



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA**  
**CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS**

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de  
Arquitecto en Interiores

**“Diseño Biofílico aplicado en la zona gastronómica del nuevo Mercado  
Central del Cantón Salcedo”.**

**Autor:** Teneda Gallardo, Erick Andrés

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

**Ambato - Ecuador**  
**Marzo, 2022**

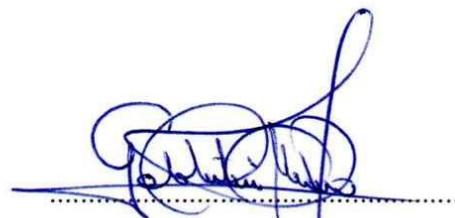
## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

**“Diseño Biofílico aplicado en la zona gastronómica del nuevo Mercado Central del Cantón Salcedo”** del alumno Erick Andrés Teneda Gallardo, 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, marzo del 2022

EL TUTOR



**Ing. Mg. Galo Alejandro Viteri Medina**

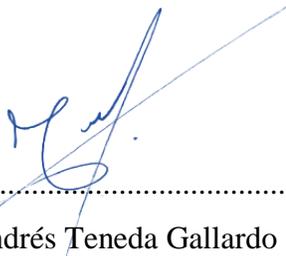
**C.C.: 050225613-4**

## AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**Diseño Biofílico aplicado en la zona gastronómica del nuevo Mercado Central del Cantón Salcedo**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor de éste trabajo de grado.

Ambato, marzo del 2022

EL AUTOR



.....  
Erick Andrés Teneda Gallardo

**C.C.: 0503994113**

## **DERECHOS DE AUTOR**

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este 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, marzo del 2022

EL AUTOR



.....  
Erick Andrés Teneda Gallardo

**C.C.: 0503994113**

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **“Diseño Biofílico aplicado en la zona gastronómica del nuevo Mercado Central del Cantón Salcedo”** de Erick Andrés Teneda Gallardo, estudiante de la carrera de Diseño de Espacios Arquitectónicos de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, marzo del 2022

Para constancia firman

---

Nombres y Apellidos

PRESIDENTE

C.C.:

---

NOMBRES Y APELLIDOS

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:

---

NOMBRES Y APELLIDOS

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:

## **DEDICATORIA**

Dedico con amor, el presente proyecto de titulación principalmente a mis padres y a toda mi familia que me lleno de valores y cariño, también se lo dedico a la familia fraterna que encontré en el transcurso de esta travesía que esta por finalizar, y a cada uno de los docentes que me formaron.

Erick Andrés Teneda Gallardo

## **AGRADECIMIENTO**

Principalmente agradezco a mis padres y a la vida, a toda mi familia quienes lidiaron conmigo en los buenos y malos momentos, hoy estoy cumpliendo una meta más trazada en la vida y es gracias a ellos y sin duda también a mis maestros, compañeros y amigos, que entraron a mi vida y dejaron que yo entre a la de ellos, un ciclo más que está por terminar y espero encontrarme una infinidad de aventuras más por vivir.

Erick Andrés Teneda Gallardo

## ÍNDICE GENERAL

<b>PORTADA.....</b>	<b>i</b>
<b>CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....</b>	<b>ii</b>
<b>AUTORÍA DEL TRABAJO.....</b>	<b>iii</b>
<b>DERECHOS DE AUTOR.....</b>	<b>iv</b>
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....</b>	<b>v</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>vi</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE GENERAL.....</b>	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS.....</b>	<b>xv</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO.....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xvii</b>
<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>

### CAPÍTULO I

<b>1. MARCO TEORICO.....</b>	<b>2</b>
1.1 Tema.....	2
1.2 Planteamiento del Problema.....	2
1.2.1 Contextualización.....	4

1.2.2	Árbol de Problemas .....	10
1.3	Justificación.....	11
1.4	Objetivos .....	12
1.4.1	General.....	12
1.4.2	Específicos .....	12

## **CAPÍTULO II**

<b>2.</b>	<b>MARCO REFERENCIAL .....</b>	<b>13</b>
2.1.	Antecedentes de la Investigación .....	13
2.2	Enfoque social del diseño.....	13
2.3	Marco Conceptual .....	16
2.3.1	Categorías Fundamentales .....	16
2.3.2	Redes Conceptuales .....	17
2.4	Fundamentación Teórica.....	19
2.4.1.	Variable Independiente .....	19
2.4.2	Variable Dependiente .....	53
2.5	Marco Legal .....	89
2.6	Fundamentación Axiológica .....	90
2.7	Fundamentación Ontológica .....	91
2.8	Fundamentación Filosófica .....	91

### **CAPÍTULO III**

<b>3. INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....</b>	<b>92</b>
3.1 Análisis externo.....	92
3.1.1 Análisis PEST.....	92
3.1.2 Conclusiones del análisis PEST.....	102
3.2 Análisis Interno.....	103
3.2.1 Análisis FODA.....	103
3.2.2 Cuadro de resumen del análisis FODA.....	105
3.2.3 Conclusiones del análisis FODA.....	106

### **CAPÍTULO IV**

<b>4. DISEÑO METODOLÓGICO.....</b>	<b>107</b>
4.1 Método de Investigación.....	107
4.1.1 Método.....	107
4.1.2 Enfoque del proyecto.....	107
4.1.3 Modalidad básica de la investigación.....	108
4.2 Población y muestra.....	110
4.3 Técnicas de recolección de datos.....	111
4.3.1 Investigación bibliográfica.....	111
4.3.2 Ficha de análisis.....	112

4.3.3 Análisis de Referentes .....	113
4.3.4 Entrevista .....	113
4.3.5 Técnicas para la recolección de datos.....	114
4.3.6 Análisis de Referentes. (Caso de Estudio).....	118
.3.7 Modelo de entrevistas .....	128
4.4. Análisis e interpretación de resultados.....	132
4.4.1. Entrevistas.....	132

## **CAPÍTULO V**

<b>5. PROPUESTA .....</b>	<b>135</b>
5.1. Título de la propuesta.....	135
5.2. Descripción general del proyecto.....	136
5.3. Análisis de Referentes.....	137
5.4. Análisis de entorno.....	138
5.4.1. Análisis de contexto.....	139
5.4.2. Análisis de sitio.....	140
5.4.3. Análisis espacial .....	141
5.4.4. Análisis interno .....	143
5.5. Conceptualización.....	144
5.6. Análisis de propuestas.....	145

5.7. Plantas arquitectónicas .....	146
5.8. Mobiliario y equipamiento .....	147
5.9. Propuesta .....	155

## **CAPITULO VI**

<b>6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>197</b>
6.1 Conclusiones .....	197
6.2 Recomendaciones .....	198
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>199</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Patrones de Diseño Biofílico y Relaciones Biológicas .....	21
<b>Tabla 2:</b> FLORA ENDEMICA- Molle .....	27
<b>Tabla 3:</b> FLORA ENDÉMICA - Tilo.....	28
<b>Tabla 4:</b> FLORA ENDÉMICA - Eucalipto .....	29
<b>Tabla 5:</b> FLORA ENDÉMICA- Totorales .....	30
<b>Tabla 6:</b> FLORA ENDÉMICA- Cabuya .....	31
<b>Tabla 7:</b> FLORA ENDÉMICA- Chuquiragua.....	32
<b>Tabla 8:</b> FLORA ENDÉMICA - SUNFO .....	33
<b>Tabla 9:</b> FLORA ENDÉMICA- Sigse .....	34
<b>Tabla 10:</b> FLORA ENDEMICA- Mortiño .....	35
<b>Tabla 11:</b> FLORA ENDÉMICA- Frailejon .....	36
<b>Tabla 12:</b> FLORA ENDÉMICA- Pajonales .....	37
<b>Tabla 13:</b> FLORA ENDÉMICA- Orégano.....	38
<b>Tabla 14:</b> FLORA ENDÉMICA- Perejil .....	39
<b>Tabla 15:</b> FLORA ENDÉMICA- Tomillo.....	40
<b>Tabla 16:</b> RECETARIO -Helados de Salcedo.....	78
<b>Tabla 17:</b> RECETARIO- Pinol.....	79
<b>Tabla 18:</b> RECETARIO - Hornado .....	80

<b>Tabla 19:</b> RECETARIO- Togo.....	<b>81</b>
<b>Tabla 20:</b> RECETARIO- Pescado Frito con Yuca .....	<b>82</b>
<b>Tabla 21:</b> RECETARIO- Fritada .....	<b>83</b>
<b>Tabla 22:</b> RECETARIO- Chica de Jora.....	<b>84</b>
<b>Tabla 23:</b> RECETARIO- Chiguieles .....	<b>85</b>
<b>Tabla 24:</b> RECETARIO- Morocho.....	<b>86</b>
<b>Tabla 25:</b> RECETARIO- Empanadas de Viento .....	<b>87</b>
<b>Tabla 26:</b> RECETARIO Espumilla .....	<b>88</b>
<b>Tabla 27:</b> Población económicamente activa .....	<b>97</b>
<b>Tabla 28:</b> Distribución de la PEA por cantones.....	<b>97</b>
<b>Tabla 29:</b> Distribución de la PEA por ocupación en Cotopaxi.....	<b>98</b>
<b>Tabla 30:</b> Cuadro Resumen FODA.....	<b>105</b>
<b>Tabla 31:</b> Población y Muestra.....	<b>111</b>
<b>Tabla 32:</b> Instrumentos de Recolección.....	<b>114</b>
<b>Tabla 33:</b> Preguntas Básicas .....	<b>115</b>
<b>Tabla 34:</b> Caso de Estudio .....	<b>118</b>
<b>Tabla 35:</b> Entrevistas .....	<b>132</b>

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1:</b> Ubicación Plazas y Mercados.....	9
<b>Gráfico 2:</b> Árbol de Problemas .....	10
<b>Gráfico 3:</b> Categorías Fundamentales.....	16
<b>Gráfico 4:</b> RC Variable Independiente .....	17
<b>Gráfico 5:</b> Variable Dependiente .....	18
<b>Gráfico 6:</b> Hospital Rocío.....	22
<b>Gráfico 7:</b> Intermediario Comercio en Mercados .....	100
<b>Gráfico 8:</b> Conclusión Análisis Pest .....	102
<b>Gráfico 9:</b> Conclusiones Análisis FODA .....	106
<b>Gráfico 10:</b> Ficha de Análisis .....	116
<b>Gráfico 11:</b> Casa Atibaia .....	119
<b>Gráfico 12:</b> Casa Atibaia Acondicionamientos .....	120
<b>Gráfico 13:</b> Garden Hotpot .....	121
<b>Gráfico 14:</b> 1001 Noches -Centro Comercial .....	123
<b>Gráfico 15:</b> Mall Emquartier .....	125

## RESUMEN EJECUTIVO

En la actualidad en el cantón Salcedo se presenta una reconstrucción completa del «Mercado Central» el cual está destinado a la distribución de productos de primera y segunda necesidad esto con el fin de lograr una mejor distribución de los productos, de tal forma que los usuarios puedan interactuar con los comerciantes de una forma fluida, ágil evitando aglomeraciones. Otro problema que surge de la desorganización y el incumplimiento de los límites por parte de los comerciantes, es la obstrucción visual de los productos y enseres ubicados en la parte posterior, por lo que muchos de los compradores se veían atraídos por aquellos productos distribuidos en la parte frontal del espacio de venta. Socialmente, se tiene que los mercados son centros de comercialización que se asientan dentro de estructuras fijas y cerradas donde se distribuyen los puestos de comerciantes por giros, es decir por el tipo de productos que se vende. Dentro de la investigación se necesita una fundamentación teórica bibliográfica, ya que es fundamental realizar una lectura crítica y analítica de fuentes confiables tanto primarias como secundarias para poder analizar sus contenidos de manera detallada y elaborar líneas de relación entre los conceptos y aportes de otros autores. Este tipo de investigación genera un contacto directo con la situación, contexto, objeto y usuario de estudio, para confirmar y evaluar la problemática inicial del tema planteado en esta investigación. El nivel de investigación descriptivo permite delimitar cuáles son los instrumentos de recolección de información que se utilizan dentro de la investigación, para este estudio se hará uso de visitas de campo direccionadas a la entidad encargada del proyecto, el GAD municipal, análisis del espacio actual, levantamiento planimétrico, un análisis de referentes, entrevistas a profesionales en arquitectura y comerciantes del mercado.

**PALABRAS CLAVES:** DISEÑO BIOFÍLICO, DISEÑO ZONA GASTRONÓMICA, DISEÑO DE INTERIORES, CONTEXTO CULTURAL.

## **ABSTRACT**

Currently in the canton of Salcedo there is a complete reconstruction of the "Central Market" which is intended for the distribution of staple and second necessity products in order to achieve a better distribution of products, so that users can interact with traders in a smooth, agile way avoiding crowds.

Another problem that arises from the disorganization and non-compliance with the limits by the merchants is the visual obstruction of the products and fixtures located at the back, so that many of the buyers were attracted by those products distributed at the front of the sales space. Socially, markets are marketing centers that are located within fixed and closed structures where the merchants' stalls are distributed according to the type of products sold.

Within the research a bibliographic theoretical foundation is needed, since it is essential to carry out a critical and analytical reading of reliable primary and secondary sources in order to analyze their contents in detail and to elaborate lines of relationship between the concepts and contributions of other authors. This type of research generates a direct contact with the situation, context, object and user of study, in order to confirm and evaluate the initial problem of the subject raised in this research.

The descriptive level of research allows to delimit which are the instruments of information collection that are used within the research, for this study will be used field visits directed to the entity in charge of the project, the municipal government, analysis of the current space, planimetric survey, an analysis of referents, interviews to professionals in architecture and merchants of the central market.

**KEY WORDS:** BIOPHILIC DESIGN, GASTRONOMIC AREA DESIGN, INTERIOR DESIGN, CULTURAL CONTEXT.

## INTRODUCCIÓN

El proyecto tiene como fundamentación analizar el contexto, entender al pueblo Salcedense, manejar la cultura del intercambio, la cultura de distribución, y brindar un espacio, acorde a todas estas necesidades que se presentan. Las costumbres o problemas que a simple vista se los puede tomar como dañinos, problemas a los cuales se debe eliminar, pero cuando se pone en las botas de las personas que, analizas, estudias y entiendes, sus actividades y motivos, los problemas se vuelven estrategias que impulsan la cultura.

Se toma al diseño biofílico como la herramienta de conexión entre la delgada cuerda que sostiene el giro económico con los productores, siendo estos quienes sostienen estos ejes, ya que, de la tierra, de los campos. proviene esta materia prima que se distribuye o se convierte en exquisitos platillos tan tradicionales tan únicos, así mismo recibir lo que la tierra generosamente nos brinda y respetarla valorarla y darle el lugar que se merece, no se pierda la rica cultura que se forjo a lo largo de los siglos, y las generaciones que se acercan la conozca.

Campos verdes, el trueque, recolección de alimentos estas tradiciones que empiezan a perderse, pero se resisten al olvido gracias a los abuelos a las antiguas generaciones que perduran sanas por el modo que vivieron, y comparten enseñan sus conocimientos relatan sus anécdotas, las mismas familias que ocupan el mercado central que enredan generaciones tras generaciones, recetas, sazón, cultura gastronómica la cual se pretende mejorar brindar el mejor espacio para su desempeño y distribución.

## **CAPÍTULO I**

### **1. MARCO TEORICO**

#### **1.1 Tema**

"DISEÑO BIOFÍLICO APLICADO EN LA ZONA GASTRONÓMICA DEL NUEVO  
MERCADO CENTRAL DEL CANTÓN SALCEDO"

#### **1.2 Planteamiento del Problema**

En la actualidad en el cantón Salcedo se presenta una reconstrucción completa del "Mercado Central" el cual está destinado a la distribución de productos de primera y segunda necesidad esto con el fin de lograr una mejor distribución de los productos, de tal forma que los usuarios puedan interactuar con los comerciantes de una forma fluida, ágil evitando aglomeraciones.

Uno de los principales problemas que se presentaba en la cotidianeidad del mercado central se suscitaba en las zonas de circulación internas y externas de la edificación debido a la apropiación de pasillos y veredas por parte de los comerciantes quienes al no poseer espacios amplios para sus productos se veían en la necesidad de extenderse más allá de los límites establecidos, lo que ocasionaba en su gran mayoría incomodidad para quienes deseaban comprar y aquellos que transitaban por el mercado debido a la aglomeración de personas.

Otro problema que surge de la desorganización y el incumplimiento de los límites por parte de los comerciantes, es la obstrucción visual de los productos y enseres ubicados en la

parte posterior, por lo que muchos de los compradores se veían atraídos por aquellos productos distribuidos en la parte frontal del espacio de venta.

Los salcedenses en la mencionada infraestructura siempre han buscado conservar cada una de sus raíces por lo cual la presencia de un espacio de veneración residual era un aspecto necesario, pero que al mismo tiempo en la proporción de espacio y distribución causaba un problema en el aspecto de comercialización, por ende, se busca dar un lugar apropiado al mismo y de igual manera proponer un valor agregado con la implementación de espacios y áreas verdes a través de diseño biofílico en la zona gastronómica del mercado.

Una de las áreas más comerciales del cantón es el barrio América, donde estaba ubicado el mercado, a pesar de que el edificio estaba cerrado, en las cercanías existía una gran cantidad de comerciantes. El mercado central del cantón de Salcedo es uno de los lugares de concentración del comercio informal, el presidente de Barrio América señaló el problema ante las autoridades municipales por las resoluciones debidas, “Al finalizar el estado de emergencia y manteniendo el cierre del mercado, la mayoría de los productores han optado por vender a zonas informales, así como a comerciantes para la sostenibilidad económica”, declaró Fausto Cruz, presidente de Barrio América. También destacó que “al ser el corazón económico, debemos tener en cuenta las precauciones para la propagación y contagio de virus”. (Central, 2020)

El alcalde de Salcedo, Willan Naranjo, fue el encargado del primer golpe que derribó uno de los muros del antiguo centro comercial. “Lindo Salcedo digo con toda el alma coreada a todo pulmón comerciantes, presidentes de barrio, y parroquia, invitados especiales y autoridades que estuvieron en el evento de inauguración del nuevo y moderno Mercado cuando finalmente presenciaron la cristalización de un sueño. Este evento tuvo lugar el jueves 5 de noviembre en las antiguas instalaciones del centro comercial, un espacio que, en sus

años de uso, parecía deteriorado. "Querían detener el avance de Salcedo, pero el amor a nuestro municipio era más fuerte, y por eso luchamos y resistimos hasta que finalmente se hizo realidad", dijo el alcalde Willan. (Online, 2020)

### **1.2.1 Contextualización**

#### **Macro**

Hoy en día, alrededor del 55 % de la población mundial, 4200 millones de habitantes, vive en ciudades. Se cree que esta tendencia continuará. En 2050, la población urbana se duplicará, y casi 7 de cada 10 personas vivirán en ciudades. (Banco Mundial, 2020). Los líderes urbanos deben actuar con rapidez para planificar el crecimiento de sus ciudades, asegurar y mejorar las actividades productivas y proporcionar servicios básicos de calidad a todos sus habitantes.

En Ecuador, según el Banco Central del Ecuador los principales sectores de productividad económica son Agricultura, ganadería, caza y 6.12 %, petróleo y minas 16.58 %, industria 9.24 %, construcción 11.49 %, servicios 41.57 %, comercio 11.55 %. (Banco Central del Ecuador, 2012) Dentro del último sector, en el Ecuador se maneja una gran cantidad de espacios públicos reservados a la comercialización de servicios y productos, entre ellos los llamados Mercados Municipales, cuya clasificación responde a la ubicación estratégica dentro de la ciudad y al tipo de venta y los productos o servicios dentro de cada uno de estos establecidos en cada cantón para fomentar el comercio interno de su ciudad. Socialmente se tiene que los mercados son centros de comercialización que se asientan dentro de estructuras fijas y cerradas donde se distribuyen los puestos de comerciantes por giros, es decir por el tipo de productos que se vende. Algunos de los mercados según Cazamajor pueden ser clasificados de la siguientes:

1. Mercado Mayorista + Minorista + Feria
2. Mercado Minorista + Feria
3. Mercado Minorista
4. Plazas
5. Ferias

Como puede apreciarse, no existen en Ecuador mercados mayoristas puros. Por el contrario, siempre están asociados a mercados minoristas y, lo que es más importante, dependen de sus ferias, que toman proporciones mayoristas.

### **Meso**

En la provincia de Cotopaxi según el (Banco Central del Ecuador, 2012), el mayor aporte al Producto nacional bruto PNB lo establecen tres actividades principales, la primera correspondiente a las industrias manufactureras con un 38%, en segundo lugar, continua la agricultura, ganadería, caza y silvicultura con el 21% y en tercer lugar se registró el comercio mayorista y minorista con un 12%. Resaltando la importancia que tienen los mercados del territorio para la comercialización eficiente de productos a la población. El necesario resaltar que el origen de los mercados municipales inicia tras un período constante de ferias abiertas realizadas una o dos veces por semana en donde productores y comerciantes vendían sus productos a los habitantes del cantón y sus alrededores. Según el autor (Ceiro Catasú, 2020) en su libro "Un acercamiento a los mercados populares" explica:

En la segunda mitad del siglo XX, se crearon algunas ferias para la comercialización de productos, se realizaban generalmente con una periodicidad

bisemanal, las mismas tenían una gran importancia y aceptación por la población. Al respecto, comerciantes de diferentes zonas geográficas del país exponían sus producciones en la feria de Saquisilí, considerada una de las más variadas, grandes y representativas. Otras ferias importantes se establecieron en Salcedo y Latacunga. No obstante, los nuevos sistemas de comercialización conllevaron a la creación de los mercados cerrados. (p.23)

Según (Cazamajor, 1974) decía que los objetivos fundamentales de la apertura de los mercados eran:

- La formación y el control de los precios de los productos alimenticios.
- La reducción de la cadena de intermediación, gracias a la aproximación de los productores a los consumidores.
- La ruptura de la dualidad de los comerciantes mayoristas-minoristas, causante de la especulación y de la escasa o nula transparencia de las transacciones.
- El abastecimiento de la totalidad de mercados de la ciudad.
- La estandarización de pesas y medidas.

## **Micro**

Según el Equipo Técnico Actualización del (PDOT, 2020) la población activa laboralmente del cantón Salcedo, se dedica un 49,3% a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, el 11,3% a la construcción, el 10,1% al comercio, el 7,1% a industrias manufactureras, el 4,7% al transporte y almacenamiento, el 3,2% a la enseñanza, el 2,7% a la administración pública, el 2,5% al alojamiento y comidas, el 2,1% a servicios, el 2,1% a actividades en los hogares y un 4,8% a otras actividades.

En Salcedo se encuentran cinco plazas y un mercado que abastecen de productos a la población. Las plazas se denominan, Augusto Dávalos, San Antonio, Eloy Alfaro, Mayorista y de Animales. El mercado se nombra América de Salcedo, este tiene comerciantes formales que ofertan comidas, verduras, ropa, plásticos, zapatos, entre otros. La administración municipal, a través del departamento de Gestión Ambiental y Servicios Públicos en el catastro 2016, identificó aproximadamente 2500 comerciantes, distribuidos en las plazas y el mercado. (Ceiro Catasú, 2020)

Este mercado junto con las plazas conforma los centros de abastecimiento dedicados a la comercialización de necesidades básicas como: ropa, zapatos, abarrotes, productos cárnicos, comidas y más. Estos lugares funcionan como puntos de encuentro para los intercambios comerciales de las comunidades parroquias y pueblos vecinos. Dentro de los resultados obtenidos por la autora (Bustos, 2017) en su trabajo de investigación, los habitantes del cantón Salcedo para realizar sus compras de productos de primera necesidad, alimentos perecibles, vestimenta y otros visitan el Mercado Central como primera opción, con una frecuencia del 46%, seguido de la Plaza Eloy Alfaro con un porcentaje del 35% y finalmente la Plaza Augusto Dávalos con 10%, el porcentaje restante se divide entre las otras dos plazas. Situando al Mercado Central como el principal distribuidor de productos y servicios de la ciudad.

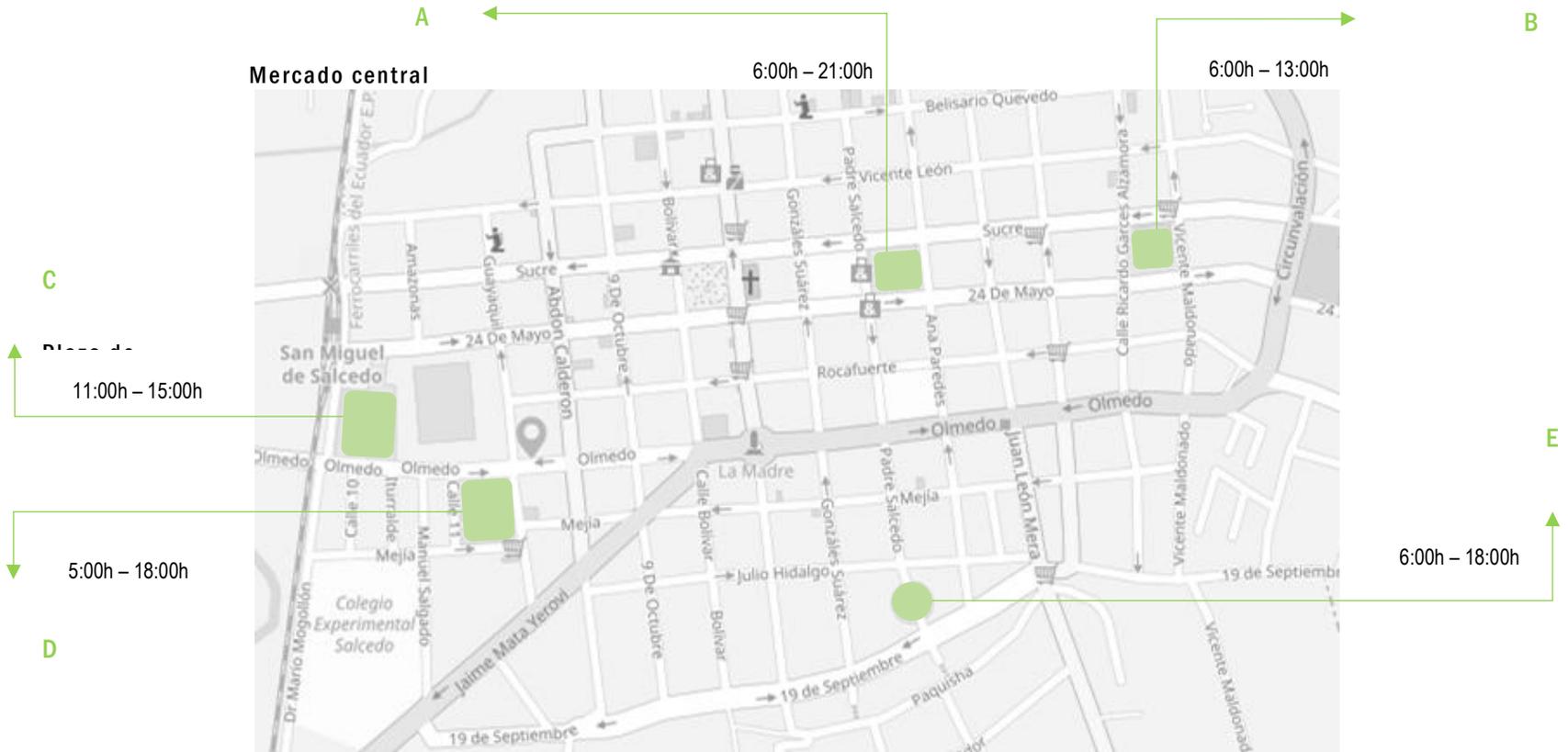
Este mercado reúne a vendedores y comerciantes de alimentos de todo tipo de mercancías. Ubicado en el centro de la ciudad recibe a la mayoría de los usuarios, es el principal del resto de las plazas de la ciudad destinadas al área de venta de alimentos principalmente. **Se identifican principalmente las zonas para expendio de alimentos de la gastronomía típica con preparados muy reconocidos en la región en la parte interior,** 38 personas comercian con carnes, pollo y mariscos. 86 expenden frutas, hortalizas, aguas, jugos, entre otros. En la parte exterior del mercado

110 personas comercializan comidas preparadas, jugos y otros; 18 abarrotes, 44 personas ropa y calzado, y 40 artículos varios. (Bustos, 2017)

- Los resultados muestran que, el 41% manifiesta que en el mercado y las plazas municipales del cantón Salcedo cuentan a veces con señaléticas, el 17% casi siempre, el 16% nunca, el 14% Rara vez, y el 12% siempre.
- Los resultados muestran que, el 48% tienen una percepción de la imagen de los productos y servicios que es buena, el 35% regular, el 13% muy buena, el 2% mala y 1% excelente.
- Del total de 100% encuestados que es 382, de acuerdo a las encuestas realizadas, los principales problemas de las plazas y el mercado, en orden de importancia son: Aglomeración de compradores 24%, congestión vehicular 21%, desorganización de las secciones de productos 19%, inexistencia de lugares de parqueo 19% vendedores informales 9% e inseguridad 8%
- Del 100% del total de encuestados que es 316 comerciantes, el 78% manifestó que se encuentra satisfecho con las infraestructuras y espacios físicos, el 13% muy satisfecho, el 6 % insatisfecho y el 3% totalmente satisfecho.
- Del total del 100% de encuestados que es 316 comerciantes, el 44% manifestó que se encuentra de acuerdo con la colocación y distribución de los espacios físicos del mercado y las plazas municipales del cantón Salcedo, como también el otro 44% manifestaron que no se encuentran ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 6% totalmente de acuerdo y el 6 % en desacuerdo.

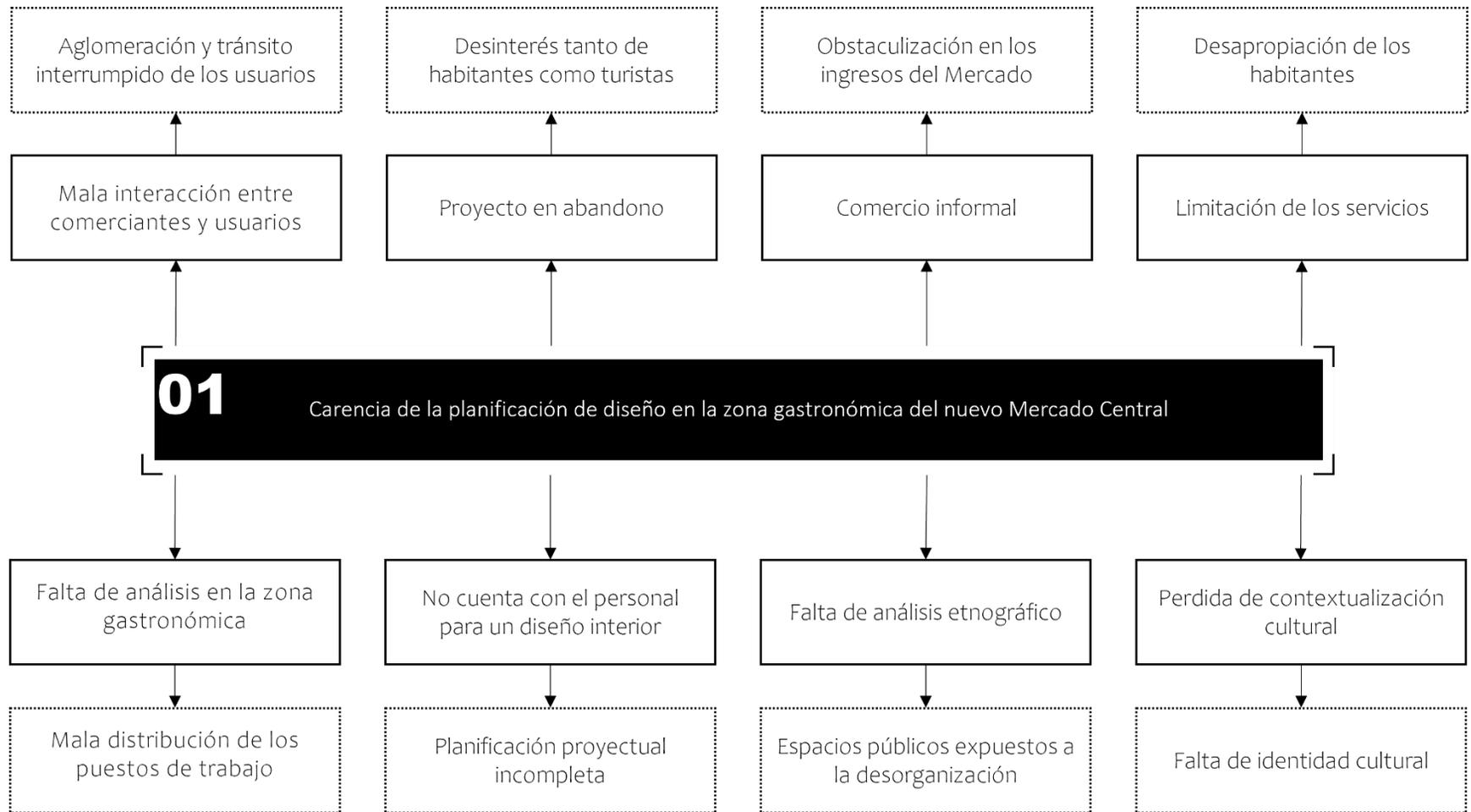
# Ubicación de las plazas y mercados del cantón Salcedo – zona céntrica

GRÁFICO 1 Ubicación Plazas y Mercados



## 1.2.2 Árbol de Problemas

GRÁFICO 2 Árbol de Problemas



### **1.3 Justificación**

La presente investigación es importante para la integración de la naturaleza dentro de los espacios públicos destinados al desarrollo de la gastronomía local como mejora de la cotidianidad y salud física – mental, tanto a los comerciantes del nuevo Mercado Central del Cantón Salcedo, a sus habitantes y turistas. Es así que la investigación se centra en el estudio, análisis y aplicación del diseño biofílico como recurso para fortalecer la identidad cultural de la zona junto con las capacidades de habitabilidad del nuevo Mercado Central del Cantón Salcedo.

Los beneficiarios directos con este proyecto serán los comerciantes y trabajadores de la zona gastronómica del mercado, los usuarios de dichos espacios junto con el G.A.D. municipal del Cantón Salcedo, también de manera general se beneficiarán los habitantes del sector y quienes visiten este mercado periódicamente.

El impacto de este proyecto contribuye de manera significativa el mejoramiento de las actividades comerciales gastronómicas del barrio América (Salcedo Zona Centro) y el cantón en general, también se contribuye con el desarrollo del turismo local a través de la representación cultural por medio del diseño biofílico que incorpora en su diseño flora endémica.

Por último, la factibilidad de este proyecto de investigación se presenta gracias al convenio entre la Entidad Municipal del cantón Salcedo junto con el programa de titulación de la Universidad Técnica de Ambato presentado en la Facultad de Diseño y Arquitectura.

## **Formulación del Problema**

¿De qué manera se puede aplicar el diseño biofílico en la zona gastronómica de mercados populares?

- **Variable Independiente:** Diseño Biofílico.
- **Variable Dependiente:** Zona Gastronómica.

### **1.4 Objetivos**

#### **1.4.1 General**

Aplicar el diseño biofílico en la zona gastronómica del Mercado Central del Cantón Salcedo.

#### **1.4.2 Específicos**

- Investigar las necesidades y actividades de los comerciantes y usuarios mediante un estudio etnográfico.
- Analizar los principios del diseño biofílico aplicado en restaurantes mercados y centros comerciales a través de investigación documental y estudios de caso.
- Proponer el diseño biofílico en la zona gastronómica del Mercado central del cantón Salcedo para otorgar carácter cultural y mejorar la habitabilidad.

## **CAPÍTULO II**

### **2. MARCO REFERENCIAL**

#### **2.1. Antecedentes de la Investigación**

#### **2.2 Enfoque social del diseño**

Para la elaboración de la presente fue importante la utilización de fuentes bibliográficas y referenciales para de esa manera exponer los siguientes antecedentes investigativos de estudios previos relacionados con la problemática enunciada. A continuación, se realizará un análisis referencial de cada uno de los trabajos investigativos que fueron tomados como eje para la correcta aplicación dentro del proyecto.

Como primer trabajo se optó por la tesis de grado de (Jimenez, 2019) con el tema de “Diseño interior de la segunda etapa del mercado mayorista del Cantón Santiago de Pillaro” el cual guarda una relacion mas cercana con el proyecto integrador por lo que expresa la importancia de una mejor distribución dentro de los espacios publicos en este caso del mercado del Canton Pillaro al mismo tiempo ademas que recalaca la importante aplicación del Diseño Biofilico para rescatar la constante conexión que el humano deberia tener con el entorno que lo rodea.

Norman en su obra "La psicología de los objetos cotidianos" identifica que el problema de los objetos cotidianos de cómo se utilizan, el mal diseño y como nos estamos echando la culpa de hacerlo cuando tendríamos que hacer sin problemas y quien falla son los diseñadores y hacen cosas estéticamente agradables, promocionando todas sus posibilidades de hacer todo, pero en la práctica al intentar hacer todo no hacen nada. "Si la gente sigue comprando productos mal diseñados, los fabricantes y los diseñadores pensaran que lo están haciendo bien y seguirán haciendo lo mismo." (Norman, 1990)

Visibilidad. - el autor no solo analiza los objetos analiza como estos afectan y mejora de una manera potencia para que los diseños mejor su funcionamiento, mediante entender una visualización breve de los objetos que se nos pueden presentar en el diario vivir, brevemente analiza los materiales de los objetos impulsa al usuario a tomar ciertas actitudes y 7 comportamientos ante ello, por ejemplo: el vidrio para mirar a través de él y para romperlo (es frágil), la madera sólida para apilar fuerte y hacer inserciones en el (es fuerte), etc. Las prestaciones aportan claras pistas del funcionamiento de las cosas, por ejemplo:

Las placas para empujar

Los pomos para darles la vuelta

Las ranuras para insertar cosas en ellas

Las pelotas para lanzar o botar

Cuando se aprovechas las prestaciones el usuario sabe qué hacer con solo mirar.

“Cuando las cosas sencillas necesitan imágenes, etiquetas o instrucciones, es que el diseño ha fracasado” (Norman, 1990)

Por otro lado la tesis de grado de (Cabrera Cordero & Espinoza Moncayo, 2019) con el tema Diseño Biofílico en el espacio interior Este proyecto tiene como objetivo demostrar la importancia del diseño interior biofílico como una necesidad humana de conexión y atracción innata a la naturaleza. A partir de la concepción de Biofilia y la determinación de los patrones más adecuados para esta propuesta de investigación, se demostró el beneficio que genera la naturaleza en el interior. Para ello, se aplicaron varios patrones biofílicos en relación a la

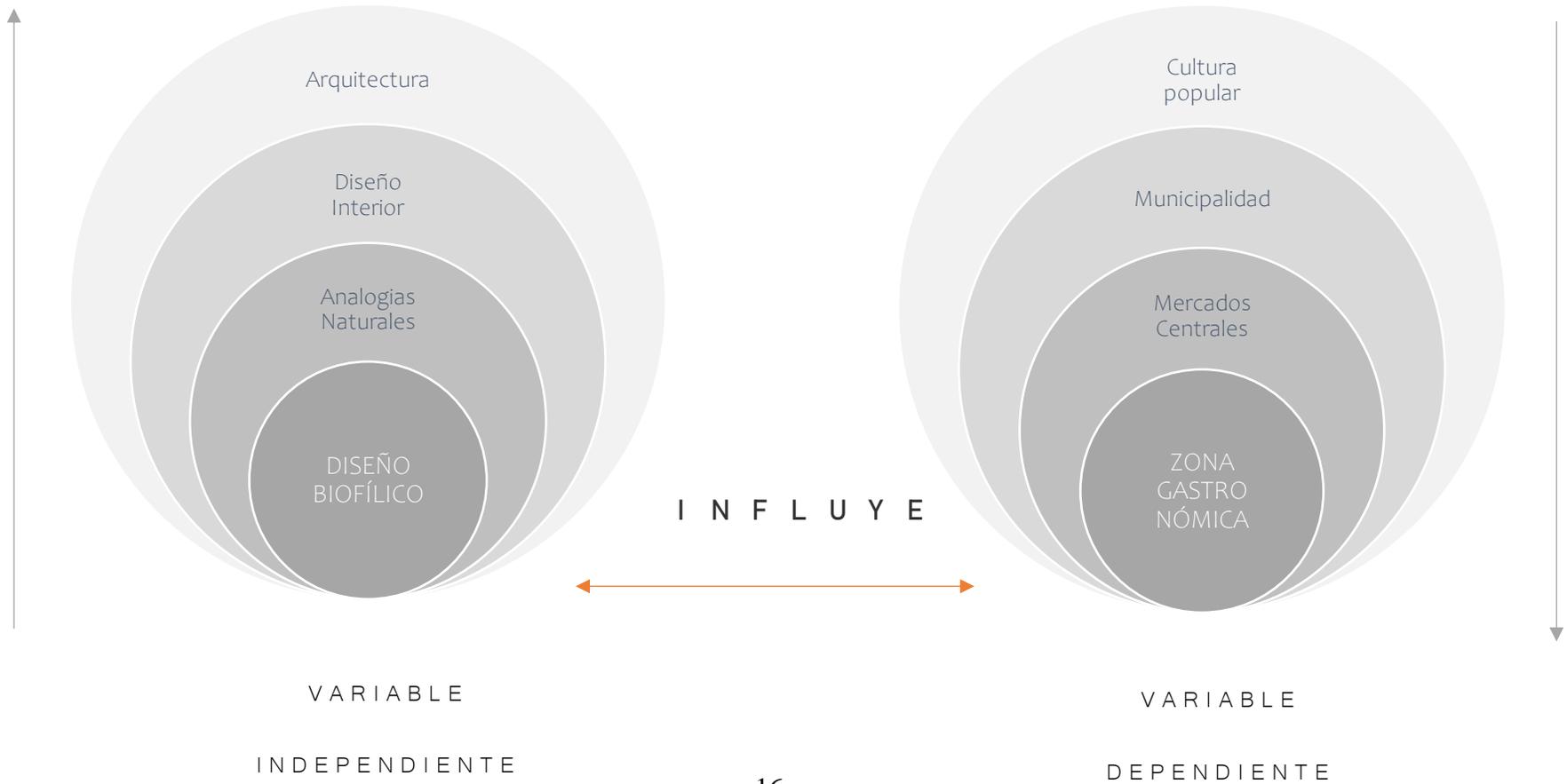
vegetación del contexto local en una propuesta de interiorismo para lograr espacios holísticos, integrales, expresivos y un bienestar global para el usuario.

Finalmente, la tesis de grado de la Universidad La Gran Colombia de (Martínez, 2019) con el tema Diseño biofilico como conector del espacio natural y construido proyecto tiene como objetivo diseñar un parque lineal que permita integrar el espacio natural con la arquitectura existente mediante el uso de arquitectura biofílico y a su vez brindar una solución a los problemas que actualmente tiene la comunidad, como la inundación con el desarrollo de un muro de contención. sin irrumpir en el espacio circundante y generando así una relación entre el municipio y todo este paisaje natural, permitiendo controlar el problema de las inundaciones y con el desarrollo de espacios urbanos para la población, que despierten el valor de la cultura y revitalicen el medio ambiente.

## 2.3 Marco Conceptual

### 2.3.1 Categorías Fundamentales

GRAFICO 3 Categorías Fundamentales



### 2.3.2 Redes Conceptuales

GRAFICO 4 RC Variable Independiente

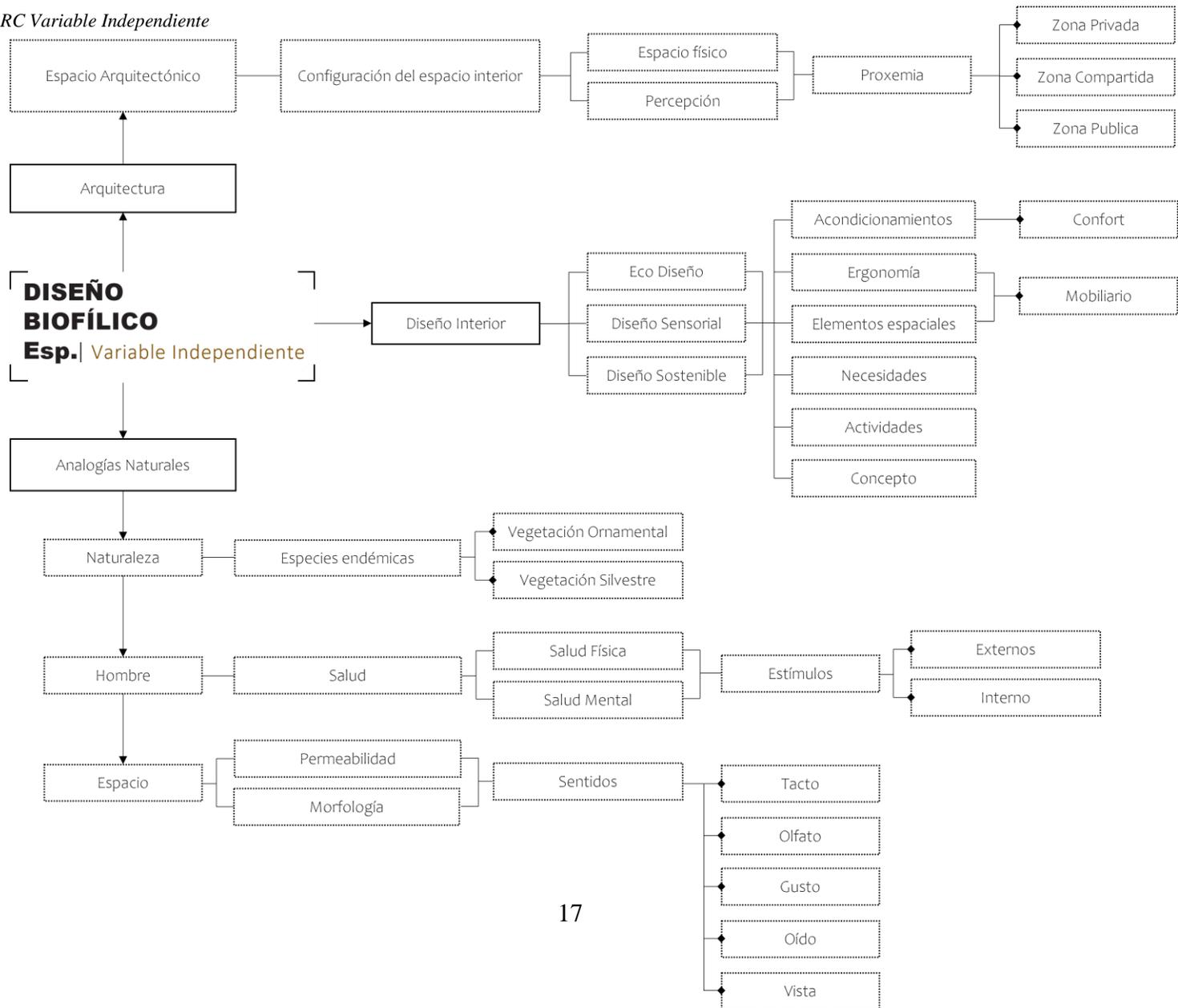
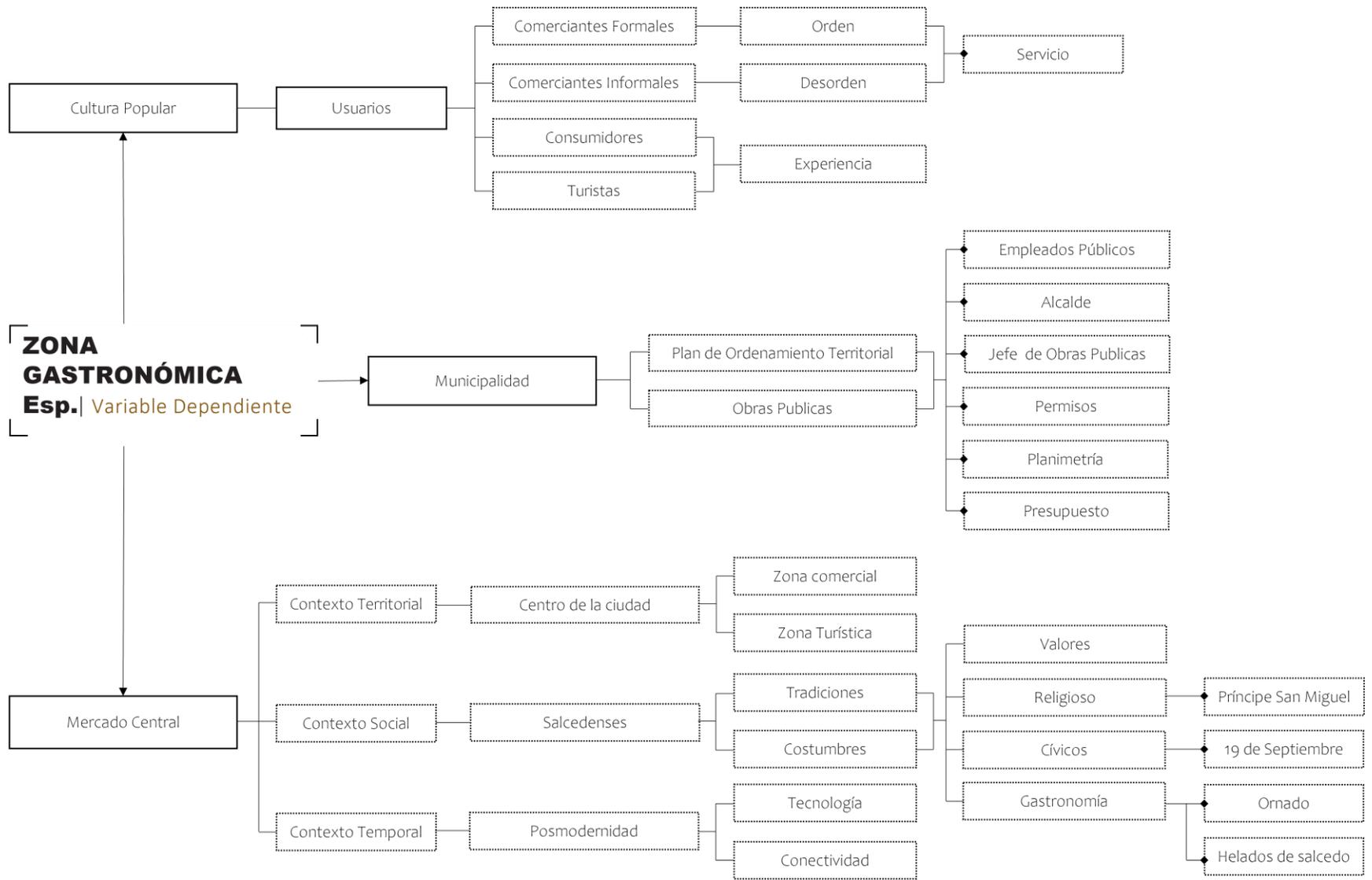


GRAFICO 5: Variable Dependiente



## **2.4 Fundamentación teórica**

### **2.4.1. Variable independiente**

#### **2.4.1.1 Diseño Biofílico**

Según la completa investigación "El impacto mundial del Diseño Biofílico en el lugar de trabajo" realizada por Bill Browning en 2015 para Terrapin Bright Green, y uno de los pensadores y estrategias más destacados en la industria de construcción ecológica, explica que el diseño biofílico es la respuesta a la necesidad humana de conectarse con la naturaleza y trabaja para restablecer esta conexión en el entorno construido. En esencia, el diseño bio-preferido es la teoría, la ciencia y la práctica de crear edificios inspirados en la naturaleza que garantizan la continuidad de la conexión individual de con la naturaleza.

En general, nuestra investigación ha demostrado que la productividad de los árboles depende del entorno en el que se encuentran. El 39% de los trabajadores se sintieron más productivos en sus escritorios en una oficina privada. Los países con mayor preferencia por oficinas privadas fueron Alemania, China, Canadá y Estados Unidos, Dinamarca, Francia y Holanda. El 36% se sintió más productivo en su propia oficina y un entorno de oficina abierta. Hay una tendencia en la fuerza laboral profesional de espacios de trabajo abiertos. (Bill, 2015)

Dentro de las principales conclusiones que se obtuvieron dentro de la investigación hecha por Bill Browning fueron las siguientes:

1. Está claro que el diseño bio-preferencial en el lugar de trabajo tiene un impacto poderoso y medible en los resultados clave de los empleados, como la salud, la productividad y la creatividad:

- Aquellas personas que trabajan en entornos con elementos naturales, como árboles y luz natural, reportan niveles de felicidad un 15% más altos que aquellos que trabajan en entornos sin naturaleza.

- Las personas que trabajan en ambientes con elementos naturales como vegetación, luz natural, reportan niveles de productividad 6% más altos que aquellos que no tienen la misma conexión con la naturaleza en el espacio de trabajo.

- Las personas que trabajan en ambientes con elementos naturales como vegetación, luz natural, reportan un 15% más de creatividad que aquellas que no tienen conexión con los elementos naturales del lugar de trabajo.

2. En todo el mundo, un tercio de los encuestados indicó que el diseño de una oficina influirá en su decisión de trabajar para esa organización, indicando que el diseño de preferencias orgánicas es un factor importante a considerar para las empresas que buscan atraer y contratar a los mejores empleados.

3. Dado su impacto positivo, un número sorprendente de empleados dice tener poca o ninguna exposición a la naturaleza en su lugar de trabajo: el 7% dijo que no había luz natural en el trabajo y el 58% dijo que no había vegetación natural (plantas vivas).

Otro referente general que nos habla acerca de los grandes beneficios de la implementación del Diseño Biofílico a los espacios son los autores Browning, Ryan y Clancy quienes en su trabajo de investigación "14 patrones de diseño biofílico mejorando la salud y

el bienestar en el entorno construido" ilustran en la siguiente tabla las funciones de cada uno de los catorce patrones en favor del cuerpo humano.

**Tabla 1:**  
Patrones de Diseño Biofílico y Relaciones Biológicas

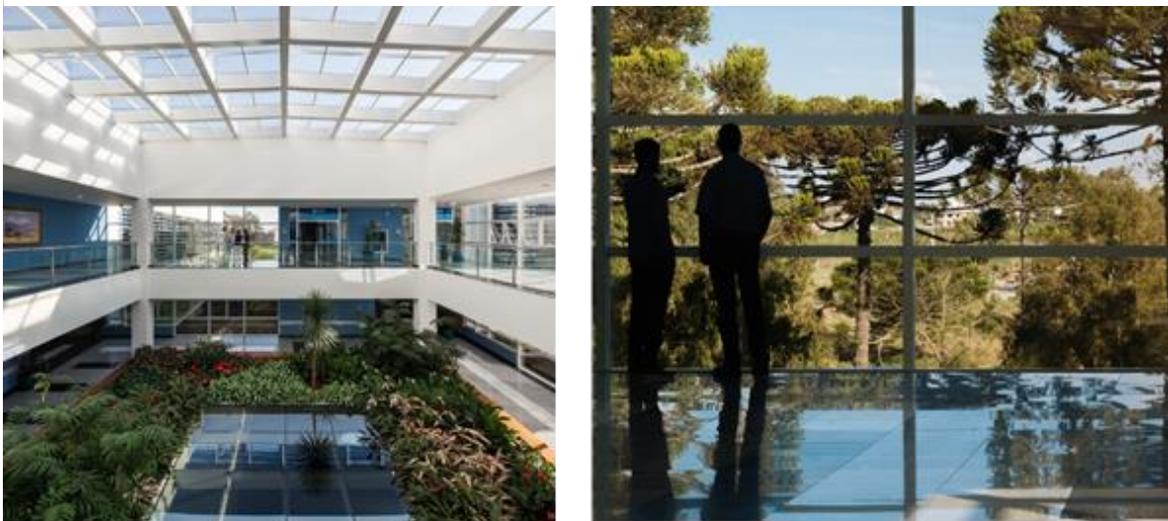
14 PATRONES	REDUCTORES DE ESTRÉS	DESEMPEÑO COGNITIVO	EMOCIONES, ESTADO DE ÁNIMO Y PREFERENCIAS	
<b>NATURALEZA EN EL ESPACIO</b>	<b>Conexión visual con la naturaleza</b>	Baja la presión sanguínea y el ritmo cardíaco	Mejora el compromiso y la atención mental	impacta positivamente la actitud y la felicidad en general
	<b>Conexión no visual con la naturaleza</b>	Baja la presión sanguínea sistólica y las hormonas del estrés	Impacta positivamente el desempeño cognitivo	Se perciben mejoras en la salud mental y la tranquilidad
	<b>Estímulos sensoriales no rítmicos</b>	Impacta positivamente el ritmo cardíaco, la presión sanguínea sistólica y la actividad del sistema nervioso simpático	Se mide el comportamiento mediante la observación y cuantificación de la atención y exploración	
	<b>Variaciones térmicas y de corrientes de aire</b>	Impacta positivamente el confort, bienestar y productividad	Impacto positivo en la concentración	Mejora la percepción de placer temporal y espacial (aliestesia)
	<b>Presencia de agua</b>	Reduce el estrés, aumenta los sentimientos de tranquilidad, reduce el ritmo cardíaco y la presión sanguínea	Mejora la concentración y restaura la memoria Mejora la percepción y la respuesta psicológica	Se observan preferencias y respuestas emocionales positivas
	<b>Luz dinámica y difusa</b>	Impacta positivamente el funcionamiento del sistema circadiano Aumenta el confort visual		
	<b>Conexión con sistemas naturales</b>			Mejora las respuestas positivas de la salud; acentúa la percepción del entorno
<b>ANALOGÍAS NATURALES</b>	<b>Formas y patrones biomórficos</b>			Se observan preferencias visuales
	<b>Conexión de los materiales con la naturaleza</b>		Disminuye la presión sanguínea diastólica Mejora el desempeño creativo	Mejora el confort
	<b>Complejidad y orden</b>	Impacta positivamente las respuestas perceptuales y fisiológicas al estrés		Se observan preferencias visuales
<b>NATURALEZA DEL ESPACIO</b>	<b>Panorama</b>	Reduce el estrés	Reduce el aburrimiento, irritabilidad y fatiga	Mejora el confort y la percepción de seguridad
	<b>Refugio</b>		Mejora la concentración, atención y percepción de seguridad	
	<b>Misterio</b>			Induce a una fuerte respuesta al placer
	<b>Riesgo/Peligro</b>			Genera fuertes respuestas de dopamina y placer

Fuente: 14 patrones de diseño biofílico mejorando la salud y el bienestar en el entorno construido de (Browning & Ryan, 2014)

Un referente general que nos habla acerca de los grandes beneficios de la implementación del Diseño Biofílico a los espacios son los autores (Browing & Ryan, 2014) quienes en su trabajo de investigación "14 patrones de diseño biofílico mejorando la salud y el bienestar en el entorno construido" ilustran en la siguiente tabla las funciones de cada uno de los catorce patrones en favor del cuerpo humano.

Centrando el diseño biofílico en Latinoamérica, se encuentra el proyecto del Hospital Do Roció en Campo Brasil, diseñado por el arquitecto Manoel Coelho, del año 2014 en un área de 55m<sup>2</sup>. Como nos indica (Vada, 2018) el diseño biofílico se integra a través de un gran vestíbulo con un muro cortina de triple altura que ilumina la habitación y permite una vista de la vegetación exterior, mientras aparecen tupidas plantas. adentro para naturalizarse y luego aparecen patios y atrios interiores verdes, que representan pequeñas islas de reconexión con la naturaleza.

*GRAFICO 6 Hospital Roció*



*Imagen 1 Hospital Roció  
Fuente: Nelson Kon, 2014*

El diseño y la construcción del hospital buscaban la optimización intensiva de la luz natural y explora la conexión máxima entre ambientes internos y externos, como vistas para el bosque de araucaria naturalmente preservada y pinos típicos de Paraná. El proyecto de paisajismo también incluye casi 5 mil metros cuadrados de mosaicos de jardín para mejorar el movimiento interno y las imágenes del trabajo y los entornos de hospitalización. Este proyecto combina los dos elementos principales para el desarrollo habitacional correcto de los seres humanos, tecnología y naturaleza, creando una perfecta armonía entre el pasado y el presente de nuestra especie como fundamentos de un mejor futuro.

#### **2.4.1.2 Analogías Naturales**

Según (Browning & Ryan, 2014) Las analogías naturales se refieren a representaciones orgánicas, no vivas e indirectas de la naturaleza. Se refieren a objetos, materiales, colores, formas, secuencias y patrones que se encuentran en la naturaleza, que se manifiestan como arte, adornos, muebles, adornos y telas para el entorno construido.

Las imitaciones de conchas y hojas, muebles de forma orgánica y materiales naturales que han sido demasiado procesados o alterados (por ejemplo, tablas de madera o encimeras de granito), cada uno proporciona un vínculo indirecto con la naturaleza: son reales, pero solo análogos de los materiales en su " estado natural. Las experiencias de analogía natural más fuertes se obtienen proporcionando información rica de forma organizada o evolutiva. Las analogías naturales incluyen tres patrones de diseño biofílico:

- **Formas y patrones biomorficos.** Referencias simbólicas de contornos, patrones, texturas o sistemas numéricos presentes en la naturaleza.
- **Conexión de los materiales con la naturaleza.** Materiales y elementos de la naturaleza que, con un procesamiento mínimo, reflejan la ecología y geología local y crean un sentido distintivo de lugar.
- **Complejidad y orden.** Rica información sensorial que responde a una jerarquía espacial similar a la de la naturaleza.

#### 2.4.1.3 Naturaleza del Espacio

La presente categoría está vinculada con las configuraciones y distribuciones de la naturaleza.

(Browing & Ryan, 2014) expresan el deseo innato o aprendido de ver más allá de nuestro entorno inmediato, nuestra fascinación por lo poco peligroso o desconocido; con vistas oscuras y momentos reveladores; y, en algunas ocasiones, incluye propiedades que inducen fobia cuando contienen características de seguridad confiables. Las experiencias más fuertes de la naturaleza en el espacio se logran creando configuraciones espaciales deliberadas y atractivas que combinan patrones de la naturaleza en el espacio con analogías naturales.

La misma aborda los siguientes patrones biofílico:

- Panorama
- Refugio
- Misterio
- Riesgo- Peligro

#### **2.4.1.4 Hombre- Naturaleza**

El modo de vida de hoy, más que nada, en las localidades, nos desconecta, nos aleja de la naturaleza. Sin embargo, ¿a quién no le encanta ofrecer un recorrido por el bosque, subir a una montaña y respirar el aire puro, sentir en la cara el viento del océano, con olor a salitre? Es la Biofilia, la conexión con la naturaleza.

Los diseños que se fundamentan en el término de Biofilia buscan reconectar a los individuos con la naturaleza, integrándola en las estructuras. Buscan diseños que permitan contar con aire fresco, luz natural y agua. Más allá, hablamos de generar conexiones visuales y físicas, utilizando materiales naturales e, inclusive, imitando las maneras de la naturaleza. (Cuadra, 2017)

Basándonos en el término de Biofilia, en la interacción ineludible que la gente tiene con el mundo, el ecologismo y el respeto por el medio ambiente no intentan rescatar al mundo, sino que intentan rescatar a la raza humana. El concepto proviene de un libro escrito por (Osborne , 1984). La Biofilia es la conexión con el planeta.

# INVESTIGACIÓN

Esp. | Salcedo

**SUNFO**  
*Clinopodium nubigenum*



**CHUQUIRAGUA**  
*Chuquiraga jussieui*



**CABUYA**  
*Anthurium cabuyalense*



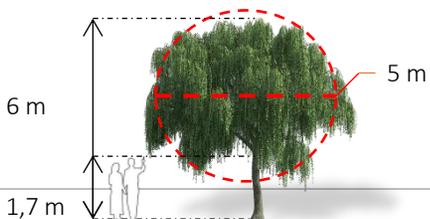
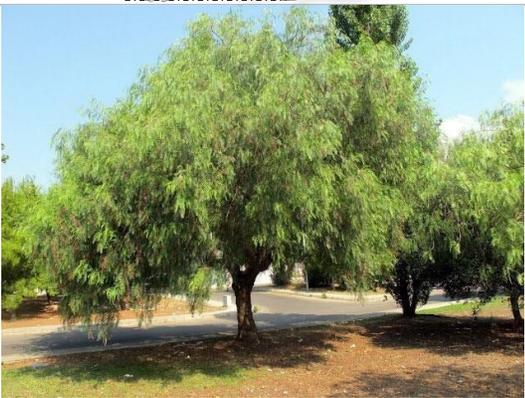
**TILO**  
*Sambucus peruviana*



**MOLLE**  
*Schinus molle*



Tabla 2:  
FLORA ENDEMICA- Molle

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>
<i>Schinus molle</i>			Cotopaxi, Loja, Morona Santiago, Napo, Pichincha, Tungurahua, Zamora Chinchipe
<b>Nombre común:</b>			Bosque andino alto hasta páramo arbustivo: 1500–3500 m
Molle			
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b> Son árboles de tamaño pequeño a mediano, habitualmente de 6 a 8 m de altura, con registros de individuos de 25 metros de alto. El diámetro del tronco puede llegar hasta 50 cm, ramas colgantes, corteza exterior café o gris, muy áspera, exfoliante en placas largas, tricomas erectos o curvados, hasta 0.1 mm de largo, blanquecinos; plantas dioicas.
<b>Reino:</b>	Plantae		
<b>Filo:</b>	Tracheophyta		
<b>SubFilo:</b>			
<b>Clase:</b>	Polypodiopsida		
<b>Orden:</b>			
<b>Familia:</b>	Dryopteridaceae		
<b>Tribu:</b>			
<b>Género:</b>			
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>
Vulnerable			Se trata de una planta ampliamente utilizada por la medicina tradicional. A su corteza y resina se le han atribuido propiedades tónicas, antiespasmódicas y cicatrizantes y la resina es usada para aliviar las caries. Los frutos frescos en infusión se toman contra la retención de orina
<b>Medidas</b>			
<b>6 – 8 m</b>	<b>50 cm</b>		
Altura habitual	Diámetro del tronco		
<p>Navarrete, H., Muriel-Mera, P., Moscoso, A., Santiana, J., Lehnert, M. 2017. <i>Elaphoglossum molle</i>. En: León-Yáñez, S., R. Valencia, N. Pitmam, L. Endara, C. Ulloa Ulloa y H. Navarrete (Eds). Libro Rojo de Plantas Endémicas del Ecuador. Publicaciones del Herbario QCA, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito. &lt;<a href="https://bioweb.bio/floraweb/librorojo/FichaEspecie/Elaphoglossum%20molle">https://bioweb.bio/floraweb/librorojo/FichaEspecie/Elaphoglossum%20molle</a>&gt;, acceso domingo, 2 de enero de 2022.</p>			

Elaborado por: Teneda, Erick (2022)

**Tabla 3:**  
FLORA ENDÉMICA - Tilo

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>	
<i>Sambucus peruviana</i>			Provincias: Morona Santiago, Napo, Pastaza, Pichincha, Sucumbíos, Tungurahua, Zamora Chinchipe.	
<b>Nombre común:</b>			Tilo	
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>	
<b>Reino:</b>	Plantae		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Árboles hasta 8 m, tronco irregular.</li> <li>• Compuesto de hojas, con 7-9 ovate-oblong folíolos, margen aserrado, ápice agudo, parte inferior peluda.</li> <li>• Las inflorescencias son racimos de 18-22 cm de longitud, con flores fragantes blancas.</li> <li>• Las frutas son bayas negras de 1.2 cm de diámetro, con 3 a 5 semillas.</li> </ul>	
<b>Filo:</b>	Tracheophyta			
<b>SubFilo:</b>	Angloespermae			
<b>Clase:</b>	Magnoliopsida			
<b>Orden:</b>	Dipsacales			
<b>Familia:</b>	Gesneriaceae			
<b>Tribu:</b>	Gesnerieae			
<b>Género:</b>	Sambucus			
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>	
Menor preocupación			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las frutas pueden ser hechas en mermeladas, bebidas, y vinos.</li> <li>• Las hojas, las flores y las frutas tienen propiedades medicinales; analgésico, antiinflamatorio, antiséptico, soporífero.</li> </ul>	
<b>Medidas</b>				
<b>8 m</b>	<b>18 - 22 cm</b>			
Altura habitual	Flores fragantes blancas			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Sambucus peruviana Kunth». <a href="http://www.gbif.org">www.gbif.org</a> (en inglés). Consultado el 3 de junio de 2019.</li> <li>• a b c Grandtner, M. M.; Chevrette, Julien (2013). Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology (en inglés). Academic Press. p. 582. ISBN 9780123969545.</li> </ul>				

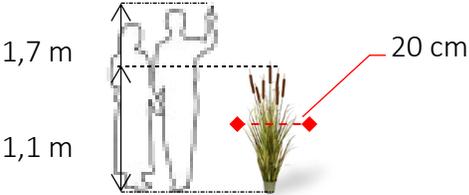
**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

**Tabla 4:**  
FLORA ENDÉMICA - Eucalipto

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>		
<i>Sambucus peruviana</i>			Tienen más presencia en Chimborazo, Pichincha, Loja, Imbabura, Azuay, Cañar y Cotopaxi.		
<b>Nombre común:</b>					
Eucalipto					
<b>Dominio:</b>		Eukaryota			
<b>Reino:</b>		Plantae			
<b>Filo:</b>		Tracheophyta			
<b>SubFilo:</b>		Angiospermae			
<b>Clase:</b>		Magnoliopsida			
<b>Orden:</b>		Myrtales			
<b>Familia:</b>		Myrtaceae			
<b>Tribu:</b>		Eucalypteae			
<b>Género:</b>		Eucalyptus	<b>Características</b>		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Los eucaliptos son árboles y plantas medicinales perennes pirófitas, de porte recto. Pueden llegar a medir más de 60 m de altura, si bien se habla de ejemplares ya desaparecidos que han alcanzado los 150 m.</li> <li>Las hojas jóvenes de los eucaliptos son sésiles, ovaladas, grisáceas y de forma falciforme.</li> </ul>		
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>		
No amenazada			<ul style="list-style-type: none"> <li>En el Ecuador esta especie arbórea predomina en varios paisajes ecuatorianos, sobre todo de la Sierra. Se la introdujo desde 1860, en el gobierno de Gabriel García Moreno.</li> </ul>		
<b>Medidas</b>					
<b>60 m</b>		<b>150 m</b>			
Altura habitual		Altura máxima			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Brooker, M.I.H.; Kleinig, D.A. (2006). <i>Field Guide to Eucalyptus</i>. Melbourne: Blooming's. 3ª ed. <a href="#">ISBN 1-876473-52-5</a> v. 1. South-eastern Australia</li> <li>Pankhurst, Richard (1968). <i>Economic History of Ethiopia</i>. Addis Ababa: Haile Selassie I University. Historia natural, v. 4. MCMXCVIII. Grupo Editorial Océano. Barcelona, España. <a href="#">ISBN 84-494-0701-X</a> (Enciclopedia). <a href="#">ISBN 84-494-0705-2</a> (v. 4)</li> </ul>					

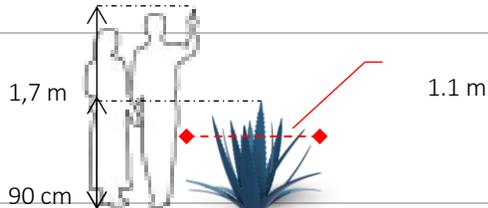
**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

**Tabla 5:**  
FLORA ENDÉMICA- Totorales

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>		
<i>Anthurium cabuyalense</i>			<p>Común en esteros y pantanos de América del Sur. Los mapuches la llamaban vathu, lo que se españolizó a bato en Chile. Es tradicional su empleo en la construcción de embarcaciones para navegar en el lago Titicaca y en algunas playas del Perú.</p>		
<b>Nombre común:</b>					
Totorales					
<b>Dominio:</b>		Eukaryota			
<b>Reino:</b>		Plantae			
<b>Filo:</b>		Tracheophyta			
<b>SubFilo:</b>		Angiospermae			
<b>Clase:</b>		Liliopsida			
<b>Orden:</b>		Poales			
<b>Familia:</b>		Cyperaceae			
<b>Tribu:</b>		Fuireneae			
<b>Género:</b>		Schoenoplectus	<b>Características</b>		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta es una hierba perenne, de escaso porte, fasciculada, con raíces fibrosas. El tallo es cespitoso, erecto, liso, trígono, terete (circular en la sección transversal) o acostillado, sin presentar tuberosidades en la base. Las hojas de la sección inferior presentan vainas foliares carentes de láminas; las superiores las desarrollan ocasionalmente.</li> </ul>		
<b>Estado de conservación:</b>				<b>Principal elemento de atracción:</b>	
Vulnerable				<ul style="list-style-type: none"> <li>Hierba epífita</li> <li>Bosque litoral húmedo y bosque litoral piemontano: 500–1000 m</li> </ul>	
<b>Medidas</b>					
<b>1,1 cm    2 m</b>					
Altura habitual                      Altura máxima					
<ul style="list-style-type: none"> <li>«Flora of North America». eFloras.org (en inglés). Consultado el 8 de marzo de 2012.</li> <li>United States Department of Agriculture Agricultural Research Service, Beltsville Area. «Taxon: Schoenoplectus californicus (C. A. Mey.) Soják». Taxonomía de Plantas en GRIN (Germplasm Resources Information Network) (en inglés). Archivado desde el original el 3 de noviembre de 2012. Consultado el 8 de marzo de 2012.</li> </ul>					

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

**Tabla 6:**  
FLORA ENDÉMICA- Cabuya

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>
<i>Anthurium cabuyalense</i>			Cotopaxi- Pichincha
<b>Nombre común:</b>			
Cabuya			
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>
<b>Reino:</b>	Plantae		<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocida solo por el tipo, colectado por T. Croat &amp; J. Rodríguez en 1986, en la reserva privada ENDESA. A pesar de que Pichincha es una de las provincias más muestreadas para esta familia no se tienen registros en otras localidades. Potencialmente dentro de las reservas ecológicas Los Ilinizas o Cotacachi-Cayapas.</li> </ul>
<b>Filo:</b>	Tracheophyta		
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae		
<b>Clase:</b>	Liliopsida		
<b>Orden:</b>	Alismatales		
<b>Familia:</b>	Araceae		
<b>Tribu:</b>	Anthurium		
<b>Género:</b>			
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>
Vulnerable			<ul style="list-style-type: none"> <li>Hierba epífita</li> <li>Bosque litoral húmedo y bosque litoral piemontano: 500–1000 m</li> </ul>
<b>Medidas</b>			
<b>90 – 1,1 cm      4 m</b>			
Altura habitual			
Altura máxima			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Croat, T., Benavides, G., Santiana, J. 2017. <i>Anthurium cabuyalense</i>. En: León-Yáñez, S., R. Valencia, N. Pitmam, L. Endara, C. Ulloa Ulloa y H. Navarrete (Eds). Libro Rojo de Plantas Endémicas del Ecuador. Publicaciones del Herbario QCA, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito. &lt;<a href="https://bioweb.bio/floraweb/librorojo/FichaEspecie/Anthurium%20cabuyalense">https://bioweb.bio/floraweb/librorojo/FichaEspecie/Anthurium%20cabuyalense</a>&gt;, acceso domingo, 2 de enero de 2022.</li> </ul>			

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

Tabla 7:  
FLORA ENDÉMICA- Chuquiragua

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>
<i>Chuquiraga jussieui</i>			Es nativo de los páramos de Colombia, Ecuador y Perú.
<b>Nombre común:</b>			
Chuquiragua			
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>
<b>Reino:</b>	Plantae		Es un arbusto bajo, alcanza 15 cm de altura, de corteza dura, con cicatrices foliares conspicuas; hojas hasta 12 mm de largo, duras, subsésiles, alternas, espiraladas, imbricadas, ovadas a lanceoladas, ápice agudo y espinoso, base redondeada, uninervadas, coriáceas; involucro turbinado, con brácteas imbricadas en 5–10 series (exteriores largas y se reducen hacia adentro), espinescentes pardo anaranjadas; receptáculo plano, pubescente.
<b>Filo:</b>	Tracheophyta		
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae		
<b>Clase:</b>	Magnoliopsida		
<b>Orden:</b>	Asterales		
<b>Familia:</b>	Asteraceae		
<b>Tribu:</b>	Barnadesieae		
<b>Género:</b>	Chuquiraga		
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>
Vulnerable			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para leña; diurético, febrífugo, tónico</li> <li>• Se encuentra en la sierra ecuatoriana a más de 3500 msnm. y además en el sur de Colombia</li> </ul>
<b>Medidas</b>			
<b>15 cm</b>	<b>12 mm</b>		
Altura habitual	Largo de las hojas		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brako, L. &amp; J. L. Zarucchi. (eds.) 1993. Catalogue of the Flowering Plants and Gymnosperms of Peru. Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard. 45: i–xl, 1–1286.</li> <li>• Harling, G. 1991. 190(10). Compositae---Mutisieae. 42: 1–105. In G. W. Harling &amp; B. B. Sparre (eds.) Fl. Ecuador. University of Göteborg &amp; Swedish Museum of Natural History, Göteborg &amp; Stockholm.</li> </ul>			

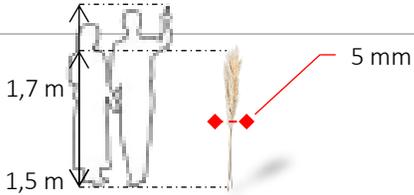
Elaborado por: Teneda, Erick (2022)

Tabla 8:  
FLORA ENDÉMICA - SUNFO

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>
<i>Clinopodium nubigenum</i>			Páramos de Cubijín
<b>Nombre común:</b>			
Sunfo			
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>
<b>Reino:</b>	Plantae		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha sido utilizado por la etnia Saraguro desde la antigüedad, por sus propiedades farmacológicas de importancia como: digestiva, antiinflamatorio, analgésica, antiespasmódica, antidisentérica, antivomitiva, antioxidante, antibacterial, fortificante, expectorante y calmante</li> </ul>
<b>Filo:</b>	Tracheophyta		
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae		
<b>Clase:</b>	Magnoliopsida		
<b>Orden:</b>	Lamiales		
<b>Familia:</b>	Lamiaceae		
<b>Tribu:</b>	Mentheae		
<b>Género:</b>	Clinopodium		
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>
Vulnerable			<ul style="list-style-type: none"> <li>Se hacen licores.</li> <li>Sirve para calmar el frío.</li> <li>Hierba terrestre rastrera o postrada</li> </ul>
<b>Medidas</b>			
<b>15 cm</b>	<b>3 – 5 mm</b>		
Altura habitual	Largo de las hojas		
<ul style="list-style-type: none"> <li>«Flora of North America». eFloras.org (en inglés). Consultado el 8 de marzo de 2012.</li> <li>United States Department of Agriculture Agricultural Research Service, Beltsville Area. «Taxon: Schoenoplectus californicus (C. A. Mey.) Soják». Taxonomía de Plantas en GRIN (Germplasm Resources Information Network) (en inglés). Archivado desde el original el 3 de noviembre de 2012. Consultado el 8 de marzo de 2012.</li> </ul>			

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

**Tabla 9:**  
FLORA ENDÉMICA- Sigse

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>
<i>Cortaderia nitida</i>			Salcedo Zonas Rurales
<b>Nombre común:</b>			
Sigse			
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>
<b>Reino:</b>	Plantae		<ul style="list-style-type: none"> <li>Es una planta gruesa erecta perenne; con cañas de 1-1,5 m de alto; con vainas, glabras, la más inferior de haciamiento, convirtiéndose en aplanadas y enrollados en la base de la planta con la edad; las láminas son alargadas, de 3-5 mm de ancho, planas, pero convirtiéndose en espiral.</li> </ul>
<b>Filo:</b>	Tracheophyta		
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae		
<b>Clase:</b>	Liliopsida		
<b>Orden:</b>	Poales		
<b>Familia:</b>	Cyperaceae		
<b>Tribu:</b>	Danthonieae		
<b>Género:</b>	Cortaderia		
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>
Menor Preocupación			<ul style="list-style-type: none"> <li>Hierba epífita</li> <li>Bosque litoral húmedo y bosque litoral piemontano: 500–1000 m</li> </ul>
<b>Medidas</b>			
<b>1 – 1,5 m    3 – 5 mm</b>			
Altura habitual	Ancho		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Colmeiro, Miguel: «Diccionario de los diversos nombres vulgares de muchas plantas usuales ó notables del antiguo y nuevo mundo», Madrid, 1871.</li> <li>«Cortaderia nitida». Tropicos.org. Missouri Botanical Garden. Consultado el 3 de enero de 2014. (en inglés) Watson L, Dallwitz MJ. (2008). «The grass genera of the world: descriptions, illustrations,</li> </ul>			

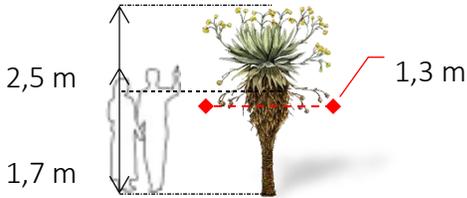
**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

**Tabla 10:**  
FLORA ENDEMICA- Mortiño

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>
<i>Vaccinium floribundum</i>			Salcedo -Paramos
<b>Nombre común:</b>			
Mortiño			
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b> Es un arbusto ramificado cuya altura llega hasta 2,5 m, de hojas muy pequeñas con el margen aserrado o crenado, nervación pinnada, flores de menos de 1 cm, solitarias o en racimos; tubo del cáliz articulado o no con el pedicelo, hipanto globoso, 5 lóbulos lanceolados; corola urceolada, blanca o rosada, con 5 lóbulos reflexos, estambres de 8 a 10.
<b>Reino:</b>	Plantae		
<b>Filo:</b>	Tracheophyta		
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae		
<b>Clase:</b>	Liliopsida		
<b>Orden:</b>	Poales		
<b>Familia:</b>	Cyperaceae		
<b>Tribu:</b>	Fuireneae		
<b>Género:</b>	Vaccinium		
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usado para la decoración de ambientes.</li> <li>• Los campesinos la suelen usar para tratar el reumatismo.</li> </ul>
Menor Amenaza			
<b>Medidas</b>			
<b>2,5 m</b>	<b>1 cm</b>		
Altura habitual	Tamaño flores		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dictionary of Botanical Epithets». <a href="http://botanicalepithets.net">botanicalepithets.net</a>. Consultado el 2 de septiembre de 2020.</li> <li>• Vaccinium floribundum Kunth — The Plant List». <a href="http://www.theplantlist.org">www.theplantlist.org</a>. Consultado el 2 de septiembre de 2020.</li> </ul>			

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

Tabla 11:  
FLORA ENDÉMICA- Frailejón

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>	
<i>Espeletia</i>			se extiende hasta las provincias limítrofes con Colombia de Carchi y Sucumbíos, aunque hay una población de distribución aberrante en el centro del país, en los Llanganates de la provincia de Tungurahua y Cotopaxi.	
<b>Nombre común:</b>			Frailejón	
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>	
<b>Reino:</b>	Plantae		<ul style="list-style-type: none"> <li>Estas plantas poseen un tronco grueso, generalmente único, con hojas suculentas y muy velludas que se disponen en una apretada espiral formando una roseta en la parte superior del tallo. Las hojas muertas a lo largo de este, en lugar de caer, permanecen protegiéndolo</li> </ul>	
<b>Filo:</b>	Tracheophyta			
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae			
<b>Clase:</b>	Magnoliopsida			
<b>Orden:</b>	Asterales			
<b>Familia:</b>	Asteraceae			
<b>Tribu:</b>	Millerieae			
<b>Género:</b>	Espeletia			
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>	
Menor Amenaza			<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta planta posee propiedades curativas ya que se considera capaz de prevenir tumores, además de ser antihipertensiva y antiinflamatoria.</li> <li>Fábrica de agua</li> <li>Alta longevidad</li> </ul>	
<b>Medidas</b>				
<b>2,5 m</b>	<b>4 m</b>			
Altura habitual	Tamaño máximo			
<ul style="list-style-type: none"> <li>«Flora of North America». eFloras.org (en inglés). Consultado el 8 de marzo de 2012.</li> <li>United States Department of Agriculture Agricultural Research Service, Beltsville Area. «Taxon: Schoenoplectus californicus (C. A. Mey.) Soják». Taxonomía de Plantas en GRIN (Germplasm Resources Information Network) (en inglés). Archivado desde el original el 3 de noviembre de 2012. Consultado el 8 de marzo de 2012.</li> </ul>				

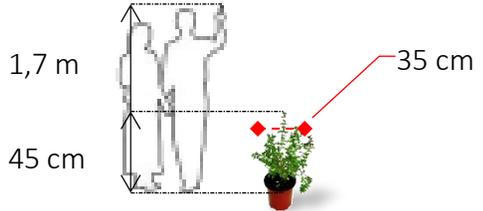
Elaborado por: Teneda, Erick (2022)

**Tabla 12:**  
FLORA ENDEMICA- Pajonales

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>		
<i>Paspalum quadrifarium</i>			Es una especie herbácea perenne. Originaria de Sudamérica: Brasil, Argentina, Paraguay, Uruguay, está naturalizada en muchas partes del mundo. En Australia es maleza.		
<b>Nombre común:</b>					
Pajonales					
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>		
<b>Reino:</b>	Plantae		<ul style="list-style-type: none"> <li>Es una cespitosa, de clima templado, perdiendo color por debajo de 0 °C; es muy rústica, adaptándose bien al sol como a la sombra. Tolera calor, sequía, compactación del terreno, tránsito intenso, encharcamiento, inundaciones y sombra temporal.</li> </ul>		
<b>Filo:</b>	Tracheophyta				
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae				
<b>Clase:</b>	Liliopsida				
<b>Orden:</b>	Poales				
<b>Familia:</b>	Poaceae				
<b>Tribu:</b>	<u>Paspaleae</u>				
<b>Género:</b>	<u>Paspalum</u>				
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>		
Preocupación Menor			<ul style="list-style-type: none"> <li>Su hábitat nativo son zonas con inundación temporal.</li> </ul>		
<b>Medidas</b>					
<b>75 cm</b>	<b>1 m</b>				
Altura habitual	Tamaño máximo				
<ul style="list-style-type: none"> <li>«Paspalum quadrifarium». Tropicos.org. Missouri Botanical Garden. Consultado el 16 de febrero de 2015.</li> <li><a href="http://www.scielo.br/pdf/gmb/v26n4/a13v26n4.pdf">http://www.scielo.br/pdf/gmb/v26n4/a13v26n4.pdf</a></li> </ul>					

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

**Tabla 13:**  
FLORA ENDEMICA- Orégano

<p><b>Nombre científico:</b> <i>Origanum vulgare</i></p> <p><b>Nombre común:</b> Orégano</p>		<p><b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b></p> <p>Comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae), nativa del oeste o suroeste de Eurasia y la región mediterránea.</p>
<p><b>Dominio:</b> Eukaryota</p> <p><b>Reino:</b> Plantae</p> <p><b>Filo:</b></p> <p><b>SubFilo:</b></p> <p><b>Clase:</b></p> <p><b>Orden:</b></p> <p><b>Familia:</b></p> <p><b>Tribu:</b></p> <p><b>Género:</b></p>		<p><b>Características</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es una hierba perenne que forma un pequeño arbusto achaparrado de unos 45 cm de alto. Los tallos, de forma cuadrada, que a menudo adquieren una tonalidad rojiza, se ramifican en la parte superior y tienden a deshojarse en las partes inferiores.</li> </ul>
<p><b>Estado de conservación:</b> Preocupación Menor</p> <p><b>Medidas</b></p> <p><b>45 cm</b>                      <b>55 cm</b></p> <p>Altura habitual                      Tamaño máximo</p>		<p><b>Principal elemento de atracción:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sus propiedades han sido ampliamente estudiadas, siendo las más importantes su actividad antioxidante, antimicrobiana y, en estudios bastante primarios, antitumoral, antiséptica, y también se le considera tónica y digestiva.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>CONABIO. 2009. Catálogo taxonómico de especies de México. 1. In Capital Nat. México. CONABIO, Mexico City.</li> <li>Flora of China Editorial Committee. 1988-2013. Flora of China (Checklist &amp; Addendum). Unpaginated. In C. Y. Wu, P. H. Raven &amp; D. Y. Hong (eds.) Fl. China. Science Press &amp; Missouri Botanical Garden Press, Beijing &amp; St. Louis.</li> </ul>		

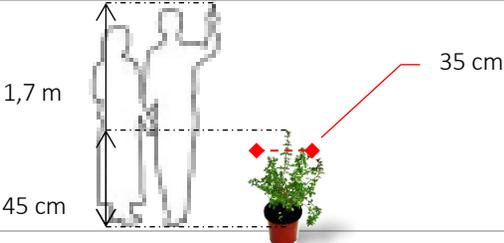
**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

**Tabla 14:**  
FLORA ENDEMICA- Perejil

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>
<i>Petroselinum crispum</i>			<p>Es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la zona central de la región mediterránea e introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo.</p>
<b>Nombre común:</b>			
Perejil			
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>
<b>Reino:</b>	Plantae		<ul style="list-style-type: none"> <li>Planta herbácea bienal, aunque puede cultivarse también como anual. Forma una roseta empenachada de hojas muy divididas, alcanza los 30 cm de altura y posee tallos floríferos que pueden llegar a rebasar los 60 cm con pequeñas flores verde amarillentas y negras.</li> </ul>
<b>Filo:</b>	Tracheophyta		
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae		
<b>Clase:</b>	Magnoliopsida		
<b>Orden:</b>	Apiales		
<b>Familia:</b>	Apiaceae		
<b>Tribu:</b>	Apieae		
<b>Género:</b>	Petroselinum		
<b>Estado de conservación:</b>			<b>Principal elemento de atracción:</b>
Preocupación Menor			<ul style="list-style-type: none"> <li>Es ampliamente usado como una hierba aromática en cualquier tipo de comidas (al igual que la pimienta). Posee una gran afinidad con el ajo ya que equilibra el sabor que este suele dar al neutralizar su excesiva fuerza.</li> </ul>
<b>Medidas</b>			
<b>30 cm</b>	<b>60 cm</b>		
Altura habitual	Tamaño máximo		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Berdonces, J.L. (1998). Gran enciclopedia de las plantas medicinales: el dioscórides del tercer milenio. Ed. Tikal. Madrid.</li> <li>Leynaud-Rouad C., Latoru-Raulin A., CUQ J-L, SERVILLE Y.: Las hortalizas y las frutas. En, La Alimentación Humana. Coordinadores: H Dupien, J-J Cuq, M-I Malewiak, C, Leynaud-Rouaud,</li> </ul>			

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

**TABLA 15:**  
FLORA ENDÉMICA- Tomillo

<b>Nombre científico:</b>			<b>Hábitat – distribución en Ecuador:</b>	
<i>Thymus vulgaris</i>			Se cultiva en Europa central y meridional.	
<b>Nombre común:</b>				
Tomillo				
<b>Dominio:</b>	Eukaryota		<b>Características</b>	
<b>Reino:</b>	Plantae		<ul style="list-style-type: none"> <li>Es un subarbusto pequeño que puede alcanzar desde los 13 cm hasta los 40 cm. de altura. Los tallos son erguidos, cuadrangulares, leñosos y muy ramificados. Las hojas son pequeñas y ovales de bordes enrollados y tomentosas por el envés.</li> </ul>	
<b>Filo:</b>	Tracheophyta			
<b>SubFilo:</b>	Angiospermae			
<b>Clase:</b>	Magnoliopsida			
<b>Orden:</b>	Lamiales			
<b>Familia:</b>	Lamiaceae			
<b>Tribu:</b>	Mentheae			
<b>Género:</b>	<u>Thymus</u>			
<b>Estado de conservación:</b>				<b>Principal elemento de atracción:</b>
Preocupación Menor				<ul style="list-style-type: none"> <li>Se puede utilizar como condimento.</li> <li>Como antiséptico en úlceras y heridas. La tintura de tomillo es muy efectiva contra el acné.</li> </ul>
<b>Medidas</b>				
<b>13 cm</b>	<b>40 cm</b>			
Altura habitual	Tamaño máximo			
				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Jørgensen, P. M. &amp; S. León-Yáñez. (eds.) 1999. Cat. Vasc. Pl. Ecuador Monogr. Syst. Bot. Miss. Bot. Gard. 75: i–viii, 1–1181. Missouri Botanical Garden, St. Louis.</li> <li>Standley, P. C. &amp; L. O. Williams. 1973. Labiatae. In Standley, P.C. &amp; Williams, L.O. (eds), Flora of Guatemala - Part IX, Number 3. Fieldiana, Bot. 24(9/3): 237–317.</li> </ul>				

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2022)

#### **2.4.1.5 Salud Física**

La Salud Física, debería entenderse como el óptimo desempeño fisiológico del organismo, debido a que trata sobre nuestro cuerpo humano; con nuestro caparazón y transporte el cual nos ha transportado a partir del día que nacimos y lo va a hacer hasta el día de nuestra muerte. Para estar seguros de que sí vamos a llegar lo más lejos viable en la vida, poseemos que proteger a nuestro cuerpo humano de la mejor forma. Esa salud física, se consigue con ejercicio o deporte, buena ingesta de alimentos y con una buena salud psicológica. (Física, 2018)

Como arquitectos, es nuestra responsabilidad reconocer la conexión integral entre nuestros propios diseños y el efecto que poseen en nuestras propias sociedades. Una enorme composición no únicamente se centra en la ejecución de un modelo complejo, sino que se enfoca en la paz que puede dar a los otros. Los espacios en donde vivimos y trabajamos tienen la posibilidad de tener un impacto relevante en nuestro confort físico y emocional. Un diseño bien pensado e innovador puede influenciar en cómo nos sentimos y nuestra vivencia dentro del espacio.

El Ted Talk de Michael Murphy del 2016, Arquitectura construida para sanar, expone la pregunta fundamental de “¿por qué la arquitectura solo ayuda a tan pocos? “. Este reto valiente ha creado conciencia universal para beneficiar la construcción de diseños holísticos que promuevan la paz en las sociedades en torno al mundo.

Para desarrollar un diseño arquitectónico que mejore la salud y la paz, Murphy implementa 4 prácticas conocidas como el sistema de Creación Fabricada Localmente, LO-FAB por sus siglas en inglés. (AD&V, 2017)

- Contratando localmente
- Abastecimiento regional
- Entrenando donde puedas
- Invirtiendo en dignidad

#### **2.4.1.6 Salud Mental**

Salud de la mente es más que la mera ausencia de trastornos mentales. La dimensión positiva de la salud psicológica ha sido subrayada en la definición de salud de la Organización Mundial de la Salud, así consta en la constitución misma: «La salud es un estado de completo confort físico, de la mente y social y no únicamente la ausencia de afecciones o enfermedades». (OMS, 2004)

En 2010, el régimen de la metrópoli de Nueva York colaboró con el CfAD para codificar las primeras pautas de diseño activo para inmuebles públicos y otros edificios con fondos públicos, entre ellos casas asequibles novedosas. Para el agrado de la sociedad, se entregó un auge de la infraestructura para ciclismo y espacios verdes, simultáneamente que se cedieron a los peatones piezas estratégicas de senderos y estacionamientos. Johana Frank directora ejecutiva y fundadora de CfAD, y ex directora de diseño activo de Nueva York menciona que “El diseño iluminado de los edificios y los espacios cívicos afecta drásticamente la salud mental al mitigar el aislamiento social y el estrés”.

El ámbito de trabajo es un frente crítico en la guerra contra las patologías crónicas y los malos hábitos. Los oficinistas pasan 8,1 horas cotidianos, 5 días a la semana, fundamentalmente anclados a sus escritorios. (A aquello se debe añadirle una hora más que posiblemente pasen en el auto trasladándose al trabajo). 2 de los programas de certificación más nuevos del mercado lideran la campaña por concluir varias constantes laborales: el

confinamiento, la comida chatarra, la iluminación agresiva y el aire viciado, por solo nombrar varias. (Spula, 2017)

#### **2.4.1.7 Espacio**

El espacio pertenece a los recursos más relevantes del diseño interior y su concepción provoca que el diseñador logre usar el espacio correctamente para producir un diseño interior de calidad. El espacio en el diseño bidimensional es en esencia plano. El espacio puede tener 2 magnitudes (longitud y ancho) como un piso o puede tener 3 magnitudes (longitud, ancho y alto) como una habitación o una sala.

Una vez que un lugar cambia repentinamente el ojo cambia de postura de una perspectiva a otra sin hacer una transición delicada. El espacio podría ser delineado como negativo o positivo. El espacio positivo es ese que está lleno, los recursos y objetos en él y el espacio negativo es el espacio entre los recursos de diseño u objetos como el fondo. Las maneras que contrastan un lugar negativo o positivo inventan la ilusión de visión. (Arkiplus.com., s.f.)

#### **2.4.1.8 Permeabilidad**

Enfatiza la relación entre el concepto de permeabilidad y la articulación que debe tener con lo público y lo privado, con estableciendo una conexión con el interior y el medio ambiente. Por tanto, se deben buscar soluciones a partir de la idea de operación tectónica dentro del desarrollo de la intervención: urbanismo, arquitectónicamente y constructivamente. Lo anterior se deriva del método de aprendizaje basado en problemas (ABP), el cual se basa en reaccionar ante situaciones problemáticas con usuarios, contextos y problemas reales, a partir de la metodología de diseño simultáneo: Este diseño se basa en la integración y sincronización de información de diferentes orientados a campos de acción

disciplinarios e interdisciplinarios, definen un plan de estudios más eficiente en cuanto al uso de recursos, integran competencias teóricas y prácticas en núcleos de problemas, que articulan paso a paso y sincrónicamente el proceso de entrenamiento. (PEP, 2010 )

#### **2.4.1.9 Morfología**

Los diseñadores, como diseñadores integrados en una empresa, deben esforzarse por comprender si las cosas que usamos día a día, desde la herramienta más simple hasta la maquinaria más compleja, se resuelven satisfactoriamente o podrían mejorarse en sus aspectos técnicos / materiales, formales / culturales., utilitario / funcional

Estamos acostumbrados a diseñar dando prioridad a la forma o función, creando productos que esencialmente carecen de una identidad interactiva entre forma / material / función o, en otras palabras, entre cultura / producción / uso. En consecuencia, gran parte de la actividad del diseño se desarrolla sin hacer uso de nuestra experiencia histórica, que reproducimos miméticamente, sin analizar críticamente los conceptos llevados adelante y que modernizamos estéticamente sin cuestionar su validez global ni investigar otras alternativas. La morfología como estudio de las formas y sus funciones, así como la biónica como estudio de los mecanismos naturales perfeccionados por posteriores adaptaciones al entorno, pueden aportarnos un acervo de conocimientos útiles para diseñar nuevos productos, pero sobre todo nos ejercitarán en el hábito de observación / comprensión.

Al mismo tiempo, nos impulsará a reflexionar y consecuentemente, a través de la analogía y la extrapolación, aplicar los resultados de nuestra investigación en busca de nuevas soluciones lógicas aplicables a los procesos de diseño en los que nos involucramos. Este tipo de actividad debe cambiar nuestra actitud "superficial", haciéndola más responsable, dada la

necesidad de dar respuestas fiables a las necesidades de diseño de nuestra profesión. La naturaleza y sus formas armónicas garantizan un perfecto equilibrio entre forma / función / material, debemos esforzarnos en sintetizar, interpretar, reconstruir y comprender las indicaciones que nos ofrece. (Palacio, 2005)

#### **2.4.1.10 Diseño Interior**

Al hablar del diseño interior es importante empezar por un concepto claro de la palabra diseño el cual será el punto de partida para entender de una mejor manera la variable independiente. El diseño se cataloga como un conjunto de lenguajes, de cuya combinación emergerá un elemento funcional y práctico. Es un lenguaje multidisciplinar del, sumado a una serie de signos que permiten al diseñador del fascinar a través de su producto. Se puede decir que el interiorismo implica una disciplina con la que un profesional busca la solución a un problema concreto en un espacio interior. Para llegar a la solución, el profesional debe organizar el espacio para que funcione, logrando un equilibrio entre forma, función y sistema constructivo. Todo esto es posible gracias a la aplicación de un proceso de diseño metodológico que se explicará detalladamente en a continuación, pero que básicamente consiste en interpretar los deseos del cliente en un primer momento y tenerlos en cuenta durante todo el proceso. (Porro & Quiroga , 2003)

#### **2.4.1.11 Eco Diseño**

La inquietud por el ámbito influye en el aumento del sector de la arquitectura sustentable y el eco diseño. Técnicas de creación y materiales de bajo efecto ambiental ganan adeptos por convicción sin embargo además con el propósito de mejorar su calidad de vida. ¿Cuáles

son los beneficios y beneficios de la arquitectura sostenible? ¿Para qué sirve el eco diseño? Las novedosas estructuras sostenibles disminuyen de manera significativa el consumo de energía.

El eco diseño tiene como fin minimizar todos los probables impactos medioambientales a partir del proceso de diseño. Apuesta por un bajo consumo de recursos y materiales. El análisis y estudio de periodo de vida del producto, posibilita prever y arreglar probables impactos negativos. La regla ISO 14006 es la directriz universal usada por las empresas para llevar a cabo el eco diseño, con el fin de minimizar los impactos del medio ambiente de un producto o servicio. El diseño orgánico es la filosofía que integra la armonía de la naturaleza en la arquitectura. Consciente del ámbito que nos circunda, se basa de las maneras ambiental, como plantas y animales. Máxima simplicidad con principios éticos y de sostenibilidad. Con el mínimo de procesos productivos, se resuelven inconvenientes por medio de diseños creativos y útiles. El diseño bioclimático y la tecnología ecológica intentan mejorar la vida de los individuos y favorecen el desarrollo sustentable.

Para tener un uso racional de los recursos naturales, el eco diseño busca la multifuncionalidad de los objetos. Si un objeto nos soluciona diversas necesidades es más ecológico. (Gutiérrez Villach, 2021)

El eco diseño busca el bienestar por medio de la iluminación natural en cada una de sus estancias. Además, se preocupa por conservar un bajo consumo de agua.

- El arte pobre es un desplazamiento artístico de decoración con objetos básicas. Esta corriente estética usa objetos de poco costo que ocasionan emociones. Estas obras de arte se alejan de la tradición utilizando hierros, cuerdas, maderas, sacos y residuos.

- El feng shui es una vieja técnica para equilibrar las energías de una vivienda. Es el arte de mejorar los espacios para lograr la paz.
- Un jardín de rocalla o rocaille es una construcción decorativa por medio de piedras, rocas y plantas de diferentes tamaños y especies. Técnica bastante usada para los exteriores de viviendas ecológicas.

#### **2.4.1.12 Diseño Sensorial**

Las organizaciones, para marcar la diferencia, exploran el campo del sentimiento y el placer de los sentidos. Sacan partido de las maneras ofrecidas por nuevos materiales y nuevos procesos, que permiten novedosas aplicaciones, centrándose en los componentes psicológicos, sociales y culturales de la percepción.

El diseño sensorial es un entorno de interés para bastantes diseñadores a fin de desarrollar novedosas cualidades visuales (colores, materias, formas) y táctiles, olfativas y sonoras, tal y como se perciben por los usuarios.

La sociedad industrial presente ha favorecido por medio de sus medios de producción el desarrollo de productos en los cuales tanto sus cualidades comunicativas como utilitarias fueron determinadas con base primordialmente a valores industriales, o sea precios, estandarización y mercadotecnia dando como consecuencia productos que frecuentemente no cumplen satisfactoriamente la funcionalidad para la que fueron concebidos provocando molestias, incomodidades, carencias, o inclusive en algunas ocasiones accidentes.

A partir de este criterio primordialmente industrial de concepción del producto, se ha ignorado o dejado en un grado secundario, puntos humanos primordiales como lo es la sensorialidad humana en toda su amplitud o sea las propiedades y necesidades del sujeto derivadas directa e de forma indirecta de los sentidos, en otras palabras tanto necesidades del entorno físico - del cuerpo, debido a que todo ser humano necesita a lo largo de toda la vida independientemente de su edad de la estimulación poli sensorial para la conservación de la normalidad de la mente y conducta además de los relevantes requerimientos originados por sus concretas necesidades derivadas del grado de desarrollo o deterioro de sus sistemas sensoriales, como del emocional - comunicativo humano, debido a que hay una secuencia de requerimientos psicológicos y emocionales que se ven satisfechos en las personas, además por medio de los sistemas sensoriales y que son originados por diferentes puntos y propiedades personales de los sujetos.

Lo cual se busca con el diseño sensorial es conducir a la concepción de productos que por medio de sus cualidades tanto utilitarias como comunicativas, sean capaces de saciar de mejor forma las necesidades humanas derivadas directa e de forma indirecta de los sistemas sensoriales, fomentando la estimulación sensorial y por consiguiente la sabiduría y más grande confort físico y anímico del hombre. (Ogel, 2012)

#### **2.4.1.13 Diseño Sostenible**

El diseño del edificio se está perdiendo, diseñadores, arquitectos o constructores están descuidando lo obvio, diciendo que es una abstracción de conceptos, que solo se aplican a la envolvente o acabados. Lo cierto es que ha sido argumentado e ilustrado que los cambios tardíos en el proceso de diseño o construcción implican grandes inversiones o pérdidas económicas y generan una gran cantidad de desperdicio de construcción. Por lo tanto, ignorar el proceso de diseño significará que se obtienen grandes beneficios. perdido en el proceso de

construcción. Diseñar para adaptar y de construir; en primer lugar tiene previsto construir estructuras desmontables, lo que significa la construcción de edificaciones sostenibles; es decir, maximizando su flexibilidad tanto en su configuración espacial como en el impacto en menor medida sobre el medio ambiente; Para ello se tendrá en cuenta su ciclo de vida completo del, que va desde su extracción hasta el final de su uso, es decir, su fabricación, diseño, construcción, uso y rehabilitación, Se puede producir un menor impacto de la construcción en el medio ambiente. logrado mediante la creación de un bucle cerrado para materiales, como si fuera un automóvil, es decir intercambiando partes, elementos del objeto para mantenerlo por un tiempo prolongado, extendiendo así el ciclo de vida de los elementos, sistemas y el propio edificio. Sin embargo, esto requiere una reflexión sobre el conjunto de materiales de construcción que permita modificaciones técnicas de la composición, la reutilización de la construcción, la reutilización de los componentes y la reutilización de materiales reciclados, como es el caso de la industria automotriz. (Sanchez, 2011)

Lo primero que hay que subrayar es que planificar es pensar antes de actuar, es prever las consecuencias. Parafraseando a Rittel, mi recordado profesor de Berkeley, el diseño sostenible es aquel que trata de hacer planes y proyectos que van más allá de los objetivos iniciales del cliente o promotor y que, de esta forma, prevén las consecuencias y las consecuencias. efectos colaterales o indeseables de nuestras intervenciones sobre el medio ambiente y la sociedad, en particular sobre las generaciones futuras. Esta es una definición teórica, con una carga académica. Desde un punto de vista arquitectónico, el proyecto sustentable apoya las fuentes de energía renovables y limpias, la conservación de recursos, la seguridad y reutilización de materiales de construcción y la implementación del edificio considerando su impacto en el medio ambiente. Pero, sobre todo, el diseño sustentable es lo que nos impulsa a celebrar los lugares y la calidad de vida, compartiendo como seres humanos en un evento, en una fiesta, y que asegura que nuestros hijos y nuestros nietos (generaciones futuras) participen en esa celebración de vida y naturaleza. (Acosta, 2015)

#### **2.4.1.14 Arquitectura**

La arquitectura es considerada un arte y al mismo tiempo una técnica la misma que nos permite concebir, diseñar y construir inmuebles que tiene la funcionalidad de hábitat para el usuario como por ejemplo viviendas, lugares de trabajo, o de recreación. Es importante acotar la denominación que proviene del griego antiguo que está formado por dos vocablos Arch- (jefe o autoridad) y techné (creación) es así que nace el arte de la construcción.

En un sentido más claro la arquitectura es consubstancial a la humanidad y por ende no puede escaparse de ella mientras se tenga una convivencia en sociedad. En la antigüedad cuando el humano decidió hacer el uso de maderas para guarecerse o la creación de estatuas de sus mártires es ahí donde el hombre pone en práctica sus conocimientos arquitectónicos.

Dentro de la arquitectura en la humanidad existen muchos estilos y modos los cuales evidencian muchas de las condiciones y momentos de su pensamiento es así que se basa en tres principios que la belleza, firmeza y utilidad.

#### **Historia de la Arquitectura**

El primer tratado sobre saberes arquitectónicos proviene del siglo I a.C. y se trata de Arquitectura del romano Vitruvio. Sin embargo, existió un gran interés por la creación de estructuras y ambientes hermosos, útiles y duraderos precede con creces a dicha época de la humanidad.

En cambio, en la arquitectura antigua, medieval y moderna muestra los métodos y tendencias estéticas de las distintas culturas que le dieron origen. Por ejemplo, la arquitectura medieval europea trasluce el dominio de la religión cristiana. Posteriormente, con la llegada de la para la humanidad industrialización y el descubrimiento de nuevos materiales en la cual

la arquitectura daría un gran avance el mismo que durante el siglo XX inicio a una verdadera explosión urbana y arquitectónica a lo largo y ancho del mundo. (Equipo editorial, 2021)

#### **2.4.1.15 Espacios Arquitectónicos**

El espacio arquitectónico puede ser definido como fenomenal y pragmático, ya que se manifiesta a través de operaciones humanas y tiene una condición cualitativa. No se detecta en la división de la figura y la medida; por el contrario, su carácter se destaca en el tamaño o lugar, apreciable por sus modalidades y accidentes. Es un espacio "tópico", "local", en el despliegue de todas sus posibilidades desde el lugar "común" o público al que nos es exclusivo en la intimidad de nuestros hábitos y habitaciones. Este espacio es vivido, modal, localizable a través de sus infinitas diferencias de apariencia. Y para entender esto debemos remontarnos a su antigua consideración del "lugar", en el que el hombre específico de cada época tiene su inconfundible y pertinente. (Muñoz Serra, 2012)

#### **2.4.1.16 Configuración del Espacio Interior**

Consideramos el espacio no como un lugar contenedor (perspectiva aristotélica) o como una extensión (perspectiva newtoniana), sino como un conjunto de relaciones de entidades coexistentes (perspectiva leibniziana). (Ferrater, 1958) A esto le sumamos que también es un conjunto de determinaciones: el espacio es producido y productivo; es material y social; es inmediato y medio; conectar y separar; es invención y es real (Lefebvre, 2000). Desde este punto de vista, el término "vivir" adquiere un significado diferente de estar en el espacio para significar tratar con el espacio (Stock, 2007) ; Es decir, no actuamos en el espacio como si fuera un escenario, sino que actuamos produciendo espacio y al mismo tiempo constituyendo una entidad con coordenadas espaciales; Además, como los actores tienen una historia, el

actor produce y produce el espacio con coordenadas temporales, determina significados y materializa sus ideales desde el presente para planificar y construir el futuro.

Las configuraciones arquitectónicas pueden no favorecer la habitabilidad cuando inhiben posibles prácticas de los actores, y organizan el espacio de tal forma que se produzcan prácticas determinadas por el arquitecto. A menudo, los límites de la habitabilidad derivan no solo de su diseño, sino de las limitaciones a las que está sometido:

Un objeto debe producirse en un tiempo determinado, con un presupuesto determinado y para determinadas personas. Y trabajamos en equipo. Estamos en una situación en la que seremos censurados, directa o indirectamente, en nombre de la seguridad, en nombre del dinero [...] el arquitecto no es libre. Y los hombres no son libres en relación con la arquitectura.

Quienes hacen arquitectura reivindican para sí mismos la libertad de invención, lo que implica riesgo, aventura, pero debe medir esa libertad. En el caso de los edificios universitarios, la homogeneización se puede llevar a niveles que minimicen la invención del arquitecto. En México, por ejemplo, el Instituto Nacional de Infraestructuras Físicas Educativas emite reglamentos y especificaciones técnicas de cuya observancia depende la autorización y financiamiento de la construcción. Se suele observar que en todo el país (independientemente de la diferencia de clima o ambiente natural) existen edificios casi idénticos destinados a la educación básica o universitaria. Además de aquellas reglas que restringen tanto a los arquitectos como a quienes habitan estos edificios, existen reglas impuestas por quienes se encargan de la gestión de la universidad para el uso de los espacios existentes.

La configuración espacial es también una configuración social, porque es una red móvil y cambiante de interdependencias que vincula actores, lugares físicos y objetos. Porque social, la constitución espacio-temporal de los actores y, por tanto, la configuración espacial está ligada a sus necesidades preferenciales, las cuales están condicionadas por su situación social y por el proceso de producción y reproducción de la vida social, así como por su moral.

## **2.4.2 Variable Dependiente**

### **2.4.2.1 Cultura popular**

Hoy en día, en el Ecuador la cultura popular no se encuentra enmarcada en los grupos originarios como la cultura indígena, las intervenciones afroamericanas y aquellos campesinos de raíces mestizas surgidos tras la colonización, sino que está conformada por un universo de expresiones y manifestaciones populares urbanas con influencias extranjeras y de aquellos inmigrantes absorbidos en cada cultura a quienes se les denomina "los otros" ya que en resumen la cultura popular surge del mestizaje entre los dos tipos de cultura.

En su obra "La noción de cultura en las ciencias sociales" el autor (Cuche, 2004) afirma que: "Cuando se analizan las culturas populares éstas no son ni totalmente autónomas, ni pura imitación, ni pura creación. De este modo, no hacen más que verificar que toda cultura particular es un ensamblaje de elementos originales y de elementos importados" (p.12). Es decir, la cultura popular se adapta y transforma a través del tiempo convirtiéndose en un proceso histórico, en el cual su formación es constante y permanente y sus elementos no pueden ser segregados arbitrariamente sin tomar en cuenta todo el contexto, y no tiene sentido mirar sólo una parte cuando la riqueza de su expresión se encuentra en el todo.

#### **2.4.2.2 Usuarios**

El o los usuarios representan el componente principal alrededor del cual se desarrolla cualquier proyecto y diseño arquitectónico, así como lo presenta el arquitecto portugués Álvaro Siza: "Si se ignora al hombre, la arquitectura es innecesaria". En las últimas décadas de la arquitectura se ha reforzado dicho pensamiento ya que se considera que el principal objetivo de la arquitectura y diseño es satisfacer las necesidades de los usuarios reales o potenciales, de manera que se busca generar diseños que tengan en cuenta su punto de vista y modo de vivir.

Esto nos lleva a definir que todo usuario trae consigo un problema de diseño, o bien llamado una necesidad que debe ser cubierta por el profesional a cargo, en nuestro caso, arquitectos y diseñadores. De manera general se la define como una necesidad, pero si se especifica, el usuario está compuesto de varios elementos como actividades, roles, requerimientos, gustos, cultura, tradiciones y un sin número de cualidades que contribuyen al desarrollo de proyectos de diseño coherentes y satisfactorios. En conclusión, sin los llamados usuarios el destino de la arquitectura y el diseño interior estaría condenado a su extinción.

#### **2.4.2.3 Comerciantes formales**

Los comerciantes formales son quienes desarrollan sus actividades comerciales de acuerdo a las normas y reglas de comercio establecidas por la municipalidad de cada ciudad, es decir, son quienes practican un comercio regulado y fiscalizado por autoridades para que no exista una evasión de impuestos y así no causar irregularidades en el desarrollo comercial y de los bienes públicos.

En referencia al comercio formal (Lopez, 2013 ) sostiene que: "Son todas aquellas actividades que se encuentran reguladas por un estado, las cuales se acomodan a las formas y normas previstas en los estatutos legales vigentes de un país" (p.23). Según esta definición la formalidad trata a dar respuestas claras y positivas a todas aquellas necesidades de los individuos, que forman parte de las estructuras formales porque se enfoca en generar un ambiente laboral con beneficios; que garanticen su participación en un país." El comercio formal lo componen empresas y trabajadores que operan dentro de la legalidad, todos ellos, según las leyes y las normas vigentes deben pagar impuestos y contribuir al financiamiento del Estado." (Durand, 2007)

#### **2.4.2.4 Orden**

El orden, para la persona común, consiste simplemente en ejecutar sus actividades diarias tal y como han sido reglamentadas por una sociedad ordenadora. Sin embargo, como menciona el autor GonnetI: "La mayor parte del orden de la sociedad de la que estamos hablando no es de este tipo, debido a que algunas veces la misma existencia de tal orden es negada cuando se asevera que la sociedad o más particularmente, *sus actividades económicas son "caóticas"*. (GonnetI, 2020)

Aunque el comportamiento de los individuos que crea el orden social está guiado en parte por reglas impuestas conscientemente, "el orden es, no obstante, espontáneo, corresponde más a un organismo que a una organización" (Prigogine, 1997). No se basa en actividades ordenadas en conjunto según un plan preconcebido, sino en adaptarlas entre sí restringiendo las acciones de cada individuo a determinadas reglas generales.

#### **2.4.2.5 Comerciantes informales**

Para (Durand, 2007) "Los comerciantes informales pertenecen a una economía informal que está conformada por empresas y trabajadores que operan en un área institucional en claroscuro. No necesariamente ilegal, pero muchas de sus operaciones no son legales" (p.17). Lo que significa que su nivel de transgresión es limitado, se trata de agentes sociales que no han cometido un delito claramente perjudicial para la propiedad y la persona.

En esta economía, las empresas son informales: no están registradas. Los trabajadores no aparecen en un registro oficial, y al no tener contrato, están sujetos a un régimen abusivo de obligaciones y, si tienen un derecho, se rige por la costumbre, no por la ley. En el caso de la informalidad, el síntoma más visible de su existencia y vitalidad es el comercio ambulatorio, especializado en unos tipos de productos que se comercializan principalmente en mercados informales en comercios o en calles, esquinas y carreteras de todo tipo. (Bustamante, Díaz, & Villareal, 2016)

#### **2.4.2.6 Caos**

Si definimos de manera general al orden como el resultado de nuestra educación y regularización social, se tendría al caos como la base de nuestros instintos e improvisaciones individuales. Como se mencionó anteriormente en la definición de orden, la sociedad presenta actividades económicas caóticas, dichas actividades son caóticas o responden más cercanamente al caos debido a que son hechos impredecibles para el ser humano, es decir, "el orden responde al adiestramiento de la mente humana respecto a lo que es correcto hacer ante "a" o "b" situación, sin embargo, cuando la vida cotidiana presenta escenarios distintos a los establecidos en dicho adiestramiento el ser humano recurre a sus orígenes más

naturales" (Trout, 2018). Con el instinto de supervivencia, es ahí donde la improvisación toma lugar en la mente del ser humano y lo despoja del orden implantado por la sociedad.

#### **2.4.2.7 Servicios**

El término servicios se suele definir en un sentido muy general como las actividades que no producen bienes, pero reciben de igual forma una retribución económica. Se entiende entonces que La mayoría de los servicios son intangibles, no se pueden obtener como objetos, más bien son resultados de una o varias actividades, lo que significa que el consumidor no puede verificar el servicio antes de comprar para poder garantizar la calidad del mismo, sino que debe apostar a que sus necesidades y expectativas serán cubiertas de la mejor manera.

Para el autor (Kotler, 1997) el servicio: "Es cualquier actividad o beneficio que una parte ofrece a otra; son esencialmente intangibles y no dan propiedad de nada. Su producción puede estar vinculada o no a un producto físico" (p.656). Teniendo así la definición de servicio al cliente como la creación y gestión de una relación para la satisfacción mutua de las expectativas entre el cliente y la organización. Para ello, se utiliza la interacción y la retroalimentación entre las personas en las fases del proceso de servicio. El objetivo básico de los servicios es mejorar la experiencia del cliente con las actividades de la organización.

#### **2.4.2.8 Consumidores**

Es la persona que satisface sus necesidades o deseos adquiriendo un producto que puede ser tangible (objeto) o intangible (servicios). Este concepto no debe confundirse con el de un cliente, el cual se direcciona mayormente al comprador que ya tiene una relación directa con un proveedor o de los usuarios que son las personas que utilizan habitualmente un servicio o un producto.

En la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor en la Ley 2000 – 21 el Congreso Nacional (2020) considera que:

El artículo 92 (52) de la Constitución Política de la República dispone que la ley establecerá los mecanismos de control de calidad, los procedimientos de defensa del consumidor, la reparación e indemnización por deficiencias, daños y mala calidad de bienes y servicios y por la interrupción de los servicios públicos no ocasionados por catástrofes, caso fortuito o fuerza mayor, y las sanciones por la violación de estos derechos.

Derecho de Devolución. - Facultad del consumidor para devolver o cambiar un bien o servicio, en los plazos previstos en esta Ley, cuando no se encuentra satisfecho o no cumple sus expectativas, siempre que la venta del bien o servicio no haya sido hecha directamente, sino por correo, catálogo, teléfono, internet, u otros medios similares.

#### **2.4.2.9 Turistas**

Los turistas son visitantes que pernoctan o se alojan, o cuya estadía es mayor o igual a 24 horas en el lugar visitado, por motivos recreativos, feriados, salud, estudios, religión, deporte o negocios. Los excursionistas son visitantes cuya estadía es menor a 24 horas, incluidos viajeros de cruceros y excluidos viajeros ilegales en un país.

Es importante enfatizar que, en ambas definiciones, visitantes viajan libremente por razones "pacíficas" y no migratorias. La definición de la OMT también incluye como turista a todas las personas que viajan por negocios y representan una ganancia (trabajo, artista, deportista, o negocios). En relación con los turistas, el turismo también puede entenderse como un derecho humano según lo establecido por la Organización de las Naciones Unidas (ONU, 1948) que en la Declaración de Derechos Humanos reconoce el derecho a cambiar de residencia, trabajo, desplazamiento y viajes.

Según el Congreso Nacional (2020) en la Ley de Turismo dentro del Capítulo I Generalidades, en su artículo tres, Principios de la actividad turística, literal c, establece que:

c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas.

#### **2.4.2.10 Experiencias**

La experiencia es el resultado de una relación que el sujeto tiene con algo que no es él mismo, una relación con algo que ha tenido lugar en él y después de lo cual ya no es lo mismo; después de todo, también es una relación del sujeto con los demás, de modo que lo

que afecta al sujeto también afecta el vínculo con los demás. Evidentemente habrá diferentes tipos de experiencias: lenguaje, sensitivo, emocional, cognitivo, relacional. Para (Larrosa, 2006) en su libro "Sobre la experiencia":

La experiencia también suena como el cuerpo, es decir, con la sensibilidad, el tacto, piel, voz y oído, mirada, gusto y olfato, placer y sufrimiento, caricia y herida, mortalidad. Y suena, sobre todo, a vida, a una vida que no es otra cosa que vivir ella misma, una esencia distinta a la propia existencia finita, corpórea, de carne y hueso. (p.110)

#### **2.4.2.11 Municipalidad**

La definición de municipalidad vigente en el Ecuador se encuentra establecida dentro de la Ley Orgánica de Municipalidades (2020) quien establece en el:

### TÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

#### Capítulo II

#### de la Naturaleza y Finalidad de las Municipalidad

Artículo 3.- Las municipalidades son los órganos del Gobierno Local, emanadas de la voluntad popular. Como personas jurídicas de derecho público interno, tienen autonomía económica y administrativa en los asuntos de su competencia

## TITULO II

### DE LA FUNCIÓN MUNICIPAL

#### Capitulo IV

##### De las funciones de las municipalidades de centros poblados menores

Artículo 32.- Las municipalidades a que se refiere el Artículo anterior, realizan las siguientes funciones:

- a. Administrar los Registros Civiles;
- b. Organizar y supervisar los centros de abastos de la localidad;
- c. Promover ferias artesanales.
- d. Formular y ejecutar su presupuesto;
- e. Organizar y administrar botiquines y postas médicas;
- f. Mantener los puentes y caminos;
- g. Realizar la limpieza pública;
- h. Organizar y asegurar el servicio de agua potable;
- i. Cuidar y mantener los recursos hídricos; j. Ejecutar acciones de reforestación;
- k. Administrar, habilitar y conservar los cementerios; y,

1. Las demás que le delegue la municipalidad distrital.

### TITULO III

#### DE LA ORGANIZACION DE LAS MUNICIPALIDADES

##### Capítulo I

###### Disposiciones generales

Artículo 33.- Son órganos de gobierno de las municipalidades:

- a. El concejo municipal compuesto por el alcalde y los regidores, que ejercen función normativa; y,
- b. La alcaldía a cargo de un alcalde, quien ejerce la función ejecutiva.

#### **2.4.2.12 Plan de ordenamiento territorial**

Es un proceso que permite organizar actividades y recursos en el territorio de acuerdo con estrategias de desarrollo socioeconómico en armonía con las características geográficas y culturales. La Ordenanza Territorial es vinculante para todos los niveles de gobierno. En el documento ejecutivo para autoridades provinciales emitido por la (Ecuador, 2020) se define:

El PDOT es un instrumento técnico y normativo para la planificación territorial. Orienta las intervenciones de las instituciones públicas y privadas para generar el desarrollo local. En esencia, un PDOT es una propuesta para ordenar la gestión de un

territorio, en armonía con los actores involucrados y de acuerdo a las vocaciones del territorio. Además, es un instrumento político, pues refleja la visión de desarrollo, estrategias, programas y proyectos que permiten alcanzar el plan de trabajo de la autoridad electa. (p.3)

La construcción de los PDOT debe propiciar un proceso armónico y equilibrado dentro del sistema territorial, de manera que los esfuerzos entre niveles de gobierno se complementen y potencien de manera integrada. (Lootugs, 2019 )

Se establece de igual forma características del PDOT que deben ser cubiertas por cada organismo, en el caso del GAD municipal o metropolitano se consideran las siguientes ejecuciones:

- Las decisiones de ordenamiento territorial, de uso y ocupación de suelo de este nivel racionalizan las intervenciones en el territorio de los otros niveles de gobierno.
- Incorporan la gestión del riesgo, fomentan la calidad ambiental, la seguridad, la cohesión social, la accesibilidad del medio urbano y rural, establecen garantías para la movilidad y acceso a servicios básicos.

#### **2.4.2.13 Obras publicas**

Las obras públicas son todas las obras de construcción, ya sean de infraestructuras o edificaciones, que son financiadas por una administración estatal en beneficio de la comunidad. Además, son el resultado de una serie de actividades como construcción, reconstrucción, remodelación, ampliación, demolición, etc. Estas se llevan a cabo en terrenos

e inmuebles como estructuras, excavaciones, puentes, etc. Y requieren instrucciones técnicas, documentación técnica, mano de obra, materiales y / o equipo. Se les llama "públicos" porque su objetivo es satisfacer las necesidades de toda la comunidad.

#### **2.4.2.14 Alcalde**

La definición de alcalde vigente en el Ecuador se encuentra establecida dentro de la Ley orgánica de régimen municipal presentada por el Congreso Nacional (2020) quien establece en el:

## TITULO II

### DEL GOBIERNO MUNICIPAL

#### Capítulo I

##### Del Concejo

Art. 26.- El alcalde es el representante legal de la municipalidad y responsable de la administración municipal; junto con el procurador síndico la representará judicial y extrajudicialmente.

Art. 68.- El alcalde será funcionario remunerado, ejercerá sus funciones a tiempo completo y tendrá un período de cuatro años, pudiendo ser reelegido de manera indefinida.

Art. 69.- Son atribuciones del alcalde:

17. Someter a la consideración del concejo los proyectos de planes y programas sobre desarrollo físico y ordenación urbanística del territorio del cantón, obras y servicios públicos y sobre los demás ramos de actividad;

#### **2.4.2.15 Jefe de obras publicas**

Es quien planifica, coordina, elabora y supervisa la implementación del Plan Operativo Anual de la Dirección de Obras Públicas y lo ejecuta. Planifica, coordina y supervisa las actividades de las obras civiles y proyectos de la Autoridad. Este elemento responde al organismo de Dirección de obras públicas quienes tienen como funciones las siguientes:

- Planifica, coordina y supervisa las actividades de las obras civiles y proyectos de la Institución.
- Asesora al Concejo y alcalde en estudios y trámites previos a la suscripción de contratos para obras de ingeniería del cantón.
- Administra y supervisa los convenios interinstitucionales y las obras por administración directa.
- Evalúa la ejecución permanente de las obras civiles y efectúa los reajustes.
- Colabora con Fiscalización en el control de obras a cargo de la municipalidad o contratistas.
- Efectúa inspecciones periódicas de las vías para verificar su estado.
- Programa las obras públicas necesarias para el desarrollo y ejecución del plan de desarrollo estratégico del cantón.
- En concordancia con las necesidades y planificaciones establecidas, coordina la maquinaria Municipal.
- Planifica, coordina la elaboración y diseño de proyectos de infraestructura, vialidad y demás proyectos de ingeniería civil.
- Prepara bases técnicas, legales y económicas financieras de nuevos proyectos.

- Gestiona materiales, insumos y recursos que la dirección requiere.
- Coordina la distribución de vehículos, maquinaria, choferes y personal de apoyo.
- Elabora informes de acuerdo a los requerimientos de la máxima autoridad. (GAD, 2020)

#### **2.4.2.16 Presupuesto**

El presupuesto es un instrumento que debe contener la definición específica de las metas y por ende también la gestión de todos los aspectos que son necesarios para alcanzar estas metas. Es la expresión formal, detallada, organizada y esperada de los planes, metas y objetivos de gestión que cubren todos los aspectos de la operación de un período de tiempo y organización en particular. Para (Franklin, 2005) el presupuesto es: "Un integrador y coordinador del plan que se compromete en financiero en términos de las operaciones y recursos que son parte de una empresa por un período de tiempo específico con el fin de lograr las metas establecidas por la gerencia"(p.270).

#### **2.4.2.17 Mercado Central**

A partir de los principios de la historia, desde el pensamiento y la extensión de la raza humana, se inició la iniciativa de intercambiar bienes por bienes semejantes. Éste es en sí el concepto que inicia la acción del mercado: intercambio de bienes por bienes. Una vez que se encontró que en ocasiones sobraba bastante más de algo, sea carne, frutas o arcilla, la población inició a usar el intercambio de manera más seguida para el beneficio recíproco. Gracias a tal desarrollo, ha sido requiriéndose con más necesidad un espacio para intercambiar de manera cómoda y tranquila los bienes de uno por los del otro. Nació por consiguiente el mercado, sitio donde se cambian bienes por otros. El mercado en sí abrió las puertas para esos que quisiesen recibir un intercambio por sus bienes, empezando los términos recientes de oferta, demanda, excedente y comprador., sin embargo, una vez que el

mercado inició su extensión a otros sitios, así sea por consumidores o bien por nuevos mercaderes, se inició a necesitar un modo de modificar de manera unánime y fácil. La moneda, cual surge en Turquía del Siglo VII a.C, toma el rumbo de la facilitación del mercado y su actividad diaria.

El progreso de la misma es la culpable de los cambios y la evolución que nace en el mercado y sus alrededores. A partir de la acumulación de bienes base del mercantilismo hasta el mercado independiente, ideal del liberalismo, el mercado ha evolucionado de manera absoluta en busca de su perfección. (Network, 2015)

#### **2.4.2.18 Contexto Territorial**

La mayor parte de los datos que se recoge sobre mercados y negocio, se enfocan en el negocio universal y los canales nacionales formales de venta. Además, existe una falta de datos sobre los mercados de productos sostenibles que no sean involucrados a cadenas de costo universal. No obstante, las últimas discusiones en el Comité' de Estabilidad Alimentaria Mundial (CSA) han destacado el valor de los mercados territoriales en los que pequeños productores, comerciantes, procesadores y detallistas comercializan alimentos, constantemente producido con procedimientos sostenibles, y no precisamente registrados en registros públicos. Para comprender como los sistemas alimentarios tienen la posibilidad de volverse sostenibles y cómo tienen la posibilidad de ayudar a los pequeños productores y afirmar la estabilidad alimentaria, anteriormente poseemos que comprender cómo funcionan los diferentes sistemas alimentarios. A partir de la perspectiva de la nutrición, los pequeños productores, por el tipo de alimentos (frescos) que constantemente comercializan, tienen la posibilidad de ser unos socios bastante importantes en el esfuerzo de incrementar la disponibilidad de producto fresco. Comprender entonces donde, como y a quienes dichos productores venden sus productos, ofrece una fundamental comprensión a los tomadores de

elecciones para asegurar la entrada a comida nutritiva. El Plan se fundamenta en una secuencia de trabajos pasados hechos por la FAO, con empresas de pequeños productores, incluso las ocupaciones en Anexo. El plan es un seguimiento a las sugerencias del archivo «Conectar a los productores de pequeña escala con los mercados» adoptadas para el CSA en el 2016. Estas sugerencias resaltan el valor de mercados que sean conectados a sistemas alimentarios locales, nacionales y regionales cómo los mercados que son más útiles para los productores de pequeña escala, así como para la estabilidad alimentaria y las economías rurales. Se tomó nota del producido que dichos mercados constantemente no son tomados presente en los sistemas de recolección de datos y que no tienen la posibilidad de por ende ser considerados en las políticas públicas importantes. El archivo incita a las Agencia con base a Roma de colmar este vacío de datos en participación con las empresas de pequeños productores que ya permanecen relacionadas en procesos de recolección de datos, y permanecen ya implementando la recomendación. Las sugerencias del CFS 2016 se formularon en seguimiento del primer grupo de sugerencias sobre "Inversión en la agricultura de pequeños agricultores", aprobado en 2013 con base en el informe del Conjunto de Profesionales de Elevado Grado. (AGP, 2018)

#### **2.4.2.19 Centro de la Ciudad**

El centro urbano constituye el lugar financiero, comercial, direccional y simbólico de la ciudad. La crisis de los centros urbanos ha sido una crisis urbana marcada por el desarrollo de los centros direccionales y de los grandes conjuntos periféricos. Sin embargo, los centros conocen hoy día una prosperidad demostrada, que se ha visto favorecida por una política de renovación y rehabilitación. (Iriso, 1992)

Para mí el centro de la ciudad es la parte que le da vida y le da ese toque tan lleno de romanticismo, es el lugar en el que líderes visionarios dejaron plasmada su huella y fueron

pioneros, arquitectos y fundadores. Es el escenario por el que millones de personas han paseado, se han sentado con el bolero y escuchado fantásticas historias mientras sus zapatos eran lustrados o sólo caminaron con la esperanza de encontrarse con algún amor frustrado para sólo obtener una sonrisa que provocó un suspiro. Caminar por el centro de mi ciudad me inspira respeto y me invita a dar tributo a todas esas personas que empeñaron su esfuerzo para que toda esta infraestructura exista. (Autores, 2014)

#### **2.4.2.20 Zona Comercial**

Es necesario hacer una inducción para hablar de lo comprendido por zona comercial es así que una definición de comercio es indispensable para desarrollar el tema. El comercio es el intercambio de bienes y servicios entre varios usuarios para así el cambio de bienes y servicios diferentes de igual valor. (Sevilla, 2015) El comercio existe gracias a la división del trabajo, la especialización y a las diferentes fuentes de los recursos. Dado que la mayoría de personas se centran en un pequeño aspecto de la producción, necesitan comerciar con otros para adquirir bienes y servicios diferentes a los que producen. El comercio existe entre diferentes regiones principalmente por las diferentes condiciones de cada región, unas regiones pueden tener ventaja comparativa sobre un producto, promoviendo su venta hacia otras regiones.

La zona comercial es una expansión territorial que está ubicada en las monumentales metrópolis y cuyo objetivo primordial es el negocio, tal fue la asentimiento de la sociedad, el desarrollo de la producción y el negocio que se han designado sitios específicos para esta actividad, surgiendo lo cual hoy conocemos como centros comerciales, siendo ciertos bastante lujosos y extravagantes donde se puede lograr toda clase de cosas y otros más simples y pequeños todo va a depender del área en donde esté. (Concepto definicion.de, 2019)

#### **2.4.2.21 Zona Turística**

Un área se llama sector de un área o terreno. Turista, en cambio, es un adjetivo que hace referencia a lo relacionado con el turismo (la actividad que realiza una persona cuando va a un lugar distinto a su residencia y pernocta allí). Una zona turística, de esta manera, es un espacio que por sus atractivos seduce a un gran número de visitantes, una zona puede convertirse en una zona turística por su belleza natural, su infraestructura para el ocio, sus construcciones históricas o su oferta. de eventos, por nombrar algunas posibilidades. Se puede distinguir entre una zona residencial y una zona turística, mientras que en las antiguas viviendas particulares predomina, en la zona turística suele haber hoteles, restaurantes y otras instalaciones de ocio y descanso, y una zona industrial, donde abundan las fábricas. (RAE, 2020)

#### **2.4.2.22 Contexto Social**

El entorno social, ambiente social o el ámbito social es el espacio en la que un acontecimiento o una cosa ocupa, o sea, las situaciones de tipo social (o sea, referidas al manejo de la sociedad) en las que se produjo o que opera, o en el cual un sujeto vivió su historia. En este sentido, todo entorno social es a la vez un entorno histórico. histórica encierra inclusive el estado de otras comunidades, ajenas a la que resulta de nuestro interés. Ejemplificando, si pensamos el poeta irlandés Oscar Wilde, varios puntos de su vida han estado determinados por el instante histórico en que vivió, empero al mismo tiempo comentado entorno histórico ha sido distinto para los individuos de diferentes. Esto último es, justamente, una forma del entorno social.

De esta forma, en el momento de dialogar de esta clase de entorno se toma presente la manera de definido entorno social o socio económico, y un hallazgo científico bien puede estar condicionado por el entorno social de las empresas implicadas en ello. Además, se denomina ámbito social al grupo de redes de apoyo emocional, social y psicológico de un sujeto en un rato dado. (Etece, 2021)

### **Tipos de contexto social**

- La clase social
- La situación sociopolítica
- El imaginario colectivo
- La idiosincrasia nacional

### **Salcedenses**

Estamos además con reacciones humanas bastante positivas que realizan más llamativo a Salcedo. Todos son “gente honrada, trabajadora y amable” como se autodefinen, con toda razón, en un archivo plegable que está circulando con vasta información del Cantón y detalles de todas sus parroquias y se hallan preparando una selecta programación por las celebraciones anuales de cantonización y patronales (San Miguel).

Es notable la reacción de este conjunto de habitantes sexagenarios que demuestran su fuerza, vitalidad, energías positivas, generosidad y sensibilidad social una vez que bien tienen la posibilidad de estar apartados del mundanal sonido, descansando rodeados de sus parientes, gozando de sus jubilaciones -en teoría- y prefieren ponerse al servicio de su

sociedad para enseñar que no es problema de edades el servicio social sino, por otro lado, es cuestión de reacción positiva, madurez, inteligencia que solo la vivencia proporciona. (Moreno, 2017)

#### **2.4.2.23 Tradiciones**

Tradiciones se define como una palabra procedente del vocablo latín -traditio, y éste a su vez del verbo -tradere, que se conceptualiza como entregar o transmitir. La tradición es el paso de costumbres, comportamientos, recuerdos, símbolos, creencias, leyendas, para las personas de una comunidad, y lo que es transmitido se convierte en parte de la cultura. (Significados, 2019)

- Cantonización: 19 de septiembre.
- Fiestas del Patrono Príncipe San Miguel: 28 y 29 de septiembre.
- Los Inocentes: del 28 de diciembre al 6 de enero.
- Pase del Niño: desde el 6 de enero hasta el martes de Carnaval.
- Carnaval: febrero o marzo.
- Día de los Inocentes o La Payasada: 6 de enero.
- Fiesta del Inti Raymi: 21 de junio.

#### **2.4.2.24 Costumbres**

Las costumbres son hábitos que se adquieren por la práctica tradicional y frecuente de ciertas actividades. Se trata de un componente cultural, un comportamiento asumido en forma individual por los integrantes de una comunidad en su conjunto, que se transmite de generación en generación y permite distinguir a las distintas comunidades de la sociedad. (Porporatto, 2017)

#### **2.4.2.25 Contexto Histórico**

La historia compleja y sugestiva del diseño empieza en la segunda mitad del S.XIX, una vez que los muebles en madera curvada han permitido la producción industrial en serie. A comienzos del siglo XX el diseño jugó un papel decisivo en el desarrollo de la cultura.

Gerrit Rietveld proyectó muebles de manera depurada, a medida que Marcel Breuer diseñó la primera silla de acero tubular. La ligereza de las maneras ha inspirado a ALVARO AALTO, arquitecto, que es el primero en usar la madera multiestrato, y a Jean Prouvé, que inició a servirse de cónicas y materiales usados hasta aquel instante únicamente por la aeronáutica.

Después de la Segunda Guerra Mundial los diseñadores americanos iniciaron a coadyuvar estrechamente con la Industria. Diseñadores como Charles Eames, Eero Saarinen y Harry Bertoia han realizado modelos que debían ser hechos en serie para ornar las viviendas americanas. El Diseño se ha convertido en un componente de Vida diaria.

En ese lapso, en el continente Europeo el Diseño de la decoración se desarrolló en esencia en Italia y en Escandinavia. El propósito era el mismo que en EE. UU: hacer que el Diseño sea accesible a todo público. Los precursores de las innovaciones de muebles en madera en las naciones nórdicas fueron Hans Wegner y Arne Jacobsen, y en Italia se exploraban las modalidades de un nuevo material, el plástico. La gran versatilidad de dichos materiales y el desarrollo de nuevos tipos de espumas han permitido una enorme fantasía innovadora en la década del 60. En los tiempos del POP ART representaba una fuente de inspiración y los diseñadores jugaban con las maneras y los colores. Los primordiales representantes de esta tendencia son Joe Colombo y Verner-Panton. En la década del 70, el diseño se hace más

extremista, oponiéndose a las normas del MODERNISMO. Conjuntos de diseñadores como Memphis o Archizoom destacaron el carácter divertido y lúdico de las maneras, más que el carácter servible. En la década de los 80 se observa una gigantesca averiguación de simultaneidad de individualismo y pluralismo que lleva a una pluralidad de estilos hasta aquel instante desconocido. Phillipe Stark, Gaetano Pesce y Ron Arad son relevantes representantes de esta tendencia. La década de la década de 1990 se caracteriza por una averiguación de maneras y materiales primordiales empero innovadores. Frank Gehry y Jasper Morrison son 2 figuras claves de este lapso. Sigue la fantasía como criterio fundamental en la concepción de las maneras. (Portes, 2011)

#### **2.4.2.26 Valores**

Son las reglas de convivencia vigentes en un tiempo y una época determinada. Teóricamente hablando, el hombre vive de valores. La oposición que a menudo se ha establecido entre conocimiento y valores, o inteligencia y aprecio, no tiene sentido ni validez, porque la inteligencia es en sí misma un valor. No se oponen, sino que se completan: ser y valor. Sin duda, la inteligencia amplía el campo de los valores, pero también es cierto que la percepción de los valores abre un nuevo campo de conocimiento y amplía el sentido de la vida. Lo mismo que, como ser, se conoce con la inteligencia, con el sentimiento que se aprecia como valor. (Uribe, 2010)

#### **2.4.2.27 Religioso**

El comportamiento religioso se lo reconoce como la fe en los espíritus, que en ocasiones es superado cuando la ciencia se desarrolla culturalmente. Se lo define como el fundamento de la religión. Distinguimos entre religión y lo religioso, siendo lo segundo el fundamento antropológico de lo primero. La religión es lo que aparece, mientras que lo religioso es lo

que la sustenta y hace posible. Para el autor (Martinez, 2017) en su obra "Lo religioso, dimensión estructural del hombre" considera:

Lo religioso es la conciencia que el hombre tiene de experimentarse referido. Esa referencia la descubre cuando reflexiona sobre sí mismo. Al percibirse referido, se percata de su limitación y trascendencia. Es la percepción de un dato previo, aperiódico, subjetivo, que en la reflexión hace consciente; no lo crea, lo descubre. No se trata de una especie de "elemento antropológico", sino de una dimensión estructural de la persona, que se percibe como realidad no cerrada, sino abierta y proyectada. (p.107)

#### **2.4.2.28 Cívico**

Los valores cívicos se establecen en el proceso de adquisición y expresión de cualidades morales, las cuales se adquieren por modelos de convivencia y se manifiestan en la experiencia cotidiana del individuo, pues la imitación desde las edades más tempranas es uno de los mecanismos básicos de la comunicación. Así, sobre la base del conocimiento y la exigencia de las normas morales vigentes en la sociedad, se va estableciendo una relación de progresiva aceptación hacia ellas, de su incorporación a la conducta, de sentimientos de necesidad de estas formas de ser, de jerarquizarlas sobre otras, de su inclusión en aspectos internos de especial significación particular. (Medisan, 2017)

#### **2.4.2.29 Gastronomía**

Julián Darío Pérez en el Programa de Gastronomía del Colegio Mayor de Antioquia indica que: La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa

erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin proscripción esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. (Pérez, 2012)

Desde un punto de vista etimológico la palabra gastronomía no desarrolla un significado completamente establecido ya que deriva del griego "gaster" o "gastros" que significa estómago y "gnomos", conocimiento o ley, lo que conduciría a una definición exacta, el estudio o conocimiento del estómago, sin embargo, esta ciencia va más allá, por ello se considera a la gastronomía como una actividad interdisciplinaria. Son propias de un gastrónomo actividades como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. (Gutiérrez de Alva, 2012)

# INVESTIGACIÓN

Esp. | Salcedo

**HORNADO**  
Salcedo



**FRITADA**  
Salcedo



**HELADO DE SALCEDO**  
Salcedo



**TILAPIA FRITA**  
Salcedo  
Mulliquindil



**MOROCHO**  
Guayaquil



**Tabla 16:**  
RECETARIO -Helados de Salcedo

		<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>	
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>HELADOS DE SALCEDO</b>	
<b>PLATO ELABORADO</b>	Postre	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	1 hora
<b>DIFICULTAD</b>	Medio	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	
<b>COSTO</b>	Medio	<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	10
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>
1	lt	JUGO DE MORA	Corte Noisette
1	lt	JUGO DE TAXO	Corte Noisette
1	lt	JUGO DE NARANJILLA	Corte Noisette
1	lt	JUGO DE BABACO	Corte Noisette
1	lt	JUGO DE FRUTILLA	Corte Noisette
120	gr	AZÚCAR	
2	Tazas	AGUAS	
<b>PROCEDIMIENTO:</b>		<b>ORIGEN:</b>	Salcedo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponga la papaya picada, la piña picada y el banano picado en una fuente grande.</li> <li>• Agregue el jugo de naranja y mezcle bien. Agregue azúcar o miel a su gusto.</li> <li>• Pruebe y si lo desea agregue azúcar o miel de abeja a su gusto.</li> <li>• Rellene los moldes de helado o de paleta con la mezcla de la ensalada de frutas y déjelos reposar en el congelador durante 3-4 horas o hasta que estén congelados.</li> </ul>			



En un inicio, fue creado por una monjita experta en el arte culinario, llamada Rosa, que supo combinar perfectamente ingredientes naturales como jugo de frutas de mora, naranjilla y taxo y además lácteos. Al principio este helado era vendido por una ventana del convento, ya que las monjitas preferían no mostrarse al público, luego contrataron a un vendedor conocido como José Trutra, quien con su picardía singular los vendía por toda la ciudad gritando "helados con leche de las monjitas" como se los conocía al principio.

Tabla 17:  
RECETARIO- Pinol

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		PINOL	
<b>PLATO ELABORADO</b>	Postre	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	2 horas
		<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	
<b>DIFICULTAD</b>	Medio	<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	
<b>COSTO</b>	Medio		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>
100	gr	Cebada	Mólido
100	gr	Panela	Mólido
10	u	Anís	Mólido
5	u	Canela	Mólido
2	u	Clavo de Olor	Mólido
<b>PROCEDIMIENTO:</b>		<b>ORIGEN:</b>	
<p>La mezcla homogénea de pinol debe ser colocada en un envase totalmente hermético (polietileno, polipropileno) para evitar que el producto gane humedad e incida en la actividad el agua.</p>		Nicaragua, Mexico	



El inventor del pinol Don Rafael Madrid curiosamente al observar que las personas de su época ingerían trocitos de panela con el fin de aplacar el cansancio generado por las largas faenas agrícolas diarias junto a las tan largas caminatas de los trabajadores.

**Tabla 18:**  
RECETARIO - Hornado

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>HORNADO</b>	
<b>PLATO ELABORADO</b>	Plato Fuerte	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	8 HORAS
<b>DIFICULTAD</b>	Alta	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	6 Horas
<b>COSTO</b>	Alto	<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>
6000	gr	Pierna entera de cerdo	
500	gr	Manteca de cerdo	
250	gr	Ajo, pasta	Repicado
120	gr	Achiote en pasta	
120	gr	Sal comino molido	
30	gr	Pimienta	
90	gr	Comino	
250	gr	Chicha de jora (o cerveza)	
90	gr	Cebolla paitaña	Brunoise
<b>AGRIO</b>			
120	gr	Tomate	Brunoise
30	gr	Paitaña	Juliana
15	gr	Cilantro	Picado
60	gr	Ají criollo	Brunoise
60	gr	Limón	Jugo
60	gr	Cebolla blanca	Picada
90	gr	Naranja	Jugo
30	gr	Cerveza	
120	gr	Panela	
<b>PROCEDIMIENTO:</b>			<b>ORIGEN:</b> Salcedo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepare el aliño con el ajo, comino molido, sal y pimienta. Licuar con a chicha</li> <li>• Haga varias incisiones de buen tamaño en la pierna de chanco y rellene las incisiones con el aliño, frote la pierna con el resto del aliño, cubra y deje reposar en el refrigerador por 1 día.</li> <li>• Bañe la pierna de chanco con el condimento para que coja sabor</li> <li>• Antes de ingresar al horno se unta de manteca.</li> <li>• En una olla pequeña derrita 4 oz de mantequilla y mezcle con una cucharada de achiote, bañe la pierna de chanco con esta mezcla.</li> <li>• Hornee la pierna de chanco por 6 horas, para evitar que la carne se seque y que se quemee es importante bañar la pierna con los jugos cada 20-30 minutos. Cuando los jugos se empiecen a secar, derrita las restantes 8 oz de mantequilla, mezcle con la cucharada restante de achiote y las 6 tazas de cerveza y bañe la pierna de chanco (asegúrese de esta mezcla este caliente para evitar que el cuero se reviente –esto lo puede hacer al final).</li> <li>• Terminadas las primeras 3 horas, baje la temperatura a 325 F y voltee la pierna.</li> <li>• Continúe bañando la pierna con los jugos cada 20-30 minutos y hornee por 3 horas más.</li> <li>• Voltee la pierna otra vez, es posible que la piel se haya pelado un poco, póngala en su lugar y hornee por 2 horas más, agregue las papas durante la última hora.</li> <li>• El tiempo total de cocción para una pierna de chanco de 12 libras es 6 horas, la temperatura interna debe ser por lo menos 160 grados.</li> <li>• Antes de sacar la pierna de chanco del horno lo puede rociar con agua helada para que el cuero reviente (esto es opcional).</li> </ul> <p>Preparación de Agrio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar por varias horas</li> <li>• Al servir el plato acompañar el hornado con el agrio, las tortillas de papa, mote maduro frito, lechuga y aguacate.</li> </ul>			

Tabla 19:  
RECETARIO- Togro

				<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		TOGRO					
<b>PLATO ELABORADO</b>		Plato fuerte		<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>		2 días	
<b>DIFICULTAD</b>		Alto		<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>		24 horas	
<b>COSTO</b>		Medio		<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>				
1000	gr	Pata de res	Picado				
500	gr	Cuero de puerco	Picado				
30	gr	Ajo	Repicado				
50	gr	Cebolla paiteña	Brunoise				
30	ml	Aceite					
10	gr	Culantro	Repicado				
		Sal					
		Pimienta					
				<p>Se lo realiza a base de piel y cartílagos de cerdo y es de consistencia gelatinosa y salada. Aparte de ser delicioso para el paladar, contiene beneficios para la salud ya que contiene altas cantidades de colágeno.</p> <p>Se lo vende en las ferias de la Plaza de La Cocha los días Martes y Sábados.</p>			
<b>PROCEDIMIENTO:</b>				<b>ORIGEN:</b>		Latacunga, Salcedo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar un sofrito con aceite y añadir el ajo y cebolla paiteña.</li> <li>• Luego incorporar achiote, sal y pimienta y adiconar el agua para llevar a ebullición y colocar en trozos muy pequeños la pata de res y el cuero de cerdo y dejar que se cocine durante una hora y media.</li> <li>• Al final añadir el culantro picado, dejar que tenga una cocción de casi 24 horas a fuego lento.</li> <li>• Posterior a esta cocción retirar todos los huesos de la pata de res y dejar enfriar para que pueda tener su debida coagulación o cuajada y se forme una especie de queso.</li> <li>• Servir con mote y ají elaborado en piedra, esta es una costumbre ancestral de la provincia del Cotopaxi.</li> </ul>							

**Tabla 20:**  
RECETARIO- Pescado Frito con Yuca

 <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>PESCADO FRITO CON YUCA</b>	
<b>PLATO ELABORADO</b>	Plato fuerte	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	3 hoas
		<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	1 hora
<b>DIFICULTAD</b>	Alto	<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	5
<b>COSTO</b>	Medio		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>
5	u	Pescado	Asado-Leña
10	u	Yuca	Corte Noisette
20	u	Papas	Corte Bastón
<b>PROCEDIMIENTO:</b>			 <p>Mulliquindil se destaca en esta parroquia y con mayor auge es la gastronomía, los fines de semana acuden cientos de personas de todas partes del centro del país a degustar los deliciosos pescados fritos a leña, acompañado de yuca y/o papitas fritas con una deliciosa ensalada, esta tradición ya tiene alrededor de 35 años años aproximadamente y en la actualidad esta actividad se ha extendido en algunos barrios de la parroquia, donde se ofrecen el pescado rojo, sol, filete o tilapia al vapor o maito.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marinar el pescado previamente con sal y ajo.</li> <li>• Pelar las yucas y ponerlas a cocinar en abundante agua.</li> <li>• Cuidadosamente poner los pescados en la leña equilibrando el calor para lograr un cocinado uniforme.</li> <li>• Finalmente cortan en bastón las papas y freirlas.</li> </ul>			
<b>ORIGEN:</b>		Salcedo, Mulliquindil	

**Tabla 21:**  
RECETARIO- Fritada

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>FRITADA</b>	
<b>PLATO ELABORADO</b>	Plato fuerte	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	3 hoas
<b>DIFICULTAD</b>	Alto	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	1 hora
<b>COSTO</b>	Medio	<b>NUMERO DE PORCIONES</b>	5
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>
4	lb	Carne de chanco 1 libra de costillas y 2 libras de lomo	Cortado en trozos medianos
1	cucharada	Comino molido	
10	u	Dientes de ajo	5 enteros y 5 machacados
1	u	Cebolla blanca	Corte Noisette
1		Cebolla paiteña	Juliana
3	Tazas	Agua	
1	Tazas	Jugo de naranja	
		Sal y pimienta al gusto	
<b>ACOMPAÑAMIENTOS</b>			
		Plátanos maduros fritos	Corte Noisette
		Yuca mote, llapingachos	
		Curtido de cebolla y tomate	
		Aguacate	Corte Noisette
<b>PROCEDIMIENTO:</b>		<b>ORIGEN:</b>	Salcedo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sazone la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta. Si tiene tiempo deje reposar en la refrigeradora por un par de horas.</li> <li>• Ponga la carne de chanco, la cebolla, el chalote, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua.</li> <li>• Añadía el jugo de naranja y cocine hasta se reduzca todo el liquido</li> <li>• La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revuelva la carne de vez en cuando para evitar que se quemee. Cocine la carne hasta que todos los trozos estén dorados.</li> <li>• En la misma sartén añada la yuca, el mote y los plátanos fritos, si desea puede cocinar los plátanos en la misma grasa de la fritada, llamada mapahuira, pero esto puede volverse complicado y resulta más fácil freirlos por separado.</li> <li>• Sirva la fritada con la yuca, mote, plátanos fritos, curtido, aguacate y aji criollo.</li> <li>• Sazone la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta. Si tiene tiempo deje reposar en la refrigeradora por un par de horas.</li> </ul>			



La fritada de chanco o cerdo es otro delicioso plato típico de Ecuador. No se dejen confundir por el nombre, no es un platillo de carne frita. La carne de chanco o cerdo se cocina en abundante agua y jugo de naranja con comino, ajo, cebolla, sal y pimienta hasta el agua se haya consumido completada. Luego la carne se empieza a dorar en su propia grasa.

Yo no le agrego grasa adicional a la fritada para dorar la carne, pero algunos lugares/restaurantes si le suelen poner manteca adicional. Personalmente me parece que con la grasa misma de la carne es suficiente para dorar la carne. A esa deliciosa combinación de grasa con las especias/condimentos, que queda al final, la llamamos mapahuira.

Tabla 22:  
RECETARIO- Chicha de Jora

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>CHICHA DE JORA</b>	
<b>PLATO ELABORADO</b>	Bebida	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	3 horas
<b>DIFICULTAD</b>	Alto	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	1 hora
<b>COSTO</b>	Medio	<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	5
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>
10	lt	10 litros de agua	
1½	kilo	Maíz de jora	
1	kilo	Cebada	
1	cucharada	Clavos de olor	
		Azúcar al gusto	
<b>PROCEDIMIENTO:</b>			<b>ORIGEN:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar en una sartén la cebada y el maíz de jora y tostar durante 25 minutos.</li> <li>• En una olla grande, colocar 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y los clavos de olor. Dejar hervir, revolviendo constantemente la mezcla para que no se espese.</li> <li>• Cuando la mitad del agua se haya reducido, agregar los 5 litros de agua restantes y dejar hervir durante 1 hora y media más.</li> <li>• Retirar del fuego, dejar reposar hasta que se enfríe, colar y añadir azúcar al gusto. Colocarlo en una jarra y dejarlo fermentar durante 5 días.</li> <li>• Servir la chicha de jora frío.</li> </ul>			Perú



Considerada como nuestra bebida ancestral por excelencia, ha sido elaborada particularmente por los indígenas de la sierra ecuatoriana pero que por sus orígenes también forma parte de Perú y Bolivia. Su ingrediente base es la jora o maíz germinado y ha sido utilizada desde la época preincaica como un producto de la tierra, sagrado y de exclusivo tratamiento para actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina.

**Tabla 23:**  
RECETARIO- Chigüiles

				<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>		
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>CHIGÜILES</b>				
<b>PLATO ELABORADO</b>		Plato fuerte	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>			3 horas
<b>DIFICULTAD</b>		Alto	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>			1 hora
<b>COSTO</b>		Medio	<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>			5
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>			
1	lb	Harina de maíz				
4	tz	Agua				
3	u	Huevos	Batido			
1	cda	Manteca de cerdo				
1	cda	Mantequilla				
1	u	Queso				
20	u	Hojas de maíz				
½	cdta	Sal				
<b>PROCEDIMIENTO:</b>				<b>ORIGEN:</b>	Bolivar	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En una olla grande cocine el agua con la cebolla, la sal y una cucharada de manteca.</li> <li>• Cuando hierva, añada la harina y deje reposar unos minutos antes de mezclar.</li> <li>• Durante cinco minutos haga movimientos envolventes con la cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes.</li> <li>• Baje la intensidad de la llama y siga mezclando la masa.</li> <li>• Para saber si está lista, verifique si en el fondo se ha formado una costra.</li> <li>• Cuando esté, agregue la cantidad de manteca necesaria que le de a la masa una textura consistente para amasar con la mano.</li> <li>• Tome un poco de masa, forme una bolita con un pequeño orificio y rellénelos con abundante queso desmenuzado y mezclado con achiote.</li> <li>• Para darle forma de chigüil, coloque la masa en la palma de la mano y con la otra mano, trabájela hasta que adquiera forma cóncava.</li> <li>• Coloque la masa en la hoja, ponga en medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace el doblez.</li> <li>• Una vez envueltos, lleve a una tamalera por 45 minutos o hasta que la hoja se vuelva amarillenta.</li> <li>• Sirva acompañado de una taza de café pasado.</li> </ul>						

Tabla 24 :  
RECETARIO- Morocho

				<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</b> <b>CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS</b>		
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		<b>MOROCHO</b>				
<b>PLATO ELABORADO</b>		Bebida	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>			2 días
<b>DIFICULTAD</b>		Alto	<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>			1 hora
<b>COSTO</b>		Medio	<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>			5
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>			
14	Onzas	Maíz morocho				
6	Tazas	Agua				
8	tazas	Leche				
4	ramas	Canela				
¼	tazas	Azúcar				
½	Tazas	pasas				
<b>PROCEDIMIENTO:</b>			<b>ORIGEN:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la noche deje el maíz morocho en remojo con las 6 tazas de agua.</li> <li>• Ponga el morocho partido y las 8 tazas de leche en una olla. Cocine a fuego lento hasta que el maíz este blando y tierno, alrededor de 3 horas. Remueva de vez en cuando para evitar que el maíz se pegue al fondo de la olla. Revuelva más frecuentemente durante los últimos 30 minutos.</li> <li>• Añada el azúcar y las pasas. Cocine durante unos 15-30 minutos más, revolviendo con frecuencia.</li> <li>• Sirva el morocho caliente y espolvoreado con la canela molida.</li> </ul>			Guayaquil			

Tabla 25:  
RECETARIO- Empanadas de Viento

		UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	
		CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS	
<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		EMPANADAS DE VIENTO	
<b>PLATO ELABORADO</b>	Entrada	<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	30 min
		<b>TIEMPO DE COCCIÓN</b>	10 min
<b>DIFICULTAD</b>	Alto	<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	5
<b>COSTO</b>	Medio		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICA - MISE EN PLACE</b>
3	cucharadas	Mantequilla	
2	tazas	Harina de Trigo	
1	cucharada	Polvo para hornear	
½	unidad	Queso Fresco	
2	unidad	Huevos	
		Aceite Vegetal	
½	taza	Agua	
<b>PROCEDIMIENTO:</b>		<b>ORIGEN:</b>	Quito
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En un tazón grande o bol agregamos las 2 tazas de harina con las 3 cucharadas de mantequilla y el polvo para hornear y mezclamos muy bien con las manos.</li> <li>• Proseguimos a incorporar los 2 huevos y continuamos amasando, de ser necesario vamos vertiendo el agua poco a poco hasta que quede una masa homogénea y que no se pegue en el recipiente, de ser el caso agregamos un poco mas de harina.</li> <li>• Una vez que la masa esta lista formamos bolitas medianas y con ayuda de un rodillo de cocina estiramos las bolitas lo más posible.</li> <li>• Agregamos un poco de queso en medio de la masa, la cerramos y con los dedos aplastamos en los fillos, a continuación, vamos haciendo unos dobleces hacia adentro para sellar la empanada.</li> <li>• Finalmente, en una sartén calentamos aceite suficiente que cubran las empanadas, colocamos y freímos las empanadas hasta que se doren por ambos lados. Escurrimos y les espolvoreamos azúcar.</li> </ul>			



Este platillo aparte de ser muy rico, es muy fácil y rápido de preparar. Además, ocuparemos muy pocos ingredientes y que seguramente todos tenemos en casa. El relleno lo podemos hacer con queso maduro, sin embargo, en Ecuador se lo prepara con queso tierno o fresco.



## 2.5 Marco Legal

### CONSTITUCIÓN DE LA REPUBLICA LEYES DE MERCADOS

La investigación está ligada a leyes para evitar inconvenientes legales, se toma a consideración (Cordero, 2011) Constitución de la República del Ecuador. Se tomará en cuenta la LEY ORGANICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA (INSTITUTO NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA (2018) tomando en cuenta lo siguiente:

#### **Art. 6.- DEFINICIONES.**

**6. Contratista:** Es la persona natural o jurídica, nacional o extranjera, o asociación de éstas, contratada por las Entidades Contratantes para proveer bienes, ejecutar obras y prestar servicios, incluidos los de consultoría.

**7. Consultor:** Persona natural o jurídica, nacional o extranjera, facultada para proveer servicios de consultoría, de conformidad con esta Ley.

**8. Consultoría:** Se refiere a la prestación de servicios profesionales especializados no normalizados, que tengan por objeto identificar, auditar, planificar, elaborar o evaluar estudios y proyectos de desarrollo, en sus niveles de pre factibilidad, factibilidad, diseño u operación. Comprende, además, la supervisión, fiscalización, auditoría y evaluación de proyectos ex ante y ex post, el desarrollo de software o programas informáticos, así como los servicios de asesoría y asistencia técnica, consultoría legal que no constituya parte del régimen especial indicado en el número 4 del artículo 2, elaboración de estudios económicos, financieros, de organización, administración, auditoría e investigación.

**9. Convenio Marco:** Es la modalidad con la cual el Servicio Nacional de Contratación Pública selecciona los proveedores cuyos bienes y servicios serán ofertados en el catálogo electrónico a fin de ser adquiridos o contratados de manera directa por las Entidades Contratantes en la forma, plazo y demás condiciones establecidas en dicho Convenio.

**10. Desagregación Tecnológica:** Estudio pormenorizado que realiza la Entidad Contratante en la fase pre contractual, en base a la normativa y metodología definida por el Servicio Nacional de Contratación Pública en coordinación con el Ministerio de Industrias y Productividad, sobre las características técnicas del proyecto y de cada uno de los 13 componentes objeto de la contratación, en relación a la capacidad tecnológica del sistema productivo del país, con el fin de mejorar la posición de negociación de la Entidad Contratante, aprovechar la oferta nacional de bienes, obras y servicios acorde con los requerimientos técnicos demandados, y determinar la participación nacional. Las recomendaciones de la Desagregación Tecnológica deberán estar contenidas en los Pliegos de manera obligatoria.

## **2.6 Fundamentación Axiológica**

Desde el momento en que una persona se apodera de un espacio, empieza a personalizarlo y siempre busca la mejor adaptación, en su entorno desde su mobiliario y ambiente, pero siempre la conexión directa física que genera una persona es con los objetos y si desde estos medios donde realizan el comercio y actividades de la vida cotidiana, demanda un tiempo relativamente largo de ocupación, cada usuario buscara el mayor confort para no distraer sus actividades e incomodarse ya que con el tiempo traen problemas de salud. A eso los usuarios por simple instinto tratan de acomodar su cuerpo de maneras que siente comodidad, a lo mejor no es una posición saludable, pero encuentras formas para creer que lo están.

## **2.7 Fundamentación Ontológica**

El usuario siempre estuvo dispuesto adaptarse, para lo cual uno de los primeros caminos hacia la evolución del humano moderno es el Bipedismo según Cubero en el artículo científico el Bipedismo “es la acción de caminar erguidamente sobre dos extremidades inferiores, proporcionando la liberación de las manos para poder realizar otras actividades” (Cubero, 2013). Mismas actividades que a lo largo del tiempo empiezan a cambiar, están transformando las actividades que se las realizaba presencial, en virtuales rompiendo las fronteras, con posibilidades impensables de quizás creer que reunirse con personas del otro lado del mundo, eran nulas, pero el internet a globalizado al individuo a sus actividades sus fronteras que ya no son limitantes para poder comunicarse con el mundo, y hacerlo desde su hábitat personal desde su puesto de trabajo montado en cualquier sitio pero que el individuo lo quiere suyo para poder aprovechar su tiempo y tener comodidad.

## **2.8 Fundamentación Filosófica**

Esta investigación se fundamente, en el individuo y como usas, sus objetos, como se desempeña con estos, como maneja y resuelve las distancias próximas con personas y objetos que analiza la proxemia, y enfocado en el mobiliario, hasta qué punto este puede generar estados de ánimo y desempeños que puedan mejorar, a elaboración de sus actividades incluso de sus ideas, maximizas, sus sentidos para que no sea distracción, un dolor en la espalda o adoptar posiciones incorrectas que son contraproducentes para la salud con el único propósito de sentirse cómodo.

## **CAPÍTULO III**

### **3. INVESTIGACIÓN DE MERCADO**

#### **3.1 Análisis externo**

##### **3.1.1 Análisis PEST**

###### **3.1.1.1 Político**

Dentro de la ejecución de este proyecto es necesario tomar en consideración las políticas presentadas en la ordenanza territorial emitida de plazas y mercados por parte del GAD Municipal del cantón Salcedo, donde:

**EL I. CONCEJO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN SALCEDO** Letra I) del art.54 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización dispone que:

Son funciones del gobierno autónomo descentralizado Prestar servicios que satisfagan necesidades colectivas (...) así como la elaboración, manejo y expendio de víveres; servicios de faena miento, plaza de mercado y cementerios. (GAD Salcedo, 2019)

## **TÍTULO I**

### **DEL FUNCIONAMIENTO**

**Artículo 3.- CLASIFICACIÓN DE LOS ESPACIOS.** - Las instalaciones del mercado y plazas de mercado, se conforman de locales y puestos.

**Artículo 4.- DE LOS ARRENDATARIOS.** – Los arrendatarios del mercado y plazas de mercado pueden ser: permanentes y temporales.

- Se denominan arrendatarios permanentes los que ocupan las instalaciones del mercado o plazas de mercado de manera regular y habitual.

- Se denominan arrendatarios temporales a quienes ocupan puestos ubicados en la plataforma, por temporadas.

**Artículo 5.- HORARIO DE ATENCIÓN.** - El horario de atención al público en el mercado y plazas de mercado, establecerá el director/a de Servicios Públicos y Gestión Ambiental conjuntamente con el/la administrador/a de plazas y mercados de acuerdo a las necesidades y características de cada uno.

### **TITULO III**

#### **DE LOS DERECHOS DE LOS COMERCIANTES**

**Artículo13.- De la conservación de los alimentos.** - Según el riesgo epidemiológico y de contaminación de alimentos se dividen en: alto, mediano y bajo riesgo, por lo que deberán ser manejados, expuestos y expendidos adecuadamente y debe mostrar una imagen en permanente higiene, orden y limpieza. Los alimentos que se expendirán en plazas y mercados

serán aptos para el consumo humano y deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Deben mantener la asepsia necesaria para garantizar limpieza.
- Organolépticamente agradable (olor, sabor y textura).
- Libre de sustancia química, física, extraña, y microorganismo patógeno y sus toxinas.
- Exhibir registros sanitarios actualizados.

En los casos comprobados de que los alimentos no reúnen los requisitos establecidos en este capítulo y sean nocivos para la salud pública, estos serán retirados y destruidos de manera inmediata; debiendo para el efecto contar de ser necesario con la colaboración de las autoridades sanitarias de control. En razón de su origen y en consideración a las tareas

a utilizarse se establecen dentro de los alimentos los siguientes giros:

### **Comedores**

- Son aquellos puestos destinados a la preparación y consumo de alimentos.
- Los alimentos crudos estarán en sitios frescos y protegidos del polvo, insectos y roedores; y los que ameriten en refrigeración.
- Se utilizarán platos, vasos, cubiertos y otros utensilios desechables biodegradables, los mismos que no podrán ser reutilizados bajo ningún concepto.
- La cocina, los pisos y los muebles (bancos, mesas, sillas) deben lavarse y limpiarse diariamente para mantenerlos limpios e higiénicos. Las mesas deben estar cubiertas de un material que permita una fácil limpieza.

### **3.1.1.2 Económico**

Tras la emergencia sanitaria global por la que se ha tenido que atravesar en los últimos dos años el mundo entero se ha visto sujeto a una crisis económica de gran impacto. El Ecuador por su parte, con nuevos proyectos comerciales pretende dejar atrás la crisis económica que nos rodea y dar paso a plazas de empleo para pequeños y grandes comerciantes.

Los desgastes económicos por la pandemia de Covid-19 en Ecuador han representado la destrucción de 532.359 empleos y una caída de sus ingresos de USD 16.382 millones entre marzo y diciembre de 2020. Esto se presenta dentro del estudio realizado por el (BCE, 2021), presentado el 12 de mayo de 2021 en donde indican. "Las pérdidas totales representan el 16,6% del Producto Interno Bruto (PIB) en 2020, en valores corrientes", sustenta el Banco Central del Ecuador (BCE).

Según la previsión del Fondo Monetario Internacional (FMI) presentada en 2021 se proyecta un crecimiento del 3,5% de la economía ecuatoriana para el 2022, casi similar a lo proyectado por el Banco Central del Ecuador (BCE) quienes señalan que el crecimiento será del 3,4%.

El sistema económico productivo de la provincia de Cotopaxi se sustenta en los tres sectores económicos. El sector primario de la economía ecuatoriana se integra a través de actividades relacionadas con la agricultura y la minería. En este sentido, este sector incluye la agricultura, la caza, la pesca, la silvicultura, todas las actividades que proporcionan alimentos, materias primas industriales y excedentes exportables que forman parte del comercio internacional, además de los bienes de capital recibidos que se importan al país, la

agricultura. El sector que representa es una parte dinámica y vital de la economía, ya que el sector emplea a un gran número de trabajadores.

En relación con el sector económico secundario, estos se denominan industrias que convierten materiales en bienes que satisfacen las necesidades humanas. Esto da como resultado la clasificación en la que cada país se diferencia según su mayor nivel de desarrollo en países industrializados, países industrializados y proveedores de materias primas como países en desarrollo. Dentro del sector secundario convergen una serie de subsectores, que por su rol como procesadores de materias primas se clasifican como una subdivisión, como en el caso de la artesanía, esta tiene un uso débil del capital en el país, por lo que la oferta de bienes se caracteriza por altos costos de producción y altos precios.

El sector terciario se compone de actividades relacionadas con la prestación de servicios, la construcción de obra pública, comercio, comunicaciones, etc. Dependiendo de la naturaleza de los servicios, estos generan subsectores que también forman parte de este sector terciario de la economía nacional. Estos son servicios que pueden estar presentes en los hogares y en ocasiones el país puede tener las condiciones para realizar actividades de exportación al mercado internacional.

### **Población Económicamente Activa (PEA) – Cotopaxi**

Son aquellas personas de 15 años y más que trabajaron al menos 1 hora en la semana de referencia o, aunque no trabajaron, tuvieron trabajo (empleados) y personas que no tenían empleo, pero estaban disponibles para trabajar y buscan empleo (desempleados).

**Tabla 27:**  
Población económicamente activa

DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN	POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA (PEA)	POBLACIÓN ECONOMICANTE INCATIVA (PEI)	POBLACIÓN MENOR A 10 AÑOS	TOTAL, DE LA POBLACIÓN DE COTOPAXI
N° PERSONAS	173.094	146.253	89.858	409.205
PORCENTAJE	42.3 %	35.7%	22%	100%

Fuente: Equipo Técnico Actualización del PDYOT 2020

**Tabla 28:**  
Distribución de la PEA por cantones

CANTÓN	POBLACIÓN TOTAL	PEA TOTAL	PORCENTAJE
LATACUNGA	170.489	73.897	42,69
<b>SALCEDO</b>	<b>58.216</b>	<b>25.574</b>	<b>14,77</b>
SAQUISILLI	25.32	10.605	6,13
PUJILI	69.055	27.681	15,99
PANGUA	21.965	9.145	5,28
LA MANA	42.216	16.865	9,74
SIGCHOS	21.944	9.327	5,39
TOTAL	409.205	173.094	100%

Fuente: Equipo Técnico Actualización del PDYOT 2020

**Tabla 29:**  
Distribución de la PEA por ocupación en Cotopaxi

OCUPACIÓN	HOMBRES	MUJERES	% DE PARTICIPACIÓN
CUENTA PROPIA	39.579	35.423	44.60%
EMPLEADO PRIVADO	22.4	11.61	20.20%
JORNALERO O PEÓN	20.261	5.918	15.60%
SERVIDOR PÚBLICO	9.657	6.663	9.70%
NO DECLARADO	2.249	2.792	3%
PATRONO	2.205	1.48	2.20%
TRABAJADOR NO REMUNERADO	1.412	1.411	1.70%
SOCIO	832	418	0.70%
EMPLEADA DOMÉSTICA	263	3.699	2.40%
TOTAL	98.858	69.414	100%

*Fuente: Equipo Técnico Actualización del PDYOT 2020*

### **3.1.1.3 Social**

El aumento del descontento social con las instituciones y servicios públicos ha sido una tendencia general durante años, tanto en Ecuador como en América Latina. Esta crisis sanitaria traída con la pandemia solo refuerza la idea de que es fundamental fortalecer los servicios públicos de la sociedad, con especial atención al sistema de salud e higiene, así como repensar las instituciones públicas para dar respuesta a los desafíos cambiantes y las crecientes aspiraciones de la sociedad.

En cuanto a la sociedad o los agentes sociales activos que se desarrollan dentro de los mercados comerciales del Ecuador, más específicamente en la región central, los comerciantes y usuarios poseen una dinámica establecida durante años por la cultura, tradiciones y costumbres de cada ciudad. Socialmente se tiene que los mercados son centros de comercialización que se asientan dentro de estructuras fijas y cerradas donde se distribuyen los puestos de comerciantes por giros, es decir por el tipo de productos que se vende. Funcionan diariamente con horarios regulados por el Municipio y sus usuarios, los vendedores, pagan tarifas que dependen de la categoría del mercado, del tipo de productos que se vende y del tamaño del puesto.

Dentro de los Mercados Minoristas presentes en la sociedad se pueden encontrar los Mercados centrales que se encuentran por lo general ubicados en el centro de la ciudad, de ahí su nombre y clasificación.

En Cotopaxi como en el resto del país, no se puede hablar de un solo tamaño de la cadena de intermediación dentro del comercio de Mercados. La cadena puede ser muy corta como el esquema A o muy larga como los esquemas B y C.

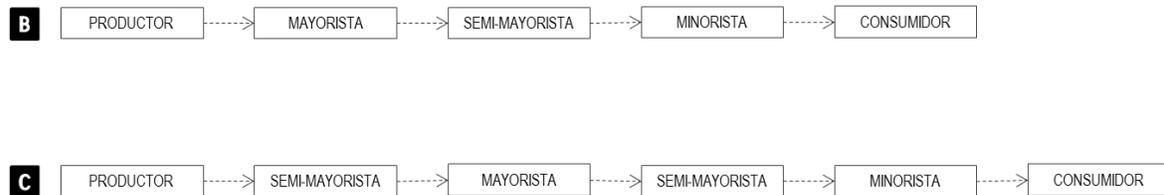


Gráfico Intermediarios comercio en Mercados

Dentro de la anterior clasificación se encuentran aquellos comerciantes que están dentro de un registro fiscalizado, sin embargo, existen otro tipo de comerciantes que también contribuyen a la comercialización de productos y servicios, es decir aquellos trabajadores informales o ambulantes sus actividades suelen estar más relacionadas con la interacción con otras personas, ya que se centran en la prestación de servicios y la venta minorista. Hoy en día los trabajadores informales además de afrontar condiciones climáticas y sociales desfavorables también pueden estar más expuestos a los riesgos para la salud derivados de la pandemia. Por un lado, les resulta más difícil prescindir de sus actividades económicas, ya que dependen de ellos para su sustento, por lo que están expuestos al contagio.

En cuanto a los espacios gastronómicos de estos Mercados, el desarrollo social se presenta por la interacción de los productores y a su vez vendedores de comida local junto con aquellos consumidores de la zona más quienes visiten la ciudad y pertenezcan al grupo turístico.

#### **3.1.1.4 Tecnológico**

El funcionamiento de los mercados no solo se ve alterado por fenómenos como la existencia de bienes públicos o de externalidades, sino también porque los actores operan con información imperfecta y en mercados incompletos. Según el Banco Interamericano de Desarrollo División de Competitividad e Innovación, (BID, 2014) afirma que:

La ausencia de mercados completos genera dificultades particularmente serias en el ámbito del surgimiento de nuevas actividades, las cuales generalmente requieren la existencia de bienes y servicios complementarios que no necesariamente están disponibles y no pueden ser adquiridos en la proporción exacta que se necesita. (p.37)

Las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) constituyen un recurso fundamental en los procesos de innovación y en el aumento de la productividad. Apoyan el diseño de productos, el desarrollo y distribución de servicios, la implementación de modelos de negocio y el acceso a mercados, que conectan oferta con demanda, entre otras estructuras. Las deficiencias de comunicación pueden ser limitaciones importantes para la innovación de las empresas, limitando la capacidad de las empresas para aprovechar la tecnología. Específicamente, la importancia del grado de dispersión de la banda ancha se produce porque esta herramienta permite aumentar la velocidad y el volumen del tráfico de información, lo que reduce los costos de transacción y aumenta las transacciones, aumentando la producción. Esto facilita la adquisición y adaptación de tecnologías, lo que produce una mayor innovación. El gobierno de Ecuador ha manifestado reiteradamente que el sector TIC es una prioridad para el país por su potencial para generar empleo, exportar servicios y aumentar la productividad, y cuenta con diagnósticos, estudios y estrategias para impulsarlo a través de MIPRO y MCPEC financiados con innovación y calidad. en empresas del sector. Sin embargo, la implementación de estas estrategias requiere un mayor apoyo y continuidad para producir resultados. Con 1 millón de suscripciones de banda ancha de línea fija y 1,5 millones de suscripciones de banda ancha móvil, la penetración de las TIC en Ecuador sigue siendo relativamente baja, lo que corresponde a una tasa de penetración de 7 y 10,2 suscriptores por cada 100 habitantes, respectivamente.

### 3.1.2 Conclusiones del análisis PEST

análisis ----->

-----< síntesis

# P E S T



**POLÍTICO**

**ECONÓMICO**

**SOCIAL**

**TECNOLOGICO**

Obligaciones:  
  
Mantener la asepsia y garantizar limpieza, olor, sabor y textura agradable y registros sanitarios actualizados, libre de microorganismos.

Sector terciario:  
  
Prestación de servicios, comercio, comunicación. Salcedo tiene 600 comerciantes catastrados en la venta de varios productos y servicios.

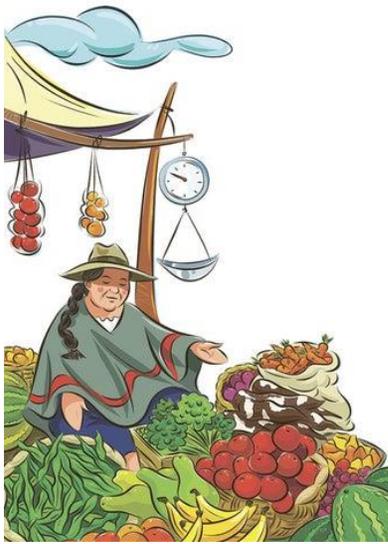
Mercado minorista:  
  
Dentro de los Mercados Minoristas presentes en la sociedad se pueden encontrar los Mercados centrales ubicados en el centro de la ciudad.

Sector TIC:  
  
En Ecuador sigue siendo relativamente baja, lo que corresponde a una tasa de penetración de 7 y 10,2 suscriptores por cada 100 habitantes.

**MERCADO:**

Socialmente se tiene que los mercados son centros de comercialización que se asientan dentro de estructuras fijas y cerradas donde se distribuyen los puestos de comerciantes por giros, es decir por el tipo de productos que se vende.

Funcionan diariamente con horarios regulados por el Municipio y sus usuarios, los vendedores, pagan tarifas que dependen de la categoría del mercado, del tipo de productos que se vende y del tamaño del puesto



## **3.2 Análisis Interno**

### **3.2.1 Análisis FODA**

#### **3.2.1.1 Fortalezas**

- Aporte al medio ambiente. (Sustentabilidad)
- Impacto visual para todo tipo de visitante.
- Fortalecimiento de la Identidad Cultural del cantón.
- Recuperación de las especies endémicas del cantón en espacios públicos.
- Elementos de análisis conforme a las áreas verdes.
- Calidad del aire interior.

#### **3.2.1.2 Oportunidades**

- Estructura ecológica principal.
- Condiciones Bioclimáticas.
- Particularidad.
- Configuración de los espacios de venta de alimentos.
- Ambientes confortables.
- Aplicación de Patrones biomorficos.

#### **3.2.1.3 Debilidades**

- Únicamente se estudia el estado anímico de los usuarios.
- Falta de organización del sistema.
- Falta de capacitación
- Falta de motivación de los recursos humanos.
- Poca experiencia y conocimiento de los temas referentes a diseño Interior y diseño biofílico.
- Presupuestos limitados otorgados a la municipalidad.

#### **3.2.1.4 Amenazas**

- Enfermedad del Coronavirus - pandemia mundial del Covid19.
- Formas habituales de brindar servicios sin agregar experiencias.
- Construcción de pedidos de diseño sin analizar al usuario.
- Escasez en la comercialización o consumo de productos y servicios.
- Incremento de los competidores – comercio informal.
- Condiciones de salubridad por debajo de los niveles establecidos.





## **CAPÍTULO IV**

### **4. DISEÑO METODOLÓGICO**

#### **4.1 Método de Investigación**

##### **4.1.1 Método**

Para la construcción teórica metodológica de la presente investigación se empleará el método deductivo, mediante el cual se analizarán diferentes casos de estudio relacionados a la variable independiente, Diseño biofílico, por medio de bibliografía y referentes expuestos en diagramas de análisis. También se recopilará información relevante al Mercado Central de Salcedo a través de entrevistas a profesionales, arquitectos, funcionarios públicos y usuarios de la zona gastronómica, quienes aportarán y respaldarán las estrategias, necesidades y actividades del espacio a intervenir en este proyecto.

##### **4.1.2 Enfoque del proyecto**

El enfoque que toma esta investigación es cualitativo, debido a que investiga componentes específicos del contexto socio-cultural del nuevo mercado central por parte de quienes conforman la población y muestra de esta investigación, cualidades que responden a las condiciones de identidad, experiencias habituales, costumbres, prácticas de venta, modos de habitar los espacios públicos, manías y reglamentos para poder desarrollar una propuesta que responda y contextualice apropiadamente la identidad de sus usuarios al espacio. Además de obtener patrones esenciales del diseño biofílico aplicado a proyectos gastronómicos a través del estudio de las cualidades que comparten cada proyecto entre sí, y conocer las cualidades técnico – espaciales del nuevo mercado central que el Municipio tiene como propuesta exploratoria hasta el momento. El enfoque empleado se desarrolla a través de un proceso de investigación flexible desde una perspectiva general de los aspectos técnicos y sociales más importantes para esta investigación.

### **4.1.3 Modalidad básica de la investigación**

#### **4.1.3.1 Investigación documental – bibliográfica**

Dentro de la investigación se necesita una fundamentación teórica bibliográfica ya que es fundamental realizar una lectura crítica y analítica de fuentes confiables tanto primarias como secundarias para poder analizar sus contenidos de forma detallada y elaborar líneas de relación entre los conceptos y aportes de otros autores.

Para la fundamentación de este proyecto se requiere obtener información de los diferentes mecanismos, sistemas y ensambles que facilitan la adaptabilidad en el diseño biofílico que deberían aplicar aquellos muebles que ahora se emplean en los espacios públicos. También es fundamental analizar los aspectos formales, estéticos y de seguridad que se requieren para la aplicación del tema planteado.

#### **4.3.1.2 Investigación de campo**

Se considera indispensable para esta investigación estudiar y analizar a los usuarios directamente, por ello es necesario ejecutar una visita de campo para conocer al usuario promedio, también se deben realizar entrevistas a expertos en diseño de adaptable su entorno físico, que efectivamente hayan desarrollado proyectos relacionados con los aspectos técnicos y funcionales de mobiliario adaptable en zonas gastronómicas y con ello fundamentar el presente estudio. Y una indagación etnográfica para un análisis socio-espacial cualitativo.

#### **4.1.3.3 Investigación de Exploratoria**

Este tipo de investigación genera un contacto directo con la situación, contexto, objeto y usuario de estudio, para confirmar y evaluar la problemática inicial del tema planteado en esta investigación. Debido a la situación actual de salud por la que atraviesa la sociedad, los espacios públicos cerrados han sido descartados como una opción saludable y se han visto reemplazados por zonas abiertas y relacionadas con la naturaleza de manera directa. Hoy en día el uso de espacios que cuidan la salud física y mental de las personas se han intensificado, convirtiéndose en una necesidad, por lo que el diseño biofílico se encuentra requerido en mayores cantidades. En el caso de los mercados centrales y sus usuarios aún no cuentan con espacios que cubran esta nueva necesidad de espacios más amigables con la salud del ser humano en pandemia, por ello se requiere de nuevas soluciones que brinden seguridad a sus consumidores.

#### **4.1.3.4 Investigación de Descriptiva**

El nivel de investigación descriptivo permite delimitar cuáles son los instrumentos de recolección de información que se utilizan dentro de la investigación, para este estudio se hará uso de visitas de campo direccionadas a la entidad encargada del proyecto, el GAD municipal, análisis del espacio actual, levantamiento planimétrico, un análisis de referentes, entrevistas a profesionales en arquitectura y comerciantes del mercado central. Todos estos instrumentos se emplean a fin de obtener la mayor cantidad de información posible y así establecer los parámetros necesarios que se deben integrar en la propuesta para el mejor desenvolvimiento de los comerciantes y usuarios en la zona gastronómica del mercado central.

#### **4.1.3.5 Investigación de Explicativa**

Luego de realizar la fase descriptiva es necesario exponer la información obtenida para ello esta investigación hace uso también del nivel explicativo, en él se realizará un análisis de toda la información recolectada con los métodos usados para así establecer cuáles son las principales cualidades presentes en cada variable, las principales necesidades de los usuarios y comerciantes como sus actividades a desempeñar. En el caso del diseño biofílico analizar los instrumentos que emplean, sus características, materiales, principios conceptuales y la morfología, toda esa información se obtiene de los casos de estudio en un análisis de referentes. Dentro de este nivel también se detallan y explican los aspectos más importantes obtenidos de las entrevistas con los expertos. Cada uno de estos análisis explicativos ayudan directamente a la síntesis de la información recopilada y a su aplicación en la propuesta final tomando en cuenta todos los aspectos más relevantes de cada tipo de investigación.

#### **4.2 Población y muestra**

Para determinar los usuarios de esta investigación nos centraremos en estudiar a aquellos trabajadores de la zona gastronómica, que cumplen su jornada laboral formalmente dentro del mercado central, usuarios del cantón tanto como extranjeros y público en general, también serán tomados a consideración aquellos usuarios que se encuentran dentro del mercado y desempeñan otro tipo de comercio. A demás se obtendrá información de profesionales como Diseñadores interiores, Diseñadores de Mobiliario, Diseñadores industriales y Arquitectos que sean expertos en temas relacionados con diseño de espacios públicos o diseño biofílico.

**Tabla 31:**  
Población y Muestra

TIPO DE FUENTE	PERFIL	CANTIDAD
Usuarios que trabajan en la zona gastronómica	- Venta de Comida Típica	3
	- Comerciante Formal	3
	- Comerciantes del Mercado	3
Arquitectos	- Experiencia en diseño biofílico	3
	- Experiencia en diseño de zonas gastronómicas	3
	- Conocimiento y manejo de fauna endémica	3
Estudios de diseño y arquitectura	- Experiencia en mobiliario gastronómico	3
	- Conocimiento de materiales para mobiliario	3
Trabajadores municipales	zonas de comida	3
	- Experiencia en mobiliario para zonas de comida	3

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2021)

### 4.3 Técnicas de recolección de datos

#### 4.3.1 Investigación bibliográfica

Este tipo de investigación bibliográfica y documental se presenta entre las primeras herramientas a emplearse para la recolección de datos informativos relacionados con las principales variables y sus derivadas dentro del proyecto. Aquí se desarrollan los principales conceptos, diseño biofílico, mercados centrales y zonas gastronómicas. Esta información se encuentra recopilada a través de libros, documentos digitales, artículos científicos, revistas y manuales de diseño.

La averiguación bibliográfica se caracteriza por la implementación de los datos secundarios:

- a) Relacionando datos ya existentes que proceden de diversas fuentes.
- b) Proporcionando una perspectiva panorámica y sistemática de una cierta cuestión elaborada en diversas fuentes dispersas.

Una de las primordiales ventajas de un diseño bibliográfico es que posibilita cubrir una extensa gama de fenómenos debido a que engloba una realidad espacio-temporal muchísimo más dilatada. Un viable problema es que puede existir la duda sobre la calidad de las fuentes. Para paliar esta complejidad el investigador ha de aseverarse de utilizar numerosas fuentes diversas, cotejándolas cuidadosamente. En síntesis, la averiguación bibliográfica se apoya en la averiguación, recolección, organización, valoración, crítica e información de datos bibliográficos. (Hernandez Sampieri, 1991)

#### **4.3.2 Ficha de análisis**

Este instrumento de investigación se realiza a través de la recolección de las cualidades espaciales del estado actual de la zona gastronómica del mercado central, entre ellas dimensiones del espacio interior, mobiliario empleado, morfologías aplicadas, distribuciones y la cromática representada. Además, se analizará la flora local direccionada a las especies endémicas del cantón y su geometría básica.

La ficha de estudio se desarrollará por medio de la recolección de información importante del espacio presente en el que está el mercado central del cantón Salcedo. De esta manera se hará un análisis de los planos que estarán presentes y serán una parte fundamental del proyecto.

### **4.3.3 Análisis de Referentes**

Analizar proyectos relacionados al diseño biofílico dentro de los espacios gastronómicos y los mercados centrales que generen interacción entre sus usuarios y el espacio, además también investigar las formas, cromática y materialidad que se aplican en dichos proyectos y así representar la identidad de cada espacio en relación con su entorno.

### **4.3.4 Entrevista**

La entrevista pertenece a los procedimientos cualitativos más usados en la indagación. Es por esto que abordaremos los diversos tipos de entrevistas que puedes usar para obtener la información que necesitas. La entrevista de investigación pertenece a los procedimientos de colección de datos informativos. Este procedimiento posibilita recoger y examinar diversos recursos: la crítica, la reacción, las emociones, las representaciones del individuo entrevistado. A diferencia de la encuesta, la entrevista instituye una interacción particular entre el investigador y el individuo entrevistada. Se utiliza para probar conjetura y para sacar a la luz otras novedades.

Debido a las condiciones sanitarias por las que se atraviesa hoy en día gracias a la pandemia, las entrevistas presentes en esta investigación se realizarán a través de medios digitales para obtener un mayor alcance en poco tiempo. Este medio permite que se entrevisten a profesionales de la arquitectura y diseño, como a los comerciantes y clientes de los espacios gastronómicos del mercado central.

### 4.3.5 Técnicas para la recolección de datos

**Tabla 32:**  
Instrumentos de Recolección

TIPO DE FUENTE	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN	INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
Primaria	Entrevistas	Entrevista a arquitectos, funcionarios municipales y usuarios
	Casos de estudio	Referentes de diseño biofílico en espacios gastronómicos
	Fichas de análisis	Geometría de la flora endémica del cantón Salcedo
Secundaria	Libros	Análisis de contenidos, conceptos, definiciones, etc.
	Documentos	Análisis de reglamentos, normas, medidas estándar, etc.
	Artículos	Análisis de contenidos, temas, resultados, estrategias, etc.

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2021)}

**Tabla 33:**  
Preguntas Básicas

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
¿Para qué?	Para alcanzar los objetivos de investigación
¿De qué personas u objetos?	Usuarios de la zona gastronómica del mercado central. Diseñadores Interiores, Diseñadores de Mobiliario, Diseñadores industriales y Arquitectos.
¿Sobre qué aspectos?	Biofilia – Mercados centrales – Biomimesis
¿Quién?	Erick Andrés Teneda Gallardo
¿A quiénes?	A los miembros del universo investigado
¿Cuándo?	Octubre 2021 – Febrero 2022
¿Dónde?	Cantón Salcedo-Cotopaxi -Ecuador
¿Cuántas veces?	Número de aplicaciones que sean necesarias
¿Como? ¿qué técnicas de recolección?	Entrevistas – Análisis de contenidos – Bibliografía
¿Con que? (instrumentos)	Se hará uso de las siguientes herramientas de recolección de datos: visitas de campo, entrevistas a profesionales en arquitectura y comerciales del mercado central, fichas de análisis del espacio actual, levantamiento planimétrico, análisis de referentes con proyectos que han aplicado diseño biofílico en zonas gastronómicas, análisis de la flora endémica de la zona y su geometría básica.

**Elaborado por:** Teneda, Erick (2021)

### 4.3.5.1 Ficha de análisis mercado central

GRAFICO 10 : Ficha de Análisis

#### 01 DATOS DE IDENTIFICACIÓN

#### FICHA DE – ANÁLISIS

Denominación de la edificación: Mercado central del Barrio América

Plazo: 548 días

Año de demolición: 2019

Monto: 5 203 418,01

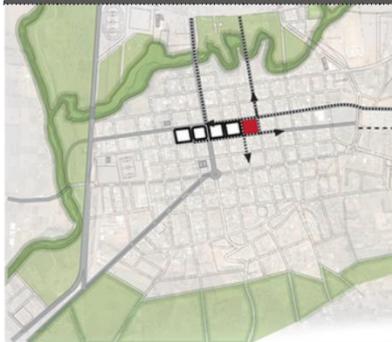
Tipografía: Mercado Central - Derrocado

#### 02 DATOS DE LOCALIZACIÓN

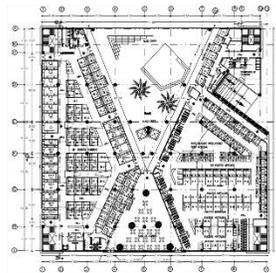
#### 03 USOS

Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia	INICIOS
Cotopaxi	Salcedo	Salcedo	San Miguel	Plaza de comercio bisemanal
Dirección			Área	ACTUAL
Centro de la Ciudad: Av. 24 de Mayo, Ana Paredes, Sucre y Padre Salcedo			(Urbana) Centro de la ciudad	Mercado Central

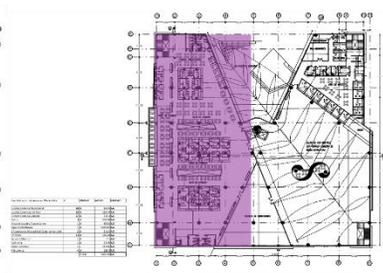
#### 04 UBICACIÓN ESQUEMATICA Y PLANTAS



Ubicación del mercado



Primera planta



Segunda planta – PATIO DE COMIDAS

#### 05 ANALISIS ZONA GASTRONÓMICA

##### Descripción general del proyecto.-

Esta edificación es una obra planteada para reestructura el espacio donde se ubicaba el antiguo mercado central del cantón salcedo, es un proyecto que se a tomado desde el inicio ya que según las autoridades la antigua edificación era obsoleta.

Para lo cual se a presentado a la ciudadanía la siguiente propuesta con sus diferentes espacios planteados para mejorar el espacio y el comercio de la ciudad de Salcedo y sus visitantes.



##### Propuesta de la Municipalidad – PATIO DE COMIDAS



En esta imagen se puede visualizar el área a intervenir, Siendo este la propuesta de la municipalidad para resolver el patio de comidas con sus diferentes espacios y actividades las cuales se esta planteado de una forma

##### Cromática – DE LA EDIFICACIÓN EN GENERAL



Para este proyecto se identifica la cromática y el estilo que quiere llevar el proyecto en construcción para que estos criterios se tome en cuenta desde la vegetación y la gama de materialidad es sus distintos colores.

A lo cual los colores predominantes en la edificación son los mostrados a continuación y los que tienen mayor presencia en todo el proyecto arquitectónico del nuevo denominado Centro de Comercio – América Plaza.

### 4.3.6 Análisis de Referentes. (Caso de Estudio).

# CASOS DE ESTUDIO

## INTRODUCCIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE ESPACIOS BIOFILICOS

Los autores William Browning y Jenifer Seal-Cramer en el año 2014 identifican varios mecanismos para construir una efectiva experiencia biofílica y los clasifican en tres niveles: Naturaleza en el espacio, analogías naturales y naturaleza del espacio.

Otra clasificación relacionada con la anterior es la que realizan Stephen Kellert y Elizabeth Calabrese en el año 2015, donde presentan los atributos de aplicación del diseño biofílico: experiencia directa de la naturaleza, experiencia indirecta de la naturaleza, experiencia del espacio y el lugar.

<p><b>NATURALEZA EN EL ESPACIO</b> <b>A</b> ■</p>	<p><b>ANALOGÍAS NATURALES</b> <b>B</b> ■</p>	<p><b>NATURALEZA DEL ESPACIO</b> <b>C</b> ■</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conexión visual con la naturaleza</li> <li>• Conexión no-visual con la naturaleza</li> <li>• Estimulación sensorial</li> <li>• Variabilidad de temperatura y de corrientes de aire</li> <li>• Presencia de agua</li> <li>• Luz difusa y dinámica</li> <li>• Conexión con los sistemas naturales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formas y patrones biomorfos</li> <li>• Conexión material con la naturaleza</li> <li>• Complejidad y orden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perspectiva</li> <li>• Refugio</li> <li>• Misterio</li> <li>• Riesgo / peligro</li> </ul>
<p><b>EXPERIENCIA DIRECTA DE LA NATURALEZA</b> <b>D</b> ■</p>	<p><b>EXPERIENCIA INDIRECTA DE LA NATURALEZA</b> <b>E</b> ■</p>	<p><b>EXPERIENCIA DEL ESPACIO Y EL LUGAR</b> <b>F</b> ■</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luz natural</li> <li>• Aire - ventilación</li> <li>• Agua</li> <li>• Plantas - naturales</li> <li>• Animales vivos</li> <li>• Ecosistemas y paisajes naturales</li> <li>• Clima</li> <li>• Fuego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imágenes de la naturaleza</li> <li>• Materiales naturales</li> <li>• Colores naturales</li> <li>• Movilidad y orientación</li> <li>• Apego cultural y ecológico al lugar</li> <li>• Formas naturalistas</li> <li>• Evocación de la naturaleza</li> <li>• Riqueza de información</li> <li>• Consciencia del paso del tiempo</li> <li>• Geometrías naturales</li> <li>• Biomimética</li> <li>• Simulación de aire y luz natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perspectiva y refugio</li> <li>• Complejidad organizada</li> <li>• Integración de las partes</li> <li>• Espacios de transición</li> <li>• Movilidad</li> </ul>

# CASA ATIBAIA



Siguiendo los principios geométricos modernistas, la estructura comprende un volumen de hormigón y vidrio blanco, con rampas que giran alrededor de un árbol central. La casa está suavemente elevada por cantos rodados que sobresalen del terreno y actúan como pilotis naturales, algunos se extienden hacia el interior y son utilizadas como paredes decorativas y elementos de decoración, como estanterías para libros o cabeceros de cama. (Taylor y Preaud, 2020)



**EXPERENCIA DIRECTA**

**F**



F1 luz



F2 aire



F3 agua



F4 plantas



F5 animales



F6 entorno



F7 clima



F8 fuego

**NATURALEZA EN EL ESPACIO**

**A**

- 1 Conexión visual con la naturaleza
- 2 Estimulación sensorial
- 3 Luz difusa y dinámica

**ANALOGÍAS NATURALES**

**B**

- 1 Conexión material con la naturaleza
- 2 Complejidad y orden

**NATURALEZA DEL ESPACIO**

**C**

- 1 Perspectiva
- 2 Refugio

**EXPERENCIA INDIRECTA**

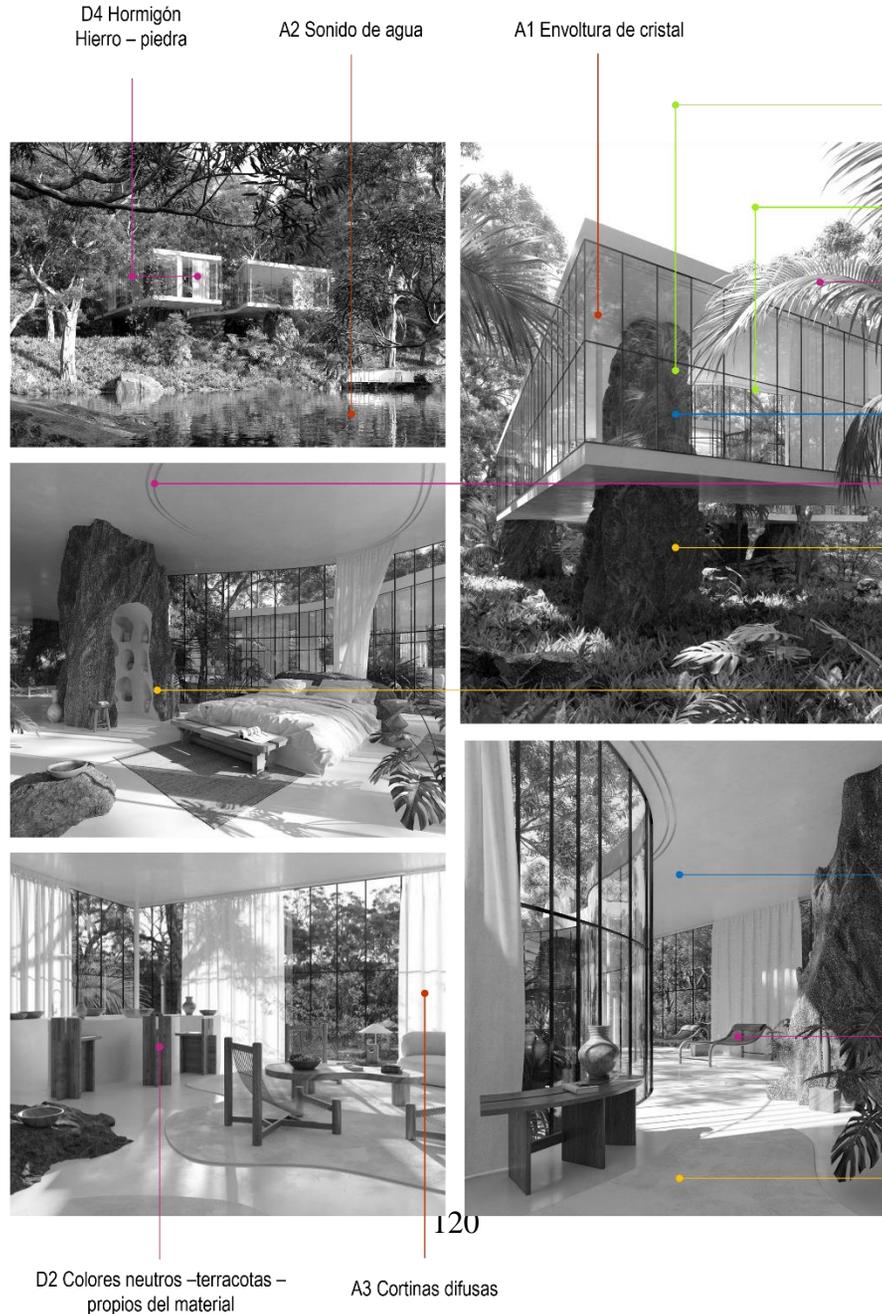
**D**

- 1 Materiales naturales
- 2 Colores naturales
- 3 Apego ecológico al lugar
- 4 Consciencia del paso del tiempo
- 5 Geometrías naturales

**EXPERENCIA DEL ESPACIO**

**E**

- 1 Integración de las partes
- 2 Espacios de transición



D2 Colores neutros –terracotas – propios del material

A3 Cortinas difusas

**ACONDCIONA MIENTOS**



ventilación



refrescante



climatización



sanitario



iluminación



eléctrico



acústico



ecológico

# GARDEN HOTPOT



El proyecto ha integrado la cultura del hotpot ('comida de barco de vapor') con la naturaleza, creando un restaurante que difumina el límite entre el espacio interior y el exterior. Se ha eliminado toda la barrera visual habitual creada por las paredes exteriores; en cambio, un paisaje de columnas delgadas sostiene el techo aparentemente ingrávito. El resultado es una relación perfecta entre la arquitectura y el medio ambiente, ya que las columnas se vuelven indistinguibles del bosque de árboles que crecen a su alrededor. (MUDA, 2019)



**EXPERENCIA DIRECTA**

**F**



F1 luz



F2 aire



F3 agua



F4 plantas



F5 animales



F6 entorno



F7 clima



F8 f fuego

**NATURALEZA EN EL ESPACIO**

**A**

- 1 Conexión visual con la naturaleza
- 2 Estimulación sensorial
- 3 Presencia de agua
- 4 Variabilidad de temperatura y de corrientes de aire
- 5 Luz difusa y dinámica
- 6 Conexión con los sistemas naturales

**ANALOGÍAS NATURALES**

**B**

- 1 Formas y patrones biomorfos
- 2 Complejidad y orden

**NATURALEZA DEL ESPACIO**

**C**

- 1 Refugio
- 2 Misterio

**EXPERENCIA INDIRECTA**

**D**

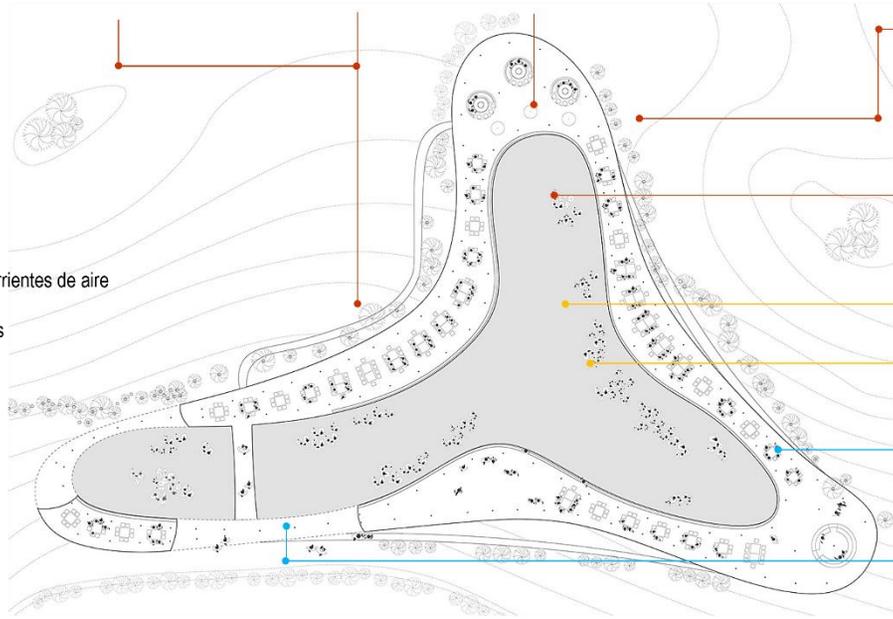
- 1 Apego cultural y ecológico al lugar
- 2 Formas naturalistas
- 3 Consciencia del paso del tiempo
- 4 Biomimética

**EXPERENCIA DEL ESPACIO**

**E**

- 1 Perspectiva y refugio
- 2 Integración de las partes
- 3 Espacios de transición

A6 Envolverte vegetal    A1 Eliminación de muros    A5 Luces difusas techo - mesas



A4 Eliminación total de muros

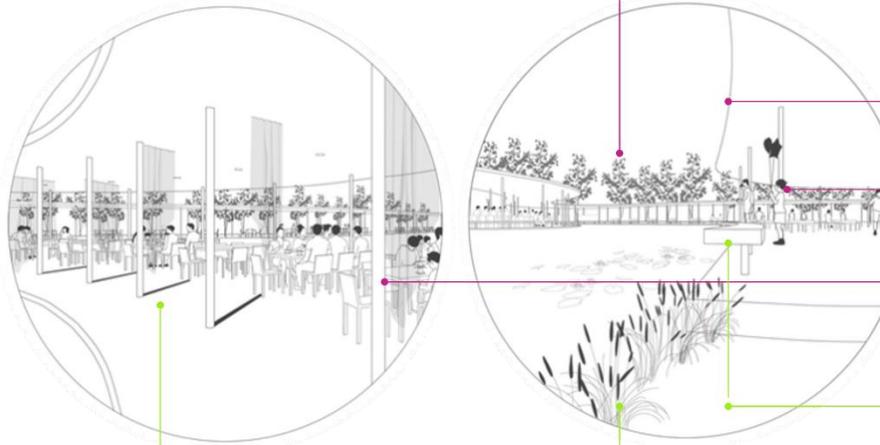
A2 Sonidos de la naturaleza (aves, agua)  
A3 Lago natural

B1 Forma que sigue la línea natural del lago

B2 Líneas formales limpias y continuas

C1 Mobiliario cómodo bajo sombra por una cubierta de metal

C2 Límites incompletos



D1 Conservación de los árboles de eucalipto y el lago central

D2 Curvas que imitan los bordes naturales del lago

D3 Reactivación del lago

D4 Pilares blancos que desaparecen entre los eucaliptos

E3 Barandilla de madera curvada junto a la orilla del lago desdibujan los límites del lago

E1 Estancias para consumir alimentos

122

E2 Capa de vegetación

**ACONDICIONA MIENTOS**



ventilación



refrescante



climatización



sanitario



iluminación



eléctrico



acústico



ecológico

# 1001 | NOCHES



El proyecto tiene lugar en un clásico de la arquitectura Guatemalteca de los ochenta. El proyecto aprovecha la infraestructura existente, explota su potencial comercial y alberga a su vez actividades culturales curadas por un grupo especializado en distintas disciplinas que construyen una agenda cultural, social y gastronómica diversa. La estructura se pinta con luz y el jardín central es entendido como el corazón del espacio, convirtiéndose en un proyecto articulador de actividades abiertas de la Ciudad de Guatemala.  
(Taller Acá, 2017)



**EXPERENCIA DIRECTA**

- F**  F1 luz
-  F2 aire
-  F3 agua
-  F4 plantas
-  F5 animales
-  F6 entorno
-  F7 clima
-  F8 fuego

**A NATURALEZA EN EL ESPACIO**

- 1 Conexión visual con la naturaleza
- 2 Estimulación sensorial

**B ANALOGÍAS NATURALES**

- 1 Formas y patrones biomorfos
- 2 Conexión material con la naturaleza
- 3 Complejidad y orden

**C NATURALEZA DEL ESPACIO**

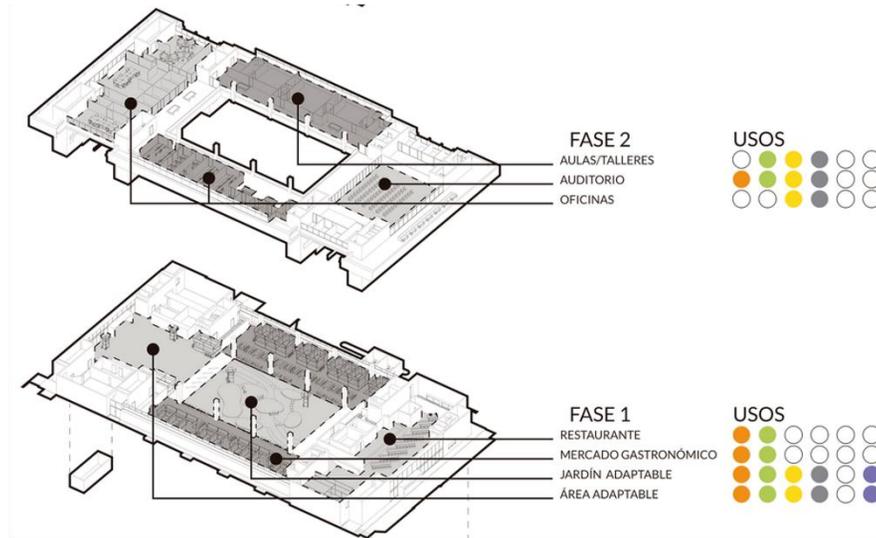
- 1 Refugio
- 2 Misterio

**D EXPERENCIA INDIRECTA**

- 1 Materiales naturales
- 2 Formas naturalistas
- 3 Evocación de la naturaleza
- 4 Riqueza de información

**E EXPERENCIA DEL ESPACIO**

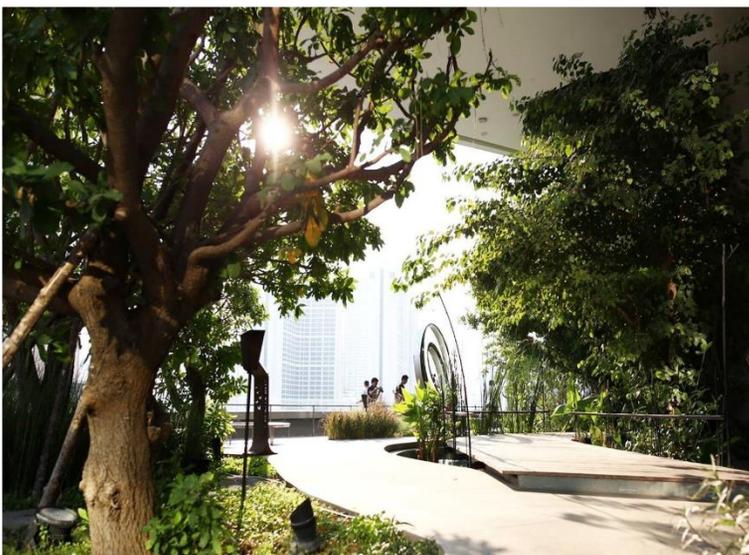
- 1 Perspectiva y refugio
- 2 Integración de las partes
- 3 Espacios de transición
- 4 Movilidad



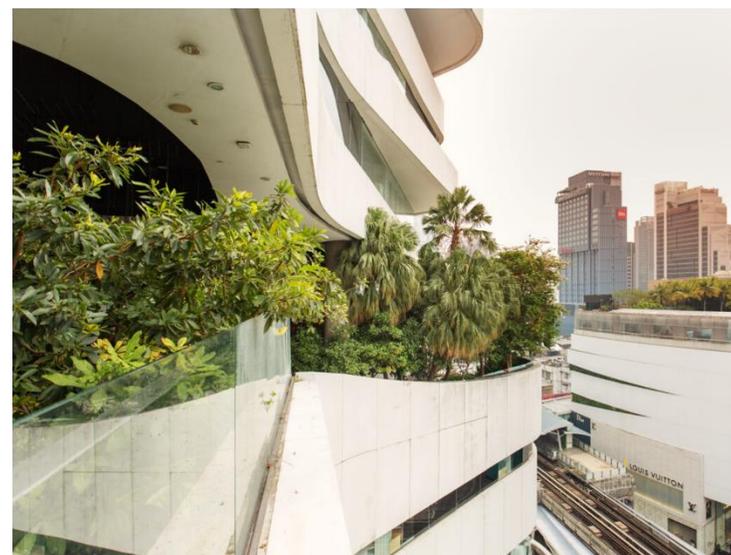
**ACONDICIONAMIENTOS**

-  ventilación
-  refrescante
-  climatización
-  sanitario
-  iluminación
-  eléctrico
-  acústico
-  ecológico

# MALL EMQUARTIER



El desafío era cómo incluir un jardín o parque real y completo en un edificio de concreto de un complejo comercial existente, dando la impresión de que la naturaleza toma el control, de una manera controlada y manejable, creando una compra o cena única o incluso una experiencia de vida en el corazón de Bangkok.. Los elementos de agua también fueron características esenciales de nuestro parque, la construcción de piscinas ornamentales reales junto con la maquinaria, la plomería, la circulación del agua y componentes de mantenimiento muy cruciales. (BOIFFILS, 2015)



**EXPERENCIA DIRECTA**

**F**



F1 luz



F2 aire



F3 agua



F4 plantas



F5 animales



F6 entorno



F7 clima



F8 fuego

**A**

**NATURALEZA EN EL ESPACIO**

- 1 Conexión visual con la naturaleza
- 2 Estimulación sensorial
- 3 Presencia de agua
- 4 Luz difusa y dinámica

**B**

**ANALOGÍAS NATURALES**

- 1 Formas y patrones biomorfos
- 2 Complejidad y orden

**C**

**NATURALEZA DEL ESPACIO**

- 1 Perspectiva
- 2 Refugio

**D**

**EXPERENCIA INDIRECTA**

- 1 Materiales naturales
- 2 Colores naturales
- 3 Evocación de la naturaleza
- 4 Formas naturalistas

**E**

**EXPERENCIA DEL ESPACIO**

- 1 Perspectiva y refugio
- 2 Integración de las partes
- 3 Espacios de transición

A1 Espacios abiertos

A2 Cascadas, jardines, muros verdes

A3 Lago central + cascadas

A4 Árboles que brindan sombra



B1 Formas irregulares en los lagos y pasajes artificiales

B2 Líneas formales orgánicas y geométricas

C1 Espiral de vegetación que atraviesa todo el edificio verticalmente

C2 Niveles subterráneos zonas con cubiertas

D1 Pisos de madera + piedra natural

D2 Colores propios del material

D3 Recreación de bosques, jardines, lagos y cascadas

D3 Jardines con formas naturales y fluidas

E3 Desintegración de las partes verdes como guía hacia las zonas abiertas

E1 Terrazas y gradas rodeadas de jardines

E2 Pasos de circulación continuas

**ACONDICIONAMIENTOS**



ventilación



refrescante



climatización



sanitario



iluminación



eléctrico



acústico



ecológico

# RESULTADOS

## A NATURALEZA EN EL ESPACIO

- 1 Conexión visual con la naturaleza
- 2 Estimulación sensorial
- 3 Luz difusa y dinámica

## B ANALOGÍAS NATURALES

- 1 Formas y patrones biomorfos
- 2 Complejidad y orden

## C NATURALEZA DEL ESPACIO

- 1 Perspectiva
- 2 Refugio

## D EXPERIENCIA INDIRECTA

- 1 Materiales naturales
- 2 Formas naturales
- 3 Apego cultural y ecológico al lugar
- 4 Evocación de la naturaleza

## E EXPERIENCIA DEL ESPACIO

- 1 Integración de las partes
- 2 Espacios de transición

## F EXPERIENCIA DIRECTA

- 1 Luz natural
- 2 Ventilación
- 3 Vegetación
- 4 Entorno



Luego del estudio de casos relacionados con el diseño Biofilico en espacios públicos se obtuvieron los siguientes resultados:

Los mecanismos de nivel A que estos proyectos compartían eran tres principales: conexión visual con la naturaleza, estimulación sensorial y luz difusa o dinámica quienes contribuyen directamente a reducir los niveles de estrés y a mejorar la salud mental de los usuarios.

Los mecanismos de nivel B que tienen en común son: formas y patrones biomorfos y complejidad y orden, cuyas cualidades benefician a la concentración y percepción del espacio.

Los mecanismos de nivel C resaltados en el estudio de casos son: perspectiva y refugio, los mismos que aumentan el confort espacial y reducen el ritmo cardiaco de quien habita el espacio.

Los mecanismos de nivel D predominantes en los proyectos analizados corresponden a: materiales naturales, formas naturales, apego cultural y ecológico al lugar y evocación de la naturaleza. Estas cualidades generan mayor concentración y percepción espacial, así como reducen el estrés y fatiga.

Los mecanismos de nivel E compartidos en estos proyectos hacen referencia a: la integración de las partes y los espacios de transición que permiten mejorar la percepción y el confort espacial.

Los mecanismos de nivel E que integran en común los trabajos biofilicos expuestos son: la luz natural., ventilación, vegetación y entorno. Estos mecanismos ayudan directamente a la salud física y mental del ser humano.

mejora la concentración

reduce el ritmo cardiaco

reduce el estrés

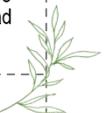
aumenta el confort espacial

mejora la salud física

mejora la salud mental

mejora la percepción

reduce la fatiga e irritabilidad



### .3.7 Modelo de entrevistas

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO  
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA



## ENTREVISTA AL PROFESIONAL MUNICIPAL

---

### INFORMACIÓN

#### PROYECTO INTEGRADOR

"Diseño biofílico aplicado en la zona gastronómica del Mercado Central del Cantón Salcedo"

#### OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

Identificar criterios de uso y necesidades de los posibles usuarios de la zona gastronómica del nuevo Mercado Central.

#### INVESTIGADOR

Erick Andrés Teneda Gallardo  
[eteneda4113@uta.edu.ec](mailto:eteneda4113@uta.edu.ec)

#### ENTREVISTA A

Ing. Diego Salguero

#### PROFESIÓN

Jefe del departamento de obras públicas GAD Salcedo

### PREGUNTAS

Bajo su experiencia, ¿Qué impacto considera usted, ocasionara la realización del nuevo Mercado Central del Catón Salcedo?

R:

---

¿Cómo profesional cuál es su proyección al finalizar el Mercado Central?

R:

---

¿Conoce sobre el Diseño Biofílico?

R:

---

¿Considera factible la ubicación de áreas verdes dentro de los espacios sociales?

R:

---

¿Considera que la integración de la naturaleza en los espacios públicos tiene un efecto positivo o negativo en los usuarios?

R:

---

¿Qué opina acerca de la ejecución de un patio de comidas con áreas verdes y de recreación?

R:

## ENTREVISTA A LOS USUARIOS (EXTERNO)

---

### INFORMACIÓN

#### PROYECTO INTEGRADOR

"Diseño biofílico aplicado en la zona gastronómica del Mercado Central del Cantón Salcedo"

#### OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

Identificar criterios de uso y necesidades de los posibles usuarios de la zona gastronómica del nuevo Mercado Central.

#### INVESTIGADOR

Erick Andrés Teneda Gallardo  
[eteneda4113@uta.edu.ec](mailto:eteneda4113@uta.edu.ec)

#### ENTREVISTA A

Ana Pruna

#### PROFESIÓN

Dueña más de 10 años de un negocio junto al Mercado Central

### PREGUNTAS

Como usuario, ¿Qué importancia considera usted tiene el mercado central del cantón Salcedo y los servicios de comidas que brinda a la ciudadanía y público en general?

R:

---

Como consumidor ¿Qué otras actividades realizan a la hora de consumir alimentos?

Ej. Utilizar las baterías sanitarias, cargar la batería de su teléfono, etc.

R:

---

¿Qué aspectos negativos presentaba el patio de comidas del mercado central?

R:

---

¿Considera que la integración de la naturaleza en los espacios públicos tiene un efecto positivo o negativo en los usuarios?

R:

---

¿Qué opina acerca de la ejecución de un patio de comidas con áreas verdes y de recreación?

R:

---

¿Conoce usted la importancia de las áreas verdes y flora nativa del Cantón Salcedo?

R:

---

¿Qué impacto cree que se presentaría el cantón Salcedo si la ciudad crece en construcciones que eliminan áreas verdes y no las integran?

R:

---



## ENTREVISTA A LOS COMERCIANTES (INTERNO)

---

### INFORMACIÓN

#### PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"Diseño biofílico aplicado en la zona gastronómica del Mercado Central del Cantón Salcedo"

#### OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

Identificar criterios de uso y necesidades de los comerciantes que brindan servicios de comida y bebida en la zona gastronómica del nuevo Mercado Central.

#### INVESTIGADOR

Erick Andrés Teneda Gallardo  
[eteneda4113@uta.edu.ec](mailto:eteneda4113@uta.edu.ec)

#### ENTREVISTA A

Verónica Remache

#### PROFESIÓN

Presidenta del patio de comidas y comerciante de ornado

### | PREGUNTAS

¿Qué importancia usted considera tiene el Mercado central del cantó Salcedo a diferencia del resto de Mercados en la venta de comida?

R:

---

Cómo usuario directo de la zona gastronómica, ¿qué actividades y espacios son indispensables para la elaboración y venta de sus productos?

Ej. Recepción de ingredientes, limpieza de productos, cocción, etc.

R:

---

¿Qué actividades no podía realizar en el Mercado Central que dificultaba su venta de alimentos?

R:

---

¿Qué aspectos considera importantes contribuyen a brindar un buen servicio y atraen a los clientes, para mejorar el nuevo Mercado Central?

R:

---

¿Conoce usted la importancia de las arias verdes y flora nativa del Cantón Salcedo?

R:

---

¿Qué impacto cree que se presentara en el cantón de Salcedo si la ciudad crece en construcciones que eliminan áreas verdes y no las integran?

R:



## ENTREVISTA AL PROFESIONAL

---

### INFORMACIÓN

#### PROYECTO INTEGRADOR

"Diseño biofílico aplicado en la zona gastronómica del Mercado Central del Cantón Salcedo"

#### OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

Identificar criterios de uso y necesidades de los posibles usuarios de la zona gastronómica del nuevo Mercado Central.

#### INVESTIGADOR

Erick Andrés Teneda Gallardo  
[eteneda4113@uta.edu.ec](mailto:eteneda4113@uta.edu.ec)

#### ENTREVISTA A

ENSUCITIO  
ARQUITECTURA

#### PROFESIÓN

Arquitectos

### PREGUNTAS

Bajo su experiencia, ¿qué considera como Mercado Central y que impacto esta causa en el contexto Urbano?

R:

---

¿Qué aspectos sociales y arquitectónicos consideran los más relevantes al momento de diseñar un Mercado Central?

R:

---

En torno a estos aspectos al momento de diseñar la Zona Gastronómica, ¿qué estrategias pueden mejorar la percepción del pario de comidas?

R:

---

¿Qué aportes considera que tendría la ejecución de un patio de comidas con áreas verdes y de recreación?

R:

---

¿Qué bases conceptuales conoce sobre el Diseño Biofílico?

R:

---

¿Qué estrategias cree son las más importantes para construir espacios con Diseño Biofílico?

R:

¿Qué elementos constructivos contribuyen a generar espacios con Diseño Biofílico?

R:

## 4.4. Análisis e interpretación de resultados

### 4.4.1. Entrevistas.

ENTREVISTA – Encargado  
PROFESIONAL MUNICIPAL



Ing. Diego Salguero  
jefe del departamento  
de obras públicas

Tras un estudio técnico y los diagnósticos obtenidos, se evidenció que el mercado **ha perdido su funcionalidad** hablando de los materiales y de la actividad misma en el comercio cabe recalcar que son **40 años** que el mercado ha prestado sus servicios a la ciudadanía por ende se ha dado como resultado tal desgaste. Se define que existe un impacto positivo al hacer un cambio al mercado con todas las reeducaciones que pondrán a disposición nuevas tecnologías arquitectónicas estructurales y así generar ventajas para los trabajadores y como resultado una mejor atención para los moradores del cantón.

La proyección que se anhela **es cumplir con las expectativas** de los usuarios que puedan aprovechar cada uno de los recursos además se indica que el mercado está organizado tanto en la parte estructural como arquitectónica y sin olvidar la **conexión con el medio ambiente** por lo cual está considerado 4 áreas patrimoniales, espacios de acero en sus estructuras, espacios abiertos, espacios de atención donde se ubicaran cubículos acordes a servicios profesionales como consultorios médicos y jurídicos. El mercado contará con arquitectura ergonómica amigable con el ambiente y a la vez moderno, resaltando el diseño enfocado a una estética funcional externa por la presencia de una hoja de molle la cual es flora icónica del cantón en mención.

El tema de diseño biofílico al ser un tema nuevo y poco aplicado en el país puede llegar a ser desconocido, pero sin embargo se llega a la conclusión que es una propuesta excelente que demuestra que es una parte fundamental dentro de la parte estética y que sería un gran aporte para el mercado central es así que se determina que la aplicación del proyecto sería de gran utilidad y mejoraría muchos espacios internos que permitirían crear un crecimiento cultural en la población incentivando a contar con espacios amigables con el ambiente y que creen una satisfacción visual con los clientes.

ENTREVISTA – Vecina  
USUARIO EXTERNO



Ana Pruna  
Dueña por más de 10 años  
de un negocio naturista  
junto al mercado central

El mercado central de Salcedo es un mercado concurrido por su variedad de puestos que ofrecen una **gastronomía variada** entre ellos el ornado considerado plato típico de la ciudad. A diferencia de otros mercados el Mercado Central se caracterizaba por su asepsia al momento de servir los alimentos por lo que tenía **puestos designados** y no eran solamente carpas en la que no se podía optar con el servicio básico como es el agua por ende era más concurrido y reconocido por **manejo de los alimentos**, pero podía visualizar que muchas personas externas del mercado realizaban sus compras y decidían **compartir con sus familias** un momento ameno con un almuerzo en el mercado sin embargo muchas personas preferían el servicio para llevar porque el espacio no era suficiente y por consiguiente un patio de comidas nada llamativo. Lo negativo de los espacios es la **falta de costumbres** además que el espacio era un delimitante, aunque en conclusión se optaría por un mejoramiento cultural por parte de los trabajadores.

La **alianza** entre la naturaleza y los espacios públicos es importante, considero que siempre deben ir de la mano. En el patio de comida sería algo vistoso y se mejoraría lo tradicional, se romperían estigmas y se llamaría la atención a todos los grupos sociales. En Salcedo el **tilo** puede considerarse como parte de la flora nativa el mismo que se lo puede encontrar en el parterre de la zona ubicado en la calle Olmedo, es una planta tan curativa por lo cual **los moradores aprovechan recoger las hojas**.

En el futuro el no contar con espacios naturales determinará problemas de respiración porque ya no existirán maneras de oxigenar el ambiente por eso el crear más espacios verdes sería una opción para mejorar **132** de vida que llevamos y poder disfrutar de **espacios abiertos** que nos permitirán la **recreación tanto de niños como adultos**.

ENTREVISTA – Mudaron  
USUARIO INTERNO



Verónica Remache  
Presidenta del patio  
de comidas  
y comerciante de ornado

La importancia en la que se a destacado el mercado siempre ha sido la gastronomía y uno de los platos mas tradicionales ha sido el ornado, pero era penoso porque no había las medidas de bioseguridad no existía la comodidad para los clientes la infraestructura no era la adecuada para que los clientes degusten del ornado. La dinámica que se mantuvo en el mercado era llevar los productos ya elaborados des de la casa simplemente lo que se terminaba en el puesto del mercado era freir las tortillas, además la gente lo que mas busca es comodidad donde poder degustar su comida ya que en el mercado, **parados** o en un rincón **comían y adquiría el producto**.

Desde entonces esa necesidad de identificar los espacios por su gastronomía era una idea que podía mejorar la maqueta que se a propuesto por parte del municipio en la área del patio de comidas se ve **espacios muy reducidos** Hasta un punto la cantidad de personas que llegaba al local incomodaba a la vecina al parqueadero o a otras personas que vendía sus productos porque quienes vendían estos productos decía **que les tapaban** o a su vez otros puestos que también **tapaban el negocio**. La pandemia a dejado la necesidad de tener las debidas precauciones para no **aglomerarse y aprender a ser ordenados**,

Porque **salcedo tiene vida en el mercado**, buscan la gastronomía del ornado y va de la mano con el tradicional helado de salcedo degustan el ornado y se va al helado. A de mas es muy importante para la preparación de las tortillas que no sean espacios cerrados porque las masas se secan, tiene que ser un aria con ventilación con **flujo de aire** porque todas las cocinas que tienen los puestos necesitan **ventilación** y es algo que se debe tomar en cuenta para que todos los espacios vayan de la mano,

Entendiendo que es bueno innovar, y que **seamos escuchados porque los espacios ocupamos los ciudadanos**, porque al empezar a edificar un espacio hay que pensar en todas las personas que giran al entorno de uno, no solo en la gente de afuera sino mas bien en la gente del pueblo porque a un local hay que dejar entrar **"al que se pone zapato y al que se pone la bota"**

PROFESIONALES



Arq. Cynthia Ayarza - Arq. Enrique Villacís Tapia  
Arquitectos del estudio ENSUCITIO ARQUITECTURA

Antes de hablar de urbano antes de hablar de impacto, hay que entender cuál es la cultura del lugar con respecto al comercio, Salcedo es un lugar de paso, tan importante como Latacunga y Ambato, está muy **cerca al agricultor**, ya que no es cuestión de infraestructura sino **entender la cultura de la distribución, la cultura del intercambio y la cultura de lo que sucede en el espacio**, y no entender al mercado simplemente como un mercado sino como un **activador, es un espacio que vive 24 horas**.

El mercado no es un lugar como los arquitectos lo ven, lejano solo de canastos si no un **hervidero de actividad digna de mostrar** para ponerlo en vitrina para que se vea. Un mercado central es un lugar donde la gente va a comprar cosas del diario vivir o de la semana no es una venta al por mayor, es el **distribuidor para el pueblo para la ciudad** entendiendo la cultura del lugar ya que somos totalmente indisciplinado y es algo difícil de cambiar, porque existe una **venta informal importante**, que se debe considerar en los diseños no esperar que se lo deje de lado sino trabajar con esto, es un lugar de intercambio de **encontrarse con alguien y poder compartir**, a lo que **implica todas las edades**, entonces las personas que trabajan su **familia sus hijos un espacio donde descansar** después de hacer alguna compra en algún momento antes de caminar, Una de las comerciantes en su momento nos decía **"todos debemos ver y ser vistos"** los puestos no quería tener un frente medio frente, sino que sean vistas por todos los lados.

Los elementos arquitectónicos vienen del **entendimiento de la sociedad**, una de las cosas arquitectónicas que consideramos fue **meter la ciudad al mercado** porque es parte de la dinámica que triangula el sector, entendiendo que es un punto de encuentro no **se cierra a la ciudad sino se abre para la ciudad** que sea los **peatones usando el espacio no maquinas**. Primero ubicar la **gastronomía cual es su nivel cual es la audiencia** cuales son los consumidores de esa gastronomía para no meter las patas de hacer mas ni meter las patas de hacer menos, **las personas de paso** que se sientan **identificados** haciendo que las actividades crecen y si es mas pretencioso de lo que es la gente no lo va a usar porque no se siente identificado, por lo que es importante identificar en el punto medio. Por lo mismo como lema de nuestra oficina en los últimos años es **"La mejor arquitectura es la que no se construye"**

Las **alturas** y los **espacios abiertos** son cosas muy importantes a tomar en cuenta. Es importante en Salcedo el espacio abierto porque en el lote que se ubica es muy denso y no hay **espacios verdes activos** ya que el mercado es un lugar de **intercambio cultural**.

Hay que tener cuidado con los conceptos porque se puede ir a la forma solo la forma totalmente descontextualizado, ya que el problema en los métodos de diseño es cuando se ata simplemente a la forma al final todo es un referente la vida animal es un referente. El espacio y que tengan no solo la función de ser verde si no algo que **complemente el lugar o son parte del mobiliario** incluso algo en lo que te puedes trepar. Es importante incluso entender que los **materiales que aparentan muertos tienen su propia vida**, se puede climatizar con plantas se puede **limpiar el aire controlar el agua controlar el sol** a la vez que se puede fallar haciendo cosas como colocar flora muy débil por lo mismo entender que **especies pueden funcionar** por lo cual entender todos los sistemas vivos que trabajan alrededor del contexto.

Al diseño biofilico conceptual y proyectar al que entender como **una herramienta**, En este caso no se entiende como temas de flexibilidad si no de **multifuncionalidad**, ya que estamos en un espacio de alto uso de **uso salvaje** y de **trato y maltrato constante** tiene que ser un **diseño Duro** porque tiene que asimilar todo el golpe y todo el trato real que recibirá la estructura, ya que tener en cuenta la dignidad de material y bajar el mantenimiento.

No es pensar del mercado hacia adentro sino lo que está pasando alrededor ya que es un trabajo colaborativo en la ciudad porque no es un lugar que no se relacione con la calle o con el centro cultural ni con el otro mercado o con el vecino es un trabajo colaborativo.



**LA CIUDAD - SALCEDO**



**EL LUGAR**

**Mercado central de Salcedo**

**Donde** Salcedo, Ecuador  
**Categoría** Infraestructura pública, mercado  
**Estatus** Adjudicación para la construcción  
**Presupuesto**  
**Equipo**

**Arquitectos**  
 Erika Muñoz  
 Cynthia Ayarza  
 Enrique Villacís Tapia  
 Lorena Rodríguez  
 Oscar Peñaherrera  
 Carla Narváez

**Ingeniero Estructural**  
 Guillermo Gómez

**Sistemización**  
 Lorena Rodríguez

**LA GENTE**



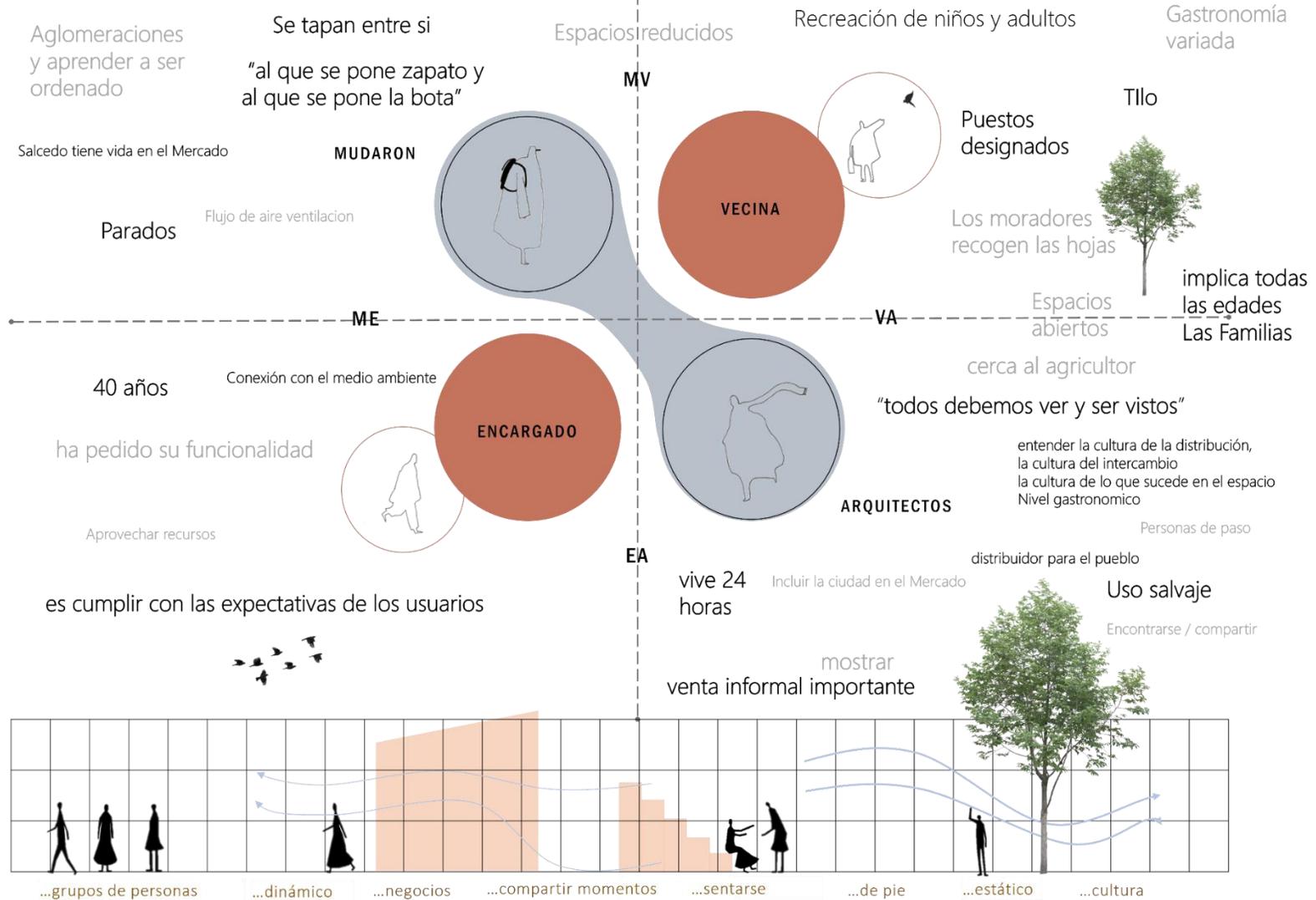
**LAS NECESIDADES**

análisis

# ENTREVISTAS

estrategias

seamos escuchados porque los espacios ocupamos los ciudadanos

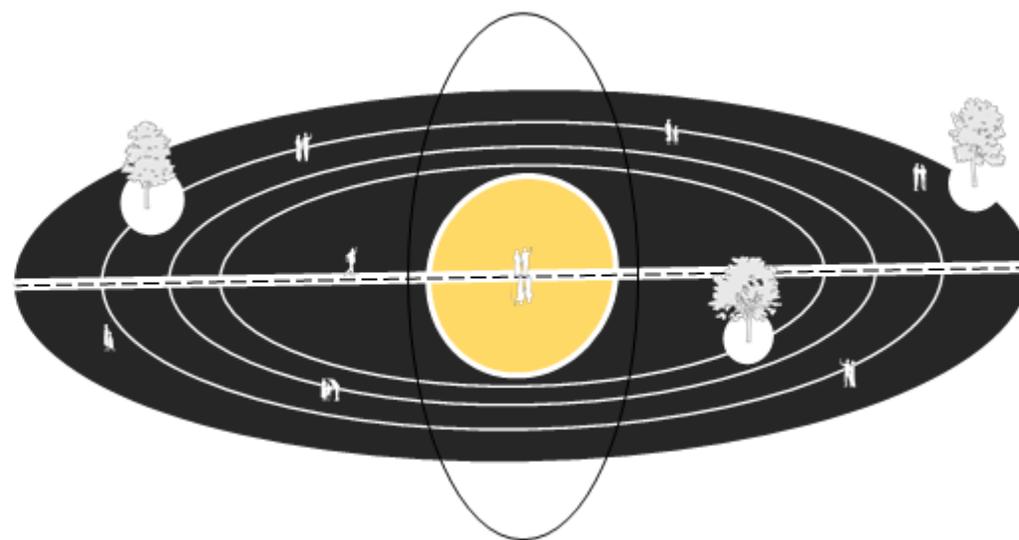


- MV | Mudaron - Vecino
- VA | Vecino - Arquitectos
- EA | Encargados - Arquitectos
- ME | Mudaron - Encargados

"La mejor arquitectura es la que no se construye"

ensutioarq

**PROPUESTA**  
**Esp.** Mercado Central Salcedo



- D I S E Ñ O B I O F I L I C O E N L A Z O N A G A S T R O N O M I C A

## DISEÑO - BIOFÍLICO



### | Tema:

- "Diseño Biofílico aplicado en la zona gastronómica del nuevo Mercado Central del Cantón Salcedo."

## NUEVO MERCADO CENTRAL

### | Introducción

- El proyecto tiene como fundamentación analizar el contexto, entender al pueblo Salcedense, manejar la cultura del intercambio, la cultura de distribución, y brindar un espacio, acorde a todas estas necesidades que se presentan. Las costumbres o problemas que a simple vista se los puede tomar como dañinos, problemas a los cuales se debe eliminar, pero cuando se pone en las botas de las personas que, analizas, estudias y entiendes, sus actividades y motivos, los problemas se vuelven estrategias que impulsan la cultura.

## DISEÑO - BIOFÍLICO



### | Objetivo General

- Aplicado el diseño biofílico en la zona gastronómica del Mercado Central del Cantón Salcedo

## NUEVO MERCADO CENTRAL

### | Objetivo Especifico

- Investigar las necesidades y actividades de los comerciantes y usuarios mediante un estudio etnográfico.

### | Objetivo Especifico

- Analizar los principios del diseño biofílico aplicado en restaurantes, mercados y centros comerciales a través de investigación documental y estudios de caso.

### | Objetivo Especifico

- Proponer el diseño biofílico en la zona gastronómica del Mercado central del cantón Salcedo para otorgar carácter cultural y mejorar la habitabilidad.

## DEFINICIÓN

### CONVERGENTE

- Conceptualizar
- Formalizar
- Sintetizar

## PROTOTIPADO

### CONVERGENTE

- Prototipos
- Implantación
- Evaluación

## EMPATIA

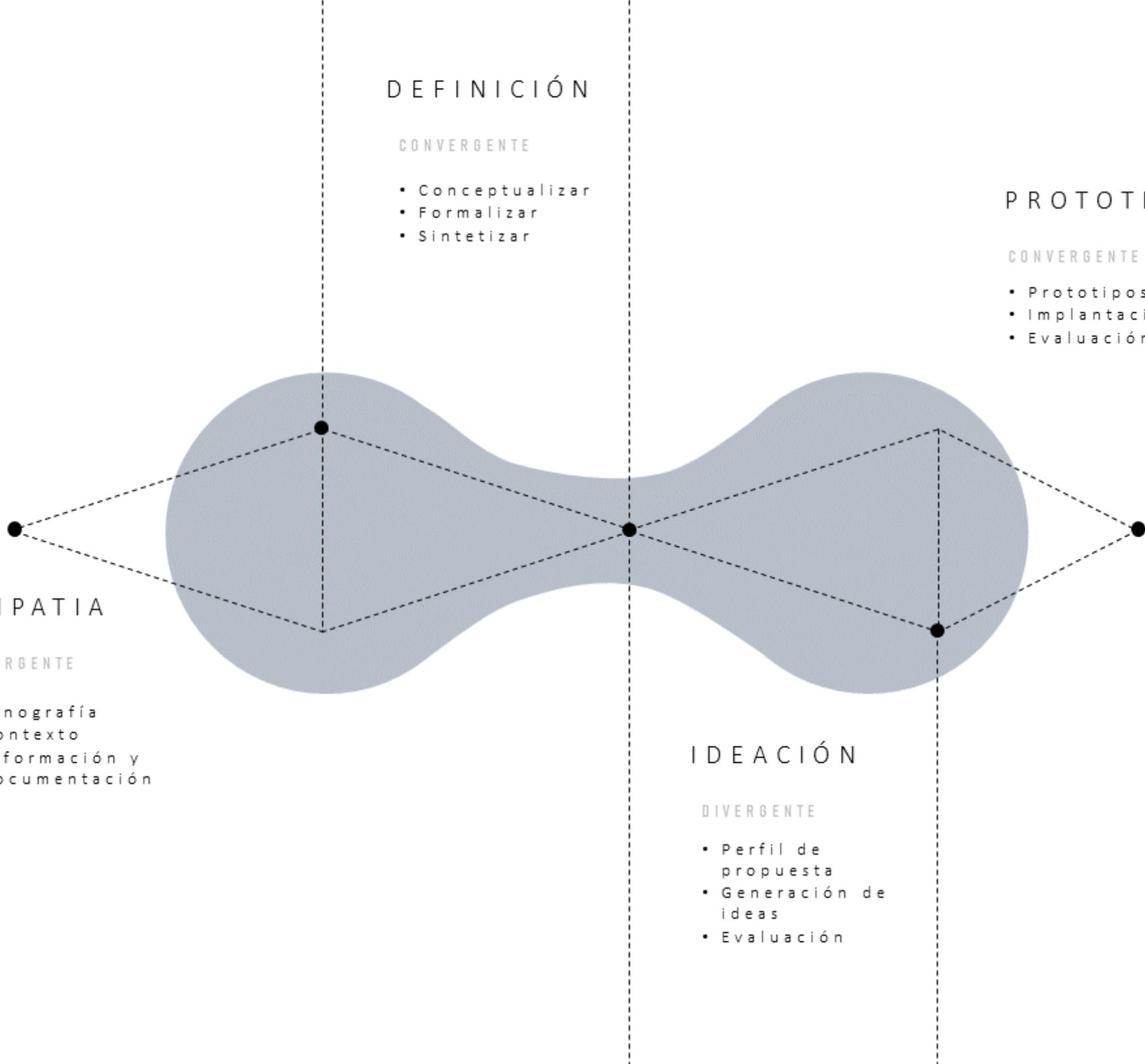
### DIVERGENTE

- Etnografía
- Contexto
- Información y documentación

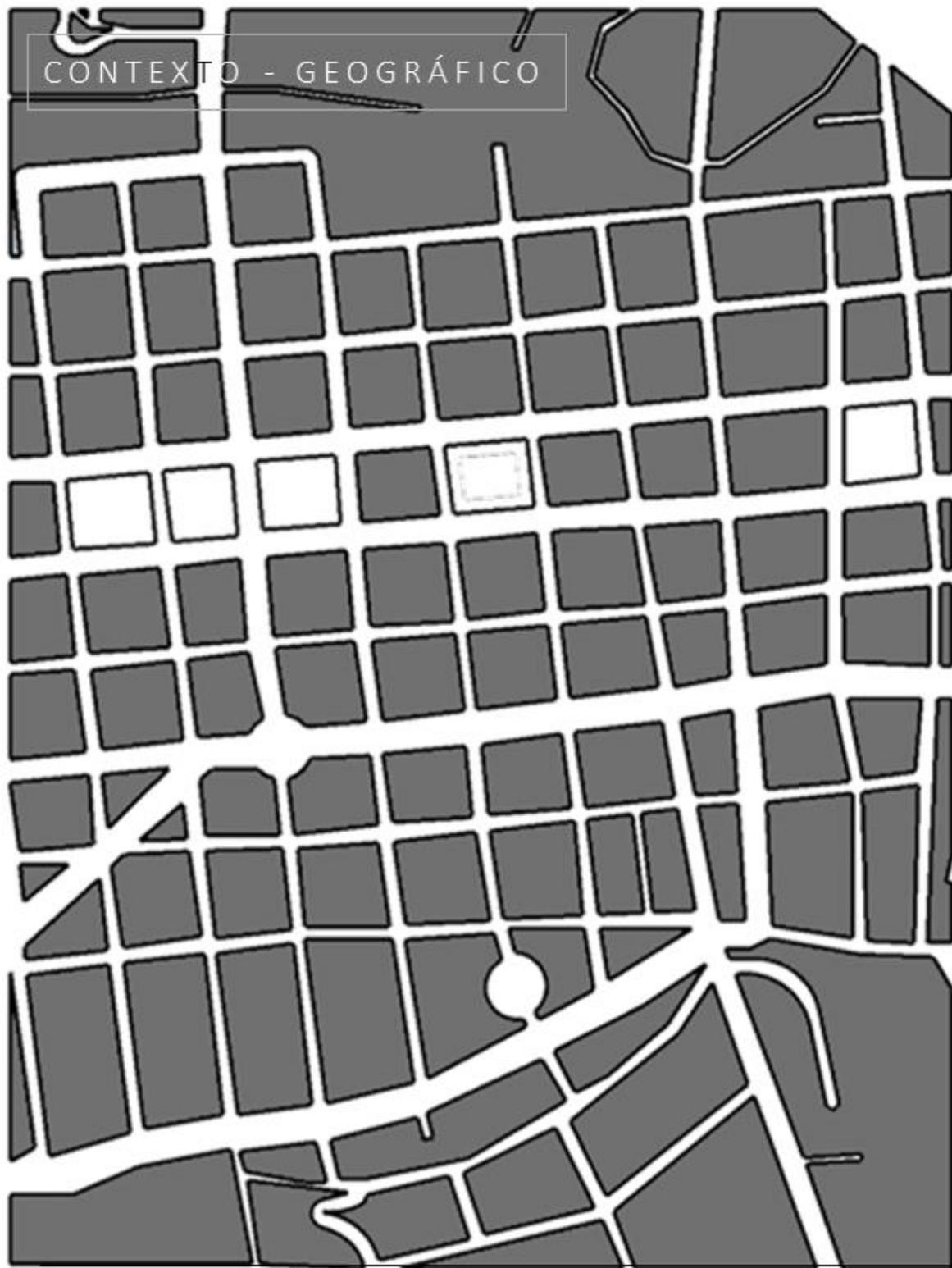
## IDEACIÓN

### DIVERGENTE

- Perfil de propuesta
- Generación de ideas
- Evaluación



CONTEXTO - GEOGRÁFICO



ECUADOR - COTOPAXI

17 511 000 habitantes

68 habitantes por km<sup>2</sup>



COTOPAXI - SALCEDO

488 716 habitantes

6 085 km<sup>2</sup> de territorio



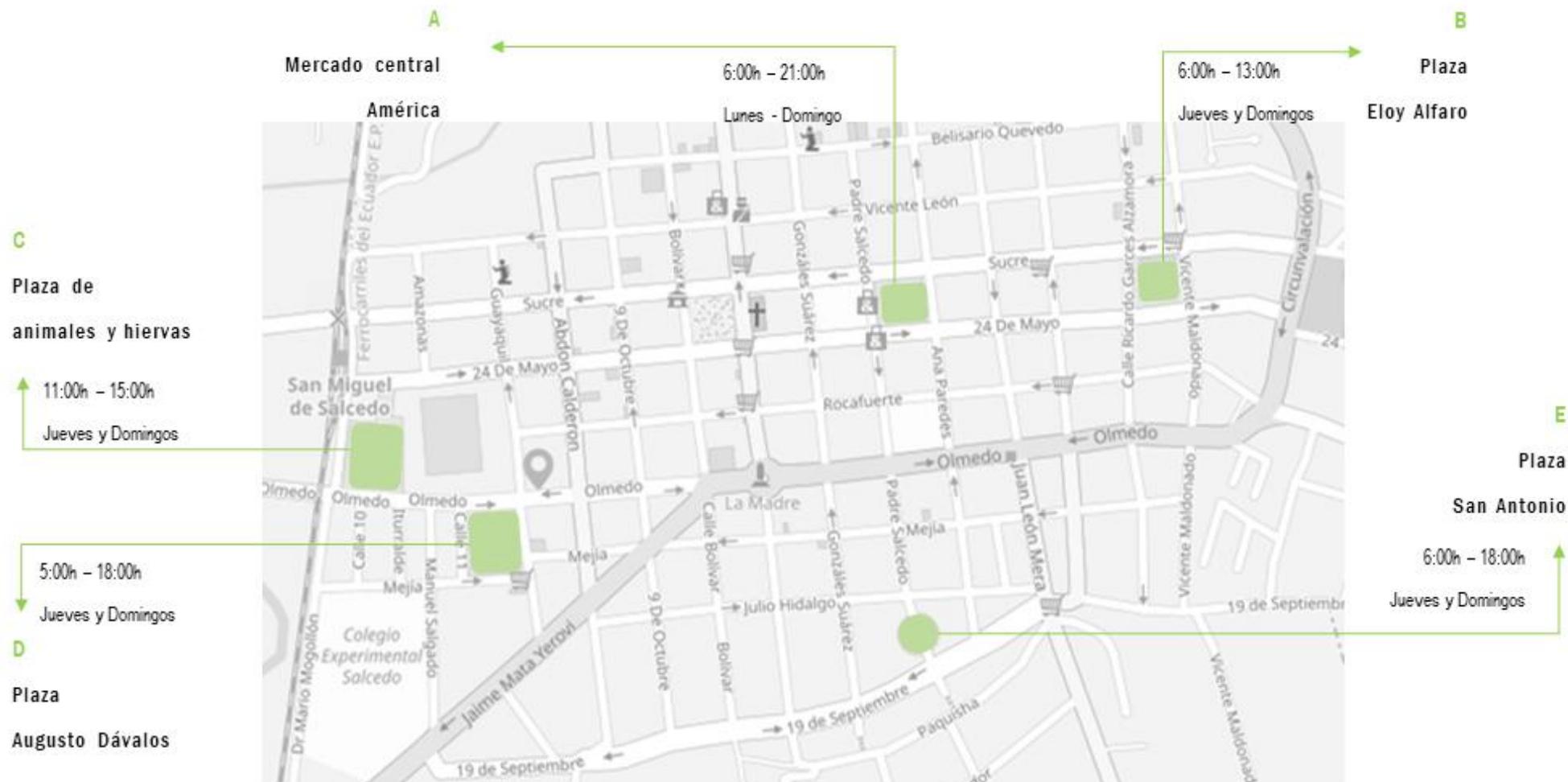
SALCEDO - SAN MIGUEL

57 528 habitantes

484 4 km<sup>2</sup> de territorio



# CONTEXTO - GEOGRÁFICO



## CONTEXTO - HISTÓRICO

### ○ EPOCA 1

Al inicio de la segunda mitad del siglo XX, la feria se realizaba con una periodicidad bisemanal, la misma tenía una gran importancia en el centro de la ciudad.

### ○ EPOCA 2

La necesidad de la población por un espacio de comercio ocasionó que el 26 de mayo de 1997 sea fundado el mercado Central de Salcedo antes conocido como mercado América.

### ○ EPOCA 3

Con una inversión de 5 millones 203 mil dólares, el 5 de noviembre inicio formalmente la construcción del nuevo mercado Central de Salcedo.

Calles de  
piedra



1986 se  
pavimento

Remodelación  
hace 6 años



Venta informal



18 meses

Una vía

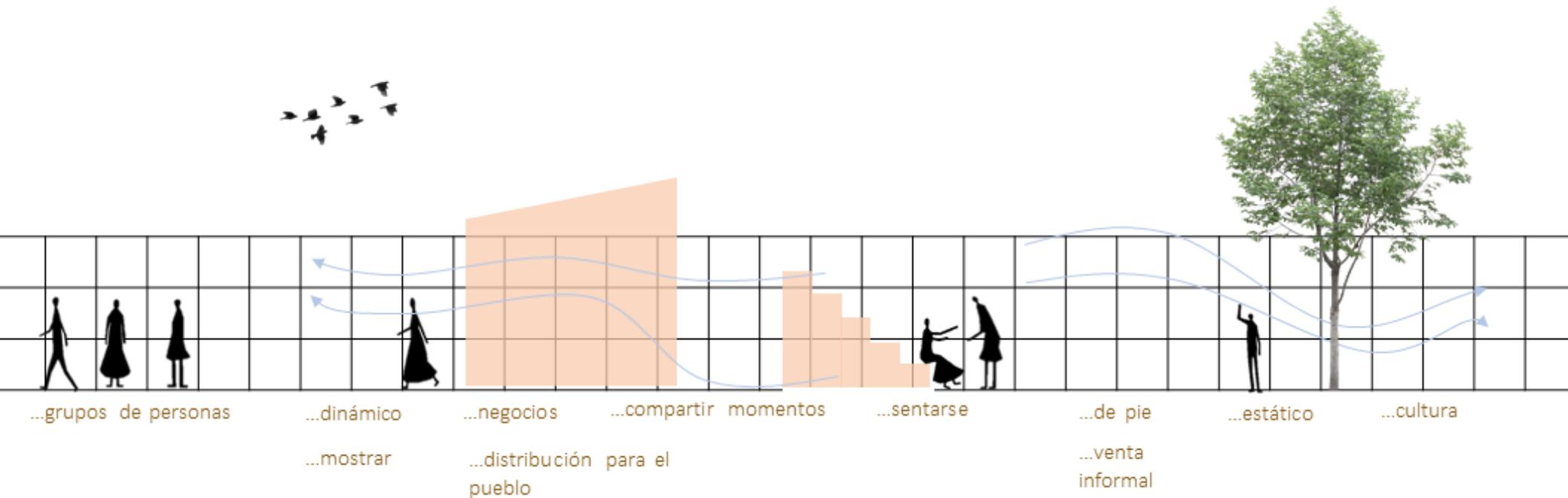
Una  
dirección

3 pisos



# ANÁLISIS – ETNOGRAFÍA

D I N A M I C A  
comercial del mercado



DISTRIBUCIÓN ← → INTERCAMBIO

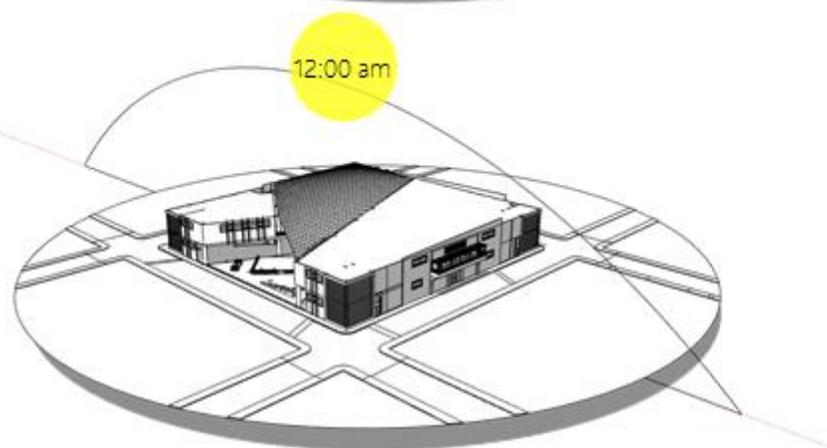
# ANÁLISIS – DEL SITIO

7:00 am

ASOLIAMIENTO  
- LUZ NATURAL



12:00 am



5:00 pm

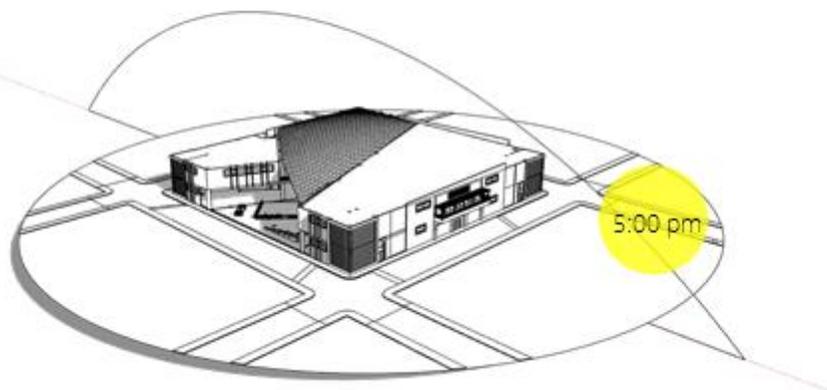


Diagrama  
Vientos  
predominantes

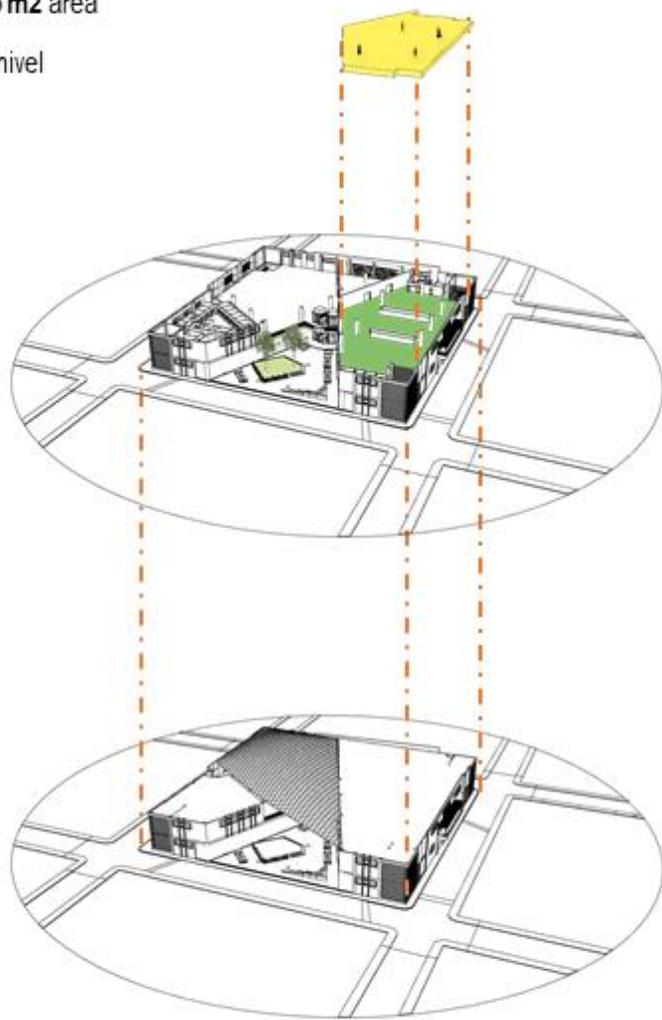


# ANÁLISIS – DEL SITIO

## ZONA - GASTRONÓMICA

1 615 m<sup>2</sup> área

5.22 nivel



## Recorrido Vehicular



CALLE ANA PAREDES

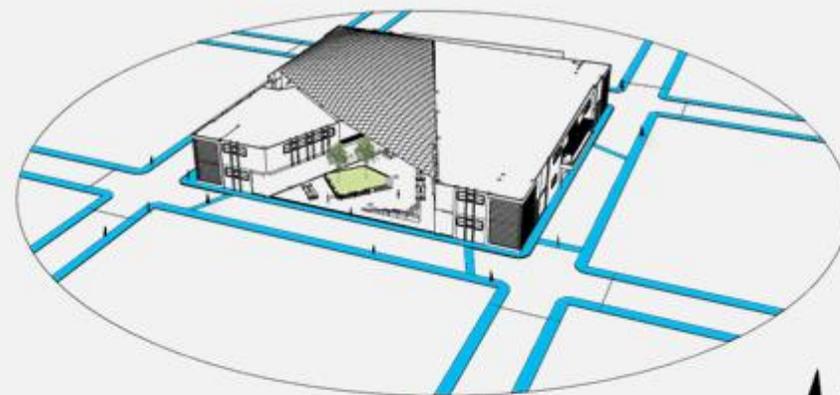
CALLE 24 DE MAYO

CALLE PADRE SALCEDO

CALLE SUCRE



## Recorrido Peatonal



# DIAGRAMAS DE ACTIVIDADES

C u a d r o  
Espacios

ESTRUCTURA DEL MERCADO			
BAÑO	FRUTAS	ROSAS	HORTALIZAS
HIERVAS	FRUTAS	POLLOS	CARNES
COMIDAS	COMIDAS	MOCHILAS	MOCHILAS
		COMIDAS	COMIDAS
		JUGOS	COMIDAS
ROPA	ROPA	ABARROTES	PANELA

# DIAGRAMAS DE ACTIVIDADES

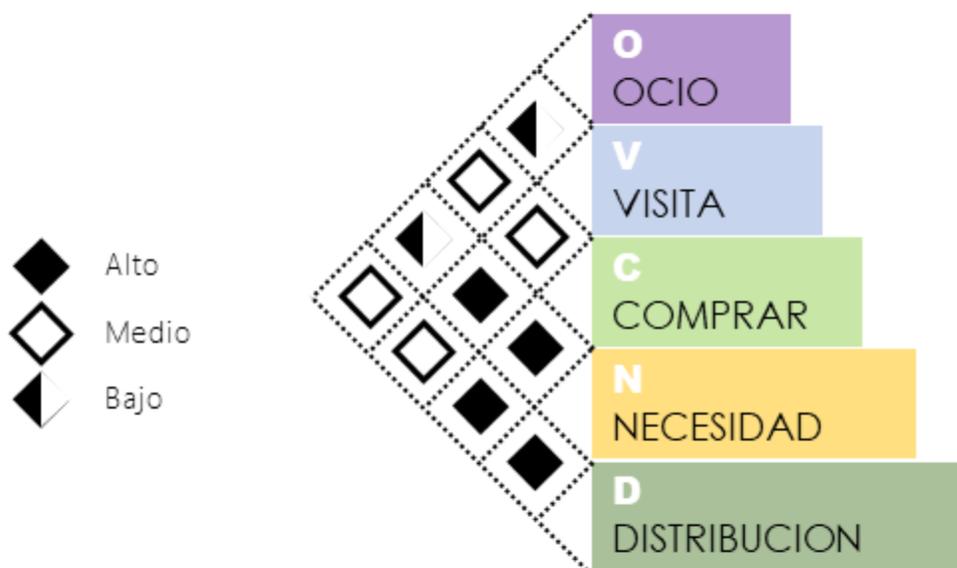
C u a d r o  
Actividades

	ACTIVIDAD	USUARIOS	ESPACIOS
		ROL	
OCIO	Integración de usuarios en un día de cotidianidad.	Adolescentes Niños	Plaza de comida
		Trabajadores	Ingresos al mercado
VISITA	Usuario de los sectores aledaños de la ciudad y de todas parte del país y el mundo, visitan para conocer la cultura de Salcedo.	Extranjeros	Zona de comida típica
		Familia	Abarrotes
		Foráneos	Ropa
COMPRAR	Adquisición de productos para una canasta básica y productos que no son comprados al por mayor sino para un consumo diario o comprar que se realizan de paso.	Familia	Mercado Central
		Comerciantes	
		Extranjeros	
		Pueblo	
NECESIDAD	Adquisición de productos los cuales se necesita para actividades cotidianas	Pueblo	Abarrotes
		Comerciantes	Ropa
		Familias	Comida
DISTRIBUCIÓN	Actividades en la cual se desempeñan el descargo de los productos que son adquiridos al por mayor	Comerciantes	Zona de descarga
		Distribuidores	Mercado Central

# DIAGRAMAS DE ACTIVIDADES

## Jerarquización Actividades

La cultura del intercambio y las actividades que sucedían en el mercado plantea las siguientes actividades.

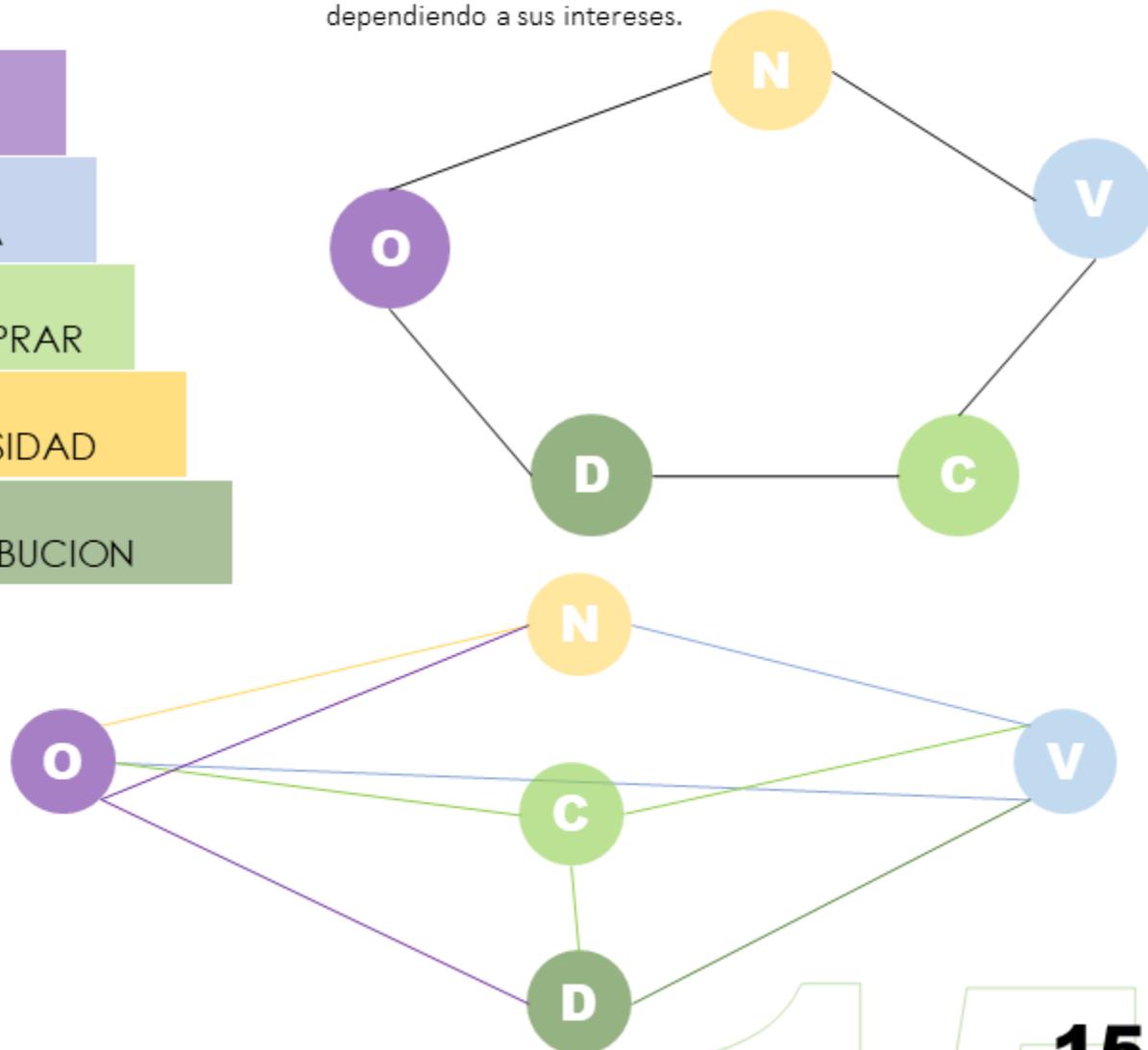


## Diagrama interacción

Las interacciones entre las actividades planteadas dentro del mercado, lo que sucede en el espacio y las conexiones que se realizan dependiendo de estas mismas actividades.

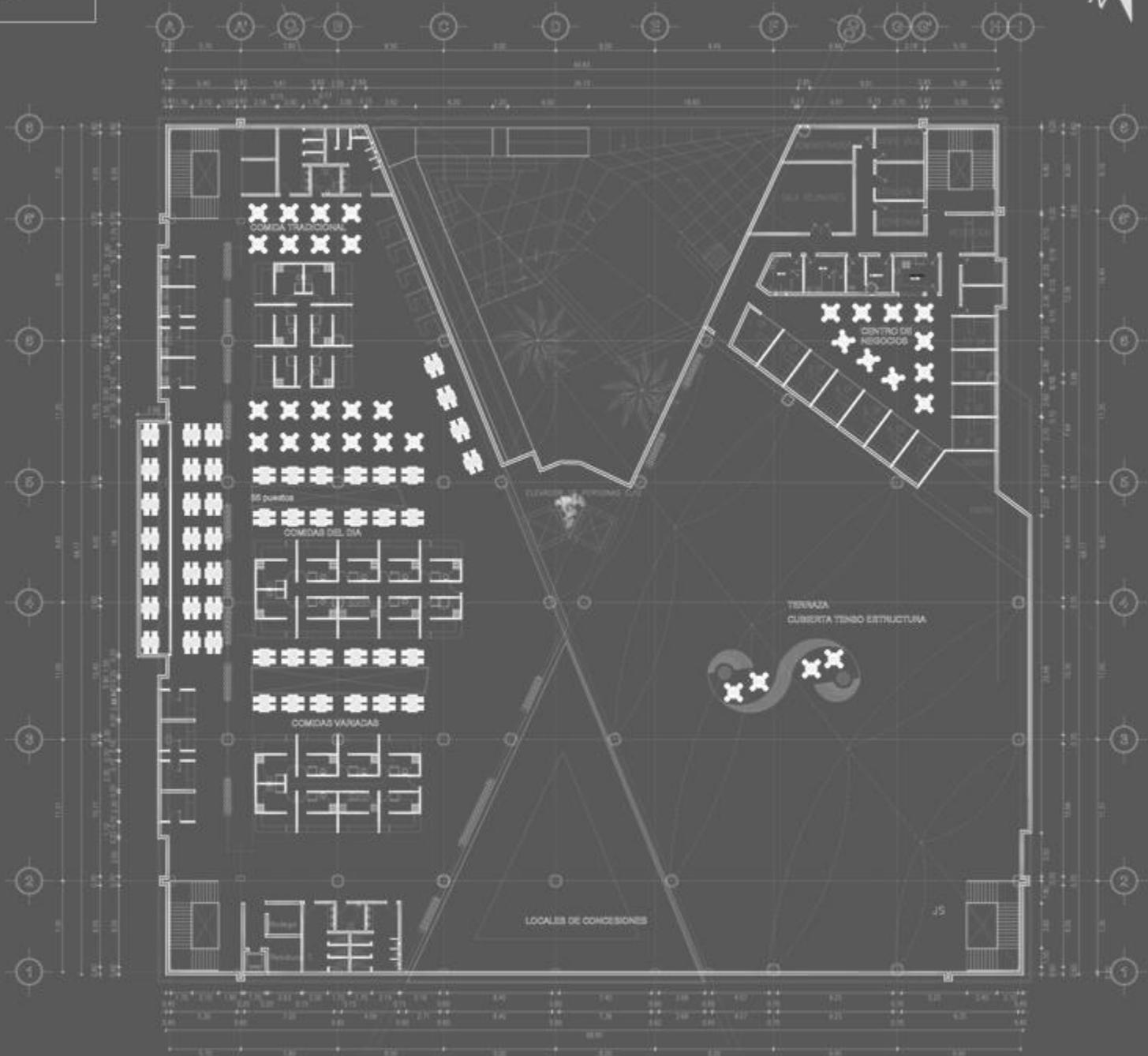
## Flujograma Actividades

El giro comercial de las actividades que se analizan es directo desde la llegada y partida de los usuarios dependiendo de sus intereses.



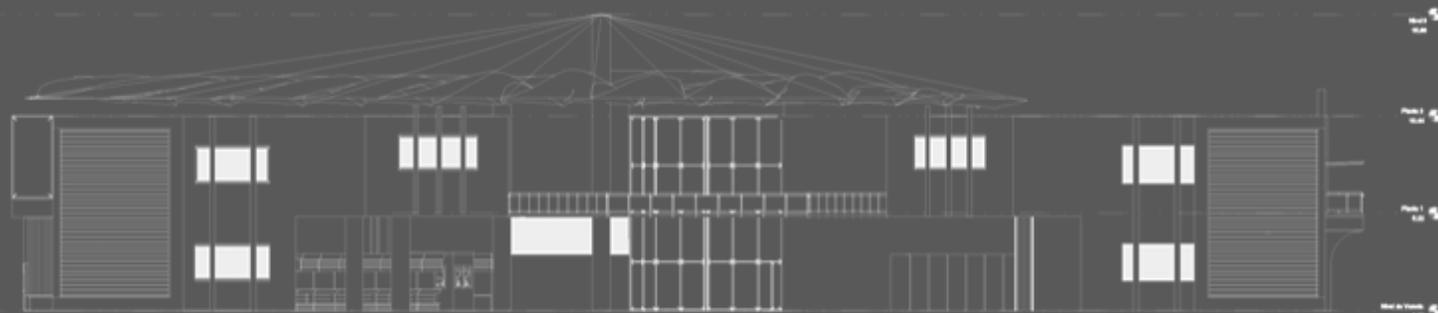


**PRIMERA  
PLANTA**  
esc. | 1 - 200



**VISTA  
FRONTAL**

esc. | 1 - 200



**VISTA  
POSTERIOR**

esc. | 1 - 200



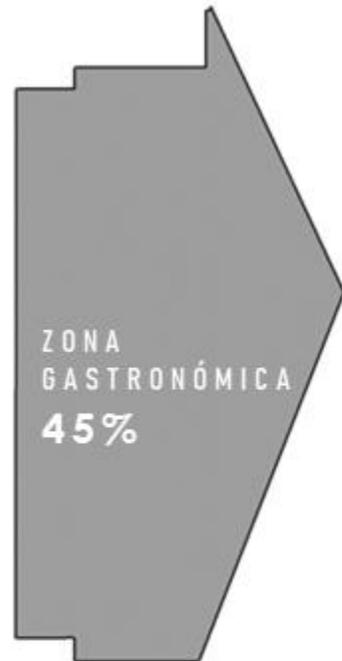
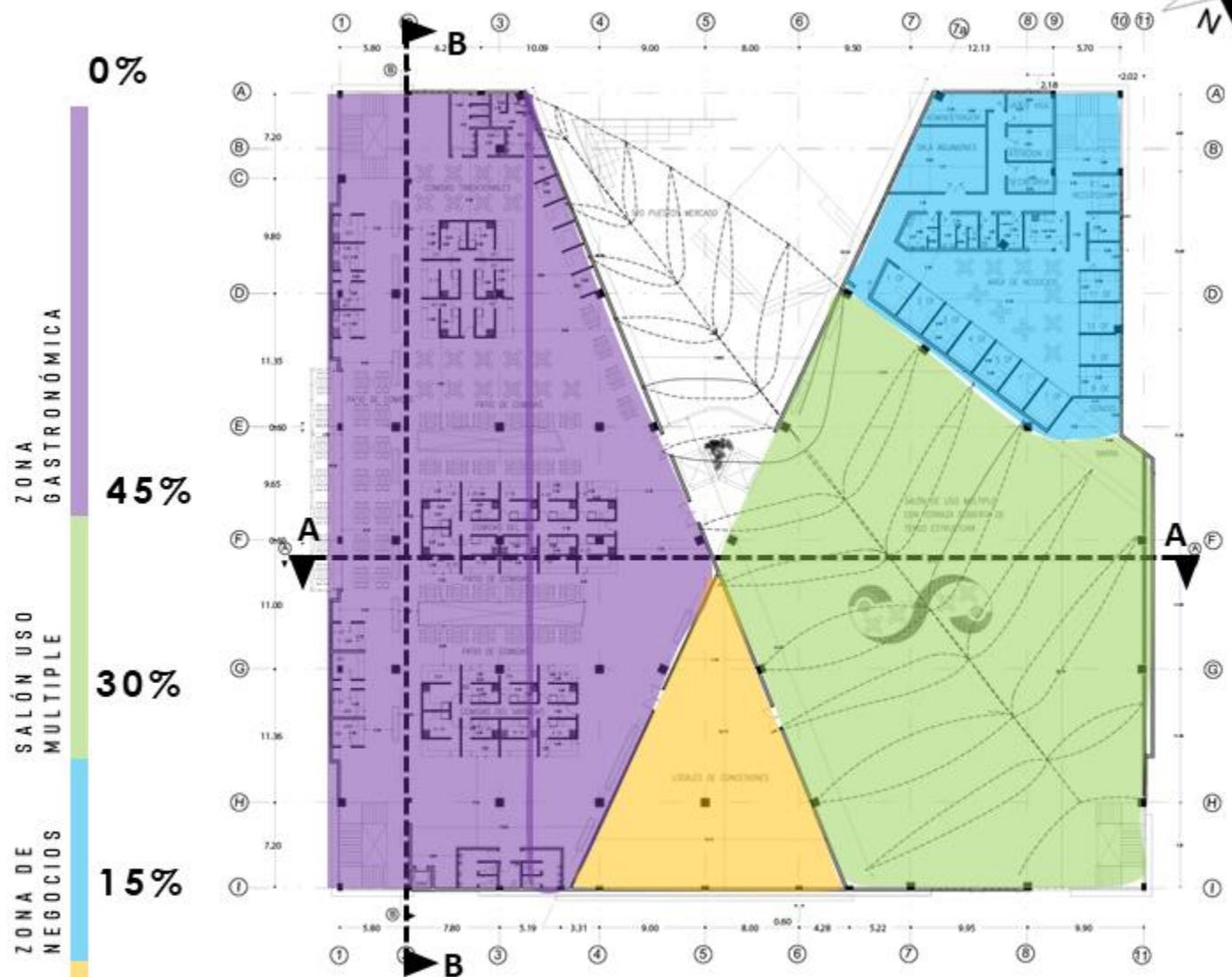
**VISTA LATERA  
DERECHA**  
esc. | 1 - 200



**VISTA LATERAL  
IZQUIERDA**  
esc. | 1 - 200



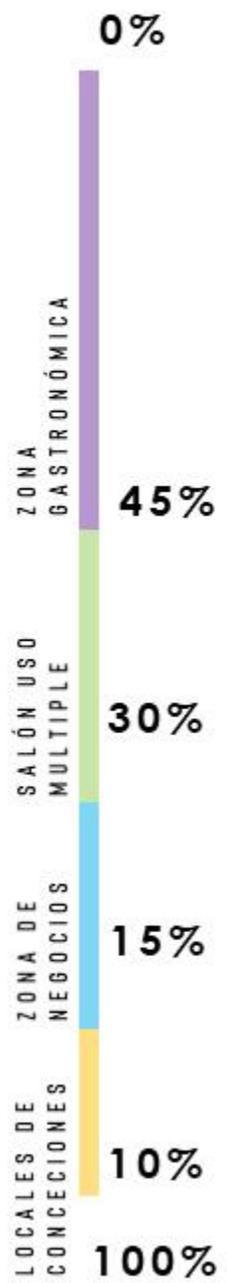
# ANÁLISIS – INTERNO



**PRIMERA PLANTA**  
Área de intervención: 1 615 m<sup>2</sup>

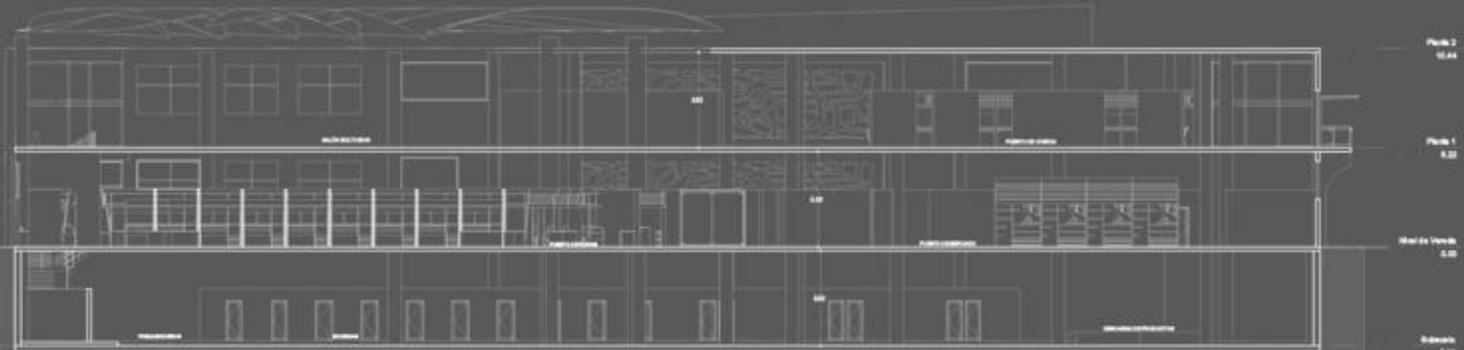
**PRIMERA PLANTA 4 (ZONAS)**  
(5.22m)

Como se puede observar gran parte del área y el porcentaje de espacio destinado para la zona gastronómica es significativo, ya que las actividades y el giro comercia que se desempeña es muy importante, como conectan las demás áreas y zonas a que el espacio desempeñe su mejor función y sea fácilmente accesible.



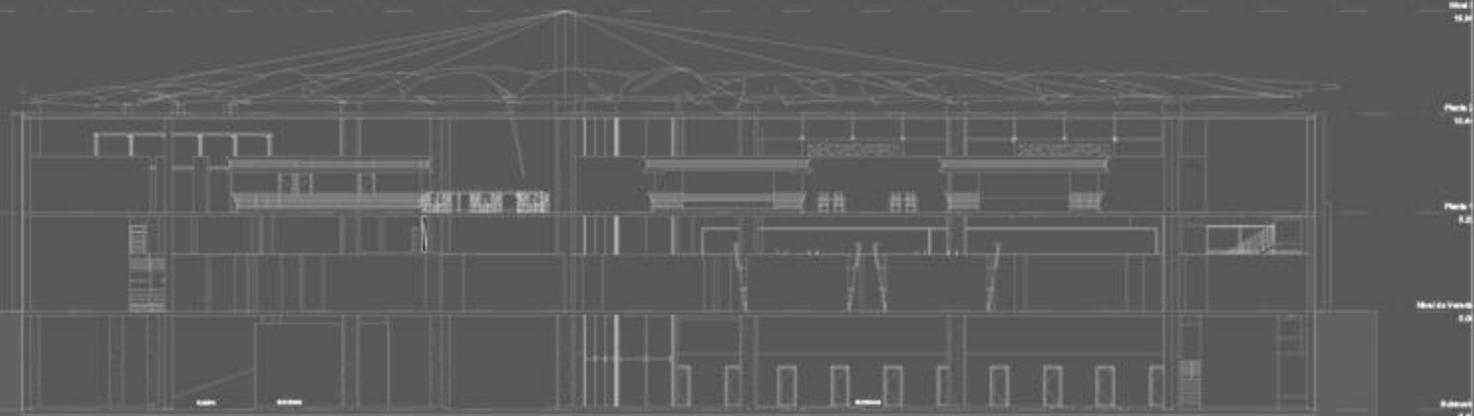
**CORTE  
A - A**

**esc.** | 1 - 200



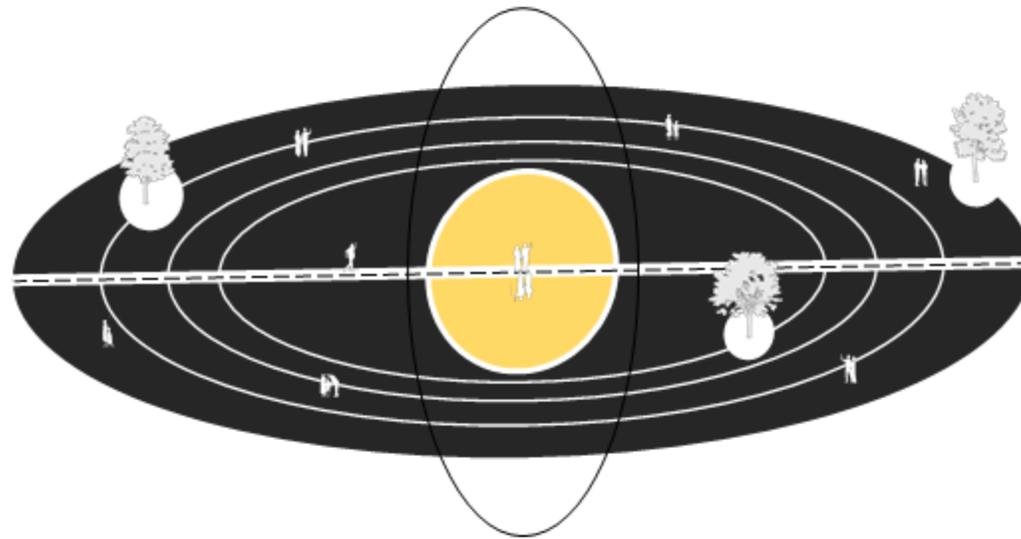
**CORTE  
B - B**

**esc.** | 1 - 200



## CONCEPTO

Esp. | Mercado Central Salcedo

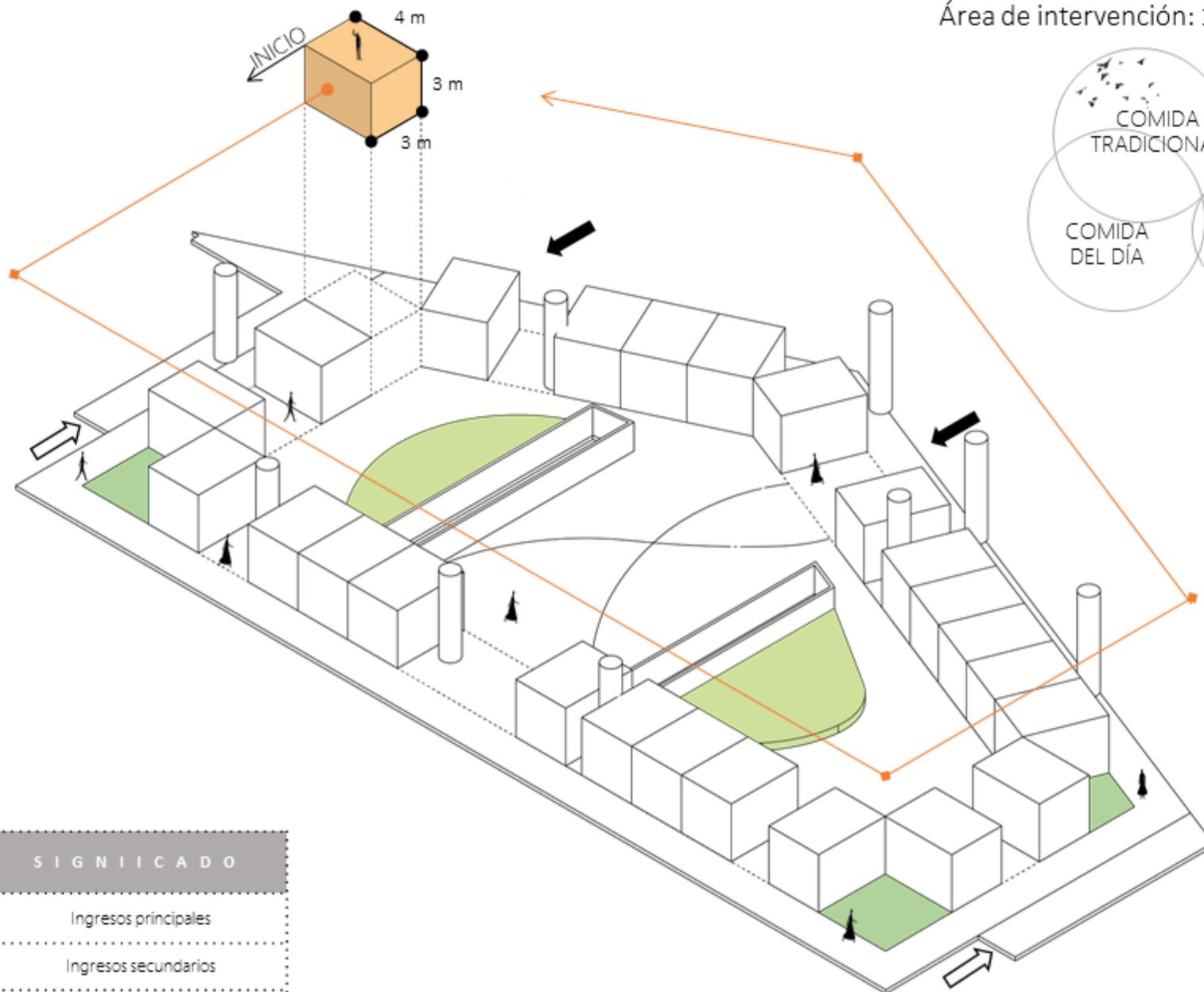


| Tour comidas por Salcedo

- Un **espacio** que vive “24 horas” donde la interacción de **comerciantes** “que quieren ver y ser vistos” para **compartir** con el **usuario** “que se pone zapato y al que se pone la bota”, familias, personas de todas las edades, donde los problemas se conviertan en ideas que mejoren el giro comercial por medio de la **Biofilia** implementar la **cultura del contexto** y el **entorno salvaje** destinado para le **pueblo**.

ZONA GASTRONÓMICA

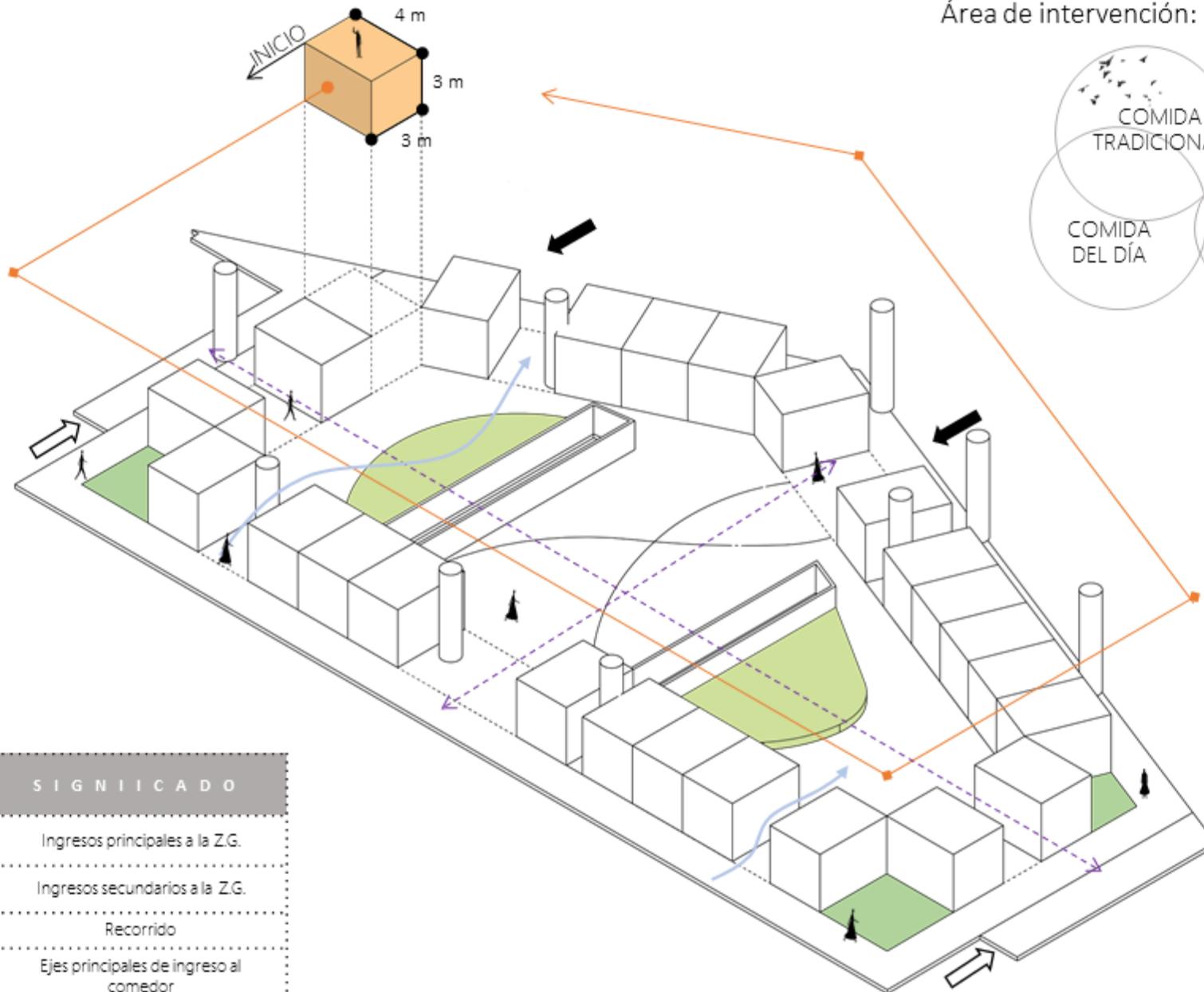
Área de intervención: 1 615 m<sup>2</sup>



ICONO	SIGNIFICADO
	Ingresos principales
	Ingresos secundarios
	Recorrido

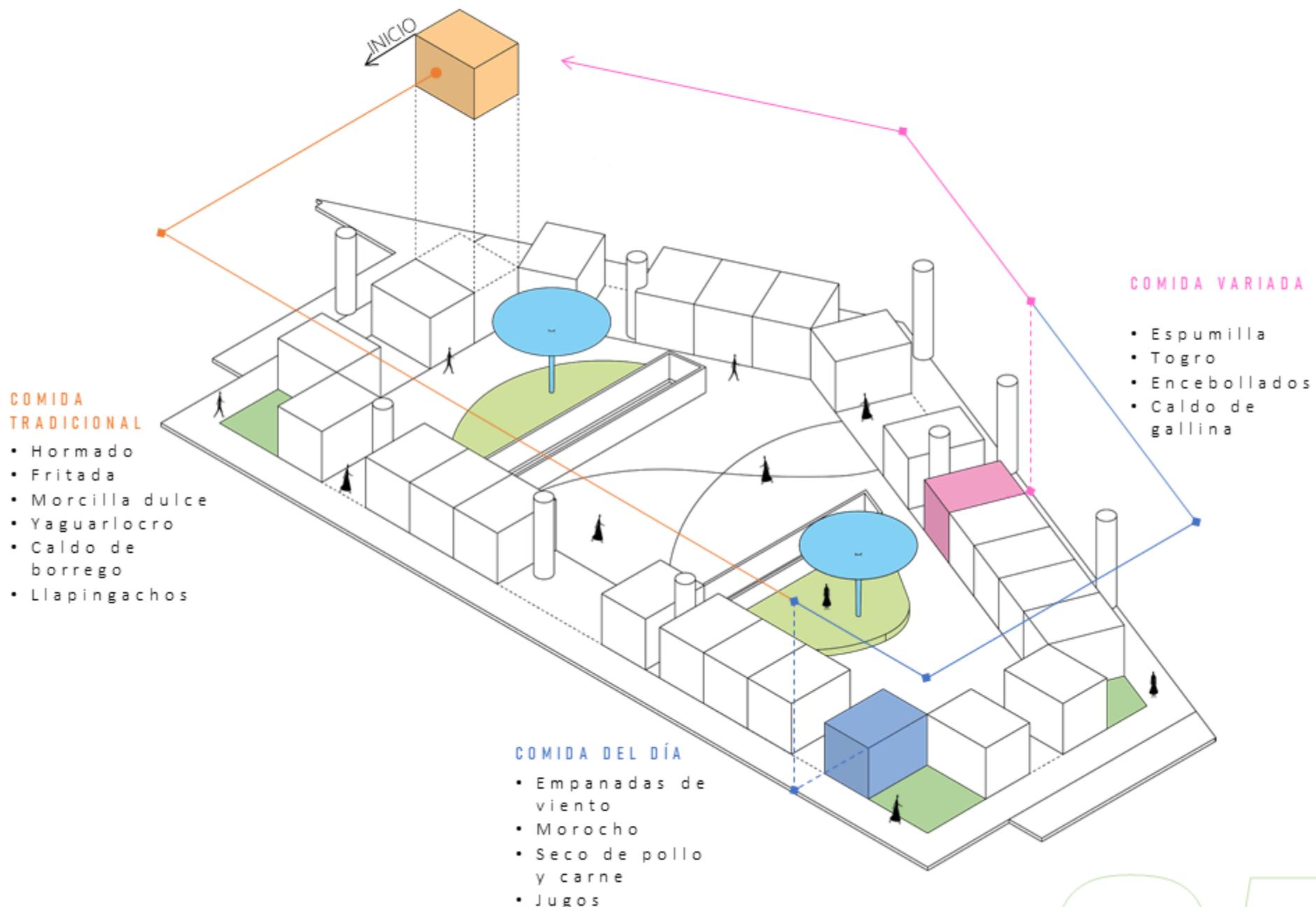
ZONA GASTRONÓMICA

Área de intervención: 1 615 m<sup>2</sup>

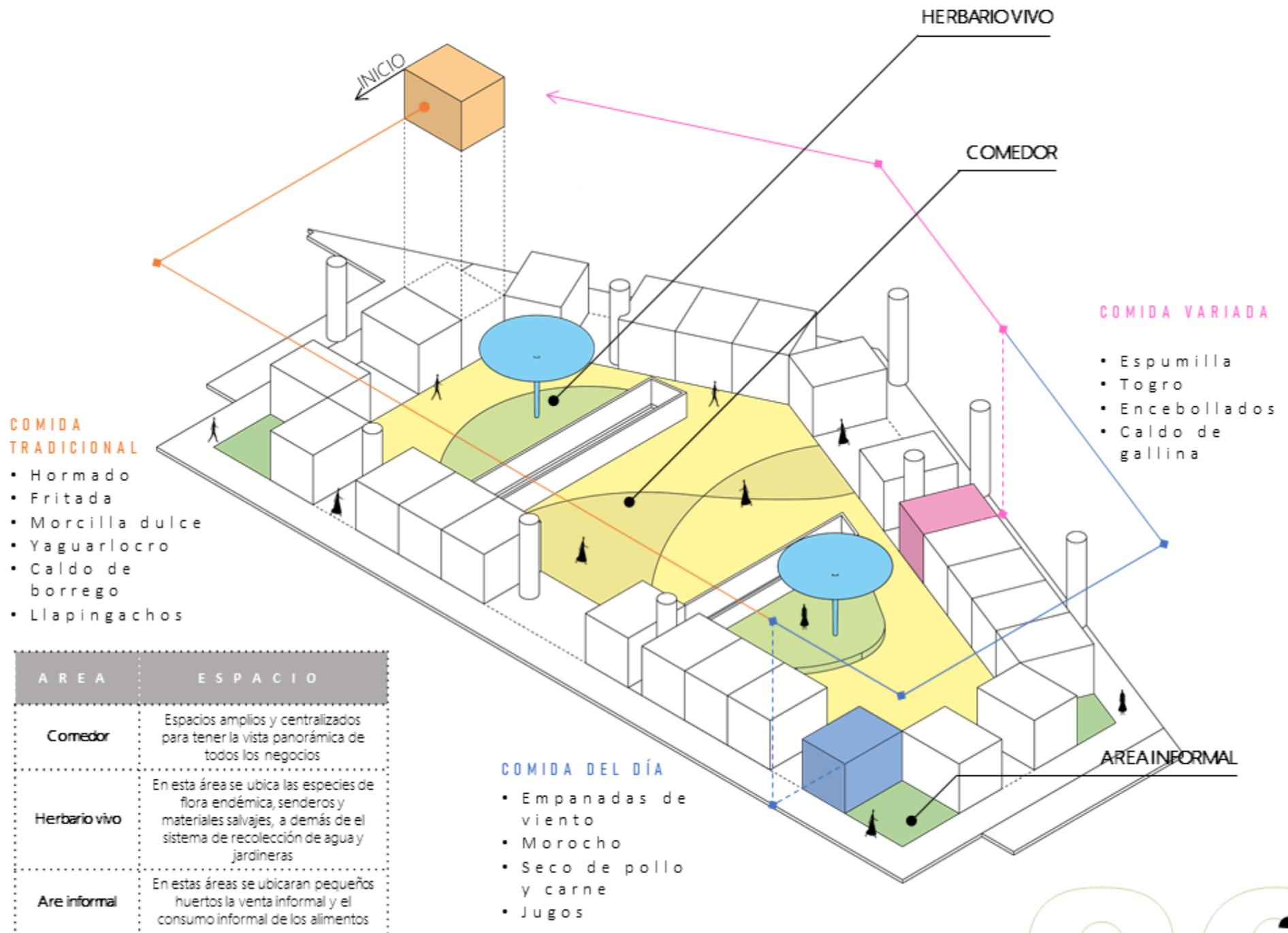


ICONO	SIGNIFICADO
	Ingresos principales a la Z.G.
	Ingresos secundarios a la Z.G.
	Recorrido
	Ejes principales de ingreso al comedor
	Ingresos secundarios al comedor

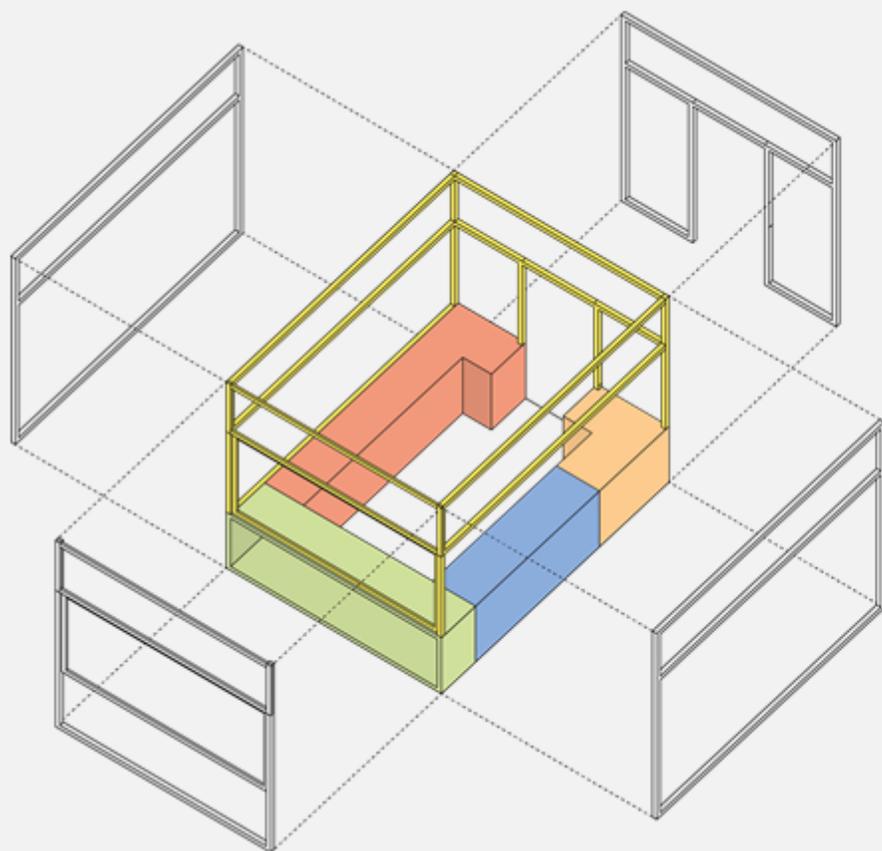
# ANÁLISIS – ESPACIAL



# ANÁLISIS – ESPACIAL



## ANÁLISIS – DISTRIBUCIÓN



### FRITADA - ENTRADA

#### Área caliente Módulo

- Sazonar la carne de chancho.
- Preparar el refrito.
- Reducir jugo de naranja en sartén.

#### Área de trabajo Módulo

- Servir la fritada con:
- Yuca
- Mote
- Plátanos fritos
- Curtido, Aguacate y ají criollo.

#### Área fría Módulo

- Lavar los ingredientes
- Preparación del jugo de naranja.
- Lavar todos los utensilios utilizados

#### Almacenamiento Módulo

- Todos los productos de elaboración y el área de refrigeración en caso de ser necesario.
- Parte del almacenamiento está mostrado en la parte frontal del módulo.
- Otra parte almacenada de los productos que llegan precocidos.

## ANÁLISIS – DISTRIBUCIÓN

### Área caliente Modulo

- Calentar los trozos del cerdo.
- Calentar todos los productos que se presentan en el plato como las tortillas de papa.
- Calentar cueros.

### Área de trabajo Modulo

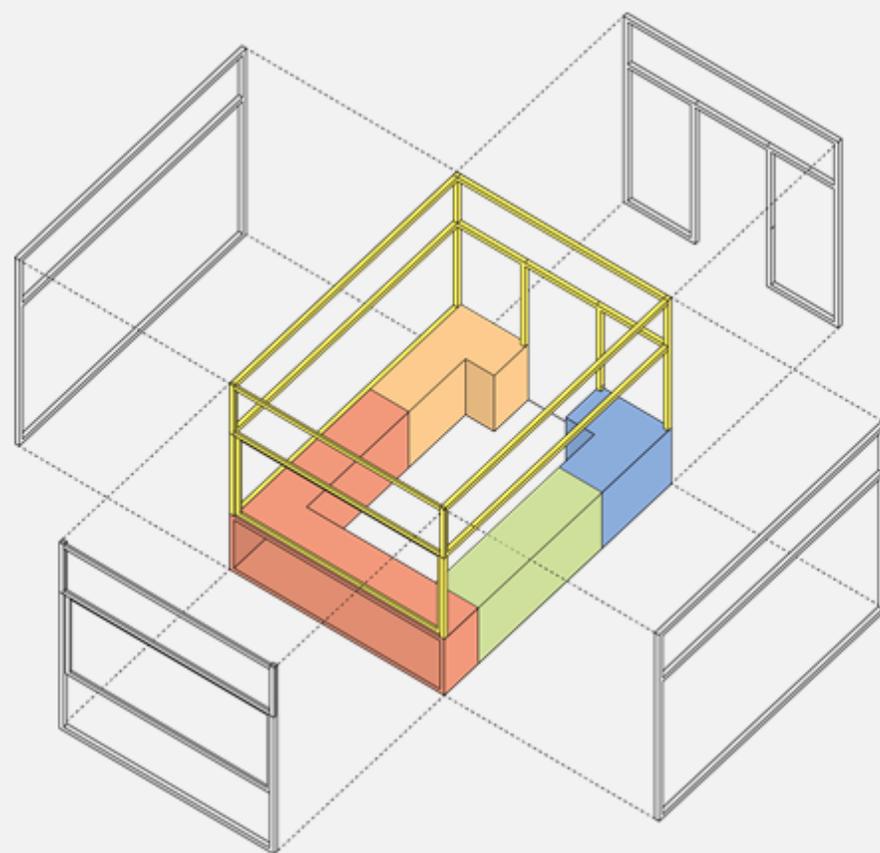
- Preparación de agrio
- Tortillas de papa
- Mote
- Maduro frito
- Lechuga y aguacate.

### Área fría Modulo

- Lavar los ingredientes
- Lavar todos los utensilios utilizados

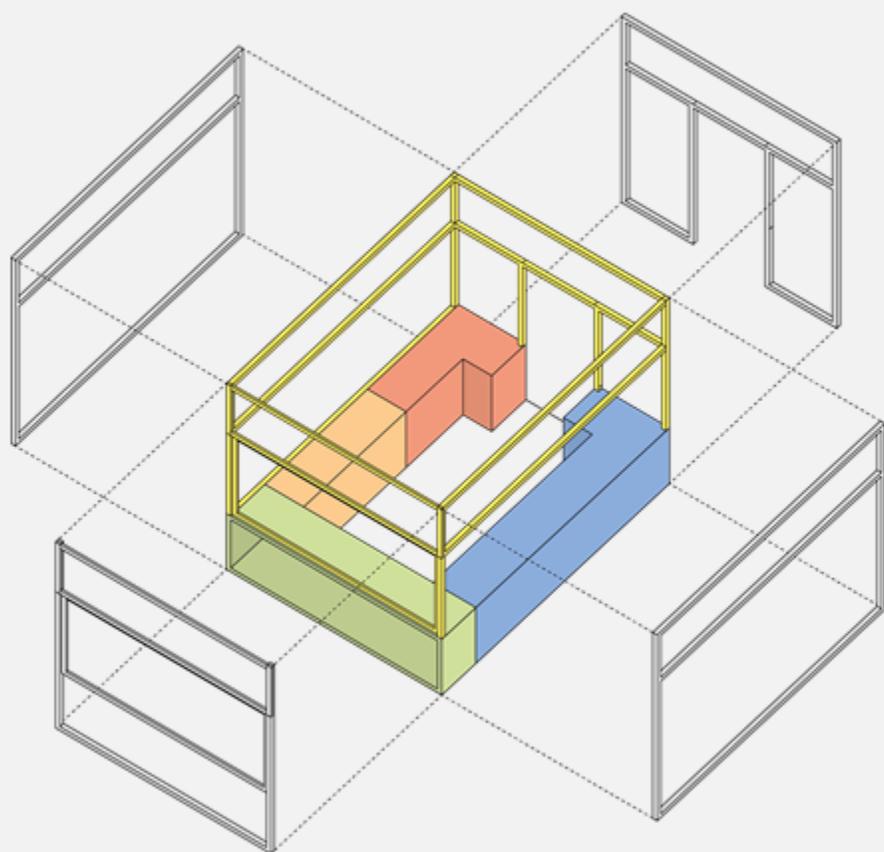
### Almacenamiento Modulo

- El cerdo es precocido en hornos industriales llegan a la estación y se almacenan en bandejas.
- Parte del almacenamiento esta mostrado en la parte frontal del modulo.
- Almacenamiento de todos los productos y hortalizas.



HORNADO – PLATO FUERTE

## ANÁLISIS – DISTRIBUCIÓN



### MOROCHO - BEBIDA

#### Área caliente Módulo

- Se mezcla el morocho partido y remojado previamente y se calienta con leche en una olla.
- Remover durante 3 horas irregularmente.
- Remover regularmente en los últimos 30 minutos.

#### Área de trabajo Módulo

- Servicio:
- Baso de morocho
- Azúcar.
- Pasas.

#### Área fría Módulo

- Lavar todos los productos antes de utilizarlos
- Lavar todos los utensilios utilizados
- Picar y seleccionar todos los productos que se utilizaran en la mezcla

#### Almacenamiento Módulo

- Todos los productos de elaboración cuentan con su área de almacenamiento.
- Parte del almacenamiento está mostrado en la parte frontal del módulo.
- Otra parte almacenada de los productos que llegan están remojados previamente y es su lugar de almacenamiento.

## ANÁLISIS – DISTRIBUCIÓN

### Área caliente Modulo

- Calentar aceite.
- Suficiente aceite que cubran las empanadas a alta temperatura
- Freir hasta que se doren.
- Escurrir el aceite

### Área de trabajo Modulo

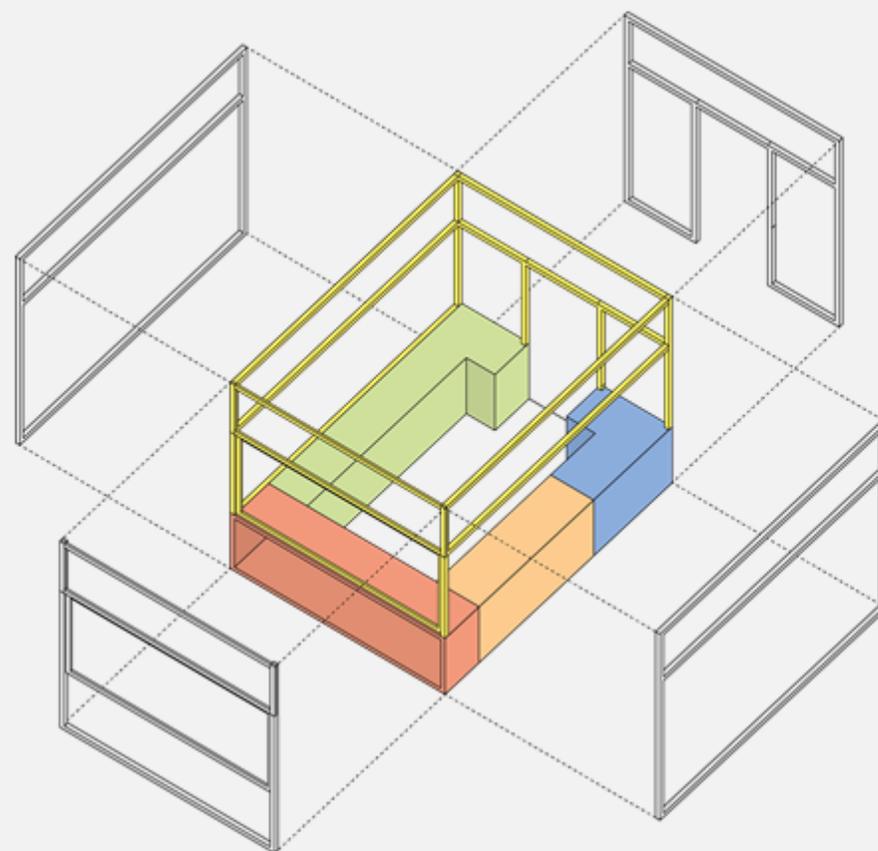
- En un tazón se agrega.
- Harina
- Cucharadas de mantequilla.
- Polvo para hornear.
- Agregar 2 huevos y amasar.
- Servir con azúcar.

### Área fría Modulo

- Lavar los ingredientes.
- Lavar todos los utensilios utilizados.

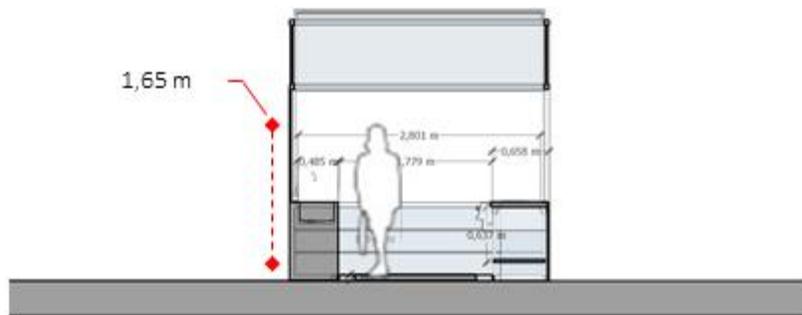
### Almacenamiento Modulo

- Almacenar todos los productos para que no se dañen.
- Productos terminados se mostraran en la parte frontal del modulo.

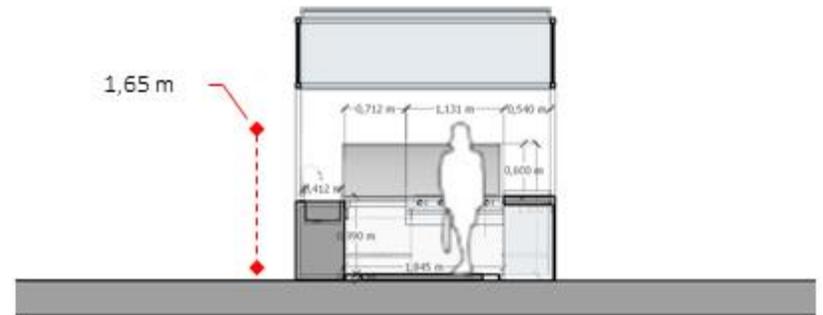
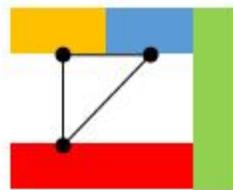


EMPANA DE VIENTO  
– CANAPÉ

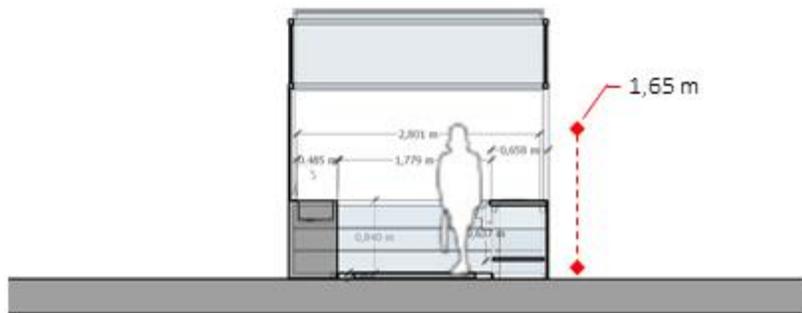
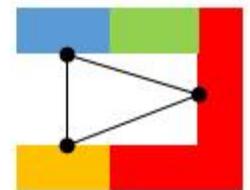
# ANÁLISIS - DISTRIBUCIÓN



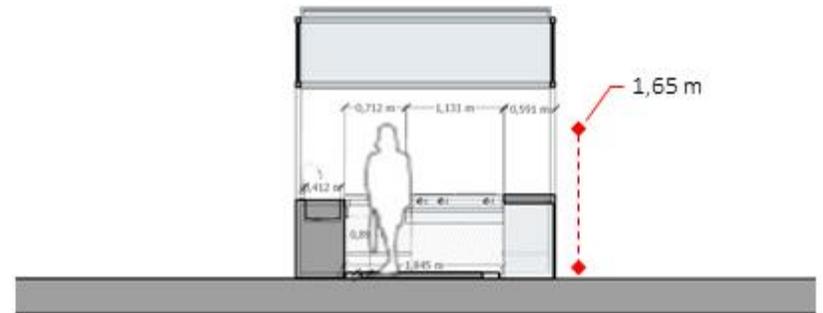
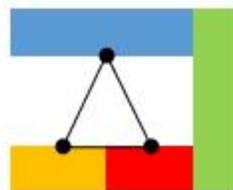
FRITADA - ENTRADA



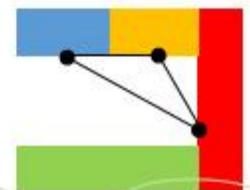
HORNADO - PLATO FUERTE

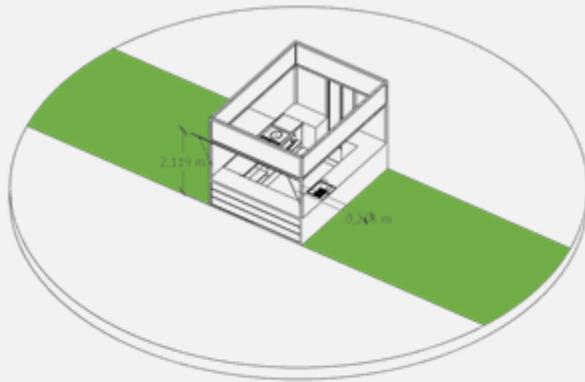


MOROCHO - BEBIDA



EMPANA DE VIENTO - CANAPÉ



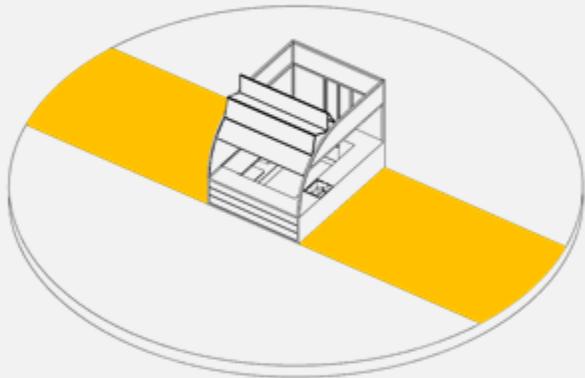


## 01

Propuesta

R e c o r r i d o e n  
El módulo

En primera propuesta parte de ocupar la mayor parte de las dimensiones que se planteo para el modulo pero sin dejar de tomar en cuenta la visibilidad y la manera de apertura es por medio de una pestaña que se abre de arriba hacia abajo.

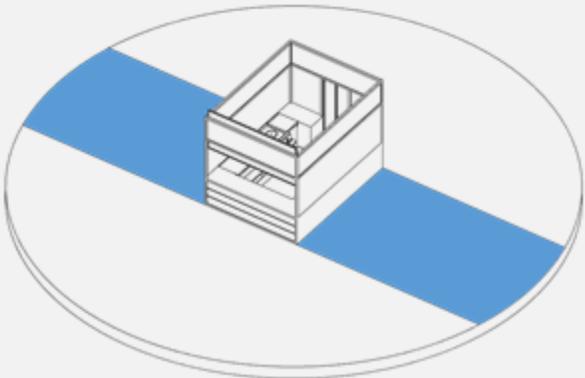


## 02

Propuesta

R e c o r r i d o e n  
El módulo

La segunda propuesta trata en conformar el modulo diferente para acortar la distancia y alcance para la apertura del modulo por medio de pliegues para facilitar la retracción de los portones.



## 03

Propuesta

R e c o r r i d o e n  
El módulo

Por ultimo la opción en la cual no trata de intervenir con la movilidad y aprovechar todo el espacio es netamente una apertura vertical, de arriba hacia abajo y espacios donde se pueden colocar infografía grafica.

## MODULO - PROPUESTA 1



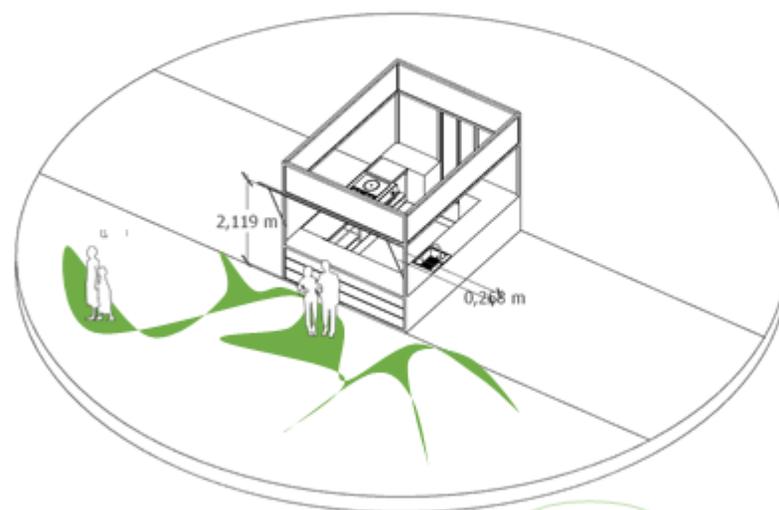
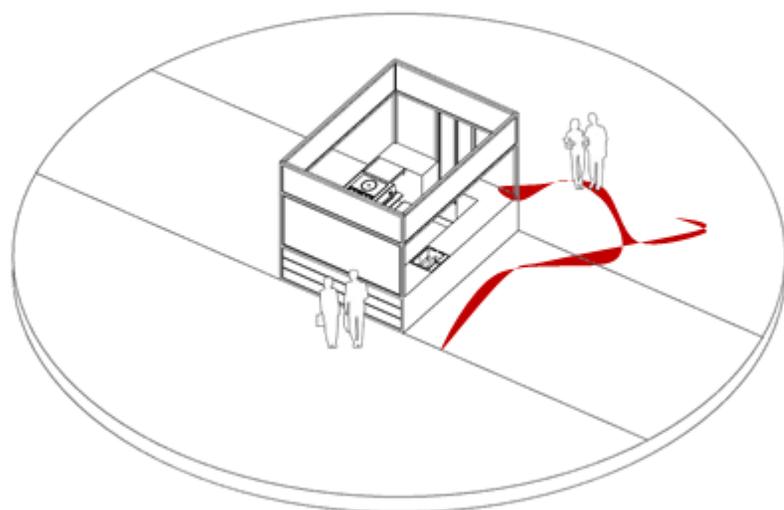
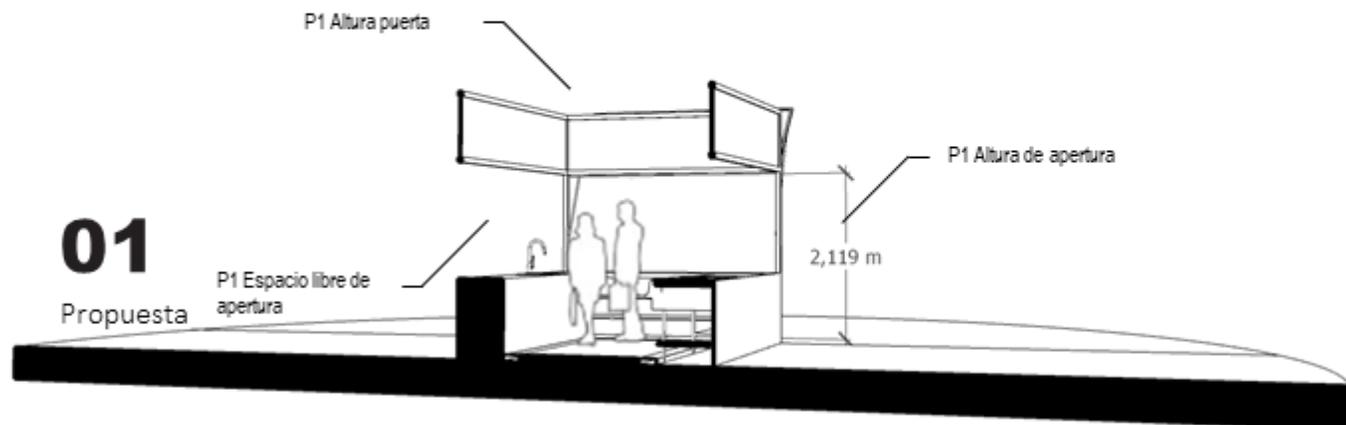
### R e c o r r i d o C o m e r c i a n t e s

La forma del modulo siempre ayudara y aportara al ingreso directo de los comerciantes y espacios cómodos para trabajar.



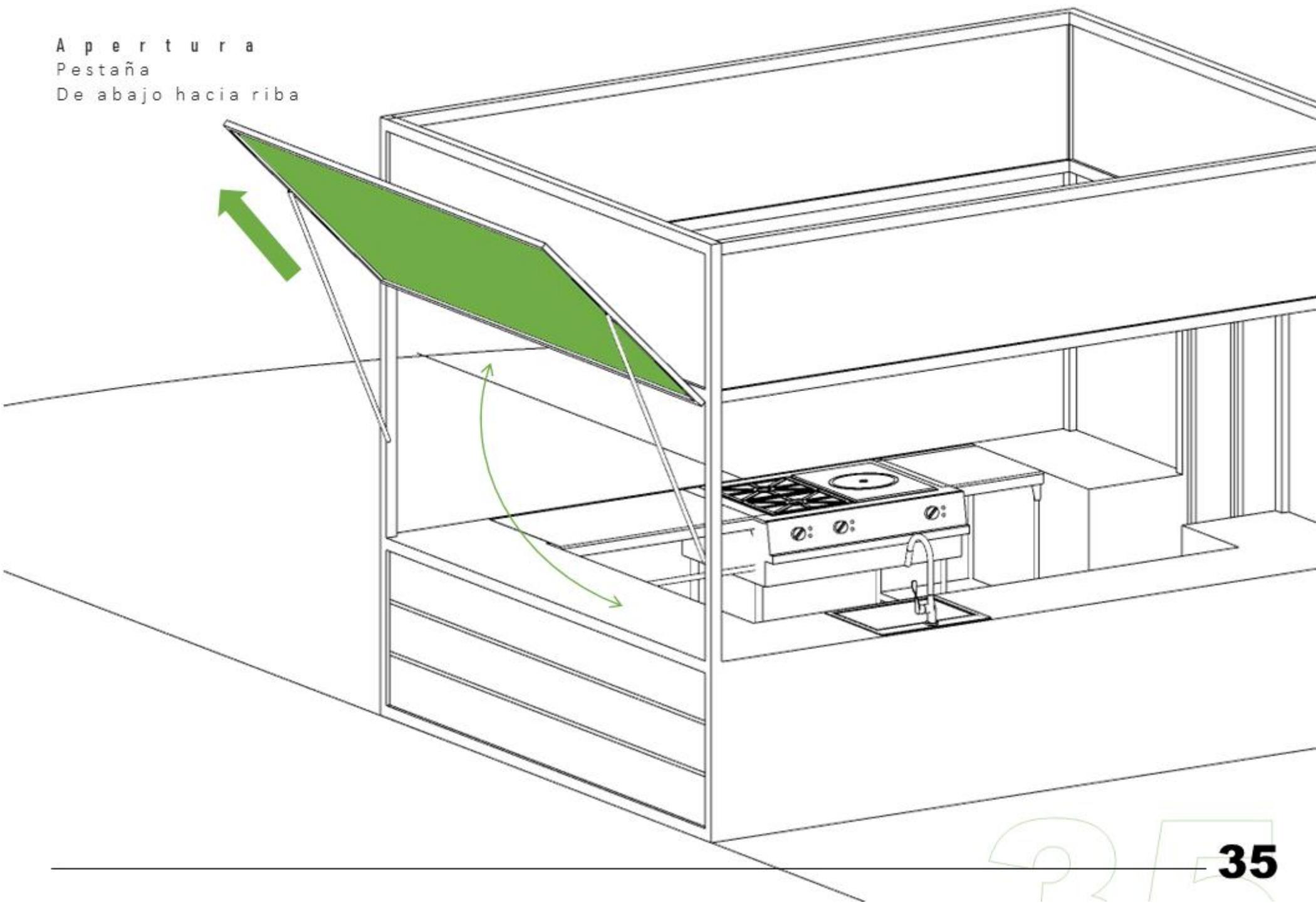
### R e c o r r i d o C o m e r c i a n t e s

Espacio indirecto en el cual se aleja un poco la conexión por las estructura que conecta pero no limita la interacción.

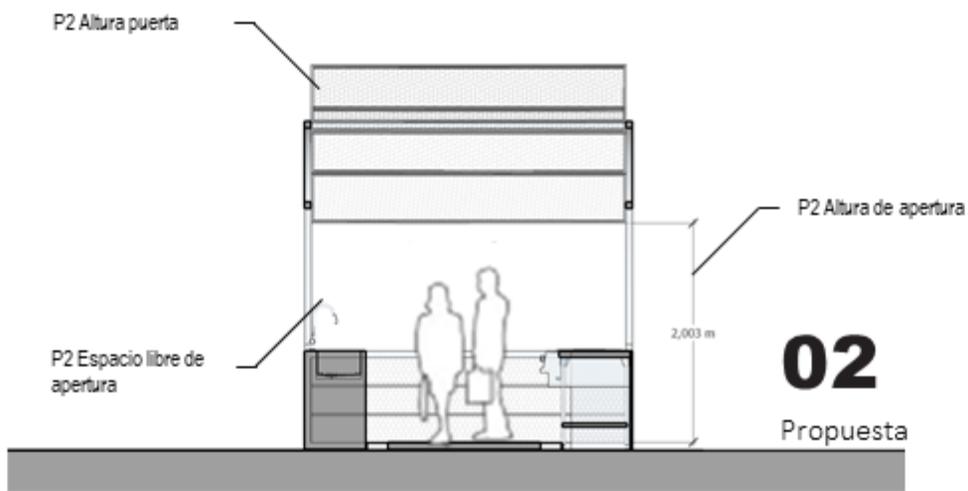


## MODULO - PROPUESTA 1

A p e r t u r a  
P e s t a ñ a  
D e a b a j o h a c i a r i b a



## MODULO - PROPUESTA 2



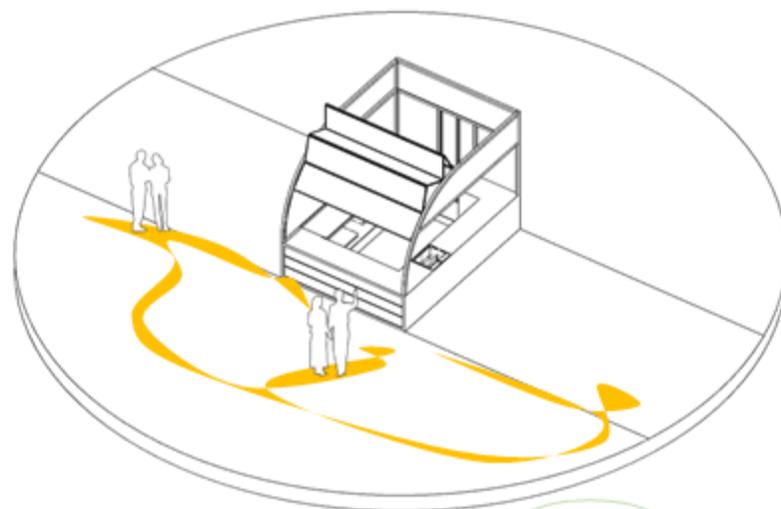
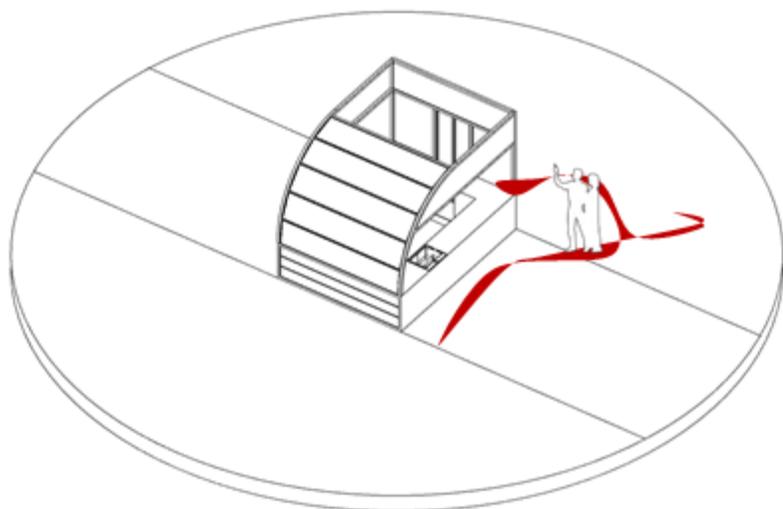
### R e c o r r i d o C o m e r c i a n t e s

La forma del modulo siempre ayudara y aportara al ingreso directo de los comerciantes y espacios cómodos para trabajar.



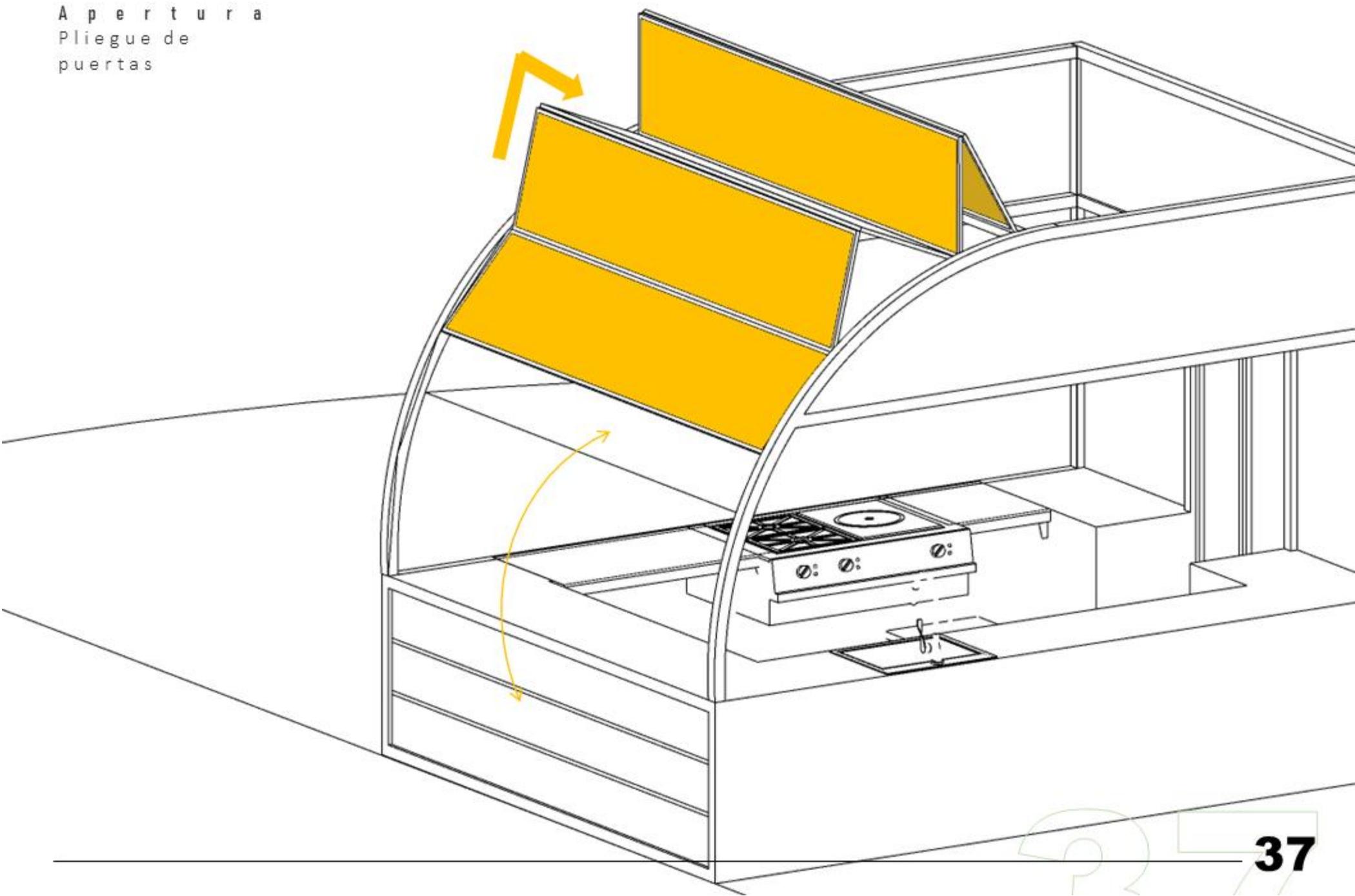
### R e c o r r i d o C l i e n t e s U s u a r i o s

Recorrido de los usuarios al acercarse a los módulos de comida para lo que esta apertura y forma aporta amplitud y libre tránsito.



## MODULO - PROPUESTA 2

A p e r t u r a  
P l i e g u e d e  
p u e r t a s



## MODULO - PROPUESTA 3

### Recorrido Comerciantes

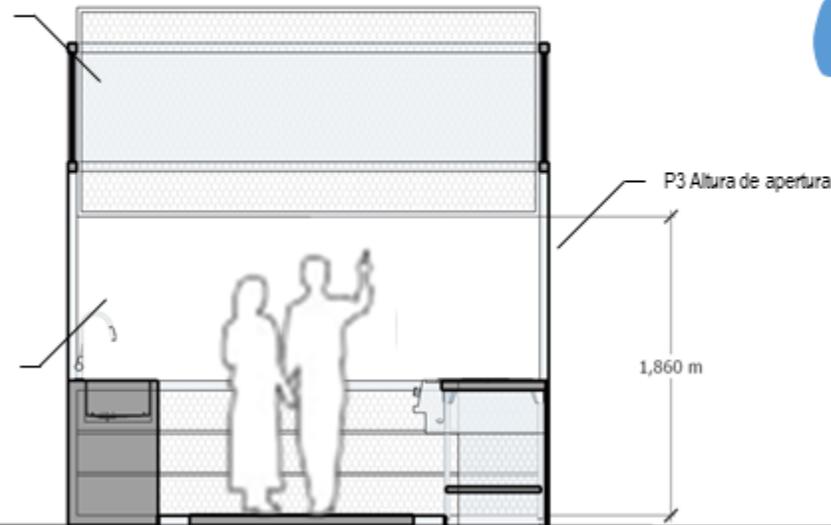
La forma del modulo siempre ayudara y aportara al ingreso directo de los comerciantes y espacios cómodos para trabajar.

# 03

Propuesta

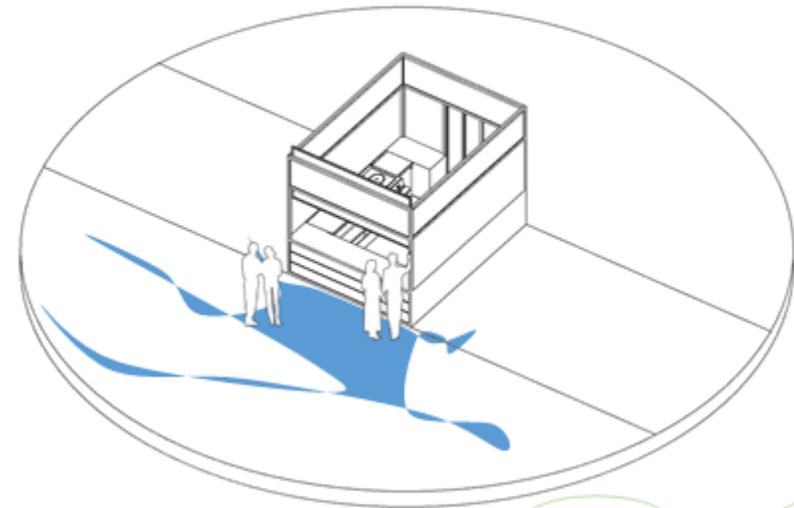
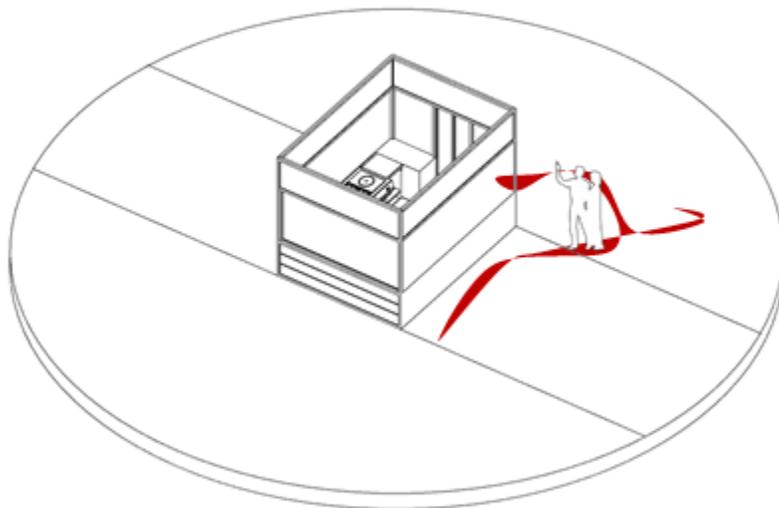
P3 Altura puerta

P3 Espacio libre de apertura



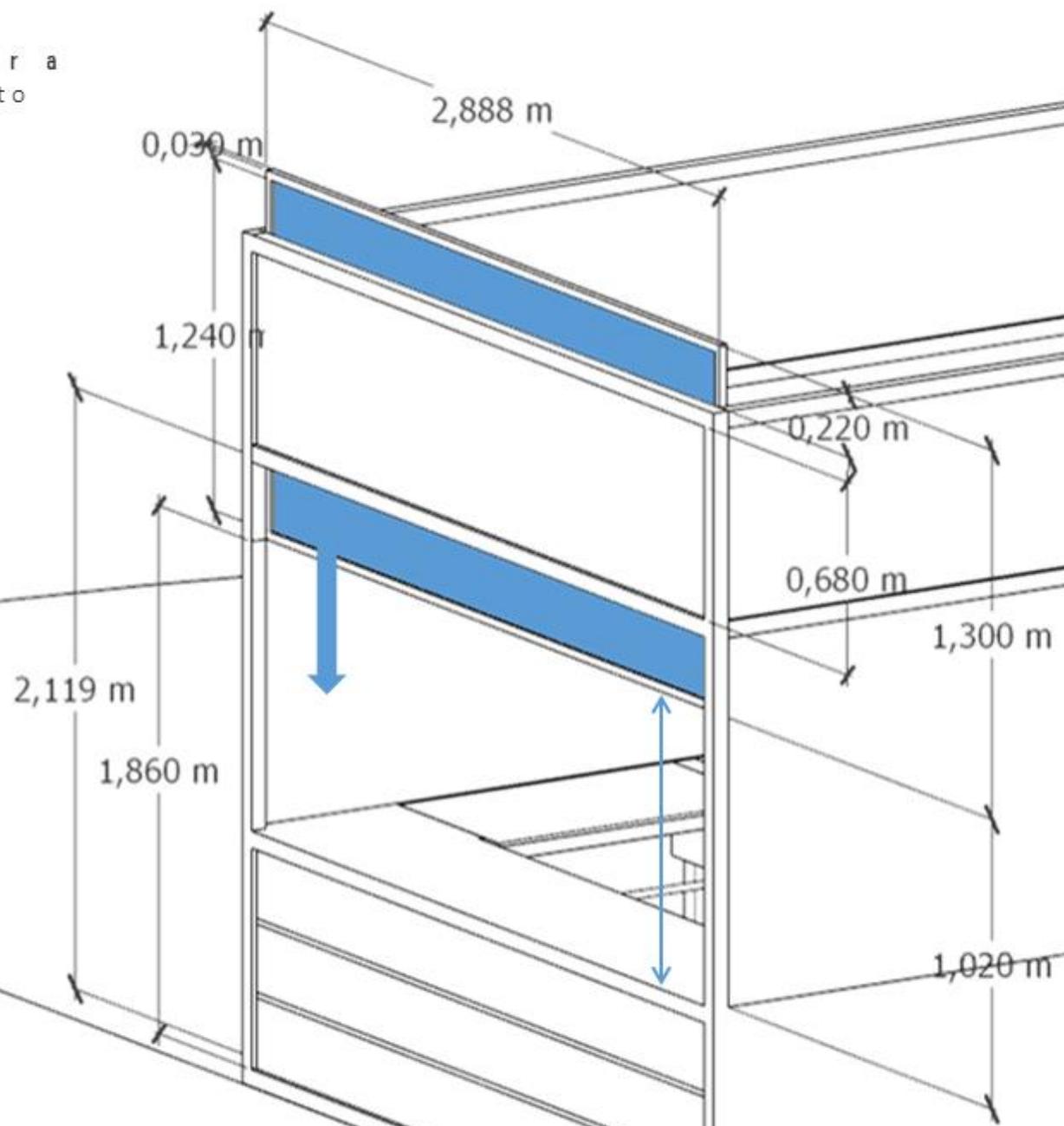
### Recorrido Cliente Usuario

En la siguiente propuesta el espacio directo es mucho mas cercano la intención que se acerque a puesto de comida y pueda dirigirse a todos los espacios de la zona gastronómica.



# MODULO - PROPUESTA 3

A p e r t u r a  
D e s l i z a m i e n t o  
v e r t i c a l



## DEFINICIÓN - PROPUESTA

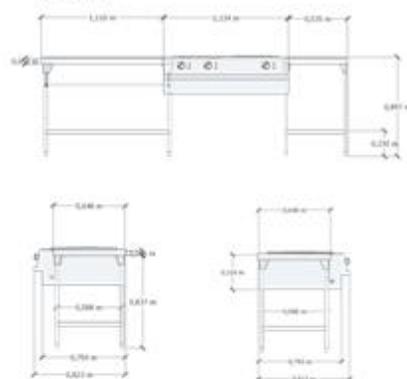
### C u a d r o d e Programación módulos

	R E C O R R I D O	R E C O R R I D O		A L T U R A
		U S U .	P O X .	
PROPUESTA 1	Espacio indirecto en el cual se aleja un poco la conexión por las estructura que conecta pero no limita la interacción.	Comerciante	Alta	<b>2,11 m</b> Altura piso apertura del portón
		Clientes	Baja	
PROPUESTA 2	Recorrido de los usuarios al acercarse a los módulos de comida para lo que esta apertura y forma aporta amplitud y libre tránsito.	Comerciante	Alta	<b>2,00 m</b> Altura piso apertura del portón
		Cliente	Media	
PROPUESTA 3	En la siguiente propuesta el espacio directo es mucho mas cercano la intención que se acerque a puesto de comida y pueda dirigirse a todos los espacios de la zona gastronómica.	Comerciante	Alta	• <b>1,86 m</b> Altura piso apertura del portón
		Cliente	Alta	

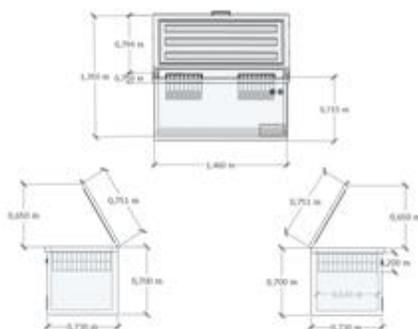
# ANÁLISIS – EQUIPAMIENTO

## Equipamientos Modulo

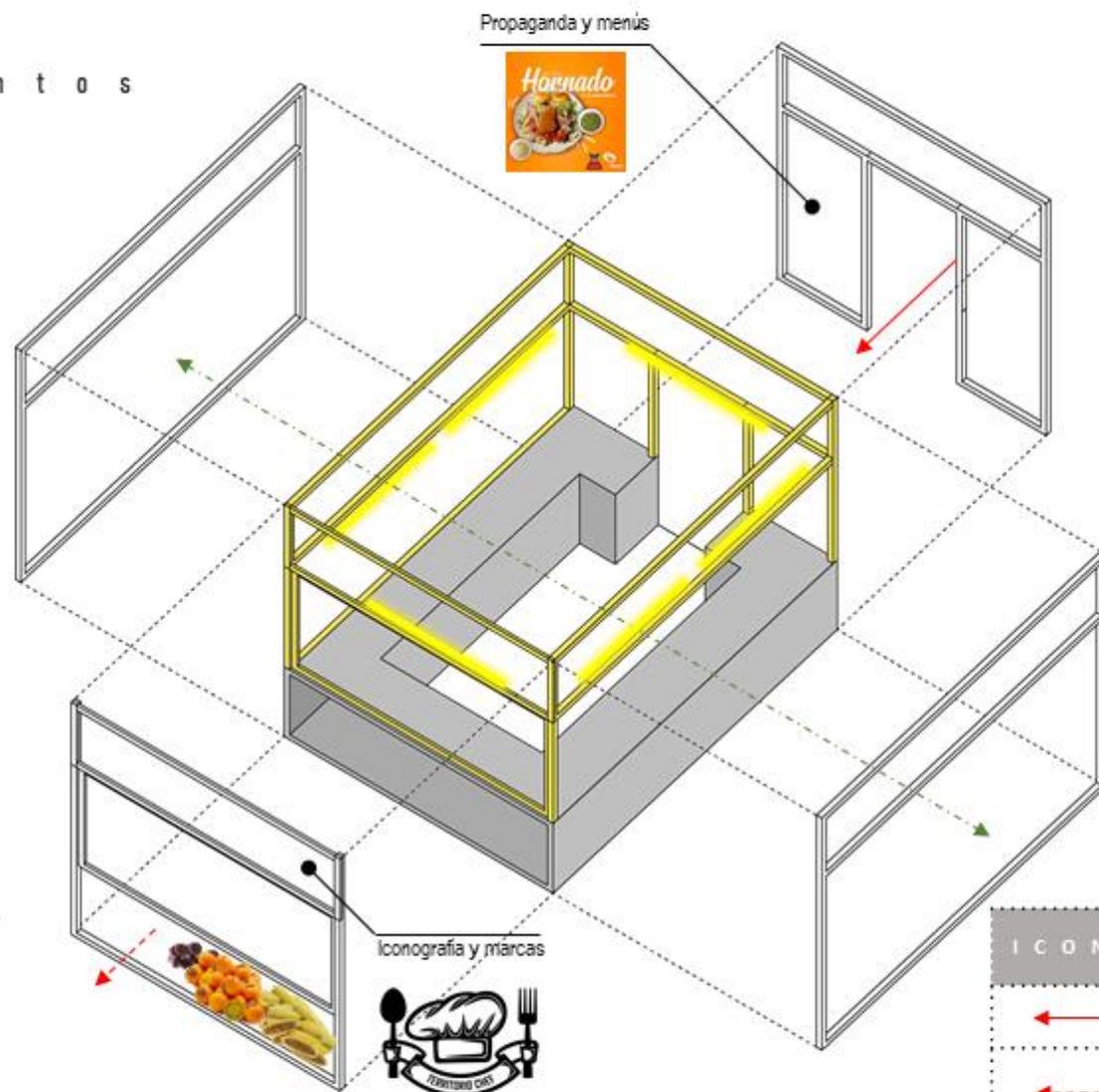
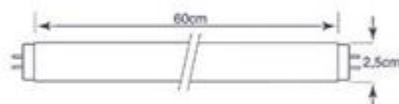
### Cocina



### Congelador



### Iluminación



## Materiales Modulo



Rejillas de metal



Planchas de madera  
contrachapada



Aluminio cepillado  
(quirúrgico)



Listones de Metal

ICONO	SIGNIFICADO
	Ingreso principal al modulo
	Exhibición de los productos y materia prima que se ocupa en el espacio
	Laterales tapados o descubiertos dependiendo la ubicación
	Iluminación fluorescente directa

# INVESTIGACIÓN

Esp. | Salcedo

**SUNFO**  
*Clinopodium nubigenum*



**CHUQUIRAGUA**  
*Chuquiraga jussieui*



**CABUYA**  
*Anthurium cabuyalense*



**TILO**  
*Sambucus peruviana*



**MOLLE**  
*Schinus molle*



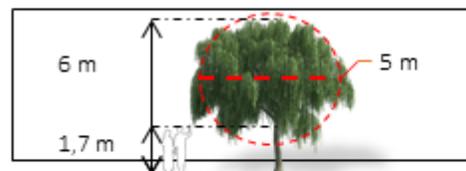
• FAUNA - ENDEMIKA

# CONTEXTO - NATURAL

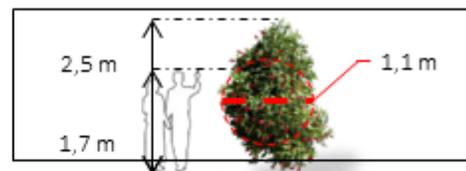
## HERBARIO VIVO

Flora en Salcedo

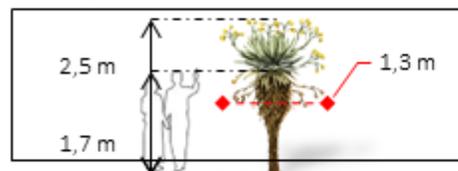
• Molle



• Mortiño



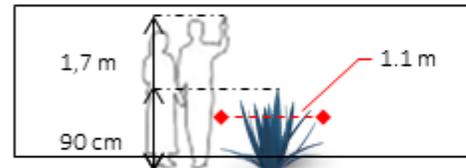
Frailejon



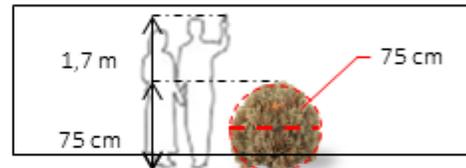
• Totorales



• Cabuya



• Pajonal

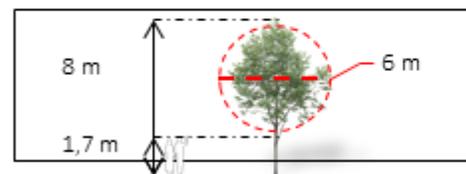


• Sigse

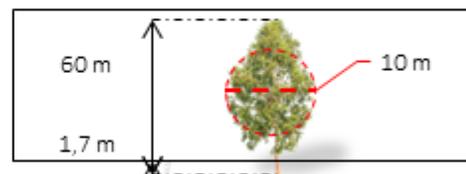


### Medicinal

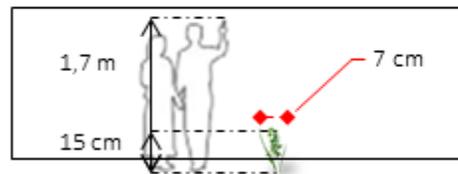
• Tilo



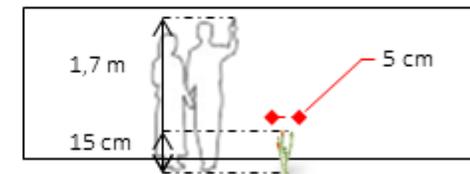
Eucalipto



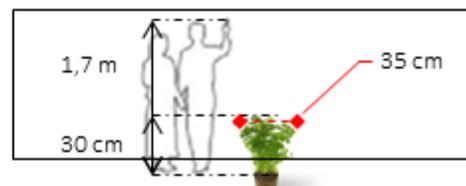
• Sunfo



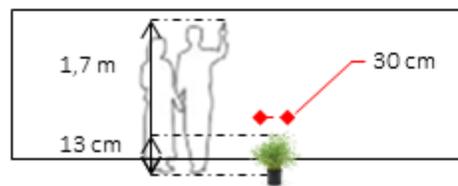
• Chuquiragua



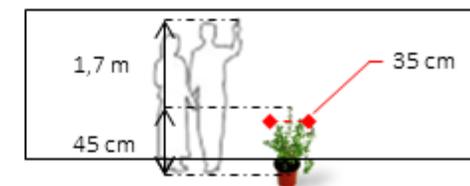
• Orégano



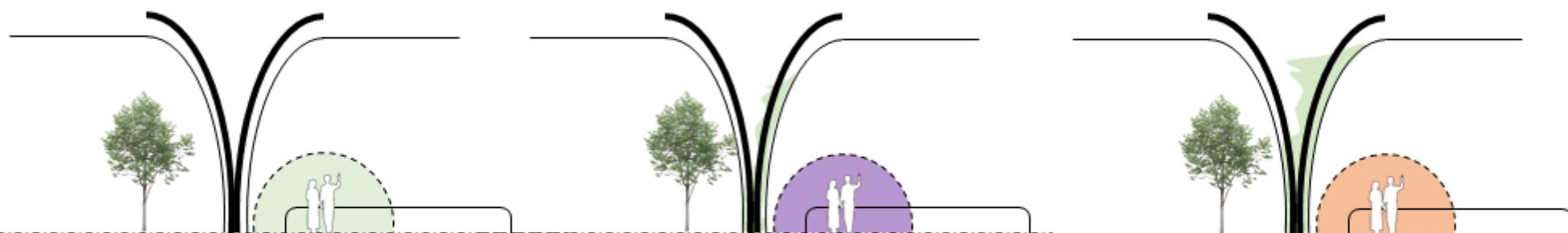
• Perejil



• Tomillo



### Medicinal - Comestible

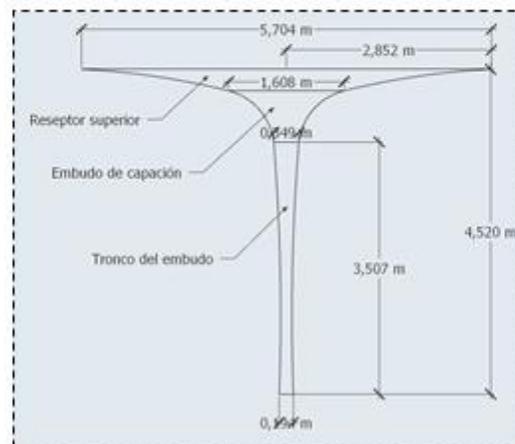


0  
AÑOS

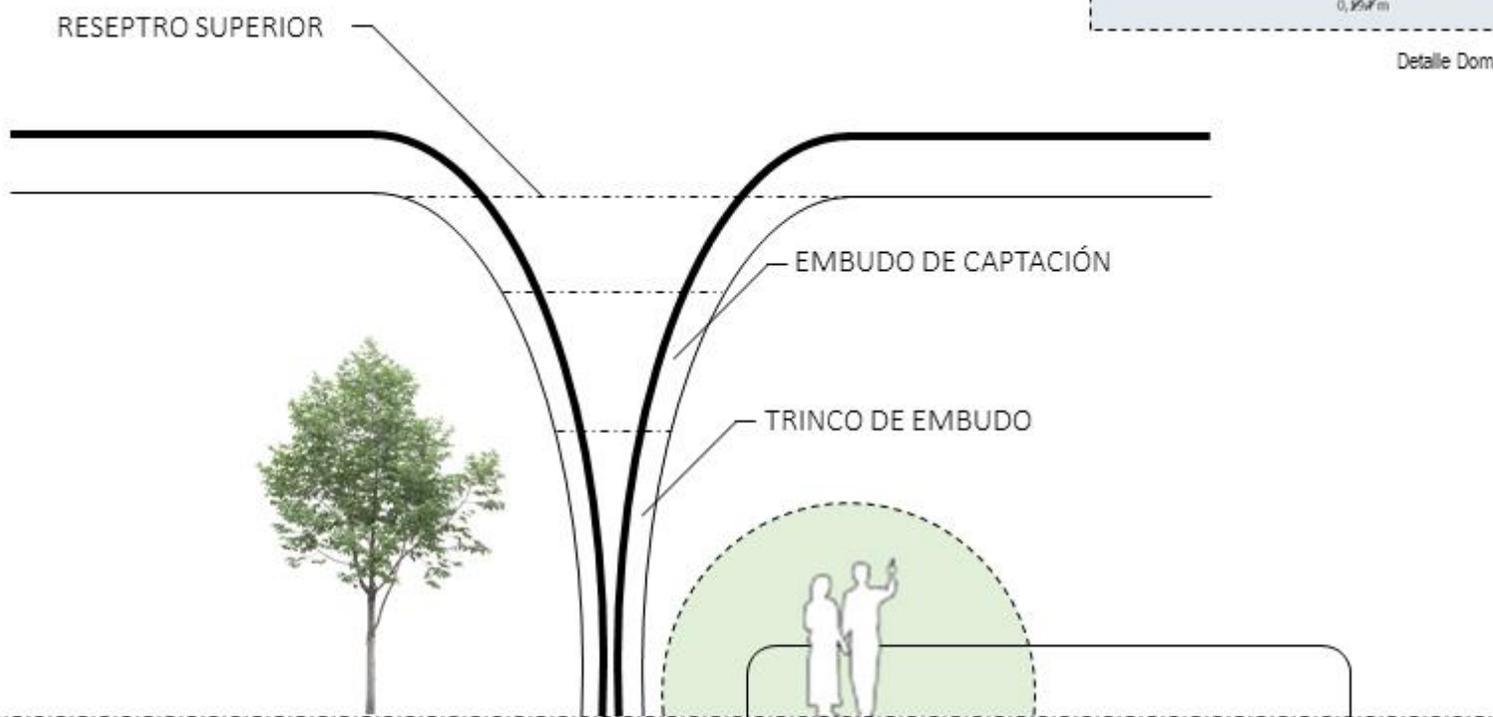
5  
AÑOS

10  
AÑOS

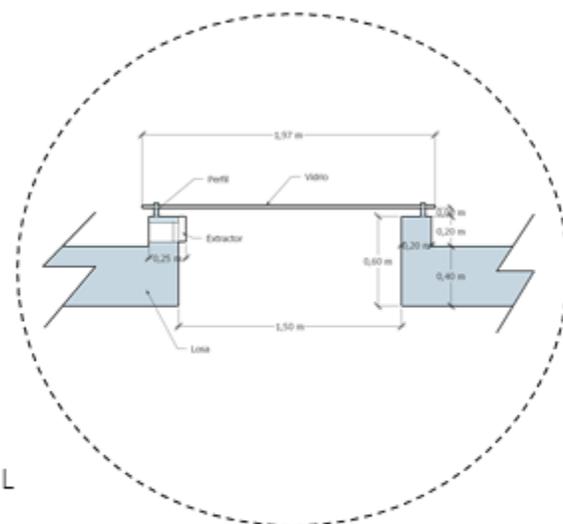
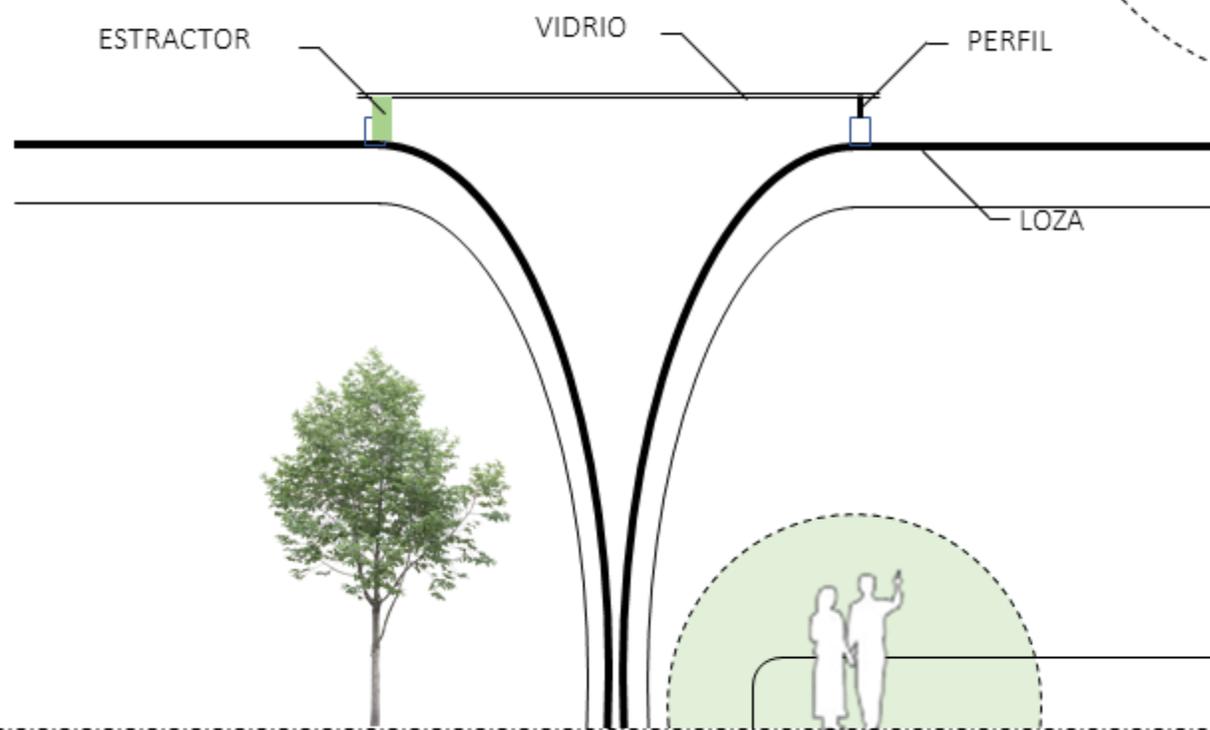
# ESTRATEGIA 1



Detalle Domo - Embudo

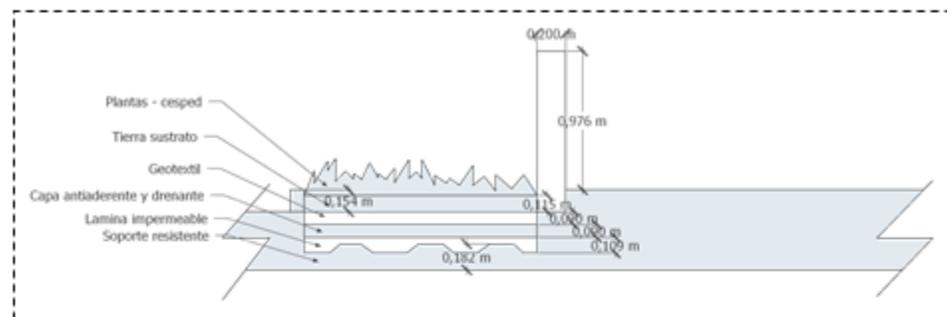


# ESTRATEGIA 2

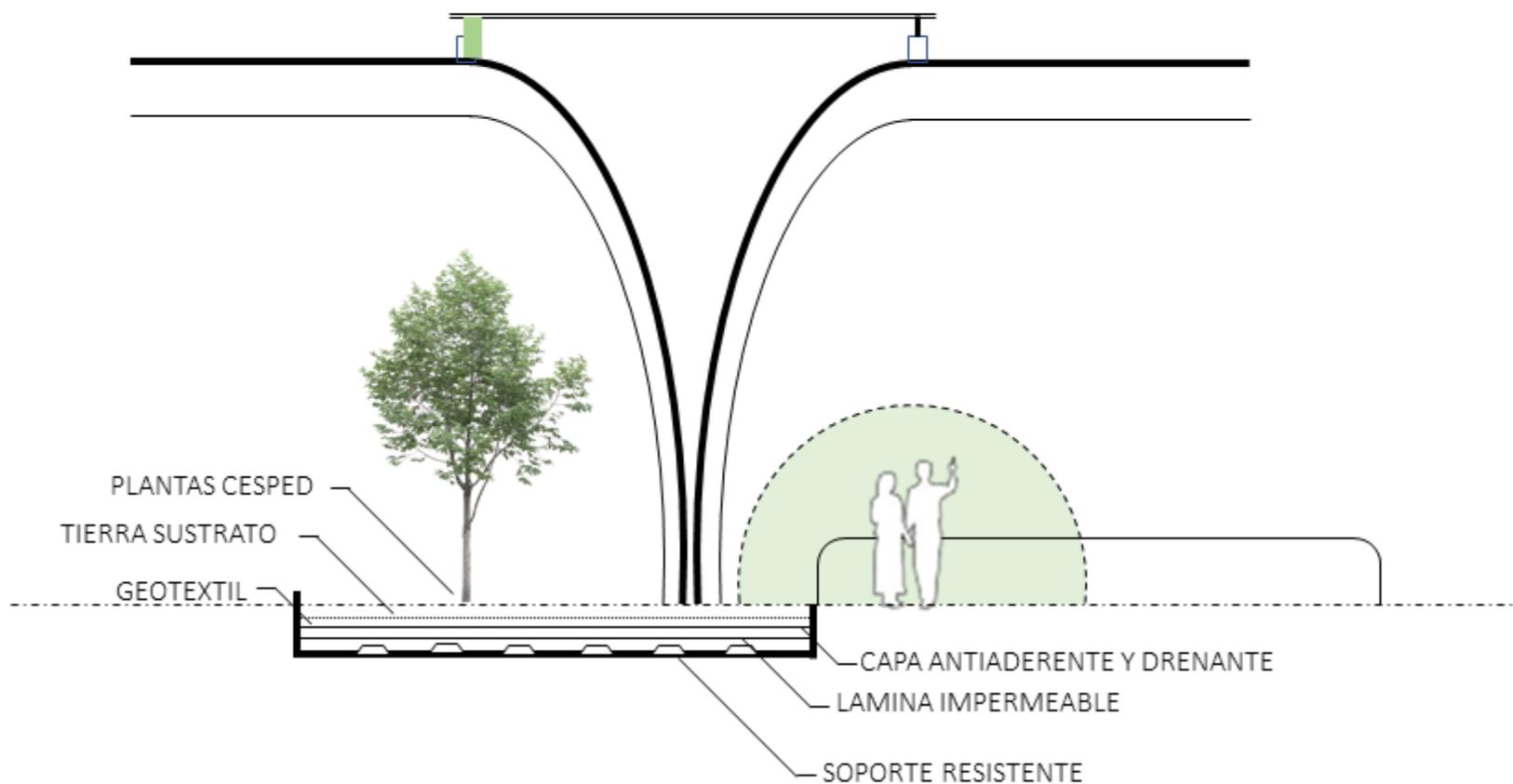


Detalle traga luces

# ESTRATEGIA 3



Detalle jardinera



## ESTRATEGIA 4

### Trueque Productos

Intercambio de productos  
condiciones del trueque:

- Tener productos en buenas condiciones
- Tener variedad
- Exhibir productos
- Hacer siempre un intercambio justo

### Venta Informal

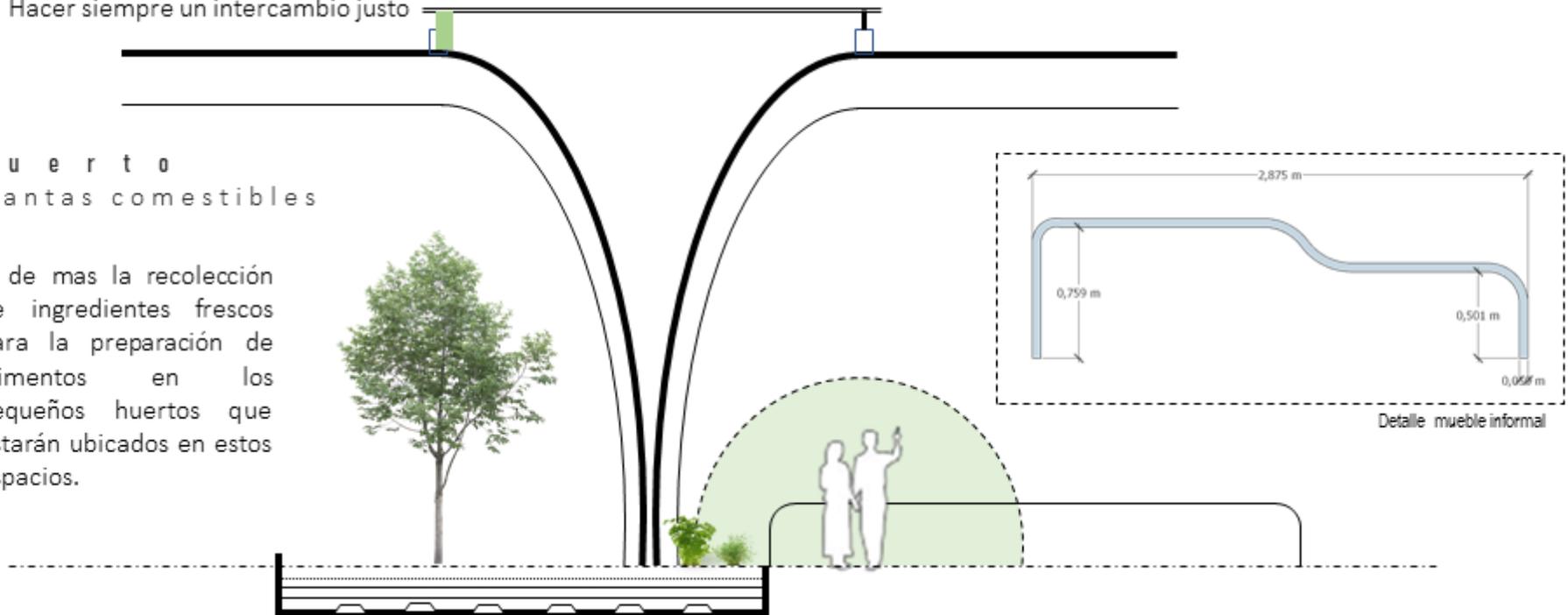
En estas áreas se permite la venta informal ambulante ya que el recorrido que realizan los visitantes no es interrumpido por estas áreas.

### Comer de Pie

La problemática de que en ciertas ocasiones por la afluencia de gente, los usuarios optan por comer de pie es un problema que se trata de mejorar y integrar mobiliario para comer de pie.

### Huerto Plantas comestibles

Ade más la recolección de ingredientes frescos para la preparación de alimentos en los pequeños huertos que estarán ubicados en estos espacios.



## HERBARIO VIVO

Flora en Salcedo

Plantas  
Nativas

Es importante dar a conocer al pueblo salcedense la diversidad de plantas que posee por lo mismo se plantea la colocación de plantas que se pretende perdure en el conocimiento de las nuevas generaciones.

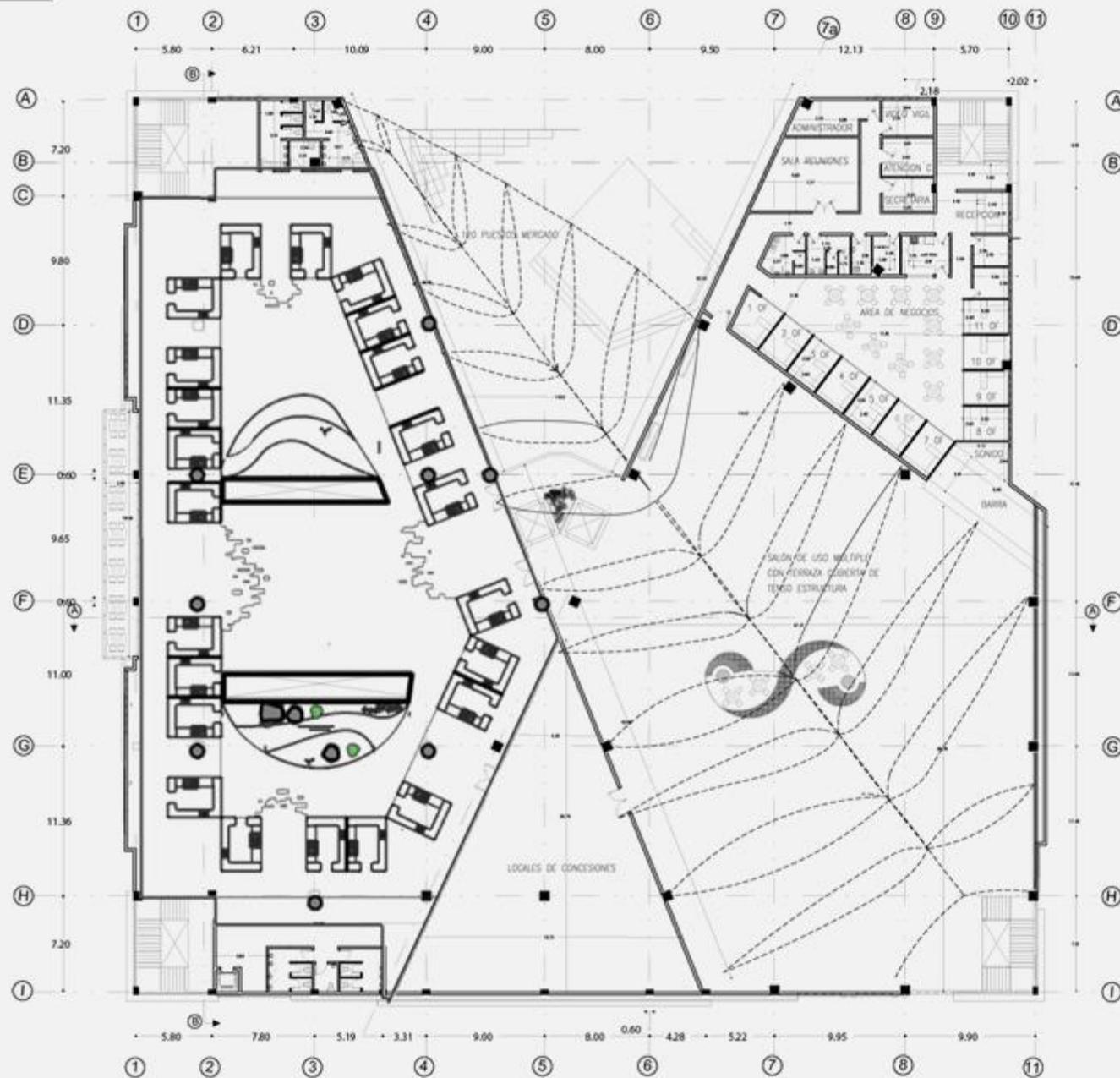
Captación  
Aguas lluvia

Para recolectar todas las aguas lluvias que se almacenan en la loza, se la captara por medio de un domo – embudo que receptorá esta misma agua para regar las plantas.

Refracción  
Luz del sol

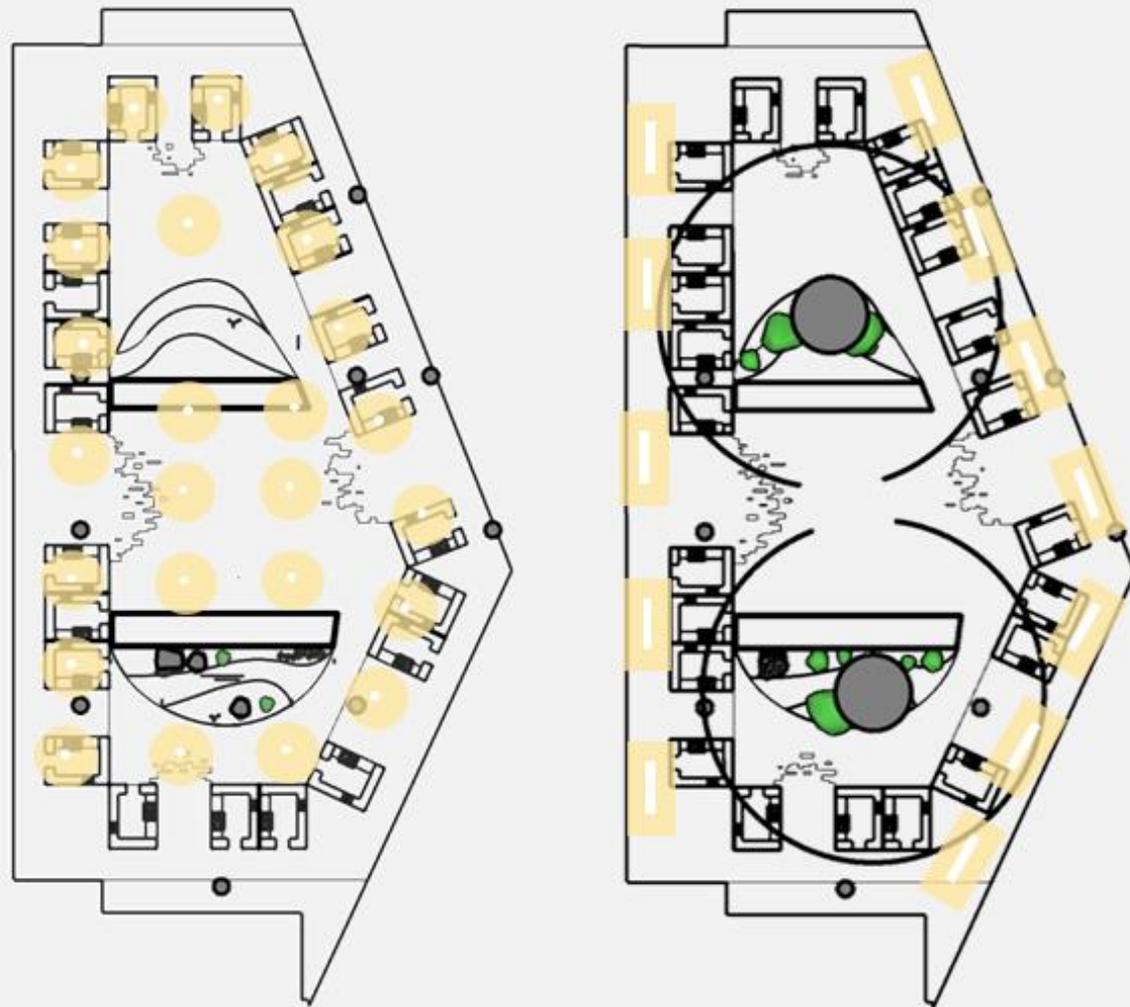
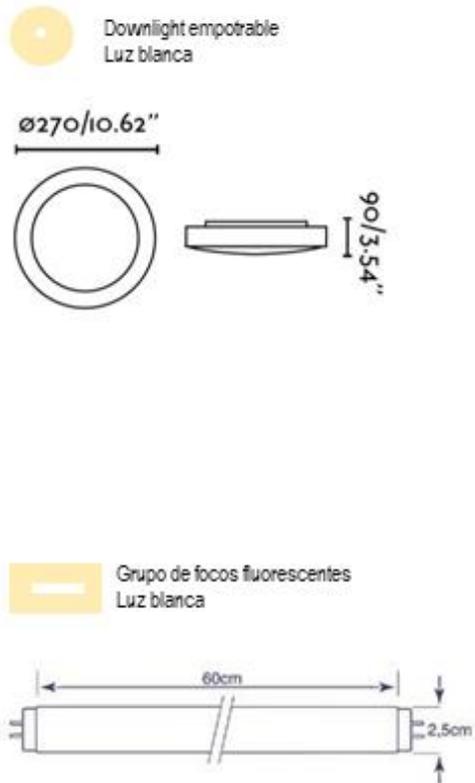
La luz que entrara por el orificio que estará abierto en la loza no llegara directa ya que gracias al vinilo este material ase que la luz pierda intensidad y se distribuya al espacio.

# PLANO - PROPUESTA



**PRIMERA  
PLANTA**  
esc. | 1 - 200

# PLANTA – TECHO ILUMINACIÓN



**PRIMERA  
TUMBADO**  
esc. | 1 - 200

## PLANTA – PISO

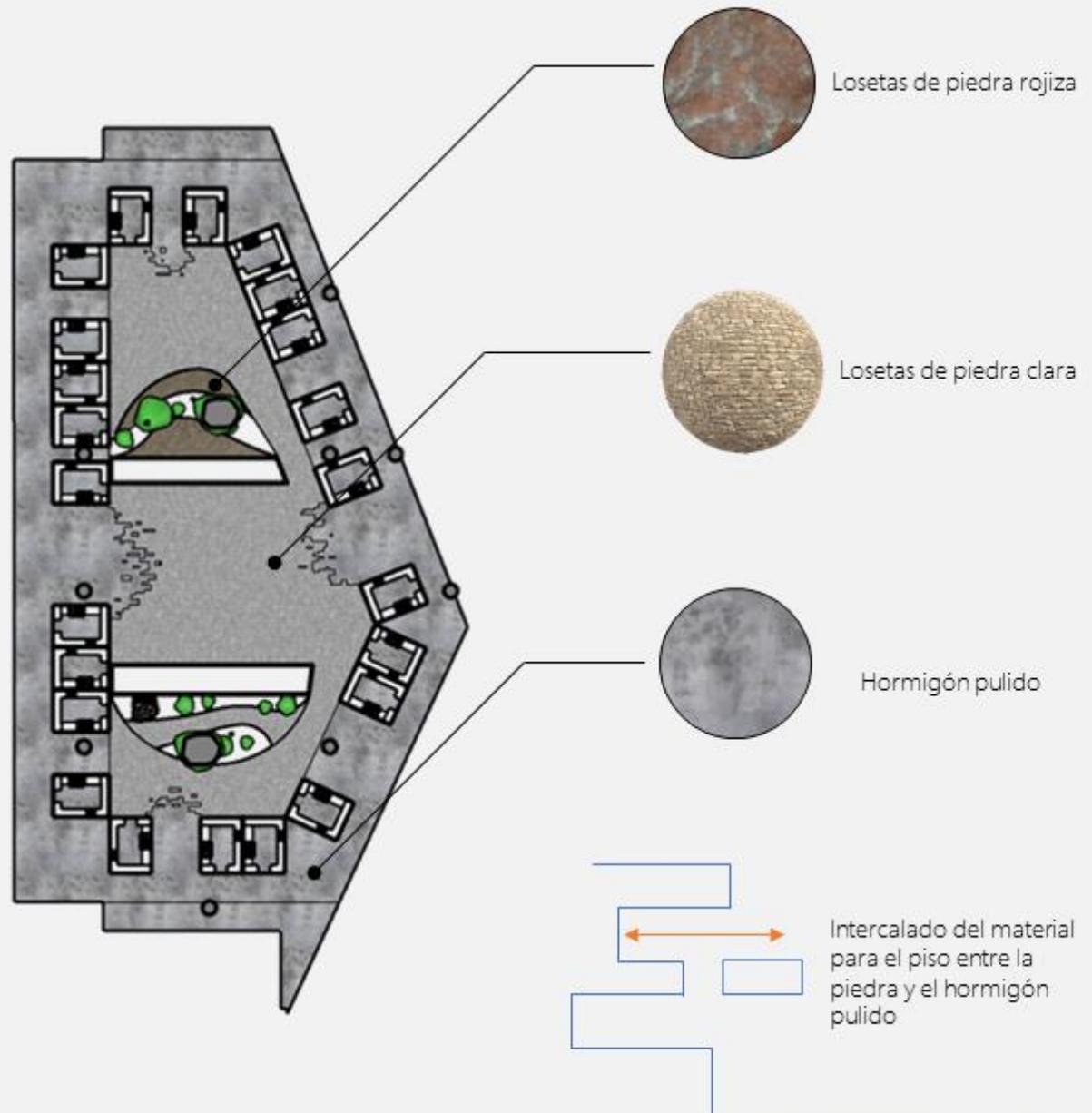
### Material Duro

Para los pasillos y los lugares mas transitados se plantea la utilización de materiales duros como es el caso de las losetas de piedra a de mas que para el recorrido exterior y una mejor fluides al transitar se propone colocar hormigón pulido.



## PLANTA PISO

esc. | 1 - 200

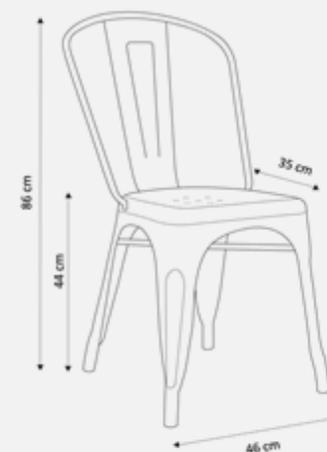


### TOLIX

Diseño Industrial es cómoda y amplia, se fabrica en acero con una capa protectora y lacado de varios colores ya que esta presentación cuenta con mas 6 colores distintos

#### Beneficios

Es una silla ligera que corrige la postura, a de mas de ser apilable entre sillas y resistente.

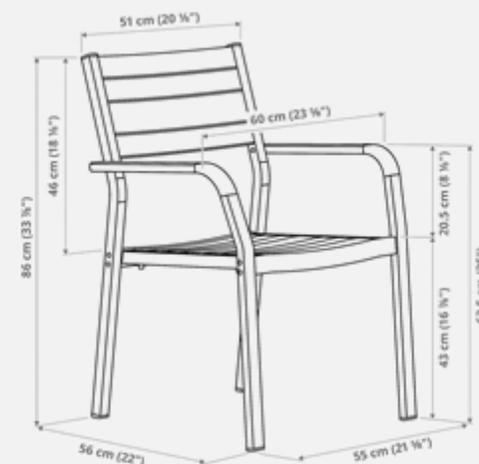


### New Madison

Silla de comedor para exterior y espacios de alto trafico completamente hecha en aluminio, su reposa brazos permite que la postura de los comensales sea más natural

#### Beneficios

Ofrece una sentada amplia, es ligera para mover y fácil de combinar y se la puede encontrar en dos color diferentes

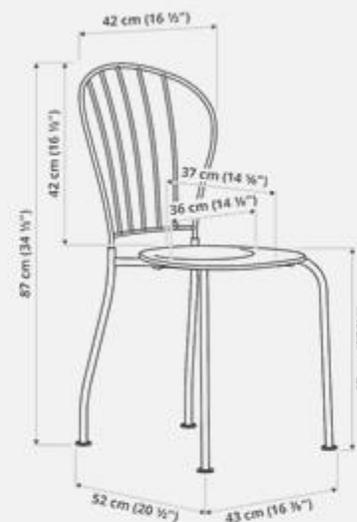


## LÄCKÖ

La serie lacko esta inspirada en los muebles tradicionales de hierro forjado que aportan un toque romántico para los espacios. Fácil de limpiar no necesita mantenimiento

### Beneficios

Es apilable ligera y fácil de transportar así como a la hora de limpiar.

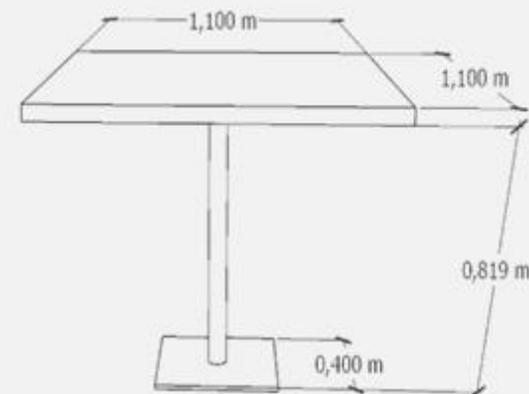


## Mesa barniz estilo industrial

Pie metálico barnizado natural  
Acabado con protección de barniz transparente  
Personalizable tanto el pie como la tapa

### Beneficios

Fácil de modular resistente y útil para cualquier área de comidas













RENDERS - PROPUESTA











## CAPITULO VI

### 6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 6.1 Conclusiones

- La investigación correspondiente a diseño biofílico ha permitido que se pueda presentar un enfoque más claro de un tema desconocido por muchos y reconocido por pocos sin embargo que dentro de la arquitectura y el diseño de interiores está causando gran revuelo por su vistosidad al momento de plasmar y dar a conocer flora endémica del lugar como es en el caso de estudio presentado. El llevar a un análisis minucioso de cada una de las especies, ejemplos, experiencias y formas ha permitido desarrollar la problemática expuesta.
- El estudio profundo de lo que la tierra (distribuciones taxonómicas) nos ofrece para relacionarlo con los gigantes de cemento permite crear un equilibrio en el que tanto sensorialmente y visualmente se pueda conseguir un fortalecimiento tanto cultural como ambiental.
- Se determinó patrones esenciales del diseño biofílico aplicado a proyectos planteados con la Biofilia a través del estudio de las cualidades que comparten cada proyecto entre sí, y conocer las cualidades técnico – espaciales del nuevo mercado central en el cantón Salcedo.
- La propuesta final plasma lo que previamente se ha investigado en las variables tanto dependiente como independiente de igual forma se define una línea de diseño clara y concisa además la distribución del mercado es un punto que claramente se tomó en cuenta.

## 6.2 Recomendaciones

- Definir el estilo que concuerda con el espacio y su ambiente. Se necesita para eso tener idea de las tendencias y conocer el ámbito en que se realiza definido espacio habitable. Hay una extensa diversidad de estilos para diseñar todo sitio y se debe seleccionarlo a conciencia.
- De las magnitudes que se tiene accesibles es dependiente la selección de mobiliario y la magnitud que dichos recursos deben tener. El color además puede llegar en este sentido y tanto forma y función tienen que hacer una buena fórmula para asegurar el triunfo de un diseño interior.
- No es lo mismo desarrollar una estrategia de rediseño interior para una cocina que para el análisis, de un mercado central. Cada aspecto que implica el color, el estilo y el presupuesto de un plan de diseño interior debería determinarse basado en el tipo de área al que nos referimos.

## BIBLIOGRAFÍA

Abarca Rodríguez, A.-A. R.-S.-R. (2013). TÉCNICAS CUALITATIVAS DE INVESTIGACIÓN.

Acosta, D. (2015). El valor del diseño sostenible en arquitectura. *Academia*.

AD&V. (1 de Marzo de 2017). *AD&V*. Obtenido de <https://www.alvarezdiazvillalon.com/es/how-architectural-design-can-improve-health-and-wellness/>

AGP, F. E. (14 de Diciembre de 2018). *Organizacion de las Naciones Unidas para la alimentación* . Obtenido de <https://www.fao.org/in-action/territorios-inteligentes/articulos/colaboraciones/detalle/es/c/1330644/>

Arkiplus.com., E. d. (s.f.). *Arkiplus*. Obtenido de <https://www.arkiplus.com/el-espacio-en-diseno-interior/>

Autores, V. (21 de Marzo de 2014). *Milenio*. Obtenido de <https://www.milenio.com/opinion/varios-autores/ando-moreleando/que-es-el-centro-de-una-ciudad>

Ayarza, C., Tapia Villacis , K., Londoño, D., Rodriguez, L., Narváez , C., & Muñoz , E. (2 de 11 de 2020). *Arquitectura Ensusitio*. Obtenido de <http://ensusitioarq.com/mercado-de-salcedo.html>

Banco Central del Ecuador. (2012). Banco Central del Ecuador.

Banco Mundial. (2020). *Desarrollo urbano. Panorama General*.

Barrantes. (2014). Investigación: un camino al conocimiento. *UNED*, 82.

BCE. (2021). *Perdidas totales*. Quito: BCE.

- BID. (2014). *Competitividad e Innovación*. Banco Interamericano de Desarrollo.
- Bill, B. (2015). The Global Impact of Biophilic Design in the Workplace. *HUMAN SPACES*;, 10-13.
- Browing, W. D., & Ryan, C. O. (2014). *14 PATRONES DE DISEÑO BIOFÍLICO* . New York : Terrapin Bright Green LLC. .
- Bustamante, Díaz, & Villareal. (2016). *Conceptos sobre informalidad*. Recuperado el 03 de 12 del 2021 de <https://www.revistaespacios.com/a18v39n41/a18v39n41p04.pdf>.
- Bustos, T. A. (2017). *La Calidad de los Servicios del Mercado y Las Plazas Municipales del Cantón Salcedo de la Provincia De Cotopaxi*. Abato: Universidad Tecnca de Ambato.
- Cabrera Cordero, R. L., & Espinoza Moncayo, R. I. (2019). *Diseño Biofílico incorporado en el espacio interior. Aplicación de Expresiones biofílicas a través de elementos naturales y sus analogías*. Cuenca: Ubivercidad del Azuay.
- Cazamajor, P. (1974). *La red de mercados y ferias en Quito*.
- Ceiro Catasú, W. (2020). *UN ACERCAMIENTO A LOS MERCADOS POPULARES Realidad y perspectiva en Ecuador* .
- Central, R. (19 de Octubre de 2020). *La Gaceta*. Obtenido de <https://lagaceta.com.ec/mercado-central-con-comercio-informal-alrededor/>
- Conceptodefinicion.de. (23 de Julio de 2019). *Conceptodefinicion.de*. Obtenido de <https://conceptodefinicion.de/zona-comercial/>.
- Cuadra, J. (15 de Diciembre de 2017). *Ecología Verde*. Obtenido de <https://www.ecologiaverde.com/biofilia-la-conexion-del-ser-humano-con-la-naturaleza-247.html>
- Cubero, J. (2013). *Introducción a la mejora genética vegetal*. España: MundiPrensa .

- Cuche, D. (2004). *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Francia.
- Durand, F. (2007). *Formalidad, informalidad y economía delictiva*. Recuperado el 03 de 12 de 2021, de <https://escuela.pucp.edu.pe/gobierno/images/documentos/el%20peru%20fracturado%20-%20francisco%20durand.pdf>.
- Ecuador, S. T. (2020). *Plan de Ordenamiento Territorial* .
- Equipo editorial, E. (5 de Agosto de 2021). *Concepto.de*. Obtenido de <https://concepto.de/arquitectura-2/>
- Etece, E. E. (16 de Julio de 2021). *Concepto*. Obtenido de <https://concepto.de/contexto-social/>
- Ferrater, J. (1958). *Diccionario de Filosofía*. . Buenos Aires: Sudamericana.
- Física, S. (6 de Septiembre de 2018). *Significados.com* . Obtenido de <https://www.significados.com/salud-fisica/>
- Franklin, R. G. (2005). *La estampida migratoria Ecuatoriana*. Quito: Clacso.
- GAD. (2020). *Dirección de obras públicas* .
- GAD Salcedo. (2019). *CONCEJO DEL GAD MUNICIPAL*. Salcedo. Recuperado de: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/RO418\\_20190131.pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/RO418_20190131.pdf).
- Girasol, T. (Quito de Junio de 2021). *Odd+*. Obtenido de <https://www.oddarchitects.com/project-page/torre-girasol%3A-prototipo-1.0-de-la-torre-biof%C3%ADlica->
- GonnetI, J. P. (2020). *ORDEN SOCIAL, INTERACCIÓN Y SOCIEDAD EN LUHMANN. PERSPECTIVAS DE MÉTODO PARA LA INTEGRACIÓN DEL CONOCIMIENTO SOCIOLÓGICO*. Buenos Aires, Argentina: Comisión Nacional de Investigaciones Científicas y Estudios Técnicos .

Gutiérrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. Mexico : Recuperado el 03 de 12 del 2021 de [http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico\\_administrativo/Historia\\_de\\_la\\_gastronomia.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf).

Gutiérrez Villach, Q. (25 de Septiembre de 2021). *Arquitectura Sostenible y Ecodiseño*. Obtenido de Sostenibilidad Sustentable: <https://sostenibleosustentable.com/casas-ecologicas/arquitectura-sostenible-ecodisenos/#>

Hernandez Sampieri, R. (1991). *Elaboracion del Marco Teorico*. UNIR.

Iriso, E. (1992). *El centro urbano concepto, delimitación y funciones*. España: Dialnet.

Jimenez, M. (2019). *Diseño interior de la segunda etapa del Mercado Mayorista del Cantón Santiago de Píllaro*. Ambato, Ecuador : Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Diseño y arquitectura .

Kotler, P. (1997). *Dirección de Marketing* . Northwestern.

Larrosa, J. (2006). *La experiencia*. Londres.

Lefebvre, H. (2000). *La production de l'espace*. París: Anthropos.

Lootugs. (2019 ). PDOT.

Lopez, P. (2013 ).

Martinez, P. (2017). *Lo religioso, dimensión estructural del hombre*. Ciudad de Mexico : La Colmena .

Martínez, S. (2019). *Diseño biofílico como conector de espacio natural y contruido*. Gran Colombia.

Medisan. ( 2017). *El proceso de formación de los jóvenes universitarios en la concepción de educación de género y valores cívicos*. Cuba.

- Moreno, B. (8 de Julio de 2017). Salcedenses por siempre. *La Hora* .
- Muñoz Serra, V. A. (Diciembre de 2012). *El Espacio Arquitectónico*. Obtenido de (<http://www.victoria-andrea-munoz-serra.com/arquitectura.html>),
- Network, K. (12 de Diciembre de 2015). *Todo Largo* . Obtenido de <https://www.todomktblog.com/2013/07/antecedente-mdo.html>
- Norman, D. (1990). *La psicología de los objetos cotidianos* . Madrid, España: NEREA  
Publicado originalmente en inglés con el título *The Psychology of Everyday things*, Basic Books,1988 en New York.
- Ogel, L. (13 de Mayo de 2012). *WIKIEOI*. Obtenido de [https://www.eoi.es/wiki/index.php/El\\_dise%C3%B1o\\_sensorial\\_en\\_Dise%C3%B1o](https://www.eoi.es/wiki/index.php/El_dise%C3%B1o_sensorial_en_Dise%C3%B1o)  
o
- OMS. (2004). *Invertir en Salud Mental*. Obtenido de [https://www.who.int/mental\\_health/](https://www.who.int/mental_health/)
- Online, A. D. (5 de Noviembre de 2020). *Al Día Online*. Obtenido de <https://aldiaonline.com/?p=133851&fbclid=IwAR2IWWW0d45ylwRfnoHILivISvD4BDHKsXXrm3H0Ous1I27GGAbEObfpwis>
- ONU. (1948). Declaración de Derechos Humanos.
- Osborne , E. W. (1984). *Biophilia*.
- Palacio, A. (2005). Morfología en Diseño. Una forma de ver el Diseño. "*FORMACIÓN DE PROFESIONALES REFLEXIVOS EN DISEÑO Y COMUNICACIÓN*".
- PDOT. (16 de Agosto de 2020). *Folletos autoridades provinciales*. Obtenido de <https://sni.gob.ec/planes-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial>
- PEP. (Agosto de 2010 ). *Proyecto educativo del programa de arquitectura*. Obtenido de <https://www.ucatolica.edu.co/portal/wpcontent/uploads/adjuntos/programas/arquitectura/pep-arquitectura.pdf>

- Pérez, J. D. (2012). *Qué es gastronomía. Programa de Gastronomía Colegio Mayor de Antioquia.*
- Porporatto, M. (13 de Abril de 2017). *Que Significado.* Obtenido de <https://quesignificado.com/costumbres/>
- Porro, S., & Quiroga, I. (2003). *El espacio en el diseño de interiores: Nociones para el diseño y manejo del espacio.* Buenos Aires : Nabuco .
- Portes, C. (12 de Mayo de 2011). *Arquicom, Inmoviliarios y Turismo .* Obtenido de <https://arquicom.blogspot.com/2011/05/historia-del-diseno-de-interiores.html>
- Prigogine. (1997). *Las Leyes Del Caos .* Drakontos.
- RAE. (1 de Diciembre de 2020). Obtenido de <https://definicionysignificado.blogspot.com/2020/12/definicion-de-zona-turistica-que-es.html>
- Sanchez, E. (2011). Diseño sostenible: adaptabilidad y deconstrucción.
- Sevilla, A. (07 de octubre de 2015). *economipedia.* Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/comercio.html>
- Significados. (27 de Enero de 2019). *Significados.com .* Obtenido de <https://www.significados.com/tradicion/>
- Spula, I. (2017). Architect, Diseño En Salud Y Bienestar: El Próximo Gran Desafío Necesitamos Del Diseño Sustentable Para Conservar Nuestros Recursos Y Del Diseño Resistente Para Protegernos Del Medioambiente Cambiante. El Diseño Activo Actual Promete Mejorar Nuestra Salud. *Lift Master.*
- Stock. (2007 ). Habiter, le proper de l'humain. Villes, territoires et philosophie París: La Découverte. *Théorie de l'habiter. Questionnements. .*

- TIEMPO, E. (12 de Febrero de 2021). *Diseño biofílico: la nueva tendencia arquitectónica en Cartagena*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/contenido-comercial/diseño-biofílico-la-nueva-tendencia-arquitectónica-en-cartagena-566419>
- Torre Girasol. (Quito de Junio de 2021). *Odd+*. Obtenido de <https://www.oddarchitects.com/project-page/torre-girasol%3A-prototipo-1.0-de-la-torre-biof%C3%ADlica->
- Trout, J. (2018). *Posicionamiento: La batalla por tu mente*. Recuperado el 03 de 12 del 2021 de <https://www.uv.mx/cendhiu/files/2018/02/Posicionamiento-la-batalla-por-su-mente.pdf>.
- Uribe, H. M. (2010). *IMPORTANCIA DE LOS VALORES PARA EL EJERCICIO ÉTICO DE LA PROFESIÓN*. Mexico: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Instituto de Ciencias Económico Administrativas.
- Ursa, H., & Ursa, B. (2019). El contacto con la naturaleza como medida preventiva de enfermedades y recurso terapéutico. . *Medicina Naturalista* .
- Vada, P. (12 de Diciembre de 2018). Obtenido de Archi Daily : <https://www.archdaily.co/co/892917/hospital-rocio-manoel-coelho-arquitetura-edesign>