



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA

ESCUELA DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTES

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR/TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

**ARQUITECTO/A**

TEMA:

**DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA  
EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.**

LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:

**PLANIFICACIÓN URBANO ARQUITECTÓNICA PARA TERRITORIOS EN DESARROLLO**

AUTORES:

**DAVID MARCELO MUÑOZ TERÁN**

**ANDERSON MARTIN VACA MURIEL**

TUTOR:

**PATRICIO RAFAEL MORENO VACA MGS. ARQ.**

IBARRA, AGOSTO - 2024



Ibarra, 05 de Julio del 2024

## CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de integración curricular/titulación titulada:

Diseño de un Centro Cultural Gastronómico para la preservación de la tradición culinaria en la comunidad de San Ignacio, Cotacachi, presentado por los estudiantes: David Marcelo Muñoz Terán con cédula de ciudadanía N°1004533343, y Anderson Martín Vaca Muriel con cédula de ciudadanía N°1005032493 para obtener el Título de Arquitecto.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.

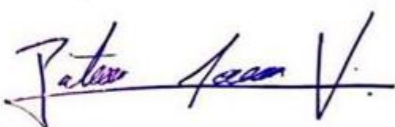
TESIS A3 MUÑOZ\_VACA\_JUNIO.pdf

INFORME DE ORIGINALIDAD

8%	8%	1%	5%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE Trabajo del estudiante	3%
2	docplayer.es Fuente de Internet	1%
3	repositorio.puce.edu.ec Fuente de Internet	1%
4	doaj.org Fuente de Internet	1%
5	dspace.pucesi.edu.ec Fuente de Internet	1%
6	www.scielo.org.mx Fuente de Internet	<1%

  
(f): .....


Mgs. Arq. Patricio Rafael Moreno Vaca

## TUTOR DE TRABAJO

C.C.: 1716876329

## PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

  
(f): .....

Mgs. Arq. Patricio Rafael Moreno Vaca

C.C.: 1716876329

  
(f): .....

Mgs. Arq. Juan Oswaldo Castillo Elsitdie

C.C.: 170639197-4

  
(f): .....

Mgs. Arq. Guillermo Geovany Guzmán Chávez

C.C.: 1002608634

### Acta de cesión de derechos

Nosotros Muñoz Terán David Marcelo y Vaca Muriel Anderson Martin, declaramos 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 utilizaciones 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, 05 de Julio de 2024.

f):  .....

Muñoz Terán David Marcelo

C.C.: 1004533343

f):  .....

Vaca Muriel Anderson Martin

C.C.: 1005032493

### Autoría

Nosotros, Muñoz Terán David Marcelo portador de la cédula de ciudadanía N° 1004533343 y Vaca Muriel Anderson Martin, portador de la cédula de ciudadanía N° 1005032493, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

Ibarra, 05 de Julio de 2024.

f):  .....

Muñoz Terán David Marcelo

C.C.: 1004533343

f):  .....

Vaca Muriel Anderson Martin

C.C.: 1005032493

### Declaración y autorización

Yo: David Marcelo Muñoz Terán, con CC: 1004533343, autor del trabajo de grado intitulado: Diseño de un centro cultural gastronómico para la preservación de la tradición culinaria en la comunidad de San Ignacio, Cotacachi, previo a la obtención del título profesional de Arquitecto, en la Escuela de Arquitectura, Diseño y Arte.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 05 de Julio de 2024.

f):  .....

David Marcelo Muñoz Terán

C.C.: 1004533343

### Declaración y autorización

Yo: Anderson Martin Vaca Muriel, con CC: 1005032493, autor del trabajo de grado intitulado: Diseño de un centro cultural gastronómico para la preservación de la tradición culinaria en la comunidad de San Ignacio, Cotacachi, previo a la obtención del título profesional de Arquitecto, en la Escuela de Arquitectura, Diseño y Arte.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 05 de Julio de 2024.

f):  .....

Anderson Martin Vaca Muriel

C.C.: 1005032493

### **Dedicatoria**

Este proyecto final de tesis se la dedico principalmente a Dios; mis padres Janneth y Marcelo; mi hermana Pame; y mis abuelos Julia y Luchito; mi mejor amigo Marce; a mis ancestros. Quienes fueron pilar fundamental en mi vida para poder seguir adelante y lograr cada una de mis metas.

**David Marcelo Muñoz Terán**

### **Dedicatoria**

A Dios, arquitecto supremo del universo, por ser la luz que guía mi camino y la inspiración que da vida a cada trazo y cada idea, a mis queridos ancestros, cuyas raíces profundas han nutrido mis ideales y valores. A mi familia, el refugio de amor y fortaleza en el que he hallado la energía para transformar mis aspiraciones en realidad.

**Anderson Martín Vaca Muriel**

### **Agradecimiento**

Quiero expresar mi gratitud hacia mis padres ya que todos los esfuerzos y sacrificios que realizaron por mí, el día de hoy se ven reflejados en la persona que soy. El apoyo recibido por cada persona que estuvo ahí para alentarme cada día a dar lo mejor de mí, aprender de mis errores, saber levantarme y demostrar al mundo de lo que soy capaz. Agradezco a mi hermana Pame, por ser mi ejemplo y saber guiarme desde que somos niños.

A mis demás familiares y amigos, que fueron parte de todo este proceso y siempre estuvieron allí para escucharme y aconsejarme.

**David Marcelo Muñoz Terán**

### **Agradecimiento**

Con el corazón lleno de gratitud, reconozco la presencia constante de Dios en cada etapa de este proyecto. Su guía ha sido la brújula que orientó mi camino, y su luz ha iluminado mis noches de esfuerzo y dedicación.

A mis ancestros, cuyo legado y sabiduría han sido el suelo fértil en el que he sembrado mis ideas. Cada sacrificio y cada enseñanza transmitida a lo largo de generaciones han sido el trasfondo que ha dado sentido a este viaje académico.

A mi familia, cuyo amor incondicional y apoyo inquebrantable han sido el sostén en cada desafío. Su comprensión y aliento han convertido los obstáculos en peldaños, y cada logro compartido ha sido un testimonio de la fortaleza que me han brindado.

**Anderson Martín Vaca Muriel**

## Resumen

Actualmente, la gastronomía es considerada como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO. El trabajo de integración curricular se realiza dentro del cantón de Cotacachi, específicamente en la comunidad de San Ignacio proyectado a recuperar los conocimientos ancestrales culturales y gastronómicos de la ciudad mediante un equipamiento turístico.

Por lo tanto, el objetivo del proyecto es generar una puesta en valor mediante la arquitectura, analizando a nivel territorial la integración del centro cultural gastronómico y determinando los elementos gastronómicos fundamentales y sus problemáticas para establecer criterios de diseño.

Se sigue un proceso metodológico estructurado que comienza con la definición del problema, seguido de una revisión del contexto para mejorar la comprensión del entorno, un análisis de referentes que influyen en aspectos funcionales, formales y técnicos, una evaluación de la normativa para establecer parámetros de diseño necesarios, y culmina con una propuesta arquitectónica basada en toda la investigación realizada.

**PALABRAS CLAVE:** Gastronomía, cultura, comunidad, arquitectura, tradición.

## Abstract

Currently, gastronomy is considered an intangible cultural heritage of humanity by UNESCO. The curricular integration work is carried out within the canton of Cotacachi, specifically in the community of San Ignacio, aimed at recovering the ancestral cultural and gastronomic knowledge of the city through tourist facilities.

Therefore, the project's objective is to generate value through architecture by analyzing the territorial integration of the gastronomic cultural center and determining the fundamental gastronomic elements and their issues to establish design criteria.

A structured methodological process is followed, beginning with the definition of the problem, followed by a contextual review to enhance the understanding of the environment, an analysis of references that influence functional, formal, and technical aspects, an evaluation of regulations to establish necessary design parameters, and culminating in an architectural proposal based on all the research conducted.

**KEYWORDS:** Gastronomy, culture, community, architecture, tradition.





**ÍNDICE**

**CERTIFICACIÓN TUTOR** ..... iii  
**PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**..... iii  
**Acta de cesión de derechos**..... iv  
**Autoría** ..... iv  
**Declaración y autorización** ..... v  
**Dedicatoria**..... vi  
**Agradecimiento**..... vii  
**Resumen**..... viii  
**Abstract**..... viii  
 INTRODUCCIÓN ..... 3  
**PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA** ..... 3  
**Figura 1.** ..... 3  
 JUSTIFICACIÓN ..... 4  
**Figura 2.** ..... 5  
 OBJETIVOS ..... 5  
**Objetivo General**..... 5  
**Objetivos Específicos:** ..... 5  
**ALCANCE** ..... 5  
**Figura 3.** ..... 5  
**Figura 4.** ..... 7  
 ..... 9  
 CAPÍTULO I ..... 10  
 1. MARCO TEÓRICO ..... 10  
**Bases teóricas** ..... 10  
 Arquitectura y gastronomía: paralelismos y divergencias ..... 10  
 Relación Formal ..... 10  
 Memoria colectiva: ..... 10  
 Educación Gastronómica ..... 11  
 Tradición culinaria ..... 11  
**Figura 5.** ..... 11  
 Identidad Cultural ..... 11  
 Arquitectura Comercial ..... 12

Comunidad primitiva ..... 12  
 Comercio en base a culturas precolombinas ..... 12  
**Figura 6.**..... 12  
 Espacio en la Arquitectura Precolombina ..... 13  
 Espacio Urbano y Público ..... 13  
 Patrimonio arquitectónico como entorno de convergencia de expresión artística y cultural ..... 14  
 Integración, Apropiación y Desarrollo a partir del Diseño Participativo ..... 14  
**Figura 7.**..... 14  
 1.2 ESTUDIO TIPOLÓGICO ..... 15  
 1.2.1 Referentes Arquitectónicos ..... 15  
**Figura 8.** ..... 16  
**Figura 9.**..... 17  
**Figura 10.** ..... 18  
**Figura 11.**..... 19  
**Figura 12.** ..... 20  
**Figura 13.**..... 21  
 1.3 Marco Normativo ..... 22  
 1.3.1 UNESCO ..... 22  
 1.3.2 Normativa del Distrito Metropolitano de Quito ..... 22  
**Figura 14.**..... 22  
**Figura 15.** ..... 22  
**Tabla 1.** ..... 23  
**Tabla 2.** ..... 24  
**Tabla 3.** ..... 25  
**Tabla 4.** ..... 26  
**Tabla 5.** ..... 27  
**Tabla 6.** ..... 28  
**Tabla 7.** ..... 29  
**Figura 16.**..... 30  
 1.4 Conclusiones del Capítulo ..... 31  
**Figura 17.**..... 31  
 2.MARCO METODOLÓGICO ..... 34

2.1 Tipos de Investigación ..... 34  
 Herramientas de recolección de información ..... 34  
 Escala Macro: Cabecera Cantonal Cotacachi ..... 34  
 Escala Meso: Comunidad San Ignacio ..... 34  
 Escala Micro: Sector de Estudio ..... 34  
**Figura 18.** ..... 34  
 Fase 1.- Formulación del Problema ..... 35  
 ¿Qué? ..... 35  
 ¿Por qué? ..... 35  
 ¿Para qué? ..... 35  
 ¿Para quién? ..... 35  
 ¿Dónde? ..... 35  
 ¿Cómo? ..... 35  
 ¿Con qué? ..... 35  
**Figura 19.** ..... 35  
 Fase 2.- Revisión Contextual ..... 36  
 Análisis del Contexto: ..... 36  
 Análisis a Escala del Sector: ..... 36  
 Herramientas: ..... 36  
 Fase 3.- Referente y Normativas ..... 36  
**Figura 20.** ..... 36  
**Figura 21.** ..... 36  
 Fase 4.- Estudio Funcional del Edificio ..... 37  
 Herramientas: ..... 37  
 Fase 5.- Respuesta Formal y de Imagen ..... 37  
 Fase 6.- Decisiones Técnico Constructivas ..... 37  
**Figura 22.** ..... 37  
**Figura 23.** ..... 37  
 Técnicas de investigación ..... 38  
 Grupo Focal ..... 38  
**Figura 24.** ..... 38  
 Entrevista a la Sra. Matilde Túqueréz: ..... 39  
 Entrevista a la Sra. Lorena Perugachi: ..... 39  
**Figura 25.** ..... 39

**Figura 26.** ..... 39  
 Conclusiones del Capítulo 2 ..... 40  
**Figura 27.** ..... 40  
**Figura 28.** ..... 40  
 ..... 41  
 Diagnóstico ..... 43  
 Estado Actual del Problema ..... 43  
**Figura 29.** ..... 43  
 Análisis de Sitio ..... 44  
 Nivel Macro: Ciudad de Cotacachi ..... 44  
**Figura 30.** ..... 44  
**Figura 31.** ..... 45  
**Figura 32.** ..... 46  
 Nivel Meso: Comunidad de San Ignacio ..... 47  
 Diagnóstico Actual de la Comunidad ..... 47  
**Figura 33.** ..... 47  
 Uso de Suelo ..... 48  
**Figura 34.** ..... 48  
 Equipamientos y Radios de Influencia ..... 49  
**Figura 35.** ..... 49  
 Equipamientos Gastronómico ..... 50  
**Figura 36.** ..... 50  
 Tipología Arquitectónica ..... 51  
**Figura 37.** ..... 51  
 Vegetación ..... 51  
**Figura 38.** ..... 51  
 Accesibilidad ..... 52  
**Figura 39.** ..... 52  
 Movilidad Vehicular ..... 52  
**Figura 40.** ..... 52  
 Figura Fondo ..... 53  
**Figura 41.** ..... 53  
 Fondo / Manzana ..... 53  
**Figura 42.** ..... 53

Afluencia de Personas ..... 54  
**Figura 43.** ..... 54  
**Figura 45.** ..... 56  
**Figura 46.** ..... 57  
**Figura 47.** ..... 58  
 Conclusiones del capítulo 3: ..... 59  
 Conclusiones Meso: ..... 59  
**Figura 48.** ..... 59  
 Capítulo IV ..... 62  
 Estrategias de Diseño (Macro, Meso, Micro) ..... 62  
**Figura 49.** ..... 62  
**Figura 50.** ..... 64  
**Figura 51.** ..... 65  
**Figura 52.** ..... 66  
**Figura 53.** ..... 67  
**Figura 54.** ..... 67  
**Figura 55.** ..... 68  
**Figura 56.** ..... 69  
**Figura 57.** ..... 70  
**Figura 58.** ..... 71  
**Figura 59.** ..... 72  
**Figura 60.** ..... 73  
 ..... 74  
 Propuesta Arquitectónica ..... 74  
 Partido Arquitectónico ..... 75  
 Emplazamiento ..... 75  
**Figura 61.** ..... 75  
**Figura 62.** ..... 75  
 Conceptualización ..... 76  
**Figura 63.** ..... 76  
 Programa Arquitectónico ..... 77  
**Figura 64.** ..... 77  
 ..... 99  
 Conclusiones y Recomendaciones ..... 111

BIBLIOGRAFÍA ..... 112

## INTRODUCCIÓN

En 2010, “la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) reconoció a la gastronomía como una categoría de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad”. El reconocimiento de la gastronomía como patrimonio es uno de los hitos más importantes en la promoción del paisaje gastronómico, sin embargo, solo a partir del año 2008 ha comenzado a reconocer la intangibilidad del patrimonio cultural (Fusté, 2016).

Según Caicedo, Ecuador es un país con un extenso patrimonio histórico y una diversidad cultural significativa, un elemento importante de este patrimonio es la gastronomía, que incluye los diversos hábitos o tradiciones alimentarias adquiridas en cada ciudad del país, lo que contribuye a desarrollar una identidad gastronómica única en cada localidad, asociando los saberes ancestrales y la gastronomía, a través del uso y consumo de los productos propios del lugar, creando una cultura gastronómica particular (Caicedo, 2022).

La provincia de Imbabura posee una identidad gastronómica diversa y única, para sus habitantes es importante mantener los conocimientos ancestrales en la preparación, y presentación de sus diferentes platos, como una manera de evitar la extinción de la cultura autóctona de las diferentes comunidades de la provincia (Bravo y Zambrano, 2018).

Una de las ciudades de la provincia de Imbabura es el cantón Cotacachi que cuenta con patrimonio gastronómico muy amplio, asociado a la cultura indígena, tanto en la cabecera cantonal como en sus comunidades, tal como se observa en (Figura 1) este patrimonio favorece en algunos aspectos al desarrollo del cantón como: el bienestar social, la gestión del entorno natural, generar

ingresos económicos; además promueve la plática con culturas y el respeto a diferentes modos de vida (Cevallos et al., 2016).

Actualmente la cultura gastronómica en la comunidad de San Ignacio se ha puesto en crisis porque no se está realizando una transmisión de conocimientos de memoria colectiva gastronómica entre generaciones, dando como resultado una pérdida de identidad y expresión cultural.

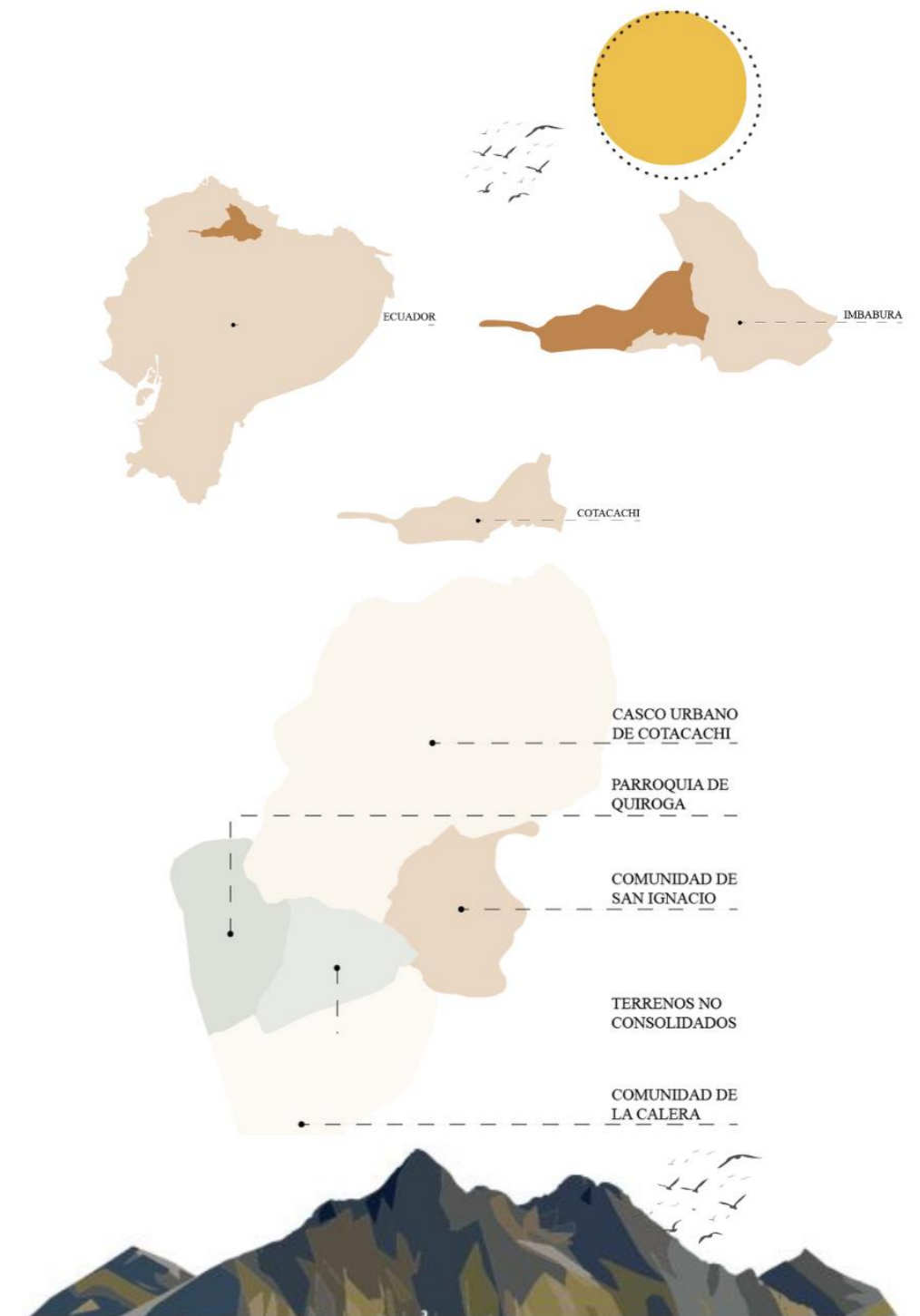
## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Cotacachi cuenta con un patrimonio gastronómico muy amplio, asociado a la cultura indígena, tanto en la cabecera cantonal como en sus comunidades aledañas, este patrimonio ha favorecido en algunos aspectos al desarrollo del cantón como: calidad de vida, la administración del medio ambiente, generar ingresos económicos; además promueve el intercambio cultural y la consideración por las formas de vida (Cevallos et al. 2016).

Dentro de la ciudad existen varios establecimientos que generan una oferta gastronómica amplia y variada, caracterizada por su rica historia y tradiciones culinarias, las cuales forman parte integral de la identidad cultural. Sin embargo, esta oferta gastronómica, se ha establecido únicamente desde el ámbito del consumo en base a una actividad de alimentación, dejando de lado la puesta en valor, la difusión de una memoria colectiva, la transmisión de conocimiento y transmitir experiencias sensoriales como la interrelación auditiva, visual y tacto. Siendo un objeto de atención, generando una puesta en valor mediante la arquitectura.

La gastronomía es un lenguaje que trasciende barreras, que permite demostrar la variedad gastronómica utilizada por las distintas comunidades, quienes hacen uso de las diferentes tradiciones, materiales, utensilios, plantas autóctonas, lo cual permite obtener una riqueza cultural (Almeida, 2011).

Figura 1.  
*Comunidades aledañas al sector de estudio.*



Por lo tanto, los productos gastronómicos que incluyen procesos de producción artesanal mediante un equipamiento capaz de reflejar el trabajo de la sociedad y aumentar directamente su valor simbólico. La transformación de materias primas en productos elaborados brinda al visitante una experiencia vivencial, una conexión entre cuerpo, mente y práctica culinaria, facilita una comprensión completa del entorno (Flores, 2015).

En tal medida, los portadores de esta memoria colectiva aportan a mantener la simbología de la gastronomía sabiendo así identificar y revalorizar sus saberes ancestrales y tradiciones culinarias dando un protagonismo a los productos agrícolas propios de la zona de estudio.

La ciudad de Cotacachi recibe una cifra mayor de cuarenta mil turistas al año, el 54% de los lugares de interés a visitar reconocidos pertenecen a sectores naturales y el 46% a exposiciones culturales.

Se identificaron cinco lugares de interés turístico, resaltando expresiones como la arquitectura además el patrimonio cultural y popular, situados en núcleo urbano de la ciudad. Teniendo un bajo porcentaje basado en la promoción gastronómica como identidad cultural del sector (PDOT Cotacachi, 2021).

Existen alrededor de 20 restaurantes dentro de la cabecera cantonal de la ciudad, enfocados en distintas tipologías y la fusión de las influencias indígenas, americanas y europeas han generado un sincretismo culinario único atribuyendo a un enriquecimiento gastronómico, sin embargo, están destinados a la oferta de un producto sin experiencia o enfoque cognitivo.

La comunidad de “San Ignacio” cuenta con una ubicación estratégica por su integración con las vías anexas a la ciudad por lo tanto genera una unificación con el área urbana. Conectándola

directamente hacia una oportunidad de revitalizar y diversificar el sector, promoviendo el desarrollo económico local, involucrando a una participación ciudadana y ofrecer nuevos usos al sector primario.

Dentro del sector de estudio alrededor del 50% de la urbe se destina a la agricultura y ganadería enfocada al abastecimiento de productos orgánicos para la ciudad con un fin meramente económico. A pesar de contar con excelente materia prima, la comunidad enfrenta diversos desafíos que limitan su desarrollo y crecimiento. Además, encontramos la falta de oportunidades económicas, el estancamiento demográfico y la pérdida gradual de las prácticas culinarias tradicionales debido a la influencia de la cultura globalizada (Casanova et al. 2022).

Por lo tanto, se pretende brindar la vivencia de la gastronomía con una arquitectura donde se pueda examinar las diversas maneras en que los sentidos contribuyen de manera conjunta a enriquecer una experiencia estética. Además, es esencial investigar cómo mediante la arquitectura se emplean recursos específicos dentro del diseño de áreas destinadas a la prueba de alimentos, alineándolo con los propósitos de aprendizaje.

### JUSTIFICACIÓN

Dentro de las necesidades básicas del ser humano aparte de la vivienda, es la alimentación. Históricamente, la forma en que nos alimentamos ha experimentado cambios significativos. En sus inicios, comer era simplemente un instinto de supervivencia, y fue entonces cuando surgieron las primeras manifestaciones de la cocina como una necesidad. Inicialmente, la alimentación se basaba en frutas y elementos fundamentales de la naturaleza.

A medida que avanza el tiempo, gracias a la cacería y la invención del fuego, el hombre empezó a incorporar proteínas de mayor

calidad en su dieta que contribuyeron positivamente a su desarrollo. A medida que el ser humano evolucionaba, se desarrollaron sentidos gastronómicos como el gusto y el olfato, y con el paso del tiempo, el acto de comer extendió su función inicial, convirtiéndose en algo más que una simple necesidad básica.

Esta investigación se desarrolla para la propuesta de un centro cultural gastronómico enfocado en mantener las tradiciones y cultura culinaria de la comunidad de San Ignacio, adoptando prácticas y estrategias que promuevan el uso eficiente de recursos y minimicen los desperdicios con un proceso de esquema circular; extracción – diseño – producción – consumo – reciclado, brindando beneficios ambientales, sociales y experiencias auténticas y responsables a los visitantes (Marcet, y Vergés, 2018).

La investigación determina el potencial turístico, cultural, gastronómico y arquitectónico de la comunidad de San Ignacio del cantón Cotacachi, debido al riesgo que tiene esta zona de perder oportunidades y emplear proyectos que contribuyan al desarrollo del mismo (Cevallos et al. 2016).

*Basurto et al*, en su estudio mencionan que fomentar la cultura y la gastronomía en un determinado sector beneficia a nivel productivo, económico y de sustentabilidad, mejorando la vida de los habitantes, la preservación de recursos naturales, la conservación del patrimonio cultural y reforzando la identidad y el sentido de orgullo de la comunidad (Basurto et al. 2015).

De esta manera existe la necesidad de diseñar un espacio capaz de abarcar las fortalezas que la comunidad tiene para ofrecer en el ámbito culinario y con productos orgánicos tal como se muestra en la (Figura 2), aportando a la preservación del patrimonio cultural, y a su vez contribuya al crecimiento económico y social del sector.

Figura 2.

*Productos orgánicos del sector*



## OBJETIVOS

### Objetivo General

Diseñar un centro cultural gastronómico para la preservación de la tradición culinaria en la comunidad de San Ignacio, Cotacachi.

### Objetivos Específicos:

Determinar los elementos gastronómicos fundamentales y sus problemáticas para establecer criterios de diseño del centro cultural gastronómico en la comunidad de San Ignacio.

Analizar a nivel territorial la integración del centro cultural gastronómico con las vías anexas mediante un análisis de sitio para generar transición con el área urbana, en la comunidad de San Ignacio.

Desarrollar el anteproyecto arquitectónico del centro cultural gastronómico para la preservación de las tradiciones culinarias y mantener identidad en la comunidad de San Ignacio.

## ALCANCE

Se plantea el anteproyecto arquitectónico de un equipamiento para un centro cultural gastronómico en la comunidad de San Ignacio en la ciudad de Cotacachi. El cual promueve la identidad cultural del sector y la revalorización de la memoria colectiva gastronómica haciendo uso de las distintas tradiciones, materiales y utensilios autóctonos

Figura 3.

*Collage "Elementos culturales"*







Figura 4.

Centro Cultural

| *Gastronómico*



CAPÍTULO 1:  
MARCO TEÓRICO



## CAPÍTULO I

### 1. MARCO TEÓRICO

#### Bases teóricas

En el marco teórico de un equipamiento para la preservación de la tradición culinaria representa un factor muy importante dentro de las manifestaciones culturales, abarca la cultura inmaterial. A través de los tiempos, las comunidades han evolucionado, generando prácticas y hábitos alimenticios con los cuales se han identificado mediante la gastronomía (Fusté, 2016).

En la investigación se examinarán estudios previos relacionados con el centro cultural gastronómico abarcando aspectos como la tradición culinaria, la cultura gastronómica e identidad cultural.

#### Arquitectura y gastronomía: paralelismos y divergencias

Arquitectos y chefs comparten cualidades fundamentales que trascienden las necesidades básicas del ser humano. Tanto en el diseño arquitectónico como en la alta cocina, la creatividad desempeña un papel esencial, permitiendo la concepción de espacios o platos que no solo cumplen con funciones prácticas, sino que también despiertan emociones y transmiten estímulos visuales. Según como dice Aramburu (2014): “Debo decir que no concibo la ciencia culinaria como un mero trámite de la nutrición. Antes, al contrario, la coloco en el terreno de la experiencia estética y más allá del placer. Sinceramente, lo que yo espero de unas alubias de Tolosa con morcilla es que me hagan mejor como persona”.

Los conceptos de alojamiento y nutrición trascienden su mera importancia para la supervivencia. En nuestra sociedad, se nota una creciente inclinación hacia la apreciación de las satisfacciones simples. Hay un fuerte deseo de recuperar la autenticidad en nuestras vivencias para intensificarlas. Por lo tanto, arquitectos y

chefs encuentran inspiración en las necesidades básicas de vivienda y alimentación, creando experiencias tanto en el ámbito arquitectónico como culinario. Estas experiencias a menudo implican transformaciones que desafían o modifican la percepción de los sentidos con el propósito de fomentar el bienestar tanto físico como espiritual.

#### Relación Formal

La conexión entre la arquitectura y la gastronomía se manifiesta igualmente en la organización formal. La conexión entre las dos disciplinas se manifiesta no solo en el aspecto físico del espacio donde se encuentran, como un restaurante, sino igualmente al examinar la gastronomía desde un enfoque de diseño, donde podemos comparar la creación de un plato con un proyecto arquitectónico. Como destacan Guerrero y Massad (2011) en su artículo titulado "Construir con gusto", tanto cocinar como construir se fundamentan en lograr la armonía de las proporciones, dar forma a la combinación de elementos y apreciar las cualidades de color, sabor y aroma de los materiales.

La planificación (fórmula vs. propuesta), la preparación (elaborar vs. edificar) y el disfrute (saborear vs. morar) son procesos paralelos en cualquier expresión artística. Los componentes de un alimento pueden ser sometidos a procesos, como por ejemplo un queso o pan, o ser naturales, como verduras y frutas. De manera similar, el arquitecto halla sus componentes para construir un equipamiento con elementos orgánicos como piedras o madera, así como en materia prima y manufacturados como el mortero. Tanto la elaboración como el emplatado son fases creativas que la gastronomía colabora con la arquitectura en términos de industrialización y edificación de edificios.

En la elaboración de un plato, el cocinero utiliza los ingredientes, de igual manera que un arquitecto trabaja dentro de un proceso de diseño que culmina en un resultado concreto. Esta semejanza se hace particularmente evidente, debido que los esbozos y planimetrías de un arquitecto son la derivación de la interacción de distintos elementos utilizados en la etapa creativa. Por lo tanto, en el ámbito culinario, el chef se asemeja a un "arquitecto" que diseña cada plato, y, de manera análoga, el arquitecto es el maestro que construye los materiales de construcción para dar vida a un edificio.

#### Memoria colectiva:

La memoria relacionada con la arquitectura y la gastronomía es simultáneamente individual y compartida. Por un lado, está ligada a nuestras vivencias y recuerdos personales, a la manera en que percibimos y guardamos esas experiencias. Sin embargo, al mismo tiempo, posee una dimensión social y cultural que se hereda de una generación a otra. Esta dualidad es lo que confiere a la arquitectura y la gastronomía su carácter excepcional, ya que trascienden lo puramente físico y se convierten en vivencias únicas.

La identidad cultural es lo que hace ricos a los pueblos de una nación, se debe revalorizar el legado que dejan los antepasados y no permitir que se desvanezca lo que por derecho les pertenece (Salazar et al. 2021).

De acuerdo a Salazar et al. (2021), la revalorización de la identidad cultural de las culturas del Ecuador determinó que:

Los efectos de la globalización y la aculturación se han hecho evidentes en nuestra identidad, ya que han permitido el desarrollo de la vida diaria del ser humano. A medida que adoptamos culturas extranjeras, costumbres y tradiciones, a veces nos sentimos avergonzados de nuestra propia cultura, lo que crea una sensación de falta de pertenencia en la sociedad (p.7)

### Educación Gastronómica

El arte culinario ha alcanzado niveles inimaginables en la actualidad. Esta actividad no solo implica la preparación de alimentos, sino que requiere creatividad y una apreciación por la belleza y la perfección, satisfaciendo los sentidos del gusto, el olfato, el tacto y la vista. En la gastronomía, se combina una variedad de aromas, sabores y texturas que no solo agradan al cuerpo, sino que también alimentan el espíritu. Por lo tanto, se puede definir la gastronomía como "el arte de disfrutar de la comida" (Universidad Autónoma del Estado de México, 2000, p. 9).

La exploración de la gastronomía abarca no solo los aspectos prácticos, sino también la indagación de interrogantes sobre el cómo, dónde, cuándo y porqué se consumen los alimentos (Santich, 2004; Zahari et al. 2009). Este enfoque implica un análisis profundo y reflexivo del fenómeno, con el objetivo de rediseñar o mejorar diversos aspectos, como la producción, transporte, almacenamiento y procesamiento de productos. Asimismo, se consideran la química de los alimentos, los procesos digestivos, los elementos nutritivos y las respuestas fisiológicas a los alimentos en el organismo. Este análisis también tiene en cuenta las elecciones y costumbres de los comensales, así como aspectos relacionados con la política económica (Santich, 2004).

### Tradición culinaria

Según Bravo y Zambrano (2018), en su estudio indica que el concepto de tradición culinaria es:

La relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva intercultural, que realiza prácticas y costumbres relacionadas con la preparación y consumo de alimentos que se transmiten de generación en generación, que busca crear ambientes funcionales y estéticamente agradables que reflejen

la cultura gastronómica de una región o comunidad, garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las nacionalidades y pueblos para la distribución equitativa de los beneficios generados. (p.4)

La tradición culinaria puede ser un instrumento positivo de desarrollo local y regional, en las diferentes comunidades permite que exista un crecimiento en los diferentes ámbitos como económico, social o cultural permitiendo que los beneficios se orienten principalmente a los miembros de las comunidades (Toselli et al. 2013).

Figura 5.

*Productos Tradicionales*



Varios autores como Bravo y Zambrano (2018) y García (2011) coinciden en que se debe anclar el nacimiento de la tradición culinaria con la voluntad de defensa ambiental y territorial de los Pueblos y Nacionalidades del Ecuador.

### Identidad Cultural

La identidad cultural es lo que hace ricos a los pueblos de una nación, se debe revalorizar el legado que dejan los antepasados y no permitir que se desvanezca lo que por derecho les pertenece (Salazar et al. 2021).

De acuerdo a Salazar et al. (2021), la revalorización de la identidad cultural de las culturas del Ecuador determinó que:

Los efectos de la globalización y la aculturación se han hecho evidentes en nuestra identidad, ya que han permitido el desarrollo de la vida diaria del ser humano. A medida que adoptamos culturas extranjeras, costumbres y tradiciones, a veces nos sentimos avergonzados de nuestra propia cultura, lo que crea una sensación de falta de pertenencia en la sociedad (p.7)

También, Caicedo analizó con respecto a la pérdida de identidad cultural en su estudio donde indica que uno de los principales factores es la migración, ya que la influencia de otras culturas provoca que las tradiciones propias de un lugar se modifiquen cambiando totalmente o incorporando nuevos aspectos a la cultura (Caicedo, 2022).

De acuerdo con Caicedo en la actualidad uno de los factores que afectó la migración es la alimentación de los jóvenes ya que crecieron con influencia a otra variedad de alimentos como comida rápida, los pobladores de comunidades ecuatorianas quieren conocer otras culturas y otras ofertas gastronómicas, pero sin perder sus propias tradiciones y costumbres (Caicedo, 2022).

### **Arquitectura Comercial**

Esta práctica se remonta a los primeros tiempos de la sociedad y encuentra sus orígenes en el período Neolítico, cuando los seres humanos comenzaron a buscar soluciones para satisfacer sus necesidades. Al comprender que la caza no era suficiente para garantizar una provisión constante, se volcaron hacia la agricultura. Con el tiempo, el sistema de trueque se volvió más complicado, lo que llevó a la adopción de un medio más simple de intercambio de bienes, conocido hoy en día como dinero.

En la época actual, el comercio continúa siendo una actividad económica que involucra a comunidades y se basa en el uso del dinero, lo que facilita la adquisición y venta de bienes y servicios.

### **Comunidad primitiva**

En la comunidad primitiva, que en sus inicios consistía en una sociedad nómada, se estableció una dependencia absoluta del ser humano con respecto a la naturaleza, dado que su sustento se basaba en la caza y la pesca. Posteriormente, con el control sobre la naturaleza y el surgimiento de la agricultura y la cría de ganado, la sociedad se tornó sedentaria.

La administración completa de esta actividad permitió la acumulación de un excedente de producción, un elemento crucial para el comercio, ya que creó la primera "mercancía" que los agricultores podían intercambiar. En un principio, esto se llevaba a cabo mediante el trueque. Estos cambios condujeron a la abolición de la propiedad familiar y al surgimiento de la propiedad privada.

### **Comercio en base a culturas precolombinas**

Durante la era precolombina, es posible identificar tres culturas fundamentales: los mayas, los aztecas y los incas. Cada una de estas culturas desarrolló sus propios sistemas de comercio, influenciados por sus respectivas ubicaciones geográficas.

Los mayas, en su economía, no dependían del comercio y crearon diversas rutas comerciales para transportar sus productos, llegando incluso más allá de sus propias fronteras. De manera similar a los mayas y a las culturas primitivas, el comercio en la civilización azteca se basaba principalmente en el trueque. Se dice que, en su apogeo, Tenochtitlán fue el mercado más grande del mundo. En sus actividades industriales, destacaba la minería para obtener obsidiana y la producción textil.

Gracias al comercio, los aztecas adquirirían productos como pieles de jaguar, plumas de quetzal, cacao, oro y plata. En contraste, la cultura inca no desarrolló tanto el comercio como las otras civilizaciones precolombinas. No conocían la moneda, por lo que el intercambio de productos se basaba en el trueque.

Sin embargo, los incas diseñaron un sistema nemotécnico llamado "quipu," que utilizaba nudos y colores para registrar cantidades, y este instrumento se empleaba para llevar un registro contable.

Figura 6.

*Collage Memoria Cultural*



### Espacio en la Arquitectura Precolombina

En la rica historia de la arquitectura precolombina en Mesoamérica, el concepto de "espacio" desempeñó un papel fundamental, trascendiendo su mera funcionalidad física para convertirse en un elemento simbólico y espiritual. Las civilizaciones mesoamericanas, como los aztecas, mayas y olmecas, desarrollaron estructuras arquitectónicas intrincadas que reflejaban su profunda conexión con la naturaleza, la cosmología y las creencias religiosas.

La disposición cuidadosa de espacios en las ciudades mesoamericanas no solo obedecía a criterios prácticos, sino que también estaba arraigada en complejas concepciones filosóficas y cosmológicas. Por ejemplo, las pirámides escalonadas, como la Pirámide del Sol en Teotihuacán, no solo servían como plataformas ceremoniales, sino que también simbolizaban la conexión entre la tierra y el cielo. La forma piramidal representaba la montaña sagrada, un vínculo con lo divino y la creación del universo.

El espacio en la arquitectura precolombina no se limitaba a las estructuras monumentales; los patios y plazas también desempeñaban un papel crucial. Estos espacios abiertos eran lugares donde la comunidad se reunía para rituales, ceremonias y actividades sociales. Además, la disposición de las viviendas y edificaciones en torno a estos patios creaba un sentido de comunidad y cohesión social.

Las ciudades mesoamericanas también incorporaban sistemas de orientación astronómica en sus construcciones, demostrando un profundo entendimiento de los ciclos celestiales. Templos y observatorios se alineaban con precisión con los movimientos del sol y las estrellas, demostrando la importancia de la arquitectura como medio para comprender y honrar el cosmos. (Gussinyer Alfonso, n.d.)

En conclusión, el concepto de espacio en la arquitectura precolombina de Mesoamérica no solo se limitaba a consideraciones prácticas, sino que se elevaba a una expresión simbólica y espiritual. A través de la disposición cuidadosa de estructuras, la incorporación de elementos astronómicos y la conexión con la naturaleza, estas civilizaciones crearon un legado arquitectónico que trascendió el tiempo y sigue asombrando a quienes exploran sus ruinas hoy en día.

### Espacio Urbano y Público

Desde tiempos antiguos hasta el presente, el espacio público ha servido como punto de encuentro para la comunidad. A lo largo de la historia, este espacio ha experimentado cambios significativos. Inicialmente, estaba vinculado a áreas verdes destinadas a mejorar las condiciones de salud de las personas. Sin embargo, en la actualidad, el concepto de espacio verde se ha expandido hacia el de espacio libre, permitiendo la integración de áreas peatonales diseñadas para llevar a cabo actividades deportivas, recreativas y de entretenimiento durante el tiempo de ocio.

Se enumeran como espacios públicos abiertos a las plazas, parques y calles, caracterizados por su fácil accesibilidad. Por otro lado, los espacios públicos cerrados comprenden instituciones como museos, bibliotecas, iglesias y cementerios, los cuales tienen horarios específicos de acceso. También se identifican los espacios públicos privados, que, a pesar de ser destinados al uso público, son gestionados por inversiones privadas, como es el caso de los centros comerciales. De acuerdo con la clasificación de (Garriz y Schroeder, 2014), el espacio público exhibe diversas dimensiones.

- **Dimensión Social:** Implica que la comunidad se apropia del espacio público con el propósito de llevar a cabo actividades como paseos, juegos, contemplación y conexión con la naturaleza. Este uso debe contar con características que permitan la visibilidad y accesibilidad para todos los miembros de la sociedad.
- **Dimensión Cultural y Simbólica:** Se refiere a espacios que simbolizan tanto los elementos materiales como inmateriales de la cultura, ganando una significativa importancia tanto para la población como en la configuración de la ciudad.
- **Dimensión Económica:** Implica la utilización del espacio público para llevar a cabo actividades de índole económica, como la instalación de puestos de venta de periódicos, revistas, artesanías, etc., que se realizan en las calles u otros lugares públicos.
- **Dimensión de Movilidad y Apropiación:** Se refiere a la ocupación del espacio destinada a la movilidad, vinculada con la dinámica de expansión de la ciudad. Esta dimensión abarca apropiaciones que carecen de consenso, como lugares de moda, áreas recién valoradas y espacios de cambio espontáneo, como los bordes urbanos.
- **Dimensión Virtual:** En esta dimensión, la delimitación geográfica, histórica y cultural se mantiene fusionada como áreas funcionales que generan una zona de flujos, reemplazando la noción tradicional de espacio.

### Patrimonio arquitectónico como entorno de convergencia de expresión artística y cultural

El patrimonio arquitectónico se erige como un testimonio tangible de la riqueza cultural y artística de una sociedad a lo largo de la historia. Estas estructuras, impregnadas de significado y valor, no solo representan logros arquitectónicos, sino que también sirven como puntos de integración artística y cultural.

En el corazón de las ciudades y regiones, el patrimonio arquitectónico se convierte en un espacio de convergencia donde diversas expresiones artísticas y culturales se entrelazan. Desde esculturas y murales hasta eventos y festivales, estos lugares históricos ofrecen un lienzo en el que se teje la narrativa de una comunidad. La arquitectura, en sí misma, se convierte en un lenguaje que comunica la identidad y la historia de un pueblo.

La restauración y preservación del patrimonio arquitectónico no solo conservan la belleza estética, sino que también proporcionan un escenario para la participación activa de la comunidad. La revitalización de antiguos edificios o monumentos no solo impulsa el turismo cultural, sino que también crea oportunidades para eventos artísticos y culturales que fortalecen el sentido de pertenencia.

El patrimonio arquitectónico no se limita a las grandes estructuras; abarca desde viviendas históricas hasta edificaciones religiosas y espacios públicos. Cada elemento contribuye a la riqueza del tejido cultural y artístico de una sociedad. La integración de arte y cultura en estos espacios se traduce en una conexión más profunda con la herencia colectiva, permitiendo a las generaciones actuales y futuras comprender y apreciar su legado.

En última instancia, el patrimonio arquitectónico se erige como un catalizador para la integración cultural y artística. A través de la

preservación y la creatividad contemporánea, estos espacios se transforman en lugares dinámicos que fomentan la expresión y la apreciación cultural. Así, el patrimonio arquitectónico no solo observa al pasado, sino que también mira hacia el futuro, ofreciendo un puente que conecta generaciones y enriquece el tejido social con la diversidad y la belleza de la expresión artística y cultural.

### Integración, Apropiación y Desarrollo a partir del Diseño Participativo

La vitalidad de la identidad colectiva se manifiesta de manera esencial en la apropiación del espacio, abarcando aspectos sociales, culturales y políticos, y siendo considerada como un fenómeno dinámico y coherente. La ejecución de diversas acciones, ya sean de índole urbana, social o ambiental, da lugar a áreas de apropiación y memoria.

Estas acciones permiten categorizar cada recuerdo, sensación y percepción, incorporando la participación activa del colectivo para promover el desarrollo pleno de las capacidades individuales. La intervención y la propuesta de nuevas metodologías en el espacio público sirven como un llamado de atención a la arquitectura, subrayando la necesidad de incorporar el diseño participativo como parte integral de la proyección arquitectónica.

El semillero "Imaginarios sociales y representaciones" se dedica a la investigación, generación de críticas constructivas y construcción de conceptos como identidad, apropiación y otros elementos teóricos fundamentales para el ámbito urbano de la ciudad.

A través de diversas acciones realizadas, se verifica cómo la aplicación del urbanismo táctico, también conocido como urbanismo emergente, coloca a la población en el centro del diseño, reconociendo que es la comunidad la que realiza el mayor uso del lugar y posee las necesidades más acuciantes, siendo los actores principales en el desarrollo de la ciudad.

Figura 7.

Semillero del conocimiento.



## 1.2 ESTUDIO TIPOLOGICO

### 1.2.1 Referentes Arquitectónicos



R1

REFERENTE ARQUITECTÓNICO



PROYECTO: EX FÁBRICA CULTURAL POBRE DIABLO  
AUTOR: DANIEL MORENO / SANTIAGO VACA  
ÁREA: 1152m2  
AÑO: 2019

R2

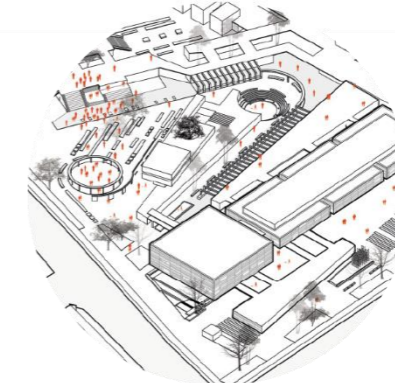
REFERENTE ARQUITECTÓNICO



PROYECTO: EX FÁBRICA CULTURAL POBRE DIABLO  
AUTOR: DANIEL MORENO / SANTIAGO VACA  
ÁREA: 1152m2  
AÑO: 2019

R3

REFERENTE URBANO / ARQ



PROYECTO: PLAN PARCIAL DE RENOVACIÓN URBANO  
AUTOR: ARQ. NICOLAS PAZ  
ÁREA: 70.000m2  
AÑO: 2017

R1

Figura 8.

Referente Ex Fábrica Cultural Pobre Diablo

Ex Fábrica Cultural Pobre Diablo  
impaqto la floresta, terra y n24  
galería de arte

Daniel Moreno  
Flores / Santiago  
Vaca Jaramillo

#### CONTEXTO Y ENTORNO

La casa rehabilitada e intervenida tiene alrededor de 70 años, es una casa patrimonial que ha sido testigo de la transformación del barrio y la ciudad.

El tiempo inicial, una fábrica de café Moca (±1950), posteriormente una fábrica cultural -Pobre Diablo y container- (2000 y 2017), y el tiempo actual que incluye una fábrica del conocimiento -Impaqto La Floresta- (coworking), una galería y un restaurante (2019).

#### CRITERIOS DE DISEÑO

Artesano como parte del equipo. En etapa de diseño picamos paredes, cortamos elementos, descubrimos materiales e incluso planteamos soluciones desde el trabajo artesanal. Realizamos prototipos y pruebas de procesos constructivos.

Hitos como eventos. Nos planteamos un reto que supere a la arquitectura como único fin, incorporando temáticas y actividades que permitan enriquecer la vivencia procesual. Abrimos las puertas a la ciudadanía como metodología de proyecto. Cohesión barrial. Las actividades que desarrollamos durante la etapa de diseño reconocían el impacto social colectivo del lugar en el territorio

Se planteó evitar quitar, respetar su esencia, su tiempo y sus circunstancias materiales, ocupar sus demoliciones, conservar sus plantas y árboles, filtrar los desechos líquidos por medio de especies vegetales e incluso se planteó grandes contenedores de agua lluvia (estos 2 últimos en diseño).

El proyecto busca un enfoque crítico sobre las existencias y la relación con su territorio. El espíritu de este proyecto es hacer un llamado a la acción ciudadana, frente a las lógicas de desarrollo contemporáneo (ArchDaily, 2021).

*Nota: Adaptado de Ex Fábrica Cultural  
Pobre Diablo, por (Flores, 2019).*

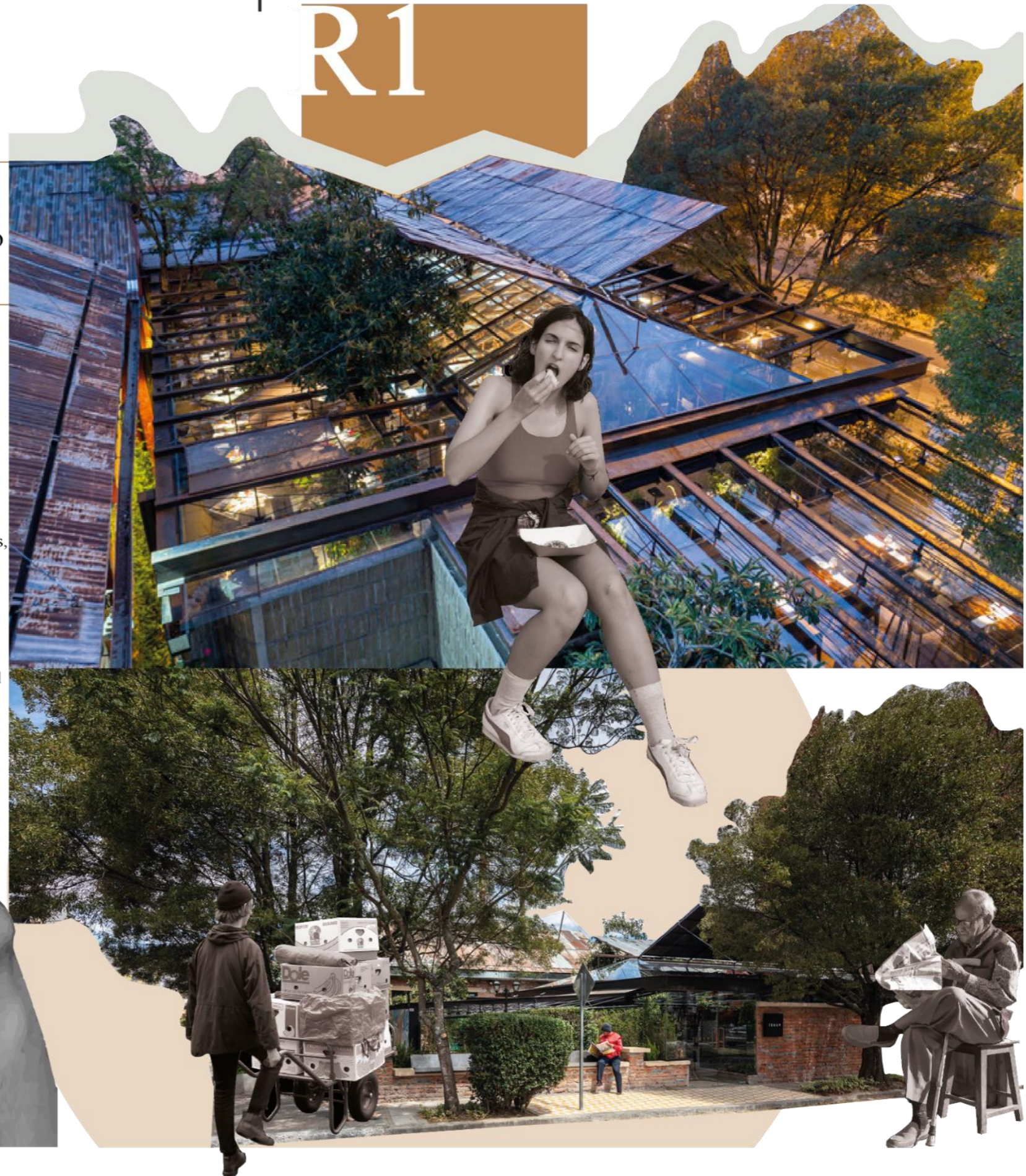
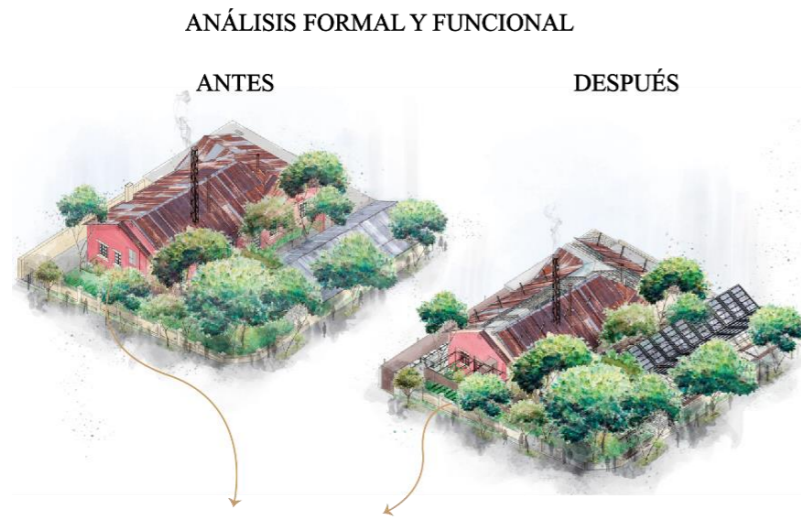


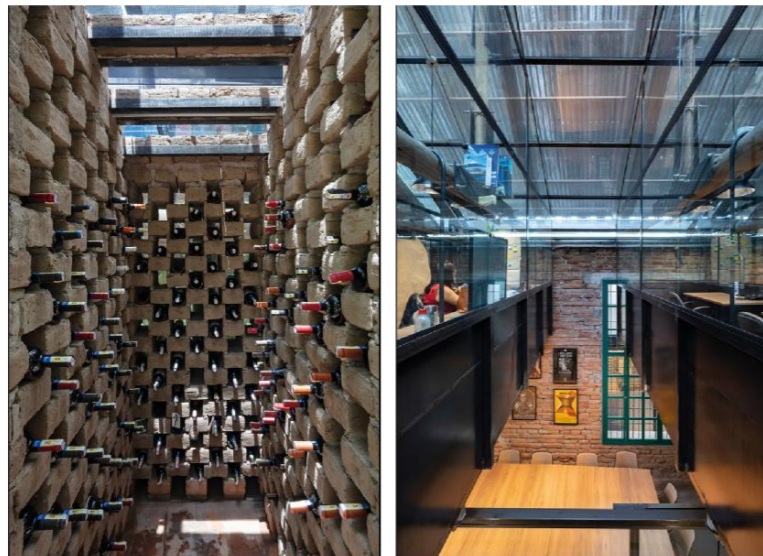
Figura 9.

Análisis de referente 1



ANÁLISIS FORMAL

El proyecto mantiene la esencia del lugar con intervenciones estratégicas que hacen un lugar funcional, y mantiene la forma, con las bases estructurales, arquitectónicas e integrando la naturaleza en el proyecto.



ANÁLISIS FUNCIONAL

Los diálogos que potenciaron las ideas, fomentaron encuentros estratégicos, en el análisis funcional y distribución de sus espacios observamos, al ser un predio con una área muy limitada como tratan de optimizar el espacio y distribuir de manera funcional para que los espacios sean óptimos tanto para los usuarios como para los turistas.

*Nota: Adaptado de Ex Fábrica Cultural*

*Pobre Diablo, por (Flores, 2019).*



MATERIALES ESCOGIDOS PARA EL PROYECTO

Actuamos sobre la idea de buenas prácticas en la gestión de los recursos propios, teniendo en cuenta también el impacto ambiental que genera el edificio y la incidencia que tiene en los procesos urbanos. Proponemos evitar remover, respetando la esencia, el tiempo transcurrido y las circunstancias materiales, ocupar las demoliciones, mantener las plantas y árboles, filtrar los residuos líquidos a través de la vegetación e incluso dos contenedores de agua de lluvia (estos dos últimos aún en diseño).

PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA

PLANTAS ARQUITECTÓNICAS / SECCIÓN

El proyecto busca un punto de vista crítico respecto a la existencia y la relación con el espacio. El espíritu de este proyecto es hacer un llamado a la acción ciudadana frente a las lógicas del desarrollo contemporáneo.



ambientes

- 1- Entrada
- 2- Restaurante
- 3- Coworking
- 4- oficinas colgadas
- 5- espacios de reunión
- 6- Oficinas
- 7- Cafetería
- 8- Galería

ambientes

- 1- Entrada
- 2- Restaurante
- 3- Coworking
- 4- oficinas colgadas
- 5- espacios de reunión
- 6- Oficinas
- 7- Cafetería
- 8- Galería

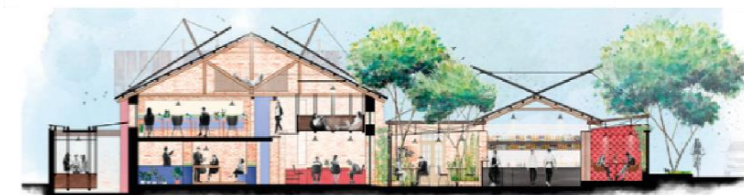


Figura 10.

Análisis Centro de Servicios Multifuncionales

Centro de Servicios Multifuncionales del Área Escénica de la Montaña Liuba

Shulin Architectural



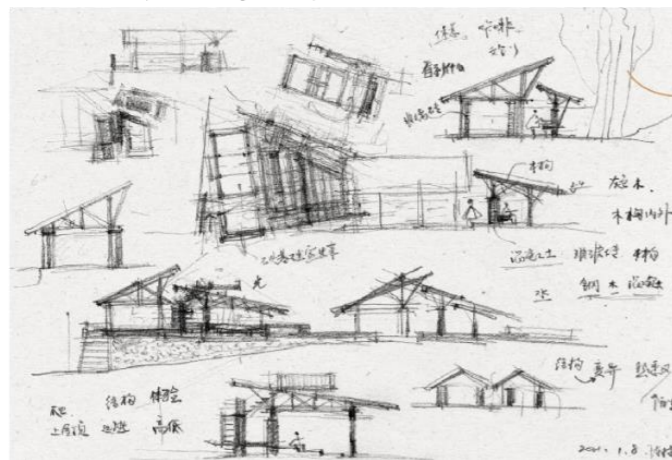
CONTEXTO Y ENTORNO

Principalmente contiene recepción y consulta, baños públicos, ventas de productos culturales y creativos, y un bar de libros que no solo brinda un lugar de descanso para los habitantes, sino que también muestra un fuerte sentido de apertura (ArchDaily, 2021).

CRITERIOS DE DISEÑO

El eje de la arquitectura y el ángulo visual de la montaña. El nuevo edificio hereda la textura y el eje originales, con el objetivo de conservar la memoria del sitio original. Se organiza un espacio a lo largo del eje de la ladera de la montaña como el baño, y se utiliza una pared especial para separar las áreas funcionales y espaciales.

El ángulo visual de la montaña es simple a través de un techo inclinado, con una plataforma en el techo para aquellos que suben alto para mirar lejos hacia las montañas circundantes (ArchDaily, 2021).



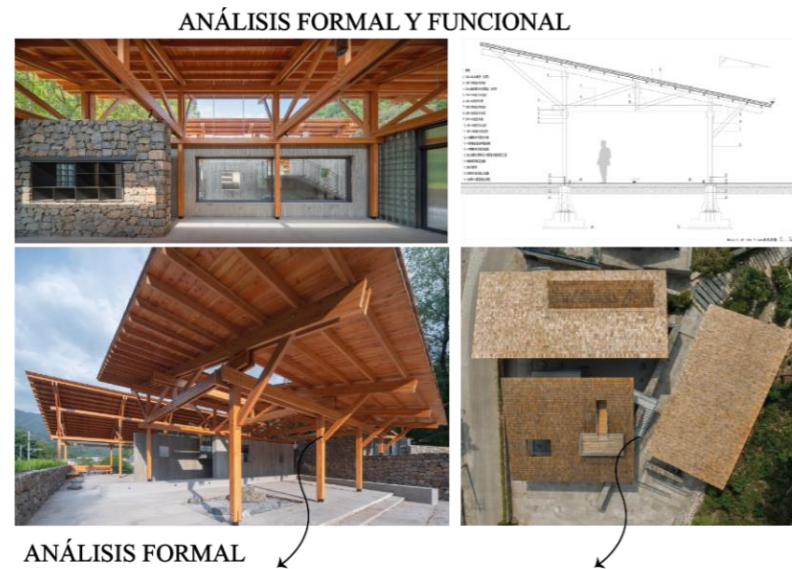
Esquemas del importante proceso del diseño, plasmado en ideas, bosquejos, etc.



*Nota: Adaptado de Centros de Servicios Multifuncionales, por Shulin Architectural (ArchDaily).*

Figura 11.

Análisis de referente 2



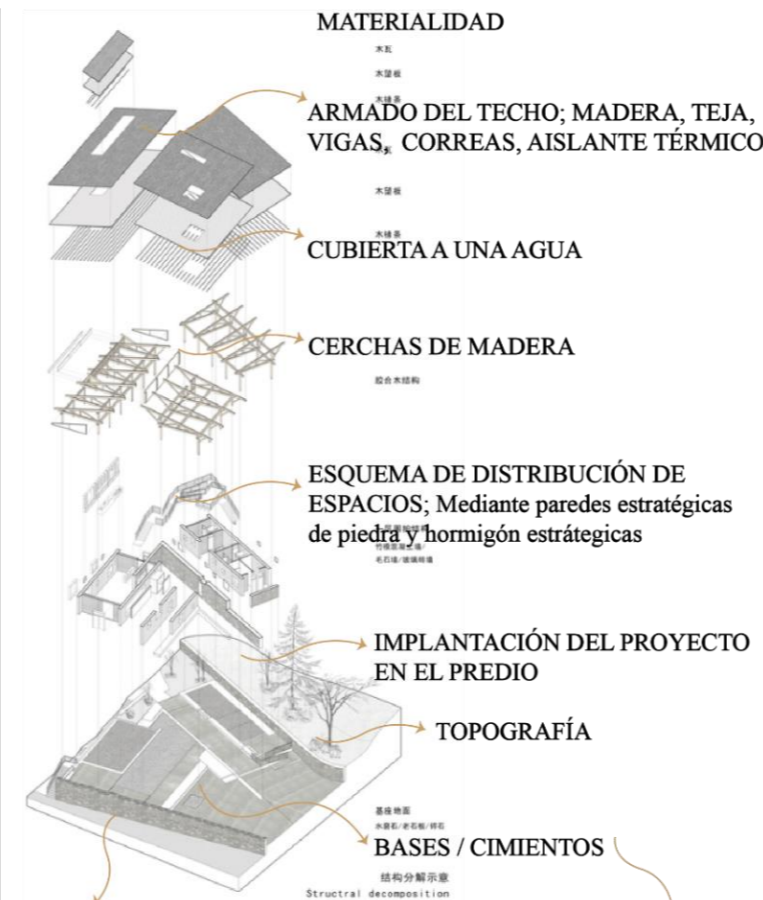
ANÁLISIS FORMAL

Tres techos, una estructura de techo, varias paredes y algunas funciones, el gran techo se construye sobre una estructura de techo prefabricada de contra chapado a diferentes escalas que se repiten y evolucionan a partir de la lógica y forma de diseño coherentes, similares a las construcciones tradicionales chinas de madera. Se crea una relación espacial de tres estructuras de techo de madera básicas.



ANÁLISIS FUNCIONAL

Los espacios funcionales se distribuyen bajo tres grandes techos, a saber, la recepción pública, el espacio público abierto y el baño público, que son tanto independientes como interdependientes y están organizados sistemáticamente. Todo esto buscando una relación con el entorno natural, y buscando estratégicamente las mejores vistas mediante la inclinación de los techos y sus posiciones de cada módulo para que sea más armónico el lugar.

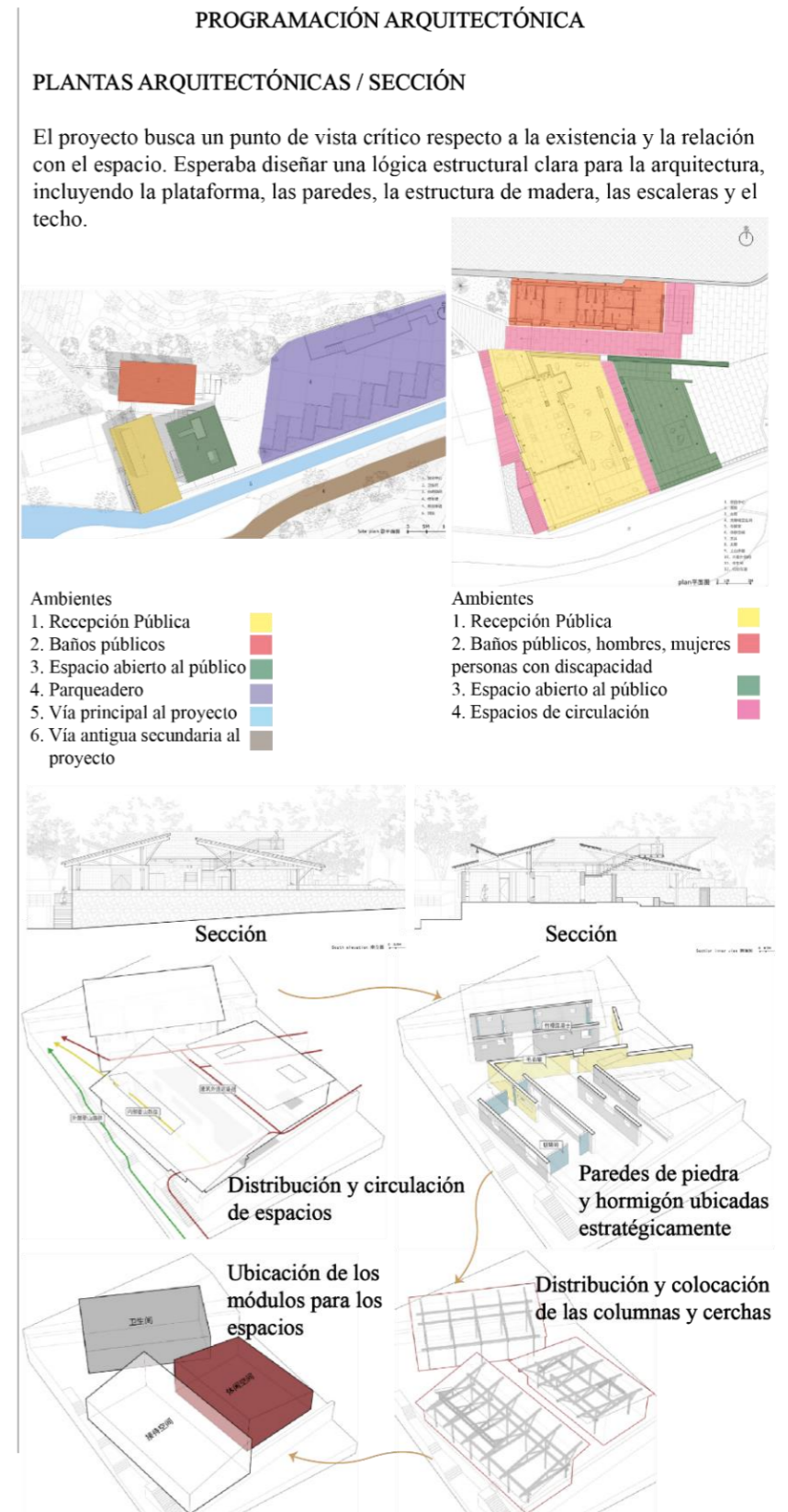


El proyecto se adapta a la topografía del lugar, mediante escaleras, y los materiales adecuados.

Los materiales principales utilizados son; madera, hormigón visto, piedra, vidrio acero.

MATERIALES ESCOGIDOS PARA EL PROYECTO

Actuaron sobre la idea de buenas prácticas en la gestión de los recursos propios del lugar, teniendo en cuenta el impacto ambiental que genera el edificio y la incidencia que tiene en los procesos urbanos. Mantener las plantas y árboles. La madera es el recurso principal utilizado y el que más sobresale del proyecto.



*Nota: Adaptado de Centros de Servicios Multifuncionales, por Shaulin Architectural (ArchDaily).*

R3

Figura 12.  
Referente 3

PLAN PARCIAL DE RENOVACIÓN  
URBANO

ARQ. NICOLÁS PAZ

CONTEXTO Y ENTORNO

Ubicación: Localidad Los Mártires, Bogotá, Colombia

Se propone a escala de ciudad que la Plaza de Paloquemao se convierta en un nodo de actividad que genere la posibilidad de plantear un parque agronómico, un centro gastronómico y un hotel con énfasis turístico relacionado con la Plaza. De esta manera se proyecta un ciclo funcional de Producción (Parque Agronómico), Distribución (Plaza de Paloquemao) y Consumo (Hotel y Centro Gastronómico).

CRITERIOS DE DISEÑO

Con el objetivo de promover el interés habitacional del centro, a través de una intervención urbana-cultural, se propone un proyecto que logra vincular la Plaza de Mercado de Paloquemao con una configuración urbana que pretende crear una pieza de ciudad sostenible, compacta y catalizadora social.

El corazón del proyecto es el Foro Cultural como la propuesta de intervención urbana para el desarrollo de la zona; se plantea una analogía con el Foro Romano por su ejemplo de que un núcleo de equipamientos puede convertirse en un núcleo urbano. Posee en

*Nota:* Adaptado de Plan de Renovación Urbano, por Nicolás Paz (ArchDaily).



Figura 13.  
Análisis Referente 3



*Nota:* Adaptado de Plan de Renovación Urbano, por Nicolás Paz (ArchDaily).

### 1.3 Marco Normativo

#### 1.3.1 UNESCO

##### Formas de cumplimiento

La diversidad y singularidad de nuestra cultura enriquece nuestras vidas y nos ayuda a construir una comunidad resiliente, innovadora e inclusiva. La principal misión de la UNESCO es proteger, promover y compartir estos aspectos de la humanidad. Nos esforzamos por honrar nuestra herencia compartida porque la cultura es un bien público global (UNESCO, 2021).

La cultura se menciona específicamente en el Objetivo 7 del ODS 4, que apoya la importancia de la diversidad cultural, la educación que promueve una cultura de paz y no violencia y la contribución de la cultura al desarrollo sostenible (UNESCO, 2021).

#### 1.3.2 Normativa del Distrito Metropolitano de Quito

Se podrá planificar un equipamiento cultural gastronómico, en base a lo investigado en la Normativa del Distrito Metropolitano de Quito que abastezca un radio de influencia de 2.000m y esté ubicado en la comunidad San Ignacio, Cotacachi.

Figura 14.

*Categoría Cultural*

CATEGORIA	SIMB.	TIPOLOGÍA	SIMB.	ESTABLECIMIENTOS	RADIO DE INFL. m	NORMA m2/hab.	LOTE MIN. m2	POBLACIÓN BASE
CULTURAL E	EC	SECTORIAL	ECS	Bibliotecas, museo de artes, galerías públicas de arte, teatros.	1.000	0.10	500	5.000
		ZONAL	ECZ	Centros de promoción popular, auditorios, centros culturales, centros de documentación	2.000	0.20	2.000	10.000

**Nota:** Esta tabla muestra el equipamiento de servicios sociales. Tomado de Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito (pág. 47).

Figura 15.

*Normativa INEN*



Tabla 1.

Dimensiones de Locales INEN

TIPOLOGÍA	NOMBRE	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 66.-Bases del dimensionamiento.	Las dimensiones de los locales se sujetarán a las normas mínimas establecidas en la presente sección, las cuales se basan en: las funciones o actividades que se desarrollen en ellos, el volumen de aire requerido por sus ocupantes, la posibilidad de renovación del aire, la distribución del mobiliario y de las circulaciones, la altura mínima del local y la necesidad de iluminación natural. Las medidas lineales y la superficie, que se refieren al dimensionamiento de locales corresponden a longitudes y áreas libres, y no a las consideradas entre ejes de construcción o estructura.
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 67.- Altura de locales	A excepción de aquellos locales que en esta normativa se especifiquen con una altura mínima diferente, la altura mínima de locales será de 2.30 m. Las plantas bajas, cuyos usos no sean de vivienda, y éstos sean de comercio y oficinas o equipamiento podrán tener una altura libre de 2.70 m. o mayor. Estas dimensiones se observarán desde el piso terminado hasta la cara inferior del elemento construido de mayor descuelgue.
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 68.- Área higiénico sanitaria Urinarios	a) Dimensiones mínimas en locales: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Espacio mínimo entre la proyección de piezas sanitarias consecutivas 0.10 m.</li> <li>- Espacio mínimo entre la proyección de las piezas sanitaria y la pared lateral 0.15 m.</li> <li>- Espacio mínimo entre la proyección de la pieza sanitaria y la pared frontal 0.50 m.</li> </ul> b) Todo edificio de acceso público contará con un área higiénico sanitaria para personas con discapacidad o movilidad reducida permanente. (Referencia NTE INEN 2293:2000). c) Urinarios: El tipo de aproximación debe ser frontal, en los urinarios murales para niños, la altura debe ser de 0.40 m. y para adultos de 0.60 m.
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 80.- Corredores o pasillos	Los corredores y pasillos en edificios de uso público, deben tener un ancho mínimo de 1.20 m., en este caso el número de locales atendidos no podrá ser mayor a cinco y su utilización no podrá exceder a las 10 personas. Donde se prevea la circulación frecuente en forma simultánea de dos sillas de ruedas, estos deben tener un ancho mínimo de 1.80 m atendidos no podrá ser mayor a cinco y su utilización no podrá exceder a las 10 personas. Los corredores y pasillos deben estar libres de obstáculos en todo su ancho mínimo y desde su piso hasta un plano paralelo a él ubicado a 2.05 m. de altura. Dentro de este espacio no se puede ubicar elementos que lo invadan (ejemplo: luminarias, carteles, equipamiento, partes propias del edificio o de instalaciones). En los corredores y pasillos poco frecuentados de los edificios de uso público, el ancho libre en las reducciones nunca debe ser menor a 0.90.

**Nota:** Esta tabla muestra las dimensiones de locales. Tomado de Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito (pág. 84).

Tabla 2.

Dimensiones de Locales INEN

Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 81.- Galerías	Las galerías que tengan acceso por sus dos extremos hasta los 60 m. de longitud, deberán tener un ancho mínimo de 6 m. Por cada 20 m. de longitud adicional o fracción del ancho deberá aumentar en 1.00 m. Cuando una galería tenga un espacio central de mayor ancho y altura, la longitud se medirá desde cada uno de los extremos hasta el espacio indicado, aplicándose en cada tramo la norma señalada anteriormente.										
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 82.- Escaleras	<p>a) Los edificios de dos o más pisos deberán tener, en todos los casos, escaleras que comuniquen a todos los niveles y que desemboquen a espacios de distribución, aun cuando cuenten con elevadores. En el caso de edificios de alojamiento temporal, cada escalera servirá como máximo a 15 habitaciones, para cumplir con las funciones de seguridad en casos de emergencia.</p> <p>b) Las escaleras estarán distribuidas de tal modo que ningún punto servido del piso o planta se encuentre a una distancia mayor de 25 metros de alguna de ellas, salvo que existan escapes de emergencia, según lo especificado en la sección séptima del Capítulo IV.</p> <p><u>Usos ancho libre mínimo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Edificios públicos escalera principal 1.50 m.</li> <li>- (En caso de dimensión mayor a 3.00 m. proveer pasamanos intermedios)</li> <li>- Oficinas y comercios 1.20 m.</li> <li>- Sótanos, desvanes y escaleras de mantenimiento 0.80 m.</li> <li>- En edificios para comercio y oficinas, cada escalera no podrá dar servicio a más de 1 200 m<sup>2</sup>.</li> <li>- De planta y su ancho variará de la siguiente forma:</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Superficie total por planta</th> <th>Ancho mínimo de escalera</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 hasta 600 m<sup>2</sup></td> <td>1.50 m.</td> </tr> <tr> <td>De 601 a 900 m<sup>2</sup></td> <td>1.80 m.</td> </tr> <tr> <td>De 901 a 1.200 m<sup>2</sup></td> <td>2.40 m. o dos de 1.20 m</td> </tr> <tr> <td>90 hasta 600 m<sup>2</sup></td> <td>1.50 m.</td> </tr> </tbody> </table> <p>d) Las dimensiones de las huellas serán el resultado de aplicar la fórmula <math>2ch+h=0.64</math> m., donde ch= contrahuella y h= huella. en edificios con acceso público, la dimensión mínima de la huella será de 0.28 m.</p> <p>e) El ancho de los descansos deberá ser por lo menos, igual a la medida reglamentaria de la escalera.</p>	Superficie total por planta	Ancho mínimo de escalera	90 hasta 600 m <sup>2</sup>	1.50 m.	De 601 a 900 m <sup>2</sup>	1.80 m.	De 901 a 1.200 m <sup>2</sup>	2.40 m. o dos de 1.20 m	90 hasta 600 m <sup>2</sup>	1.50 m.
Superficie total por planta	Ancho mínimo de escalera												
90 hasta 600 m <sup>2</sup>	1.50 m.												
De 601 a 900 m <sup>2</sup>	1.80 m.												
De 901 a 1.200 m <sup>2</sup>	2.40 m. o dos de 1.20 m												
90 hasta 600 m <sup>2</sup>	1.50 m.												
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 82.- Escaleras	<table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Superficie total por planta</th> <th>Ancho mínimo de escalera</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 hasta 600 m<sup>2</sup></td> <td>1.50 m.</td> </tr> <tr> <td>De 601 a 900 m<sup>2</sup></td> <td>1.80 m.</td> </tr> <tr> <td>De 901 a 1.200 m<sup>2</sup></td> <td>2.40 m. o dos de 1.20 m</td> </tr> <tr> <td>90 hasta 600 m<sup>2</sup></td> <td>1.50 m.</td> </tr> </tbody> </table> <p>d) Las dimensiones de las huellas serán el resultado de aplicar la fórmula <math>2ch+h=0.64</math> m., donde ch= contrahuella y h= huella. en edificios con acceso público, la dimensión mínima de la huella será de 0.28 m.</p> <p>e) El ancho de los descansos deberá ser por lo menos, igual a la medida reglamentaria de la escalera.</p>	Superficie total por planta	Ancho mínimo de escalera	90 hasta 600 m <sup>2</sup>	1.50 m.	De 601 a 900 m <sup>2</sup>	1.80 m.	De 901 a 1.200 m <sup>2</sup>	2.40 m. o dos de 1.20 m	90 hasta 600 m <sup>2</sup>	1.50 m.
Superficie total por planta	Ancho mínimo de escalera												
90 hasta 600 m <sup>2</sup>	1.50 m.												
De 601 a 900 m <sup>2</sup>	1.80 m.												
De 901 a 1.200 m <sup>2</sup>	2.40 m. o dos de 1.20 m												
90 hasta 600 m <sup>2</sup>	1.50 m.												
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 84.- rampas fijas	Tendrán un ancho mínimo igual a 1.20 m. El ancho mínimo libre de las rampas unidireccionales será de 0.90 m. Cuando se considere la posibilidad de un giro a 90°, la rampa debe tener un ancho mínimo de 1.00 m. y el giro debe hacerse sobre un plano horizontal en una longitud mínima hasta el vértice del giro de 1.20 m. Si el ángulo de giro supera los 90°, la dimensión mínima del ancho de la rampa debe ser de 1.20 m.										

**Nota:** Esta tabla muestra las dimensiones de locales. Tomado de Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito (pág. 89).

Tabla 3.

Dimensiones de Locales INEN

TIPOLOGÍA	NOMBRE	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000 Sección cuarta: Accesos y salidas	Art. 86.- Generalidades.	Todo vano que sirva de acceso, de salida, o de salida de emergencia de un local, lo mismo que las puertas respectivas, deberán sujetarse a las disposiciones de esta Sección.
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000 Sección cuarta: Accesos y salidas	Art. 87.-Dimensiones mínimas.	Para definir el ancho mínimo de accesos, salidas, salidas de emergencia, y puertas que comuniquen con la vía pública se considerará que cada persona puede pasar por un espacio de 0.60 m. El ancho mínimo será de 1.20 m. libre.
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000 Sección cuarta: Accesos y salidas	Art. 89.- Puertas	Esta norma establece las dimensiones mínimas y las características generales que deben cumplir las puertas interiores que se requieran en las edificaciones de uso público para facilitar el acceso y salida de las personas. a) Dimensiones. Las puertas deben tener las siguientes dimensiones: ancho libre mínimo de 0.90 m. y la altura 2.05 m. El ángulo de apertura máximo recomendable oscila entre 135° y 180°. El picaporte deberá situarse a una altura aproximada de 1.00 m. Las puertas de cristal deben estar convenientemente señalizadas para evitar riesgos de colisión. Se debe respetar los espacios de aproximación, apertura y cierre, quedando definidos el área de barrido y ancho de paso.
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000 Sección cuarta: Accesos y salidas	Art. 278.-Altura Libre	La altura libre en cualquier punto del local, medida desde el nivel de piso hasta el cielo raso, será de 3.00m.

*Nota:* Esta tabla muestra las dimensiones de locales y accesos. Tomado de Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito (pág. 93).

Tabla 4.

Sala de Espectáculos INEN

TIPOLOGÍA	NOMBRE	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN
Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 252.- Alcance.	Además de las normas señaladas en el presente instrumento jurídico, cumplirán con las disposiciones de esta sección, los edificios o locales que se destinen, construyan o se adapten para teatros, cines, salas de conciertos, auditorios y otros locales de uso similar.
Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 253.- Permiso de funcionamiento.	Ninguna de las edificaciones señaladas en el artículo anterior podrá abrirse al público antes de obtener el permiso de funcionamiento extendido por la Autoridad Municipal respectiva, previa inspección y aprobación de la obra y demás instalaciones.
Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 254.- Edificios existentes.	A partir de la vigencia de la presente Resolución, todos los edificios existentes deben sujetarse las disposiciones aquí establecidas dentro del plazo que señálela Autoridad Municipal respectiva.
Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 255.- Categorías (por capacidad)	De acuerdo a su capacidad, las edificaciones se dividen en cuatro categorías: - Primera: Capacidad superior o igual a 1.000 espectadores, tendrán sus accesos principales a dos calles o espacios públicos de ancho no menor a 16,00 m. - Segunda: Capacidad entre 500 y 999 espectadores, tendrán un frente a una calle de ancho no menor a 14,00 m, y uno de sus costados con acceso directo a la calle. - Tercera: Capacidad entre 200 hasta 499 espectadores, los accesos principales podrán estar alejados de la calle o espacio público, siempre que se comunique a éstos por dos pasajes de ancho no menor a 6,00m., con salidas en sus dos extremos. - Cuarta: Capacidad mayor o igual entre 50 y 199 espectadores.
Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 256.- Tipo de construcción.	Se permitirá el uso de la madera únicamente en el acabado del local: escenario, puertas y ventanas

**Nota:** Esta tabla muestra la descripción y aplicación dentro de Sala de Espectáculos. Tomado de Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito (pág. 155).

Tabla 5.

Sala de Espectáculos INEN

Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 257.- Altura libre.  Art. 260.- Visibilidad en espectáculos	La altura libre en cualquier punto del local, medida desde el nivel de piso hasta el cielo raso, será de tres 3,00 m. como mínimo.  Los locales se construirán de tal modo que todos los espectadores, incluida la zona destinada para sillas de ruedas, tengan una perfecta visibilidad desde cualquier punto de la sala, hacia la totalidad del área donde se desarrolle el espectáculo.
Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 262.- Cálculo de la isóptica.  Art. 263.- Otros sistemas de trazo de isópticos.	La visibilidad se calculará usando el cálculo de isópticos, en base de una constante “k” que es el resultado de una diferencia de niveles entre el ojo de una persona y la parte superior de la cabeza del espectador situado en la fila inmediata inferior. Esta constante tendrá un valor mínimo de doce (12) centímetros.  Para el cálculo de la visibilidad podrán usarse cualquier otro sistema de trazo, siempre y cuando se demuestre que la visibilidad obtenida cumpla con todo lo especificado en esta sección.
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 264.- Nivel de piso.	Para el cálculo del nivel de piso en cada fila de espectadores, se considerará que la altura entre los ojos del espectador y el piso, es de 1.10 m. cuando éste se encuentre en posición sentado y de 1.70 m cuando los espectadores se encuentren de pie.
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 265.- Cálculo de isóptica en locales de planta horizontal.	Para el cálculo de la isóptica en locales donde el espectáculo se desarrolle en un plano horizontal, se preverá que el nivel de los ojos de los espectadores no sea inferior a ninguna fila, al del plano en que se efectúe el espectáculo y, el trazo de la isóptica, se realizará después del punto extremo del proscenio, cancha, límite más cercano a los espectadores o del punto de visibilidad más crítico.

*Nota:* Esta tabla muestra la descripción y aplicación dentro de Sala de Espectáculos. Tomado de Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito (pág. 157).

Tabla 6.

Sala de Espectáculos INEN

Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 267.- Puertas.	<p>a) Las puertas principales de acceso, comunicarán directamente con la calle o con pórticos, portales o arquerías abiertas a dichas calles y estarán a nivel de la acera a la que comunicarán sin interposición de gradas.</p> <p>b) Las puertas para los otros frentes tendrán un ancho mínimo equivalente a 2/3 del que resultare necesario para la calle o frente principal.</p> <p>c) Para los locales de primera categoría será indispensable la colocación de tres puertas en su frente principal como mínimo, y paralelos de segunda categoría, dos sin perjuicio de que el vano pueda ser uno solo.</p> <p>d) Se prohíbe la colocación de puertas giratorias.</p> <p>e) Las boleterías o puestos de venta, no deben impedir el fácil acceso y evacuación del público.</p>
Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 268.- Puertas de emergencia.	<p>a) Toda sala de espectáculos deberá tener por lo menos dos puertas de escape o salidas de emergencia.</p> <p>b) Se las dispondrán en forma tal que absorban áreas iguales de asientos.</p> <p>c) No se dispondrán de puertas cercanas al escenario.</p> <p>d) Sobre la puerta existirá un aviso luminoso con la leyenda “salida” el mismo que deberá permanecer encendido mientras dure la función.</p> <p>e) Las puertas de emergencia comunicarán directamente a los pasadizos de emergencia, los mismos que conducirán en forma directa a la calle y permanecerán iluminados, durante toda la función.</p> <p>f) Las puertas de emergencia serán usadas también por el público para la evacuación normal de la sala, obligándose la empresa dar a conocer este particular al público</p> <p>g) Las puertas de emergencia abrirán siempre hacia afuera de la sala, su oposición con el simple empuje de los espectadores ejercido de adentro hacia fuera.</p> <p>h) Deberán permitir el desalojo del local en un máximo de 3 minutos.</p>
Sala de Espectáculos	INEN 2293:2000 Sección séptima	Art. 269.- Ventanas.	<p>En ninguna ventana de un local de reuniones podrán instalarse rejas, barrotes o cualquier otro objeto que impida la salida del público por dicha abertura en caso de emergencia. Este requisito no se aplicará a las ventanas colocadas en lugares que no estén en contacto con el público.</p>
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 270.- Pasillos.	<p>a) Este ancho se calculará a razón de 1,20 m. por cada 200 espectadores que tengan que circular o fracción.</p> <p>b) Prohíbase la construcción de gradas en los corredores, pasillos, vestíbulos. Cualquier diferencia de nivel se salvará por medio de planos inclinados de pendiente no mayor al 10% por ciento.</p> <p>c) No se permitirán los corredores que puedan originar corrientes encontradas de tránsito.</p> <p>d) Prohíbase la colocación de kioscos, mostradores, mamparas o cualquier otro objeto o artefacto que entorpezca la fácil y rápida evacuación del local.</p> <p>e) Los corredores aumentarán su ancho en frente de los guardarropas de modo que no disminuya el ancho mínimo correspondiente.</p>
Dimensiones de locales	INEN 2293:2000	Art. 271.- Pasillos interiores	<p>a) Ancho mínimo de pasillos longitudinales con asientos a los dos lados: 1,20 m.</p> <p>b) Ancho mínimo de pasillos longitudinales con asientos a un solo lado: 1,00 m.</p> <p>c) Podrán disponerse pasillos transversales, además del pasillo de distribución siempre y cuando aquellos se dirijan a las puertas de salida; su ancho mínimo estará determinado por la suma de los pasillos de ancho reglamentario que desemboquen en ellos hasta la puerta más próxima.</p> <p>d) No podrán existir salientes en los muros que den a los pasillos, hasta una altura no menor de 3,00 m., en relación al piso de los mismos.</p> <p>e) Los pasillos comunicarán directamente hacia la calle o espacios públicos comunicados con ellos.</p> <p>f) Regirán para este caso, todas las demás disposiciones de la presente sección, que no se contrapongan con las aquí señaladas.</p>

**Nota:** Esta tabla muestra la descripción y aplicación dentro de Sala de Espectáculos. Tomado de Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito (pág. 159).

Tabla 7.

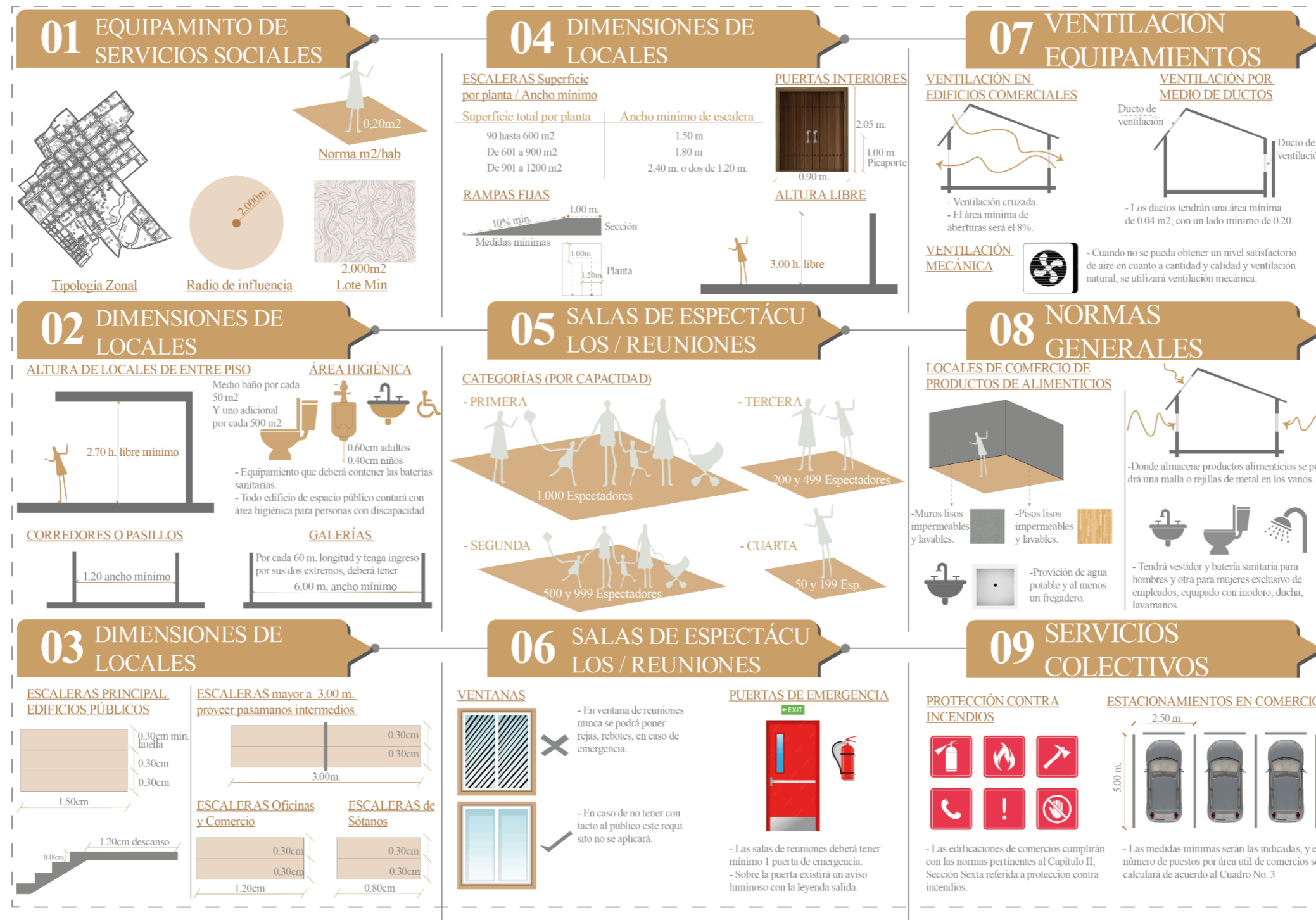
Condiciones del Espacio

VENTILACIÓN	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN DE TIPO DE VENTILACIÓN
Puertas	Art.221	Se adoptarán las siguientes dimensiones para puertas de comercio: Altura mínima: 2.05 m. Anchos mínimos: a) Acceso a comercios individuales: 0.90 m. b) Comunicación entre ambientes de comercio: 0.90 m. c) Baños: 0.80 m. y 0.90 m. para minusválidos, según norma NTE INEN 2 309:2000
Ventilación en edificios comerciales	Art.223	La ventilación de locales habitables de carácter comercial, como tiendas, almacenes, garajes, talleres, etc. podrá efectuarse por las vías públicas o particulares, pasajes y patios, o bien por ventilación cenital por la cual deberá circular libremente el aire sin perjudicar recintos colindantes. El área mínima de estas aberturas será el 8% de la superficie útil de planta del local.
Ventilación por medio de ductos	Art.224	Las piezas de baño, cocinetas y otras dependencias similares en edificios comerciales podrán ventilarse mediante ductos. En alturas menores a 9 m. los ductos tendrán un área no menor a 0.04 m <sup>2</sup> ., con un lado mínimo de 0.20 m. En edificios de hasta 5 pisos, el ducto tendrá como mínimo 0.20 m <sup>2</sup> y un altura máxima de 12 m. En caso de alturas mayores el lado mínimo será de 0.60 m. con un área no inferior a 0.36 m <sup>2</sup> libre de instalaciones.
Ventilación mecánica	Art.225	Siempre que no se pueda obtener un nivel satisfactorio de aire en cuanto a cantidad, calidad y control con ventilación natural, se usará ventilación mecánica. Los sistemas de ventilación mecánica deberán ser instalados de tal forma que no afecten la tranquilidad de los moradores del área donde se va a ubicar, especialmente por la generación de elevados niveles de presión sonora y vibración.
Locales de comercio de productos alimenticios	Art.226	Serán independientes de todo local destinado a la habitación. a) Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables. b) Los vanos de ventilación de locales donde se almacenen productos alimenticios estarán dotados de mallas o rejillas de metal que aíslen tales productos de insectos, roedores y otros elementos nocivos. c) Tendrán provisión de agua potable y al menos un fregadero. d) Dispondrá de un vestidor y batería sanitaria para hombres y otra para mujeres de uso exclusivo de los empleados, compuesta por un inodoro, un lavabo y una ducha. Cada local dispondrá de un medio baño para el público.

*Nota:* Esta tabla muestra la descripción y aplicación dentro de Sala de Espectáculos. Tomado de Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito (pág. 146).

Figura 16.

Resumen de la normativa metropolitana de Quito.



**Nota:** Elaboración propia en base a información obtenida en (Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito, págs. 47-159).

#### 1.4 Conclusiones del Capítulo

Figura 17.  
*Conclusiones.*



Este capítulo ha presentado un análisis detallado de los referentes de equipamiento cultural, gastronómico y urbano/arquitónico, permitiendo un entendimiento integral del desarrollo de actividades culturales, gastronómicas y turísticas en contextos históricos, rurales, geográficos y sociales. Este análisis es esencial para nuestro proyecto, ya que proporciona una comprensión completa de cómo estos elementos pueden integrarse de manera efectiva en el entorno específico de estudio.

Además, se ha realizado una revisión exhaustiva del marco normativo pertinente, incluyendo las normas internacionales de la UNESCO y las ordenanzas del Distrito Metropolitano de Quito, junto con el Manual de Lineamientos de Infraestructura de Comercio y Cultural. Estos lineamientos, que priorizan la comodidad y calidad, así como los estándares nacionales, son cruciales para asegurar que el equipamiento diseñado ofrezca un ambiente acogedor y seguro tanto para los usuarios como para la comunidad y los turistas.

CAPÍTULO 2:  
MARCO METODOLÓGICO





## 2.MARCO METODOLÓGICO

### 2.1 Tipos de Investigación

El enfoque de la presente investigación es cualitativo. Se plantea utilizar el método de investigación cualitativa basado en focus group donde los miembros de la comunidad de San Ignacio participaran a través de la interacción grupal, que tiene como objetivo recopilar datos en relación con las necesidades que tiene la población en relación con el centro cultural gastronómico, se efectuará con dos particularidades, la discusión grupal y la recolección de datos.

La investigación es exploratoria porque permite obtener información cualitativa de diferentes subtemas como antecedentes respecto a la temática planteada, de una manera preliminar sin llegar a explicar las razones del problema de investigación.

Es decir que a través de una búsqueda en diferentes bases de datos o utilizando distintas técnicas de investigación como entrevistas se pretende conocer tópicos como causas, antecedentes, opiniones para generar ideas en base a los acontecimientos encontrados de manera amplia.

### Herramientas de recolección de información

Para la recolección de la información se plantea usar como técnica de investigación un cuestionario, que se realizará teniendo en cuenta modelos y variables de investigaciones previas sobre gastronomía, como el estudio de López & Cañizares (2012).

Además, en el focus group se efectuará mediante la delegación de la comunidad de cinco participantes que se definirán de acuerdo con un mapeo de actores y se presentará preguntas abiertas que permitan la interacción de los grupos con respecto a la planificación del proyecto arquitectónico.

### Escala Macro: Cabecera Cantonal Cotacachi

Para el análisis de sitio de la cabecera cantonal de Cotacachi el instrumento utilizado es de tipo bibliográfica porque se plantea recopilar información de fuentes de primera mano, utilizando diferentes bases de datos para obtener artículos científicos, tesis, revistas y libros que faciliten obtener información basadas en hechos reales y científicos.

### Escala Meso: Comunidad San Ignacio

La investigación es exploratoria porque permite obtener información cualitativa de diferentes subtemas como antecedentes respecto a la temática planteada, de una manera preliminar sin llegar a explicar las razones del problema de investigación.

Es decir que a través de una búsqueda en diferentes bases de datos o utilizando distintas técnicas de investigación como entrevistas se pretende conocer tópicos como causas, antecedentes, opiniones para generar ideas en base a los acontecimientos encontrados de manera amplia.

### Escala Micro: Sector de Estudio

Los medios empleados en la observación indirecta comprenden visitas y grupos de discusión en los que participan activamente miembros de la comunidad. Este enfoque implica el diálogo y la integración de conocimientos, así como el uso de una lista de preguntas que, al ser abordadas durante conversaciones con los residentes locales llevado a cabo bajo los siguientes tópicos:

- Gastronómico
- Vialidad
- Espacios y Ambientes
- Infraestructura y cultura

Figura 18.

*Collage del Sincretismo Cultural*



### Fase 1.- Formulación del Problema

En la fase de investigación actual, se establece el alcance geográfico y se plantean interrogantes fundamentales con el propósito de abordar las demandas de la comunidad de San Ignacio. Este enfoque nos permite desarrollar una investigación que analice detalladamente las necesidades planteadas, con especial atención dentro del ámbito gastronómico del sector.

#### ¿Qué?

Realizar el diseño arquitectónico de un Centro Cultural Gastronómico para la preservación de la tradición culinaria.

#### ¿Por qué?

Evitar la pérdida de la memoria colectiva gastronómica del sector.

#### ¿Para qué?

Para brindar la vivencia de la gastronomía con una arquitectura donde se pueda examinar las diversas maneras en que los sentidos contribuyen de manera conjunta a enriquecer una experiencia estética.

#### ¿Para quién?

Para niños, niñas, adolescentes y demás habitantes que conforman la comunidad.

#### ¿Dónde?

En la ciudad de Cotacachi, comunidad de “San Ignacio”.

#### ¿Cómo?

A través de la investigación y técnicas de diseño que cumplan con las necesidades del sector.

#### ¿Con qué?

Con instrumentos que faciliten la recolección de información apta para el desarrollo del proyecto.

Figura 19.

*Ubicación del Sector*



### Fase 2.- Revisión Contextual

Durante esta fase, se llevará a cabo la evaluación del lugar, lo que posibilitará examinar diversas características dentro de un entorno urbano y a nivel de sector. Estas características servirán como orientación en el proceso de diseño, centrado específicamente en el Centro Cultural Gastronómico.

#### Análisis del Contexto:

- Uso de Suelos
- Equipamientos
- Vialidad
- Infraestructura

#### Análisis a Escala del Sector:

- Accesibilidad
- Circulaciones
- Clima
- Vegetación
- Topografía
- Factores físicos de riesgo

#### Herramientas:

- Visitas de Campo
- Levantamiento Topográfico
- Planimetrías

### Fase 3.- Referente y Normativas

El objetivo es elegir proyectos arquitectónicos vinculados a un Centro Cultural Gastronómico para recopilar información sobre aspectos como su forma, función, imagen, aspectos técnicos constructivos y de contexto. Esto se llevará a cabo considerando el cumplimiento de normativas urbanísticas y ambientales.

Figura 20.

Fase 2 del proceso del diseño

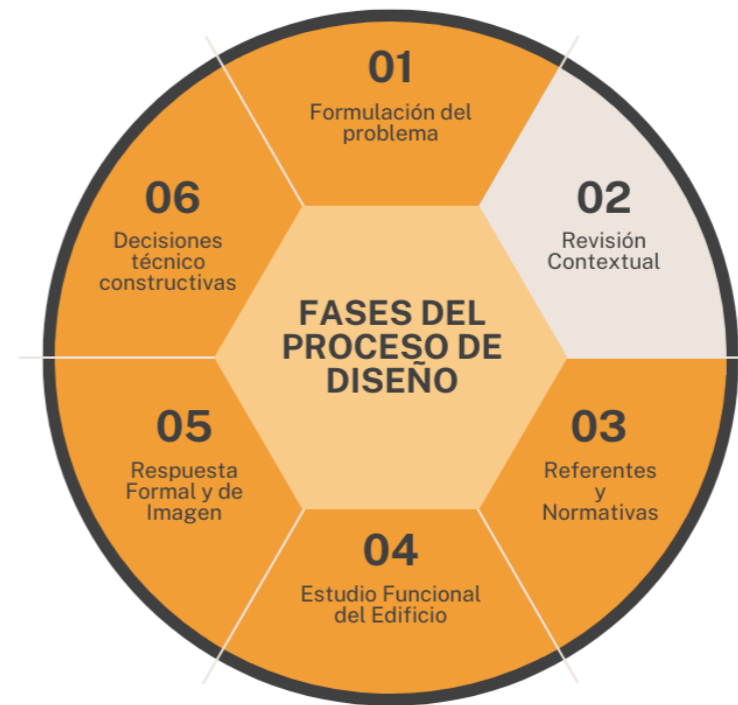


Figura 21.

Fase 3 del proceso del diseño



**Fase 4.- Estudio Funcional del Edificio**

Mediante esta fase se analiza e identifica distintas necesidades y actividades las cuales son llevadas a cabo dentro de Centros Culturales Gastronómicos.

**Herramientas:**

- Diagrama de relaciones funcionales
- Zonificación
- Programación

**Fase 5.- Respuesta Formal y de Imagen**

Se plantean unas primeras intenciones de diseño basadas en las leyes de la Gestalt:

- Proximidad
- Figura y Fondo
- Dirección
- Igualdad
- Simetría

**Fase 6.- Decisiones Técnico Constructivas**

Se analiza el sistema estructural, los materiales, la construcción, los acabados y las instalaciones con el objetivo de llevar a cabo un proceso organizado y funcional enfocado en cada uso de la infraestructura, adaptándose a las necesidades específicas de la comunidad de San Ignacio.

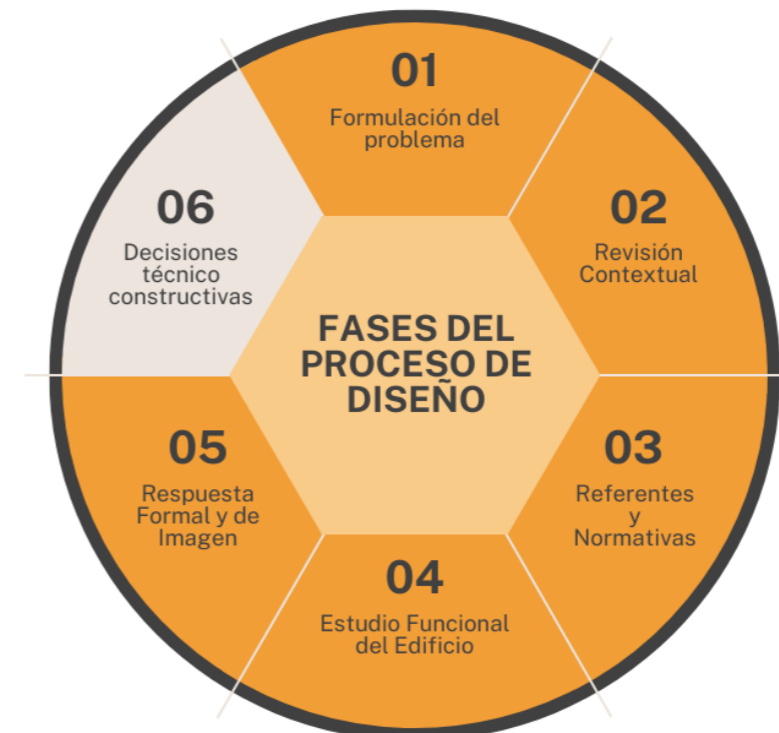
Figura 22.

*Fase 4 y 5 del proceso del diseño*



Figura 23.

*Fase 6 del proceso del diseño*



### Técnicas de investigación

- Mapeo de actores – Grupo Focal

El objetivo fundamental de los grupos focales es generar actitudes, sentimientos, creencias, experiencias y reacciones entre los participantes, algo que sería difícil de alcanzar mediante otros métodos. Además, en comparación con las entrevistas individuales, los grupos focales posibilitan la obtención de diversas perspectivas y procesos emocionales en el marco del grupo. (Escobar et al. n.d.)

### Grupo Focal

Esta herramienta nos permite tener respuestas basadas en la perspectiva de los habitantes de la comunidad de San Ignacio, dentro del cual se realizaron preguntas semi estructuradas relacionadas al tema de la tradición culinaria, la gastronomía y los productos orgánicos que se producen dentro de la comunidad desarrollado con personas definidas en base a un mapeo de actores.

Las personas pre seleccionadas previamente son parte del cabildo principal de la comunidad por lo tanto nos pueden brindar información a partir de participantes involucrados directamente con el sector y a su vez con funciones administrativas. El cabildo está constituido por:

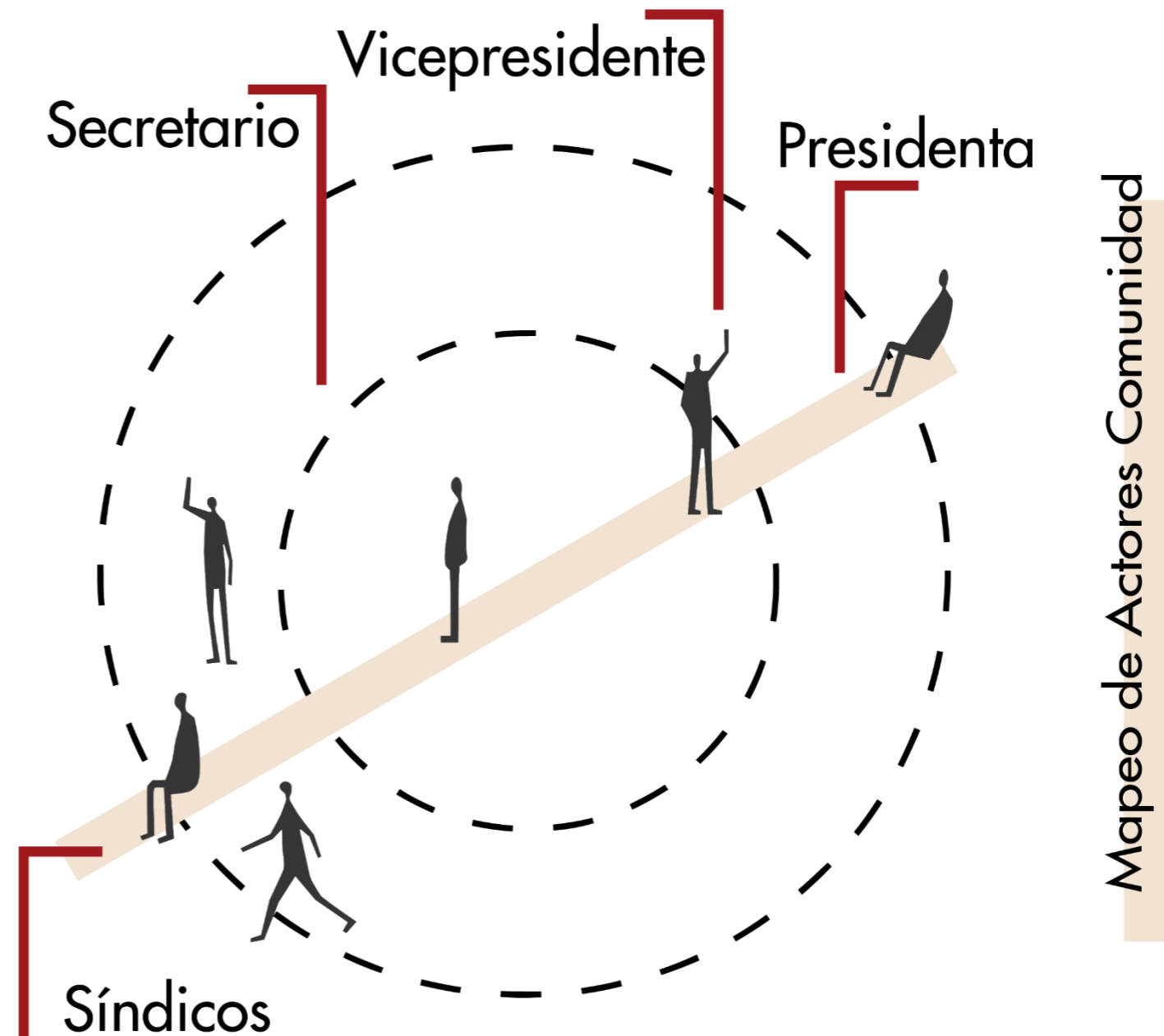
- Presidenta
- Vicepresidente
- Secretario
- Tesorero
- Síndicos

El grupo focal que se expresa dentro de la perspectiva de la comunidad indígena hacia un centro cultural gastronómico es crucial. Los participantes expresan la importancia de preservar y compartir sus tradiciones culinarias, considerándolo como una oportunidad valiosa para transmitir conocimientos generacionales sobre ingredientes autóctonos, técnicas de cocina y significados culturales asociados a la alimentación. Además, destacan la relevancia de este centro como un espacio de encuentro que

fortalece la identidad comunitaria y fomenta el respeto hacia sus prácticas alimentarias ancestrales. El diálogo en el grupo revela la necesidad de que el centro sea gestionado de manera colaborativa, respetando la autenticidad de las tradiciones indígenas y generando un impacto positivo en la preservación cultural y el entendimiento intercultural.

Figura 24.

Diagrama Mapeo de Actores.



**Entrevista a la Sra. Matilde Túquerez:**

La preservación de nuestra cultura y tradiciones, en particular a través de la gastronomía autóctona, emerge como una necesidad urgente. Iniciar este esfuerzo desde la infancia, incorporando la educación y los valores que respalden la importancia de nuestras costumbres culinarias y el uso de productos locales, se revela como un componente esencial.

Transmitir estos conocimientos desde temprana edad no solo contribuye a la continuidad de las tradiciones, sino que también fortalece la conexión de las nuevas generaciones con su herencia cultural. Además, para lograr un impacto más amplio, es imperativo comunicar efectivamente estas prácticas a los visitantes y turistas. Un centro cultural gastronómico puede desempeñar un papel clave al actuar como un puente educativo, destacando la riqueza cultural detrás de cada platillo y fomentando un respeto mutuo entre la comunidad indígena y quienes visitan, generando así un intercambio cultural enriquecedor y sostenible (Figura 25).

Figura 25.

Entrevista a Sra Matilde Túquerez.



**Entrevista a la Sra. Lorena Perugachi:**

La conexión entre la gastronomía indígena y el entorno local se fortalece a través del uso de productos orgánicos provenientes de las huertas de los habitantes del sector. Estas huertas, cuidadas con técnicas tradicionales y respeto por la tierra, proporcionan ingredientes frescos y saludables que no solo se destinan al consumo propio de las familias, sino que también encuentran su camino hacia los mercados de la ciudad.

Aquellos que poseen grandes extensiones de terreno aprovechan su conocimiento ancestral para cultivar productos que reflejen la diversidad y autenticidad de su región. La venta de estos productos en los mercados urbanos no solo constituye una fuente de ingresos para las comunidades indígenas, sino que también representa una oportunidad para difundir la calidad y singularidad de sus productos, creando un vínculo directo entre la ciudad y las raíces culturales arraigadas en la tierra. Este intercambio sostenible no solo contribuye a la economía local, sino que también promueve la importancia de la agricultura orgánica y la preservación de la biodiversidad.

Figura 26.

Entrevista Sra. Lorena Perugachi.



## Conclusiones del Capítulo 2

Figura 27.

Figura 28.

Conclusiones.



Este capítulo ha demostrado cómo el marco metodológico aplicado ha enriquecido nuestro proyecto, particularmente a través de la visita al sitio del proyecto y el focus group realizado con el cabildo de la comunidad de San Ignacio. La participación directa de la comunidad indígena ha proporcionado datos valiosos y perspectivas únicas que han sido fundamentales para la planificación del centro cultural gastronómico.

La comunidad ha enfatizado la importancia de preservar y transmitir sus ricas tradiciones culinarias, integrando estas enseñanzas desde la infancia para asegurar la continuidad de su herencia cultural. Este enfoque incluye el uso de productos orgánicos de las huertas locales, que no solo alimentan a las comunidades, sino que también contribuyen a la sostenibilidad ambiental y fortalecen la conexión entre la ciudad y las raíces culturales locales. La venta de estos productos en los mercados urbanos no solo genera ingresos adicionales, sino que también educa a los consumidores sobre la autenticidad y calidad de los alimentos indígenas.

En este contexto, el centro cultural gastronómico proyectado se concibe no solo como un espacio para la preservación y divulgación de la riqueza culinaria indígena, sino también como un motor de intercambio cultural y económico. Este espacio promueve la comprensión mutua y el respeto entre las comunidades indígenas y los visitantes, fortaleciendo la identidad cultural y fomentando prácticas sostenibles que benefician tanto a la comunidad como al medio ambiente.

CAPÍTULO 3:  
DIAGNÓSTICO





**Diagnóstico**

**Estado Actual del Problema**

En un análisis de sitio a nivel macro, Cotacachi se distingue por poseer un rico patrimonio cultural y gastronómico que refleja la diversidad de su población. Este fenómeno está intrínsecamente ligado a la pluriculturalidad que caracteriza a la ciudad, donde diversas influencias culturales convergen para crear una experiencia única en cuanto a gastronomía se refiere.

El casco urbano de Cotacachi se erige como un epicentro culinario, albergando una amplia variedad de ofertas gastronómicas que abrazan tanto las tradiciones autóctonas como las influencias extranjeras presentes en la región (Figura 28). Este cúmulo de sabores no solo refleja la identidad cultural de Cotacachi, sino que también crea un atractivo distintivo para residentes y visitantes, convirtiéndose en un componente fundamental de la vida urbana en la ciudad. La preservación y promoción de este patrimonio gastronómico no solo enriquecen la experiencia cultural de Cotacachi, sino que también contribuyen al desarrollo económico local al fomentar el turismo y la apreciación de la diversidad culinaria única de la región.

La ubicación estratégica en la calle 10 de agosto confiere a Cotacachi un papel destacado en el panorama culinario. Esta arteria urbana se ha convertido en el epicentro por excelencia de los equipamientos de oferta gastronómica, consolidándose como el corazón pulsante de la escena culinaria de la ciudad. La concentración de restaurantes, cafeterías y locales de comida a lo largo de la calle 10 de agosto crea un ambiente vibrante y diverso que atrae tanto a locales como a visitantes deseosos de explorar las delicias culinarias que Cotacachi tiene para ofrecer.

Figura 29.

**Análisis de Sitio Macro**

ÁREA DE ESTUDIO: NIVEL MACRO, IMBABURA, COTACACHI, SAN IGNACIO

**UBICACIÓN**



**DIAGNÓSTICO DE DÉFICIT DE EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS MULTIESCALAR EN LAS COMUNIDADES ALEDAÑAS AL CASCO URBANO DE COTACACHI**



*Nota: Elaboración propia en base a mapa predial del casco urbano de Cotacachi.*

**Análisis de Sitio**

**Nivel Macro: Ciudad de Cotacachi.**

Cotacachi es una ciudad situada en la provincia de Imbabura, en Ecuador. Esta localidad se caracteriza por su rica historia, atractivos naturales y una comunidad diversa que contribuye a la identidad única de la ciudad.

- **Historia y Cultura:** Cotacachi posee una historia cultural rica que se refleja en su arquitectura colonial, plazas centrales y festivales tradicionales. La ciudad ha mantenido una conexión profunda con sus raíces indígenas, lo que se refleja en la artesanía local, como las reconocidas artesanías de cuero.
- **Entorno Natural:** Rodeada por paisajes impresionantes, Cotacachi se encuentra en la región andina, ofreciendo vistas panorámicas de montañas y valles. La cercanía al volcán Cotacachi agrega un elemento distintivo a la geografía local.
- **Desarrollo Sostenible:** La ciudad ha adoptado un enfoque hacia el desarrollo sostenible, fomentando prácticas amigables con el medio ambiente y promoviendo la preservación de la biodiversidad en la región.

En la diversidad de comunidades que componen el mosaico social de Cotacachi, destaca las Comunidades de La Calera, Morales Chupa, Colimbuela, Topo, Perafán, San Ignacio y otras áreas cercanas. Estas comunidades, impregnadas de una rica herencia cultural, se erigen como guardianes de tradiciones ancestrales y custodias de un entorno natural excepcional. San Ignacio, en particular, se distingue por su arraigada conexión con la tierra y la agricultura, contribuyendo no solo al sustento local sino también a la preservación de métodos agrícolas tradicionales.

Figura 30.

Análisis de Sitio.

UBICACIÓN / ESTADO ACTUAL DEL PROBLEMA



COLLAGE DE ESTADO ACTUAL DE LA ZONA URBANA DE COTACACHI



DIAGNÓSTICO

EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS CENTRO URBANO DE COTACACHI



*Nota: Elaboración propia en base a mapa predial del casco urbano de Cotacachi.*

Las estrechas relaciones comunitarias son evidentes en la colaboración constante entre los residentes para la organización de eventos festivos y la promoción de la artesanía local. Cada comunidad, ya sea en San Ignacio, Cercado, u otras áreas, se convierte en un microcosmos donde la solidaridad y la cultura convergen para dar forma a la identidad única de Cotacachi. Estas comunidades, con su diversidad y autenticidad, constituyen los cimientos de la vida cotidiana en esta región andina, contribuyendo a un tejido social fuerte y cohesionado.

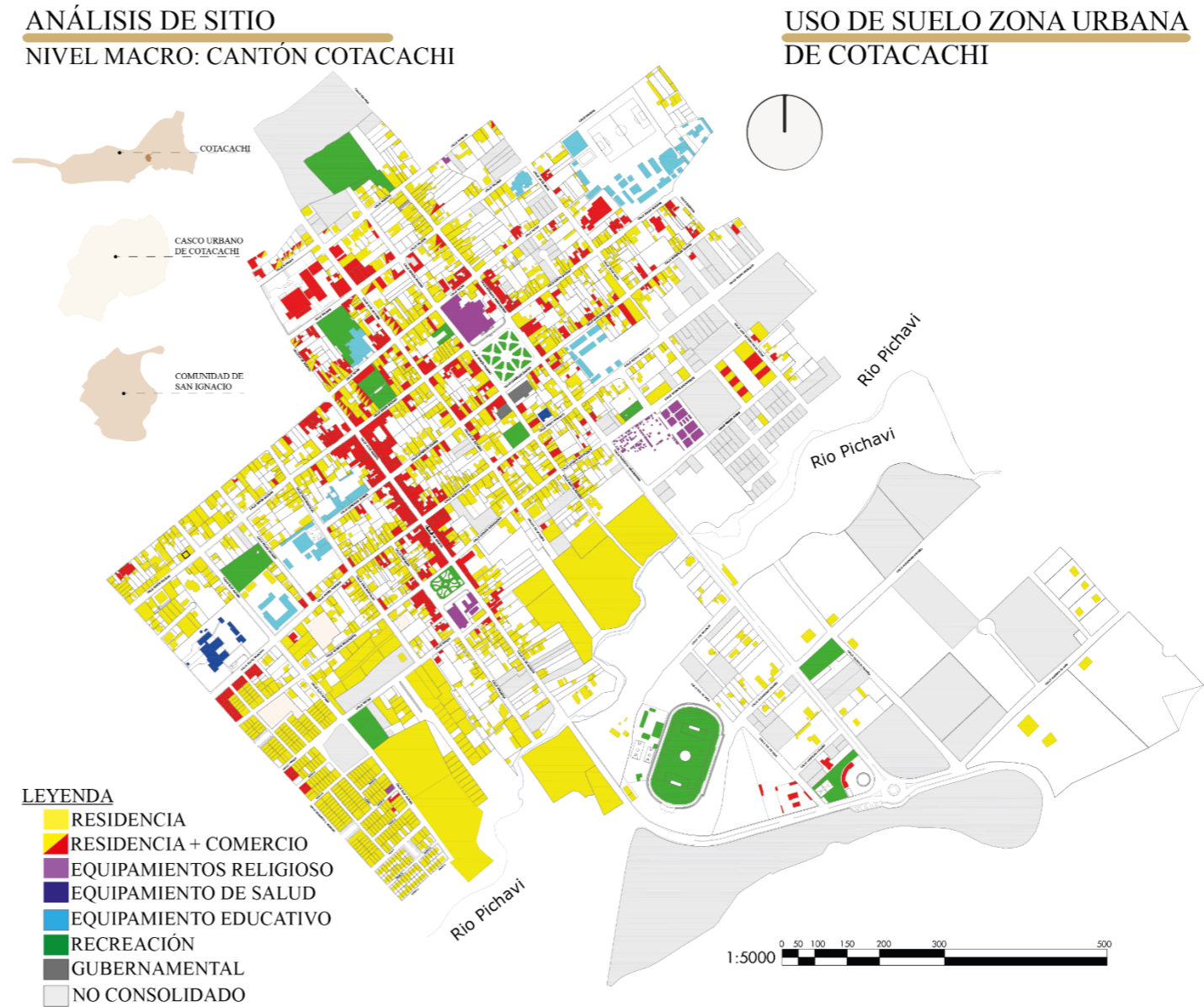
A partir del análisis de sitio aplicado a Cotacachi, emerge una imagen completa de la ciudad donde la vivienda, el comercio y la educación se erigen como los pilares fundamentales de su estructura urbana. Las viviendas, representativas de la rica diversidad arquitectónica y cultural, se distribuyen estratégicamente, aprovechando las impresionantes vistas panorámicas de la región andina y respetando la topografía natural del terreno.

El comercio, centrado en el corazón de la ciudad, se manifiesta en mercados locales y establecimientos que reflejan la identidad económica de Cotacachi, destacando especialmente en la producción y venta de artesanías de cuero. Además, la educación ocupa un lugar destacado, evidenciado por la presencia de instituciones educativas que no solo proporcionan conocimientos académicos, sino que también fomentan la preservación de las tradiciones locales y la formación integral de la comunidad.

En conjunto, estas tres esferas esenciales definen el carácter de Cotacachi, creando un entorno urbano equilibrado y enriquecedor que refleja la interconexión entre la vivienda, el comercio y la educación en la vida cotidiana de sus habitantes.

Figura 31.

Uso de Suelo.



*Nota: Elaboración propia en base a mapa predial del casco urbano de Cotacachi.*

**LÍNEA DE TIEMPO COTACACHI / SAN IGNACIO**

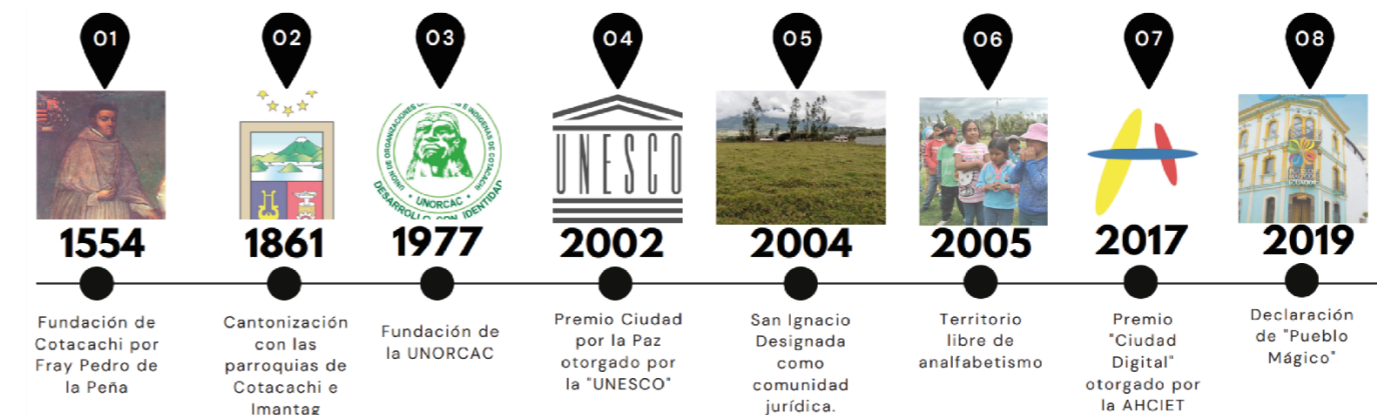


Figura 32.

Collage de Estructura Socioeconómica Cotacachi.

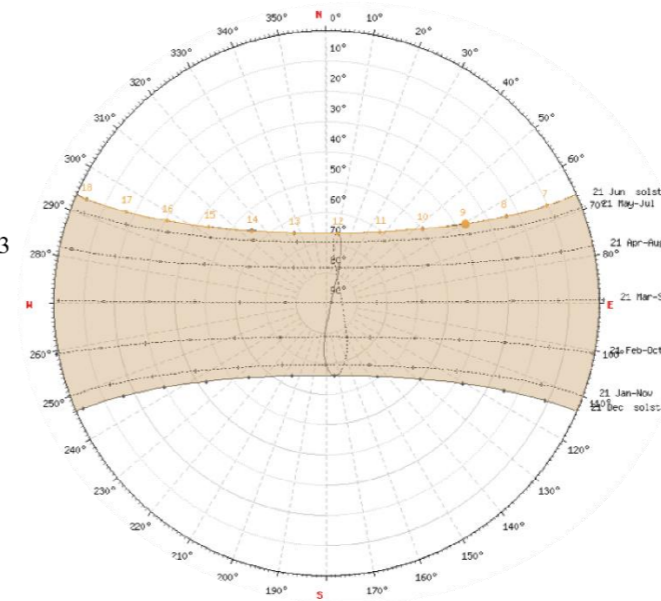


COLLAGE DE ESTADO ACTUAL DE LA ZONA DE SAN IGNACIO



CARTA SOLAR

**DATOS**  
 Fecha: 24 de Junio  
 Latitud: 0.3955234  
 Longitud: -74.4507013  
 Hora: 09:00 gmt=5  
 Azim: 60.45°  
 Elev: 37.16°



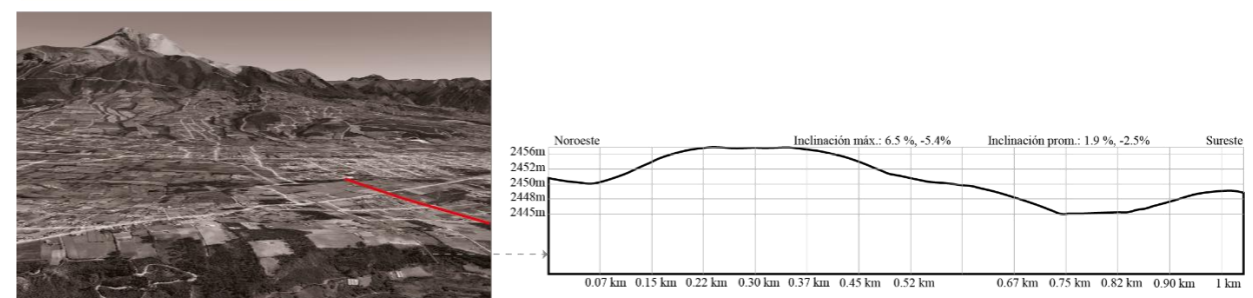
ESTRUCTURA SOCIOLÓGICA / ECOLÓGICA



INFORMACIÓN VIENTO



TOPOGRAFÍA



**Nivel Meso: Comunidad de San Ignacio**

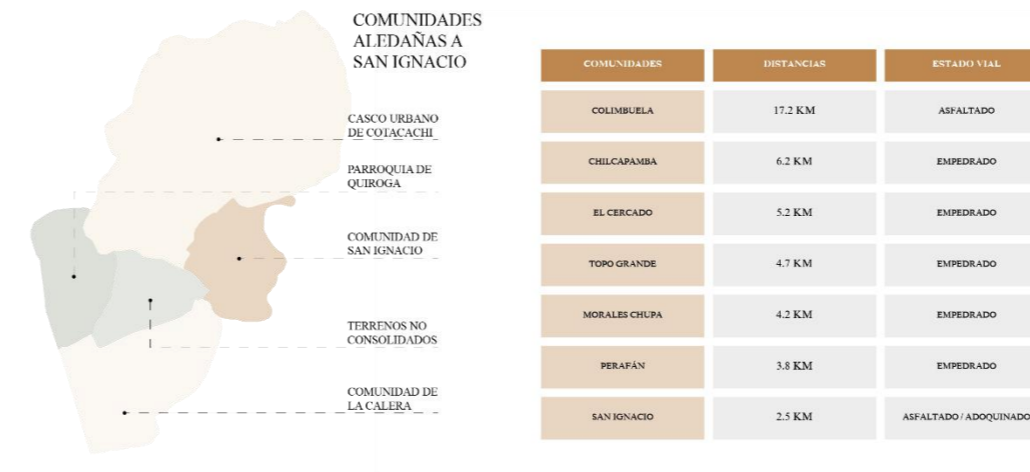
**Diagnóstico Actual de la Comunidad**

En la actualidad, el diagnóstico de la comunidad de San Ignacio, Cotacachi, revela una estructura socioeconómica arraigada en diversas actividades. La agricultura ocupa un papel destacado, siendo el sustento principal para muchos de sus 352 habitantes.

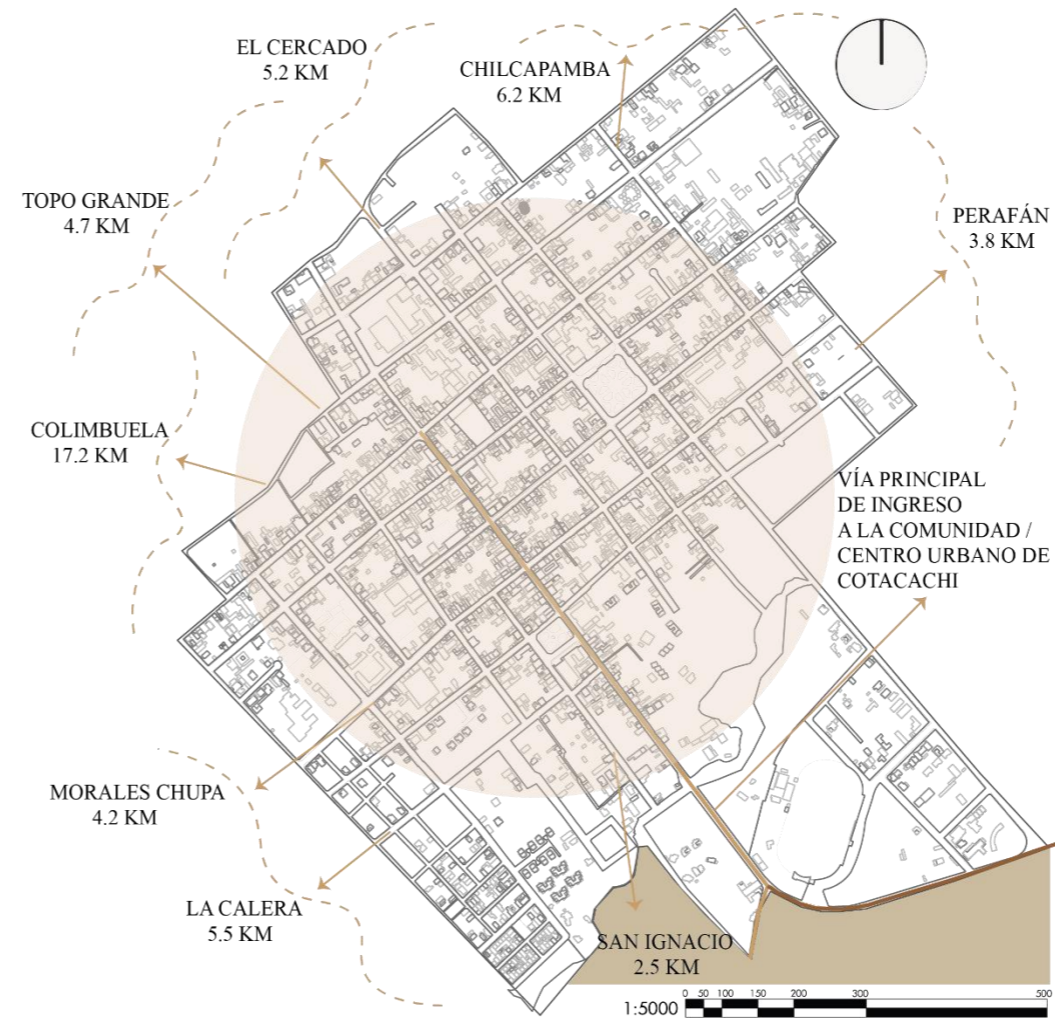
La tierra fértil permite el cultivo de productos orgánicos tradicionales y se promueve la producción sostenible. Además, la ganadería contribuye significativamente a la economía local, brindando productos lácteos y carne. En el ámbito gastronómico, la comunidad destaca por sus sabores autóctonos, fusionando la tradición culinaria con ingredientes locales. Sectores como la construcción y manufactura han ido ganando importancia, ofreciendo oportunidades de empleo y diversificando las fuentes de ingresos. Aunque enfrenta desafíos, San Ignacio se erige como un ejemplo de resiliencia y diversificación económica en una pequeña comunidad (Figura 31).

En términos de estructura sociológica, la comunidad de San Ignacio, Cotacachi, se caracteriza por la cohesión social y una fuerte identidad cultural. La vida comunitaria se refleja en festivales, tradiciones y la participación activa de los habitantes en decisiones locales. La red de relaciones personales es esencial, contribuyendo a un sentido de pertenencia y apoyo mutuo. En cuanto a la estructura ecológica, la comunidad muestra un equilibrio cuidadoso con su entorno natural. La conservación de recursos y prácticas agrícolas sostenibles son prioridades, ya que dependen directamente de la salud del ecosistema circundante. Esfuerzos para preservar la biodiversidad y la implementación de prácticas ecológicas reflejan el compromiso de San Ignacio con un desarrollo que armoniza con la naturaleza.

Figura 33.  
Límites con Comunidades Aledañas.



**DIAGNÓSTICO**  
LÍMITES CON LAS COMUNIDADES ALEDAÑAS AL CASCO URBANO



*Nota: Elaboración propia en base a mapa predial del casco urbano de Cotacachi.*

**Uso de Suelo**

Dentro de la comunidad de San Ignacio, el uso de suelo desempeña un papel crucial al definir y regular las áreas destinadas a diversas actividades que conforman la vida cotidiana de sus habitantes. Este instrumento urbanístico no solo establece las pautas para el desarrollo comercial, sino que también delimita las zonas destinadas a la vivienda, la recreación y la actividad agrícola, siendo esta última la más preponderante en el sector de estudio.

La planificación del uso de suelo se convierte así en una herramienta esencial para garantizar un crecimiento ordenado y sostenible de la comunidad. En el caso específico de San Ignacio, la actividad agrícola emerge como el eje central de la estructura urbanística, reflejando la importancia histórica y económica que tiene la agricultura en la comunidad. Los extensos campos destinados a cultivos se entrelazan con la trama rural, creando un paisaje que combina la funcionalidad agrícola con la vida diaria de los residentes.

La diversificación de zonas de uso de suelo no solo contribuye a la eficiencia y organización del espacio, sino que también promueve un equilibrio armonioso entre las necesidades económicas, sociales y recreativas de la comunidad. El comercio florece en las áreas designadas para ello, proporcionando bienes y servicios esenciales, mientras que las zonas residenciales se planifican cuidadosamente para garantizar un entorno habitable y acogedor para los residentes.

Además, las áreas recreativas se integran estratégicamente en el tejido rural, fomentando un estilo de vida saludable y activo. Los parques, espacios verdes y lugares de recreación se convierten en puntos de encuentro para la comunidad, fortaleciendo los lazos sociales y promoviendo un sentido de pertenencia.

Figura 34.

Uso de Suelo, San Ignacio.

ÁREA DE ESTUDIO: NIVEL MESO, SAN IGNACIO, COTACACHI, IMBABURA.

UBICACIÓN / COMUNIDADES ALEDAÑAS A SAN IGNACIO



USO DE SUELO SAN IGNACIO



LEYENDA  
 ■ COMERCIAL  
 ■ VIVIENDA  
 ■ RECREATIVO  
 ■ AGRÍCOLA

*Nota: Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.*

### Equipamientos y Radios de Influencia

Dentro del detallado mapa de equipamientos de la comunidad, se puede llevar a cabo un análisis exhaustivo de la cobertura de los radios de influencia, destacando que estos se concentran principalmente en la zona que alberga la casa comunal y el estadio comunal. Este enfoque en áreas específicas sugiere una planificación estratégica que busca centralizar servicios y actividades clave en puntos neurálgicos de la localidad.

La identificación de los equipamientos existentes no solo proporciona una visión clara de los recursos disponibles para los residentes, sino que también permite evaluar las necesidades de infraestructura en la zona. Este análisis incluye la identificación de posibles déficits o superávits en términos de instalaciones y servicios. Es fundamental comprender estas disparidades para tomar decisiones informadas sobre el desarrollo futuro de la comunidad.

En el plano, emerge una preocupante deficiencia de equipamientos esenciales para satisfacer las necesidades cotidianas de los habitantes. Esta carencia puede tener implicaciones significativas, ya que obliga a la población a realizar desplazamientos constantes hacia otras comunidades o incluso hacia la ciudad para acceder a servicios básicos y actividades recreativas. Este fenómeno no solo genera una carga adicional para los residentes, sino que también puede afectar la cohesión social y la calidad de vida en la comunidad.

La movilización continua de los habitantes hacia otras localidades evidencia la importancia de abordar la falta de equipamientos en la planificación urbana. Es esencial considerar estrategias para remediar esta situación, como la implementación de nuevos centros comunitarios, instalaciones recreativas y servicios esenciales.

Figura 35.

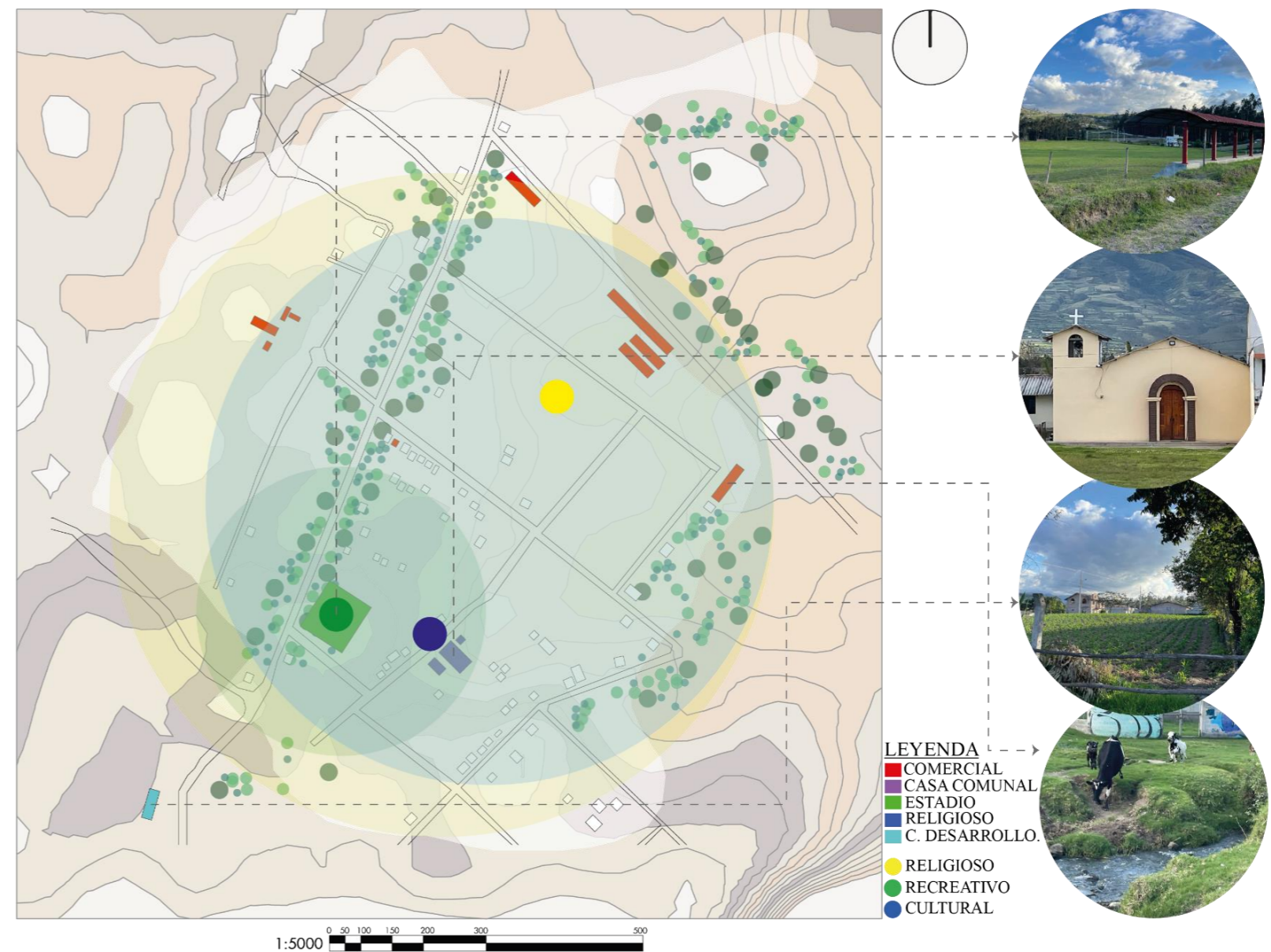
Equipamientos / Radios de Influencia.

ÁREA DE ESTUDIO: NIVEL MESO, SAN IGNACIO, COTACACHI, IMBABURA.

UBICACIÓN / COMUNIDADES ALEDAÑAS A SAN IGNACIO



EQUIPAMIENTOS / RADIOS DE INFLUENCIA



*Nota: Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.*

### Equipamientos Gastronómico

El análisis de los puntos de oferta gastronómica en la comunidad de San Ignacio, Cotacachi revela un panorama caracterizado por una escasa presencia de establecimientos dedicados a esta actividad. Predominan quioscos y pequeños locales que se dedican a ofrecer la gastronomía típica del sector de estudio. Esta limitada cantidad de equipamientos gastronómicos sugiere que la oferta culinaria en la comunidad es más modesta en comparación con otras áreas.

La presencia de quioscos y pequeños locales resalta la naturaleza local y auténtica de la gastronomía ofrecida, indicando una conexión directa con la tradición y los sabores característicos del sector. Es importante considerar esta situación al diseñar estrategias para mejorar o expandir la oferta gastronómica en la comunidad. La identificación de oportunidades para el crecimiento de estos establecimientos o la introducción de nuevas propuestas gastronómicas podría ser un aspecto clave a abordar en futuros planes de desarrollo o revitalización de la zona.

Además, dentro de la comunidad en varios locales resalta la autenticidad y singularidad de la oferta gastronómica en San Ignacio. Estos establecimientos locales no solo actúan como puntos de venta de delicias culinarias, sino también como guardianes de las tradiciones gastronómicas locales. La concentración en la gastronomía típica del sector no solo promueve la preservación cultural, sino que también ofrece a residentes y visitantes una experiencia auténtica y única. Este análisis subraya la importancia de equilibrar el crecimiento y la modernización con la conservación de las raíces culturales, un factor crucial a tener en cuenta al proponer estrategias de desarrollo y mejora de la oferta gastronómica en San Ignacio, Cotacachi.

Figura 36.

Equipamientos Gastronómicos de San Ignacio.

ÁREA DE ESTUDIO: NIVEL MESO, SAN IGNACIO, COTACACHI, IMBABURA.

UBICACIÓN / COMUNIDADES ALEDAÑAS A SAN IGNACIO



EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS



LEYENDA  
● COMERCIAL / GASTRONÓMICO

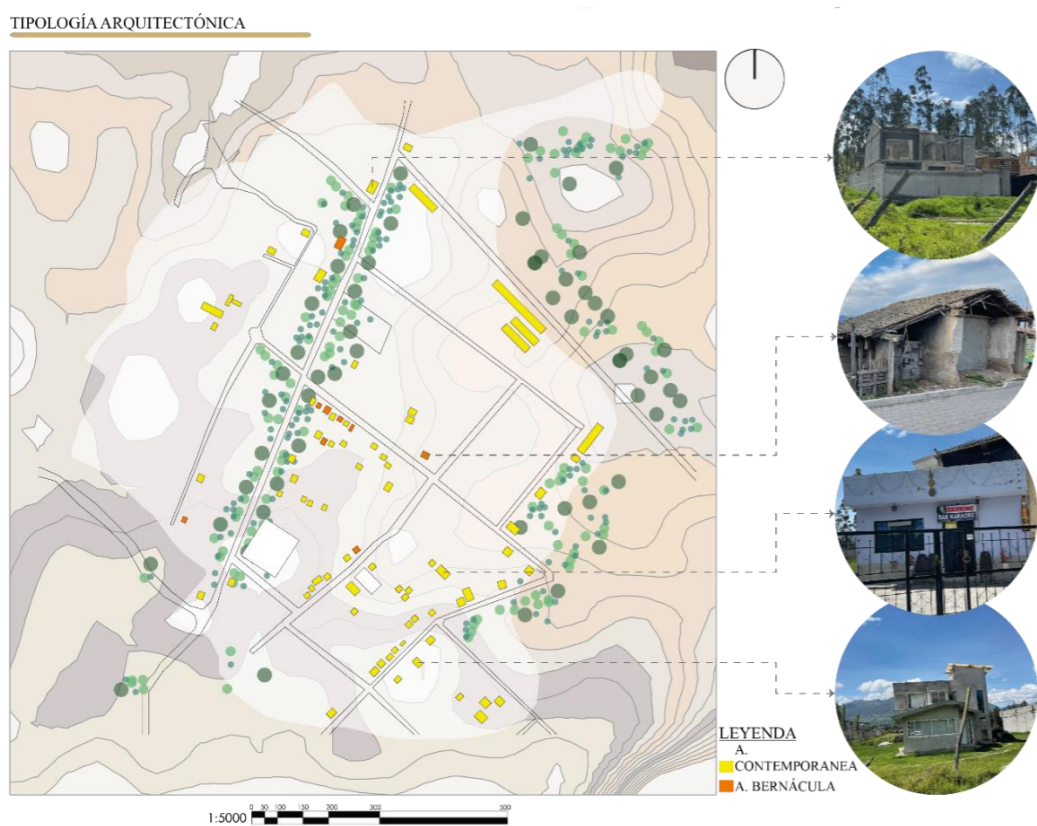
*Nota: Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.*

### Tipología Arquitectónica

La tipología arquitectónica dentro de la comunidad de San Ignacio predomina la contemporánea al ser un sector relativamente nuevo por la expansión de la ciudad ya que es un sector periurbano refiriéndose a la zona o espacio que se encuentra en la periferia de un área urbana, es decir, en las áreas que están en los límites exteriores o en las proximidades de una ciudad o núcleo urbano. Estas áreas periurbanas suelen ser una transición entre lo urbano y lo rural, y a menudo experimentan una mezcla de características tanto urbanas como rurales.

El análisis de la tipología arquitectónica en la comunidad de San Ignacio revela una interesante combinación de estilos que refleja su ubicación periurbana. Predomina la presencia de arquitectura contemporánea, caracterizada por líneas limpias, estructuras modernas y el uso de materiales contemporáneos.

Figura 37.  
Tipología Arquitectónica.



*Nota:* Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.

Esta tipología arquitectónica contemporánea sugiere una influencia de las tendencias urbanas y modernas, probablemente derivada de la proximidad a zonas urbanas más desarrolladas.

Sin embargo, a pesar de esta tendencia contemporánea, la comunidad aún conserva valiosos vestigios de su herencia arquitectónica vernácula. Numerosas construcciones en adobe y tapial, técnicas tradicionales de construcción, resisten el paso del tiempo y coexisten armoniosamente con las estructuras más modernas. Estos edificios tradicionales no solo añaden un encanto histórico al entorno, sino que también subrayan la conexión de la comunidad con sus raíces culturales y su historia. Este contraste entre lo contemporáneo y lo vernáculo crea un paisaje arquitectónico fascinante y complejo que refleja la rica diversidad cultural y la evolución dinámica de San Ignacio en su condición periurbana.

### Vegetación

El análisis de la vegetación en la comunidad de San Ignacio destaca la presencia predominante de especies arbóreas, siendo el eucalipto y el álamo dos de los tipos de árboles más comunes. Estas especies, con su altura y follaje característicos, contribuyen a la formación de un paisaje verde distintivo en la zona. Además de los árboles, la comunidad se enriquece con una variedad de cultivos orgánicos, siendo el maíz y el frijol algunos de los productos agrícolas más destacados. Estos campos cultivados no solo añaden diversidad al entorno, sino que también reflejan el compromiso de la comunidad con la agricultura sostenible y la producción de alimentos orgánicos. La combinación de exuberante vegetación arbórea y cultivos orgánicos contribuye a la identidad única de San Ignacio, fusionando la belleza natural con la producción agrícola local.

Figura 38.  
Vegetación.



*Nota:* Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.

**Accesibilidad**

Dentro de la accesibilidad se observa que San Ignacio se emplaza a partir de una calle principal que enlaza a la ciudad, San Ignacio y las diversas comunidades que prosiguen del sector de estudio. Existen varias calles de segundo orden las cuales son aún de tierra presentando un estado de conservación deficiente. La mayor afluencia de personas se registra dentro de la calle principal, actualmente está adoquinada, sin embargo, no cuenta con aceras en buen estado. Teniendo en cuenta que esta vía es de gran importancia ya que conecta con las instalaciones y demás servicios existentes en la zona.

Figura 39.  
Accesibilidad.



*Nota: Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.*

**Movilidad Vehicular**

El análisis de movilidad en la comunidad de San Ignacio revela una infraestructura de transporte que combina eficiencia y tradición. En la vía principal de la localidad, una línea de autobús proporciona un medio de transporte público, conectando puntos clave y facilitando la movilidad de los residentes. Esta conexión principal contribuye a la accesibilidad y conectividad dentro de la comunidad.

Además, el análisis destaca la presencia de vías secundarias, caracterizadas por un empedrado que es parte de la esencia del paisaje. Aunque estas vías pueden carecer de la modernidad de la pavimentación convencional, el acceso vehicular sigue estando habilitado, permitiendo a los residentes y visitantes explorar los rincones más auténticos de la comunidad.

Esta combinación de servicios de transporte modernos y caminos empedrados resalta la dualidad entre la conveniencia contemporánea y la preservación de la estética tradicional, contribuyendo a la identidad única y encantadora de San Ignacio.

Sin embargo, estas vías carecen de cualquier tipo de adecuación o mantenimiento, lo que contribuye a su deterioro y puede llegar hasta a dificultar su uso. La falta de intervención y cuidado sistemático ha llevado a que estas vías permanezcan en un estado que no se ajusta a las condiciones ideales para la circulación de tránsito eficiente dentro de la comunidad.

Figura 40.  
Movilidad Vehicular.



*Nota: Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.*

**Figura Fondo**

En el corazón de la comunidad rural de San Ignacio, Cotacachi, destaca una red intrincada de lotes vacíos destinados exclusivamente para uso agrícola. Estos espacios, salpicados a lo largo del tejido urbano, actúan como nodos visuales que capturan la esencia de la vida agrícola y definen la identidad arraigada en la tradición local. La figura se compone de campos cultivados, árboles frutales y la interacción constante de los agricultores con la tierra.

El fondo de esta comunidad está formado por las áreas consolidadas y no consolidadas que rodean los lotes agrícolas. Las partes consolidadas revelan casas tradicionales y estructuras comunitarias, mientras que las áreas no consolidadas están impregnadas de la promesa de un crecimiento futuro. Estas transiciones entre lo consolidado y lo no consolidado dan forma al fondo, proporcionando un contexto rico y dinámico para la vida cotidiana.

En términos de movilidad y conexión, las vías que serpentean entre estos lotes agrícolas actúan como vínculos cruciales, conectando los puntos focales de actividad agrícola con las zonas residenciales consolidadas. La figura agrícola se integra armoniosamente con el fondo, creando una narrativa visual que destaca la dualidad entre la tradición agrícola arraigada en la tierra y el potencial de desarrollo futuro.

La figura y fondo en San Ignacio, Cotacachi, se convierten en un testimonio de la identidad única de la comunidad, donde la agricultura es no solo una actividad económica sino también una parte esencial de la vida diaria. La sostenibilidad se revela no solo en la práctica agrícola, sino también en la forma en que los espacios vacíos sirven como recordatorios de la importancia de preservar la conexión con la tierra y la herencia cultural.

**Fondo / Manzana**

En el escenario pintoresco de este sector rural, el fondo se compone de manzanas irregulares que definen la estructura del tejido urbano. Las manzanas, lejos de seguir una formación ordenada, exhiben una irregularidad encantadora que refleja la naturaleza orgánica y no planificada de la evolución urbana en este entorno. El fondo se caracteriza por la ausencia de una cuadrícula uniforme, creando una sensación de autenticidad y arraigo en la tierra.

Las manzanas, en lugar de ser rectangulares y uniformes, adoptan formas diversas y tamaños variables. Cada manzana se convierte en un microcosmos único, con límites definidos por la topografía natural, las rutas antiguas y las líneas de propiedad que han evolucionado con el tiempo. Estas manzanas irregulares se entrelazan de manera aparentemente caótica, creando un mosaico visual que refleja la riqueza de la historia y las decisiones individuales de los residentes.

Figura 41.

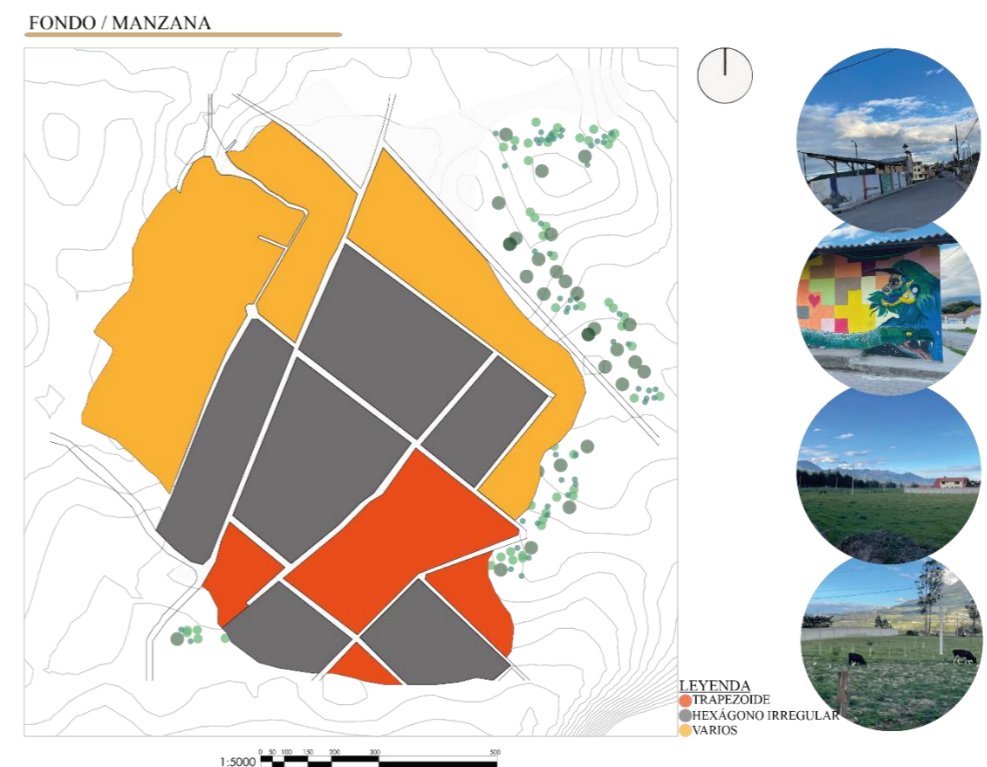
Figura / Fondo



*Nota: Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.*

Figura 42.

Fondo / Manzana



*Nota: Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.*

**Afluencia de Personas**

**Afluencia Alta:**

El epicentro de la afluencia alta se sitúa estratégicamente cerca de la casa comunal y el estadio deportivo de la comunidad. Estos lugares no solo sirven como puntos focales para actividades comunitarias y eventos deportivos, sino que también atraen a residentes y visitantes por igual. La afluencia alta crea una vibrante energía en esta zona, donde la interacción social, las celebraciones y las actividades recreativas forman el pulso dinámico de la vida comunitaria

**Afluencia Media:**

Las zonas comerciales y de vivienda se convierten en puntos intermedios en términos de afluencia. Aquí, la presencia de personas es constante, pero varía según las horas del día y las actividades comerciales. La afluencia media refleja una combinación de residentes que realizan sus quehaceres diarios y visitantes que exploran las ofertas comerciales. Estas áreas son puntos neurálgicos donde la vida cotidiana se entrelaza con las transacciones comerciales y las interacciones sociales.

**Afluencia Baja:**

En contraste, la afluencia baja caracteriza el sector agrícola. Esta área, dedicada principalmente a actividades agrícolas, experimenta una presencia humana más tranquila y focalizada en el trabajo del campo. Los residentes se dedican a sus labores agrícolas, creando una atmósfera serena y marcada por la conexión con la tierra. La afluencia baja refleja la naturaleza pausada y centrada en la labor agrícola de esta región.

**Implicaciones Urbanas:**

La distribución de la afluencia de personas tiene importantes implicaciones urbanas. La concentración de actividad alrededor de

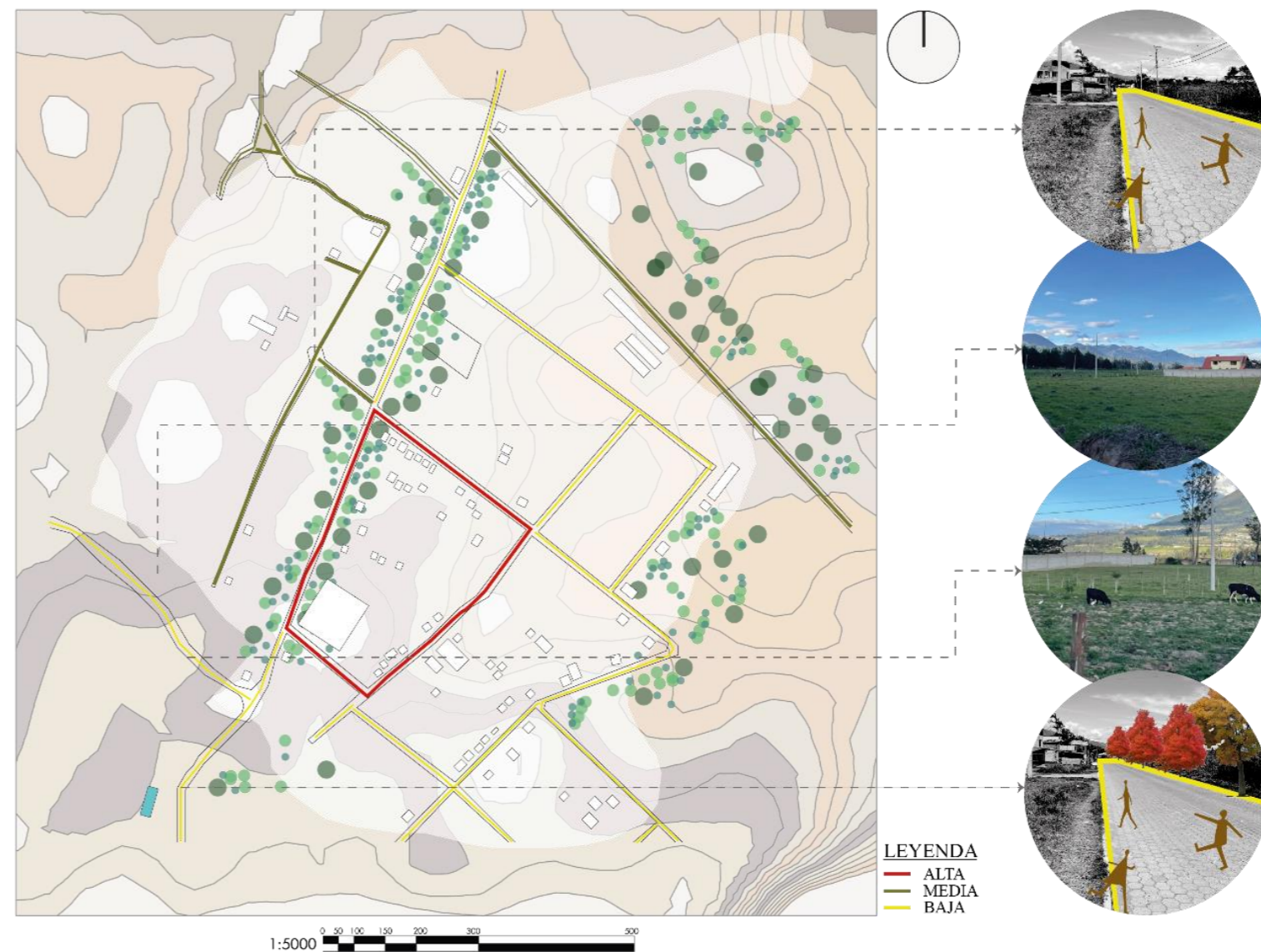
la casa comunal y el estadio deportivo destaca la importancia de estos espacios en la cohesión comunitaria. Las zonas comerciales y de vivienda, con afluencia media, sugieren una vida diaria activa y una integración armoniosa de actividades comerciales y residenciales. Por último, la afluencia baja en el sector agrícola subraya la dedicación de la comunidad a las prácticas agrícolas y la preservación de sus raíces culturales.

La baja afluencia en el sector agrícola destaca la dedicación de la comunidad a las prácticas agrícolas y la preservación de sus raíces culturales. Este patrón revela un compromiso con la tradición y la importancia de mantener las actividades agrícolas como parte integral de su identidad. Sugiriendo así un ritmo de vida mucho más tranquilo dentro del sector de estudio, proporcionando un vistazo más profundo a los valores fundamentales de la comunidad.

Figura 43.

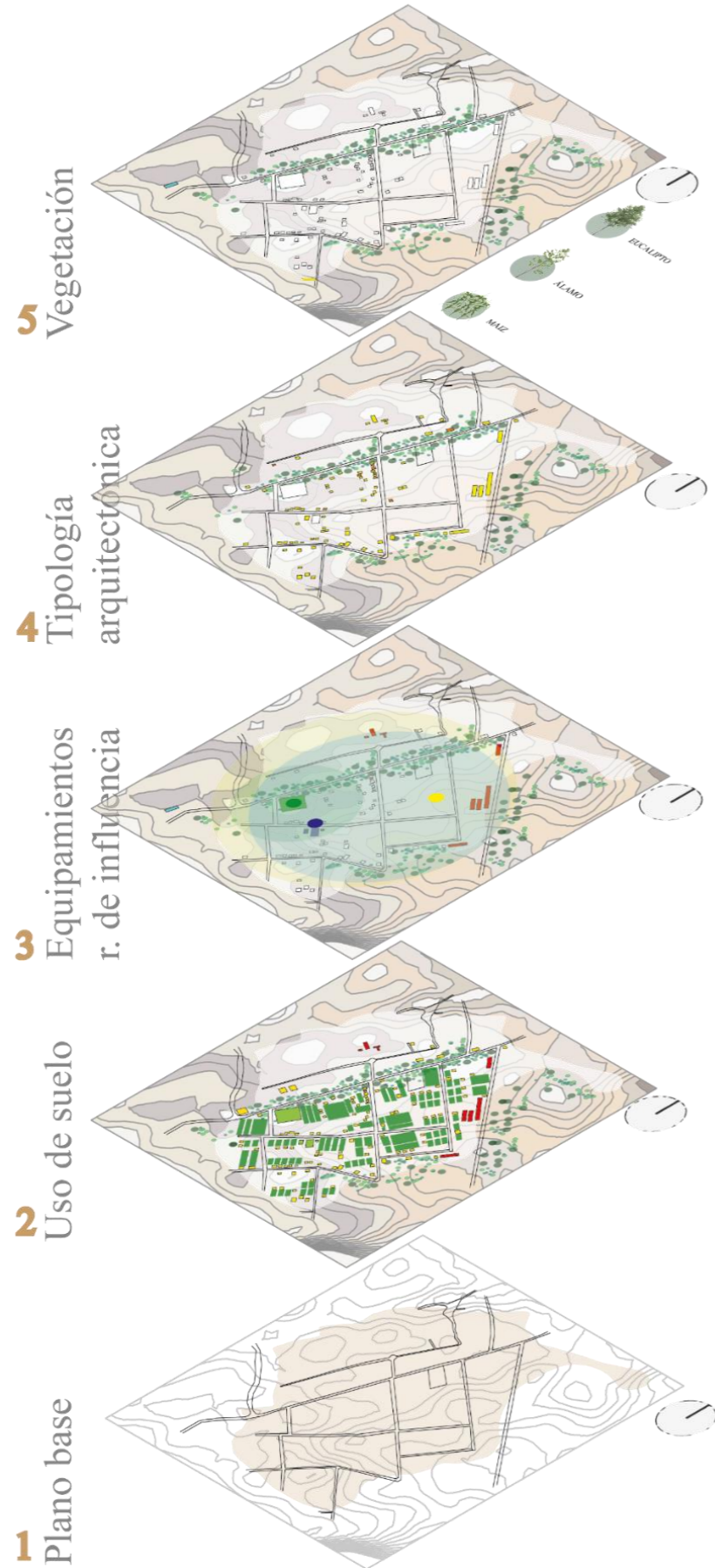
Afluencia de Personas

**AFLUENCIA DE PERSONAS**

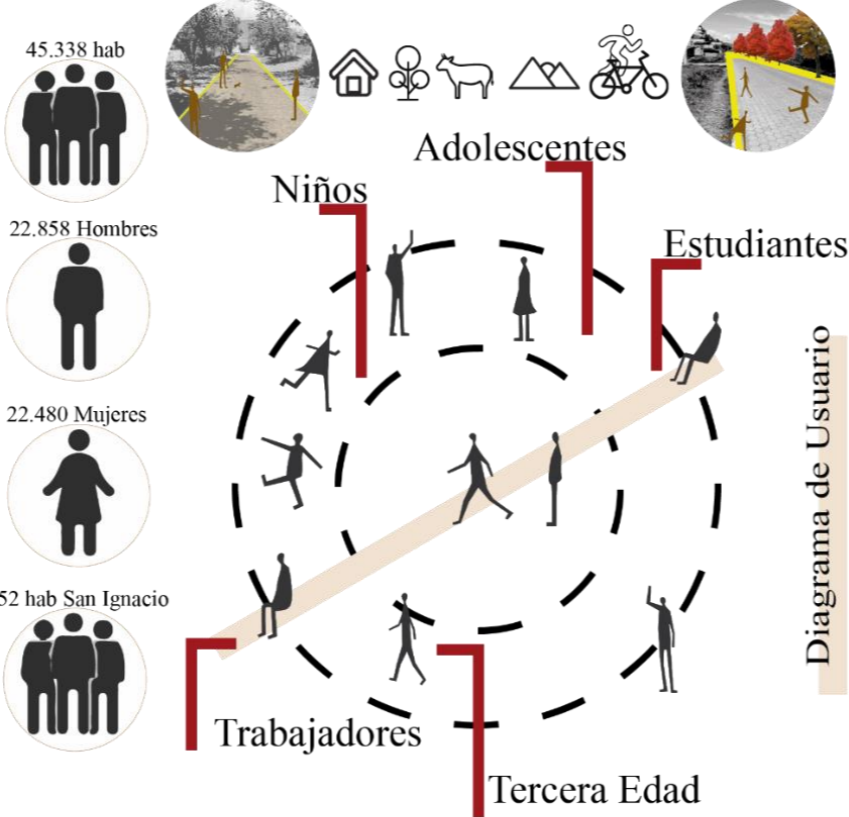


*Nota: Elaboración propia bajo un levantamiento a mano en el sector de estudio.*

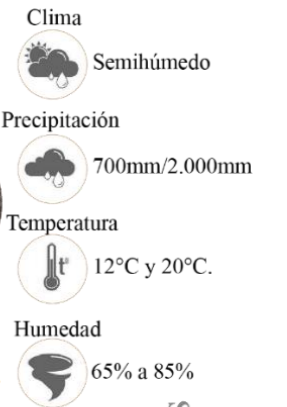
MORFOLOGÍA ZONA DE SAN IGNACIO



SÍNTESIS FASE 2, ÁREA DE ESTUDIO: NIVEL MESO, SAN IGNACIO, COTACACHI, IMBABURA.



COLLAGE DE ESTADO ACTUAL DE LA ZONA DE SAN IGNACIO



MOVILIDAD ZONA DE SAN IGNACIO

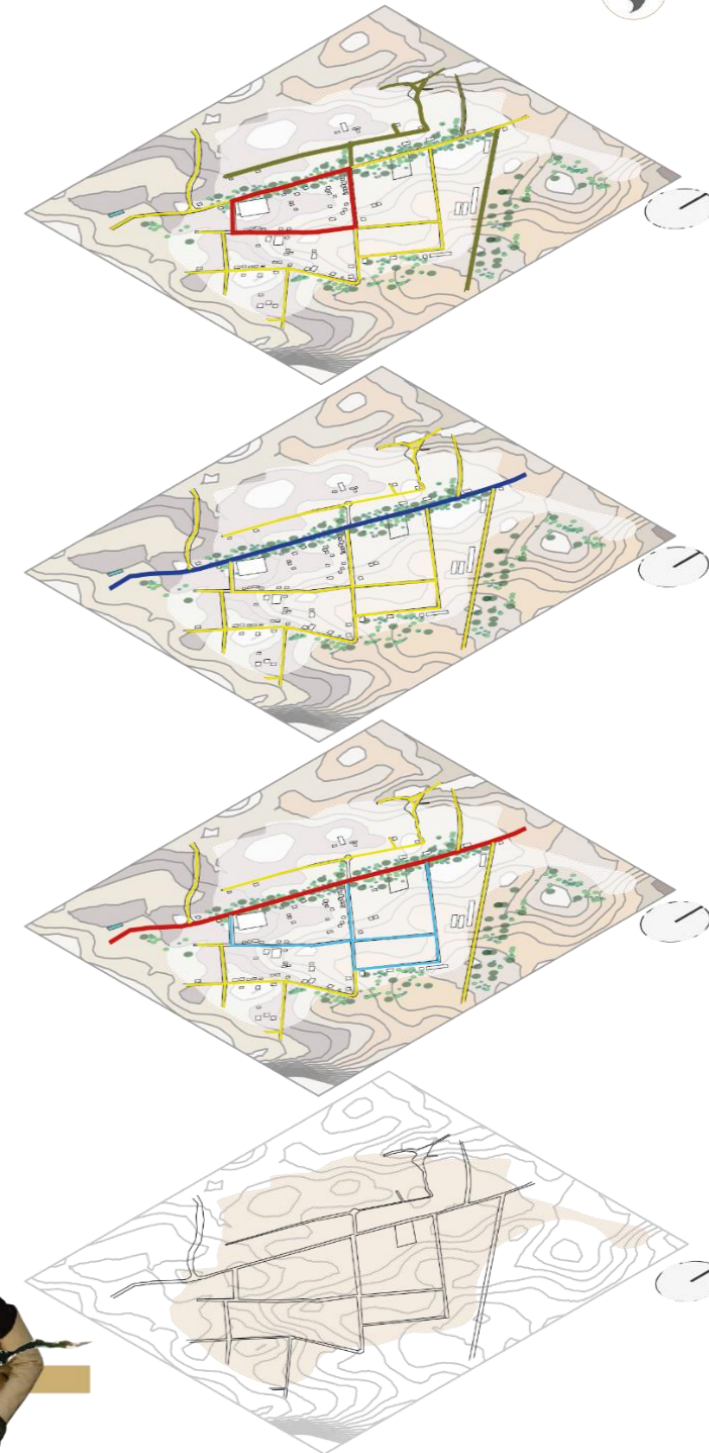
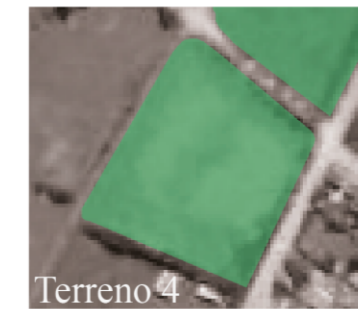
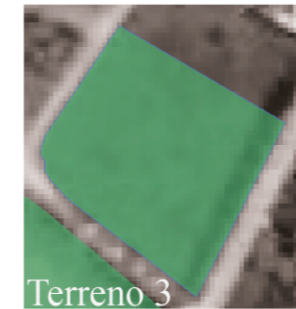
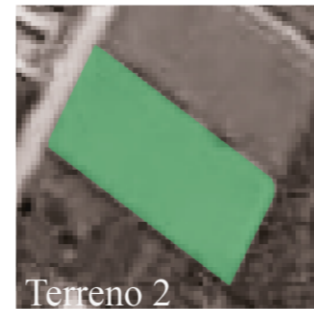
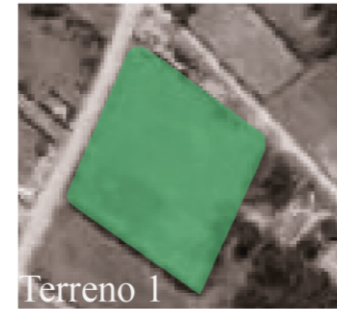


Figura 45.

Tabla de selección de terreno.

VALORACIÓN DE TERRENOS



Suceptabilidad	Riesgo de inundación: Nulo Con baja afectación de quebradas ●●	Riesgo de inundación: Nulo Con baja afectación de quebradas ●●	Riesgo de inundación: Nulo Con nula afectación de quebradas ●	Riesgo de inundación: Nulo Con nula afectación de quebradas ●
Topografía	Pendiente 2-4% ●	Pendiente 3-15% ●●●	Pendiente 1-11% ●●	Pendiente 1-7% ●
Distancia con la quebrada (Afectación)	Distancia de 300m ●●●	Distancia de 441m ●●	Distancia de 540m ●	Distancia de 610m ●
Distancia a puestos gastronómicos	Distancia de 80m ●●●●	Distancia de 55m ●●●	Distancia de 40m ●	Distancia de 20m ●
Distancia a lugares turísticos	Distancia de 450m ●●	Distancia de 650m ●●●	Distancia de 900m ●●●●	Distancia de 960m ●●●●●
Áreas protegidas	Existencia de bosque natural protegido a 300m ●●●	Existencia de bosque natural protegido a 441m ●●	Existencia de bosque natural protegido a 540m ●	Existencia de bosque natural protegido a 610m ●
Área	5.711 m <sup>2</sup>	4.700 m <sup>2</sup>	6.188 m <sup>2</sup>	9.230 m <sup>2</sup>
Geometría	Irregular	Irregular	Irregular	Irregular
Visuales	Las visuales desde el terreno son al este el volcán Imbabura y al oeste el volcán Cotacachi	Las visuales desde el terreno son al este el volcán Imbabura y al oeste el volcán Cotacachi	Las visuales desde el terreno son al este el volcán Imbabura y al oeste el volcán Cotacachi y al norte áreas verdes	Las visuales desde el terreno son al este el volcán Imbabura y al oeste el volcán Cotacachi y al norte áreas verdes
Mobilidad y Accesibilidad	Acceso vehicular, peatonal, transporte urbano, vía adoquinada	Acceso vehicular, peatonal, transporte urbano, vía adoquinada	Acceso vehicular, peatonal, transporte urbano, vía principal adoquinada vía secundaria tierra	Acceso vehicular, peatonal, transporte urbano, vía principal adoquinada vía secundaria tierra
Infraestructura	Servicio de agua potable, alcantarillado, alumbrado público	Servicio de agua potable, alcantarillado, alumbrado público	Servicio de agua potable, alcantarillado, alumbrado público	Servicio de agua potable, alcantarillado, alumbrado público

Figura 46.

Justificación del predio seleccionado.

SELECCIÓN DEL TERRENO

SELECCIÓN DEL TERRENO

- Área: 5.711m<sup>2</sup>
- Pendiente: 2-4%
- Irregular
- Servicio de agua potable y electricidad



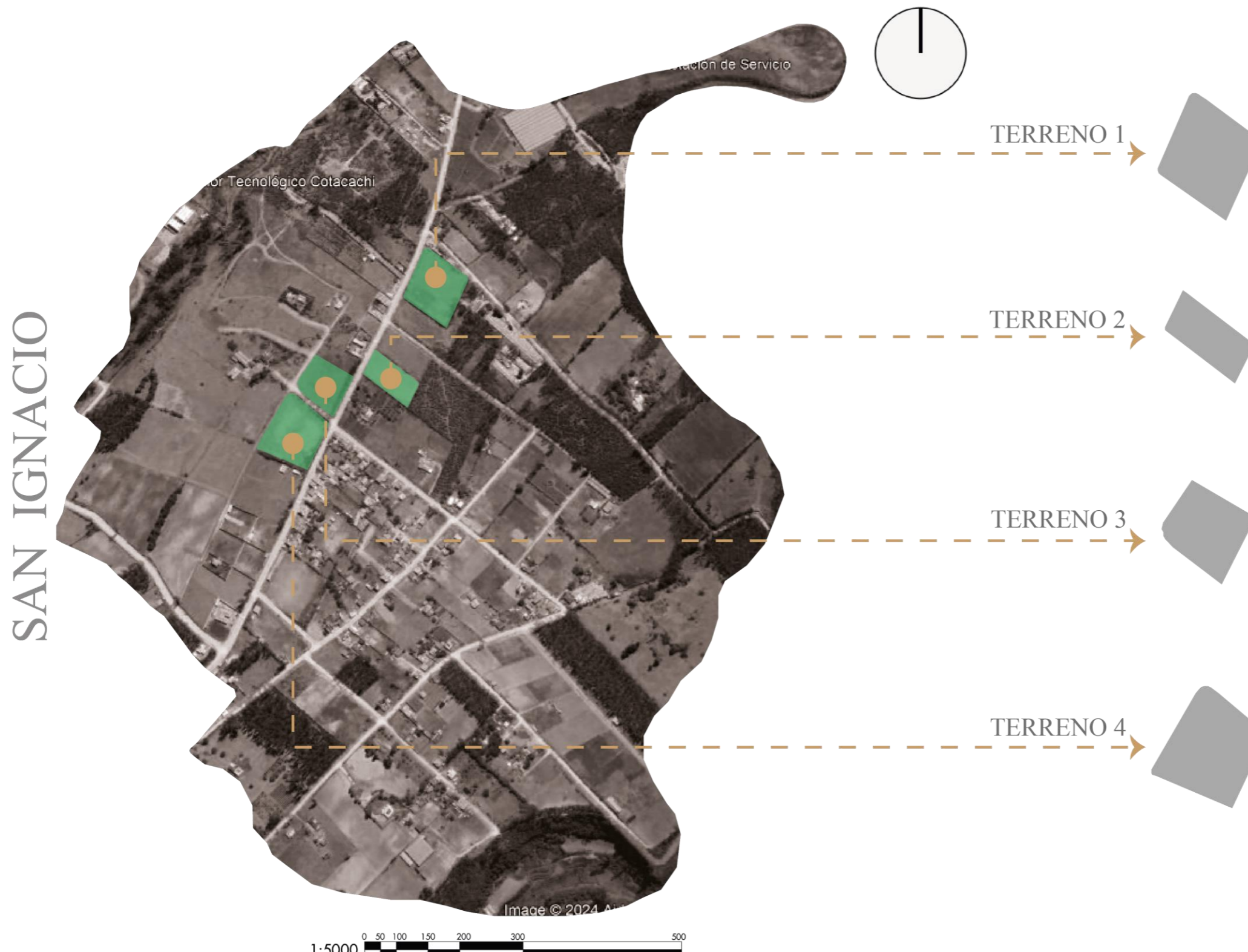
- Área: 4.700m<sup>2</sup>
- Pendiente: 3-15%
- Irregular
- Servicio de agua potable y electricidad



- Área: 6.188m<sup>2</sup>
- Pendiente: 1-11%
- Irregular
- Servicio de agua potable y electricidad



- Área: 9.230m<sup>2</sup>
- Pendiente: 1-7%
- Irregular
- Servicio de agua potable y electricidad



SAN IGNACIO

*Nota: Elaboración propia en base a imagen satelital de la comunidad de San Ignacio.*

Figura 47.

FODA del sitio de estudio.

# F O D A

## FORTALEZAS



- Una fortaleza en base al diagnóstico es que la gastronomía se centra en el casco urbano donde se desarrolla la mayoría de actividades y San Ignacio al estar a 2.5 km de distancia de la zona urbana, es una ubicación estratégica para desarrollar el proyecto.
- La distancia y la accesibilidad hacia la comunidad es una gran fortaleza, a comparación de las demás comunidades.
- Visuales que ofrece el sector; el volcán Cotacachi y el volcán Imbabura
- Cobertura vegetal densa, como evidencia de tipología de suelo fértil.
- La vía principal de acceso de Cotacachi que conecta a San Ignacio y la calle 10 de Agosto, se conecta en una sola vía con el comercio y gastronomía.
- La economía del sector se basa principalmente en la agricultura, ganadería, y comercio.

F

## OPORTUNIDADES



- Densificación poblacional (bajo) permite el replanteo urbano de trama y grano de manzana.
- Espacios para proteger la vegetación y hacerlo parte del proyecto.
- Generar micro secuencias recreativas en el sector, por medio de los equipamientos existentes y nuevas propuestas.
- Potenciar las visuales que nos da el lugar.
- Por medio de elementos naturales y materiales de la zona, definir los criterios de diseño.
- La topografía es una ventaja ya que al ser una zona levemente irregular, podemos aprovechar para emplazar el proyecto.
- Comercialización de sus productos orgánicos.

O

## DEBILIDADES



- Escasez de lugares de encuentro para la comunidad.
- Escasez de alumbrado público en vías arteriales.
- Escasez de mobiliario urbano.
- Falta de mantenimiento para las vías arteriales.
- Planificación urbana no establecida.
- Poco desarrollo arquitectónico y paisajístico.

D

## AMENAZAS



- Existe una pérdida en la práctica de la cultura y tradiciones.
- Escasez de platos típicos de zonas rurales.
- Construcciones urbano/arquitectónicas sin una planificación ordenada.
- Carencia de planes que integren la cultura, la identidad, y la gastronomía.
- La vía principal sin infraestructura que proteja al peatón de accidentes.
- Paisajes de calidad media sin equilibrio urbano/natural.

A

### Conclusiones del capítulo 3:

- El análisis urbano de la ciudad de Cotacachi revela una notable centralización de la actividad gastronómica en la calle 10 de agosto. Esta concentración de establecimientos de comida puede ser beneficiosa para la economía local al crear un destino gastronómico distintivo. Sin embargo, también plantea desafíos potenciales en términos de diversificación económica y distribución equitativa de oportunidades comerciales.
- La concentración de la actividad gastronómica dentro del casco urbano de Cotacachi presenta una oportunidad estratégica para fomentar el desarrollo económico en las comunidades aledañas al casco urbano. La expansión de la oferta gastronómica podría convertirse en un motor económico para las comunidades circundantes, generando empleo local, estimulando el emprendimiento y atrayendo a visitantes a explorar no solo el centro urbano sino también sus entornos cercanos.

### Conclusiones Meso:

#### Centros Comunitarios como Núcleos Vitales:

- La identificación de áreas con afluencia alta alrededor de la casa comunal y el estadio deportivo sugiere la importancia de estos centros comunitarios como núcleos vitales. Esto resalta la necesidad de fortalecer la infraestructura y servicios en estas áreas para fomentar la cohesión social y la participación comunitaria.

#### Preservación de la Identidad Agrícola:

- La afluencia baja en el sector agrícola indica una conexión profunda con las prácticas agrícolas y la preservación de la identidad cultural. La planificación urbana debe considerar estrategias para mantener este equilibrio, protegiendo los espacios agrícolas mientras se promueve el desarrollo sostenible.

#### Diversificación de Espacios Públicos:

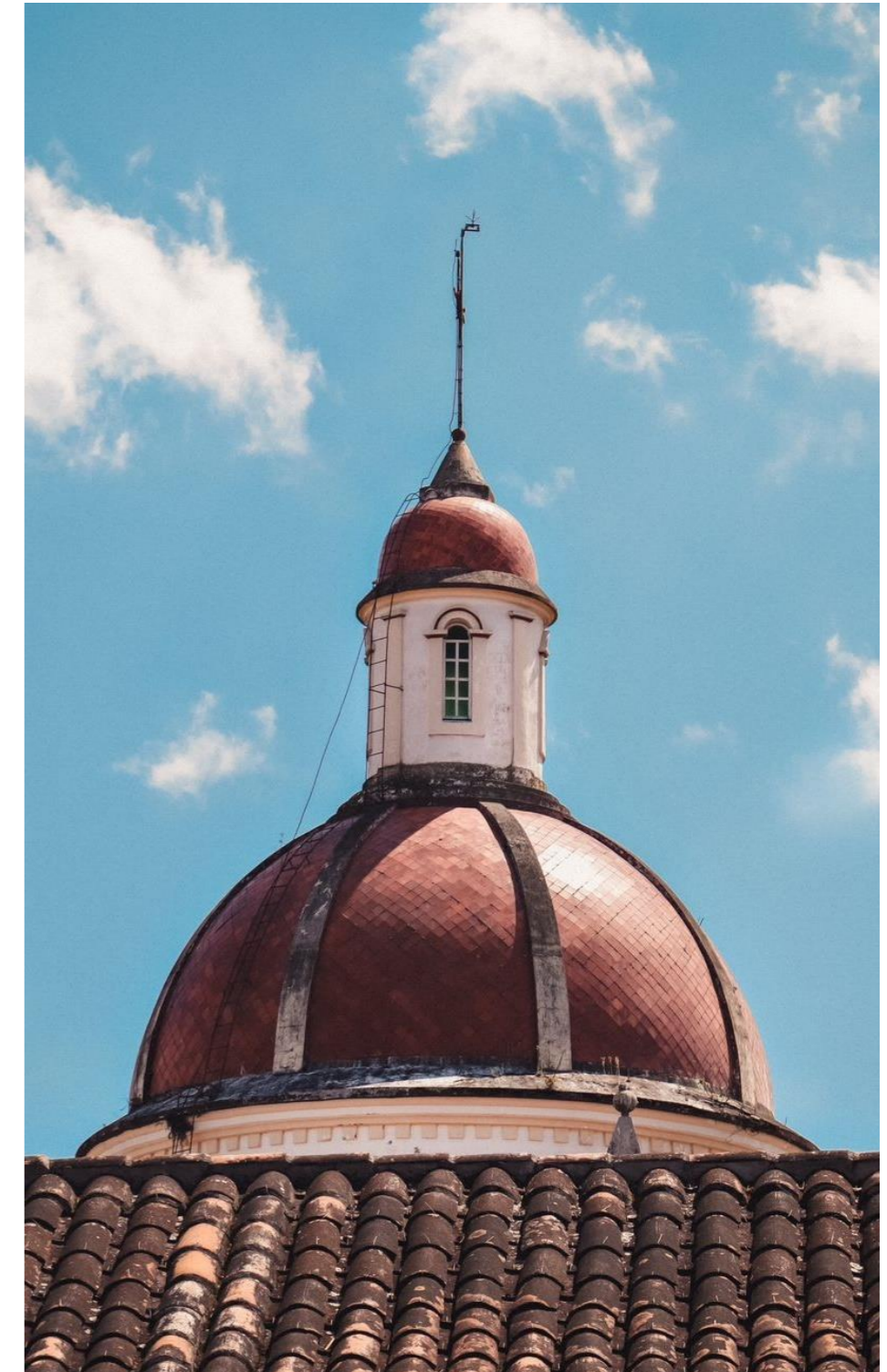
- El análisis destaca la necesidad de diversificar los espacios públicos para adaptarse a diferentes niveles de actividad. Desde áreas comunitarias activas hasta espacios más tranquilos en entornos agrícolas, la planificación urbana puede enfocarse en crear una red de espacios públicos que satisfagan las diversas necesidades y preferencias de la población.

#### Enfoque Participativo en la Planificación:

- Dado que la afluencia de personas refleja las dinámicas diarias y las actividades clave, la planificación urbana debería adoptar un enfoque participativo. La colaboración con la comunidad local es esencial para comprender a fondo sus necesidades, preservar su identidad y garantizar que la infraestructura y los servicios se alineen con las expectativas y aspiraciones de los residentes.

Figura 48.

Iglesia Matriz Santa Ana de Cotacachi.



CAPÍTULO 4:  
PROPUESTA





#### Capítulo IV

##### Estrategias de Diseño (Macro, Meso, Micro).

Las estrategias de diseño a plantear se realizarán a nivel macro, meso y micro las cuales se plantean en base a generar una mejor accesibilidad a la comunidad. Generando así una red integral en esta zona periurbana la cual enlaza mediante aceras el casco urbano con el inicio de la parte rural. Estableciendo infraestructura de calidad en las vías aledañas al sector de estudio.

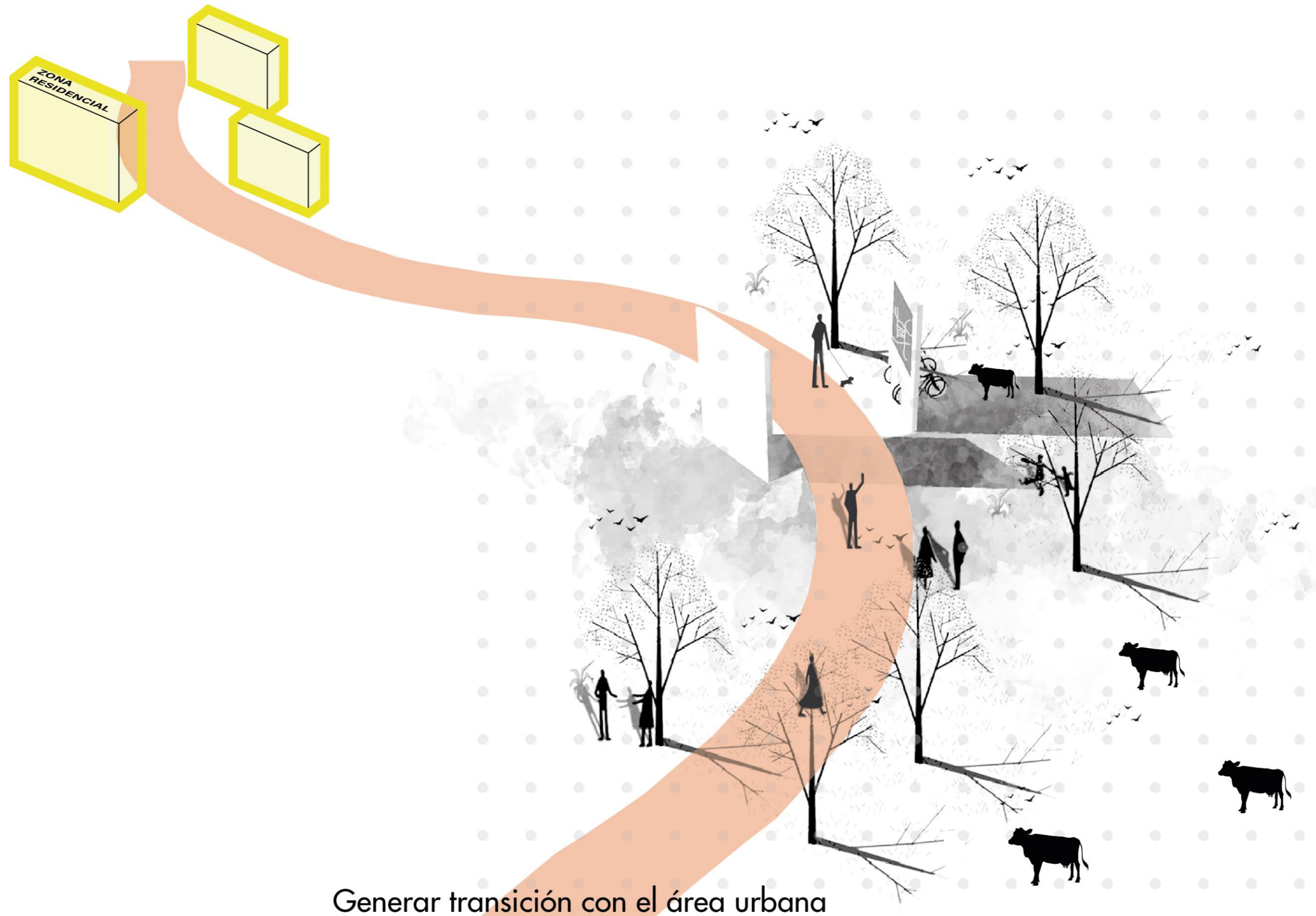
Por lo tanto, dentro del alcance meso, para la comunidad de San Ignacio se establece una mejora de las vías secundarias del sector debido a la presencia de un notable deterioro dado que su rodadura es principalmente de grava, mejorando la calidad vial el cual contenga aceras en buen estado, jardineras y ciclovías mejorando la calidad de espacio público para los habitantes de la comunidad.

En el alcance micro se generará el diseño de la propuesta arquitectónica para el Centro Cultural Gastronómico de acuerdo a las necesidades de la población, que no solo celebre la rica tradición culinaria local, sino que también sirva como un vínculo dinámico con su entorno inmediato. La propuesta arquitectónica busca fusionar la autenticidad de la cultura gastronómica con un enfoque de arquitectura flexible. Esta flexibilidad se traduce en la creación de espacios multifuncionales que pueden adaptarse a diversas actividades culturales y comunitarias. Además, la relación simbiótica con el entorno se logrará mediante la incorporación de elementos arquitectónicos que reflejen identidad cultural. Los espacios al aire libre se integrarán con áreas verdes y senderos, creando un ambiente armonioso entre la arquitectura y la naturaleza circundante.

Figura 49.

Collage Introducción Estrategias de Diseño.



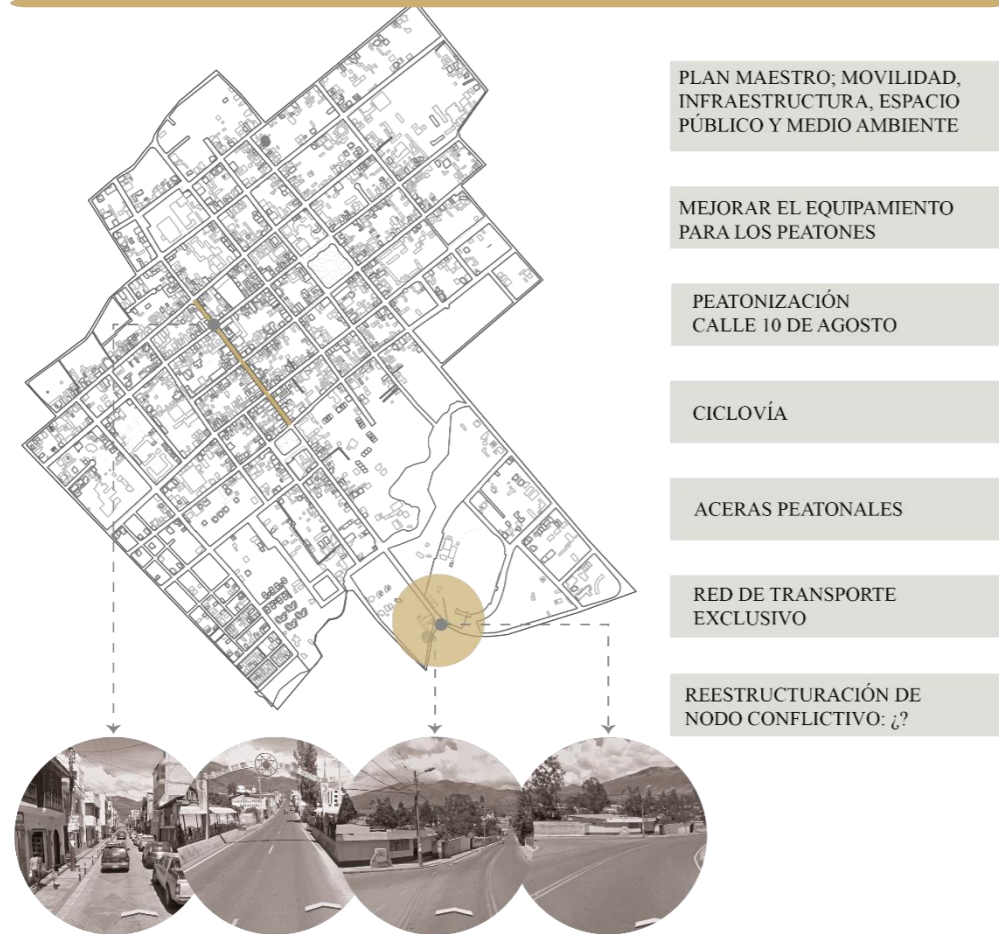


Generar transición con el área urbana

Figura 50.

Mapa de Estrategias de diseño urbano.

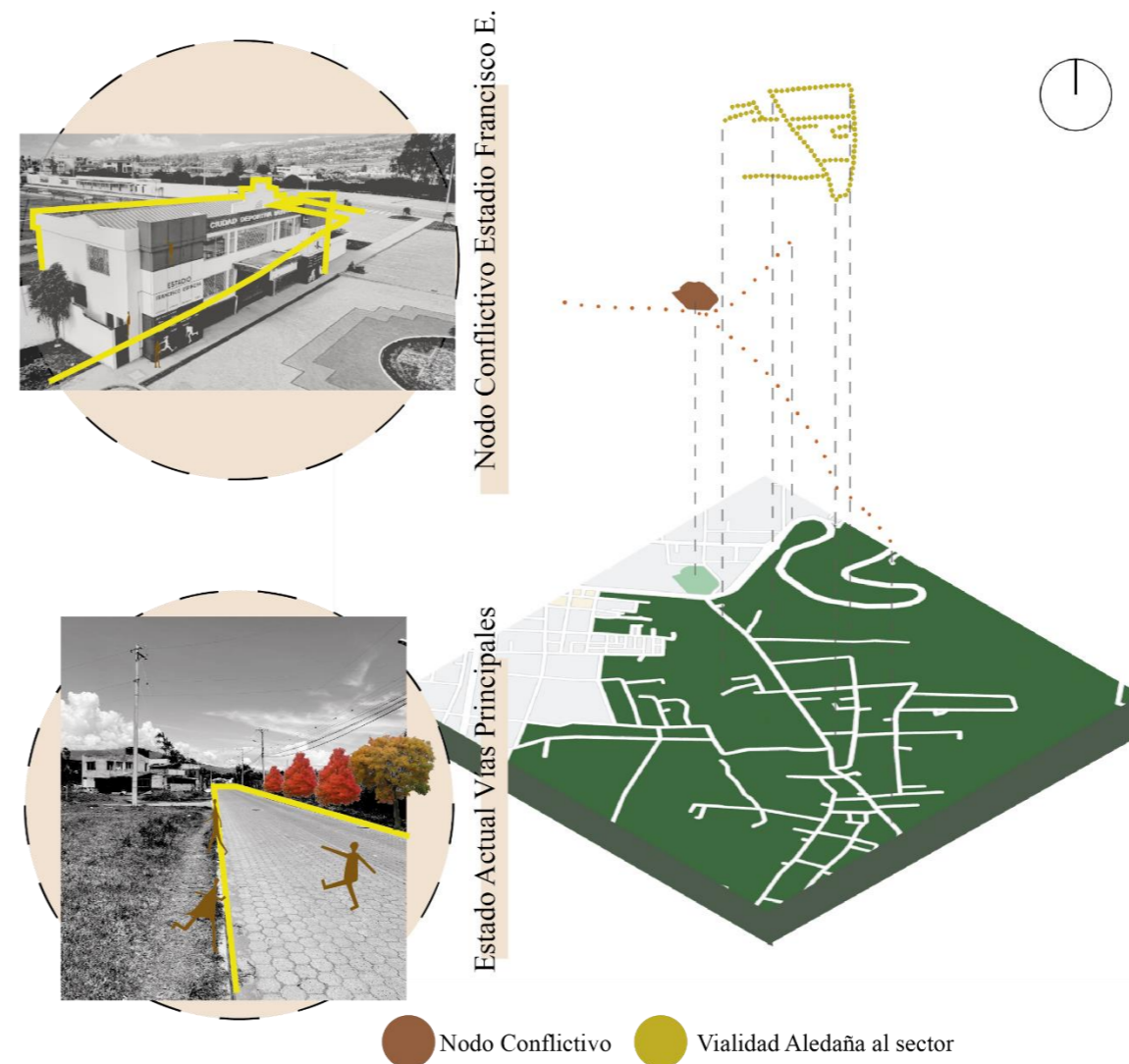
**ESTRATEGÍAS DE DISEÑO URBANO NIVEL MACRO**



La calle 10 de agosto es donde se concentra la zona comercial y la zona gastronómica, en los últimos años se ha evidenciado el crecimiento de turistas locales y extranjeros, este último en mayor cantidad, y por consecuencia la movilidad vehicular invade esta vía, haciéndonos ver una percepción urbana desordenada.

Es por eso que en base al análisis de que se ha hecho, se propone la peatonización, y la inclusión de una ciclo vía de toda la calle 10 de agosto para descongestionar la zona vehicular y de esta manera crear una zona de confort y seguridad para usuarios y vendedores, esto creará una red que articule con el centro cultural gastronómico.

Además, se propone crear una red de transporte exclusivo para turistas que desean visitar y vivir la experiencia del centro cultural gastronómico, esto para fácil accesibilidad de los visitantes. La Y de ingreso, un nodo conflictivo, ubicado en la entrada de la ciudad de Cotacachi, junto al estadio municipal Francisco Espinoza se presenta como una oportunidad clave para remodelar la identidad urbana y mejorar la calidad de vida de los residentes. La reestructuración del nodo debe ser parte de una visión urbana integral. Se propone la creación de un plan maestro que abarque aspectos como la movilidad, la infraestructura, el espacio público y el medio ambiente.



El espacio público en la Y de ingreso debe diseñarse para promover la interacción comunitaria y el sentido de pertenencia. La incorporación de áreas verdes, plazas y zonas de descanso creará un entorno acogedor que refleje la identidad única de San Ignacio. Además, se fomentará la accesibilidad universal para garantizar la inclusión de todos los residentes.

La reestructuración de la Y de ingreso en San Ignacio, Cotacachi, ofrece una oportunidad única para crear un entorno urbano más funcional, sostenible y estéticamente agradable. La implementación de estas estrategias de diseño a nivel macro garantizará una transición armoniosa entre el área urbana y rural.

Figura 51.  
Síntesis gráfica nivel Macro.

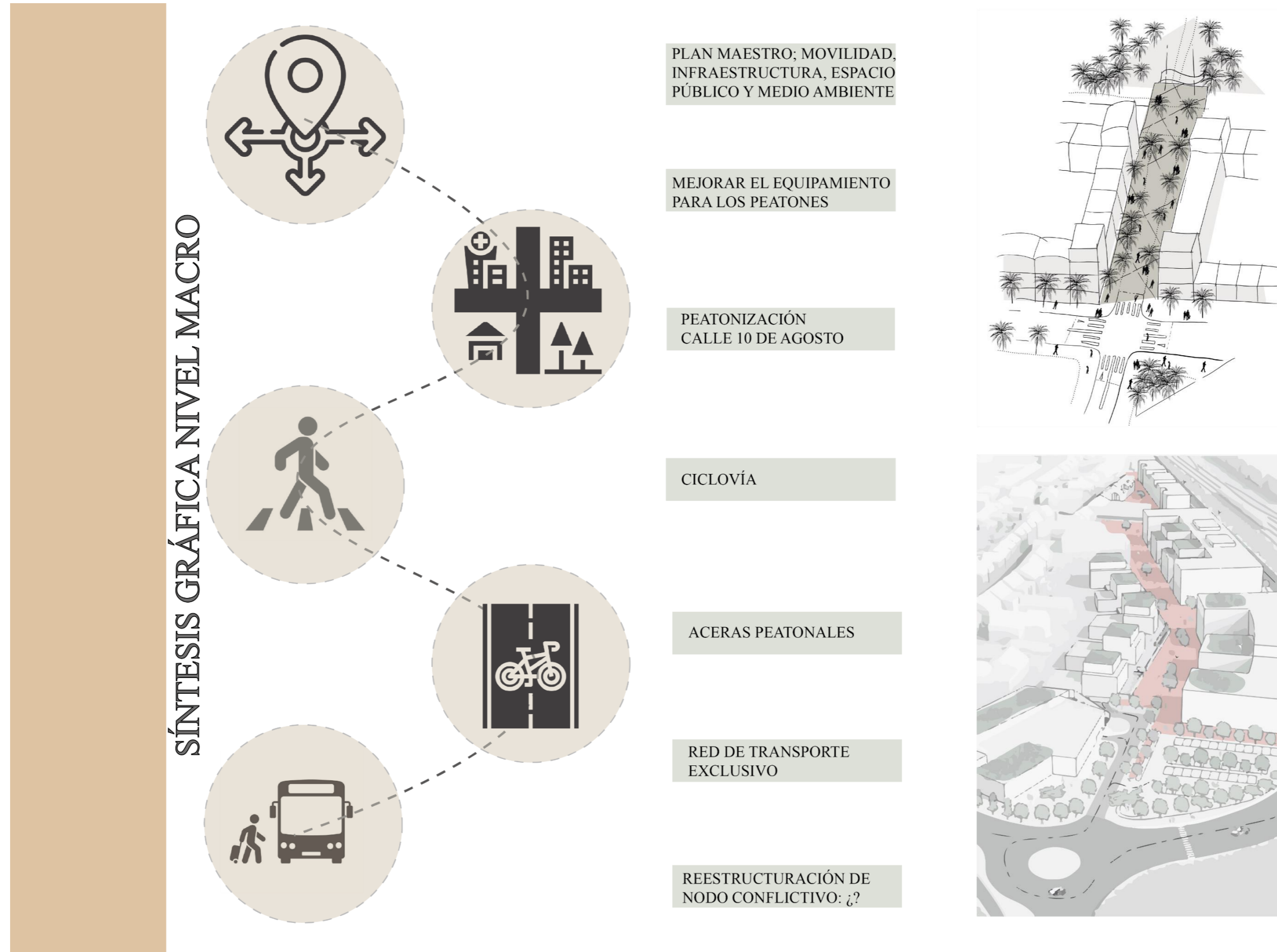


Figura 52.

Estrategias de diseño Nivel Meso.

## ESTRATEGÍAS DE DISEÑO URBANO NIVEL MESO

La intervención a nivel meso en San Ignacio representa un paso significativo hacia la creación de un entorno urbano más accesible, sostenible y estéticamente agradable. Este proyecto se centra en la implementación de ciclovías, mejoras en aceras, jardineras y otros elementos de mobiliario urbano para potenciar la calidad de vida de la comunidad y fortalecer el tejido social.

La introducción de ciclovías en las principales arterias de San Ignacio es esencial para fomentar una movilidad sostenible y saludable. Estas rutas seguras y bien señalizadas no solo promoverán el uso de la bicicleta como medio de transporte, sino que también contribuirán a reducir la congestión vehicular y mejorarán la calidad del aire en la zona.

La renovación y ampliación de aceras son elementos fundamentales para mejorar la accesibilidad peatonal. Calles más anchas y aceras bien mantenidas no solo brindan mayor seguridad a los transeúntes, sino que también crean un entorno más agradable para pasear y socializar. La inclusión de rampas accesibles garantizará la movilidad de personas con discapacidades.

Implantación de jardineras y áreas verdes estratégicamente ubicadas añadirá un toque de naturaleza a la comunidad. Estos espacios no solo mejorarán la estética urbana, sino que también contribuirán a la calidad del aire, proporcionarán sombra y actuarán como lugares de descanso para los residentes.

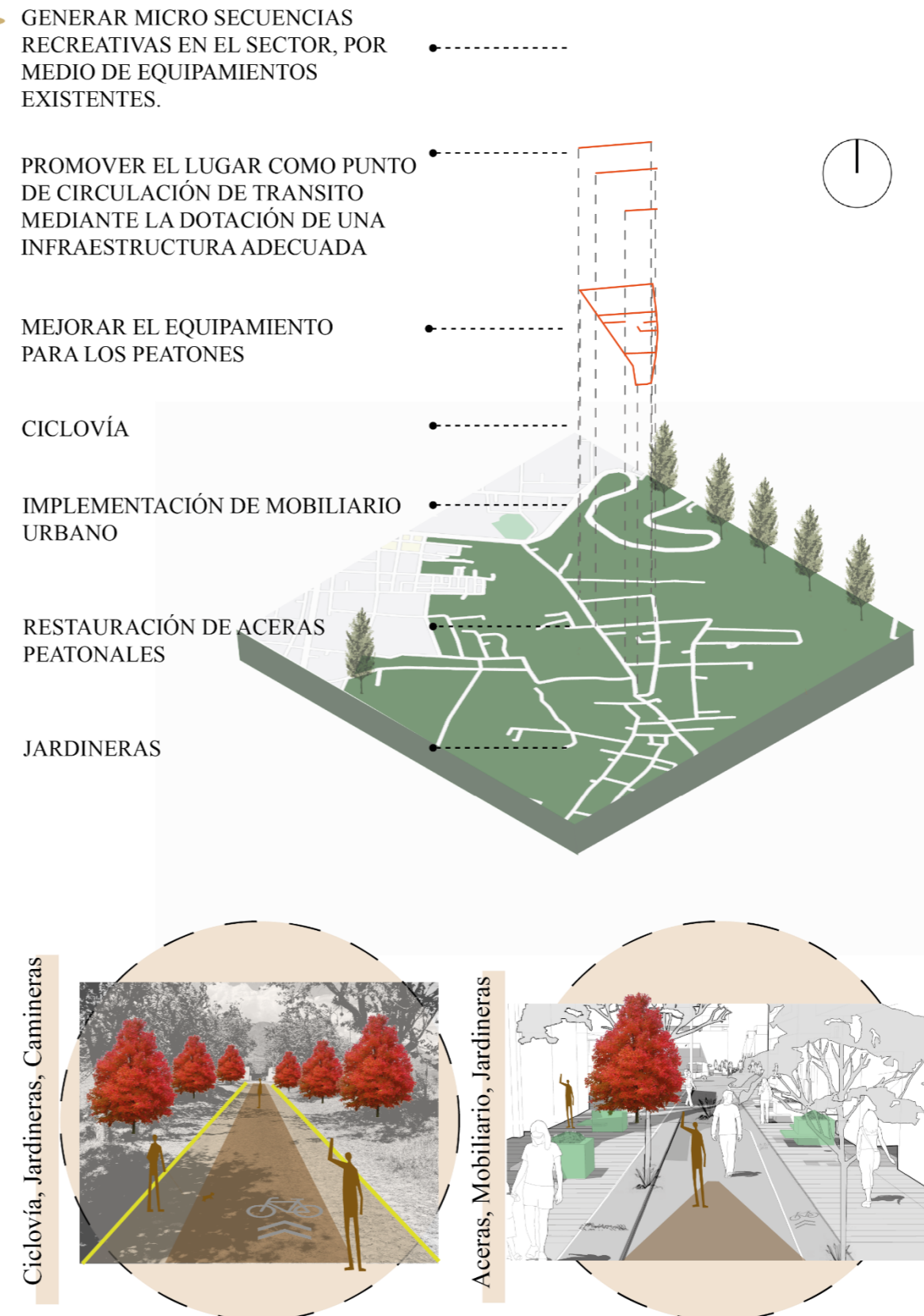


Figura 53.

Figura 54.

Síntesis gráfica Nivel Meso.

SÍNTESIS GRÁFICA NIVEL MESO

GENERAR MICRO SECUENCIAS RECREATIVAS EN EL SECTOR, POR MEDIO DE EQUIPAMIENTOS EXISTENTES.

PROMOVER EL LUGAR COMO PUNTO DE CIRCULACIÓN DE TRANSITO MEDIANTE LA DOTACIÓN DE UNA INFRAESTRUCTURA ADECUADA

MEJORAR EL EQUIPAMIENTO PARA LOS PEATONES

CICLOVÍA

IMPLEMENTACIÓN DE MOBILIARIO URBANO

RESTAURACIÓN DE ACERAS PEATONALES

JARDINERAS

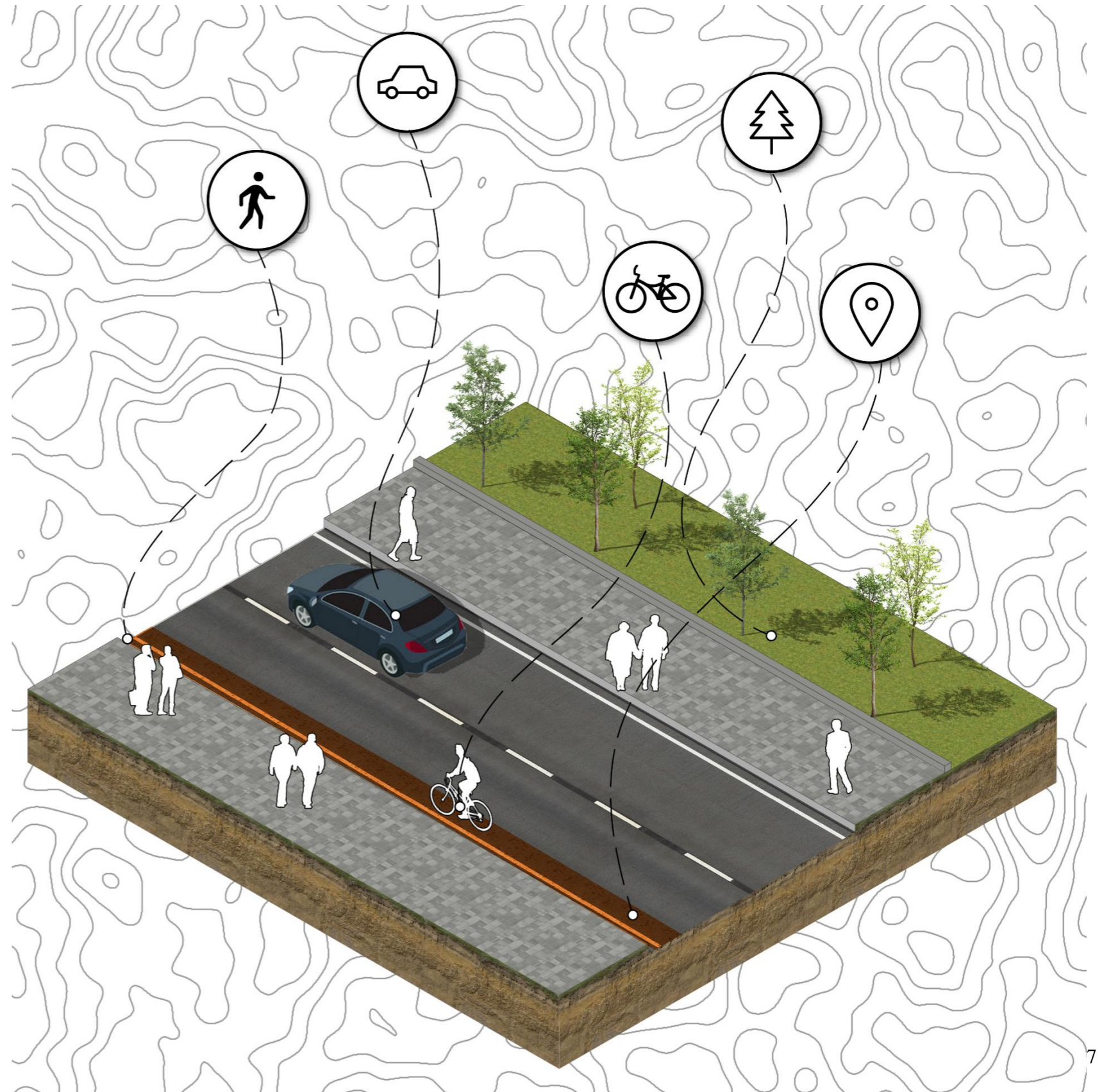
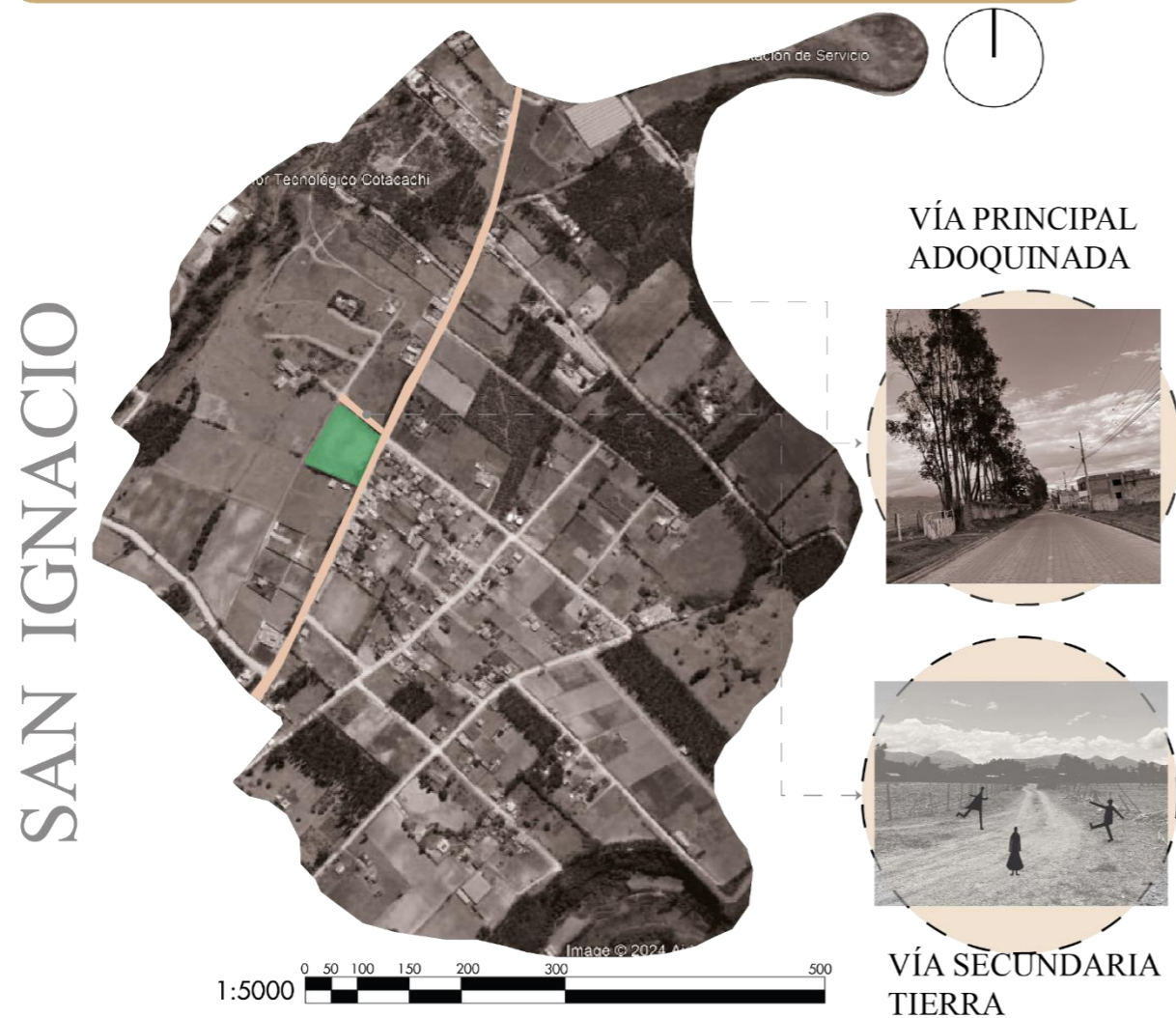


Figura 55.

Información Actual del Sector.

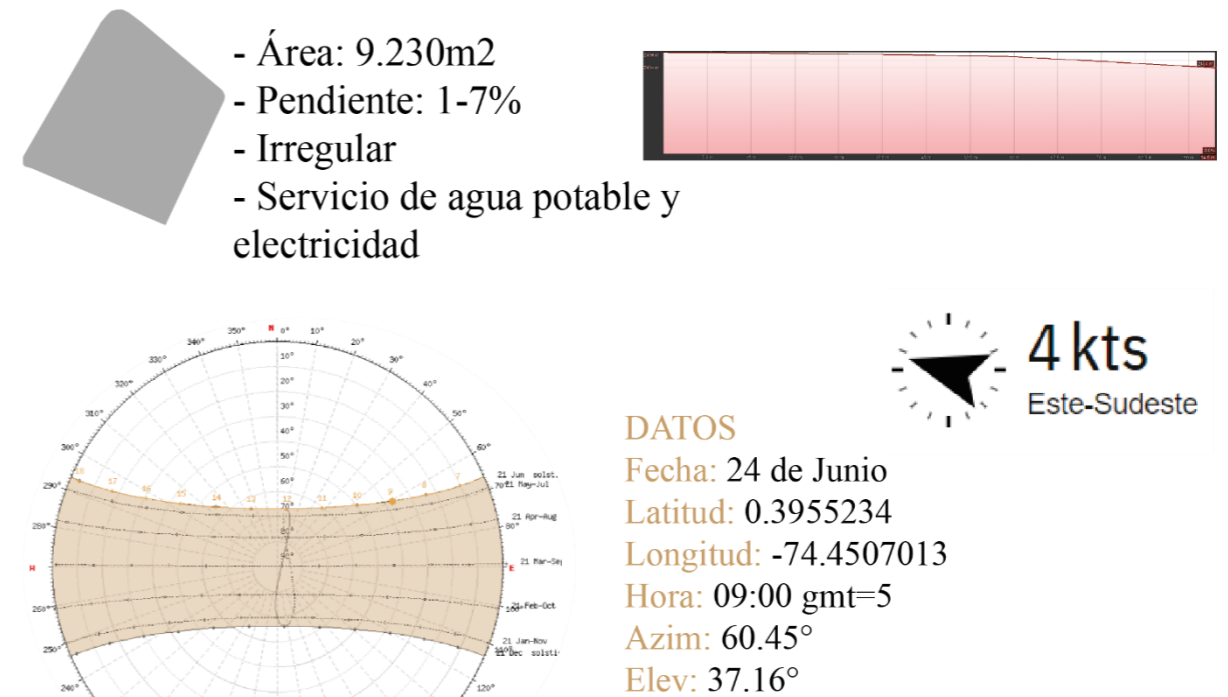
**INGRESOS Y ESTADO VIAL HACIA EL TERRENO**



La imagen revela el estado vial actual que define la movilidad en la comunidad de San Ignacio, en Cotacachi. La vía principal, hábilmente adoquinada, se extiende conectando con las comunidades aledañas al sector unificando así los accesos a la zona rural. Sin embargo, la ausencia de aceras a lo largo de esta arteria principal indica un desafío en términos de seguridad peatonal, ya que los transeúntes deben compartir el espacio con los vehículos.

A medida que nos adentramos en las vías secundarias, la escena cambia, revelando caminos empedrados y otros de tierra que serpentean entre las casas y campos. Estas rutas, aunque pintorescas, sugieren un acceso más desafiante, especialmente en épocas de lluvia, donde la tierra puede volverse resbaladiza. La combinación de estas calles empedradas y de tierra refleja un equilibrio entre la tradición y la practicidad, donde la comunidad ha optado por conservar ciertos aspectos rurales en su diseño urbano.

**TERRENO SELECCIONADO / TOPOGRAFÍA / ASOLEAMIENTO/ VIENTO**



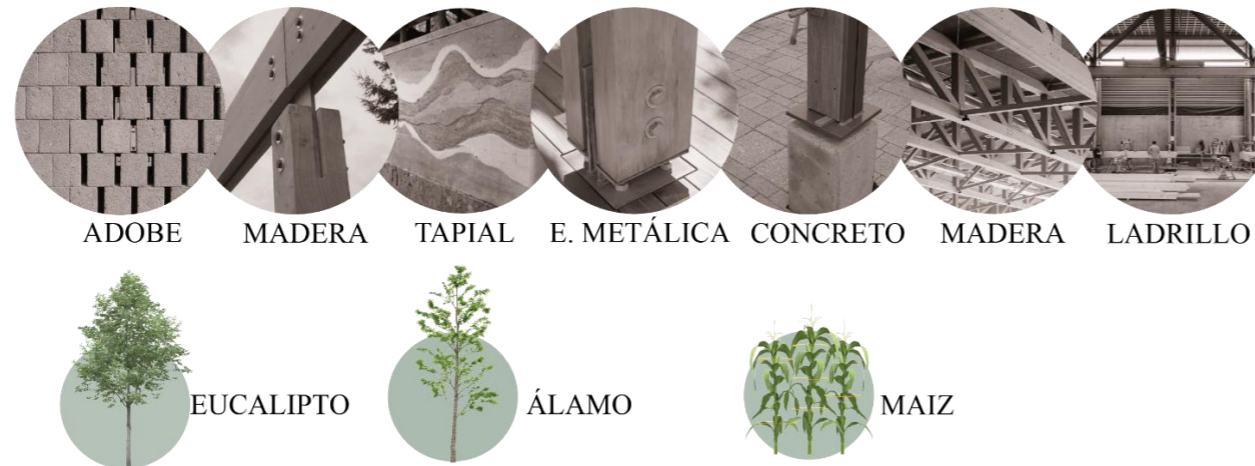
La falta de aceras en la vía principal y vialidad no pavimentada de las calles secundarias destacan la necesidad de mejoras en la infraestructura vial para garantizar la seguridad y comodidad de los residentes. Sin embargo, la imagen también revela la autenticidad y la conexión con la tierra que caracteriza a San Ignacio, transmitiendo la riqueza de la cultura local y su arraigo en las tradiciones. A pesar de los desafíos viales, la comunidad resplandece con una atmósfera de serenidad y autenticidad que define su singularidad.

Figura 56.

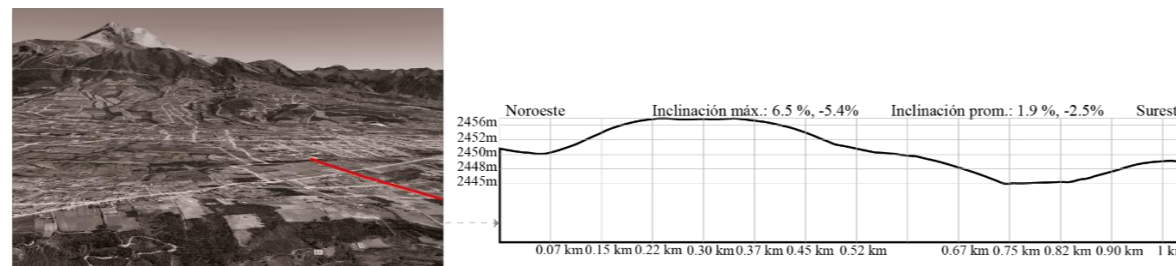
Descripción del sector Micro.

## ESTRATEGÍAS DE DISEÑO URBANO NIVEL MICRO

### MATERIALES DEL SECTOR / VEGETACIÓN



### TOPOGRAFÍA SAN IGNACIO SECCIÓN TRANSVERSAL Noroeste / Sureste



### TIPOLOGÍA



### TIPOLOGÍA CONTEMPORANEA / BERNÁCULA

### OCUPACIÓN DEL SUELO

Clave: A1  
 Altura máxima de pisos: 2 pisos  
 Metros: 8m  
 COS PB: 20%  
 COS TOTAL: 40%  
 Lote mínimo: 2.000m<sup>2</sup>

### Materialidad del Sector:

Dentro del sector de estudio se visualiza una materialidad vernácula del lugar, con construcciones hechas con tecnologías ancestrales tales como el adobe, el tapial y el uso de la madera. Además, al tener una ubicación periurbana la comunidad de San Ignacio se ha adaptado a nuevas tecnologías como el concreto y las estructuras metálicas.

**Adobe:** Se refiere a la construcción con ladrillos de barro secados al sol. El adobe es un material tradicional que ha sido utilizado durante siglos en diversas regiones del mundo debido a su disponibilidad y facilidad de manipulación.

**Tapial:** Es una técnica constructiva que implica compactar capas de tierra apisonada entre encofrados, generando muros sólidos y resistentes. Esta técnica también ha sido empleada históricamente y se asocia con la construcción de paredes gruesas y duraderas.

**Madera:** La madera es otro material tradicional que puede utilizarse en la construcción de estructuras, techos y detalles decorativos. La elección de la madera puede ser tanto estética como funcional, proporcionando un aspecto cálido y natural a las construcciones.

**Concreto:** La referencia al concreto sugiere la incorporación de tecnologías modernas en la construcción. El concreto es un material versátil y resistente que ha revolucionado la arquitectura y la construcción en todo el mundo. Su uso en la comunidad indica una adaptación a las nuevas técnicas de construcción.

**Estructuras metálicas:** La inclusión de estructuras metálicas apunta a una mayor modernización y versatilidad en la construcción. Estas pueden utilizarse para esqueletos de edificios, soportes estructurales o detalles arquitectónicos contemporáneos.

Figura 57.

Estrategias de diseño Nivel Micro.

## ESTRATEGÍAS DE DISEÑO URBANO NIVEL MICRO

### VISUALES / TOPOGRAFÍA / ORIENTACIÓN DE FACHADAS

Las estrategias de diseño a nivel micro se basa principalmente en la priorización de vía para el acceso al terreno, el emplazamiento del proyecto, la orientación de fachadas, las visuales, y adaptación a la topografía. Como primera estrategia nos centramos en priorizar la vía secundaria de acceso principal al terreno, esto con el objetivo de resguardar a los turistas, esta vía es principalmente de tierra y empedrado, de doble vía, y cuenta con un ancho de 5.00m.

Dentro del predio, hemos decidido que esté orientado norte / sur con las fachadas principales en sentido este/oeste como principales vistas hacia el volcán Cotacachi y el volcán Imbabura, además esto facilitará como otras estrategias; la ventilación y la iluminación del proyecto.

En base al área que tenemos del predio, podemos distribuir los espacios necesarios para el centro cultural gastronómico, con espacios de ocio y recreación, espacios públicos, privados y semi privados, todo esto para brindar un confort y una experiencia única hacia los turistas, usuarios, comerciantes, trabajadores.

En base a la topografía que se ha levantado podemos observar en las curvas de nivel cada 1m, con una leve inclinación y un porcentaje del 1-7 %.

#### VISUAL OESTE

#### VISUAL ESTE

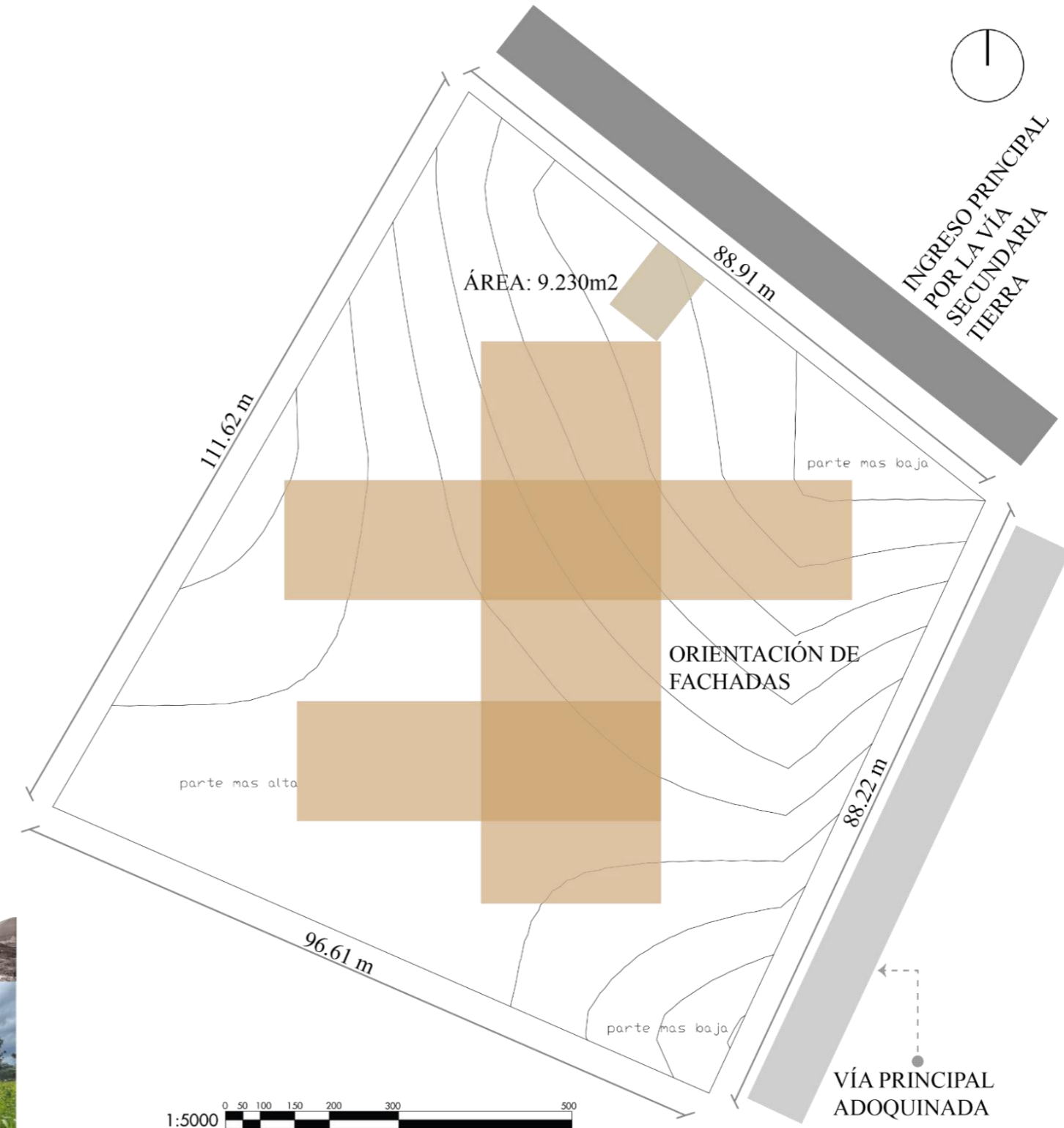


Figura 58.  
Distribución de espacios.

## DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS DEL PROYECTO

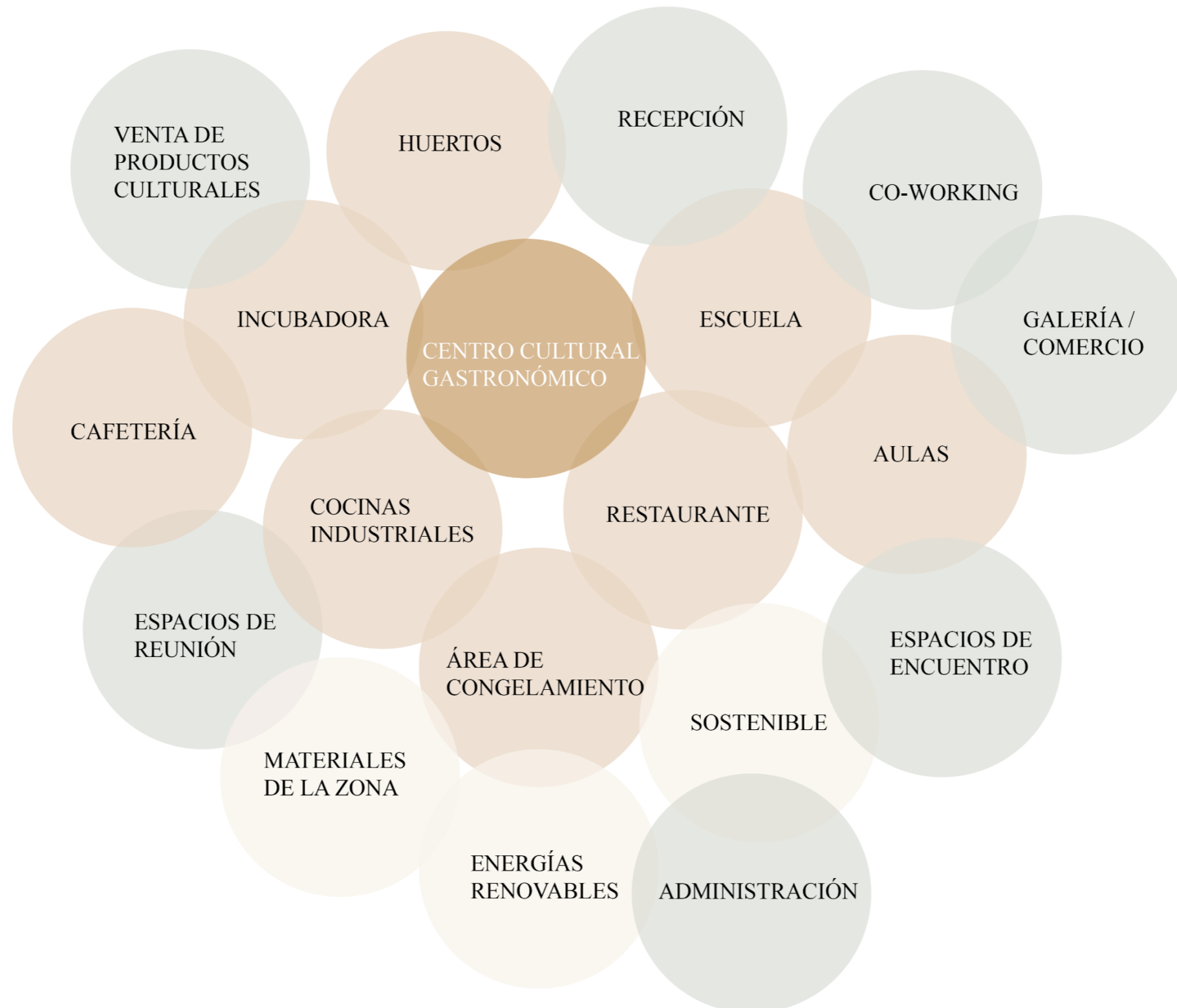


Figura 59.

Características del Sector.

- La temperatura del aire oscila entre 12 y 20 grados centígrados.
- La humedad proporción relativa en este ámbito en particular alcanza aproximadamente el 85%. Cuando se trata de patrones de viento, se basan principalmente en la dirección este a sudeste.
- La distribución de la luz solar en el sector se concentra principalmente en la sección longitudinal se produce una mayor área de cobertura, en dirección este / oeste.
- A la luz solar directa, este aspecto está relacionado con el diseño y planificación de proyectos ya que identifica áreas de mayor impacto de exposición a la luz, sol, sombra, y vientos que pueden favorecer de manera acertada para el equipamiento.

Clima Moderado de San Ignacio:

La ubicación de San Ignacio en una zona climática moderada influye significativamente en el diseño del equipamiento. Con temperaturas que oscilan entre 12 y 20 grados centígrados, se busca crear espacios al aire libre que sean cómodos y agradables durante la mayor parte del año. La elección de materiales para mobiliario y estructuras deberá tener en cuenta estas condiciones para garantizar durabilidad y confort.

Humedad Relativa:

La alta proporción de humedad relativa, aproximadamente del 85%, plantea desafíos específicos en términos de selección de materiales que sean resistentes a la humedad y que no comprometan la integridad de las estructuras a lo largo del tiempo. También se debe considerar la vegetación adecuada para estas condiciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL SECTOR MICRO

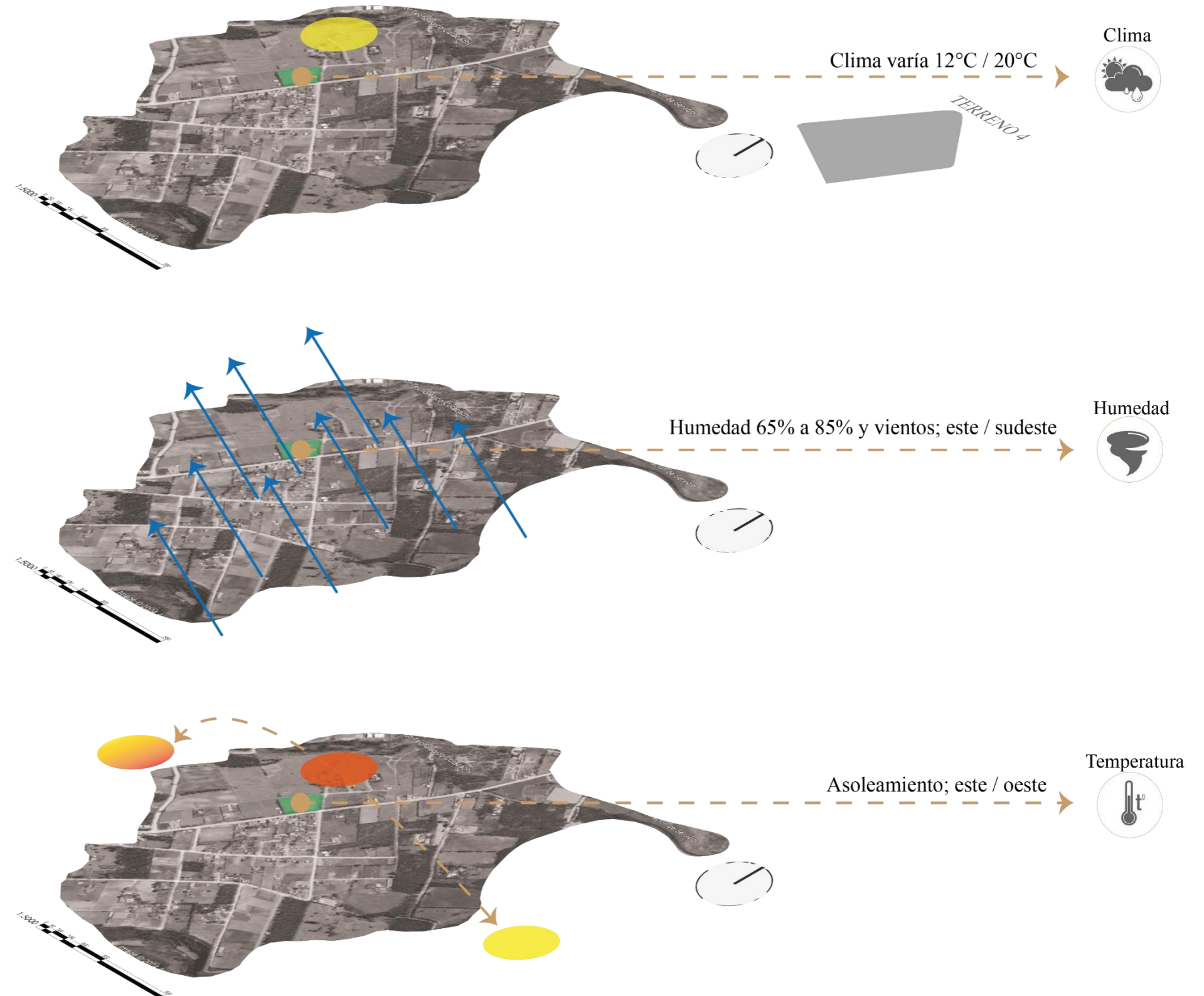
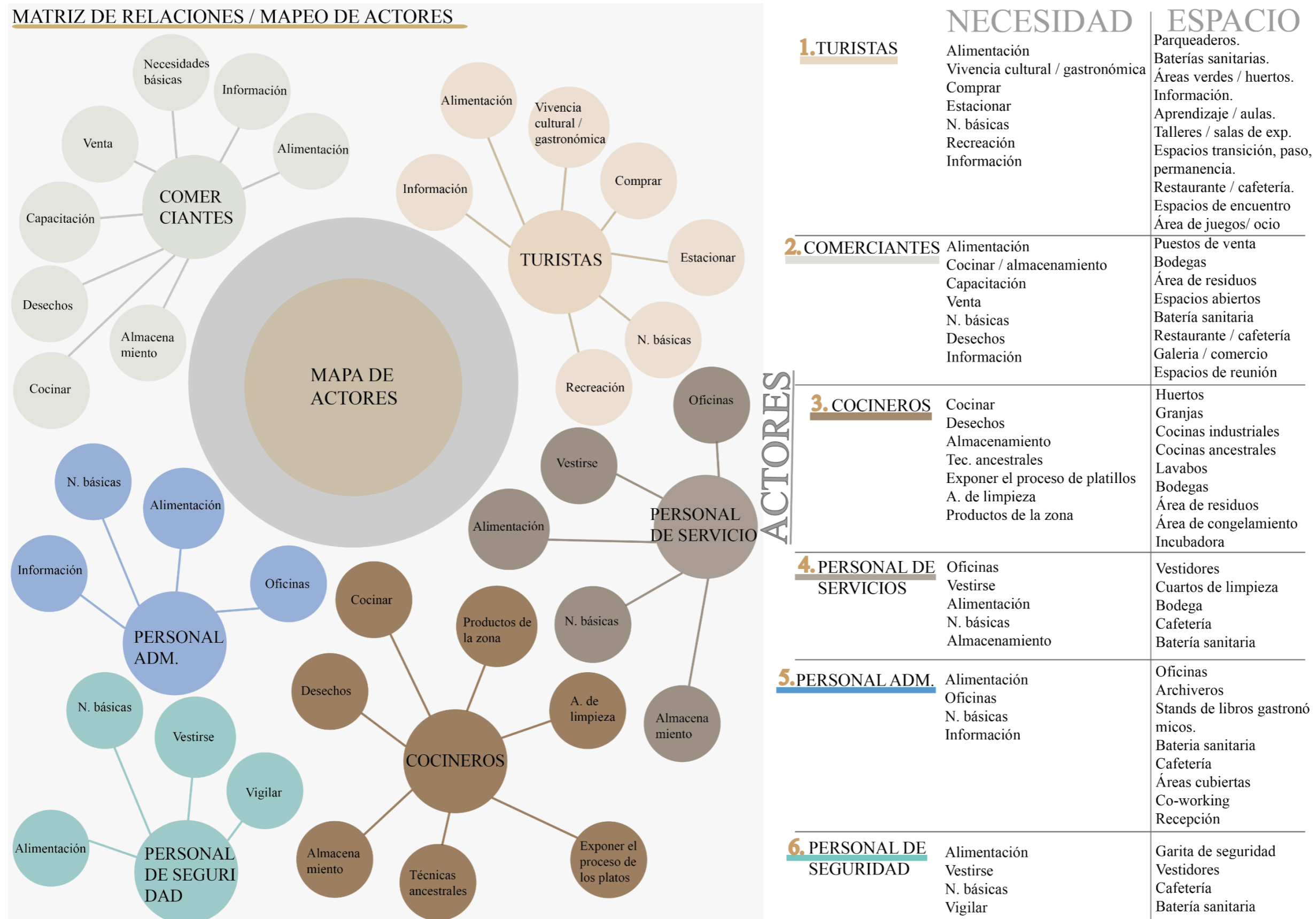


Figura 60.

Diagrama de relaciones del Equipamiento.



**Propuesta Arquitectónica**

Conceptualización.



**Partido Arquitectónico**

Se establecen los fundamentos esenciales del desarrollo del proyecto como punto de partida para tomar decisiones acerca de la distribución espacial, la forma, el estilo, la estructura y otros aspectos del diseño.

Los múltiples factores que influyen en el diseño del proyecto incluyen las necesidades y metas de los usuarios, consideraciones naturales y culturales, así como los requerimientos funcionales y técnicos. Es crucial que el proyecto refleje y responda de manera coherente a estos elementos.

El concepto subyacente implica la creación de espacios flexibles que puedan adaptarse a diversas funciones y necesidades, fomentando la colaboración e interacción dentro de la comunidad.

**Emplazamiento**

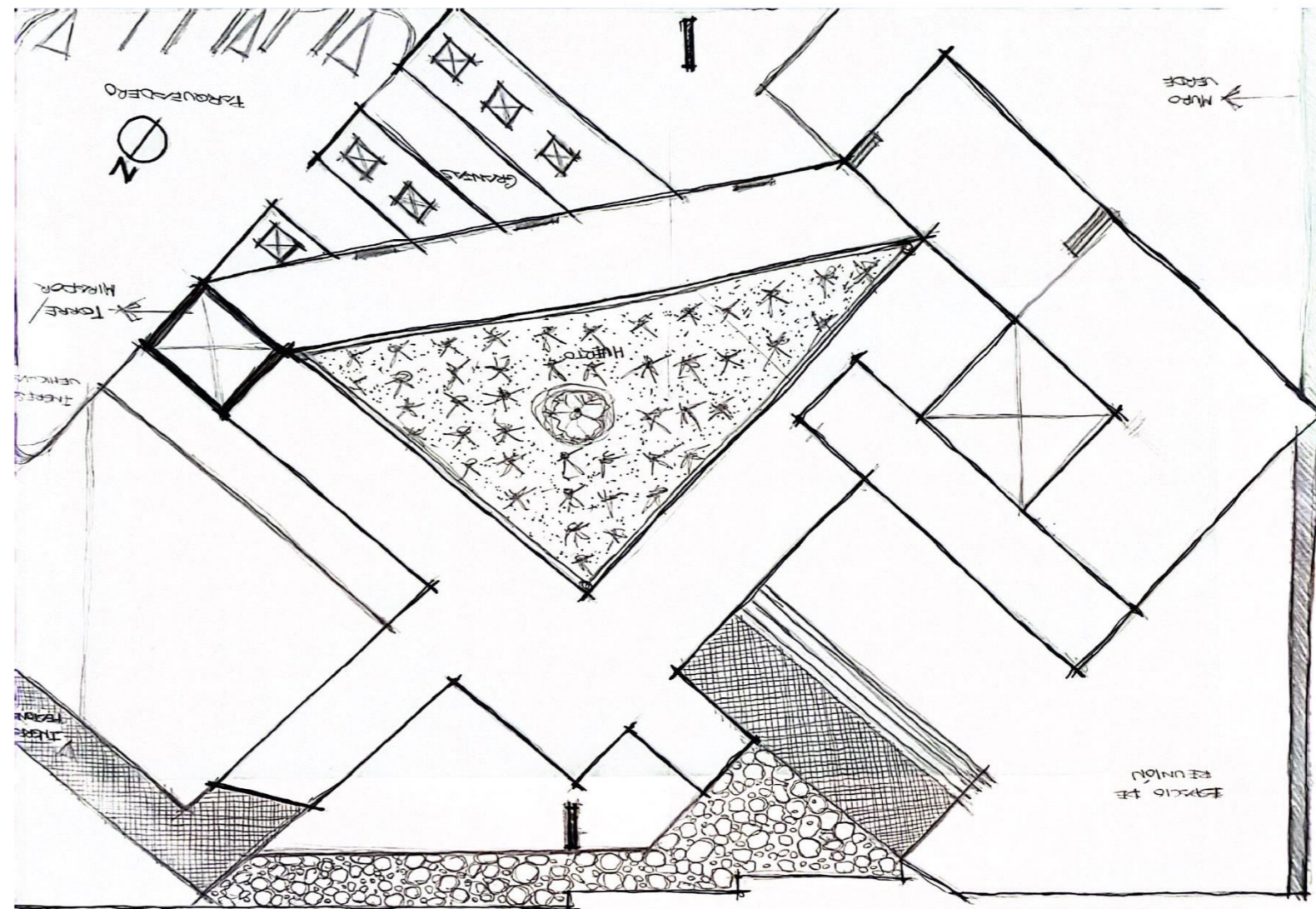
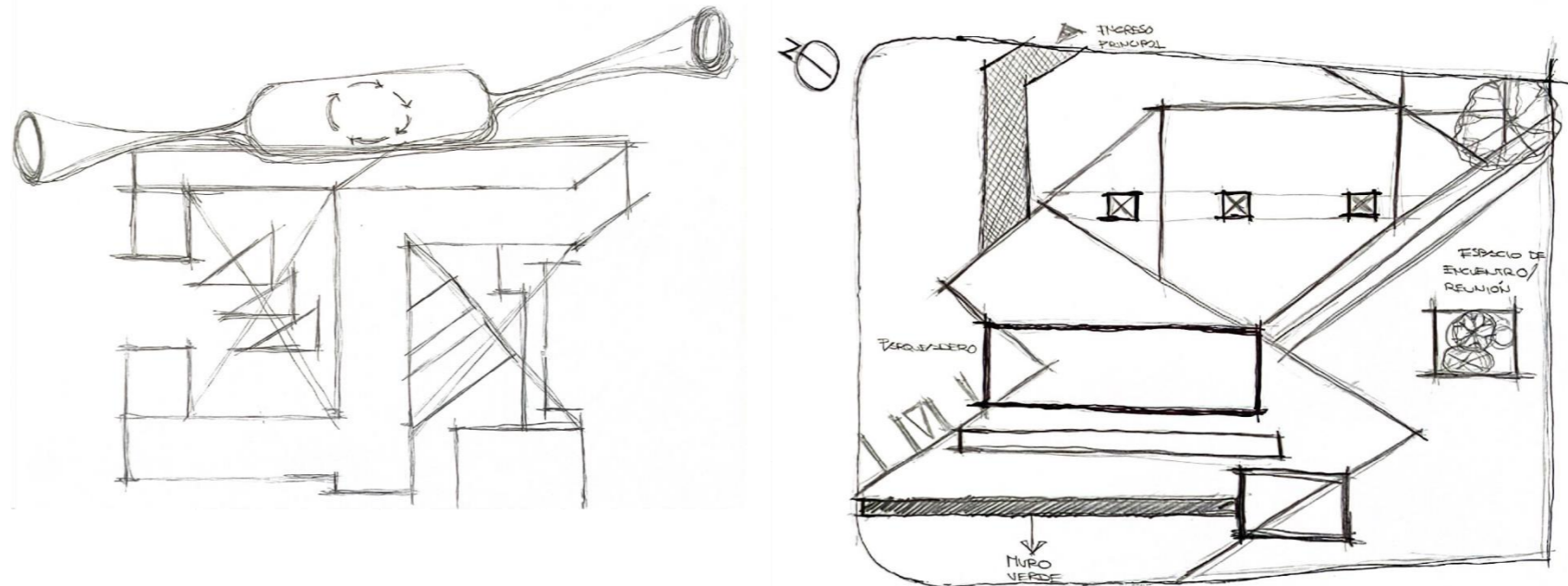
Figura 61.  
Terreno Seleccionado.

Emplazamiento



Leyenda  
■ Terreno Seleccionado

Figura 62.  
Partido Arquitectónico.



**Conceptualización**

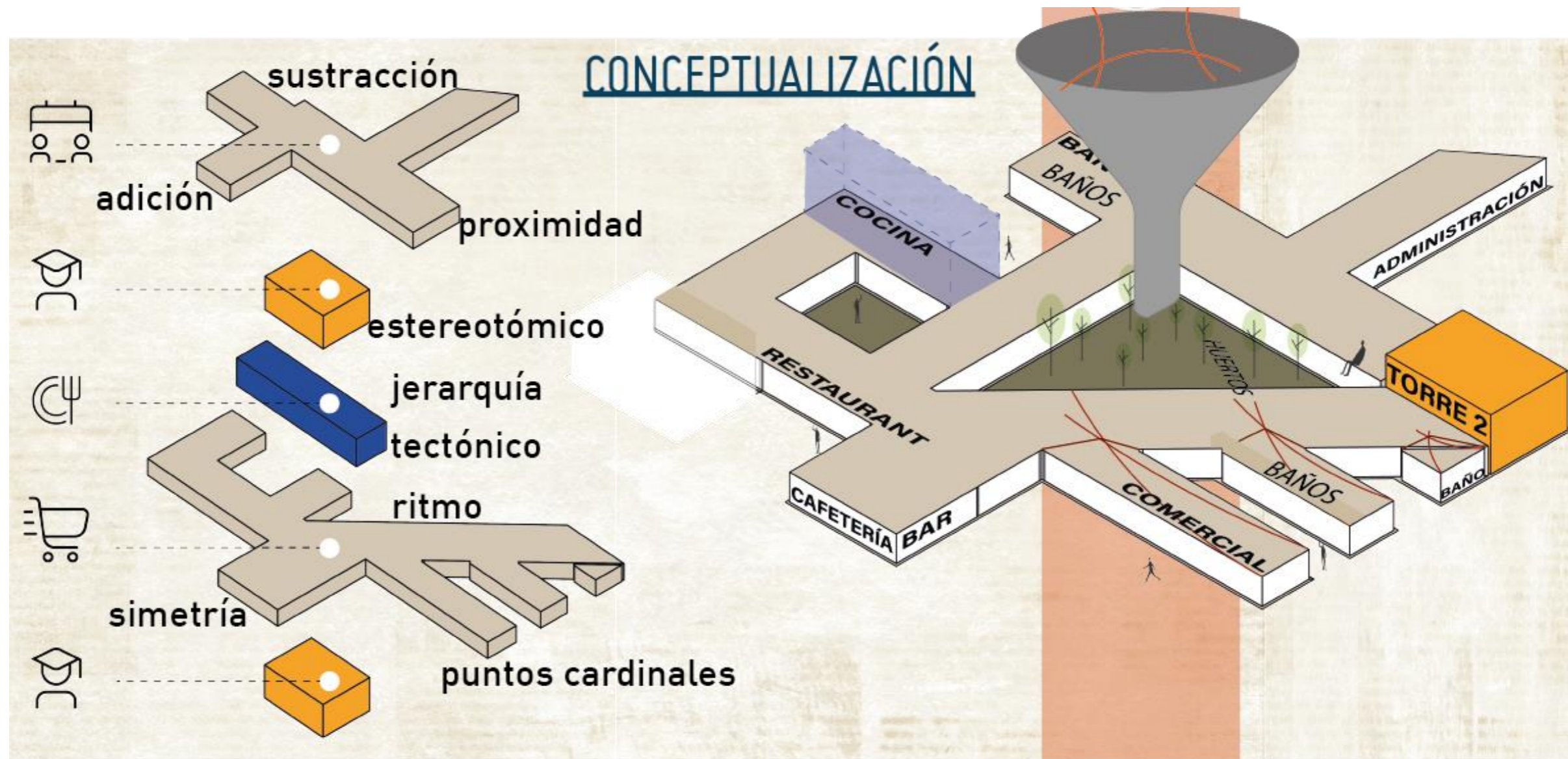
El concepto de la forma del proyecto se inspira en un catalizador secuencial, donde cada elemento del diseño se entrelaza para crear una experiencia fluida y cohesiva. Con un enfoque en hacer de la comida una poderosa herramienta para transformar la sociedad, la arquitectura se concibe como un espacio dinámico que fomenta la interacción social, la educación alimentaria y la sostenibilidad.

La forma del edificio se moldea para facilitar flujos naturales y conexiones entre áreas de producción, consumo y aprendizaje, mientras que los materiales se seleccionan con atención a su impacto ambiental y su capacidad para promover una conexión más profunda con la naturaleza y los recursos locales.

En conjunto, la forma del proyecto busca no solo servir como un lugar físico para la preparación y el consumo de alimentos, sino como un motor para el cambio social y cultural a través de la alimentación.

Figura 63.

Volumetría Conceptual



Programa Arquitectónico

Figura 64.

Programa Arquitectónico.

ZONA	SUB - ZONA	ESPACIO	USUARIO	CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO													CANTIDAD DE ESPACIOS	AREA DE ESPACIO	
				CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DE MOBILIARIO	DIMENSIONES		AREA M2	SUB-TOTAL DE AREA MOBILIARIA	AREA TOTAL DE MOBILIARIO	NÚMERO DE USUARIO	M2 POR PERSONA	AREA TOTAL DE USUARIO	AREA TOTAL DE USUARIO + MOBILIARIO	AREA TOTAL DE SUB-ESPACIO CON 20% DE CIRCULACIÓN				
						ANCHO	LARGO												
CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO	Pública	Recepción	Personal	2	Silla	0,6	0,6	0,3	0,6	6,7		2,0	1,5	3,0	10,6	2,1	12,7	1	28,55
				1	Escritorio	2,2	2,4	5,3	5,3			1,0	1,5	1,5	8,7	1,7	10,4	1	
				1	Archivero	0,5	0,6	0,3	0,3			1,0	1,5	1,5	1,5	0,3	1,8	1	
				2	Gavetas	0,5	0,6	0,3	0,5			2,0	1,5	3,0	3,0	0,6	3,6	1	
	Pública	Lobby	Social	12	Silla	0,4	0,4	0,2	1,9	2,5		12,0	0,3	3,6	6,1	1,2	7,3	1	14,69
				3	Basurero	0,4	0,5	0,2	0,6			12,0	0,3	3,6	6,1	1,2	7,3	1	
	Pública	Sala de Introducción	Social	26	Silla	0,4	0,4	0,2	4,2	16,0		26,0	0,3	7,8	23,8	4,8	28,6	1	45,64
				1	Atrio	1,5	7,1	10,7	10,7			2,0	5,0	10,0	10,0	2,0	12,0	1	
				2	Escritorio	0,5	0,5	0,3	0,5			2,0	1,5	3,0	3,0	0,6	3,6	1	
	Pública	Galerías / Pasarelas	Social	4	Módulo de descanso	1,5	5,5	8,3	33,0	42,8		40,0	0,3	12,0	54,8	11,0	65,8	1	795,89
				27	Paneles de exhibición	0,1	3,0	0,2	4,1			40,0	4,0	160,0	202,8	40,6	243,4	1	
				9	Basurero	0,4	0,5	0,2	1,8			40,0	4,0	160,0	202,8	40,6	243,4	1	
				11	Exhibidor	0,6	0,6	0,4	4,0			40,0	4,0	160,0	202,8	40,6	243,4	1	
	Pública	Restaurante	Social	12	Mesas	1,5	1,1	1,7	19,8	55,5		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1	390,60
				70	Silla	0,4	0,4	0,2	11,2			70,0	3,5	245,0	245,0	49,0	294,0	1	
				10	Bancas	0,5	0,5	0,3	2,5			10,0	2,5	25,0	25,0	5,0	30,0	1	
				1	Barra	1,0	22,0	22,0	22,0			0,0	0,0	0,0	55,5	11,1	66,6	1	
	Pública	Cafetería	Social	5	Mesas	1,4	1,4	2,0	9,8	24,3		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1	107,16
				20	Silla	0,4	0,4	0,2	3,2			20,0	2,5	50,0	50,0	10,0	60,0	1	
				6	Bancas	0,5	0,5	0,3	1,5			6,0	2,5	15,0	15,0	3,0	18,0	1	
				1	Barra	1,0	9,8	9,8	9,8			0,0	0,0	0,0	24,3	4,9	29,2	1	
	Pública	Bar	Social	1	Barra	1,4	15,0	21,0	21,0	23,5		7,0	2,5	17,5	41,0	8,2	49,2	1	79,20
				10	Bancas	0,5	0,5	0,3	2,5			10,0	2,5	25,0	25,0	5,0	30,0	1	
	Pública	Huerto	Social	/	/	/	/	/	/	0	/	4	/	/	/	/	/	/	365,00
Pública	Comercial	Social	3	Mesas	2	5	10	30	40,45		0	0	0	40,45	8,09	48,54	1	157,08	
			10	Sillas	0,4	0,4	0,16	1,6			10	2,5	25	25	5	30	1		
			3	Basurero	0,4	0,5	0,2	0,6			0	0	0	40,45	8,09	48,54	1		
			1	Módulo de descanso	1,5	5,5	8,25	8,25			10	2,5	25	25	5	30	1		
Público - Privado	Servicio Sanitario	Personal y social	22	Lavamanos	0,5	0,6	0,3	6,2	14,4		30,0	1,5	45,0	59,4	11,9	71,3	1,0	143,27	
			22	Inodoro	0,5	0,6	0,3	5,9			30,0	1,5	45,0	45,0	9,0	54,0	1,0		
			2	Ducha	0,8	1,5	1,1	2,3			10,0	1,5	15,0	15,0	3,0	18,0	1,0		
Público - Privado	Auditorio	Personal y social	1	Atrio	2,8	6,8	19,0	19,0	33,5		2,0	1,2	2,4	35,9	7,2	43,1	1,0	194,1	
			75	Sillas	0,4	0,4	0,2	12,0			75,0	1,2	90,0	90,0	18,0	108,0	1,0		
			1	Mesa Auxiliar	1,0	1,0	1,0	1,0			0,0	0,0	0,0	33,5	6,7	40,2	1,0		
			2	Estanteria	1,2	0,6	0,7	1,4			2,0	1,2	2,4	2,4	0,5	2,9	1,0		
Privado	Cocina	Personal	5	Cocina	0,6	3,1	1,9	9,3	29,0		9,0	1,5	13,5	42,5	8,5	51,0	1,0	105,7	
			2	Lavavajilla	0,6	3,7	2,2	4,4				1,5	13,5	13,5	2,7	16,2	1,0		
			2	Mesa de Trabajo	0,6	2,6	1,6	3,1				1,5	10,5	10,5	2,1	12,6	1,0		
			6	Estanteria	0,3	2,4	0,7	4,3				1,2	10,8	10,8	2,2	13,0	1,0		
			8	Refrigerador	0,7	1,4	1,0	7,8				1,2	10,8	10,8	2,2	13,0	1,0		
Privado	Zona de Servicios	Personal	6	Estanteria	0,3	2,4	0,7	4,3	13,4		9	1,2	10,8	24,2	4,8	29,1	1,0	116,4	
			5	Refrigerador	0,7	1,4	1,0	4,9				1,2	10,8	24,2	4,8	29,1	1,0		
			1	C. Maquinas	2,5	1,4	3,5	3,5				1,2	10,8	24,2	4,8	29,1	1,0		
			2	Lockers	0,3	1,2	0,4	0,7				1,2	10,8	24,2	4,8	29,1	1,0		

PLANTAS |  
ARQUITECTÓNICAS



IMPLANTACIÓN GENERAL  
ESC-----1:400

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

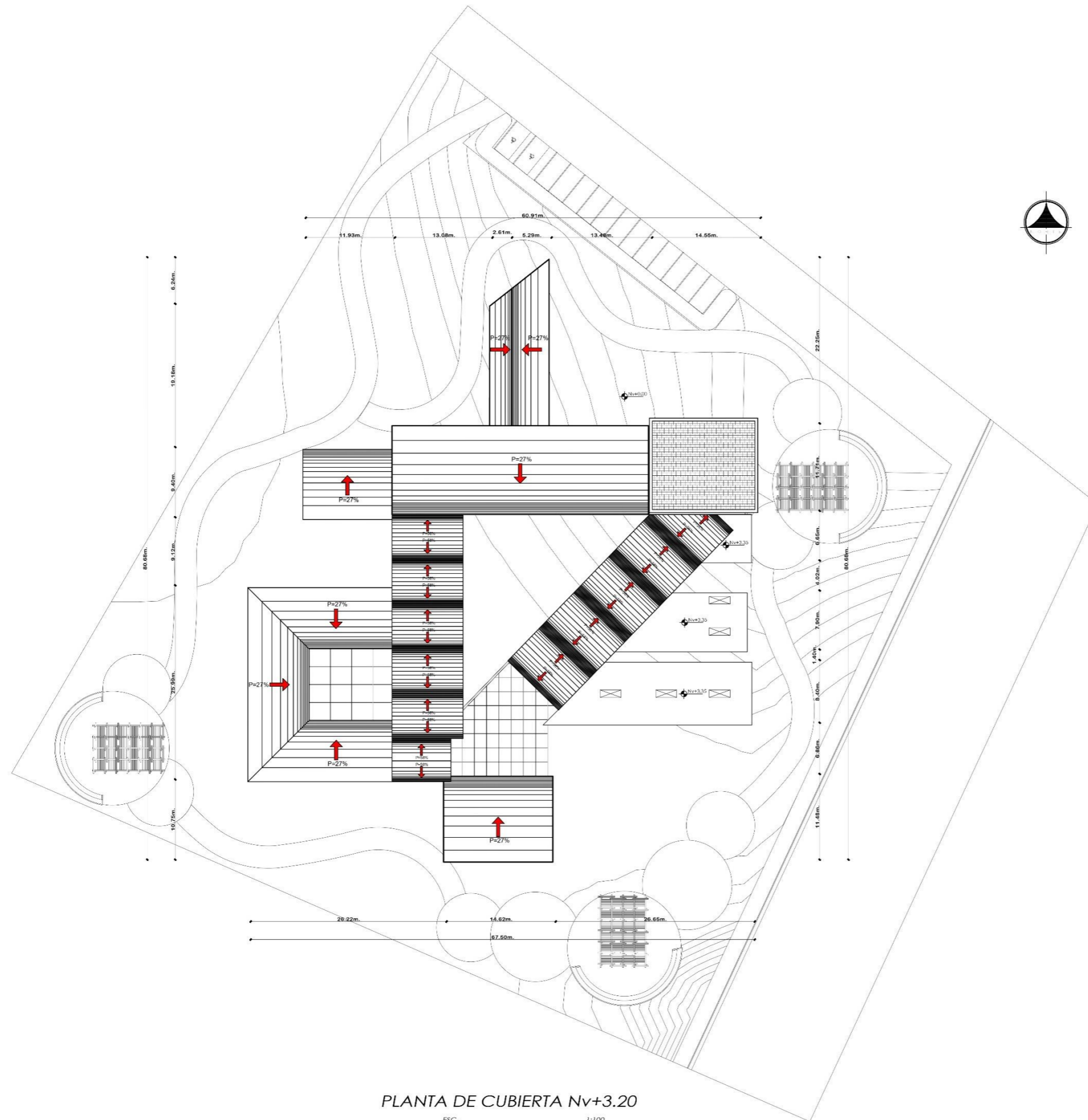
**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.



PLANTA DE CUBIERTA Nv+3.20

ESC. 1:100

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

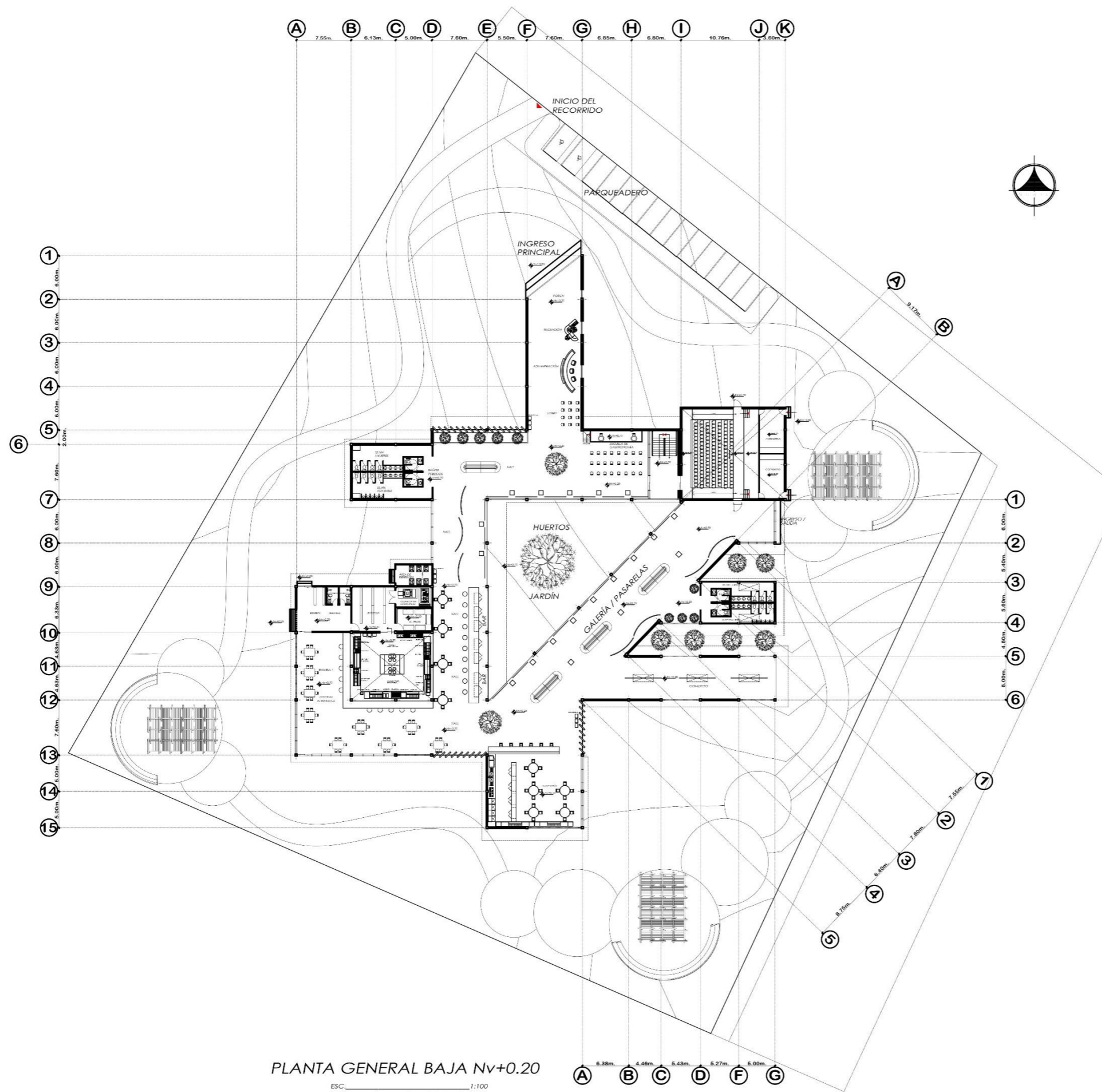
**Hoja:**

**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.

# Centro Cultural Gastronómico



PLANTA GENERAL BAJA Nv+0.20  
 ESC. 1:100

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
 MUÑOZ DAVID  
 VACA ANDERSON

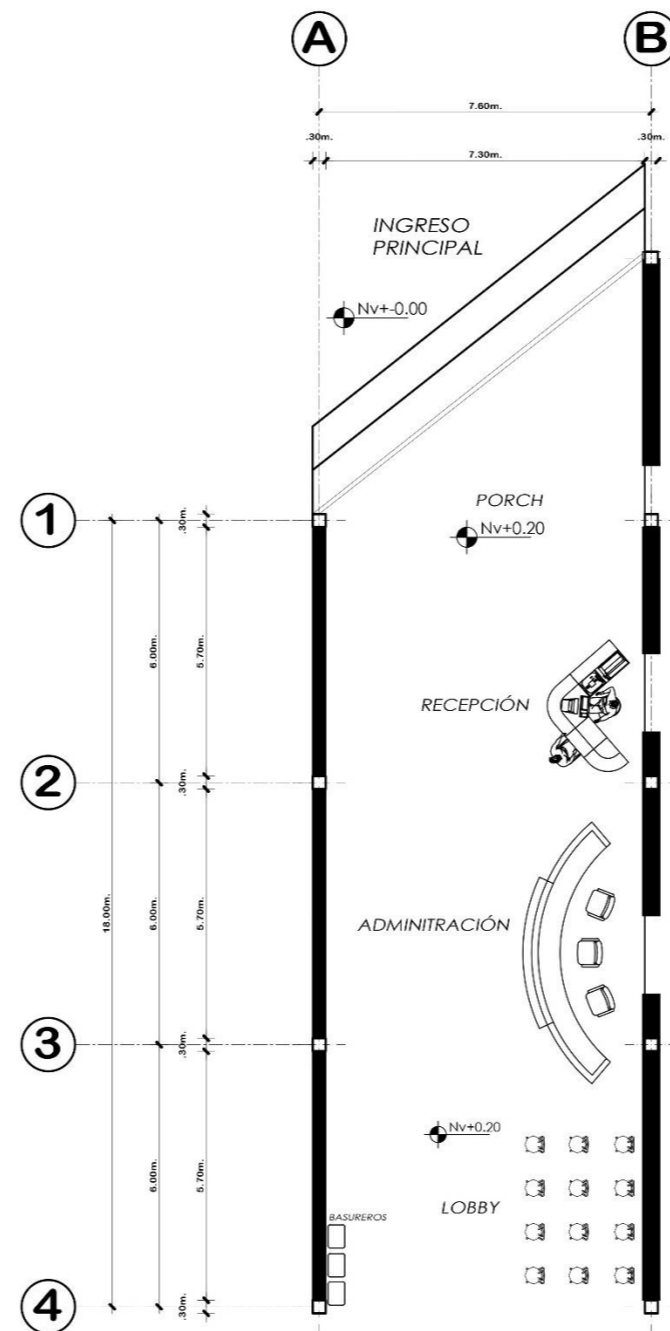
**Tutor:**  
 MORENO VACA  
 PATRICIO RAFAEL  
 MGS. ARQ.

**Hoja:**

**Contiene:**

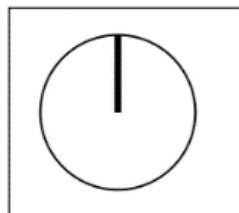
**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.



**PLANTA BAJA INGRESO**

ESC 1 : 100

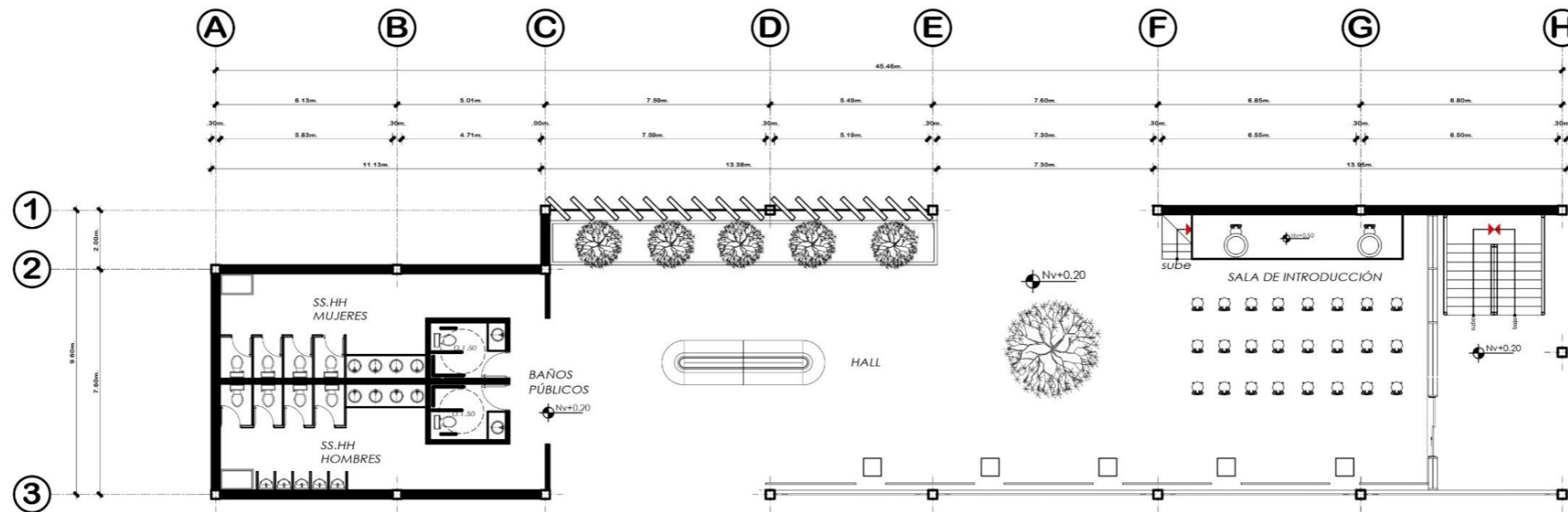


DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

PLANTA BAJA INGRESO


DAVID MUÑOZ  
ANDERSON VACA

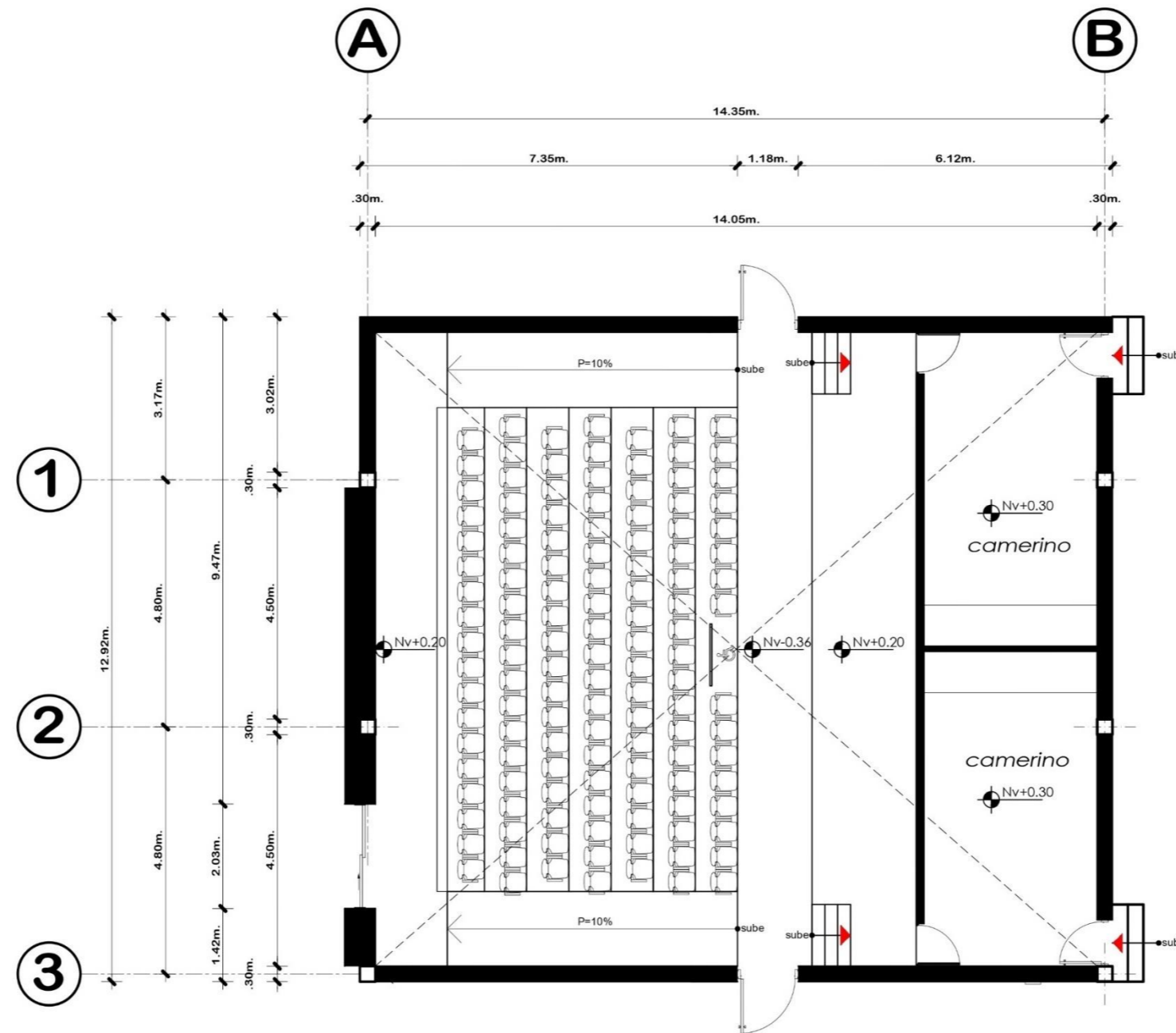
JUNIO, 2024



**PLANTA BAJA PÚBLICA**

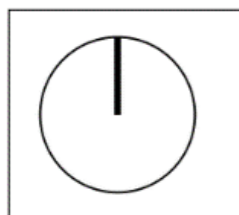
ESC 1 : 100

	DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.		PLANTA BAJA ÁREA PÚBLICA	
			DAVID MUÑOZ ANDERSON VACA	JUNIO, 2024



**PLANTA BAJA AUDITORIO**

ESC 1 : 100

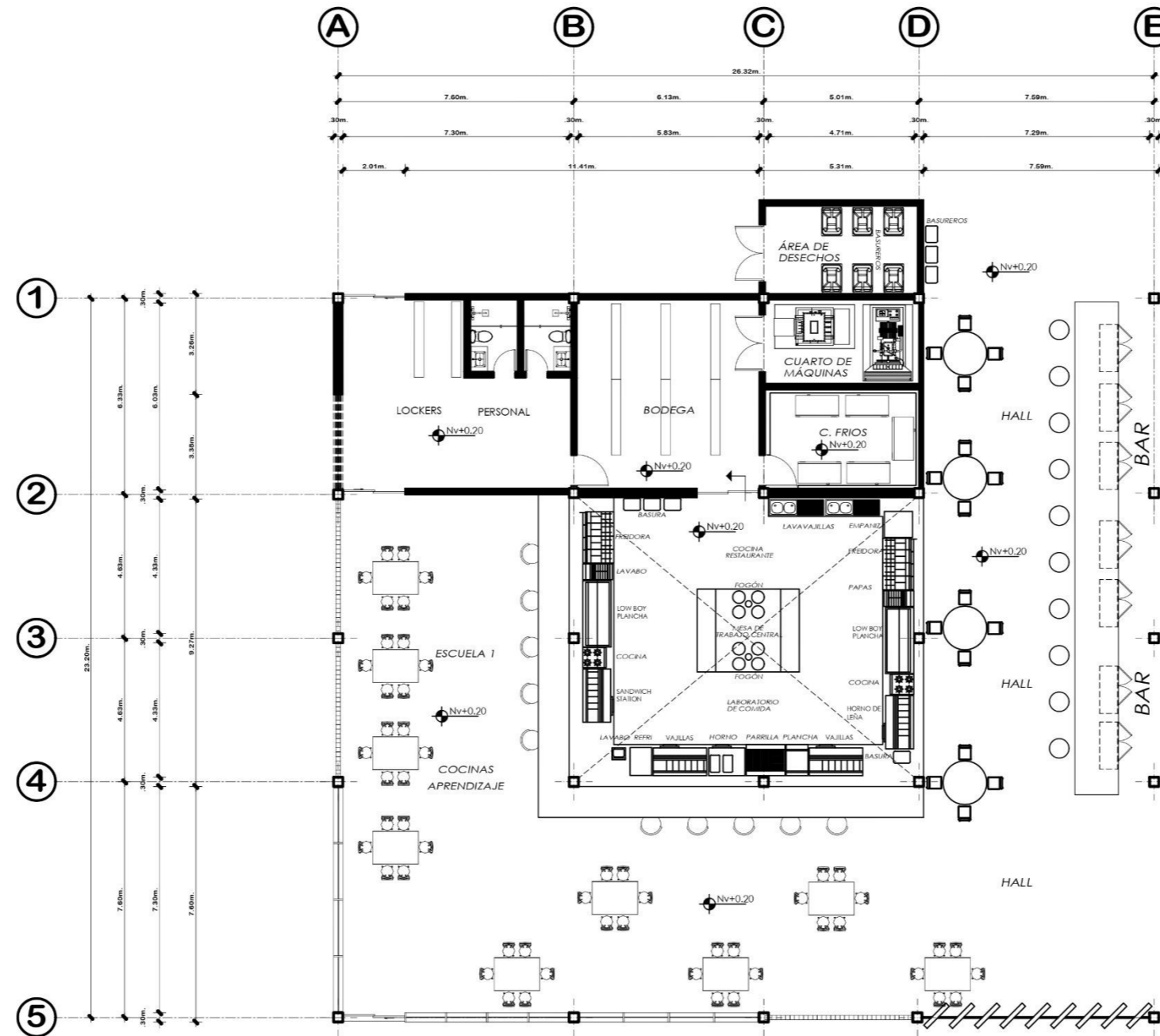


DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

PLANTA BAJA AUDITORIO

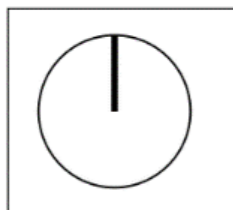
DAVID MUÑOZ  
ANDERSON VACA

JUNIO, 2024



**PLANTA BAJA RESTAURANTE**

ESC 1 : 100

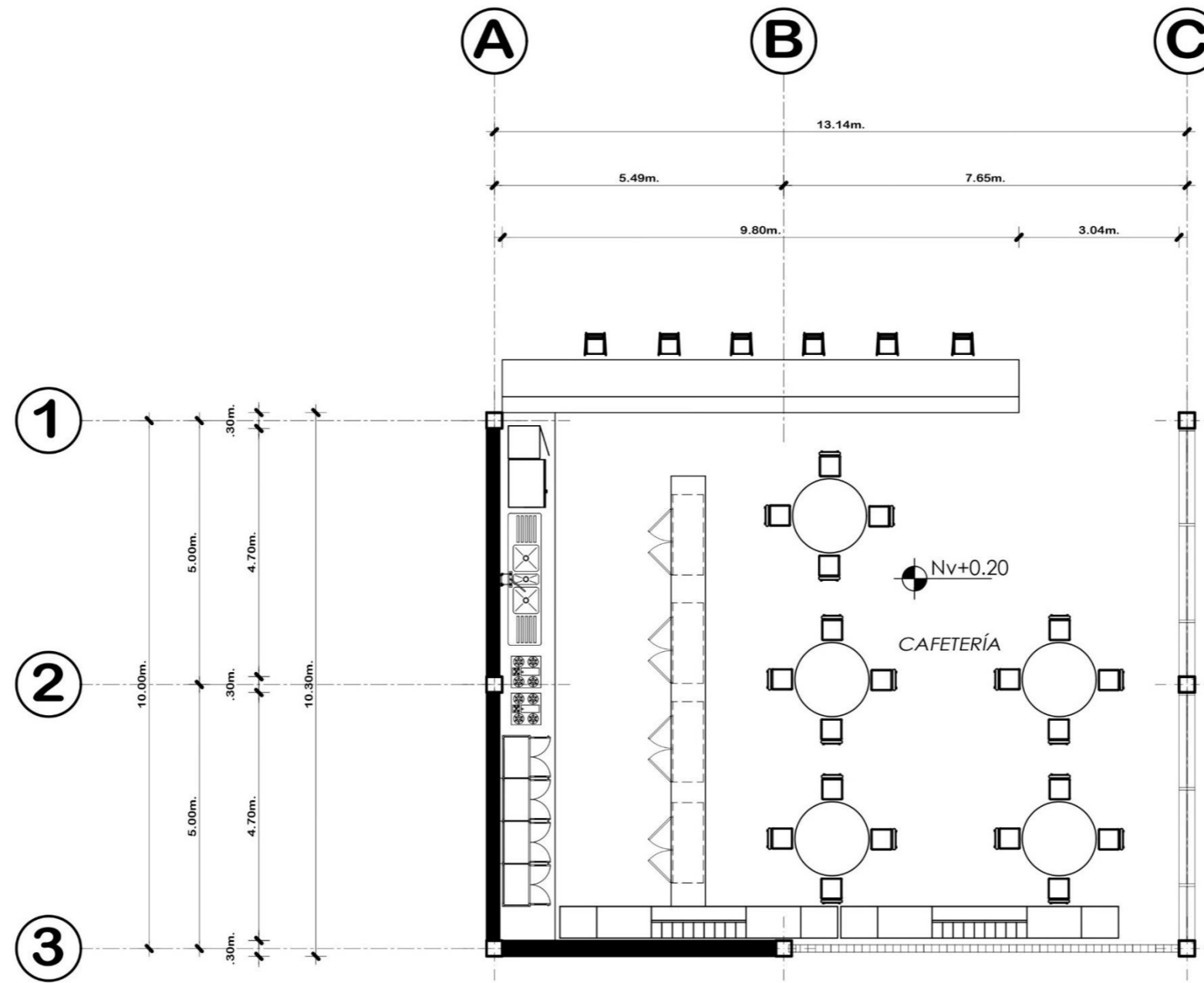


DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

PLANTA BAJA RESTAURANTE


DAVID MUÑOZ  
ANDERSON VACA

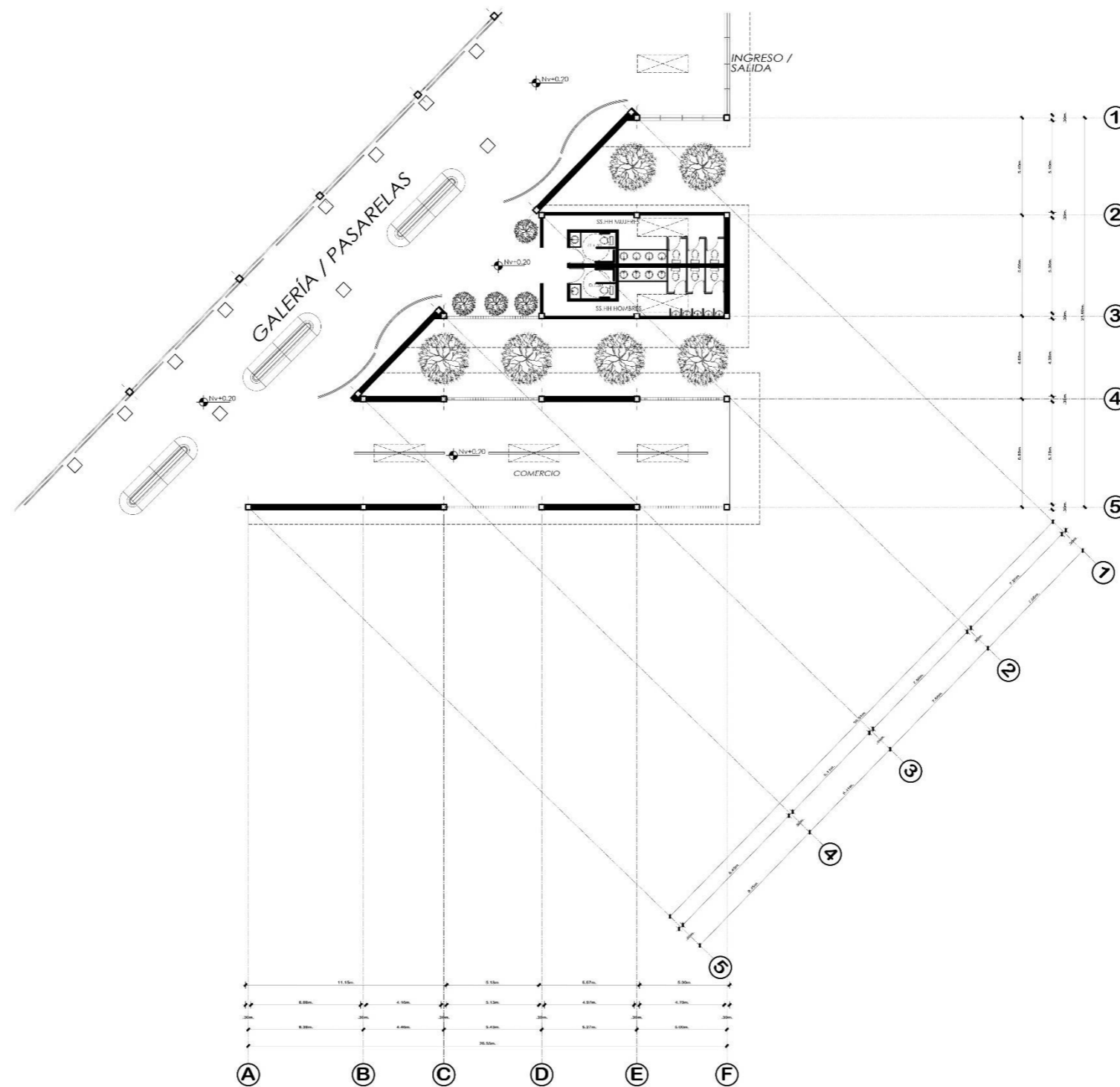
JUNIO, 2024



**PLANTA BAJA CAFETERÍA**

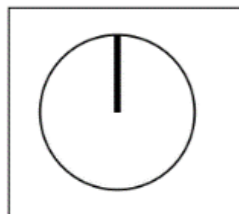
ESC 1 : 100

	DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.		PLANTA BAJA CAFETERÍA	
			DAVID MUÑOZ ANDERSON VACA	JUNIO, 2024



**PLANTA BAJA GALERÍAS**

ESC 1 : 100



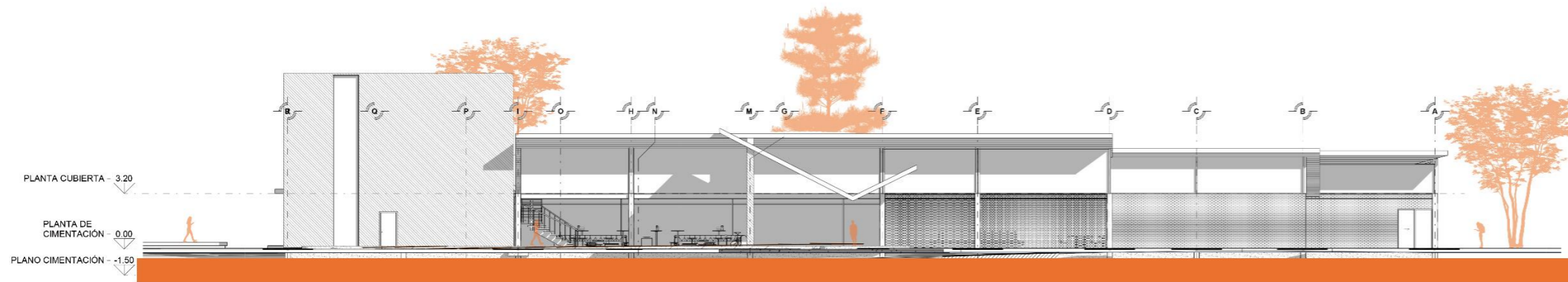
DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

PLANTA BAJA GALERÍAS

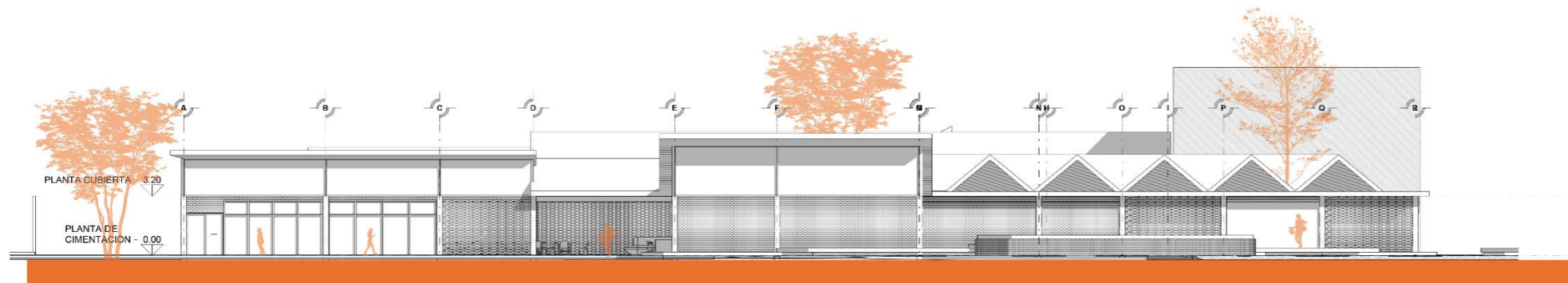
DAVID MUÑOZ  
ANDERSON VACA

JUNIO, 2024

FACHADAS  
ARQUITECTÓNICAS |



FACHADA FRONTAL  
ESC \_\_\_\_\_ 1:150



FACHADA POSTERIOR  
ESC \_\_\_\_\_ 1:150

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

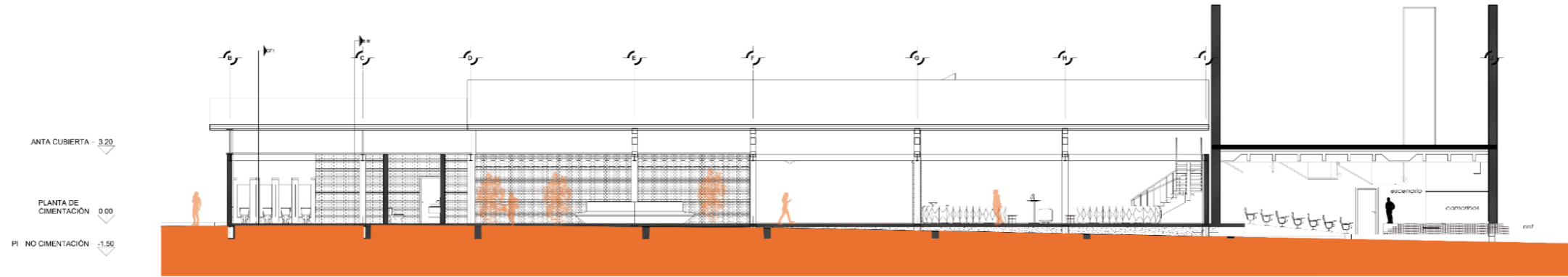
**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

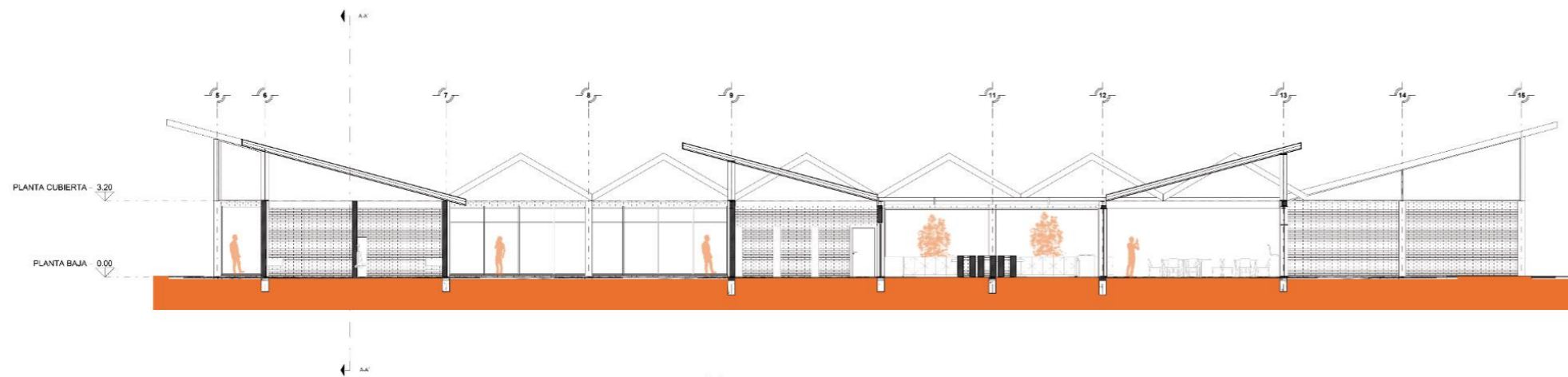
**Fecha:** MAYO, 2024.

CORTES |  
ARQUITECTÓNICOS

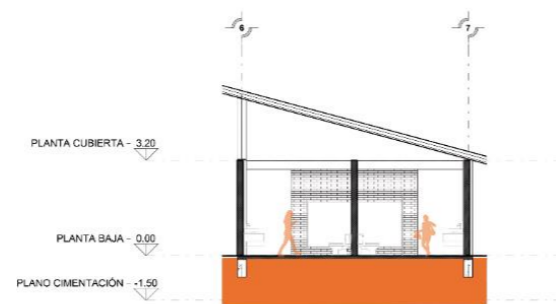
# Centro Cultural | *Gastronómico*



CORTE A - A'  
ESC. 1:100



CORTE B - B'  
ESC. 1:100



CORTE CF1  
ESC. 1:100

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

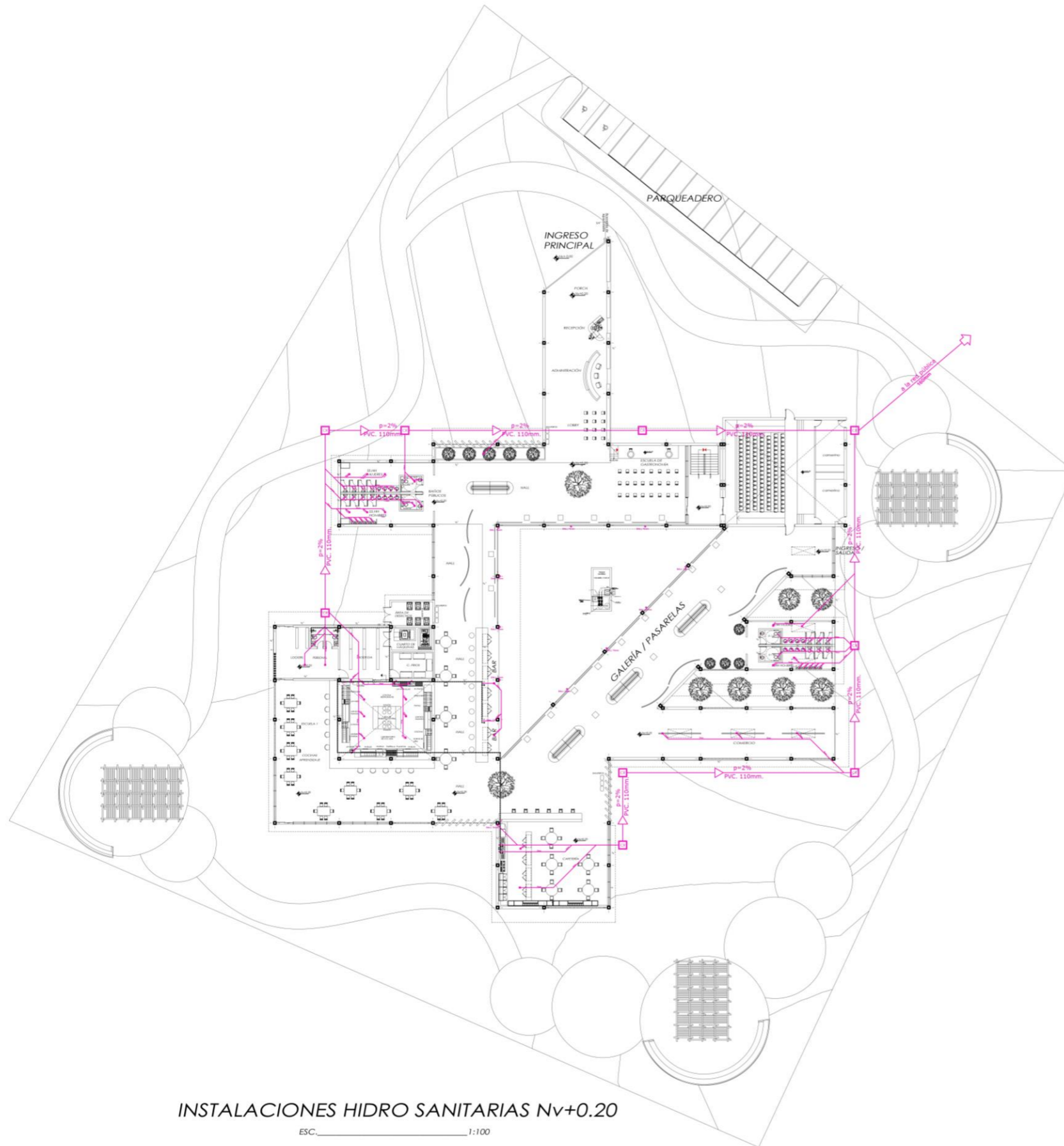
**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.

# INSTALACIONES





INSTALACIONES HIDRO SANITARIAS Nv+0.20

ESC. 1:100

**SIMBOLOGIA  
INSTALACIONES HIDRO- SANITARIAS**

	BALL	BAJANTE AGUAS LLUVIAS PVCØ110mm
	BASS	BAJANTE AGUAS SERVIDAS PVCØ110mm
		RED AGUA F. PVC Ø1/2"
	CR	CAJA DE REVISION
		SUMIDERO DE PISO
		RED COMBINADA DE DESAGUE
	CAF	COLUMNA DE AGUA FRÍA
	CAC	COLUMNA DE AGUA CALIENTE
	CE	CALEFÓN ELÉCTRICO
		SALIDA DE AGUA
	M	MEDIDOR AGUA
		RED AGUA C. HIDRO 3 Ø1/2"
		LLAVE DE PASO
		VÁLVULA CHECK

ESC. 1:100

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.



**SIMBOLOGIA  
INSTALACIONES ELÉCTRICAS**

	LUMINARIA
	LUMINARIA APLIQUE DE PARED
	LUMINARIA DE PISO EMPOTRADO
	LÁMPARA ARBOTANTE
	INTERRUPTOR
	C. DE ILUMINACION 2#10Ø1/2"
	C. DE TOMAS 2#8Ø1/2"
	CONDUCTOR TELEFONO
	TOMACORRIENTE
	PUNTO DE TV CABLE
	MEDIDOR LUZ ELECTRICA
	TABLERO DE DISTRIBUCION
	PULSADOR - TIMBRE
	SALIDA DE TELEFONO
	TUBERIA DE LUZ QUE SUBE
	CONMUTADOR
	PUNTO ELÉCTRICO (COCINAS (220V), DUCHAS- REFRIGERADOR - LAVADORA)
	CABLE DE LUZ LED

**SIMBOLOGIA  
INSTALACIONES ELÉCTRICAS**

	LUMINARIA
	LUMINARIA APLIQUE DE PARED
	LUMINARIA DE PISO EMPOTRADO
	LÁMPARA ARBOTANTE
	INTERRUPTOR
	C. DE ILUMINACION 2#10Ø1/2"
	C. DE TOMAS 2#8Ø1/2"
	CONDUCTOR TELEFONO
	TOMACORRIENTE
	PUNTO DE TV CABLE
	MEDIDOR LUZ ELECTRICA
	TABLERO DE DISTRIBUCION
	PULSADOR - TIMBRE
	SALIDA DE TELEFONO
	TUBERIA DE LUZ QUE SUBE
	CONMUTADOR
	PUNTO ELÉCTRICO (COCINAS (220V), DUCHAS- REFRIGERADOR - LAVADORA)
	CABLE DE LUZ LED

**INSTALACIONES ELÉCTRICAS**  
ESC. 1:100

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.



LEYENDA		
Nº	DESCRIPCION	SIMBOLO
1	SEÑAL DE SALIDA EN DINTEL DE PUERTA	
2	SEÑAL DE EVACUACION DERECHA E IZQUIERDA	
3	SEÑAL DE ZONA SEGURA EN CASO DE SISMO	
4	EXTINTOR PORTATIL PQS / CO <sub>2</sub> / H <sub>2</sub> O	
5	SEÑAL DE ALTO RIESGO	
6	SEÑAL DE PROHIBIDO EL INGRESO	
7	SEÑAL DE PULSADOR DE ALARMA	
8	DETECTOR DE HUMO	
9	SEÑAL DE LUCES DE EMERGENCIA	
10	SEÑAL DE BOTIQUIN	
11	SEÑAL DE PROHIBIDO FUMAR	
12	SEÑAL DE SERVICIOS HIGIENICOS	
14	RUTA DE EVACUACIÓN	
15	CUIDADO MOVIMIENTO DE MONTACARGA	
16	MANGUERAS CONTRA INCENDIOS	
17	ALARMA SONORA DE EMERGENCIA	

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

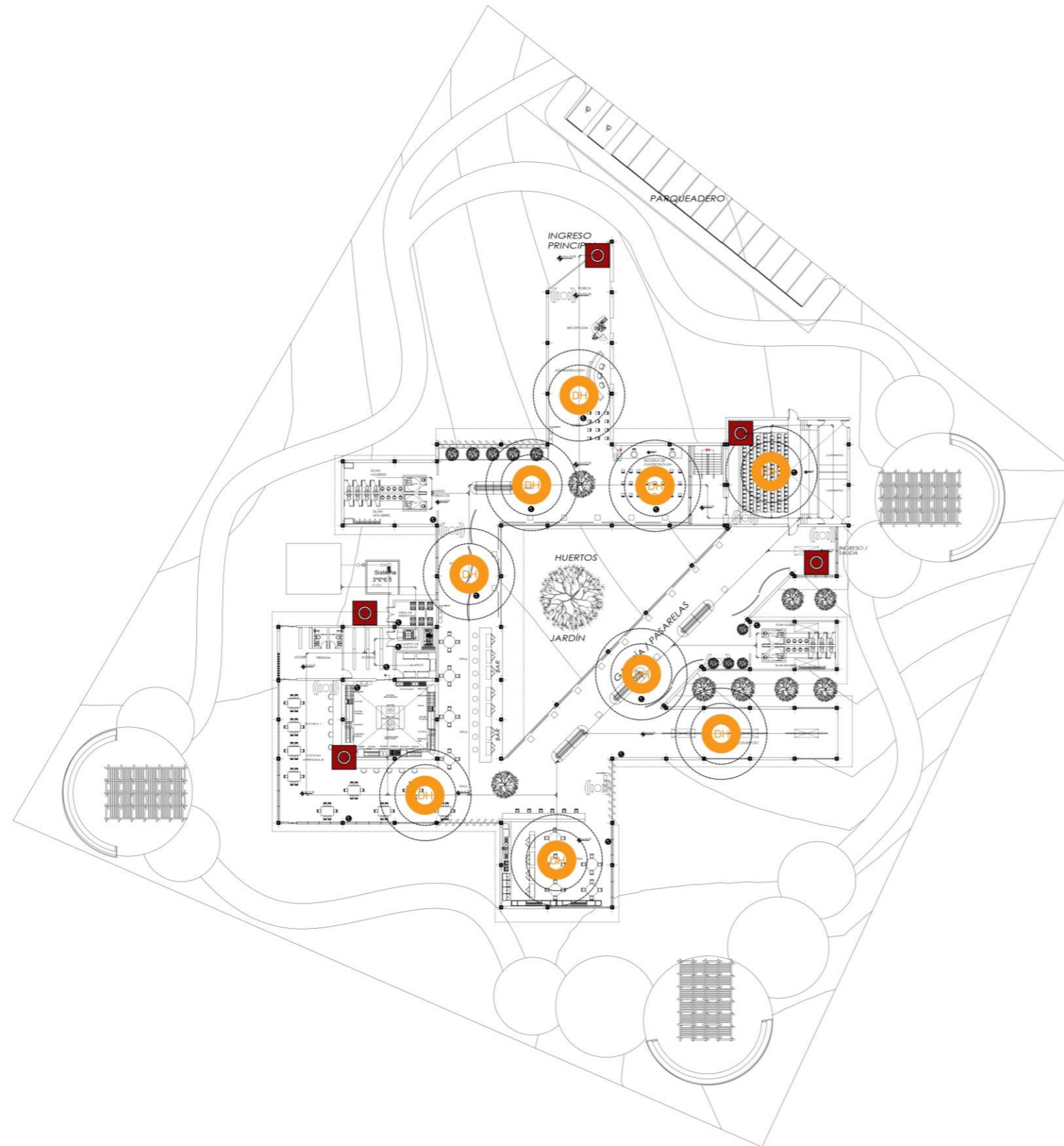
**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.



INSTALACIONES DE SEGURIDAD  
ESC. 1:100

LEYENDA	
	MANGUERA CONTRA INCENDIOS MARCA ARJET DE 1 3/4" LONGITUD DE COBERTURA 20M
	HIDRANTE 3" DE 2 BOCAS 45
	DETECTOR DE HUMO INALAMBRICO -VISIONIC, CUBRE HASTA 25MTS 3 CON RADIO DE INFLUENCIA 5MTS
	DETECTOR DE HUMO INALAMBRICO -LONHORN DETECCION HASTA 20MTS 2 RADIO DE 2.5MS
	RADIO DE INFLUENCIA DE DETECTOR DE HUMO
	INDICA ALARMA
	CAJA DE CONEXIONES, BATERIA DE BOCINAS
	BOCINA
	Tubo HG 100 mm

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.

PLANTAS |  
ESTRUCTURALES

# Centro Cultural *Gastronómico*

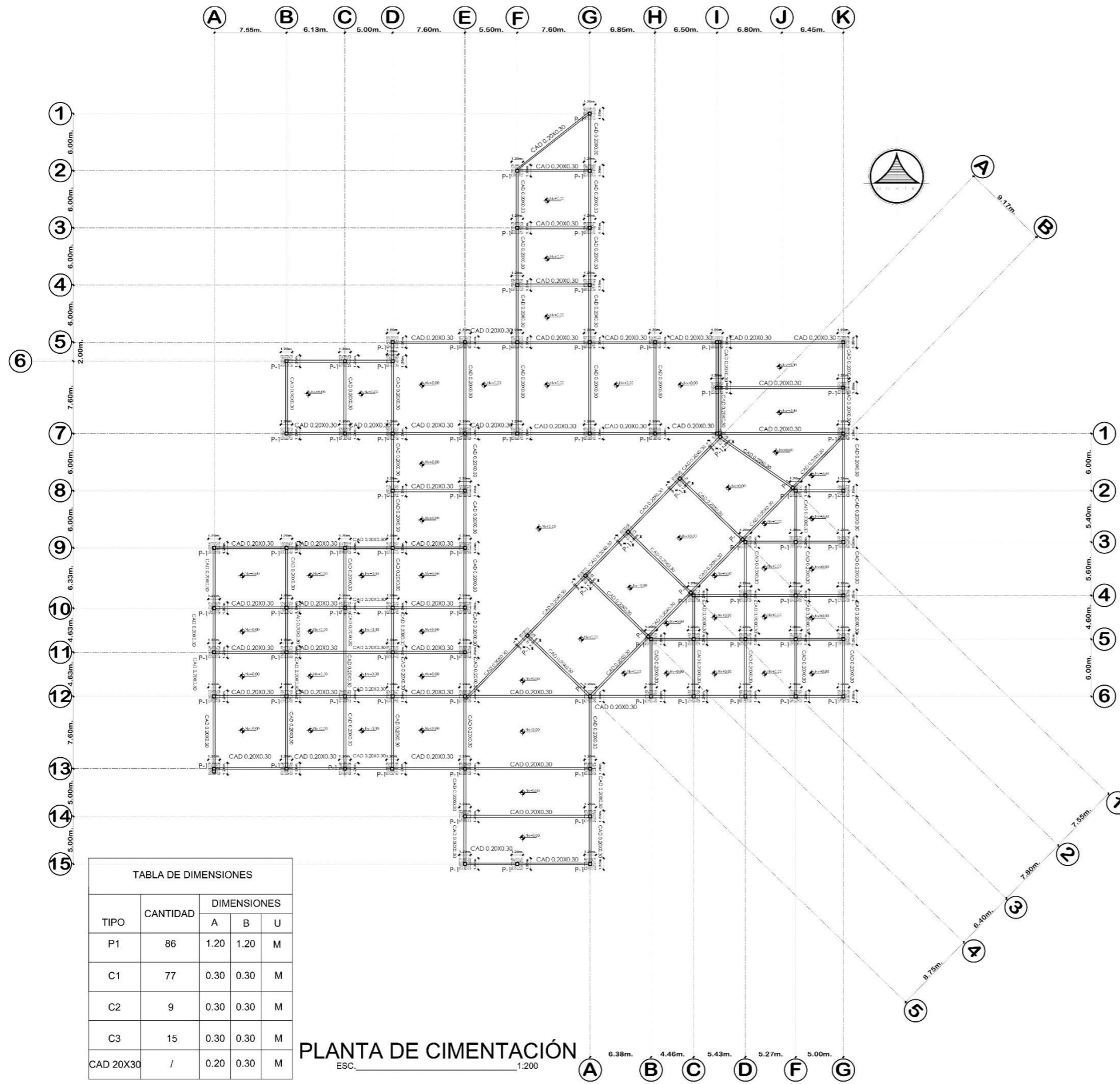


TABLA DE DIMENSIONES				
TIPO	CANTIDAD	DIMENSIONES		
		A	B	U
P1	86	1.20	1.20	M
C1	77	0.30	0.30	M
C2	9	0.30	0.30	M
C3	15	0.30	0.30	M
CAD 20X30	/	0.20	0.30	M

**PLANTA DE CIMENTACIÓN**  
ESC. 1:200

TABLA DE DIMENSIONES				
TIPO	CANTIDAD	DIMENSIONES		
		A	B	U
P1	86	1.20	1.20	M
C1	77	0.30	0.30	M
C2	9	0.30	0.30	M
C3	15	0.30	0.30	M
CAD 20X30	/	0.20	0.30	M

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

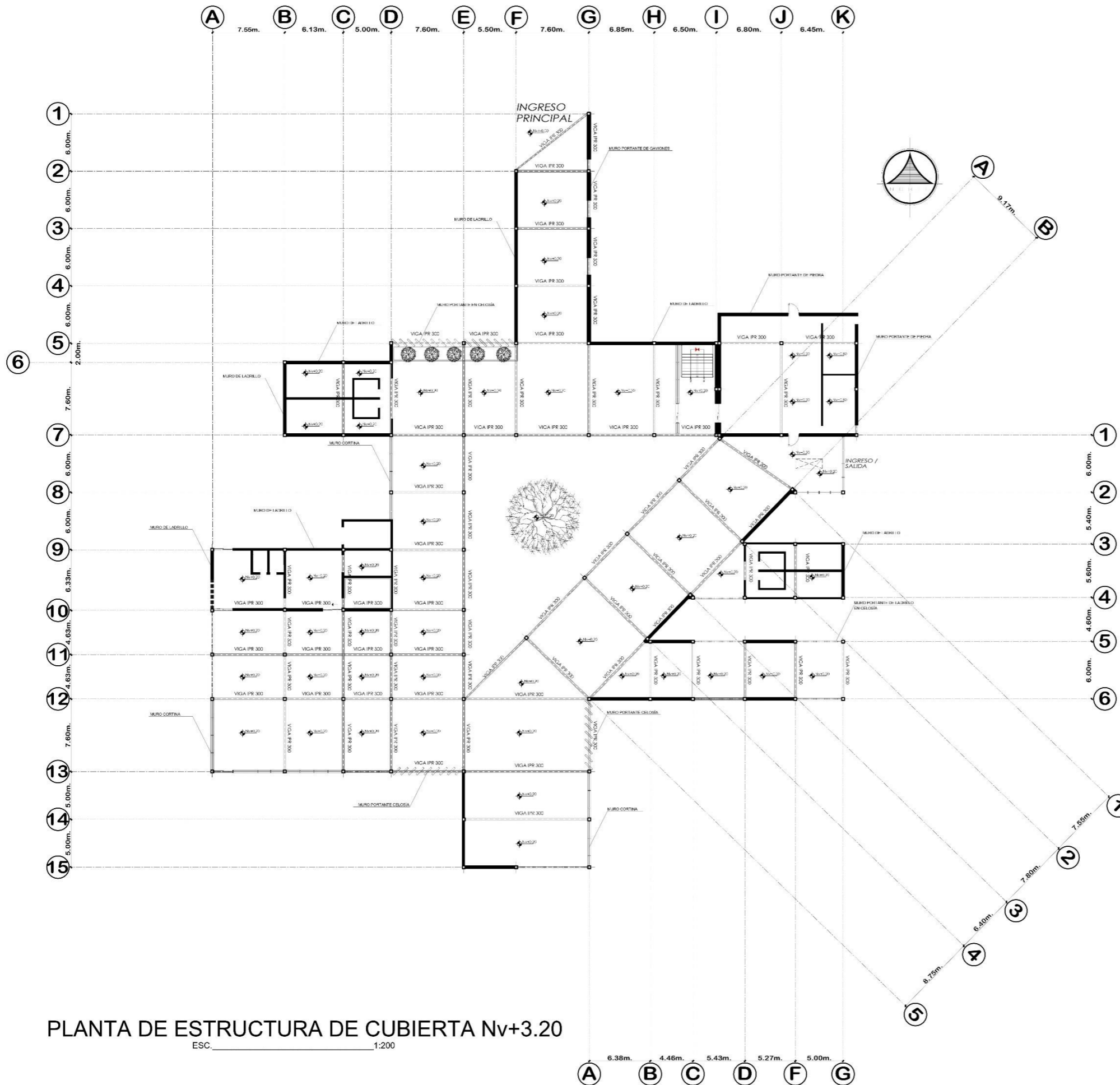
**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.



PLANTA DE ESTRUCTURA DE CUBIERTA Nv+3.20

ESC. 1:200

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

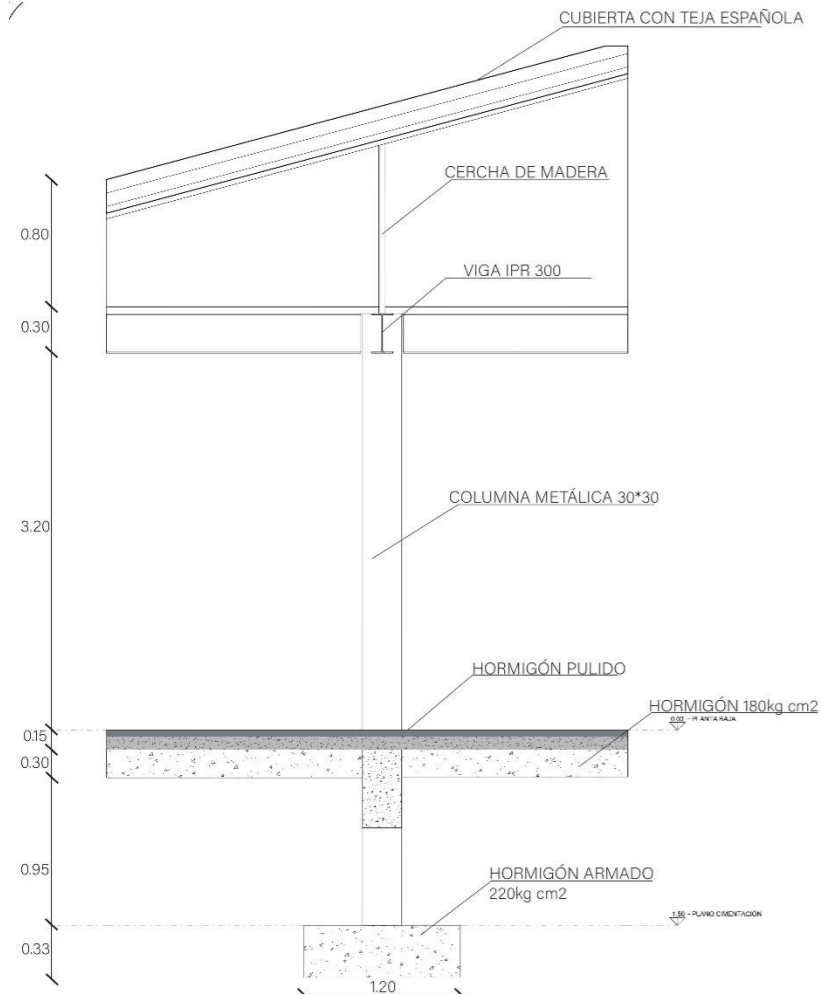
**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

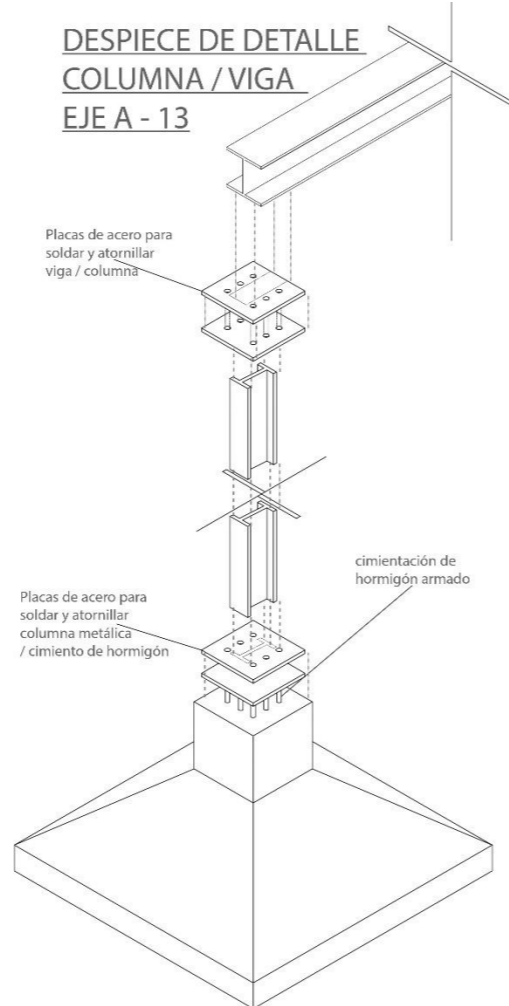
**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

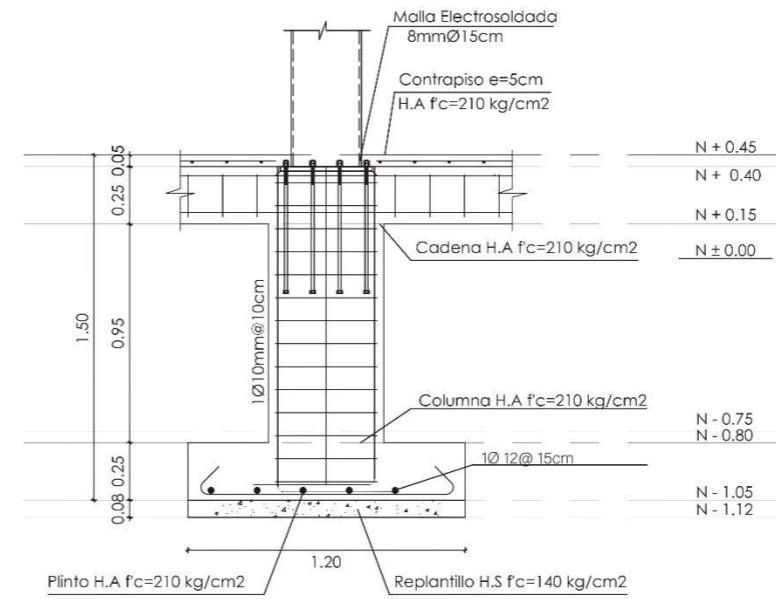
**Fecha:** MAYO, 2024.



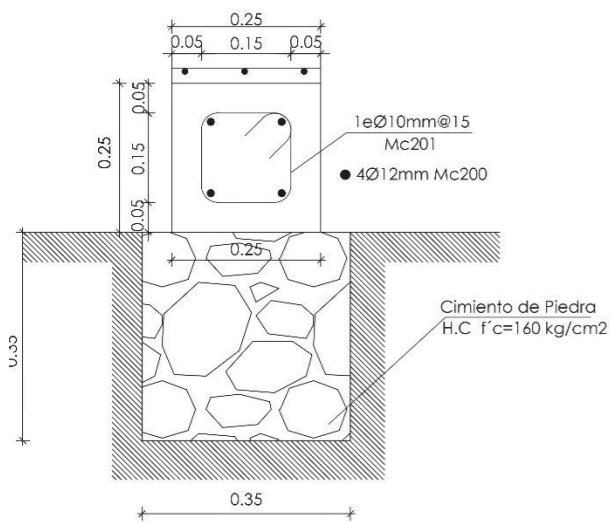
DETALLE CORTE POR MURO  
ESCALA 1:50



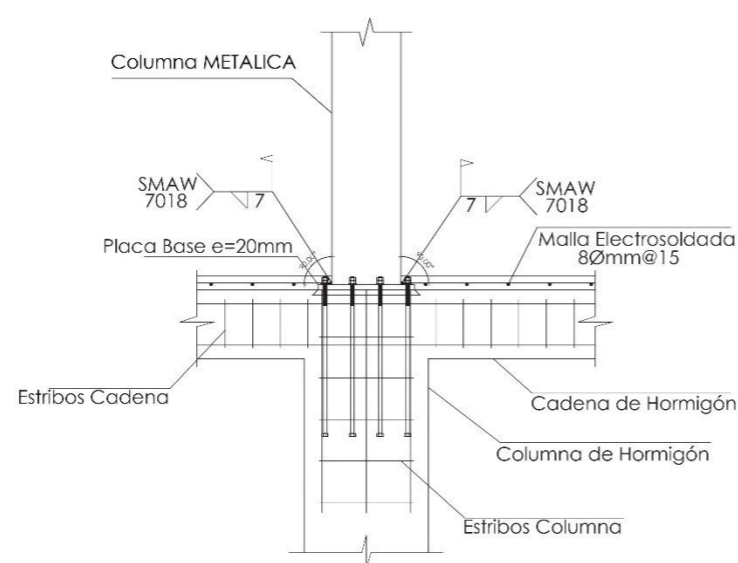
ISOMÉTRICO ESTRUCTURAL DE ANCLAJE  
CIMENTACIÓN / COLUMNA  
ESCALA 1:50



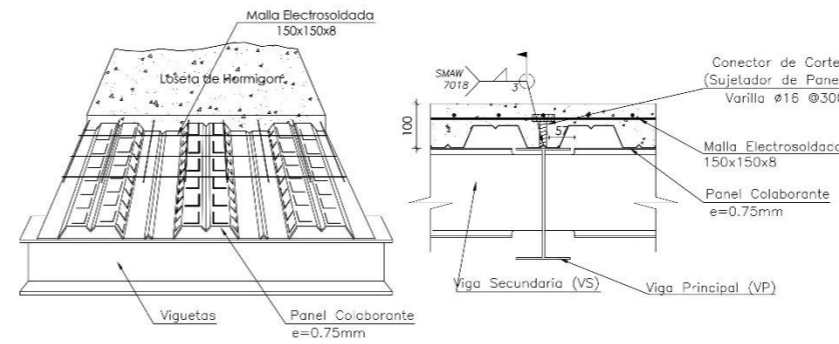
DETALLE ZAPATA  
ESCALA 1:20



CADENA TIPO CD01  
ESCALA 1:10



CONEXION PLACA COLUMNA  
ESCALA 1:20



DETALLE CONFORMACION NOVALOSA  
ESCALA 1:20

**Proyecto:** DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO PARA LA PRESERVACIÓN DE LA TRADICIÓN CULINARIA EN LA COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Ubicación:** COMUNIDAD DE SAN IGNACIO, COTACACHI.

**Integrantes:**  
MUÑOZ DAVID  
VACA ANDERSON

**Tutor:**  
MORENO VACA  
PATRICIO RAFAEL  
MGS. ARQ.

**Hoja:**

**Contiene:**

**Escala:** INDICADAS

**Fecha:** MAYO, 2024.

# RENDERS







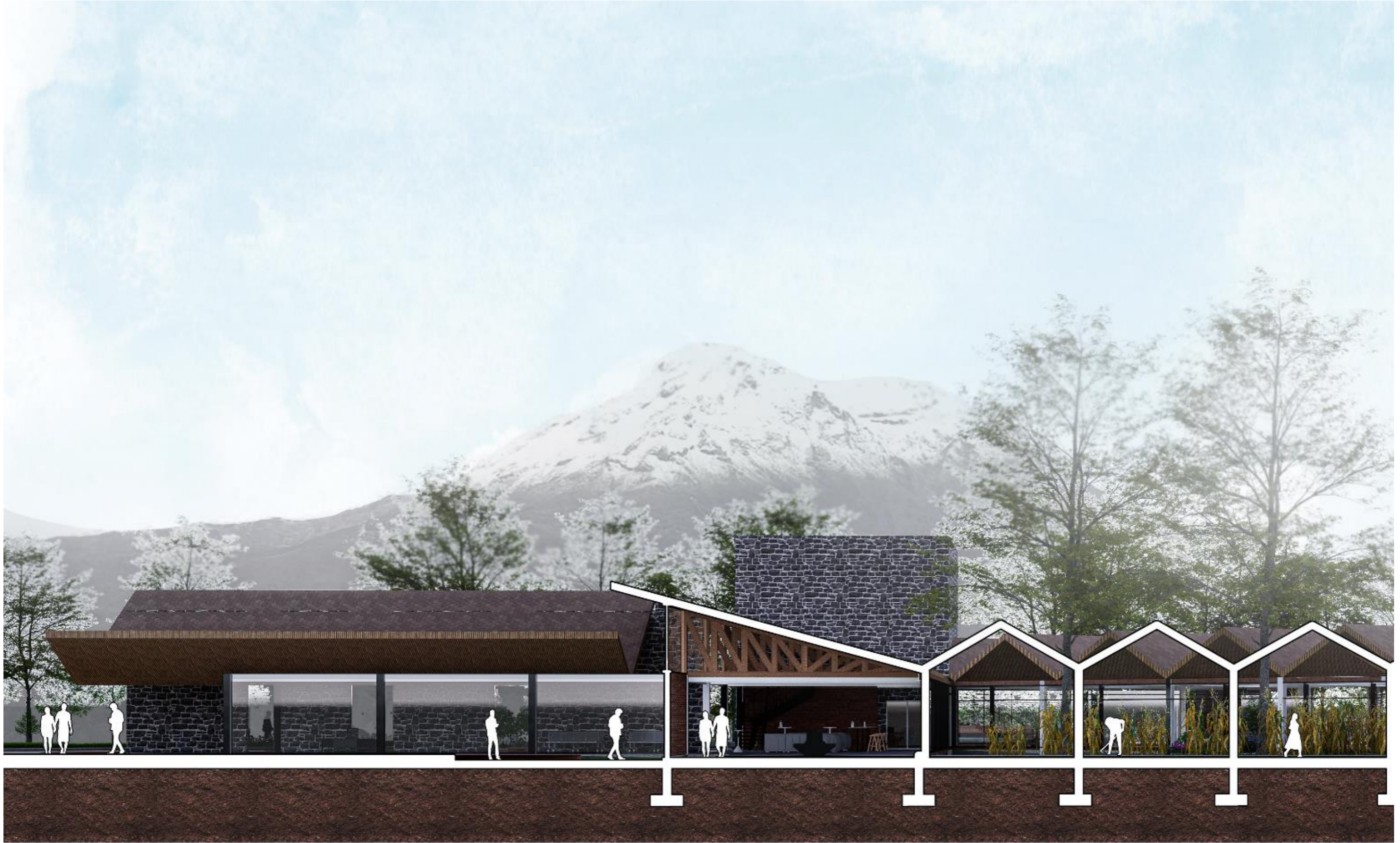


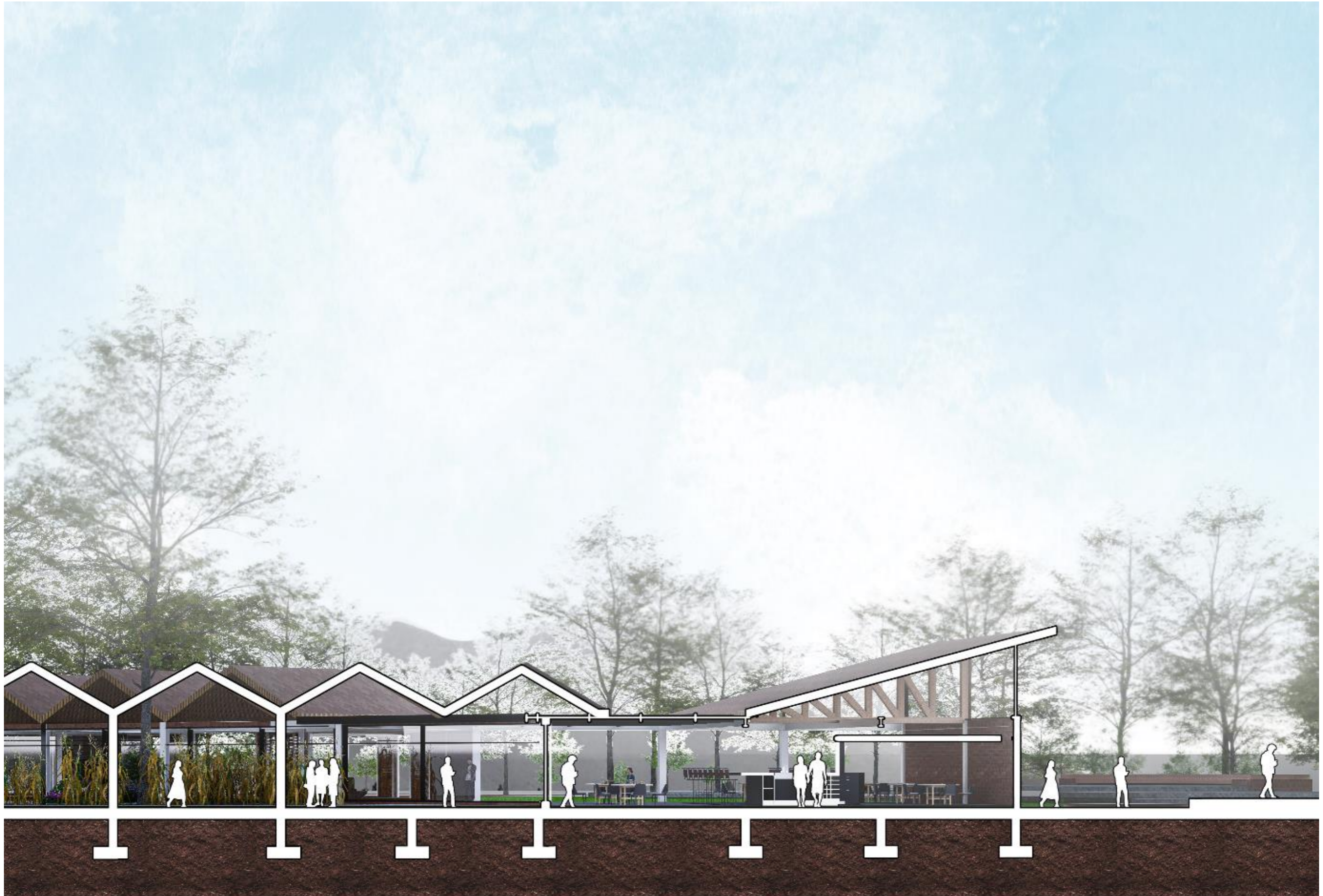












## Conclusiones y Recomendaciones

### CONCLUSIONES

- El diseño arquitectónico del centro cultural gastronómico se centra en preservar y celebrar la materialidad vernácula del contexto local, manteniendo una fuerte conexión con las tradiciones y la identidad cultural de la región.
- La comunidad de San Ignacio posee los recursos necesarios para desarrollarse de manera sostenible en los ámbitos turístico, económico y social, aprovechando sus riquezas culturales y naturales.
- La transición entre las áreas rurales y urbanas incorpora estrategias clave para unificar estos entornos, fomentando una mayor apropiación y conexión por parte de los usuarios.
- La creación de espacios que facilitan la transmisión de conocimientos contribuye al bienestar colectivo, evitando la pérdida de la riqueza cultural a través de una arquitectura.

### RECOMENDACIONES

- Se recomienda generar un análisis del entorno para conocer el estado del lugar y entender su cotidianidad.
- La comunidad de San Ignacio cuenta con los recursos necesarios para poder desarrollarse a nivel turístico, económico y social.
- Fomentar la participación comunitaria involucrándola en desde el proceso de diseño para promover su uso apropiado y generar zonas adaptadas a sus necesidades.
- Promover la flexibilidad funcional para poder diseñar espacios que se adapten a diferentes usos y actividades, permitiendo que el lugar evolucione con el tiempo y se ajuste a nuevas demandas o tendencias.

## BIBLIOGRAFÍA

- Almeida, P. (2011). *Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura, análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona* [Tesis]. Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Basurto, E. M., Pennington, L., & Matthews, J. S. (2015). Preservation of cultural heritage for tourism development. *TURyDES: Revista Turismo y Desarrollo local*, 8(19).
- Bravo, O., & Zambrano, P. (2018). Turismo comunitario desde la perspectiva del desarrollo local: Un desafío para la Comuna 23 de Noviembre, Ecuador. *Revista ESPACIOS*, 39(07). <https://www.revistaespacios.com/a18v39n07/18390728.html>
- Caicedo, J. A. C. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia*, 13(2), 118–128.
- Carpentier, J. (2012). *El turismo comunitario y sus nuevos actores: El caso de las petroleras en la Amazonía ecuatoriana*. Pasos.
- Casanova, L., Guerrero, T., Benítez, J., & Morejón, N. (2022). Determinación del potencial turístico del cantón Cotacachi de la provincia de Imbabura. *Sabios II*, 1, 38–51.
- Cevallos, J., Almeida, R., Lozano, S., Yépez, M., Vallejos, H., & Narváez, M. (2016). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Santa Ana de Cotacachi 2015-2035* (2). GAD municipal de Santa Ana de Cotacachi.
- Flores, J. J. (2015). *Elaboración de una guía gastronómica para el fomento del turismo en el cantón Cevallos 2014* [B.S. thesis]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: La gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4–16.
- García, S. (1991). *Nuevas actitudes y comportamientos empresariales*. Universidad, Instituto de Dirección y Organización de Empresa.
- López, T., & Cañizares, S. M. S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 10(5), 575–584.
- Salazar, M. E. G., Cantuña, V. P. P., & Salazar, C. V. G. (2021). La revalorización de la identidad cultural: Un análisis retrospectivo de las principales culturas del Ecuador. *Revista Científica*, 6(21), 336–355.
- Vallejos, A., & Fuerez, C. (2018). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades Kichwas de la parroquia de Quichinche del cantón Otavalo* [B.S. thesis]. UNIANDÉS.
- Aramburu, F. (2014). ¿Es arte la gastronomía? *El País*.
- Beleta, E. R. (2022). Diversidad e inclusión. (I. Gil, Entrevistador) Obtenido de La accesibilidad no minimiza la calidad arquitectónica: <https://fundacionadecco.org/azimut/la-accesibilidad-no-minimiza-la-calidad-arquitectonica-el-diseno-ni-la-estetica/>
- Boudeguer, A., Prett Weber, P., & Squella, P. (2014). *Guía de Consulta Accesibilidad Universal*. Santiago de Chile.
- Cabrejo, I. (2021). *Onfraestructura de rehabilitación integral para invidentes en la ciudad de Chiclayo, bajo los criterios de la arquitectura sensorial*. Chiclayo.
- Consejo Metropolitano de Quito. (2003). *Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo*. Quito.
- Criteria arquitectos. (20 de mayo de 2022). *La arquitectura y los sentidos sensoriales - 10*. Obtenido de <https://criteriabcn.com/es/la-arquitectura-y-los-sentidos-sensoriales-10/>
- Diario el Norte. (2 de febrero de 2019). *Diario el Norte*. Obtenido de <https://www.diarioelnorte.ec/32-espacios-inclusivos-seran-identificados-en-el-centro-de-ibarra/>
- Dirección de Planificación y Desarrollo Territorial. (2020). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Ibarra*. Ibarra.
- Duvige, N. (2021). *Sin la mirada evidente: percepción y conciliación de la discapacidad visual en el espacio arquitectónico*. Sevilla.
- El Observador. (4 de mayo de 2019). *El Observador*. Obtenido de Qué es la arquitectura auditiva y cómo puede ayudarnos a construir nuevas ciudades con menos ruido: <https://www.elobservador.com.uy/nota/que-es-la-arquitectura-auditiva-y-como-puede-ayudarnos-a-construir-nuevas-ciudades-con-menos-ruido-201981952454>
- Fundación Caser. (2022). *¿Qué es la accesibilidad universal?* Obtenido de <https://www.fundacioncaser.org/autonomia/cuidadores-y-promocion-de-la-autonomia/promover-la-autonomia-personal/que-es-la-accesibilidad-universal>
- Gestión. (9 de septiembre de 2015). *¿Cómo conquistar la mente de su consumidor a través del Neuromarketing?* Obtenido de Gestión: <https://gestion.pe/tendencias/conquistar-mente-consumidor-traves-neuromarketing-99347-noticia/?ref=gesr>
- Guerrero, A., & Massad, F. (2011). Cultura/s. *La Vanguardia*.
- Martínez, C., & Apollonio, A. (2019). *Percepción espacial e imagen mental de personas con discapacidad visual severa como condicionantes para la acreditación edilicia en accesibilidad universal*. Buenos aires.
- Ministerio de Salud Pública. (enero de 2022). *Estadísticas de discapacidad*. Obtenido de <https://www.consejodiscapacidades.gob.ec/estadisticas-de-discapacidad/>
- Normas de arquitectura y urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito. (2003). Quito.
- Organización Mundial de la Salud. (13 de octubre de 2022). Obtenido de Organización Mundial de la Salud: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/blindness-and-visual-impairment>
- Organización Mundial de Salud. (24 de noviembre de 2021). Obtenido de Organización Mundial de Salud: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/disability-and-health>
- Palafox, J. F. (2023). *Términos/Escuela de artes y oficios*. Obtenido de [http://biblioweb.tic.unam.mx/diccionario/htm/articulos/terminos/ter\\_e/esc\\_artes.htm#:~:text=Instituci%C3%B3n%20educativa%20dedicada%20a%20la,de%20actividades%20artesanales%20y%20art%C3%ADsticas](http://biblioweb.tic.unam.mx/diccionario/htm/articulos/terminos/ter_e/esc_artes.htm#:~:text=Instituci%C3%B3n%20educativa%20dedicada%20a%20la,de%20actividades%20artesanales%20y%20art%C3%ADsticas).
- Pallasmaa, J. (2006). *Los ojos de la piel*. Barcelona: Gustavo Gili.

- Ramos, A. (2020). *La arquitectura a oscuras: experiencias de personas con deficiencia visual*.
- Rapetti, M. (31 de 03 de 2021). *Estimulación precoz del niño ciego y disminuido visual*. Obtenido de <https://www.espaciologopedico.com/revista/articulo/268/e-stimulacion-precoz-del-nino-ciego-y-disminuido-visual.html>
- Servicio ecuatoriano de normalización. (2015). *Accesibilidad de las personas al medio físico. Señalización. Requisitos y clasificación*. QUITO.
- Servicio Ecuatoriano de Normalización. (2018). *Accesibilidad de las personas al medio físico. Terminología*. Quito.
- Subdirección de Planificación Territorial. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Ibarra.
- UNESCO. (2021). *Las metas educativas*. Obtenido de Las metas educativas: [www.unesco.org](http://www.unesco.org)
- Weather Spark. (2023). *Weather Spark*. Obtenido de El clima y el tiempo promedio en todo el año en Ibarra: <https://es.weatherspark.com/y/20035/Clima-promedio-en-Ibarra-Ecuador-durante-todo-el-a%C3%B1o#Sections-Temperature>