



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE IBARRA
CARRERA DE ARQUITECTURA

TEMA:

“CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA”

PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
ARQUITECTO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

PLANIFICACIÓN URBANO – ARQUITECTÓNICA PARA TERRITORIOS EN DESARROLLO

AUTOR:

SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO

ASESOR:

MSc. ALFONSO RONDÓN GONZÁLEZ

IBARRA, NOVIEMBRE 2019



A. SECCIÓN DE
PREELIMINARES



CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 25 de noviembre de 2019
MSc. Alfonso Rondón González
ASESOR

CERTIFICA:

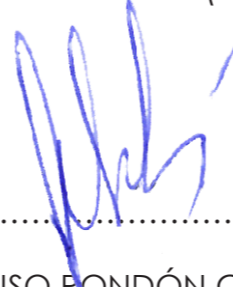
Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Arquitectura de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f):

MSc. ALFONSO RONDÓN GONZÁLEZ
C.I.: 175903166-7

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



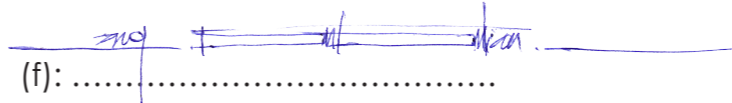
(f):

MSc. ALFONSO RONDÓN GONZÁLEZ
C.I.: 175903166-7



(f):

MSc. ROSALBA ULLOA QUINTERO
C.I.: 06503314-4



(f):

MSc. SEBASTIÁN CORAL HINOJOSA
C.I.: 171054172-1

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Sara Sisa Cachimuel Anrango, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: "Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia".

Ibarra, 25 de noviembre de 2019



(f):

SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO
C.I.:175040130-7

AUTORÍA

Yo, Sara Sisa Cachimuel Anrango, portadora de la cédula de ciudadanía N° 175040130-7, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.



(f):

SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO
C.I.: 175040130-7

DEDICATORIA

A mi Ángel en el cielo: mi Abuelito Luis Cachimuel, quien me ha dado la fuerza y la inspiración necesaria para poder continuar pese a su ausencia física; a mis padres Luz María Anrango y Alfonso Cachimuel, a mis hermanos Chaskik Alfonsito e Inti Awki, a ellos, por brindarme su amor incondicional, por enseñarme el valor de la humildad y por regalarme esos abrazos y esas palabras de ánimo cuando mas lo necesito.

Sara Sisa Cachimuel Anrango

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios y a la Virgen María, quienes bajo su gran amor y bendición me han permitido culminar esta etapa de mi vida, a mis padres por darme la vida, por permitirme vivir feliz a su lado y por haberme enseñado con su ejemplo a luchar por alcanzar mis sueños. Les juro que los llevaré a donde vaya, porque de alguna manera mis logros son gracias a los valores que me han inculcado desde niña; ¡A Ustedes, por simplemente todo y aún más!.

A mis amigos: Karencita Robalino, por brindarme su amistad sincera, porque aunque el tiempo siga pasando siempre está ahí, por los buenos y malos momentos que hemos vivido y por su apoyo incondicional; a Alexis Dávila, por ser la persona que me motivó a dar lo mejor de mí durante este camino, gracias por su ayuda, no solo en mi etapa académica, sino también en mi vida.

A los docentes: Arq. Salvador Prado, Arq. Rosalba Ulloa, Arq. Morella Briceño y a mi tutor Arq. Alfonso Rondón, gracias, porque a través de sus conocimientos, su paciencia, su respeto y su guía me han brindado lo necesario para culminar mi trabajo de titulación.

Sara Sisa Cachimuel Anrango

ÍNDICE GENERAL

A. Sección De Preliminares

Certificación de Asesor.....	ii
Aprobación del Tribunal.....	iii
Acta de cesión de Derechos.....	iv
Autoría.....	v
Dedicatoria.....	vi
Agradecimiento.....	vii
Índice General.....	viii
Resumen.....	ix
Abstract.....	x

B. Cuerpo Del Informe

Introducción.....	26
Antecedentes.....	27
Justificación.....	28
Estado del arte.....	29
Objetivos.....	31

Capítulo 1: Marco Teórico

1.1 Síntesis de antecedentes.....	37
1.2 Estructuración de las bases teóricas.....	55
1.3 Estructuración de las bases legales.....	71
1.4 Estudio de referentes.....	83

Capítulo 2: Diagnóstico

2.1 Antecedentes de diagnósticos.....	93
2.2 Objetivos del diagnóstico.....	96
2.3 Variables.....	97
2.4 Indicadores.....	97
2.5 Matriz de relación de diagnósticos.....	98
2.6 Mecánica operativa.....	101
2.7 Análisis de la información.....	105
2.8 Conclusiones de diagnósticos.....	127
2.9. Determinación de la problemática.....	131

Capítulo 3: Plan Masa

3.1 Análisis del contexto	137
3.2 Área de intervención.....	149

Capítulo 4: Propuesta

4.1 Requerimientos funcionales y espaciales.....	177
4.2 Génesis conceptual.....	185
4.3 Descripción del proyecto.....	191

C. Sección de referencias

Conclusiones.....	215
Fuentes de Información.....	216
Anexos- Planos Arquitectónicos.....	218

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1. Especies Naturales.....	26	Figura 43. Ruta interna FICO.....	87
Figura 2. Mapa de Localización del proyecto.....	39	Figura 44. Área interna FICO.....	87
Figura 3. Centro Histórico de Quito, La Ronda.....	40	Figura 45. Vasijas de barro.....	95
Figura 4. Pujilí- Cotopaxi.....	41	Figura 46. Alfarería, vasijas de barro.....	96
Figura 5. Lago San Pablo.....	42	Figura 47. La Tulpa.....	99
Figura 6. Mapa de ubicación Provincial.....	42	Figura 48. Ciudad de Ibarra.....	102
Figura 7. Mapa de división política de Imbabura.....	42	Figura 49. Gráfico estadístico.....	106
Figura 8. Ibarra.....	43	Figura 50. Puntos de gastronomía tradicional.....	109
Figura 9. Ibarra a inicios del siglo XIX.....	44	Figura 51. Gráfico referencial.....	115
Figura 10. Ibarra, capital de Imbabura.....	45	Figura 52. La fritada.....	116
Figura 11. Otavalo dance.....	46	Figura 53. Delicias con maíz.....	116
Figura 12. Cultirizar.....	47	Figura 54. Empanadas de morocho.....	116
Figura 13. Gastronomía Ecuatoriana.....	48	Figura 55. Gastronomía en Yahuarcocha.....	117
Figura 14. Mapa Gastronómico Ecuador.....	49	Figura 56. Helados de paila.....	117
Figura 15. Gastronomía Imbabureña.....	50	Figura 57. Tortilla de tiesto y café.....	117
Figura 16. Wakcha karay.....	51	Figura 58. Dulces tradicionales de Ibarra.....	118
Figura 17. Día de los difuntos.....	51	Figura 59. Colada morada.....	118
Figura 18. Minga.....	51	Figura 60. Bebida ancestral, Chicha.....	118
Figura 19. Pambamesa.....	51	Figura 61. Pan de leche.....	119
Figura 20. Pambamesa.....	52	Figura 62. Sopas en olla.....	119
Figura 21. Fogón de leña.....	53	Figura 63. Realización de la pachamanka.....	120
Figura 22. Clasificación del patrimonio Cultural.....	57	Figura 64. Habas, delicia gastronómica y patrimonio alimentario.....	121
Figura 23. Moái, Patrimonio Tangible de Chile.....	57	Figura 65. Cuyes asados.....	121
Figura 24. Fiestas indígenas dedicadas a los muertos, México.....	57	Figura 66. Turismo comunitario en Otavalo.....	122
Figura 25. Casa Mutualista Imbabura, Ibarra.....	59	Figura 67. Boceto de cocina tradicional.....	123
Figura 26. Patologías en inmueble del Centro Histórico - Ibarra.....	60	Figura 68. Gráfico referencial.....	124
Figura 27. Preservación arquitectónica.....	61	Figura 69. Gráfico referencial.....	130
Figura 28. Restauración arquitectónica.....	61	Figura 70. Matriz de determinación de problemas.....	131
Figura 29. Conservación arquitectónica.....	61	Figura 71. La Esquina del Coco.....	139
Figura 30. Conservación arquitectónica.....	61	Figura 72. Centro Histórico de Ibarra.....	140
Figura 31. Dominio del fuego y cocción.....	62	Figura 73. Delimitación por barrios.....	141
Figura 32. Mujer zapoteca, México.....	63	Figura 74. Población Ibarreña.....	142
Figura 33. Alimentos orgánicos.....	64	Figura 75. Parque "Pedro Moncayo".....	142
Figura 34. Mujeres otavaleñas en la tulpa.....	65	Figura 76. Ubicación de parques.....	142
Figura 35. Sembrando.....	67	Figura 77. Casa de la Ibarreñidad.....	143
Figura 36. Galería de Arte Minas- Brasil.....	69	Figura 78. Redondel Cabezas Borja.....	143
Figura 37. Deterioro casa Sr. Patricio Cárdenas.....	73	Figura 79. Estación del ferrocarril.....	143
Figura 38. Soberanía Alimentaria: cuestión de justicia, sostenibilidad y salud.....	78	Figura 80. Centro Cultural "El Cuartel".....	143
Figura 39. Restaurante japonés Yamasen.....	84	Figura 81. Delimitación por barrios.....	144
Figura 40. Interior restaurante japonés Yamasen.....	85	Figura 82. Casa Sr. Patricio Cárdenas.....	145
Figura 42. FICO eaty world.....	86	Figura 83. Usos de Suelo.....	146

Figura 84. Flujo vehicular y peatonal.....	147
Figura 85. Manzana a intervenir, Centro Histórico de Ibarra.....	150
Figura 86. Inmuebles abandonados en el Barrio San Agustín.....	150
Figura 87. Inmueble a intervenir en el Barrio San Agustín.....	151
Figura 88. Uso de suelo en el Barrio San Agustín.....	151
Figura 89. Movilidad vehicular y peatonal en el Barrio San Agustín.....	151
Figura 90. Área de intervención.....	152
Figura 91. Equipamientos Urbanos.....	153
Figura 92. Estructura parcelaria- niveles.....	154
Figura 93. Barrio San Agustín.....	155
Figura 94. Ubicación del inmueble patrimonial.....	156
Figura 95. Vista interior Casa Cárdenas.....	156
Figura 96. Esquema de aspectos climáticos.....	158
Figura 97. Ubicación de las vías que circundan el terreno.....	158
Figura 98. Vista calle Eusebio Borrero.....	159
Figura 99. Vista calle Simón Bolívar.....	159
Figura 100. Vista calle Antonio José de Sucre.....	159
Figura 101. Vista calle Germán Grijalva.....	159
Figura 102. Área de intervención.....	160
Figura 103. Análisis tipológico calle Simón Bolívar.....	161
Figura 104. Perfil urbano calle Simón Bolívar.....	161
Figura 105. Análisis Tipológico calle Eusebio Borrero.....	161
Figura 106. Perfil urbano calle Eusebio Borrero.....	161
Figura 107. Fachada principal casa Sr. Patricio Cárdenas.....	162
Figura 108. Fachada principal casa Sr. Patricio Cárdenas.....	163
Figura 109. Galería planta nv. 0.00 casa Sr. Patricio Cárdenas.....	164
Figura 110. Terraza planta nv.+ 3.86 casa Sr. Patricio Cárdenas.....	164
Figura 111. Zagúan de ingreso casa Sr. Patricio Cárdenas.....	165
Figura 112. IMPLANTACIÓN- ESTADO ACTUAL.....	165
Figura 113. Patio central y galería casa Sr. Patricio Cárdenas.....	166
Figura 114. PLANTA NV. 0.00- ESTADO ACTUAL.....	166
Figura 115. Terraza casa Sr. Patricio Cárdenas.....	167
Figura 116. PLANTA NV. +3.86- ESTADO ACTUAL.....	167
Figura 117. PLANTA DE CUBIERTAS- ESTADO ACTUAL.....	168
Figura 118. DETALLE DE CUBIERTAS- ESTADO ACTUAL.....	168
Figura 119. Fachada principal casa Sr. Patricio Cárdenas.....	169
Figura 120. Fachada secundaria casa Sr. Patricio Cárdenas.....	169
Figura 121. ELEVACIÓN PRINCIPAL- ESTADO ACTUAL.....	169
Figura 122. ELEVACIÓN SECUNDARIA- ESTADO ACTUAL.....	169
Figura 123. Exteriores casa Sr. Patricio Cárdenas.....	170
Figura 124. Corredor y terraza Sr. Patricio Cárdenas.....	171

Figura 125. CORTE X-X'- ESTADO ACTUAL.....	170
Figura 126. CORTE Y-Y'- ESTADO ACTUAL.....	171
Figura 127. Turismo comunitario en Peguche.....	179
Figura 128. Organigrama funcional general por zonas.....	180
Figura 129. Organigrama funcional.....	183
Figura 130. Mujer Indígena en la tulpa.....	187
Figura 131. Encender una hoguera.....	188
Figura 132. Mujeres indígenas en la tulpa.....	188
Figura 133. Diagrama de la cocina.....	188
Figura 134. Diagrama Idea formal.....	189

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. División Política de Imbabura.....	42
Tabla 2. Encuesta en relación al turismo en Imbabura.....	52
..Tabla 3. Matriz de diagnósticos.....	98
Tabla 4. Resultado encuesta aplicada (pregunta 1).....	107
Tabla 5. Resultado encuesta aplicada (pregunta 2).....	108
Tabla 6. Resultado encuesta aplicada (pregunta 2).....	108
Tabla 7. Resultado encuesta aplicada (pregunta 3).....	110
Tabla 8. Resultado encuesta aplicada (pregunta 4).....	111
Tabla 9. Resultado encuesta aplicada (pregunta 5).....	111
Tabla 10. Resultado encuesta aplicada (pregunta 6).....	112
Tabla 11. Resultado encuesta aplicada (pregunta 7).....	112
Tabla 12. Resultado encuesta aplicada (pregunta 8).....	113
Tabla 13. Inventario de aspectos formales y funcionales del inmueble.....	124
Tabla 14. Matriz de observación del estado actual del inmueble.....	125
Tabla 15. Matriz de observación del estado actual del terreno.....	125
Tabla 16. Inmuebles Abandonados.....	144
Tabla 17. Datos generales del Inmueble.....	157
Tabla 18. Descripción vial.....	159
Tabla 19. Programa cualitativo y cuantitativo.....	180
Tabla 20. Matriz de relación funcional.....	182
Tabla 21. Zonificación General.....	192

RESUMEN

Imbabura es una provincia que posee hermosos paisajes y diversidad de etnias que aún predominan dentro de las ciudades más importantes, tales como; Ibarra, Otavalo, Cotacachi, etc. Es una provincia frecuentada constantemente por personas de todo el mundo, que se atraen por la amabilidad de su gente, sus paisajes, su cultura, su arquitectura y su gastronomía.

El proyecto se plantea en Ibarra; a pesar de que es una ciudad que brinda una gran oferta gastronómica se ha ido perdiendo el vínculo y el respeto que nuestros ancestros tenían con los alimentos debido a la invasión de “la comida rápida” y la preferencia que muchas personas tienen por la comida foránea, dejando de lado el alto valor nutricional que los alimentos autóctonos nos brindan.

El proyecto “CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA” se desarrolla a partir de la importancia de proponer y crear un espacio que evoque la esencia de la cocina tradicional mediante el rescate de la cultura gastronómica ancestral y la revalorización de la arquitectura patrimonial existente en el casco histórico de Ibarra.

La idea es hacer de este proyecto un espacio que vivifique las actividades dentro del proceso de la elaboración de los alimentos y a la vez permita que las personas que lo visiten puedan recorrer, descubrir y experimentar en la cocina. La propuesta se enfatiza en 3 zonas; EXPLORAR, RESCATAR e INTERACTUAR, los cuales se vinculan por un recorrido definido que atraviesa cada espacio propuesto de acuerdo a las actividades y requerimientos del proyecto.

ABSTRACT

Imbabura is a province that has beautiful landscapes and diversity of ethnicities that still predominate in the most important cities, such as; Ibarra, Otavalo, Cotacachi, etc. It is a province constantly frequented by people from all over the world, attracted by the friendliness of its people, landscapes, culture, architecture and gastronomy.

The project is planned in Ibarra; Although it is a city with a great gastronomic offer, it has lost the bond and respect that our ancestors had with food due to the invasion of "fast food" and the preference that many people have for foreign food, disregarding the high nutritional value that native foods provide us.

The project "Centro Cultural de Arte Culinario en el Centro Histórico de la Ciudad de Ibarra" is developed from the importance of proposing and creating a space that evokes the traditional kitchen's essence by means of rescuing of the ancestral gastronomic culture and the revaluation of the patrimonial architecture that exists in the historic center of Ibarra.

The idea is to do this project a space that vivifies the activities in the food preparation process and at the same time allows the people who visit it can walk , discover and experiment in the kitchen. The plan is emphasized in 3 zones; **Explorar**, **Rescatar** And **Interactuar**, which are joined by a defined route that crosses each proposed space according to the activities and requirements of the project.



B. CUERPO DEL
INFORME





Figura 1. Especies Naturales

Fuente: www.cosmeticsbusiness.com/news/article_page/Hot_spice_The_rise_of_spice_ingredients_in_skin_care/119432

INTRODUCCIÓN

La denominación del proyecto es:

"Centro Cultural de Arte Culinario en el Centro Histórico de la ciudad de Ibarra"
El trabajo presentado muestra, por una parte, el estudio de los valores culturales orientados a la gastronomía en la ciudad de Ibarra; por otra, su centro histórico, como lugar que acoge la mayor parte de esa muestra culinaria de la ciudad. El resultado del estudio conduce a determinar los elementos y espacios representativos para ubicar el Centro Cultural de Arte Culinario. El objeto arquitectónico emplazado en la calle Simón Bolívar y Eusebio Borrero, permite profundizar en diversas modalidades de percepción, fijando la atención en la percepción háptica, que implica el contacto activo del cuerpo humano con el entorno para despertar, en este caso, sensaciones relacionadas con el arte culinario; los olores, colores, texturas, entre otros, se convierten en conceptos fundamentales para crear las formas y espacios de este Centro Culinario.

El siguiente trabajo de titulación se encuentra vinculado al proyecto de investigación tipo "A", intitulado: Estructuración físico-espacial del paisaje urbano del centro histórico de la ciudad de Ibarra: definición de microinterfaces urbanas, financiado por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, sede Ibarra, 2017-2019.



ANTECEDENTES

Imbabura es conocida por su variedad de culturas y contrastes poblacionales que desde siempre han sido cuna de tradiciones, costumbres y artesanías, haciendo única a la provincia. Además, tiene una gran diversidad gastronómica, la cual es parte importante de su identidad. Sin embargo, no posee una infraestructura que brinde la esencia del arte culinario tradicional. A pesar de que en la provincia de Imbabura, la cocina ancestral tiene una identidad muy definida, día a día va borrándose de la memoria cotidiana, especialmente de la de los jóvenes (Diario “La Hora”, 2016)., puesto que se ha ido perdiendo y modificando las tradiciones gastronómicas por exigencia de los consumidores quienes le han dado mayor importancia a la comida foránea, haciendo que los alimentos nutritivos y autóctonos sean desplazados por comida industrializada, de consumo rápido y poco saludable. Por ello la necesidad de rescatar la cultura gastronómica a través de la esencia de la cocina tradicional imbabureña como una experiencia saludable, cultural, sensorial y háptica.

En el año 2014, el Gobierno Autónomo Descentralizado de Ibarra (GAD-I) restauró una casa republicana, convirtiéndola en un patio de comidas: “Los Agachaditos de la Merced”, donde se ofertan diferentes platos típicos que ilustran el inventario gastronómico tradicional de la región. De igual manera, a lo largo de la calle José Joaquín de Olmedo existen locales de venta de dulces tradicionales como el arrope, las nogadas y los helados de paila; en Otavalo, la chicha del Yamor y la fritada, y en Cotacachi las carnes coloradas que, indudablemente, son ya tradición de los imbabureños. No obstante, estos lugares le han dado un sentido comercial y mercantilista, ya que no brindan al consumidor espacios donde la gastronomía desempeñe un papel determinante en la forma de hacer experiencia. Pues, cuando se habla de gastronomía no se refiere únicamente a la ingesta de alimentos, sino que comprende un concepto mucho más amplio que encierra las costumbres, las tradiciones y los procesos alimentarios, además de los estilos de vida de un territorio.

JUSTIFICACIÓN

De acuerdo con la Unesco, la expresión “Patrimonio Cultural Intangible” se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades que las colectividades, los grupos y los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultural (UNESCO, 2003). Pese a que la esencia de la cocina dentro de un contexto territorial no se ha tomado como parte esencial del patrimonio cultural tangible de un País, como lo es una edificación o una obra de arte, es claro que esta tiene un sustrato cultural y un fundamento material, por tanto, forma parte del patrimonio llamado intangible; es así que la gastronomía se integra de manera directa a nuestra cotidianidad, ya que es reflejo de nuestras tradiciones, costumbres, técnicas culinarias y sobre todo muestra nuestra forma de interrelación con los demás.

En el artículo 4 de la ley del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) se menciona que dentro de los fines de los gobiernos autónomos descentralizados está “La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural” (Asamblea Nacional del Ecuador, 2010). En Imbabura, el turismo se ha convertido en un método de búsqueda y exploración de la cultura, especialmente de la gastronómica, ya que no solo determina la manera de alimentarse de un lugar, sino que, durante el proceso de preparación de ciertos alimentos se puede conocer también la forma de relacionarse entre las personas.

Dentro del factor económico, cabe destacar que según datos proporcionados por el boletín informativo “Ibarra turística en cifras”, el turista nacional o extranjero destina entre el 11% y 15% de sus ingresos para realizar cualquier tipo de turismo; entre esos el turismo gastronómico. El 56.3% de los turistas destina entre 10 y 30 dólares en alojamiento, recreación y transporte y el 80% de los mismos gastan la misma cantidad de dinero en alimentación (Rivera, 2016)., lo que permite corroborar que la gastronomía, frente a otros posibles elementos de la oferta turística, mantiene la ventaja de poder contar con un producto único, capaz de comunicar el patrimonio cultural inmaterial escondido detrás de los hábitos culinarios de la ciudad de Ibarra. Ello conlleva a la necesidad de crear espacios que brinden una alternativa innovadora de experimentar la gastronomía.

En lo que compete al ámbito de la salud, de acuerdo a la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición muestra que en Imbabura el sobrepeso y la obesidad se presentan en adultos de 19 a 59 años en un 62%; en un 26%, en adolescentes de 12 a 19; un 29,9%, en niños de 5 a 11 años; y, en un 8%, en niños menores de 5 años (Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, 2013). Estas cifras son consecuencia de los malos hábitos alimenticios y del consumo excesivo de alimentos industrializados y poco saludables. Con todos los datos expuestos se puede concluir que se necesita el desarrollo de proyectos que aporten al rescate de la cultura imbabureña a través de la experiencia gastronómica y también el de proponer espacios donde se promueva la alimentación saludable.

ESTADO DEL ARTE

Ningún país de América Latina cuenta con protección oficial para el legado de su gastronomía. “Si se protege la arquitectura, la arqueología, la cerámica, la música, ¿por qué no hacer lo mismo con la cocina?”, (LOVERA, 2012). Los procesos y técnicas culinarias tradicionales forman parte del patrimonio cultural de un territorio (UNESCO, 2003) ;sin embargo, no se los reconoce como tal, pues se debería tomar acciones para que nuestro patrimonio gastronómico no se disipe.

La Organización Mundial de la Salud menciona que “Los alimentos procesados industrialmente, las bebidas azucaradas y la comida rápida están desplazando a las dietas tradicionales más nutritivas, lo que genera efectos negativos en la salud mundial” (OMS, 2015). Actualmente, el ritmo de vida que llevamos ha cambiado nuestros hábitos alimenticios, al consumir comida poco nutritiva y además ha hecho que los entes de producción alimentaria reorienten sus estrategias hacia el consumidor; por tal razón los alimentos procesados cumplen un rol indispensable para ahorrar esfuerzos y tiempo a la hora de cocinar. Según la OMS, la nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo; por lo tanto, una buena nutrición es un elemento fundamental de una buena salud.

Es así, que se reconoce la importancia de la salud alimentaria por medio de la nutrición expresada en la forma de preparar y consumir los alimentos, ya que se relaciona directamente con la salud de la población. Dentro del proyecto, lo que se plantea es revalorizar la forma de alimentarse, consumiendo alimentos orgánicos, lo cual permite mantener una buena salud.

“Para frenar el aumento del consumo de alimentos ultra-procesados y las crecientes tasas de obesidad y sobrepeso en América Latina, se recomienda que los gobiernos, la comunidad científica y las organizaciones de la sociedad apoyen e implementen políticas para proteger y promover la elección de alimentos saludables. Estas políticas deben impulsar la agricultura y el comercio, incentivando la agricultura familiar y los cultivos tradicionales” (OMS, 2015). La agricultura urbana se define como el cultivo de plantas en el interior de la ciudad, proporciona productos alimentarios de distintos tipos de cultivos (granos, raíces, hortalizas, hongos, frutas), así como productos no alimentarios (plantas aromáticas y medicinales, plantas ornamentales). (FAO, 2017)

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Diseñar la propuesta arquitectónica de un Centro Cultural de Arte Culinario en el Centro Histórico de la ciudad de Ibarra para contribuir con el rescate del patrimonio gastronómico de la provincia de Imbabura.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar la cultura gastronómica imbabureña para conocer las condicionantes y determinantes de diseño a fin de identificar el lugar de emplazamiento del proyecto dentro del Centro Histórico de la Ciudad de Ibarra.
- Aplicar en el proyecto sistemas constructivos que no transgredan al entorno y estén asociados a la identidad arquitectónica del inmueble por intervenir (Restauración- Remodelación- Ampliación), además de integrar a la propuesta espacios nuevos para la enseñanza gastronómica y la difusión cultural complementarias al Centro Cultural de Arte Culinario.
- Desarrollar el proyecto arquitectónico del Centro Cultural de Arte Culinario en las fases de anteproyecto desarrollado, detalles constructivos y especificaciones técnicas.



Centro
Cultural de

Arte Culinario

CAPÍTULO 1:

MARCO TEÓRICO

ÍNDICE CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

1.1 Síntesis De Antecedentes.....	37
1.1.1 Localización.....	39
1.1.1.1 Ecuador	40
1.1.1.2 Provincia de Imbabura.....	42
1.1.1.2 Ciudad de Ibarra.....	43
1.1.1.3 Centro Histórico	45
1.1.2 La Cultura en el Ecuador.....	46
1.1.3 La Cultura Gastronómica en el Ecuador.....	48
1.1.3.1 La Gastronomía Ecuatoriana.....	49
1.1.4 La Cultura Gastronómica Imbabureña.....	50
1.1.4.1 La Importancia de la comida dentro de la Cultura Imbabureña.....	51
1.1.4.2 El Turismo Gastronómico.....	52
1.2 Estructuración de las bases teóricas	55
1.2.1 Patrimonio Cultural.....	57
1.2.1.1 Patrimonio Tangible.....	57
1.2.1.2 Patrimonio Intangible.....	57
1.2.2 Patrimonio Arquitectónico.....	58
1.2.2.1 Grados de Intervención.....	60
1.2.2.2 Tipos de Intervención.....	61
1.2.3 La Cocina.....	62
1.2.3.1 Historia de la Cocina.....	62
1.2.3.2 La Cocina como Patrimonio Cultural Intangible.....	63
1.2.4 Nutrición- Salud Alimentaria.....	64
1.2.5 La Agricultura.....	67
1.2.6 Percepción háptica.....	69
1.3 Estructuración de las bases legales.....	71
1.3.1 Legislación Internacional.....	73
1.3.1.1 Carta de Atenas.....	73
1.3.1.2 Carta de Venecia.....	74
1.3.1.3 Carta de Cracovia.....	75
1.3.2 Legislación Nacional.....	76
1.3.2.1 Constitución de la República del Ecuador.....	76
1.3.2.2 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.....	77
1.3.2.3 Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria.....	78
1.3.3 Legislación Local.....	79
1.3.3.1 Ordenanza Municipal.....	79
1.4 Estudio de referentes.....	83
1.4.1 Restaurante Japonés Yamasen.....	84
1.4.2 Fico Eataly World.....	86

1.1 SÍNTESIS DE antecedentes

1.1.1 LOCALIZACIÓN



Figura 2. Mapa de Localización del proyecto
Fuente: Sara Cachimuel, 2018



Figura 3. Centro Histórico de Quito, La Ronda
Fuente: www.flickr.com/search/?text=ecuador
Ivan Castrillón, 2014

1.1.1.1 Ecuador

Ecuador está ubicado sobre la línea ecuatorial, en América del Sur, por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios, limita al norte con Colombia y al sur-este con Perú. Al oeste limita con el Océano Pacífico (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2014). Se extiende dentro de un área de 256 370 km² de tierra siendo así el tercer país más pequeño de Sudamérica; A pesar de no contar con grandes extensiones de territorio, Ecuador es uno de los países con mayor diversidad geográfica del mundo. La capital del Ecuador es el Distrito Metropolitano de Quito, la misma que ha sido declarada por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1978 (Arq. Fernando Carrión, 2013).

Se encuentra dividido en cuatro regiones naturales que son: Costa, Sierra, Oriente y la región Insular (Galápagos), lo cual ha dado lugar a que se desarrollen gran cantidad de especies de flora y fauna.

Es un país con una vasta riqueza cultural y natural; Pues se encuentra rodeado de playas, volcanes, bosques nativos y cascadas, que se combinan también con una gastronomía única. Ecuador está marcado por modelos culturales llenos de contrastes, puesto que tiene una gran variedad de etnias en sus cuatro regiones; los indígenas de la Sierra y de la Amazonía, quienes aún conservan su riqueza cultural, y los mestizos y afro-ecuatorianos en la región costera.





1.1.1.2 Provincia de Imbabura

Es llamada la provincia de los lagos porque dentro de su territorio se encuentran varios espejos de agua que son de origen natural. También se la conoce por ser núcleo de una diversidad cultural y artesanal junto con su variedad de contrastes poblacionales la cual está definida por diferentes factores demográficos (INEC 2010). Los límites geográficos son: al norte la provincia del Carchi, al sur la provincia de Pichincha, al este la provincia de Sucumbíos y al oeste la provincia de Esmeraldas.

La capital de Imbabura es Ibarra y las principales ciudades que la conforman son Cotacachi, Otavalo, Atuntaqui y Urcuquí. Aparte de sus lagos, Imbabura esta bordeada de los volcanes Imbabura y Cotacachi.

Figura 5. Lago San Pablo
Fuente: www.imbabura.gob.ec
Prefectura de Imbabura, 2015

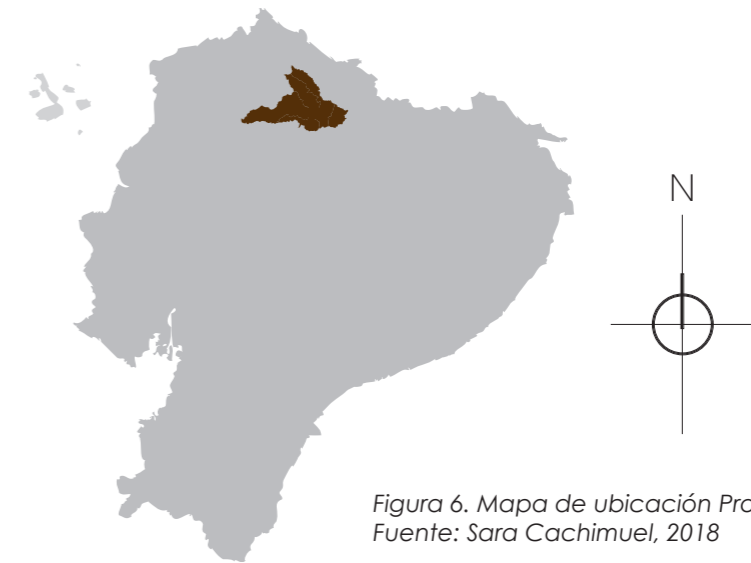


Figura 6. Mapa de ubicación Provincial
Fuente: Sara Cachimuel, 2018



Figura 7. Mapa de división política de Imbabura
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

CANTONES	PARROQUIAS URBANAS	PARROQUIAS RURALES
Ibarra	San Francisco El Sagrario, Caranqui, Alpachaca y Priorato	San Antonio, La Esperanza, Angochagua, Ambuquí, Salinas, Carolina y Lita
Otavalo	El Jordán y San Luis	Eugenio Espejo, Gonzales Suárez, Ilumán, Peguche, Pataquí, Quichinche, San Pablo, San Rafael, Selva Alegre
Atuntaqui	Atuntaqui y Andrade Marín	San Roque, Chaltura, Natabuela, Imbaya
Cotacachi	El Sagrario y San Francisco	Quiroga, Imantag, Apuela, Plaza Gutiérrez, Peñaherrera, Vacas Galindo, García Moreno, Las Golondrinas
Urcuquí	Urcuquí	Cahuasquí, San Blas, Tumbabiro, Pablo Arenas, La Merced de Buenos Aires
Pimampiro	Pimampiro	Chugá, San Francisco de Sigsipamba, Mariano Acosta

Tabla 1. División Política de Imbabura
Elaboración: Sara Cachimuel en base a Gad Ibarra



Figura 8. Ibarra
Fuente: Jonathan Terreros, 2018

1.1.1.2 Ciudad de Ibarra

Ibarra, ciudad blanca a la que siempre se vuelve, capital de la provincia de Imbabura. Está ubicada a 115 Km. al noroeste de la ciudad de Quito y a 125 Km. al sur de la ciudad de Tulcán, con una altitud de 2.225 m.s.n.m. (Gobierno Autónomo Descentralizado de Ibarra, 2015). La ciudad está asentada en las faldas del volcán Imbabura. Es el centro de desarrollo económico y turístico de la provincia; ya que es visitada por turistas nacionales y extranjeros quienes se atraen por su clima, su gastronomía, su gente y su arquitectura.

- **Límites**

Limita al norte con la Provincia del Carchi, al noreste con la provincia de Esmeraldas, al oeste con Urcuquí, Antonio Ante y Otavalo, al este con Pimampiro y al sur con la provincia de Pichincha.

- **Clima**

El clima de Ibarra va desde el frío andino en la zona de Angochagua, hasta el tropical seco del valle del Chota, pasando por el cálido húmedo de la zona de Lita y la Carolina (Plan de Ordenamiento Territorial de Ibarra, 2015). Ibarra se ha caracterizado por tener un clima muy peculiar, ya que se halla en un valle, tiene una temperatura promedio de 18°C, oscilando entre una temperatura media en diciembre de 7°C y de hasta 32°C en agosto.

- **Población**

El cantón posee una de las mayores diversidades étnicas y demográficas de la provincia, Ibarra está habitada mayormente por mestizos, indígenas y negros.

Según el Censo Nacional de Población del año 2010, el total poblacional en Ibarra es de 181.175 habitantes, de los cuales 93.389 son mujeres y 87.786 son hombres.



Figura 9. Ibarra a inicios del siglo XIX
Fuente: Libro "Ciudad y Arquitectura Republicana del Ecuador"
Pablo Rocha- Jorge Ponce

• Historia

La villa de San Miguel de Ibarra fue fundada el 28 de septiembre de 1606 en el valle de Carangue. Durante la Colonia, fue el lugar obligado de descanso de los viajeros que transitaban en la ruta entre Quito y Popayán. (Rocha y Ponce, 2009)

Ibarra se fundó como un hecho comercial. Los criollos quiteños necesitaban realizar de una manera más fluida sus actividades comerciales entre Ecuador y Colombia, y dan inicio a la apertura de una vía hacia el Océano Pacífico. Dada esta particularidad y por pedido del presidente Miguel de Ibarra, llegó, a la hoy denominada Ciudad Blanca, el capitán y encomendero Cristóbal de Troya y Pinque, quien fue el encargado de su fundación y al año siguiente emprendió el viaje hasta San Lorenzo, pero los sucesivos gobiernos impidieron tener la vía al mar que se terminó 400 años después, pero sin puerto.

• El terremoto de Ibarra

El terremoto de Ibarra ocurrió el 16 de agosto de 1868, destruyó varias poblaciones de las provincias de Imbabura, Carchi y el norte de Pichincha, siendo considerado como uno de los 10 eventos sísmicos de mayor magnitud en el Ecuador. (Secretaría de Gestión de Riesgos, 2016) El movimiento telúrico del 16 de agosto sucedió en la madrugada, con una magnitud de aproximadamente 7.2, es así que la magnitud del terremoto produjo la destrucción total de la ciudad y también en el número de personas muertas y desaparecidas las cuales fueron entre 4000 y 5000 de las más de 7.200 personas que aproximadamente vivían en Ibarra. El 30 de agosto del mismo año, la población que pudo sobrevivir decidió desplazarse temporalmente a los Llanos de las Monjas (llamado actualmente La Esperanza) por temor a réplicas del evento sísmico.

• El Retorno

Tras cuatro años asentados en La Esperanza, el ex presidente Gabriel García Moreno obligó a sus habitantes a reconstruir la ciudad en su antigua ubicación, se establece que sus calles fuesen amplias y que obedecieran a un trazado en damero proyectadas de oriente a occidente y de norte a sur, además de que las edificaciones se construyeran con paredes anchas y mantuvieran en cuanto a su altura un aproximado de 4 metros, se abrieron nuevos caminos, se construyeron puentes y varios edificios públicos. Es así que la nueva Ibarra fue refundada el 28 de abril de 1872, que actualmente luce como una ciudad progresiva y acogedora. Al terminar los trabajos de reconstrucción los ibarreños retornaron a Ibarra desde los llanos de Santa María de la Esperanza, de aquí el dicho: "ciudad a la que siempre se vuelve", en honor al esfuerzo de los sobrevivientes.

1.1.1.3 Centro Histórico

Según el cronista Tobar Subía, fue García Moreno quien ordenó el trazado de planos de la ciudad, tomando como punto de referencia a una palmera de coco que había soportado la magnitud del terremoto. Por lo tanto, el centro Histórico se reorganiza a partir de esta esquina para acoplar su trama en cuadrícula, definiendo el trazado de la ciudad de Ibarra en damero que es el tipo de planeamiento urbanístico que organiza una ciudad mediante el diseño de sus calles en ángulo recto, creando manzanas cuadradas y rectangulares. La ciudad presenta una morfología urbana perfectamente distinguible en su trazado vial. En el sector de estudio se pueden diferenciar dos tipos de cuadrícula: la del centro histórico que es en damero y otro trazado irregular a los bordes del centro histórico debido al crecimiento desordenado de la ciudad y también al relieve del Río Tahuando.

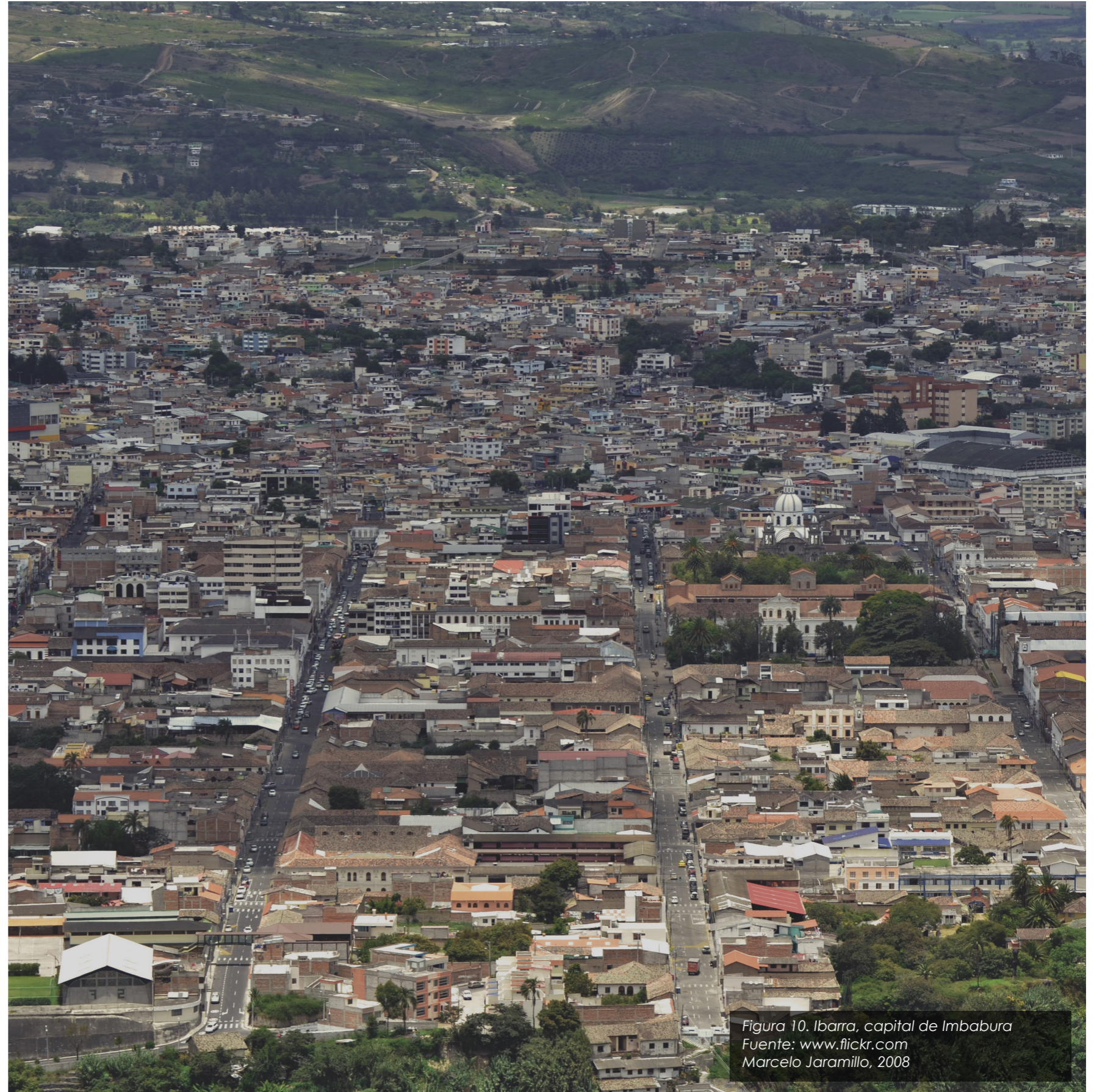


Figura 10. Ibarra, capital de Imbabura
Fuente: www.flickr.com
Marcelo Jaramillo, 2008



Figura 11. Otavalo dance
Fuente: www.flickr.com
Juan Hinojosa, 2015

“

La cultura es la totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, derecho, costumbres y cualesquiera otras actitudes o hábitos adquiridos por el ser humano como miembro de la sociedad.

- Edward Burnett Taylor
Antropólogo

1.1.2 LA CULTURA EN EL ECUADOR

Es complejo manejar un concepto acerca de la Cultura; sin embargo, se puede definirlo como un cúmulo de ideas, comportamientos y prácticas sociales que se adaptan de generación en generación dentro de una sociedad.

Ecuador es un país muy diverso en cuanto a su población, puesto que actualmente posee un estimado de 17'096.789 habitantes, según cifras publicadas por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (INEC,2018) Cuenta con 17 pueblos y nacionalidades distribuido entre mestizos, indígenas y afroecuatorianos. La gran variedad étnica asentada sobre nuestro territorio y su diversidad geográfica han convertido de Ecuador un referente cultural lleno de contrastes, lo cual también ha ayudado a reafirmar la identidad dentro de las comunidades de la Sierra, quienes aún mantienen sus ritos, costumbres y manifestaciones culturales; del mismo modo los indígenas de la Amazonía que conservan vivas sus tradiciones ancestrales; y por último las comunidades asentadas a lo largo de la región costera que luchan diariamente por forjar su identidad.

Todos estos aspectos han ayudado a forjar a la cultura ecuatoriana como un hecho fehaciente, pues ha sido una mezcla de distintas etnias asentadas dentro de las cuatro regiones del Ecuador, cada una de ellas con características diferentes como: su forma de vestir, su lengua, su comida etc. Gracias a esta diversidad, es posible que los turistas nacionales y extranjeros pueden conocer comunidades con costumbres y tradiciones propias y vivir gran cantidad de experiencias culturales en poco tiempo. Dichas experiencias pueden ir desde probar una gran variedad gastronómica, hasta inmiscuirse en las costumbres y tradiciones a la hora de celebrar las manifestaciones culturales y festividades propias de cada región.

Hoy en día la modernidad y la globalización han tratado de opacar las distintas expresiones y muestras culturales de las comunidades y pueblos del país, a pesar de que los pueblos y nacionalidades están luchando permanentemente en mantener las tradiciones ancestrales vivas y pasarlas de generación en generación.



Figura 12. Culturizar
Fuente: Jonathan Terreros, 2019

Para concluir, es evidente que un componente importante de desarrollo en una sociedad es la cultura, la misma que se manifiesta en las tradiciones, el arte, la música, la danza, la comida, el pensamiento y el modo de vivir de un pueblo. En virtud de ello, su valorización y rescate debería significar una prioridad en la implementación de políticas públicas para la preservación de la cultura local y su identidad.



Figura 13. Gastronomía Ecuatoriana
Fuente: www.chefs.ec

1.1.3 LA CULTURA GASTRONÓMICA EN EL ECUADOR

Biodiversidad, fertilidad de la tierra, especies endémicas, condiciones geográficas particulares, multiculturalidad y prácticas culturales ancestrales son solo algunos de los elementos que se conjugan para hacer de Ecuador un territorio con una riqueza culinaria única. (Ministerio de Turismo, 2012)

Cada provincia del Ecuador se caracteriza por poseer una amplia variedad de alimentos y bebidas, que manifiestan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente. Así mismo, las tradiciones y las prácticas culinarias dependen de la región; es así que los productos que se consumen en la costa son el pescado y el plátano, en tanto que en la sierra prefieren las papas y el maíz.

Gracias a las diversas regiones, el Ecuador cuenta con productos gastronómicos con características organolépticas muy particulares; esto a su vez permite vivenciar nuevas experiencias lo cual generan un nexo emocional que ayuda a llevar una memoria tangible de la gastronomía ecuatoriana.

Sin duda el Ecuador ha descubierto la forma de proponer nuevas formas de turismo gastronómico enfocado principalmente en dar valor a las costumbres y tradiciones culinarias, basadas en experiencias palpables a través de emprendimientos y espacios que impulsan el rescate y la conservación de los productos agroalimentarios.

1.1.3.1 La Gastronomía Ecuatoriana

La alimentación en Ecuador es muy diversa. La geografía, los hábitats, las etnias, lenguas y culturas, la marcada estratificación económica y social que existe en el país constituyen las piezas de un verdadero mosaico de conocimientos y prácticas alimentarias. La convergencia de culturas Indígenas, afro e hispanos descendientes y el mestizaje, iniciado desde hace siglos y que sigue vigente hasta la actualidad, explican los procesos de sincretismo, superposición y yuxtaposición cultural que se expresan en todos los ámbitos de convivencia humana, entre ellos el de la alimentación (Moya, 2015).

¿Cómo poder captar la esencia del Ecuador mediante sus aromas y sabores? Ecuador, considerado como el país de los 4 mundos que alberga Costa, Sierra, Oriente y Galápagos, a mas de ser poseedora de una riqueza natural y cultural, ofrece también una gran oferta gastronómica.

Para empezar el viaje nos adentraremos a la Costa y Galápagos; lugares llenos de manglares y hermosas playas, de donde se obtienen variedad de productos del mar. Ofrecen a sus visitantes nacionales y extranjeros ceviches, encebollados, bollos, encocados, etc. todos estos con el sabor fresco del mar y acompañados del plátano que se lo disfruta a cualquier hora del día.

Avanzando por la serranía ecuatoriana, donde sus valles, nevados y montañas hacen que esta región sea dueña de una inmensa riqueza agrícola. Gracias a la bondad y fertilidad de sus suelos, fecundan todos los productos que enriquecen la mesa de nuestros hogares, como la papa, el maíz y la quinua.

Ya por tierras amazónicas, nos dejamos invadir principalmente por su belleza natural, donde la selva, las cascadas, los ríos y su riqueza faunística se armonizan con su alto valor cultural y culinario. La cocina tradicional amazónica es una fusión de aromas y sabores, donde sus principales ingredientes son; la yuca, el cacao y la enigmática wayusa.



Figura 14. Mapa Gastronómico Ecuador
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

1.1.4 LA CULTURA GASTRONÓMICA IMBABUREÑA



Figura 15. Gastronomía Imbabureña
Fuente: www.chefs.ec

La Provincia de Imbabura, se encuentra salpicada por numerosos lagunas y lagos que conforman un sistema lacustre. Las comunidades indígenas poseen una vasta diversidad étnico-cultural que se manifiesta en la riqueza de su música, danzas y tradiciones orales, sustento de su identidad.

Las hábiles manos de los imbabureños dan forma al barro, madera, piedra, lana, cabuya, cuero y totora diseñando coloridas artesanías. Del mismo modo la deliciosa gastronomía andina de

esta provincia aprovecha los frutos que brinda la Pacha Mama gracias a los rayos del Sol, al que rinden agradecimiento en la fiesta del Inti Raymi, como parte de su cosmovisión (s.f., 2018).

Imbabura es un lugar muy cautivante que logra combinar armoniosamente toda la tradición, la cultura, la diversidad de paisajes y en especial la gastronomía, siendo esta una mezcla de sabores y aromas únicos que la convierten en un paraíso culinario.

1.1.4.1 La importancia de la comida dentro de la cultura Imbabureña

La comida son el reflejo de nuestra historia, y en este sentido es posible definirla como un proceso social y cultural que expresa la forma del como vivimos cotidianamente. Es así que la comida cumple un rol importante dentro de la sociedad Imbabureña, ya que promueve una forma de cohesión social mediante el sentido de pertenencia e identidad.

Alrededor de la comida, tanto en las fiestas rituales, en las cosechas, como en las cocinas y en las mesas, se agrupan las familias, fomentándose la participación, el diálogo y la asociatividad, lo que generan valores como la reciprocidad y el respeto por la comunidad, mismos que son principios éticos de los pueblos indígenas.

Es inmensa la importancia de la comida dentro de una sociedad; puesto que es la esencia de la unión comunitaria y familiar. El hecho de elaborar infinidad de platos que permiten compartir con los miembros de la familia y allegados le da un encanto único al acto de cocinar en diferentes épocas del año.



Figura 16. Wakcha karay
Fuente: César Cotacachi, 2017

WAKCHA KARAY

La comida es un ingrediente básico en las celebraciones del Wakcha Karay (Ofrenda comunitaria) cuyos componentes son productos que nos brinda la madre tierra como los tubérculos, verduras, hortalizas y frutas, que se los ofrenda a la Pacha mama y a la comunidad en épocas de sequía y manifestaciones de fenómenos naturales.



Figura 17. Día de los difuntos
Fuente: Ñan Magazine, 2017

FESTIVIDADES

Los difuntos en la cultura indígena están en permanente comunicación con el mundo de los vivos, ellos son homenajeados con comidas como: mote, pan, tostado, fréjol, habas, papa; colada morada, champús, arroz de cebada y frutas de temporada, mismas que se los comparte a nivel familiar manifestándose la reciprocidad.



Figura 18. Minga
Fuente: Alejandro Cock, 2009

COSECHAS

En la vida comunitaria, la minga es la esencia de todo el ciclo agrícola; la comida no pasa desapercibida, sobre todo en épocas de cosecha. El mote, el fréjol, las papas y la carne de res son los principales componentes alimenticios que se brindan en agradecimiento por la ayuda mutua intrafamiliar y a nivel comunitario.



Figura 19. Pambamesa
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

FIESTAS ANCESTRALES

Durante las 4 festividades del ciclo agrícola, el choclo, los granos tiernos, las calabazas y las verduras son infaltables durante los meses de marzo y abril; El mote, la chicha, las papas y los granos secos son característicos de la época veraniega. Estas costumbres culinarias son rituales de conexión del hombre con la comunidad y Tierra.

1.1.4.2 El turismo gastronómico

Según encuestas realizadas por la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas (FACAE) de la Universidad Técnica del Norte acerca del turismo en Imbabura, manifiestan que Ibarra es la ciudad mas visitada de la provincia, en segundo lugar, está Zuleta, seguida de Caranqui, San Antonio, Atuntaqui y Otavalo. Pues se creía que la gente que viene a hacer turismo llega por las artesanías de la Plaza de los ponchos, por las fritadas de Atuntaqui o por conocer las diferentes lagunas existentes en Imbabura. Actualmente los visitantes prefieren conocer Ibarra y sus alrededores, como otra alternativa de hacer experiencia turística, Sin embargo, el 68% de los turistas solo visitan esta ciudad y se van, pues no lo ven como un lugar de permanencia. Por ello la necesidad de proponer espacios para la difusión del turismo.

En Imbabura, el turismo y la gastronomía han encontrado la forma de equilibrarse de una manera significativa, permitiendo al visitante nacional e internacional explorar la provincia mediante experiencias prácticas. Dentro del acto culinario se realizan actividades que activan y despiertan los sentidos, empezando por la participación en la elaboración de productos gastronómicos ancestrales; así como también en el hecho de descubrir los cultivos y los productos locales mediante la agricultura. Todos estos procesos generan una conexión única en el turista, se fortalece la soberanía alimentaria, se beneficia al pequeño productor y por último se generan modelos de turismo innovadores.

Un producto gastronómico que conlleva el proceso de elaboración artesanal refleja el trabajo de una comunidad e incrementa directamente el valor simbólico del mismo. La transformación de una materia prima en un producto elaborado, brinda al visitante una experiencia vivencial, es decir la conexión de su cuerpo, mente y las practicas culinarias que le permiten conocer el entorno de manera profunda. Resulta interesante el hecho de poder experimentar directamente el acto de cocinar, de recolectar los productos necesarios para la elaboración de un plato, de montar la mesa y de crear bebidas, donde comer sea una experiencia de sentidos y no solo una necesidad fisiológica.

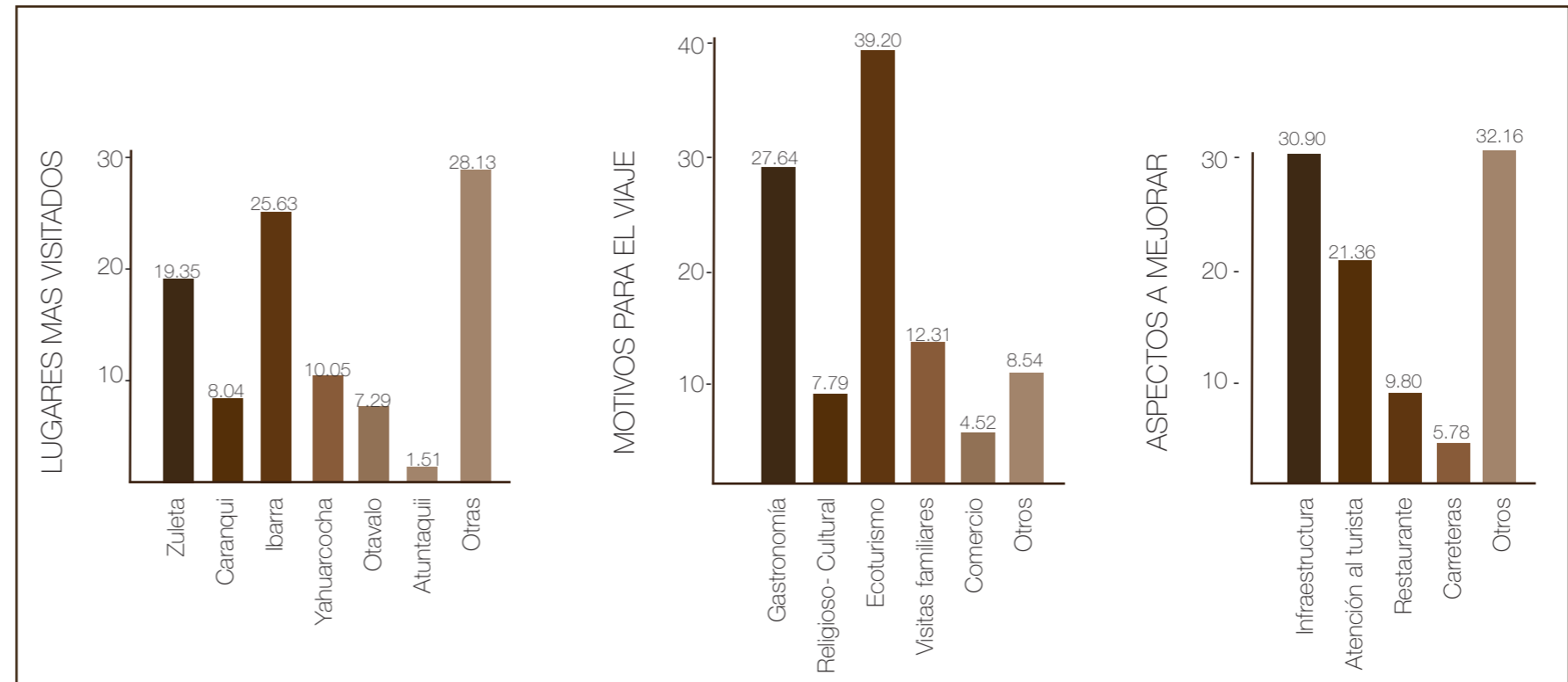


Tabla 2. Encuesta en relación al turismo en Imbabura
Elaboración: Sara Cachimuel en base a FACAE- UTN



Figura 20. Pambamesa
Fuente: www.eltelegrafo.com.ec
Jhon Guevara, 2017

Es importante pasar estas tradiciones culinarias de generación en generación sin olvidar nuestras raíces para así evitar que todas estas recetas ancestrales y costumbres se pierdan.

Hay que seguir fortaleciendo el nexo familiar y de amistad con la gente de nuestra tierra para poder compartirla con los visitantes nacionales y extranjeros que se atraen por la belleza natural y cultura de nuestra provincia.

Figura 21. Fogón de leña
Fuente: www.elcomercio.com
Paúl Rivas Bravo, 2016

1.2 ESTRUCTURACIÓN DE LAS bases teóricas

1.2.1 PATRIMONIO CULTURAL

Según el Instituto Latinoamericano de Museos, el Patrimonio Cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación. (ILAM, 2018) Este Patrimonio se subdivide en: Patrimonio Tangible e Intangible.

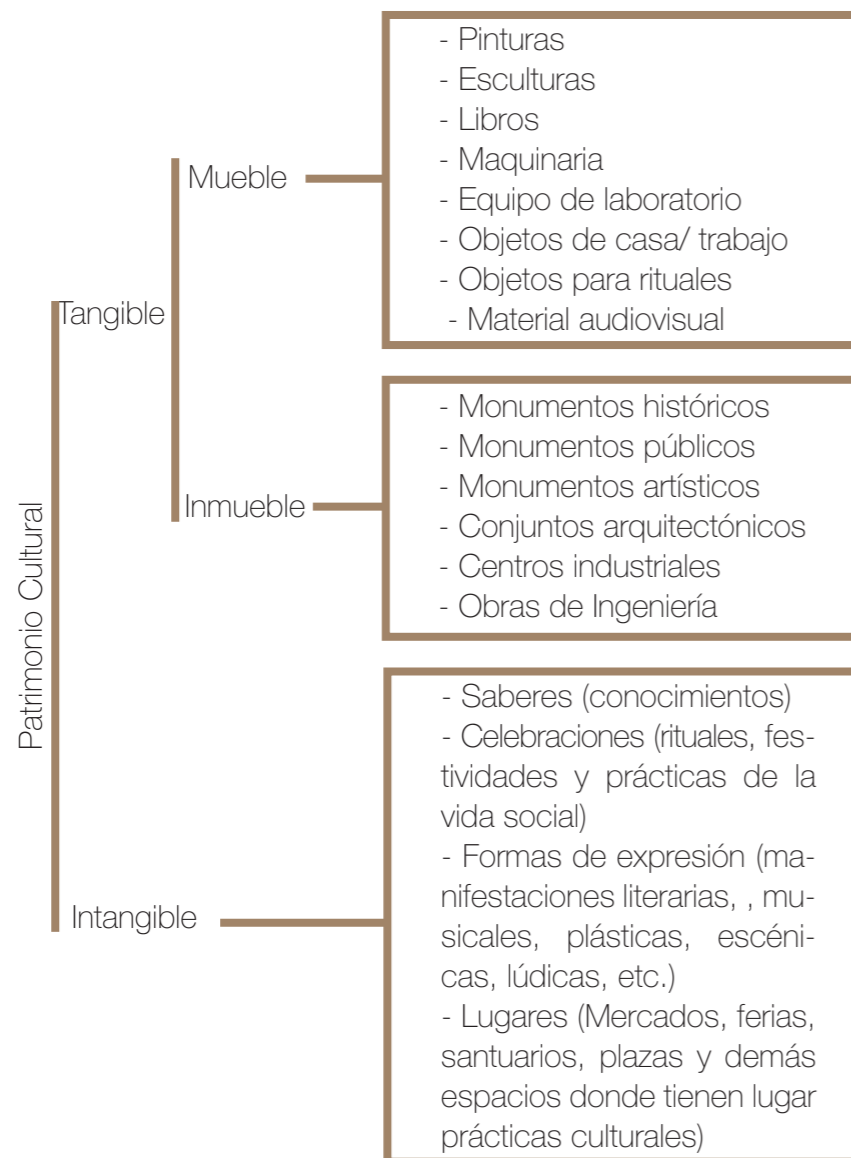


Figura 22. Clasificación del patrimonio Cultural
Elaboración: Sara Cachimuel en base a ILAM, 2019

1.2.1.1 Patrimonio Tangible

El Patrimonio Tangible es como el elemento más visible del patrimonio cultural; es la expresión de las culturas a través de grandes realizaciones materiales. A su vez, el patrimonio tangible se puede clasificar en Mueble e Inmueble (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2004).

Bienes Muebles: Pintura y escultura, Bienes documentales, textiles, bienes arqueológicos, etc.

Bienes Inmuebles: Conjuntos urbanos, espacios públicos, casas patrimoniales, etc.



Figura 23. Moái, Patrimonio Tangible de Chile
Fuente: www.vivirsmart.cl
Rony Armijo, 2015

1.2.1.2 Patrimonio Intangible

El patrimonio cultural inmaterial incluye prácticas y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo. (UNESCO, 2003) Dentro de este tipo de patrimonio, la cocina también es considerada parte de sí, puesto que es un proceso cultural que comprende actividades agrarias, conocimientos y costumbres.



Figura 24. Fiestas indígenas dedicadas a los muertos, México
Fuente: www.reportelobby.com, 2015

1.2.2 PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO

Se entiende por patrimonio arquitectónico aquellos edificios y conjuntos arquitectónicos que por sus valores históricos, culturales y emblemáticos son significativos para la sociedad que les otorga el carácter de legado. Tradicionalmente, han merecido tal distinción los edificios de estilo y con un lenguaje culto. Cada sociedad determina qué tipo de edificios y conjuntos patrimoniales interesa proteger, conservar y legar a la posteridad (Leida, 2010).

El patrimonio arquitectónico de un país o una ciudad es el reflejo de su identidad, puesto que está cargado de un alto valor cultural, histórico, simbólico y estético digno de preservar. Monumentos, hitos y edificios de gran importancia envuelven el centro histórico de muchos núcleos urbanos; básicamente el patrimonio edificado es la memoria de un pueblo, por ende, es nuestro deber proteger estos bienes para salvaguardar la imagen de la ciudad

Un edificio es un registro que puede ofrecernos una gran información de su historia marcando una secuencia cronológica de los elementos arquitectónicos que lo conforman, su época, técnica constructiva, materiales empleados, las herramientas, etc. Es así que, al hacer un estudio acerca del edificio se podrá establecer medidas de conservación y restauración que permitirán que el edificio conserve su valor histórico y arquitectónico.

Figura 25. Casa Mutualista Imbabura, Ibarra
Fuente: Sara Cachimuel, 2018



Figura 26. Patologías en inmueble del Centro Histórico - Ibarra
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

1.2.2.1 Grados de Intervención

- **Grado 1. Modificación Condicionada**

Es la categorización que prevé la protección de la edificación, que no podrán ser modificadas y en las que solo se permite trabajos de conservación.

- **Grado 2. Rehabilitación Recuperación**

Permitirá eliminar volúmenes, elementos estructurales, decorativos y constructivos que estén en desacuerdo con la expresión fidedigna del inmueble. Considerará la reconstrucción de volúmenes que devolverán el valor original a la edificación.

- **Grado 3. Protección solo en fachada y altura**

Inmuebles donde sus interiores han sido totalmente destruidos o cuyo nivel de deterioro haga imposible su recuperación, la fachada o fachadas deberán ser mantenidas como testimonio de su originalidad (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 1999).



Figura 27. Preservación arquitectónica
Fuente: pachacamac.cultura.pe



Figura 28. Restauración arquitectónica
Fuente: <https://fundacionsantamariadealbarracin.com>



Figura 29. Conservación arquitectónica
Fuente: <http://mm-arquitectura.com>



Figura 30. Conservación arquitectónica
Fuente: www.vanguardia.cu

1.2.2.2 Tipos de Intervención

• Preservación

Es la intervención mediante la cual se toman las medidas tendientes a evitar daños o destrucción de todos los elementos arquitectónicos y urbanos señalados en los Bienes Monumentales.

• Restauración

Es la intervención de carácter excepcional. Su finalidad es recuperar los valores estéticos, históricos y culturales de un monumento fundamentado en el respeto a los elementos antiguo y de documentos auténticos.

• Conservación

Es la intervención que permite el mantenimiento y cuidado permanente tanto de los elementos monumentales como de los demás bienes de importancia histórico, artístico y tipológico arquitectónico, etc. incluido el ambiente en que están situados a fin de garantizar su permanencia.

• Consolidación

Es la intervención con la finalidad de mantener la efectividad y continuidad de los diferentes componentes arquitectónicos que estén afectados para garantizar su estabilidad. Será contemplada como una medida indispensable en los procesos de restauración y de acuerdo al caso podrá tener un carácter de emergente.

• Liberación

Es la intervención que permite rescatar las características arquitectónicas, tipológicas, pictóricas, etc. originales de un inmueble que por añadidos o aumentos, e intervenciones no compatibles desvirtúan su composición original o atentan contra su estabilidad.

• Restitución

Es la intervención que permite la restitución de elementos desubicados o que su grado de deterioro no haga factible su restauración. Esta restitución deberá ser perfectamente identifica-

da mediante recursos de expresión que los diferencien de los originales e inventariados. Esta restitución considerará aspectos básicos como medidas, proporciones, materiales a emplearse, etc., a fin de mantener la unidad visual y tipológica con la estructura original.

• Reestructuración

Es la intervención que se realiza con el fin de restituir las condiciones de resistencia y estabilidad de la totalidad de partes afectadas del monumento.

• Reconstrucción

Es la intervención que permite la devolución de todo un monumento o elementos perdidos o alterados de este que por su característica o importancia histórica, tipológica, estructural y espacial. Estas intervenciones denotarán su contemporaneidad y deberán ser reversibles a la estructura original.

• Remodelación y Complementación

Este tipo de intervenciones permitirá devolver y dotar condiciones de habitabilidad perdida, deteriorada o nueva mediante adecuaciones de elementos de higiene, confort ambiental y espacial. Estas intervenciones denotarán su contemporaneidad y deberán ser reversibles a la estructura original.

• Reubicación

Será de carácter excepcional por razón de rescatar o mantener un monumento.

Demolición

Son intervenciones de carácter puntual que permitan eliminar edificaciones que rompan con la integridad del contexto urbano histórico.

Derrocamiento

Permitirán también liberar de elementos no originales que comprometan la estabilidad y la estética de un monumento (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 1999).

1.2.3 LA COCINA



Figura 31. Dominio del fuego y cocción
Fuente: www.timetoast.com

1.2.3.1 Historia de la cocina

La cocina no existió siempre. El hombre prehistórico actuaba por instinto y se alimentaba con lo que su entorno le proporcionaba, por lo tanto, el sabor de sus alimentos era exclusivamente el que la naturaleza le ofrecía. Prácticamente, su modo de alimentarse no difería del modo de alimentación de los demás animales. Pero la devolución de la inteligencia humana, lo llevó a aprender a fabricar, entre otras cosas, herramientas con las cuales cazar animales de gran porte y atrapar peces. Durante mucho tiempo, el hombre se valdría de la caza y de la pesca, además de la recolección. Luego, el primer paso hacia un cambio en la alimentación lo provocó el fuego: Una vez que el hombre comenzó a dominar este elemento y utilizarlo para defenderse y calentarse, quizás por error, dejó caer un trozo de carne al fuego, y al retirarlo y comerlo para no perder la comida, se dio cuenta que, al contacto con este elemento, la carne se volvía más tierna y sabrosa que la carne cruda. De esta manera el hombre comienza a tomar conciencia de la cocción y los placeres que puede dar, esos que hoy llamamos Placeres Gastronómicos. Fueron los cinco sentidos, sobre todo el gusto y el olfato, los que permitieron al hombre buscar la perfección en cuanto a la preparación de sus alimentos. Así pasó el hombre, de matar y comer para vivir, a seleccionar productos indispensables para la alimentación humana como: sal, azúcar, jugo de raíces, frutas, legumbres y

animales de toda clase. También comenzó la selección de productos por su delicadeza o por su rareza, calificándolos como productos superiores. Posteriormente, con el surgimiento de la alfarería, el hombre logró disponer de vasijas y recipientes en los cuales cocinar y almacenar alimentos, dando así, otro gran paso en la evolución de su alimentación. (Neuman, 2011)

Según investigaciones, en la prehistoria el hombre se alimentaba por su instinto de supervivencia. Recolectaban, cazaban y se alimentaban de variedad de productos y animales sin ningún tipo de modificación o cocción.

El desarrollo del ser humano está ligado al descubrimiento del fuego, esto marcó un hecho trascendental, pues cambió su forma de vida; descubrieron que los alimentos que no podían ser consumidos al cocinarlos adquirirían un sabor singular. La cocina se desarrollaba en un agujero hecho en el suelo donde se prendía el fuego y a su alrededor se hallaban utensilios rudimentarios de piedra.

La agricultura y la domesticación de animales tiene otra gran influencia en el desarrollo de la humanidad. El ser humano empieza a entender los cambios climáticos, la fertilidad de la tierra y comienza a modificar su dieta, mediante la obtención de una gran variedad de productos.



Figura 32. Mujer zapoteca, México
Fuente: <https://periodicocorreo.com.mx>
Abigail Mendoza, 2016

“**Las cocinas patrimoniales son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un conocimiento transmitido de manera informal, principalmente en el seno de las familias.....**

- **Sadiia Sánchez**
UNESCO

1.2.3.2 La cocina como Patrimonio Cultural Intangible

De acuerdo con la Convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco de 17 de octubre de 2003, la expresión “patrimonio cultural intangible” se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades (UNESCO, 2003). Los mismos son reconocidos por las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, como parte de su patrimonio cultural. El patrimonio cultural intangible se expresa en los siguientes ámbitos, entre otros: las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje como el vehículo del patrimonio cultural intangible; las prácticas sociales, los rituales y los acontecimientos festivos.

La cocina, no es considerada como patrimonio tangible, pero tiene una base material que es la que despierta cada uno de nuestros sentidos y produce también la emoción de la belleza de la forma, la cual ha de referirse obviamente, en este contexto, a una forma material. Pero esta forma material es efímera. Lo que perdura de la comida una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que la cocina forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible.

Los saberes, sabores, aromas y texturas que nos brinda la cocina ancestral son los que construyen nuestra identidad como pueblos y le confiere un valor patrimonial. El intercambio y la salvaguardia de estos saberes y procesos empíricos involucra la participación de varios actores en las distintas fases culinarias; empezando por asegurar una buena cosecha mediante la recolección de los productos orgánicos (El sembrío y la cosecha se los realiza en minga y como un acto festivo para motivar la cohesión social), hasta la preparación y posterior cocción de los alimentos.

Ahora, cocinar se aprende cocinando; resulta importante también la transmisión de las técnicas que empleaban antiguamente al momento de cocinar y preparar un alimento. ¿Y en que se cocinaba? La leña y el fogón eran los elementos esenciales dentro del espacio de la cocina, además de las ollas de barro, los tiestos, las pailas de bronce, las cucharas de palo, las piedras de moler, etc. La memoria queda no solo en el uso de estos instrumentos y sus formas, sino también en el sabor que adquirían los platillos al cocinar en ellos.



1.2.4 NUTRICIÓN- SALUD ALIMENTARIA

Ningún país de América Latina cuenta con protección oficial para el legado de su gastronomía. “Si se protege la arquitectura, la arqueología, la cerámica, la música, ¿por qué no hacer lo mismo con la cocina?”, (LOVERA, 2012). Los procesos y técnicas culinarias tradicionales forman parte del patrimonio cultural de un territorio (UNESCO, 2003); sin embargo, no se los reconoce como tal, pues se debería tomar acciones para que nuestro patrimonio gastronómico no se disipe.

La Organización Mundial de la Salud menciona que “Los alimentos procesados industrialmente, las bebidas azucaradas y la comida rápida están desplazando a las dietas tradicionales más nutritivas, lo que genera efectos negativos en la salud mundial” (OMS, 2015). Actualmente, el ritmo de vida que llevamos ha cambiado nuestros hábitos alimenticios, al consumir comida poco nutritiva y además ha hecho que los entes de producción alimentaria reorienten sus estrategias hacia el consumidor; por tal razón los alimentos procesados cumplen un rol indispensable para ahorrar esfuerzos y tiempo a la hora de cocinar. Según la OMS, la nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo; por lo tanto, una buena nutrición es un elemento fundamental de una buena salud.

Figura 33. Alimentos orgánicos
Fuente: www.pinterest.com



“

La comida es alimento, es medicina que previene y cura, construye vínculos de relación entre familias y pueblos, con ella se expresan emociones y pasiones extremas, en la comida se reflejan la identidad y la historia de un pueblo.

- Alba Moya

Figura 34. Mujeres otavaleñas en la tupa
Fuente: Washington Maldonado, 2019

WASHINGTON
MALDONADO



“ Sin importar que tan urbana sea nuestra vida, nuestros cuerpos viven de la agricultura; nosotros venimos de la Tierra y retornaremos a ella...
- Wendell Berry





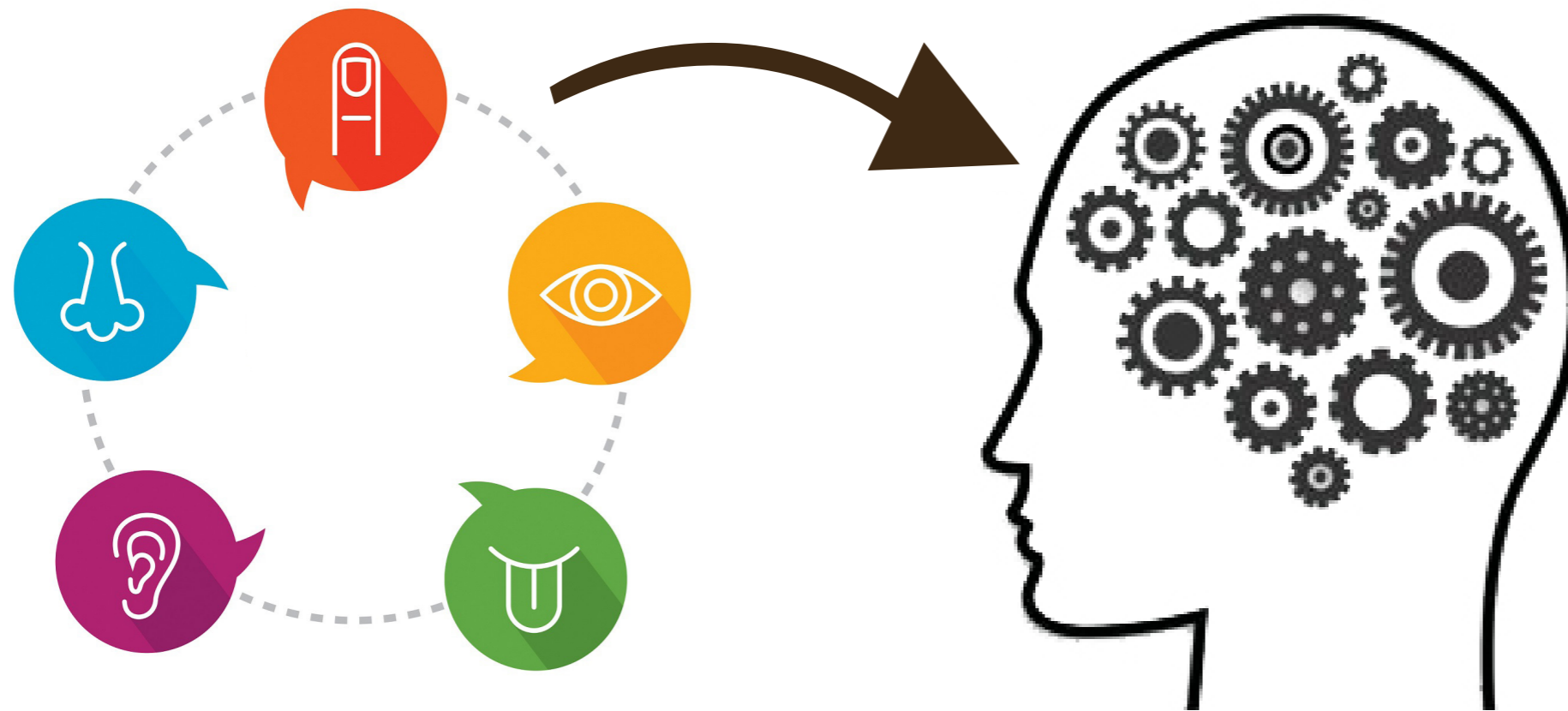
1.2.5 LA AGRICULTURA

Para frenar el aumento del consumo de alimentos ultra-procesados y las crecientes tasas de obesidad y sobrepeso en América Latina, se recomienda que los gobiernos, la comunidad científica y las organizaciones de la sociedad apoyen e implementen políticas para proteger y promover la elección de alimentos saludables. Estas políticas deben impulsar la agricultura y el comercio, incentivando la agricultura familiar y los cultivos tradicionales” (OMS, 2015).

La agricultura urbana se define como el cultivo de plantas en el interior de la ciudad, proporciona productos alimentarios de distintos tipos de cultivos (granos, raíces, hortalizas, hongos, frutas), así como productos no alimentarios (plantas aromáticas y medicinales, plantas ornamentales). (FAO, 2017)

En el Ecuador la alimentación ancestral es el resultado de las formas de producción de nuestro territorio, en este caso la agricultura familiar. La característica principal de una comida tradicional está en el uso de productos orgánicos, por ende se crea una relación estrecha entre la naturaleza y el hombre.

Es así, que se reconoce la importancia de la salud alimentaria por medio de la nutrición expresada en la forma de preparar y consumir los alimentos, ya que se relaciona directamente con la salud de la población. Dentro del proyecto, lo que se plantea es revalorizar la forma de alimentarse, consumiendo alimentos orgánicos, lo cual permite mantener una buena salud.



1.2.6 LAS PERCEPCIONES EN ARQUITECTURA

La percepción sensorial obedece a los estímulos cerebrales logrados a través de los 5 sentidos, vista, olfato, tacto, auditivo, gusto, los cuales dan una realidad física del ambiente. Probar la única realidad conocida del tacto, las suposiciones requeridas estar basadas en observaciones, u otro sensor, de tal forma de llegar a conclusiones igualmente válidas, extrapolando así los alcances de la realidad sensorial (Rodríguez, 2016).

La arquitectura, como creadora del espacio, es la que da forma física a este concepto. Es por eso que antes de crearlo, se debe entender cómo se percibe el espacio. La percepción espacial es el primer paso que se da al interactuar con el espacio. Es la interfaz, el primer contacto entre un individuo y su entorno circundante. Por eso, resulta esencial identificar qué percepción es realmente y cómo este proceso puede influir en la interconexión entre el espacio y el usuario.

El espacio recién creado debe incluir pistas sobre cómo se debe usar ese espacio en particular, señales que deben corresponder a un sistema de funcionalidad conocido por sus usuarios. Se puede afirmar que el entorno tiene un sistema de interacción con sus habitantes, y a través del cual el significado se incrusta en el entorno y luego, los usuarios lo leen saber cómo actuar o responder en esa situación específica.

Por lo tanto, la forma física del ambiente está íntimamente ligada a la cultura a la que sirve. El espacio debe hablar el mismo idioma que el que lo usa y se debe entender y aprender ese idioma. Cuanto más claros sean los mensajes, las señales transmitidas, más probable es que el espacio que se diseña se vaya a utilizar dentro de los parámetros normales.

Se hace énfasis en el más importante de todos los sentidos que es el tacto que se interpreta a través de la materialidad de la arquitectura. Percibir todos los estímulos que nos rodean. La háptica, designa la ciencia del tacto, puede considerarse como el estudio del comportamiento del contacto y las sensaciones (Roger Cholewiak, 2015).

Es evidente que la arquitectura necesita dirigir todos los sentidos simultáneamente y fusionar el sentido de nosotros mismos con la experiencia del mundo. El sentido de la arquitectura es fortalecer nuestro sentido de lo real, no crear escenarios de fabricación y fantasía. El objetivo mental primario del arte de la arquitectura es la adaptación, la mediación y la integración. La arquitectura articula las experiencias del hecho de estar en el mundo y fortalece tanto el sentido de la realidad como el de uno mismo.



Figura 36. Galería de Arte Minas-Brasil
Fuente: www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-318601/galeria-de-arte-minas-mach-arquitetos

1.3 ESTRUCTURACIÓN DE LAS bases legales

A nivel mundial existen diferentes organismos administrativos y legislativos, los cuales intervienen en el cumplimiento de las leyes y en la difusión de los documentos que contienen las bases legales aplicables dentro de un territorio. Los artículos que van a ser tratados en esta sección son leyes y normas necesarias para sustentar de forma legal el desarrollo del proyecto en diferentes escalas: internacional, nacional y local.

1.3.1 LEGISLACIÓN INTERNACIONAL

1.3.1.1 Carta de Atenas

La carta de Atenas es una declaración urbanística elaborada en el IV Congreso Internacional de Arquitectura Moderna celebrado en 1931; se fragmenta en 95 puntos, estructuradas en tres secciones: la primera, comprende el marco social y económico en el que se inscribe la ciudad y los factores que influyen en su desarrollo; la segunda identifica y establece criterios para la planificación de las cuatro funciones básicas de la ciudad (habitación, esparcimiento, trabajo y circulación); y en la tercera sección se identifica la finalidad del urbanismo. Dentro de esta última, se cuenta con un apartado que hace referencia directa con el patrimonio histórico de las ciudades y la importancia de las culturas antiguas o anteriores a las actuales.

- La Conferencia constata con satisfacción que los principios y las técnicas expuestas en las diferentes comunicaciones se inspiran en una tendencia común, a saber: cuando se trata de ruinas, se impone una escrupulosa labor de conservación y, cuando las condiciones lo permitan, es recomendable volver a su puesto aquellos elementos originales encontrados (anastylosis); y los materiales nuevos necesarios para este fin deberán siempre ser reconocibles. En cambio, cuando la conservación de ruinas sacadas a la luz en una excavación, fuese reconocida como imposible, será aconsejable, más bien que destinarlas a la destrucción enterrarlas nuevamente, después, naturalmente de haber hecho levantamientos precisos. Es evidente que la



Figura 37. Deterioro casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

técnica de excavación y de conservación de restos impone la estrecha colaboración entre el arqueólogo y el arquitecto. En cuanto a los otros monumentos, los expertos, reconociendo que cada caso se presenta con características especiales, se han encontrado de acuerdo en aconsejar que antes de cualquier obra de consolidación o de parcial restauración se haga una escrupulosa investigación acerca de la enfermedad a la cual se va a poner remedio.

- Los expertos escucharon varias comunicaciones relativas al empleo de materiales modernos para la consolidación de los edificios antiguos, y han aprobado el empleo juicioso de todos los recursos de la técnica moderna, muy especialmente del concreto armado. Expresan la opinión de que normalmente estos medios de refuerzo deben estar disimulados para no alterar el aspecto y el carácter del edificio a restaurar; y recomiendan el empleo de dichos medios, especialmente en los casos en que aquellos permiten conservar los elementos "in situ", evitando los riesgos de la destrucción y de la reconstrucción.
- La Conferencia recomienda respetar, al construir edificios, el carácter y la fisonomía de la ciudad, especialmente en la cercanía de monumentos antiguos, donde el ambiente debe ser objeto de un cuidado especial. Igualmente se deben respetar algunas perspectivas particularmente pintorescas (Le Corbusier, 1931).

1.3.1.2 Carta de Venecia

Según el Consejo Internacional de Museos, la carta de Venecia es un documento suscrito en la ciudad de Venecia - Italia, en 1964, donde se establecieron los principios comunes relacionados con la conservación y la restauración; teniendo en cuenta que las obras monumentales están cargadas de un mensaje espiritual del pasado. Entre los principios que se decretan, se expresa las definiciones de “monumento histórico”, “conservación” y “restauración”, siendo sus objetivos, proteger la obra de arte (aspecto formal) y el testimonio histórico (significado y valoración).

En consecuencia, los comisionados reunidos en Venecia del 25 al 31 de mayo de 1964, ha aprobado el siguiente texto:

DEFINICIONES

- **Art.- 1.** La noción de monumento histórico comprende la creación arquitectónica aislada, así como el conjunto urbano o rural que da testimonio de una civilización particular, de una evolución significativa, o de un acontecimiento histórico. Se refiere no sólo a las grandes creaciones sino también a las obras modestas que han adquirido con el tiempo una significación cultural.
- **Art.- 2.** La conservación y restauración de monumentos constituye una disciplina que abarca todas las ciencias y todas las técnicas que puedan contribuir al estudio y la salvaguarda del patrimonio monumental.
- **Art.- 3.** La conservación y restauración de monumentos tiende a salvaguardar tanto la obra de arte como el testimonio histórico.

CONSERVACIÓN

- **Art.- 4.** La conservación de monumentos implica primeramente la constancia en su mantenimiento.
- **Art.- 5.** La conservación de monumentos siempre resulta favorecida por su dedicación a una función útil a la sociedad; tal dedicación es por supuesto deseable pero no puede alterar la

ordenación o decoración de los edificios. Dentro de estos límites es donde se debe concebir y autorizar los acondicionamientos exigidos por la evolución de los usos y costumbres.

- **Art.- 6.** La conservación de un monumento implica la de un marco a su escala. Cuando el marco tradicional subsiste, éste será conservado, y toda construcción nueva, toda destrucción y cualquier arreglo que pudiera alterar las relaciones entre los volúmenes y los colores, será desechada.
- **Art.- 7.** El monumento es inseparable de la historia de que es testigo y del lugar en el que está ubicado. En consecuencia, el desplazamiento de todo o parte de un monumento no puede ser consentido nada más que cuando la salvaguarda del monumento lo exija o cuando razones de un gran interés nacional o internacional lo justifiquen.
- **Art.- 8.** Los elementos de escultura, pintura o decoración que son parte integrante de un monumento sólo pueden ser separados cuando esta medida sea la única viable para asegurar su conservación.

RESTAURACIÓN

- **Art.- 9.** La restauración es una operación que debe tener un carácter excepcional. Tiene como fin conservar y revelar los valores estéticos e históricos del monumento y se fundamenta en el respeto a la esencia antigua y a los documentos auténticos. Su límite está allí donde comienza la hipótesis: en el plano de las reconstituciones basadas en conjeturas, todo trabajo de complemento reconocido como indispensable por razones estéticas o técnicas aflora de la composición arquitectónica y llevará la marca de nuestro tiempo. La restauración estará siempre precedida y acompañada de un estudio arqueológico e histórico del monumento.
- **Art.- 10.** Cuando las técnicas tradicionales se muestran inadecuadas, la consolidación de un monumento puede ser asegurada valiéndose de todas las técnicas modernas de conservación y de construcción cuya eficacia haya sido demostrada con bases científicas y garantizada por la experiencia.
- **Art.- 11.** Las valiosas aportaciones de todas las épocas en la edificación de un monumento deben ser respetadas, puesto que la unidad de estilo no es un fin a conseguir en una obra de restauración. Cuando un edificio presenta varios estilos superpuestos, la desaparición de un estadio subyacente no se justifica más que excepcionalmente y bajo la condición de que los

elementos eliminados no tengan apenas interés, que el conjunto puesto al descubierto constituya un testimonio de alto valor histórico, arqueológico o estético, y que su estado de conservación se juzgue suficiente. El juicio sobre el valor de los elementos en cuestión y la decisión de las eliminaciones a efectuar no pueden depender únicamente del autor del proyecto.

- **Art.- 12.** Los elementos destinados a reemplazar las partes inexistentes deben integrarse armoniosamente en el conjunto, distinguiéndose claramente de las originales, a fin de que la restauración no falsifique el documento artístico o histórico.
- **Art.- 13.** Los añadidos no deben ser tolerados en tanto que no respeten todas las partes interesantes del edificio, su trazado tradicional, el equilibrio de su composición y sus relaciones con el medio ambiente.

LUGARES MONUMENTALES (CONJUNTOS HISTORICOARTISTICOS)

- **Art.- 14.** Los lugares monumentales deben ser objeto de atenciones especiales a fin de salvaguardar su integridad y de asegurar su saneamiento, su tratamiento y su realce. Los trabajos de conservación y de restauración que en ellos sean ejecutados deben inspirarse en los principios enunciados en los artículos precedentes.

EXCAVACIONES

- **Art.- 15.** Los trabajos de excavaciones deben llevarse a cabo de acuerdo con las normas científicas y con la “Recomendación que define los principios internacionales a aplicar en materia de excavaciones arqueológicas” adoptada por la UNESCO en 1956. El mantenimiento de las ruinas y las medidas necesarias para la conservación y protección permanente de los elementos arquitectónicos y de los objetos descubiertos deben estar garantizados. Además, se emplearán todos los medios que faciliten la comprensión del monumento descubierto sin desnaturalizar su significado. Cualquier trabajo de reconstrucción deberá, sin embargo, excluirse a priori; sólo la anastilosis puede ser tenida en cuenta, es decir, la recomposición de las partes existentes pero desmembradas. Los elementos de integración serán siempre reconocibles y constituirán el mínimo necesario para asegurar las condiciones de conservación del monumento y restablecer la continuidad de sus formas (Piero Gazzola et al., 1964).

1.3.1.3 Carta de Cracovia

La Carta de Cracovia es un documento redactado en Cracovia- Polonia en el año 2000. Es promovida por el proceso de unificación europea y la entrada del nuevo milenio, con el fin de actualizar la carta de Venecia y ajustarla al nuevo contexto cultural. En tal sentido , esta establece:

Conscientes de los profundos valores de la Carta de Venecia y trabajando hacia los mismos objetivos, proponemos para nuestros días los siguientes principios para la conservación y restauración del patrimonio edificado.

OBJETIVOS Y MÉTODOS

- El patrimonio arquitectónico, urbano y paisajístico, así como los elementos que lo componen, son el resultado de una identificación con varios momentos asociados a la historia y a sus contextos socioculturales. La conservación de este patrimonio es nuestro objetivo. La conservación puede ser realizada mediante diferentes tipos de intervenciones como son el control medioambiental, mantenimiento, reparación, restauración, renovación y rehabilitación. Cualquier intervención implica decisiones, selecciones y responsabilidades relacionadas con el patrimonio entero, también con aquellas partes que no tienen un significado específico hoy, pero podrían tenerlo en el futuro.

- El mantenimiento y la reparación son una parte fundamental del proceso de conservación del patrimonio. Estas acciones tienen que ser organizadas con una investigación sistemática, inspección, control, seguimiento y pruebas. Hay que informar y prever el posible deterioro, y tomar las adecuadas medidas preventivas.

- La conservación del patrimonio edificado es llevada a cabo según el proyecto de restauración, que incluye la estrategia para su conservación a largo plazo. Este “proyecto de restauración” debería basarse en una gama de opciones técnicas apropiadas y organizadas en un proceso cognitivo que integre la recogida de información y el conocimiento profundo del edificio y/o del emplazamiento. Este proceso incluye el estudio estructural, análisis gráficos y de magnitudes y la identificación del significado histórico, artístico y sociocultural. En el proyecto de restauración deben participar todas las disciplinas pertinentes y la coordinación deberá ser llevada a cabo por una persona cualificada y bien formada en la conservación y restauración.

- Debe evitarse la reconstrucción en “el estilo del edificio” de partes enteras del mismo. La reconstrucción de partes muy li-

mitadas con un significado arquitectónico puede ser excepcionalmente aceptada a condición de que esta se base en una documentación precisa e indiscutible. Si se necesita, para el adecuado uso del edificio, la incorporación de partes espaciales y funcionales más extensas, debe reflejarse en ellas el lenguaje de la arquitectura actual. La reconstrucción de un edificio en su totalidad, destruido por un conflicto armado o por desastres naturales, es solo aceptable si existen motivos sociales o culturales excepcionales que están relacionados con la identidad de la comunidad entera.

DIFERENTES CLASES DE PATRIMONIO EDIFICADO

- La intención de la conservación de edificios históricos y monumentos, estén estos en contextos rurales o urbanos, es mantener su autenticidad e integridad, incluyendo los espacios internos, mobiliario y decoración de acuerdo con su conformación original.

- La decoración arquitectónica, esculturas y elementos artísticos que son una parte integrada del patrimonio construido deben ser preservados mediante un proyecto específico vinculado con el proyecto general. Esto supone que el restaurador tiene el conocimiento y la formación adecuados además de la capacidad cultural, técnica y práctica para interpretar los diferentes análisis de los campos artísticos específicos. El proyecto de restauración debe garantizar un acercamiento correcto a la conservación del conjunto del entorno y del ambiente, de la decoración y de la escultura, respetando los oficios y artesanía tradicionales del edificio y su necesaria integración como una parte sustancial del patrimonio construido.

- Las técnicas de conservación o protección deben estar estrictamente vinculadas a la investigación pluridisciplinar científica sobre materiales y tecnologías usadas para la construcción,

reparación y/o restauración del patrimonio edificado. La intervención elegida debe respetar la función original y asegurar la compatibilidad con los materiales y las estructuras existentes, así como con los valores arquitectónicos. Cualquier material y tecnología nuevos deben ser probados rigurosamente, comparados y adecuados a la necesidad real de la conservación.

DEFINICIONES

El comité de redacción de esta “Carta de Cracovia” usó los siguientes conceptos terminológicos.

- Patrimonio: es el conjunto de las obras del hombre en las cuales una comunidad reconoce sus valores específicos y particulares.

- Autenticidad: significa la suma de características sustanciales, históricamente determinadas del original hasta el estado actual, como resultado de las varias transformaciones que han ocurrido en el tiempo.

- Identidad: se entiende como la referencia común de valores presentes generados en la esfera de una comunidad y los valores pasados identificados en la autenticidad del monumento.

- Conservación: es el conjunto de actitudes de una comunidad dirigidas a hacer que el patrimonio y sus monumentos perduren. La conservación es llevada a cabo con respecto al significado de la identidad del monumento y de sus valores asociados.

- Restauración: es una intervención dirigida sobre un bien patrimonial, cuyo objetivo es la conservación de su autenticidad y su apropiación por la comunidad.

- Proyecto de restauración: es el proceso a través del cual la conservación del patrimonio edificado y del paisaje es llevada a cabo. (UNESCO, 2000)

1.3.2 LEGISLACIÓN NACIONAL

Los documentos legales establecen los procedimientos a seguir en la realización de proyectos de carácter público o privado; mismos que, permiten que la propuesta investigativa se adapte al contexto actual del país con respecto a la valorización del patrimonio cultural. Se toman en cuenta documentos que rigen y están vigentes en el Ecuador, de los cuales se consideran: capítulos, artículos y objetivos.

1.3.2.1 Constitución de la República del Ecuador



TITULO VII: REGIMEN DEL BUEN VIVIR

Sección quinta: Cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constitu-

yan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

Art. 380.- Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de

la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica, de la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.

2. Establecer incentivos y estímulos para que las personas, instituciones, empresas y medios de comunicación promuevan, apoyen, desarrollen y financien actividades culturales.

3. Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva (Asamblea Nacional del Ecuador, 2011).

1.3.2.2 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural



PROPUESTA COMPLEMENTACIÓN A REGLAMENTACIÓN URBANA DE IBARRA

NORMAS SOBRE ÁREAS HISTÓRICAS PROTEGIDAS

• DE LOS ESTACIONAMIENTOS

a. El ingreso vehicular no podrá ser ubicado en esquinas, ni a través de plazas, plazoletas, parques, parterres ni pretilas y se lo hará siempre desde una vía pública. En caso de que el predio tenga acceso a dos vías el acceso vehicular se planificará por la vía de menor jerarquía.

f. Cuando se trata de ampliaciones de área construida en predios que no permitan la aplicación del número de estacionamientos previstos en el Código de Arquitectura y Urbanismo, se exigirá los que técnicamente sean factibles.

• DE LAS ALTURAS

a. En las áreas históricas el número de pisos de la edificación existente o del entorno inmediato, es el indicador máximo de

altura permisible para la edificación nueva.

• DECLARATORIA DE PROPIEDAD HORIZONTAL

Las intervenciones en las áreas históricas se registrarán por las siguientes disposiciones:

Las intervenciones sobre un conjunto de dos o más unidades agregadas mantendrán las características tipológicas de cada una de las edificaciones.

• PROTECCIÓN DE LA VEGETACIÓN, ESPACIOS Y ELEMENTOS NATURALES

El derecho de todos a disfrutar de un medio ambiente adecuado para el desarrollo de la persona, obliga a todos los ciudadanos, entidades e instituciones a proteger los espacios y elementos naturales.

Para el efecto se establece la siguiente clasificación:

c. Elementos naturales son aquellas singularidades naturales con evidente valor ambiental (vegetación particularizada e hitos naturales simples). La vegetación existente tanto en un espacio público como en un privado, deberá protegerse de acciones que lleven a su destrucción parcial o total. Para el caso de talas o replantaciones, deberá solicitarse autorización del Municipio. Toda obra de conservación, recuperación o nueva edificación deberá tomar en cuenta, la protección de la vegetación que viene a construir parte del patrimonio arbóreo y natural, muy especialmente las especies autóctonas y otras que han caracterizado el patio, el jardín, y el huerto Ibarreño (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2004).

1.3.2.3 Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria



Figura 38. Soberanía Alimentaria: cuestión de justicia, sostenibilidad y salud
Fuente: <https://asturias.isf.es/blog/soberania-alimentaria/>

TÍTULO IV: CONSUMO Y NUTRICIÓN

Art. 27.- Incentivo al consumo de alimentos nutritivos. - Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agro ecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas.

Art. 30.- Promoción del consumo nacional. - El Estado incentivará y establecerá convenios de adquisición de productos alimenticios con los micro-empresarios, microempresas o micro, pequeños y medianos productores agro-alimentarios para atender las necesidades de los programas de protección alimentaria y nutricional dirigidos a poblaciones de atención prioritaria. Además, implementará campañas de información y educación a favor del consumo de productos alimenticios nacionales principalmente de aquellos vinculados a las dietas tradicionales de las localidades (Asamblea Nacional del Ecuador, 2006).

1.3.3 LEGISLACIÓN LOCAL

1.3.3.1 Ordenanza Municipal



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra

ORDENANZA DE USO Y OCUPACIÓN DEL SUELO DEL CANTÓN IBARRA

CAPITULO III: USOS DE SUELO CANTONALES

SECCIÓN III.- CONDICIONES GENERALES DE IMPLANTACIÓN DEL USO DEL SUELO DE SERVICIOS TURÍSTICOS

Art. 33. Uso del Suelo – Incentivo de Servicios Turísticos. -La Dirección de Turismo será la encargada de elaborar la propuesta de ORDENANZA DE FOMENTO AL DESARROLLO TURÍSTICO Y MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS. De tal manera, se creará sectores en la ciudad de Ibarra donde existan espacios de interés patrimonial arquitectónico, natural y cultural a nivel cantonal, donde se fomente el desarrollo de los valores tangibles e intangibles de forma sustentable y sostenible a través de beneficios tributarios, empresariales y de capacitación, la creación de operadoras turísticas,

restaurantes y fuentes de soda de excelente calidad que fomente la cultura y el arte además de actividades económicas de expendio y difusión de artesanías, productos artesanales y obras de arte.

Art. 34. Uso patrimonial cultural. -Se refiere a "aquellos ámbitos territoriales que contengan o que constituyan en sí mismos bienes patrimoniales tangibles, como elementos de valor natural, espacial o cultural que forman parte del proceso de conformación y desarrollo de los asentamientos humanos y, en consecuencia, han adquirido tal significado social, haciéndolos representativos de su tiempo y de la capacidad creativa de sus habitantes".

Art. 71. Consideraciones generales:

MATRIZ OCUPACIÓN DE SUELO EN ZONAS HISTÓRICAS

- Cubiertas en edificios patrimoniales y de nueva planta: Se considera también como la quinta fachada del espacio público

todos los edificios de nueva planta deberán adoptar cubiertas que en un setenta y cinco por ciento (75%) del área en cubiertas serán inclinadas y en material cerámico de teja. Obligatoria-mente se ubicarán con frente a la vía pública, pudiendo el otro veinticinco por ciento (25%) ser cubiertas planas no accesibles o terrazas cuyo nivel debe ser menor al cumbrero.

- Toda edificación en las Zonas Históricas y especialmente aquellas que tengan mayor afluencia de público, tales como los que albergan comercios, locales de espectáculos públicos y de equipamiento urbano, deberán cumplir con las normas técnicas y de seguridad establecidas en las ordenanzas vigentes, y leyes respectivas (Gobierno Autónomo Descentralizado de Ibarra, 2016).

PATRIMONIO URBANÍSTICO, ARQUITECTÓNICO Y ARTÍSTICO DE LA MUNICIPALIDAD DE IBARRA

ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DELIMITACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO.

Se define como Conjunto de Inmuebles de Arquitectura Representativa al conjunto discontinuo de edificios pertenecientes al sector central de la ciudad que fue declarado patrimonio Nacional. Por lo tanto, se reglamentarán todas las intervenciones que se realicen en cada uno de tales inmuebles y se determinarán los usos que sean compatibles con el principio de preservación.

ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DELIMITACIÓN PARA BIENES CULTURALES DE INTERÉS DE LA MUNICIPALIDAD.

- Bienes Inmuebles y Bienes Muebles. Son Bienes Culturales de interés de la Municipalidad
- Bienes Inmuebles, los elementos singulares representativos de la historia del desarrollo arquitectónico y técnico-constructivo del cantón que por sus particularidades de ocupación predial, de estilo arquitectónico, de tecnologías constructivas y por su incidencia en la forma urbana, simbolizan la génesis de la evolución y el desarrollo tipológico en el ámbito urbano. Por sus valores deben ser protegidos, preservados y mantenidos.

Algunas de las ordenanzas vigentes dentro del centro histórico son las siguientes:

- Las ventanas tipo vitrina en planta baja No podrán superar las siguientes dimensiones: ancho 1 .50 m. alto 2.50m (desde la acera)
- El volado de balcones es máximo de 80cm.
- En la cubierta original se admitirá solamente pequeñas aberturas para entrada y salida de aire y luz.
- Las fachadas deben ser pintadas de color blanco y los relieves en colores pastel.
- Los cerramientos deben tener una altura de 2m y deben ser lisos.
- Todos los elementos sobresalidos de fachada deben ser inferiores por lo menos 0.20 m de} ancho de la acera.
- Se permite cubrir con material traslúcido o transparente en casos especiales tales como de bien COMÚN QUE SE sirvan a la sociedad.
- Las ventanas y puertas preferentemente deben tener forma rectangular y composición vertical. (GAD-I, 2016)

Conclusión:

Dentro de las bases legales tomadas en cuenta se observa que el Patrimonio Cultural Tangible e intangible del Ecuador están respaldados en todos sus niveles por parte del Gobierno Nacional como también por estancias Internacionales; por lo que en las leyes se formula el fortalecimiento y la protección del patrimonio cultural, ya que estas manifestaciones hablan por sí solas de lo que somos, fuimos y seremos.

Asimismo, se plantea la importancia de la soberanía alimentaria dentro de un territorio, promoviendo así la protección del patrimonio alimentario para generar un equilibrio entre lo Tangible (Inmueble a intervenir) y lo intangible (Saberes ancestrales gastronómicos) por medio de un centro cultural enfocado al arte culinario.

1.4 ESTUDIO DE referentes

1.4.1 RESTAURANTE JAPONÉS YAMASEN

UBICACIÓN: Kampala, Uganda, África

AUTOR: Terrain architects

SUPERFICIE: 3.371 m²

TIPO DE ARQUITECTURA: Es una arquitectura contemporánea con un toque rústico, cada espacio del proyecto tiene una característica arquitectónica diferente dando a entrever entre la arquitectura tradicional y la moderna.

EL PROYECTO: Se utilizó un edificio comercial para construir un restaurante japonés, una cafetería y pequeñas tiendas que comparten un concepto que mejora los valores locales de alimentos y materiales. El edificio, ubicado en la zona residencial de Kampala, en Uganda, fue diseñado con un gran techo de paja que complementa el terreno ligeramente inclinado con un contorno guiado por 5 árboles existentes.



Figura 39. Restaurante japonés Yamasen
Fuente: www.plataformaarquitectura.cl
Timothy Latim, 2018

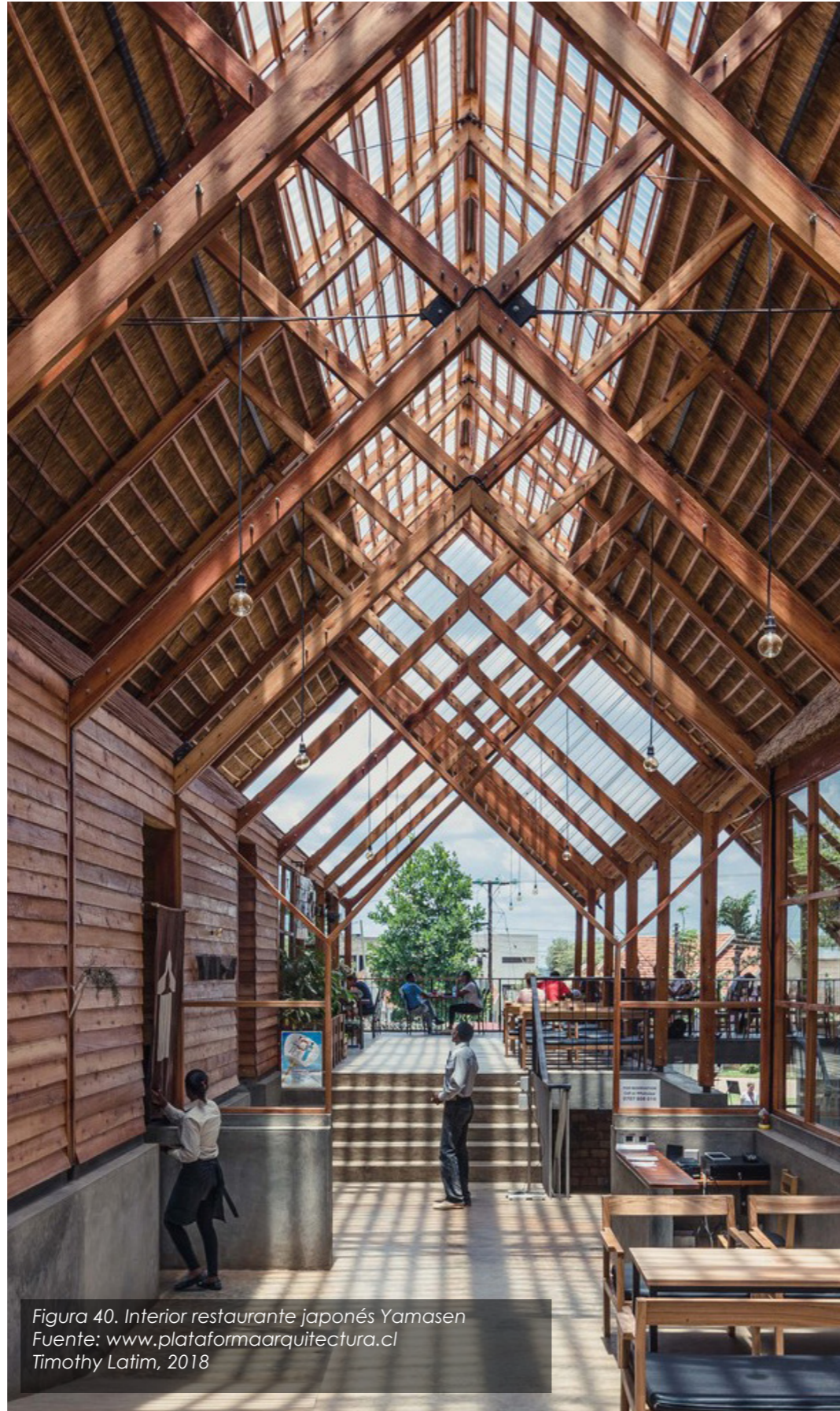


Figura 40. Interior restaurante japonés Yamasen
Fuente: www.plataformaarquitectura.cl
Timothy Latim, 2018

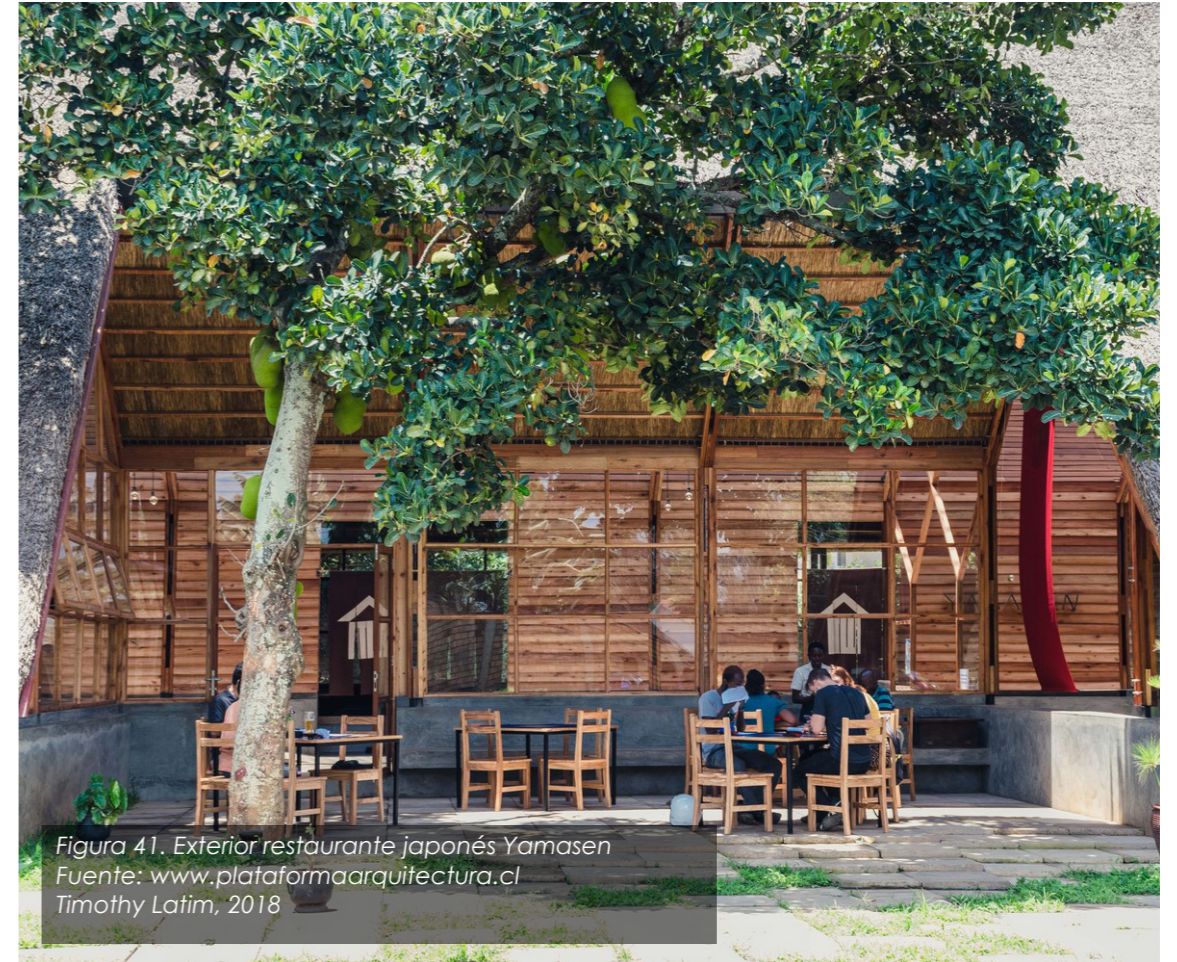


Figura 41. Exterior restaurante japonés Yamasen
Fuente: www.plataformaarquitectura.cl
Timothy Latim, 2018

La pendiente era demasiado gradual para que la gente la reconociera, por lo que se ha aprovechado de este elemento a través del diseño. En su punto más bajo, es un edificio de dos pisos, mientras que en el medio, el sótano se hunde en el paisaje.

MATERIALES USADOS: La planta baja, está hecha de concreto y acero, mientras que el primer piso está hecho de madera de eucalipto. El eucalipto normalmente se usa solo para armazones y andamios, ya que tiende a contraerse, torcerse y agrietarse. Al mejorar el proceso de secado y maderería, se ha logrado convertirlos en un material lo suficientemente resistente como para usarlo en la estructura del techo principal. Para

maximizar y beneficiar las técnicas de los trabajadores locales, se han construido 16 marcos sin equipo de construcción pesado. Este diseño de techo permeable permite un espacio abierto donde las personas se unen buscando un refugio cómodo de la luz solar intensa. (Plataforma Arquitectura, 2019)

CONCLUSIÓN: El proyecto involucra el aprovechamiento de las formas y materiales locales de Kampala, siendo estas las características principales del proyecto. El techo del edificio se adapta al terreno en el que se emplaza, permitiendo tener una visual armónica. El complejo se conjuga con su entorno sin renunciar a la modernidad y comodidad del diseño contemporáneo.

1.4.2 FICO EATALY WORLD

UBICACIÓN: Bologna, Italia

AUTOR: Arq. Thomas Bartoli

SUPERFICIE: 10000 m²

EL PROYECTO: Es un lugar que reúne la cocina a través de las maravillas de la industria alimentaria italiana, que presenta desde el proceso de nacimiento del producto hasta su destino final: restaurantes y platos. Todo ello ligado a una arquitectura moderna e inspiradora. Es un parque dedicado al sector agroalimentario más grande del mundo. El parque está situado en Bolonia y ocupa 10 hectáreas, de las cuales, 8 son espacios cubiertos y 2, formadas por campos y establos al aire libre. El recorrido está organizado de modo que junto a las fábricas (lugares de transformación y consumo de los productos alimentarios) están las correspondientes áreas exteriores, en las que hay vegetales y animales, que evidencian la riqueza y la biodi-



Figura 42. FICO eaty world
Fuente: www.floornature.es

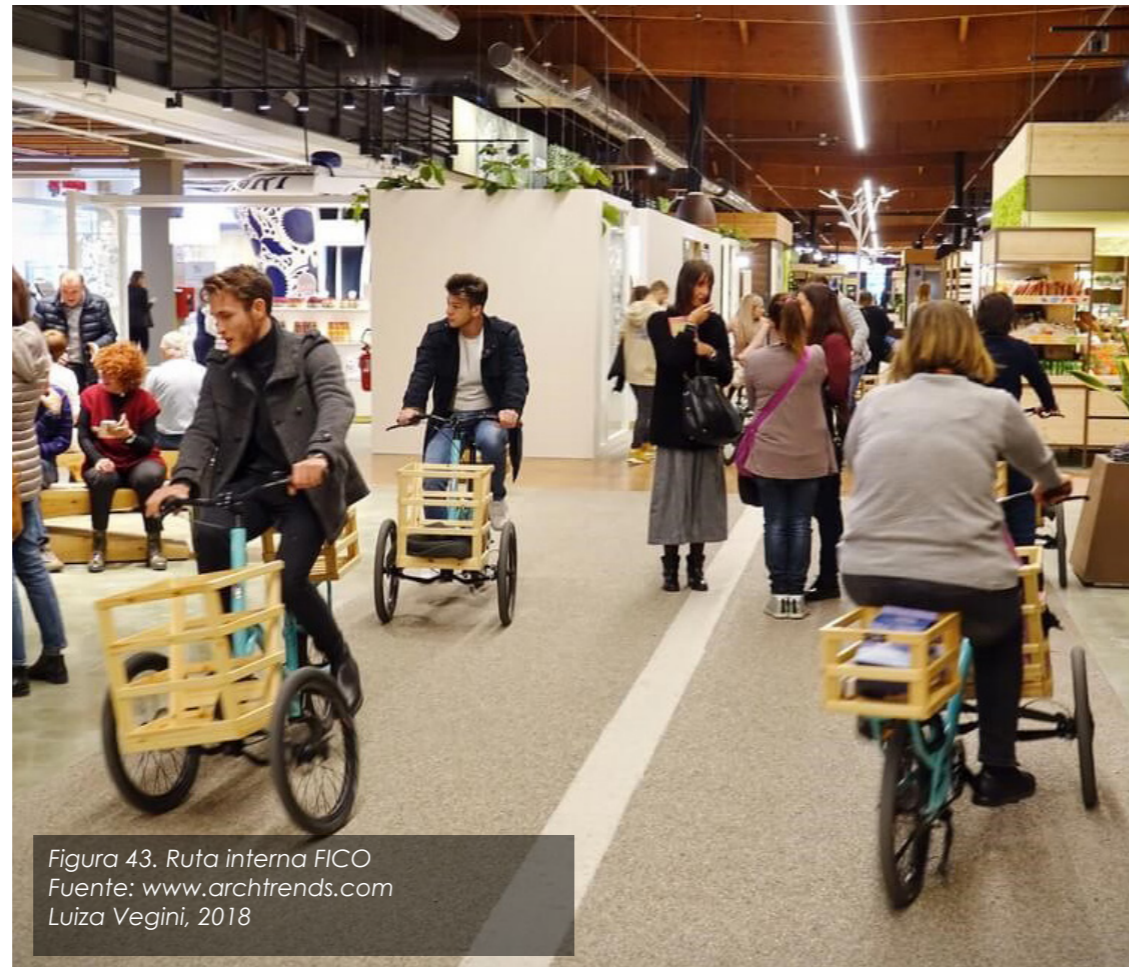


Figura 43. Ruta interna FICO
Fuente: www.archtrends.com
Luiza Vegini, 2018



Figura 44. Área interna FICO
Fuente: www.archtrends.com
Luiza Vegini, 2018

versidad italiana. La experiencia consiste en que en el recorrido de más de cien mil metros cuadrados sean dedicados a los diferentes procesos de producción y comercialización de alimentos, desde el cultivo de plantas y cría de animales hasta la preparación y consumo de platos característicos de la cultura italiana. El recorrido interno conecta cada espacio dando la sensación de estar en un viaje por Italia, puesto que cada lugar tiene un estilo arquitectónico diferente. Finalmente se puede transitar a pie e incluso en bicicleta.

CONCEPTUALIZACIÓN: El proyecto es fruto de la idea de poder compartir, en un solo ambiente, la transformación del producto alimenticio, desde su proceso

de producción hasta la venta y el consumo. Es una representación del diálogo entre naturaleza y fábrica, entre exterior e interior, que es la base de los productos que llegan a la mesa.

MATERIALES USADOS: El uso del acero evoca a la parte industrial de producción y hay materiales naturales como la madera en los espacios internos, aludiendo la presencia de la naturaleza y el medio agrícola. En efecto, puede verse perfectamente la cubierta de madera laminada que es un valioso elemento del edificio y la división interior de los nuevos espacios ha sido dictada por la estructura existente, de este modo se ha mantenido el esqueleto del anterior edificio y sus elementos característicos, sin desnaturalizarlos. El

Diseño de FICO Eataly pretende estándares sostenibles para el medio ambiente. (Vegini, 2018)

CONCLUSIÓN: FICO Eataly World es un concepto de parque agrícola, gastronómico y educativo, donde se puede explorar y conocer la gran herencia culinaria de Italia. El proyecto aprovecha la biodiversidad y riqueza gastronómica de Italia, valorizando el sector agroalimentario nativo de Italia. Se ha creado espacios que unen todos los eslabones de la cadena de valor de producción, es decir desde huertos para la producción de los ingredientes primarios hasta la elaboración y comercialización de los alimentos artesanales más representativos de Italia.



Centro
Cultural de

Arte Culinario

CAPÍTULO 2:

DIAGNÓSTICO

ÍNDICE CAPÍTULO 2: DIAGNÓSTICO

2.1 Antecedentes de Diagnósticos	93
2.1.1 Observación	95
2.1.2 Encuesta.....	95
2.1.2 Entrevista.....	95
2.2 Objetivos del Diagnóstico	96
2.3 Variables.....	97
2.4 Indicadores.....	97
2.5 Matriz De Relación De Diagnósticos.....	98
2.6 Mecánica.....	101
2.6.1. Población.....	102
2.6.2. Muestra.....	103
2.7 Análisis de la información	105
2.7.1. Encuestas aplicadas en el Centro Histórico.....	107
2.7.2. Entrevista	114
2.7.3. Observación.....	122
2.8 Conclusiones de Diagnósticos	127
2.8.1 Análisis FODA.....	128
2.8.2 Estrategias FO. FA. DO. DA.....	129
2.9. Determinación de la Problemática.....	131

2.1 ANTECEDENTES DE diagnósticos

El presente capítulo se enfoca en compilar la información requerida mediante la aplicación de tres técnicas de investigación para la recolección de datos, las cuales permiten conocer y establecer la problemática, las necesidades y los requerimientos de los diferentes grupos y actores sociales a la vez se conoce el nivel de aceptación de la propuesta planteada.

¿Qué se quiere lograr?

Fortalecer los saberes, las prácticas y la memoria ancestral gastronómica de la provincia de Imbabura, mediante la revalorización del patrimonio arquitectónico del centro histórico de Ibarra con el fin de vincular la identidad, el desarrollo cultural y el turismo vivencial dentro de la ciudad.

¿Cómo se hará?

Mediante el análisis y el diagnóstico del estado actual de los puntos gastronómicos ubicados dentro del centro histórico de la ciudad de Ibarra, de la misma manera se investigará los procesos de enseñanza- aprendizaje de cocina tradicional, observando la demanda, los elementos compositivos, los usos y su entorno; este análisis determinará los espacios necesarios para el nuevo equipamiento arquitectónico, a fin de solucionar los requerimientos de la propuesta.

Para recopilar la información de primera mano se aplicó tres técnicas de recolección de datos, éstas permitieron conocer la problemática y las necesidades desde diferentes puntos de vista:

2.1.1 OBSERVACIÓN

La observación juega un papel muy representativo en todo proceso investigativo; tiene como propósito, explorar y describir ambientes, implica ponerse en contacto personal con las situaciones sociales, culturales, etc. que ocurren en este caso en el centro histórico de la ciudad de Ibarra. Esta técnica permite observar detalladamente el comportamiento de los actores sociales dentro del ámbito culinario. Además mediante la observación se logró identificar el estado actual en cuanto a características espaciales- funcionales del inmueble a intervenir y así mismo, el posible uso del proyecto y el emplazamiento de una nueva arquitectura.

2.1.2 ENCUESTA

La encuesta es una técnica para recoger datos mediante un cuestionario, la cual fue dirigida una muestra de individuos del centro histórico de Ibarra. El objetivo de la realización de este método fue para tener una perspectiva diferente acerca de la problemática y las necesidades existentes, del mismo modo se pudo conocer el nivel de aceptación del proyecto.

2.1.2 ENTREVISTA

La entrevista es una técnica de carácter interpersonal establecida a diferentes actores de la ciudad, a personas que conozcan acerca de las costumbres y tradiciones de la ciudad de Ibarra, para poder obtener datos relevantes y específicos. Dentro de la estructuración de la entrevista se aplicó un cuestionario con preguntas claras a fin de obtener respuestas puntuales.

Figura 45. Vasijas de barro
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

2.2 OBJETIVOS DEL DIAGNÓSTICO



- Recolectar información general del centro histórico de la ciudad de Ibarra a fin de tener un acercamiento del estado inmediato.
- Identificar los puntos gastronómicos y las actividades referentes a este, dentro del centro histórico de la ciudad.
- Conocer el patrimonio alimentario de Ibarra
- Conocer los procesos culinarios que se emplean dentro de una cocina tradicional, además de identificar los elementos espaciales para establecer dentro del proyecto espacios para el desarrollo de estas actividades.
- Determinar el estado actual (funcional- formal) del inmueble a intervenir.
- Conocer la aceptación de recuperar un inmueble patrimonial en deterioro.

Figura 46. Alfarería, vasijas de barro
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

2.3 VARIABLES

- Datos generales de la ciudad
- Equipamientos gastronómicos.
- Cultura alimentaria.
- Funcionalidad.
- Estado Actual.
- Aceptación.

2.4 INDICADORES

- Aspecto biofísico
- Aspecto social
- Aspecto cultural
- Aspecto morfológico
- Ubicación
- Características
- Usuarios
- Capacidad de uso
- Oferta alimentaria
- Procesos tradicionales
- Rituales culinarios
- Experiencias y Saberes

- Límites
- Accesos
- Servicios Básicos
- Topografía
- Asolamiento
- Vientos
- Entorno Urbano
- Aspecto Arquitectónico
- Patologías
- Identidad
- Habitantes
- Turistas

2.5 MATRIZ DE RELACIÓN DE DIAGNÓSTICOS

OBJETIVOS	VARIANTE	INDICADORES	TÉCNICA	PÚBLICO
Recolectar información general del centro histórico de la ciudad de Ibarra a fin de tener un acercamiento del estado inmediato.	Datos generales de la ciudad	Aspecto biofísico Aspecto social Aspecto morfológico	Observación documental	GAD Municipal
Identificar los puntos gastronómicos y las actividades referentes a este, dentro del centro histórico de la ciudad.	Equipamientos gastronómicos	Ubicación Características Usuarios	Observación Encuesta	Centro Histórico Comunidad
Conocer el patrimonio alimentario de Ibarra.	Cultura alimentaria	Oferta alimentaria	Observación Entrevista	Centro Histórico Comunidad
Conocer los procesos culinarios que se emplean dentro de una cocina tradicional, además de identificar los elementos espaciales para establecer dentro del proyecto espacios para el desarrollo de estas actividades.	Funcionalidad	Procesos tradicionales Rituales culinarios Experiencias y Saberes	Observación Entrevista	Centro Histórico Persona con conocimiento empírico
Determinar el estado actual (funcional- formal) del inmueble a intervenir.	Estado Actual	Límites Accesos Servicios Básicos Topografía Asolamiento Vientos Entorno Urbano Aspecto Arquitectónico Patologías	Observación Registro fotográfico	Centro Histórico
Conocer la aceptación de recuperar un inmueble patrimonial en deterioro.	Aceptación	Identidad Habitantes Turistas	Entrevista Encuesta	Personaje representativo de la ciudad Comunidad

Tabla 3. Matriz de diagnósticos
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Figura 47. La Tulpa
Fuente: Tursimo rural en Zuleta, 2017

2.6 MECÁNICA

operativa



Figura 48. Ciudad de Ibarra
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

2.6.1. POBLACIÓN

Para este análisis se toma como objeto de estudio a los habitantes del centro histórico de Ibarra quienes marcan una relación directa con el sector de estudio y de cierta manera tienen una aproximación más vivencial con el funcionamiento de los espacios de interacción gastronómica dentro del entorno urbano.

POBLACIÓN EN ESTUDIO

Para determinar la población como grupo objetivo de estudio se tomó como referencia principal los datos poblacionales de diferentes grupos de edades del centro histórico de la ciudad.



Área aproximada del centro histórico (112 MZ.) = **127.19 ha.**
Población total= **18.470 habitantes.**



2.6.2. MUESTRA

La población que se toma en consideración para la muestra estadística es parte de la población total de la ciudad de Ibarra (Centro Histórico) al ser el lugar de implantación del proyecto. El número de la muestra se hizo mediante análisis probabilístico donde se aplica la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \sigma^2 N}{e^2 (N-1) + Z^2 \sigma^2}$$

N = Población en estudio= 18.470

$\sigma = 0,50$

Z = 1,96

E = 5% (Margen de error)

Si, n = muestra = **378**

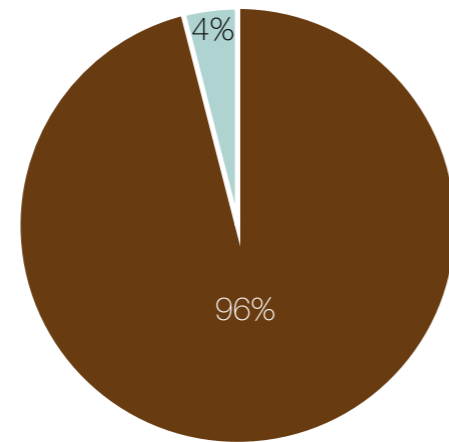
2.7 ANÁLISIS DE LA información



Figura 49. Gráfico estadístico
Fuente: freepik.com

2.7.1. ENCUESTAS APLICADAS EN EL CENTRO HISTÓRICO

1.- ¿Cree Ud. importante que se debe recuperar la gastronomía tradicional Imbabureña?

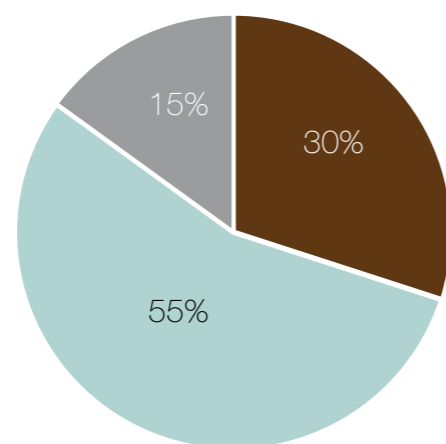


Alternativa	Cantidad	Porcentaje
SI ■	363	96 %
NO ■	15	4 %
	378	100%

Tabla 4. Resultado encuesta aplicada (pregunta 1)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

El porcentaje de los encuestados que dieron una respuesta positiva es evidente. Casi la totalidad de la población particularmente para mantener los conocimientos ancestrales dentro del campo de la culinaria.

2.- ¿Cree Ud. que, en la ciudad de Ibarra, específicamente en el Centro Histórico existen espacios para la difusión gastronómica tradicional?



Alternativa	Cantidad	Porcentaje
SI	113	30 %
NO	208	55 %
EN PARTE	57	15 %
	378	100 %

Tabla 5. Resultado encuesta aplicada (pregunta 2)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

La mayoría de los encuestados consideran que NO existe la suficiente infraestructura para la difusión gastronómica. El 30% de las personas mencionaron que SI, haciendo referencia a las ferias gastronómicas y de soberanía alimentaria que se realizan en diferentes espacios públicos como son: La plaza del Águila y la plazoleta de San Agustín, donde cada miércoles y viernes acuden gran cantidad de gente y turistas. Estas ferias son impulsados y llevados a cabo por parte de los pobladores de la comunidad de la Esperanza; sin embargo, son lugares improvisados que no cumplen con los requerimientos para su funcionamiento.

En caso de haber contestado “SI”, mencione ¿Cuáles?

N°	Equipamiento	Ubicación
01	Las tradicionales fritadas de cajón	Av. Eloy Alfaro/ Pedro Rodríguez
02	Fritadas Doña Zita	Germán Grijalva/ Joaquín de Olmedo Vicente Rocafuerte/ Miguel Oviedo
03	Heladería “La Esquina”	Juan José Flores/ Joaquín de Olmedo
04	Dulces tradicionales “Ana de Núñez”	Juan José Flores/ Joaquín de Olmedo
05	Heladería “Rosalia Suárez”	Joaquín de Olmedo/ Pedro Moncayo
06	Los Agachaditos de la Merced	Joaquín de Olmedo/ Pedro Moncayo
07	Cafetería Casa Blanca	Simón Bolívar/ Pedro Moncayo
08	Heladería de Don Lucho	Simón Bolívar/ Miguel Oviedo
09	Ferias gastronómicas en la Plazoleta del Águila	José de Sucre/ Pedro Moncayo
10	Ferias gastronómicas en Plazoleta San Agustín	Vicente Rocafuerte/ Juan José Flores
	Helados y pan de leche de Caranqui	Caranqui

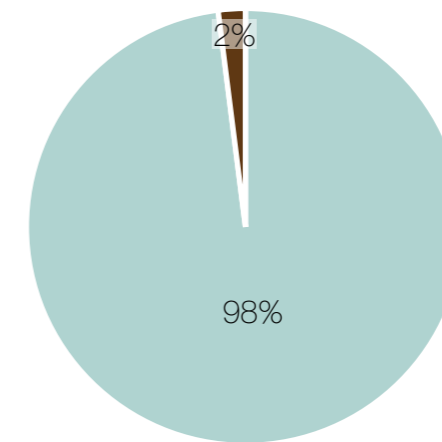
Tabla 6. Resultado encuesta aplicada (pregunta 2)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

Si bien es cierto que existen lugares que aún ofertan productos y platos tradicionales como los citados anteriormente, que por su parte son considerados como muy emblemáticos para la ciudad y son reconocidos por la mayoría de los ibarreños; también se considera que a nivel no solo de ciudad sino mundial, el acto de comer se ha mecanizado y solo tiene un enfoque comercial, dejando de lado lo que realmente importa que es la transmisión de los saberes mediante la convivencia y la experiencia que la gastronomía debería provocar.



Figura 50. Puntos de gastronomía tradicional
Elaboración: Sara Cachimuel, 2018

3.- ¿Piensa Ud. que los establecimientos existentes dentro del Centro Histórico de la ciudad de Ibarra le permiten experimentar de una manera innovadora la gastronomía?

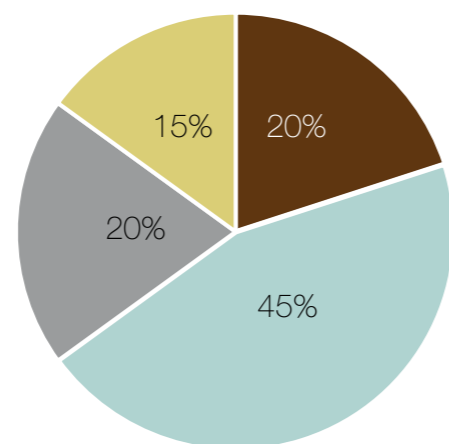


Alternativa	Cantidad	Porcentaje
SI ■	370	2 %
NO ■	8	98 %
	378	100%

*Tabla 7. Resultado encuesta aplicada (pregunta 3)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019*

Casi todos los encuestados consideran que en Ibarra NO existe ningún lugar donde la gastronomía desempeñe un papel determinante en la forma de hacer experiencia con la comida, no hay espacios para poder interactuar. Actualmente estamos llevando un ritmo de vida muy acelerado, donde hemos adoptado otras costumbres y hábitos alimenticios, otras formas de preparar y consumir nuestros alimentos; es así que preferimos consumir comida rápida y poco saludable, dejando de lado el interés de conocer la cultura gastronómica del país, perdiendo la identidad, los aromas y sabores que refleja nuestra raíz.

4.- ¿De acuerdo a que condición calificaría Ud. a los establecimientos que ofrecen algún tipo de servicio gastronómico?

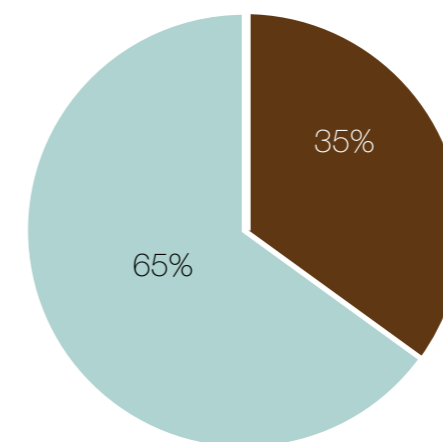


Alternativa	Cantidad	Porcentaje
MUY BUENA ■	76	20 %
BUENA ■	170	45 %
REGULAR ■	76	20 %
MALA ■	56	15 %
	378	100 %

Tabla 8. Resultado encuesta aplicada (pregunta 4)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

El 20% y 45% de los encuestados opinan que hay varios establecimientos que mantienen entre una MUY BUENA y BUENA presentación estético- formal respectivamente, considerando algunos restaurantes ubicados en el centro histórico que han acoplado su uso actual (gastronómico- comercial) a los espacios que brinda una casa patrimonial. Uno de los lugares al que mas hicieron referencia es al patio de comidas “Los agachaditos de la Merced”, una casa restaurada por parte del GAD de Ibarra que cumple con satisfacción en cuanto a su funcionalidad y capacidad. Además, se nombraron como MUY BUENOS otros lugares como varias hosterías (“La Estelita”, “Ajavi”, “El Totoral”, “El Prado” etc.) mismos que están ubicados fuera del casco histórico de la ciudad.

5.- ¿Conoce Ud. acerca de algún proyecto en el área urbana de la ciudad para recuperar el patrimonio alimentario?

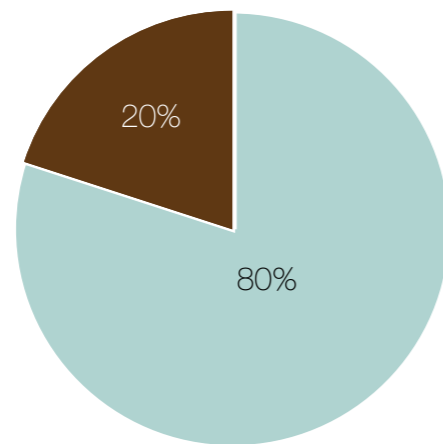


Alternativa	Cantidad	Porcentaje
SI ■	132	35 %
NO ■	246	65 %
	378	100%

Tabla 9. Resultado encuesta aplicada (pregunta 5)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

La mayoría de las personas dijeron que NO, pero el 35% de los encuestados hicieron énfasis en las ferias gastronómicas realizadas en algunos parques ya que ofertan gran variedad de platos típicos y donde se puede evidenciar de una manera mas cercana la realización de la comida. Además, se comercializa gran cantidad de productos orgánicos entre verduras, granos y frutas que cultivan los pobladores de la Esperanza.

6.- ¿Cree Ud. que se debería derrocar una vivienda con un alto valor patrimonial para la ciudad y proponer una nueva arquitectura en su lugar?



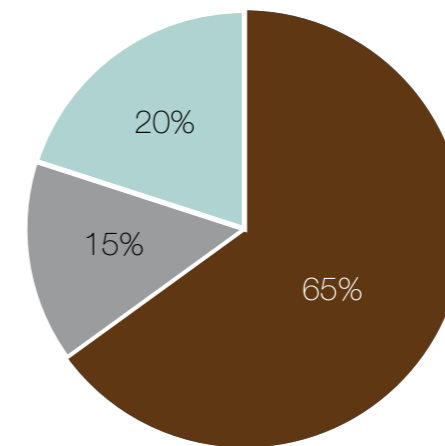
Alternativa	Cantidad	Porcentaje
SI ■	76	20 %
NO ■	302	80 %
	378	100%

Tabla 10. Resultado encuesta aplicada (pregunta 6)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

La mayor parte de las personas piensan que NO se debe derrocar una casa patrimonial en deterioro, consideran que al hacerlo se perderían los conocimientos y la práctica constructiva tradicional. También mencionan que al derrocar las viviendas patrimoniales en estado de ruina se descuidaría no solo el patrimonio inmueble sino también se va parte del patrimonio tangible de la ciudad; es por eso que se debe promover su restauración.

El porcentaje restante piensa que se debería derrocar las viviendas en ese estado ya que el hecho de restaurarlas implica la inversión de gran cantidad de dinero, además de que le da un mal aspecto a la ciudad.

7.- Dado el caso de proponerse un proyecto con un enfoque gastronómico cultural ¿Dónde cree Ud. que debería implantarse?

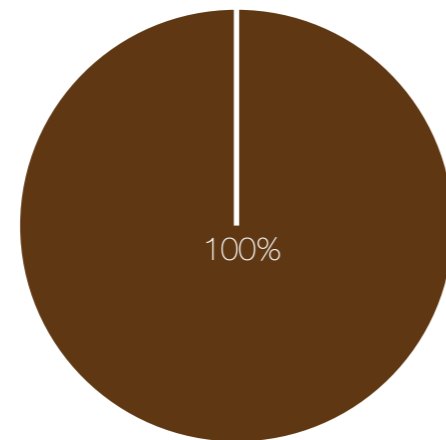


Alternativa	Cantidad	Porcentaje
CENTRO HISTÓRICO ■	246	65 %
PERIFERIA ■	56	15 %
ZONA RURAL ■	76	20 %
	378	100 %

Tabla 11. Resultado encuesta aplicada (pregunta 7)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

La mayor cantidad de encuestados opinan que al tener el proyecto un carácter cultural y gastronómico lo mas recomendable es implantar un proyecto de ese tipo dentro del centro histórico, debido a que en la zona urbana no existen espacios que brinden la opción de poder disfrutar la gastronomía desde una perspectiva mas experimental y de convivencia.

8.- ¿Cree usted que la implementación de un “*Centro Cultural De Arte Culinario*” en el Centro Histórico aporte hacia el rescate de la gastronomía tradicional?



Alternativa	Cantidad	Porcentaje
SI ■	378	100 %
NO ■	0	0 %
	378	100%

Tabla 12. Resultado encuesta aplicada (pregunta 8)
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

Todos los encuestados estaban totalmente de acuerdo, pues piensan que, al implementarse equipamientos de este tipo, aporta grandemente no solo a la recuperación de los saberes ancestrales y la identidad gastronómica, sino que consecuentemente se promueve la importancia de la alimentación saludable. Finalmente se agregó que a más de los beneficios de salud y de la recuperación de nuestra identidad a través de la comida, se impulsa también el desarrollo turístico dentro del casco histórico de la ciudad.

2.7.2. ENTREVISTA APLICADA A CONOCEDORES DE CULTURA Y CULINARIA

- Entrevista dirigida al Lic. Fausto Farinango, docente e investigador, activista por la preservación de la cultura Imbabureña.

1.- Desde su punto de vista ¿Se puede considerar a la gastronomía como parte del patrimonio de la ciudad?

Respuesta:

Efectivamente, hay conocimientos y prácticas que se van heredando y se hace parte de lo nuestro, de nuestro patrimonio, en este caso, alimentario. La gastronomía ancestral es un patrimonio cultural intangible que se expresa en determinado momento a través de la culinaria, en ese nivel no es aislado dentro del mundo andino estos saberes, que a través del tiempo ha ido evolucionando pero también se ha ido perdiendo.

Análisis:

Sin lugar a duda la gastronomía es un elemento cultural que manifiesta nuestra relación social y nos identifica como pueblo. Ibarra y sobre todo sus alrededores, como en la Esperanza y Zuleta son lugares que mediante su comida reflejan su forma de vivir y compartir.

2.- ¿Cree Ud. que la gastronomía es una alternativa para mejorar el desarrollo turístico de la ciudad?

Respuesta:

Por lo general el tema turístico no funcionaría si es que dentro de la ciudad no existiera un componente gastronómico, ¡definitivamente!. La razón para que la gente se desplace de un pueblo a otro es porque quiere explorar nuevas cosas, nuevas vivencias, nuevos sabores; justamente, es eso lo que identifica a un pueblo o región. Además de que es una necesidad biológica que se debe hacer; por lo tanto el tema de la gastronomía es primordial en cualquier emprendimiento sea, turístico, artístico o cultural, ¡siempre va a estar ahí!, y en este caso específicamente el tema de nuestro patrimonio intangible que tiene la ancestralidad de los pueblos originarios asentados en Ibarra, es un aporte muy significativo.

Análisis:

La comida, es un recurso que satisface una necesidad biológica; sin embargo, hoy en día se ha convertido también en una buena excusa para viajar y explorar diferentes lugares. La gente se desplaza de un lugar a otro no solo para conocer acerca de los hechos culturales, sociales, etc. de dicho lugar, sino también las diferentes formas en las que se puede degustar de una buena gastronomía, pues a través de la comida se refleja la forma de vida y la tradiciones, los usos y costumbres que se transmiten de generación en generación.

3.- A nivel de la provincia ¿Cuáles cree Ud. que son los principales platos típicos que nos representan cultural y gastronómicamente?

Respuesta:

Yo creo que a nivel de Imbabura es muy típico el cuy asado y la fritada; los dulces tradicionales y los helados de paila específicamente en Ibarra; la chicha de jora en Otavalo. Sin embargo gran parte de la gastronomía de los pueblos originarios se ha ido borrado en el tiempo y en la historia, por lo tanto se debería hacer una investigación para recuperar esos platos derivados del maíz como el champús(bebida dulce), las sopas, etc. Del mismo modo existen platos que están hechos a base de la quinua y la oca, son cuestiones que no han sido potenciados dentro de la ciudad.

Análisis:

Imbabura es una provincia privilegiada con una gran extensión de suelo fértil donde los principales productos que se cultivan son el maíz, habas y variedad de tubérculos, muchos de los platos tradicionales se derivan de estos productos. En Ibarra se ofertan variedad de dulces tradicionales como el arropo, las nogadas y los helados de paila; en Otavalo, la chicha del Yamor y la fritada, y en Cotacachi las carnes coloradas.

4.- Porque considera Ud. que la mayoría de las personas prefieren consumir alimentos procesados e industrializados?

Respuesta:

¡Por la globalización!, voy a poner un ejemplo, Yo provengo de una comunidad y paulatinamente el sistema económico, de comercio y la expansión de los medios de producción han ido ocupando los mercados locales. Hace tiempo se cultivaba para el consumo local, ¡ahora no! todo lo que se produce se vende. Y esos mismos productos regresan pero procesados como el azúcar, los chips, las cremas de verduras en empaques, el fideo, etc. Es decir el valor agregado que le ponen a la materia prima ya implica un proceso de industrialización. También hay un esquema mental, un estereotipo de la sociedad, las personas piensan que si prefiero consumir algo típico pertenezco a un estatus social bajo. La idea más errónea de la sociedad es querer consumir alimentos procesados por pertenecer a otro estatus.

Análisis:

A pesar de que los productos autóctonos y la cocina tradicional

aún siguen estando vigentes en la actualidad, en los últimos años la inserción de la globalización en nuestra sociedad, ha causado un gran impacto dentro de las prácticas y la forma de alimentarse de una población. Pues, las grandes empresas alimentarias han ido integrando a la dieta diaria de las personas alimentos procesados e industrializados que complementan o muchas veces sustituyen a aquellos productos que se obtienen de los huertos. Este hecho significaría poner en riesgo la biodiversidad local y la seguridad alimentaria de los consumidores

5.- En su opinión ¿Que procesos culinarios considera necesarios para el desarrollo de una actividad gastronómica?

Respuesta:

Lo primero es la convivencia que debe existir y desde ese espacio lo que considero la raíz de todo es la tierra o el huerto; luego están los procesos de cocción y preparación de los productos que se lo realiza por lo general en la tupa, el horno de barro y la pachamanka, dependiendo de lo que se quiera preparar. Hay que recrear y recuperar esos ambientes que evoca la ancestralidad de una comunidad

Análisis:

Existen elementos y espacios muy representativos dentro de la práctica culinaria ancestral. Pues el acto de cocinar implica una serie de procesos que empieza en la obtención de los ingredientes desde un huerto orgánico, hasta la preparación y cocción de los mismos mediante el fogón de leña o la tupa. La utilización y la implementación de estos elementos hace que lo preparado adquiera un sabor singular.

6.- ¿Que piensa Ud. acerca de las gestiones que han realizado las autoridades para mantener, difundir y recuperar el patrimonio gastronómico de la ciudad?

Respuesta:

No se ha hecho nada para rescatar nuestra cultura culinaria, en realidad es la primera vez que escucho el interés de querer recuperar la cocina ancestral.

Análisis:

La articulación de la gastronomía tradicional como producto turístico y educativo, son enfoques que deben incluirse en el diseño de políticas públicas para la preservación de la cultura local y el desarrollo comunitario o social. La gastronomía debe jugar un papel relevante en el diseño de programas que contribuyan al

impulso del patrimonio local, para que éste, a su vez, favorezca a que el país sea más competitivo a nivel internacional en materia de turismo vivencial.

7.- ¿Cree usted que la implementación de un “Centro Cultural De Arte Culinario” en el casco histórico aporte hacia el rescate de la gastronomía tradicional local?

Respuesta:

¡Efectivamente!, Considero que aportaría grandemente al rescate y la valorización de la gastronomía tradicional, pero con un enfoque no exclusivamente comercial, sino desde la re-educación y la construcción social para la convivencia entre las personas este patrimonio alimentario que poseemos.

Análisis:

La implementación de un equipamiento enfocado a lo cultural y culinario dentro del casco histórico de Ibarra aportaría a la existencia de variedad en cuanto a actividades gastronómicas, comerciales y culturales. De la misma manera al proponer este tipo de espacios se iría creando un sistema de continuidad turística vivencial dentro del sector urbano, fomentando un ambiente de encuentro social.



Figura 51. Gráfico referencial
Fuente: presentable.es

RECETARIO CULINARIO TRADICIONAL

Según lo obtenido dentro de la realización de la entrevista, se considera que la provincia de Imbabura, en especial Ibarra, es muy diversa en cuanto a su gastronomía local debido a que se encuentra en una situación geográfica muy privilegiada por su variedad de pisos climáticos. Durante el proceso de elaboración de los platos y postres tradicionales se pueden contar con productos de diversas localidades como: las papas, mellocos, yuca, granos frescos, legumbres, hortalizas, sambo, zapallo y variedad de frutas (Guayaba, moras, guanábana, papaya, plátano, tócte, etc.). Del mismo modo es muy representativo el uso del maíz, por lo tanto, es común que en la mesa de los imbabureños en general abunden variedad de alimentos hechos en base a esta mazorca como: las humitas, tamales, tostado, mote, empanadas y la tradicional chicha. Para finalizar, se ha considerado los siguientes platos típicos como parte de la cultura gastronómica de la ciudad, siendo estos los mas representativos:



1. Fritada

La fritada es un componente alimentario que se basa a partir de la carne de cerdo frita en su propia grasa, se complementa a otros productos comestibles como las papas, el tostado y el mote; sin embargo, en Imbabura cada zona o ciudad le agrega mas especias o ingredientes, dándole un enfoque identitario característico de cada sector.

Figura 52. La fritada
Fuente: www.eltelegrafo.com



Figura 53. Delicias con maíz
Fuente: <https://chokotrip.info.com>

2. Tamales, quimbolitos & humitas

Es incuantificable la variedad alimentaria proveniente del maíz, entre los que se destacan: los tamales, los quimbolitos y las humitas; las dos primeras hechas a base de harina de maíz que delicadamente nuestros ancestros lo preparaban en hojas tiernas de atzera. La preparación de las humitas varía en cuanto a la utilización de granos molidos de choclo fresco y se las envuelve en las hojas de la mazorca, misma que se puede degustar con el acompañamiento de una taza de café de habas.



Figura 54. Empanadas de morocho
Fuente: César Cotacachi Photography

3. Empanadas de morocho

La preparación del grano y, posteriormente, la masa demora al menos una semana. Una vez que ésta se encuentra lista se le agrega carne, zanahoria, arveja, etc. como relleno (Pallero, 2017). La elaboración de estas empanadas es muy laboriosa ya que implica remojar los granos del morocho por días para obtener una mejor consistencia, además se le incorpora ingredientes nutritivos como: carne, gramíneas frescas, verduras y se la dora en aceite vegetal hasta obtener su tonalidad típica.



4. Tilapia

En la actualidad, la tilapia se constituye un ingrediente principal dentro de la dieta alimentaria de los Imbabureños, en especial de los ibarreños. Es una especie de pez misma que se puede degustar frita o al horno, se lo complementa con tubérculos cocidos y ensalada de verduras. Es considerado un plato muy característico de la zona de Yahuarcocha- Ibarra.

Figura 55. Gastronomía en Yahuarcocha
Fuente: sites.google.com/site



Figura 57. Tortilla de tiesto y café
Fuente: hoyenimbabura.com



5. Helados de paila

Al llegar a Ibarra, casi por inercia, los visitantes buscan en el local más cercano saborear su fruta preferida convertida en un helado. Esta ciudad del norte de Ecuador mantiene vivo un ícono gastronómico: los helados de paila (Jiménez, 2016). Los helados de paila son una tradición gastronómica innata de la ciudad blanca, su creación se le atribuye a la Sra. Rosalía Suárez, quien ha pasado sus conocimientos de elaboración artesanal de este postre de generación en generación. Para su preparación se requiere de pulpa de diferentes frutas y azúcar; se incorpora esta mezcla en una paila de bronce y se lo mece sobre una cama de paja y hielo.

Figura 56. Helados de paila
Fuente: César Cotacachi Photography

6. Tortillas de tiesto

Estos productos son muy tradicionales en la provincia no solo porque son deliciosos sino también porque son parte de una herencia que se remonta a la historia preincaica (LA HORA, 2016). Las tortillas de tiesto es un componente alimentario ancestral proveniente del maíz y del trigo, es una alternativa económica y nutritiva que se puede incorporar fácilmente a la dieta de las personas. Para su elaboración se requiere de harina, azúcar o sal, mantequilla y huevos; se revuelve hasta obtener una masa homogénea. Finalmente, para su cocción se lo realiza sobre un tiesto de barro.

7. Nogadas y arrope de frutas

Hace más de un siglo que en Ibarra nacieron las nogadas y el arrope de mora. La fabricación de estos manjares se remonta hace más de un siglo, cuando los antepasados de Víctor Hugo Gúzmán, comenzaron a producir las nogadas y el arrope de mora (Párraga, 2016). La elaboración de estos dulces tradicionales es única en el país y forman parte de la identidad de la ciudad de Ibarra. Para la elaboración de estos manjares se necesita gran cantidad de azúcar, moras, guayabas, uvillas, tocte, etc. además del jugo de limón.

Figura 58. Dulces tradicionales de Ibarra
Fuente: <http://trenecuador.com>



8. Colada morada y guaguas de pan

La colada morada y las guaguas de pan forman parte de la cultura gastronómica del país, es una receta que se guarda especialmente para la celebración del día de los difuntos. Para su elaboración se emplea la harina proveniente del maíz negro, moras, mortiños, piñas, frutillas y especias como la canela o el clavo de olor que hacen que el sabor de esta bebida se única. Finalmente, se lo acompaña con un pan que toma la forma de una muñeca.

Figura 59. Colada morada
Fuente: www.matadomnetwork.com



9. Chicha, la bebida de los Andes



Figura 60. Bebida ancestral, Chicha
Fuente: www.otavalo.travel

Es una bebida ancestral hecha a base de variedades de maíz, se endulzaba con miel de abeja y otras especies vegetales; actualmente se lo endulza con la panela o azúcar. El cronista Guamán Poma de Ayala hace referencia del "Yamuru Aswa" típico de los pueblos andinos; esta bebida es el componente principal de las festividades familiares, comunitarias y rituales; por ejemplo, se consume esta bebida en épocas del florecimiento, cosechas, siembras. Es considerado también como una bebida ritual para ofrendar a los dioses y a la madre tierra por las bondades que nos brinda para la existencia de los seres vivos.

10. Pan de leche

Caranqui, en la ciudad de Ibarra es un lugar muy conocido por su gastronomía, principalmente por el pan de leche y los helados de crema; estos han logrado que este sector sea identificado como una parada turística obligatoria. En cuanto a las bondades de esta receta es que es un pan con un bajo contenido calórico, debido que para su elaboración se descarta el uso de levaduras y mantequillas; siendo la leche su ingrediente principal.

Figura 61. Pan de leche
Fuente: www.goraymi.com



11. Sopas y coladas

Las sopas y cremas de la provincia son muy reconocidas debido a su aporte nutritivo y además por la fusión de sabores con productos alimentarios propios del lugar. Entre las más importantes encontramos las siguientes:

- Colada de maíz con caracoles
- Yahuarlocro
- Locro de sambo
- Sopa de Chuchuca
- Sopa de Quinoa
- Sopa de cebada
- Caldo de gallina

Figura 62. Sopas en olla
Fuente: www.goraymi.com





Figura 63. Realización de la pachamanka
Fuente: www.otavalo.travel

Las habas son muy populares en la dieta de los ecuatorianos; se la puede preparar de distintas maneras, ya sea en forma de locro o complementándolas con mellocos, queso y choclos. Dentro de la cultura indígena, el consumo de este plato tradicional está relacionado con la intimidad del hogar, con las fiestas comunitarias y con los trabajos de campo en las zonas rurales. Es un plato que contiene un índice muy alto en cuanto a sus valores nutricionales.

12. Pachamanka

La palabra Pachamanka proviene del vocablo Kichwa: Pacha= Tierra y Manka= Olla que traducido al español se entiende como la olla de la tierra. Consiste en elaborar en el interior de la tierra una especie de fogón u horno a base de piedras volcánicas en estado incandescente y colocar sobre estas, todo tipo de productos alimenticios hasta lograr su cocción natural. Es un plato que no es tradicional del Ecuador; sin embargo, se ha arraigado muy bien a gran parte de nuestra gastronomía. Los alimentos hechos en la pachamanka se cocinan naturalmente, manteniendo su valor nutritivo ya que no se necesita de condimentos ni grasas para su elaboración.

13 Habas con melloco



Figura 64. Habas, delicia gastronómica y patrimonio alimentario
Fuente: <https://latinoamericaexuberante.org>

14 Cuy asado

El cuy asado es uno de los platos más tradicionales del Ecuador, en especial en la región andina, es un plato muy autóctono y nutricional de los pueblos ancestrales. Su principal ingrediente es un mamífero roedor, mismo que es asado en un fogón de leña y se lo acompaña con papas, habas y choclos. Dentro de la cosmovisión andina, el consumo del cuy asado se lo hace únicamente en ocasiones especiales y es ofrendado a la madre tierra en la celebración de los solsticios y equinoccios.



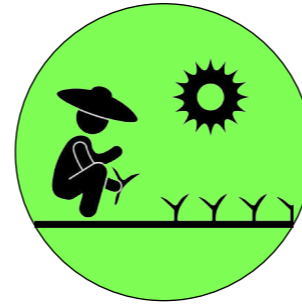
Figura 65. Cuyes asados
Fuente: Rubén Terán, 2016

2.7.3. OBSERVACIÓN

Aplicando la técnica de la observación, se mantuvo un contacto directo con un espacio referencial, que en este caso fue una vivienda rural, la misma que abarca sin lugar a dudas las funciones relacionadas a la culinaria tradicional. También con información relevante que se logró obtener mediante la entrevista, se pudo palpar y corroborar los principales elementos y aspectos espaciales relacionados a las funciones principales dentro de una actividad gastronómica tradicional:

OBTENCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Huerto Orgánico



LIMPIEZA DE LOS INGREDIENTES



PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Cocina de leña
Horno de Barro
Piedras para moler
Pachamanka

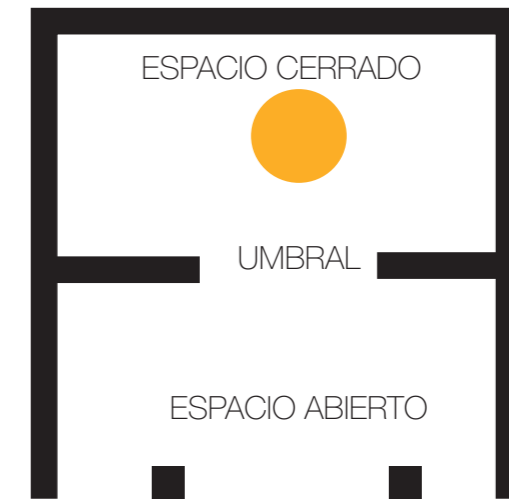


DIFUSIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Mesa comunitaria (Pamba mesa)



La morfología de la vivienda rural se compone de 2 espacios: Público y Privado. Se caracteriza por ser un volumen aislado rectangular, con cubierta a dos o cuatro aguas, un espacio abierto en la fachada principal que cumple la función de vestíbulo, como un umbral entre el interior y exterior de la vivienda, además, la pesada volumetría dada por los muros de tapia pisada con escasos vanos, contribuye a la consolidación de la función bioclimática en la que estos muros conservan el calor del sol recibido durante el día y lo aprovechan durante la noche.



En la vivienda rural el principal espacio para recibir a los visitantes es la cocina, que se desarrolla en torno a la tulpá; igualmente, subsiste el soberado, espacio comprendido entre el cielo raso y los soportes estructurales de la cumbre o cubierta empleado para el almacenamiento de alimentos



Figura 66. Turismo comunitario en Otavalo
Fuente: Otavalotravel.com

SARA
TAMPU

● Almacenamiento de granos

A través de la realización de un boceto esquemático se trató de reflejar los conocimientos ancestrales mediante aquellos espacios que son esenciales en una cocina tradicional.

YAKU, ASWA
MANKA

● Almacenamiento de líquidos



KUSANA
UTKU ● Horno de barro



YANUNA
TULPA ● Fogón



PACHA
MANKA ● Olla en la tierra



KUTANA
RUMI ● Piedra para moler

Para conocer acerca del estado actual del inmueble que se va a intervenir, se hizo una visita de campo al lugar para analizar mediante la observación sus aspectos funcionales y formales.

• DATOS GENERALES

PROPIEDAD				USO		LOCALIZACIÓN		
Estatal		Militar		Original:	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	
Municipal		Otros		Residencial	Imbabura	Ibarra	Ibarra	
Privado	x			Actual:	Parroquia:	Calles:		
Religioso				Residencial- comercial	El Sagrario	Simón Bolívar y Borrero		
ESTADO DE CONSERVACIÓN				VULNERABILIDAD		PROBLEMAS		
Sólido				Erupciones		Conflicto de tenencias		
Consolidado				Sismos	x	Malas intervenciones		x
Ruinoso		x		Inundaciones	x	Abandono		x

• DATOS DE ASPECTOS FORMALES Y FUNCIONALES

TIPOLOGÍA FORMAL		TIPOLOGÍA FUNCIONAL	
Arquitectura Monumental civil		Vivienda	x
Arquitectura religiosa		Comercio	
Arquitectura Civil	x	Salud	
Arquitectura Religiosa		Educación	
Arquitectura Vernácula		Otros	

DESCRIPCIÓN FÍSICO CONSTRUCTIVA	MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN	ESTADO DE CONSERVACIÓN					
		Sólido	X	Deteriorado	X	Ruinoso	X
Cimentación	Piedra	Sólido	X	Deteriorado		Ruinoso	
Estructura	Madera	Sólido		Deteriorado	X	Ruinoso	
Muros y paredes	Tapial/ bahareque	Sólido		Deteriorado		Ruinoso	X
Pisos	Madera/ baldosa de cemento	Sólido	X	Deteriorado		Ruinoso	
Entrepisos	Madera	Sólido		Deteriorado	x	Ruinoso	
Cielo Raso	Chocoto	Sólido		Deteriorado	x	Ruinoso	
Cubierta	Madera/ teja	Sólido		Deteriorado		Ruinoso	x
Gradas	Madera	Sólido		Deteriorado		Ruinoso	x
Barandales	Hierro	Sólido		Deteriorado	x	Ruinoso	
Puertas	Madera/ metal enrollable	Sólido		Deteriorado	x	Ruinoso	
Ventanas	Madera/ hierro forjado	Sólido		Deteriorado	x	Ruinoso	
Instalaciones	Básicas	Sólido		Deteriorado	x	Ruinoso	

Tabla 13. Inventario de aspectos formales y funcionales del inmueble
Elaborado por: Sara Cachimuel en base a inventario de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural



Figura 68. Gráfico referencial
Fuente: es.kisspng.com

INDICADORES	SI	NO	MEDIANAMENTE
Actualmente se conservan características de sus elementos constructivos?	x		
Actualmente se hace uso de sus espacios?			x
Los pisos y cimientos mantienen un buen estado?		x	
La mampostería posee sus cualidades portantes y de resistencia en la actualidad?		x	
La cubierta se encuentra en buen estado?			x
Se ha hecho alguna intervención para reparar cualquier tipo de patologías existentes?		x	

Tabla 14. Matriz de observación del estado actual del inmueble
Elaborado por: Sara Cachimuel

INDICADORES	SI	NO	MEDIANAMENTE
Tiene sistemas de abastecimiento de agua potable?	x		
Tiene sistemas de alcantarillado?	x		
Tiene sistemas de abastecimiento de luz eléctrica?	x		
Cuenta con accesos vehiculares?	x		
Cuenta con aceras?	x		
Tiene relación directa con los principales equipamientos de la ciudad?	x		

Tabla 15. Matriz de observación del estado actual del terreno
Elaborado por: Sara Cachimuel

2.8 CONCLUSIONES DE diagnósticos

2.8.1 ANÁLISIS FODA

FORTALEZAS

ARQUITECTÓNICO

- El centro histórico de la ciudad de Ibarra tiene una valoración urbano arquitectónica, histórica y estética.
- Es parte de un sector con una gran riqueza arquitectónica en cuanto a sus bienes patrimoniales.
- Se mantienen la mayor parte de los materiales y detalles de la época de construcción.

GASTRONÓMICO

- Existe una gran calidad de productos naturales y orgánicos a los alrededores de la ciudad de Ibarra.
- Fuerte identidad gastronómica imbabureña.
- Gran variedad de gastronomía autóctona.

OPORTUNIDADES

ARQUITECTÓNICO

- Existe un gran número de inmuebles patrimoniales en estado de abandono, por lo que se puede proponer proyectos de rehabilitación y darle un nuevo uso.
- Apertura por parte de los propietarios para la elaboración de propuestas de diseño.

GASTRONÓMICO

- Aún se sigue manteniendo los procesos culinarios tradicionales, con mayor énfasis en los sectores rurales de la ciudad.
- Los productos o la materia prima para la elaboración de los alimentos son genuinos.
- Interacción con otros sectores: agricultura, turismo, comercio.

DEBILIDADES

ARQUITECTÓNICO

- Los inmuebles patrimoniales al presentar rasgos de abandono y semi-abandono presentan un alto índice de deterioro.
- Presentan una gran serie de patologías.
- Existen gran cantidad de modificaciones constructivas dentro de los inmuebles que hace que se vaya perdiendo poco a poco los elementos de construcción original.

GASTRONÓMICO

- Indiferencia por parte de autoridades hacia el rescate del patrimonio gastronómico.

AMENAZAS

ARQUITECTÓNICO

- Si no se les da una pronta intervención, pueden destruirse en su totalidad y no se podrá rescatar sus valores arquitectónicos y patrimoniales.
- La imagen urbana del casco histórico se ve deteriorada por la adhesión de nuevas tipologías, haciendo que la morfología del sector presente irregularidades.

TURÍSTICO- GASTRONÓMICO

- Pérdida de la memoria oral gastronómica especialmente en los jóvenes.
- Los visitantes optan por recorrer los alrededores de la ciudad para realizar un turismo vivencial, en consecuencia, el centro histórico queda abandonado por falta de actividades que inviten al turista a quedarse.

2.8.2 ESTRATEGIAS FO. FA. DO. DA.

POTENCIALIDADES (FO)

Implementar la propuesta de un Centro Cultural enfocado al rescate y la valorización de la gastronomía local, mediante la rehabilitación de un inmueble en estado de deterioro. Logrando promover el turismo, la identidad cultural y la conservación del patrimonio arquitectónico.

RIESGOS (FA)

El deterioro de la imagen urbana y la falta de preservación de los inmuebles patrimoniales del centro histórico de la ciudad provoca la pérdida de habitabilidad del sector y por ende el turismo se debilita.

Los saberes ancestrales especialmente aquellos enfocados a la gastronomía tradicional día con día van borrándose de la memoria, especialmente de la de los jóvenes; pese a que Imbabura nos ofrece una gran variedad de productos saludables y orgánicos a nuestro alcance.

DESAFIOS (DO)

Aprovechar los espacios en deterioro y desuso mediante la rehabilitación para implementar equipamientos urbanos que promuevan la valorización del patrimonio arquitectónico que tiene la ciudad y a la vez proponer actividades que simbolicen la identidad y las tradiciones del sector.

LIMITACIONES (DA)

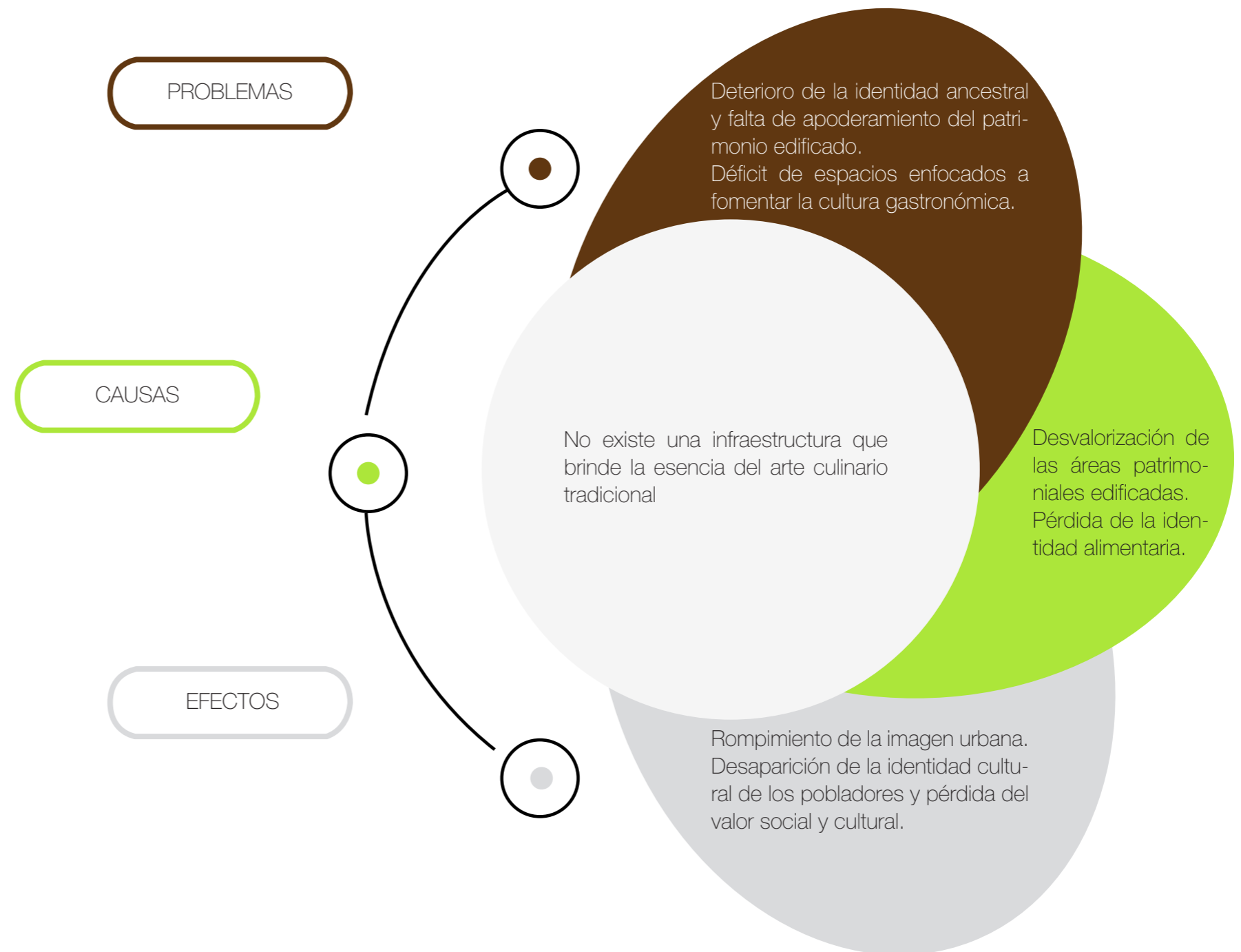
Pronto deterioro de la imagen urbana del sector por falta de mantenimiento a los inmuebles patrimoniales en estado de abandono.

Si no se implementan políticas públicas o proyectos orientados al rescate de la gastronomía tradicional poco a poco se irán perdiendo los conocimientos ancestrales culinarios que se han ido pasando de generación en generación. Pues en Ibarra poco o nada se ha hecho para recuperar uno de los aspectos que caracteriza a un pueblo, como es la gastronomía; ante eso, es indiscutible el hecho de proponer soluciones que logre equiparar esta problemática.



Figura 69. Gráfico referencial
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

2.9. DETERMINACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA



Es necesario una intervención urgente en el centro histórico donde se puede realizar proyectos que promuevan a que las personas se apropien de su espacio y así revaloricen lo que en él existe.

A pesar de que la arquitectura que presenta el centro histórico es llamativa, carece de la diversificación de actividades que incentiven a las personas a visitarlo.

Existen edificaciones patrimoniales en estado de abandono; sin embargo, se debería proponer planes de rehabilitación que contribuyan con el rescate de la identidad del sector.

Se puede concluir además que se necesita el desarrollo de proyectos que aporten al rescate de la cultura imbabureña a través de la experiencia gastronómica y también el de proponer espacios donde se promueva la alimentación saludable.

Figura 70. Matriz de determinación de problemas
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Centro
Cultural de

Arte Culinario

CAPÍTULO 3:

PLAN MASA

ÍNDICE CAPÍTULO 3: PLAN MASA

3.1 Análisis del Contexto	137
3.1.1 Entorno físico.....	139
3.1.1.1 Entorno Mediato.....	140
3.1.1.1 Entorno Inmediato.....	140
3.1.2 Entorno Social.....	142
3.1.3 Entorno Natural.....	142
3.1.4 Entorno Arquitectónico.....	143
3.1.5 Entorno Urbano.....	146
3.2 Área de Intervención	149
3.2.1 Selección del Inmueble a Intervenir.....	150
3.2.2 Análisis del área de intervención.....	152
3.2.2.1 Barrio San Agustín.....	152
3.2.2.2 Equipamientos.....	153
3.2.2.3 Ocupación y uso de suelo.....	154
3.2.2.4 Normativa.....	154
3.2.3 Análisis del Inmueble.....	156
3.2.3.1 Casa Cárdenas.....	156
3.2.3.2 Análisis espacial del terreno.....	158
3.2.3.2 Entorno Urbano.....	160
3.2.3.3 Situación Actual.....	162

3.1 ANÁLISIS DEL contexto

3.1.1 ENTORNO FÍSICO

La ciudad de Ibarra, ubicada en la Zona 1, al norte del Ecuador, cuenta con una marcada historia antes y después del terremoto de 1868, la ciudad fue reconstruida en 1871, partiendo de la tradicional Esquina del Coco, con su trazado en damero (Rocha & Ponce, 2009).



Figura 71. La Esquina del Coco
Fuente: <https://icsh.es/2018/04/19/identidad-colectiva-y-sentido-de-pertenencia/>

3.1.1.1 Entorno Mediato

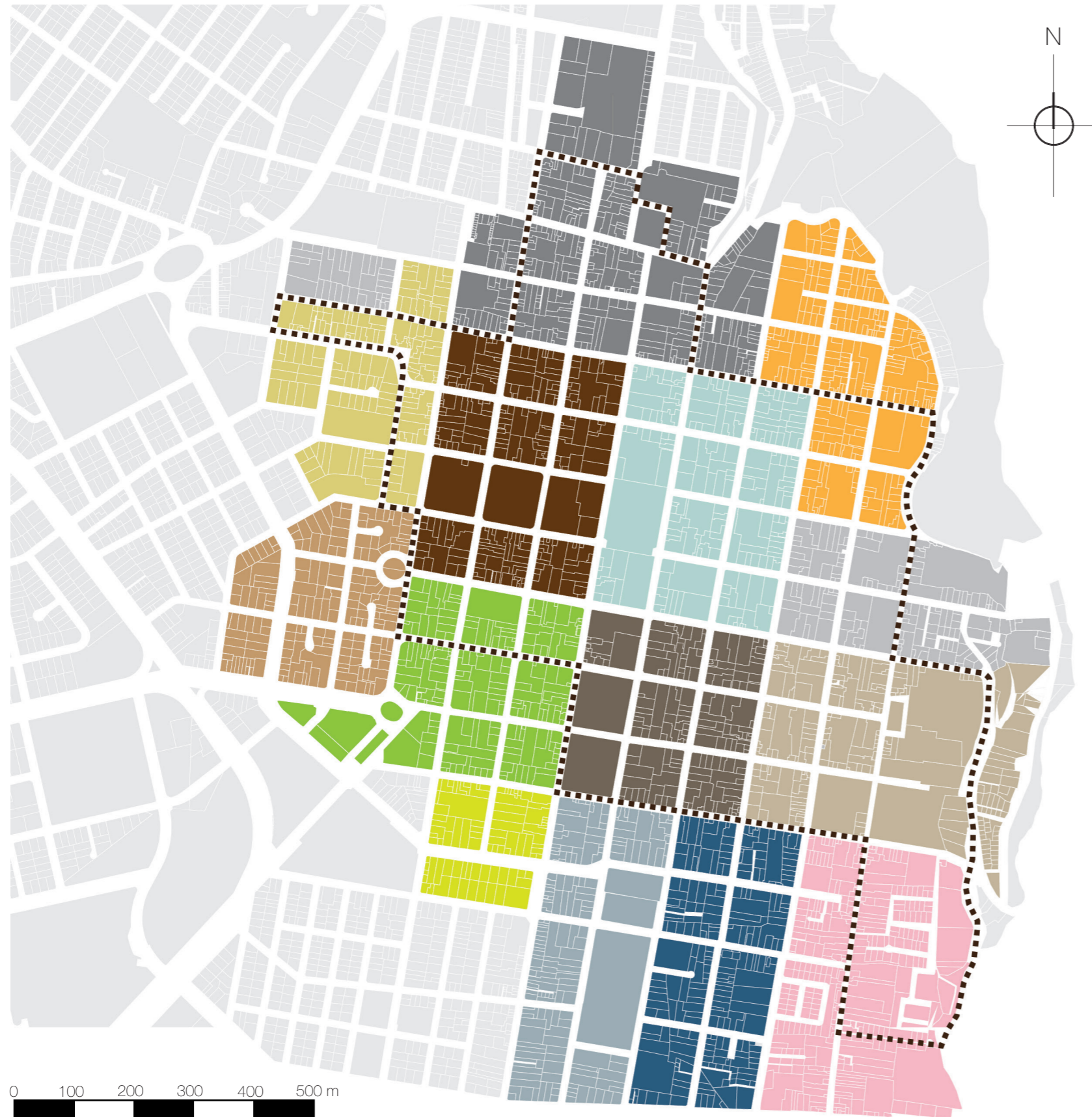
El área de estudio está localizada en la Sierra Norte del Ecuador, específicamente en la Provincia de Imbabura, Ciudad de Ibarra

3.1.1.1 Entorno Inmediato

La realización del proyecto se desarrollará dentro del Centro Histórico de la ciudad de Ibarra, que según la INPC es declarado patrimonio cultural del estado en 1983, se caracteriza por tener edificaciones que rememoran estilos europeos como; el ecléctico y neoclásico, los mismos que incluyen fachadas con molduras y ornamentaciones, cornisas con detalles minuciosos, patios centrales rodeados de galerías, inmuebles con paredes anchas de adobe- tapial y finalmente, hitos muy significativos como los parques Pedro Moncayo, La Merced y Santo Domingo.

Ahora, este centro histórico se encuentra en un gran deterioro, puesto que los propietarios de las edificaciones patrimoniales muestran despreocupación y poco interés en querer refuncionalizarlos. En estos últimos años muchos de los inmuebles se han ido perdiendo por lo que es alarmante esta situación en relación a la importancia y valor que estos poseen.

Figura 72. Centro Histórico de Ibarra
Fuente: www.flickr.com
Juan Carlos Morales, 2008



DELIMITACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO

UBICACIÓN:

Entre las parroquias San Francisco y Sagrario. Calles de Norte-Sur desde La Calle Pedro Moncayo hasta La Calle Velasco, de Este-Oeste desde la Calle Juan Montalvo hasta La Calle Chica Narváez

LÍMITES:

Norte: La calle José Mejía con un tramo de la calle Rafael Troya
 Sur: La calle Cristóbal Colón
 Este: Como delimitación natural el río Tahuando
 Oeste: La línea demarcatoria formada por las calles Simón Bolívar, Pedro Moncayo, Chica Narváez, Juan José Flores, Pedro Rodríguez, Av. Eloy Alfaro. (Rocha & Ponce, 2009).

Delimitación Centro Histórico

- | | |
|---------------|----------------|
| Santo Domingo | San Martín |
| Ajaví Grande | La Merced |
| San Agustín | Tahuando |
| Cabezas Borja | Velasco Ibarra |
| El Carmen | San Francisco |
| Amazonas | La Basílica |
| Don Bosco | San Juan Calle |

0 100 200 300 400 500 m

Figura 73. Delimitación por barrios
 Elaboración: Sara Cachimuel en base a PDOT-Ibarra, 2019

3.1.2 ENTORNO SOCIAL

El grupo étnico mayoritario dentro del Centro Histórico corresponde a la población mestiza seguidos de los mulatos e indígenas. Según datos obtenidos por parte del grupo de investigación “Estructuración físico-espacial del Paisaje Urbano del centro histórico de Ibarra- Definición de Microinterfases Urbanas” se constata que la población que se enmarca dentro del casco histórico son 18.470 habitantes aproximadamente.



Figura 74. Población Ibarreña
Fuente: www.instagram.com
Alcaldía de Ibarra, 2019

3.1.3 ENTORNO NATURAL

Ibarra posee hermosos sitios naturales que cautivan a quienes lo visitan. Entre ellos se destacan lagunas, bosques, cascadas, etc. Dentro del centro histórico se destacan parques de un alto valor patrimonial; los principales son el Pedro Moncayo y La Merced, están rodeados de grandes cocoteros, árboles de ceibo y una flora de plantas endémicas, mismos que se conjugan con una arquitectura de casas patrimoniales e iglesias.



Figura 75. Parque “Pedro Moncayo”
Fuente: www.ibarraesturismo.wordpress.com



Figura 76. Ubicación de parques
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

3.1.4 ENTORNO ARQUITECTÓNICO

El entorno construido del centro histórico de la ciudad de Ibarra se caracteriza por la fusión de estilos arquitectónicos; en los inmuebles que aún existen se preserva el estilo desde la refundación de la ciudad, y se encuentra enmarcado por un ambiente que posee similares características. El INPC ha demarcado áreas por conservar y rehabilitar y han sido declaradas como patrimonio cultural. Todos los inmuebles se acomodan en cuadrícula, es decir, en damero. Las viviendas patrimoniales que existen en el sector son de propiedad privada y son de uso particular por lo que sus propietarios poco o nada se ocupan de darle un mantenimiento; sin embargo, algunos bienes han pasado a manos de personas que están interesadas en conservar este patrimonio mediante la designación de nuevos usos y actividades. A continuación, se muestra algunas edificaciones que son consideradas como hitos de la ciudad:

LA CASA DE LA IBARREÑIDAD

Ubicación: Juan J. Flores y Simón Bolívar

Época de construcción: 1908-1915

Estilo Arq: Republicano

Particularidades estéticas: Es evidente la influencia del estilo republicano en las fachadas, el orden, la disposición de elementos en ambos sentidos, balcones de hierro, y grandes ventanales enmarcados, cornisas rectas en el segundo piso y curvas en el tercero.



Figura 77. Casa de la Ibarreñidad/ Fuente: Sara Cachimuel

REDONDEL CABEZAS BORJA

Ubicación:

Chica Narváez y Oviedo

Época de construcción:

1900-1910

Estilo Arq: Republicano

Particularidades estéticas: Su fachada es ecléctica, pues se adapta a una tendencia que mezcla elementos de diferentes estilos. Su planta es compacta, simétrica, con un patio central que se transforma en un patio de luz.



Figura 78. Redondel Cabezas Borja/ Fuente: Sara Cachimuel

ESTACIÓN DEL FERROCARRIL

Ubicación: Velasco y Eugenio Espejo

Época de construcción: 1910-1920

Estilo Arq: Republicano

Particularidades estéticas: Fue construida con técnicas y materiales tradicionales. En la pared de las fachadas se utiliza el ladrillo recubierto para facilitar el trabajo de elementos decorativos, y poder asegurar la instalación de las puertas y ventanas de madera. La cubierta es de teja de barro cocido y zinc.



Figura 79. Estación del ferrocarril/ Fuente: Sara Cachimuel

CENTRO CULTURAL "EL CUARTEL"

Ubicación: Flores y Olmedo

Época de construcción:

1907-1930

Estilo Arq: Republicano

Particularidades estéticas: Es una obra que, a pesar de estar sin el enlucido final, muestra algunos elementos decorativos eclécticos como almenas, cornisa, friso decorado con ovas, y arcos de medio punto.



Figura 80. Centro Cultural "El Cuartel"/ Fuente: Sara Cachimuel



Figura 81. Delimitación por barrios
Elaboración: Sara Cachimuel en base a PDOT-Ibarra, 2019

BIENES PATRIMONIALES ABANDONADOS

El centro histórico de la ciudad de Ibarra se identifican 21 inmuebles abandonados catalogados como patrimoniales y en estado crítico. La pérdida y transformación de la esencia del centro histórico se va a hacer más evidente si no se implementa proyectos de reutilización y rehabilitación.

BIENES PATRIMONIALES ABANDONADOS		
Nro.	UBICACIÓN	PROPIETARIO
1	Salinas 3-70 y García Moreno	Flia. Pavón Trujillo
2	Grijava 8-76 y Chica Narváez	Sra. Mercedes Salgado
3	Bolívar 3-38 y Borrero	Sr. Patricio Cárdenas
4	Juan Montalvo 7-18 y Pedro Moncayo	Sr. Vicente Tirira
5	Salinas 2-14 y Pedro Moncayo	Sr. Hernán Almeida
6	Oviedo 4-27 y Maldonado	Sr. Manuel Rosales
7	Sucre 4-79 y Grijalva	Flia. Galarza Vizcaino
8	Maldonado 8-38 y Flores	Flia. Genovense Terán
9	Oviedo 6-74 y Rocafuerte	Flia. Regalado Almeida
10	Oviedo 4-79 y Rocafuerte	Flia. Aguinaga
11	Colón 5-04 y Rocafuerte	Sr. Oscar Espinoza
12	Rocafuerte 9-60 y Colón	Sr. José Rosero
13	S/N 4-20 y García Moreno	Sr. Galo Amador
14	Maldonado 10-64 y Velasco	Sr. Miguel Vásquez
15	Sucre 2-76 y Borrero	Sr. Miguel Endara
16	Juan Montalvo 5-74 y Oviedo	Sra. María Loyo
17	Salinas 3-14 y Oviedo	Sra. Rosa Valencia
18	Mejía 5-82 y Olmedo	Sr. Luis Suárez
19	Rocafuerte 3-42 y Borrero	INC FVR Investments
20	Maldonado 6-56 y García Moreno	Sra. Andrea Páez
21	Salinas entre Colón y Velasco	UTN

Tabla 16. Inmuebles Abandonados
Elaborado por: Sara Cachimuel en base a Gad-I

“

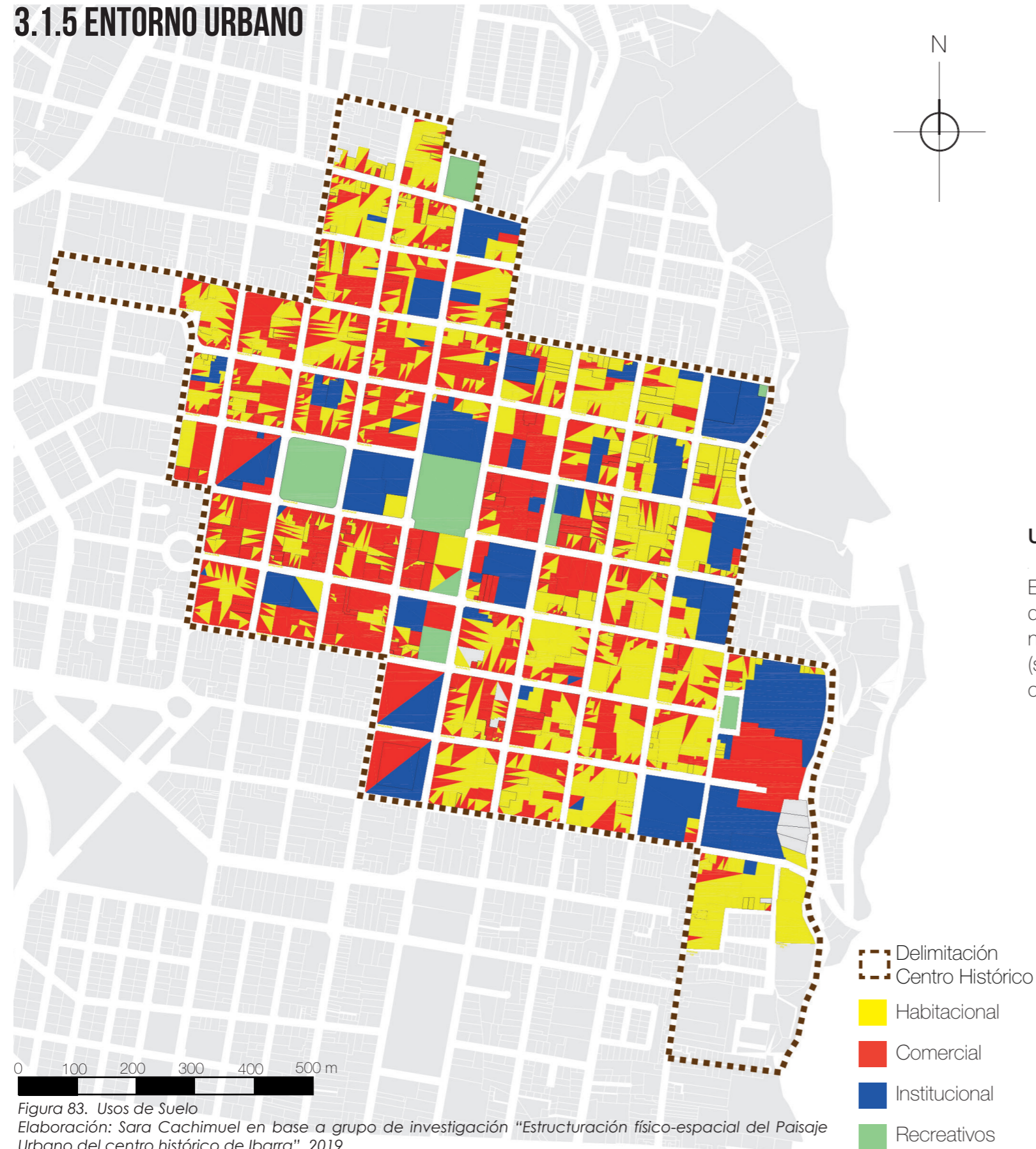
La Arquitectura es la voluntad de la época traducida a espacio...

- Mies Van Der Rohe



Figura 82. Casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

3.1.5 ENTORNO URBANO



USOS DE SUELO

En el centro histórico de la ciudad de Ibarra se encuentran diferentes tipos de uso de suelo, el miso que hace referencia directa a las características físicas y funcionales de cada sector entre ellos están; de uso habitacional; comercial; Institucional (se consideran dentro de este ámbito usos de tipo: deportivo, religioso, educativo, cultural y salud); y recreativos.

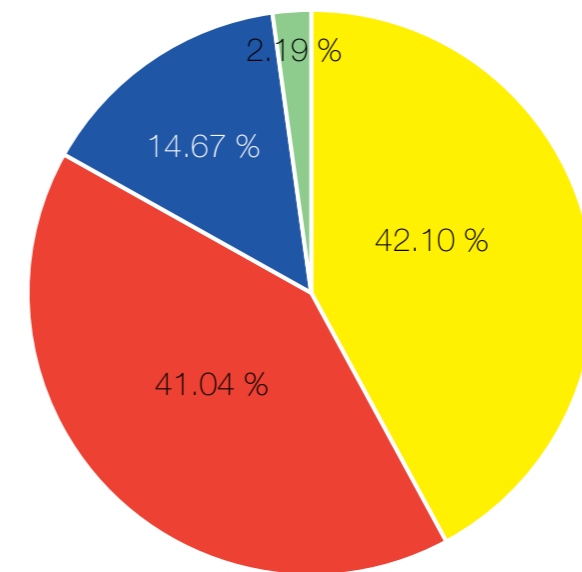
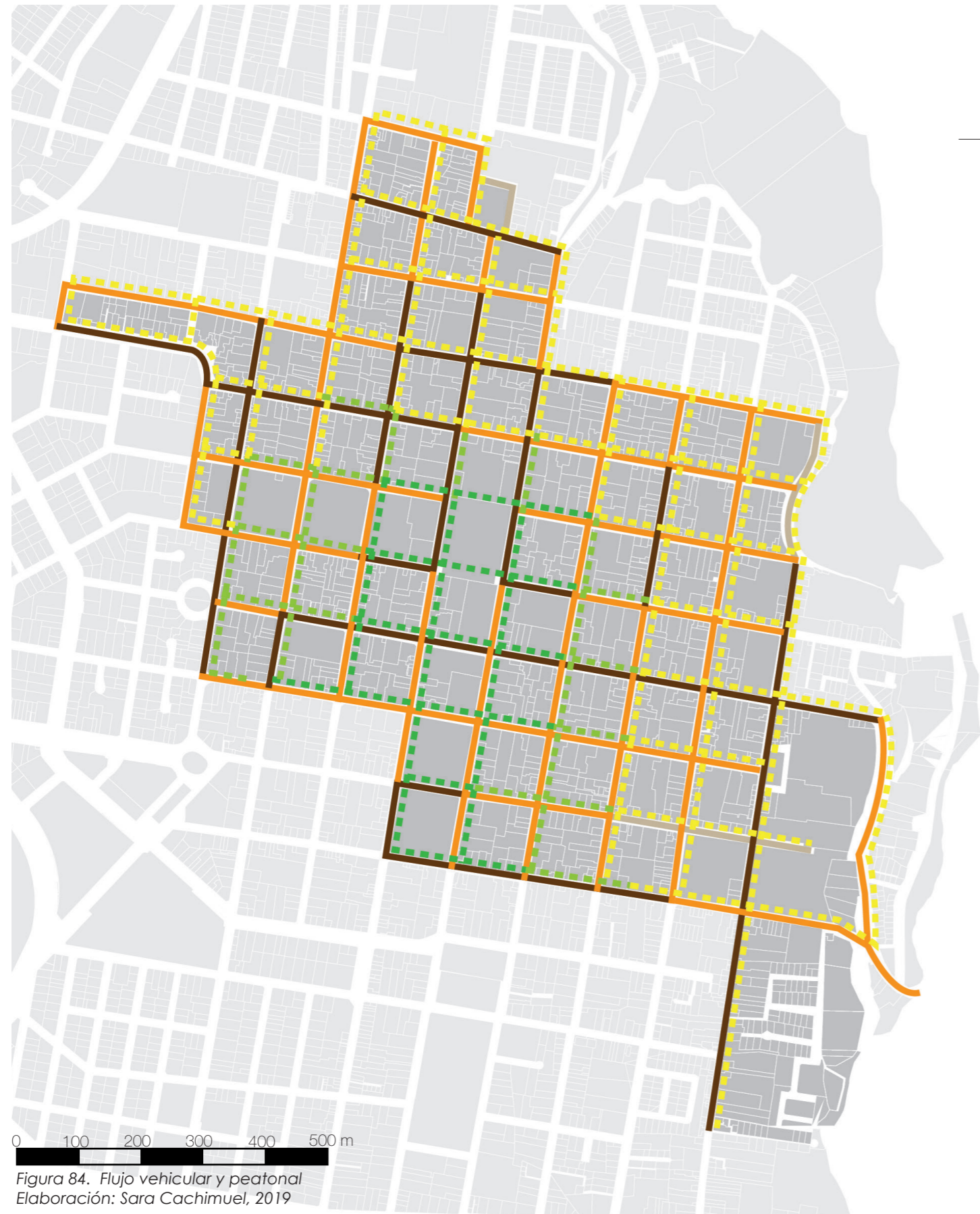


Figura 83. Usos de Suelo
 Elaboración: Sara Cachimuel en base a grupo de investigación "Estructuración físico-espacial del Paisaje Urbano del centro histórico de Ibarra", 2019



MOVILIDAD VEHICULAR Y PEATONAL

Dentro del centro histórico existen zonas de gran flujo vehicular y peatonal, se puede observar que en la mayoría de las calles el automóvil es el protagonista de la movilidad dejando de lado la prioridad que debe tener el peatón. Los sectores que presentan mayor afluencia de peatones, son aquellos donde se concentran los puntos de actividad comercial, equipamientos y servicios.

■ Delimitación Centro Histórico

■ Flujo vehicular alto

■ Flujo vehicular medio

■ Flujo vehicular bajo

■ Flujo peatonal alto

■ Flujo peatonal medio

■ Flujo peatonal bajo

Figura 84. Flujo vehicular y peatonal
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

3.2 **ÁREA DE** intervención

3.2.1 SELECCIÓN DEL INMUEBLE A INTERVENIR



Figura 85. Manzana a intervenir, Centro Histórico de Ibarra
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

De acuerdo a los datos recabados y el análisis de los mismos, el predio señalado para el planteamiento del proyecto se encuentra en un sector que aún conserva su arquitectura histórica y que alberga varias actividades importantes para la ciudad de Ibarra; por lo tanto, la ubicación que se plantea tiene una estrecha relación con el tema del trabajo de titulación. A continuación, se menciona los aspectos a considerarse para la ubicación del inmueble a intervenir:

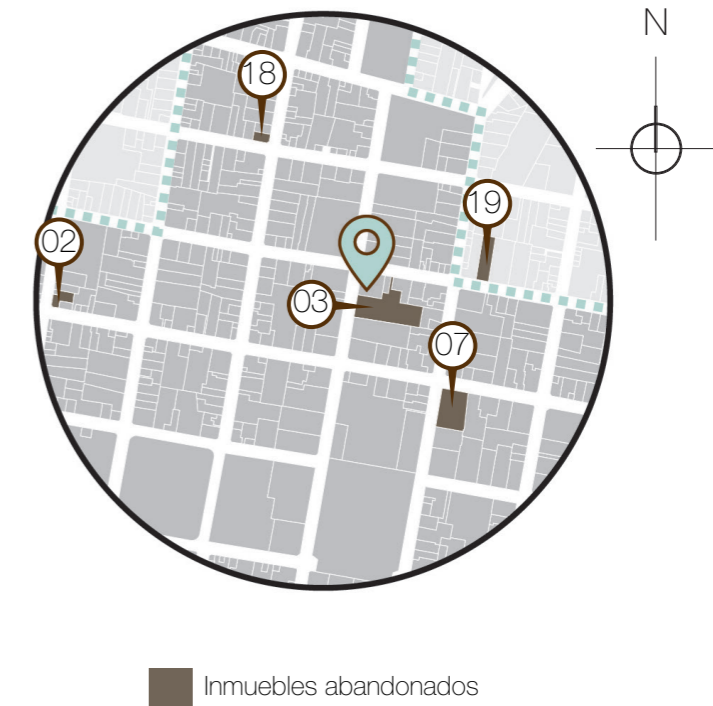
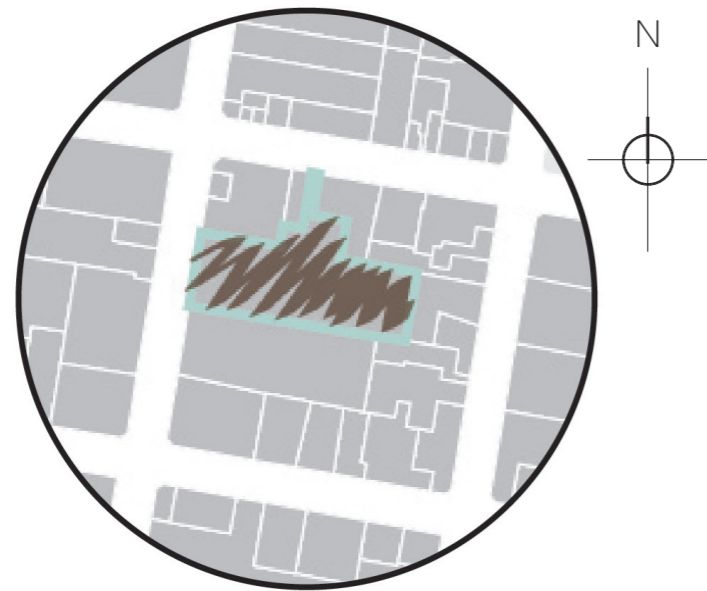


Figura 86. Inmuebles abandonados en el Barrio San Agustín
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

BIEN PATRIMONIAL ABANDONADO

En el Centro Histórico de Ibarra existen sectores con problemas funcionales que no se ajustan a los requerimientos de una ciudad, el problema principal son las edificaciones abandonadas ligadas a una cultura escasa de conservación del patrimonio. El inmueble seleccionado se encuentra en una zona que no alberga una gran cantidad de inmuebles abandonados; sin embargo, la edificación patrimonial es considerada como un ícono arquitectónico dentro del centro histórico debido a su imponencia y característica morfológica.



 Inmueble a intervenir

Figura 87. Inmueble a intervenir en el Barrio San Agustín
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

MORFOLOGÍA

Otro aspecto que merece destacar, es la disposición del predio dentro de la manzana en estudio. Pues su morfología es muy particular debido a que cuenta con dos accesos; el principal se encuentra enmarcado por la calle Simón Bolívar y el acceso secundario por la calle Eusebio Borrero. Del mismo modo el predio cuenta con un inmueble patrimonial en estado de deterioro y un patio posterior, que dentro de la propuesta arquitectónica puede ser aprovechado para integrar un nuevo espacio con actividades complementarias a la edificación existente.



 Habitacional
Comercial
Institucional
Recreativos

Figura 88. Uso de suelo en el Barrio San Agustín
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

USO DE SUELO

La zona escogida para el planteamiento del proyecto abarca varias actividades que forman parte del día a día de los ibarreños, entre ellos se destaca: el Municipio, la iglesia “Catedral” y los parques principales de la ciudad, como “La Merced” y “Pedro Moncayo”. Del mismo modo se puede observar que casi la totalidad de la zona corresponde a un uso residencial- comercial; pese a ello, el sector carece de inmuebles que ofrezcan actividades culturales y turísticas que evoquen el sentido histórico y cultural de la ciudad en su máxima expresión.



 Flujo vehicular alto
Flujo vehicular medio
Flujo vehicular bajo
Flujo peatonal alto
Flujo peatonal medio
Flujo peatonal bajo

Figura 89. Movilidad vehicular y peatonal en el Barrio San Agustín
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

MOVILIDAD VEHICULAR Y PEATONAL

La movilidad existente supone un problema debido a que los automóviles se han tomado el protagonismo, dejando de lado la prioridad que tiene el peatón dentro de la ciudad. El flujo vehicular es predominante, mientras que el flujo peatonal es bajo con respecto al sector que circunda los principales equipamientos de la ciudad, pues la zona no es muy frecuentada por el hecho de que no se tiene ningún lugar atractivo, por lo tanto, solo es una zona de paso; sin embargo, la idea es generar un espacio público que reactive y brinde dinamismo al sector.

3.2.2 ANÁLISIS DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN

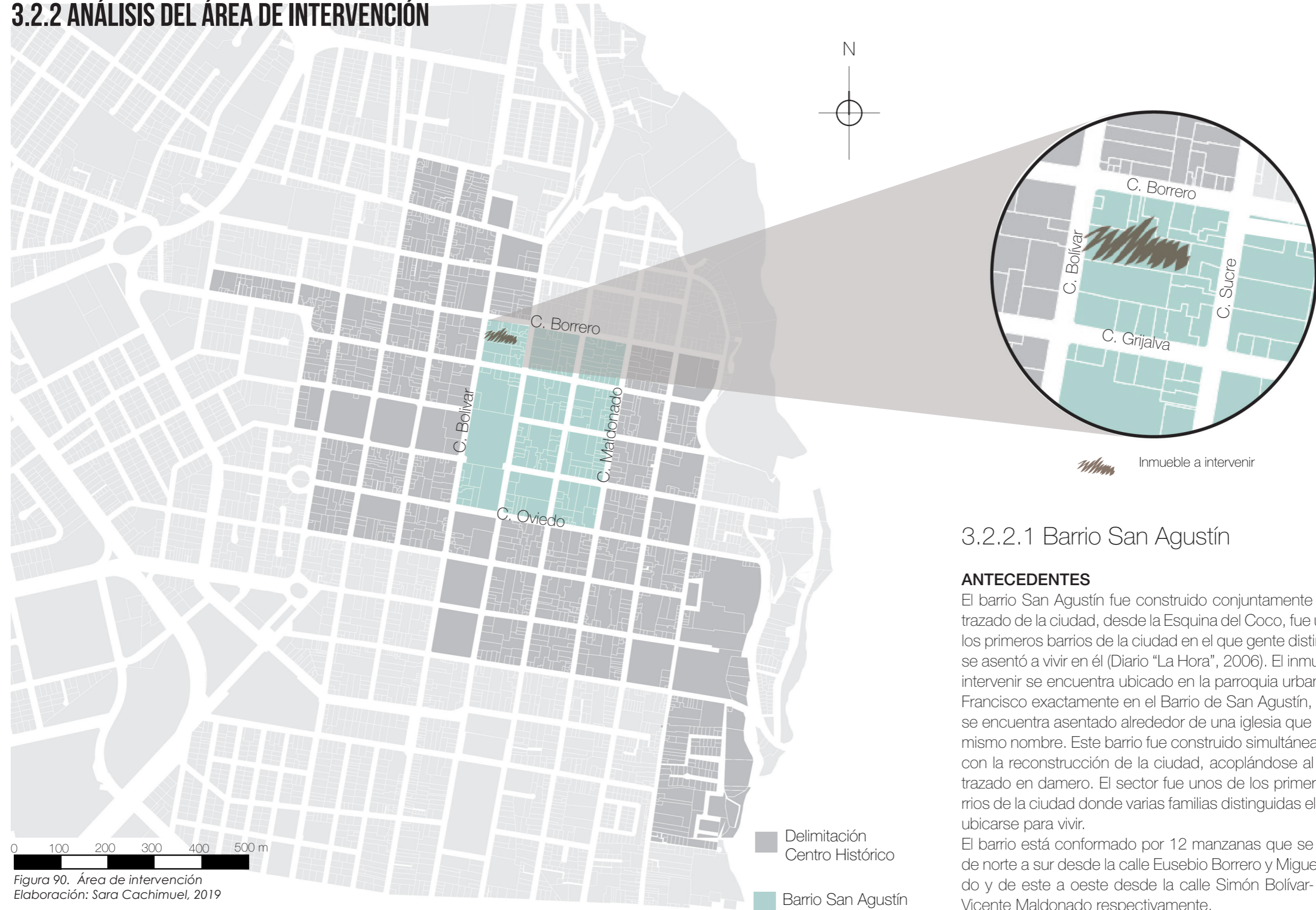


Figura 90. Área de intervención
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

3.2.2.1 Barrio San Agustín

ANTECEDENTES

El barrio San Agustín fue construido conjuntamente con el trazado de la ciudad, desde la Esquina del Coco, fue uno de los primeros barrios de la ciudad en el que gente distinguida se asentó a vivir en él (Diario "La Hora", 2006). El inmueble a intervenir se encuentra ubicado en la parroquia urbana San Francisco exactamente en el Barrio de San Agustín, el cual se encuentra asentado alrededor de una iglesia que lleva el mismo nombre. Este barrio fue construido simultáneamente con la reconstrucción de la ciudad, acoplándose al nuevo trazado en damero. El sector fue uno de los primeros barrios de la ciudad donde varias familias distinguidas eligieron ubicarse para vivir.

El barrio está conformado por 12 manzanas que se limitan de norte a sur desde la calle Eusebio Borrero y Miguel Oviedo y de este a oeste desde la calle Simón Bolívar- Pedro Vicente Maldonado respectivamente.

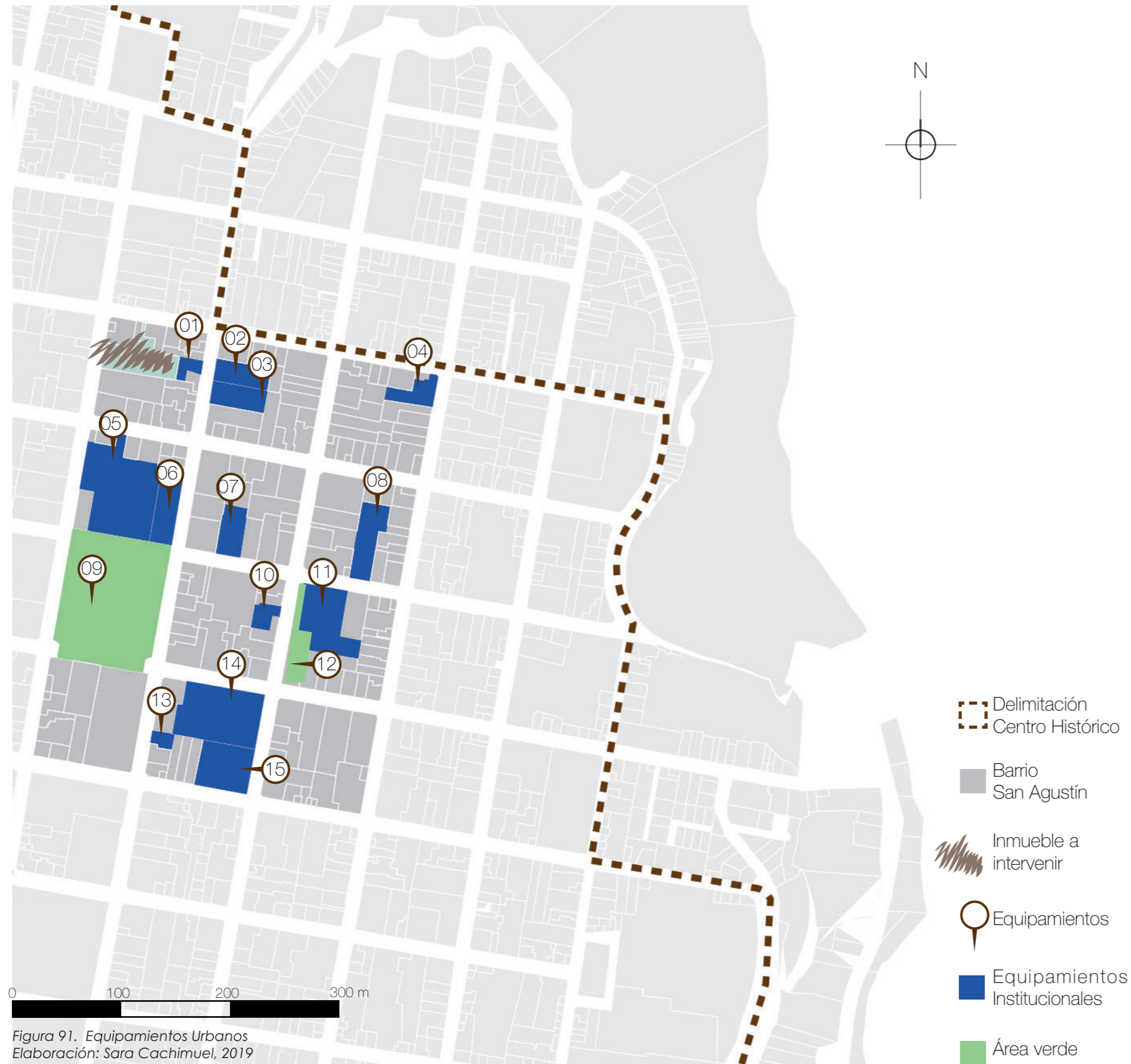


Figura 91. Equipamientos Urbanos
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

3.2.2.2 Equipamientos

En el barrio San Agustín se han consolidado varios equipamientos que son reconocidos como hitos para la ciudad, de igual manera se encuentran varios equipamientos como; unidades educativas, instituciones financieras, culturales y de salud. Además, cuenta con una suficiente cobertura de servicios básicos como: agua, luz y alcantarillado.

- 01 Casa de danza "Muyacan"
- 02 Colegio Semi- presencial "Simón Bolívar"
- 03 Unidad Educativa "Lidia Sevilla León"
- 04 Centro Infantil "La primavera"
- 05 Casa y Palacio Episcopal
- 06 Iglesia de la Catedral
- 07 Teatro "Gran Colombia"
- 08 Centro de salud Nro 1 "Ibarra"
- 09 Parque "Pedro Moncayo"
- 10 CEMOPLAF
- 11 Iglesia " San Agustín" y Casa cural
- 12 Parque "San Agustín"
- 13 Coop. "Artesanos"
- 14 U.E "Diocesana Bilingüe"
- 15 U.E "28 de Septiembre"

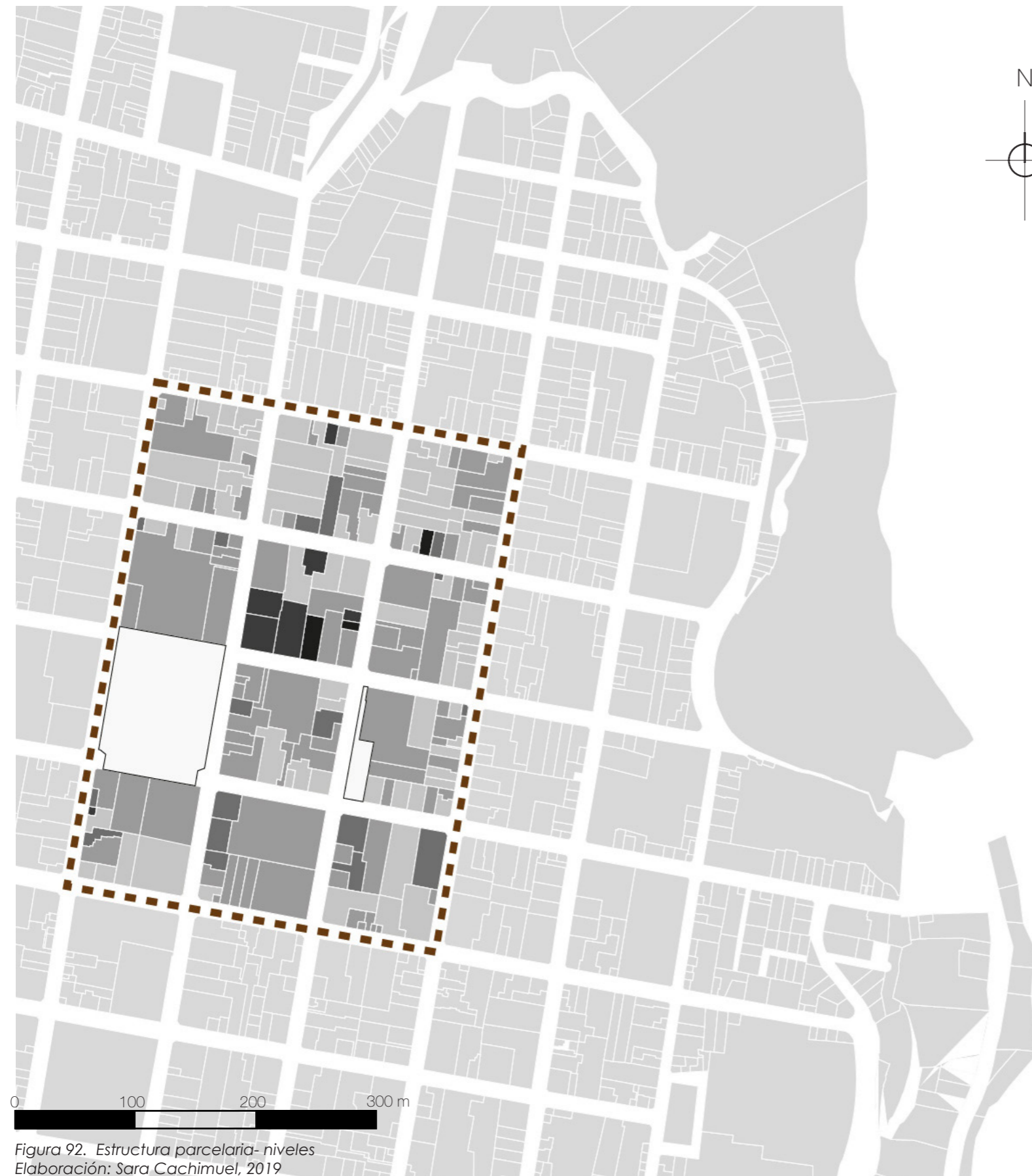


Figura 92. Estructura parcelaria- niveles
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

3.2.2.3 Ocupación y uso de suelo

El barrio San Agustín se ha definido como una zona de ocupación principalmente comercial y residencial (ver figura: Uso de Suelo). En cuanto a la altura de edificaciones se puede observar que existe una gran variedad de niveles; sin embargo, predominan edificaciones de entre 1,2 a 3 pisos.



3.2.2.4 Normativa

De acuerdo a la normativa de ordenanza municipal del GAD-I en la zona de estudio está vigente la siguiente normativa:
El número de pisos permitidos para edificar es de 4 pisos, y la altura máxima de construcción es 12 metros.

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| COS= 80% | CUS= 320% |
| Retiro Frontal= 0m. | Retiro Lateral= 0m. |
| Retiro Posterior= 3m. | Entre bloques= 6m. |
| Acera= 2m. | |
- Forma de ocupación de suelo:** Centro Histórico



Figura 93. Barrio San Agustín
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

3.2.3 ANÁLISIS DEL INMUEBLE



Figura 94. Ubicación del inmueble patrimonial
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Figura 95. Vista interior Casa Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

3.2.3.1 Casa Cárdenas

UBICACIÓN

La edificación a intervenir se encuentra dentro del área del centro histórico de Ibarra, en la parroquia urbana el Sagrario. Un sector que considera una suficiente cobertura de servicios básicos y equipamiento urbanos. Específicamente se sitúa entre las calles Bolívar y Borrero; es un predio que goza de una implantación privilegiada ya que cuenta con dos accesos principales, un acceso por cada calle que lo circunda.

- Centro Histórico
- Inmueble a intervenir



ANTECEDENTES

Según Vásquez, quien es un personaje importante de la ciudad, el inmueble se construyó entre los años de 1910 a 1920, en uno de los primeros barrios creados simultáneamente con el nuevo trazado de la ciudad; se asentaba sobre el centro histórico, en un entorno de prestigio y renombre.

La vivienda inicialmente fue concebida para un uso residencial-familiar y pertenecía a la familia Flores, originarios de la provincia del Carchi. A medida que pasa el tiempo, el bien inmueble pasa a manos del padre Ernesto Flores, quien tenía el título de propietario registrado en las escrituras. El padre fue una figura muy destacable dentro de la curia Diocesana; por ello se justifica la ubicación de la casa en una zona aledaña a La Catedral y al palacio episcopal.

Desde el año 1953, los propietarios ponen en arriendo parte del inmueble; posteriormente se va distribuyendo el uso y la

ocupación de la planta baja a cargo de cinco familias. Mientras que en la parte superior izquierda de la casa vivía el Padre con su hermana y en la parte superior derecha su sobrina Beatriz Flores con su familia. También existió una cancha de vóley y una piscina en la parte posterior de la casa, los cuales eran de uso exclusivo del Sacerdote, sus amigos y familiares, mas no de sus arrendatarios.

En el año de 1993, el Padre Flores y su hermana fallecen, dejando el inmueble como herencia a un familiar, la misma que posteriormente heredaría a su hija la Sra. Janeth Andrade que posteriormente vende la propiedad a la Asociación Mutualista Imbabura; quienes no se preocuparon de preservar la casa. En el 2018, El inmueble pasa a manos del Sr. Patricio Cárdenas, quien actualmente es propietario de este ícono arquitectónico.

DATOS GENERALES		
1	Tipo del Inmueble	Patrimonial
2	Edad de la edificación	110 años aproximadamente
3	Actividad	Vivienda/ comercio
4	Estructura	Portante, madera
5	Mampostería	Tapial
6	Circulaciones	Madera, baldosa
7	Cerrajería	Mixta
8	Equipamiento	Servicios básicos

Tabla 17. Datos generales del Inmueble
Elaborado por: Sara Cachimuel en base a INPC, 2009

3.2.3.2 Análisis espacial del terreno

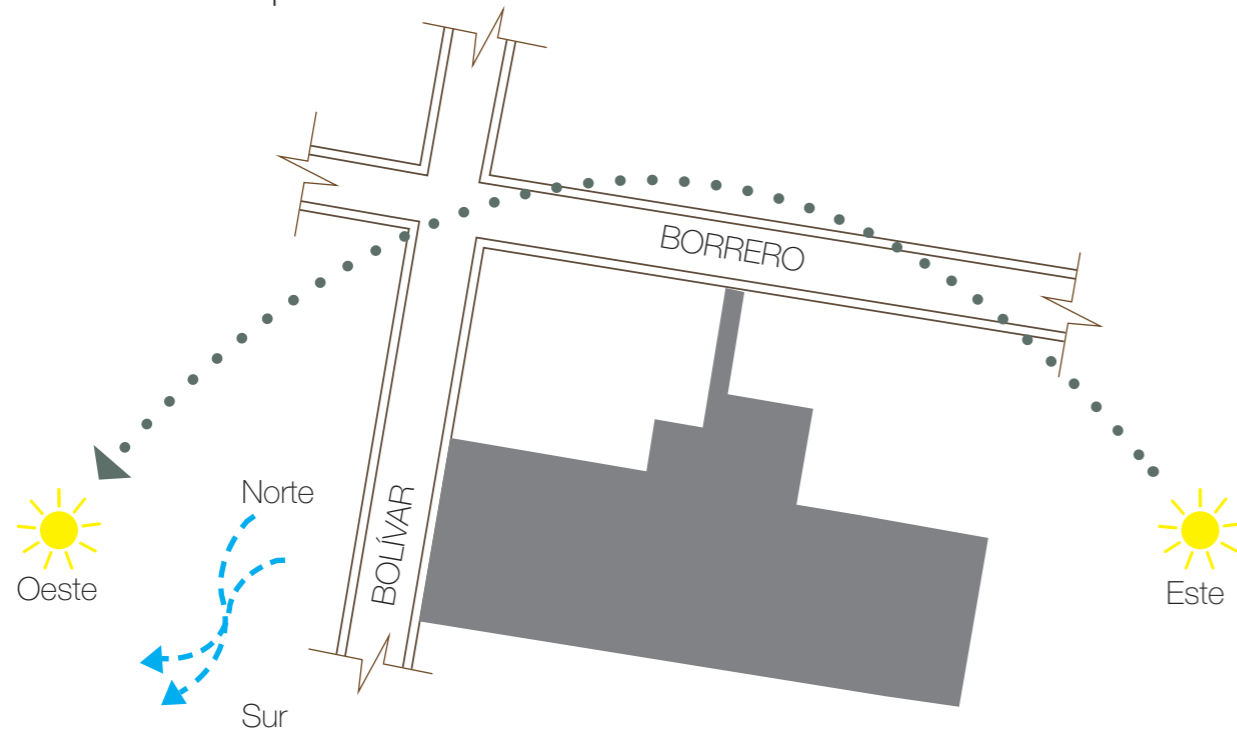


Figura 96. Esquema de aspectos climáticos
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

MORFOLOGÍA

La geometría del terreno es irregular, el cuerpo principal es de forma rectangular al que se le añade fragmentos de terreno que se acoplan a los predios colindantes. El terreno limita con propiedades que están totalmente consolidadas. El terreno seleccionado tiene una extensión de 2449.6 m², en el cual se para intervendrá y desarrollará el proyecto.

TOPOGRAFÍA

La topografía del terreno es regular y no presenta grandes pendientes. Está catalogada como una zona de cero existencias de riesgos naturales. El terreno está ubicado en una parte regular del trazado de la ciudad lo que genera una zona regular para que el proyecto puede adaptarse a su topografía natural y plasmar cada uno de los espacios del programa arquitectónico a proponer.

ASPECTOS CLIMÁTICOS



Altitud: 2225 m.s.n.m.

Clima: templado

Temperatura: Oscila entre 12 grados y 25 grados centígrados

Precipitación: 700 y 1500 mm anualmente

VIENTOS

En el emplazamiento del en estudio se observa

que los vientos se dirigen de norte a sur.

ASOLEAMIENTO

La dirección del sol nace en el este aproximadamente a las 6 de la mañana, y se oculta por el oeste a las 6 de la tarde; tiene una gran incidencia en el terreno gracias a su presencia durante todo el día.

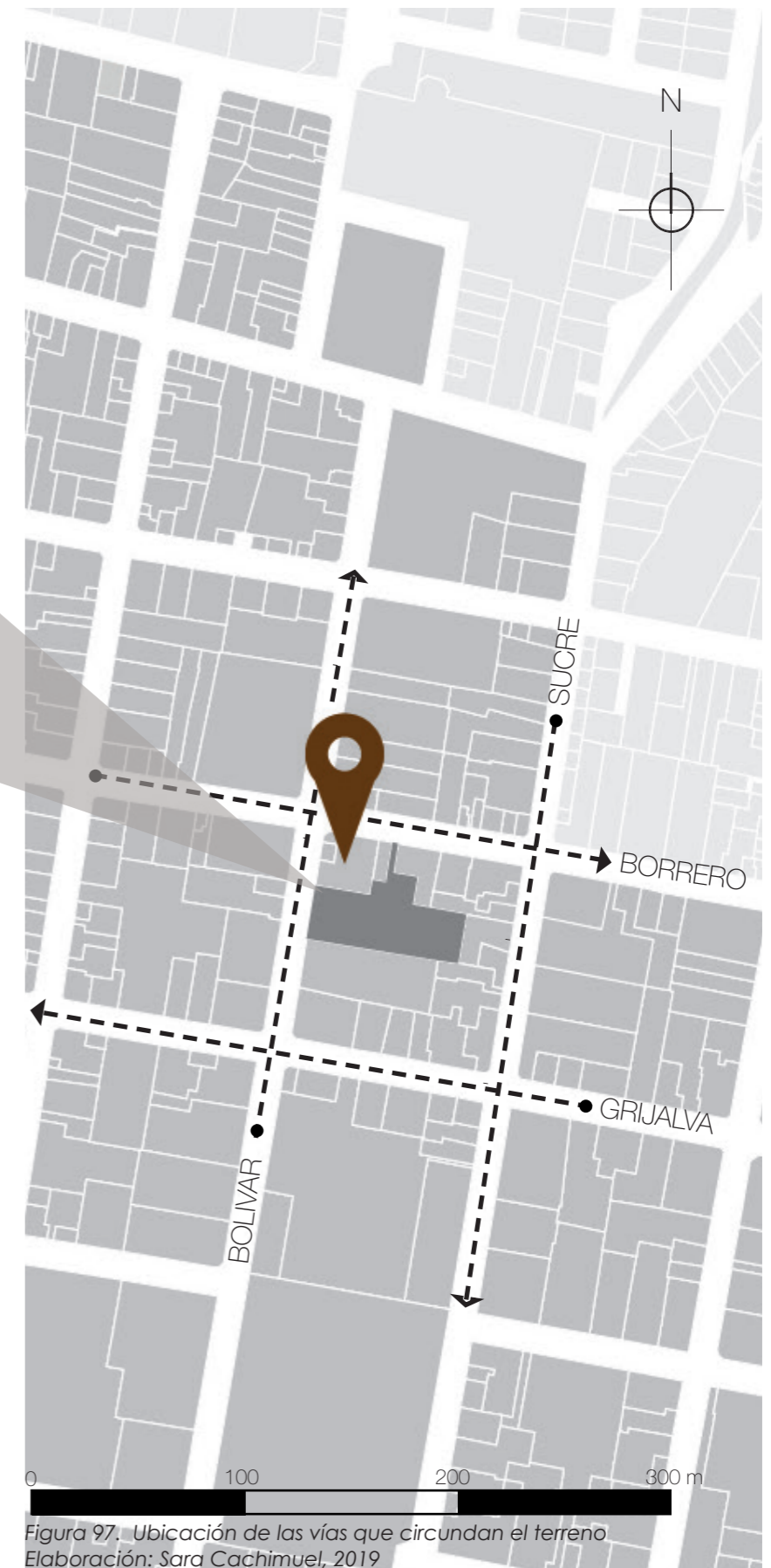


Figura 97. Ubicación de las vías que circundan el terreno
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

- Centro Histórico
- Inmueble a intervenir



Figura 98. Vista calle Eusebio Borrero
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

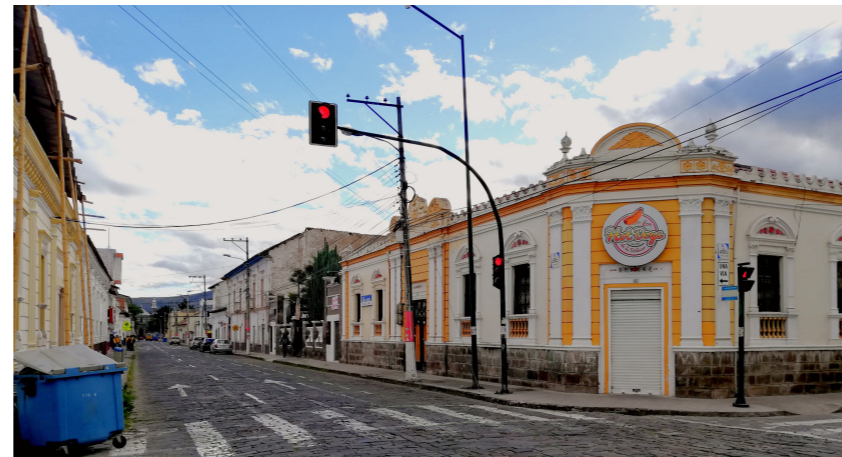


Figura 99. Vista calle Simón Bolívar
Fuente: Sara Cachimuel, 2019



Figura 100. Vista calle Antonio José de Sucre
Fuente: Sara Cachimuel, 2019



Figura 101. Vista calle Germán Grijalva
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

RED VIAL	CALLE	ESTADO	SENTIDO	SUPERFICIE	CARACTERÍSTICAS
Colectora	Simón Bolívar	Bueno	Unidireccional/ Sur- Norte	Piedra	Adoquín rectangular (25x 15) f'c= 250kg/cm ²
Colectora	Eusebio Borrero	Bueno	Unidireccional/ Este- Oeste	Adoquín	Adoquín hexagonal (20x23x8) f'c= 250kg/cm ²
Colectora	Antonio José de Sucre	Bueno	Unidireccional/ Norte- Sur	Piedra	Adoquín rectangular (25x 15) f'c= 250kg/cm ²
Colectora	Germán Grijalva	Bueno	Unidireccional/ Este- Oeste	Adoquín	Adoquín hexagonal (20x23x8) f'c= 250kg/cm ²

Tabla 18. Descripción vial
Elaborado por: Sara Cachimuel en base a GAD-I

ACCESIBILIDAD

El barrio San Agustín se encuentra dentro del eje urbano principal de la ciudad; sector en el cual se juntan varias vías colectoras y arteriales, en todas las vías que bordean el terreno en estudio se encuentran diferenciadas las aceras, calzadas y la señalética respectiva. El acceso vehicular hacia el predio se realiza de sur a norte por la calle Bolívar y del lado este- oeste por la calle Borrero, del mismo modo para el acceso peatonal se hace uso de las aceras con las que cuentan las calles.

DISTANCIA Y TIEMPO

La zona se encuentra a 3.5 Km. aproximadamente del ingreso sur de la ciudad y el tiempo de llegada es de 8 minutos. Debido a que en Ibarra el proceso de expansión se ha dado hacia las periferias, las distancias hacia el centro histórico son cortas

3.2.3.2 Entorno Urbano

MORFOLOGÍA

El trazado de la ciudad ha sido transformado, pues existen cambios en su trama urbana debido a diversos componentes urbanos como la línea del ferrocarril y el río Tahuando, entre otros. Por su parte el casco histórico de la ciudad mantiene su trazado ortogonal, conservando las calles en ángulo recto y formando manzanas cuadrangulares, sin embargo, conforme la ciudad va expandiéndose a la periferia, presenta un crecimiento desordenado.

La morfología del sector, específicamente el predio donde está asentado el inmueble a intervenir se encuentra definida por factores como la trama ortogonal de los ejes viales urbanos y las diferentes particularidades arquitectónicas en las edificaciones.

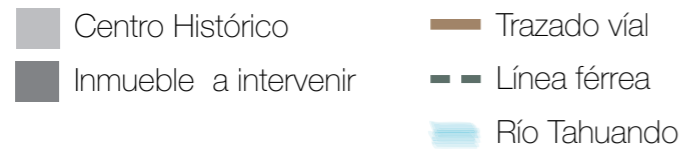


Figura 102. Área de intervención
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

TIPOLOGÍA

La tipología actual en varios inmuebles evidencia algunos cambios en las tendencias arquitectónicas por ser construidos en diferentes épocas. Con respecto al resto de manzanas del Centro histórico, la tipología casi no ha cambiado, conservando de ese modo cualidades muy tradicionales como:

COLOR

El color que predomina en las fachadas es el blanco, pero se aprecia también el uso de colores neutros y pasteles.

MATERIAL Y SISTEMA CONSTRUCTIVO

En la construcción de las edificaciones patrimoniales se ha utilizado el barro cocido para conformar paredes portantes de tapial

y adobe asentadas en cimientos de piedra unidas con una argamasa de mortero de cal y arena, en los entresijos se ha usado la madera al igual que en las estructuras de cubierta sobre la cual reposan tejas de barro cocido.

ORGANIZACIÓN ESPACIAL

La conformación de las edificaciones se relaciona directamente con una arquitectura vernácula de aproximadamente 100 años de existencia. Dispone de detalles y sistemas constructivos de su época, del mismo modo el concepto de su organización espacial y la idea de generar este tipo de edificaciones con patios internos, huertos, y el uso de las galerías enmarcadas por una serie de columnas que se conformaban alrededor de un patio.

ANÁLISIS FOTOGRÁFICO



Figura 103. Análisis tipológico calle Simón Bolívar
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Figura 104. Perfil urbano calle Simón Bolívar
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

CALLE SIMÓN BOLÍVAR

- Se evidencia el dominio de una arquitectura republicana.
- Algunos predios no mantienen el mismo perfil urbano, debido a los niveles de construcción.
- En el food Park, existe un cambio de tipología.
- Sus fachadas mantienen un cierto orden en la distribución de puertas y ventanas.
- El color predominante es el blanco, debido a la ordenanza de mantener el color blanco en fachadas patrimoniales

PREDOMINIO DE COLOR



CALLE EUSEBIO BORRERO

- El inmueble a intervenir (C) está en estado de deterioro evidente debido a que existe anomalías en su fachada.
- Algunos predios no mantienen el perfil urbano.
- El color blanco del acabado en la conformación constructiva de los inmuebles contrastan con otras tonalidades como los tonos pasteles derivados de las terracotas.
- En general, conservan sus rasgos, detalles y elementos arquitectónicos sin perder su originalidad.

PREDOMINIO DE COLOR

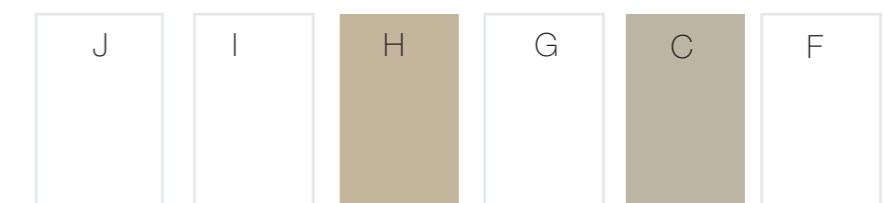


Figura 105. Análisis Tipológico calle Eusebio Borrero
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Figura 106. Perfil urbano calle Eusebio Borrero
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Figura 107. Fachada principal casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

3.2.3.3 Situación Actual

En la actualidad el inmueble es propiedad del señor Patricio Cárdenas, el cual se ha convertido en un inmueble que siendo parte del patrimonio de la ciudad de Ibarra se halla en estado de deterioro, víctima del descuido y el paso del tiempo; además que actualmente no forma parte de ningún proyecto de restauración, quedando como un icono arquitectónico olvidado. Sus instalaciones se encuentran inutilizadas a excepción del patio posterior, que actualmente sirve como un estacionamiento público.

ESTILO ARQUITECTÓNICO

El estilo arquitectónico del inmueble hace referencia a las construcciones en sistemas de tierra, empleadas en la antigüedad y con características adoptadas de la época de la Colonia y la República cuya tipología es utilizada en el todo el centro histórico, predomina el voladizo de la cubierta sobre la acera con la característica principal que es la teja de barro cocido y la estructura de madera.



Figura 108. Fachada principal casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

SISTEMA CONSTRUCTIVO

Las técnicas y materiales usados son el adobe, tapial, con paredes portantes, técnicas convencionales aporticadas con columnas y vigas de construcción tradicional.

CIMENTACIÓN

Cimentación corrida de piedra de canto rodado, unidas con argamasa de arena y cal, tiene una altura de 40 cm. Sirve de soporte y medio de descarga de los pesos muertos y esfuerzos horizontales de todo el sistema estructural.

ESTRUCTURA

La estructura del inmueble en general es de madera y muros auto portantes como en las construcciones tradicionales. Es por ello que se tiene gran espesor en las paredes.

MAMPOSTERÍA

La mampostería de adobe y tapial en su gran mayoría en buen estado está elaborada de la siguiente manera: colocación de mampuestos en forma de bloques rectangulares, colocados en hiladas y nivelados, unidos con argamasa de chocoto, para el caso del adobe, y de igual forma los tapiales pero en dimensiones mayores.

Los muros son portantes y con espesores de 80 cm.

En el caso de las zonas añadidas la mampostería esta elaborada en bloque de hormigón y ladrillos de barro cocido, por lo que sus dimensiones no sobre pasan los 25 cm.

RECUBRIMIENTOS

En los recubrimientos prevalece el uso de chocoto y argamasa de cal y arena en su gran mayoría, pero en ciertas zonas del inmueble, las que fueron añadidas se ha usado mortero de arena y cemento. En su totalidad la mampostería se encuentra recubierta por cal alisada. En fachada se usa pintura de color anaranjado en tono pastel en ornamentos y molduras.

PISO

El material de los pisos son de acuerdo a cada habitación y zona de la casa, en patios se encuentra cemento y tierra apisonada, en las habitaciones el piso es de madera de igual forma deteriorado, hace falta mantenimiento, en la planta baja la mayor parte está conformado por cerámica de cemento Debido a las

alteraciones técnico constructivas del inmueble se observa gran variedad de materiales en el piso.

ENTREPISO

El entre piso es de madera exceptuando la terraza y parte de la galería que es de baldosa.

CIELO RASO

El cielo raso realizado en estructura de madera y carrizo con recubrimiento de estuco y en ciertos casos de madera, existen habitaciones de la casa en la que el estuco posee molduras y ornamentos como acabados de pintura.

CUBIERTA

El lado derecho de la casa se encuentra con su cubierta consolidada, mientras que el lado izquierdo su cubierta se encuentra en estado emergente, se encuentra conformada de la siguiente manera: cerchas planas de madera, estructura por dobles pares y pie de rey, formando un conjunto estructural que recibe el peso de la cobertura del techo a través de las correas y los trasmite a las cerchas y de estas a las vigas de madera que conforman la estructura perimetral, asentándose sobre los muros de tapial.

ESCALERAS

Las únicas escaleras que posee el inmueble para acceder a la planta alta están netamente realizadas en estructura de madera con barandales mixtos (madera y hierro).

PUERTAS

Las puertas son de madera y de metal, en cuanto a las de madera se encuentra dos tipos, paneleadas y tamboreadas la mayoría en buen estado a pesar de que no todas cuentan con cerraduras, las metálicas son las de las fachadas dos de tool doblado y cuatro enrollables, que pertenecen a los accesos de los locales comerciales. Las puertas metálicas fueron parte del proceso de las alteraciones técnico constructivas.

VENTANAS

Las ventanas del inmueble son de estructura de madera de chanul y de vidrio normal de 4mm. La mayoría se conservan aun desde su construcción.



Figura 109. Galería planta nv. 0.00 casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

**LEVANTAMIENTO PLANIMÉTRICO
ESTADO ACTUAL**



Figura 110. Terraza planta nv.+ 3.86 casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN	
DENOMINACIÓN	ÁREA (m ²)
Circulación	245.64
9 Habitaciones	194.28
1 Comedor	19.74
4 Baños	21.18
3 Cocinas	24.55
Patios y terrazas	102.26
3 Lavanderías	11.42
4 Locales comerciales	81.74
Otros	539.87
ÁREA TOTAL	1240.68

CUADRO DE ÁREAS	
DENOMINACIÓN	ÁREA (m ²)
Área construida	1240.68
Planta Nv. 0.00	629
Planrta Nv. +3.86	611.68
Área sin construir	1208.35
ÁREA TOTAL	2 449.6

Tabla . Área de construcción y cuadro de áreas
Elaborado por: Sara Cachimuel, 2018

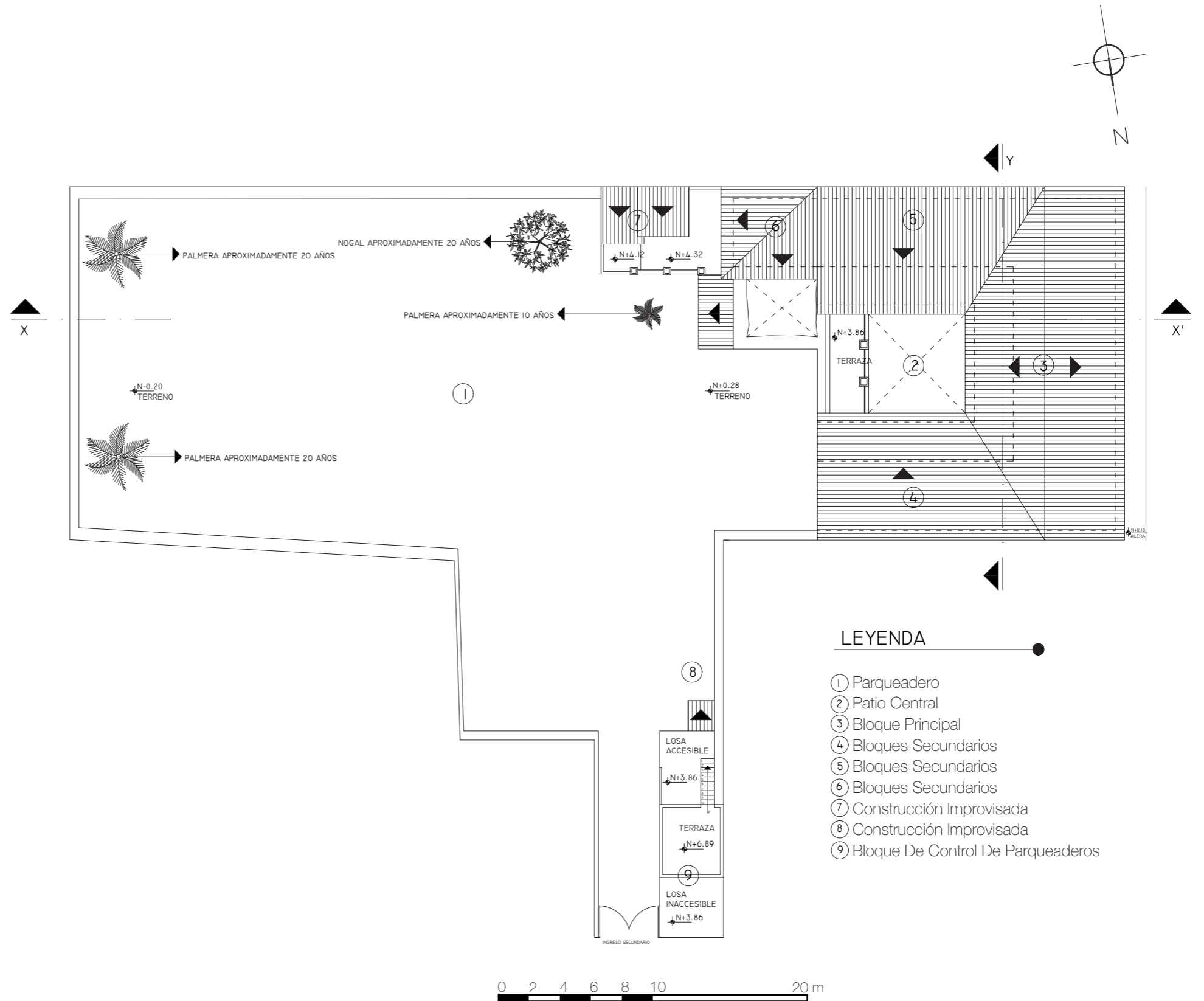


Figura 112. IMPLANTACIÓN- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2018



Figura 113. Patio central y galería casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

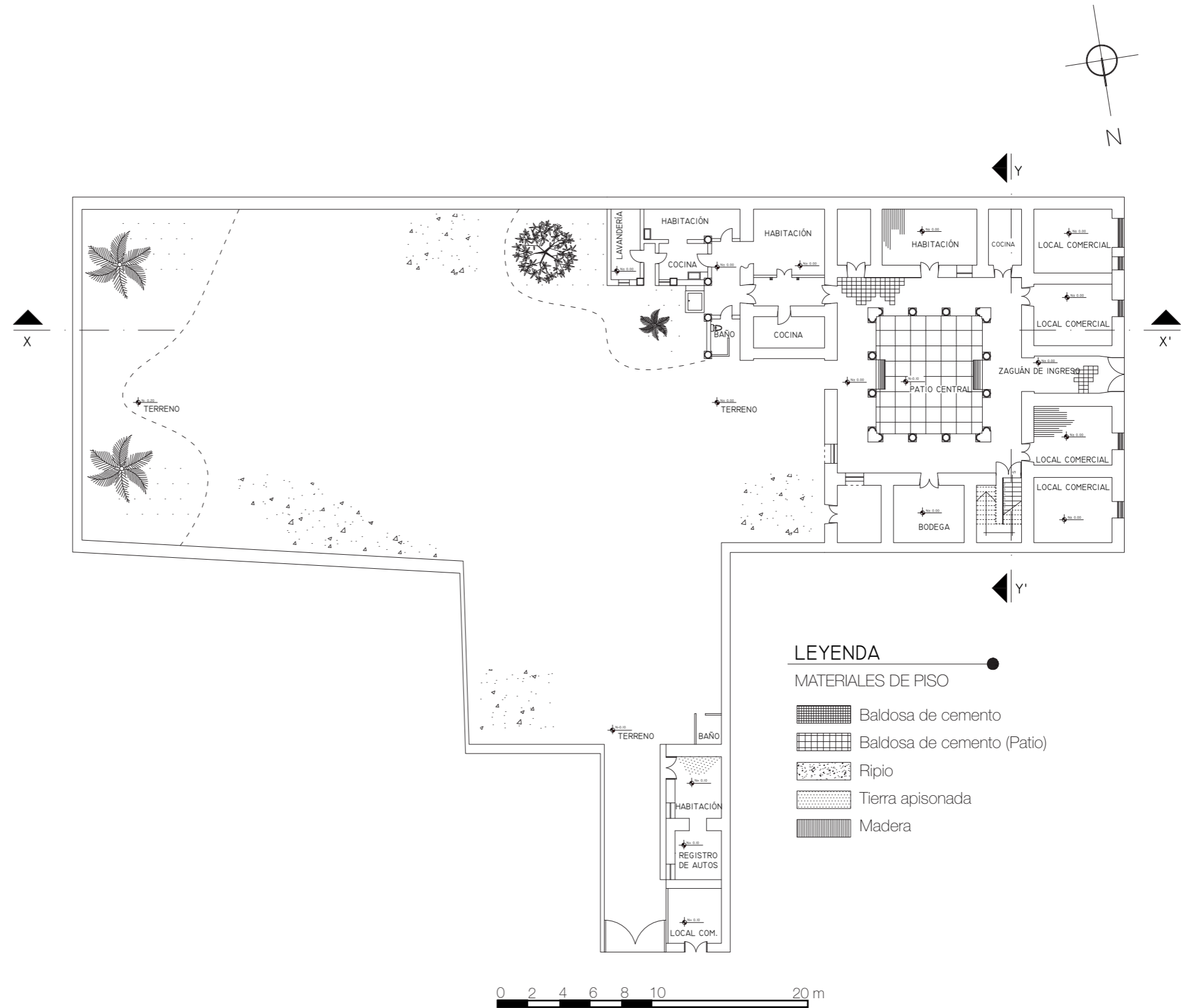


Figura 114. PLANTA NV. 0.00- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2018



Figura 115. Terraza casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

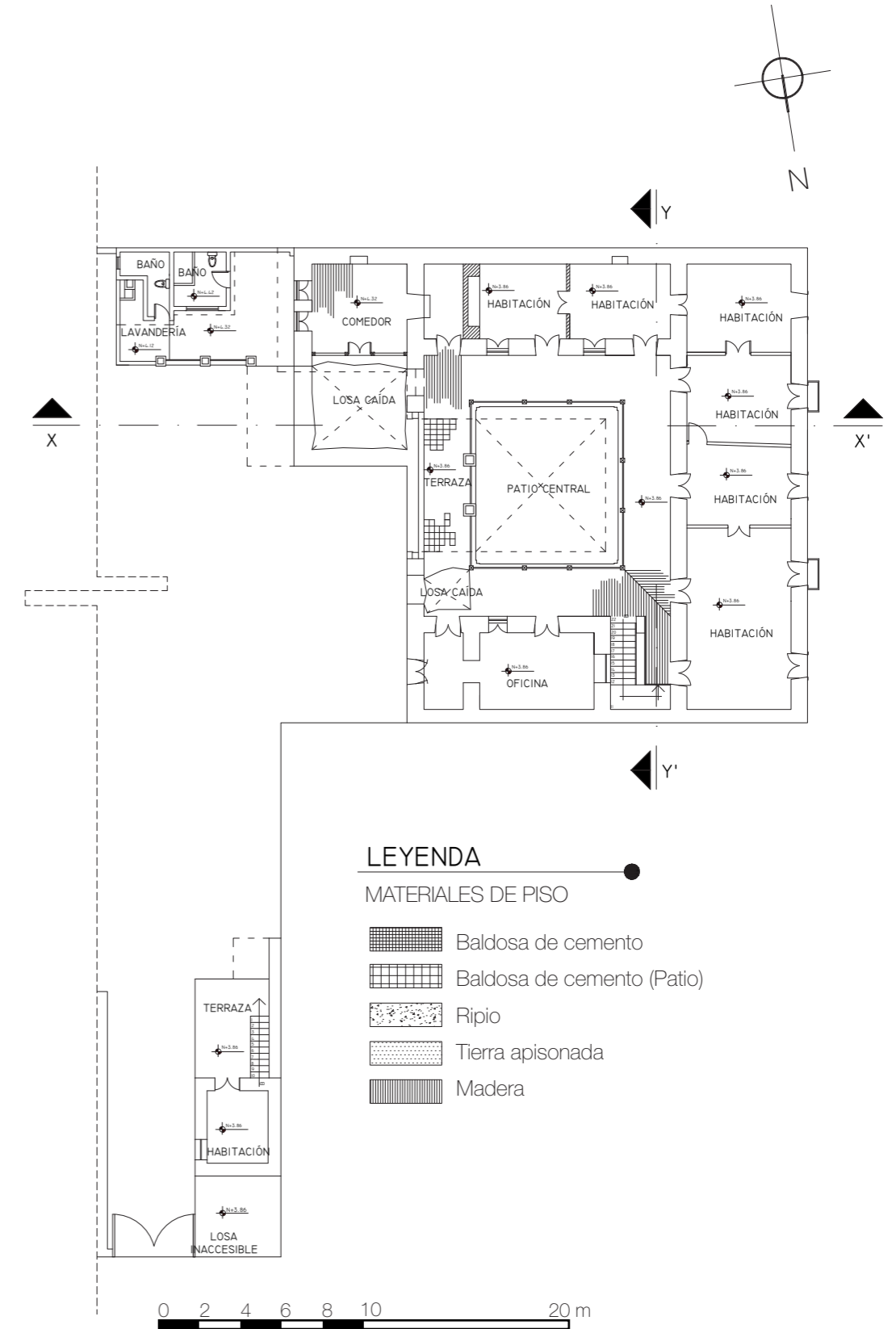
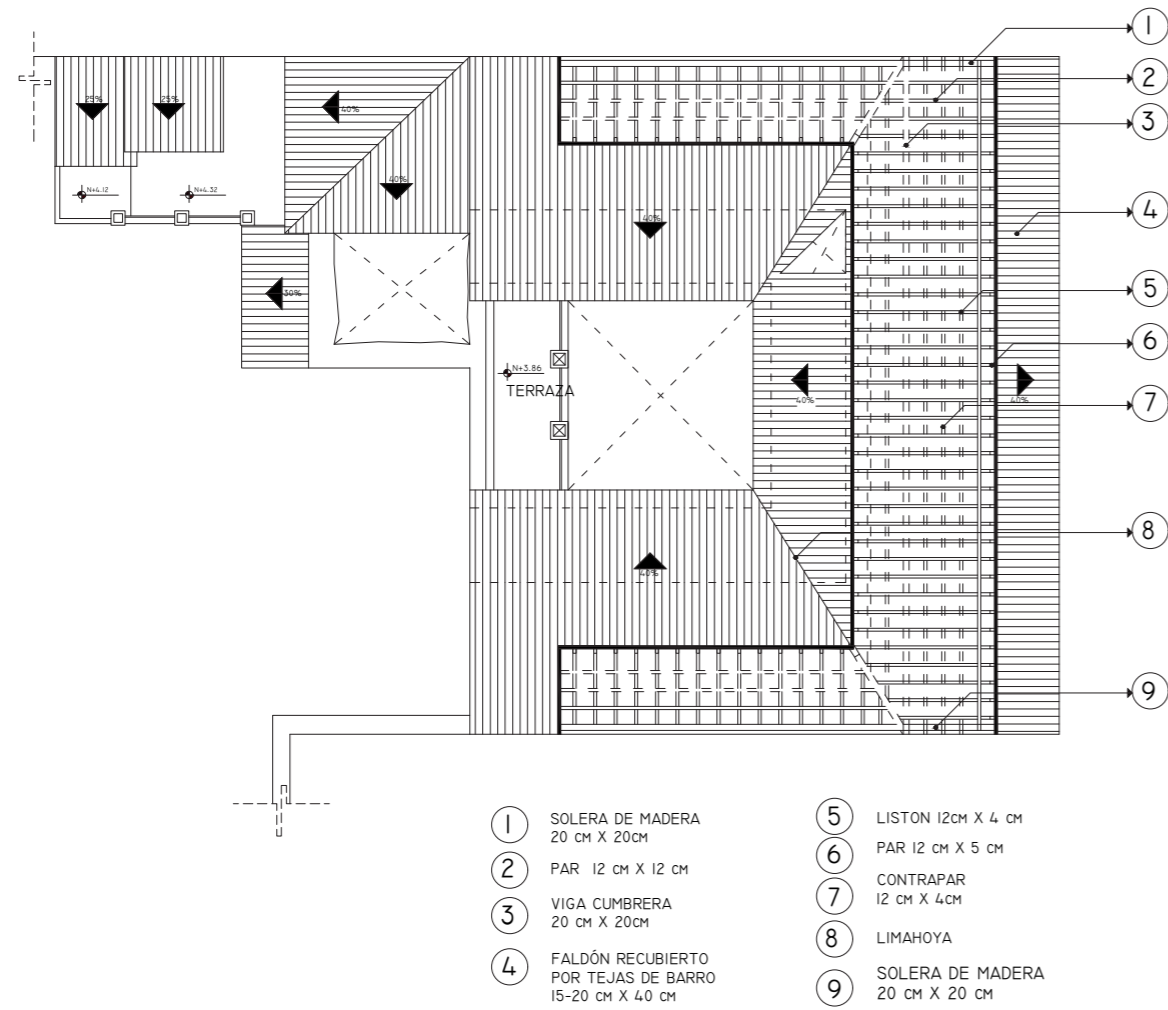
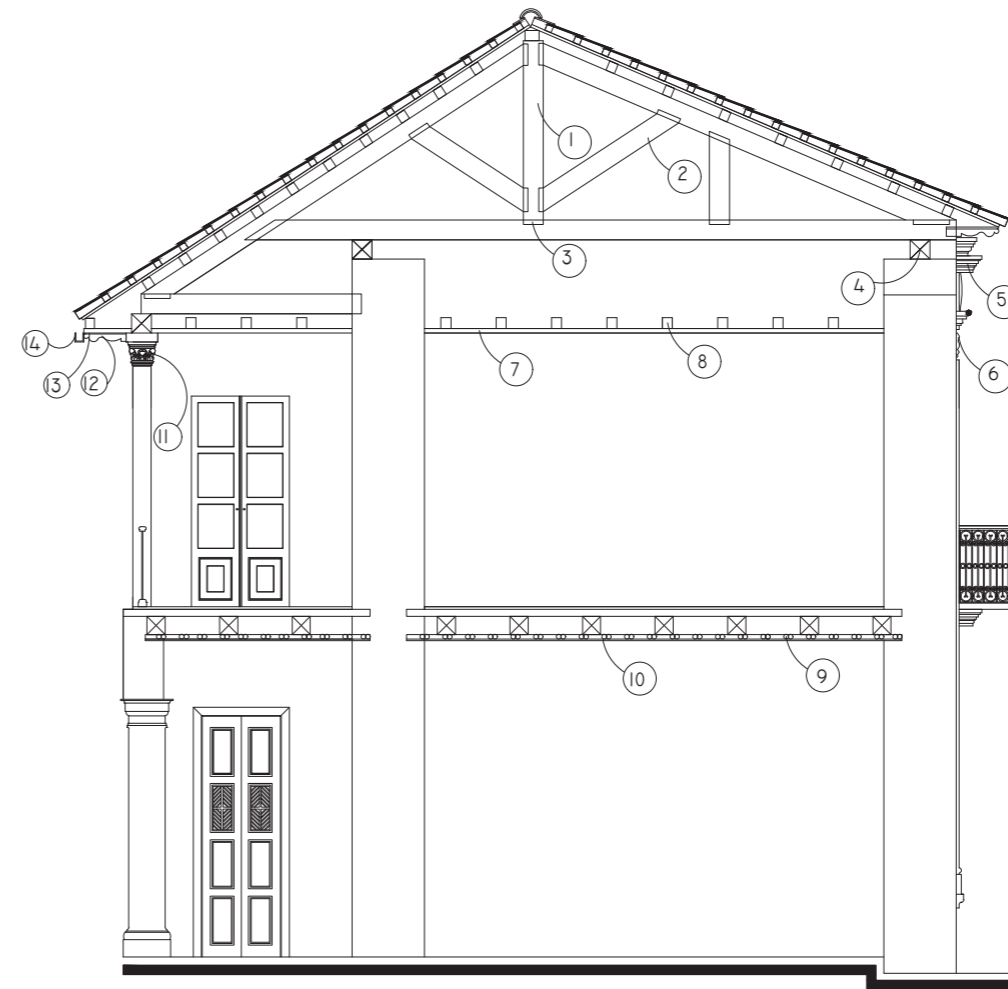


Figura 116. PLANTA NV. +3.86- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2018



0 2 4 6 8 10 20 m

Figura 117. PLANTA DE CUBIERTAS- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



0 2 4 6 8 10 20 m

Figura 118. DETALLE DE CUBIERTAS- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

LEYENDA

- ① PUNTAL
- ② RIOSTRA
- ③ ENSAMBLE TIPO ESPIGA
- ④ VIGA SOLERA
- ⑤ FRISO DE YESO
- ⑥ MOLDURAS
- ⑦ LAMINA DE TRIPLEX 5mm
- ⑧ LISTÓN DE MADERA
12 cm X 12 cm
- ⑨ CARRIZO
- ⑩ RECUBRIMIENTO DE CHOCOTO e=2 cm
- ⑪ CORNISA
- ⑫ ALERO DE MADERA
- ⑬ ENTABLADO DECORATIVO
VER FOTOGRAFÍA 2 Y 3
- ⑭ CANALETA



Figura 119. Fachada principal casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

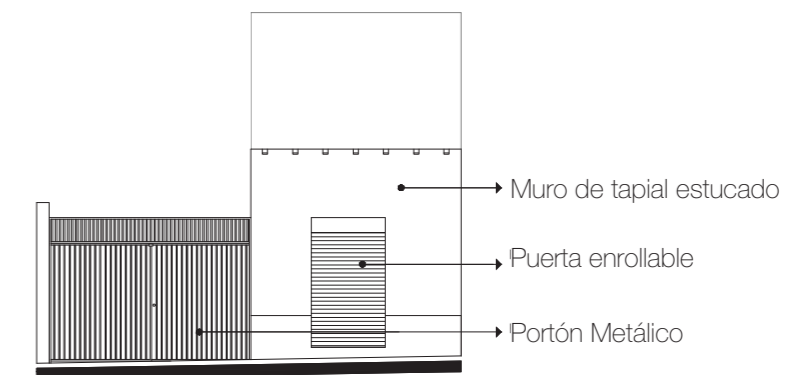


Figura 120. Fachada secundaria casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019



0 2 4 6 10 m

Figura 121. ELEVACIÓN PRINCIPAL- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



0 2 4 6 10 m

Figura 122. ELEVACIÓN SECUNDARIA- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Figura 123. Exteriores casa Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019



Figura 125. CORTE X-X'- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Figura 124. Corredor y terraza Sr. Patricio Cárdenas
Fuente: Sara Cachimuel, 2019

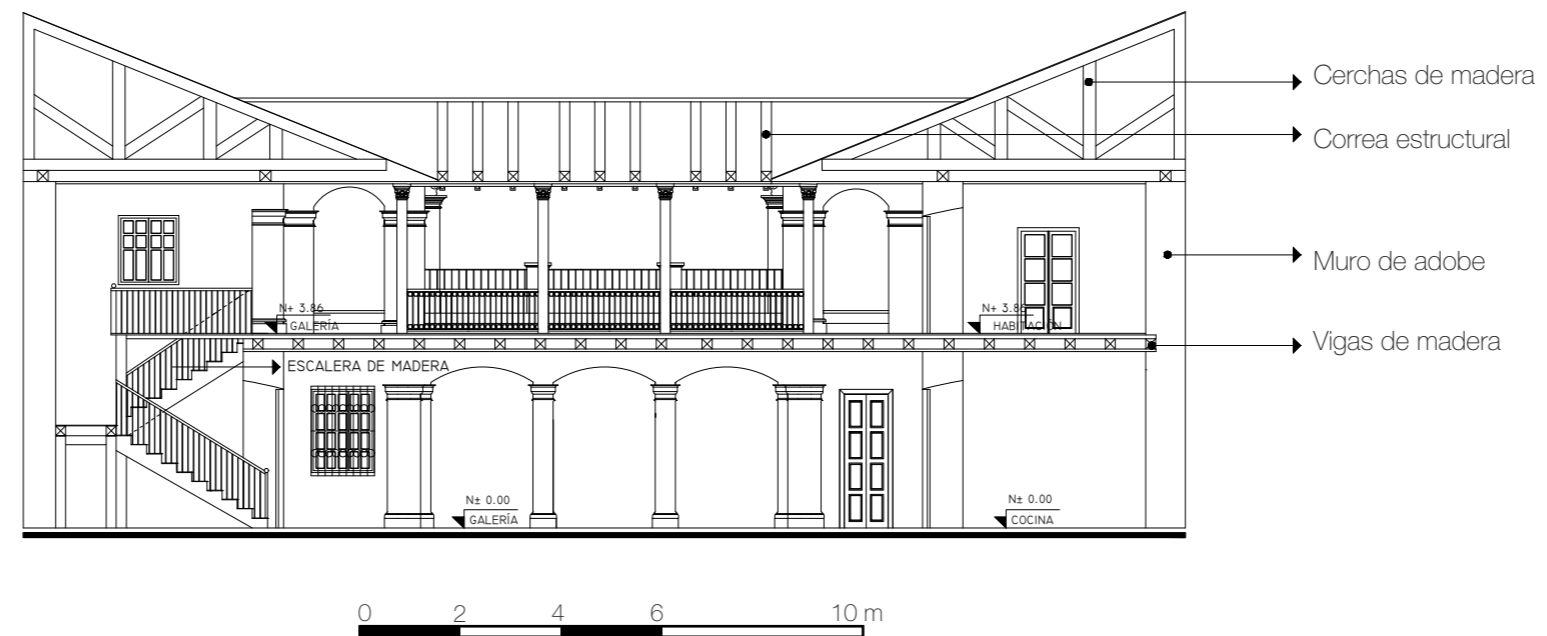


Figura 126. CORTE Y-Y'- ESTADO ACTUAL
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019



Centro
Cultural de

Arte Culinario

CAPÍTULO 4:

PROPUESTA

ÍNDICE CAPÍTULO 4: PROPUESTA

4.1 Requerimientos funcionales y espaciales	177
4.1.1 Programa arquitectónico.....	180
4.1.2 Matriz de relación funcional.....	182
4.1.3 Organigrama funcional.....	183
4.2 Génesis conceptual	185
4.2.1 Concepto.....	187
4.2.2 Idea fuerza.....	188
4.2.3 Idea formal.....	189
4.3 Descripción del proyecto	191
4.3.1 Zonificación general y Emplazamiento.....	192
4.3.2 Forma.....	194
4.3.3 Función.....	194
4.3.4 Materialidad.....	210

4.1 REQUERIMIENTOS

funcionales y espaciales



Figura 127. Turismo comunitario en Peguche
Fuente: Sara Cachimuel, 2018

GENERALIDADES

Los centros culturales surgen para albergar las áreas de conocimiento, como la ciencia, la tecnología, actividades plásticas, actividades artísticas y culturales. Es un foco cultural que atrae gente de todos los niveles socioculturales. Su función es divulgar las creaciones artísticas y tecnológicas de la comunidad en que se encuentra inscrito e intercambiarlas con las de otras regiones e, incluso, con otros países. Por ello se han convertido en un espacio destacado en cada sociedad. Su organización es un conjunto, ya que están compuestos por varios edificios unidos por circulaciones. También se da el caso de agrupar en un mismo edificio diversas actividades (Plazola, 1999).

El objetivo del presente ítem es analizar los aspectos espaciales y los

requerimientos funcionales que implica la propuesta arquitectónica de un CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO, como aporte para el rescate del patrimonio arquitectónico y alimentario de la provincia de Imbabura, específicamente de la ciudad de Ibarra, considerando como lugar de implantación del proyecto su casco urbano. De acuerdo a los resultados obtenidos de la encuesta en el capítulo anterior, se considera al Centro Histórico como un lugar propicio para la ubicación de un proyecto de esta índole (Cultural- Gastronómico); es así que los ambientes, las zonas y las circulaciones que serán consideradas para el desarrollo del proyecto deben adaptarse a la composición formal del bien patrimonial previamente seleccionado.

4.1.1 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

Al ser un proyecto de restauración, remodelación y ampliación de un bien patrimonial edificado, en este caso, la casa del Sr. Cárdenas y al querer dar una respuesta a los requerimientos de la propuesta, el programa arquitectónico debe adaptarse a la configuración espacial existente, lo que implica que el edificio va a ser sujeto de una nueva actividad, pero mantendrá en la medida de lo posible sus características arquitectónicas y espaciales como reflejo de su esencia.

Tomando en cuenta lo expuesto dentro de la descripción de la propuesta y de acuerdo a los criterios de diseño que necesita un proyecto de carácter cultural- gastronómico, están ciertas unidades funcionales consideradas como vitales para el desarrollo espacial de la implantación. Básicamente la presentación del proyecto se compone de forma general en 3 zonas: Explorar, Rescatar e Interactuar, además de que cada zona contará con espacios que se complementan a las zonas propuestas.

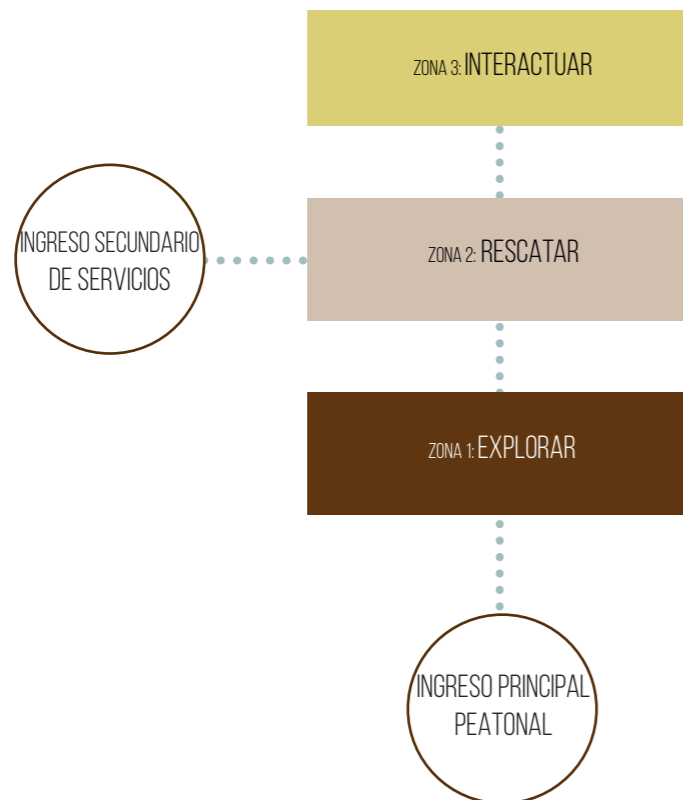


Figura 128. Organigrama funcional general por zonas
Elaboración: Sara Cachimuel, 2018

ZONA	REQUERIMIENTO	FUNCIÓN	ESPACIOS	ACTIVIDAD	MOBILIARIO	
EXPLORAR	Reactivar el deseo de descubrir el espacio mediante un ambiente que provoque experiencias sensoriales que nos preparan para experimentar y degustar la comida con todos nuestros sentidos.	Establecer espacios donde el individuo pueda entender y relacionarse con los conocimientos de la cocina tradicional ibarriña	Patio vivencial	Contemplar Interactuar	_____	
			Aula museo	Ver Aprender Recorrer	Mamparas abatibles, estanterías, sillas, pantalla LED	
			Tienda Agroecológica	Comprar Vender Almacenar	Vitrina Estanterías- repisas Sillas caja registradora	
RESCATAR	Experimentar con la comida, mediante la percepción háptica, el olfato y el oído, aplicar los conocimientos ancestrales de la cocina tradicional de una forma didáctica y sensorial.	Llevar a cabo actividades donde las personas puedan experimentar e involucrarse con la cocina.	Tulpa	Experimentar Aprender Cocinar	Fogón Mesones	
			Horno de barro	Experimentar Amasar Hornear	Mesones Sillas Estanterías	
			Pachamanka	Experimentar Cocinar	Mesones	
			Pamba mesa	Compartir Comer	Mesones Estanterías	
			Soberado	Almacenar Recorrer	_____	
INTERACT.	Realizar actividades vinculadas con la difusión, degustación, exposición y venta de los productos realizados.	Espacios para el consumo de los alimentos con la intención de captar su sabor y aroma para disfrutarlos.	Huerto vertical	Sembrar Cosechar	_____	
			Galería degustativa	Comer Degustar Recorrer	Estanterías Mesones	
COMPLEMENTARIA	_____	_____	ACOGIDA Y SERVICIOS			
			Recepción/ Información	Recibir, Informar	Sillas, recepción	
			Sala de Espera	Descansar	Sillones	
			Servicios Higiénicos	Necesidades biológicas	Inodoros, lavamanos	
			Cocina Industrial	Área de trabajo	Cocinar, lavar, preparar	Mesones, electrodomésticos, lavabo
				Depósito de alimentos	Almacenar	Estantes, electrodomésticos
				Zona del personal	Vestir, descansar	Anaqueles, sillas
				Cuarto de basura	Depositar	Contenedores, Cava
			Zona de mesas	Comer	Mesas, sillas	
			Barra	Atender	Mesón, sillas, cava, lavabo	
			Escenario	Interpretar instrumentos, cantar	sillas, instrumentos musicales	
			Cafetería	Comer, descansar	Mesas, sillas	
			ACTIVIDADES LÚDICAS			
			Taller cocina	Cocinar, aprender	Mesas, sillas, mesones, estantes, anaqueles, lavabos	
			Taller de dulces y postres			
			Aula teórica			
			Biblioteca			
			COORDINACIÓN			
			Administración/ Dirección	Administrar	Escritorio, sillas, sillones, anaqueles	
			*Sala de reuniones			
LOGÍSTICA						
*Sala de control	Controlar, almacenar, vigilar	sillas, anaqueles, pantalla LED				
Bodega/ mantenimiento						

Tabla 19. Programa cualitativo y cuantitativo
Elaborado por: Sara Cachimuel en base a "El arte de Proyectar- Neufert"

ESPECIFICACIONES	USUARIOS			ÁREA	CONDICIONANTES DE CONFORT					
	TIPO		TOTAL		LUZ		ASOLEAMIENTO		VENTILACIÓN	
	INTERNOS	EXTERNOS			NATURAL	ARTIFICIAL	CON	SIN	NATURAL	ARTIFICIAL
Los edificios deberán tener los patios descubiertos necesarios para lograr una eficiente iluminación y ventilación		20	20	* 53 m ²	X	X	X		X	
_____	2	10	12	* 56 m ²	X	X	X		X	
_____	2	10	Variable	*44 m ²	X	X	X		X	
La estructura de la tulpa se compone de 3 piedras, sobre las cuales se asienta cualquier tipo de recipiente resistente al fuego. Se utiliza la leña como combustible para el funcionamiento del fogón.	2	5	7	7 m ²	X	X		X		X
El horno de barro trabaja con el calor almacenado en sus paredes. Las dimensiones dependen de la función, en este caso se utilizará para hornear y las medidas mas utilizadas son de 1.50 m a 2.00m de diámetro por 1.60 de altura.	2	16	18	10 m ²	X	X	X		X	X
La pachamanka consiste en cocer lo alimentos en una abertura hecha en el suelo de aproximadamente 1.00 m a 1.50m de diámetro por 0.70m de profundidad.	4	8	12	7 m ²	X	X	X		X	X
La pambamesa se traduce como "mesa para todos". Consiste en compartir los alimentos alrededor de un círculo, sentarse y alimentarse por igual.	2	12	14	15 m ²	X	X	X		X	
El soberado es un espacio utilizado para el almacenamiento de granos secos. Está ubicado en la parte de la cubierta.	1	—	Variable	Variable	X	X	X		X	X
Al cultivar en forma vertical se aprovecha al máximo el espacio. El huerto será colocado sobre una pared, adaptándose muy bien al espacio existente.	1	5	6	*60 m ²	X		X		X	
_____	3	—	Variable	50 m ²	X		X		X	
_____	1	9	10	10 m ²	X	X	X		X	
_____	—	8	8	35 m ²	X	X	X		X	
_____	—	10	10	33 m ²	X	X	X			X
_____	4	—	4	Variable	X	X	X		X	X
_____	1	1	2				X		X	X
_____	5	—	Variable				X		X	X
_____	1	1	2				X		X	
_____	4	60	64			X	X	X		X
_____	2	5	7		X	X	X		X	X
_____	2	—	2		X	X	X			
_____	2	25	27		X	X	X			
_____	2	8	10	*45 m ²	X	X	X		X	X
_____	2	8	10	*37 m ²	X	X	X		X	X
_____	2	10	12	*35 m ²	X	X	X		X	
_____	2	8	10	*37 m ²	X	X	X		X	
_____	2	4	6	*17 m ²	X	X	X		X	
_____	6	—	6	*10 m ²	X	X	X		X	X
_____	2	—	2	*10 m ²	X	X	X		X	X
_____	2	—	2	*25 m ²	X	X	X		X	X

4.1.2 MATRIZ DE RELACIÓN FUNCIONAL		EXPLORAR			RESCATAR				INTERACT.		COMPLEMENTARIA																			
		Patio vivencial	Aula museo	Tienda agroecológica	Tulpa	Horno de barro	Pachamanka	Pambamesa	Soberado	Huerto vertical	Galería degustativa	Recepción/ Inf	Sala de espera	S.S.H.H	Área de trabajo	Depósito de alimentos	Zona del personal	Cuarto de basura	Zona de mesas	Barra	Escenario	Cafetería	Taller cocina	Talle de dulces y postres	Aula teórica	Biblioteca	Administración	Sala de reuniones	Sala de control	Bodega
EXPLORAR	Patio vivencial																													
	Aula museo	INDIRECTA																												
	Tienda agroecológica	INDIRECTA	INDIRECTA																											
RESCATAR	Tulpa																													
	Horno de barro																													
	Pachamanka																													
	Pambamesa																													
	Soberado																													
INTERACTUAR	Huerto vertical																													
	Galería degustativa																													
COMPLEMENTARIA	Recepción/ Inf																													
	Sala de espera																													
	S.S.H.H																													
	Área de trabajo																													
	Depósito de alimentos																													
	Zona del personal																													
	Cuarto de basura																													
	Zona de mesas																													
	Barra																													
	Escenario																													
	Cafetería																													
	Taller cocina																													
	Talle de dulces y postres																													
	Aula teórica																													
	Biblioteca																													
	Administración																													
Sala de reuniones																														
Sala de control																														
Bodega																														

DIRECTA
 INDIRECTA
 NO TIENE RELACIÓN

Tabla 20. Matriz de relación funcional
Elaborado por: Sara Cachimuel, 2018

4.1.3 ORGANIGRAMA FUNCIONAL

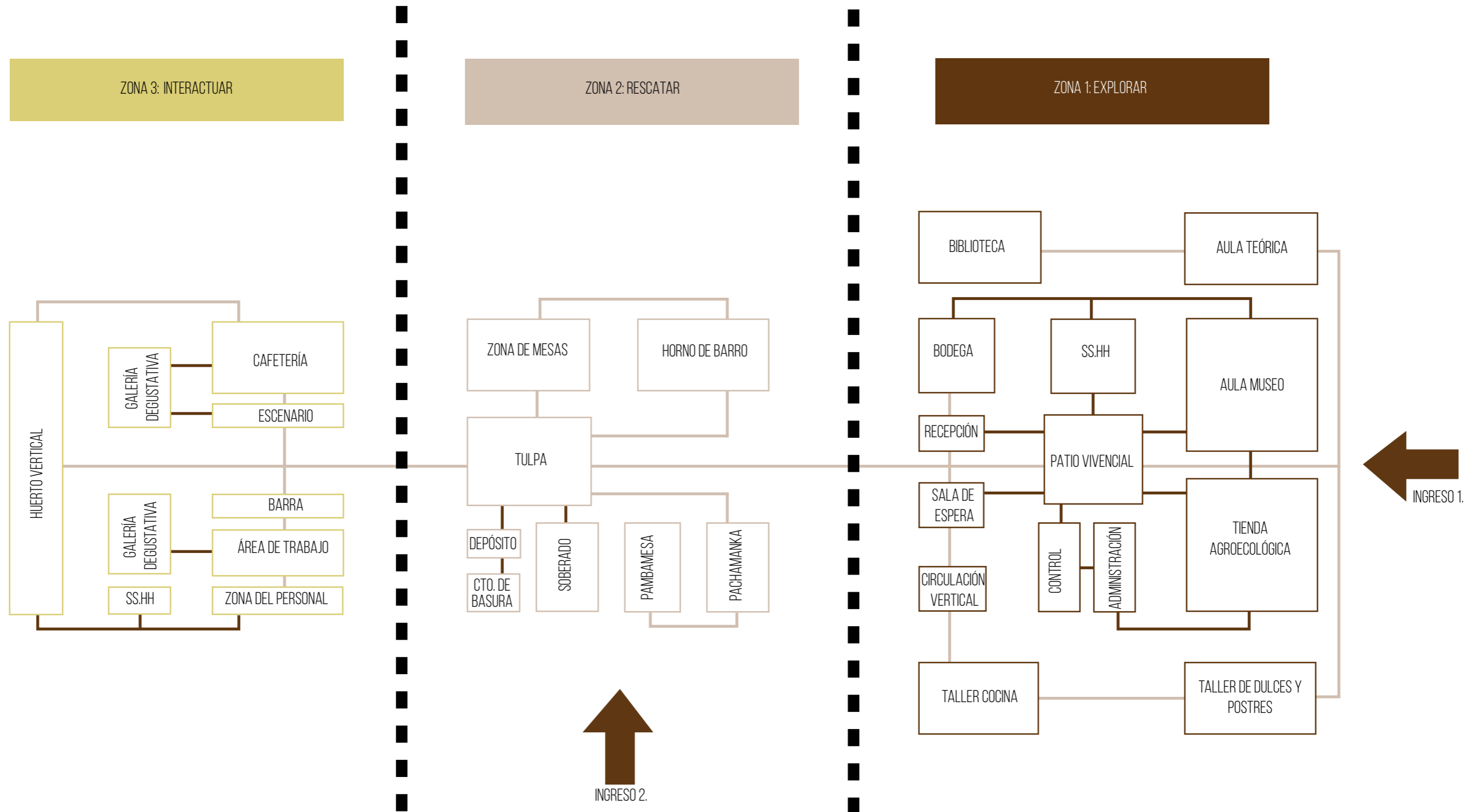


Figura 129 . Organigrama funcional
Elaboración: Sara Cachimuel, 2018

■ DIRECTA
■ INDIRECTA

4.2 GÉNESIS

conceptual

Elemento simbólico.....

El Fuego



4.2.1 CONCEPTO

Para la cultura Andina el símbolo del fuego es una doctrina que propicia la vida, pues es uno de los cuatro elementos que forma parte de la naturaleza junto al aire, el agua y la tierra.

El fuego en las comunidades indígenas es encendido entre dos personas y es asentado sobre tres piedras que sirven como base para soportar la olla; el fuego debe tener una conexión con la tierra.

Dentro de la propuesta se plantea generar estas tradicionales y espaciosas estancias de los hogares rurales, donde la función esencial del fuego es el de cocinar los alimentos y sobre todo el de dar calor al hogar.



Figura 130. Mujer Indígena en la tulpa
Fuente: Washington Maldonado, 2018

4.2.2 IDEA FUERZA



FUEGO · TULPA

COCINA- HOGUERA

Hogar

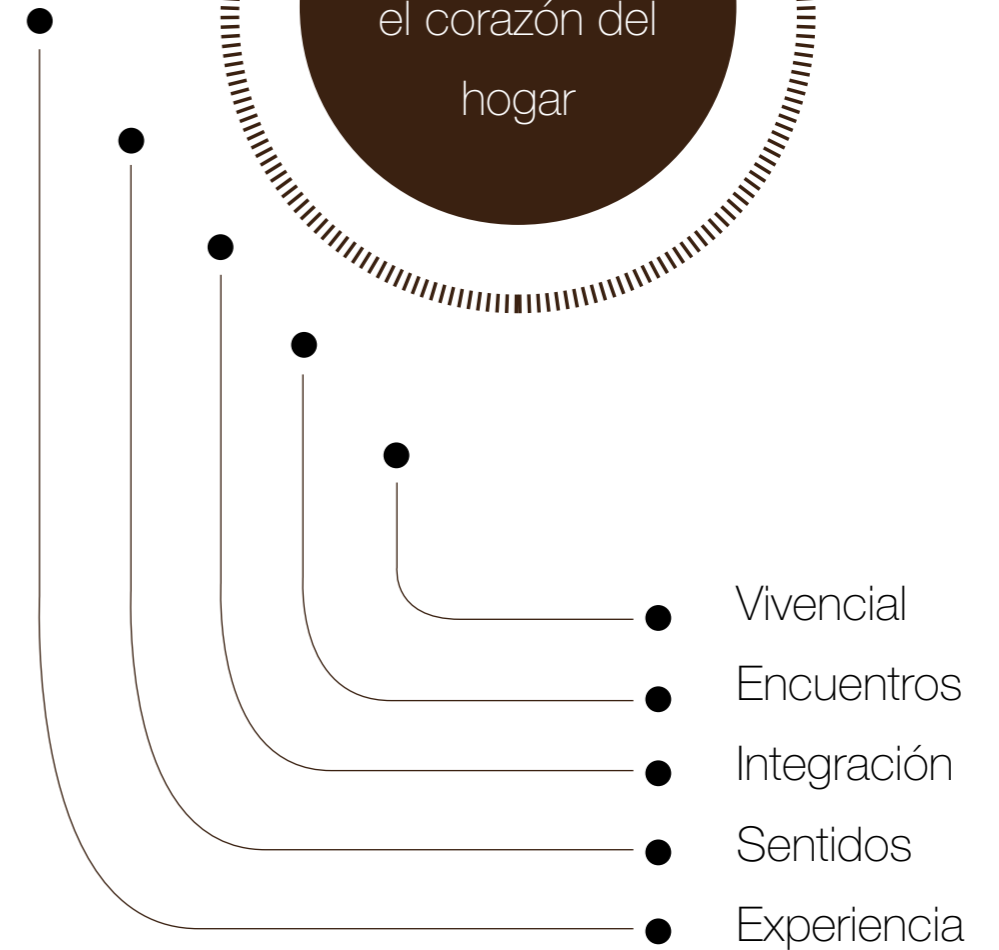
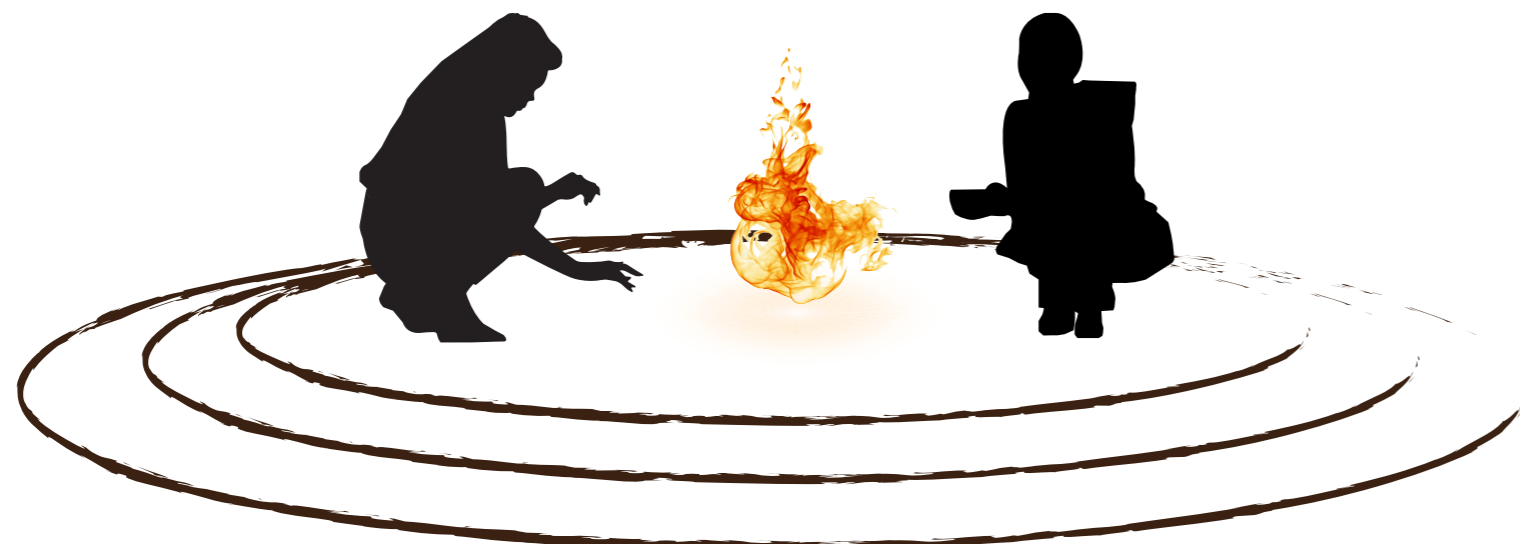
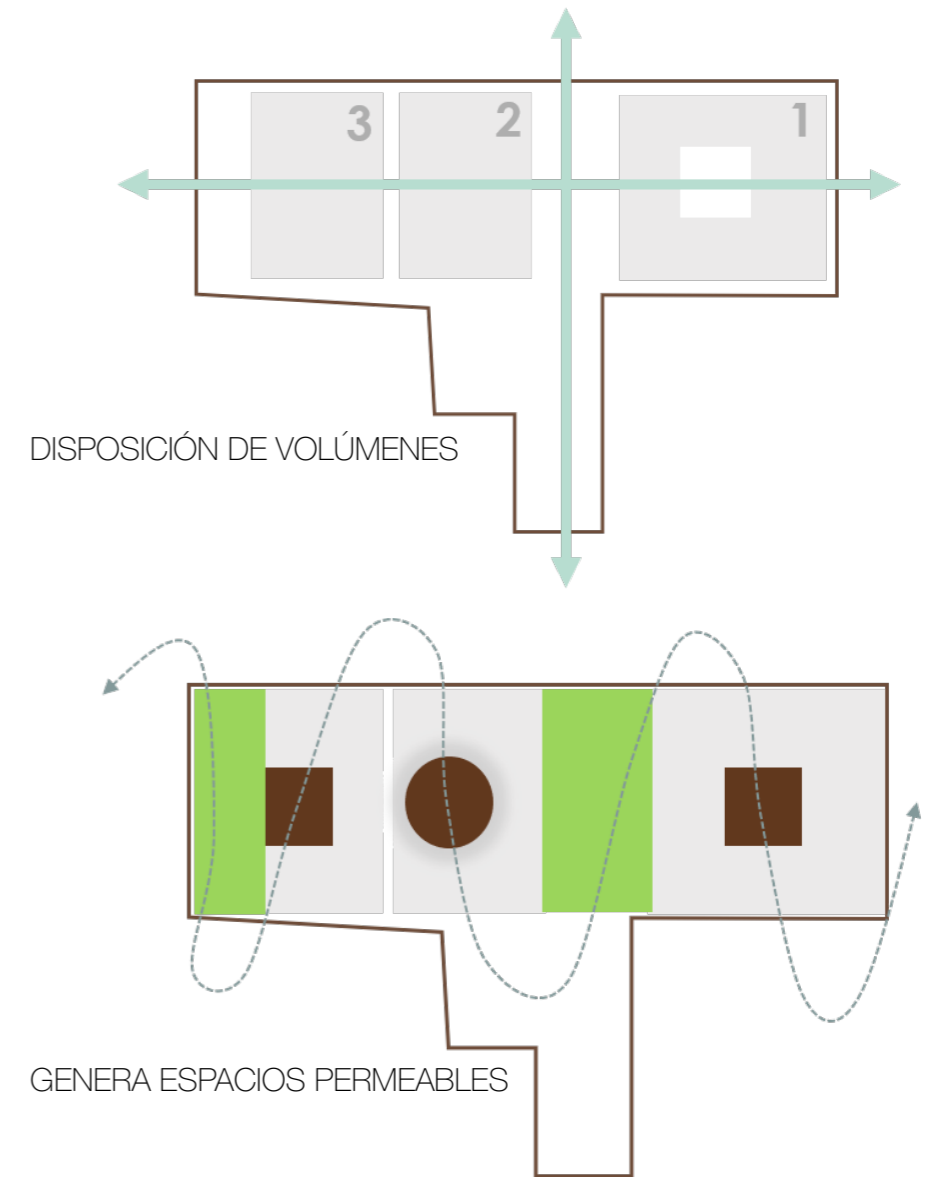
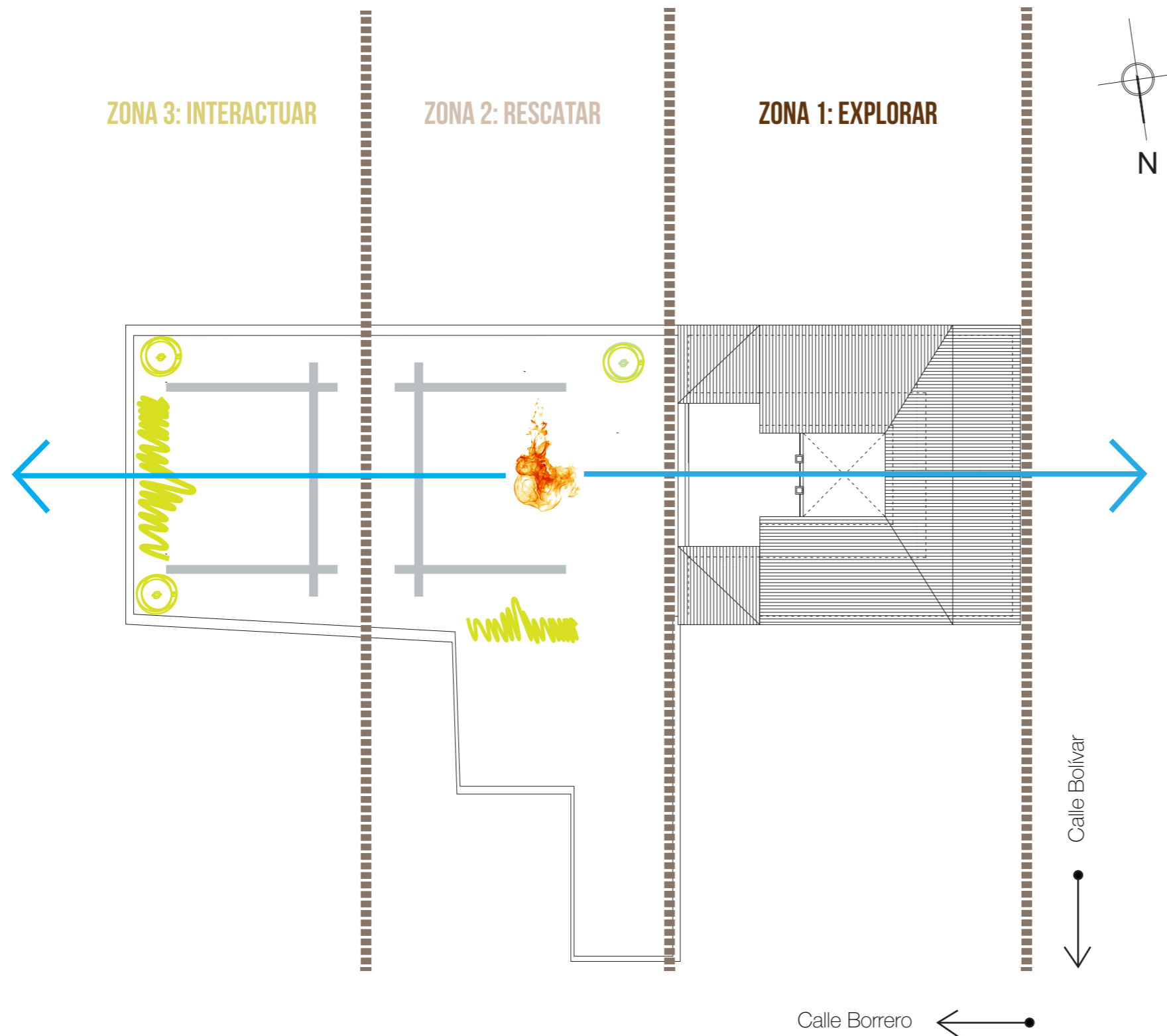


Figura 133. Diagrama de la cocina
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

- La cocina, no solo como espacio para cocinar sino un espacio donde se comparte y experimenta.
- Como una estancia de integración, un lugar de encuentro donde las sensaciones (aromas, sabores, texturas) actúan como un medio para hacer experiencia.
- El cocinar como aspecto vivencial, como un espacio para el reencuentro donde los sentidos juegan un papel determinante a la hora de hacer experiencia.

4.2.3 IDEA FORMAL



LA TRANSVERSALIDAD

La Idea es atravesar cada espacio y crear distintos ambientes mediante la concepción de la materialidad hasta llegar a lo sublime. (FUEGO)

IMPLANTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Los volúmenes del proyecto se implantan diagonalmente al terreno con el fin de crear espacios distintos y permeables generando en cada zona una abertura a modo de patios centrales.

La ventilación natural de cada volumen se da gracias a los patios y aberturas centrales, espacios muy característicos de la arquitectura colonial.

Figura 134. Diagrama, Idea formal
Elaboración: Sara Cachimuel, 2019

4.3 DESCRIPCIÓN del proyecto

4.3.1 ZONIFICACIÓN GENERAL Y EMPLAZAMIENTO

El proyecto arquitectónico plantea generar un espacio para la valorización y la difusión de la cultura gastronómica imbabureña en una edificación patrimonial, aprovechando la arquitectura colonial que posee la ciudad de Ibarra. El diseño concibe espacios integradores donde se expresa la relación de la arquitectura con la naturaleza, las edificaciones preexistentes y la cultura gastronómica. La gastronomía como un lenguaje que busca provocar un efecto emocional en las personas, se re interpreta a través de un proceso culinario que va desde la obtención natural de los ingredientes hasta la difusión y degustación de alimentos elaborados, donde el arte culinario es el protagonista.

La propuesta se desarrolla en 3 zonas, las cuales despiertan en el usuario el deseo de descubrir el espacio, siendo los sentidos un medio para el desarrollo del proyecto y la experiencia que provoca, el fin o el objetivo.

Nro.	ZONA	ÁREA (m ²)
1	EXPLORAR	512.89
2	RESCATAR	837.97
3	INTERACTUAR	573.25
	TOTAL	1.924,11

Tabla 21. Zonificación General
Elaboración: Sara Cachimuel en base planos arquitectónicos

ZONA 3: INTERACTUAR

ZONA 2: RESCATAR

ZONA 1: EXPLORAR



4.3.2 FORMA

La volumetría del proyecto se ve definida por la tipología arquitectónica existente dentro del predio a intervenir, en este caso la vivienda del Sr. Cárdenas.

Al ser la vivienda existente de tipo patrimonial, la concepción del nuevo espacio tuvo que adaptarse en cuanto a su sistema constructivo y materialidad, para mantener un mismo lenguaje y no distorsionar con la identidad arquitectónica del inmueble y por ende su contexto.

La disposición del predio permite que cada volumen se adapte transversalmente a su morfología. En conjunto la volumetría se percibe como una serie de espacios permeables generando zonas abiertas- cerradas y públicas- privadas.

4.3.3 FUNCIÓN

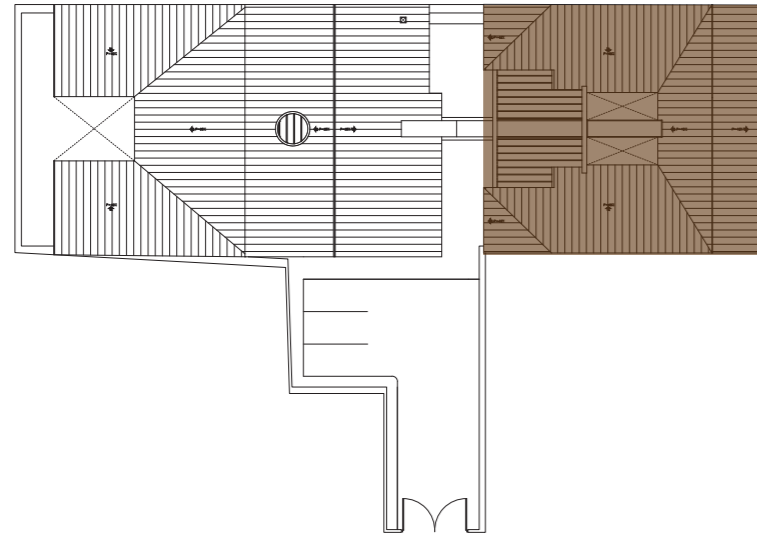
Con lo que respecta a su uso funcional, cada zona esta dispuesta de tal manera que obliga al usuario a recorrer y vivir el espacio, despertando cada uno de los sentidos.





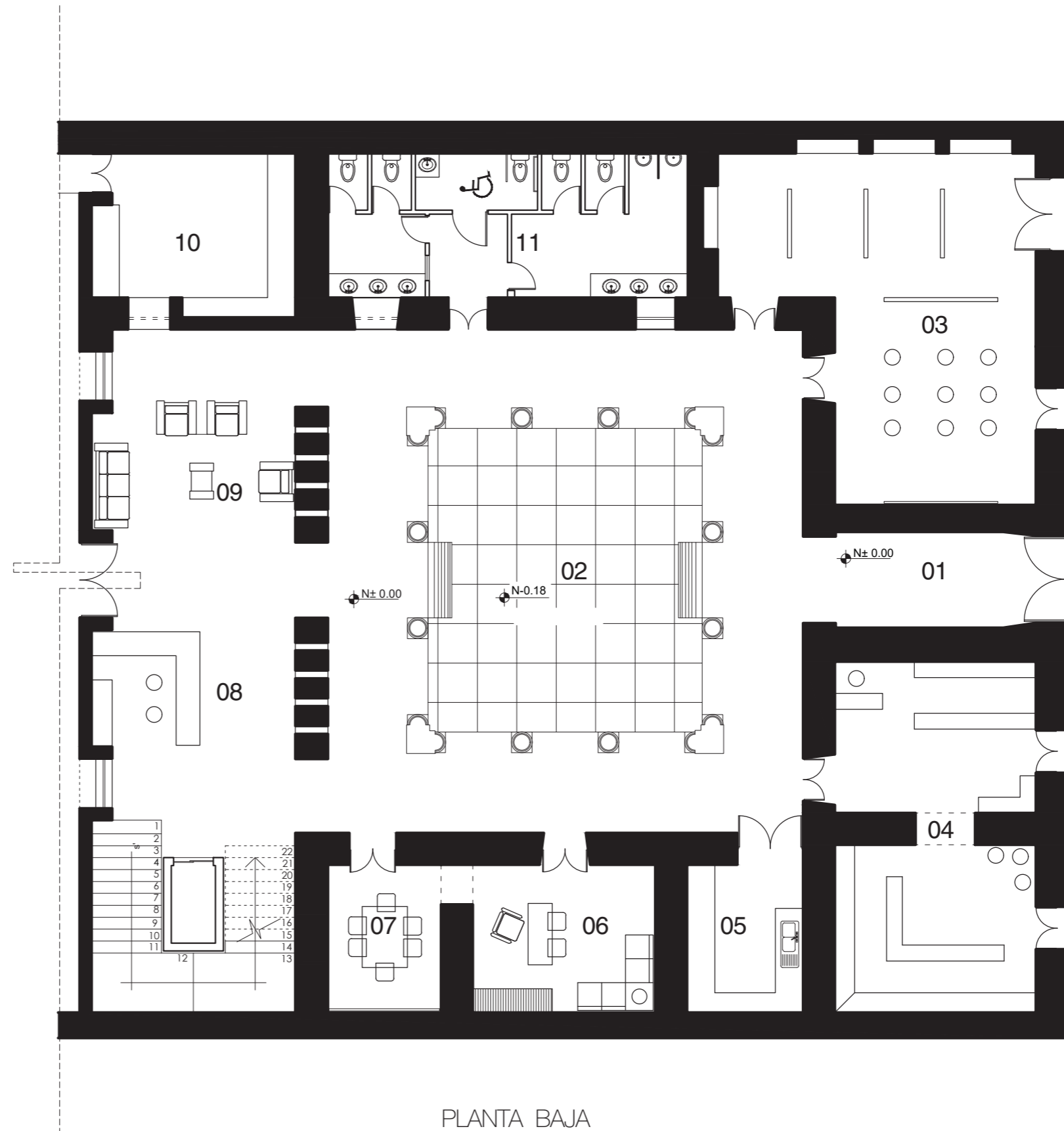
Intervención en fachada principal

ZONA 1: EXPLORAR



La primera zona se caracteriza por ser un lugar donde se reactiva el anhelo de descubrir el espacio, pues se concibe como un patio vivencial y como un sitio que nos prepara para experimentar y degustar la comida con todos nuestros sentidos expectantes. También se incorporan espacios para la realización de actividades comerciales afines al proyecto.

- 01 Zaguán
- 02 Patio vivencial
- 03 Aula museo
- 04 Tienda agroecológica
- 05 Acopio de productos
- 06 Administración
- 07 Cuarto de control
- 08 Recepción
- 09 Sala de espera
- 10 Bodega
- 11 Baños



PLANTA BAJA
Esc _____ 1:125

Patio vivencial

Al ingresar al Centro Cultural de Arte Culinario mediante el zaguán, el primer espacio que se presenta es el patio vivencial; un lugar que incita al usuario el deseo de querer descubrir el espacio, adentrarse y recorrer hasta llegar a lo sublime (fuego ancestral).



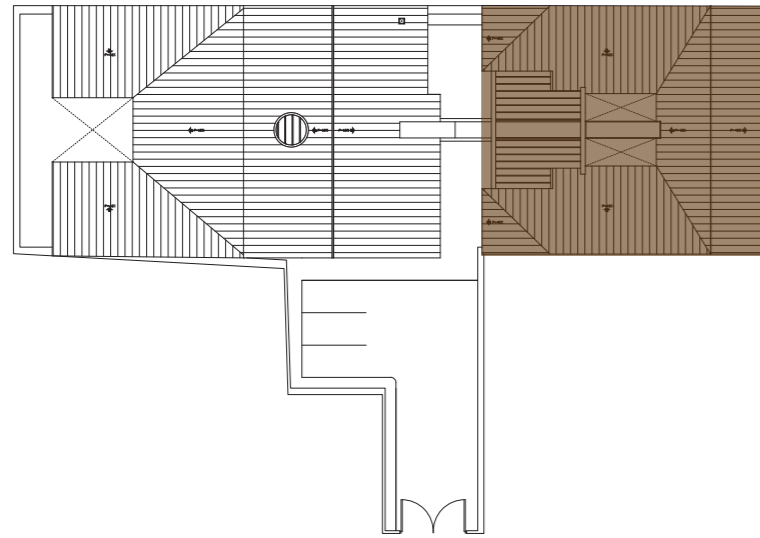
Aula Museo

Es un espacio ideado para la exposición acerca de temas afines a la cultura gastronómica, mediante paneles móviles que proyectan imágenes e información necesaria para conocer y aprender la evolución de la gastronomía local.

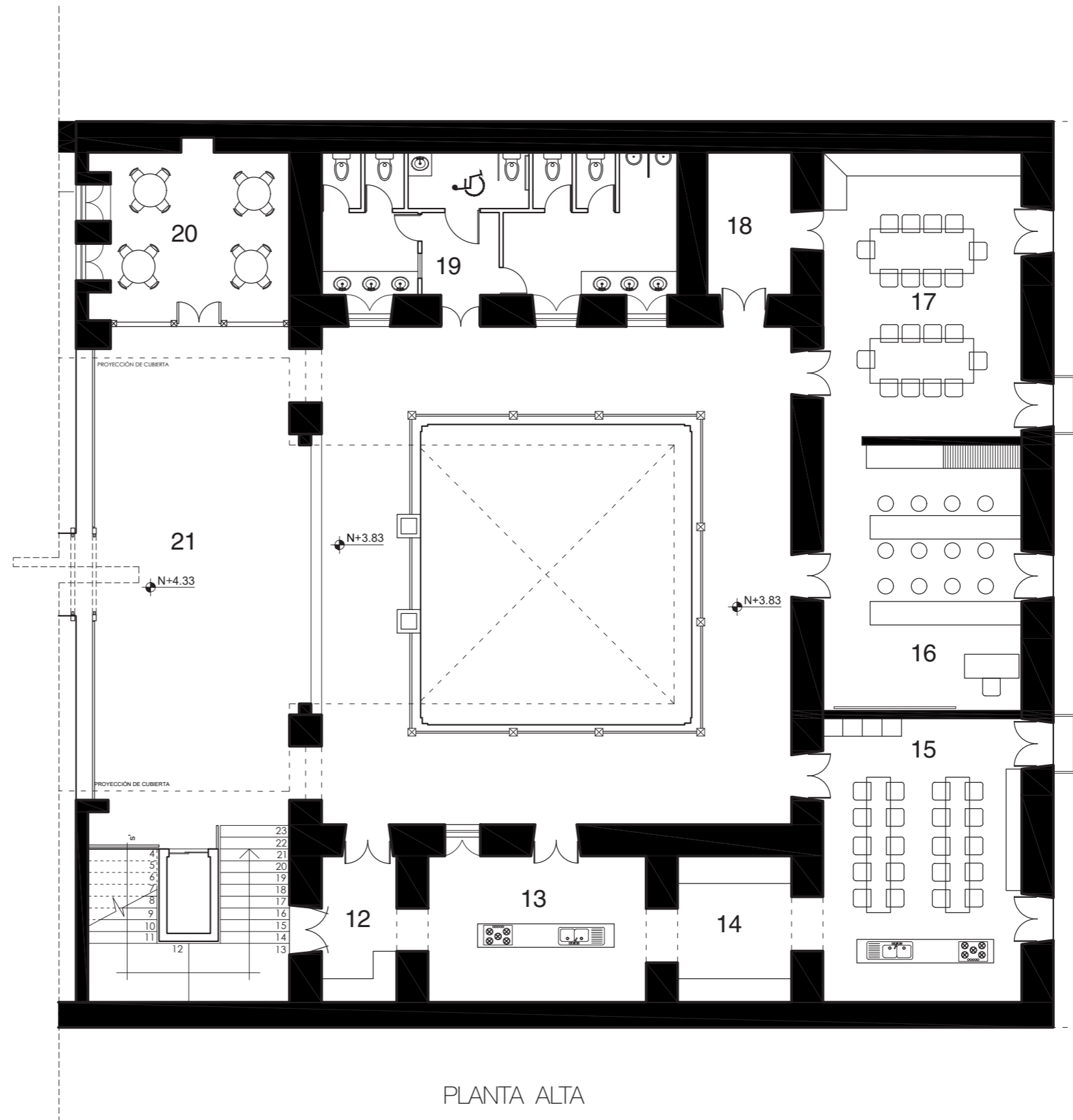
Tienda Agro ecológica

La tienda agroecológica es donde se ofertan productos orgánicos y artesanales, los mismos que son obtenidos del huerto vertical o muro verde del Centro cultural de Arte Culinario y de los pequeños productores de la zona rural de la ciudad. Además, mediante el comercio de estos productos se incentiva la alimentación saludable y el comercio justo. Este espacio permite que los usuarios interactúen entre si permitiéndoles que adquieran variedad de productos directamente del productor al consumidor.

ZONA 1: EXPLORAR



- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 12 Depósito | 17 Biblioteca |
| 13 Taller cocina | 18 Bodega |
| 14 Zona de preparación | 19 Baños |
| 15 Taller de dulces y postres | 20 Cafetería |
| 16 Aula teórica | 21 Galería rotativa |



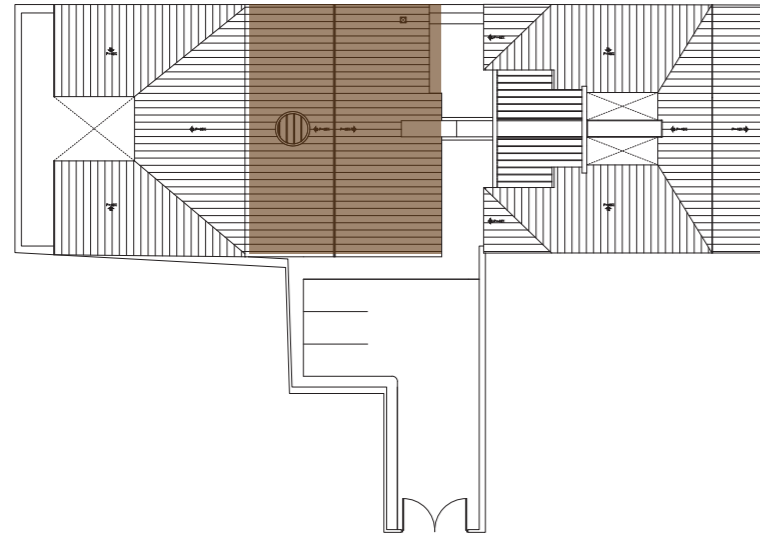
PLANTA ALTA
Esc. 1:125

Zona didáctica

Esta planta fue ideada como una zona enfocada a la parte académica y práctica de la culinaria de una forma mas teórica; pues, cuenta con espacios como un taller cocina, aulas, taller de dulces y postres y una biblioteca, entre los mas representativos.

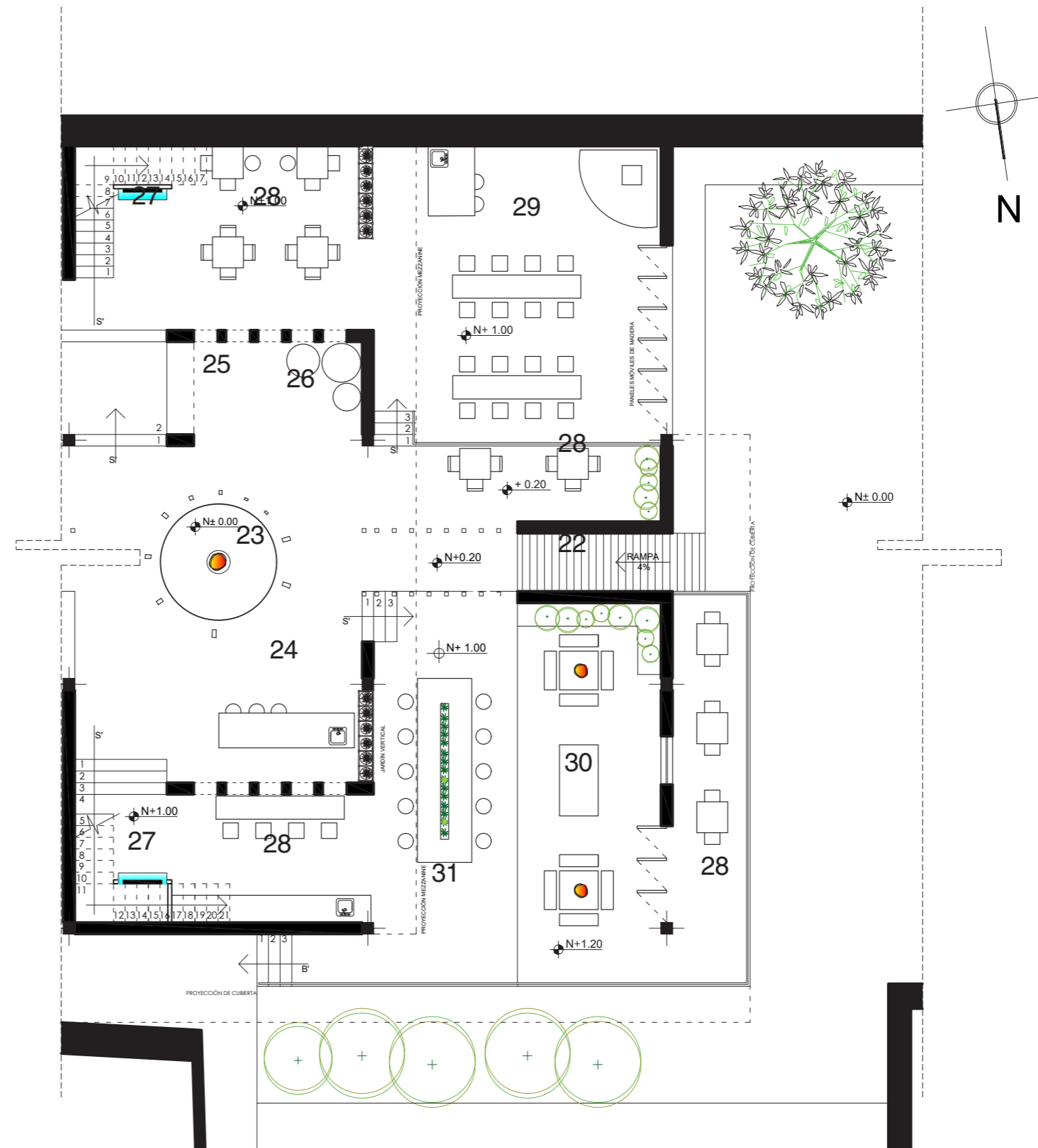


ZONA 2: RESCATAR



La segunda zona permite experimentar con la comida mediante la percepción háptica, es un espacio donde las personas pueden involucrarse de una forma didáctica y sensorial con los procesos culinarios, ingresando a un espacio bordeado de luz y sombra, un espacio sublime, donde el fuego ceremonial de la cocina ancestral sea el protagonista de esta zona.

- 22 Zaguán
- 23 Tulpa
- 24 Espacio para la preparación de alimentos
- 25 Porta leños
- 26 Yakumanka- almacenamiento de líquidos
- 27 Punto de agua
- 28 Zona de mesas
- 29 Homo de barro
- 30 Pachamanka
- 31 Pambamesa



PLANTA BAJA

Esc. _____ 1:125

Desde el origen de los tiempos el ser humano se ha reunido en torno al fuego. Los primeros asentamientos incluían en el interior de su morada una pequeña fogata para cocinar y mantener el calor; esta tradición aún se mantiene en la actualidad, sobre todo en las zonas rurales, donde la tulpa es el espacio principal de las casas.

Esta zona, es la más representativa en cuanto a los aspectos funcionales y formales que evoca el proyecto. Para adentrarse a esta zona, el usuario debe recorrer el zaguán hasta llegar a la tulpa, este lugar se encuentra posicionado jerárquicamente en un espacio circular rodeado por una serie de listones de madera que van variando su altura gradualmente, lo cual, permite que la tulpa sea un espacio bordeado de luz y sombra.

En la parte central de la zona se encuentra ubicado el fogón o tulpa; éste con el fin integrar en el nuevo espacio aspectos constructivos de una vivienda patrimonial y su patio central. La función del patio es el de distribuir a su alrededor cada espacio; pues la idea de la tulpa adquiere la misma connotación.

Las personas pueden ser partícipes del proceso culinario y o simplemente pueden ser expectantes, puesto que el fogón al estar ubicado centralmente está a la vista de todos, para que vean cómo preparan los alimentos.

No hay vitrinas. Los implementos y utensilios de cocina como ollas, cocinas a leña y a carbón están expuestos para que los visitantes toquen las piezas y sientan su textura.



La pambamesa y la pachamanka están ubicadas contiguamente para que su funcionalidad se complemente. La intención de estos espacios es el de rescatar los valores y tradiciones de las comunidades indígenas, para que se transmita su significado a la gente de otras partes del mundo y no se pierda esta cultura ancestral.

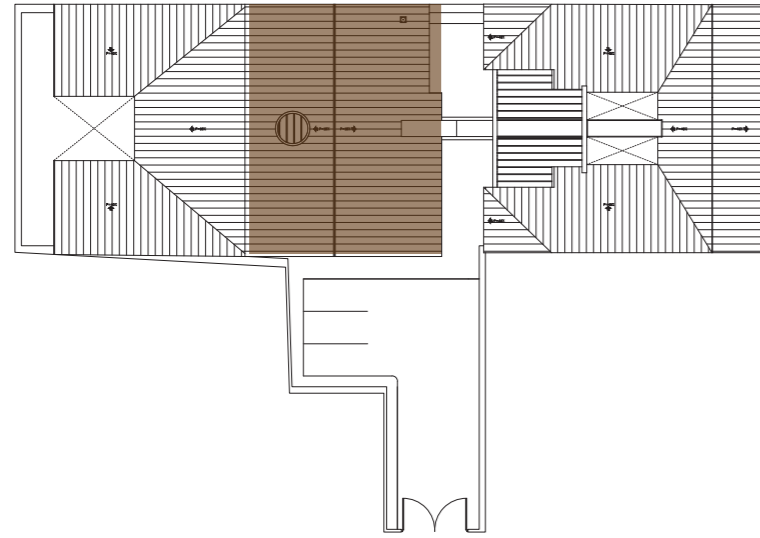




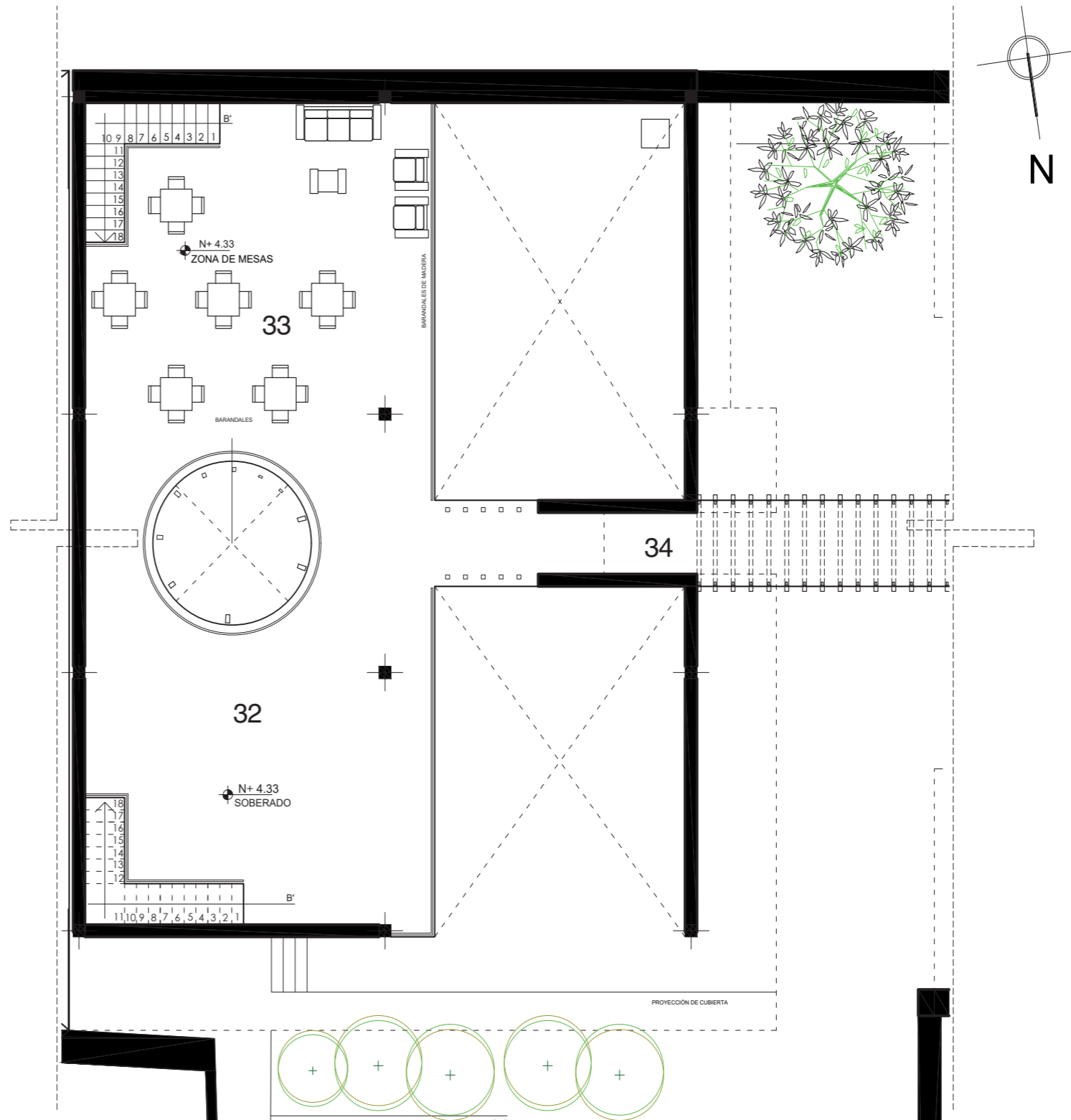
El horno de barro es un espacio de interacción donde los usuarios pueden experimentar de una forma más práctica y vivencial con los alimentos.

Los puntos de agua se encuentran ubicados simétricamente con respecto al fuego, pues fue concebido con la idea de mantener el equilibrio entre ambos elementos.

ZONA 2: RESCATAR



- 32 Soberado
- 33 Zona de mesas y descanso
- 34 Paso peatonal



PLANTA ALTA

Esc. 1:125



Soberado

Esta ubicado en el espacio a doble altura de esta zona, es decir sobre el mezanine, pues se trata de mantener su significado dentro de una casa rural donde es considerado como el espacio que está justo debajo del tejado.

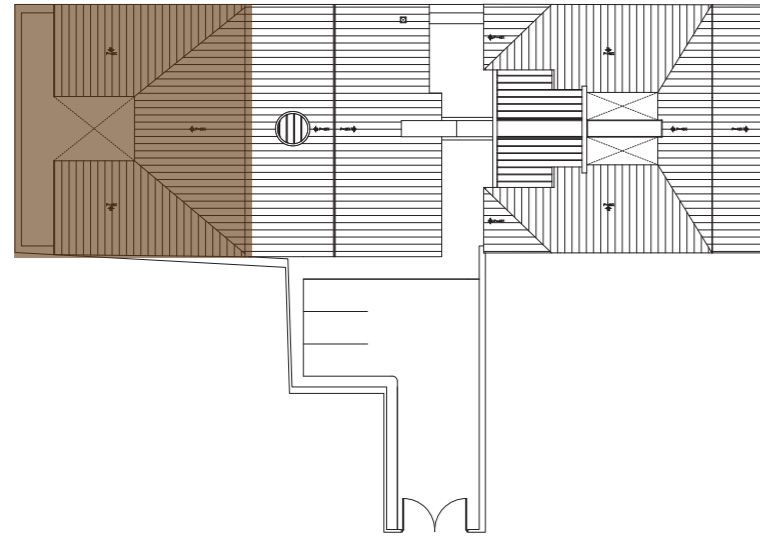
Es un espacio de paso y de contemplación, donde se exhiben cultivos, granos y productos andinos, Las formas de almacenar los productos, bebidas y otros elementos.

Paso peatonal

La disposición de una pasarela peatonal fue fundamental al momento de plantear el diseño; la idea es que sea un paso de transición puesto que su función es el de conectar lo existente con lo nuevo.

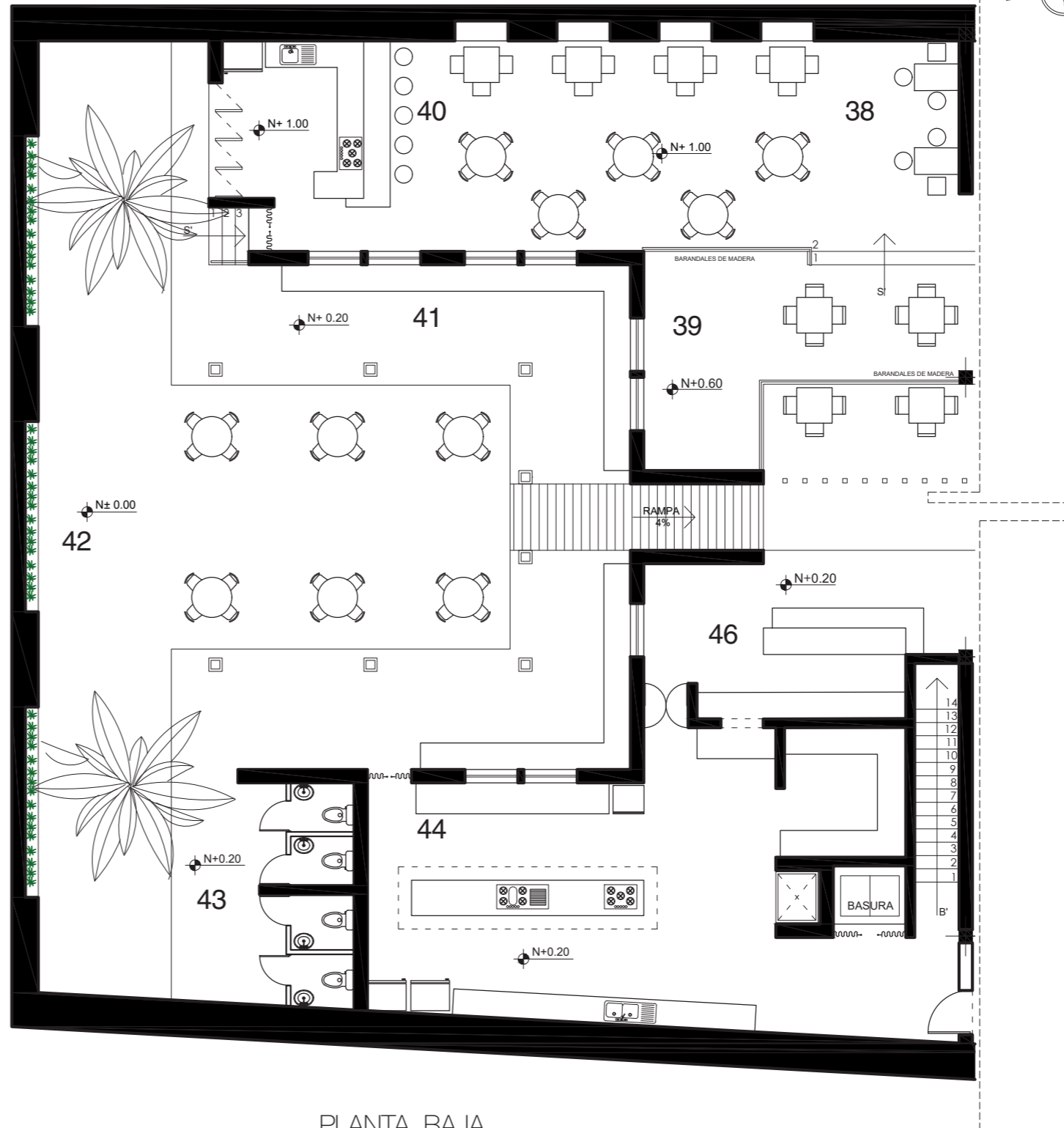


ZONA 3: INTERACTUAR



En esta zona se desarrollan espacios para la realización de actividades vinculadas a la difusión, exposición y venta de los productos realizados, mediante una galería abierta de degustación y un huerto vertical ubicado en la parte posterior del proyecto.

- 38 Zona de mesas
- 39 Escenario
- 40 Cafetería
- 41 Galería degustativa
- 42 Huerto vertical
- 43 Baños
- 44 Cocina industrial
- 45 Zona del personal
- 46 Barra



PLANTA BAJA

Esc. _____ 1:125

Cocina Industrial

Es una zona de apoyo; pues, consta de instalaciones complementarias para el correcto funcionamiento de las actividades a realizarse. Por su parte, también se contempló una zona de servicios para el personal en el subterráneo.



44

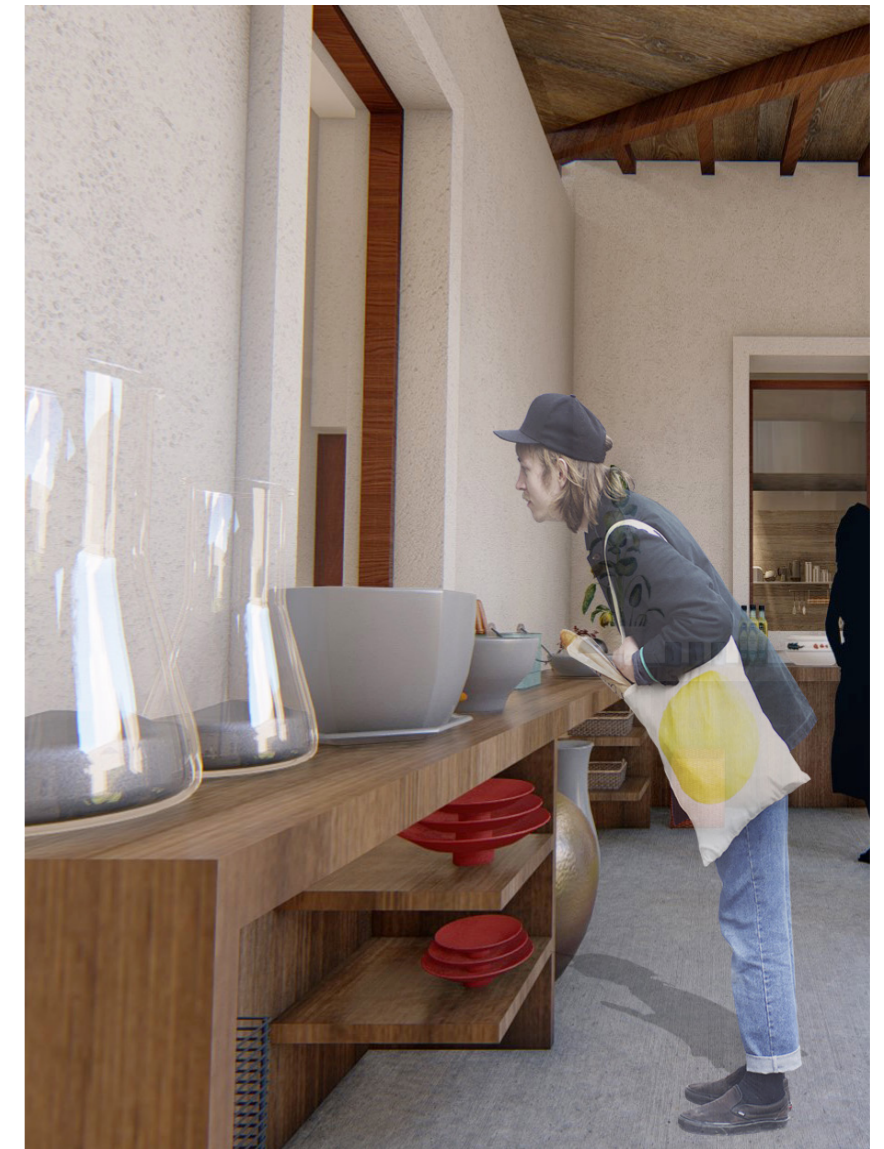


Huerto Vertical y Galería degustativa

La forma que adopta este espacio es en U, generando la creación de un patio y una galería abierta. Los espacios mas importantes que se generan son el huerto vertical, la galería degustativa, la cafetería y la cocina industrial.

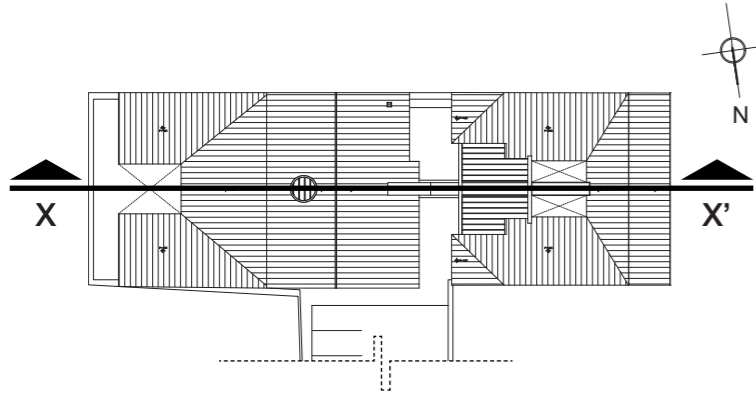
En el huerto vertical se exhiben puntos de cultivo urbano agroecológico a pequeña escala de hortalizas, especias y plantas necesarias para la elaboración de los alimentos autóctonos.





La galería degustativa se configura como un espacio abierto remarcado por pórticos de madera, a través del cual se permite el tránsito y a la vez la difusión, cata, exposición y venta de los productos realizados en la zona 2.

4.3.4 MATERIALIDAD



Elemento vegetal

Tejas de barro

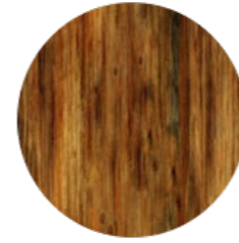
Piedra

Madera

Adobe

Tejas de barro

Argamasa de cal



Sección longitudinal X-X'

Esc: _____ S/E

El proyecto a mas de evocar la sensibilización de la comida a través del gusto y el olfato, trata también de provocar respuesta al sentido del tacto o la háptica por medio de la materialidad. Textura, brillo, formato, material... todos estos aspectos de la materia que definen la condición del espacio y crearán una reacción al habitarlos.



Elemento natural- Punto de agua



Muros de adobe recubierto de cal- Ingreso



Muro de piedra y separador de espacios- huerto vertical



Elementos lineales de madera- Soberado



Muro de adobe visto- Recepción



Muro de trozos de madera- Portaleños



Muro verde- Huerto vertical



C. SECCIÓN DE
REFERENCIAS



CONCLUSIONES

- La problemática mas evidente, no solo en Imbabura sino en todo el Ecuador es la perdida de la memoria oral gastronómica, Pues la cocina es parte del patrimonio intangible de un pueblo y es un componente que remarca su identidad. El proponer este tipo de proyectos, promueve la revalorización de lo nuestro, en este caso, la gastronomía tradicional que por varios factores ha sido desplazado a un segundo plano.
- La implementación de la propuesta se desarrolla dentro de un espacio con una arquitectura histórica existente como es la CASA CÁRDENAS; un inmueble en estado de abandono que cuenta con un patio posterior amplio, lo cual permite generar una nueva arquitectura manteniendo un lenguaje arquitectónico similar al existente, mediante la utilización de sistemas constructivos propios del sector. La arquitectura patrimonial se adaptó a las necesidades funcionales y espaciales de la propuesta, sirviendo de apoyo en la revalorización y recuperación de los espacios destruidos y abandonados que dan un mal aspecto a la ciudad.
- El concepto principal de la propuesta fue el hecho de recuperar la esencia de la cocina tradicional, tratando de implementar en cada espacio actividades lúdicas e innovadoras que permitan que los usuarios puedan tener una experiencia mas vivencial mediante la relación directa con el proceso de elaboración de los alimentos, permitiendo que afloren sus sentidos a través del recorrido dentro del proyecto.
- Por último, todo lo mencionado anteriormente justifica la importancia de crear este tipo de espacios que engloban actividades tradicionales que se van perdiendo con el paso del tiempo. La propuesta trata de conservar, valorar y revitalizar parte de nuestra identidad gastronómica de manera que contraste también con la arquitectura tradicional, lo cual hace que el proyecto aporte de manera significativa para el desarrollo de la ciudad.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Asamblea Nacional del Ecuador. (2006). Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. Obtenido de Conferencia de Plurinacionalidad e Intercultural de Soberanía Alimentaria: <https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>

Asamblea Nacional del Ecuador. (2010). Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización. Obtenido de [http://documentos.ibarra.gob.ec/uploads/documentos/ORDENANZA/ord-2010-009\(01-02-2011_16_36_32\).pdf](http://documentos.ibarra.gob.ec/uploads/documentos/ORDENANZA/ord-2010-009(01-02-2011_16_36_32).pdf)

Asamblea Nacional del Ecuador. (2011). Constitución de la República del Ecuador. Obtenido de Organización de los Estados Americanos: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

Carrión, F. (2013). ReVivir el Centro Histórico. En A. F. Carrión, ReVivir el Centro Histórico. Barcelona, La Habana, Ciudad de México y Quito: UOC Barcelona. Obtenido de https://www.academia.edu/12382930/Centro_hist%C3%B3rico_de_Quito_patrimonio_de_la_humanidad_o_del_mercado

Cholewiak, R. (2015). La Háptica y los sentidos del tacto. Obtenido de Arte y Parte: <https://www.ayp.org.ar/project/la-haptica-y-los-sentidos-del-tacto/>

Diario "La Hora". (2006). San Agustín, la hermosa. EL NORTE. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/453066/san-agustc3adh-la-hermosa>

Diario "La Hora". (2016). El café de las tardes se disfruta más con las tortillas de tiesto. Obtenido de [www.lahora.com.ec: https://lahora.com.ec/noticia/1101978740/el-cafc3a9-de-las-tardes-se-disfruta-mc3a1s-con-las-tortillas-de-tiesto](https://lahora.com.ec/noticia/1101978740/el-cafc3a9-de-las-tardes-se-disfruta-mc3a1s-con-las-tortillas-de-tiesto)

Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. (2013). Imbabura, sobrepeso y obesidad. Obtenido de Ministerio de Salud Pública: <http://www.salud.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion-ensanut/>

Food and Agriculture Organization. (2017). Agricultura Urbana. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.: <http://www.fao.org/urban-agriculture/es/>

Gobierno Autónomo Descentralizado de Ibarra. (2016). Sistema Integrado de la Ilustre Municipalidad. Obtenido de Sistema Integrado de la Ilustre Municipalidad: <http://documentos.ibarra.gob.ec/index.php>

Gobierno Autónomo Descentralizado de Ibarra. (2015). Plan de Ordenamiento Territorial de Ibarra. Obtenido de Sistema Integrado de la Ilustre Municipalidad: <http://app.sni.gob.ec/sni-link/>

sni/PDOT/ZONA1/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/IMBABURA/IBARRA/INFORMACION_GAD/01%20CANTON%20IBARRA_PDOT/1%20Plan%20de%20Desarrollo%20y%20Ordenamiento%20Territorial%20del%20Cant%C3%B3n%20Ibarra/PARTE%201%20-%20PLAN%20IBARRA%202031.p

Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (1999). Grados y Tipos de Intervención. En INPC, Inventario y declaratoria de bienes inmuebles de la ciudad de Ibarra y Caranqui. Ibarra: La Circasiana.

Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2004). Consejo Nacional de Competencias. Obtenido de Consejo Nacional de Competencias: <http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/10.-Ley-de-Patrimonio-Cultural.pdf>

Jiménez, C. (2016). Los helados de paila, una tradición que no se derrite. El Telégrafo. Obtenido de www.eltelegrafo.com.ec: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/los-helados-de-paila-una-tradicion-que-no-se-derrite>

Le Corbusier. (1931). Principios del Urbanismo (La Carta de Atenas). Barcelona: Ariel. Obtenido de OpenCourseWare de la Universidad de Oviedo: http://ocw.uniovi.es/pluginfile.php/4962/mod_resource/content/1/T9a-Cartas%20de%20restauraci%C3%B3n.pdf

Lleida, M. (2010). El Patrimonio Arquitectónico, una fuente para la enseñanza de la historia y las ciencias sociales. Enseñanza de las Ciencias Sociales, 41. Obtenido de Sistema de Información Científica Redalyc: <http://www.redalyc.org/pdf/3241/324127609005.pdf>

Lovera, J. (2012). Memoria histórica culinaria. (L. Córdova, Entrevistador)

Ministerio de Turismo. (2012). Ecuador Culinario- Saberes y Sabores. Obtenido de ISSUU: <https://issuu.com/direcdigital/docs/gastronimiaii>

Moya, A. (2015). Atlas alimentario de los pueblos Indígenas y afrodescendientes del Ecuador. En A. Moya, Atlas alimentario de los pueblos Indígenas y afrodescendientes del Ecuador. Cuenca: belénmena. bfactory. Obtenido de Flacso: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=56270>

Neuman, S. (2011). Historia y Evolución de la Gastronomía. Obtenido de SCRIBD: <https://es.scribd.com/doc/53667740/Historia-y-Evolucion-de-la-Gastronomia>

OMS. (2015). Los alimentos ultra procesados son motor de la epidemia de obesidad en América Latina. Obtenido de Pan American Health Organization: http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=11180%3Aultra-processed-foods&Itemid=1926&lang=es

Ott, C. (2019). Restaurantes y Bares. Obtenido de Plataforma Arquitectura: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/918189/restaurante-japones-yamasen-terrain-architects>

Pallero, D. (03 de 2017). 50 años de historia y sabor del morocho. Líderes. Obtenido de Revista digital Líderes: <https://www.revistalideres.ec/lideres/empanadas-ibarra-quito-legitimas-morocho.html>

Piero Gazzola et al. (1964). Carta de Venecia. Obtenido de El Consejo Internacional de Monumentos y Sitios: https://www.icomos.org/charters/venice_sp.pdf

Plazola, A. (1999). Enciclopedia de Arquitectura Plazola Vol.3. México: Plazola & Noriega editores.

Rivera, D. (2016). Ibarra turística en cifras. Obtenido de ISSU: https://issuu.com/davidrivera48/docs/ibarra_tur__stica_en_cifras_2016

Rocha & Ponce. (2009). Ciudad y Arquitectura Republicana de Ecuador 1850- 1950. En P. R. Ponce, Ciudad y Arquitectura Republicana de Ecuador 1850- 1950 (págs. 297-326). Quito: Centro de publicaciones PUCE.

Rodriguez, L. (2016). Percepción Sensorial. Obtenido de Academia: https://www.academia.edu/12212917/Percepcci%C3%B3n_sensorial_Concepto

s.f. (2018). Mapa Gastronómico del Ecuador. Obtenido de Go Raymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/ecuador/d58f5d>

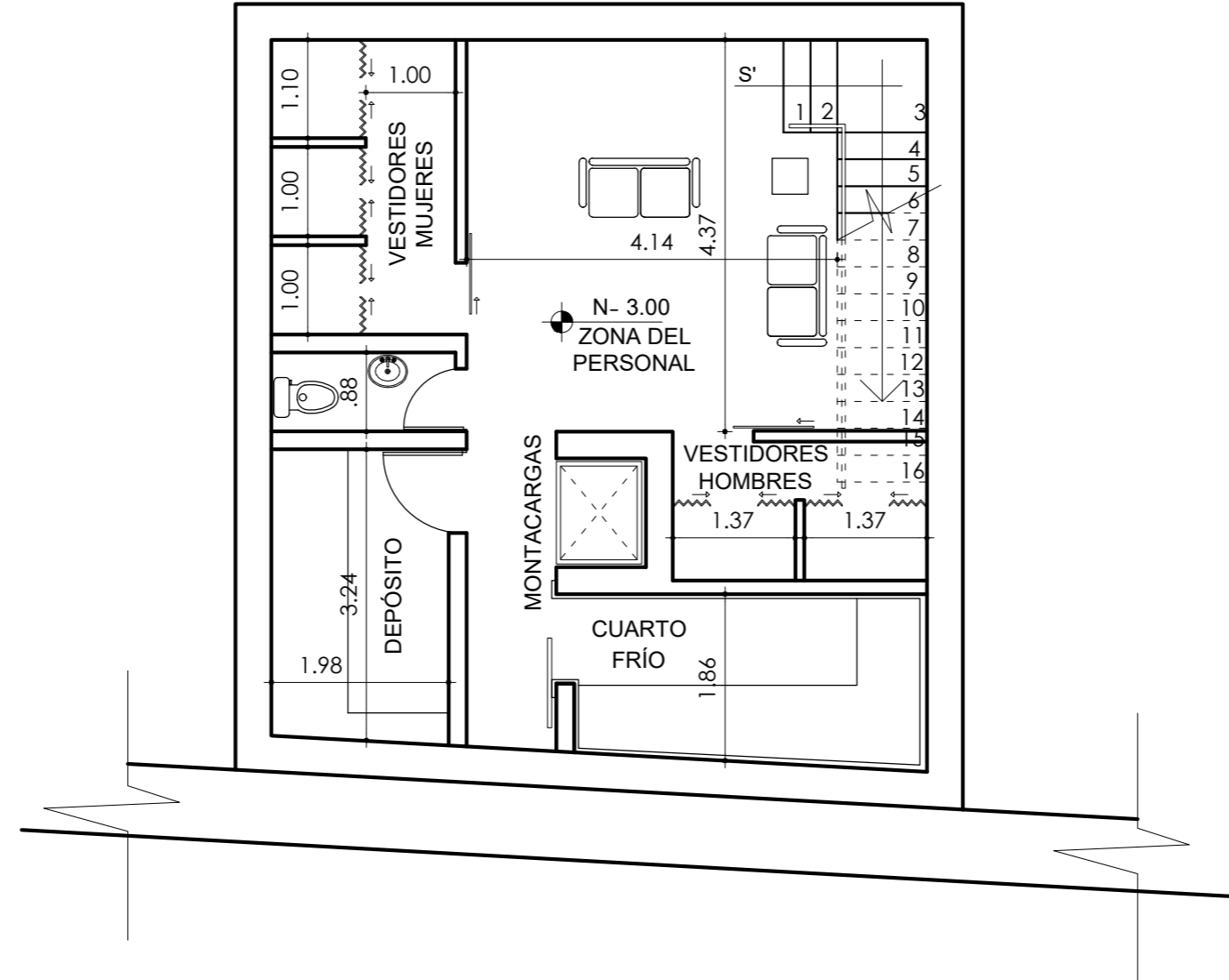
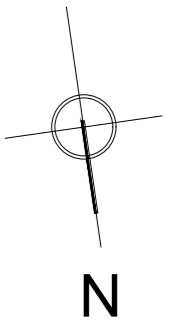
UNESCO. (2000). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural. Obtenido de Carta de Cracovia: http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/guatemala/guatemala_carta_cracovia_2000_spa_orof.pdf

UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural. Obtenido de Patrimonio Cultural: <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>

Vasquez. (2018). Reseña Histórica Casa Sr. Patricio Cárdenas. (M. Cadena, Entrevistador)

Vegini, L. (22 de Junio de 2018). FICO Eatly World: a arquitetura do maior parque gastronômico do mundo. Obtenido de Archtrends Portobello: <https://archtrends.com/blog/fico-eataly-world-arquitetura-do-maior-parque-gastronomico-do-mundo/>

ANEXOS- PLANOS ARQUITECTÓNICOS



PLANTA DE SUBSUELO- ZONA DEL PERSONAL
 ESC: _____ 1:75

UBICACIÓN:

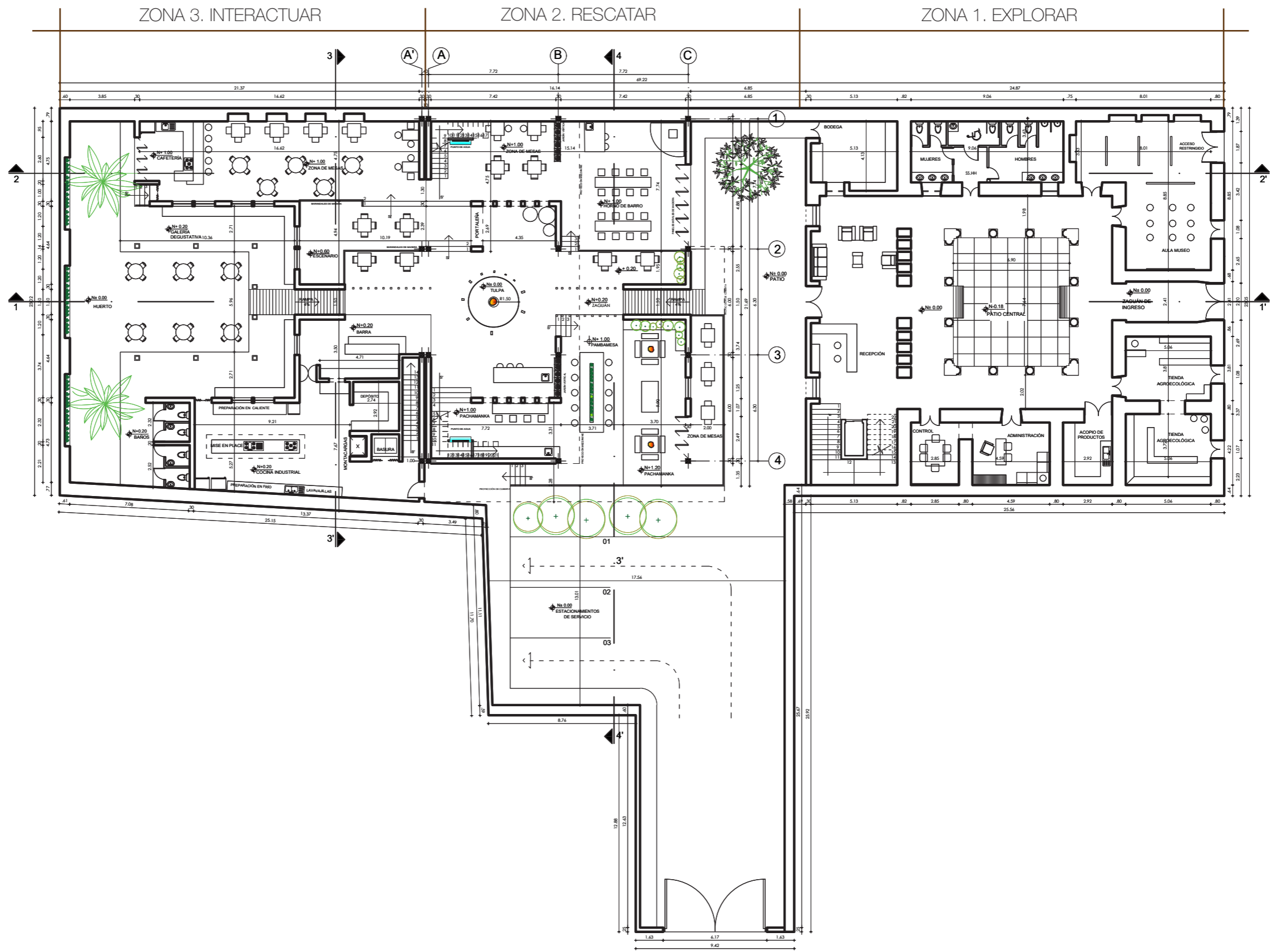
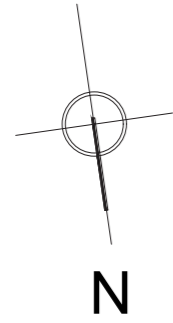


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

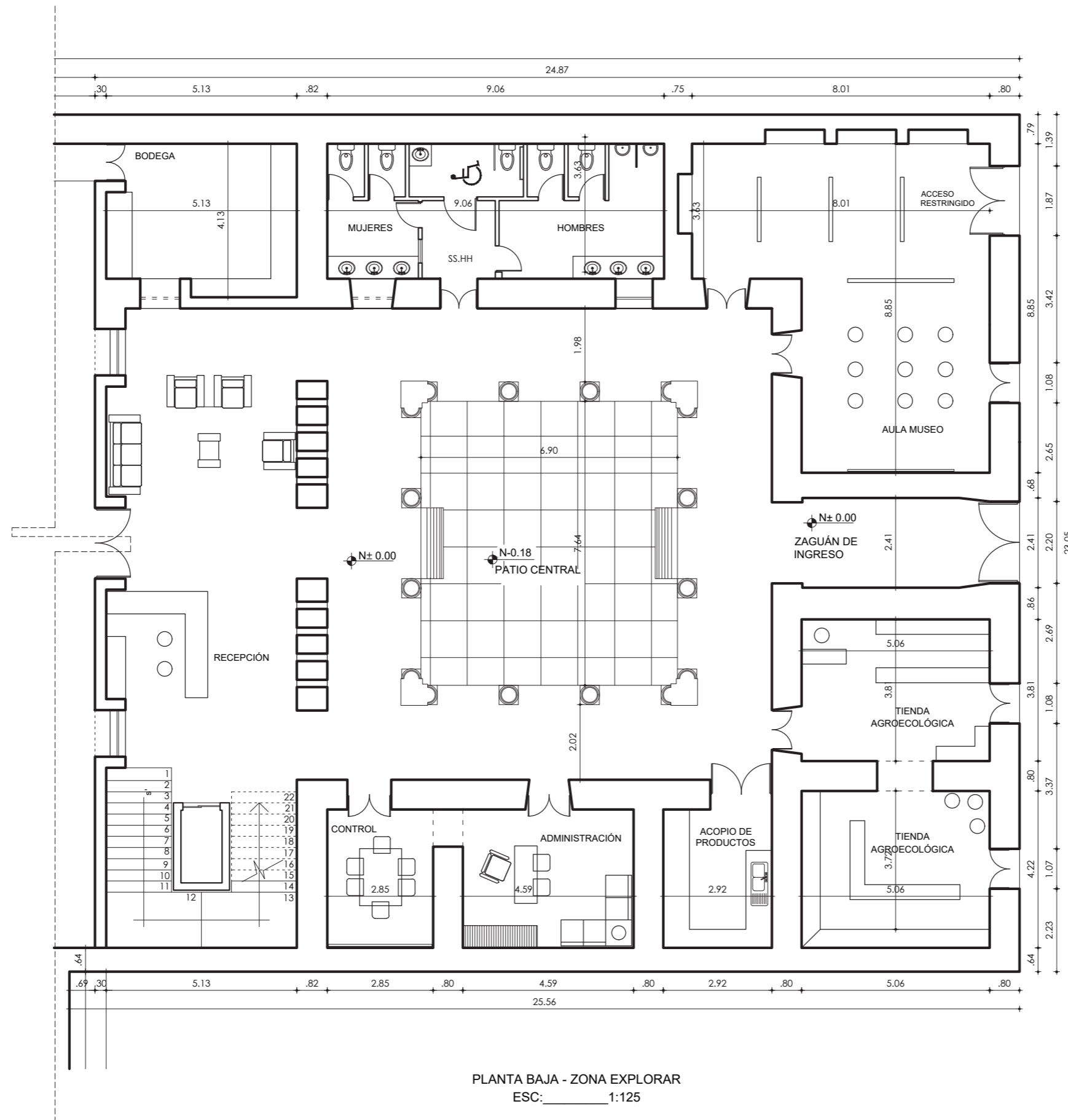
TEMA:
 "CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
 PLANOS ARQUITECTÓNICOS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	01
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



PLANTA BAJA- GENERAL
ESC: 1:250



PLANTA BAJA - ZONA EXPLORAR
 ESC: 1:125



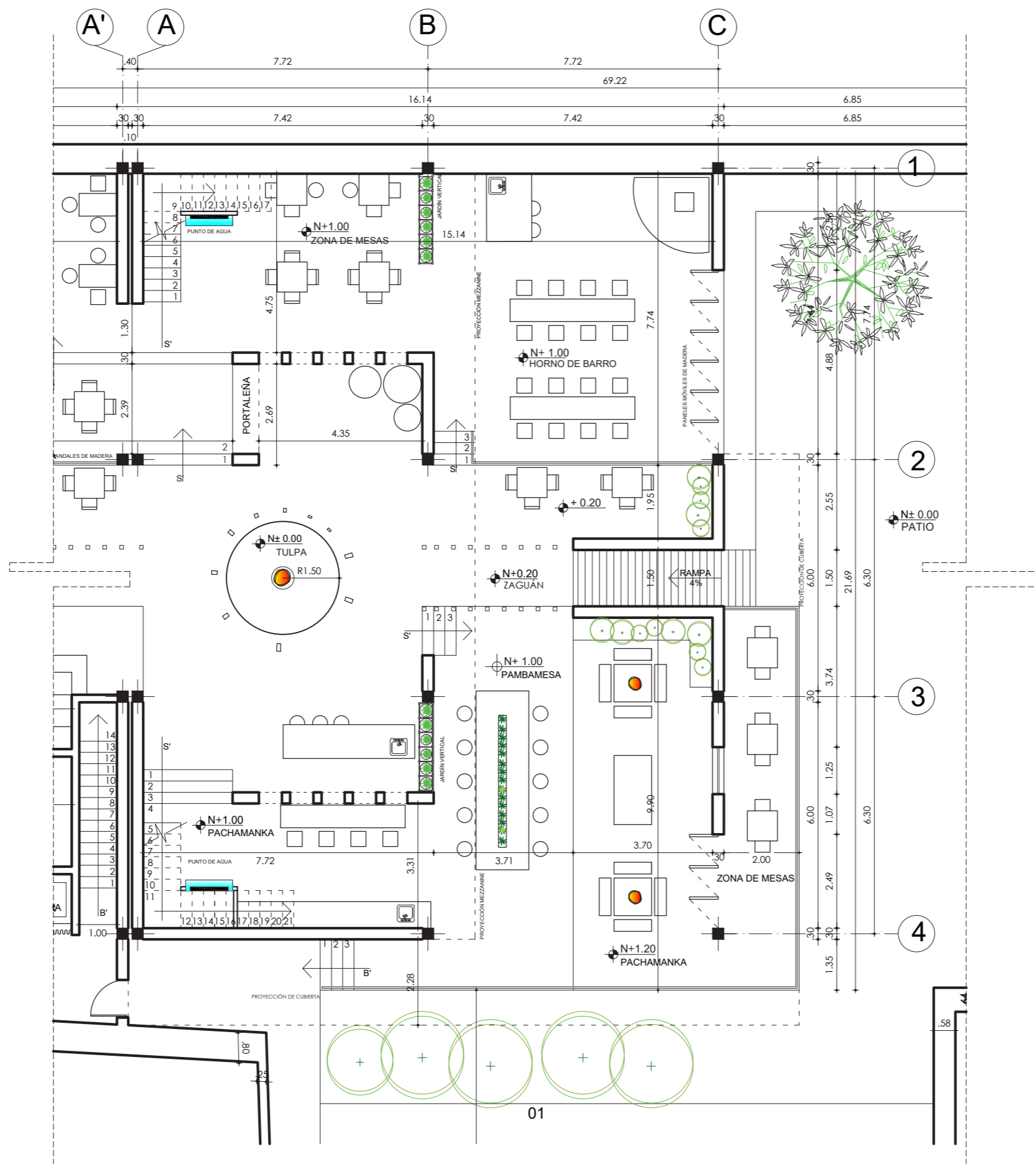
UBICACIÓN:

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

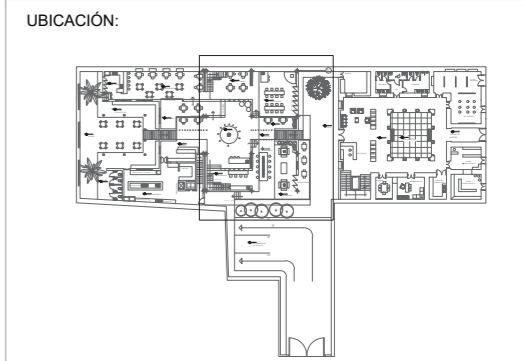
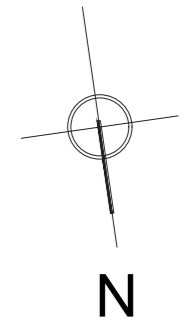
TEMA:
 "CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
 PLANOS ARQUITECTÓNICOS

ASESOR: MSc. ALFONSO RONDÓN	LAMINA:
AUTOR: SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	02
FECHA:	



PLANTA BAJA - ZONA RESCATAR
ESC: 1:125

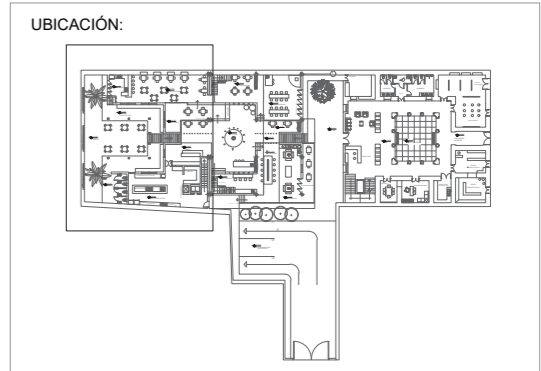
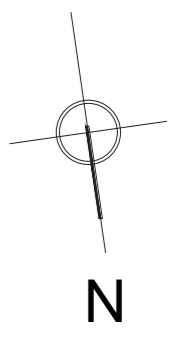
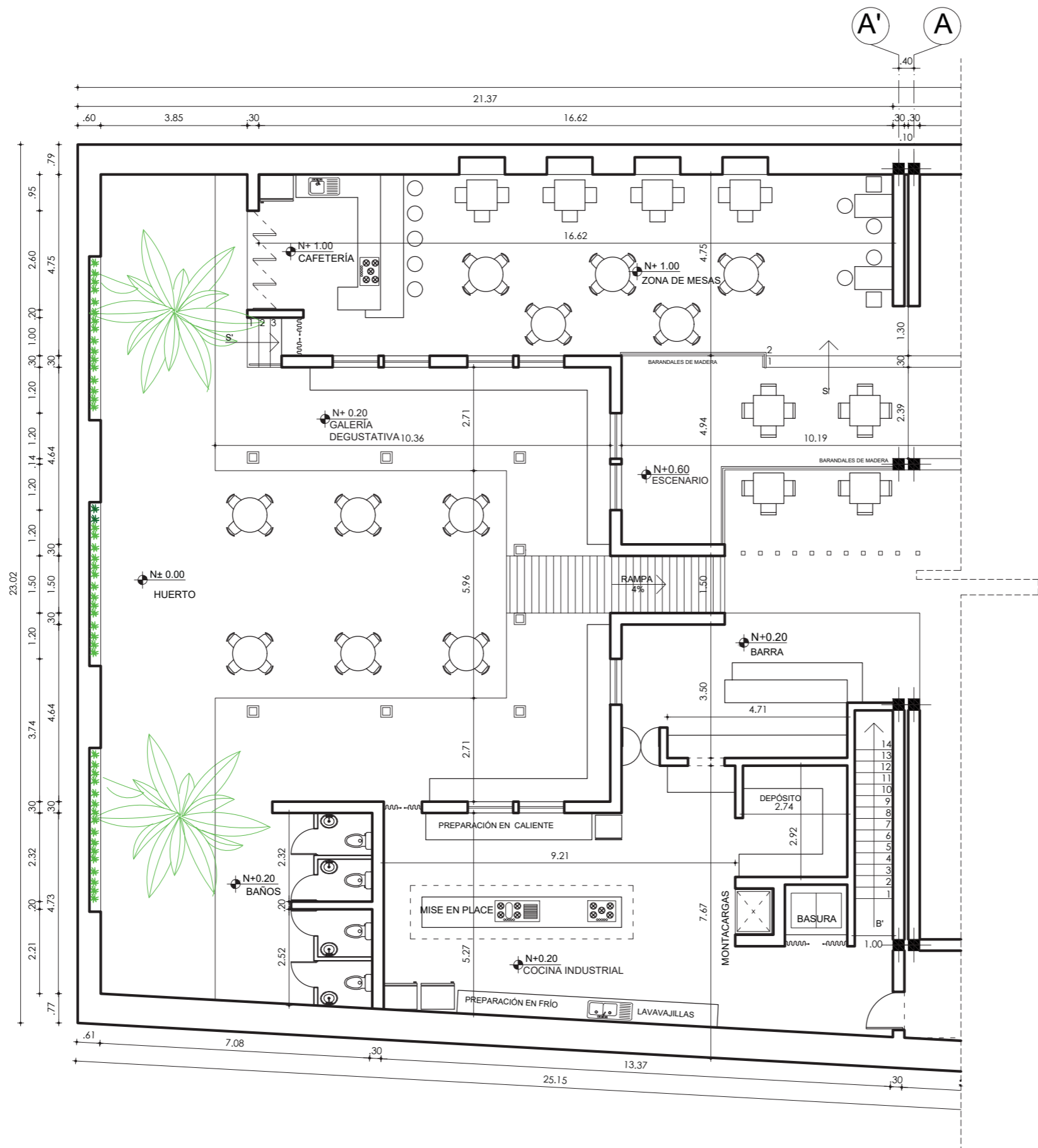


UBICACIÓN:
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
PLANOS ARQUITECTÓNICOS

ASESOR: MSc. ALFONSO RONDÓN	LAMINA: AUTOR: SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	03
FECHA:	ESCALA: INDICADAS	



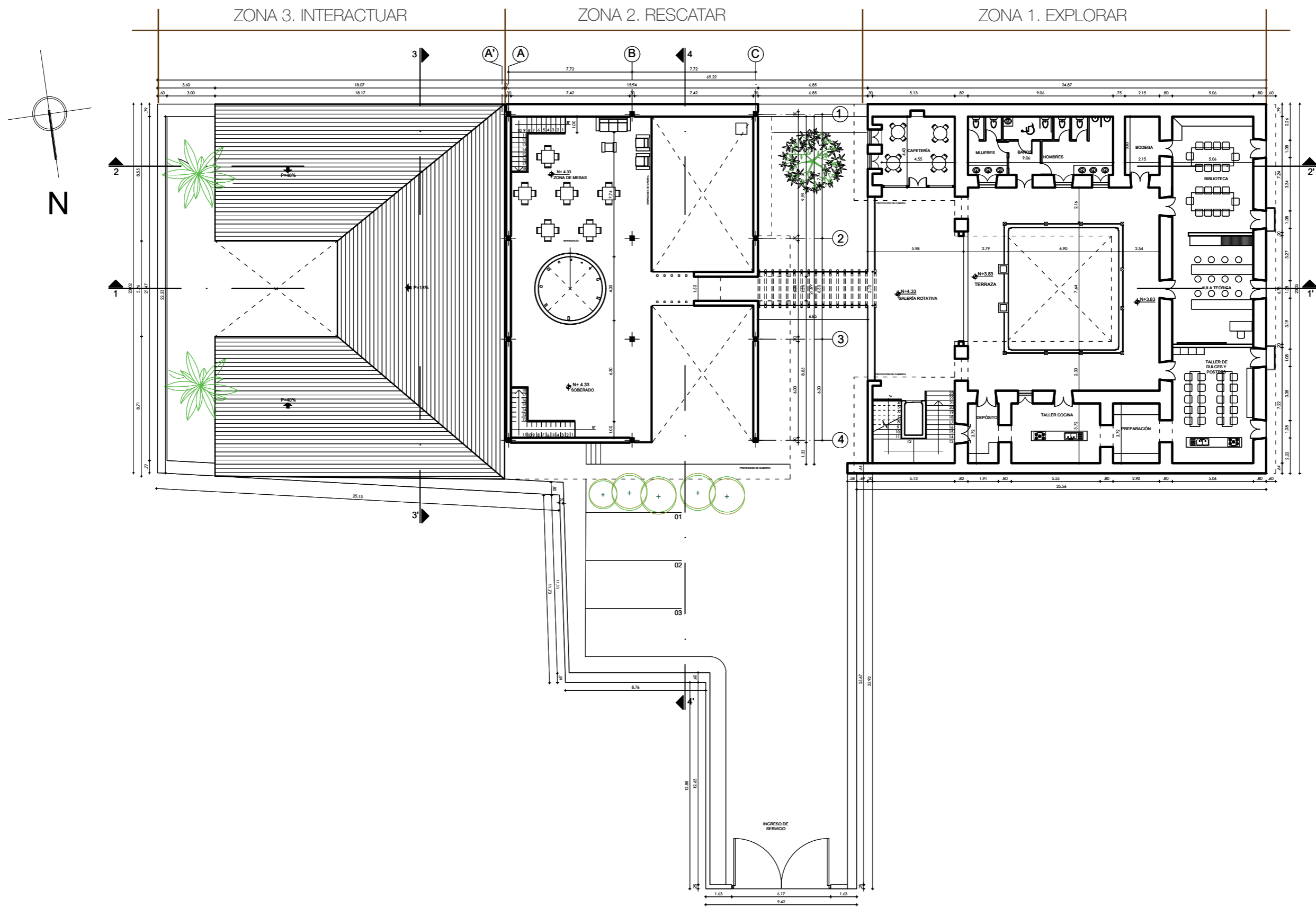
UBICACIÓN:
 PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
 "CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

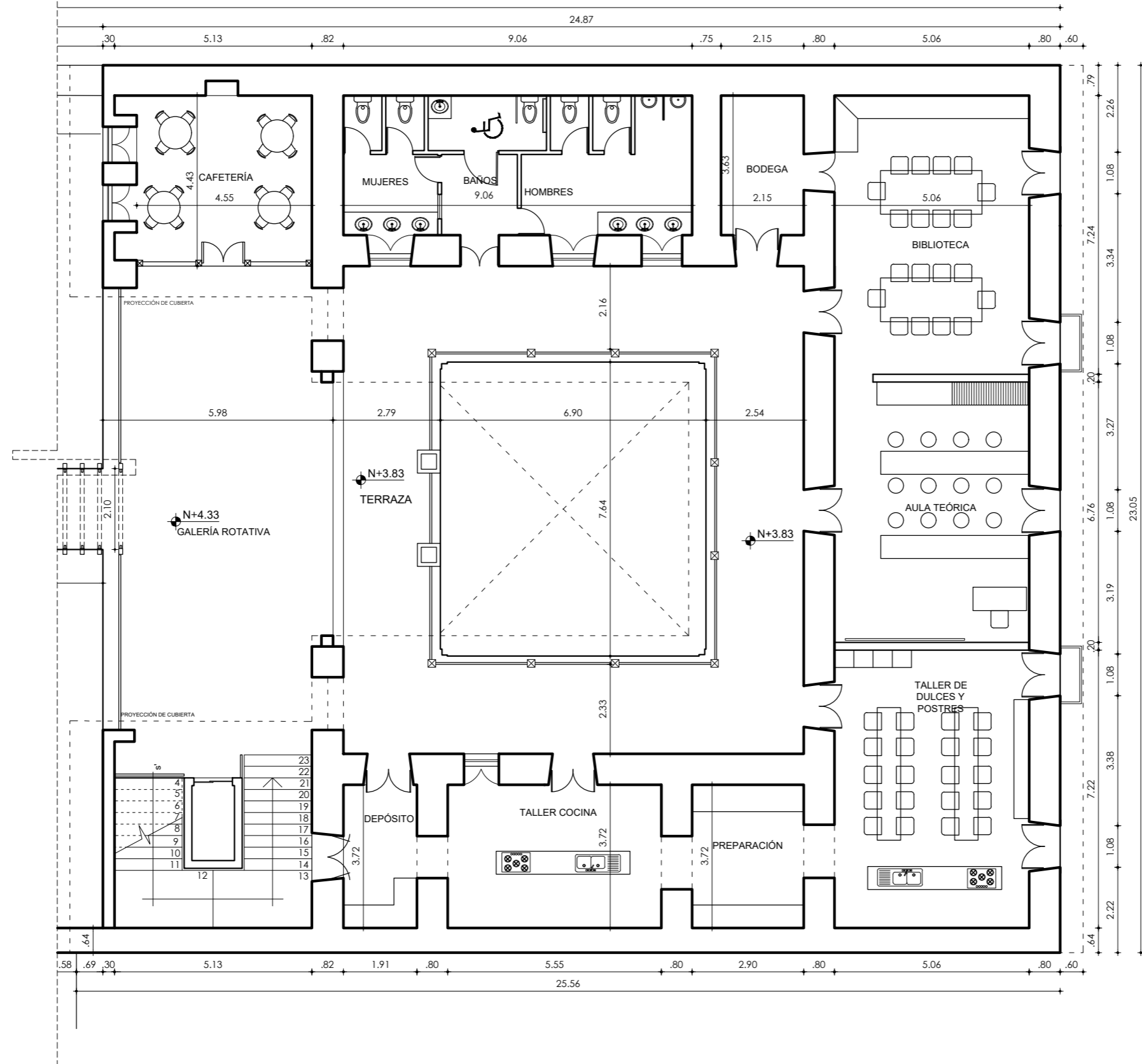
CONTIENE
 PLANOS ARQUITECTÓNICOS

MSc. ALFONSO RONDÓN	ASESOR:	LAMINA:
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	AUTOR:	04
FECHA:	ESCALA:	
	INDICADAS	

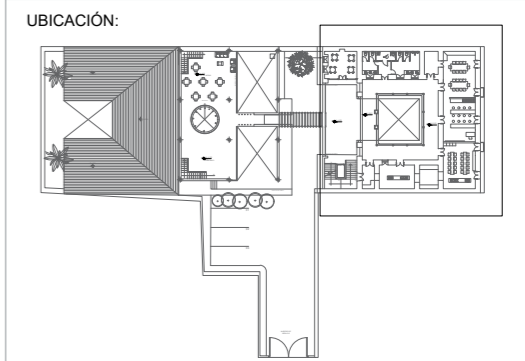
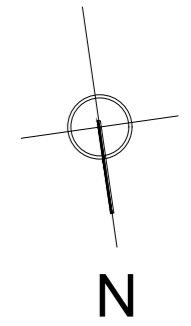
PLANTA BAJA - ZONA INTERACTUAR
 ESC: 1:125



PLANTA ALTA- GENERAL
 ESC: 1:250



PLANTA ALTA - ZONA EXLORAR
 ESC: 1:125

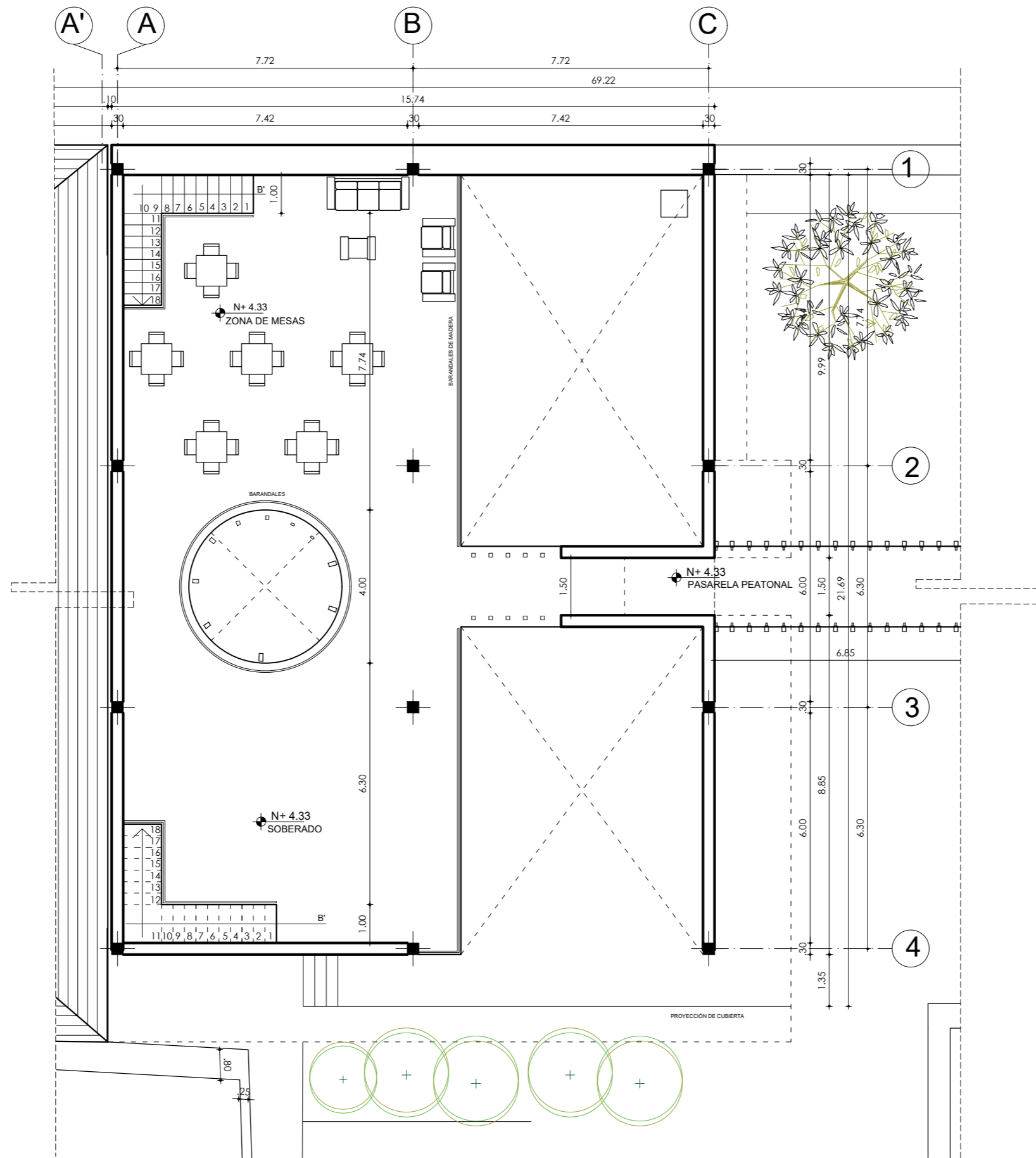


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
 ECUADOR SEDE - IBARRA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
 "CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
 CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
 PLANOS ARQUITECTÓNICOS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	05
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



PLANTA ALTA - ZONA RESCATAR
ESC: _____ 1:125

UBICACIÓN:

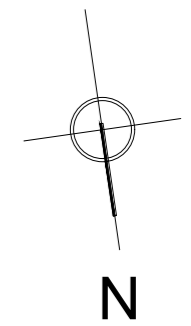
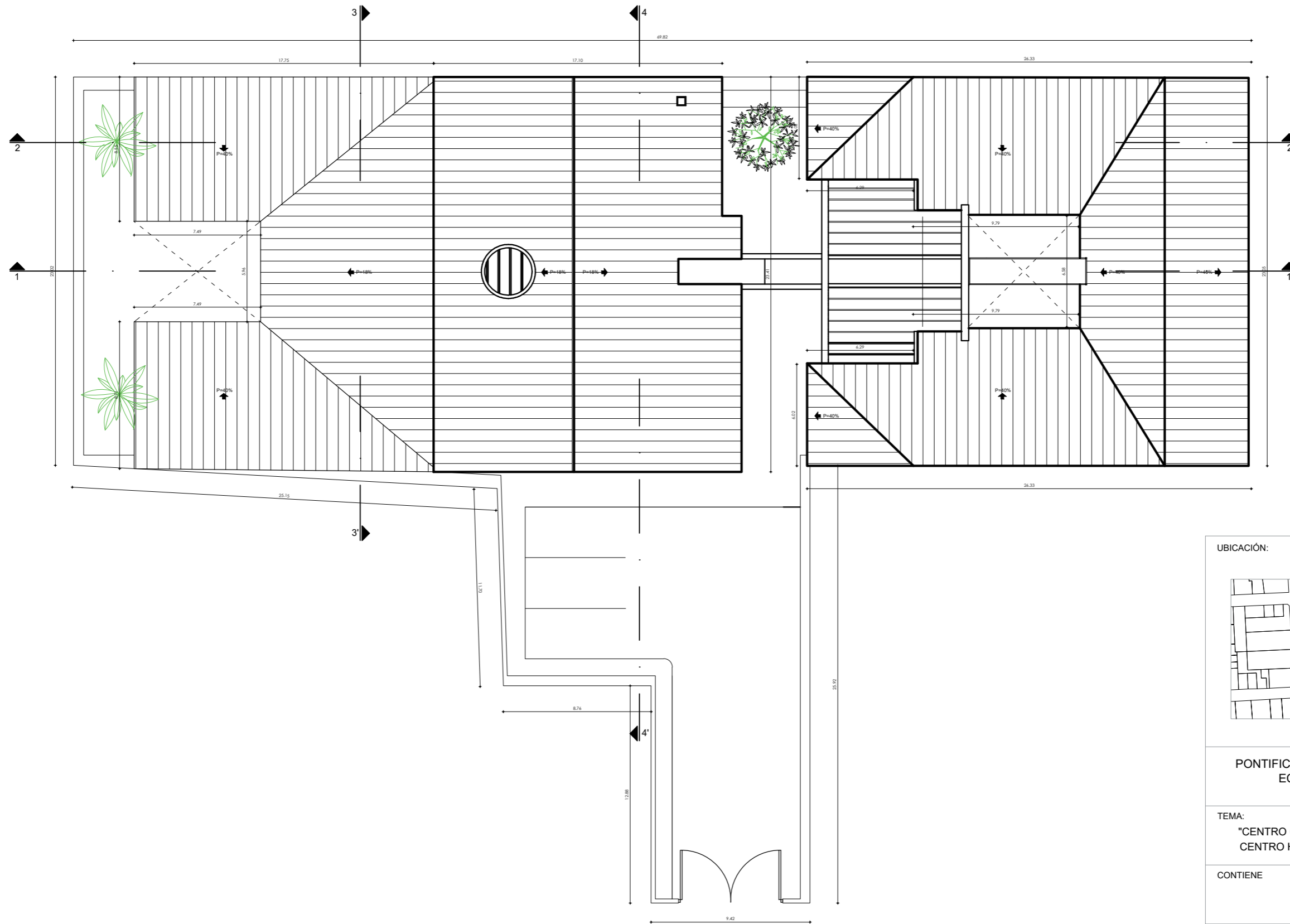


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
PLANOS ARQUITECTÓNICOS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	06
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



IMPLANTACIÓN
ESC: 1:125

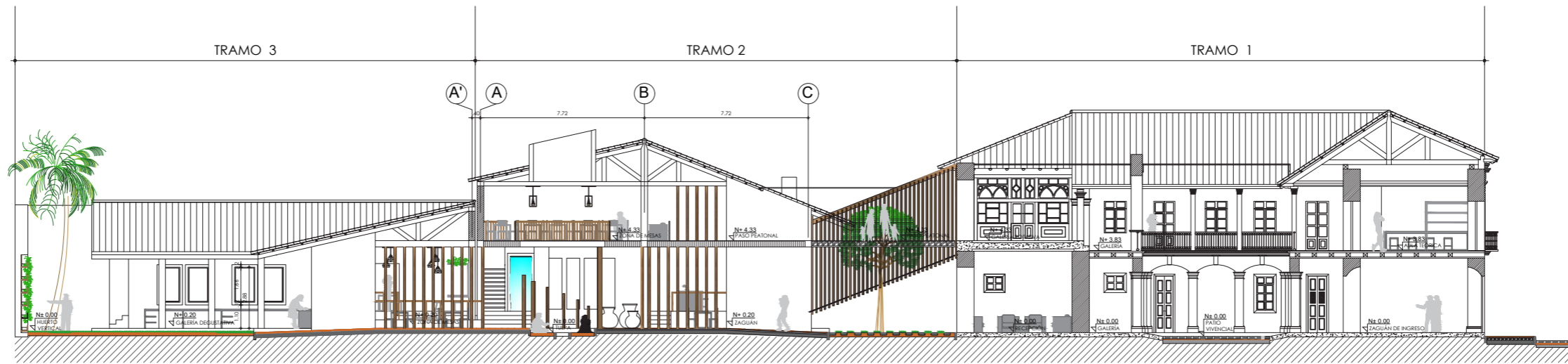
UBICACIÓN:

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

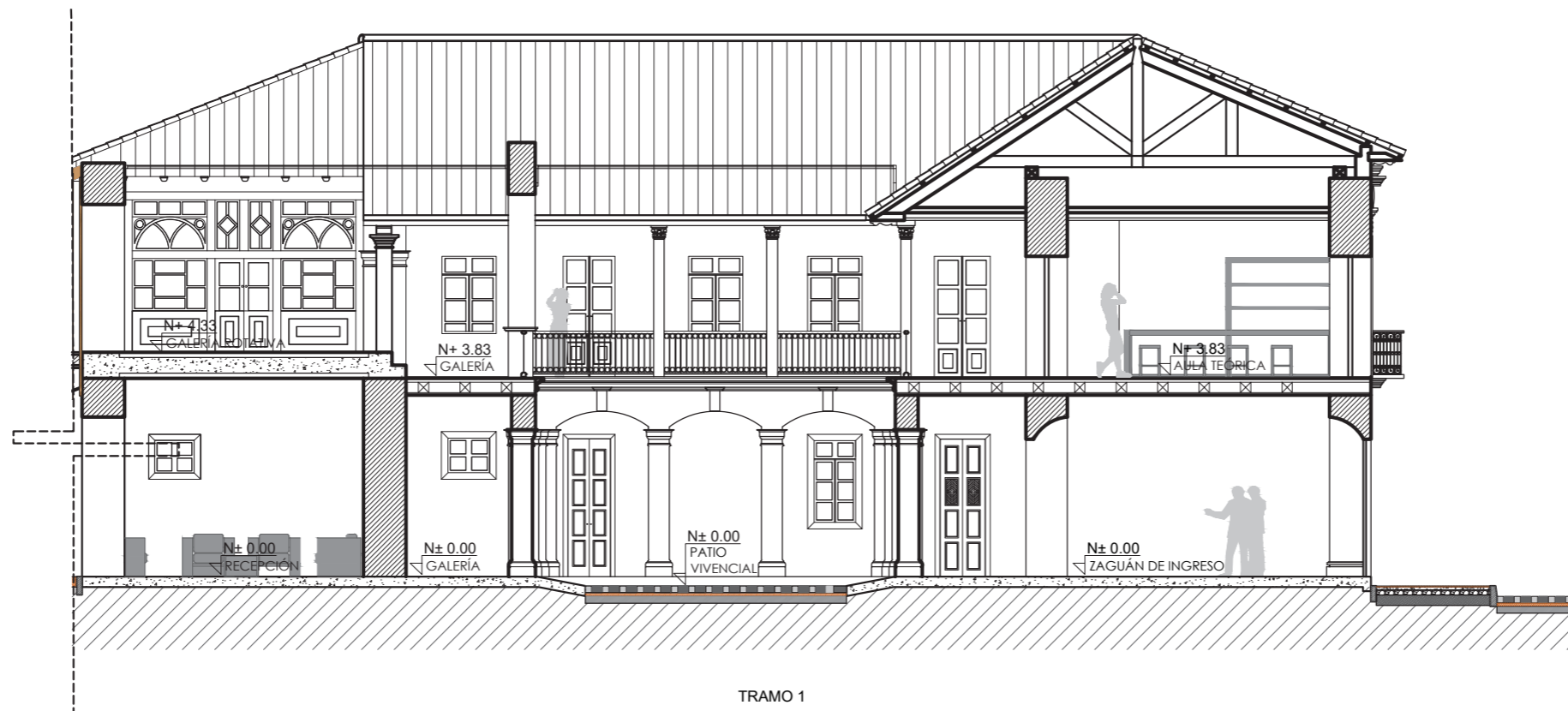
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
PLANOS ARQUITECTÓNICOS

MSc. ALFONSO RONDÓN	ASESOR:	LAMINA:
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	AUTOR:	07
FECHA:	ESCALA: INDICADAS	

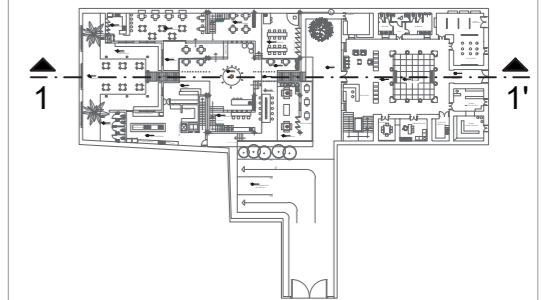


CORTE 1-1'
ESC: 1:250



TRAMO 1
ESC: 1:125

UBICACIÓN:

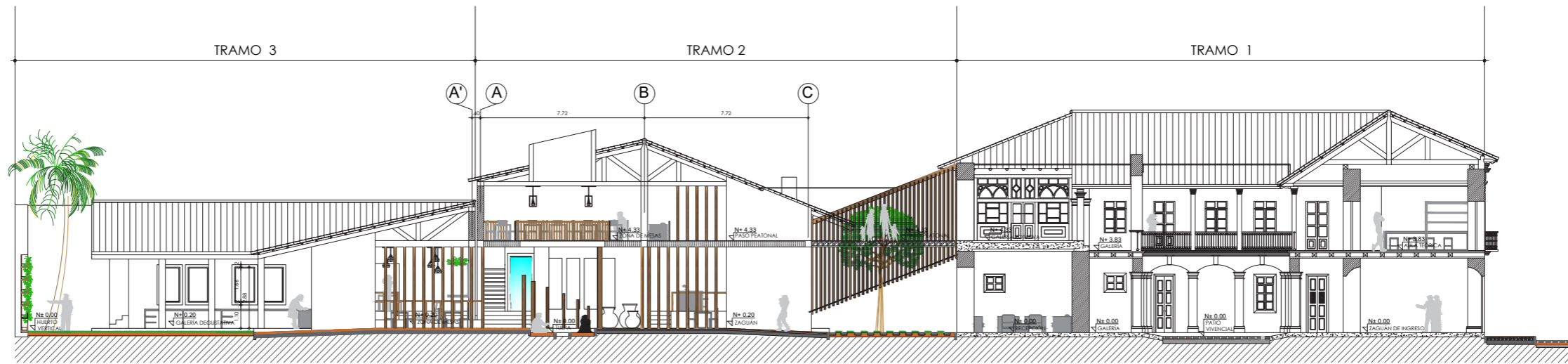


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

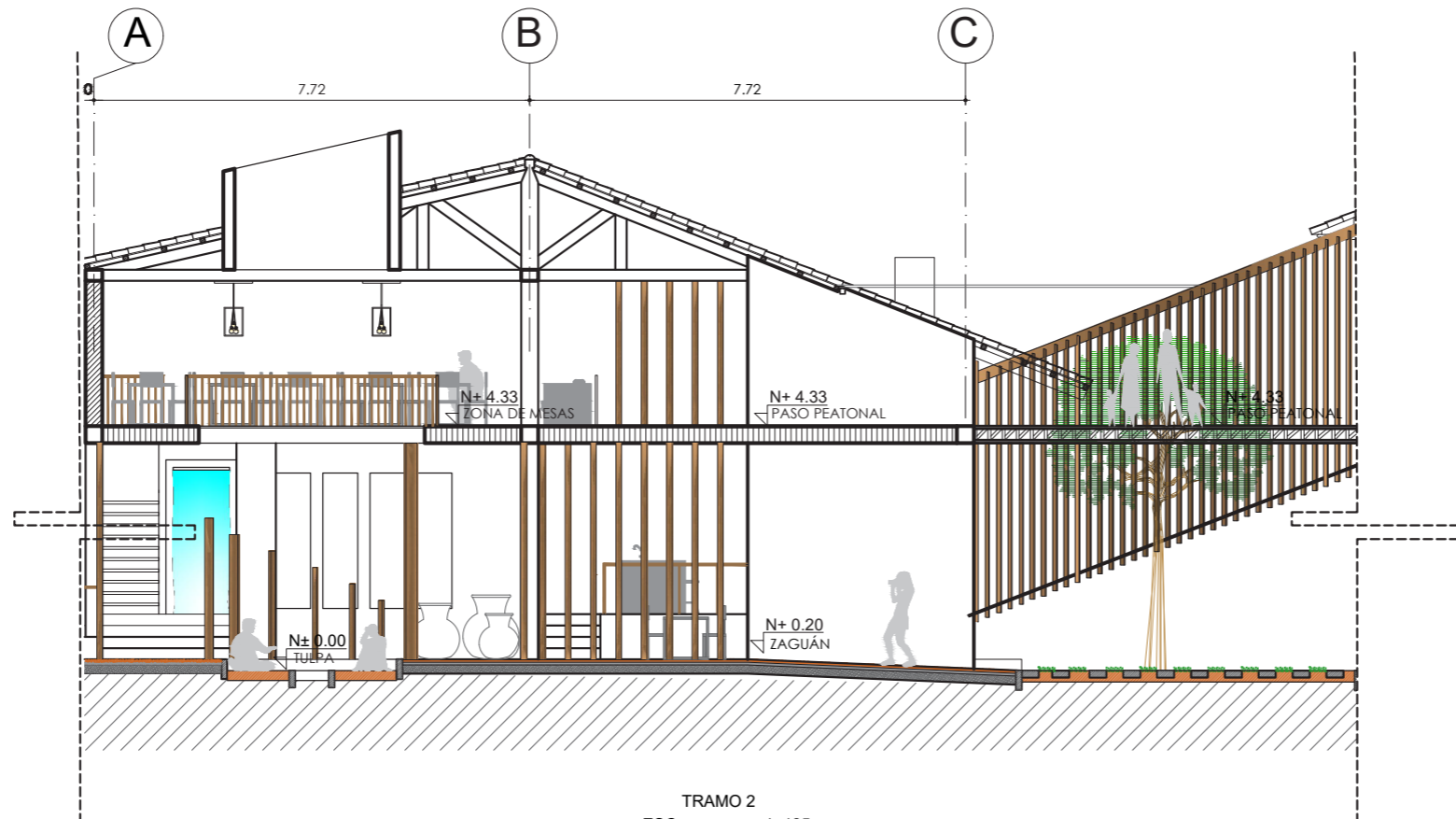
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
CORTES ARQUITECTÓNICOS

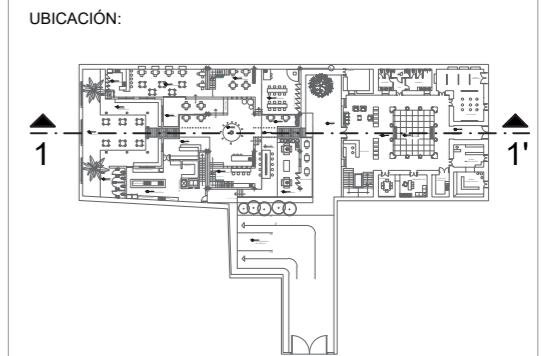
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	08
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



CORTE 1-1'
ESC: 1: 250



TRAMO 2
ESC: 1: 125

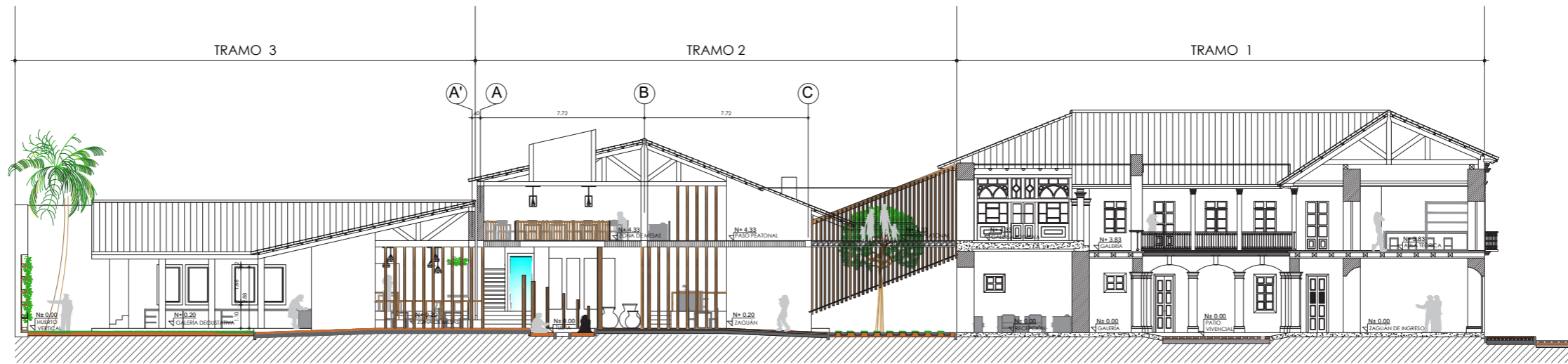


UBICACIÓN:
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

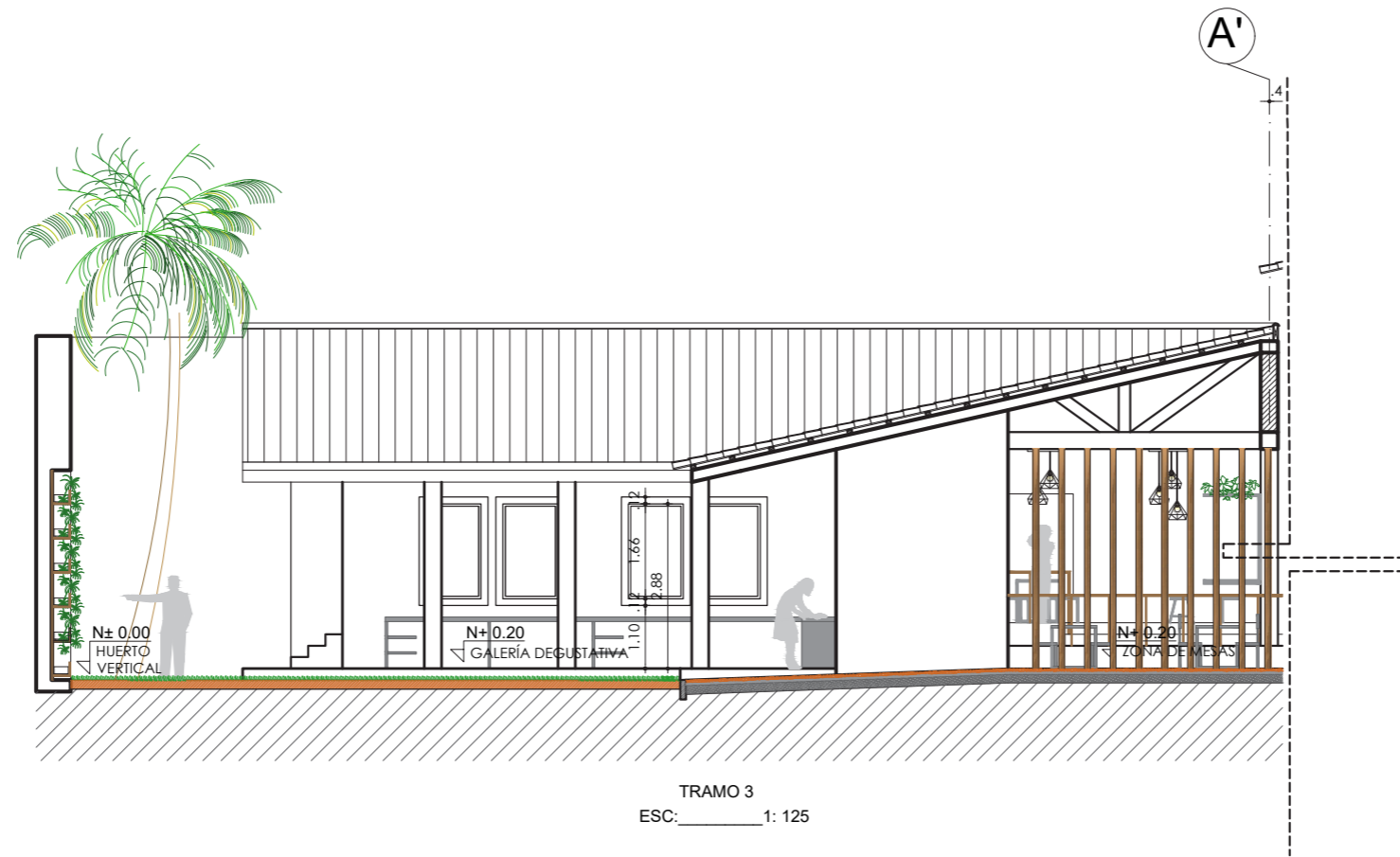
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO
HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
CORTES ARQUITECTÓNICOS

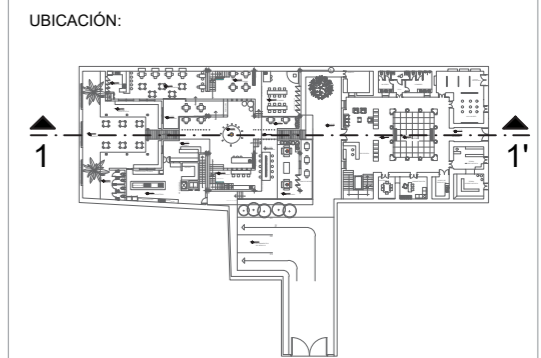
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	09
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



CORTE 1-1'
ESC: 1: 250



TRAMO 3
ESC: 1: 125

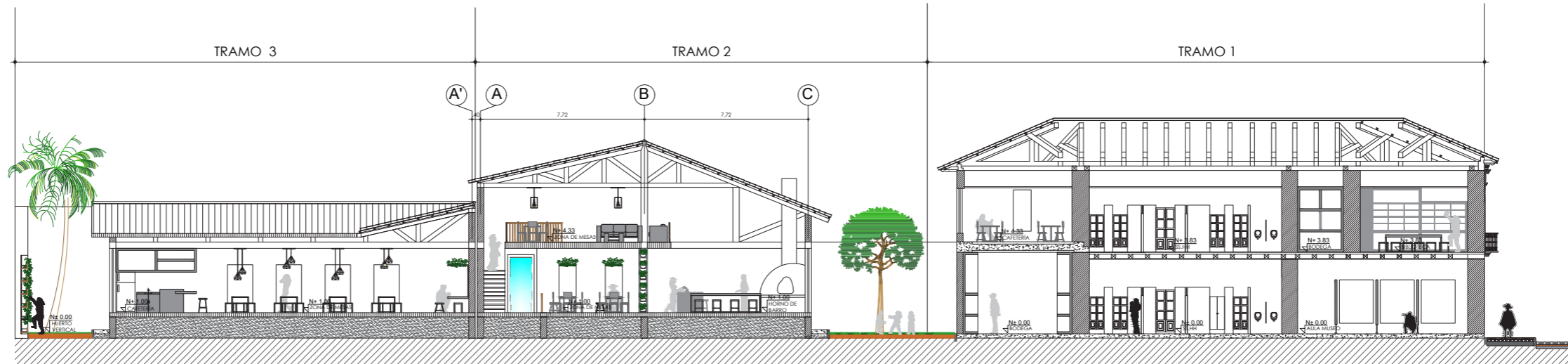


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

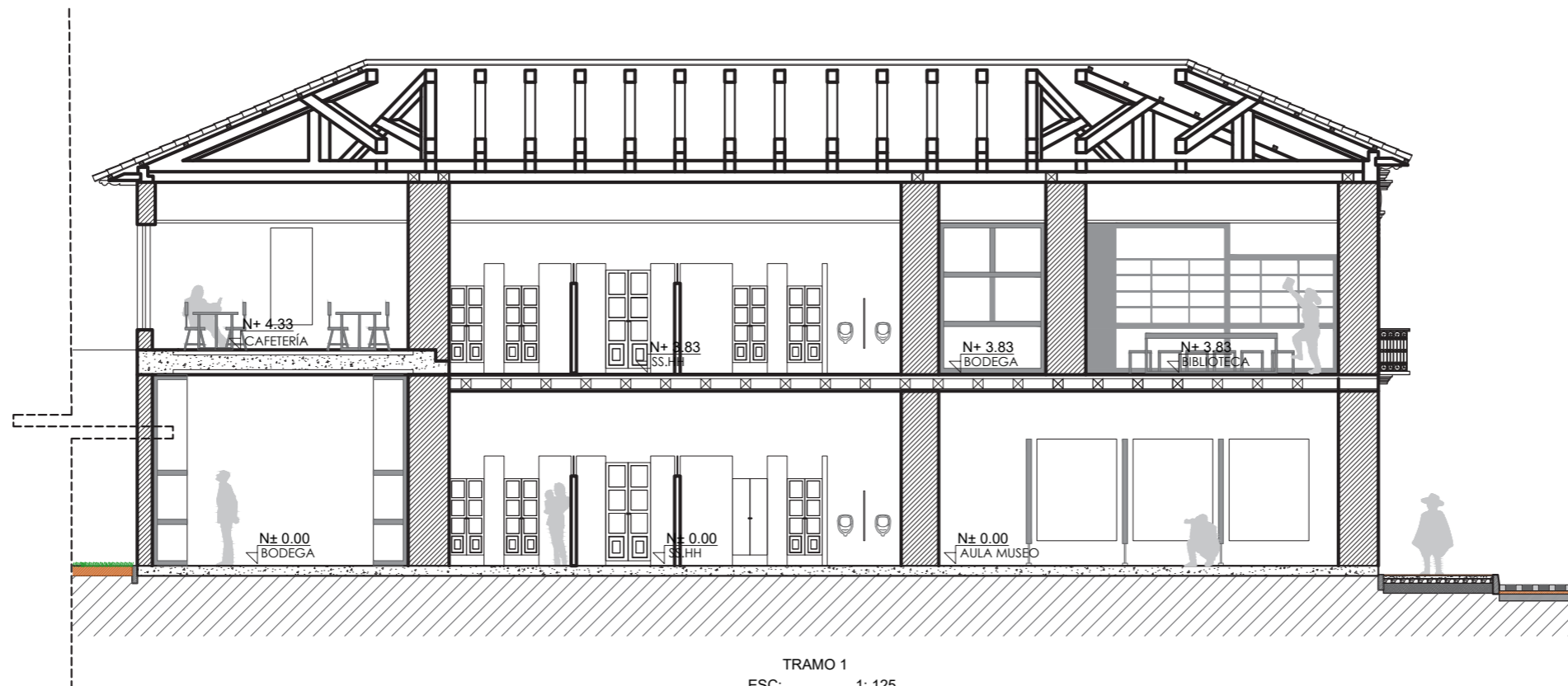
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
CORTES ARQUITECTÓNICOS

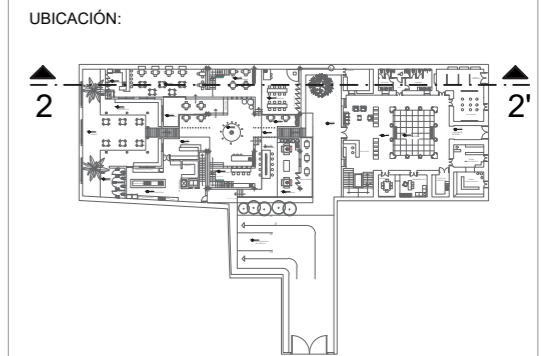
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	10
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



CORTE 2-2'
ESC: 1: 250



TRAMO 1
ESC: 1: 125

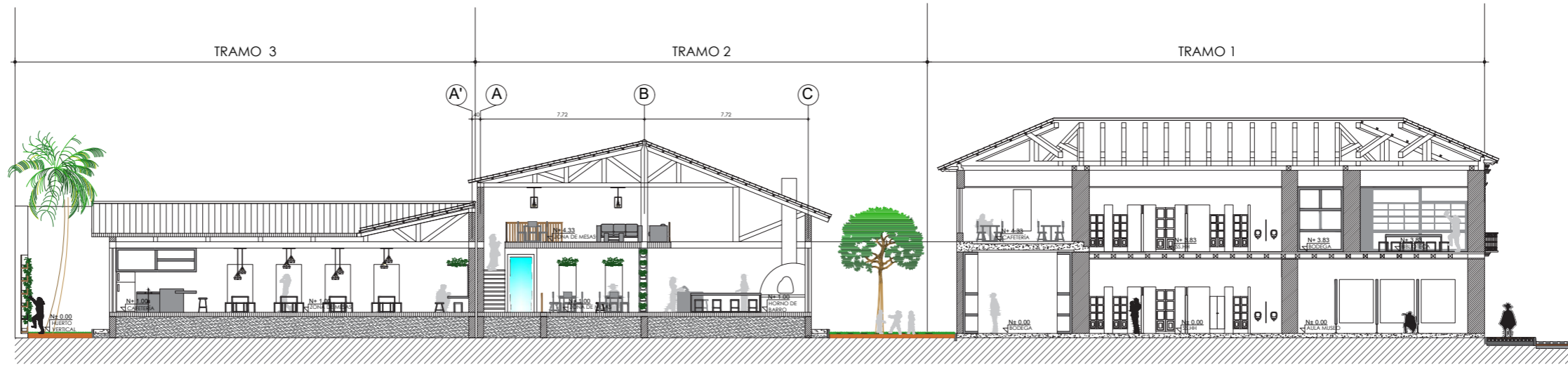


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

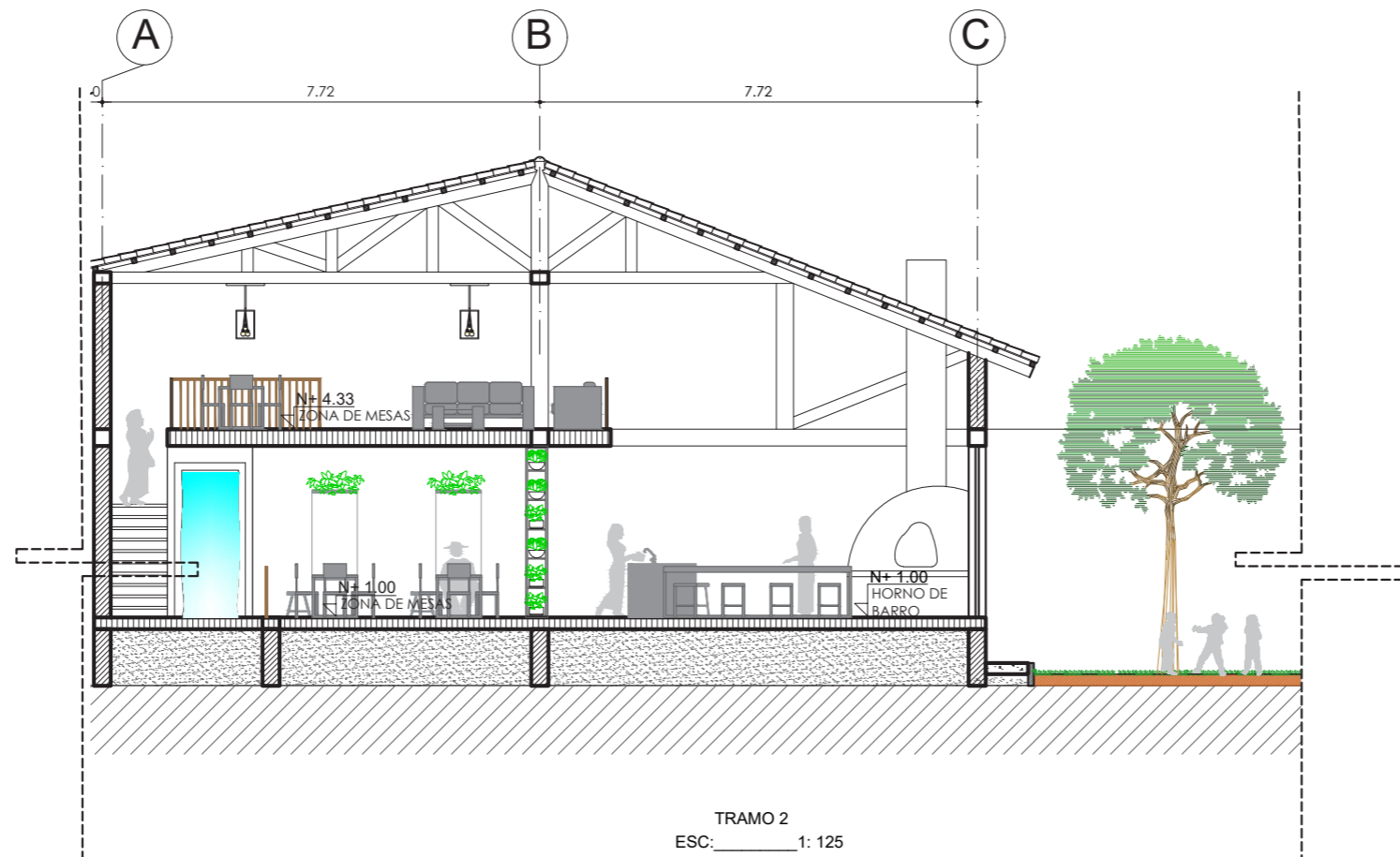
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
CORTES ARQUITECTÓNICOS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	11
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



CORTE 2-2'
 ESC: 1: 250



TRAMO 2
 ESC: 1: 125

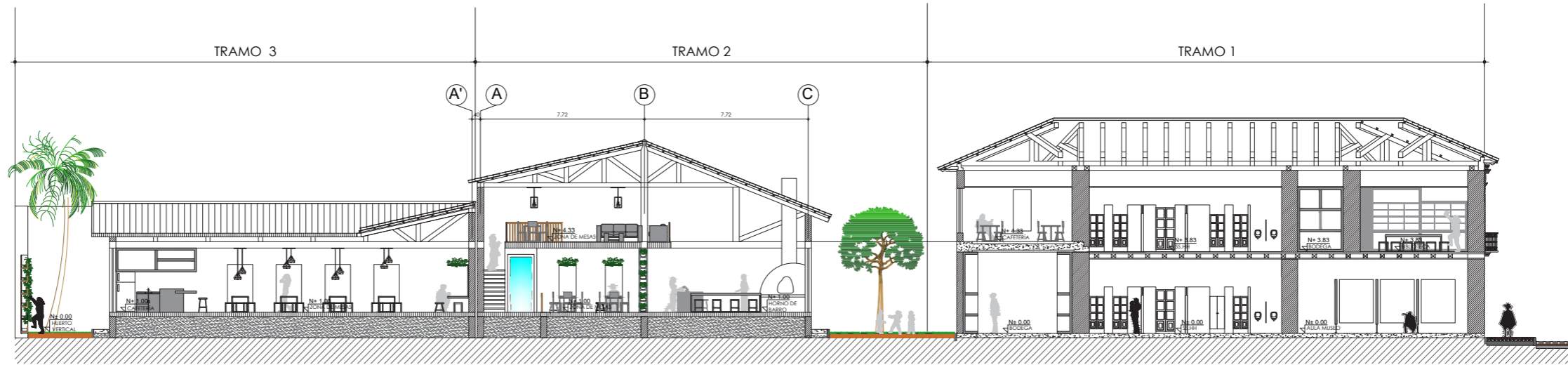
UBICACIÓN:

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

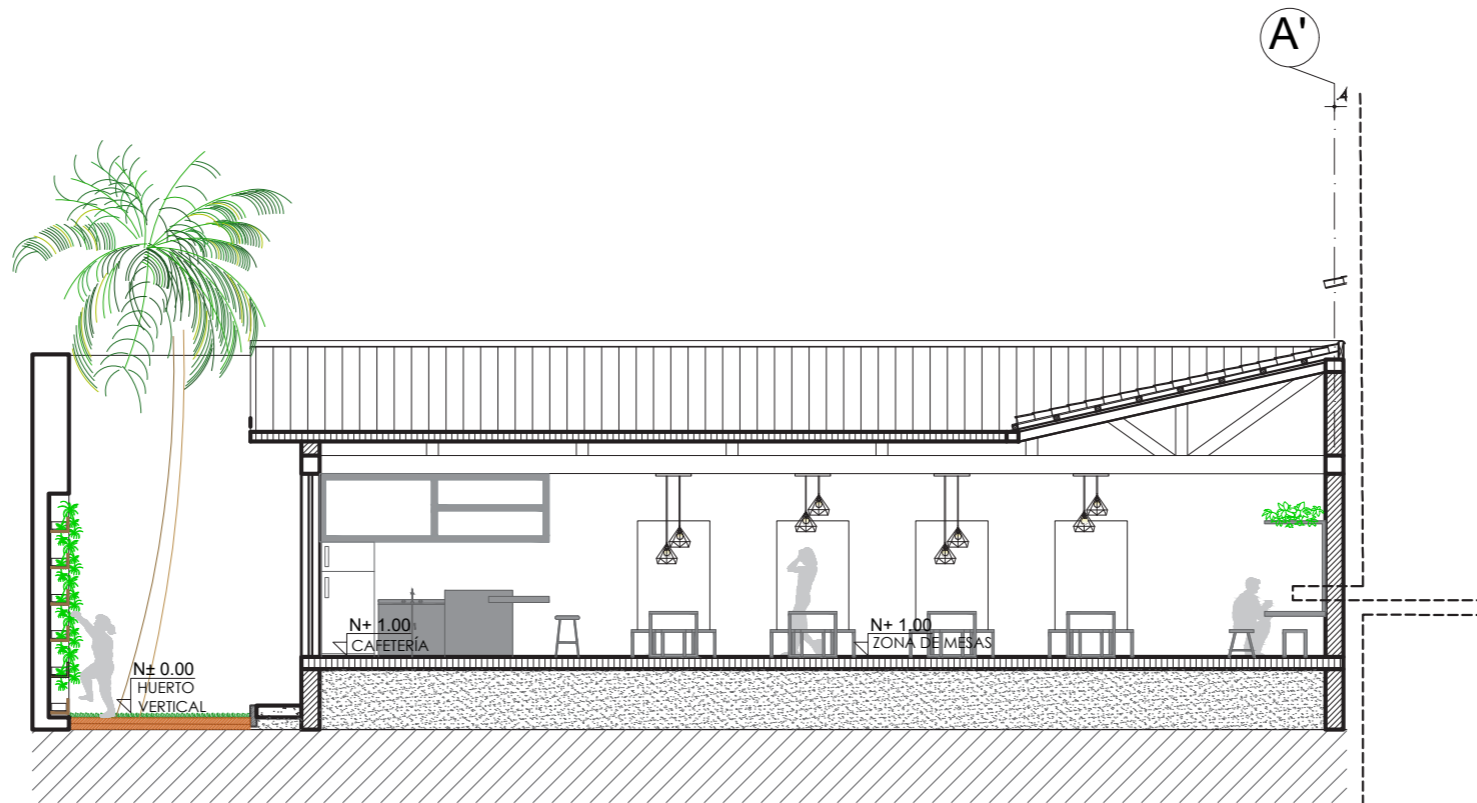
TEMA:
 "CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
 CORTES ARQUITECTÓNICOS

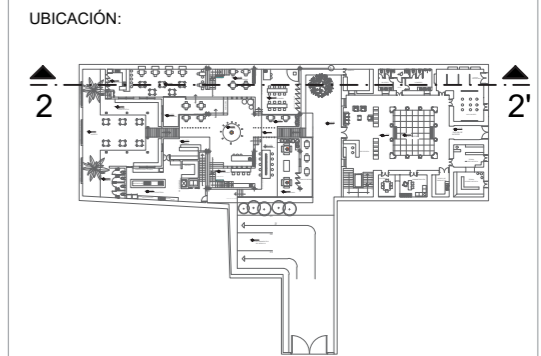
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	12
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



CORTE 2-2'
ESC: 1: 250



TRAMO 3
ESC: 1: 125

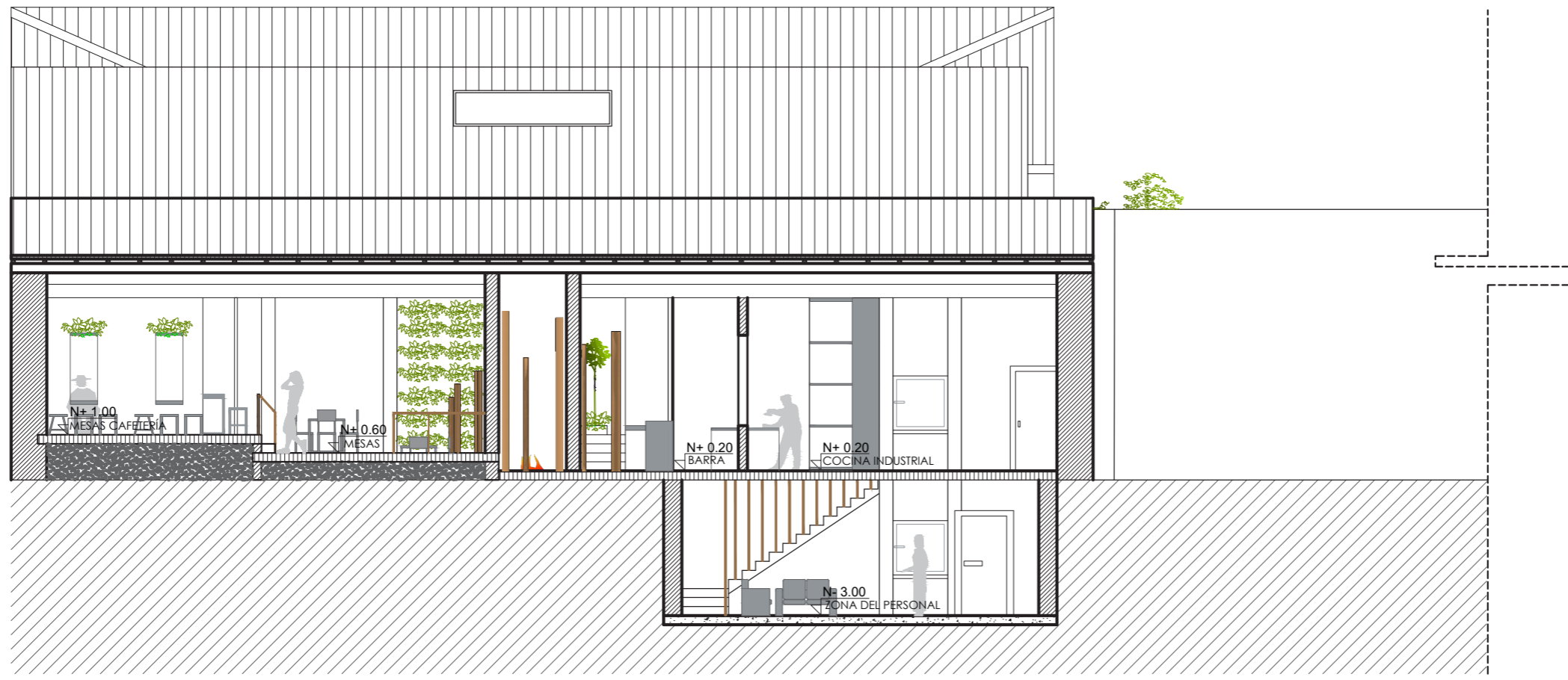


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
CORTES ARQUITECTÓNICOS

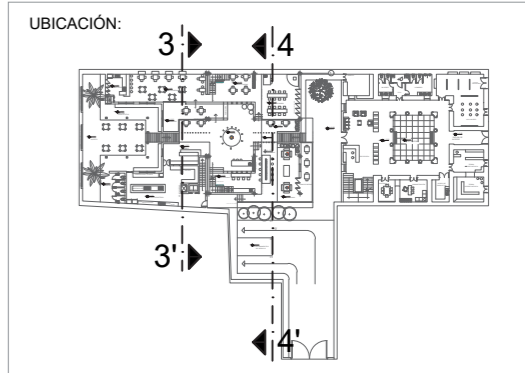
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	13
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



CORTE 3-3'
ESC: 1: 125



CORTE 4-4'
ESC: 1: 125



PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
CORTES ARQUITECTÓNICOS

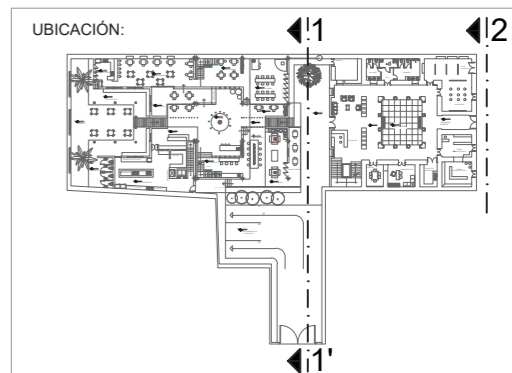
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	14
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



1. CORTE- FACHADA
 ESC: _____ 1: 125



2. FACHADA PRINCIPAL
 ESC: _____ 1: 100



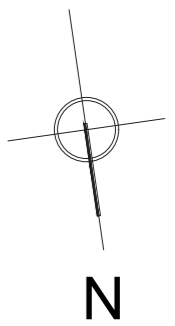
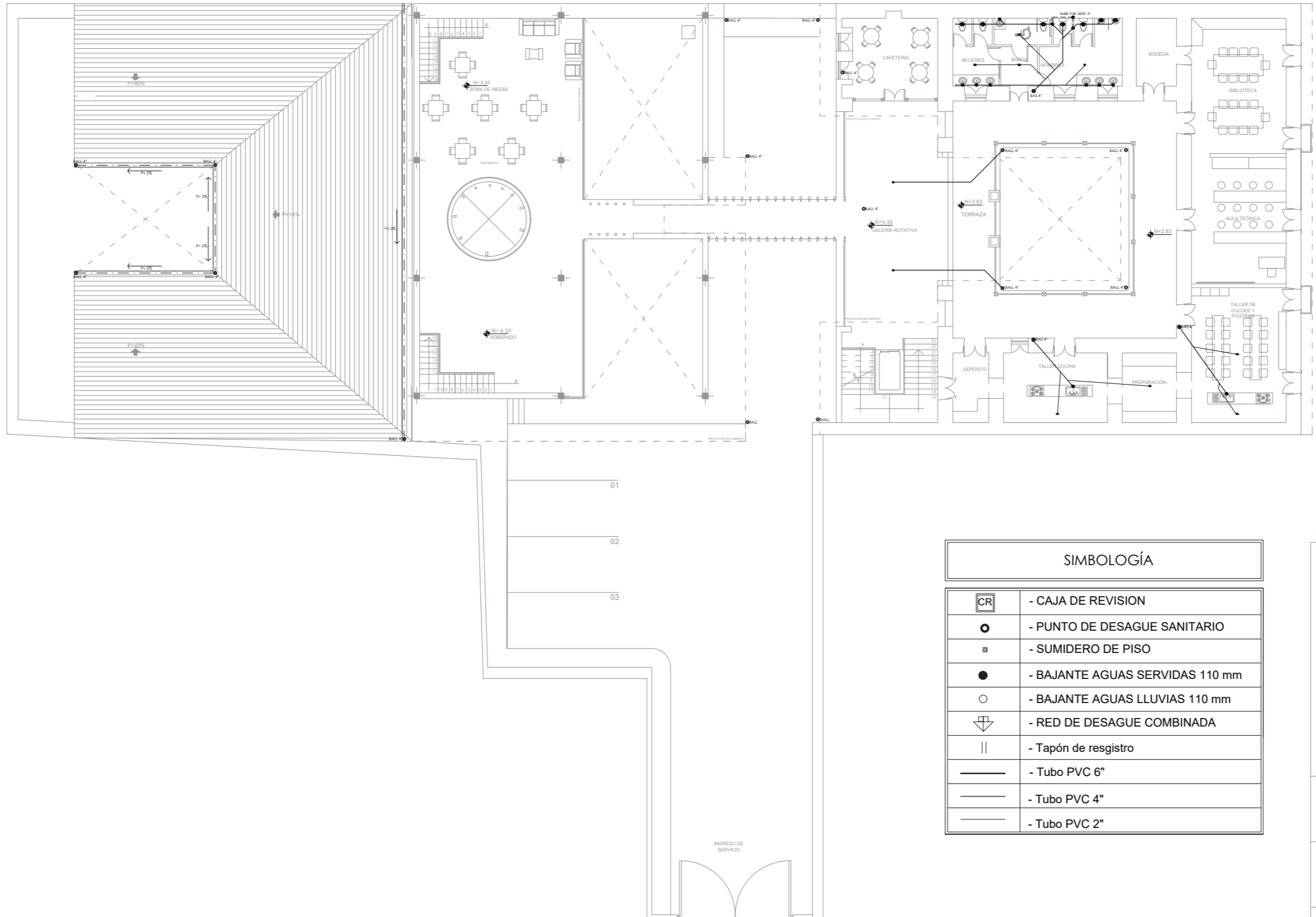
UBICACIÓN:
 PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
 ECUADOR SEDE - IBARRA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
 "CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
 CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
 FACHADAS ARQUITECTÓNICAS

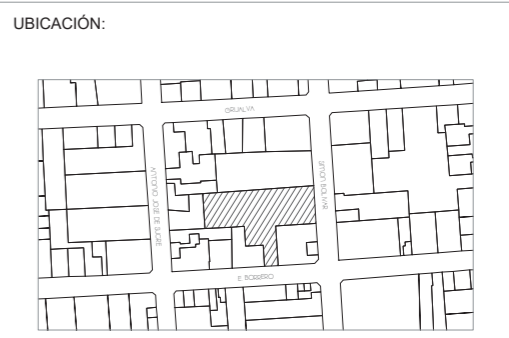
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS

15



PLANTA ALTA
ESC: 1: 250

SIMBOLOGÍA	
	- CAJA DE REVISION
	- PUNTO DE DESAGUE SANITARIO
	- SUMIDERO DE PISO
	- BAJANTE AGUAS SERVIDAS 110 mm
	- BAJANTE AGUAS LLUVIAS 110 mm
	- RED DE DESAGUE COMBINADA
	- Tapón de registro
	- Tubo PVC 6"
	- Tubo PVC 4"
	- Tubo PVC 2"

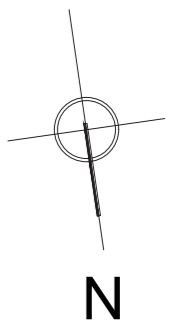
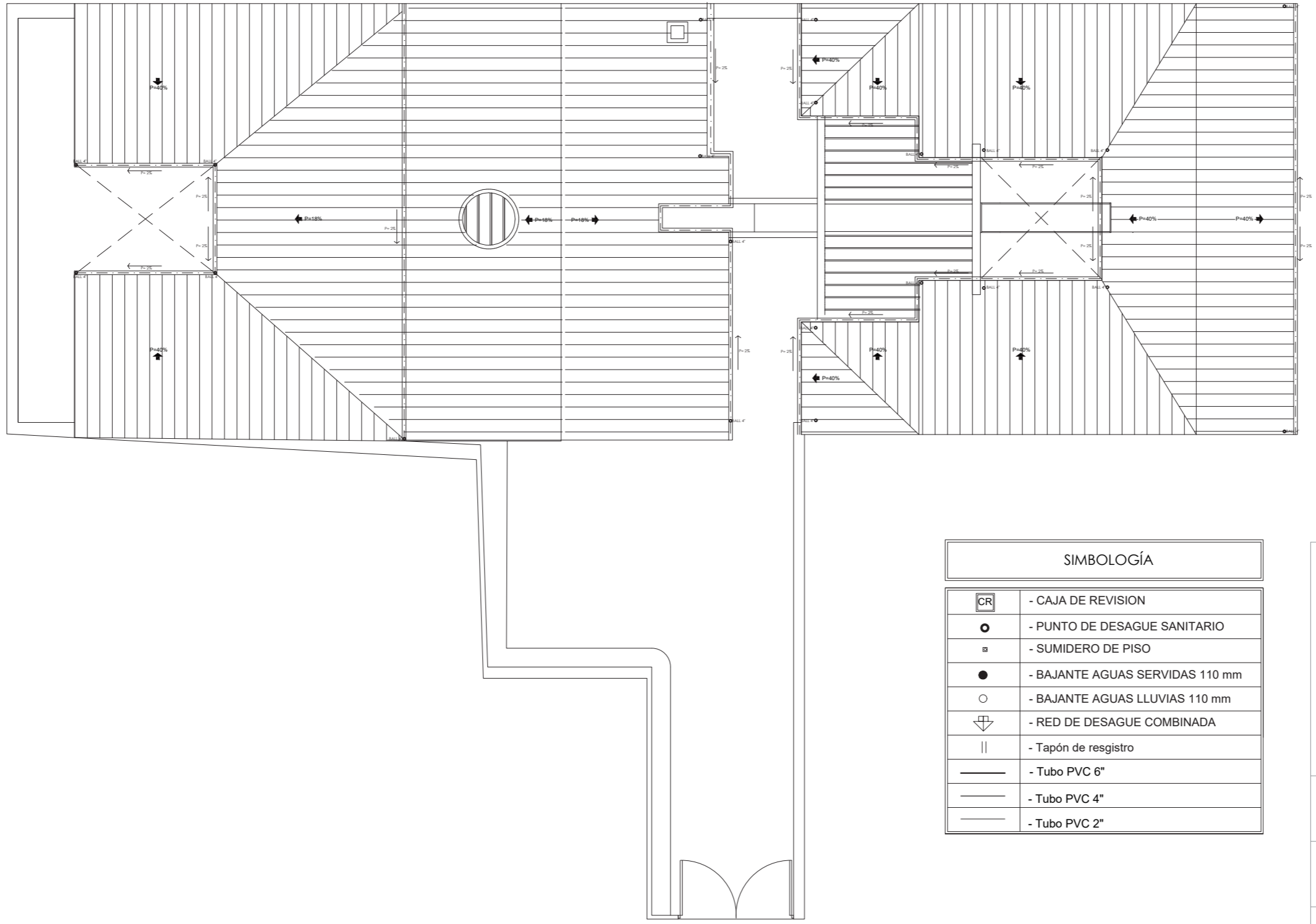


UBICACIÓN:
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	17
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	ESCALA:
FECHA:	INDICADAS



SIMBOLOGÍA	
	- CAJA DE REVISION
	- PUNTO DE DESAGUE SANITARIO
	- SUMIDERO DE PISO
	- BAJANTE AGUAS SERVIDAS 110 mm
	- BAJANTE AGUAS LLUVIAS 110 mm
	- RED DE DESAGUE COMBINADA
	- Tapón de resgistro
	- Tubo PVC 6"
	- Tubo PVC 4"
	- Tubo PVC 2"

IMPLANTACIÓN
ESC: 1: 250

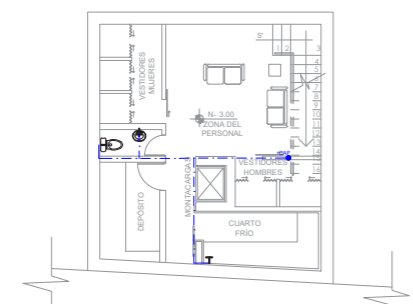
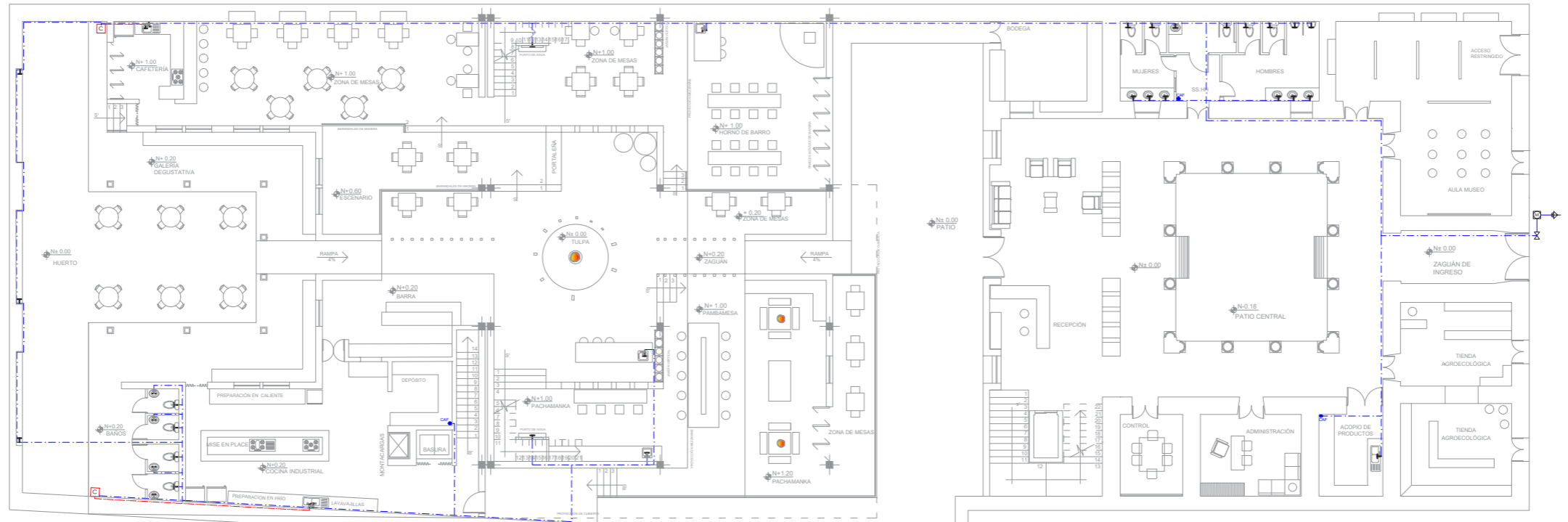
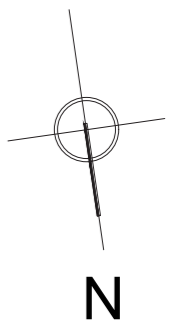


UBICACIÓN:
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

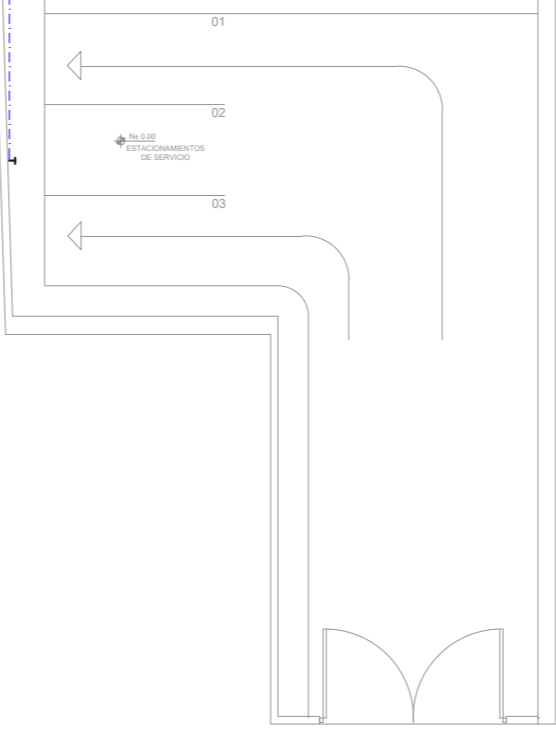
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	18
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS

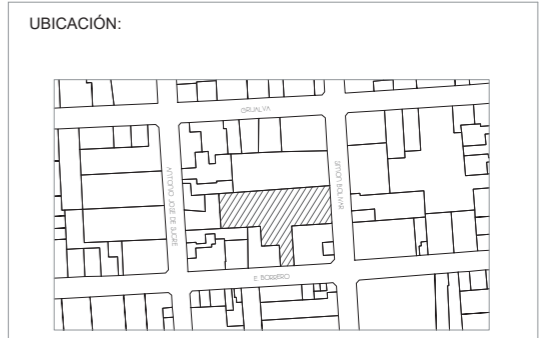


PLANTA DE SUBSUELO
ESC: 1: 250



PLANTA BAJA
ESC: 1: 250

SIMBOLOGÍA	
	MEDIDOR
	PUNTO DE AGUA LLAVE
	LLAVE DE PASO
	CALEFÓN
	RED DESAGUE COMBINADA
	Tubería Agua Fría
	Tubería Agua Caliente
	Columna de Agua Fría
	Columna de Agua Caliente



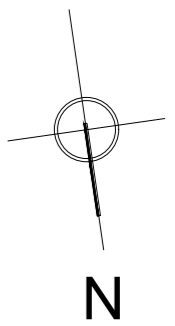
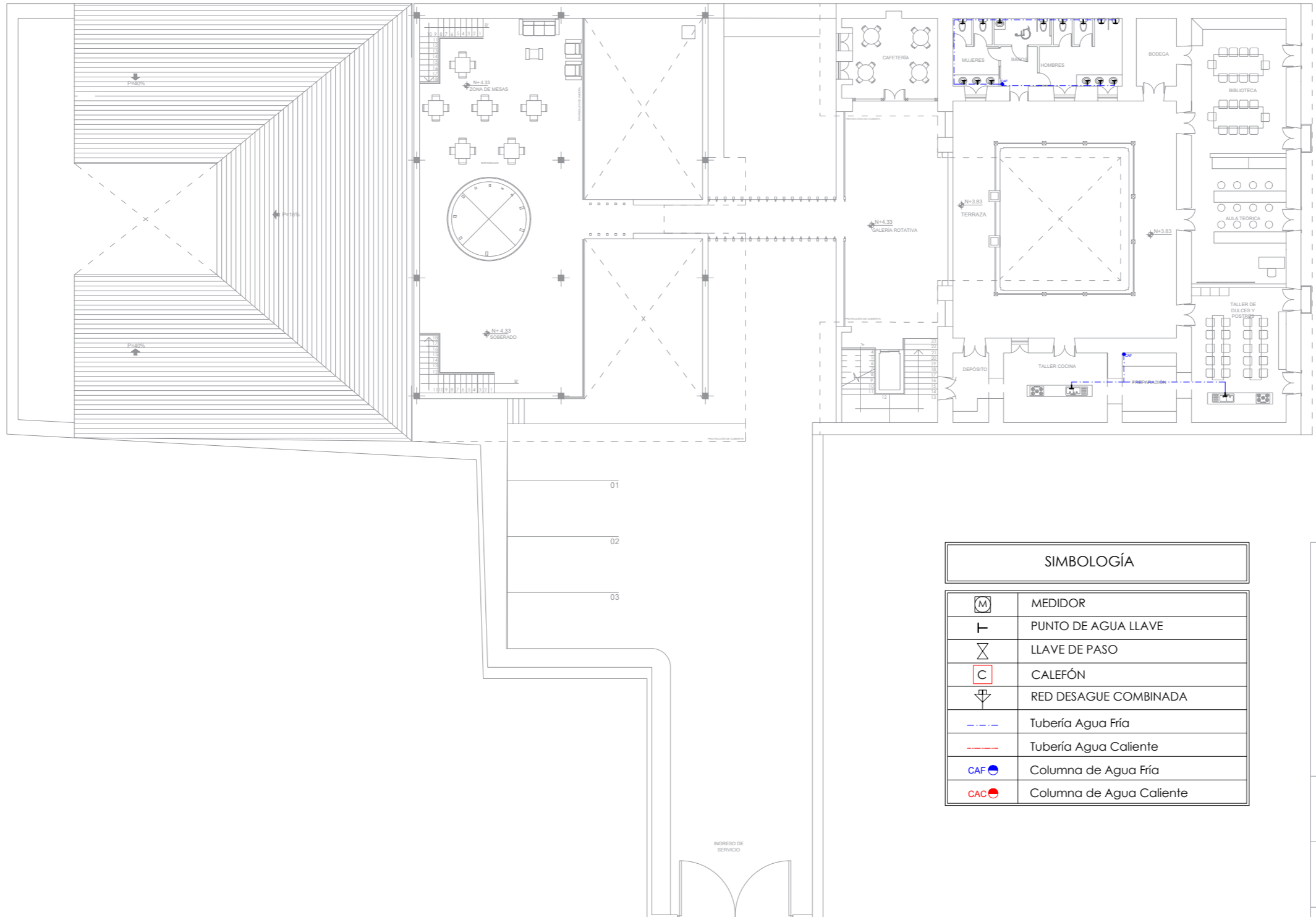
UBICACIÓN:

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

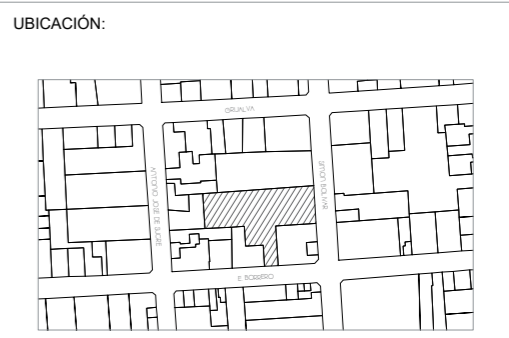
CONTIENE
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	19
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	ESCALA:
FECHA:	INDICADAS



PLANTA ALTA
ESC: 1: 250

SIMBOLOGÍA	
	MEDIDOR
	PUNTO DE AGUA LLAVE
	LLAVE DE PASO
	CALEFÓN
	RED DESAGUE COMBINADA
	Tubería Agua Fría
	Tubería Agua Caliente
	Columna de Agua Fría
	Columna de Agua Caliente

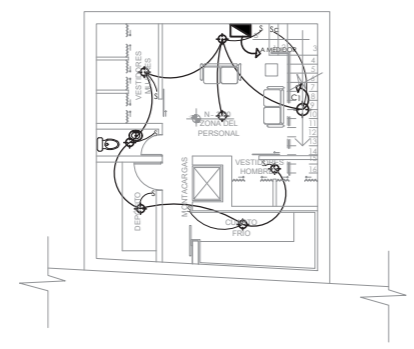
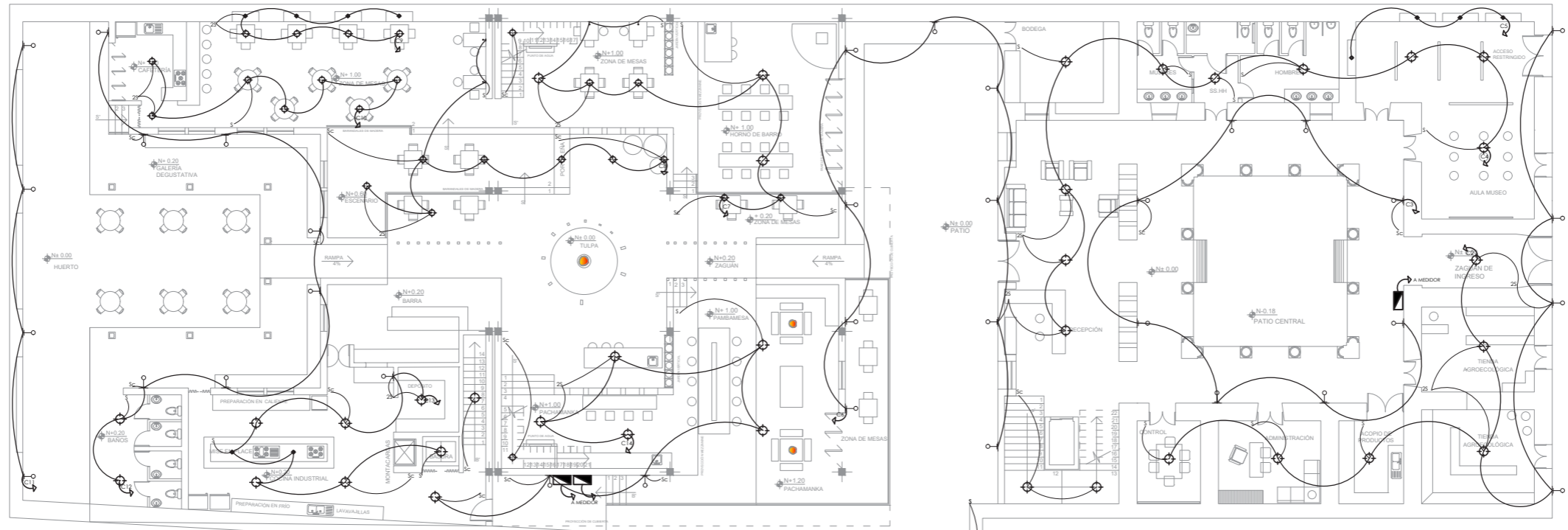
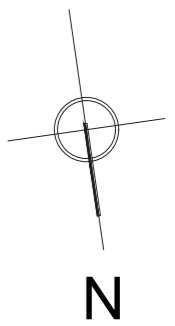


UBICACIÓN:
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

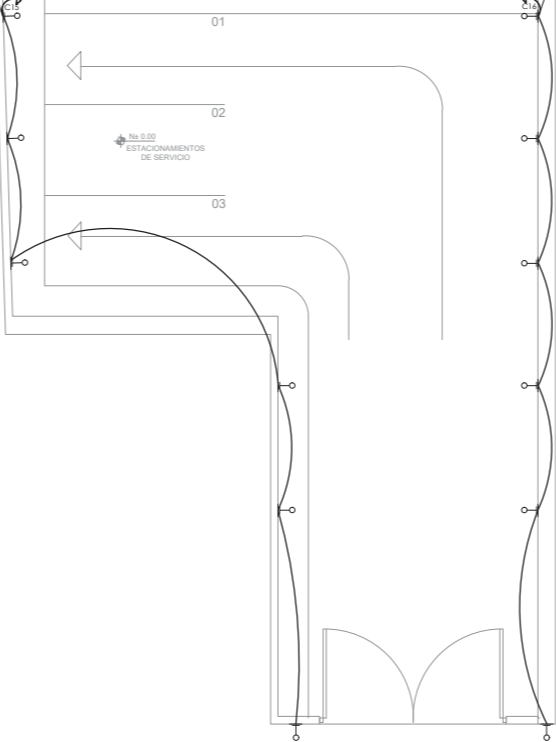
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	20
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



PLANTA DE SUBSUELO
ESC: 1: 250



PLANTA BAJA
ESC: 1: 250

SIMBOLOGÍA	
	CAJA TÉRMICA
Sc	CONMUTADOR SIMPLE
2S	INTERRUPTOR DOBLE
S	INTERRUPTOR SIMPLE
	PUNTO DE ILUMINACIÓN TIPO SPOT LIGHT
	PUNTO DE ILUMINACIÓN
	APLIQUE DE PARED
	CONDUCTOR Ø 12mm
	CONDUCTOR Ø 14mm
	TOMACORRIENTE USO GENERAL 350 W
	TOMACORRIENTE INDIVIDUAL 120 V
	TOMACORRIENTE ESPECIAL 240 V
	TOMACORRIENTE A PRUEBA DE AGUA
	TOMACORRIENTE CABLE



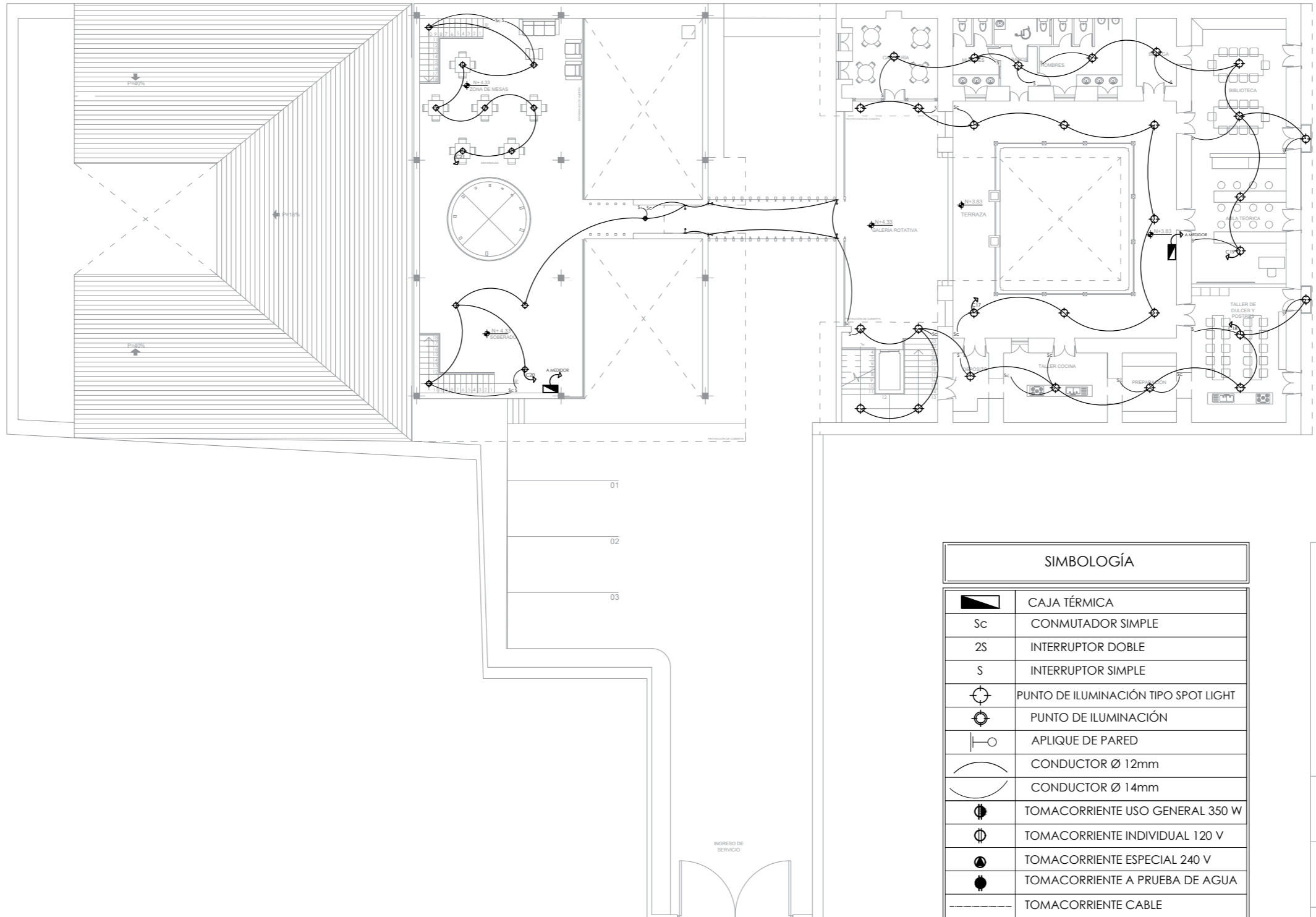
UBICACIÓN:

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	AUTOR:
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	ESCALA:
FECHA:	INDICADAS



PLANTA ALTA
ESC: 1: 250

SIMBOLOGÍA	
	CAJA TÉRMICA
Sc	CONMUTADOR SIMPLE
2S	INTERRUPTOR DOBLE
S	INTERRUPTOR SIMPLE
	PUNTO DE ILUMINACIÓN TIPO SPOT LIGHT
	PUNTO DE ILUMINACIÓN
	APLIQUE DE PARED
	CONDUCTOR Ø 12mm
	CONDUCTOR Ø 14mm
	TOMACORRIENTE USO GENERAL 350 W
	TOMACORRIENTE INDIVIDUAL 120 V
	TOMACORRIENTE ESPECIAL 240 V
	TOMACORRIENTE A PRUEBA DE AGUA
	TOMACORRIENTE CABLE

UBICACIÓN:

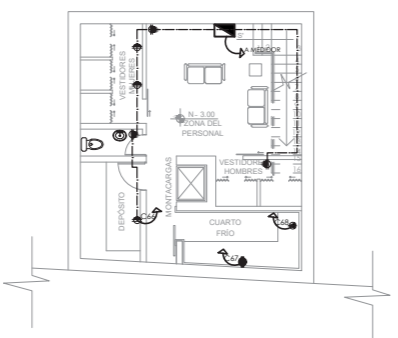
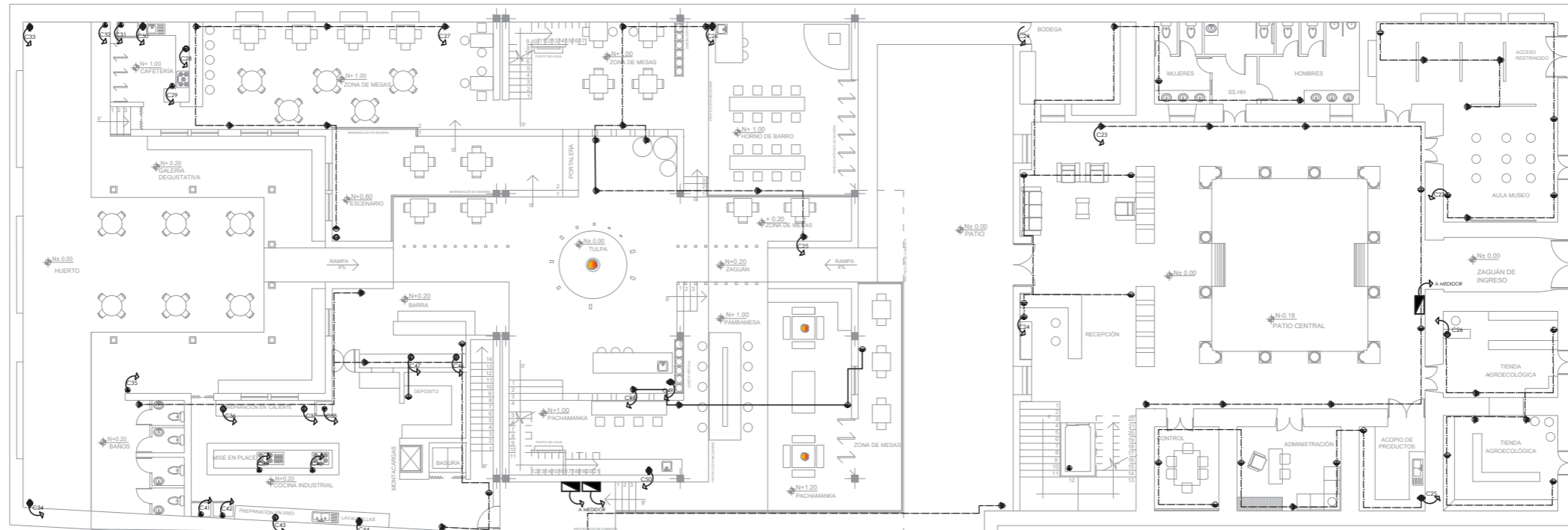
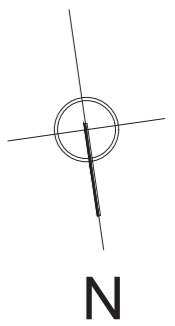
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

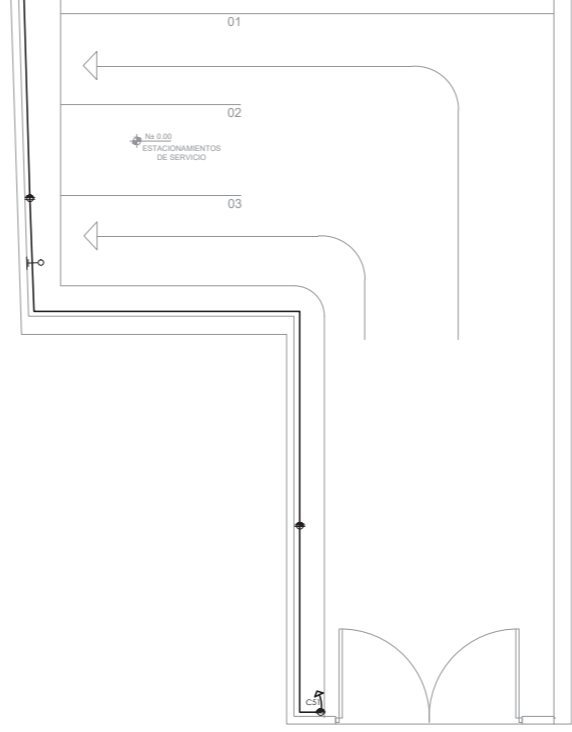
CONTIENE
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	AUTOR:
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	ESCALA:
FECHA:	INDICADAS

22



PLANTA DE SUBSUELO
ESC: 1: 250



PLANTA BAJA
ESC: 1: 250

SIMBOLOGÍA	
	CAJA TÉRMICA
Sc	CONMUTADOR SIMPLE
2S	INTERRUPTOR DOBLE
S	INTERRUPTOR SIMPLE
	PUNTO DE ILUMINACIÓN TIPO SPOT LIGHT
	PUNTO DE ILUMINACIÓN
	APLIQUE DE PARED
	CONDUCTOR Ø 12mm
	CONDUCTOR Ø 14mm
	TOMACORRIENTE USO GENERAL 350 W
	TOMACORRIENTE INDIVIDUAL 120 V
	TOMACORRIENTE ESPECIAL 240 V
	TOMACORRIENTE A PRUEBA DE AGUA
	TOMACORRIENTE CABLE



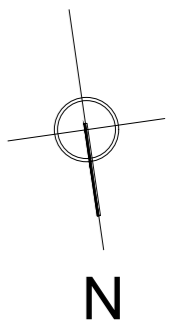
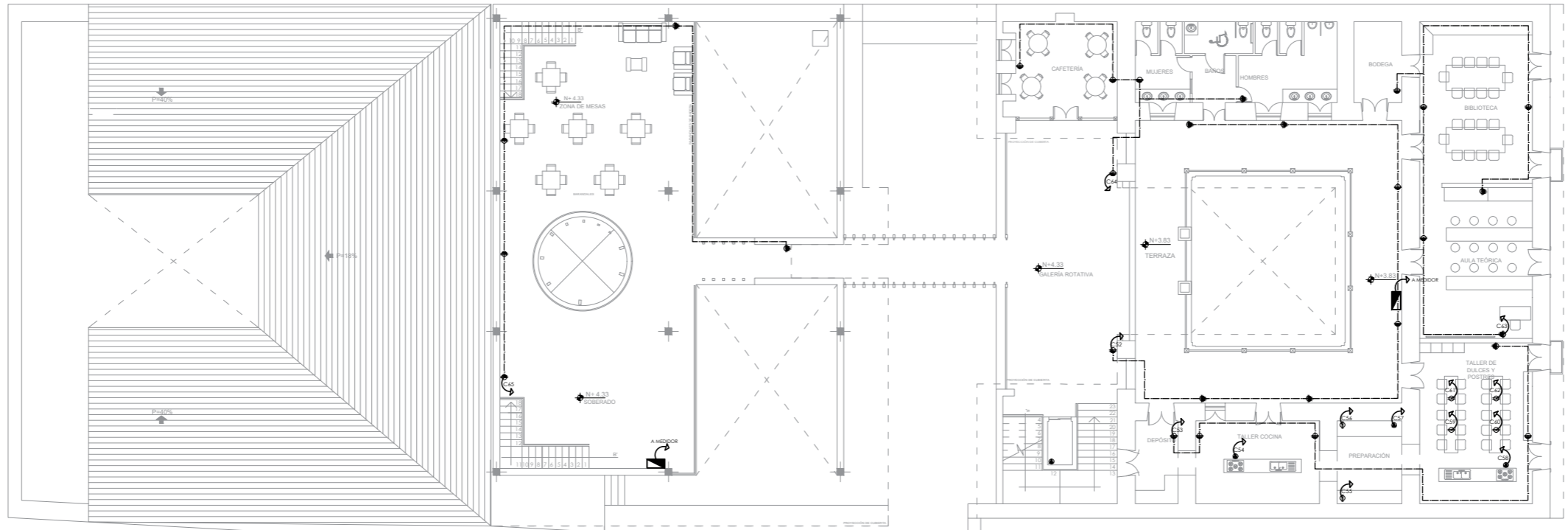
UBICACIÓN:

PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

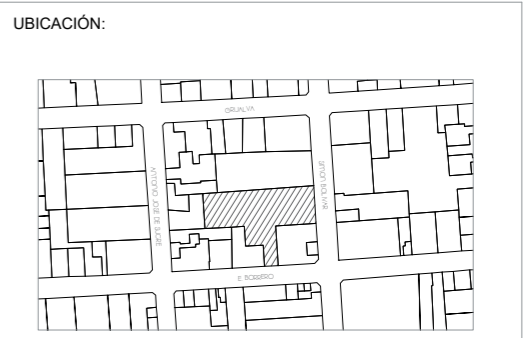
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	23
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



01
02
03

PLANTA ALTA
ESC: 1: 250

SIMBOLOGÍA	
	CAJA TÉRMICA
Sc	CONMUTADOR SIMPLE
2S	INTERRUPTOR DOBLE
S	INTERRUPTOR SIMPLE
	PUNTO DE ILUMINACIÓN TIPO SPOT LIGHT
	PUNTO DE ILUMINACIÓN
	APLIQUE DE PARED
	CONDUCTOR Ø 12mm
	CONDUCTOR Ø 14mm
	TOMACORRIENTE USO GENERAL 350 W
	TOMACORRIENTE INDIVIDUAL 120 V
	TOMACORRIENTE ESPECIAL 240 V
	TOMACORRIENTE A PRUEBA DE AGUA
	TOMACORRIENTE CABLE

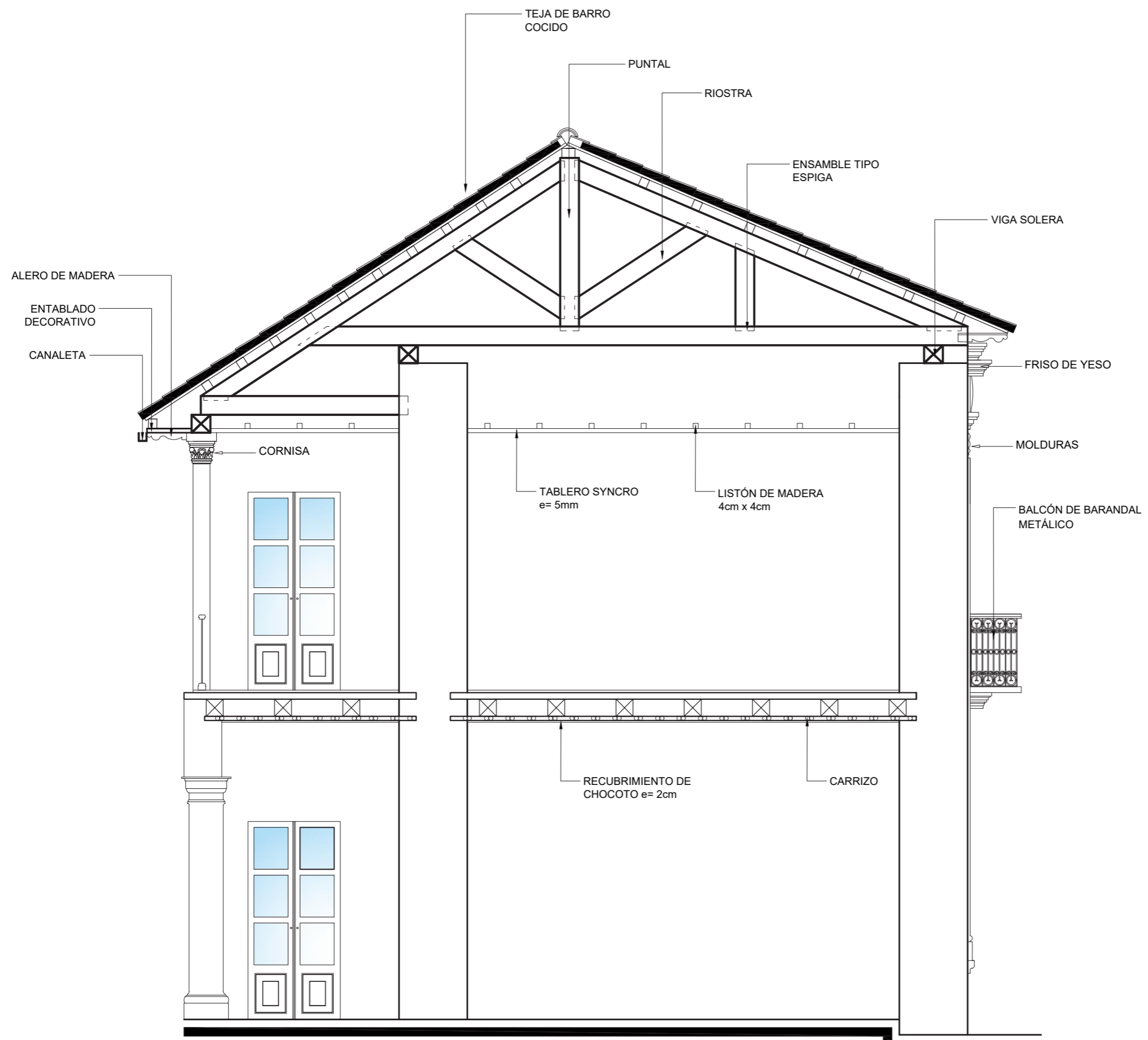


UBICACIÓN:
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

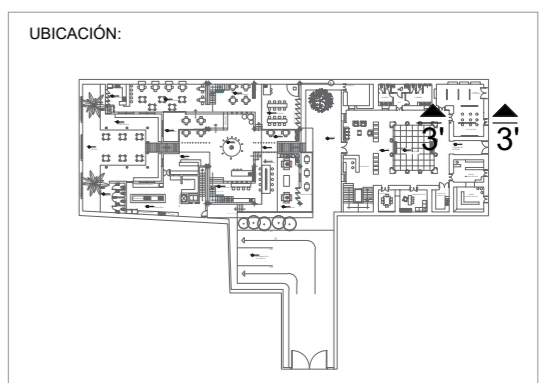
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	24
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	ESCALA:
FECHA:	INDICADAS



DETALLE DE CUBIERTA Y CIELO FALSO
 ESC: _____ 1: 100

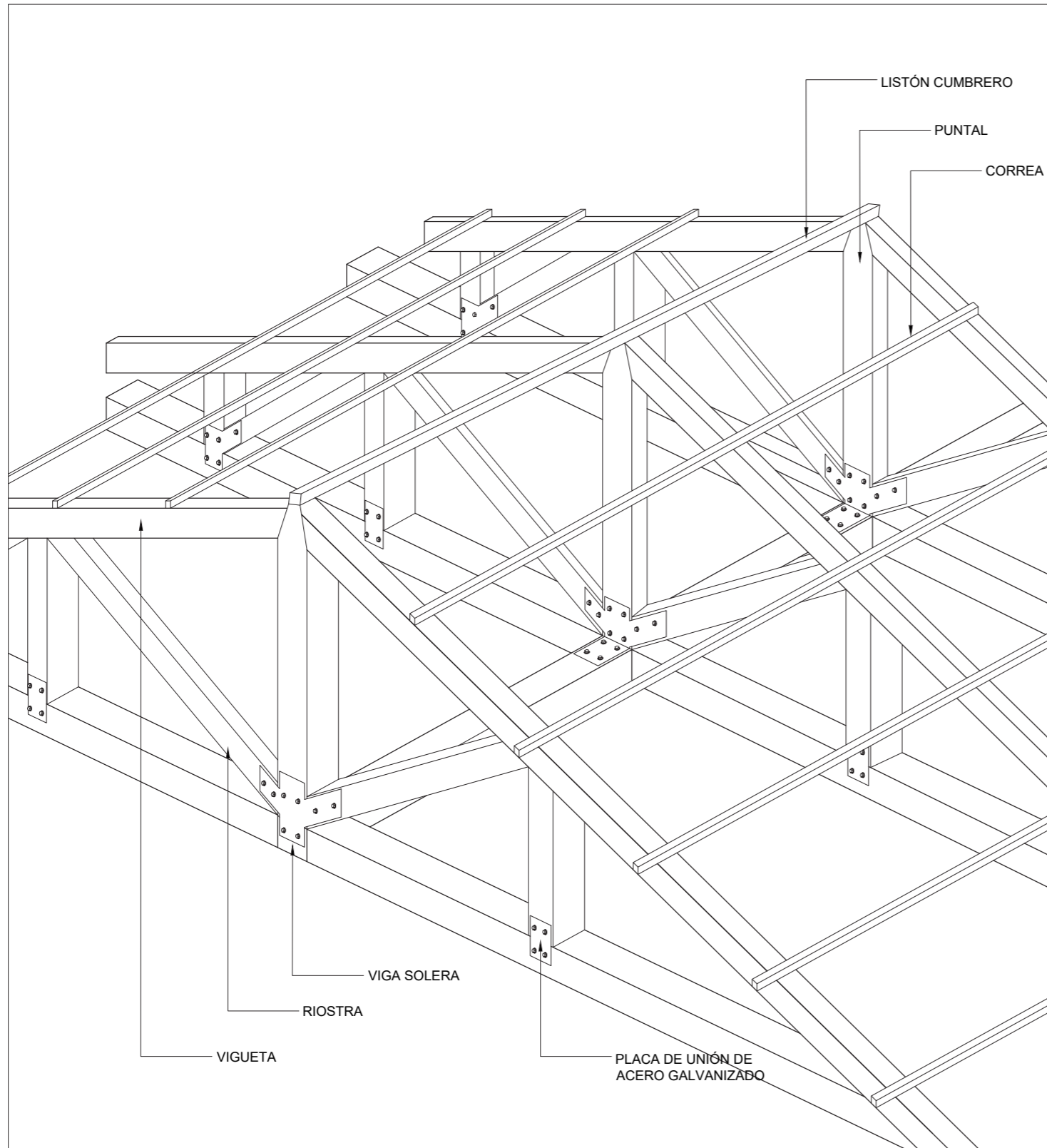


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

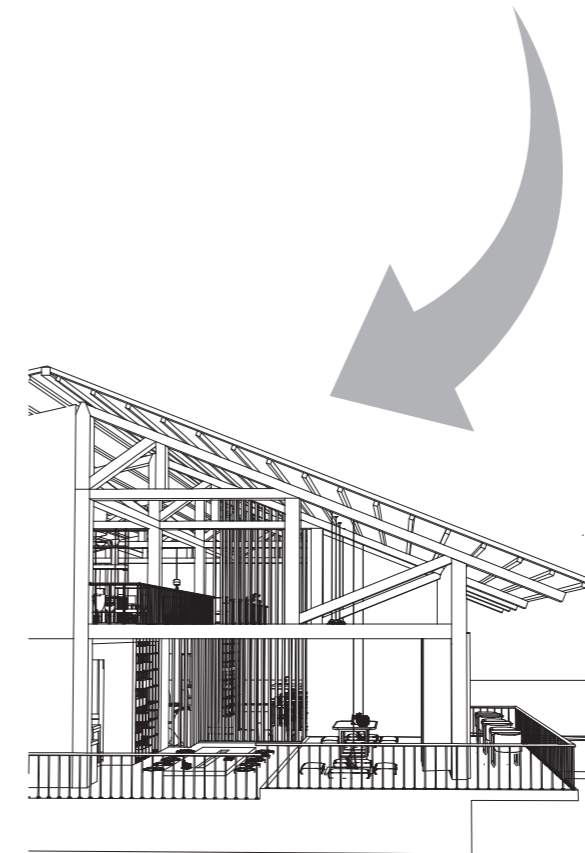
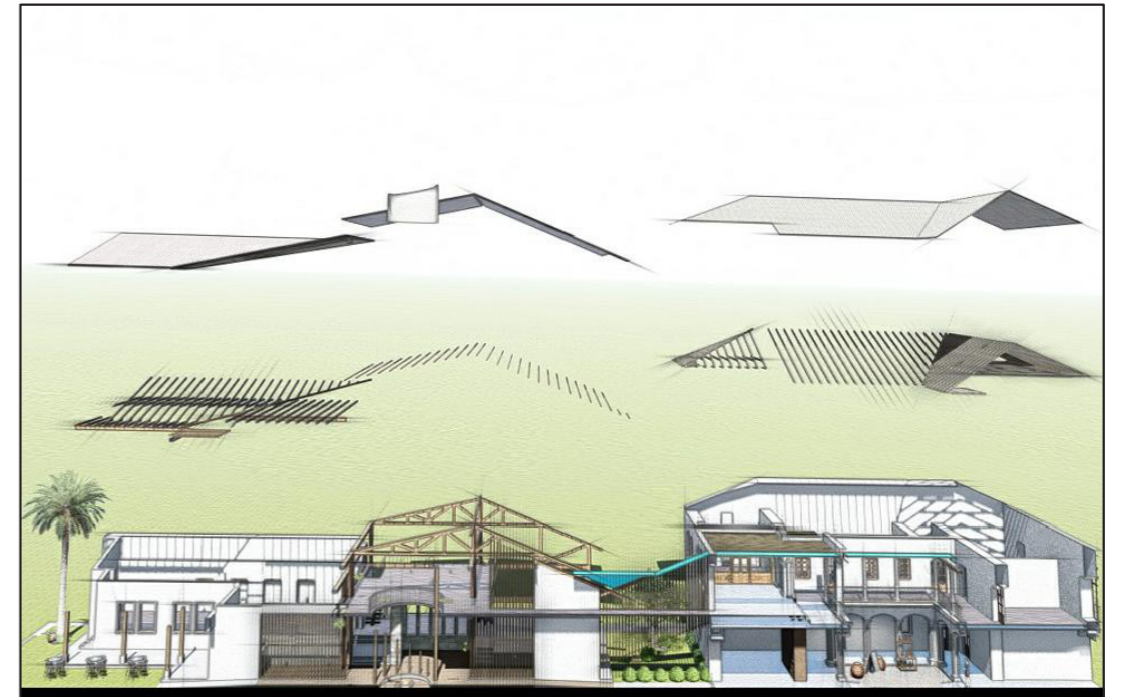
TEMA:
 "CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
 DETALLES CONSTRUCTIVOS

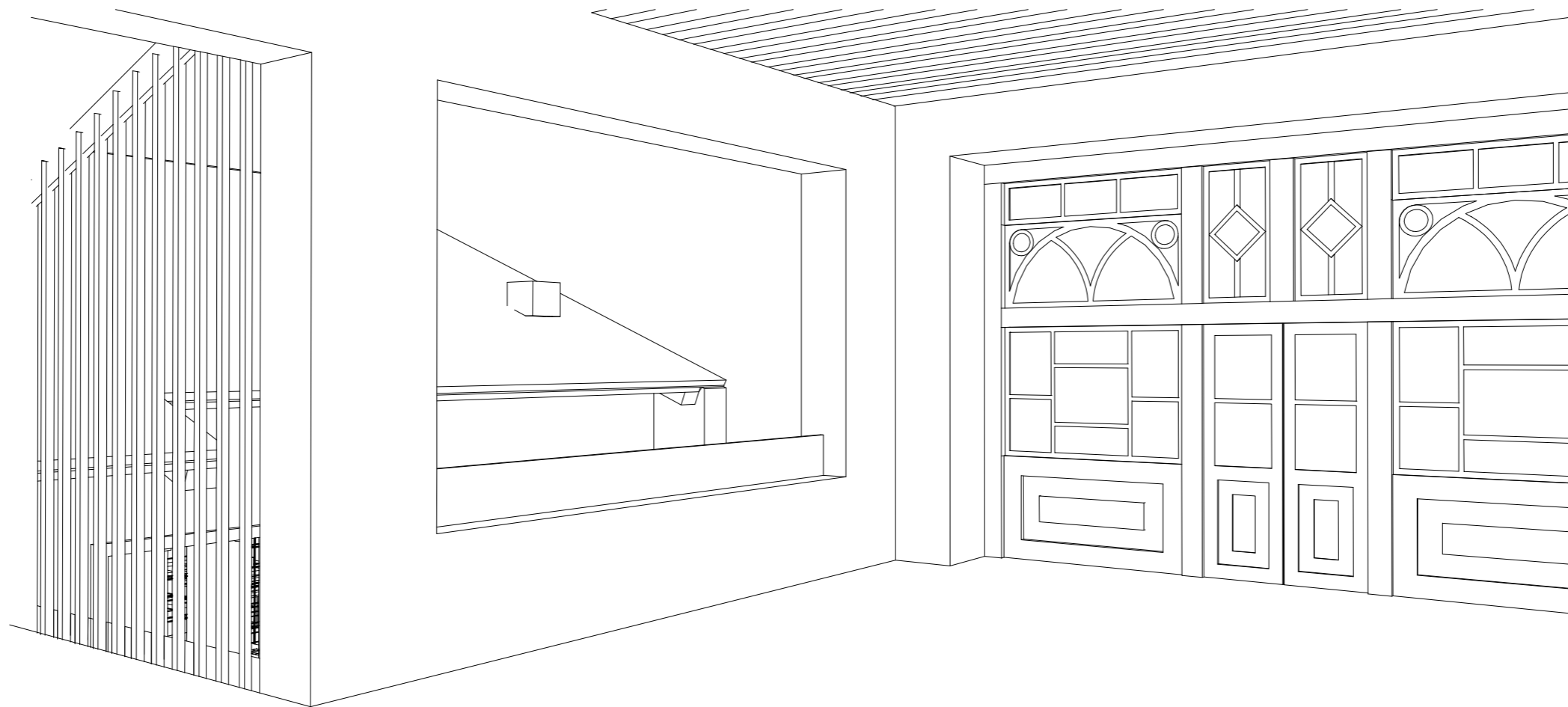
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	25
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



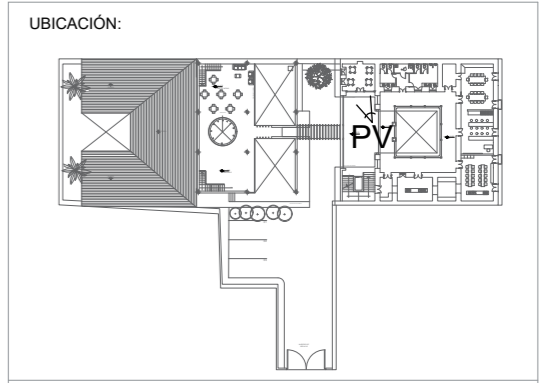
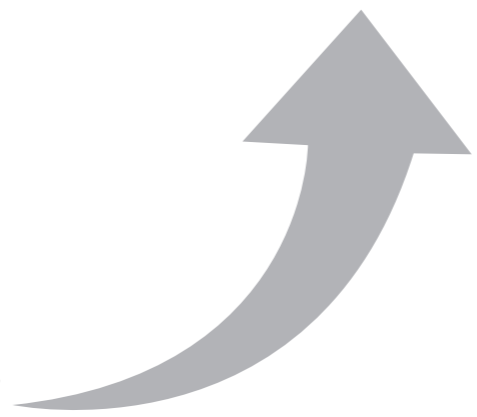
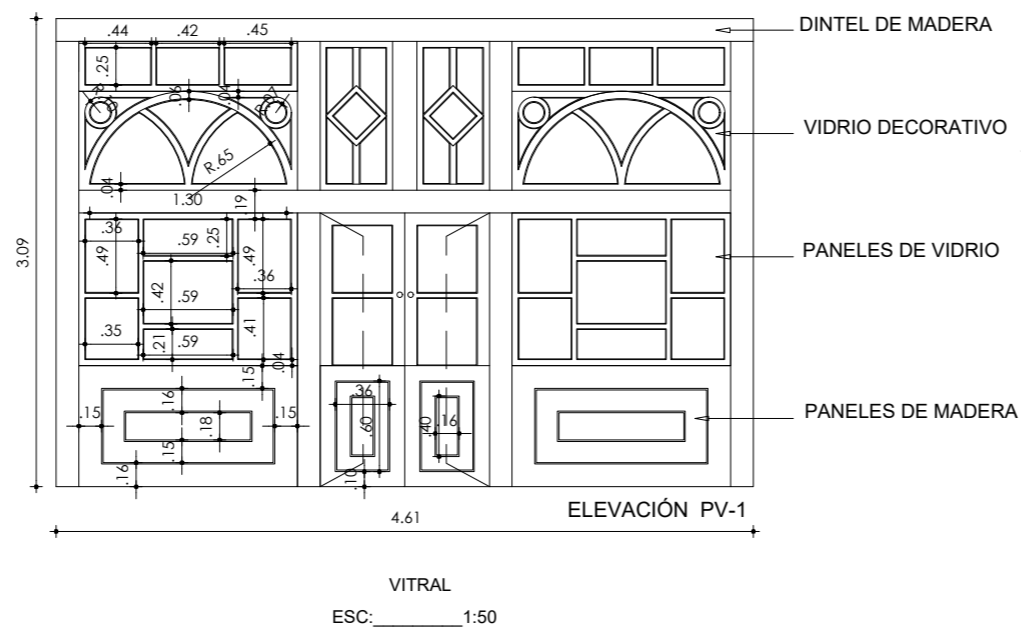
DETALLE DE CUBIERTA
ESC: _____ S/E



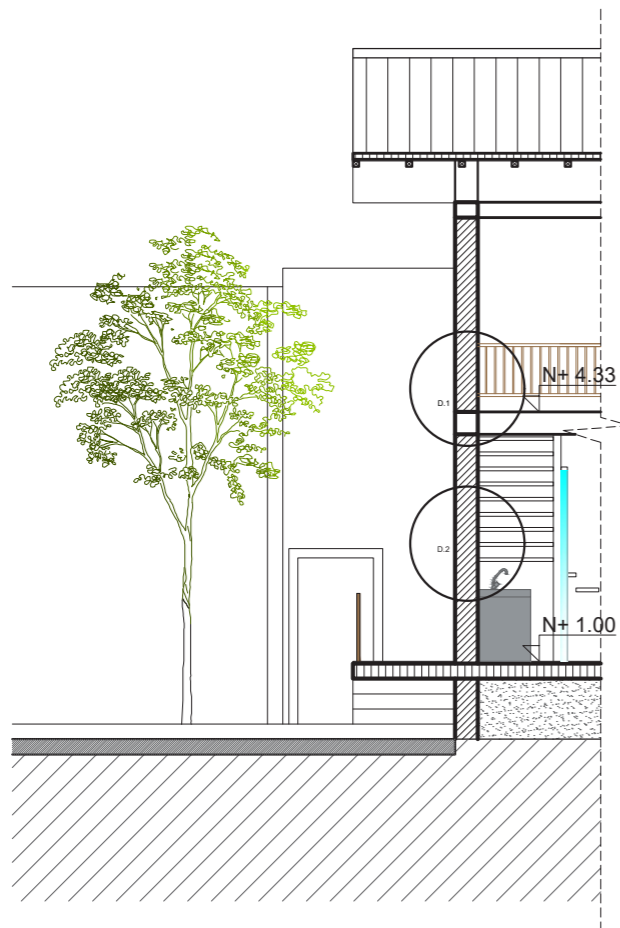
UBICACIÓN:		
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA ESCUELA DE ARQUITECTURA		
TEMA:		
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"		
CONTIENE		
DETALLES CONSTRUCTIVOS		
MSc. ALFONSO RONDÓN	ASESOR:	LAMINA:
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	AUTOR:	26
FECHA:	ESCALA: INDICADAS	



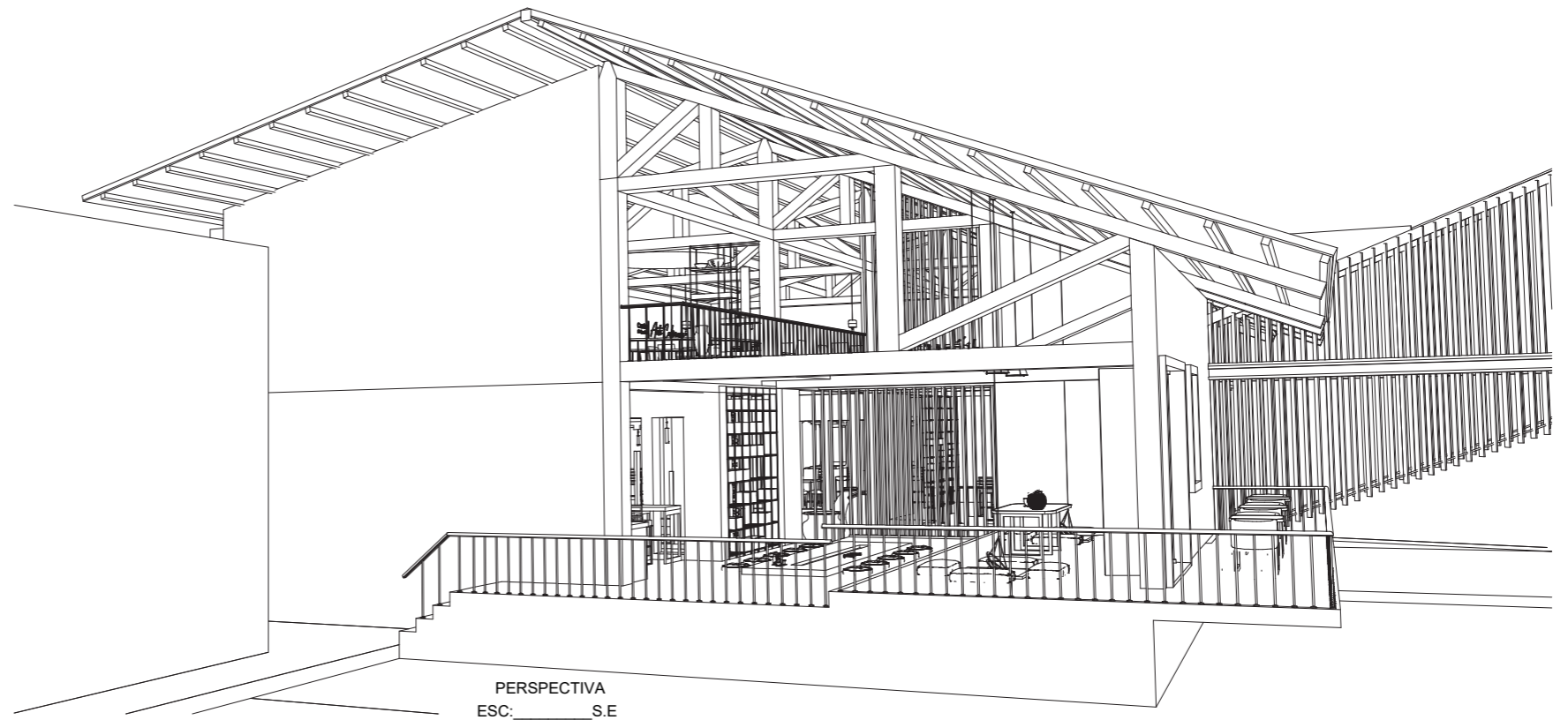
PERSPECTIVA VITRAL
ESC: _____ S.E



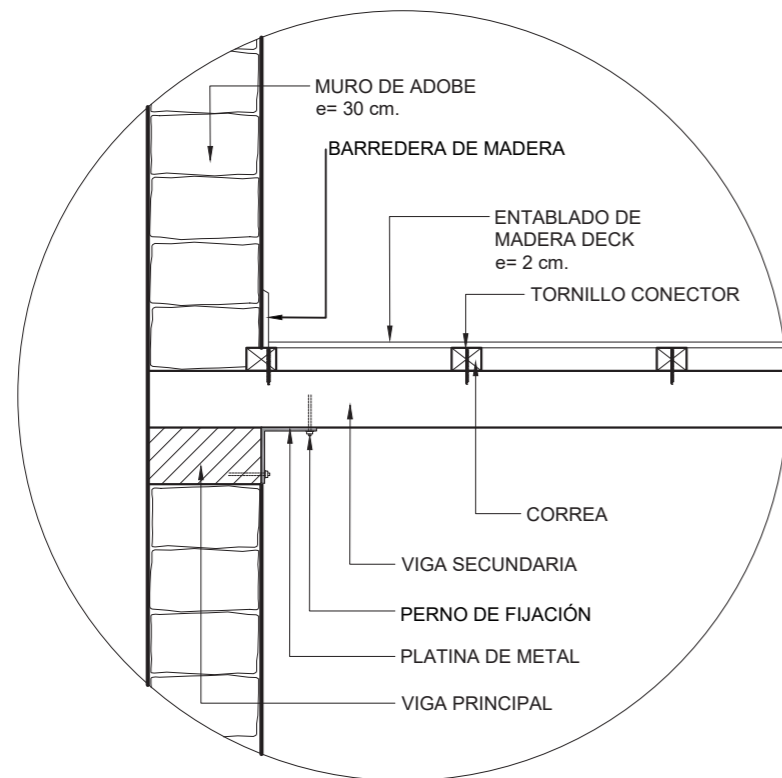
UBICACIÓN:	
<p>PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>	
TEMA:	
<p>"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"</p>	
CONTIENE	
<p>DETALLES CONSTRUCTIVOS</p>	
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	27
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



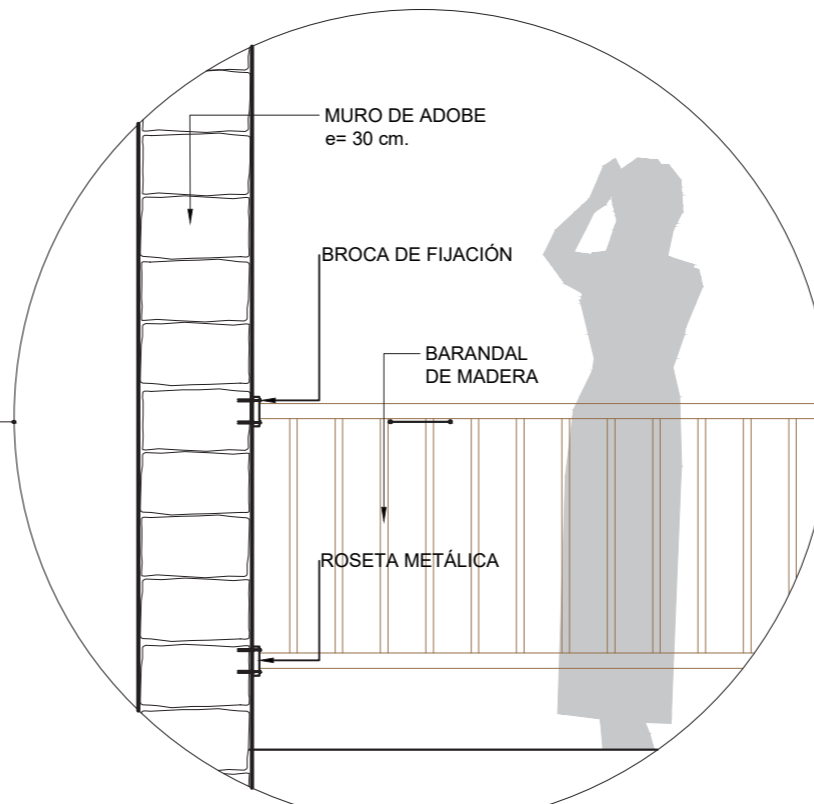
CORTE 4-4'
ESC: 1:100



PERSPECTIVA
ESC: S.E



D1. DETALLE DE LOSA
ESC: 1:20



D2. DETALLE DE BARANDAL DE MADERA
ESC: 1:20

UBICACIÓN:



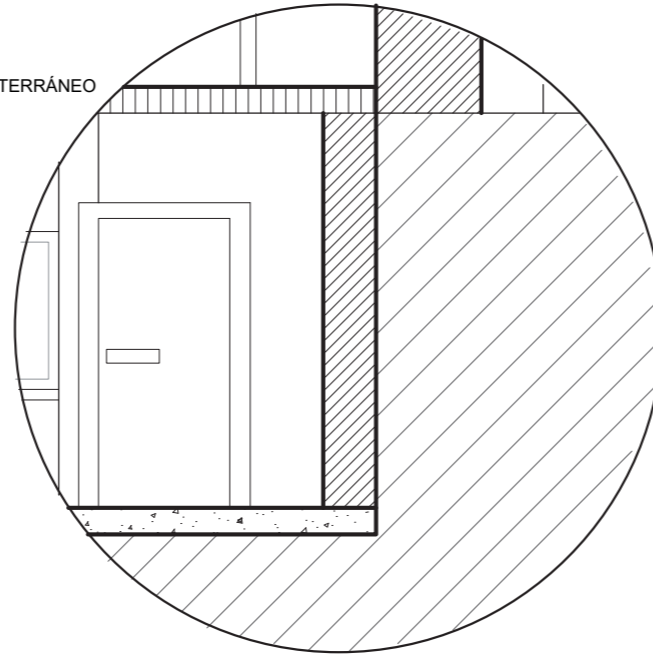
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

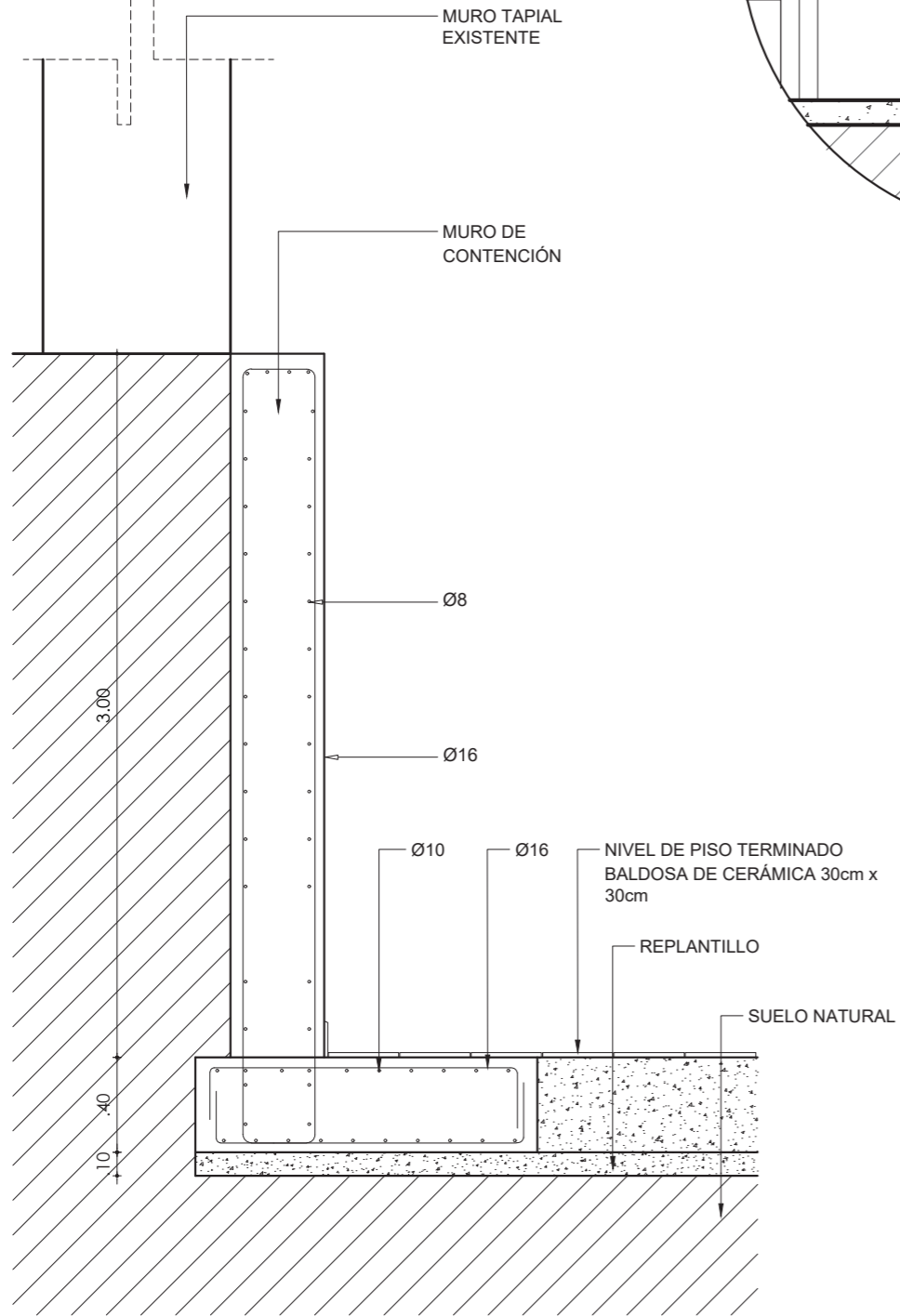
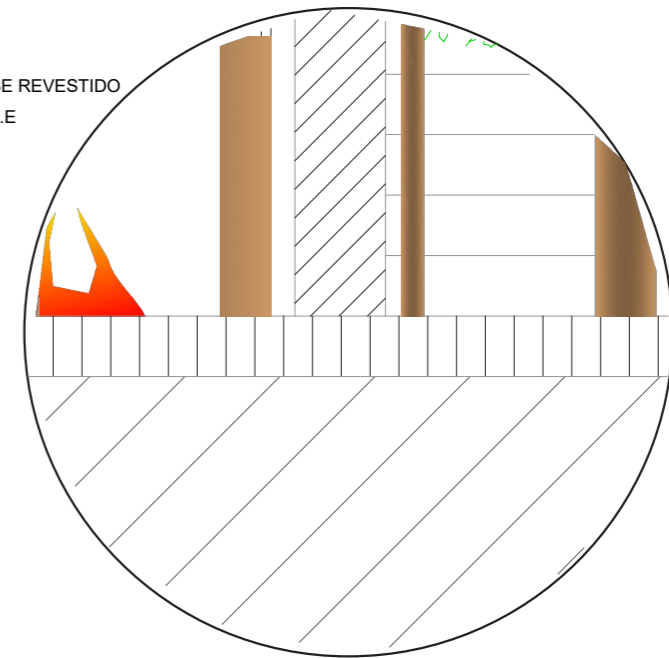
CONTIENE
DETALLES CONSTRUCTIVOS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	28
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS

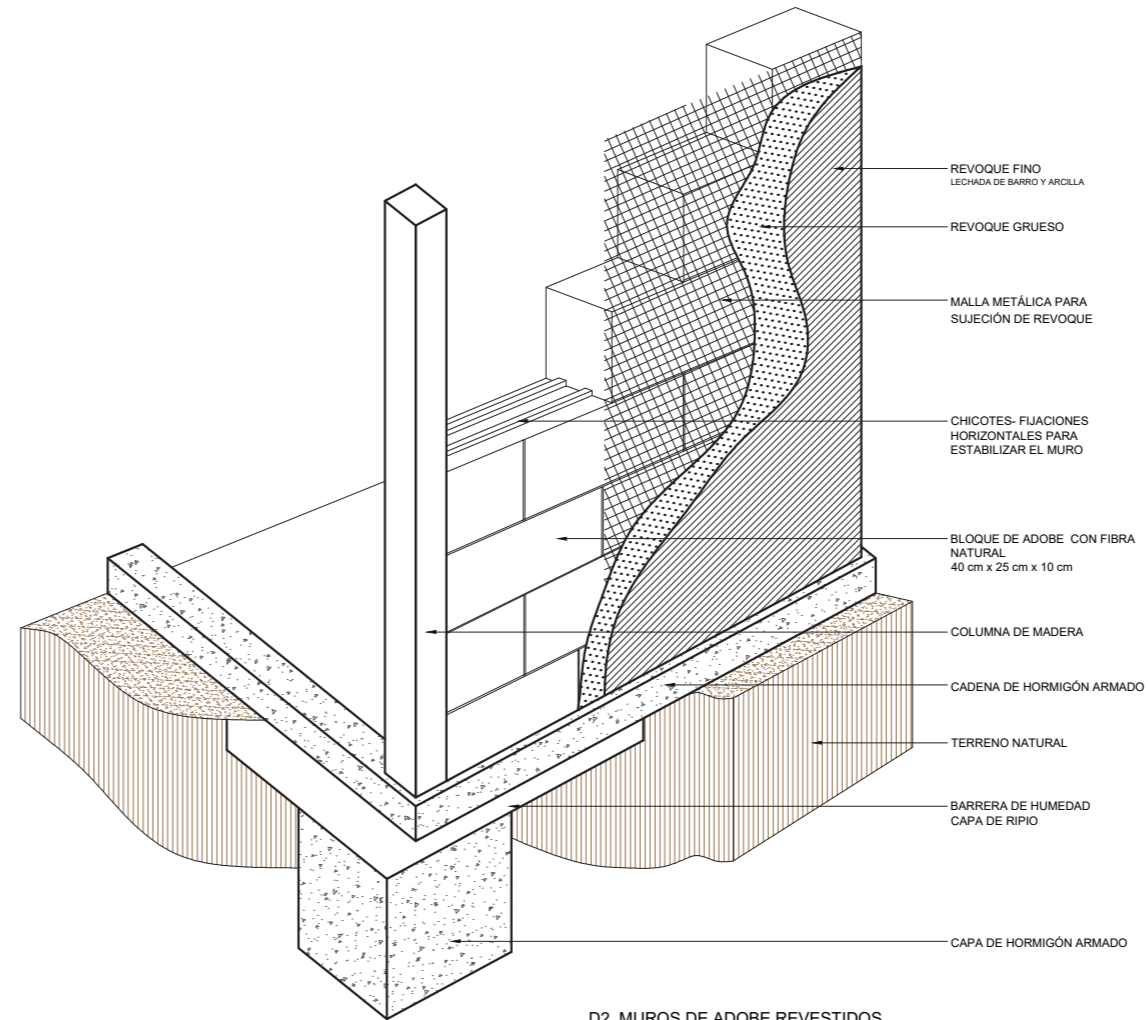
D1. CORTE MURO DE CONTENCIÓN- SUBTERRÁNEO
ESC: _____ S.E



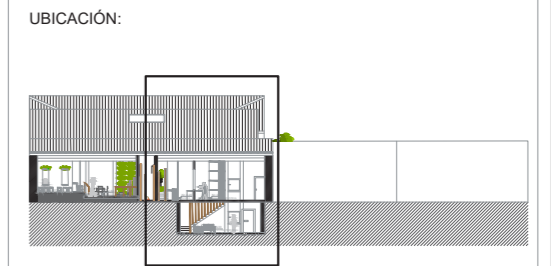
D.2 CORTE MURO DE ADOBE REVESTIDO
ESC: _____ S.E



D1. MURO DE CONTENCIÓN- SUBTERRÁNEO
ESC: _____ 1:50



D2. MUROS DE ADOBE REVESTIDOS
ESC: _____ S.E

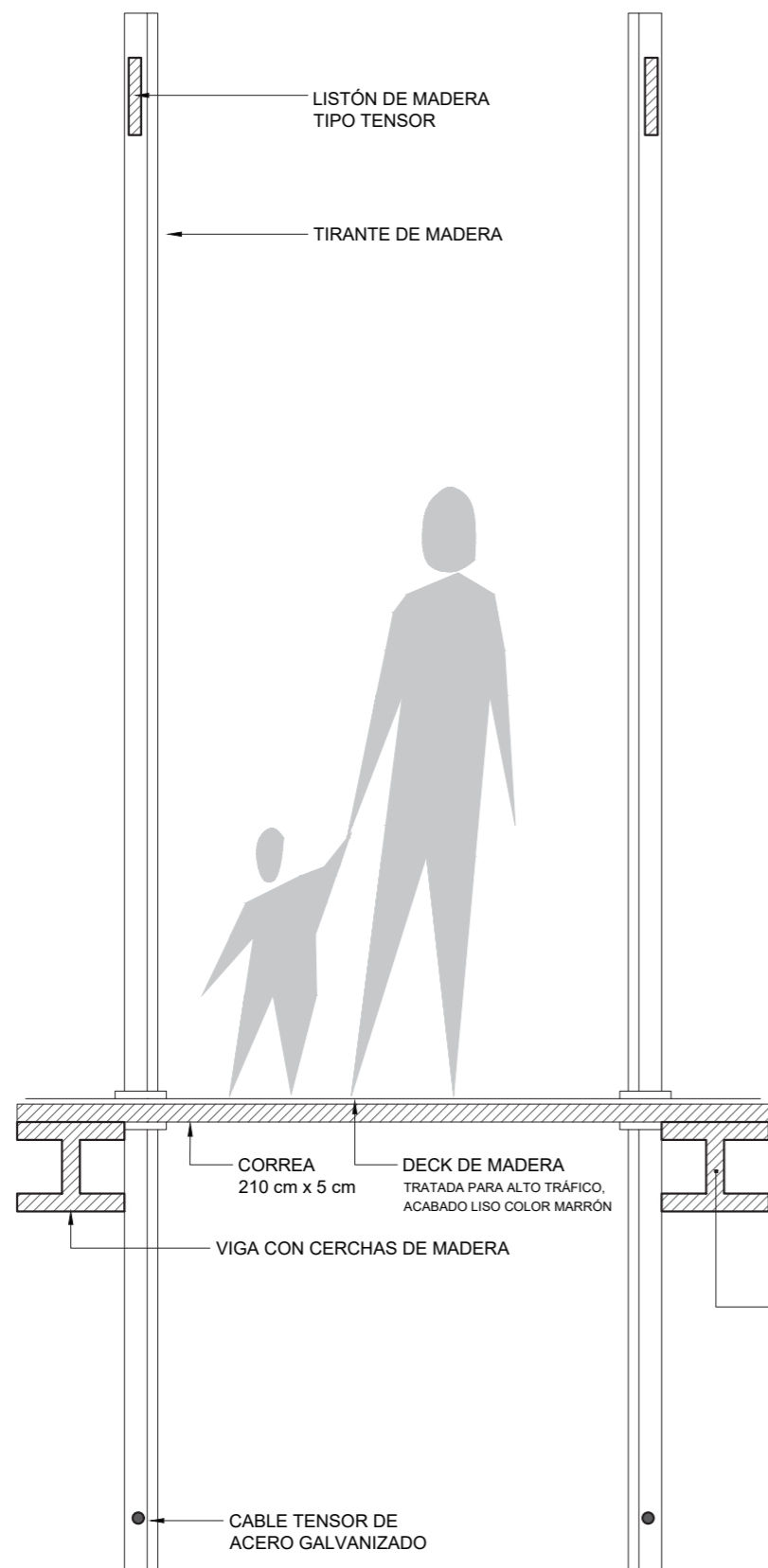


UBICACIÓN:
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

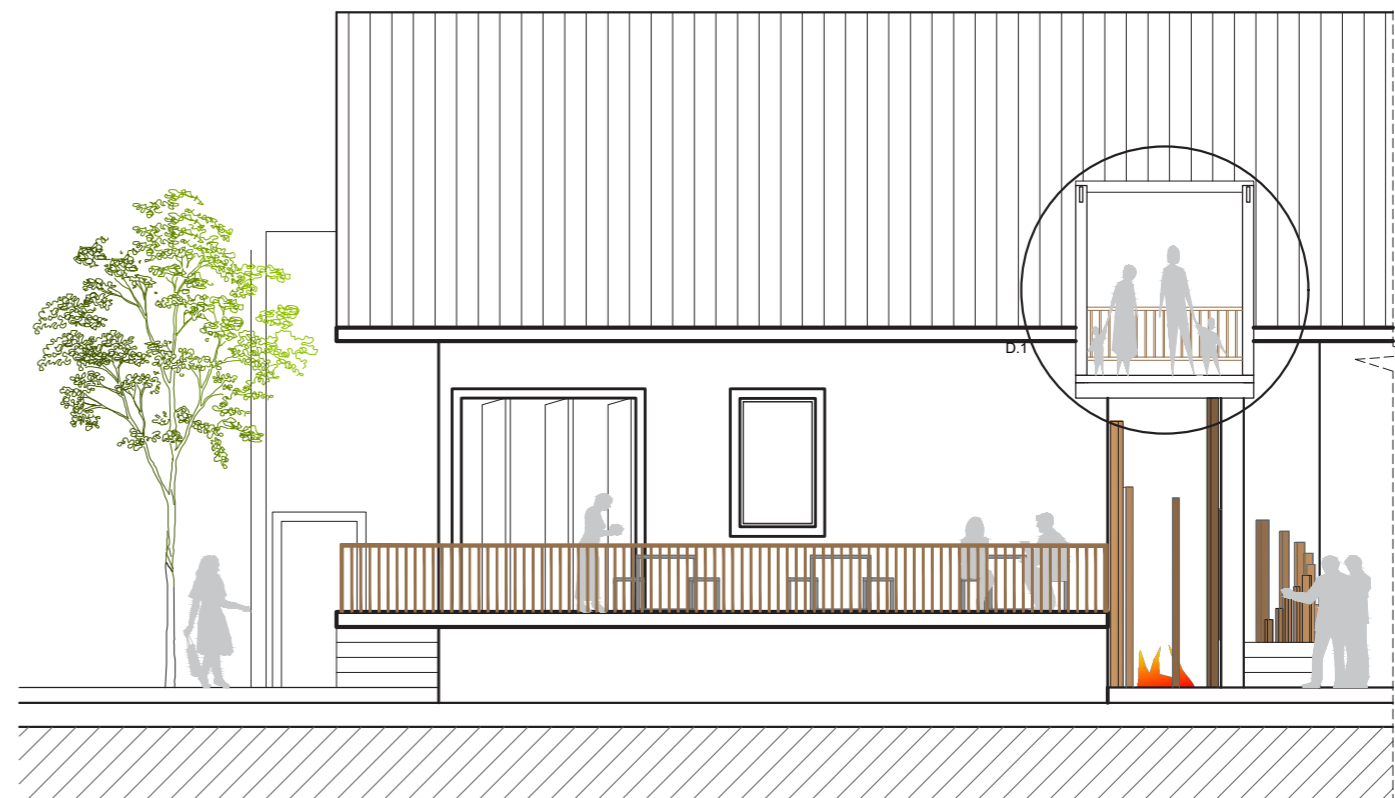
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
DETALLES CONSTRUCTIVOS

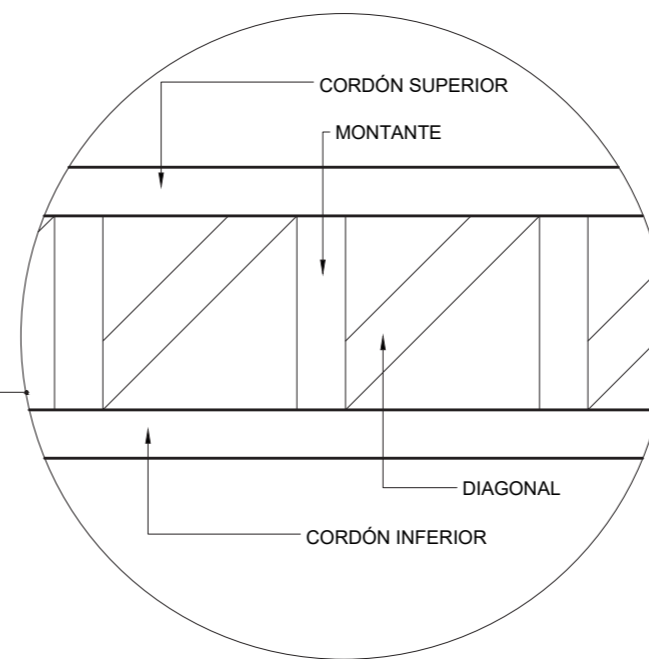
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	29
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



D3. PASARELA PEATONAL
ESC: 1:20

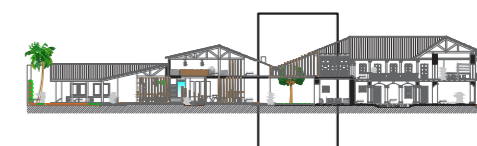


CORTE FACHADA
ESC: 1:100



CORTE LATERAL DE VIGA CON CERCHAS METÁLICAS
ESC: 1:10

UBICACIÓN:



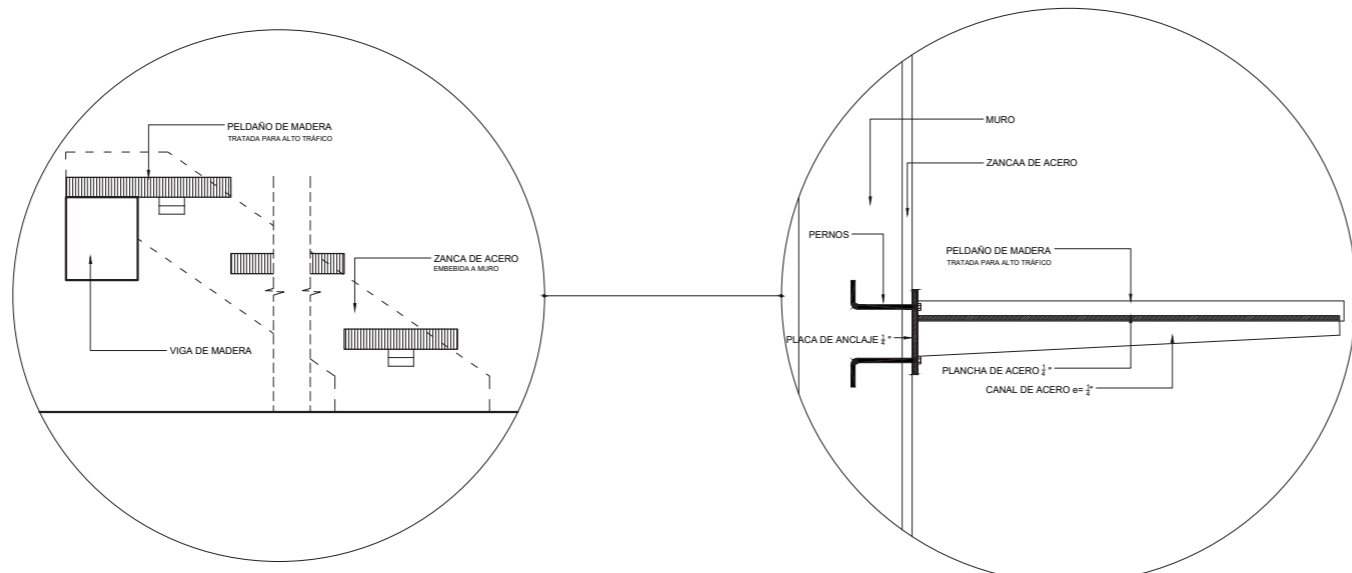
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
DETALLES CONSTRUCTIVOS

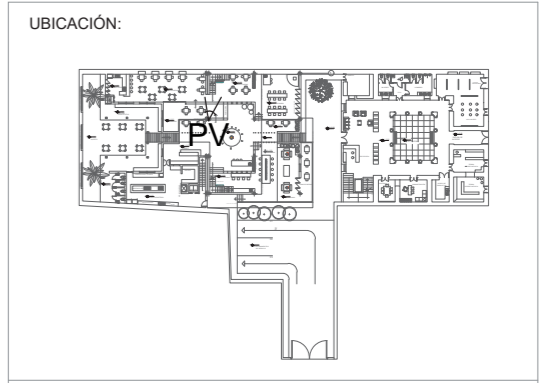
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS

30



GARADAS EN VOLADIZO
ESC: _____ 1:20

SECCIÓN DE PELDAÑO
ESC: _____ 1:20

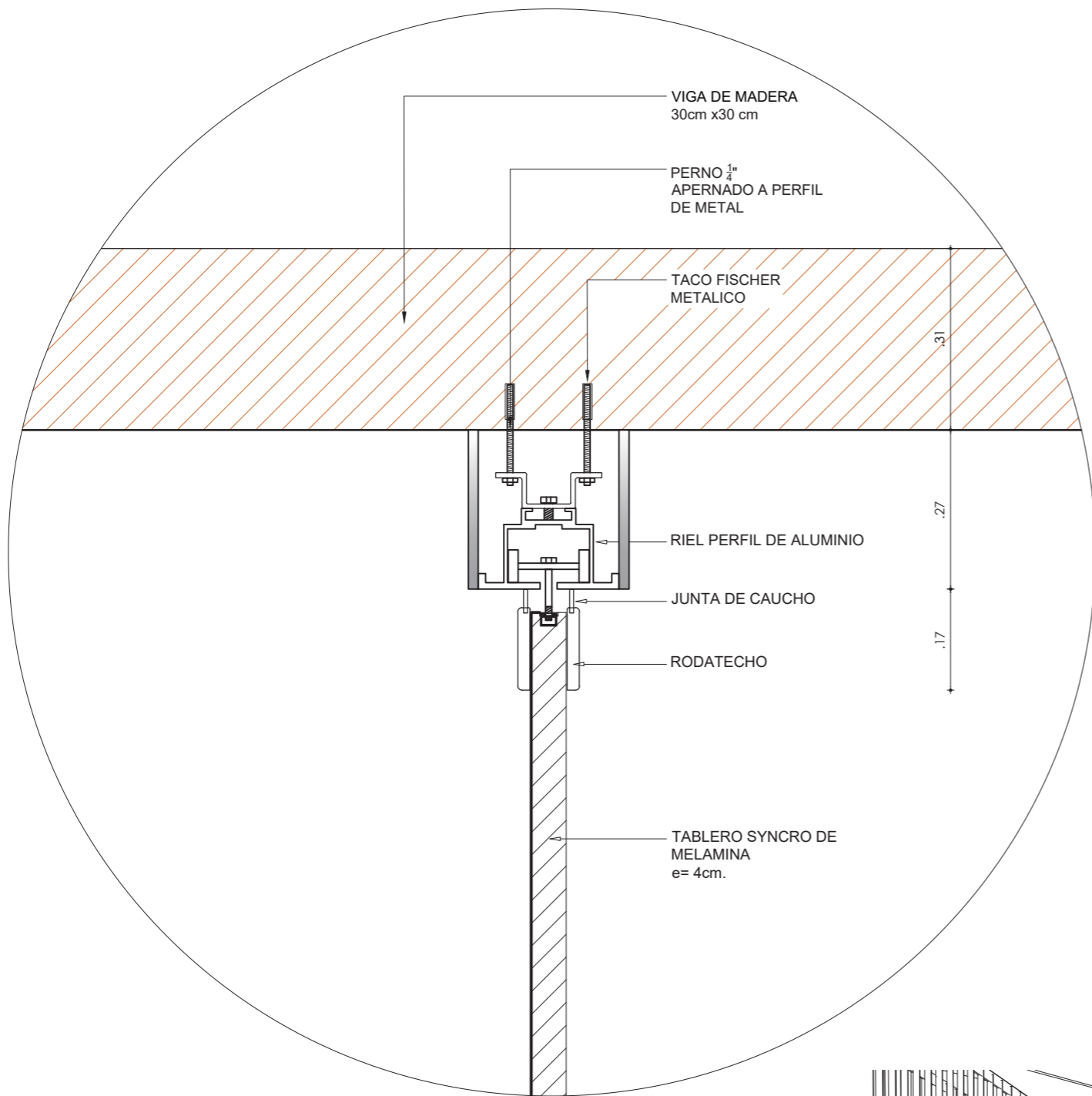


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

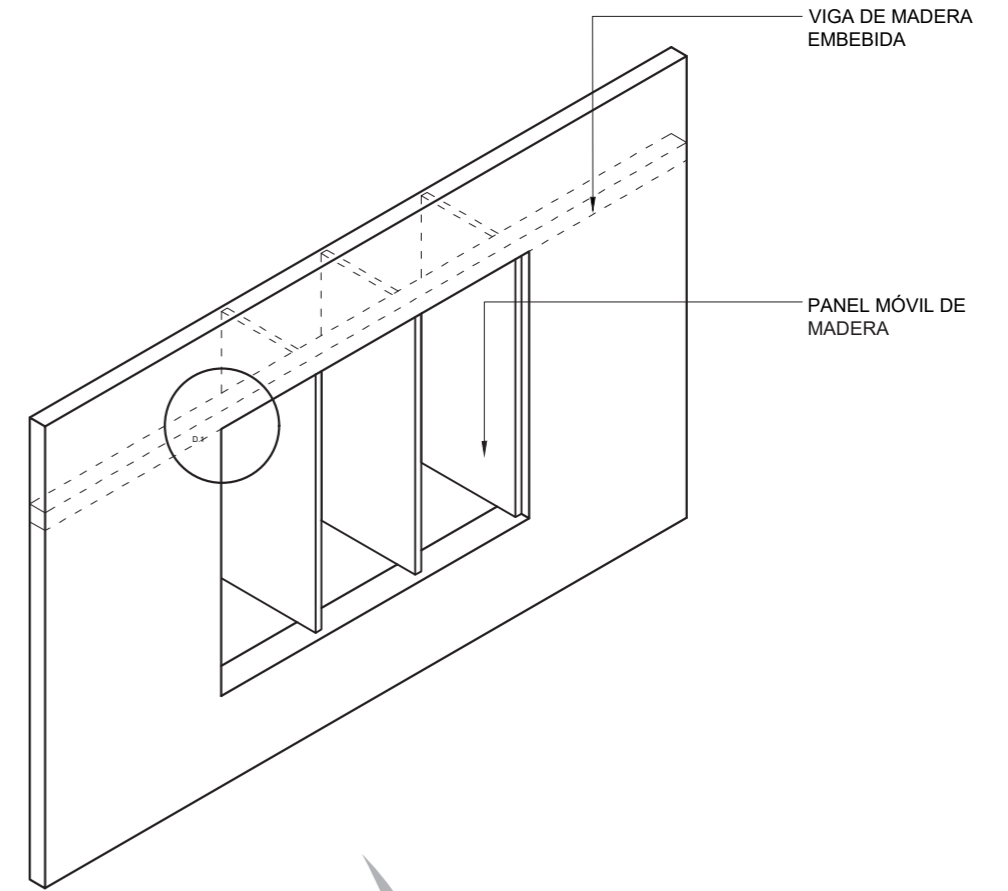
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
DETALLES CONSTRUCTIVOS

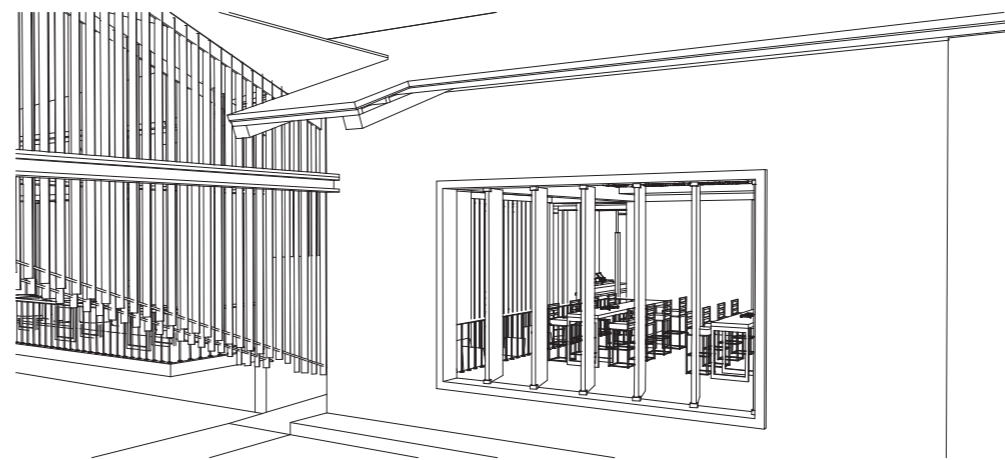
ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	31
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



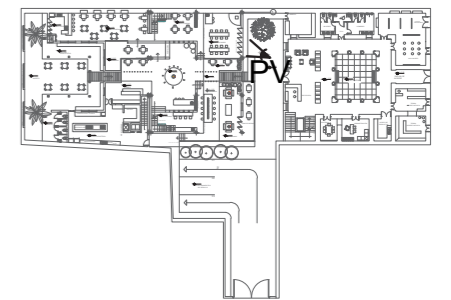
D1. DETALLE DE ANCLAJE PANEL MÓVIL
ESC: 1:10



ISOMETRÍA
ESC: S.E



UBICACIÓN:

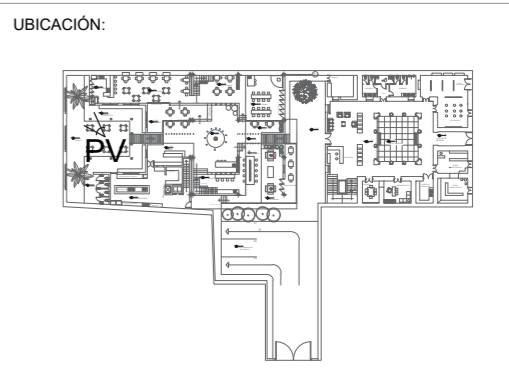


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
DETALLES CONSTRUCTIVOS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	32
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS

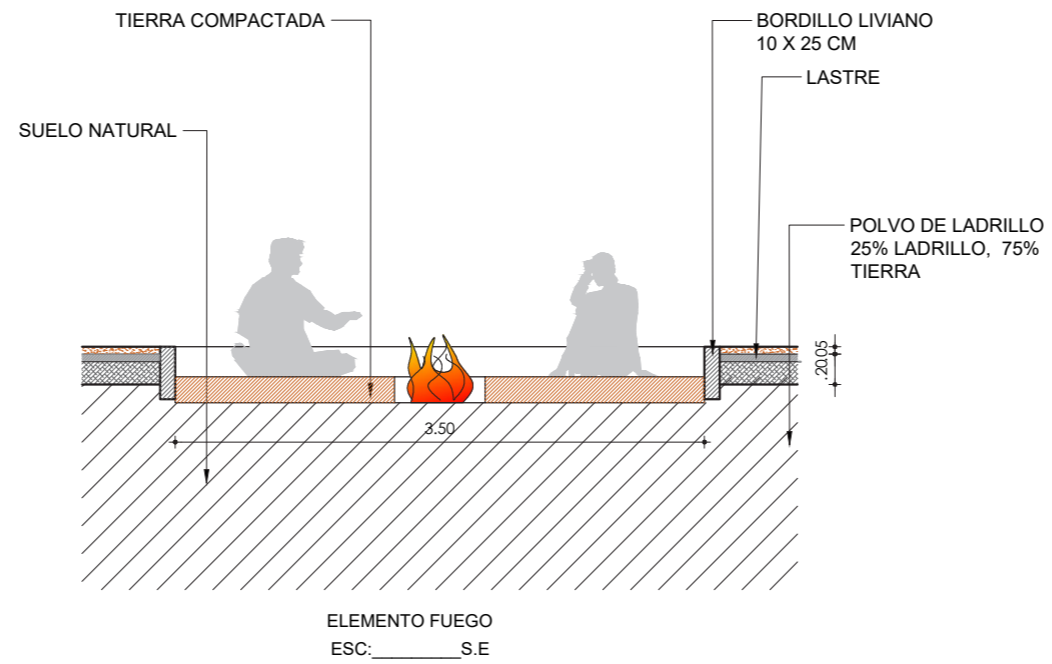


PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

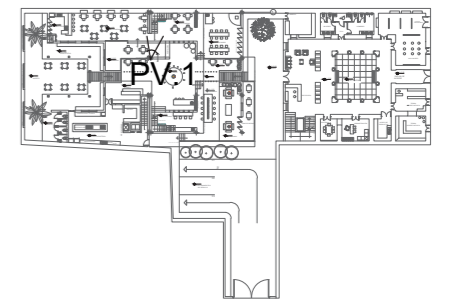
TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
DETALLES CONSTRUCTIVOS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	33
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS



UBICACIÓN:



PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR SEDE - IBARRA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TEMA:
"CENTRO CULTURAL DE ARTE CULINARIO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE IBARRA"

CONTIENE
DETALLES CONSTRUCTIVOS

ASESOR:	LAMINA:
MSc. ALFONSO RONDÓN	
AUTOR:	34
SARA SISA CACHIMUEL ANRANGO	
FECHA:	ESCALA:
	INDICADAS

Centro
Cultural de

| *Arte Culinario*