



## MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

Tesis previa a la obtención del título  
Magister en Diseño de Interiores

**AUTOR:** Pamela Estefanía Tubón Carpio

**TUTOR:** Maria Isabel Vintimilla Velasquez

Propuesta de diseño interior para el Restaurante Fondue

## DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, Pamela Estefanía Tubón Carpio declaro bajo juramento, que el trabajo aqui descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para detallada.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

---

Pamela Estefanía Tubón Carpio  
Autor

Yo, **Maria Isabel Vintimilla Velasquez**, certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido

---

Director de Tesis

## **DEDICATORIA**

Este trabajo lo dedico a mi familia, especialmente a mi mami que sin su apoyo nada de esto seria posible, a mi angelito mi abuelita Rene que a pesar de no estar conmigo físicamente, su amor y enseñanzas me han llevado a ser la mujer que soy ahora, a mi padre y hermanos por siempre apoyarme y darme palabras de aliento. A mi persona especial, Adrián por acompañarme en esta nueva aventura en mi vida y siempre estar para mi. Abuelita, sé que estaría conmigo celebrando este logro si el cielo no estuviera tan lejos.

## RESUMEN

Fondue es un lugar donde las personas han creado y compartido recuerdos, experiencias. Al estar ubicado en Ficoa, su target son personas jóvenes, que buscan disfrutar de algo nuevo en la ciudad, comer algo rico en un ambiente cómodo y donde puedan pasar un buen rato. La propuesta de innovación es generar un "winery garden" en el antiguo jardín apoyando el objetivo principal de compartir entre amigos, creando un espacio de esparcimiento y reunión, donde la dinámica de participación inicial del restaurante se vea reflejada desde otro enfoque, cata de vino. Al crear una identidad de marca mediante el uso de diferentes materiales, rediseño de mobiliario, y generando diferentes atmosferas, se aprovechará al máximo la morfología de la casa y enfatizando en el sentido del Fondue "generar memorias y compartir con amigos"

El concepto y subconcepto se basa en el origen y popularización del plato, de la mano con los desniveles de la casa donde está actualmente ubicado. Se tomó como concepto el paisaje montañoso de los Alpes Suizos y lo que sucede dentro de este.

## ABSTRACT

Fondue is a place where people have created and shared memories and experiences. Its target is young people, who are looking to do something different in the city, eat something delicious and have a great time. The innovation proposal for this project is to generate a "winery garden" in the old garden of the house, allowing people to create a space for recreation and enjoyment, where wine tasting complements the primary dynamic of the restaurant. By creating a brand identity using different materials, redesigning furniture, and generating different atmospheres, we will fix multiple problems that this restaurant has.

The concept and subconcept are based on the origin and popularization of the dish, hand in hand with the unevenness of the house where it is currently located. The mountainous landscape of the Swiss Alps and what happens within it was taken as a concept

## Tabla de contenido

<b>Capítulo I: Contexto</b>	5
1.1 Antecedentes del emprendimiento	5
1.2 Problemática y solución	7
<b>Capítulo II: Planteamiento</b>	7
2.1 Propuesta (Valor agregado de innovación)	7
2.2 Razón	8
2.4 Ubicación y análisis del sector	8
<i>Servicios y entorno</i>	8
<i>Implantación</i>	9
<i>Asoleamiento</i>	10
<i>Estado actual con fotos</i>	10
2.5 Referentes	11
<i>Bite to Eat</i>	11
<i>Domaine UMA Winery</i>	13
2.6 Alcance del proyecto	14
<b>Capítulo III: Proyecto</b>	15
3.1 Metas del Diseño	15
3.2 Concepto / Subconcepto	15
<i>CONCEPTO – ALPES SUIZOS</i>	15
<i>Subconcepto – PARTICIPACIÓN</i>	16
3.3 Programación	17
3.4 Diagrama de Adyacencias	18
3.5 Zonificación	18
3.6 Diseño Espacial	19
3.7 Moodboard / Material board	19
<b>Capítulo IV: Planos y Renders</b>	20
4.0 Planta de distribución acotada	20
4.1 Plantas Amobladas	21
4.2 Corte Transversal	22

4.3 Corte Longitudinal	23
4.4 Elevaciones internas	24
4.5 Plano de pisos	28
4.7 Plano de Techos	29
4.8 Plano de iluminación	30
4.9 Styling: Selección de mobiliario y objetos decorativos	31
4.10 Renders	33
<b>Capítulo V: Diseño exclusivo de mobiliario / revestimiento</b>	40
5.1 Diseño de 2 piezas de Mobiliario	40
Anexos	42
Anexo 1. Espacios para comer.	42
Anexo 2. Espacios para estar.	42
Anexo 3. Espacios para cocinar.	43
Anexo 4. Dimensiones comedores.	43
Anexo 5. Circulación en restaurantes.	44
Anexo 6. Dimensiones de mesas para restaurantes.	44
Bibliografía	45

## CAPÍTULO I: CONTEXTO

### 1.1 Antecedentes del emprendimiento

El restaurante Fondue fue fundado por la Sra. Sandra Moya en el año 2016 junto a sus hijos. Empezaron como una empresa de catering, posteriormente a mediados del mismo año ampliaron sus servicios como restaurante en la ciudad de Ambato ubicándose en la Av. Víctor Hugo, sector mall de los Andes. Rápidamente su menú se popularizó al igual que el particular uso de luces y vegetación seca llamando la atención de los transeúntes. Su esencia siempre estuvo en la combinación de la calidez de su ambiente y la exquisitez en sus platos. Sandra Moya vio una necesidad de brindar a los ambateños un restaurante diferente, con un nuevo enfoque, donde los clientes formen parte importante en la elaboración de sus platos.



Ilustración 1. Logo Fondue. Fuente: (Fondúe Ambato, 2018)

Sandra siempre tuvo en mente generar un espacio que se vincule con el exterior, haciendo uso del espacio público, sin embargo, por cuestiones de normativas tuvo que ver una manera de acoplar esta experiencia de comer en el exterior dentro de sus instalaciones.



Fotografía. Locación anterior, comedor al aire libre en retiro frontal de la vivienda. (Fondúe Ambato, 2018)

Sandra siempre tuvo en mente generar un espacio que se vincule con el exterior, haciendo uso del espacio público, sin embargo, por cuestiones de normativas tuvo que ver una manera de acoplar esta experiencia de comer en el exterior dentro de sus instalaciones.

Al ver el crecimiento de la ciudad, Sandra Moya observó la afluencia de locales comerciales en el barrio Ficoa, donde decidió mover sus instalaciones para alcanzar al público que frecuenta la zona. Se instaló en una casa construida hace más de 40 años en un terreno a desnivel permitiendo generar diferentes espacios y niveles. Fondue da un giro tratando de llegar a un público más joven, que gustan de la buena comida, un ambiente acogedor y diferente. Pasando de ser llamado “el restaurante de las luces para comer afuera” a ser conocido como “El Fondue”.



Ilustración 3. Línea de tiempo. Fuente: Elaborado por el autor (2024)

El barrio Ficoa se conoce entre los ambateños como un lugar que paso de ser residencial a uno más comercial, considerando a la Av. Los Guaytambos un boulevard importante de la ciudad, donde jóvenes y adultos gustan de pasar tiempo con sus amigos, ya sea visitando restaurantes, instalándose en sus vehículos para beber algo mientras escuchan música, “poco a poco la modernidad lo transformó en un lugar comercial y donde los jóvenes y adultos se reúnen para beber” (La Hora, 2022)

Al ser la Av. Los Guaytambos un eje vial de importante en la ciudad, la amplitud de las calles permite a los vehículos estacionarse de un lado para poder disfrutar de las diferentes amenidades que brinda el sector, de hecho en el feriado de carnaval del 2024 se propuso un plan piloto para generar un boulevard en esta avenida siendo el objetivo principal la reactivación comercial, apropiación del espacio público y control de libadores, donde no solo restaurantes hicieron uso de este espacio, si no también varios emprendedores de diferentes áreas. (La Hora, 2024)

Retomando con el restaurante, su plato estrella y por el cual lleva su nombre es la fondue, que consiste en agrupar varios tipos de quesos, añadiendo especias y vino para posteriormente fundirlos juntos en una cazuela usualmente de cerámica, dando como resultado un plato exquisito listo para untar con diferentes elementos como pan, papas, embutidos, etc. Un dato importante por considerar es el acompañamiento que hace el vino al queso, siendo esta una de las más antiguas de la historia, ambos han generado una complicidad que hace que siempre los asociemos en degustarlos juntos. (SAVRO ZONN, 2020).

En Ambato y sus alrededores, existen varios productores, emprendedores, fabricantes de vino, generar un espacio para que su producto sea expuesto en un restaurante donde su objetivo es compartir e interactuar con la comida y sumándole la ubicación del lugar, es de gran ayuda no solo para los productores sino también para la marca.

## 1.2 Problemática y solución

Fondue es un lugar donde las personas han creado recuerdos, experiencias y sobre todo han disfrutado de su delicioso menú, sin embargo, el cambio de locación ha hecho que pierda su esencia, tratando de adaptarse a la dinámica local generando varias intervenciones en el interior que carecen de unidad, perdiendo el objetivo principal de generar experiencias mediante la comida y lo acogedor de su restaurante.

Al estar ubicado en Ficoa, el target de cliente cambio, paso de ser para personas de mayor edad que iban por un café a conversar, a ser un restaurante para el público del sector que desde la calle observa el restaurante y quieren disfrutar de algo nuevo en la ciudad, comer algo rico en un ambiente cómodo y donde puedan pasar un buen rato con sus amigos, pareja o familiares.

El principal problema es la distribución de la casa, al estar construida en un terreno en pendiente, las plantas arquitectónicas generan diferentes niveles, donde se intentaron crear varios ambientes sin mucho éxito, además la cantidad de escaleras son un reto para el personal al llevar objetos calientes icónicos de su menú.

Otro problema con relación al diseño es el ingreso, este no invita al usuario a ingresar, y la decisión de cerrar el jardín aterrazado que se tenía en un inicio genera una atmósfera con poca ventilación y calurosa para el usuario.

El concepto del restaurante Fondue tiene mucho potencial para crear espacios versátiles, donde no solo sea ir a comer, si no tener la experiencia del Fondue en un lugar que ofrezca algo más para la sociedad ambateña, al observar la problemática del restaurante más la dinámica del sector donde se ubica, se pretende un restaurante apoyándose en la idea de un winery garden donde se pueda acompañar el menú con un delicioso vino.

## CAPÍTULO II: PLANTEAMIENTO

### 2.1 Propuesta (Valor agregado de innovación)

*Sip and dip*

Es común combinar el queso con un buen vino, al crear una dinámica donde las personas puedan catar y posteriormente escoger el vino de su gusto para poder acompañar sus platos en un espacio abierto, donde se pueden relajar, conversar y dispersarse; genera una experiencia que va de la mano con el objetivo participativo y comunitario del ritual de la fondue.

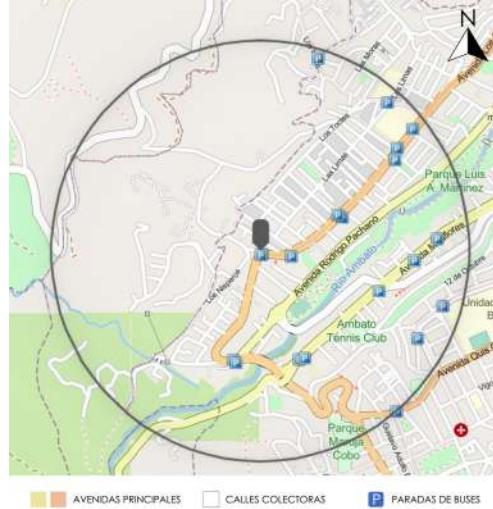
La fondue consta en derretir una variedad de quesos maduros en conjunto de especias y vino blanco, generando un manjar para combinar con pan crujiente, papas o vegetales. Con el paso de los años, este plato se ha popularizado tanto que no solo se hace a base de queso, si no también dulce donde se funde el chocolate y se acompaña de frutas, también existe la fondue de carne donde esta se cocina en aceite y luego pasarlo por salsas. Todas estas preparaciones se disfrutan entre amigos, familiares, parejas.

La propuesta de innovación es generar un “winery garden” en el antiguo jardín apoyando el objetivo principal de compartir entre amigos, creando un espacio de esparcimiento y reunión, donde la dinámica de participación inicial del restaurante se ve reflejada desde otro enfoque, cata de vino. De igual manera, al abrir este espacio se resolverá la problemática de acumulación de calor que se genera en el restaurante, al estar conectado directamente con la fachada frontal de la vivienda, siendo el punto más importante de ventilación e iluminación natural que tiene el restaurante.

A más de intervenir en cambio de mobiliario a uno acorde a su menú, se propone rediseñar las diferentes estancias del restaurante para que tomen un sentido con la marca y lo que quiere comunicar, siendo el objetivo principal generar memorias y compartir entre amigos. Incorporar estrategias de diseño que resuelvan la problemática de la circulación del personal con los diferentes artefactos calientes.



La accesibilidad al restaurante es bastante eficiente pues esta ubicado en una vía principal de la ciudad en la cual en un radio de 1km encontramos 20 paradas de buses (9 líneas de buses), en el mapa podemos encontrar donde se ubican las diferentes paradas de bus, además de la prioridad de vías.



Mapa 3. Accesibilidad. Fuente: GADMA (2023). Editado por autor

## Implantación

El terreno donde esta ubicado se encuentra en medio de dos predios, sin retiros laterales ni retiro frontal. Su vía de acceso principal es la Calle Magnolias.



Mapa 4. Implantación. Fuente: GADMA (2023). Editado por autor

## Asoleamiento

Ambato al estar ubicado en Ecuador su asoleamiento de varía con relación a otras partes del país “12h de luz solar promedio diario, variando durante todo el año solo 11 minutos” (Tubón Carpio, 2022) . Según datos del GAD Ambato en su semáforo de Índice de radiación UV las horas de mayor exposición solar van desde las 11h00 a las 14h00. (Tubón Carpio, 2022)

Según la herramienta Sun EarthTools, ninguna de las fachadas tiene incidencia directa del sol, pues la fachada oeste y este son adosadas, la fachada sur que es la principal no recibe sol directamente. La acumulación de calor por el sol se da por la concentración de calor que se produce por la materialidad de las cubiertas y la poca ventilación.



Mapa 5. Sun Earth Tools cálculo de la posición del sol

## Estado actual con fotos

En la primera fotografía se puede ver como era anteriormente el jardín de la casa, al aire libre ocupándose solamente la planta baja como área comercial. En la segunda foto se puede observar la intervención que se hizo en el restaurante, cubriendo el jardín con ventanales que no se pueden abrir y un techo de zinc.



Fotografía 2. Fachada frontal casa anterior. Fuente: Google Maps (2018). Editado por el autor



Fotografía 3. Fachada frontal actual. Fuente: Fondue (2022). Editado por el autor

El ingreso al restaurante no representa a la marca, y no tiene un diseño que invite al usuario a ingresar.



Fotografía 4 Ingreso actual al restaurante. Fuente: Elaboración propia



Fotografía 5. Salón 1 del restaurante. Fuente: Elaboración propia

## 2.5 Referentes

### Bite to Eat

Es un restaurante ubicado en Tapei (China) donde su diseño interior estuvo a cargo del estudio HAO Design. Fue construido en el año 2017 y tiene un área de 556 m<sup>2</sup>. El restaurante está desarrollado en una edificación de diferentes niveles donde los diseñadores se inspiraron en la convivencia de las reuniones tradicionales italianas, donde algunas personas comen en la mesa del comedor, otros se sientan en diferentes lugares de la casa para comer, otros afuera en el patio, pero todos se encuentran relajados y felices, buscaron transmitir ese sentimiento de relajación y diferentes formas de disfrutar de la convivencia en relación con la comida. (ArchDaily, 2018)

Así es como resolvieron sus ideas en un diseño de varios ambientes donde en cada uno se celebran diferentes ocasiones por las cuales las personas deciden salir a comer, generando un hilo conector entre los diferentes espacios: la vegetación.



Ilustración 10. Diagrama de distribución. Fuente: (ArchDaily, 2018)

El restaurante tiene varios usos como se puede observar en la ilustración 10 Generando diferentes temáticas inspiradas en las “italians gatherings”, donde la materialidad juega un papel importante en cada nivel la cual va ligada al uso que los diseñadores dieron a cada ambiente, por ejemplo, el revestimiento del piso y techo en el área de camping son paneles de madera (abeto) blancos envejecidos a mano, generando un espacio mas rustico, natural y vibrante, donde las telas japonesas y mexicanas que cuelgan ambientan el lugar de acuerdo a la zona en la que están. (ArchDaily, 2018)



Fotografía 6. Sala de Camping. Fuente: Hey! Cheese

Por otro lado, tenemos el área de picnic donde la materialidad y mobiliario asemejan a las mesas comúnmente encontradas en los parques, en otro espacio de ese piso encontramos “tents” para dos personas que generan diferentes espacios para picnic en esta zona.



Fotografía 7. Sala de Picnic. Fuente: Hey! Cheese

Así es con cada una de las plantas del restaurante de comida italiana, donde la materialidad en revestimientos verticales, horizontales y diseño de mobiliario juegan un papel muy importante para generar diferentes ambientes y siendo fieles al concepto de recrear las diferentes situaciones donde se puede disfrutar de la comida italiana.

Lo que se va a rescatar de este referente, es como desarrolla diferentes temáticas en los niveles del restaurante, en base a un concepto en común, en su caso las reuniones italianas. Mediante cromática y materialidad que comparten los espacios se genera un hilo conductor dándole un sentido de pertenencia al lugar, se pretende utilizar sus estrategias de diseño en el proyecto del Fondue, adaptándolas en las necesidades del restaurante.

### Domaine UMA Winery

Está ubicado en Pic Saint Loup, diseñado por Agence Clausel-Borel Architecte, en el año 2023. El estudio Busco conservar la esencia del lugar, resaltando la materialidad de la construcción original, sumándole materiales más actuales, crenado figuras escultóricas en toda la zona de la bodega y cata, equilibrando lo moderno y tradicional.

Es una bodega de vinos que se desarrolló en una construcción en una antigua granda del siglo 19, aquí funciona la bodega de vinos, un área para cata y un espacio de restaurante al aire libre, se puede disfrutar de la naturaleza, una experiencia inmersiva con el vino y a su vez relajarse mientras se comen algo acompañados del vino de su preferencia.



Fotografía 8. Bodega de vinos. Fuente:(ArchDaily, 2023)

Por otro lado, tenemos el espacio de cata y restaurante, donde se unifica más el espacio por la materialidad en el mobiliario acentuando las características originales de la construcción, aprovechando las aperturas para generar entradas de luz y ventilación. El deseo de mantener el vínculo del viñedo y el usuario lo logran al crear espacios al aire libre donde se puede disfrutar de la naturaleza.



Fotografía 9. Espacio de cata de vinos. Fuente: (ArchDaily, 2023)



Fotografía 10. Espacio al aire libre. Fuente:(ArchDaily, 2023)

A rescatar de este referente es el vínculo que genera entre la cata de vinos y el restaurante sin quitar protagonismo a ninguno de los dos. Al aprovechar la estructura original de la casa para poder generar diferentes espacios, se combinan dos atmosferas totalmente diferentes, compartiendo en algunos espacios la materialidad.

## 2.6 Alcance del proyecto

El alcance del proyecto es el diseño interior y de mobiliario de los diferentes espacios del restaurante y su ingreso principal en base la fusión de la fondue y el winery garden, además crear un nuevo branding a la marca que sea fácil de identificar y relacionar con el restaurante.

## 2.7 Normativa/ergonomía/medidas mínimas

Según el GADMA y el Plan de Uso y Gestión de Suelo (PUGS) el predio en estudio perteneciente a la parroquia Atocha-Ficoa, se encuentra en la Zona 01, Sector 08, Manzana #140. Su forma de implantación es B, es decir adosada a un lado con retiro frontal y retiro posterior siendo estos de: frontal: 5m, posterior: 3m, lateral: 3m. La altura máxima de pisos 5, un porcentaje de COS de 45 y %CUS 180.

La vivienda construida no cumple con los retiros laterales ni frontales, debido a que su construcción fue hace más de 40 años, donde las normativas del sector eran otras, sin embargo, en el polígono que se ubica la reglamentación es la anteriormente mencionada. En relación con las normas de arquitectura y urbanismo, cada nivel de la casa tiene una altura de entrepiso mayor a 2.4 m, y las escaleras tienen una contrahuella entre los 17-18cm.

En cuestiones de normativa, los m<sup>2</sup> de espacio por persona es de 1,5m<sup>2</sup>. En relación con las piezas de baño, todo local comercial hasta 50m<sup>2</sup> dispondrá de un baño más un lavabo, al superar los 100m<sup>2</sup> se necesitan dos baños, uno de hombre y otro de mujeres.

Los ingresos deben ser por puertas de dimensión mínima de 0.90x2.10m, puertas de ambientes de 0.90 x 2.10 m, ingresos a baños mínimo de 0.80 x 2.10m. La ventilación se puede dar por las fachadas que den a vías públicas, particulares, pasajes o patios, o también por ventilación cenital; siendo el área mínima de aberturas del 8% de la superficie útil del local comercial. (MUNICIPALIDAD DEL CANTON AMBATO, 2009)

Con relación a ergonomía, el referente principal siendo PANERO con su libro "LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES"

donde los diferentes anexos muestran las dimensiones mínimas de alturas de mesas, sillas, sofás y circulación entre elementos. (ver Anexo 1, 2, 3) (Panero & Zelnik, 1979)

Otro referente para ergonomía y dimensiones mínimas es Neufert, con su libro "Arte de proyectar arquitectura" del cual se estipulan las dimensiones mínimas de circulaciones en restaurantes y comedores, además de las dimensiones de mesas y tipologías de mesas, como juntarlas y como distribuir las en el espacio. (Ver Anexo 4,5,6) (Neufert, 2013)

## CAPITULO III - PROYECTO

### 3.1 Metas del Diseño

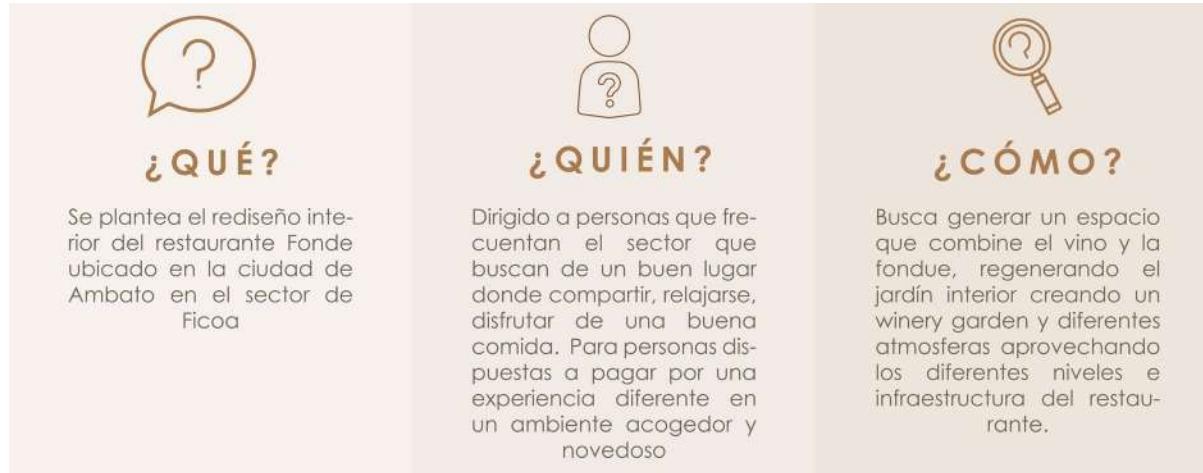


Ilustración 11. Metas de diseño. Fuente: Elaborado por el autor (2024)

### 3.2 Concepto / Subconcepto

El concepto y subconcepto se basa en el origen y popularización del plato del fondue, este fue creado por la necesidad de los montañistas suizos quienes solo tenían quesos curados y pan duro para consumir, su idea de derretir el queso junto a más especies en una olla para posteriormente untar pedazos de pan y comerlos juntos fue un gran éxito el cual poco a poco se popularizó entre los suizos hasta llegar a ser un plato tan conocido por su exquisito sabor y su sentido de participación y compartir con los demás. (Pérez & Gardey, 2022)

#### CONCEPTO – ALPES SUIZOS

Una vez analizado su origen y de la mano con el sistema de la casa donde está actualmente ubicado, se tomó como concepto el paisaje montañoso de los Alpes Suizos y lo que sucede dentro de este, donde los diferentes elementos naturales crean una composición única en la cual basarse para el concepto de diseño.



Fotografía 11. Paisaje de los Alpes Suizos. Fuente: Zaizeb (2018)

Junto con el análisis de la vivienda, se pudo dar sentido a los diferentes espacios del restaurante, los cuales están distribuidos mediante escaleras y todos llegan a un punto final (el jardín). Así es como se generaron temáticas para los salones



Ilustración 12. Aplicación al concepto en las diferentes áreas del restaurante. Fuente: Elaborado por el autor (2024)

### Subconcepto – PARTICIPACIÓN

Inspirado en la fondue, una actividad que desde sus inicios se ha caracterizado por incentivar la unión y convivencia, el diseño del restaurante se verá a la participación como la cooperación de los diferentes espacios mediante las conexiones entre plantas, la materialidad de cada salón que responderá a cada temática, además del mobiliario que será diseñado para su menú.



Fotografía 12. Participación de la fondue. Fuente: (Catin, C. s/f)

### 3.3 Programación

Una vez analizado la distribución actual del restaurante, tratando de mantener la estructura original, al estar construido como una vivienda y adaptado a un restaurante, se acoplaron los diferentes espacios en áreas de servicio, semipúblicas y públicas.

El jardín (winery garden) toma como partido el valle, donde las personas suelen encontrarse, descansar y es un punto de inicio de la cadena montañosa. El uso que se dará a este espacio principalmente es la cata de vinos y lounge área, de igual forma como punto de conexión e inicio del restaurante.

En el salón 1 donde se encuentra la chimenea central del restaurante, se basa en el invierno, al estar acompañada del fuego y la búsqueda de calor que surge al estar en invierno, ambos elementos se fusionan para poder dar sentido a este espacio. La función principal de este salón será de comedor.

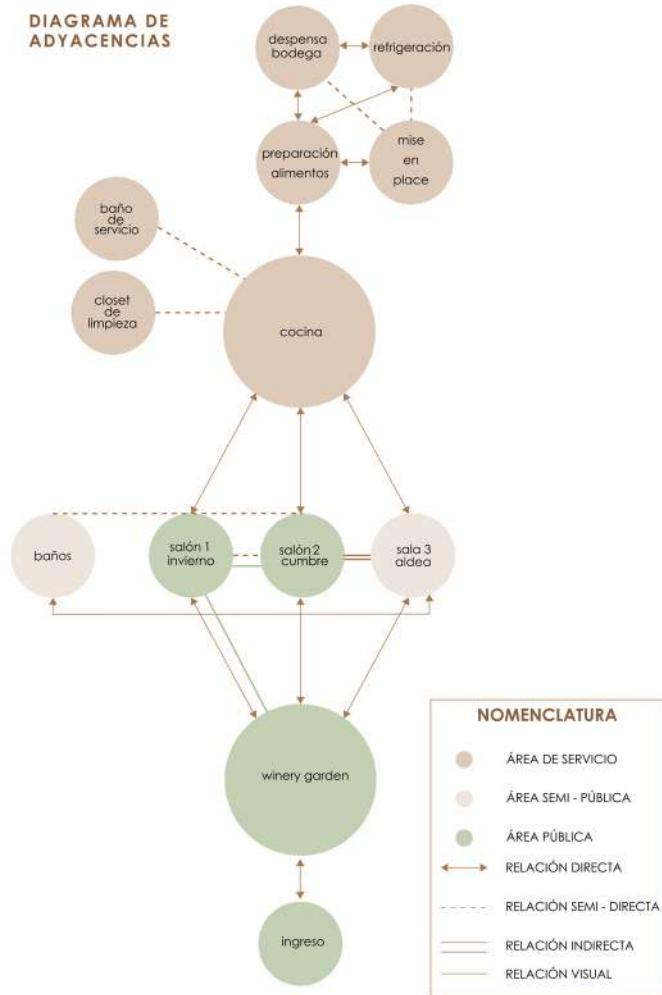
El salón 2 es el punto más alto del restaurante donde se puede observar los diferentes espacios, su inspiración y sentido va de las cumbres de los Alpes, donde muchos admiran el paisaje y comparten la satisfacción de llegar a la meta. El objetivo de este salón es poder disfrutar de la vista total del restaurante y sentirse que están en el punto mas altos

La aldea, un lugar más privado hace referencia al espacio del restaurante donde se tiene destinado para cenas más románticas e íntimas, siendo más acogedora y tradicional. También en este espacio se hace referencia a los lagos de los Alpes, donde se puede generar un lugar relajante.



Ilustración 14. Programacion de las diferentes áreas. Fuente: Elaborado por el autor (2024)

### 3.4 Diagrama de Adyacencias



P.18

### 3.5 Zonificación



Ilustración 16. Zonificación restaurante. Fuente: Elaborado por el autor (2024)

Ilustración 15. Diagrama de adyacencias. Fuente: Elaborado por el autor (2024)

### 3.6 Diseño Espacial

#### DISEÑO ESPACIAL



PLANTA BAJA INGRESO



PLANTA PRINCIPAL



PLANTA SALÓN 3

#### NOMENCLATURA

- CIRCULACIÓN HORIZONTAL  
A: 49.9 m<sup>2</sup> = 18%
- CIRCULACIÓN VERTICAL  
A: 33.48 m<sup>2</sup> = 12%
- VESTÍBULO DE INGRESO  
A: 14.16 m<sup>2</sup> = 5%

P 19

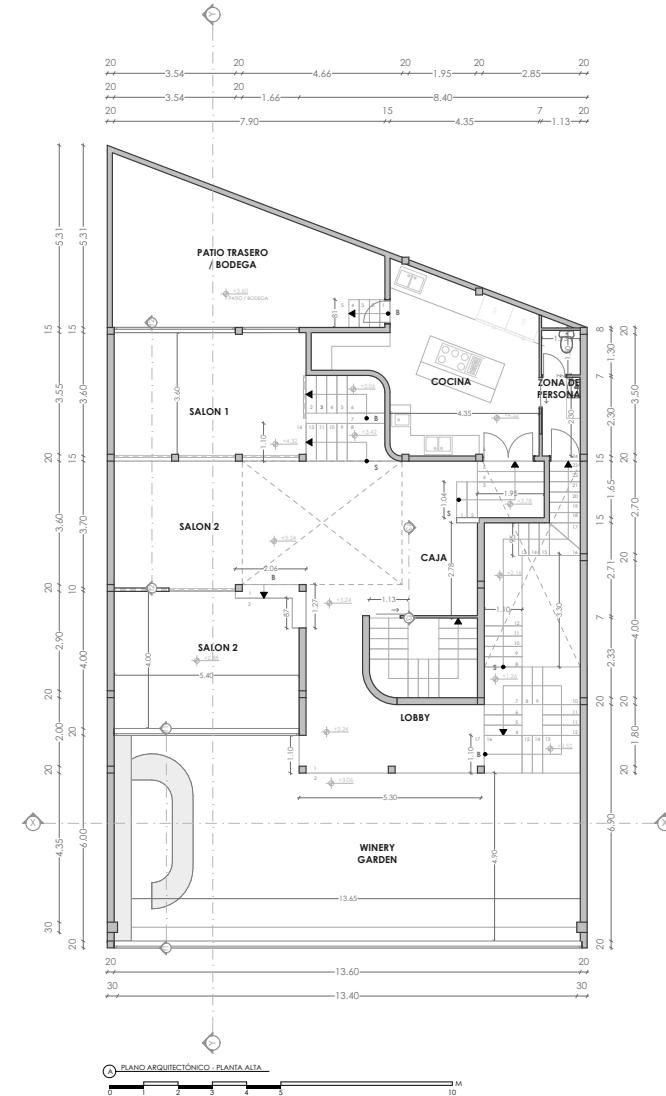
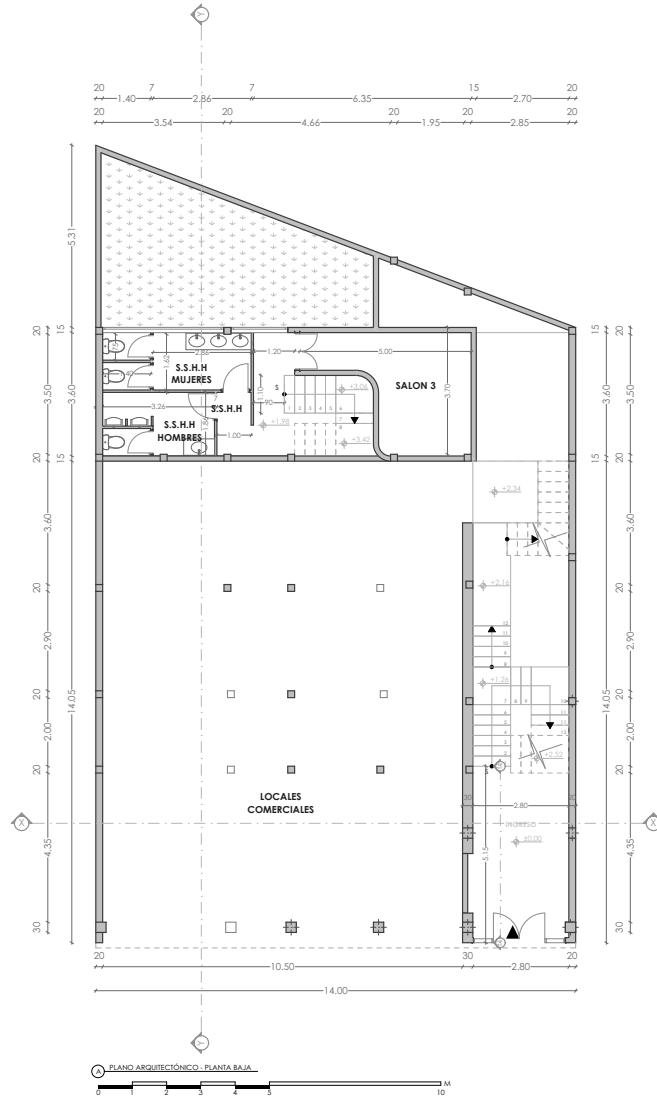
Ilustración 17. Diseño espacial. Fuente: Elaborado por el autor (2024)

### 3.7 Moodboard / Material board



# CAPITULO IV: PLANOS Y RENDERS

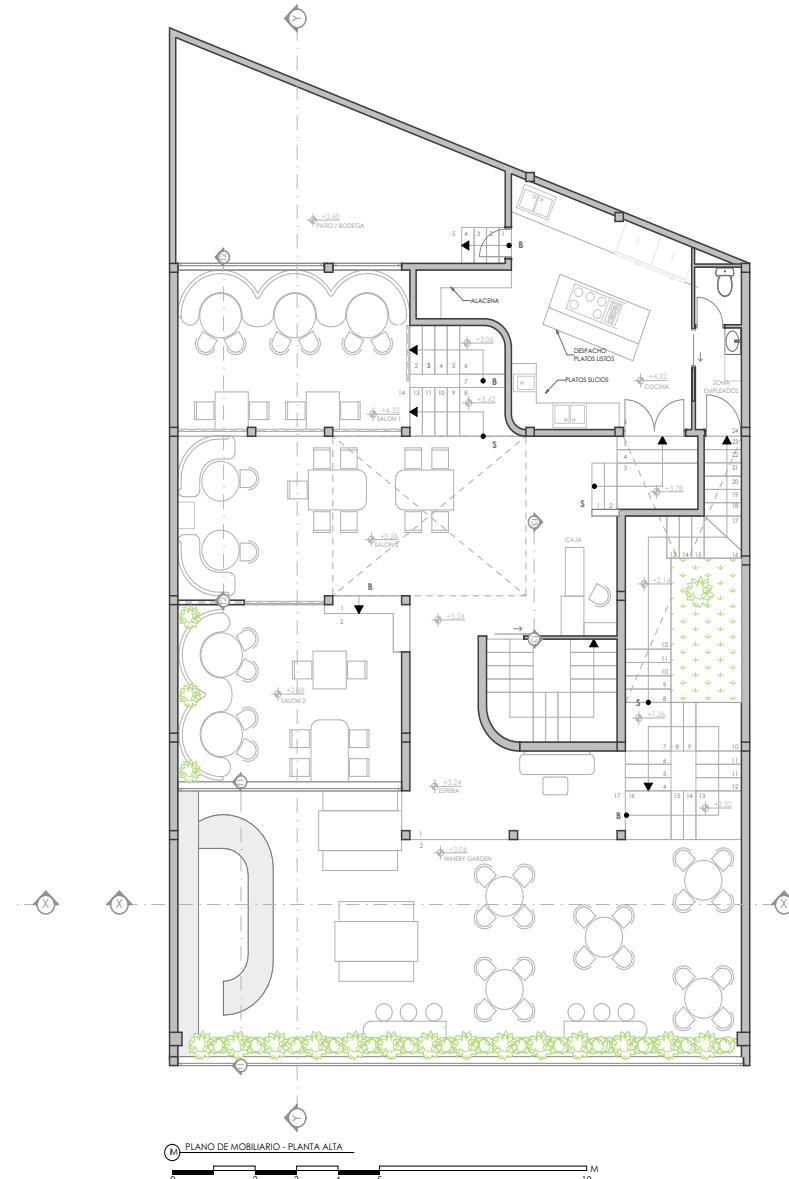
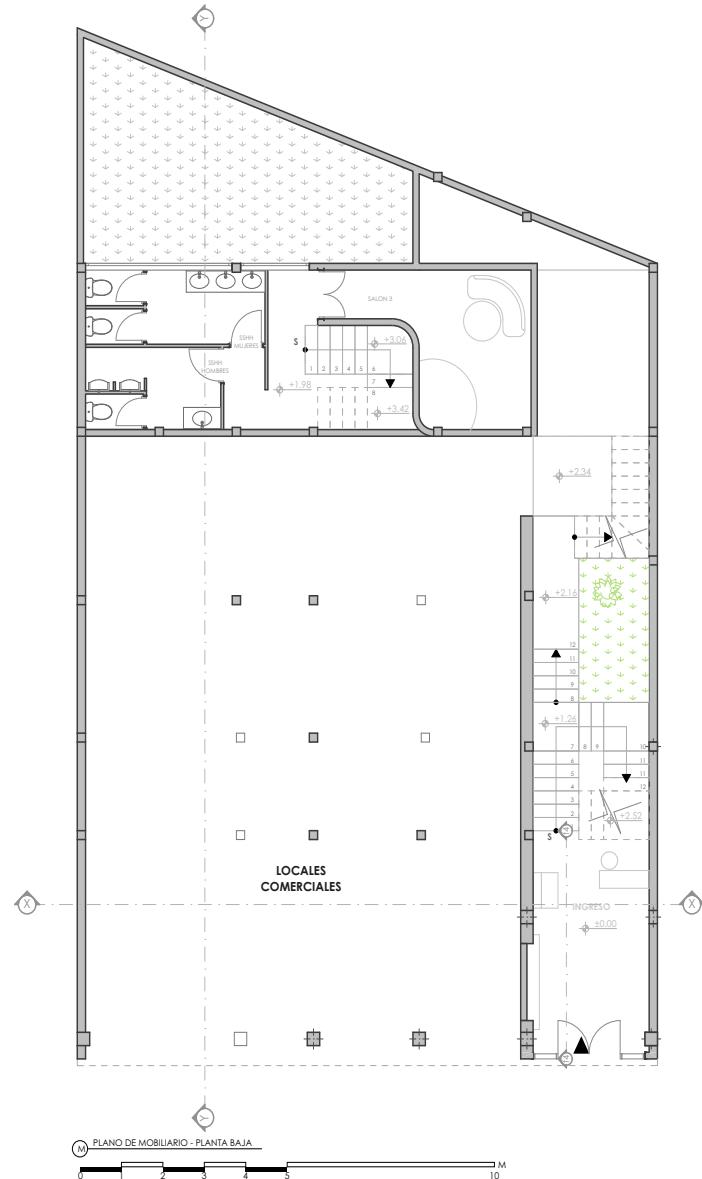
## 4.0 Planta de distribución



P 20

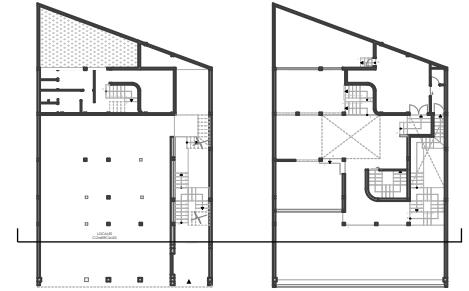
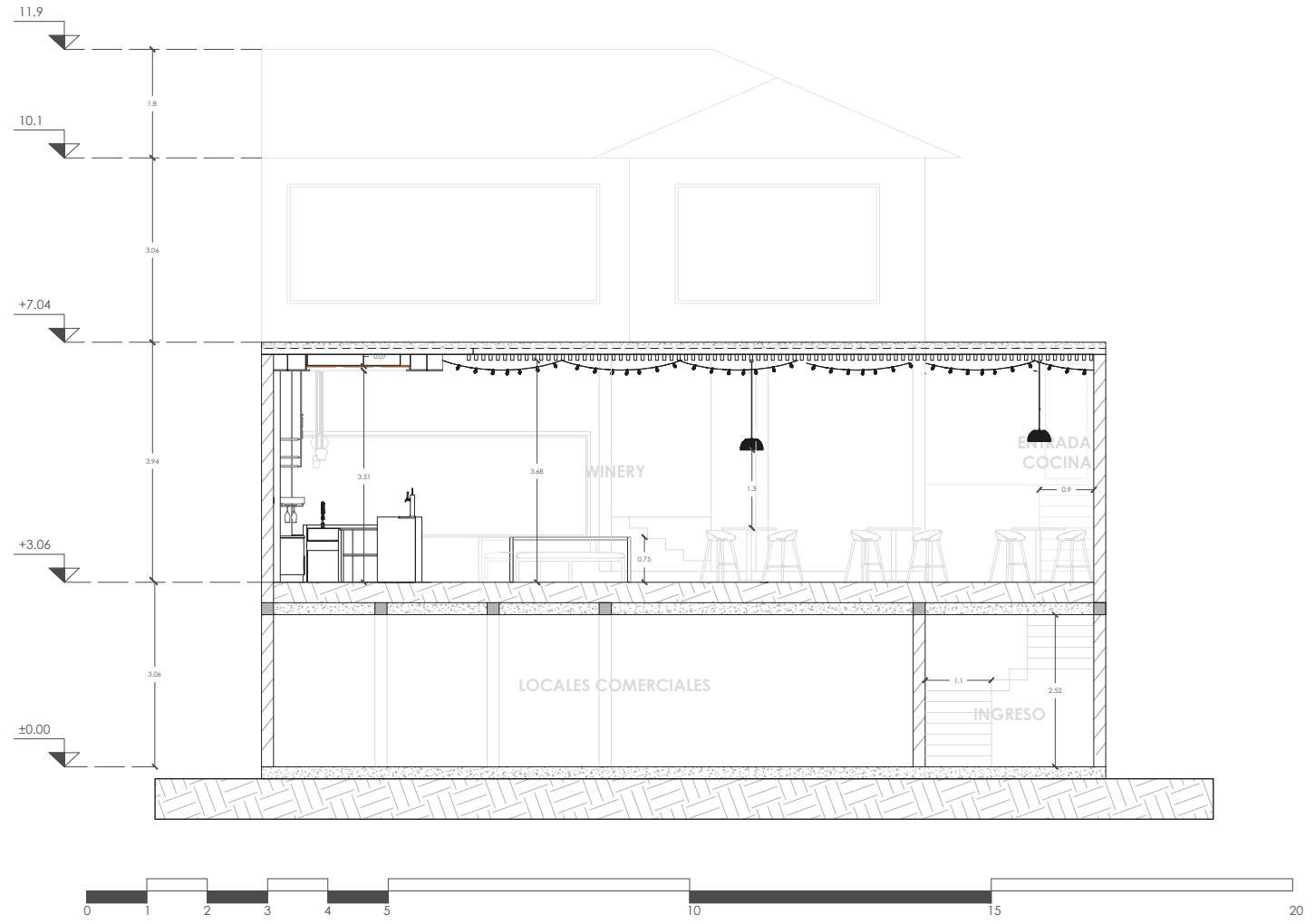
### 4.1 Plantas amobladas

P 21



### 4.2 Corte Transversal

P 22



C CORTE TRANSVERSAL X-X

### 4.3 Corte longitudinal

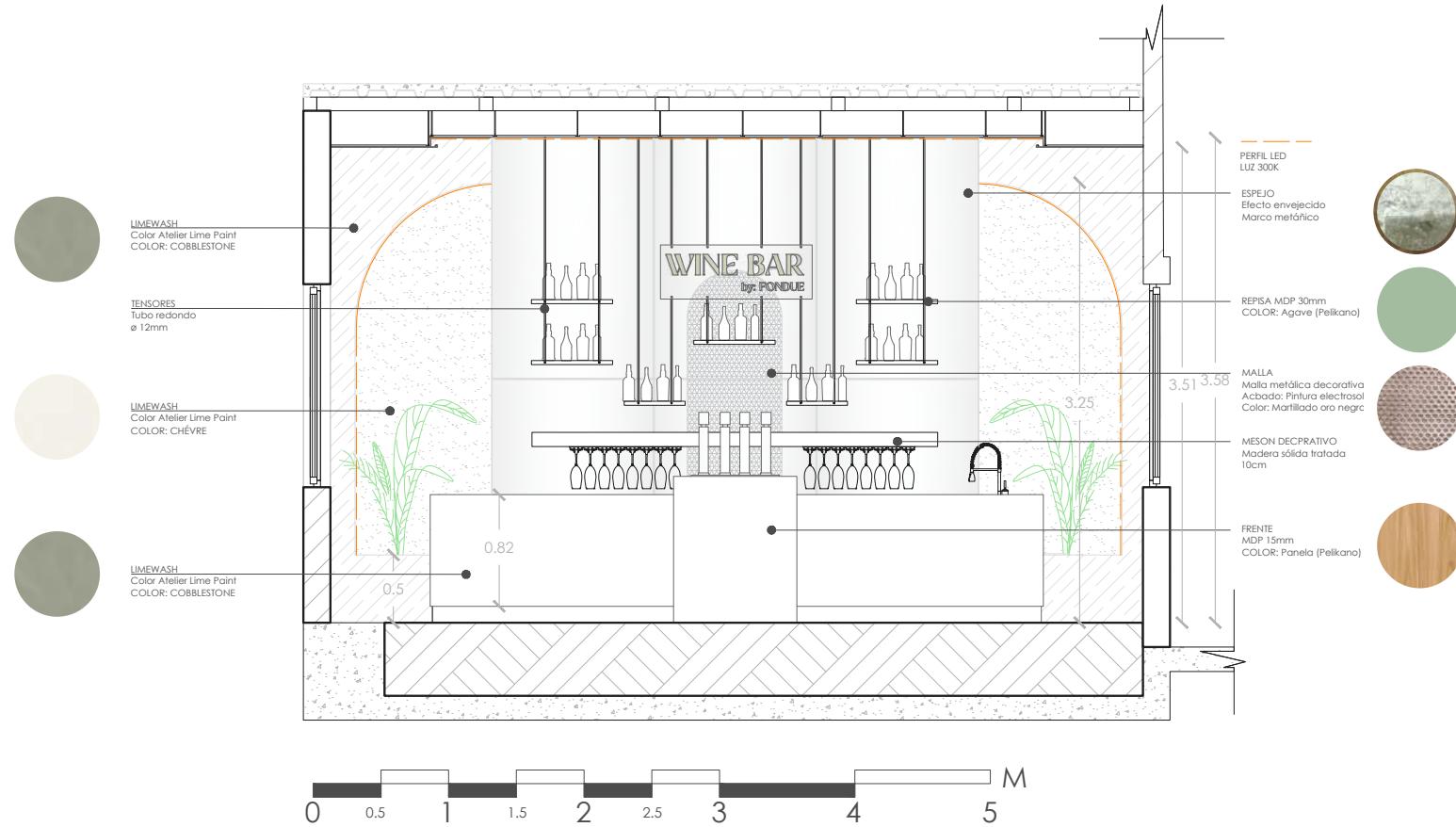


P 23

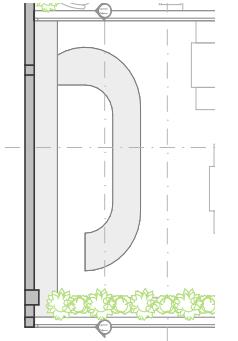
C CORTE LONGITUDINAL Y-Y

### 4.4 Elevaciones internas

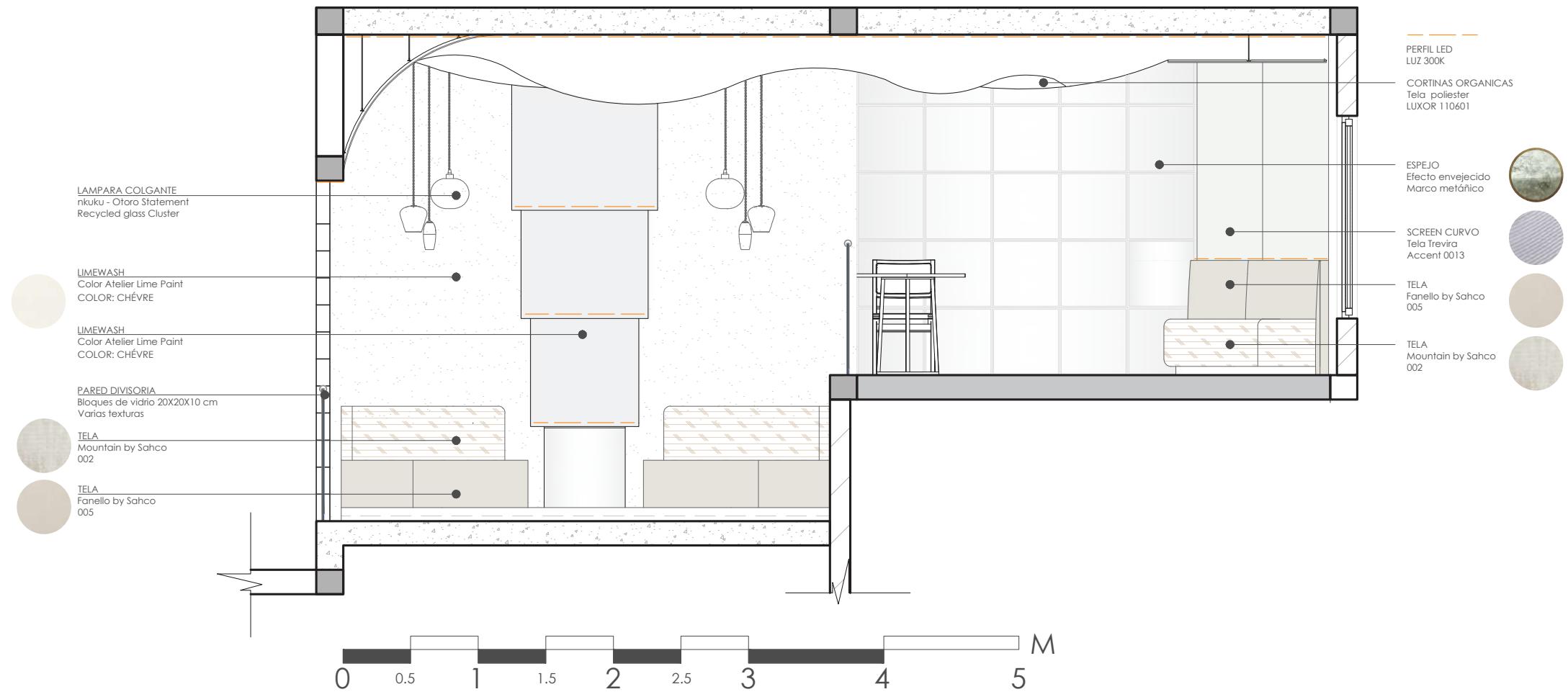
P 24



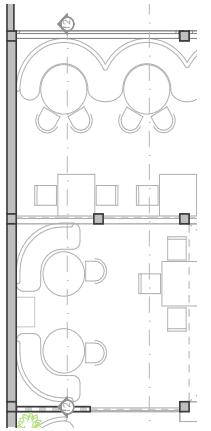
F ELEVACIÓN F1



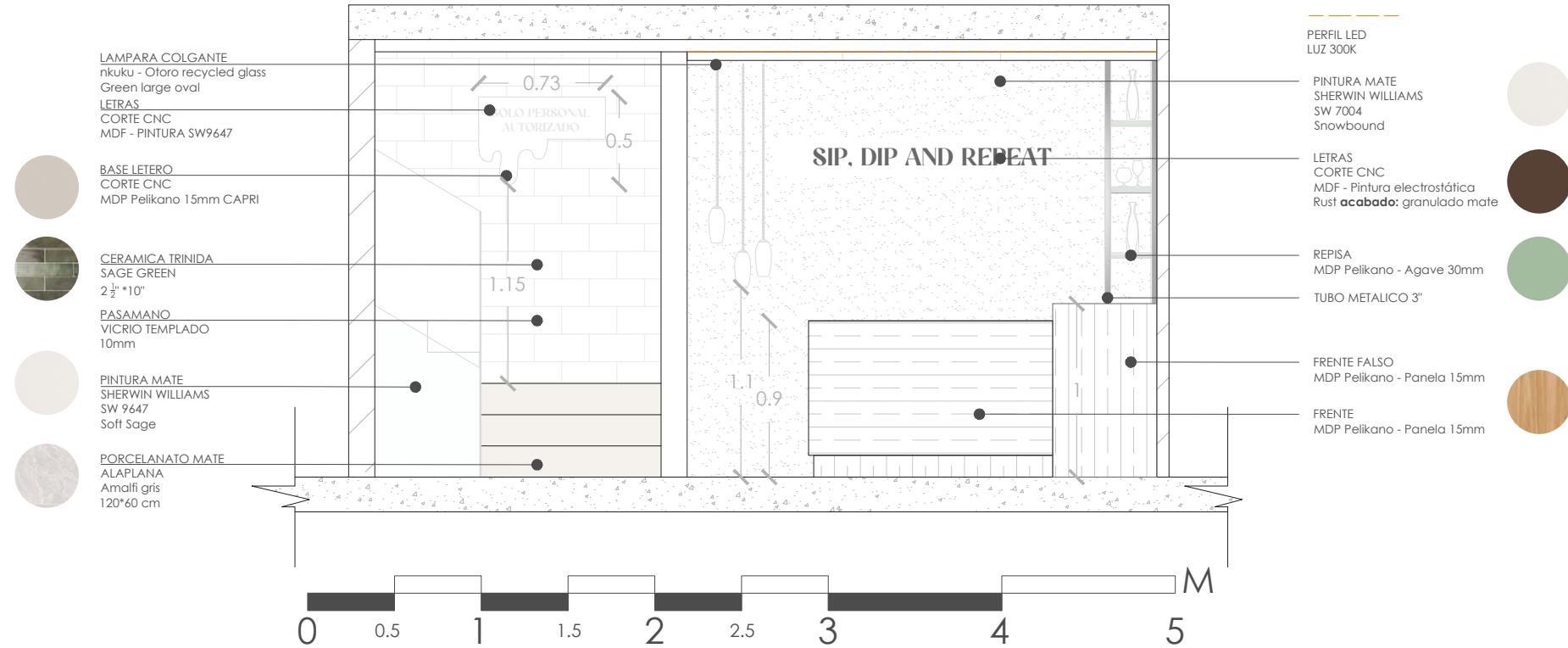
P 25



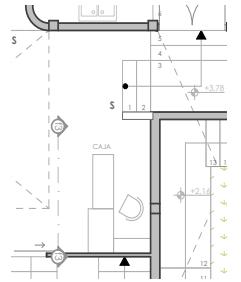
F ELEVACIÓN F2



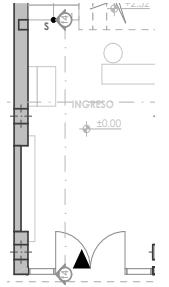
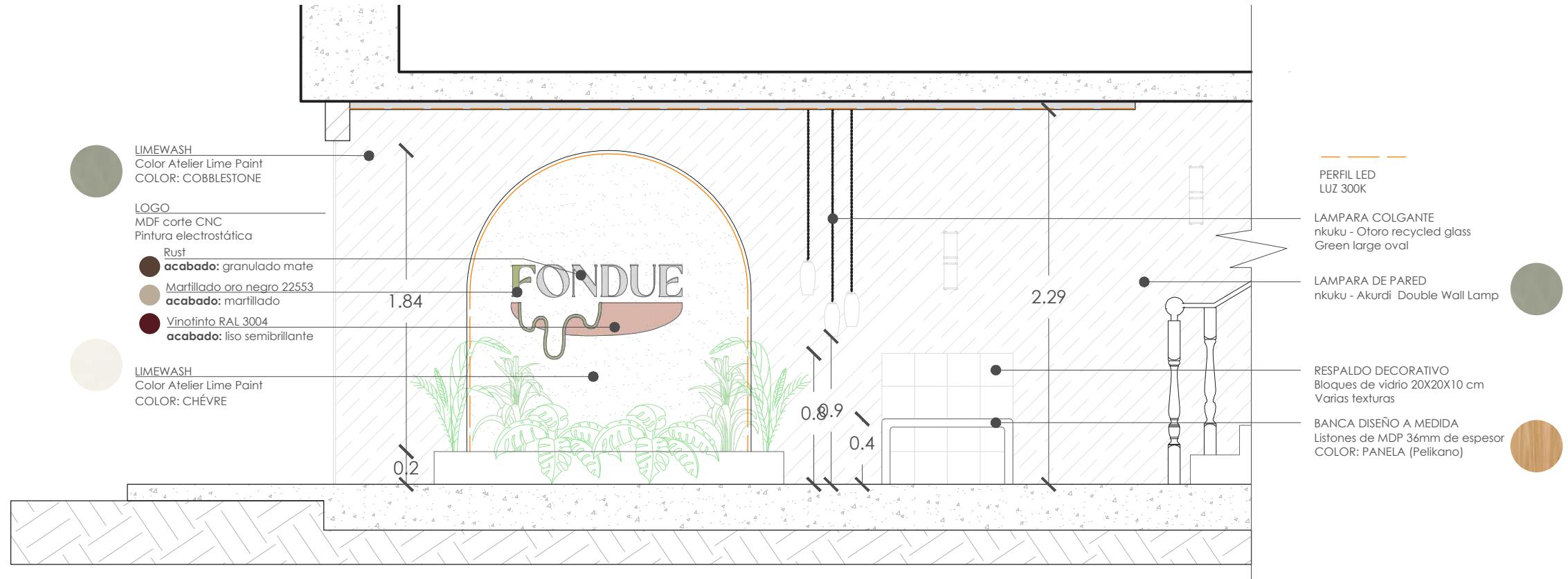
P 26



F ELEVACIÓN F3



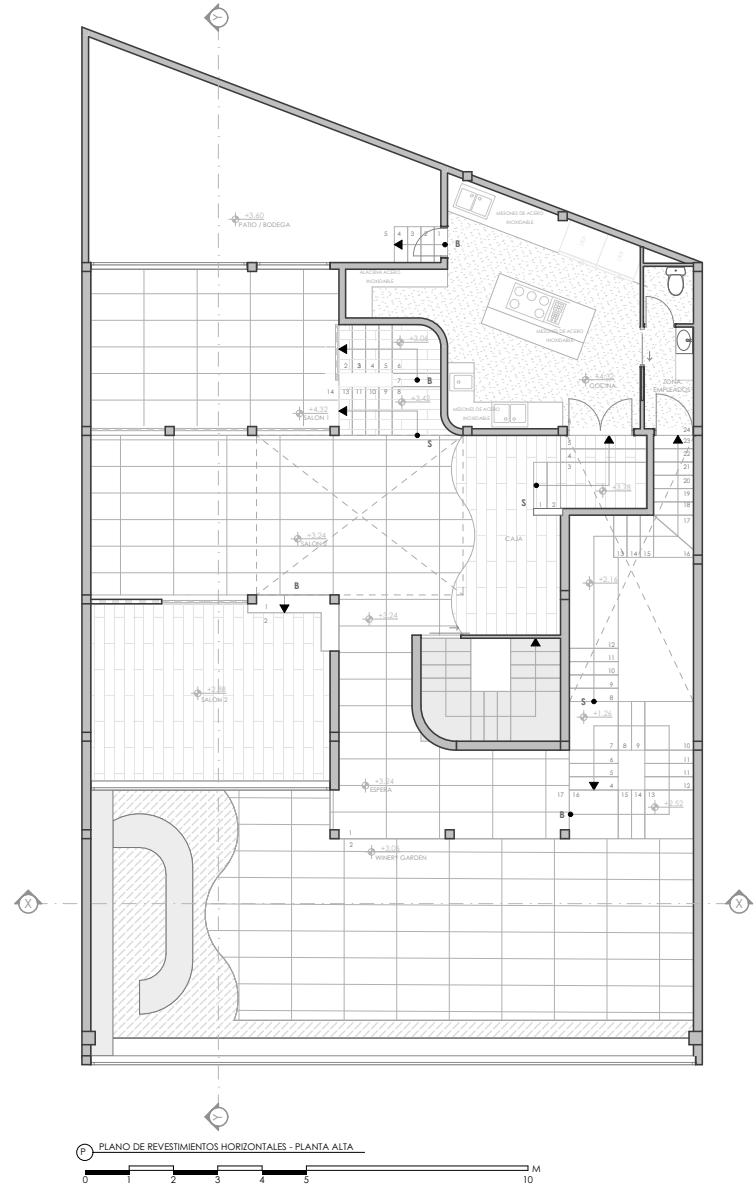
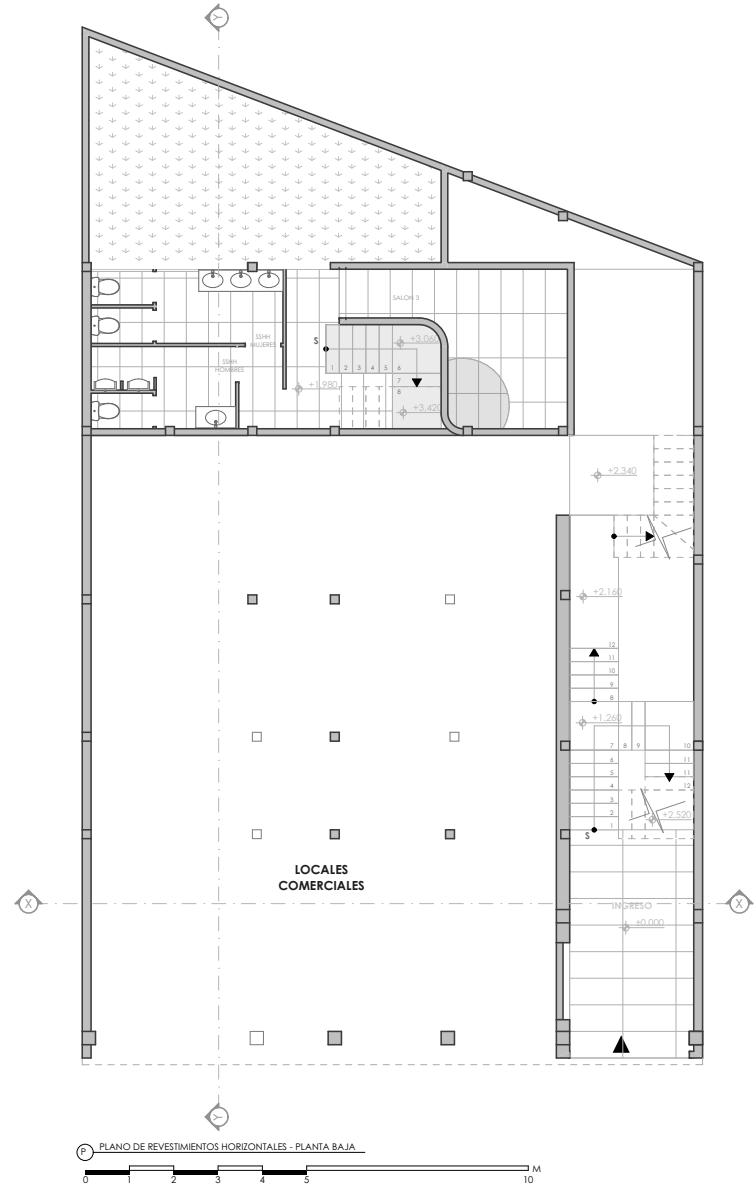
P 27



F ELEVACIÓN F4

### 4.5 Plano de pisos

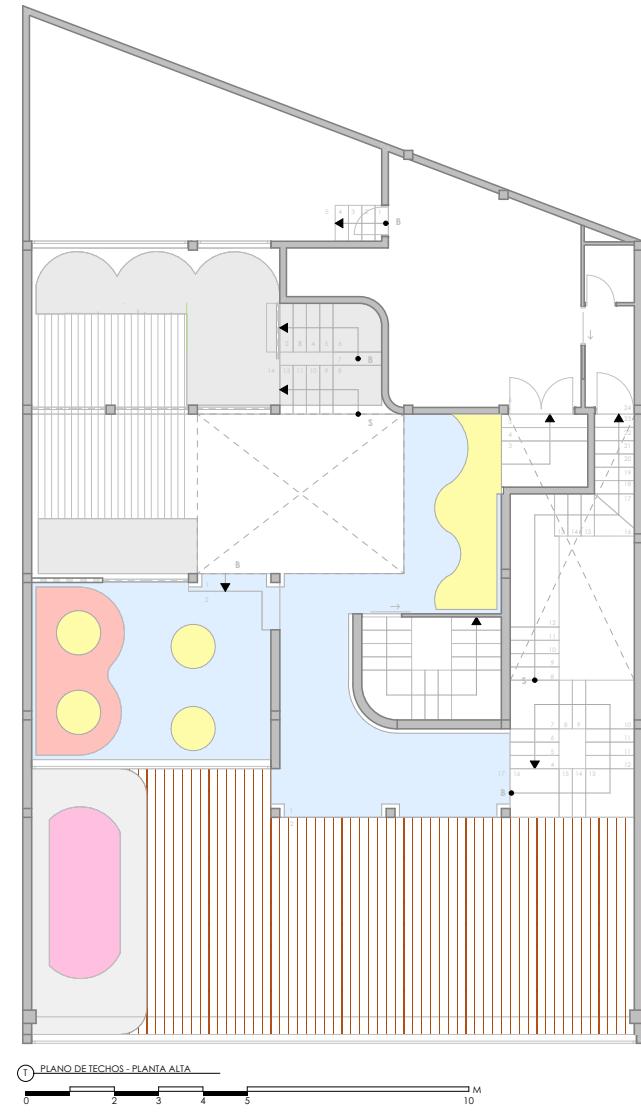
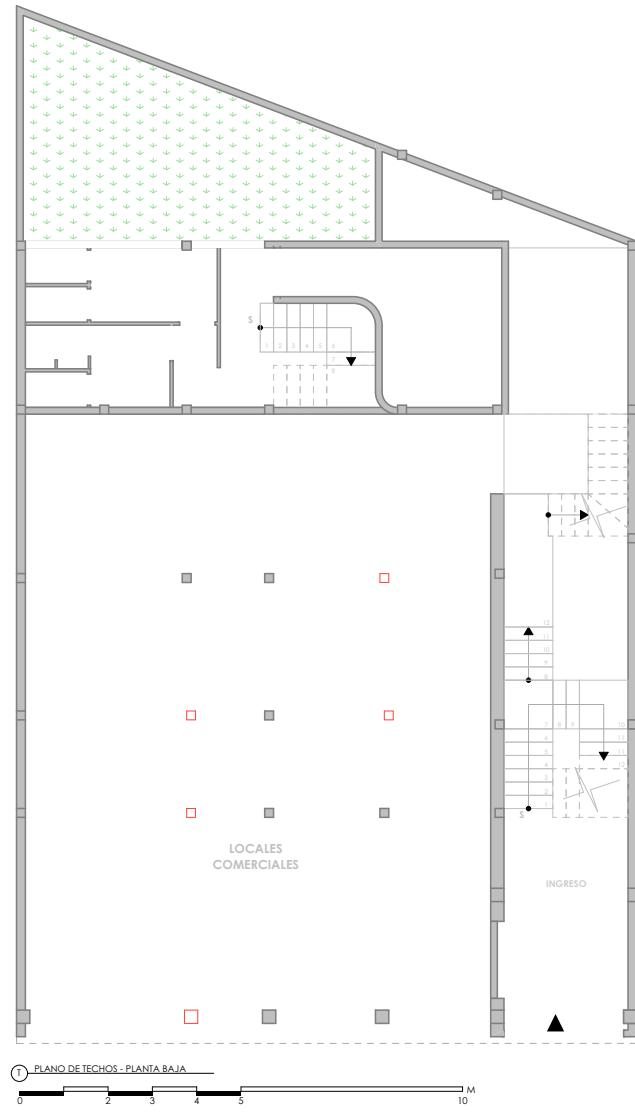
P 28



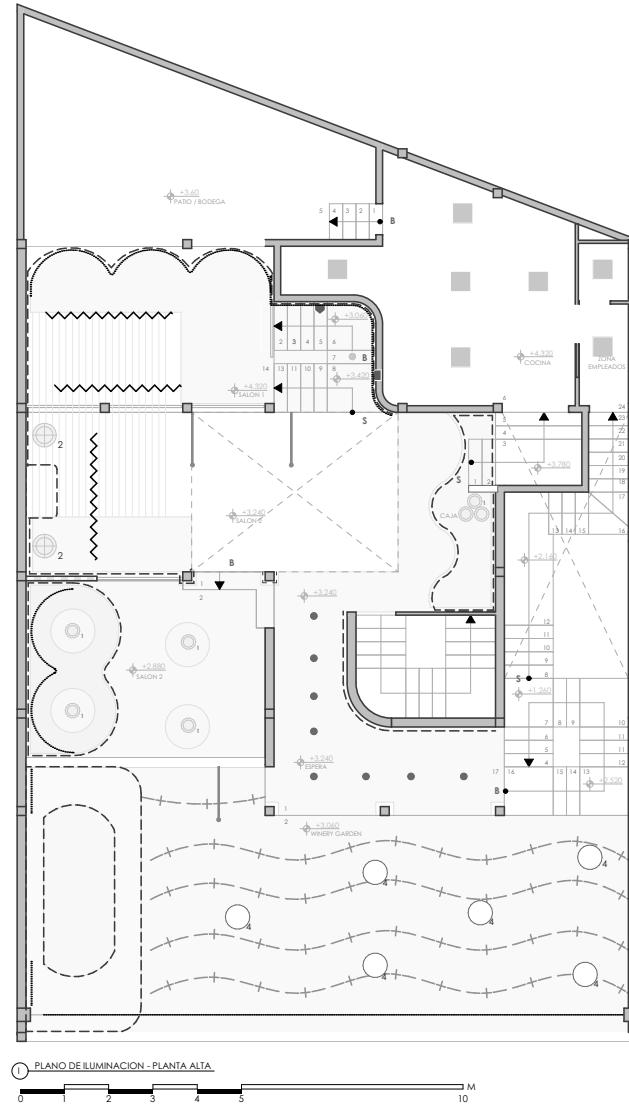
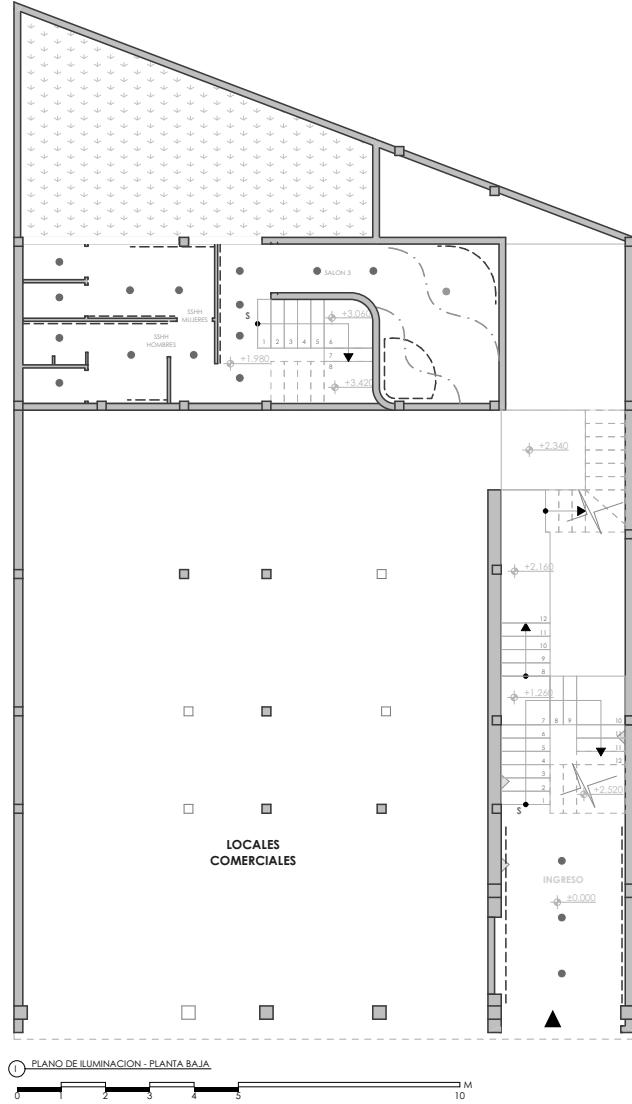
	DESCRIPCIÓN	HATCH	MATERIAL
TIPO	PORCELANATO		
ACABADO	MATE		
COLOR / CÓDIGO	AMALFI GRIS		
FORMATO	120 * 60		
MARCA / PROVEEDOR	ALAPLANA		
TIPO	PORCELANATO		
ACABADO	PULIDO		
COLOR / CÓDIGO	ANNIE BLUE		
FORMATO	120 * 60		
MARCA / PROVEEDOR	ALAPLANA		
TIPO	PORCELANATO		
ACABADO	MADERADO		
COLOR / CÓDIGO	CAMPESTRE CLARO		
FORMATO	120*20		
MARCA / PROVEEDOR	EMBRAMACO		
TIPO	FISO VINILICO		
ACABADO	MATE		
COLOR / CÓDIGO	INDUSTRIAL XTREME MIRA 909L		
FORMATO	ROLLO		
MARCA / PROVEEDOR	PALO ALTO		
TIPO	TERRAZO		
ACABADO	-		
COLOR / CÓDIGO	PERSONALIZADO		
FORMATO	-		
MARCA / PROVEEDOR	TERRAZO DE LOS ANDES		
	PISO ORIGINAL DE MADERA		

### 4.6 Plano de techos

P 29



### 4.7 Plano de iluminación



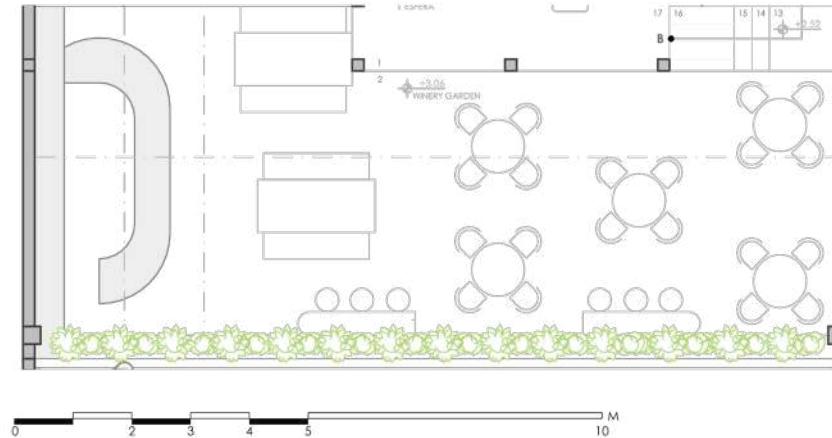
TIPO	TEMPERATURA	DESCRIPCIÓN	NOMENCLATURA	IMAGEN
LUZ INDIRECTA LUZ AMBIENTAL	3000K	CINTA LED EN TECHOS CINTA LED EN MUEBLES O PAREDES	---	
LUZ PUNTUAL	3000K	APLIQUES DE PISO LAMPARA 650 ESTACA NEGRA	●	
LUZ PUNTUAL EN TECHO	3000K	SPOT LIGHTS NEGROS CON REGLETA	⌞	
LUZ AMBIENTAL COLGANTE DECORATIVA EN TECHO	3000K	Otoro Recycled Glass Pendants by nukka	⊙ <sub>1</sub>	
LUZ AMBIENTAL	3000K	LAMPARA Pipe PL	●	
LUZ AMBIENTAL COLGANTE DECORATIVA EN TECHO	3000K	Otoro Statement Recycled Glass Cluster Pendant	⊙ <sub>2</sub>	
LUZ AMBIENTAL COLGANTE DECORATIVA EN TECHO	3000K	Nako Wicker Dome Pendant	⊙ <sub>4</sub>	
LUZ AMBIENTAL COLGANTE DECORATIVA EN TECHO	3000K	FOCOS COLGANTES FAIRY	—+—	
LUZ AMBIENTAL EN PARED	3000K	FOCOS COLGANTES FAIRY	▶	
LUZ GENERAL EN TECHO	6000K	LAFÓN LED SOBREPUESTO BORDES RECTOS CUADRADO BLANCO 24W	■	

P 30

### 4.8 Plano de STYLING



P 31



### 4.9 Renders



P.33

INGRESO PRINCIPAL



P 34

INGRESO PRINCIPAL



P.35

WINE BAR



P.36

WINERY



SALÓN 2 - INVIERNO



SALÓN 2 - INIVERNO

P.39

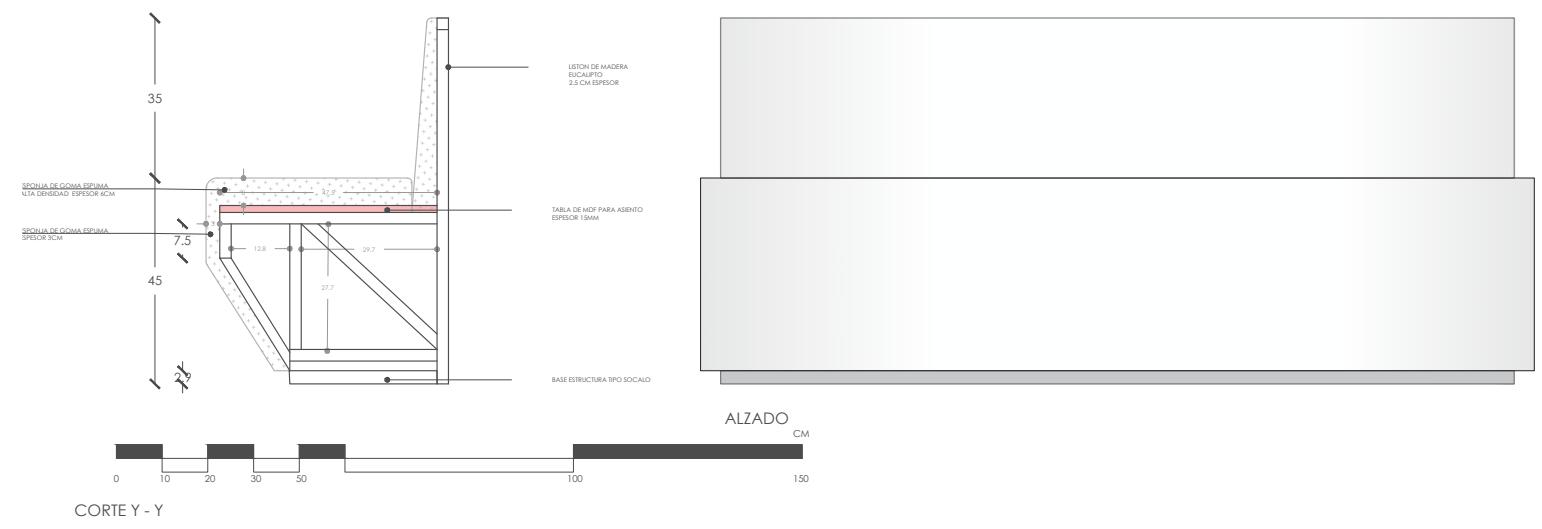
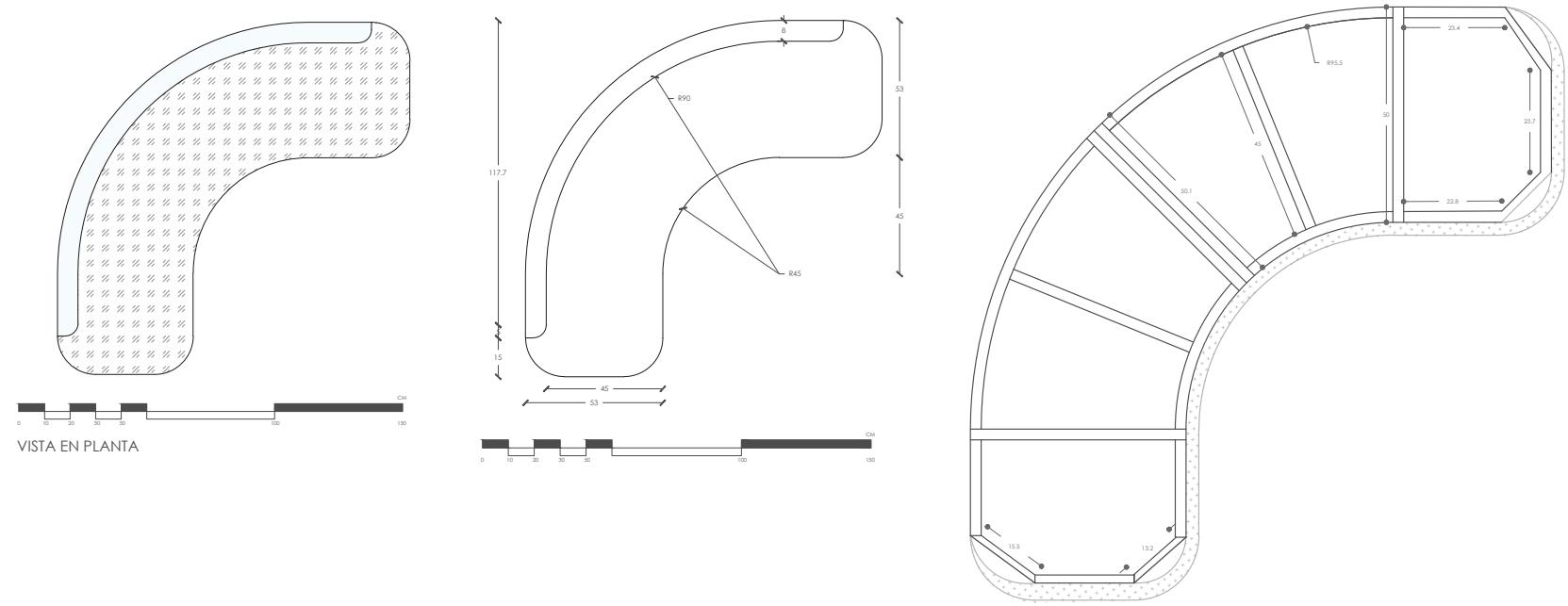


SALÓN 1 - CUMBRE



# DETALLE BOOTH

P 41

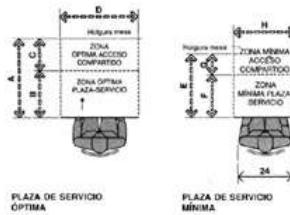


# ANEXOS

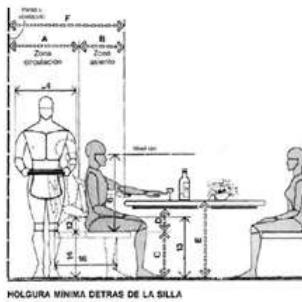
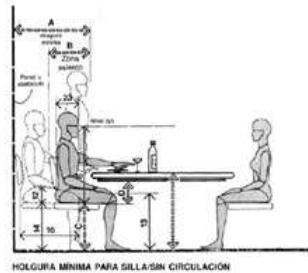
## Anexo 1. Espacios para comer. Fuente: (Panero & Zelnik, 1979)

CIRCULACIONES, ALTURAS, PROFUNDIDADES

Du/g.	cm	
A	27	88,6
B	18	45,7
C	9	22,9
D	30	76,2
E	21	53,3
F	16	40,6
G	5	12,7
H	24	61,0
I	90	228,6
J	72	182,9



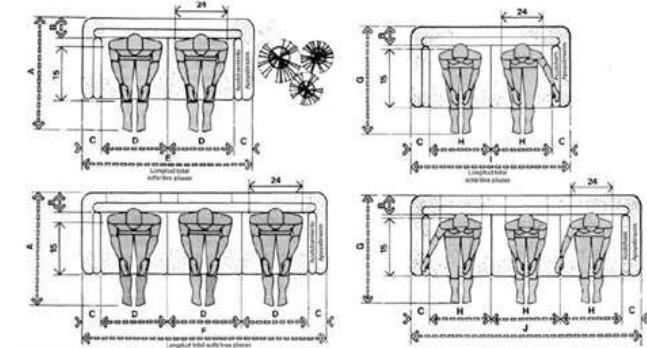
Du/g.	cm	
A	30-36	76,2-91,4
B	18-24	45,7-61,0
C	16-17	40,6-43,2
D	7,5 min.	19,1 min.
E	26-30	73,7-76,2
F	48-60	121,9-152,4



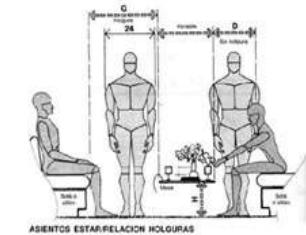
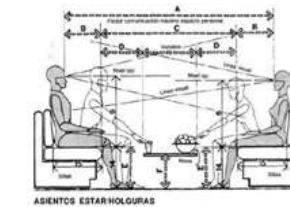
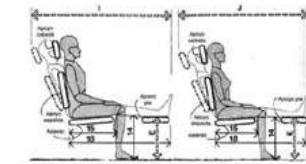
## Anexo 2. Espacios para estar. Fuente: (Panero & Zelnik, 1979)

ESPACIOS PARA ESTAR  
CIRCULACIONES, ALTURAS, PROFUNDIDADES

Du/g.	cm	
A	42-46	106,7-121,9
B	6-9	15,2-22,9
C	3-5	7,6-15,2
D	36	71,1
E	62-68	157,5-172,7
F	90-96	228,6-243,8
G	40-46	101,6-116,8
H	26	66,0
I	58-64	147,3-162,6
J	84-90	213,4-228,6



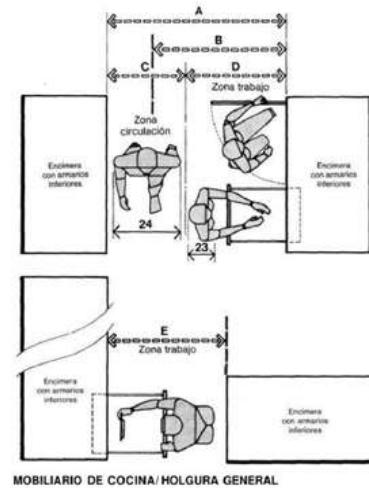
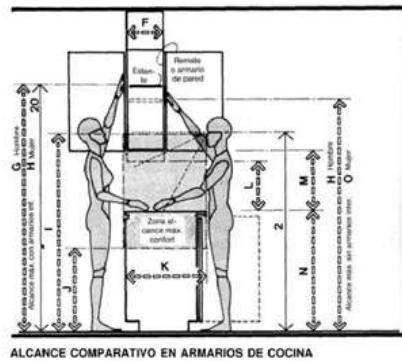
Du/g.	cm	
A	84-112	213,4-284,5
B	13-16	33,0-40,6
C	58-80	147,3-203,2
D	16-18	40,6-45,7
E	14-17	35,6-43,2
F	12-18	30,5-45,7
G	30-36	76,2-91,4
H	12-16	30,5-40,6
I	60-68	152,4-172,7
J	54-62	137,2-157,5



**Anexo 3. Espacios para cocinar. Fuente: (Panero & Zelnik, 1979)**

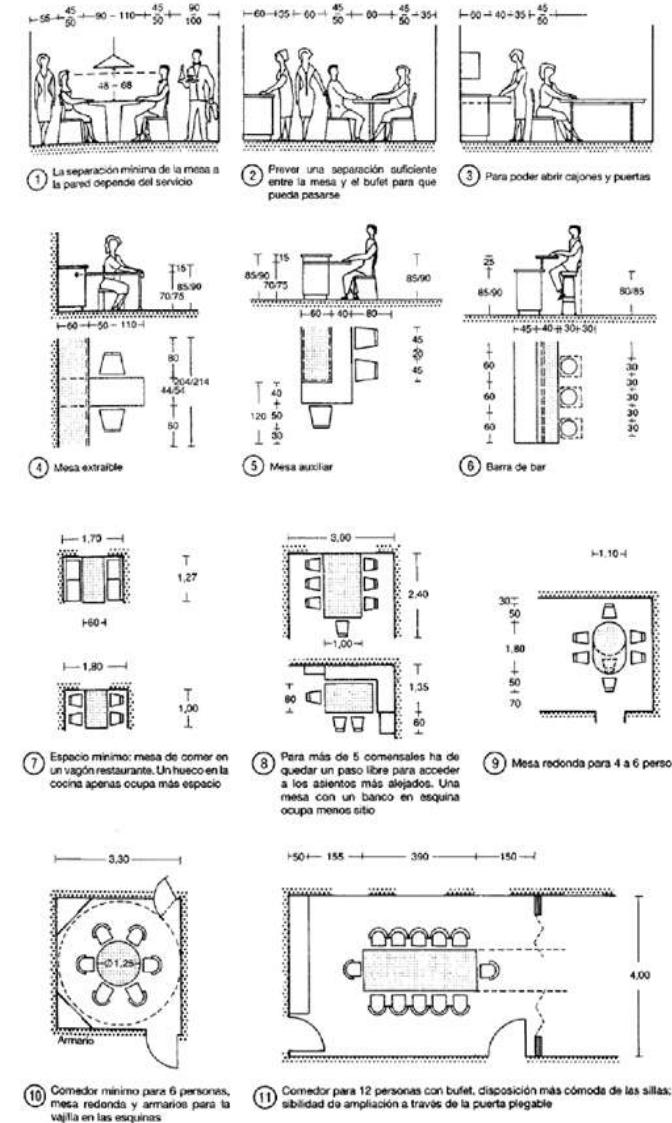
**ESPACIOS PARA COCINAR**  
CIRCULACIONES, ALTURAS, PROFUNDIDADES

	puño	cm
A	60-66	152,4-167,6
B	48 min.	121,9 min.
C	24-30	61,0-76,2
D	36	91,4
E	48	121,9
F	12-13	30,5-33,0
G	76 max.	193,0 max.
H	72 max.	182,9 max.
I	59	149,9
J	25,5	64,9
K	24-26	61,0-66,0
L	15 min.	38,1 min.
M	18	45,7
N	35-36	88,9-91,4
O	69 max.	175,3 max.

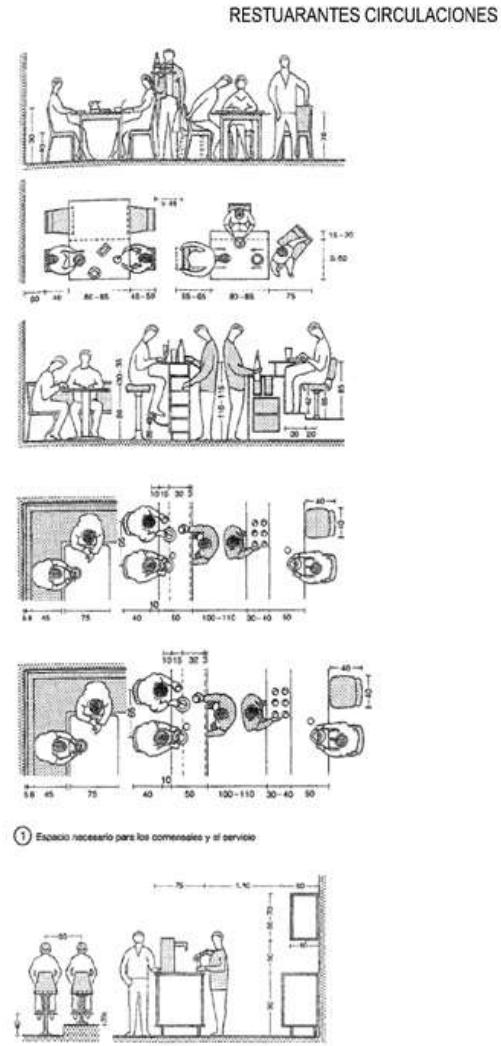


**Anexo 4. Dimensiones comedores. Fuente: (Neufert, 2013)**

COMEDORES DIMENSIONES

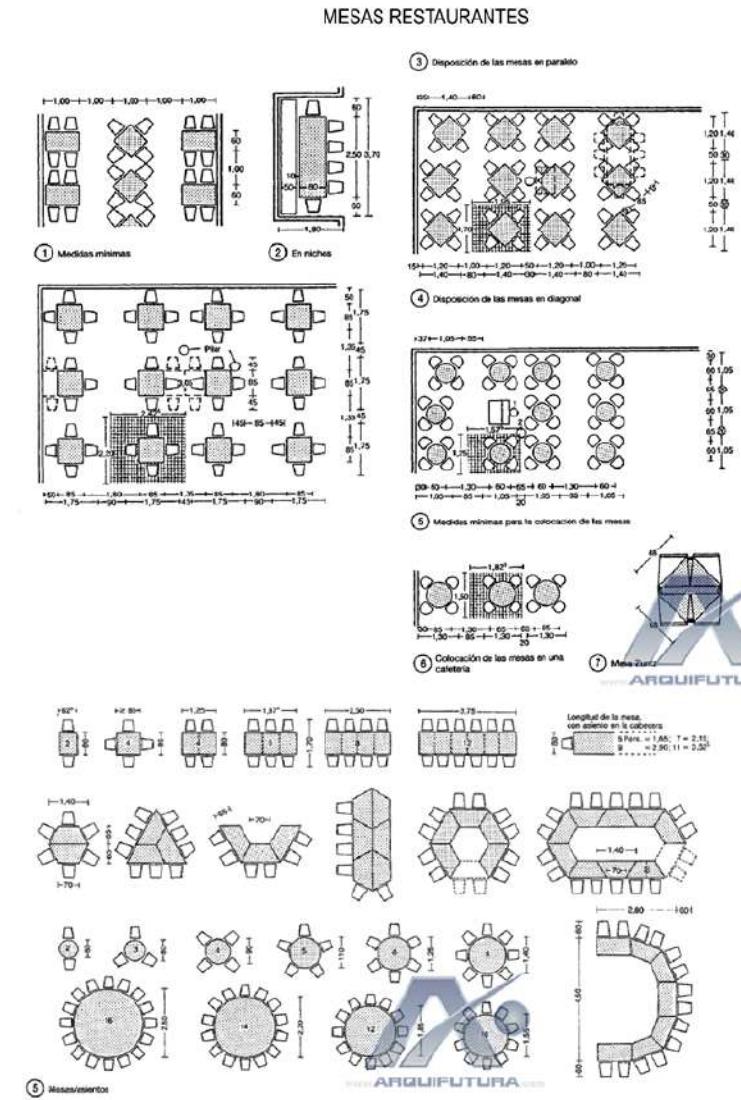


### Anexo 5. Circulación en restaurantes. Fuente: (Neufert, 2013)



P.44

### Anexo 6. Dimensiones de mesas para restaurantes. Fuente: (Neufert, 2013)



## BIBLIOGRAFÍA

ArchDaily. (2018, April 3). Bite to Eat / HAO Design. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/891557/bite-to-eat-hao-design>

ArchDaily. (2023, October 28). Domaine UMA Winery / Agence Clausel-Borel Architecte. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/1008886/domaine-uma-winery-agence-clausel-borel-architecte>

Fondúe Ambato. (2018, July 6). Fondúe Ambato. [https://scontent.fuio1-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/36701135\\_1876540249306604\\_4817752235687542784\\_n.jpg?\\_nc\\_cat=110&ccb=1-7&\\_nc\\_sid=5f2048&\\_nc\\_ohc=T7p4\\_RBbm-4wAX-fMcSO&\\_nc\\_oc=AQnu8xQs2YP0bvOKWFGx7IEvcZzRakO8XG\\_jcsR\\_ukBn11rZgG6hdCsJxVr3hN5xDhnRqe7b0uuk4OgLx9pil3hi&\\_nc\\_ht=scontent.fuio1-1.fna&oh=00\\_AfB0Sb4tWDXiE3PIb39HF0UuTBtGvk5rET86-H\\_KWQ8ew&oe=661B0AE2](https://scontent.fuio1-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/36701135_1876540249306604_4817752235687542784_n.jpg?_nc_cat=110&ccb=1-7&_nc_sid=5f2048&_nc_ohc=T7p4_RBbm-4wAX-fMcSO&_nc_oc=AQnu8xQs2YP0bvOKWFGx7IEvcZzRakO8XG_jcsR_ukBn11rZgG6hdCsJxVr3hN5xDhnRqe7b0uuk4OgLx9pil3hi&_nc_ht=scontent.fuio1-1.fna&oh=00_AfB0Sb4tWDXiE3PIb39HF0UuTBtGvk5rET86-H_KWQ8ew&oe=661B0AE2)

La Hora. (2022). Ficoa transformada en una zona de fiesta y alcohol. La Hora. [https://www.lahora.com.ec/tungurahua/ficoa-transformada-zona-fiesta-alcohol/#google\\_vignette](https://www.lahora.com.ec/tungurahua/ficoa-transformada-zona-fiesta-alcohol/#google_vignette)

La Hora. (2024, February 15). División en Ficoa por funcionamiento de licorerías, bares y discotecas en Carnaval. La Hora. <https://www.lahora.com.ec/tungurahua/destacado-tungurahua/division-ficoa-funcionamiento-licorerias-bares-discotecas-carnaval/>

MUNICIPALIDAD DEL CANTON AMBATO. (2009). PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL AMBATO 2020. In MUNICIPALIDAD DEL CANTON AMBATO (Vol. 108).

Neufert, E. (2013). ARTE DE PROYECTAR EN ARQUITECTURA (S. Editorial GG, Ed.). Editorial GG, SL.

Panero, J., & Zelnik, M. (1979). LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES (S. México. D. F. Ediciones G. Gili, Ed.; 7th ed.). Watson-Guptill Publications.

Pérez, J., & Gardey, A. (2022, February 9). Fondue - Qué es, origen, definición y concepto. Definicion.De. <https://definicion.de/fondue>

SAVRO ZONN. (2020). Queso y vino, maridaje ideal. EL UNIVERSO. <https://www.eluniverso.com/larevista/2020/11/29/nota/8066134/queso-vino-maridaje-ideal/>

Tubón Carpio, P. (2022). Bioclimatismo en el espacio público. Caso de estudio: Parque Los Quindes - Ambato [Tesis de Pregrado, Universidad Tecnológica Indoamérica]. <https://repositorio.uti.edu.ec/handle/123456789/4595>

# FONDUE

El restaurante Fondue fue fundado por la Sra. Sandra Moya en el año 2016 junto a sus hijos. Actualmente su restaurante se ubica en una vivienda construida hace mas de 40 años en el barrio Ficoa.

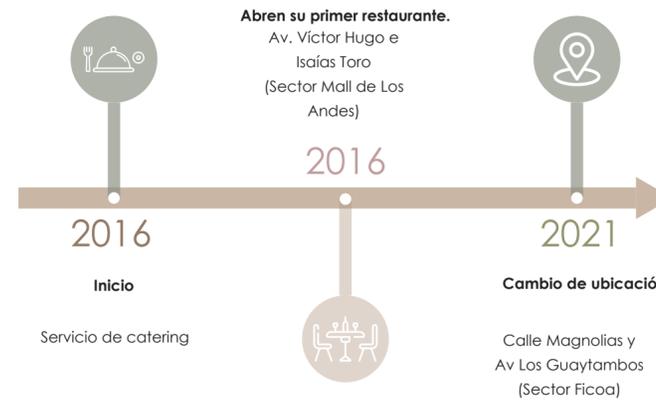
Fondue es un lugar donde las personas han creado y compartido recuerdos, experiencias. Al estar ubicado en Ficoa, su target son personas jóvenes, que buscan disfrutar de algo nuevo en la ciudad, comer algo rico en un ambiente cómodo y donde puedan pasar un buen rato. La propuesta de innovación es generar un "winery garden" en el antiguo jardín apoyando el objetivo principal de compartir entre amigos, creando un espacio de esparcimiento y reunión, donde la dinámica de participación inicial del restaurante se vea reflejada desde otro enfoque, cata de vino. Al crear una identidad de marca mediante el uso de diferentes materiales, rediseño de mobiliario, y generando diferentes atmosferas, se aprovechará al máximo la morfología de la casa y enfatizando en el sentido del Fondue "generar memorias y compartir con amigos"

El concepto y subconcepto se basa en el origen y popularización del plato, de la mano con los desniveles de la casa donde está actualmente ubicado. Se tomó como concepto el paisaje montañoso de los Alpes Suizos y lo que sucede dentro de este, donde los diferentes elementos naturales crean una composición única en la cual basarse para el concepto de diseño.

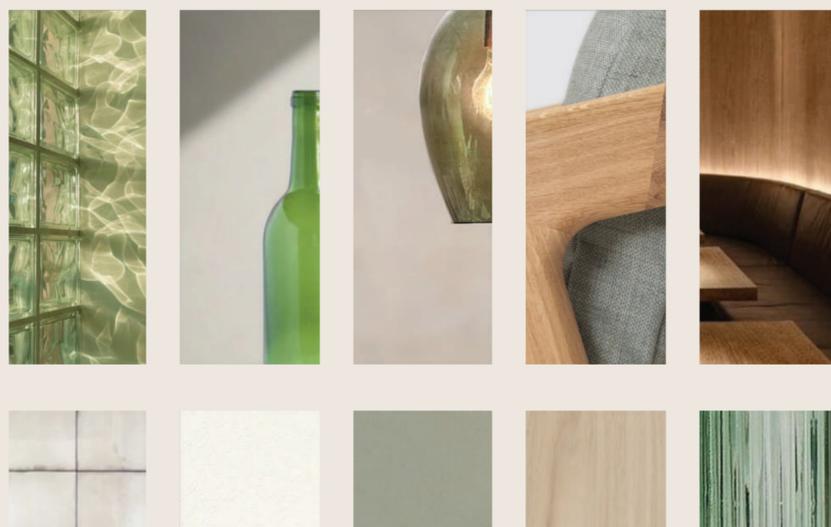
# CONCEPTO



# UBICACIÓN



# MOOD BOARD

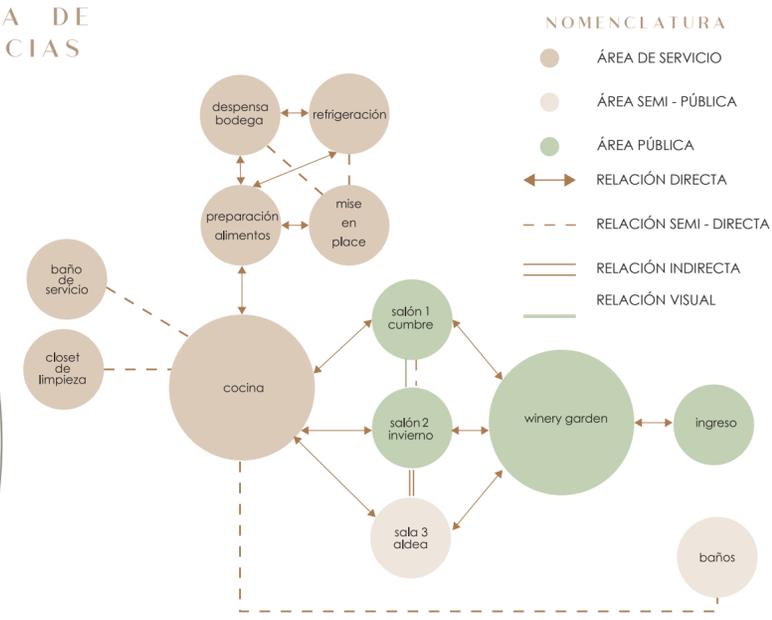


- WINERY GARDEN  
VALLE - PUNTO DE ENCUENTRO
  - SALÓN 1  
CUMBRE - PUNTO MAS ALTO
  - SALÓN 3  
ALDEA + LAGO - SALA PRIVADA PARA CENAS ROMANTICAS
- SENSACIÓN
- SALÓN 2  
INVIERNO - BÚSQUEDA DE CALOR, CHIMENEA

# STYLING

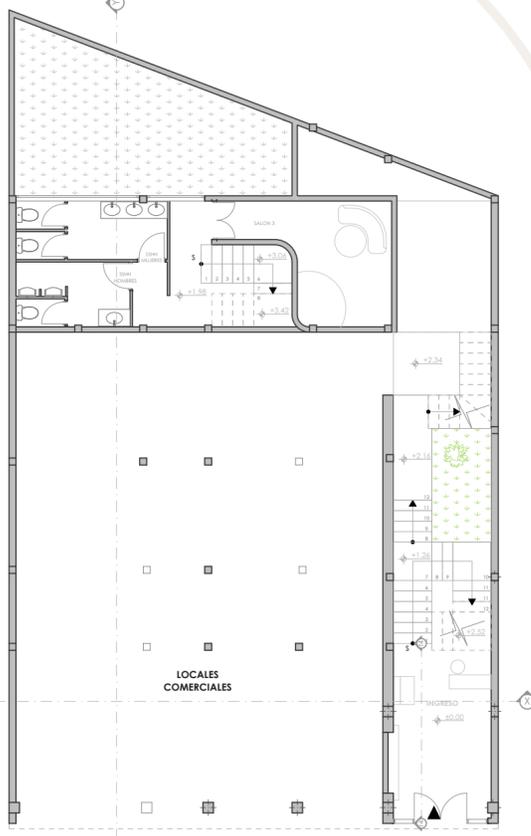


# DIAGRAMA DE ADYACENCIAS

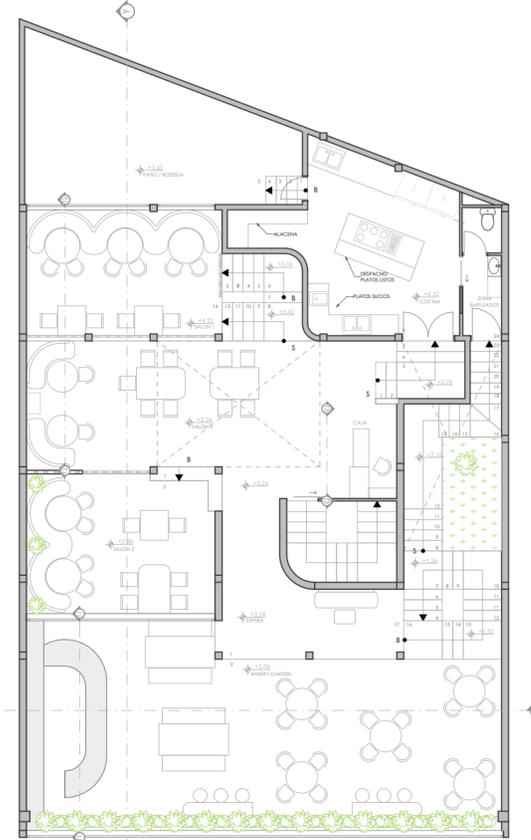


- NOMENCLATURA
- ÁREA DE SERVICIO
  - ÁREA SEMI - PÚBLICA
  - ÁREA PÚBLICA
  - ↔ RELACIÓN DIRECTA
  - - - RELACIÓN SEMI - DIRECTA
  - RELACIÓN INDIRECTA
  - RELACIÓN VISUAL

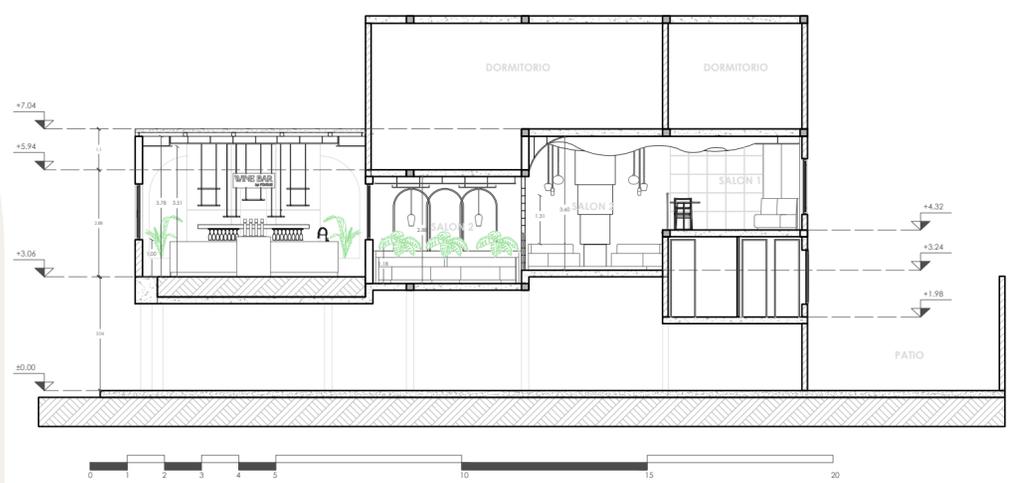
ÁREA SERVICIO	12 %	cocina despensa - bodega baño de servicio closet de limpieza
ÁREA SEMI - PÚBLICA	11 %	sala 3 - aldea baños
ÁREA PÚBLICA	77 %	ingreso winery garden sala 1 - cumbre sala 2 - invierno pasillos



M PLANTA DE MOBILIARIO - PLANTA BAJA



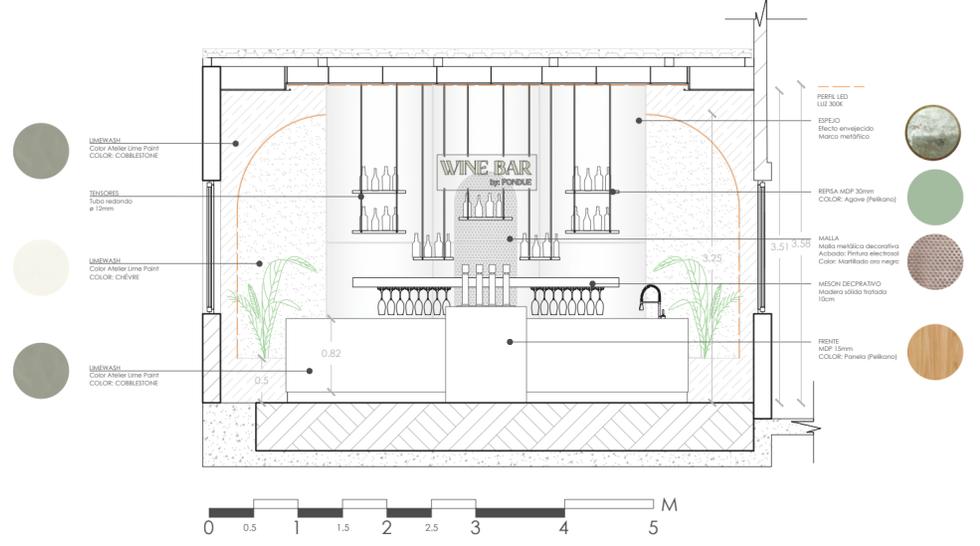
M PLANTA DE MOBILIARIO - PLANTA ALTA



C CORTE LONGITUDINAL Y - Y



S  
A  
L  
O  
N  
  
2



E ELEVACIÓN F1



W  
I  
N  
E  
  
B  
A  
R