con la segunda planta de "Eventos y Restaurante Abaká", mientas que el 37% opina que no debería existir.

Por lo que se menciona la mayoría de las personas encuestadas consideran que debería existir comunicación entre las dos plantas de "Eventos y Restaurante Abaká", debido a la gran afluencia de clientes se considera importante dicha comunicación o relación para asi poder satisfacer las diferentes necesidades de sus usuarios tanto en servicios de alimentación o eventos.

10. ¿Cree usted que actualmente existe una correcta utilización de materiales en los acabados de pisos, paredes y tumbado?

Tabla 17:
Materiales en los acabados

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	11	4 %
NO	251	96 %
TOTAL	**262**	**100%**

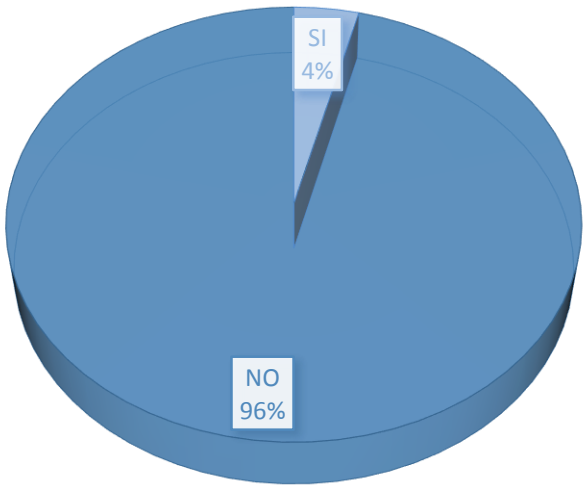


Gráfico 15: Gráfico circular 10

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos se destaca que el 96% de los encuestados, es decir 251 personas manifiestan que actualmente no existe una correcta utilización de materiales en los acabados de pisos, paredes y tumbado de "Eventos y Restaurante Abaká", mientras que el 4% opina que si existe.

Por lo que se menciona la mayoría de las personas encuestadas concluyen que no existe una correcta utilización de materiales en acabados de pisos, paredes y tumbado de "Eventos y Restaurante Abaká", esto se debe a que se han conservado los mismos materiales desde la construcción del establecimiento y no se le ha dado el mantenimiento adecuado a los mismo, lo que genera espacios deteriorados o estéticamente desagradables.

3.5.2 Conclusión general de las encuestas

Después de concluido el análisis e interpretación de la encuesta aplicada al total de la muestra se pudo evidenciar que existe una gran disconformidad por parte de los usuarios de "Eventos y Restaurante Abaká", pues la mayoría de ellos consideran que tanto sus instalaciones, mobiliario e instalaciones se han deteriorado con el tiempo, y no han recibido el mantenimiento adecuado, además de no contar con una correcta organización o distribución de áreas ya que muchas de ellas no se ocupan o no se les da el uso adecuado.

Por esta razón tanto los usuarios, es decir clientes y personal, consideran que es necesaria una intervención de rediseño interior, tomando en cuenta factores importantes como cromática, materiales de acabados, iluminación además de una correcta distribución de las áreas que conforman el restaurante, y de esta manera podría convertirse en un referente en cuanto a servicio de alimentos y eventos en la ciudad de Ambato.

CAPÍTULO IV

4. Diseño

4.1 Memoria descriptiva y justificativa

4.1.1 Proyecto

El presente proyecto es un estudio de rediseño interior, pues es una investigación prospectiva para mejorar los espacios interiores de las áreas que conforman un restaurante y así fortalecer los servicios de alimentación y eventos que allí se desarrollan, de manera que sirva como aporte gastronómico y turístico para la parroquia de Pinllo y el cantón Ambato.

Para el desarrollo del estudio de rediseño interior se efectuó un análisis de las necesidades principales que se evidencian, para poder establecer de manera efectiva los planos, ambientaciones, detalles constructivos y materiales a utilizarse en "Eventos y Restaurante Abaká".

4.1.1.1 Objeto del proyecto

4.1.1.1.1 Objetivo general

Estudiar el rediseño de los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, en la parroquia de Pinllo

4.1.1.1.2 Objetivos específicos

- Conocer las problemáticas y necesidades existentes en los espacios que conforman el restaurante Abaká.

- Aplicar la información obtenida en el proceso de investigación para el desarrollo de la propuesta.
- Proponer el rediseño de los espacios interiores, del restaurante Abaká que fortalezcan los servicios de alimentación y eventos.

4.1.2 Contextualización

4.1.3 Descripción del proyecto

Situada en la parte noroccidental de la ciudad de Ambato, a 6 kilómetros de distancia del centro de la urbe, detrás de la loma de Santa Elena, se encuentra ubicada la parroquia urbana San Bartolomé de Pinllo, en este lugar podemos encontrar varios centros gastronómicos, entre ellos "Eventos y Restaurante Abaká", éste restaurante está situado en la proyección peatonal de las calles Periódico El Quiteño Libre y la calle Tomás Nieto.

Imagen 13: Ubicación geográfica (Tungurahua)
Fuente: (www.mapsofworld.com, 2014)
Imagen 14: Ubicación geográfica (Ecuador)
Fuente: (Andrade, Sinmiedosec, 2016)

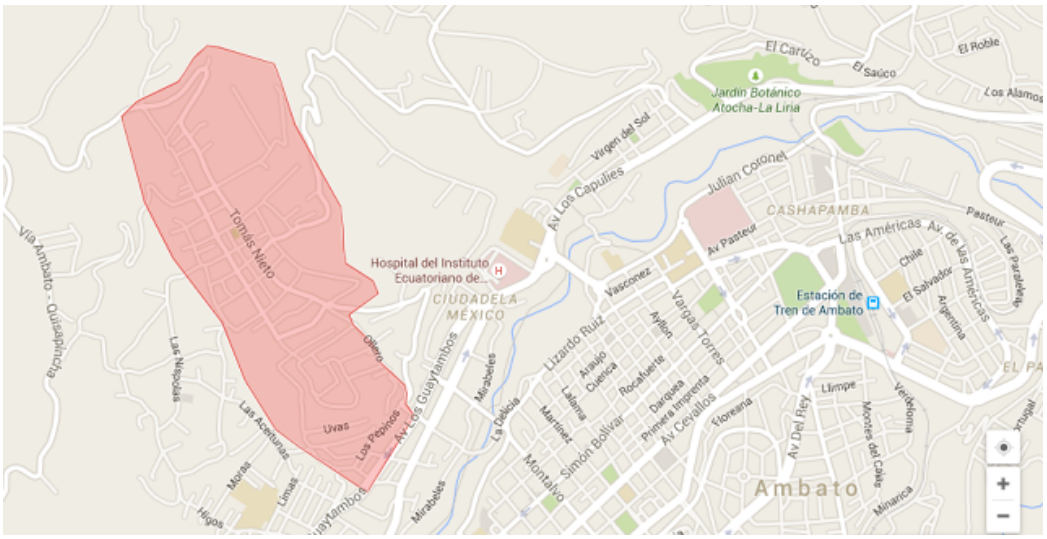


Imagen 15: Ubicación geográfica
Fuente: (López G. , 2015)

En las cuadras aledañas al restaurante encontramos el parque central y la Iglesia San Bartolomé de Pinllo, además de estos referentes se puede evidenciar viviendas patrimoniales con sus amplios jardines con azulejos coloridos, construidas hace aproximadamente 90 años, esto ha permitido generar turismo al sector, por lo que sus habitantes han creado fuentes de comercio relacionadas con la gastronomía como lo son los famosos panes y gallinas de Pinllo.

Imagen 16: Iglesia San Bartolomé de Pinllo
Fuente: (Rojas, 2010)

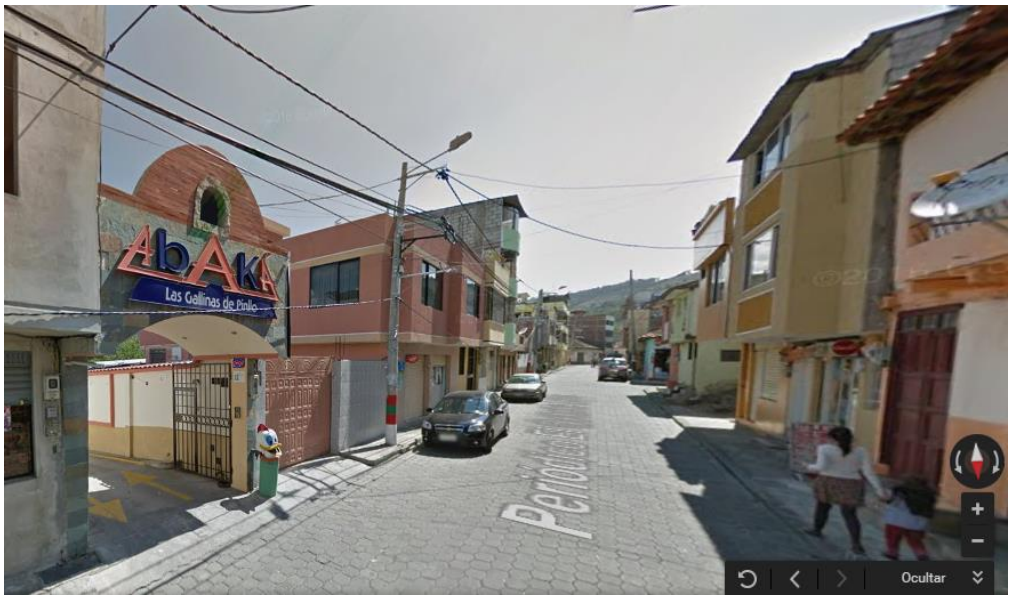


Imagen 17: Entorno
Fuente: (Maps, 2016)

Cerca de "Eventos y Restaurante Abaká" se encuentran, hoteles, unidades educativas y de servicio y al estar situada en una zona comercial podemos evidenciar pequeños comercios creados por los moradores, esto aporta al crecimiento económico del sector, así como del cantón Ambato ya que la mayoría de sus visitantes son turistas locales, nacionales y extranjeros.

Al estar ubicado en el casco central de la parroquia en fiestas populares o días festivos como "El día de los difuntos" el sector es muy concurrido por visitantes propios y extraños que transitan por las calles aledañas buscando principalmente lugares donde se brindan servicios de alimentación.

El restaurante en estudio posee todos los medios y servicios necesarios para su funcionamiento, crecimiento tradicional y económico, este lugar es muy concurrido semanalmente ya que con el tiempo se ha convertido en un establecimiento distinguido por la prestación de sus productos gastronómicos, así como de eventos sociales.

Imagen 18: Ingreso actual
Fuente: (Ocaña, 2016)

4.1.3.1 Análisis descriptivo (Estado de Situación Actual)

El desarrollo urbanístico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo se ha visto marcado por el crecimiento poblacional y arquitectónicamente por la restauración y conservación de construcciones patrimoniales, lo cual es tomado en cuenta por los turistas o visitantes del sector.

"Eventos y Restaurante Abaká", por la trayectoria gastronómica que posee y al estar ubicado a unas cuadras del parque central, semanalmente recibe clientes locales y extranjeros, en la actualidad se puede apreciar que se ha hecho gran esfuerzo por promover publicitariamente sus productos, sin embargo estéticamente no presenta ningún estudio o análisis que fortalezca los servicios de alimentación y eventos.

A pesar de las intervenciones realizadas el restaurante no transmite comodidad o un buen servicio, esto se debe a que los cambios realizados o el mantenimiento prestado han sido considerados bajo el conocimiento empírico de sus propietarios y no los de un arquitecto interiorista que estudie su funcionamiento y satisfaga las necesidades que este tipo de restaurante requiere.

Imagen 19: Ubicación
Fuente: (Pinto, 2016)

Eventos y Restaurante Abaká, con un área total de 550 m2 de terreno y un área total de construcción de 498.06 m2, la fase constructiva se realizó en varias etapas, por esto se evidencian los desniveles de piso y espacios poco funcionales según las actividades que se realizan, en cuanto a la imagen estética del lugar no se le ha prestado la atención debida, se ha dado el mantenimiento mínimo, siendo estos únicamente de color en las paredes, por lo cual a dado como resultado espacios que no están acorde a sus necesidades.

En la actualidad el restaurante cuenta con los siguientes espacios:

- Ingreso
- Parqueadero
- Recepción
- SSHH
- Cocina
- Cuarto frio
- Cuarto de parrillas y horno
- Salón de eventos y restaurante

El restaurante cuenta con un área destinada a parqueaderos, sin embargo debido a que el ingreso principal es angosto, esto dificulta la movilidad para el parqueo de los

automóviles de sus usuarios, además los materiales de este espacio no son un aporte estético a la fachada o al ingreso del restaurante.

Imagen 20: Fachada actual
Fuente: (Ocaña, 2016)

En el ingreso al restaurante y debido a los desniveles existentes se puede evidenciar la presencia de una rampa destinada para personas con capacidades especiales, sin embargo esta rampa no cumple con el porcentaje necesario y tampoco cuenta con accesorios de ayuda como pasamanos.

En el espacio interior podemos evidenciar que la iluminación no es la necesaria para el tipo de servicios que se oferta, por lo que se tiene espacios oscuros y fríos, provocando incomodidad en sus usuarios al permanecer por mucho tiempo en el lugar, como consecuencia de esto se ha perdido clientes e incluso ha provocado el desprestigio del restaurante.

Imagen 21: Ingreso
Fuente: (Ocaña, 2016)

El mobiliario actual no aporta estética y funcionalmente al restaurante, las mesas no presentan las medidas adecuadas para el servicio de alimentación en restaurantes y las sillas han sufrido gran desgaste en el asiento y espaldar del mismo.

Imagen 22: Espacio interior
Fuente: (Ocaña, 2016)

En el área de la cocina no existe el mobiliario suficiente para la zona de lavado, además la holgura entre lavabos no es la necesaria, esto podría ocasionar accidentes laborales y la acumulación de agentes bacterianos.

Imagen 23: Zona de lavado
Fuente: (Ocaña, 2016)

En la zona de cocción no existe iluminación suficiente para el desarrollo de las actividades dentro de esta área, el piso actual es de mármol, este material tiene un exceso de porosidades por lo que se convierte en un agente insalubre.

Imagen 24: Zona de cocción
Fuente: (Ocaña, 2016)

En el espacio de recepción se puede evidenciar que la circulación es limitada, además de que en esta área también se desarrollan otras actividades como control de sonido y luces.

Imagen 25: Recepción y caja
Fuente: (Ocaña, 2016)

4.1.3.2 Plano de Situación Actual

Para visualizar el estado actual de Eventos y Restaurante Abaká, es necesario implementar láminas explicativas donde se evidencie: ubicación, implantación, planos arquitectónicos, cortes y demás detales. (Ver láminas 1 y 2)

4.2 Memoria Técnica

4.2.1 Memoria de materiales

Después de analizar y consultar en el mercado local a empresas proveedoras de materiales de construcción, acabados y equipamiento adecuados, innovadores, de fácil mantenimiento y limpieza, que cumplan con las características técnicas para un local comercial, especialmente para el servicio de alimentación y eventos.
Los materiales y equipamiento que se van a proponer en el estudio de rediseño son los siguientes:

- Porcelanato

- Tablero MDP RH enchapado
- Cuarzo (mesones)
- Tablero MDP RH melamínico (puertas)
- Vidrio laminado
- Adoquín ornamental
- Acero inoxidable
- Piedra decorativa
- Pintura
- Sillas Tíffany
- Perfiles metálicos
- Luminarias exteriores e interiores

4.2.2 Características de materiales

Tabla 18:
Descripción de los materiales a emplearse

FICHA TÉCNICA		IMAGEN
Tipo de producto	Porcelanato rectificado	
Estilo	Contemporáneo	
Piso / Pared	Pared	
Colección	Urban Arena	
Tono	Beige	
Código	566452061	
Formato	28,3x56,6 cm	
Tipo de producto	Porcelanato rectificado	
Estilo	Contemporáneo	
Piso / Pared	Pared	
Colección	Urban Arena	
Tono	Beige	
Código	566452061	
Formato	28,3x56,6 cm	
Tipo de producto	Porcelanato rectificado	
Estilo	Contemporáneo	

Piso / Pared	Piso	
Colección	Urban Buren Taupe	
Tono	Café	
Código	566382761	
Formato	28,3x56,6 cm	
Tipo de producto	Porcelanato rectificado	
Estilo	Contemporaneo	
Piso / Pared	Piso	
Colección	Urban Mocca	
Tono	Café	
Código	568382761	
Formato	28,3x56,6 cm	

Tipo de producto	Porcelanato rectificado	
Estilo	Moderno	
Piso / Pared	Piso	
Colección	Piace	
Tono	Beige	
Formato	60 x 60 cm	
Tipo de producto	Porcelanato rectificado	
Estilo	Moderno	
Piso / Pared	Piso	
Colección	Piace	
Tono	Beige	
Formato	60 x 60 cm	
Tipo de producto	Porcelanato antideslizante	
Estilo	Contemporaneo	
Piso / Pared	Piso, Pared	
Colección	Litio	
Tono	Brillnte	
Código	60ER0186E	
Formato	60X60	

Tipo de producto	Estufa industrial	
Detalle	Estufa con horno, a gas de 6 quemadores, construida frente, costados y respaldo en a. inox. , parrillas y quemadores en fierro vaciado.	
Especificaciones técnicas	30,000 btu por parrilla. A gas LP o butano. 2 posiciones en Horno	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	Frente 0.90 m - Fondo 0.80 - Alto 0.90 m.	
Tipo de producto	Plancha a gas	
Especificaciones técnicas	5 quemadores tipo flauta acero inoxidable. Peso: 104 kg. BTU: 69,175B.T.U/h Consumo: .940m3/h	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	Área útil: 0.88 m frente, 0.57 fondo. Exteriores Frente: .88 m X Fondo: .81 m X Altura: .31 m	
Tipo de producto	Campana de extracción	
Detalle	Campana de pared con desfogue haia el exterior mediante ducto de acero inoxidable galvanizado	
Materiales	Acero T 304 inoxidable galvanizado	
Tipo de producto	Lavabo industrial dos pozos	
Detalle	Lavabo industrial dos pozos, empotrado a mesa de trabajo de acero inoxidable	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	120 cm x 50 cm x 30 cm	

Tipo de producto	Estanteria de pie	
Detalle	Estanteria regulable con tornillos de acero inoxidable	
Materiales	Acero inoxidable AISI 304 18/10	
Dimensiones	180cm x 50 cm x 200 cm	
Tipo de producto	Refrigerador mostrador - vertical	
Detalle	Puerta con doble capa de vidrio y marco de aluminio 5 estantes móviles LED control independiente) Acero pre-pintado en el interior	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	182cm x 60 cm x 70 cm	
Tipo de producto	Lavabo industrial para ollas	
Detalle	Mesa de recibo de utensilios Grifería manual flexible Repisa inferior para almacenamiento	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	Pozo:95cm x 55 cm x 39 cm Mesa de trabajo: 236 cm x 60 cm	
Tipo de producto	Mesas de trabajo	
Detalle	Mesa de trabajo fija Estantería mural superior, fija a la pared Alacena inferior para con puertas corredizas	
Especificaciones técnicas	Cantos soldados y pulidos	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	Frente 2.30 - Fondo 0.60 - Alto 0.90 m.	
Tipo de producto	Mesa de montaje	

Especificaciones técnicas	Mesa de montaje fija Estantería superior para vajilla Alacena inferior para con puertas corredizas	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	Frente 2.85 - Fondo 0.80 - Alto 1,50 m.	
Tipo de producto	Grifería manual flexible	
Detalle	Sistema de salida continua de agua y válvula de retención Diseño ergonómico	
Materiales	Acero inoxidable	
Tipo de producto	Trampa o inspector de grasa	
Detalle	Diseñado especialmente para atrapar las grasas y otros residuos orgánicos antes de pasar a los drenajes principales Peso: 30 kg Almacenaje: 9 kg Flujo: 38 litros x minuto	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	Frente: 0.39 m Fondo: 0.53 m Altura: 0.32 m	
Tipo de producto	Horno microondas industrial	
Detalle	Capacidad de 1.2 pies cu. interior 5 niveles de potencia 1.000 watts 120 volts	
Materiales	Acero inoxidable	
Dimensiones	51,5cm x30 cm x 40 cm	
Tipo de producto	Congelador horizontal	

Detalle	Luz interior, con cerradura Aluminio en el Interior Espesor del aislamiento: 65 mm Condensador estático	
Materiales	Acero pre-pintado	
Dimensiones	120cm x 67 cm x 85 cm	

4.2.3 Normativas marco legal

El proyecto investigativo se sustenta legalmente en las leyes de la Constitución del Ecuador.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 244:2000 Edificios. Agarraderas, Bordillos y Pasamanos.

Pendientes longitudinales.

Se establecen los siguientes rangos de pendientes longitudinales máximas para los tramos de rampa entre descansos, en función de la extensión de los mismos, medidos en su proyección horizontal

a) hasta 15 metros: 6 % a 8 %

b) hasta 10 metros: 8 % a 10 %

c) hasta 3 metros: 10 % a 12 %

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 247:2000 Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios. Corredores y Pasillos. Características Generales.

Los corredores y pasillos en edificios de uso público, deben tener un ancho mínimo de 1 200 mm. Donde se prevea la circulación frecuente en forma simultánea de dos sillas de ruedas, éstos deben tener un ancho mínimo de 1 800 mm.

En los corredores y pasillos, poco frecuentados de los edificios de uso público, se admiten reducciones localizadas del ancho mínimo. El ancho libre en las reducciones nunca debe ser menor a 900 mm.

El diseño y disposición de los corredores y pasillos así como la instalación de señalización adecuada debe facilitar el acceso a todas las áreas que sirven, así como la rápida evacuación o salida de ellas en casos de emergencia.

Los pisos de corredores y pasillos deben ser firmes, antideslizantes y sin irregularidades en el acabado. No se admite tratamientos de la superficie que modifique esta condición (ejemplo; encerado).

Norma Tecina Ecuatoriana NTE INEN 2 309:2001 Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Espacios de acceso, puertas.

Los accesos a un edificio deben estar bajo cubierta. Tal provisión facilita la identificación de entrada al edificio por las personas con baja visión.

Para la maniobrabilidad de los usuarios de sillas de ruedas, debe dejarse un espacio libre lateral cerca de la apertura de la puerta entre 450 mm a 550 mm; la profundidad del espacio libre debe ser de 1 200 adicional al barrido de la puerta.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 293:2001 Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Área Higiénico Sanitaria.

La dotación y distribución de los cuartos de baño, determina las dimensiones mínimas del espacio para que los usuarios puedan acceder y hacer uso de las instalaciones con autonomía o ayudados por otra persona; se debe tener en cuenta los espacios de actividad, tanto de aproximación como de uso de cada aparato y el espacio libre para realizar la maniobra de giro de 360°, es decir, una circunferencia de 1 500 mm de diámetro, sin obstáculo al menos hasta una altura de 670 mm, para permitir el paso de las piernas bajo el lavabo al girar la silla de ruedas.

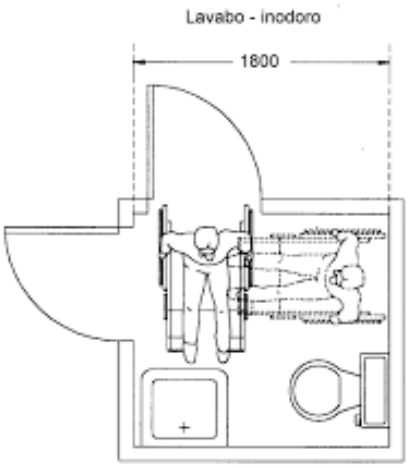


Imagen 26: Análisis dimensiones baño para persona con discapacidad
Fuente: (Institución Ecuatoriano de Normalización , 2000)

Las dimensiones del área están condicionadas por el sistema y sentido de apertura de las puertas, por la cual el espacio de barrido de las mismas no debe invadir el área de actividad de las distintas piezas sanitarias, ya que, si el usuario sufriere una caída ocupando el espacio de apertura de ésta, imposibilitaría la ayuda exterior. La puerta, si es abatible debe abrir hacia el exterior o bien ser corrediza, ver figura 3; si se abre hacia el interior, el área debe dejar al menos un espacio mínimo de ocupación de una persona sentada que pudiera sufrir un desvanecimiento y requiriera ser auxiliada sin dificultad.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 248:2000 **Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Estacionamiento.**

Las medidas mínimas de los lugares destinados al estacionamiento vehicular de las personas con discapacidad deben ser:

Ancho: 3500 mm = Área de transferencia 1000 mm + vehículo 2 500 mm Largo :5 000 mm

Números de lugares. Se debe disponer de una reserva permanente de lugares destinados para vehículos que transporten o pertenezcan a personas discapacitadas a razón de una plaza por cada 25 lugares o fracción.

Ubicación. Los lugares destinados al estacionamiento para personas con discapacidad, deben ubicarse lo más próximo posible a los accesos de los espacios o edificios servidos por los mismos, preferentemente al mismo nivel de estos. Para aquellos casos donde se presente un desnivel entre la acera y el pavimento del estacionamiento, el mismo debe salvarse mediante vados.

Señalización. Los lugares destinados al estacionamiento deben estar señalizados horizontalmente y verticalmente de forma que sean fácilmente identificados a distancia.

Plan de Ordenamiento Territorial de la ciudad de Ambato.

Capítulo III, Normas generales de arquitectura, Sección Primera, Dimensiones de Locales.

Art. 71. Altura de locales.- La altura mínima de los locales habitables será de 2,30m. entendiéndose por tal la distancia comprendida entre el nivel de piso y la cara inferior de la losa o el cielo raso falso, en caso de locales cuyos usos no sean de vivienda sean estos comercios u oficinas la altura mínima será de 2.70 m.

3.- Espacio mínimo entre la proyección de la pieza y la pared frontal = 0,50 m.

b) Todo edificio de acceso público contará con un área higiénico-sanitaria para personas con discapacidad o movilidad reducida permanente (Referencia NTE INEN 2293:2000).

Capítulo III, Normas generales de arquitectura, Sección Segunda, Iluminación y ventilación de locales.

Art. 79. Áreas de iluminación y ventilación en locales no habitables.- Para los locales no habitables, no se considera indispensable la iluminación y ventilación naturales,

pudiendo realizarse de manera artificial a través de otros locales, por lo que pueden ser ubicados al interior de la edificación y deberán cumplir con lo estipulado en esta Normativa, especialmente en lo relacionado con dimensiones mínimas y prevención de incendios.

Art. 81. Ventilación por medio de ductos.-

a) No obstante lo estipulado en los artículos anteriores las piezas de baño, cocinas, cocinetas y otras dependencias similares, podrán ventilarse mediante ductos cuya área no sea inferior a 0.32 m2, con un lado mínimo de 0.40 m; la altura máxima del ducto será de 6m.

b) La sección mínima indicada anteriormente no podrá reducirse si se utiliza extracción mecánica.

c) En todos los casos, el ducto de ventilación que atraviesa una cubierta accesible, deberá sobrepasar del nivel de esta, una altura de 1m como mínimo

Capítulo III, Normas generales de arquitectura, Sección Tercera, Circulación en las edificaciones.

Art. 98. Rampas.- Las rampas para peatones en cualquier tipo de construcción deberán satisfacer los siguientes requisitos.

a) Tendrán una anchura mínima igual a 1,20 m. El ancho mínimo libre de rampas unidireccionales será de 0.90 m.

b) La pendiente transversa máxima será del 2%

c) Se establece los siguientes rangos de pendientes longitudinales para los tramos de rampa entre descansos, en función de la extensión de los mismos, medidos en su proyección horizontal.

Longitud La pendiente máxima (%)

Sin límite 3.33

Hasta 15 m. 8

Hasta 10m. 10

Hasta 3m. 12

d) Los pisos serán antideslizantes.

Capítulo III, Normas generales de arquitectura, Sección Cuarta, Accesos y Salidas.

Toda edificación deberá disponer al menos de una fachada accesible a los vehículos de servicio contra incendios y de emergencia, de manera que exista una distancia máxima de 30 m. a la edificación más alejada desde el sitio de estacionamiento y maniobras. Esta distancia disminuirá en función de la altura y área construida de la edificación.

Art. 103. Accesibilidad a edificaciones.- Toda edificación deberá disponer, al menos de una fachada accesible a los vehículos de servicio contra incendios y de emergencia, de manera que exista una distancia máxima de 30 m. a la edificación más alejada desde el sitio de estacionamiento y maniobras. Esta distancia disminuirá en función de la altura.

Art. 104. Salidas de emergencia.- Cuando la capacidad de los hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, discotecas, espectáculos deportivos sea superior a 50 personas. o cuando el área de ventas, de locales y centros comerciales sea superior a 1.000 m2, deberán contar con salidas de emergencia que cumplan con los siguientes requisitos:

a) Deberán existir en cada localidad o nivel del establecimiento.

b) Su número y dimensiones se regirán por la norma del Artículo 101-102 de esta

Sección de manera que sin considerar las salidas de uso normal, permitan el rápido desalojo del local.

c) Tendrán salida directa a la vía pública o lo harán por medio de circulaciones con anchura mínima igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas.

d) Deberán disponer de iluminación adecuada y en ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio tales como cocinas, bodegas y similares.

Art. 106. Señalización.- Las salidas incluidas las de emergencia, de todos los locales afectados por el Artículo 93 de esta Sección, deberán señalizarse mediante textos y símbolos en letreros claramente visibles desde cualquier punto del área al que sirvan y estarán iluminados en forma permanente aunque se llegare a interrumpir el servicio eléctrico general

Art. 108. Vestíbulos.- Las edificaciones que sobrepasen los 500,00 m2 de área útil deberán tener un vestíbulo de acceso con un área mínima de 12,00 m2., cuyo lado menor sea de 3,00 m. Por cada 500,00 m2. Adicionales o fracción se aumentará en

0,50 m. el lado mínimo del vestíbulo.

La puerta principal de acceso tendrá 1,20 m. de ancho como mínimo. En el vestíbulo se ubicará tanto la nomenclatura correspondiente al edificio como también un buzón de correos.

La circulación general a partir del vestíbulo tendrá como mínimo 1,20 m. de ancho.

El vestíbulo deberá permitir una inmediata comunicación visual y física con la circulación vertical del edificio.

Reglamento de Prevención de Incendios.

Art. 9. Todo edificio dispondrá de al menos una fachada accesible al Ingreso de los vehículos del Cuerpo de Bomberos, entendiéndose como accesibilidad a la llegada y estacionamiento de estos vehículos a una distancia de 8 metros libres de obstáculos.

Art. 26. Toda edificación se debe proveer de salidas, que por su número, clase, localización y capacidad, sean apropiadas teniendo en cuenta el carácter de la ocupación, el número de personas expuestas, los medios disponibles de protección contra el fuego y la altura y tipo de edificación para asegurar convenientemente a todos, los ocupantes los medios de evacuación, con accesos de salida que conduzcan a un lugar seguro.

Art. 50. Los extintores se colocarán en las proximidades de los sitios de mayor riesgo o peligro de preferencia junto a las salidas y en lugares fácilmente Identificables, accesibles y visibles desde cualquier punto del local.

Art. 51. Se colocarán extintores de incendio a razón de uno de 20 lb o su equivalente por cada 200 m2. La distancia a recorrer horizontalmente desde cualquier punto del área protegida hasta alcanzar el extintor, más próximo no excederá da 25 m. Esta exigencia es obligatoria para cualquier uso y para el cálculo de la cantidad de extintores a Instalarse no se lomarán en cuenta aquellos que estarán contenidos en los gabinetes.

Art. 52. Estos implementos de protección, cuando estuvieren fuera de un gabinete, se suspenderán en soportes o perchas empotradas o adosadas a la mampostería, cuya base no superará una altura de 1.20m. del nivel del piso acabado, Se colocarán en sitios visibles, fácilmente identificables, accesibles y que no sean obstáculos en la circulación.

4.3. Condiciones económicas y/o comerciales

Un estudio de rediseño de los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" es un aporte al fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, esto permitiría generar los lineamientos que servirán de base para en la parroquia de Pinllo se generen fuentes de turismo.

Al aplicar el rediseño planteado significaría mejorar la funcionalidad de los espacios que conforman el restaurante, además de brindar sus servicios en áreas confortables, con las instalaciones adecuadas y con los factores de diseño establecidos según las necesidades presentadas, esto podría evidenciar un crecimiento comercial en el sector, ya que "Eventos y Restaurante Abaká" es unos de los restaurantes más visitados de la parroquia.

Intervenir en el rediseño interior del restaurante permitirá la revalorización de la gastronomía local, la identidad cultural y sus espacios, que a su vez pueden generar un cambio positivo, brindando espacios confortables y agradables para el desarrollo culinario y de eventos. Durante su ejecución y planificación se requerirá del servicio de profesionales vinculados con la construcción y por ende esto generará fuentes de empleo, las mismas que elevan la producción y la economía local.

4.4.Diseño del producto prototipo

El proyecto de investigación se plantea según las necesidades que se generan en el restaurante Abaká al momento de brindar los servicios de alimentación y eventos, de manera que promueva espacios ergonómicos y funcionales para la acogida de turistas y el desarrollo laboral de sus empleados.

La propuesta planteada en Eventos y Restaurante Abaká podrá organizar de mejor manera cada uno de los espacios y las características que componen un restaurante, además de brindar instalaciones dignas a sus usuarios y espacios de trabajo seguros para sus trabajadores, evitando accidentes laborales o conflictos entre cliente y personal.

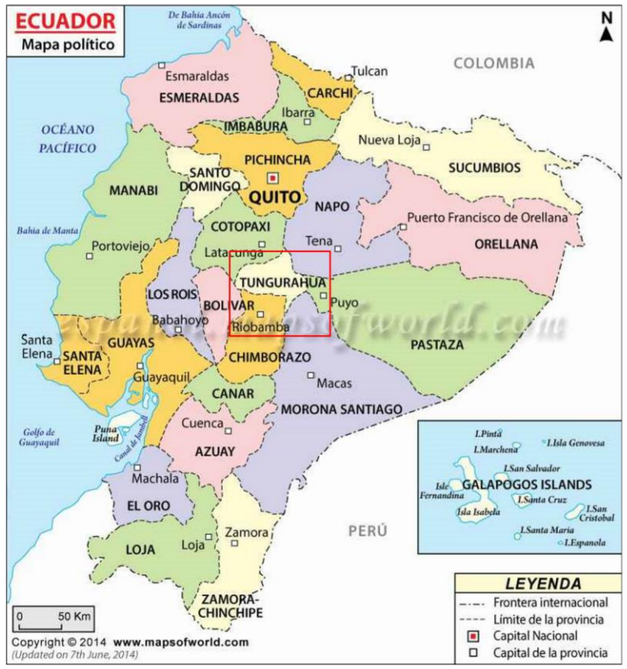
Debido a las necesidades establecida por el análisis del proyecto se considera necesaria la intervención requiere del aporte de profesionales como que brinden sus conocimientos en las áreas de; acondicionamiento acústico, sanitario, lumínico y cálculos estructurales, esto será indispensable debido a los requerimientos legales planteados.

4.2.4 Representación en planos arquitectónicos

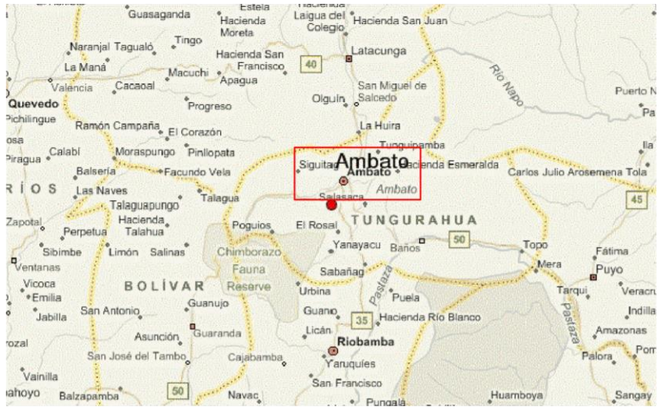
La propuesta se describe detalladamente mediante la realización de planos arquitectónicos, cortes, alzados, detalles constructivos, instalaciones eléctricas e hidrosanitarias, visualización 3d facilitando la explicación y comprensión total del proyecto.

MEMORIA TÉCNICA

- UBICACIÓN



MAPA DEL ECUADOR



MAPA DE TUNGURAHUA

MAPA DE AMBATO

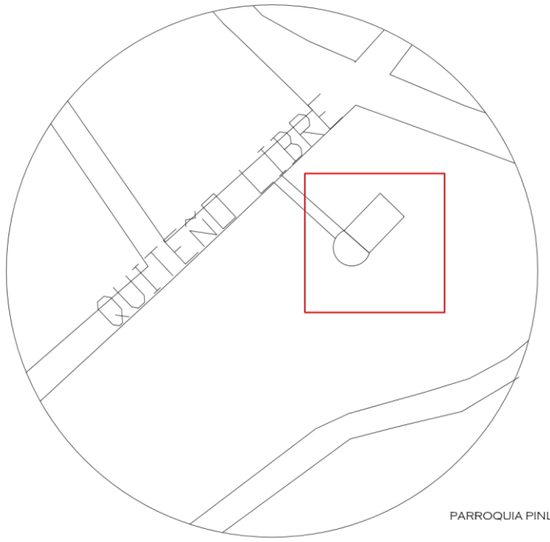
Situada en la parte noroccidental de la ciudad de Ambato, a 6 kilómetros de distancia del centro de la urbe, detrás de la loma de Santa Elena, se encuentra ubicada la parroquia urbana San Bartolomé de Pinllo, en este lugar podemos encontrar varios centros gastronómicos, entre ellos "Eventos y Restaurante Abaká", éste restaurante está situado en la proyección peatonal de las calles Periódico El Quiteño Libre y la calle Tomás Nieto.

REGIÓN.- SIERRA

PROVINCIA.- TUNGURAHUA

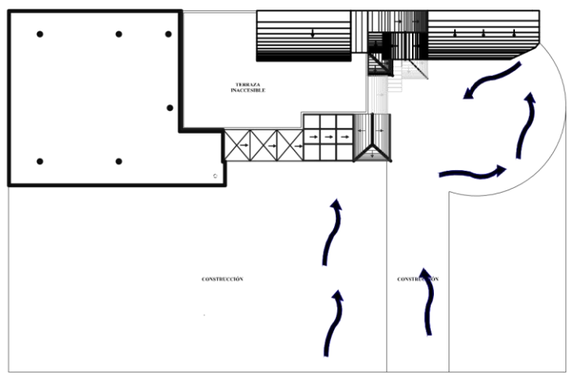
CANTÓN.- AMBATO

PARROQUIA.- PINLLO



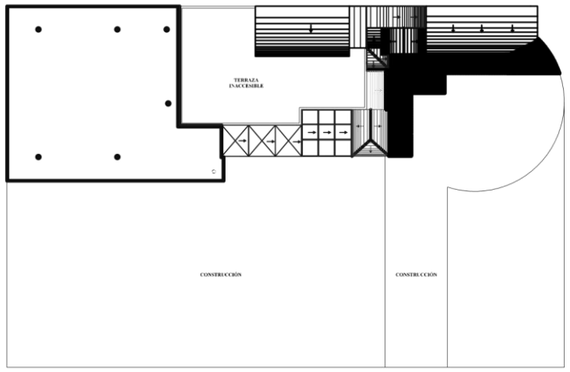
PARROQUIA PINLLO

- ANÁLISIS DE VIENTOS



El restaurante cuenta con un área destinada a parqueaderos, sin embargo debido a que el ingreso principal es angosto, esto crea un callejon de vientos wn varias direcciones, concentrándose en el área de parqueaderos debido a la forma circular del mismo.

- ANÁLISIS ASOLEAMIENTO



La posición de la construcción existente con respecto a la salida y caída del sol es muy limitada, especialmente en el interior del restaurante, ya que la única forma de captación de energía solar es mediante un pozo de luz central.

- ESTADO ACTUAL

FACHADA DEL INGRESO

FACHADA FRONTAL Y PARQUEADERO

ZONA DE MESAS

INGRESO

ZONA DE MESAS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

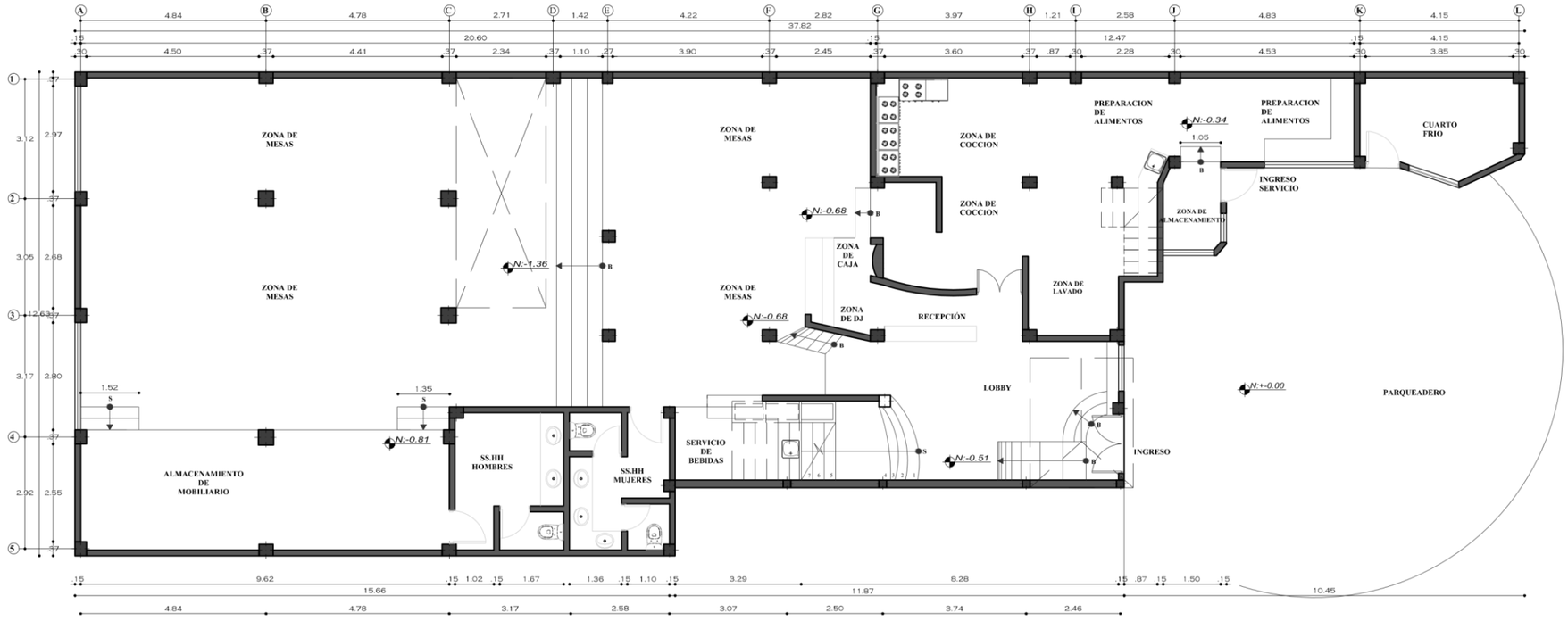
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

ANÁLISIS DEL ESTADO ACTUAL

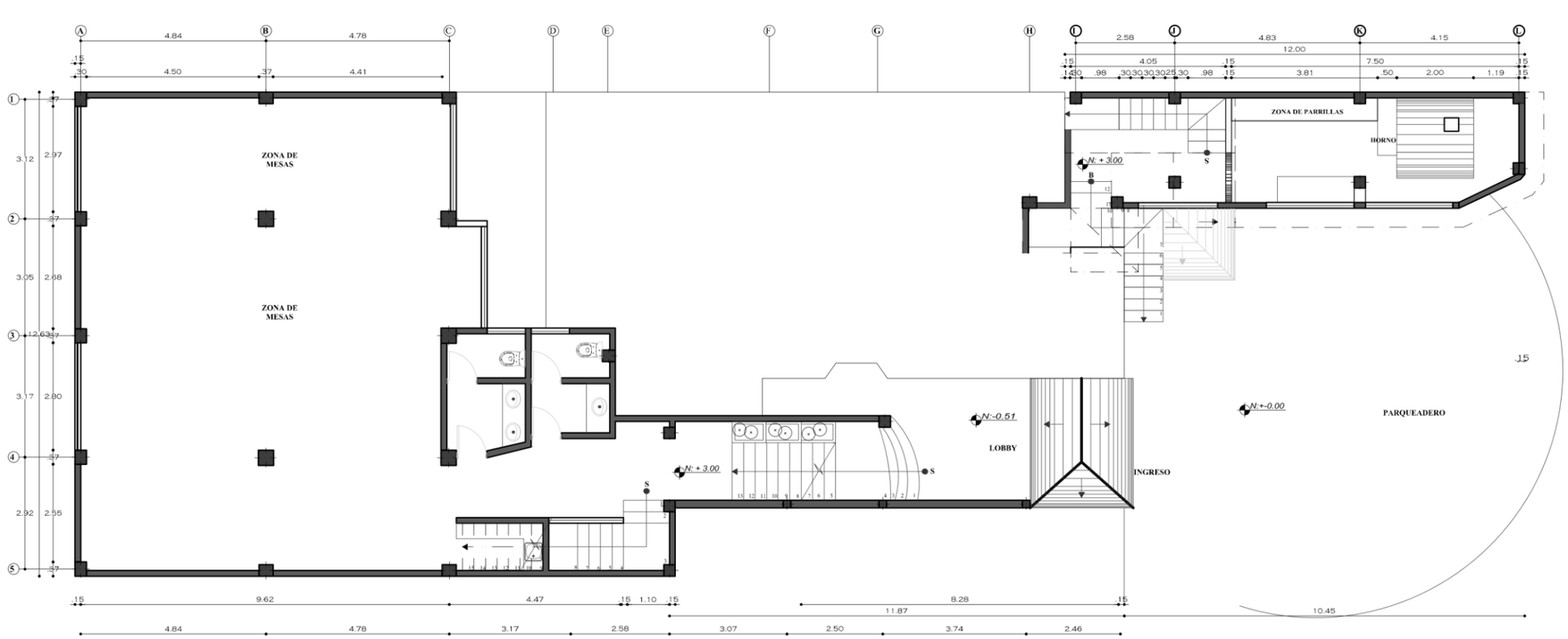
AUTORA:	TUTOR:
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI

FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	01



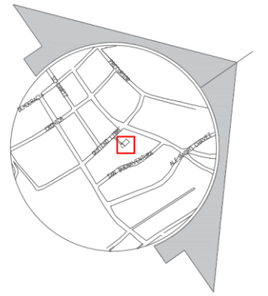
ESTADO ACTUAL
PLANTA BAJA

ESCALA 1:125



ESTADO ACTUAL
PRIMER PISO

ESCALA 1:125



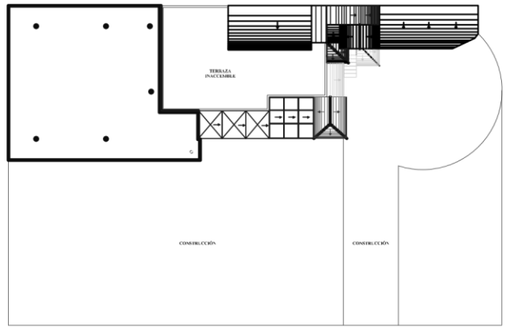
UBICACION

ESCALA: S/E

UBICACIÓN

La edificación a intervenir se encuentra en la provincia de Tungurahua, ciudad de Ambato, parroquia San Bartolomé de Pinllo, a unas cuadras del parque central, éste restaurante está situado en la proyección peatonal de las calles Periódico El Quiteño Libre y la calle Tomás Nieto.

Eventos y Restaurante Abaká, con un área total de 550 m2 de terreno y un área total de construcción de 498.06 m2, la fase constructiva se realizó en varias etapas, por esto se evidencian los desniveles de piso y espacios poco funcionales según las actividades que se realizan, en cuanto a la imagen estética del lugar no se le ha prestado la atención debida, se ha dado el mantenimiento mínimo, siendo estos únicamente de color en las paredes, por lo cual a dado como resultado espacios que no están acorde a sus necesidades.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

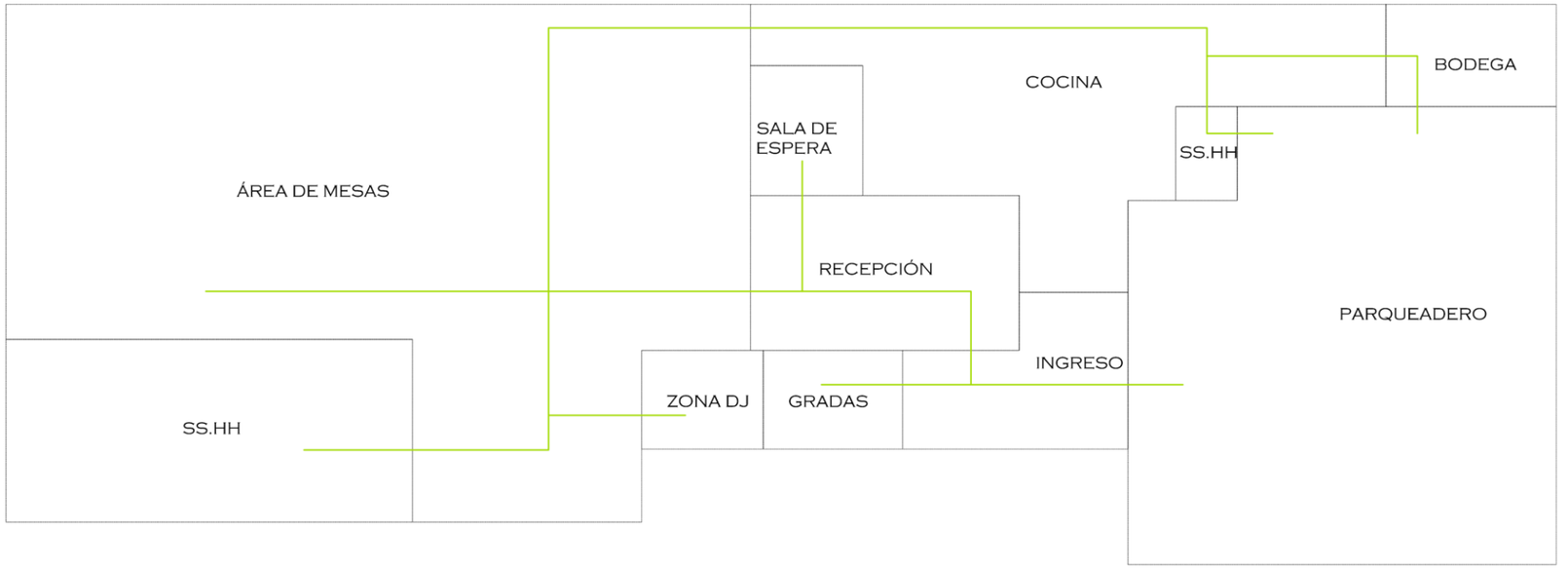
CONTIENE:

ESTADO ACTUAL

UBICACIÓN

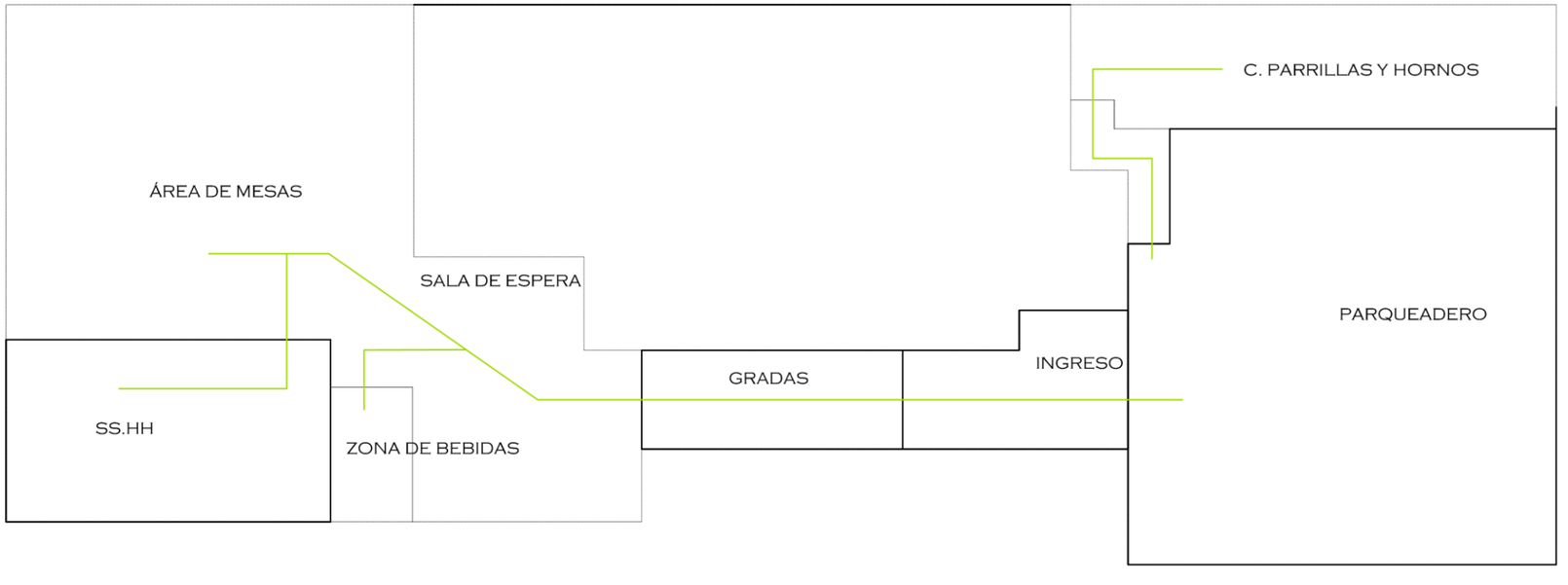
AUTORA:	TUTOR:
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI

FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	02



ZONIFICACIÓN Y CIRCULACIÓN
PLANTA BAJA

ESCALA: S/E



ZONIFICACIÓN Y CIRCULACIÓN
PRIMER PISO

ESCALA: S/E

ÁREAS A SER INTERVENIDOS

- Ingreso
- Parqueadero
- Recepción
- Área de mesas
- Servicios higiénicos
- Cocina
- Bodega
- Cuarto de parrillas y horno
- Salón de eventos y restaurante
- Zona de DJ

GRILLA DE RELACIONES

DIRECTO	D
INDIRECTO	I
OCASIONAL	O

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

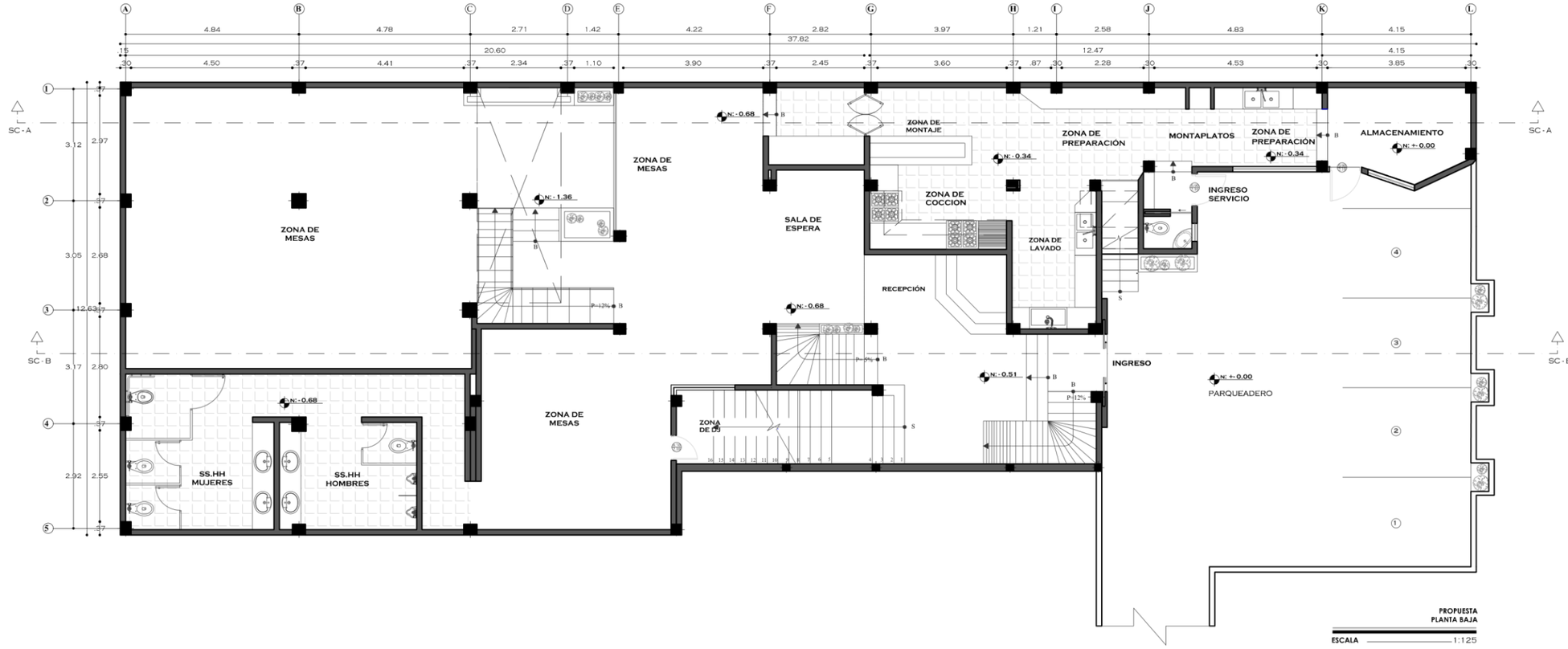
CONTIENE:

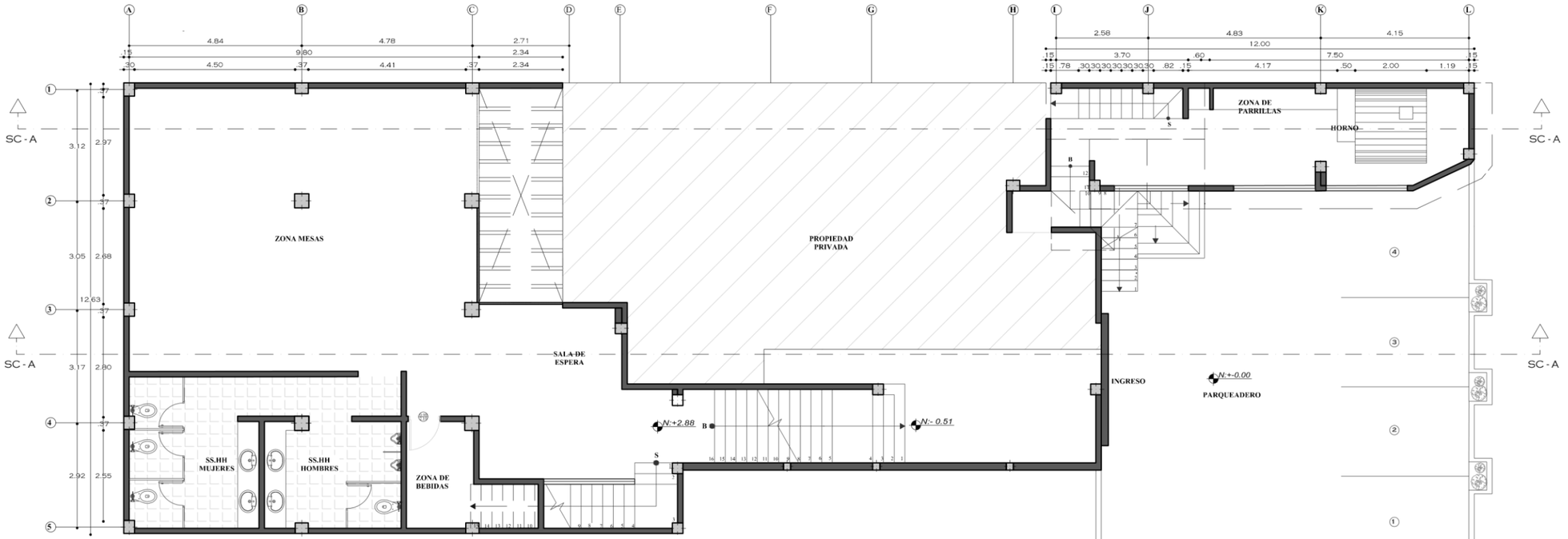
ZONIFICACIÓN

CIRCULACIÓN

AUTORA:	TUTOR:
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI

FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	03





UBICACIÓN

ESCALA S/N

CUADRO DE ÁREAS	
PARQUEADERO	106.1 m2
INGRESO	21.08 m2
SALA DE ESPERA	11.75 m2
RECEPCIÓN	8.84 m2
ZONA DE MESAS	266.7 m2
ZONA DE DJ	5.22 m2
SS.HH	69 m2
COCINA	52.94 m2
BODEGA	9.5 m2
CUARTO DE PARRILLAS Y HORNOS	30.23 m2
TOTAL	**581.09**

CUADRO DE ÁREAS GENERALES	
PRIMER PISO	499.81m2
SEGUNDO PISO	189.23 m2
PARQUEADERO	106.1 m2
TERRENO	350.00 m2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

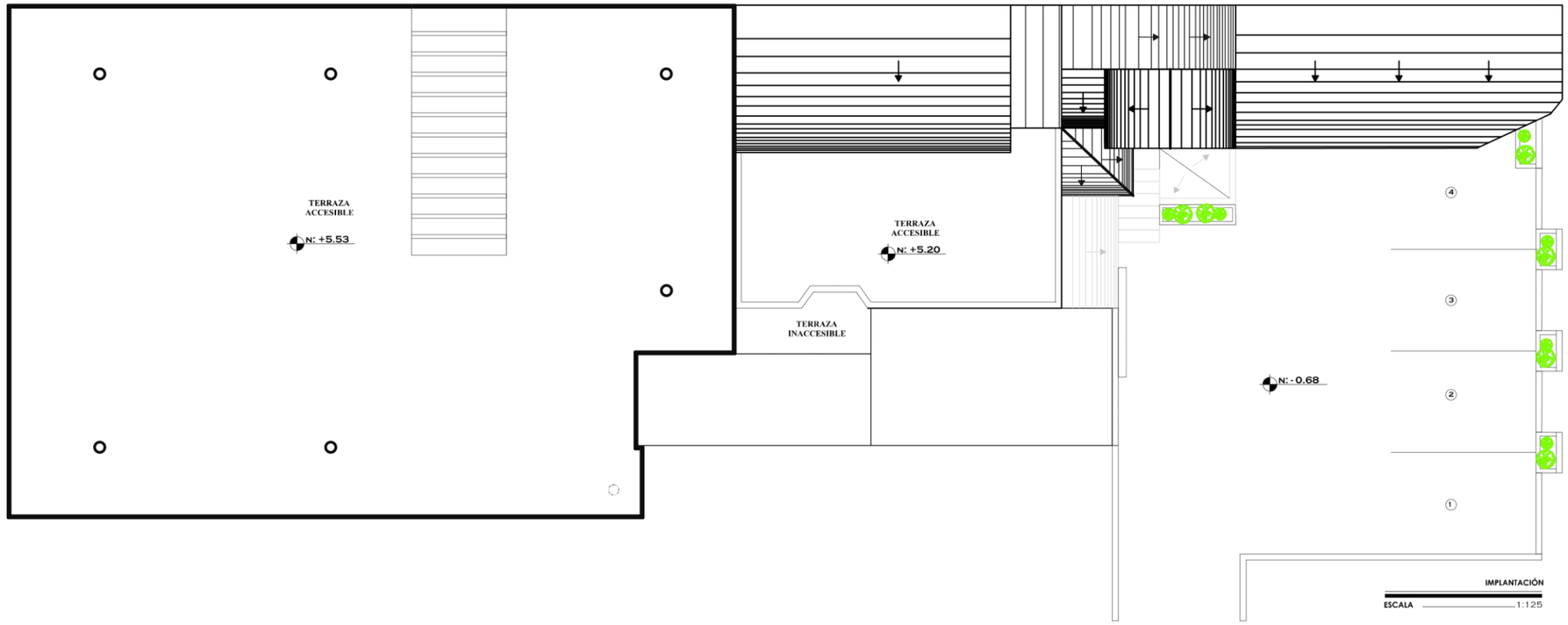
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

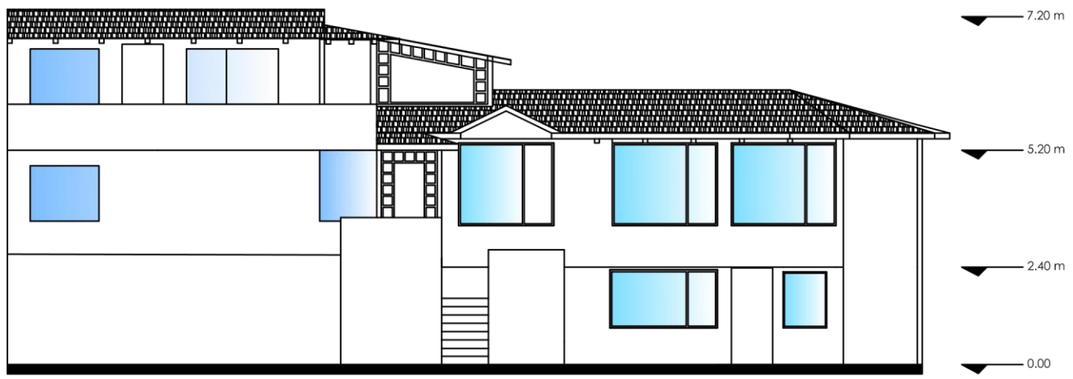
AUTORA:	TUTOR:
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI

FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	04



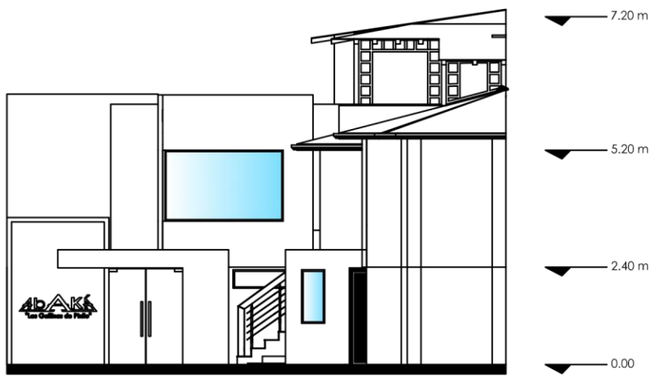
IMPLANTACIÓN

ESCALA 1:125



FACHADA FRONTAL

ESCALA 1:125



FACHADA LATERAL

ESCALA 1:125

RENDER - FACHADA

RENDER - FACHADA

RENDER - FACHADA

RENDER - FACHADA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

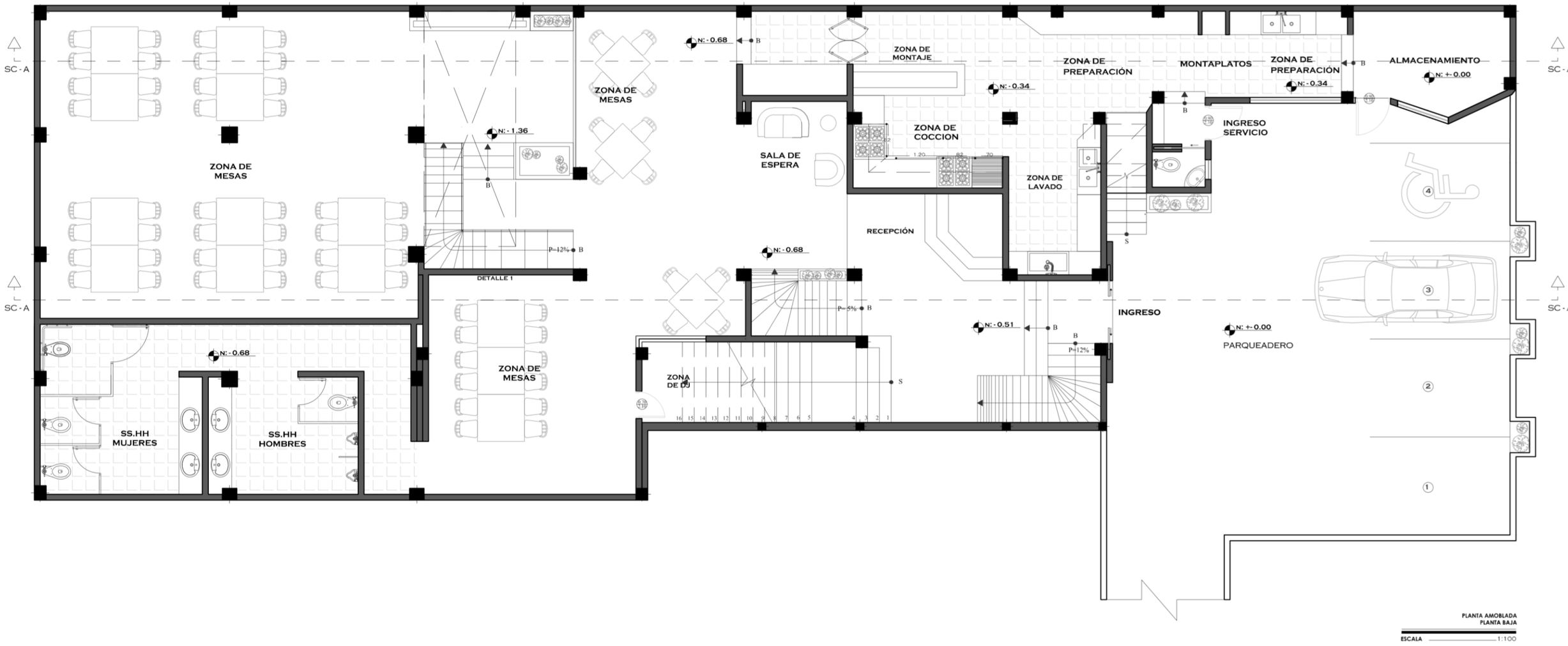
TEMA:

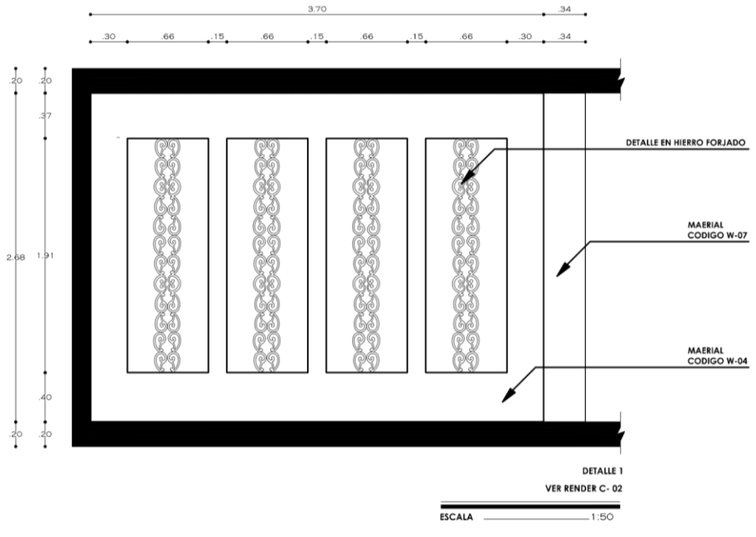
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

IMPLANTACIÓN
FACHADAS
RENDERS - FACHADAS

AUTORA:	TUTOR:	
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI	
FECHA: SEPTIEMBRE, 2016	**ESCALA:** INDICADAS	**LÁMINA:** 05





UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

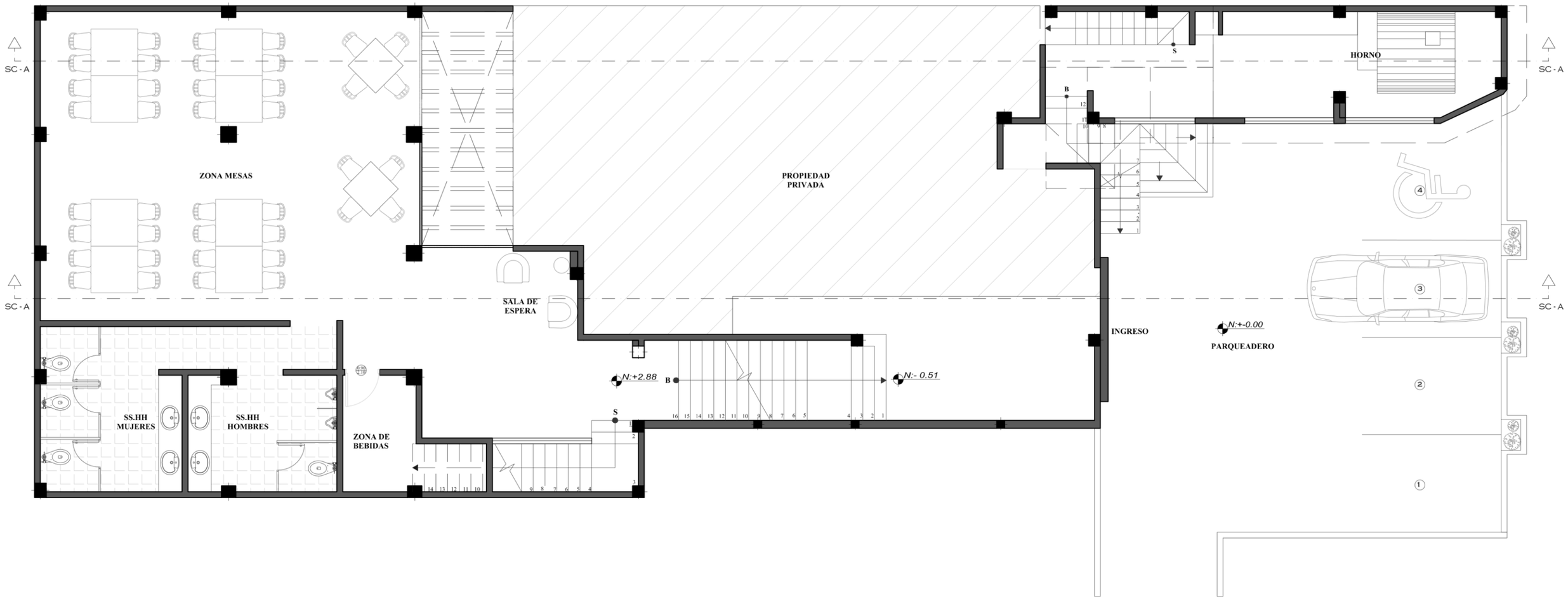
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

PLANTA AMOBLADA

PLANTA BAJA

AUTORA:	TUTOR:	
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI	
FECHA:	**ESCALA:**	**LÁMINA:**
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	06



PLANTA AMOBLADA
PRIMER PISO

ESCALA 1:100

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

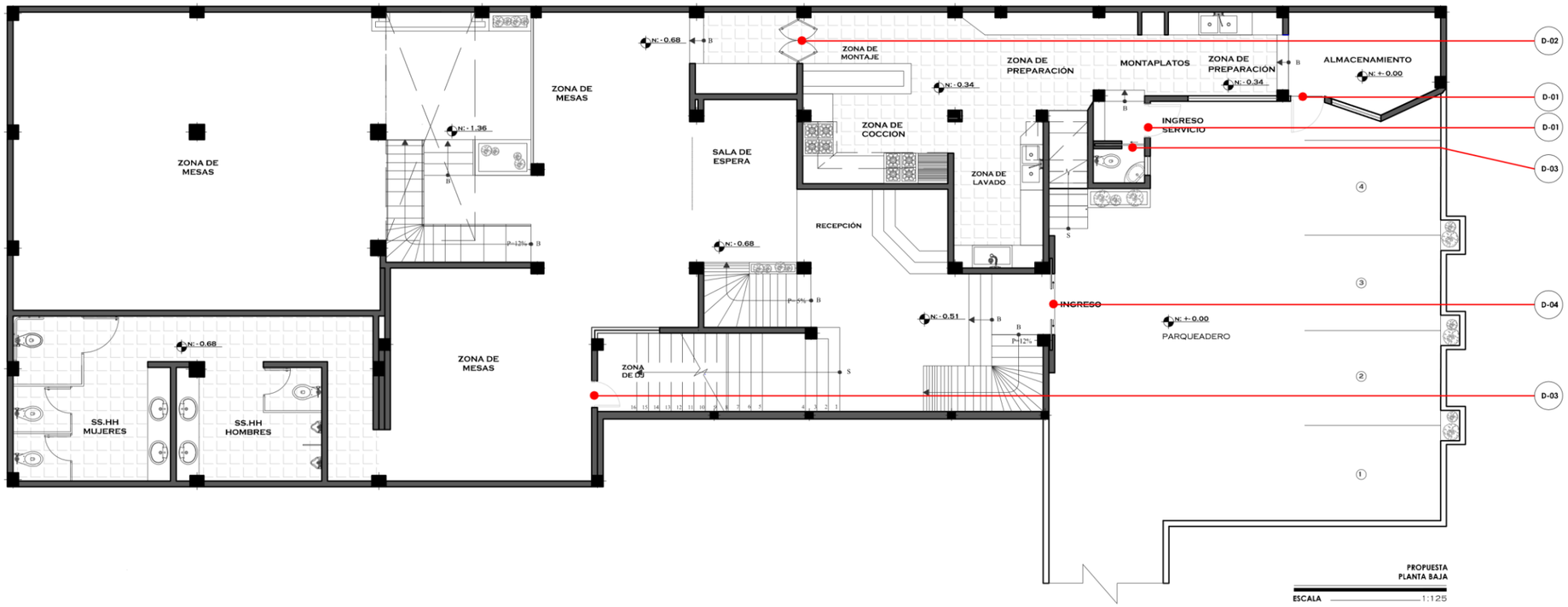
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

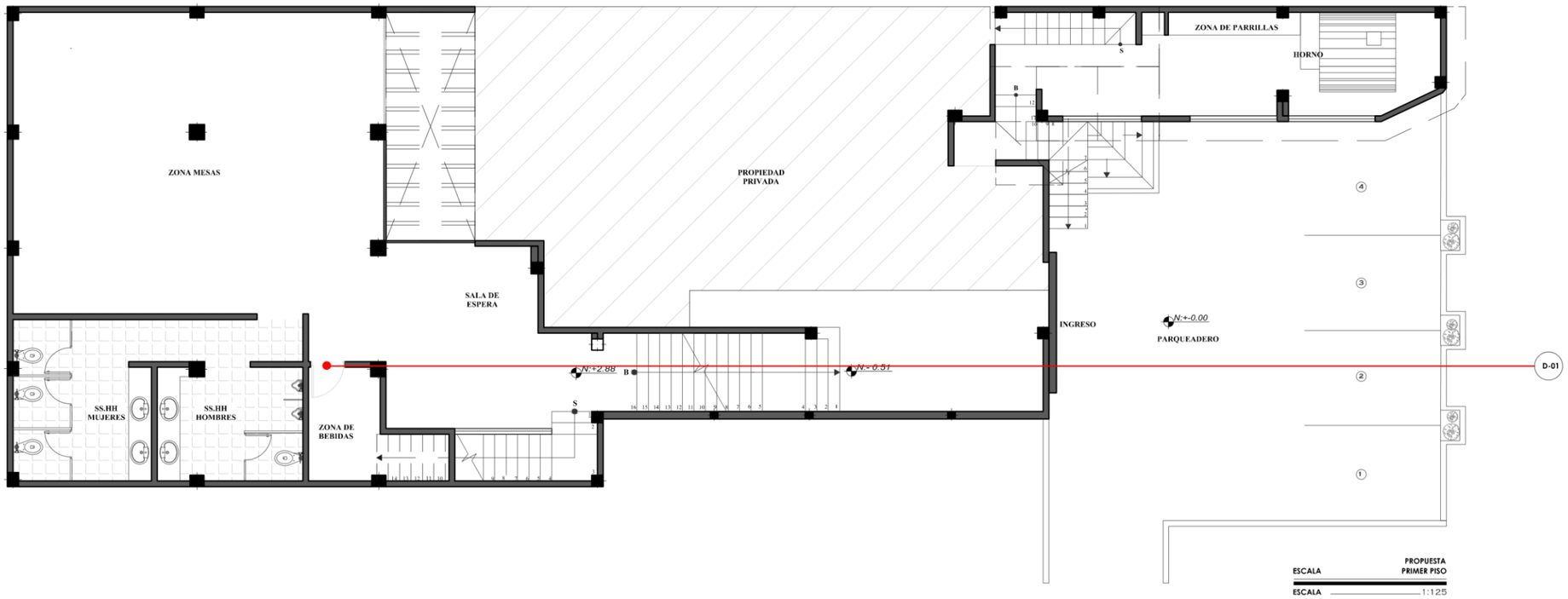
CONTIENE:

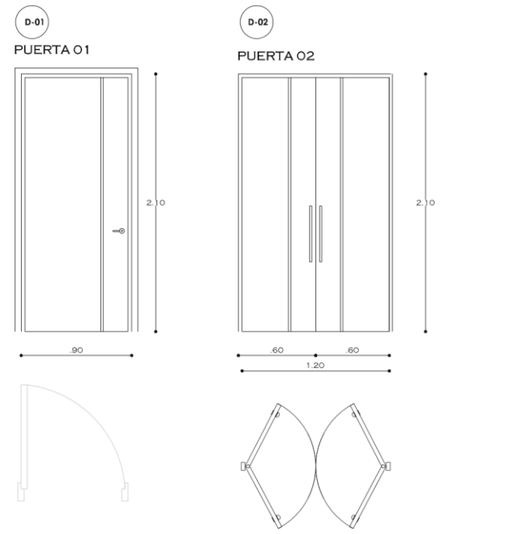
PLANTA AMOBLADA

PRIMER PISO

AUTORA:	TUTOR:	
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI	
FECHA: SEPTIEMBRE, 2016	**ESCALA:** INDICADAS	**LÁMINA:** 07







UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

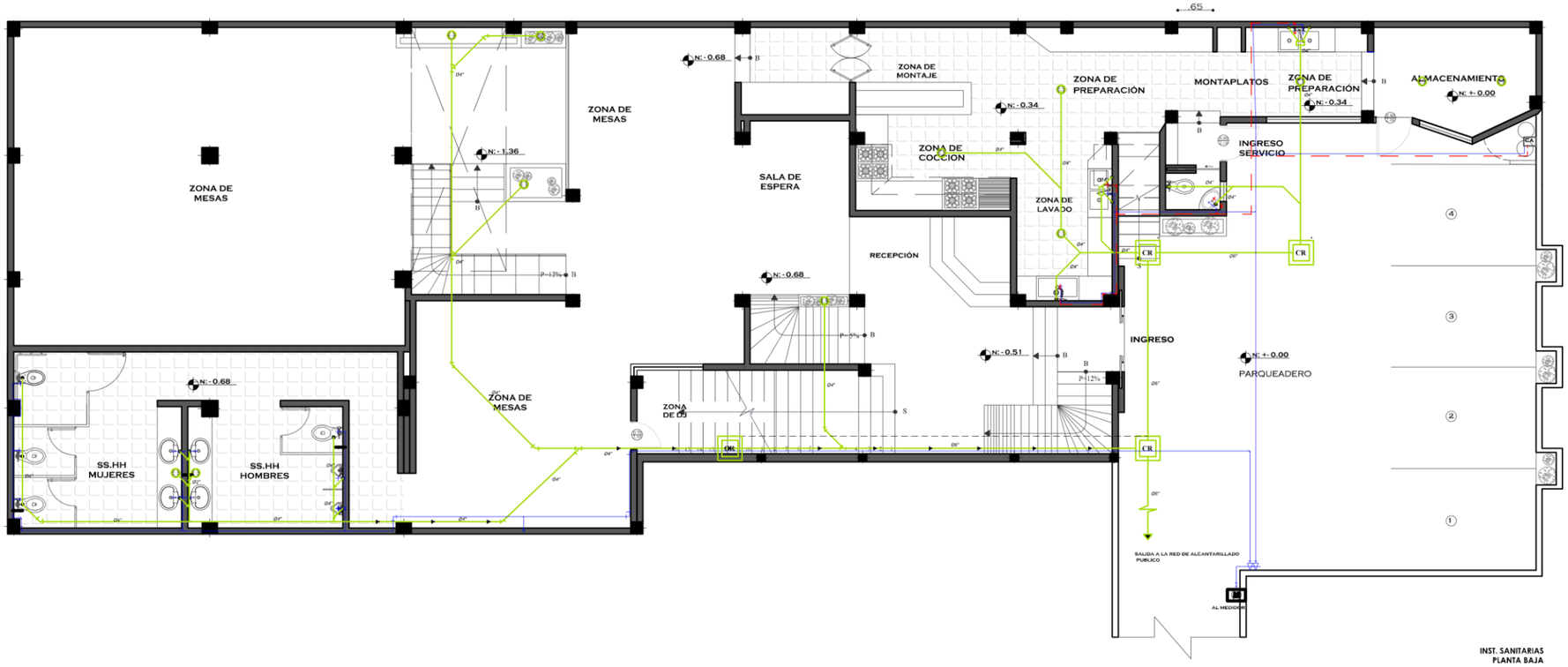
TEMA:

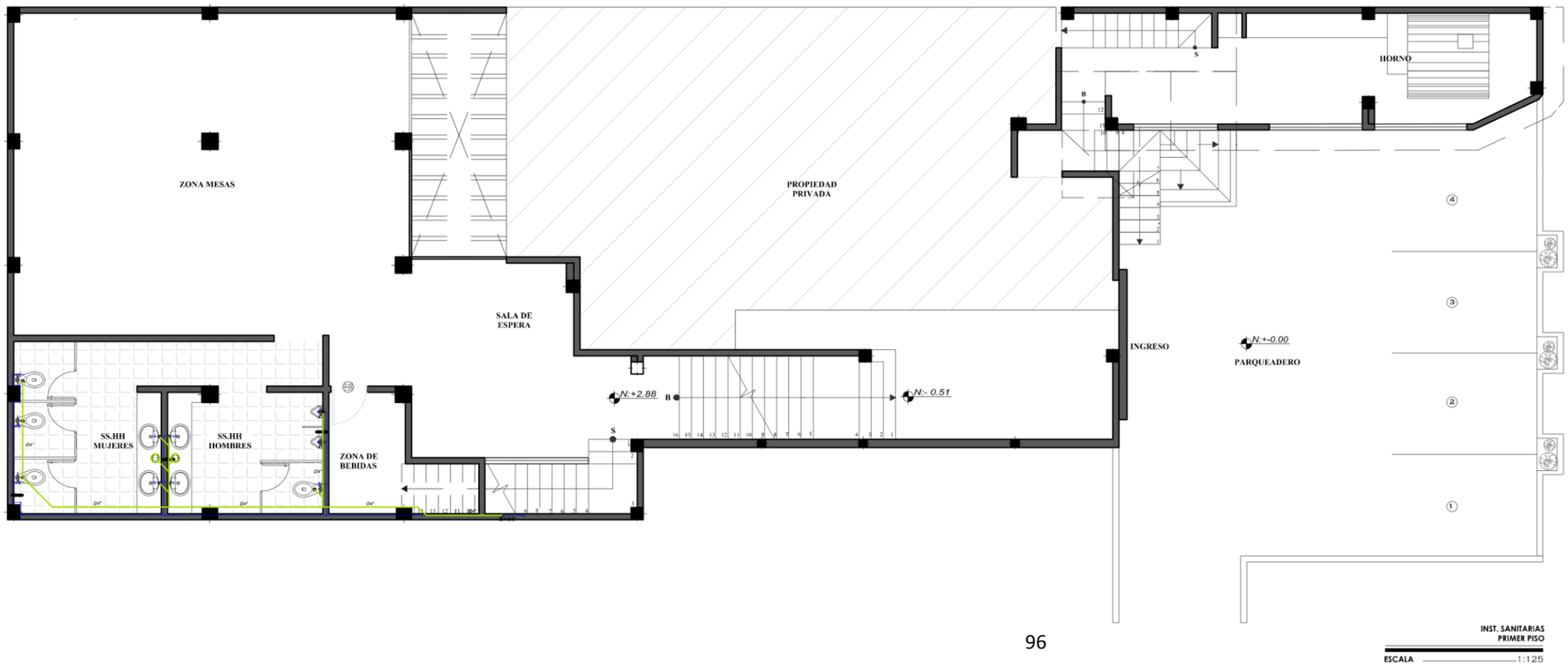
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

DETALLE DE PUERTAS

AUTORA:	TUTOR:	
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI	
FECHA: SEPTIEMBRE, 2016	**ESCALA:** INDICADAS	**LÁMINA:** 08





SIMBOLOGÍA

MEDISOR	M
TUBERIA DE AGUA POTABLE HIDRO Ø 1/2"	
TUBERIA DE AGUA POTABLE HIDRO CALIENTE Ø 1/2"	
BAJANTE DE AGUAS SERVIDAS PVC = 4"	
LLAVE DE PASO	
SUMIDERO DE PISO	
SALIDA DE AGUA	
CALEFON	CA
TUBO DE AGUAS SERVIDAS PVC = 2"	
TUBO DE AGUAS SERVIDAS PVC = 4"	
CAJA DE REVISION	CR

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

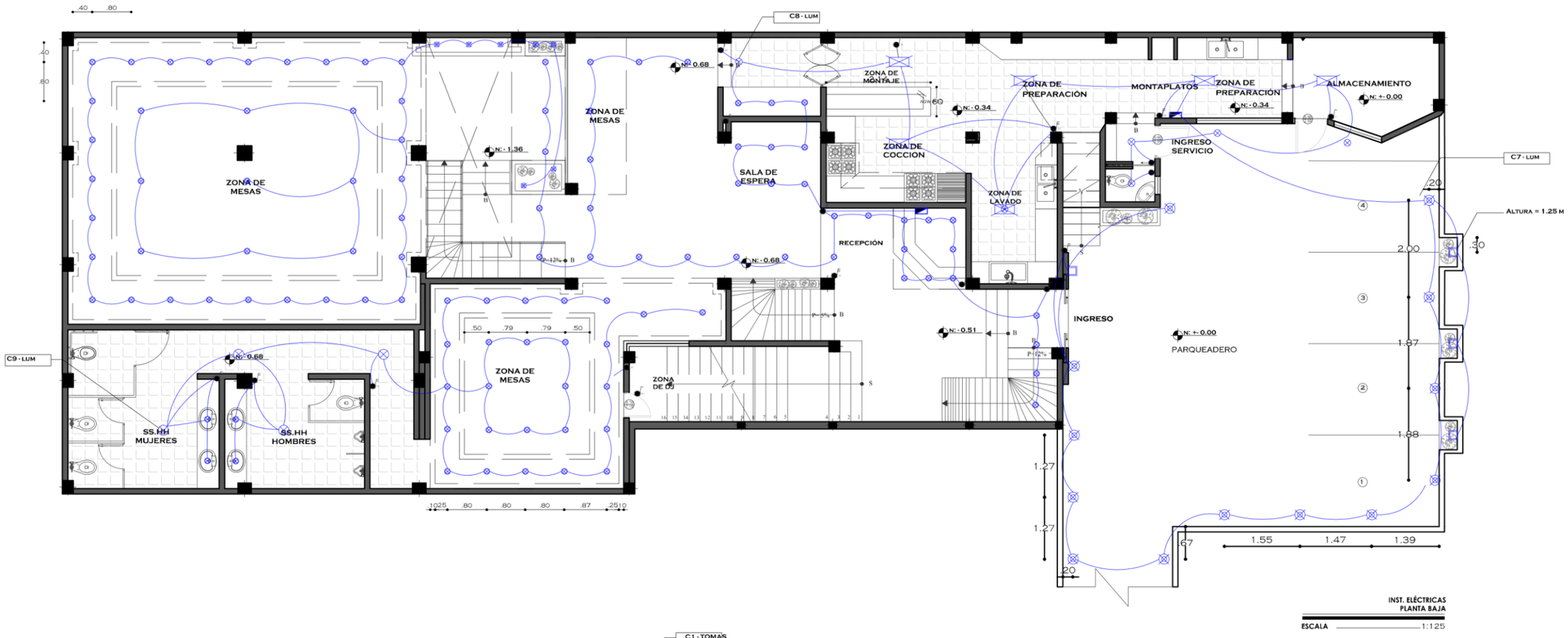
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

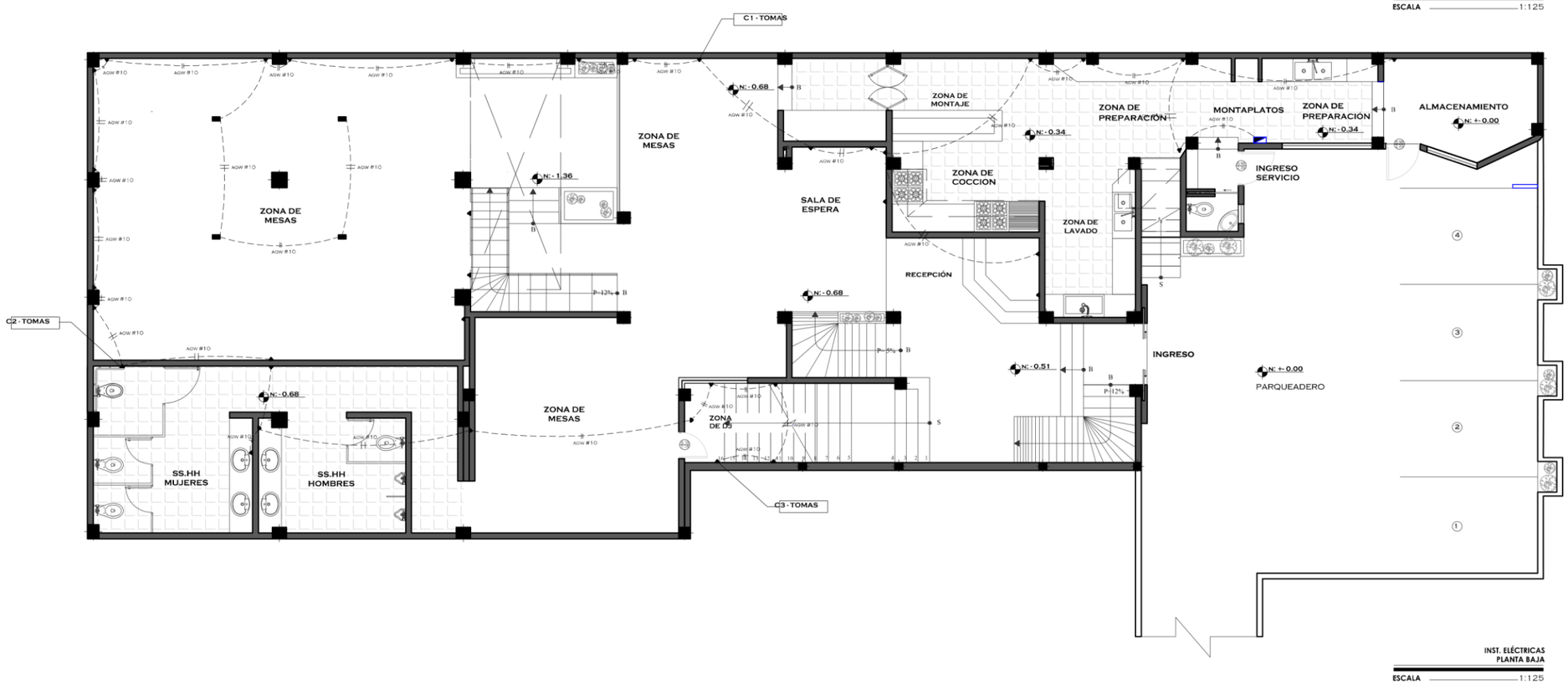
CONTIENE:

INSTALACIONES SANITARIAS

AUTORA:	TUTOR:
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI

FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	09





SIMBOLOGÍA

DICROICO	⊗	L - 01
LUMINARIA DE PISO	⊗	L - 02
LUMINARIA DE PARED	□	L - 03
LUMINARIA DE TECHO	⊗	L - 04
LUMINARIA EMPOTRABLE	⊠	L - 05
CAJA DE BREAKERS	◥	L - 06
MEDIDOR	M	
TOMACORRIENTE	⏠	
INTERRUPTOR SIMPLE	S	
INTERRUPTOR DOBLE	S²	
INTERRUPTOR TRIPLE	S³	
INTERRUPTOR ESPECIAL	Sˢ	

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

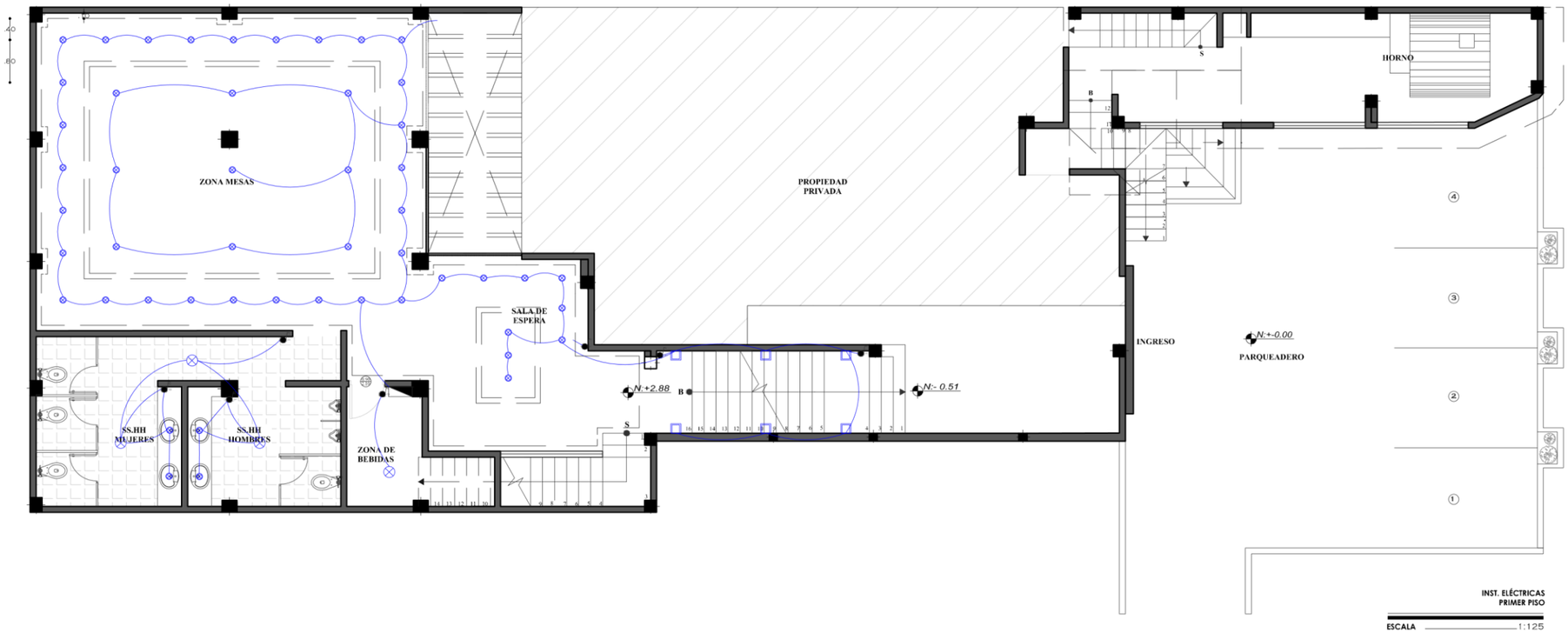
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

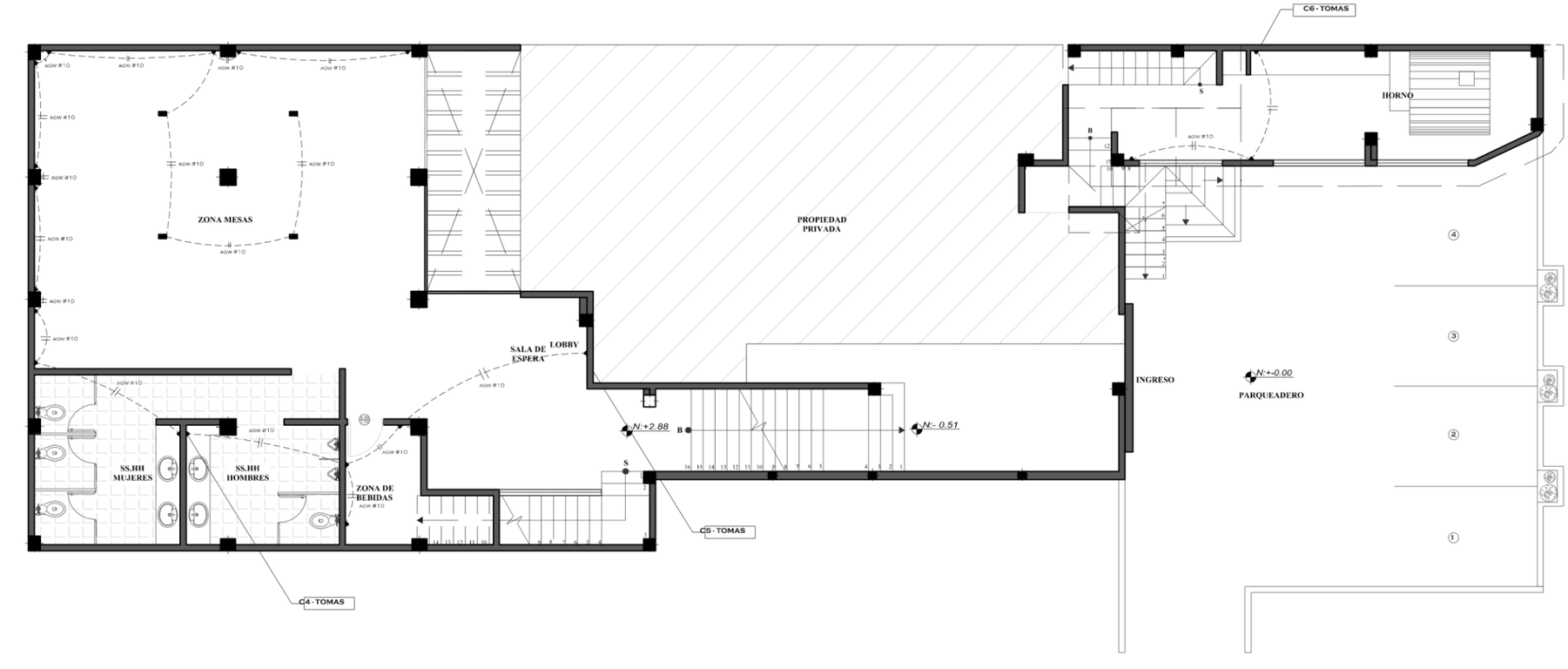
CONTIENE:

INSTALACIONES ELÉCTRICAS

AUTORA:	TUTOR:
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI

FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	10





CUADRO DE LUMINARIAS

L - 01	
Tipo de producto	Dicróico LED COB
Potencia:	5w
Flujo lumiinoso:	450 lm
T de color:	6000 - 6500 k
Tipo de instalación:	Empotrado
Material:	Disipador en aluminio con aro decorativo.
L - 02	
Tipo de producto	Lampara de exteriores
Potencia:	3 w
Flujo lumiinoso:	270 lm
T de color:	luz blanca calida 2700 k
Tipo de instalación:	Empotrable
Material:	Acero inoxidable y sintético
L - 03	
Tipo de producto	Aplique Led para exteriores
Potencia:	3 w
Flujo lumiinoso:	270 lm
T de color:	Luz blanca cálida e intensa encendido instantáneo 2700k
Tipo de instalación:	Empotrable
Material:	Acabado inox con difusor sintético
L - 04	
Tipo de producto	Luminaria Twirly
Potencia:	20 w
Flujo lumiinoso:	3500 lm
T de color:	luz led blanca 4000 k
Tipo de instalación:	Empotrable
Material:	Acero inoxidable y sintético
L - 05	
Tipo de producto	Lampara coreline
Potencia:	3 w
Flujo lumiinoso:	3700 lm
T de color:	luz blanca fria 3000 k
Tipo de instalación:	Empotrable
Material:	Acero y Policarbonato

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

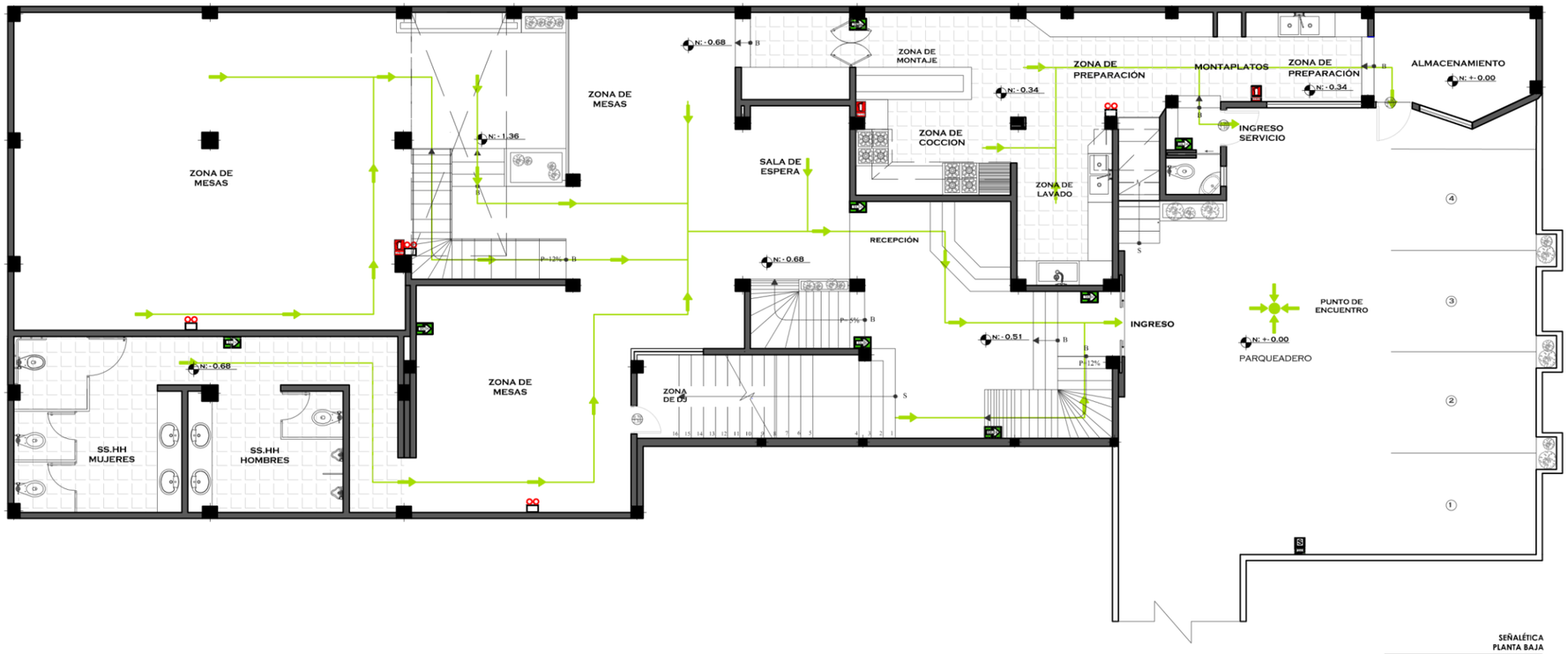
TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

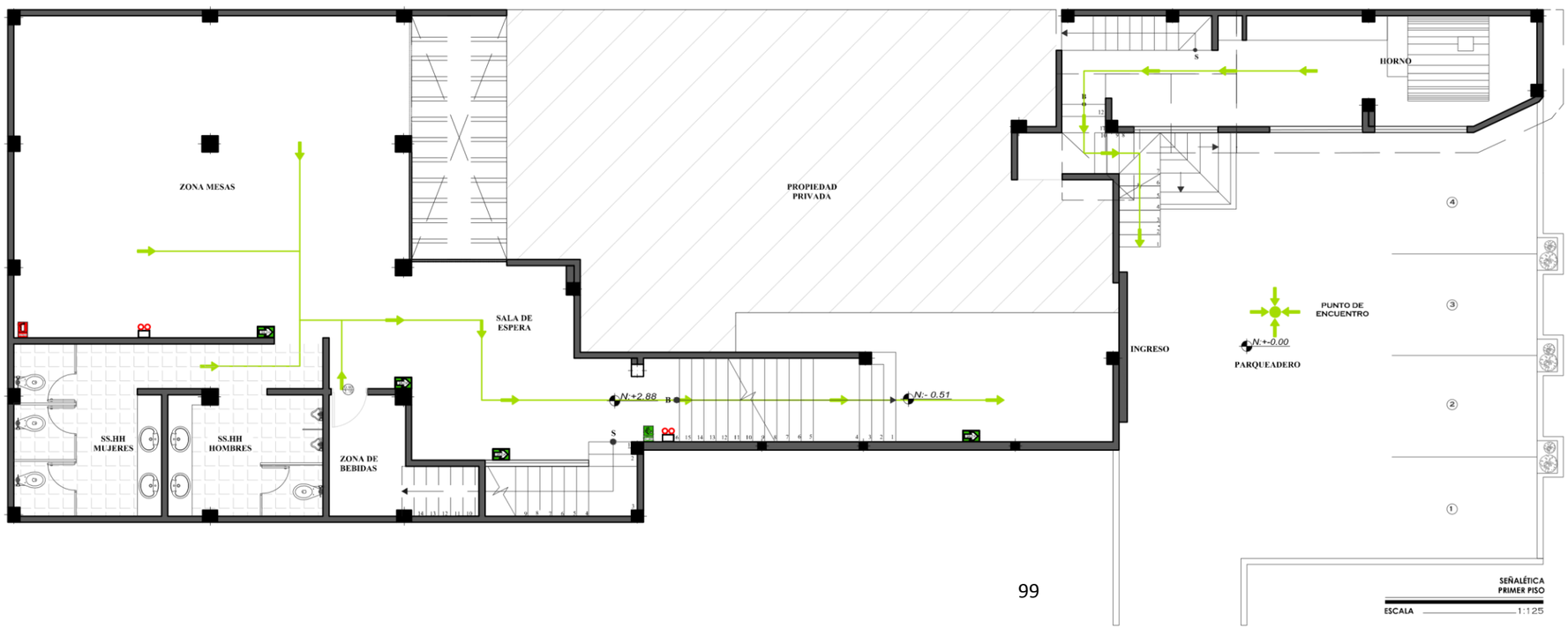
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

AUTORA: MAYRA OCAÑA FREIRE	**TUTOR:** ING. GALO VITERI	
FECHA: SEPTIEMBRE, 2016	**ESCALA:** INDICADAS	**LÁMINA:** 11



SEÑALÉTICA
PLANTA BAJA

ESCALA 1:125



SEÑALÉTICA
PRIMER PISO

ESCALA 1:125

SEÑALÉTICA

	Salida por escalera	1.50
	Luces de emergencia	2.40
	Salida	1.80
	Zona segura	1.50
	Extintor	1.50

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

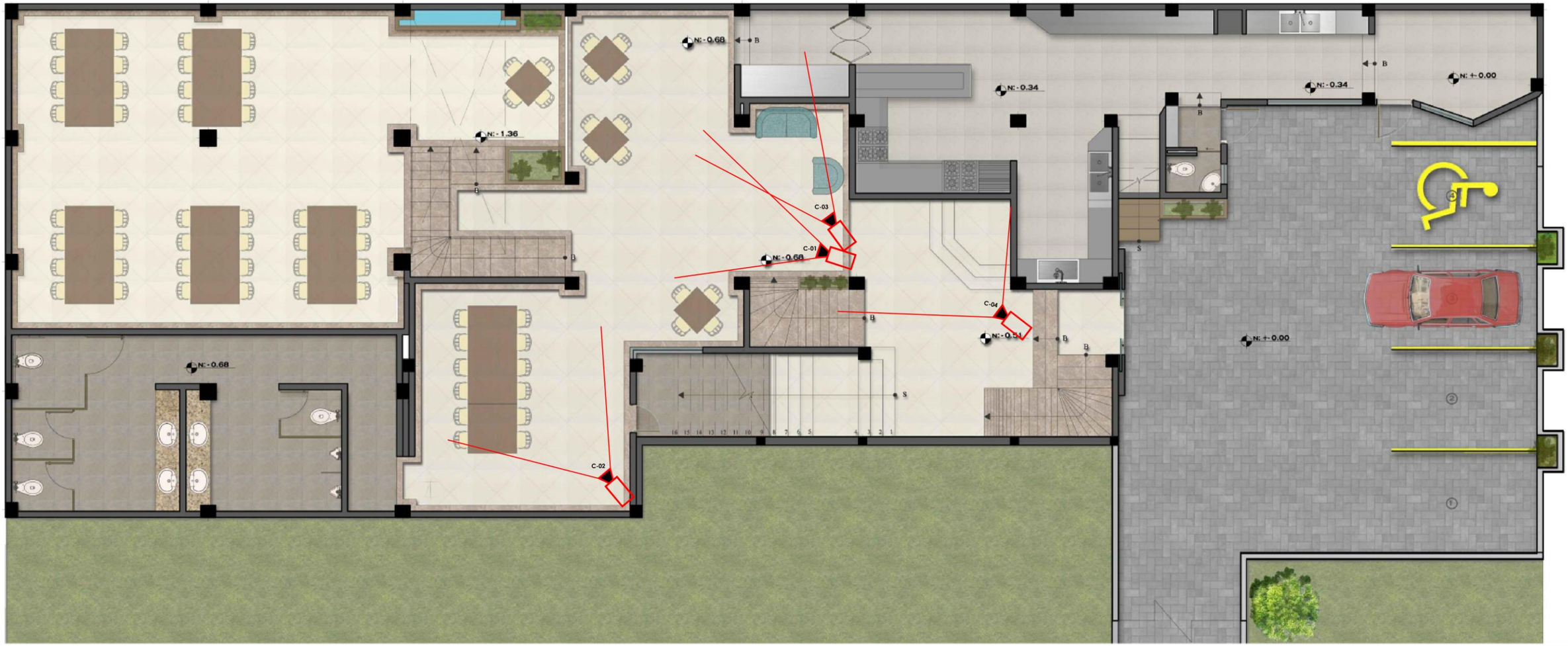
TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

PLANOS DE SEÑALÉTICA Y EMERGENCIAS

AUTORA:	TUTOR:	
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI	
FECHA: SEPTIEMBRE, 2016	**ESCALA:** INDICADAS	**LÁMINA:** 12



PLANTA ILUSTRADA
PLANTA BAJA

ESCALA 1:100

C - 01
RENDER ZONA DE MESAS

C - 02
RENDER ZONA DE MESAS

C - 03
RENDER SALA DE ESPERA

C - 04
RENDER RECEPCIÓN

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

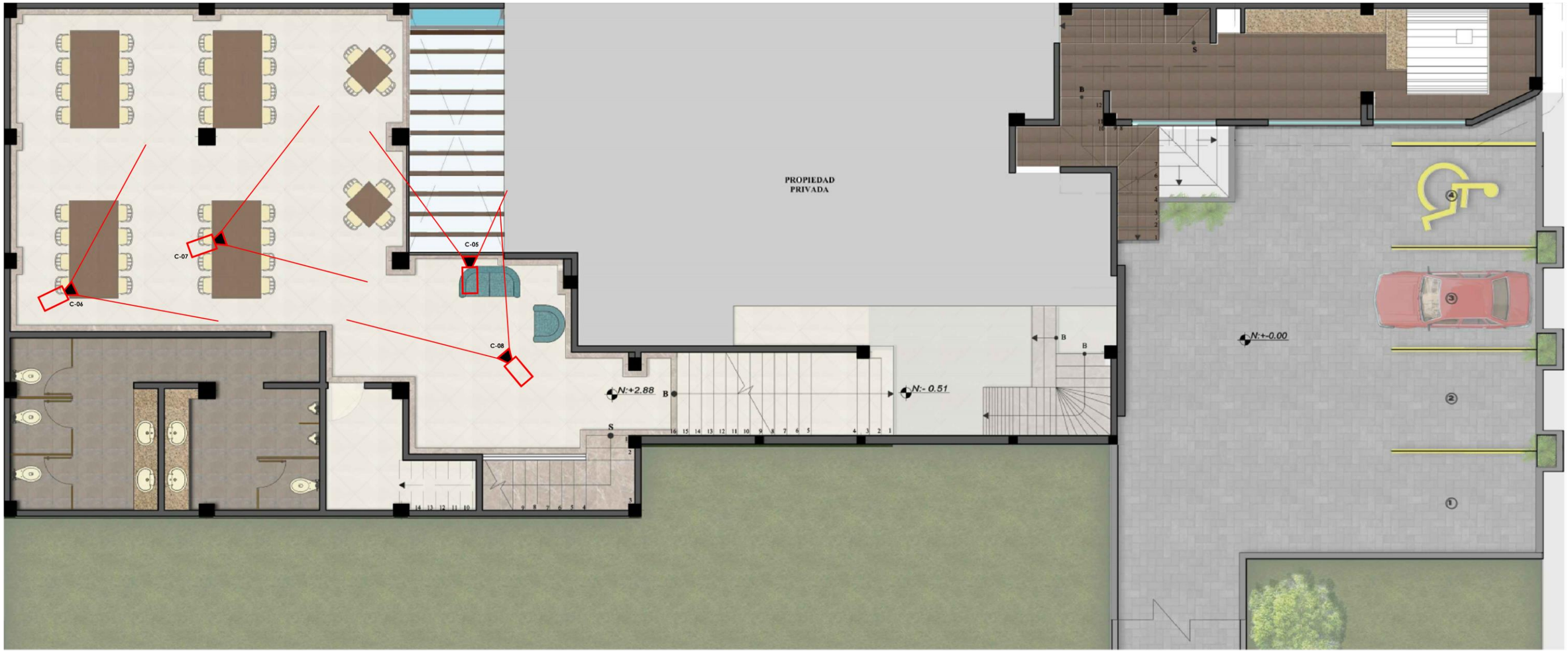
TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

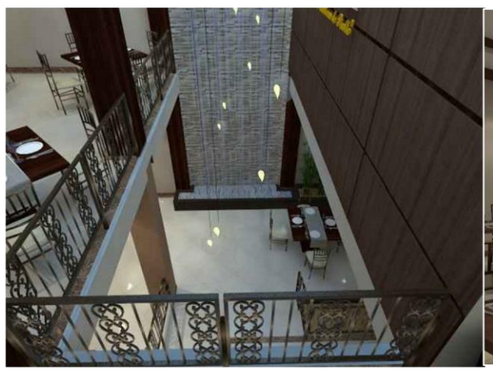
PLANTA ILUSTRADA

AUTORA:	TUTOR:	
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI	
FECHA:	**ESCALA:**	**LÁMINA:**
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	13



PLANTA ILUSTRADA
PRIMER PISO

ESCALA 1:100



C - 05
RENDER POZO DE LUZ

C - 06
RENDER ZONA DE MESAS

C - 07
RENDER ZONA DE MESAS

C - 08
RENDER RECEPCIÓN

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

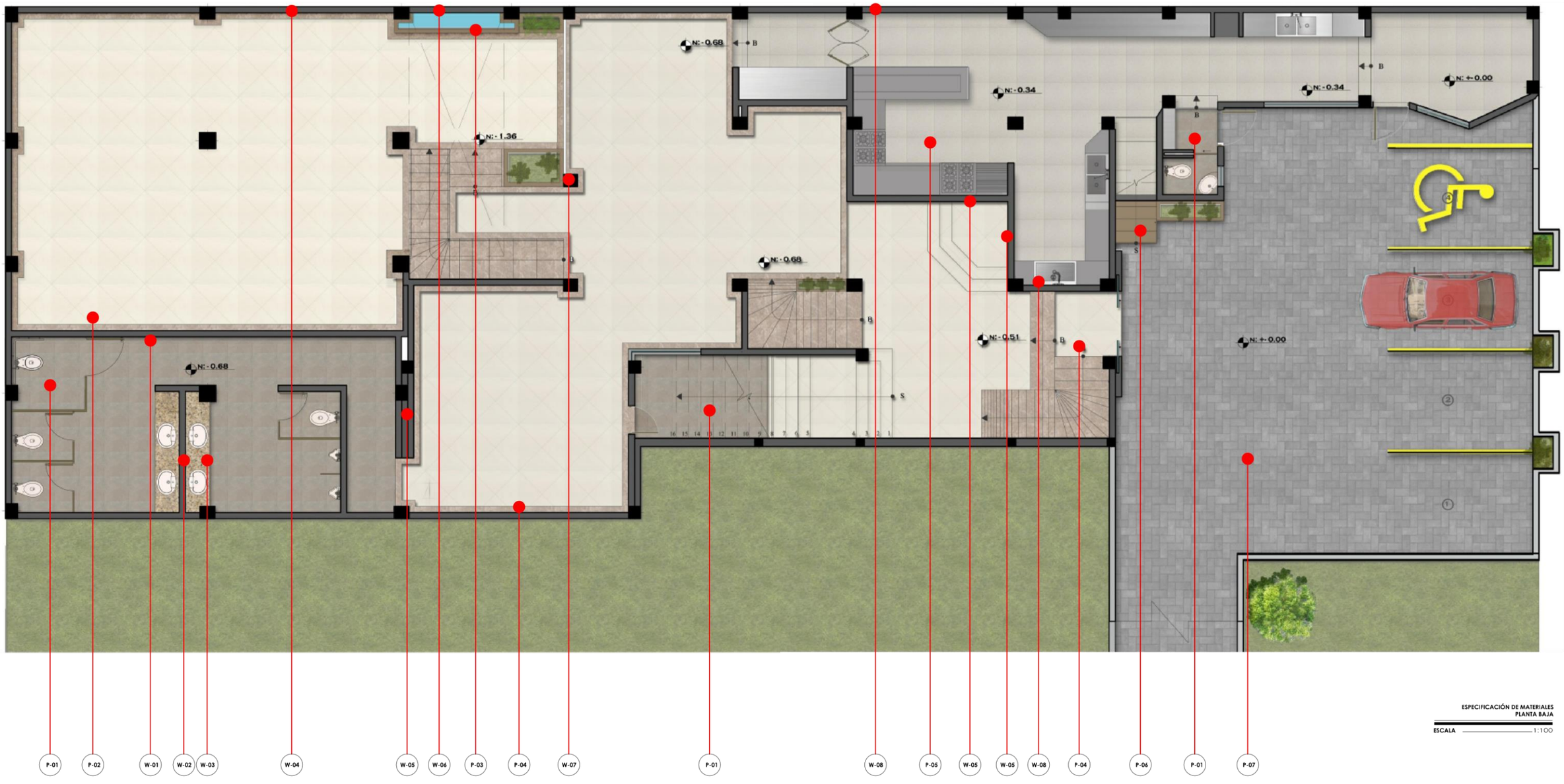
TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

PLANTA ILUSTRADA

AUTORA:	TUTOR:	
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI	
FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	14



ESPECIFICACIÓN DE MATERIALES
PLANTA BAJA

ESCALA 1:100

P- 01

TIPO.- Porcelanato rectf.
NOMBRE.- Factory beige
FORMATO.- 60x60
UNIDAD.- m2

P- 02

TIPO.- Porcelanato rectf.
NOMBRE.- Factory beige
FORMATO.- 60x60
UNIDAD.- m2
LIMPIEZA.- Objeto húmedo

P- 03

TIPO.- Granito brasilero
NOMBRE.- Humo
FORMATO.- S/F
UNIDAD.- ml

P- 04

TIPO.- Porcelanato rectf.
NOMBRE.- Faber beige
FORMATO.- 60x60
UNIDAD.- m2
LIMPIEZA.- Objeto húmedo

P- 05

TIPO.- Porcelanato rectf.
NOMBRE.- constellazione
FORMATO.- 50x50
UNIDAD.- m2
LIMPIEZA.- Objeto húmedo

P- 06

TIPO.- Porcelanato trafico alto
NOMBRE.- Astorga chocolate
FORMATO.- 50x50
UNIDAD.- m2

P- 07

TIPO.- Adoquín
NOMBRE.- Adoquín gris
FORMATO.- varios
UNIDAD.- m2

W- 01

TIPO.- Porcelanato trafico alto
NOMBRE.- Urban arena
FORMATO.- 28x56
UNIDAD.- m2

W- 03

TIPO.- Granito
NOMBRE.- Granito arena
FORMATO.- S/F
UNIDAD.- ml

W- 04

TIPO.- Pintura latex mate
NOMBRE.-Ebony 00014

W - 05

TIPO.- Piedra decorativa
NOMBRE.- Teca beige
FORMATO.- varios
UNIDAD.- m2

W- 06

TIPO.- Cerámica rectificada
NOMBRE.- wood beige
FORMATO.- 30x60
UNIDAD.- m2

W- 07

TIPO.- Pintura latex mate
NOMBRE.- ancara 005

W- 08

TIPO.- Cerámica rectificada
NOMBRE.-Mare blanco
FORMATO.- 40x60
UNIDAD.- m2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

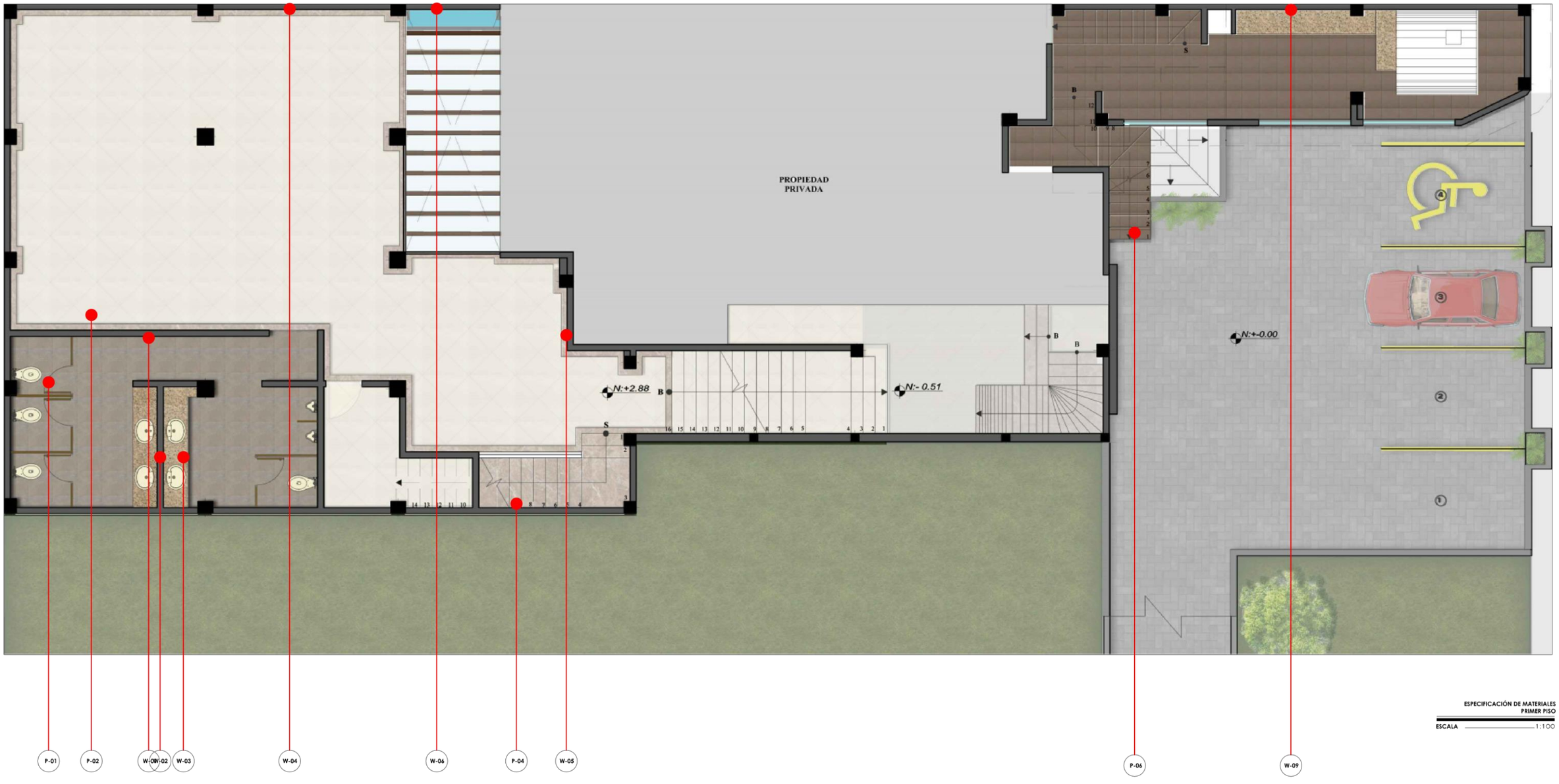
"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

ESPECIFICACIÓN DE MATERIALES

AUTORA: MAYRA OCAÑA FREIRE
TUTOR: ING. GALO VITERI

FECHA: SEPTIEMBRE, 2016
ESCALA: INDICADAS
LÁMINA: 15



ESPECIFICACIÓN DE MATERIALES
PRIMER PISO

ESCALA 1:100

P- 01

TIPO.- Porcelanato rectf.
NOMBRE.- Factory beige
FORMATO.- 60x60
UNIDAD.- m2

P- 02

TIPO.- Porcelanato rectf.
NOMBRE.- Factory beige
FORMATO.- 60x60
UNIDAD.- m2
LIMPIEZA.- Objeto húmedo

P- 03

TIPO.- Granito brasilero
NOMBRE.- Humo
FORMATO.- S/F
UNIDAD.- ml

P- 04

TIPO.- Porcelanato rectf.
NOMBRE.- Faber beige
FORMATO.- 60x60
UNIDAD.- m2
LIMPIEZA.- Objeto húmedo

P- 05

TIPO.- Porcelanato rectf.
NOMBRE.- constellazione
FORMATO.- 50x50
UNIDAD.- m2
LIMPIEZA.- Objeto húmedo

P- 06

TIPO.- Porcelanato trafico alto
NOMBRE.- Astorga chocolate
FORMATO.- 50x50
UNIDAD.- m2

P- 07

TIPO.- Adoquín
NOMBRE.- Adoquín gris
FORMATO.- varios
UNIDAD.- m2

W- 01

TIPO.- Porcelanato trafico alto
NOMBRE.- Urban arena
FORMATO.- 28x56
UNIDAD.- m2

W- 03

TIPO.- Granito
NOMBRE.- Granito arena
FORMATO.- S/F
UNIDAD.- ml

W- 04

TIPO.- Pintura latex mate
NOMBRE.-Ebony 00014

W - 05

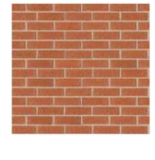
TIPO.- Piedra decorativa
NOMBRE.- Teca beige
FORMATO.- varios
UNIDAD.- m2

W- 06

TIPO.- Cerámica rectificada
NOMBRE.- wood beige
FORMATO.- 30x60
UNIDAD.- m2

W- 07

TIPO.- Pintura latex mate
NOMBRE.- ancara 005



W- 09

TIPO.- Ladrillo
NOMBRE.-Ladrillo rectificado
FORMATO.- 15x30
UNIDAD.- m2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

ESPECIFICACIÓN DE MATERIALES

AUTORA: MAYRA OCAÑA FREIRE

TUTOR: ING. GALO VITERI

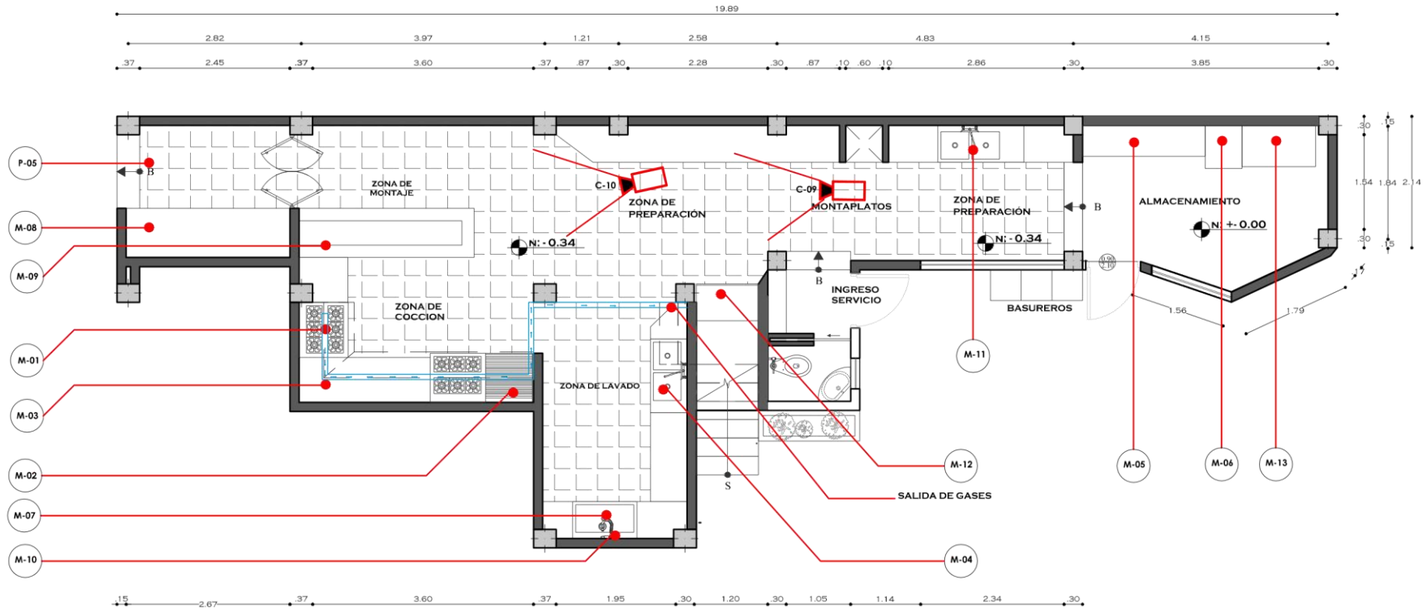
FECHA: SEPTIEMBRE, 2016

ESCALA: INDICADAS

LÁMINA: 16

CUADRO DE MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

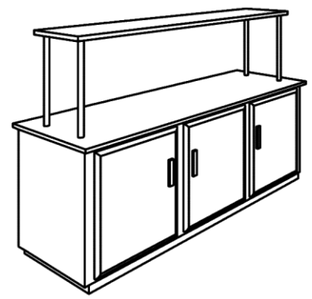
CÓDIGO	FICHA TÉCNICA		M2	IMAGEN	CÓDIGO	FICHA TÉCNICA		IMAGEN
P-05	Tipo de producto	Porcelanato antideslizante			M-07	Tipo de producto	Lavabo industrial para ollas	
	Estilo	Contemporaneo				Detalle	Mesa de recibo de utencillos Griferia manual flexible Repisa inferior para almacenamiento	
	Piso / Pared	Piso, Pared				Materiales	Acero inoxidable	
	Colección	Litio				Dimensiones	Pozo:95cm x 55 cm x 39 cm Mesa de trabajo: 236 cm x 60 cm	
	Tono	Brillnte						
	Código	60ER0186E						
	Formato	60X60						
M-01	Tipo de producto	Estufa industrial			M-08	Tipo de producto	Mesas de trabajo	
	Detalle	Estufa con horno, a gas de 6 quemadores, construida frente, costados y respaldo en a. inox , parrillas y quemadores en fierro vaciado.				Detalle	Mesa de trabajo fija Estanteria mural superior, fija a la pared Alacena inferior para con puertas corredisas	
	Especificaciones técnicas	30,000 btu por parrilla. A gas LP o butano. 2 posiciones en Horno				Especificaciones técnicas	Cantos soldados y pulidos	
	Materiales	Acero inoxidable				Materiales	Acero inoxidable	
	Dimensiones	Frente 0.90 m - Fondo 0.80 - Alto 0.90 m.				Dimensiones	Frente 2.30 - Fondo 0.60 - Alto 0.90 m.	
M-02	Tipo de producto	Plancha a gas			M-09	Tipo de producto	Mesa de montaje	
	Especificaciones técnicas	5 quemadores tipo flauta acero inoxidable. Peso: 104 kg. BTU: 69,175B.T.U/h Consumo: .940m3/h				Especificaciones técnicas	Mesa de montaje fija Estanteria superior para vajilla Alacena inferior para con puertas corredisas	
	Materiales	Acero inoxidable				Materiales	Acero inoxidable	
	Dimensiones	Área útil: 0.88 m frente, 0.57 fondo. Exteriores Frente: .88 m X Fondo: .81 m X Altura: .31 m				Dimensiones	Frente 2.85 - Fondo 0.80 - Alto 1,50 m.	
M-03	Tipo de producto	Campana de extracción			M-10	Tipo de producto	Griferia manual flexible	
	Detalle	Campana de pared con desfogue haia el exterior mediante ducto de acero inoxidable galvanizado				Detalle	Sistema de salida continua de agua y valvula de retención Diseño ergonomico	
	Materiales	Acero T 304 inoxidable galvanizado				Materiales	Acero inoxidable	
M-04	Tipo de producto	Lavabo industrial dos pozos			M-11	Tipo de producto	Trampa o inspector de grasa	
	Detalle	Lavabo industrial dos pozos, empotrado a mesa de trabajo de acero inoxidable				Detalle	Diseñado especialmente para atrapar las grasas y otros residuos orgánicos antes de pasar a los drenajes principales Peso: 30 kg Almacenaje: 9 kg Flujo: 38 litros x minuto	
	Materiales	Acero inoxidable				Materiales	Acero inoxidable	
	Dimensiones	120 cm x 50 cm x 30 cm				Dimensiones	Frente: 0.39 m Fondo: 0.53 m	
M-05	Tipo de producto	Estanteria de pie			M-12	Tipo de producto	Horno microondas industrial	
	Detalle	Estanteria regulable con tornillos de acero inoxidable				Detalle	Capacidad de 1.2 pies cu. interior 5 niveles de potencia 1.000 watts 120 volts	
	Materiales	Acero inoxidable AISI 304 18/10				Materiales	Acero inoxidable	
	Dimensiones	180cm x 50 cm x 200 cm				Dimensiones	51,5cm x30 cm x 40 cm	
M-06	Tipo de producto	Refrigerador mostrador - vertical			M-13	Tipo de producto	Congelador horizontal	
	Detalle	Puerta con doble capa de vidrio y marco de aluminio 5 estantes móviles LED control independiente) Acero pre-pintado en el interior				Detalle	Luz interior, con cerradura Aluminio en el Interior Espesor del aislamiento: 65 mm Condensador estático	
	Materiales	Acero inoxidable				Materiales	Acero pre-pintado	
	Dimensiones	182cm x 60 cm x 70 cm				Dimensiones	120cm x 67 cm x 85 cm	



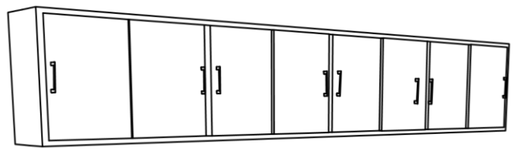
ESPECIFICACIÓN DE EQUIPAMIENTO Y MATERIALES

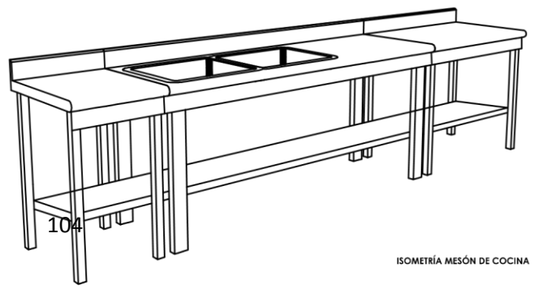
ESCALA 1:100

MAPA DE UBICACIÓN



ISOMETRÍA - PLATERO





ISOMETRÍA MESÓN DE COCINA

C - 09
RENDER COCINA

C - 10
RENDER COCINA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

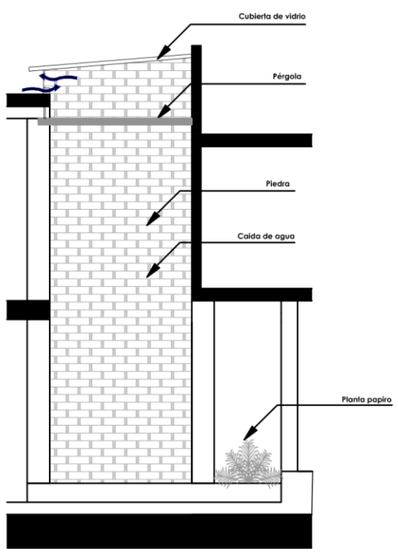
CONTIENE:

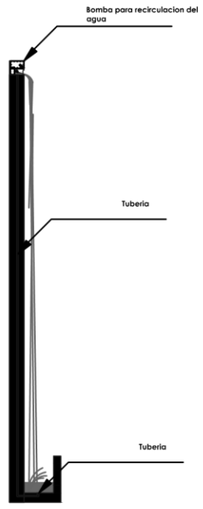
MATERIALES, MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO PARA LA COCINA.

AUTORA:	TUTOR:
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI

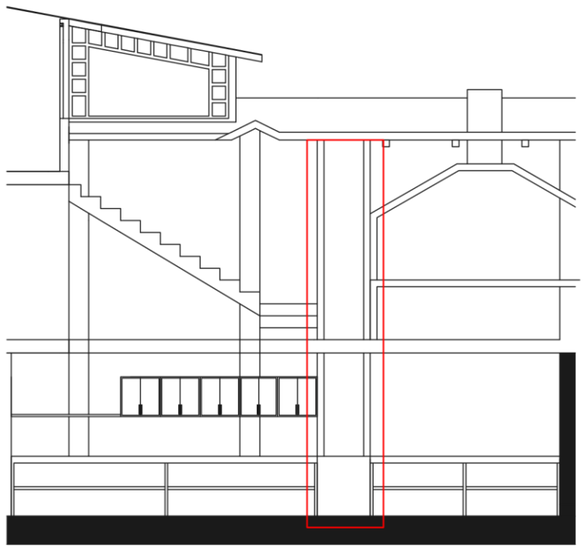
FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	17

CORTE TRANSVERSAL A"

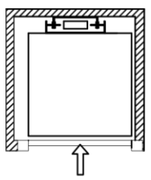


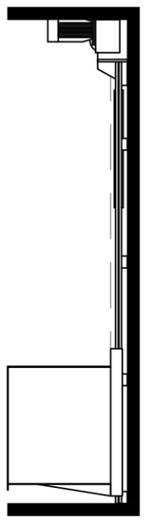


DETALLE CONSTRUCTIVO
CAIDA DE AGUA

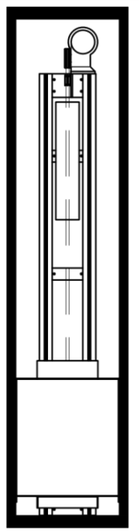


105





CORTE TRANSVERSAL B"



DETALLE CONSTRUCTIVO
MONTAPLATOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS

TEMA:

"ESTUDIO DE REDISEÑO DE LOS ESPACIOS INTERIORES DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ" Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y EVENTOS, EN LA PARROQUIA DE PINLLO"

CONTIENE:

CORTES
DETALLES CONSTRUCTIVOS

AUTORA:	TUTOR:
MAYRA OCAÑA FREIRE	ING. GALO VITERI

FECHA:	ESCALA:	LÁMINA:
SEPTIEMBRE, 2016	INDICADAS	18

CAPÍTULO V

5. Resultados, conclusiones y recomendaciones

5.1. Resultados

- Tras un estudio e investigación realizada del estado actual del restaurante, se hace evidente varios factores que deben ser solucionados como: iluminación, adecuación de servicios sanitarios, mejoramiento del mobiliario, replanteo de los espacios, estudio cromático y de materiales, esto de acuerdo a 262 personas encuestadas.

- De acuerdo a la opinión de sus clientes, el restaurante no ha trascendido debido al estado de sus instalaciones y al escaso mantenimiento brindado a los espacios, por lo que se debería tomar en cuenta mejoras de diseño interior que permitan destacar los servicios que el restaurante oferta.

- Según fuentes directas como son los empleados del restaurante se evidencia la inconformidad al momento de desempeñar sus labores, por lo que se deberá tomar en cuenta el replanteo de las instalaciones del área de cocina y las zonas que la conforman, para así satisfacer las necesidades requeridas por sus usuarios directos.

5.2. Conclusiones

- Tras concluir con la presente investigación enfocada en el estudio de rediseño de los espacios interiores de Eventos y restaurante Abaká, se puede declarar que se encontraron espacios disfuncionales, reducidos y sin función, por lo que

no satisfacen las necesidades dispuestas según las actividades que allí se desarrollan.

- El inadecuado y deteriorado mantenimiento dado a los espacios de Eventos y restaurante Abaká, no solo se concluye como estéticamente desagradable sino que provoca un impacto visual incorrecto lo cual podría provocar a largo plazo que se genere la pérdida de clientela y el fortalecimiento de la competencia directa.

- Se puede concluir que la actual distribución espacial no ha sido analizada pensando en las actividades que allí se desempeñan y las necesidades que esto conlleva por lo que se evidencia problemas en el desarrollo de las mismas, las cuales ocasionan fatiga o incomodidad en las personas que semanalmente acuden al restaurante, siendo indispensable propiciar una adecuada accesibilidad y funcionalidad de los espacios, mediante una redistribución que permita solucionar los problemas actualmente detectados.

- La errónea distribución y circulación limitada de los espacios destinados al uso de los trabajadores del restaurante ocasionan problemas en el desarrollo de sus actividades por lo que se evidencia fatiga e incomodidad en el personal, para esto se plantea una redistribución con la circulación necesaria que facilite el desenvolvimiento y desempeño de los usuarios.

5.3 Recomendaciones

- Tras el análisis del estado actual del restaurante "Eventos y Restaurante Abaká" se puede recomendar a sus propietarios tomar en cuenta la ejecución del proyecto, para obtener espacios funcionales y estéticamente agradables para que el desempeño de los usuarios sea el correcto.

- Se sugiere la utilización de vegetación natural para que a más de tomar en cuenta el confort y ergonomía en el uso de materiales decorativos, acabados y mobiliario sea un aporte ornamental al diseño interior.

- Se recomienda tomar en cuenta la accesibilidad para personas con capacidades espaciales, adultos mayores y niños, mediante rampas con señalética y accesorios de soporte.

- Considerar las condiciones lumínicas del restaurante, para así lograr espacios confortables que mejoren el nivel de servicio gastronómico y de eventos brindando áreas interiores sin problemas en su climatización interior.

CAPÍTULO VI

6. Manufactura

6.1 Condiciones económicas y sociales

Las condiciones económicas y sociales son necesarias para la planeación del estudio de rediseño interior de “Eventos y Restaurante Abaká” y el fortalecimiento de los servicios de alimentación y eventos, en la parroquia de Pinllo, es por esto que el proyecto de investigación tiene factibilidad económica y social mediante el apoyo de los propietarios del restaurante, quienes son conscientes de las problemáticas que se efectúan dentro de los espacios analizados.

6.1.1 Presupuesto

Tabla 19
Presupuesto

PRESUPUESTO					
No.	**Descripción**	**Unidad**	**Cantidad**	**Precio unitario**	**Precio Total**
1	**Trabajos preliminares**				
1.1	Limpieza manuel y dasalojo de escombros	m2	105,2	1,1	115,72
1.2	Replanteo y nivelación	m2	321,32	1,9	610,508
1.3	Relleno manual compactado con material del sitio	m3	86,3	8,05	694,715
1.4	Desmonte de estructura de madera	m1	9	5,5	49,5
2	**Mamposteria**				
2.1	Mampostería de bloque de 15cm	m2	85,9	18,67	1603,753
2.2	Divisiones modulares de aluminio y melaninas de 12mm sanitarios	m2	28,6	73,6	2104,96
3	**Enlucidos**				

3.1	Enlucido horizontal incluye impermeabilizante	m2	315,25	7,54	2376,985
3.2	Enlucido Vertical	m2	315,25	6,61	2083,8025
3.3	Estucado de pared	m2	315,25	3,34	1052,935
3.4	Estucos/ Gysump Cielo Raso/ estructura metálica	m2	470,6	16,78	7896,668
4	**Pisos**				
4.1	Adoquín español, trafico alto	m2	144,82	22	3186,04
4.2	Cerámica de piso alto tráfico y antideslizante 60x60 chocolate graiman	m2	28	50	1400
4.3	Cerámica de piso alto tráfico y antideslizante 60x60 beige graiman	m2	195	41	7995
4.4	Cerámica de piso alto tráfico y antideslizante 50x50 SSHH astorga chocolate graiman	m2	62,3	39,5	2460,85
4.5	Cerámica de piso alto tráfico y antideslizante 50x50 astorga marfil	m2	62,11	4660	289432,6
4.6	Barrederas de cerámica 10cm	ml	75	7,12	534
5	**Recubrimientos**				
5.1	Cerámica para paredes cocina	m2	97,9	29,6	2897,84
5.2	Pintura cielo raso	m2	470,6	4,09	1924,754
5.3	Cerámica de piedra 45*45	m2	25	42,6	1065
5.4	Piedra beige en mosaico	m2	25	60,8	1520
5.5	Cerámica para paredes baños	m2	180	48,6	8748
5.6	PVC madera para fachada	m2	20	65,5	1310
6	**Puertas**				
6.1	Puerta automatizada de vidrio (exterior)	u	1	380	380
6.2	Puerta melamínico tamborrada (incluye cerradura)	u	5	195	975
7	**Ventanas**				
7.1	Ventana fija de aluminio y vidrio 6mm	m2	18,5	38,9	719,65
8	**Instalaciones hidrosanitarias**				
8.1	Retiro de tubería sanitaria	m2	12,6	195	2457
8.2	Caja de revisión de 60 x 60 con tapa cerco metálico	u	4	86,35	345,4
8.3	Desagües PVC 110mm tipo B (incluye accesorios)	u	6	24,87	149,22

8.4	Sumidero de piso de 4" incluye rejilla	u	6	15	90
8.5	Tubería de 110 mm PVC tipo B	m	24	7,63	183,12
8.6	Tubería de 160 de PVC tipo B	m	36	14,5	522
8.7	Tubería de 75 de PVC tipo B	m	50	5,99	299,5
8.8	Sanitario beige		9	210	1890
8.9	Lavabo empotrarle beige		9	80	720
9	**Señalética**				
9.1	Señalética emergencia	u	1	360	360
9.2	Lámpara de emergencia	u	3	42,28	360
9.3	Difusor de sonido	u	42,3	1	360
9.4	Pulsador de alarma	u	44,81	1	360
9.5	Extintor polvo químico ABC, 5 kg (PQS)	u	5	39,8	360
10	**Sistema de voz y datos**				
10.1	Cajetín		1	12,2	12,2
10.2	Salida de datos en pared H=0.40 MT		2	85	170
10.3	Parlantes		6	360	2160
11	**Ornamentación**				
11.1	Planta papiro		7	5,5	38,5
11.2	planta violeta africana		3	1,8	5,4
12	**Equipamiento cocina**				
12.1	Lavabo industrial para ollas	u	1	125	125
12.2	Estufa industrial	u	2	580	1160
12.3	Mesas de trabajo	ml	8	80	640
12.4	Plancha a gas	u	1	480	480
12.5	Mesa de montaje	u	1	350	350
12.6	Campana de extracción	u	1	800	800
12.7	Grifería manual flexible	u	3	160	480
12.8	Lavabo industrial dos pozos	u	2	120	240
12.9	Trampa o inspector de grasa	u	1	52	52
12.10	Estantería de pie	u	1	285	285
12.11	Horno microondas industrial	u	1	300	300
12.12	Refrigerador mostrador - vertical	u	1	1280	1280
12.13	Congelador horizontal	u	1	1190	1190
TOTAL					**361362,62**

6.1.2 Financiamiento

La presente proyecto está financiado por el investigador a cargo, sin embargo se deja a consideración de la empresa privada la ejecución de la obra, para lo cual se pondrá a disposición toda la información y documentos necesarios como: análisis, planos, detalles, cuadro de materiales y presupuesto, de manera que a través del apoyo en el ámbito de diseño interior sea posible la ejecución de la propuesta.

6.1.3 Impacto Social

Considerando la gran afluencia mensual de clientes con la que cuenta "Eventos y Restaurante Abaká" con la presente investigación se propician en primer instante mejoras en los espacios interiores del restaurante mediante el replanteo de las distribuciones se puede evidenciar progresos funcionales y estéticos, provocando un impacto social positivo para los usuarios, ya que podrán acceder a la gastronomía tradicional de la parroquia de Pinllo en instalaciones confortables, y a su vez es un aporte para el sector, atrayendo turistas locales y extranjeros, y a su vez creando fuentes de ingresos económicos.

CAPÍTULO VII

7.1 Bibliografía

Ching, & Bingelli. (2014). *Diseño de Espacios Interiores.* Barcelona: Gustavo Gili, SL.

De la Rosa. (2012). *Introducción a la Teoría de la Arquitectura.* Estado de México: Eduardo Durán Vadivieso.

Ergonomics Research Society. (2001). *Definicion de ergonomia.*

Fernandez, M. (2013). *Diseño de un restaurante étnico de la sierra ecuatoriana en el sector de la Mariscal.* Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito.

Gibbs, J. (2009). *Diseño de interiores, Guía útil para estudiantes y Profesionales.* Barcelona, España: Gustavo Gili, SL.

Herrera, Medina, & Naranjo. (2014). *Metodología de la Investigación.*

Institución Ecuatoriano de Normalización . (2000).

López. (2013). *Fundamentos del diseño, desde la perspectiva de la complejidad.* Monterrey, México.

Maradei, Espeinel, & Peña. (2008). Antropometria.

Martinez, C. (2012). Calidad de los servicios de alimentacion para la sustentabilidad. *Calidad de los servicios de alimentacion para la sustentabilidad,* (pág. 1).

mensa, k. (2012). *Guia Gastronomica de Tungurahua, 2015).*

Narvaez, A. (2012). *Complejo de restaurante y gastronomía escénico del Ecuador.* Tesis de grado, Universidad de las Americas, Quito.

Ocaña, M. (2016). *Fotografias estado actual.* Eventos y Restaurante Abaká, Ambato, Tungurahua.

ONCE, Fundacion. (2011). *Accesibilidad Universal y Diseño para Todos. Arquitectura y Urbanismo* (Primera ed.). Ediciones de Arquitectura.

Panero, J. (1996). *Dimensiones humanas en los espacios interiores* (Séptima ed.).

Pinto, J. (2016). *Planos arquitectonicos del estado actual.* Eventos y Restaurante Abaká, Ambato, Tugurahua, Ecuador.

Piñon, H. (2008). *Funcionalidad en la arquitectura.*

Plazola. (2014). Enciclopedia de Arquitectura. En A. Plazola. Plazola Editores.

7.2 Linkografía

(s.f.). En Ministerio de turismo, *Guía Gastronómica de Tungurahua.* Obtenido de https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag. Recuperado 05/05/2016.

Andrade, C. (12 de Enero de 2016). *Sinmiedosec*. Obtenido de http://sinmiedosec.com/lista-parroquias-urbanas-y-rurales-de-ambato/ Recuperado 05/05/2016.

Andrade, C. (12 de 01 de 2016). *Sinmiedosec*. Obtenido de http://sinmiedosec.com/lista-parroquias-urbanas-y-rurales-de-ambato/ Recuperado 05/05/2016.

Bustos, H. (2013). *Las Estrategias de Servucción y su incidencia en la Fidelidad del Cliente de Casa el Recreo las Gallinas de Pinllo en la ciudad de Ambato.* Tesis de grado, Universidad Tecnica de Ambato, Ambato. Obtenido de http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6084/1/104%20o.e..pdf Recuperado 05/05/2016.

Ching. (2010). Forma, Espacio y Orden. Obtenido de http://www.educacion-holistica.org/notepad/documentos/Ching/Forma,%20Espacio%20y%20Orden%20de%20Ching.pdf . Recuperado 01/08/2016.

Fuentes. (2008). *Arquitectura Bioclimática.* México: Limusa. Obtenido de https://es.scribd.com/doc/102028439/Arquitectura-Bioclimatica-Victor-Armando-Fuentes-Freixanet . Recuperado 05/07/2016.

García, C. (2010). Estilios arquitectonicos aplicados en restaurantes. *Decorblog*. Obtenido de http://www.decorablog.com/estilos/page/19/. Recuperado 18/05/2016.

Guia Gastronomica de Tungurahua. (2015). *Ministerio de Turismo.* (M. Lopez, Ed.) Ecuador. Obtenido de https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag. Recuperado 18/05/2016.

Hernandez, N. (10 de Diciembre de 2012). *Blogger*. Obtenido de http://natalyhdez.blogspot.com/2012/12/que-es-la-gastronomia.html. Recuperado 25/09/2016.

LM Architects. (2013). Diseño, la clave para un restaurante de vanguardia. *Revista Obras*. Obtenido de http://www.obrasweb.mx/arquitectura/2013/05/13/diseno-la-clave-para-un-restaurante-de-vanguardia. Recuperado 25/09/2016.

López, G. (31 de Julio de 2015). *www.blogger.com*. Obtenido de http://sanbartolomepinllo.blogspot.com/2015/07/historia-de-san-bartolome-de-pinllo_31.html. Recuperado 25/09/2016.

Maldonado, M. (2011). *Diseño interior de un restaurante accesible a personas con movilidad reducida: mediante mobiliario, equipamiento y sistemas señaléticos táctiles y sonoros en el centro histórico de quito (casa de los alcaldes).* Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito. Obtenido de file:///C:/Users/Satellite/Downloads/47938_1.pdf. Recuperado 25/05/2016.

Maps, G. (2016). *Google Maps*. Obtenido de https://www.google.es/maps/place/Las+Gallinas+de+Pinllo+-+AbAkÁ/@-1.2345256,-78.6392971,3a,90y,183.53h,86.85t/data=!3m6!1e1!3m4!1s38VW7_1aMfgJiQHzD2KGPQ!2e0!7i13312!8i6656!4m5!3m4!1s0x0:0xc800ed1c4dd4be8c!8m2!3d-1.2346862!4d-78.6391389!6m1!1e1. Recuperado 25/05/2016.

Martinez, C. (2012). Calidad de los servicios de alimentacion para la sustentabilidad. *Calidad de los servicios de alimentacion para la sustentabilidad,* (pág. 1). Puerto Vallarta. Obtenido de file:///C:/Users/Satellite/Downloads/10.pdf.

PNBV. (2013). Buen vivir, plan nacional. *Construir espacios de encuentro común y el fortalecerla identidad nacional, las indentidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.*, 182. Obtenido de https://issuu.com/buen-vivir/docs/6_objetivo_5_fundamento_y_diagnosti. Recuperado 25/09/2016.

Rangel, L. (2015). Guía Fácil, decoración de interiores para atraer comensales. *Revista Aprender Facil*. Obtenido de http://www.emprender-facil.com/es/decoracion-de-interiores-en-restaurantes-disena/. Recuperado 25/09/2016.

Rojas, M. B. (24 de Juli de 2010). *Blogger*. Recuperado el 2016, de http://mjbrarquitectura.blogspot.com/2010/07/restauracion-de-la-iglesia-san.html. Recuperado 25/09/2016.

UNESCO. (1982). *UNESCO*. Recuperado el Abril de 2016, de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura: http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=45692&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html. Recuperado 25/09/2016.

UNESCO. (2006). Gastronomia cultural. México. Obtenido de http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/. Recuperado 25/09/2016.

www.mapsofworld.com. (7 de Junio de 2014). *Mapas del mundo*. Obtenido de http://espanol.mapsofworld.com/continentes/sur-america/ecuador/ecuador-mapa.html. Recuperado 21/06/2016.

http//www.folkvox.com. Recuperado 25/07/2016.

http//www.skyscrapercity.com/reformadepiso.es. Recuperado 25/07/2016.

www.mapsofworld.com. (7 de Junio de 2014). *Mapas del mundo*. Obtenido de http://espanol.mapsofworld.com/continentes/sur-america/ecuador/ecuador-mapa.html

7.3 Entrevistas, encuestas, etc.

UNIVERSIDAD TECCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO, ARQUITECTURA Y ARTES

CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTONICOS

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS USUARIOS DE "EVENTOS Y RESTAURANTE ABAKÁ", DE LA CIUDAD DE AMBATO.

Objetivo: Determinar los espacios arquitectónicos en los que se debe hacer énfasis para Mejoramiento de los espacios para el desarrollo de eventos y presentación de platos tradicionales de la cocina ambateña.

Instrucciones: A continuación se presenta el siguiente cuestionario de opción múltiple, conteste con una X en la opción deseada, hágalo con exactitud y sinceridad puesto que los resultados arrojados son de suma importancia para el estudio a realizarse.

11. ¿Considera usted que los espacios interiores de "Eventos y Restaurante Abaká" son funcionales?

Si ( )
No ( )

12. ¿Cree que existe una adecuada organización de las áreas que conforman "Eventos y Restaurante Abaká"

Si ( )
No ( )

13. ¿Cree usted que se debería ampliar el parqueadero?

Si ( )
No ( )

14. ¿Tomando en cuenta que el promedio mensual de usuarios de "Eventos y Restaurante Abaká" es amplio, cree usted que se debería ubicar un espacio destinado a la espera o descanso de sus clientes?

Si ( )
No ( )

15. ¿Considera que una correcta combinación de colores podría mejorar el aspecto interior de "Eventos y Restaurante Abaká"?

Si ( )
No ( )

16. ¿Cree usted que la iluminación es la adecuada para el servicio de alimentación y eventos?

Si ( )
No ( )

17. ¿Cree que las dimensiones y características del mobiliario son adecuadas para el desarrollo de sus actividades?

Si ( )
No ( )

18. **¿Dentro del servicio de alimentación y el desarrollo de eventos, que estilo de diseño es de su agrado**?

Minimalista.- considerándose en formas simples, líneas puras, espacios despejados y colores neutros.
Rustico.- es una mezcla de lo natural con la modernidad aplicando materiales naturales, colores cálidos con el uso de muebles que aprovechan el espacio.
Industrial.- espacios abiertos, acabados rústicos y estructuras a la vista, con mobiliario y equipamiento moderno.
Ecléctico.- es un estilo que permite aplicar elementos de todos los estilos dejando todo en la creatividad del autor.

19. ¿Considera usted que debería existir comunicación entre la sala de eventos de la planta baja con la segunda planta?

Si ( )
No ( )

20. ¿Cree usted que actualmente existe una correcta utilización de materiales en los acabados de pisos, paredes y tumbado?

Si ( )
No ( )