

# PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

---

## PLAZA GASTRONÓMICA EN LA TRONCAL

FREDDY RICARDO ANDRADE VERDUGO

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPÍRITU SANTO





**UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPÍRITU SANTO**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO**

**TEMA: PLAZA GASTRONÓMICA EN LA TRONCAL**

**TRABAJO DE TITULACIÓN COMO REQUISITO PREVIO A OPTAR AL TÍTULO DE  
ARQUITECTURA**

**ALUMNO: FREDDY RICARDO ANDRADE VERDUGO**

**TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO PHD**

**SAMBORONDÓN, DICIEMBRE 2021**

# DEDICATORIA

A MI PADRE QUE ESTA EN EL CIELO ,  
Y A MI MADRE QUE ES MI GUÍA.

# RESUMEN

El cantón La Troncal ha mantenido su economía basada en el ámbito comercial y agrícola, de tal manera que, por ser un paso importante hacia la región Costa del país, se convierte en imagen referente para el turismo local. Por esta razón, y por la informalidad existente en la actualidad se considera indispensable la creación de una plaza gastronómica que permita a las personas degustar de platos típicos de la zona en un ambiente de salubridad y comodidad, tanto para el usuario local, como para el turista. De tal manera que, la plaza gastronómica tiene la finalidad de llevar principios estéticos, formales y funcionales. En su interior cuenta con lugares abiertos dando paso a la secuencia interior exterior, así como flexibilidad espacial que se aprovecha de varias maneras y varios usos por la comunidad, además dándole continuidad con el contexto urbano inmediato y permitiendo al usuario una visual que se conecta con el parque y el paisaje del cantón, teniendo como resultado una ciudad caminable y accesible para el medio físico, social y ambiental.

Palabras clave:

Gastronómica, comerciantes, equipamiento, ventilación.

# ABSTRACT

The canton La Troncal has maintained its economy based on the commercial and agricultural sphere, in such a way that, as an important step towards the Costa region of the country, it has become a benchmark image for local tourism. For this reason, and due to the informality that currently exists, the creation of a gastronomic plaza that allows people to taste typical dishes of the area in a healthy and comfortable environment is considered essential, both for the local user and for the tourist. In such a way that, the gastronomic square has the purpose of bringing aesthetic, formal and functional principles. Inside it has open spaces giving way to the interior exterior sequence, as well as spatial flexibility that is used in various ways and various uses by the community, also giving it continuity with the immediate urban context and allowing the user a visual that connects with the park and the landscape of the canton, resulting in a walkable and accessible city for the physical, social and environmental environment.

Key words:

Gastronomic, merchants, equipment, ventilation.

# ÍNDICE

# 01

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

---

1.1 Antecedentes históricos de la troncal	14
1.2 Análisis con la comunidad	16
1.3 Planteamiento del problema	17
1.4 Análisis del problema	17
1.5 Justificación de la problemática	20
1.6 Objetivo general	21
1.7 Objetivos específicos	21

# 02

## MARCO REFERENCIAL

2. Marco Teórico	23	2.2.1 Marco Legal	31
2.1 Comercio Informal - Espacios públicos	23	2.2.2 Constitución del Ecuador	31
2.2 Dimensión físico territorial	25	2.2.3 Plan Nacional del Buen Vivir	32
2.3 Dimensión política - social	25	2.2.4 Normas de Arquitectura - Ordenanza N° 3457 Y 3477	33
2.4 Dimensión económica	25	2.2.5 Normas de protección contra incendios - Rtq 0470	34
2.5 Dimensión cultural	26	2.2.6 Reglas técnicas de edificación - Bomberos	34
2.6 Plazas gastronómicas	26	2.2.7 Normativa técnica sanitaria para alimentos procesados - ARCSA	35
2.7 Productos o mercancía	27	2.2.8 Accesibilidad de las personas al medio físico - rampas	36
2.7.1 Tipos de productos	27	2.2.9 Certificación Leed (Leadership In Energy And Environmental Design)	38
2.7.2 Clasificación por áreas	28		
2.7.3 Clasificación de puestos	29		
2.8 Área de comida	29		

# 03

## MARCO METODOLÓGICO

---

3.1 Métodos de investigación	40
3.2 Entrevista	40
3.3 Encuestas	45

# 04

## CASOS ANÁLOGOS

---

4.1 Mercado estación báltica	52
4.2 Mercado del río	58
4.3 Zona gastronómica Plaza Orellana	63
4.4 Cuadro comparativo	69

# 05

## ANÁLISIS DE SITIO

5.1 Ubicación	72
5.2 Asoleamiento	73
5.3 Vientos	73
5.4 Análisis vial	74
5.5 Análisis de uso de suelo	76
5.6 Equipamiento	77
5.7 Áreas recreativas	78
5.8 Análisis de infraestructura	79
5.9 Análisis foda	80

# 06

## PROPUESTA TEÓRICA FORMAL

6.1 Concepto	82
6.1.1 Nube De ideas	82
6.1.2 Conceptualización	82
6.1.3 Caña de azúcar	84
6.1.4 Proceso	84
6.1.5 Criterios	83
6.1.6 Flexibilidad	83
6.1.7 Zonificación	84
6.1.8 Criterios urbanos	84
6.1.9 Propuesta a 5 años	85
6.2 Programa de necesidades	86
6.3 Diagrama de relaciones	86
6.4 Aspecto bioclimático	87
6.5 Collage urbano	88

# 06

## PROPUESTA TEÓRICA FORMAL

---

6.6.1 Implantación general	90
6.6.2 Planta arquitectónica	91
6.6.3 Fachadas	92
6.6.4 Cortes	93
6.6.5 Renders	94
6.6.6 Presupuesto referencial	100

# 07

## CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

---

7.1 Conclusión	102
7.2 Recomendaciones	103
7.3 Recomendaciones específicas	103
7.4 Recomendaciones generales	103

# 08

## BIBLIOGRAFÍA

---

8.1 Bibliografía	105
------------------	-----

# 09

## ANEXOS

---

9.1 Entrevistas	107
9.3 Entrevista #1	107
9.4 Entrevista #2	108
9.5 Entrevista #3	109

# 10

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

---

Ilustración 1. Encuesta género	45	Ilustración 16. ¿Qué problema percibe en las calles y su comercio informal?	49
Ilustración 2. Edad	46	Ilustración 17. ¿Cree necesario crear una plaza gastronómica?	49
Ilustración 3. Tipos de productos	46	Ilustración 18. ¿Considera factible crear una plaza gastronómica en el sector Abdalá Bucaram	50
Ilustración 4. Vende en el mismo lugar	46	Ilustración 19. ¿Porqué?	50
Ilustración 5. Cuenta con permisos municipales	46	Ilustración 20. Cree importante espacios con	50
Ilustración 6. ¿Porqué?	47	Ilustración 21: Esquema de circulación - Subsuelo	97
Ilustración 7. Usted ocupa los espacios públicos para la venta	47	Ilustración 22: Esquema de espacios	98
Ilustración 8. ¿Porqué?	47	Ilustración 23: Esquema de circulación - Planta Baja	97
Ilustración 9. ¿Considera factible crear Una plaza gastronómica?	47	Ilustración 24: Esquema de espacios - Planta Baja	97
Ilustración 10. ¿Porqué?	48	Ilustración 25: Esquema de circulación Interna	97
Ilustración 11. Cree espacios importantes con:	48	Ilustración 26: Esquema de zonificación En Planta Baja	97
Ilustración 12. Género compradores	48	Ilustración 27: Esquema de circulación - Planta Alta	97
Ilustración 13. Edad 35	48	Ilustración 28: Esquema de distribución de Espacios - Planta Alta	97
Ilustración 14. Medio de transporte	49	Ilustración 29: Esquema de composición de volúmenes	97
Ilustración 15. ¿En qué lugar prefiere comprar?	49	Ilustración 30: Sustracción de elementos	97
		Ilustración 31: Superposición de elementos	97

**01**

---

**PLANTEAMIENTO  
DEL PROBLEMA**

## 1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA TRONCAL

### 1.1 INICIOS DEL CANTÓN LA TRONCAL

El cantón La Troncal perteneciente a la provincia del Cañar, es parte de una colonización que fue creada por pobladores de lo que ahora es Cañar y Azuay. En 1582, fue conocida como Rircay y conformaba una de las parroquias del aquel entonces cantón Cañar. En 1765 formaba parte del Corregimiento del Azuay, relatado por Joaquín de Merizalde y Santisteban. De este modo, La Troncal está ubicada en la zona costera de la provincia del Cañar, limitando con Guayas y siguiendo el curso del Río Bulubulu (Prefectura de Cañar, 2020). La pequeña población de este magno cantón empezó a formar en 1950 por personas provenientes de Azuay y Cañar, los cuales se desarrollaron económicamente en la agricultura, pesca y ganadería, pero como punto focal principal se dedicaron al crecimiento azucarero. De esta manera para 1953, gran población de Manabí emigró para en ese entonces el barrio La Troncal (ECURED, 2001), comenzando a ser un eje fundamental en cuestiones de

construcción de las vías Durán - Tambo y La Troncal - Naranjal donde empezó el crecimiento urbano de lo que ahora es el cantón (Zúñiga, 2015). Y con este crecimiento se impulsó el mercado del azúcar y el 10 de enero de 1956 se creó Azucarera Tropical Americana (AZTRA).

El 24 de febrero de 1975, por parte del Concejo Municipal de Cañar, lo categorizaron como una parroquia rural de la jurisdicción de Manuel de Jesús Calle, para el 18 de octubre de 1977 se dio la masacre de la dictadura militar contra los trabajadores de AZTRA, dado que reclamaron sus derechos por la participación de las utilidades, razón por la cual el precio del quintal de azúcar subió ayudando así en el crecimiento desmedido de la población y su economía. (ECURED, 2001) El 25 de agosto de 1983, se declaró cantón La Troncal por su gran desarrollo productivo y social, cuyo registro se dio a conocer el 22 de septiembre del mismo año, con la conformación de sus tres parroquias. En 1987, se implanta el Plan Preliminar de Ordenamiento Urbano elaborado por SIDEPLAN, del cual se orienta al desarrollo y crecimiento físico del cantón, en el que, no se analiza a profundidad las propuestas de uso de febrero de 1988 se crea la ordenanza del Límite Urbano,

aproximada es de 416 ha. (GAD Municipal La Troncal, 2019). Considerando también que, en 1992 se crea el Departamento de Cultura de la Municipalidad para empezar la planificación y el respaldo de las costumbres y tradiciones del nuevo cantón, lo cual se impartirá a las nuevas generaciones y poder tener una identidad propia del cantón y su población. Así mismo, en el 2006 para el respaldo de los recursos naturales y preservación de la flora y fauna se crea el Área Ambiental de la Municipalidad, este mismo año se realizó el Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal (PDEC), en el que el cantón se subdivide en: Parroquia La Troncal, Parroquia Manuel de J. Calle y Parroquia Pancho Negro. En el 2011, se da continuidad al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de La Troncal, partiendo de los conflictos limítrofes del mismo que pertenecen a las áreas no delimitadas (GAD Municipal La Troncal, 2019). Para el 2014, se realiza la actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón La Troncal cuya consideración permitida fue la expansión del territorio, conformándose por: Parroquia La Troncal, Parroquia Manuel de J Calle, Parroquia Pancho Negro y Parroquia El Piedrero (GAD Municipal La Troncal, 2019). De esta manera, en el 2015 se plantea el desarrollo del cantón en

otros ámbitos como son la equidad de género y la identidad cultural, pero no se ha desarrollado por la falta de equilibrio tanto en la sociedad como en la política (Zúñiga, 2015). En el 2017, se crea el Plan Nacional de Desarrollo, del cual se reestructuran los ejes fundamentales del Plan Nacional de Desarrollo “Toda una Vida”, que parten de un buen ambiente biofísico, conjunto con el desarrollo socio cultural y económico, el mejoramiento de los asentamientos humanos, etc. (Senplades, 2017) . Del mismo modo para el 2019, el GAD Municipal realiza un plan para la Gestión Administrativa tomando en cuenta la problemática en el ámbito urbano y rural, dirigiéndose a sistemas económicos, sociales y sobre todo culturales (GAD Municipal La Troncal, 2019).

## 1.2 ANÁLISIS CON LA COMUNIDAD

Según los moradores y comerciantes del sector (2021), en los años 70 se comenzó a crear la idea de las carretas con 16 familias, en lo que ahora es la Avenida 25 de agosto, vía interprovincial y una de las más importantes ya que conectaba entre pobladores y parroquias. En 1995, tuvieron que reubicarlos considerando la necesidad de asfaltar la vía principal por el gran flujo de transporte y comercio que se acentuaba en el cantón

Con lo expuesto anteriormente, para el año 2011 logran plantear un proyecto para la realización de una Regeneración Urbana que incluían casetas estáticas para que mantengan sus puestos de trabajo, baterías sanitarias, mejoramiento de aceras y vías; pero dicho proyecto no se pudo concretar ya que los moradores y dueños de las casas se opusieron alegando que dañan las fachadas de sus viviendas.

De este modo, las carretas que en su inicio se consideró para pocas familias ahora aumentó en gran medida y para ello, la reubicación de los puestos se vuelve más complicado porque se necesita una gran extensión de terreno para que se incluya a todos y puedan vender en mejores condiciones.

### 1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### 1.4 ANÁLISIS DEL PROBLEMA

La Troncal es un cantón con una población de 56.646 habitantes en el 2010 según el censo del mismo año y una proyección de 76.872 habitantes para el 2020 con un constante crecimiento económico y poblacional, pero con una deficiente planificación urbana.

Tabla 1. Proyecciones La Troncal

NOMBRE	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
LA TRONCAL	56.646	58.477	60.361	62.288	64.256	66.266	68.317	70.401	72.523	74.678	76.872

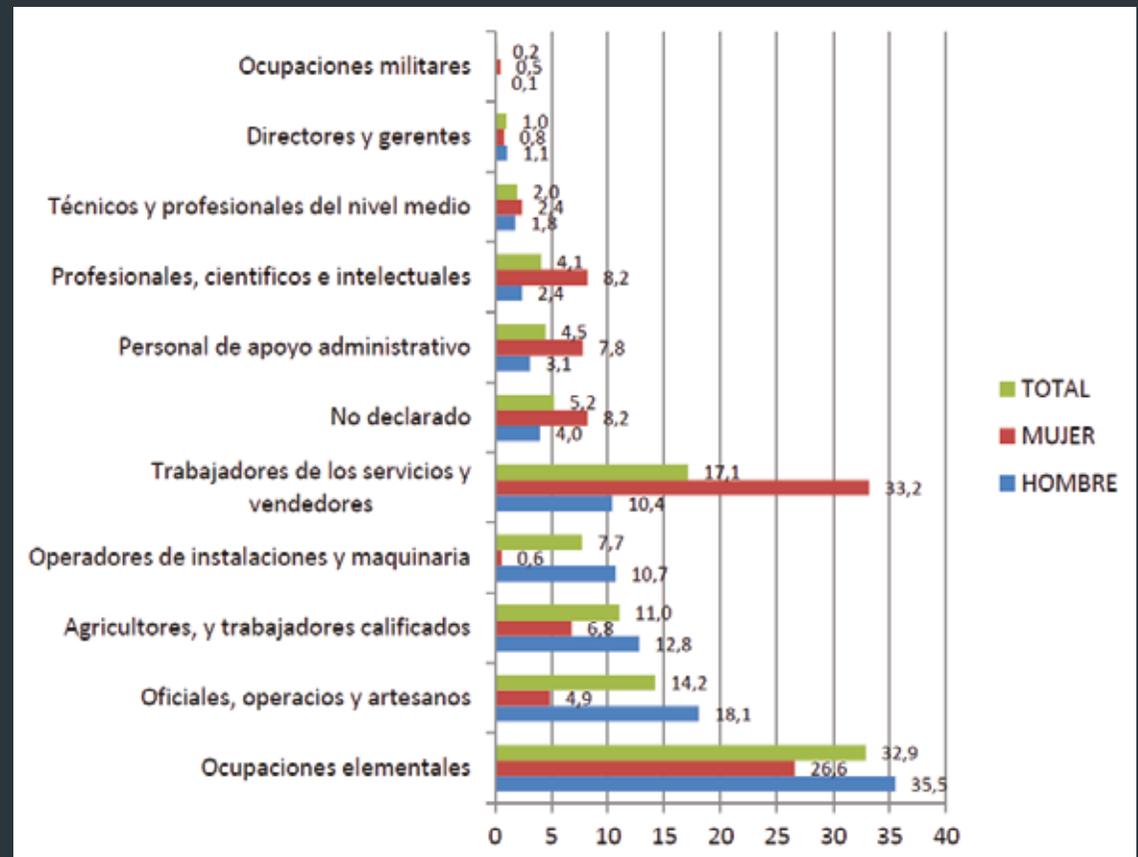
(INEC, Proyecciones 2010)

De esta manera, la ocupación de los espacios públicos ha albergado gran cantidad de comercios informales tales como: abastos, cárnicos, artesanías, hortalizas y legumbre, etc., que se ve afectado a la imagen urbana del cantón y sobre todo la inseguridad que ha desarrollado el sector por la falta de un espacio adecuado.

Tabla 2. Grupos ocupacionales

Se evidencia que, el 33.2% de la población son vendedores y trabajadores de servicios y el 35.5% de la misma pertenecen a ocupaciones elementales, esos dos grupos conforman la población económicamente activa del cantón La Troncal, cifras que arroja el PDOT (2014-2019).

Las agricultura, ganadería, silvicultura y pesca son las actividades que concentran el 30,4% y el comercio al por mayor y menor el 17,4% de la población, donde se genera la mayor economía del cantón (INEC, 2010).



PEA, grupos ocupacionales (PDOT, 2014-2019)

Por esta razón, la escasez de dicho equipamiento ha desencadenado el desorden y la inseguridad de la zona, perjudicando así al habitante y al comprador. La falta de espacios de estacionamiento tanto para el comerciante que debe cargar y descargar los productos, como el comprador que deja sus medios de transporte en zonas alejadas ha hecho que crezca la inseguridad y generalmente ocurran robos.

Otro de los puntos a tomar en cuenta son las características biofísicas que tiene el cantón dado que su temperatura promedio es de 25°C, con una humedad relativa de 88%, vientos casi imperceptibles de 0,2m/seg., (PDOT, 2014-2019); esto ha incrementado la insalubridad que se tiene diariamente, dado que los alimentos generan olores y estos son emanados en gran proporción, conjunto con la falta de cubiertas para impedir un poco el paso de la lluvia.

Tabla 3. Proyecciones

ESTRUCTURA PRODUCTIVA DEL CANTÓN LA TRONCAL AÑO 2010						
RAMA DE ACTIVIDAD	HOMBRES		MUJERES		TOTAL	
	Número	%	Número	%	Número	%
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	5345	25,7%	974	4,7%	6319	30,4%
Explotación de minas y canteras	35	0,2%	4	0,0%	39	0,2%
Industrias manufactureras	2239	10,8%	396	1,9%	2635	12,7%
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	22	0,1%	4	0,0%	26	0,1%
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	72	0,3%	10	0,0%	82	0,4%
Construcción	1530	7,4%	38	0,2%	1568	7,6%
Comercio al por mayor y menor	1904	9,2%	1708	8,2%	3612	17,4%
Transporte y almacenamiento	960	4,6%	53	0,3%	1013	4,9%
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	196	0,9%	470	2,3%	666	3,2%
Información y comunicación	76	0,4%	81	0,4%	157	0,8%
Actividades financieras y de seguros	35	0,2%	59	0,3%	94	0,5%
Actividades inmobiliarias	3	0,0%	2	0,0%	5	0,0%
Actividades profesionales, científicas y técnicas	75	0,4%	78	0,4%	153	0,7%
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	156	0,8%	40	0,2%	196	0,9%
Administración pública y defensa	406	2,0%	196	0,9%	602	2,9%
Enseñanza	243	1,2%	466	2,2%	709	3,4%
Actividades de la atención de la salud humana	74	0,4%	161	0,8%	235	1,1%
Artes, entretenimiento y recreación	64	0,3%	26	0,1%	90	0,4%
Otras actividades de servicios	192	0,9%	196	0,9%	388	1,9%
Actividades de los hogares como empleadores	24	0,1%	493	2,4%	517	2,5%
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	0	0,0%	2	0,0%	2	0,0%
No declarado	569	2,7%	492	2,4%	1061	0,1%
Trabajador nuevo	331	1,6%	266	1,3%	597	2,9%
<b>Total</b>	<b>14551</b>	<b>70,1%</b>	<b>6215</b>	<b>29,9%</b>	<b>20766</b>	<b>100,0%</b>

(INEC, Proyecciones 2010)

Del mismo modo, la contaminación que producen las emisiones de gas de los autos que transitan por el sector, los problemas de salud que aparecen por las fumigaciones de las empresas bananeras, arroceras y la gran cantidad de basura generada en los espacios de comercio, dado que no existe un buen comportamiento de desechos (PDOT, 2014-2019).

## 1.5 JUSTIFICACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA

La organización urbanística del cantón La Troncal y sus barrios aledaños, han desarrollado una planificación precaria, dado que la población va variando y creciendo con el pasar de los años, sin considerar el mejoramiento del entorno.

Con los antecedentes mencionados, se requiere implementar una plaza gastronómica que permita organizar los comercios informales que se han implantado en las calles del casco urbano dejando así una desorganización en el mismo, dicho espacio debe ser diseñada con el objetivo de precautelar la seguridad del sector.

Considerando también, que la población del cantón se dedica en gran medida a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, de modo que es necesario considerar espacios donde los productos se puedan vender de mejor manera, con un espacio óptimo para su comercialización.

A su vez, es necesario considerar zonas de carga y descarga para que el funcionamiento de la plaza gastronómica tenga un correcto manejo de los espacios en desarrollo.

Tomando en cuenta la temperatura del sector, se tendría que lograr un equipamiento amigable con el medio ambiente, donde la arquitectura juegue con espacios modernos y así evitar el consumo de factores como el aire acondicionado, dado que el clima del cantón ayudaría a generar un ambiente agradable en su interior.

También, se debería proyectar estructuras ecoeficientes que permitan absorber el impacto ambiental y que puedan generar un correcto tratamiento de los residuos orgánicos e inorgánicos y minimizar la contaminación que se produce con dichos desechos.

## 1.6 OBJETIVO GENERAL

Proponer el diseño arquitectónico de una plaza gastronómica que reubique los comercios informales, con lineamientos de sostenibilidad y diseño universal.

## 1.7 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar casos nacionales e internacionales para determinar criterios formales, funcionales y sostenibles al diseño arquitectónico.
- Analizar el espacio público que usan los comerciantes entendiendo la problemática del sector para determinar las necesidades.
- Identificar las ventajas y desventajas de la zona a implantar el equipamiento para desarrollar un diseño de calidad.

**02**

---

**MARCO  
REFERENCIAL**

## 2 MARCO TEÓRICO

### 2.1 COMERCIO INFORMAL - ESPACIOS PÚBLICOS

La economía a nivel mundial ha dado un giro inesperado por fuerzas laborales desencadenadas por el comercio informal, dado que mantiene a un gran índice de la población que crece en distintos factores, diversificando y segmentando la economía. De este modo, los comerciantes buscan una manera de contrarrestar la gran demanda de puestos de trabajos que muchas veces por tener un valor alto en su alquiler, prefieren salir a vender en las calles, generando así un conflicto social. (López Torres, Moreno Moreno, & Vera Rodríguez, 2015). Según Soto, H. (1988), el comercio informal es aquel sector que desea ser formalizado, pero dirigiendo el comercio al caos, esto quiere decir que los comercios se han desarrollado dentro de círculos donde la informalidad es una manera de crear subdesarrollo dentro de las ciudades. También se habla que el comercio informal es creador de empleo y la subsistencia de este depende mucho del comprador y el comerciante. (Soto, Manuel Mora y Araujo, MaX-Neef, Larroulet, & Tokman, 2008).

Dentro de este contexto, se concluye que las ciudades crecen sin un orden y esto genera conflictos a gran medida, uno de estos puede ser el clasismo evidenciando y dividiendo a la sociedad, también la diversidad de economía que se multiplica y a la vez genera recursos en la población más necesitada siendo un aspecto positivo para ellos, pero también contribuye en aspectos negativos para el otro lado de la población que ve con otros ojos los problemas que han generado como son: inseguridad, insalubridad y la eliminación de la idea de espacios públicos siendo partícipes de la recreación.

Según Arango, S. (2012) define a ciudad por lugar donde se desarrolla la cultura; en la aglomeración de los edificios se crean pequeños espacios donde se concentra población para general convivencia, tolerancia y socialización. Es decir, estos espacios están destinados a ser partícipes de las múltiples actividades que el ser humano practica en ellos haciendo un uso rutinario al mismo, de tal modo que, genera una convivencia en los espacios, dándole una función a cada uno de estos. (Macías Villamar & Tumbaco Ibarra, 2020)

De igual manera, Silva (2007), citado por (Macías Villamar & Tumbaco Ibarra, 2020) menciona dos posturas relacionadas con el usuario y el uso que se da al espacio público; la primera que habla de la mala apropiación que el usuario le da al espacio evidenciando el deterioro del mismo y la segunda se orienta a la cantidad de pluralidad que existe en los espacios ya sea de personas, actividades y cosas.

De este modo, estos conflictos que el autor menciona son los hablados anteriormente como los comercios informales, un mal diseño del espacio público, etc., varios factores que permiten que el espacio público deje de tener su importancia y pase a ser una zona más dentro de la ciudad. La falta de cultura de la sociedad ha zonificado áreas donde incluso se han privatizado, los entes reguladores de las ciudades también han permitido que este conflicto progrese en conjunto con el desarrollo de las ciudades.

Por otro lado, Borja, J & Muxi, Z (2000) afirman que, el espacio público hace visible a una sociedad donde las manifestaciones del siglo XX se aglomeran en las plazas, lugares donde se comprende la historia de cada ciudad.

Los autores pretenden defender la urbanidad contribuyendo con la historia del pasado y el presente, indicando que la vida de la sociedad crece desde un espacio público, ya que es donde se realizan manifestaciones, se reúnen para conversar, los niños para jugar, lugares donde el desarrollo de la economía empieza, donde la relación habitante y poder se materializa.(Cruz, 2019)El espacio público también contribuye para crear un correcto tejido urbano, muchas veces las ciudades crecen en extensión, a partir de un espacio público y se desarrollan en sus alrededores, esto debería garantizar la igualdad y la unión de sectores. En las zonas marginales pocas veces se encuentra un espacio de interacción, al igual que las zonas de gran concentración poblacional, donde solo se observa edificaciones. (Borja & Muxi, 2000).Es decir, que el espacio público corresponde a aquel territorio de la ciudad donde cualquier persona tiene derecho a estar y circular libremente (como un derecho); ya sean espacios abiertos como plazas, calles, parques, etc.; o cerrados como bibliotecas públicas, centros comunitarios, etc. A esta sencilla definición inicial, suma los contenidos implicados en sus distintas dimensiones: físico territorial, política, social, económica y cultural.

## **2.2 DIMENSIÓN FÍSICO TERRITORIAL**

El espacio público es un lugar accesible para la población con la idea de ser el principio de una centralidad. Es así que, partiendo de dos principios como medio físico se puede decir que, en primera instancia al espacio público la población le asigna un uso variado según su ubicación y en segunda instancia si este no es utilizado de manera directa se puede acoger a una multiplicidad de actividades y la adaptabilidad de usos, es por esto que cada ciudad debe tener una cantidad de espacios públicos. La calidad de vida urbana se manifiesta con la integración de los grupos sociales incluyendo elementos como: parques, canchas deportivas, zonas verdes, etc., los cuales tienen una configuración física con elementos materiales haciendo que esa capacidad dé apertura y adaptabilidad e incluir dimensiones políticas, sociales, económicas y culturales. (Garnica & Jiménez , 2013)

## **2.3 DIMENSIÓN POLÍTICA - SOCIAL**

El derecho a la ciudadanía en un mundo globalizado es el vínculo de la persona que habita en la ciudad que le hace un ser libre e igual, haciendo que contribuya con una ética local y universal.

En el espacio público usualmente se converge un diálogo entre la administración pública, la administración jurídica y la ciudadanía que crea el dominio de una apropiación colectiva.

De tal manera que, esta apropiación dinamiza el espacio y hacen que el individuo tenga la capacidad de acción dentro de este y la calificación que se le puede dar a esta interacción es directamente aportada por la gente más que el planificador. (Alguacil, 2008)

## **2.4 DIMENSIÓN ECONÓMICA**

En las grandes ciudades, el espacio público, ha cambiado la idea de recreación a comercio, ya que es el sustento de la población donde se desarrolla el comercio informal y laboran gran cantidad de su tiempo, de tal manera que no ocupan estos espacios como interacción o intercambio de actividades, más bien lo utilizan para laborar.

Es así que, los parques, plazas, medios de transporte y más aún las calles son inherentes para los comerciantes tradicionales, estas dinámicas también han generado conflictos en la ciudad, la desorganización, inseguridad, insalubridad, entre otros; y para el control de los mismos se

ha convertido en un verdadero problema para los gobernantes. (Alguacil, 2008)

## **2.5. DIMENSIÓN CULTURAL**

La historia de cada ciudad surge desde el apareamiento del espacio público donde se cuenta el pasado, los orígenes y las identidades más comunes, de tal modo estos espacios se convierten en lugares de relación social, libertad de expresión e integración cultural, siendo símbolos inherentes de los espacios.

Las dimensiones políticas -sociales, culturales, económicas y físicas requieren de la gente para tener éxito completo lo cual les otorga sentido a los espacios públicos. Dicho esto, para la creación de estas zonas es indispensable conocer el tipo de población que habita en el mismo y los diferentes conflictos que pueden acercar a problemas futuros. El espacio se concentra alrededor de la gente, consolidando a la ciudadanía en un espacio principal. (Vásquez, 2007)

## **2.6 PLAZAS GASTRONÓMICAS**

En la antigüedad, se consideraba el servicio de alimentación a los viajeros y estos se servían en los monasterios, conventos e iglesias, poco a poco fue creciendo la cantidad de personas a ser alimentadas y se crearon establecimientos destinados a dar este tipo de servicios, donde cualquier persona podía ir a comprar comida y bebidas.

A principios del siglo XVIII, se tenía horarios donde las personas podían ir a servirse los alimentos, pero poco a poco esto creció y en 1765 se introdujo el término “restaurante”, todo esto se dio por Dossier Boulanger, un francés que abrió el primer restaurante en París, del cual servía sopas y caldos y con el pasar de los años bebidas y una taberna. De este modo, se hizo exclusivo y cuyos precios se elevaban de manera exorbitante mostrando distinción entre lugares. En 1789, en el proceso de la revolución francesa, los sirvientes empezaron a fundar o a unirse a las casas de venta de comida y esto empezó a crecer. (Rojas, 2015)

En 1873, se creó el primer restaurante en Londres, después en España y así apareció lo que se llama “fonda”, como un establecimiento de menor categoría; con la colonización, llegó a América las tabernas que eran lugares de diversión y distracción para los españoles. En 1974, se fundó el primer restaurante francés en Estados Unidos y en el transcurso de la Segunda Guerra Mundial se introducen más locales comerciales de comida, dado que las personas que escapaban de la persecución llegaban a América a colocar restaurantes y en su mayoría tenían la costumbre de comer fuera de casa. Entre los años de 1880 y 1890 se crearon las cadenas de restaurantes de los que los mayores inversionistas eran Fred Harvey y John R. (Rojas, 2015)

De este modo, viendo que la demanda de grandes cadenas de comida se daba poco a poco, se vio la necesidad de crear escuelas de cocina, donde se instruía a camareros, chefs, cocineros, personal de ayuda en la cocina, etc., pero ellos solo cocinaban para las personas adineradas. Y es así como las culturas y gastronomías del mundo se dieron a conocer.

Al Ecuador las grandes cadenas empezaron a llegar desde el siglo XX, pero fue una historia diferente, dado que las culturas y tradiciones en Latinoamérica eran diversas, incluida la economía y se empezó a realizar plazas gastronómicas con precios variados, donde también se podría realizar la venta de productos, a esto lo podemos llamar también mercado. (Freire, 2013)

## **2.7 PRODUCTOS O MERCANCÍA**

Se define para bienes económicos, dado que es todo aquel producto u objeto que se puede comercializar.

Según Marx, define mercancía como “elemento básico de la vida económica en la sociedad capitalista”. De este modo, podemos clasificar a los alimentos de diferentes modos, ya que existen productos para el consumo inmediato, como productos alimenticios de exportación con mayor durabilidad.

### **2.7.1 TIPOS DE PRODUCTOS**

A lo largo de los años se han generado distintos productos para su comercialización, que ahora en día los podemos encontrar con facilidad y estos se pueden clasificar en lo siguiente:

### *a. Por su naturaleza*

Los productos por su naturaleza son aquellos que se puede tener a la mano sin un procesamiento anterior, muchas veces cultivados por el mismo vendedor, aunque existen empresas que también los distribuyen como por ejemplo las frutas.

### *b. Por su durabilidad*

Según la durabilidad los productos se dividen en:

**Productos perecederos:** su durabilidad se determina por un ciclo de vida según la fecha de caducidad.

**Productos no perecederos:** productos que no llegan a descomponerse con facilidad, dado que ya tienen un procesamiento anterior y muchas veces no tienen una fecha de caducidad.

### *c. Por su elaboración*

Los productos por su elaboración son aquellos que una vez obtenida naturalmente pasan a ser procesados y de estos obtener otros productos que pueden ser para el consumo diario como para otro fin (Rodríguez, H., 2015). Estos productos los podemos clasificar como:

**Productos elaborados:** estos productos ya tienen un alto grado de procesamiento, como por ejemplo las gaseosas, etc.

**Productos semielaborados:** son aquellos productos que, partiendo de la materia prima, se llega a un procesamiento

que puede dirigirse directamente al consumidor, como por ejemplo del trigo se llega a obtener las harinas

**Productos no elaborados:** son aquellos que no han pasado por un procesamiento, los cuales se consideran como productos naturales, directamente de su cosecha.

## **2.7.2 CLASIFICACIÓN POR ÁREAS**

Toda edificación donde es posible la comercialización de productos de consumo o a su vez gastronomía, es indispensable que tenga un correcto diseño en cuestión de áreas de separación de productos. Para esto podemos clasificarlo de la siguiente forma:

**Áreas húmedas:** son aquellas áreas donde los productos comercializados tienden a deteriorarse con facilidad por esta razón el abastecimiento de agua es lo primordial, por razones de sanidad, entre ellos podemos mencionar a carnes, mariscos, zonas de preparación de productos, etc.

**Áreas semihúmedas:** son aquellas áreas donde un porcentaje de los productos requieren de abastecimiento de agua por esta razón se controla su uso, entre los que podemos mencionar: frutas, verduras, etc.

**Áreas secas:** son aquellas donde no es necesario el abastecimiento de agua, en ningún tipo de producto, entre ellas tenemos granos, ropa, zapatos, etc.

### 2.7.3 CLASIFICACIÓN DE PUESTOS

En los equipamientos de distribución de productos de consumo, se tiene diferentes áreas de trabajo o llamados puestos de venta, el cual se clasifica acuerdo a las funciones que ocupa cada uno, así como:

**Puestos interiores:** son aquellos puestos, los cuales tienen la necesidad de tener una estructura para su protección y comercialización, dado que pueden emanar olores por el tipo de temperatura donde se encuentren, como es el caso de carnes, comida, etc.

**Puestos exteriores:** son aquellos que puestos que no tienen relación con el tipo de venta que se desarrolla en el interior, se le coloca en las afueras para la separación de las actividades, como por ejemplo en un mercado en su interior se desarrollan ventas de productos, en el exterior del mismo podemos encontrar peluquerías, artesanías, etc.

### 2.8 ÁREA DE COMIDA

Así como se clasifican las áreas de productos, existe la separación de los espacios en un restaurante, de este modo podemos procesar los alimentos y tener un orden para dar un buen servicio. (Universidad Interamericana para el desarrollo, 2017) Entre los espacios esenciales se tiene:

#### - *Áreas de servicio*

**Área de parqueo:** Para determinar la cantidad que se requiere en el restaurante, se debe considerar la cantidad de clientes y el aforo del mismo.

**Terraza de comida:** es un área opcional, por la cual se brinda el servicio fuera de las instalaciones, al aire libre.

**Accesos:** Son los ingresos y salidas que permiten acceder a las zonas internas, es fundamental tener accesos de emergencia.

**Comedor:** Al determinar el área de ocupación de los comensales, es necesario considerar alternativas de distribución que permita una libre circulación y de ese modo tomar en cuenta que el comedor necesita entre 1.5 a 2m<sup>2</sup> necesarios por cliente.

**Estación de meseros:** este espacio permite al mesero dar un servicio de calidad, de esta manera tener un solo espacio donde se puede acomodar los utensilios, menú, etc.

**Área de bebidas o barra:** varios de los restaurantes tienen espacios exclusivos de distribución de bebidas, dividiéndolo de una manera conveniente.

**Baños:** para determinar la cantidad de baños es indispensable considerar la normativa y la accesibilidad para las personas con capacidades especiales.

#### *- Áreas de cocina*

El área de cocina es el espacio de mayor importancia, dado que en esta zona se producen los alimentos que serán distribuidos a los comensales, dirigido por un cocinero principal o chef. Los espacios necesarios son:

**Cocina caliente:** Es la zona donde se transforman los alimentos crudos a procesados por medio del calor, tienen varias divisiones consideradas líneas o partidas para diferentes funciones como: línea fría para preparación de alimentos fríos, líneas calientes para los platos calientes, repostería para la preparación de postres.

**Cuarto frío:** esta zona debe estar cerca de la cocina caliente, ya que contiene los frigoríficos donde se encuentra la materia prima.

**Cámaras frigoríficas:** son espacios donde se encuentran los productos que no se van a utilizar en su momento, tienen dos espacios, la cámara de refrigeración cuya temperatura debe ser de 2° a 4°C y la cámara de congelación entre -18°C.

**Área de lavado:** es un área de suma importancia ya que es la zona para depositar los platos limpios y los sucios para poder surtir los alimentos, se considera que debe estar entre la estación de meseros y la cocina para mayor facilidad.

**Almacén:** es la despensa donde se colocan los alimentos no perecederos, debe estar cerca de la cocina caliente.

#### *- Área de entrega de comandas y recepción de pedidos*

Es la zona donde se reciben los platos, suelen llamar el pase, este espacio está supervisado por un camarero principal del cual está encargado de entregar los productos a los espacios correctos y para mantenerlos calientes se colocan en una mesa caliente prevista por una lámpara que los mantiene al ambiente.

## 2.2.1 MARCO LEGAL

En el preámbulo de lo que se refiere las normativas que se ocupan para el diseño de un espacio cuyo valor primordial es la calidad y mejoramiento de vida de las personas de este sector, que nos permite regir y tomar en cuenta las leyes de nuestra nación con la finalidad de recordar y mejorar equipamiento donde hay afluencia de persona y donde se mantendrá la cultura del pueblo.

## 2.2.2 CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR

La Constitución es el artículo principal a tomar en cuenta, donde dictamina cada uno de los derechos, deberes y obligaciones que el pueblo ecuatoriano debe cumplir, en el caso de este proyecto se tomará en cuenta los siguientes artículos:

Tabla 4. Derechos y régimen de desarrollo

TÍTULO	CAPÍTULO	SECCIÓN	ARTÍCULO
Derechos	Capítulo I: Principios de aplicación de los derechos	Sección cuarta: Cultura y ciencia	Art 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad.
Régimen de desarrollo	Capítulo IV: Soberanía económica	Sección primera: Sistema económico y política económica	Art 284.- Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable.

### 2.2.3 PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR

El Plan Nacional del Buen Vivir estuvo diseñado para mejorar el desarrollo y el mejoramiento de la sociedad, de los cuales tenemos los siguientes objetivos a tomar en cuenta:

Tabla 5. Objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir

OBJETIVO	RESUMEN
<b>Objetivo 2</b>	Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial en la diversidad
<b>Objetivo 5</b>	Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.
<b>Objetivo 7</b>	Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental, territorial y global.
<b>Objetivo 9</b>	Garantizar el trabajo digno en todas sus formas.

## 2.2.4 NORMAS DE ARQUITECTURA - ORDENANZA N° 3457 Y 3477

Las normas de arquitectura permiten saber dimensiones referenciales mínimas que podemos colocar en los diseños para que estos puedan tener espacios óptimos y confortables, dado que para este tipo de proyectos es indispensable la circulación tanto peatonal como la de ambiente.

Tabla 6. Normas de Arquitectura

CÁPITULO	SECCIÓN	RESUMEN
Capítulo II: Normas urbanísticas	Sección primera: Aspecto Generales	Art 14.- Supresión de barreras urbanísticas arquitectónicas
	Sección séptima: Espacio público y mobiliario urbano	Art 55.- Elementos de ambientación Art 56.- Elementos de servicios Art 57.- Elementos de salud pública e higiene
Capítulo III: Normas generales de arquitectura	Sección tercera: Circulaciones interiores y exteriores	Art 80.- Corredores o pasillos NTE INEN 2247:2000 Art 81.- Galería Art 82.- Escaleras NTE INEN 2 247: 2000 Art 83.- Escaleras de seguridad Art 84.- Rampas fijas NTE INEN 2 245:2000 Art 85.- Agarraderas, bordillos y pasamanos NTE INEN 2 244:2000

	Sección cuarta: Accesos y salidas	Art 87.- Dimensiones mínimas Art 89.- Puertas NTE INEN 2 309:2000 Art 90.- Vestíbulos
	Sección quinta: Ascensores o elevadores	Art 92.- Memoria de cálculo Art 94.- Vestíbulos de ascensores NTE INEN 2 299:2000
	Sección sexta: Protección contra incendios y otros riesgos	Art 109.- Accesibilidad a edificaciones Art 110.- Limitación de áreas libres Art 111.- Muros cortafuegos Art 119.- Elevadores y montacargas Art 124.- Puertas Art 125.- Pisos, techos y paredes Art 126.- Rampas y escaleras Art 131.- Salida de escape de emergencias
Capítulo IV: Normas por tipo de edificación	Sección Cuarta: edificios de comercios	Art 221.- Dimensiones de puertas Art 223.- Ventilación en edificaciones comerciales Art 226.- Locales de comercio de productos alimentaciones Art 228.- Servicios Sanitarios en comercios Art 230.- Servicio médico de emergencia Art 231.- Estacionamientos en comercios

### 2.2.5 NORMAS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS - RTQ 0470

Cada uno de los locales debe contar con dos salidas, en diferentes posiciones, a excepción de aquellos establecimientos con una superficie menor a 200 m<sup>2</sup> con puertas de acceso mayores a 1,2 m. La distancia óptima aproximada de recorrido será de 45 m. hasta la siguiente salida, dado el caso de que los espacios cuenten con un sistema de rociadores automáticos, el recorrido no puede superar los 65 m., Será indispensable colocar un esquema informativo en cada entrada donde se identifique la ubicación y recorrido de las salidas del espacio y este debe estar en un lugar visible y en todas las plantas. También será necesario colocar iluminación de emergencia en accesos como pasillos, escaleras interiores y en el recorrido de las salidas manteniendo las indicaciones de la norma RTQ

### 2.2.6 REGLAS TÉCNICAS DE EDIFICACIÓN - BOMBEROS

Este reglamento debe ser considerado para proyectos arquitectónicos y de ingeniería, sean nuevos, remodelaciones, públicos o privados y que cumplan cualquier actividad.

Tabla 7. Reglas técnicas de edificación

CAPÍTULO	SUBCAPÍTULO
Capítulo IV: Reglas generales	Recorrido de los medios de egreso Sistemas de protección contra incendio Tipos de gradas que se pueden emplear Sistema de control de humo Compartimentación y equipamiento en cuartos de servicios Sistemas de descargas atmosféricas
10. Mercantil, comercial y servicios	10.2 Medios de egreso 10.3 Sistemas de detección y alarma
Medios de egresos	4. Criterios generales 5. Capacidad de los medios de egreso 6. Requisitos de los componentes del medio de egreso. 7. Puertas, escaleras, descarga de la salida.

## 2.2.7 NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS – ARCSA

Según el artículo 32 de la Constitución de la República del Ecuador, se refiere a la salud como un derecho que debe ser garantizado por el mismo estado, de este modo es necesario crear un ente regulador para el control nacional de salud que controla actividades relacionadas con los funcionamientos para mejorar el proceso de alimentación. De esta manera es indispensable tomar a consideración los siguientes artículos:

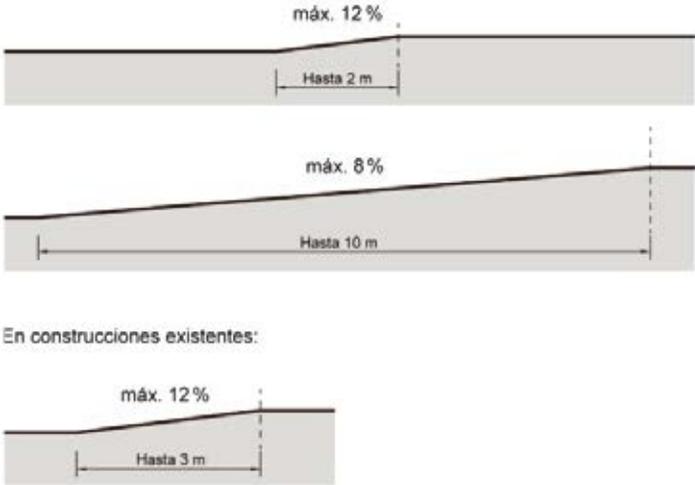
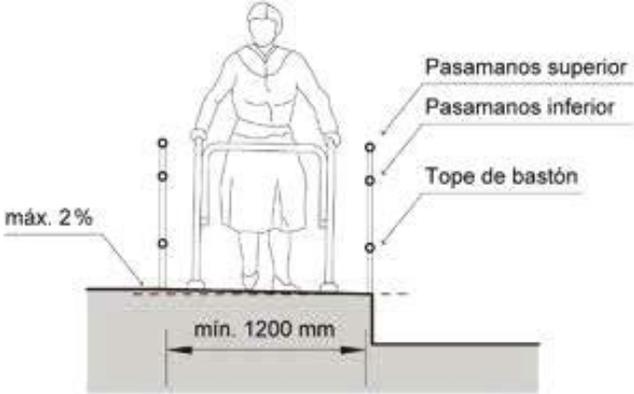
Tabla 8. Buenas prácticas de manufactura

CAPÍTULO	SECCIÓN	ARTÍCULO
Cápítulo II: De las buenas prácticas de la manufactura	Sección: De las instalaciones y requisitos buenas prácticas de la manufactura	Artículo 73.- De las condiciones mínimas básicas Artículo 74.- De la localización Artículo 75.- Diseño y construcción Artículo 76.- Condiciones específicas de las áreas, estructuras internas y accesorios: <ul style="list-style-type: none"><li>-Distribucción de áreas</li><li>-Pisos, paredes y obras aberturas</li><li>-Escaleras, elevadores y complementarios</li><li>-Instalaciones eléctricas y redes de agua</li><li>-Iluminación</li><li>-Calidad del aire y ventilación</li><li>-Instalaciones sanitarias</li></ul>

Tabla 9. Normas de accesibilidad

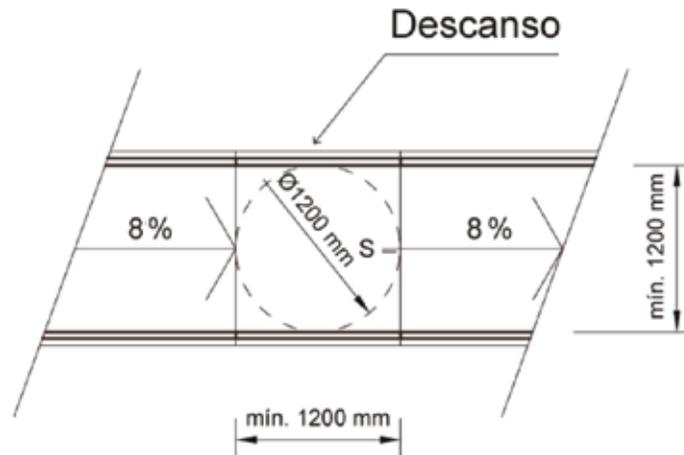
**2.2.8 NTE INEN 2245 ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS AL MEDIO FÍSICO. RAMPAS**

La accesibilidad para personas con movilidad reducida facilita el acceso a estas personas por lo que es indispensable tomar en cuenta al momento de diseñar.

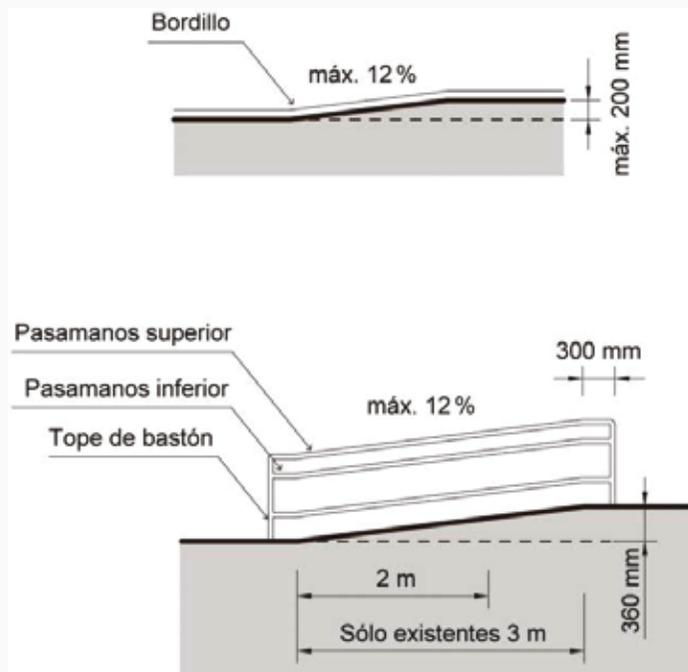
REQUISITOS	GRÁFICO
<p>Pendientes longitudinales:                      Hasta 10m :                      8%                      Hasta 2m:                      12%                      Hasta 3m:                      12% en construcciones existentes</p>	
<p>Pendiente transversal:                      máxima 2%</p>	

Ancho mínimo 1.20m

Descanso mínimo  
1.2m



Pasamano



## 2.2.9 CERTIFICACIÓN LEED (Leadership in Energy and Environmental Design)

Evalúa cinco áreas específicas de las construcciones de la cual su puntuación se obtiene de diferentes niveles como: Certificado, Plata, Oro y Platino. Criterios a evaluar:

Tabla 10. Criterios de Sostenibilidad

# CRITERIOS A EVALUAR

---

## Sostenibilidad

---

Eficiencia y aprovechamiento del agua

---

Eficiencia energética - menor impacto atmosférico

---

## Materiales y recursos

---

Calidad del ambiente interior

---

Innovación en el proceso de diseño

**03**

---

**MARCO  
METODOLÓGICO**

### 3.1 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

La metodología de investigación se basa en un enfoque cualitativo, del cual el individuo experimenta sistemas subjetivos, donde se estudia el objeto en cada una de sus características, este enfoque determina y analiza la funcionalidad, tipología, usuarios, entre otros. De modo que, estudiando su problema principal se llega a un elemento que permite proporcionar una respuesta firme en su forma.

### 3.2 ENTREVISTA

*José Palacios – Miembro de la Directiva del Barrio*

José Palacios es parte importante del Sector Abdalá Bucarán, dado que es miembro de la Junta directiva del barrio, nos da a conocer su punto de vista con respecto a la realidad y un posible cambio de los comercios informales.

1. Pregunta: ¿Qué imagen proyecta los puestos informales en la ciudad?

Entrevistado: Pienso que están mejor ubicados a diferencia de cómo se encontraba los puestos de comida anteriormente, su desorganización era muy notoria, causaban accidentes automovilísticos y era muy estresante comprar la comida, además de los malos tratos que se escuchaban de un puesto al otro debido a la misma desorganización.

2. Pregunta: ¿Considera que es necesaria la reubicación de los mismos?

Entrevistado: Por el aseo y los malos olores que esos puestos de comida dan, pienso que la reubicación es algo muy importante y necesaria, pero más allá de la reubicación, es necesario el análisis del aseo mismo de los utensilios, mesas, sillas y todos su instrumentos de trabajo, por la producción e incluso por el mismo medio ambiente, ya que, al estar concentrados en un lugar adecuado para ellos es más factible visitar estos puestos de comida y poder ir con total seguridad de que posiblemente no podamos enfermarnos.

3. Pregunta: ¿Cuál es el lugar donde considera necesario la reubicación?

Entrevistado: Considero que la reubicación debería ser en un lugar urbano o en el centro de la troncal, siempre y cuando todo esté mejor organizado ya que a algunos por la movilización se nos dificultaría llegar a un lugar que este más lejos.

4. Pregunta: ¿Cree usted que es indispensable una plaza gastronómica en el sector?

Entrevistado: Sería increíble una plaza gastronómica, algo innovador que incremente el consumo de la ciudadanía, la comida es muy buena y creo que, si están ubicados en un mejor lugar, amplio y limpio generaría incluso más plazas de trabajo, porque la comida no solo se vendería en la noche, podrían hacerlo desde la mañana y para los que trabajamos en el sector público sería de gran ayuda, ya que, tendríamos un lugar fijo para ir a almorzar donde todo esté limpio y la comida saludable.

5. Pregunta: ¿Cambiaría representativamente la economía de la ciudad y su población?:

Entrevistado: En cuanto a las plazas de trabajo pienso que sí, ya que, se incrementaría el consumo y una vez ubicados en un sitio estratégico podrían poner más puestos de comida además que la imagen del Cantón La Troncal cambiaría en su totalidad.

### *Maris Fernanda Onofre – Moradora del sector*

Maris Fernanda Onofre es moradora del sector que conoce muy de cerca la realidad que viven los comerciantes informales, ya que tiene a su disposición una tienda cerca de la Av. 25 de agosto.

1. Pregunta: ¿Qué imagen proyecta los puestos informales en la ciudad?

Entrevistado: Están muy desorganizados, da un mal aspecto y mala imagen a la ciudad, pienso que deberían reubicarse hasta por hacer consciencia en el tema de sanidad, incluso de esta forma podrán brindar un mejor servicio y atención a la ciudadanía, donde todo esté limpio organizado y con una excelente atención. La comida es muy buena, pero a veces es dudoso comprar por los malos olores que hay por la calle.

2. Pregunta: ¿Considera que es necesaria la reubicación de los mismos?

Entrevistado: No soy partidaria de sentarme a comer en estos puestos de comida que hay en el centro de La Troncal por el tema del aseo, pero compro la comida y la llevo a mi casa y comemos con toda mi familia, pienso que si estuvieran ubicados en un mejor lugar no dudaría en hacerlo ya que la comida es buena indudablemente.

3. Pregunta: ¿Cuál es el lugar donde considera necesario la reubicación?

Entrevistado: Yo creo que donde están ahora es un buen lugar estratégico, solo falta organización y que los municipales estén al pendiente en cuanto a la limpieza de los vendedores de comida, porque lo que anteriormente se veía en cuanto al tráfico ahora ya es algo que ha mejorado.

4. Pregunta: ¿Cree usted que es indispensable una plaza gastronómica en el sector?

Entrevistado: Donde exista la organización y el aseo todo estará bien, tanto los vendedores como la comida que ellos nos van a vender, desde mi punto de vista es puede ser necesaria la reubicación de estos puestos de comida, siempre escucho que la comida es muy buena, muy rica, pero en lo personal y no es por menospreciar, yo no me siento a comer ahí porque comer de un lugar donde el aseo es lo último que existe más el humo de carros, aguas sucias que corren y malos olores de alcantarilla no creo que sería sano para mi salud.

5. Pregunta: ¿Cambiaría representativamente la economía de la ciudad y su población?

Entrevistado: Claro que sí, incluso hasta los turistas que

bonito, con ventilación y donde la organización de los puestos tenga un orden y se puede crear más tiendas alrededor para poder mejorar nuestros bolsillos.

*Arq. Raquel Suquitana – Arquitecta urbanista*

“Raquel Suquitana es arquitecta urbanista, dedicada a proyectos dentro y fuera de la zona, actualmente no reside en La Troncal pero gran parte de su vida pudo conocer y desarrollarse en el cantón.”

1. Pregunta: ¿Qué imagen proyecta los puestos informales en la ciudad?

Entrevistado: Se proyectan con una mala imagen a la ciudad porque se ve lo mal ubicados que están y lo desorganizados que se encuentran, también lo insalubre que se ve comer ahí y en el ápice de en una ciudad en crecimiento tanto en población como económicamente y eso lo hace notar y proyectar como una ciudad en subdesarrollo.

2. Pregunta: ¿Considera que es necesaria la reubicación de los mismos?

Entrevistado: La ciudad necesita una plaza gastronómica que esté bien ubicada, con parqueos correctamente señalizados, con áreas específicas para lo que son

desechos, ya que en el medio donde están los desechos se convierte en un efecto perjudicial para la población. Y más que nada debe dar una nueva imagen a la ciudad, incluso para el incremento de su turismo.

3. Pregunta: ¿Cuál es el lugar donde considera necesario la reubicación?

Entrevistado: Es necesario ubicar donde exista poco flujo vehicular, inicialmente se ha concentrado en la Av. 25 de agosto, pero esta vía conecta sectores externos del cantón y vemos claramente el alto tráfico que hay en la vía, incluido los puestos informales se hace imposible el paso. Es necesario reubicar en las periferias de la parte consolidada, pero tomando en consideración la accesibilidad del medio de transporte.

4. Pregunta: ¿Cree usted que es indispensable una plaza gastronómica en el sector?

Entrevistado: En el sector Abdalá Bucaram se encuentra en proceso de desarrollo y proceso de consolidación urbana, existe accesibilidad al transporte público y privado, y la gente de su alrededor está dispuesta a crecer económicamente, otro de los puntos positivos que es que

descentraliza el mercado, haciendo que el flujo vehicular y peatonal no sea abundante. Para tomar en cuenta con el diseño, es necesaria una gran plaza pública verde, pero que no de paso a crear más puestos informales.

5. Pregunta: ¿Cambiaría representativamente la economía de la ciudad y su población?:

Entrevistado: Por supuesto, el objetivo de crear otros puntos de venta de productos de consumo diario es para incrementar plazas de trabajo, ya sea dentro del mercado o edificaciones aledañas a estas y poder generar ingresos para las familias. También podemos destacar que una plaza gastronómica con buenos accesos y un diseño adecuado permite el ingreso del turismo y así no permitir que La Troncal sea una ciudad solo de paso.

## **CONCLUSIÓN**

En cuanto a las metodologías aplicadas para llevar a cabo el tema de investigación, se concluye con una serie de entrevistas a personas del medio político, comerciantes y clientes de la plaza informal para la posibilidad de una mejora dentro de un diseño arquitectónico adecuado.

Por esta razón, la creación de una plaza gastronómica es indispensable por motivos de salubridad y la imagen que esta puede dar al sector, de este modo, la problemática persistente es el desaseo, la falta de organización, los problemas de movilidad y sobre todo los malos olores que se emana de los puestos de venta en la actualidad.

De tal modo que, la convivencia del comprador - comerciante no presenta calidad ni satisfacción en la gente que constantemente compra o va a comer dentro de estos, pero lo que preocupa más a los comerciantes son los costos por arriendo de los puestos y a su vez la disminución de su clientela por temas de salubridad. Es por esto que, el diseño de la plaza gastronómica para La Troncal debe tener como objetivo mejorar su infraestructura, llevar un diseño de cubierta que permita el paso del aire, una correcta organización en los puestos de venta y más que nada la relación de los espacios exteriores e interiores, sin permitir que a su alrededor se cree una nueva ruta para el comercio informal.

### 3.4 ENCUESTAS

El número de encuestas se basa a indicadores poblacionales, nivel de confianza y margen de error, con respecto a lo dicho anteriormente el tamaño de las mismas equivale a 64 muestras. También se considera dos tipos de encuestas para vendedores y clientes por el tipo de investigación que se está desarrollando.

Tamaño de la población ⓘ

76872

Nivel de confianza (%) ⓘ

80 ▼

Margen de error (%) ⓘ

8

Tamaño de la muestra

**64**

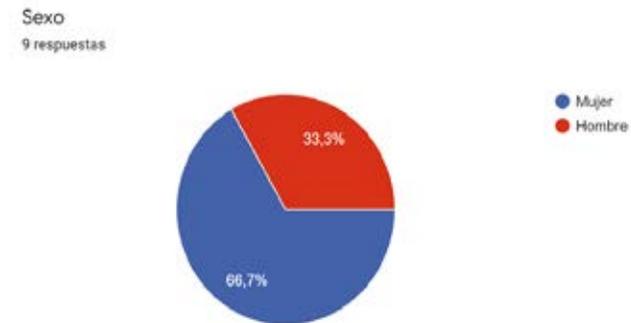
Envía en solo unos minutos una encuesta de 10 preguntas gratis y ve las primeras 40 respuestas.

### ENCUESTA 1 – VENDEDOR

#### Sexo

Con respecto al sexo, se puede apreciar que el 66.7% de los vendedores son mujeres, las que se encargan de los puestos de comida, mientras que un 33.3% son hombres, tales que, se concentran en los puestos de comida, pero más se mantienen en puestos de venta de carnes y mariscos.

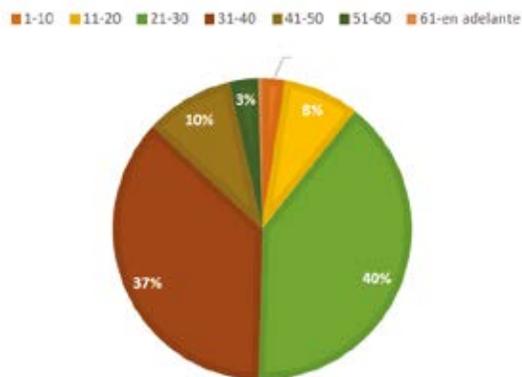
Ilustración 1. Encuesta genero



#### Edad

Con relación a la edad, el porcentaje encuestados con un rango de edad entre los 1-10 años con un 2.5%, de 11-20 años el 8.2%, de 21-30 años el 39.7%, de 31-40 años el 36.5%, de 41-50 años el 9.6%, de 51-60 años el 3.1% y de 61 años en adelante el 0.4%.

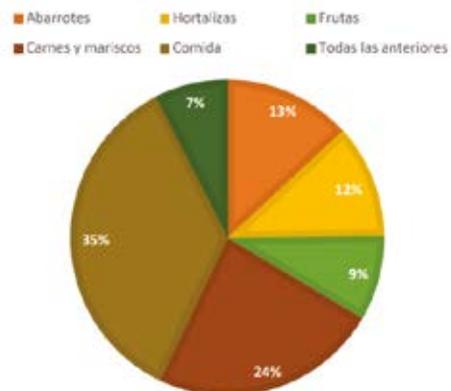
Ilustración 2. Edad



### ¿Qué tipo de productos comercializa?

Los productos que más se comercializan en las calles de La Troncal son: abarrotes un 13.2%, hortalizas y legumbres un 11.6%, frutas un 8.7%, los mariscos y carnes un 23.6%, comida un 35.4% y el 7.5% comercializar todo tipo de productos.

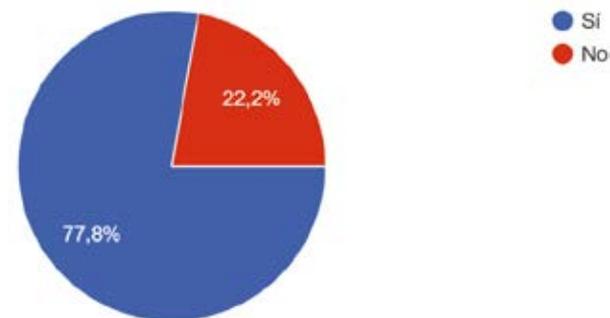
Ilustración 3. Tipos de productos



### ¿Usualmente, vende en el mismo lugar?

El conteo de los datos de la población encuestada dice que el 22.2% no vende en el mismo lugar, mientras que el 77.8% si lo hace.

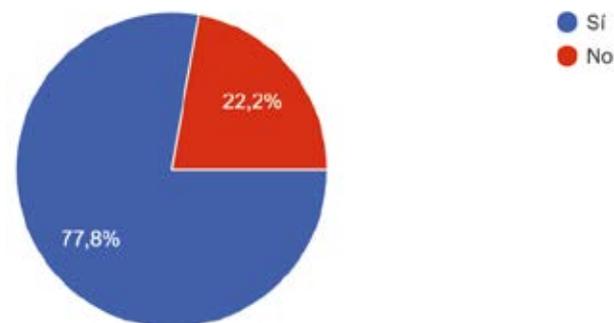
Ilustración 4. Vende en el mismo lugar



### ¿Cuenta con permisos municipales?

El 77.8% de los encuestados, cuentan con permisos municipales, el 22.2% de los mismos no cuenta con permisos y entre algunos de ellos dicen estar en el proceso para la obtención de aquellos permisos.

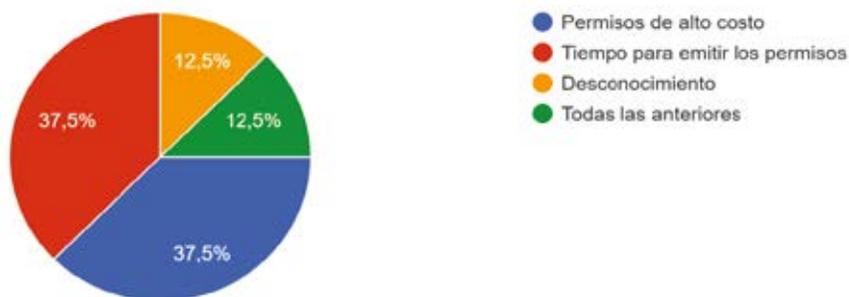
Ilustración 5. Cuenta con permisos municipales



### ¿Por qué?

El 37.5% de los encuestados que no cuentan con permisos municipales dicen que no tienen por el tiempo que se demoran en emitir los permisos, el 37.5% por el alto costos que existe, el 12.5% por desconocimiento y el restante 12.5% por todas las razones anteriores

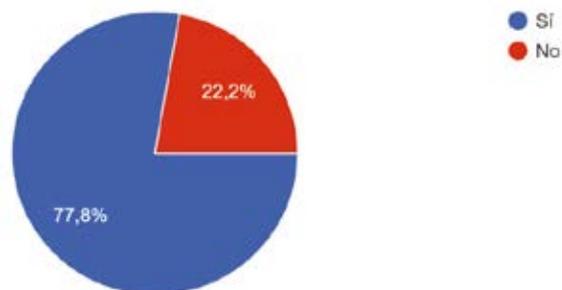
Ilustración 6. Por que



### ¿Usted ocupa los espacios públicos para la venta?

El 77.8% de los encuestados dice ocupar los espacios públicos y el 22.2% no ocupan estos espacios.

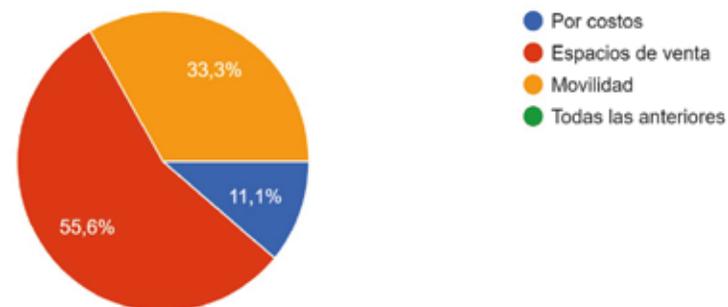
Ilustración 7. Usted ocupa los espacios públicos para la venta



### ¿Por qué?

El 55.6% de los encuestados cree que no es factible una plaza gastronómica por problemas de transporte, el 22.2% por el tiempo de traslado y el 22.2% restante por las dos razones a comentar.

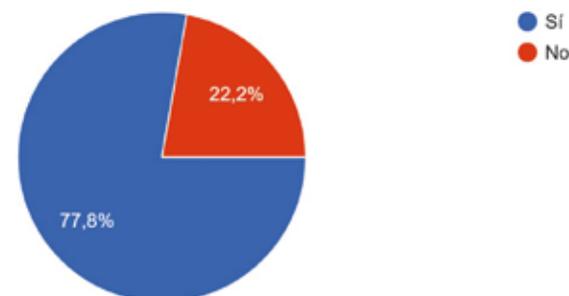
Ilustración 8. Por que



### ¿Considera factible crear una plaza gastronómica en el sector Abdalá Bucarán?

El 77.8% de los encuestados cree pertinente y factible la creación de una plaza gastronómica en el sector Abdalá Bucaram y el 22.2% restante considera que no es factible el traslado del mismo

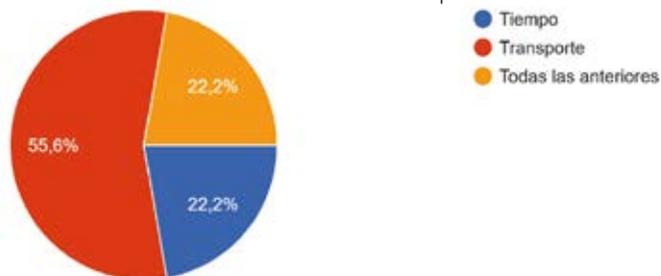
Ilustración 9. Considera factible crear una plaza gastronómica?



### ¿Por qué?

El 55.6% de los encuestados cree que no es factible una plaza gastronómica por problemas de transporte, el 22.2% por el tiempo de traslado y el 22.2% restante por las dos razones a comentar.

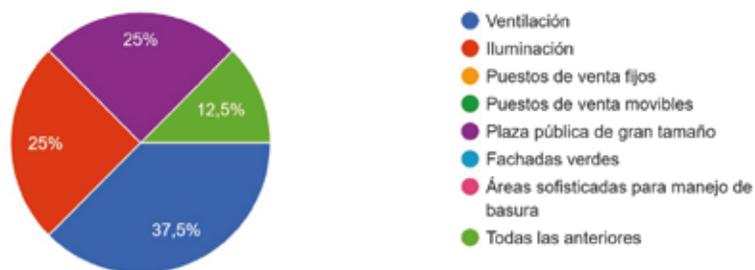
Ilustración 10. Por que



Si se crea una nueva plaza gastronómica ¿cree importantes espacios con:

El 25% de los encuestados cree que la iluminación es el elemento principal por el que es conveniente la creación de la plaza gastronómica, el 25% por la creación de una gran plaza pública, el 37.5% restante la ventilación como elemento principal y el 12.5% por todas las anteriores.

Ilustración 11. Cree espacios importantes con:

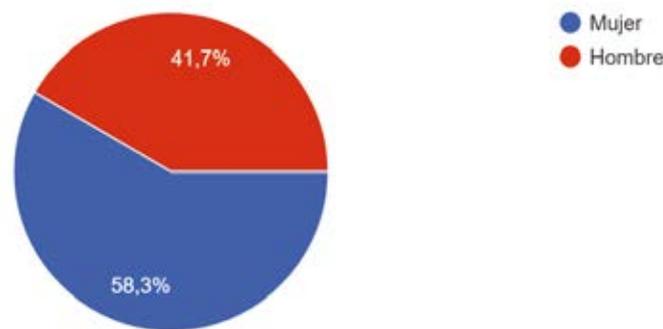


### ENCUESTA 2 - COMPRADORES

#### Sexo

Con respecto a los compradores, el 58.3% de los encuestados equivale a mujeres y el 41.7% de los mismos, corresponde a los hombres.

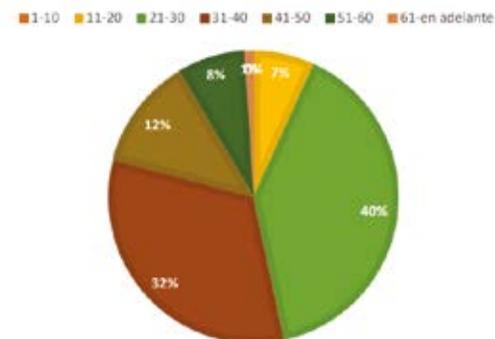
Ilustración 12. Genero compradores



#### Edad

En cuanto a la edad se puede mostrar que la mayor cantidad de encuestados corresponden a un rango de edad de 21-30 años con el 40%, seguido del rango entre 31-40 años con el 32%

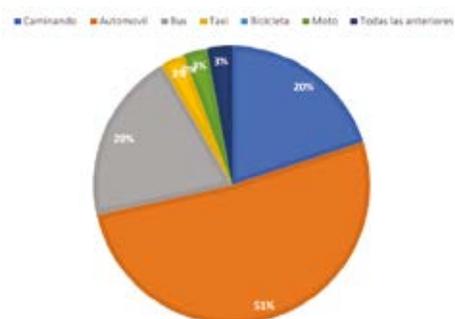
Ilustración 13. Edad



¿En qué medio de transporte se moviliza para llegar al lugar de compra?

El 51% de los encuestados dicen movilizarse en automóvil hacia el lugar de compra, mientras que el 20% en bus y caminando y el restante en bicicleta, taxi y moto.

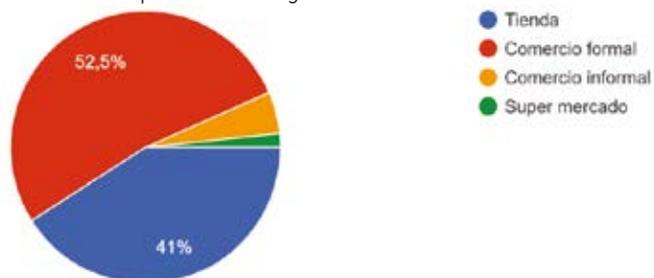
Ilustración 14. Medio de transporte



¿En qué lugar prefiere comprar?

El 52.5% prefiere realizar sus compras de consumo diario en comercios formales, mientras que el 41% prefiere realizar sus compras en tiendas cercanas al lugar de residencia, el 4.9% en lugares donde se encuentra comercios informales y el 1.6% en supermercados.

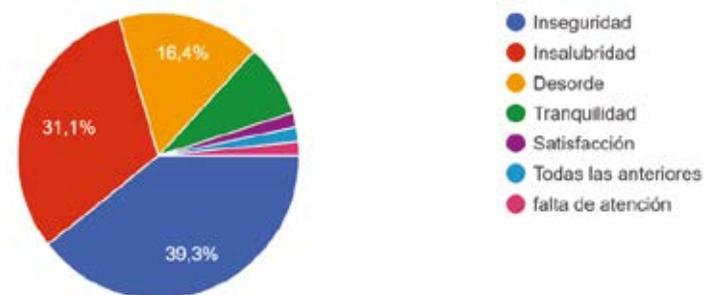
Ilustración 15. En qué lugar prefiere comprar calles y su comercio informal



¿Qué problema percibe en las calles y su comercio informal?

El 31.1% de los encuestados percibe gran cantidad de insalubridad, el 39.3% dice que se vive gran cantidad de inseguridad, el 16.4% desorden diario que genera alta cantidad de tráfico y el 10,3% perciben tranquilidad en las calles.

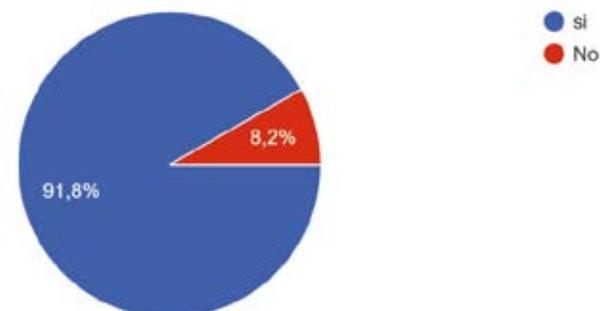
Ilustración 16. Qué problema percibe en las calles y su comercio



¿Cree necesario crear una plaza gastronómica?

El 91.8% de los encuestados que corresponde a los compradores, dice estar de acuerdo en la creación de una plaza gastronómica y el 8.2% de los mismos, consideran que no es necesaria la creación de la misma.

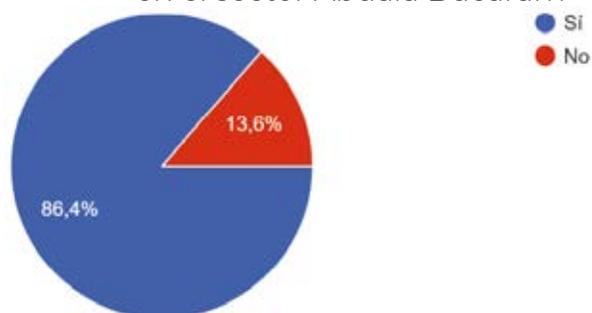
Ilustración 17. Cree necesario crear una plaza gastronómica



¿Considera factible crear una plaza gastronómica en el sector Abdalá Bucarán?

El 86.4% de la población encuestada, considera que es factible la creación de la plaza gastronómica en dicho sector, mientras que el 13.6% cree que no es conveniente la creación de la misma en dicho sector.

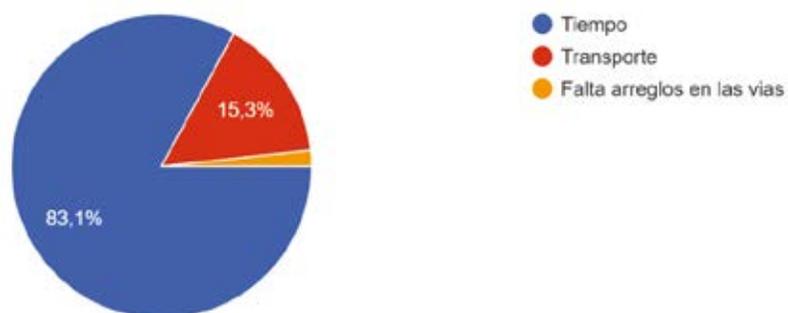
Ilustración 18. Considera factible crear una plaza gastronómica en el sector Abdalá Bucaram



¿Por qué?

Del rango de población que dice no ser necesaria la creación de la plaza gastronómica en el sector, el 83.1% considera que no es factible por el tiempo de demora, el 15.3% por el transporte y el 1.7% por la falta de arreglos en la vía.

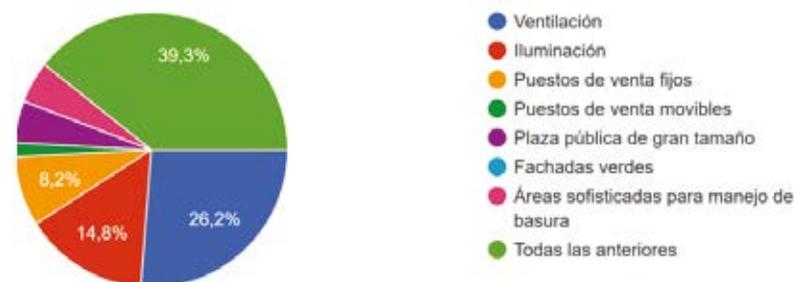
Ilustración 19. Por que



Si se crea una nueva plaza gastronómica ¿cree importantes espacios con:

Entre los espacios importantes que los encuestados consideran importantes tenemos: el 39.3% todas las anteriores, el 26.2% necesaria ventilación, el 14.8% espacios con iluminación, el ,9% áreas sofisticadas para manejo de basura, el 4.9% una plaza pública de gran tamaño y el 1.6% puestos de venta móviles.

Ilustración 20. Cree importante espacios con



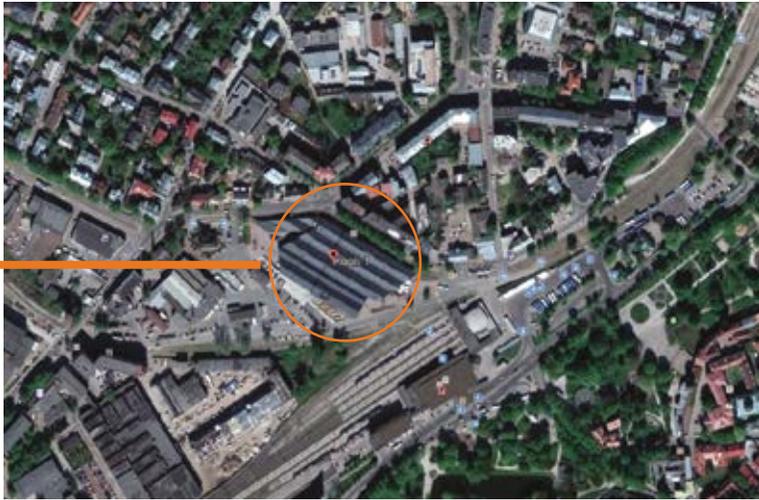
### CONCLUSIÓN:

En cuanto a las encuestas se concluye que el mayor porcentaje de los compradores como vendedores ven positivo una reubicación de los puestos informales a una plaza gastronómica con todos los servicios básicos , y un reducido número de vendedores como de compradores creen que no es conveniente una reubicación porque hoy en día están en un sector céntrico y el traslado se daría a una regeneración lateral de la ciudad y de la misma manera supieran expresar una pequeña parte de clientes que al reubicarse se les complicaría por que no cuentan con un medio de transporte.

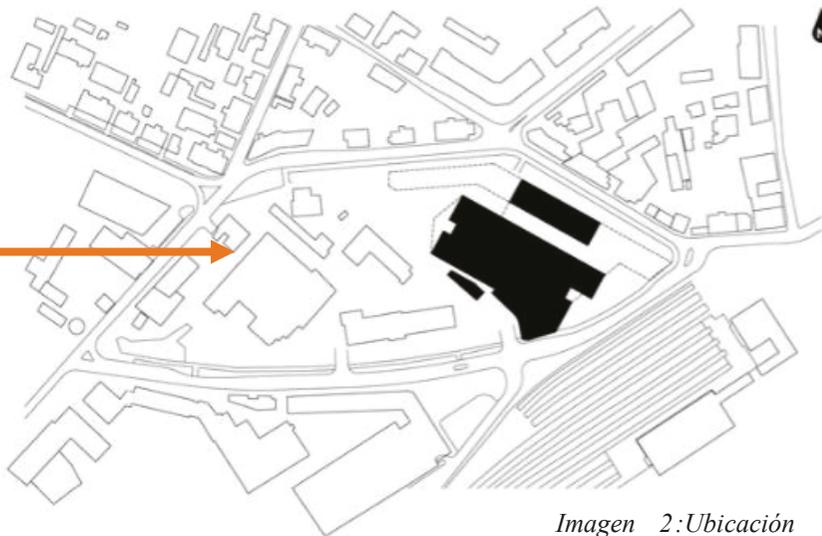
**04**

---

**CASOS  
ANÁLOGO**



*Imagen 1: Ubicación real del Mercado Estación Báltica*  
*Fuente: Elaboración propia*



*Imagen 2: Ubicación*  
*Fuente: (KOKO Architects, 2017)*

## 4.CASOS ANÁLOGOS

### 4.1 MERCADO ESTACIÓN BÁLTICA

#### *Información general*

Empresa: KOKO Architects

Área: 25000 m<sup>2</sup>

Año de construcción: 2017

Ubicación: Kopli 1, 10149, 10149 Tallinn, Estonia

Coordenadas: Latitud - 59°26'28.63"N

Longitud - 24°44'5.88"E



La Estación Báltica estuvo construida desde 1993, su economía se mantuvo gracias al turismo dado que se vendía ropa vintage y productos de consumo diario para la población.

De esta manera, creyeron necesario la reconstrucción de este espacio manteniendo la idea fundamental inicial y así formar un atractivo turístico. La Estación Báltica está compuesta de tres plantas y aledaña a esta, se encuentra un mercado abierto que comparte el mismo diseño arquitectónico, los accesos verticales están conectados por rampas y terrazas hacia el espacio público, donde se encuentran cafeterías, panaderías, restaurantes de platos típicos. El punto emblemático de este proyecto son las cubiertas que permiten crear una jerarquización incluyendo tragaluces que dan paso a ventilación y luz natural logrando que los productos y en sí todos los espacios se mantengan frescos. (KOKO Architects, 2017)

.

### *Análisis formal*

En cuanto al análisis formal del Mercado Estación Báltica, se analiza una jerarquización de las cubiertas, donde el ingreso principal cuenta con una altura máxima, otro punto a tomar en cuenta en esta cubierta es el contacto arista-arista, a pesar de su jerarquización.



*Imagen 3: Jerarquización de cubierta - Estación Báltica*

Fuente: (KOKO Architects, 2017)



*Imagen 4: Sustracción de elementos*

Fuente: (KOKO Architects, 2017)

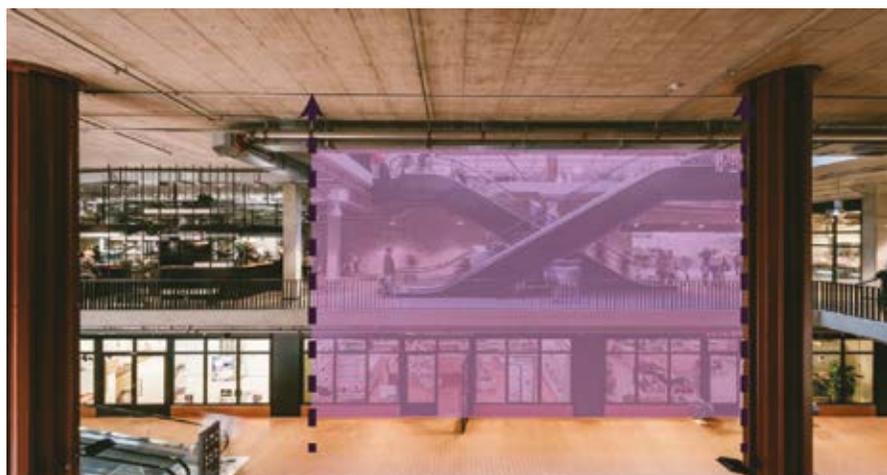
En la Imagen 4, se muestra una sustracción de elementos en cada una de las cubiertas, permitiendo el paso de ventilación y luz natural por medio de tragaluces.

Del mismo modo, en la Imagen 5, el espacio nos da a notar que es un plano elevado que se ha configurado por medio de triángulos formando así una estructura sencilla.



*Imagen 5: Área exterior del mercado*

*Fuente: (KOKO Architects, 2017)*



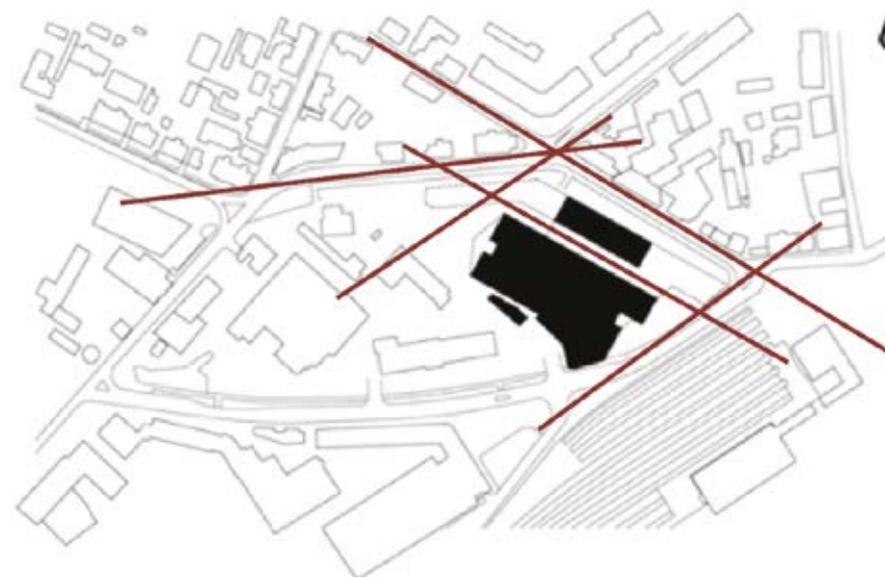
*Imagen 6: Planos elevados y sustracción (circulación vertical)*

*Fuente: (KOKO Architects, 2017)*

También observamos planos elevados que terminan en una sustracción de elementos y de esta manera conformar la circulación vertical, que está determinada por escaleras eléctricas, ascensores y rampas.

### *Análisis funcional*

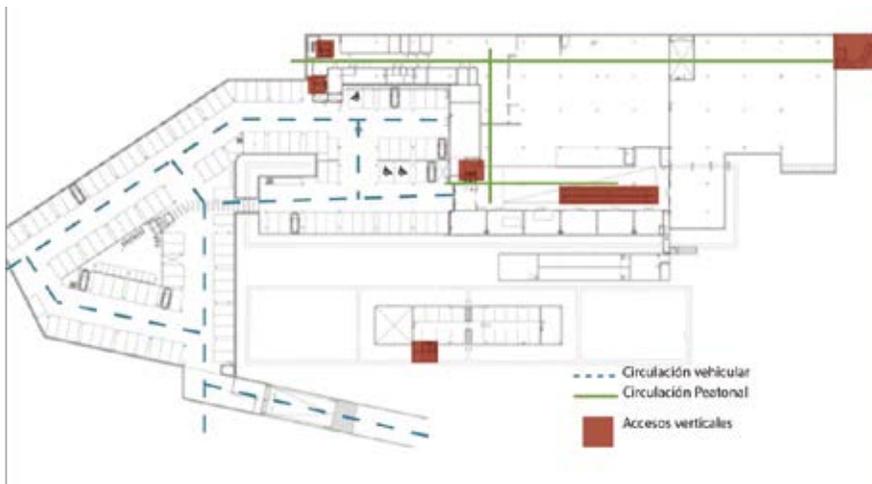
En el análisis funcional del exterior del Mercado se observa que hay una circulación directa entre el espacio público y el interior del mercado, esto permite una permeabilidad para su diseño.



*Imagen 7: Accesibilidad de espacio público*

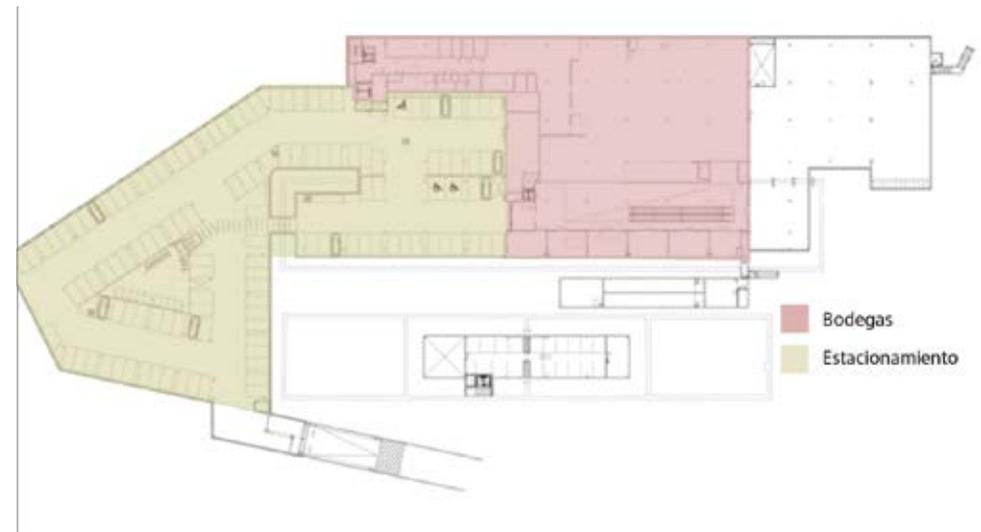
*Fuente: (KOKO Architects, 2017)*

En la planta baja observamos accesos directos entre las bodegas y los estacionamientos, esta forma de distribución permite al usuario tener una vista directa entre el espacio público, dado que los parqueaderos se encuentran en un subterráneo y están conectados por medio de circulación vertical.



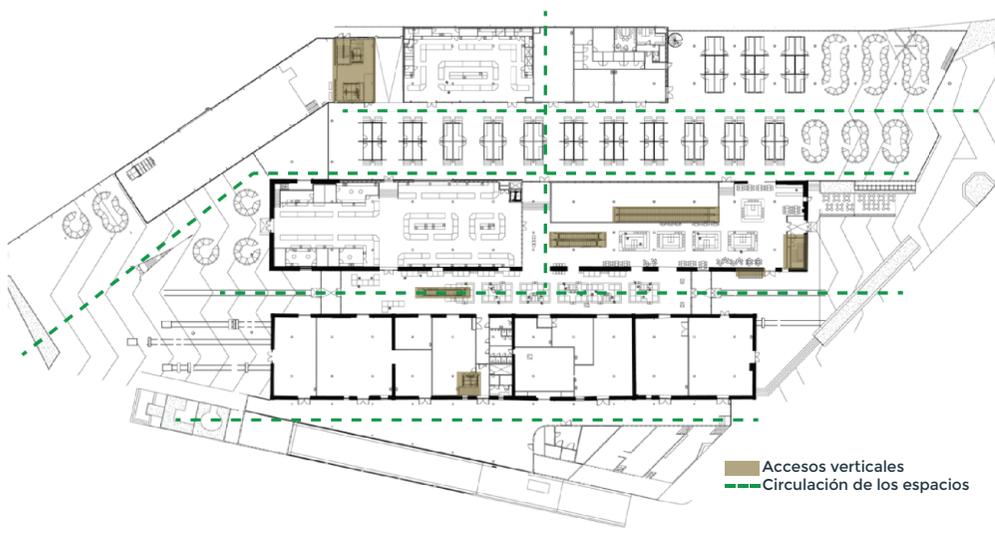
*Ilustración 1: Esquema de circulación - Subsuelo*

*Fuente: (KOKO Architects, 2017)*



*Ilustración 2: Esquema de espacios*

*Fuente: (KOKO Architects, 2017)*



*Ilustración 3: Esquema de circulación - Planta baja*

*Fuente: (KOKO Architects, 2017)*



*Ilustración 4: Esquema de espacios - Planta baja*

*Fuente: (KOKO Architects, 2017)*

## 4.2 Mercado del Río

### *Información general*

Empresa: Morales Vicaria Arquitectura

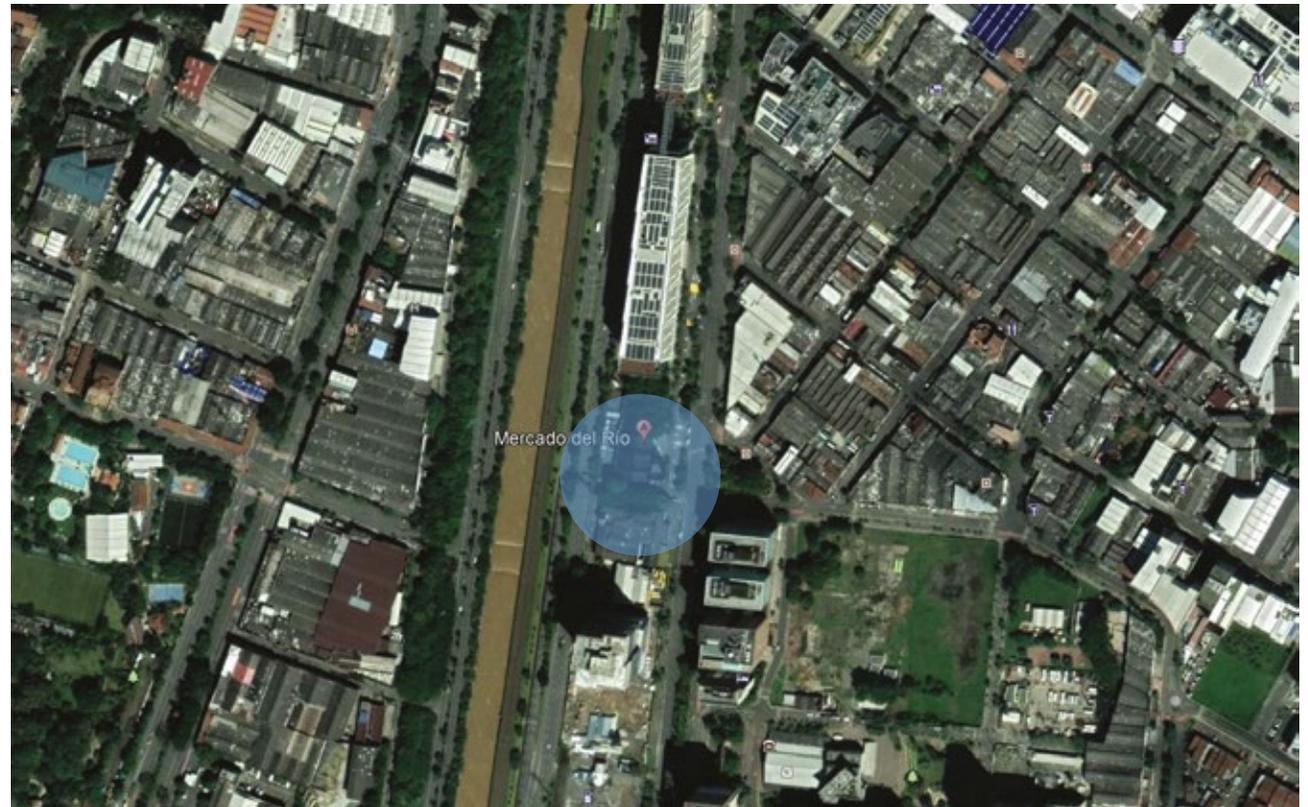
Área: 3375 m<sup>2</sup>

Año de construcción: 2016

Ubicación: Medellín, Colombia

Coordenadas: Latitud - 33°33'55.55"N

Longitud - 7°35'41.77"



*Imagen 8: Ubicación del proyecto*

El mercado se reconstruyó en un antiguo galpón que se ocupaba para bodegas del ferrocarril, la forma triangular de este se dio por las líneas del ferrocarril y un río que cruzaba tangencial a este.

La edificación mantiene un ambiente histórico por la referencia arquitectónica que tienen las estaciones de tren en su antigüedad, este espacio fue diseñado para dar un nuevo concepto al mercado y a su vez a la unión de gastronomías del país.

#### ANALISIS FORMAL

La composición del proyecto parte desde un plano deprimido que pertenece al suelo y el acceso a este se da por medio de rampas y gradas, después encontramos un plano elevado que se configura como el segundo piso del cual su acceso es por medio de gradas centrales y termina por dos planos elevados inclinados que vienen siendo la cubierta final.

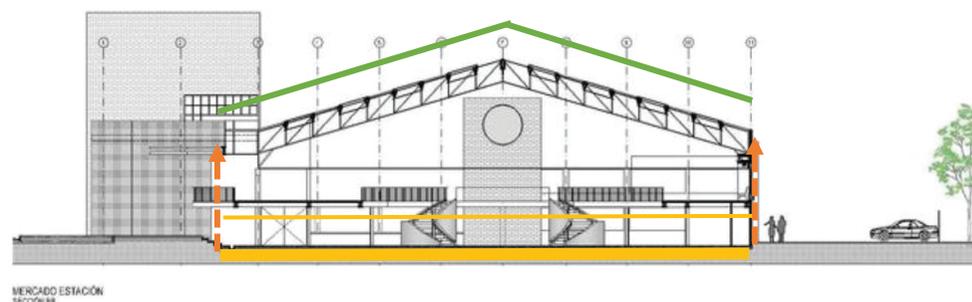


Imagen 9: Sección del proyecto – Planos elevados

Fuente: (Morales Vicaria Arquitectura, 2017)

La cubierta tiene un contacto arista - arista y viéndola en el sentido lateral existe un juego por parte de los elementos, de tal manera que, se observa una jerarquización de la cual en sus separaciones permiten el ingreso y salida de luz y ventilación natural.

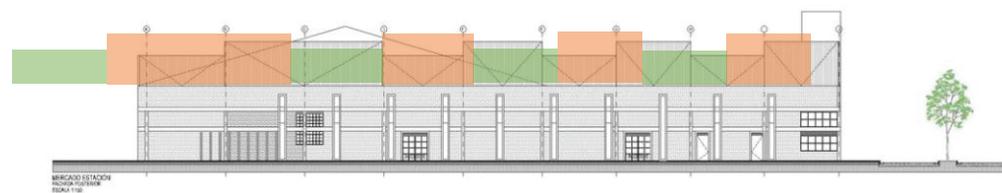


Imagen 10: Elevación lateral – jerarquización de elementos

Fuente: (Morales Vicaria Arquitectura, 2017)



*Imagen 11: Sustracción de elementos*

*Fuente:* (Morales Vicaria Arquitectura, 2017)

Por parte de los elementos que constituyen la fachada, tenemos una repetición que a su vez permite la relación interior - exterior.



*Imagen 12: Repetición de elementos*

*Fuente:* (Morales Vicaria Arquitectura, 2017)

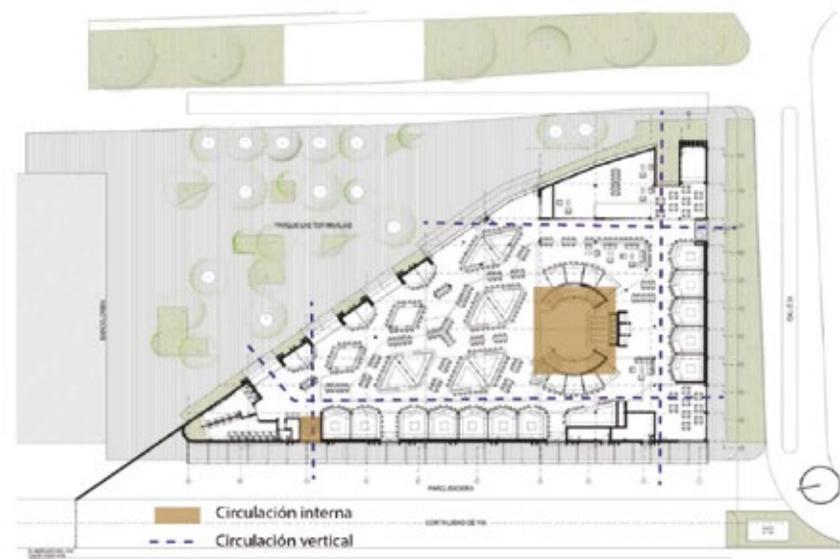
### ***Análisis funcional***

En relación al espacio público, el proyecto está construido de tal manera que, sea un espacio abierto y que de esta manera exista una relación directa el patio exterior con el área interior del mercado.



*Imagen 13: Relación de espacios – Ubicación*

*Fuente: (Morales Vicaria Arquitectura, 2017)*



*Ilustración 5: Esquema de circulación interna*

*Fuente: (Morales Vicaria Arquitectura, 2017)*

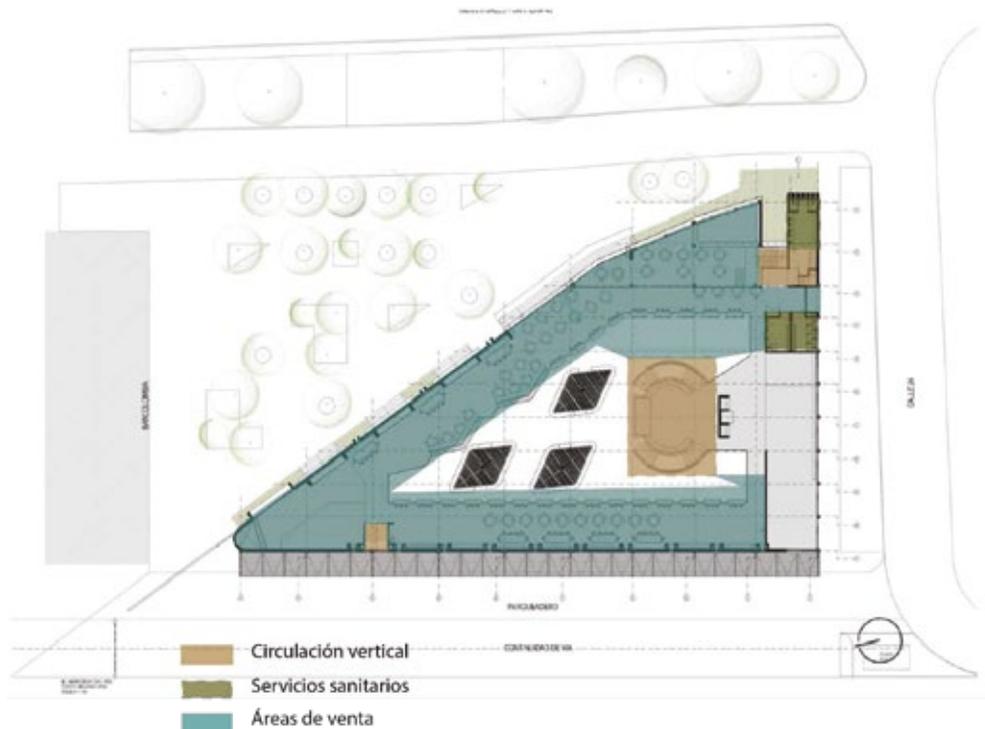
La relación de circulación es directa, desde los accesos principales de cada fachada y estos están conectados a su circulación vertical, el conjunto de locales comerciales y restaurantes y su distribución ayudan al usuario a tener un recorrido variado. La planta baja está constituida por el área de compra y venta, locales comerciales, área de servicios sanitarios y sobre todo accesos de circulación vertical y horizontal.



*Ilustración 6: Esquema de zonificación en planta baja*

*Fuente: (Morales Vicaria Arquitectura, 2017)*

La planta alta, tiene un acceso más directo por el cual se forma una especie de mezanine que permite tener una vista hacia la zona de la planta baja, su circulación es directa, por lo cual solo existen pasillos que contornean el volumen. En cuanto a los espacios de distribución, tenemos servicios sanitarios, zona de venta y circulación vertical.



*Ilustración 8: Esquema de distribución de espacios - planta alta*

*Fuente: (Morales Vicaria Arquitectura, 2017)*

### 4.3 Zona Gastronómica Plaza Orellana

#### *Información general*

Empresa: JAG Studio

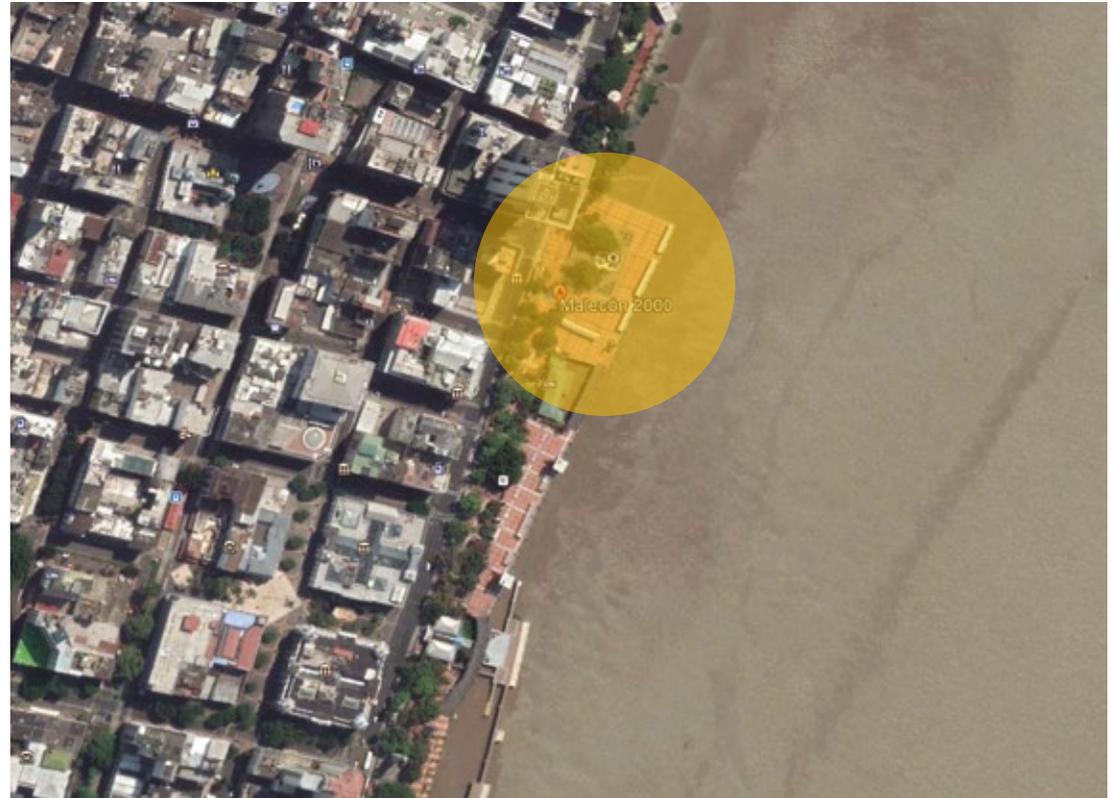
Área: 260 m<sup>2</sup>

Año de construcción: 2017

Ubicación: Guayaquil, Ecuador

Coordenadas: Latitud - 2°11'34.33"S

Longitud - 79°52'46.36"O



*Imagen 14: Ubicación del proyecto*

*Fuente: Elaboración propia*

A partir de la regeneración urbana que se realizó al borde el Malecón 2000 se pudo apreciar el incremento de la economía que este generaba, ya sea por parte del turismo como también por los puestos de venta que se presentaban en el lugar. De tal modo, que se hizo un convenio público - privado para que sobresalgan proyectos que se adapten al entorno y puedan mejorar el sector.

Este proyecto se constituye por medio de placas de diferente dimensión, en cuyo interior albergan dos puestos de comida.

### *Análisis formal*

Este proyecto está compuesto por planos que están unidos arista - arista, estos planos se distribuyen con una inercia visual y una rotación adecuada, que depende necesariamente de protección y no permite el paso excesivo de sol.



*Ilustración 9: Esquema de composición de volúmenes*

*Fuente: (Dreher, 2017)*



*Ilustración 10: Sustracción de elementos*

Por otro lado, la cubierta se conforma de tal modo que se define como un espacio interior a otro dado que cubre dos volúmenes de vidrio, estos volúmenes se encuentran conexos y en esta unión, están las cocinas.



*Ilustración 11: Superposición de elementos*  
*Fuente: (Douglas Dreher Arquitectos, 2017)*

### *Análisis funcional*

En cuanto a la funcionalidad del proyecto, podemos observar que las estructuras están vinculadas al espacio público, del cual mantiene una vista prioritaria hacia el Malecón 2000 y hacia la vía pública. El concepto principal es integrar y conectar todos los espacios por medio de los materiales.

Por otro lado, el proyecto está compuesto por dos restaurantes que comparten un solo cuerpo, el mismo que se asemeja a una caja de cristal de pórticos metálicos y vidrio. Los cuales están unidos por medio de las cocinas en su interior y estos permiten que las instalaciones sean compartidas.

La circulación es completamente directa por medio de las pieles que protegen la caja, los parqueaderos forman parte del mismo Malecón y también incluyen espacios sanitarios que no se encuentran a simple vista del usuario.



*Imagen 15: Fachada principal*

*Fuente: (Dreher, 2017)*

## CONCLUSIONES GENERALES

Por medio de los repertorios investigados anteriormente, se conoce de mejor manera el manejo de los espacios que le caracterizan a una plaza gastronómica. De tal modo que, es posible extraer o acercarse a unos lineamientos como estrategias de diseño para poder implantar en el proyecto y que este sea de gran ayuda para el mejoramiento de la calidad de diseño dentro de la zona urbana.

De tal forma que, el análisis del espacio público de cada proyecto tiene una relación directa interior y exterior manteniendo al peatón como ente principal dentro de cada mercado, de este modo, las fachadas dan un toque de dinamismo en las dos zonas (interior - exterior).

En el caso de los materiales previstos en cada proyecto, se muestra madera, acero y vidrio como elementos principales y estos dan realce a las fachadas con el paso de luz natural, siempre y cuando se mantenga el confort dentro del espacio. Los detalles internos dan lugar a la relación de usuario - vendedor por la flexibilidad de los mismos y la libre circulación y fluidez de aire.

#### 4.4 CUADRO COMPARATIVO

CUADRO COMPARATIVO							
REFERENTE	UBICACIÓN	COMPONENTES	PROGRAMA		MATERIALIDAD	ESTRATEGIAS	RELACIÓN ENTORNO
Mercado Estación Báltica	Tallinn, Estonia	1 bloque de comercios abiertos  1 bloque de comercio cerrados	Locales comerciales  Área de venta de flores y artesanías  Restaurantes  Área de venta de cárnicos	Área total de construcción 2500m <sup>2</sup>	Fachada principal Piedra caliza  Techo Vidrio polarizado y madera  Quioscos Madera  Paredes Ladrillos de colores  Azulejos Cerámica  Estructura Metal negro	Modulación en cubiertas con una especie de triangulación  Implantación en zona donde existe transporte y residencia	Relación directa con el entorno por medio del espacio público y el mercado que se encuentra abierto
Mercado del Río	Medellín, Colombia	1 bloque abierto de locales comerciales y un bloque	Puestos de venta de alimentos	Área total de construcción: 3375m <sup>2</sup>	Fachada principal Ladrillo visto	Modulación en la cubierta y permite el paso de la luz y el viento	Por medio de varios accesos que tiene el mercado se

		adicional adosado de servicios	Puestos de ventas de alimentos ya procesados		Techo y estructura Metálicos Puestos de venta Vidrio y aluminio	Repetición y homogeneidad en las fachadas	procede a relacionar el interior y el exterior haciéndolo uniforme.
Zona Gastrómica Plaza Orellana	Guayaquil, Ecuador	Dos cajas de restaurantes envueltas en planas metálicas	Dos áreas de restaurantes internos y área de comida externa  Un espacio de servicios de cocina y sanitarios	Área total de la construcción: 260m	Fachada planas metálicas  Fachada interior vidrio polarizado  Estructura metal negro	El revestimiento juega con módulos de diferente dimensión y textura y enmarca a las cajas de vidrio incrustadas.	El espacio es completamente abierto, el vidrio ayuda al juego de visuales directas del interior al exterior

**05**

---

**ANÁLISIS  
DE SITIO**

## 5 ANÁLISIS DE SITIO

### 5.1 UBICACIÓN

**UBICACIÓN:** Provincia de Cañar, cantón La Troncal, sector Abdala Bucaram.

Calle principal: 25 de agosto

Calle secundaria: Jaime Roldós

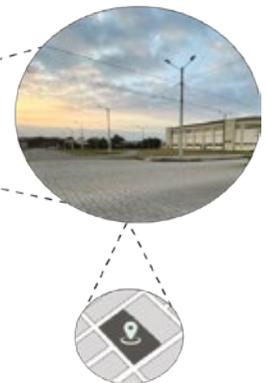
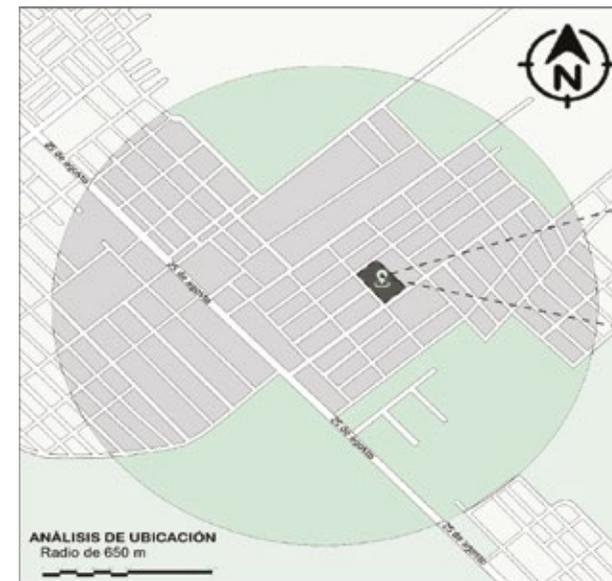
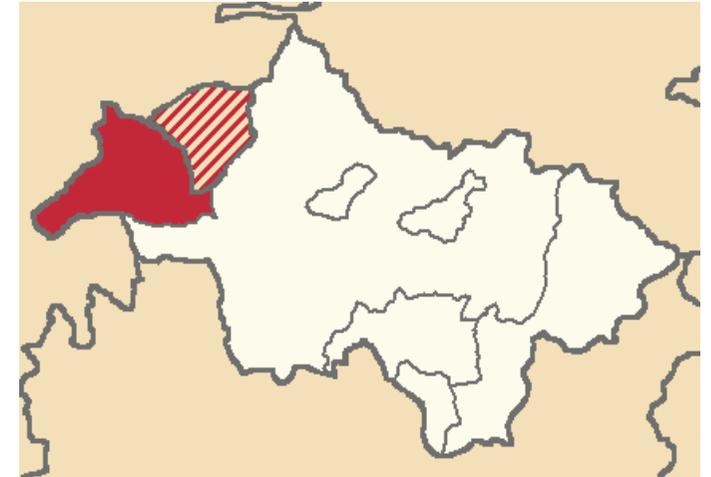
### COORDENADAS:

Latitud - 2°26'11.93"S

Longitud - 79°19'34.42"O

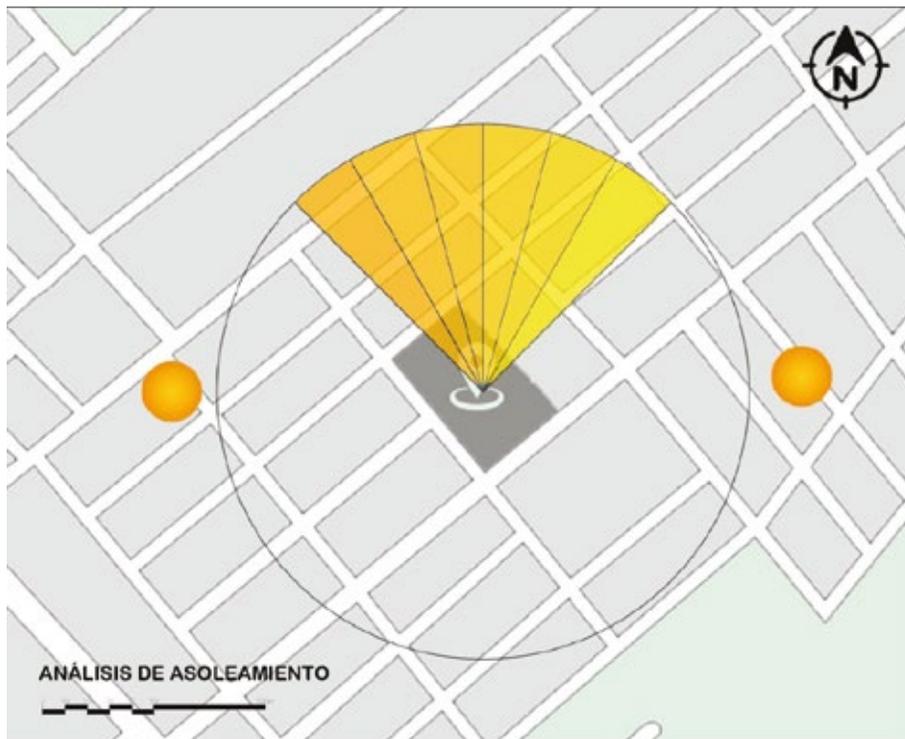
**ÁREA DEL TERRENO:** 8000 m<sup>2</sup>

Dimensiones: 80m x 1000m



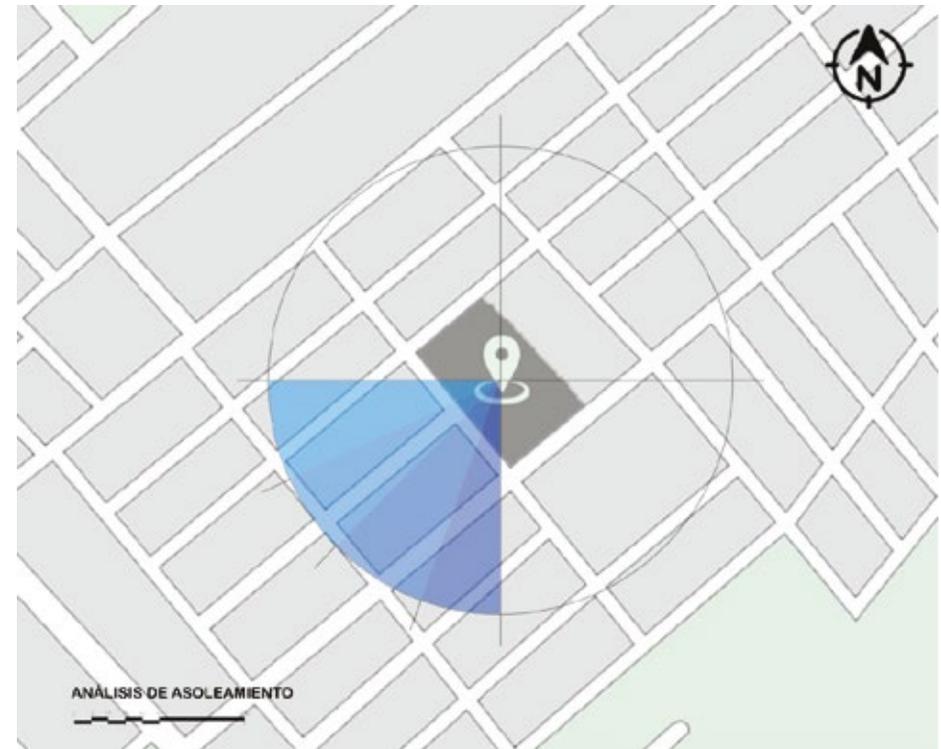
## 5.2 ASOLEAMIENTO

En cuanto a la dirección del sol, según como se observa en la gráfica, el sol incide de este a oeste, de tal manera que, el sol se proyectará a gran medida en la fachada noroeste y norte, entre los meses de enero a junio y el resto de año se apreciará en la zona sur, en la fachada frontal y lateral hacia el oeste.



## 5.3 VIENTOS

Los vientos en la zona son netamente moderados, cuya velocidad es de 0.2 m/ seg., los cuales no se aprecian con facilidad. La dirección de los vientos por lo general es cambiante, pero los predominantes se direccionan al sur - suroeste, según como se registra en el INAMHI

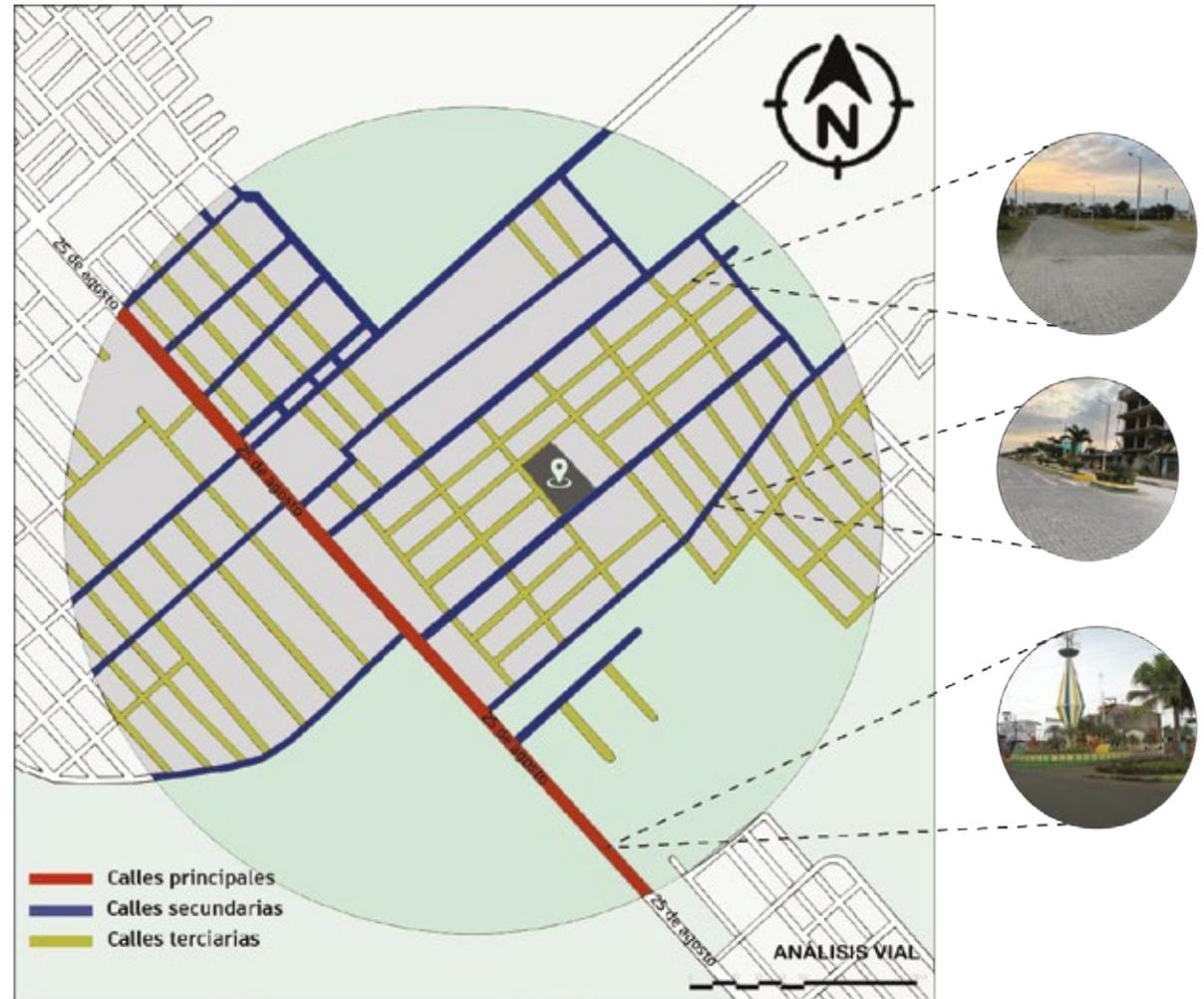


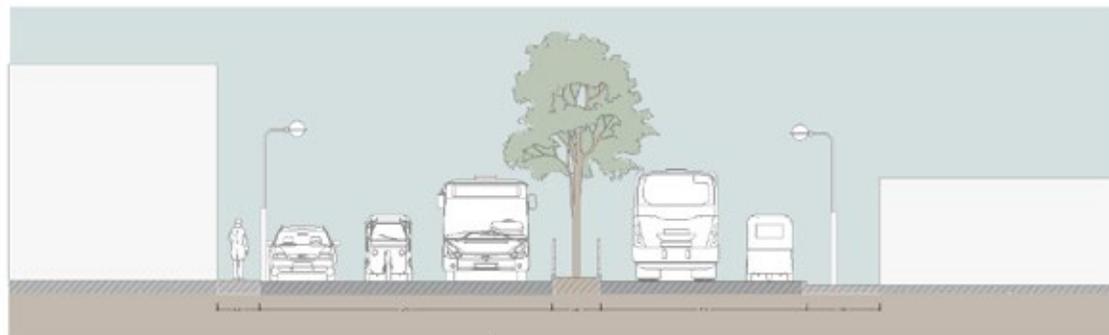
## 5.4 ANÁLISIS VIAL

El sistema vial de La Troncal constituye un sostén muy importante para el funcionamiento y desarrollo de este cantón. Este lugar tiene un sistema de vías entendidas por tres carreteras nacionales bien mantenidas y asfaltadas.

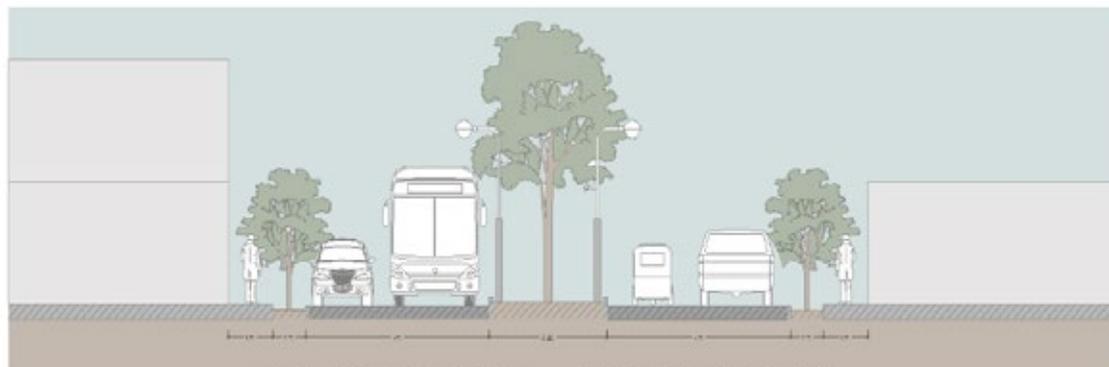
En el caso de las vías colectoras de acceso para el terreno donde se implantará la plaza gastronómica, en su mayoría son adoquinadas, las aceras de alrededor tienen un diseño exclusivo de vialidad, dado que se realizó un estudio de regeneración urbana que se planteó años anteriores y este se está ejecutando poco a poco.

De tal manera que, la vía arterial, completamente asfaltada, tiene el nombre de Av. 25 de agosto y converge directamente con la colectoras que toma el nombre de Jaime Roldós, la cual da directamente hacia el lote de reubicación.

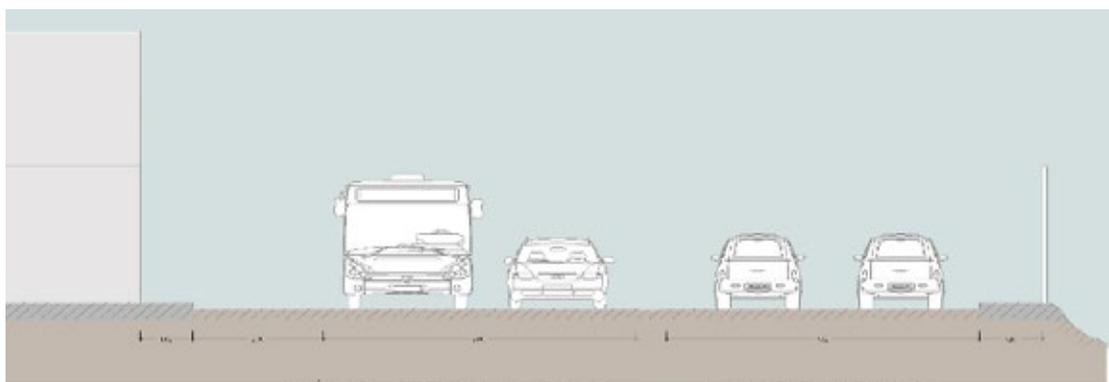




VIA PRINCIPAL



VÍAS SECUNDARIAS - EN REGENERACIÓN



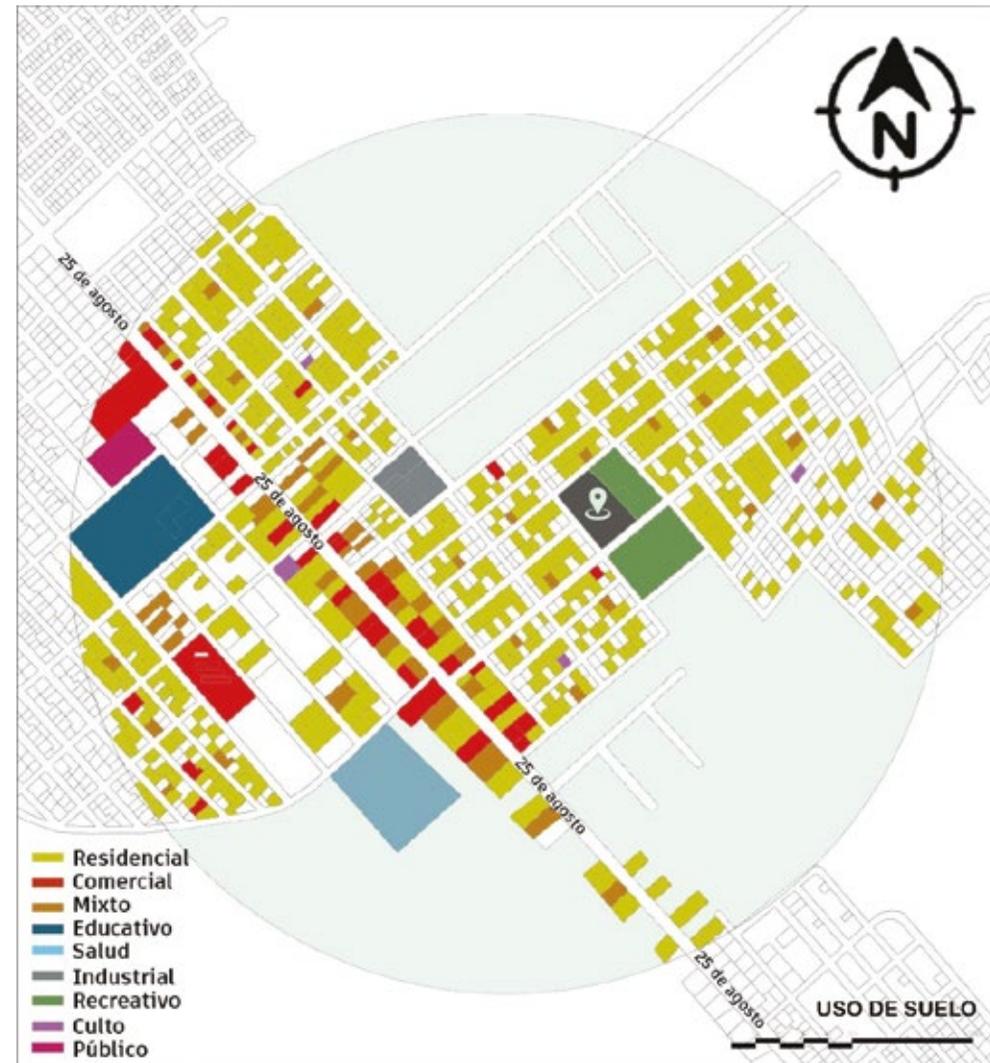
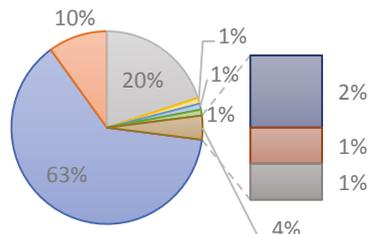
VÍAS Terciarias - LASTRADAS

## 5.5 ANÁLISIS DE USO DE SUELO

La Troncal es un cantón que se ha dedicado a la agricultura, pero con el reciente crecimiento poblacional, ha sido obligada a crear un diseño urbano para que pueda desarrollarse.

Es por esto que, obtiene un 63% de zona residencial, con un 10% de área comercial y 20% mixta, las cuales están localizadas en la Av. 25 de agosto por el gran flujo vehicular, destacándose como zona comercial, se proyectan entre el 1% de uso educativo, salud, industria, culto y público, puesto que, en el radio de giro tomado en cuenta para este análisis, no presenta mayores edificaciones y un 2% de zona recreativa, que en este caso es deficiente para la población.

Residencial comercial mixto Educativo Salud  
Industrial Recreativo Culto Público



## 5.6 EQUIPAMIENTO

Con relación a los equipamientos, alrededor del terreno, se implanta el Coliseo de la ciudad La Troncal al noreste, la Unidad de Policía Comunitaria. Dentro del radio de giro previsto para el análisis, también consta el Centro de Salud Tipo C La Troncal y como equipamiento educativo el Distrito de Educación y la sede de la Universidad Católica de Cuenca.

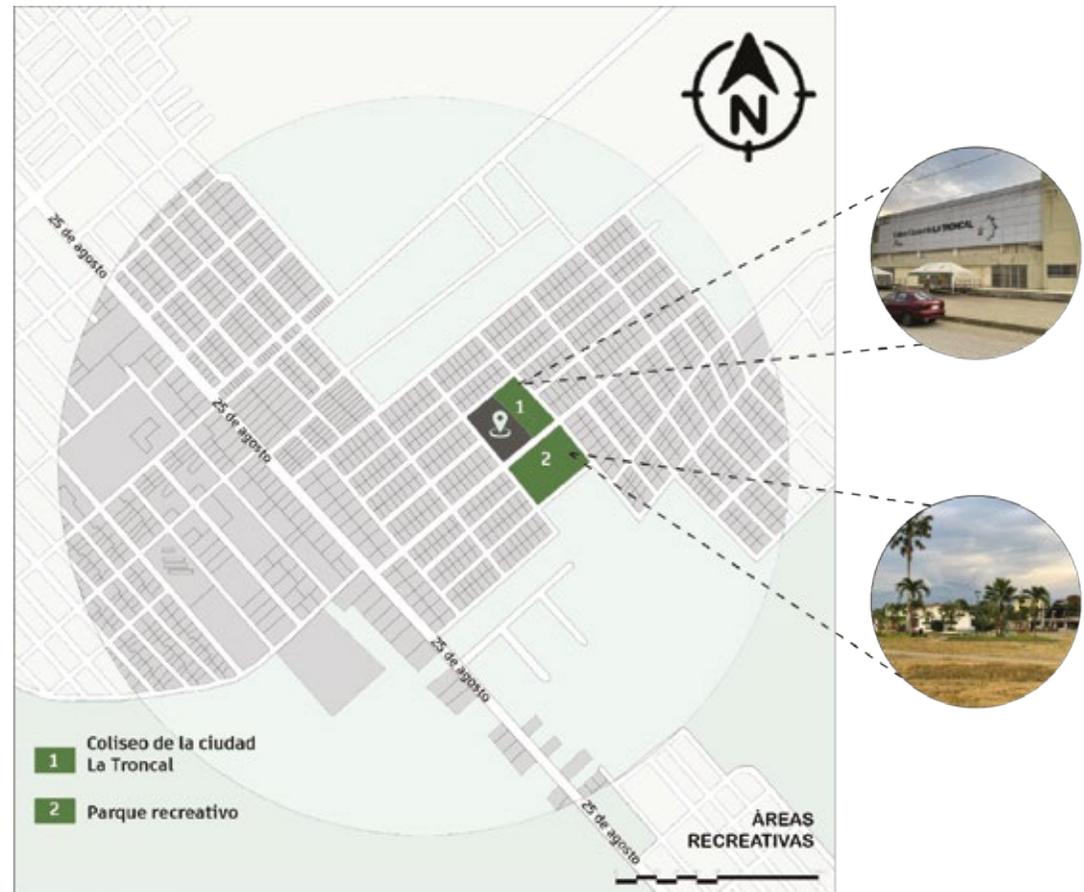


## 6.7 ÁREAS RECREATIVAS

Dentro de la zona donde se encuentra el terreno tenemos al Coliseo de la ciudad que se ubica a lado del mismo y un área de recreación abierta que es ocupada por la población de la zona.

En su entorno solo se observa lotes vacíos en proyección.

De tal manera que existe un déficit de áreas de recreación para el radio de estudio planteado.



## 5.8 ANÁLISIS DE INFRAESTRUCTURA

### 5.8.1 Red de agua potable.

En la localidad de La Troncal existe una planta potabilizadora “Copalillos”, que abastece un 80% del total de los habitantes, También el resto de la población posee pozos de agua que los ayuda a abastecerse del líquido vital.

### 5.8.2 Red de luz eléctrica.

La empresa de Cuenca, Centro Sur, tiene la responsabilidad de abastecer a La Troncal de energía eléctrica. La compañía en el presente año realizó importantes proyectos, como la construcción de la subestación. Esta Localidad con una capacidad de patio de transformación de 20/25 megavoltiamperios, MVA, 69 Kilovoltios, KV, centralizados en un transformador. Dicho proyecto fue elaborado con el objetivo de ofrecer un mejor servicio eléctrico al cantón en todo el año (Diario El Tiempo, 2017)



*Imagen 16: Redes eléctricas en el terreno*

*Fuente: Elaboración propia*

## 5.9 ANÁLISIS FODA

### FORTALEZA

- Cuenta con servicios y seguridad
- Cerca del acceso principal (25 de agosto)
- Terreno regular

### OPORTUNIDADES

- Zonas en expansión
- Posible crecimiento en torno a comercios
- Visibilidad completa a tres vistas

### DEBILIDADES

- Las vías alternas se encuentran lastradas
- Dentro del radio de influencia se presentan pocas áreas recreativas
- Escasez de transportes alternativos

### AMENAZAS

- Clima variado
- Por el posible crecimiento de las zonas, se puede incrementar el comercio informal dentro y fuera de la plaza

**06**

---

**PROPUESTA  
TEÓRICA  
FORMAL**

## 6 FASE DE DISEÑO

### 6.1 CONCEPTO

#### 6.1.1 NUBE DE IDEAS



#### 6.1.2 CONCEPTUALIZACIÓN

**ORDEN.-** *Diseño que genera orden*

**CONFORT.-** *Visual, acústico y térmico*

**ESPACIO PÚBLICO.-** *Acoge a todo tipo de personas*

#### SLOGAN

*Confort para todos*

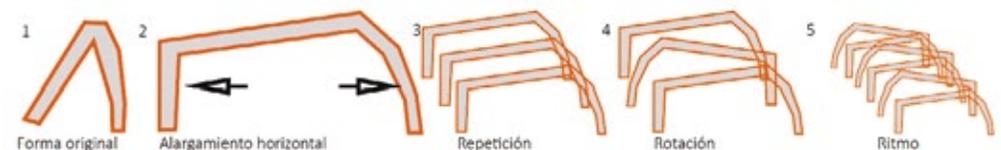
### 6.1.3 CAÑA DE AZÚCAR



Hojas alargadas en forma de cintas, lo que provoca que se doblen de manera natural.

Se crea un elemento base en forma de faja esbelta e irregular, para cubrir la superficie de la plaza e utiliza la repetición de este elemento. Dejando aberturas para la entrada de luz y aire y marcando jerarquía en el recorrido longitudinal

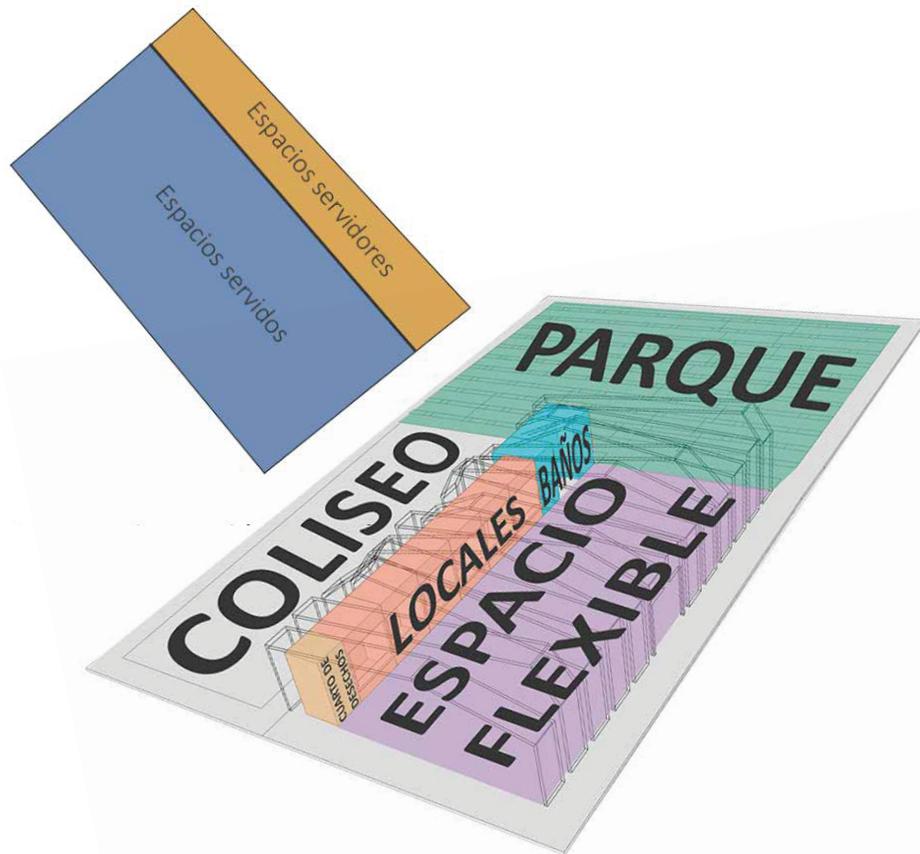
#### 6.1.4 PROCESOS



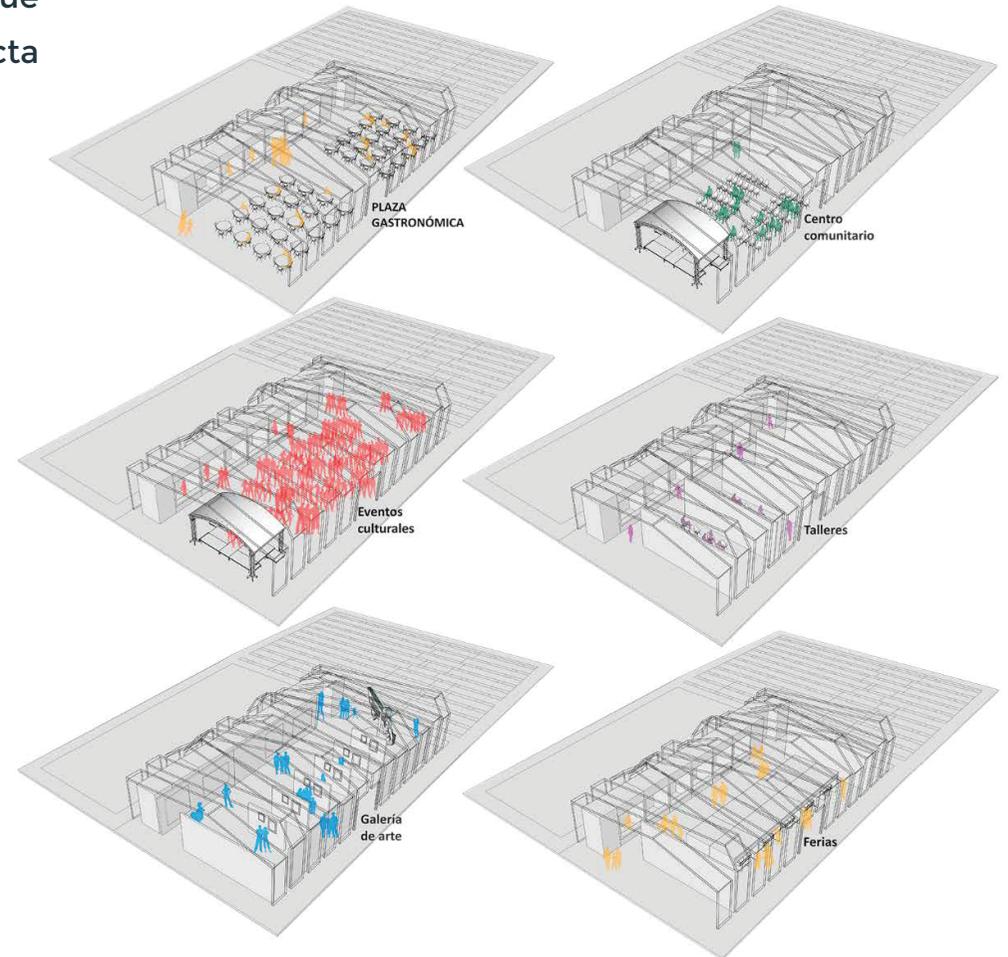
## 6.1.5 CRITERIOS

Los espacios servidores en el proyecto se mantienen fijos y se ubican hacia el coliseo, la cual sería la parte cerrada.

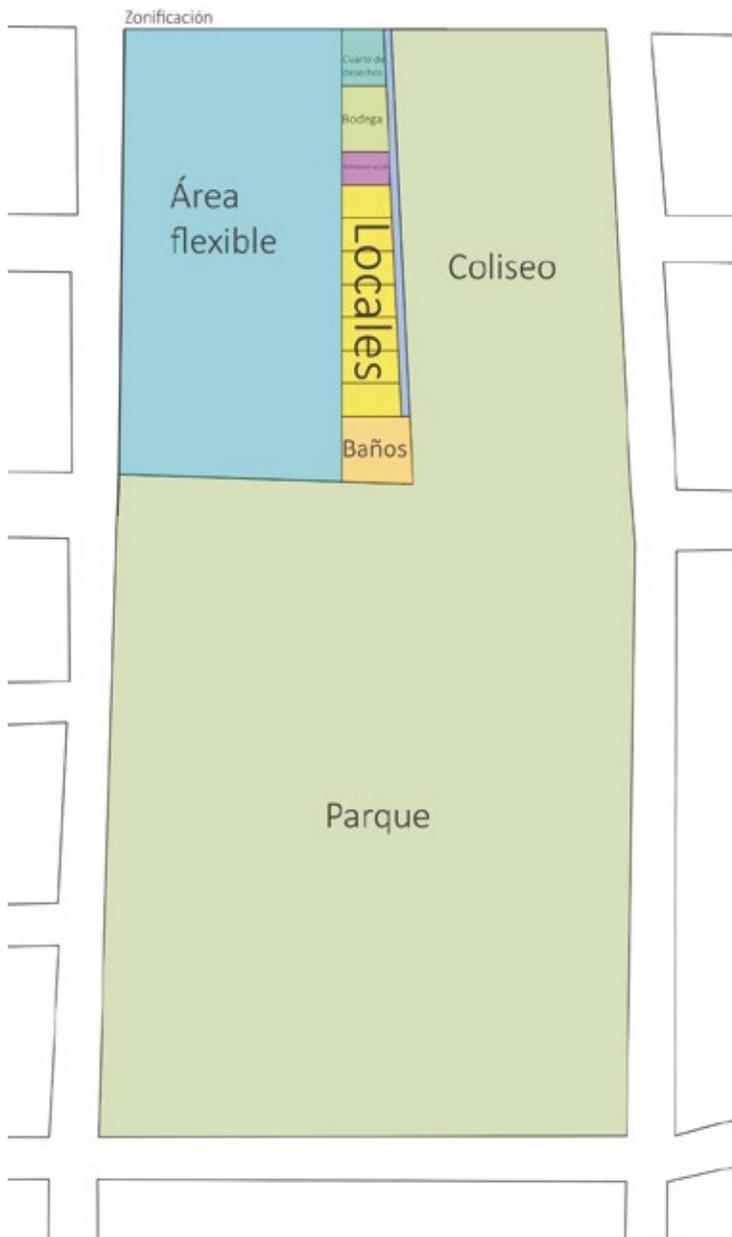
Los espacios servidos en el proyecto será un espacio flexible que pueda albergar varias actividades y se ubican en relación directa con el espacio público de la ciudad, calles y el parque.



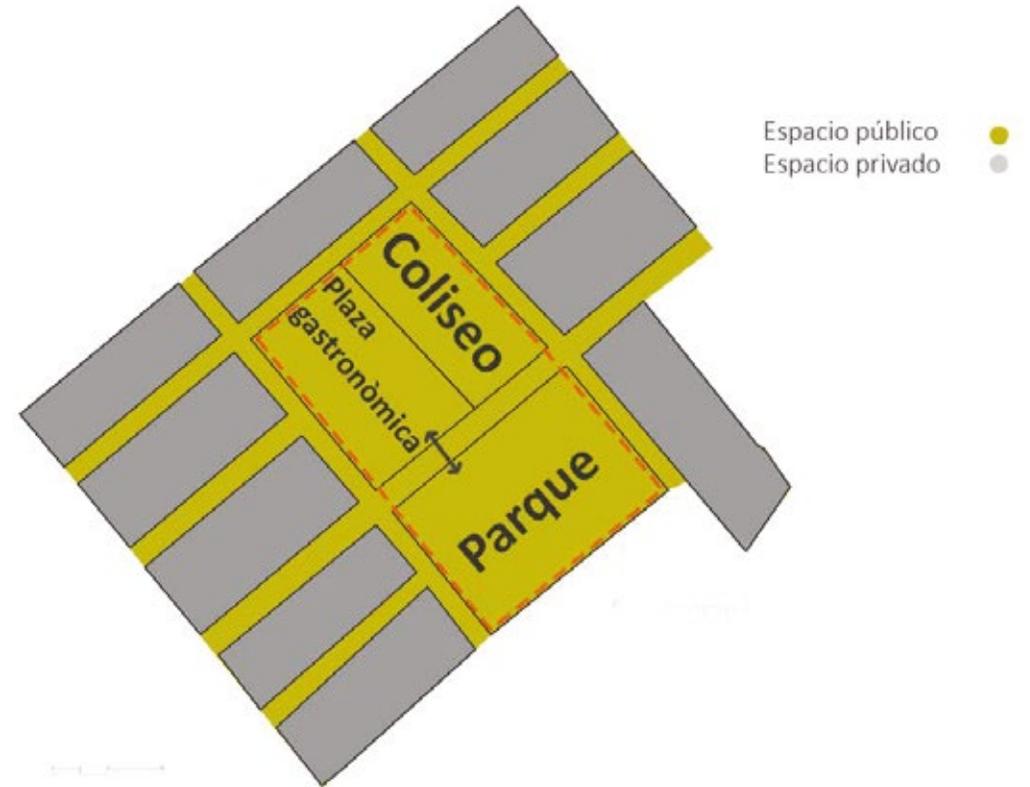
## 6.1.6 FLEXIBILIDAD



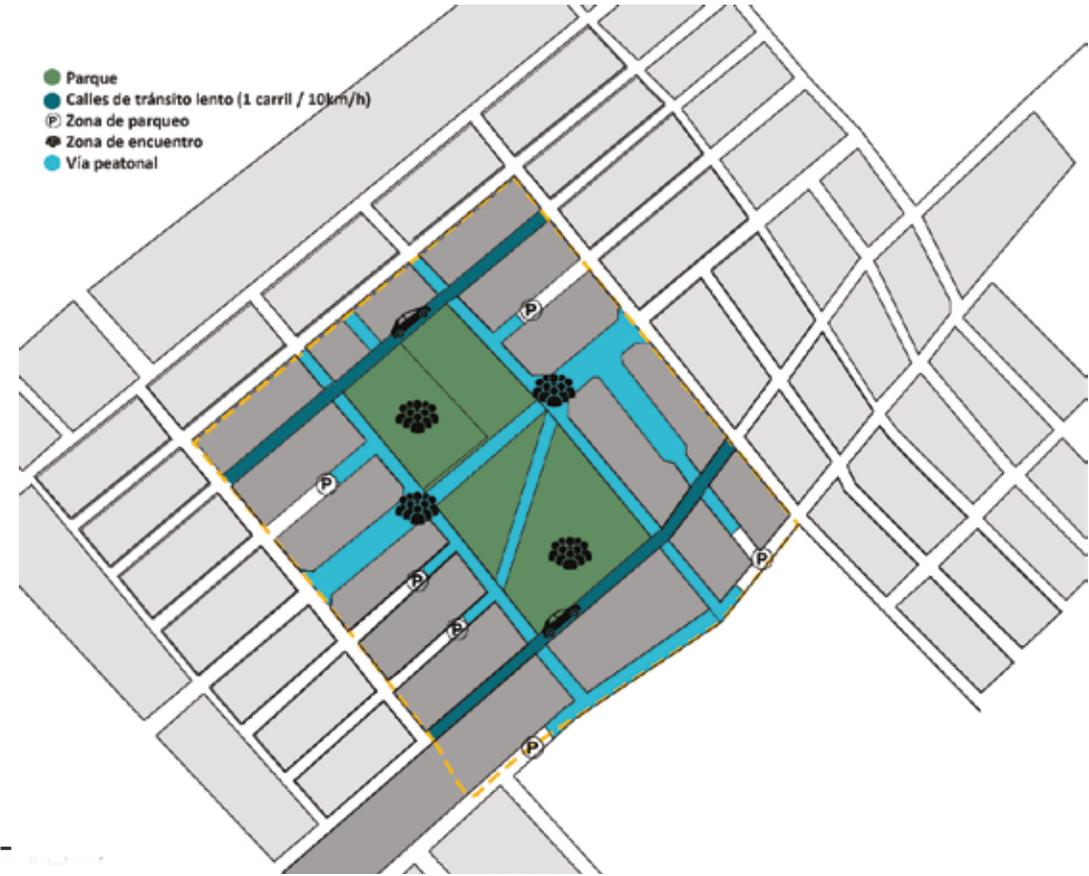
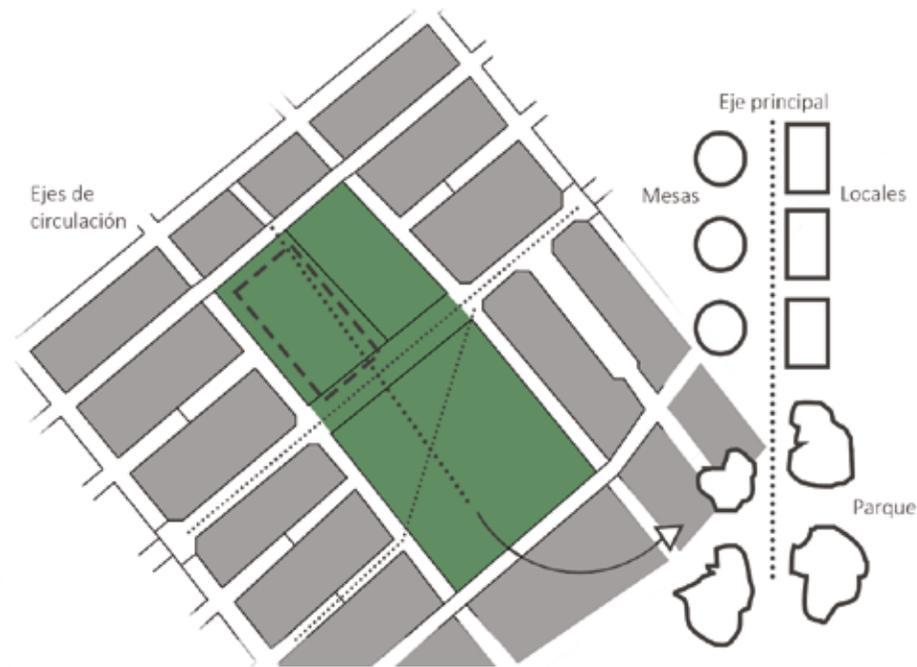
### 6.1.7 ZONIFICACIÓN



### 6.1.8 CRITERIOS URBANOS ANTES



## DESPUÉS



### 6.1.9 PROPUESTA A 5 AÑOS

Se agrupan las manzanas vecinas creando una gran manzana en un radio caminable de alrededor de 300m en la cual se restringe el paso vehicular, únicamente dos calles atraviesan la gran manzana para proveer acceso de los productos a la plaza gastronómica. Se crea un bulevar en la calle principal que se dirige al parque, además se realiza un tratamiento en las esquinas de este bulevar, ya que son puntos de reunión a nivel urbano.

## 6.2 PROGRAMA DE NECESIDADES

Tabla 13. Programa de necesidades

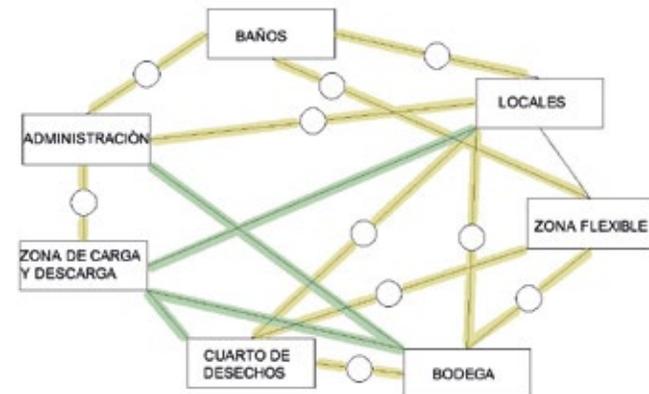
ZONA	ESPACIO	DETALLE	ÁREA m2	NÚMERO	SUBTOTAL m2
<b>Zona fija</b>	Baños	Hombres	1,5	6	12
		Mujeres	1,5	8	16
		Movilidad reducida	5	1	5
	Locales	Venta	4,5	25	112,5
		Preparación	5,5	25	137,5
		Limpieza	2	25	50
	Área de carga y descarga		15	1	15
	Cuarto de desechos		6	1	6
	Bodega		12	1	12
	Administración		9	1	9
<b>Zona flexible</b>	Zona de mesas		3000	1	3000
<b>Parque</b>			11357		
<b>TOTAL ÁREA CUBIERTA</b>					<b>3375m2</b>

## 6.3 DIAGRAMA DE RELACIONES



El nivel de relación (1) muestra una relación directa necesaria entre los espacios, para facilitar su uso.

El nivel de relación (2) denota una relación indirecta pero mantiene una condición de cercanía, estos espacios pueden tener un espacio de transición entre estos. El nivel de relación (3) muestra aquellos espacios que no necesitan tener una relación de cercanía.

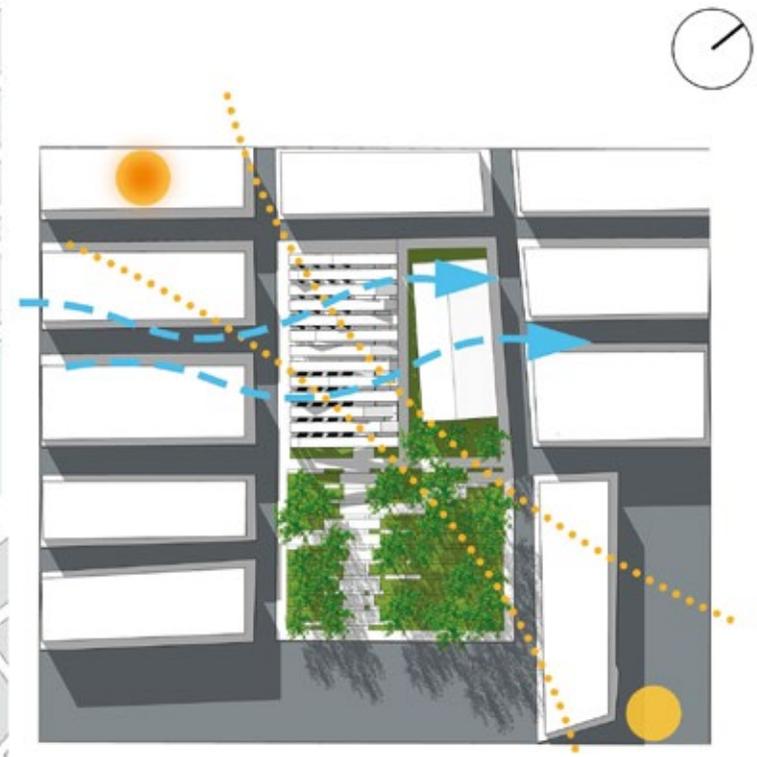
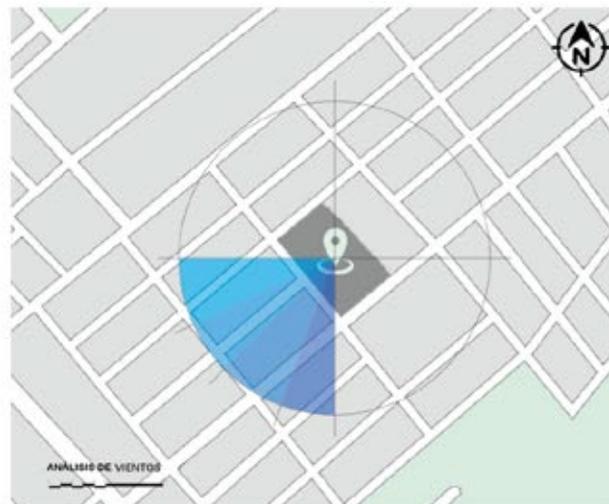


## 6.4 ASPECTO BIOCLIMÁTICO

Es importante que el proyecto responda al clima y genere confort para los usuarios de una manera pasiva.

Las franjas actúan como un quiebra sol para controlar la incidencia directa del sol.

La misma separación entre estas franjas deja pasar el aire proveniente principalmente desde el suroeste hacia el noreste.

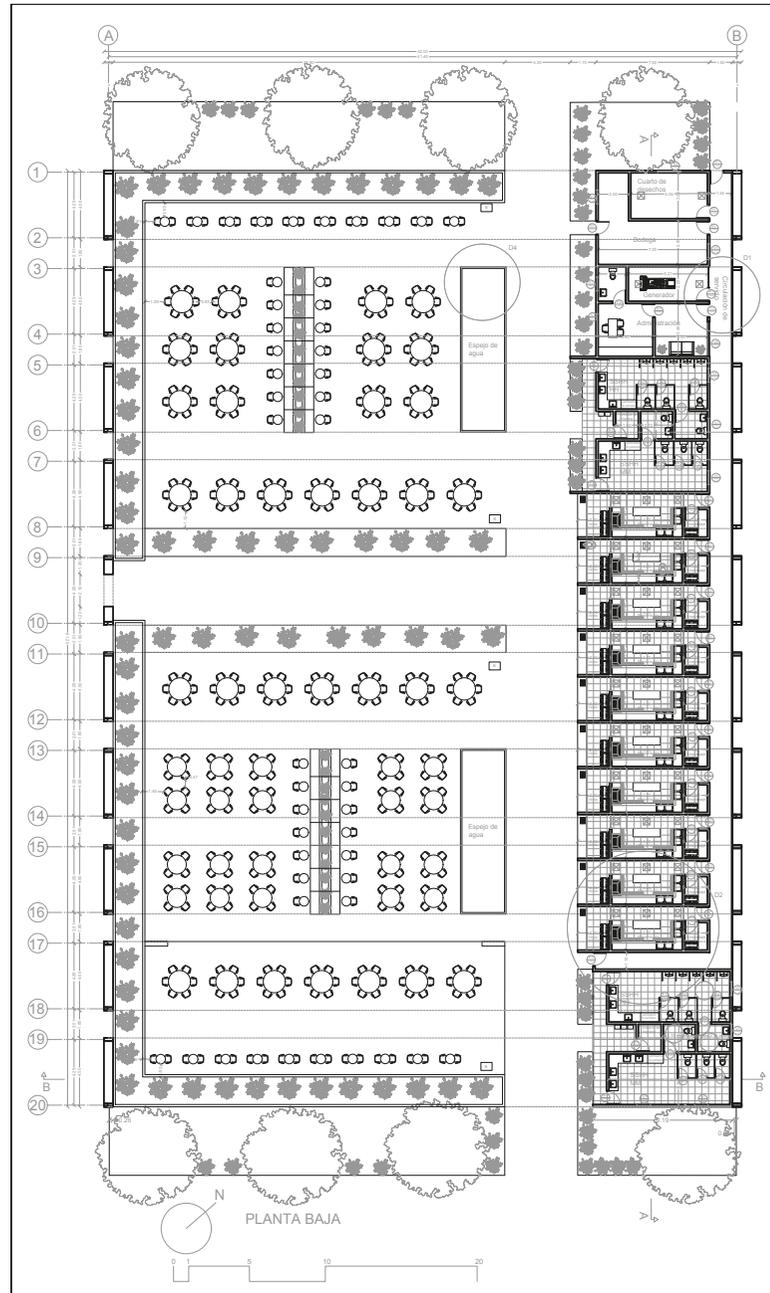


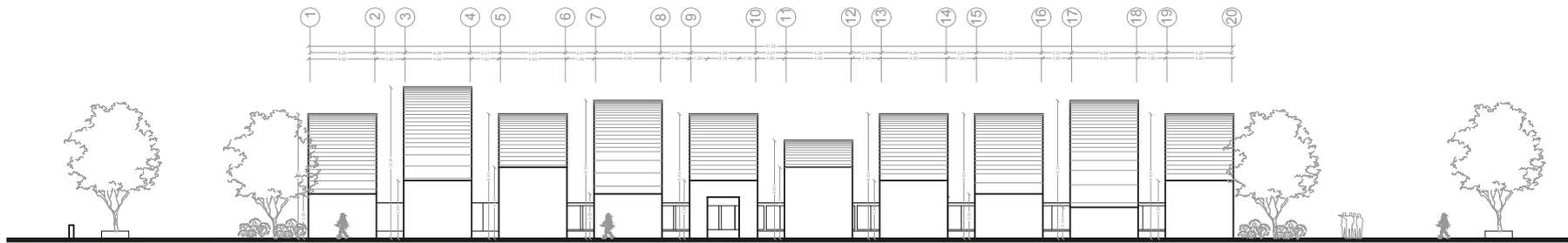
6.5 COLLAGE URBANO



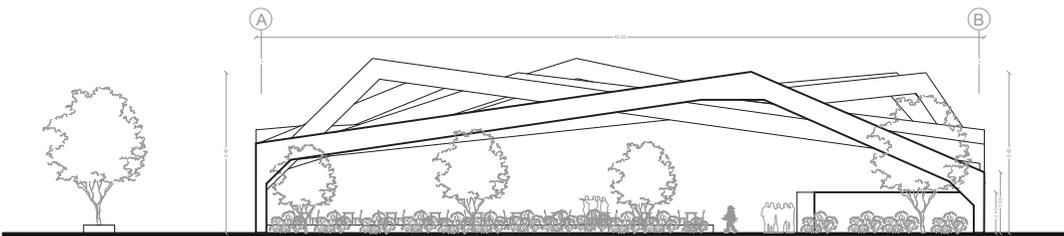
# PLANIMETRÍA Y RENDERS



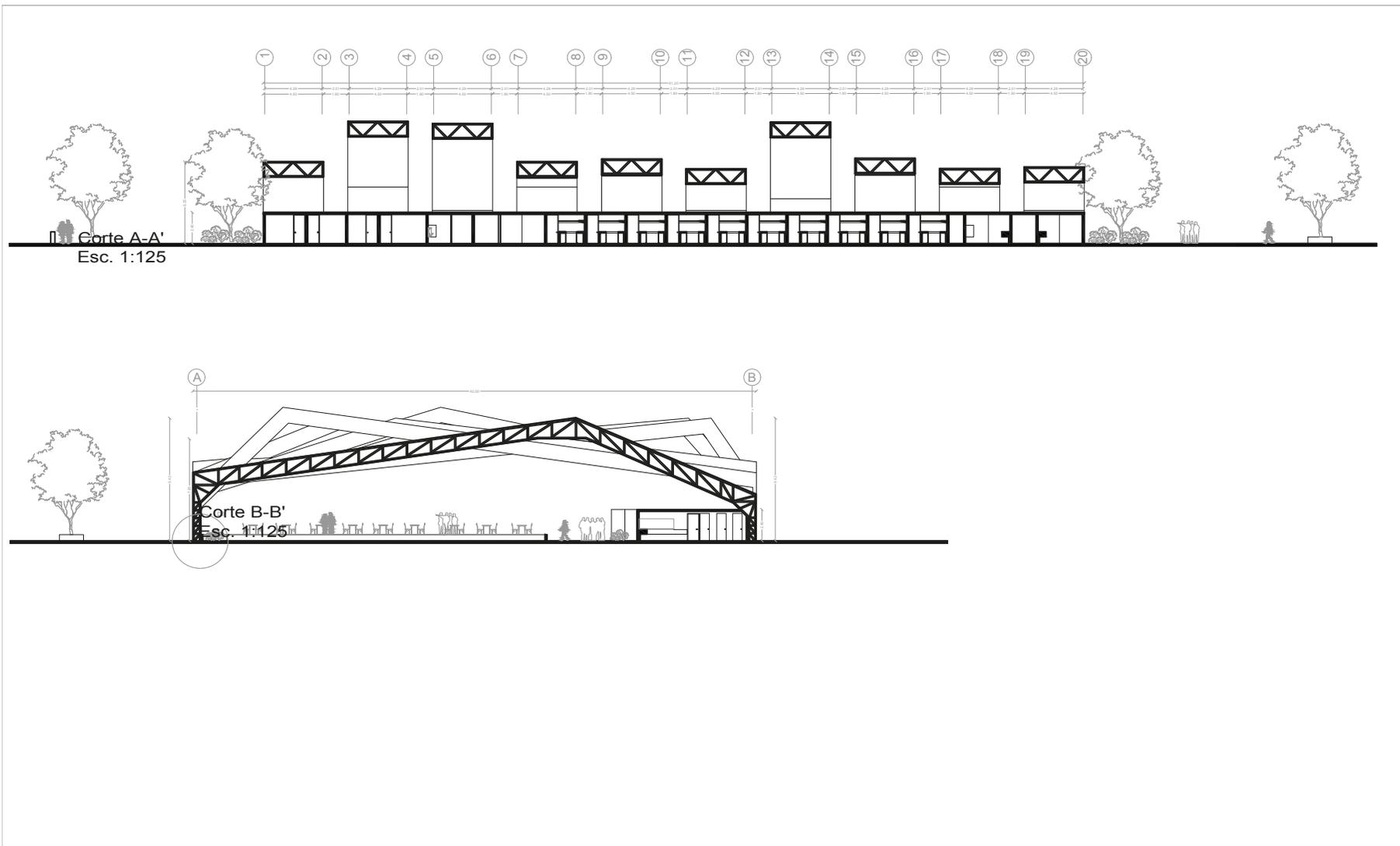




Fachada oeste  
Esc. 1:125



Fachada sur  
Esc. 1:125













# **PRESUPUESTO REFERENCIAL**

N°	RUBROS	U	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
<b>OBRAS PRELIMINARES</b>					
1	CERRAMIENTO PROVISIONAL H=2,4 m CON LONA VERDE Y PINGOS	m	6,75	248,74	1.679,00
2	LIMPIEZA MANUAL DEL TERRENO	m2	1,35	3708,69	5.006,73
3	BODEGAS Y OFICINAS VARIOS USOS	m2	16,14	40	645,60
4	REPLANTEO Y NIVELACIÓN CON EQUIPO TOPOGRÁFICO	m2	1,69	2770,7	4.682,48
<b>MOVIMIENTO DE TIERRAS</b>					
5	EXCAVACIÓN MANUAL DE PLINTOS Y CIMIENTOS	m3	10,35	965,4	9.991,89
6	RELLENO COMPACTADO CON SUELO NATURAL	m3	6,19	2770,7	17.150,63
7	DESALOJO A MAQUINA CON EQUIPO CARGADORA FRONTAL Y VOLQUETA	m3	4,21	965,4	4.064,33
<b>ESTRUCTURA</b>					
8	HORMIGÓN PREMEZCLADO FC:240KG/CM2 (INC. BOMBA Y ADITIVO)	m3	131,67	150,08	19.761,03
9	HORMIGÓN SIMPLE CADENAS FC:210KG/CM2 (NO INCL. ENCOFRADO)	m3	133,21	20,1	2.677,52
10	HORMIGÓN SIMPLE LOSA H:8CM SOBRE DECK METÁLICO. H PM FC:210KG/CM2. INCL. MALLA DE TEMPERATURA	m2	39,54	596,74	23.595,10
11	HORMIGÓN SIMPLE REPLANTILLO FC:180KG/CM2	m3	118,82	253,76	30.151,76
12	CONTRAPISO HS. FC:180KG/CM2	m2	17,65	2770,7	48.902,86
<b>ACERO</b>					
13	ACERO ESTRUCTURAL A 36 INCLUYE MONTAJE CON GRÚA	kg	3,68	4839,72	17.810,17
14	ACERO DE REFUERZO FY: 4200 KG/CM2 14-32MM CON ALAMBRE GALV N.18	kg	1,82	34944,96	63.599,83
<b>ALBAÑILERÍA</b>					
15	MESÓN DE HORMIGÓN ARMADO ENCOFRADO A= 0,6 m E=.10m	m	22,05	24	529,20
16	MAMPOSTERÍA DE BLOQUE PRENSADO ALIVIANDADO DE 40*20*10 cm MORTERO 1,6 E=2,50cm	m2	10,56	594,27	6.275,49
17	PICADO Y RESANE EN PARED PARA INSTALACIONES (SINENLUCIR)	m	2,68	31,79	85,20
18	ENLUCIDO DE FAJAS	m	3,10	94,1	291,71
19	ENLUCIDO VERTICAL INTERIOR-PALETEADO FINO-MORTERO 1:4, E= 1.50cm	m2	5,50	849,27	4.670,99
20	ENLUCIDO VERTICAL LISO EXTERIOR MORTERO 1:4 CON IMPERMEABILIZANTE	m2	8,10	283,09	2.293,03
21	MASILLADO ALISADO DE PISOS, MORTERO 1:3, E=1CM	m2	7,13	2770,7	19.755,09
22	MASILLADO EN LOSA +IMPERMEABILIZANTE, E=3CM, MORTERO 1:3	m2	11,16	596,74	6.659,62
<b>RECUBRIMIENTOS</b>					
23	PORCELANATO NACIONAL EN PISO DE 50X50CM	m2	30,51	349,32	10.657,75
24	CERÁMICA EN PARED 20X30cm	m2	14,77	482,2	7.122,09
25	BARREDERA DE PORCELANATO H:10CM	m	8,04	391,4	3.146,86
26	ALUCOBOND	m2	95,00	4991,35	474.178,25
27	EMPASTE INTERIOR	m2	2,24	849,27	1.902,36
28	EMPASTE EXTERIOR	m2	3,94	283,09	1.115,37
29	PINTURA DE CAUCHO EXTERIOR, LATEX VINILO ACRILICO	m2	2,73	283,09	772,84
30	PINTURA DE CAUCHO INTERIOR, LATEX VINILO ACRILICO	m2	2,30	849,27	1.953,32
31	POLICARBONATO TRANSLUCIDO 8MM INCLUYE ESTRUCTURA METÁLICA	m2	53,80	175,02	9.416,08
32	PINTURA IMPERMEABILIZANTE PARA PISOS EXTERIORES	m2	25,58	2770,7	70.874,51
<b>CARPINTERÍA</b>					
33	MESON DE ACERO INOX	m	184,00	89,6	16.486,40
34	REPISA DE ACERO INOX	m	155,79	68,9	10.733,93
35	REJA DE VARILLA CUADRADA DE 1/2"	m2	26,16	3,48	91,04
36	VENTANA CORREDIZA DE ALUMINIO NATURAL Y VIDRIO FLOTADO 6MM	m2	55,63	11,34	630,84
37	PUERTA INDUSTRIAL DE TOOL	m2	41,67	79,38	3.307,76
38	PUERTA TAMBORADA BLANCA 0,9m INC. MARCO Y TAPAMARCO	u	145,73	9	1.311,57
39	CERRADURA LLAVE LLAVE (TIPO CESA NOVA CROMADA)	u	21,54	9	193,86
40	CERRADURA PASILLO	u	17,34	24	416,16

41	CERRADURA BAÑO, TIPO CESA NOVA CROMADA	u	16,65	14	233,10
42	CIELO RASO PVC BLANCO TIPO DUELA 5,7X0,20M	m2	16,80	557,07	9.358,78
43	IMPERMEABILIZACIÓN CON LÁMINA ASFÁLTICA AUTOPROTEGIDA CON ALUMINO 3MM	m2	14,05	596,74	8.384,20

#### INSTALACIONES HIDROSANITARIAS

44	PUNTO DE AGUA FRÍA PVC 1/2" ROSCABLE INCL. ACCE.	pto	22,19	64	1.420,16
45	TUBERÍA DE AGUA POTABLE FRÍA PVC 1/2"	m	3,73	231,76	864,46
46	VÁLVULA CHECK 1/2"	u	30,34	2	60,68
47	LLAVE DE PASO 1/2"	u	23,04	64	1.474,56
48	LAVAMANOS PARA EMPOTRAR NO INCLUYE GRIFERIA	u	94,53	13	1.228,89
49	LAVAMANOS CON PEDESTAL NO INCLUYEN GRIFERIA	u	73,82	5	369,10
50	JUEGO DE GRIFERIA PARA LAVAMANOS	u	141,43	18	2.545,74
51	INODORO BLANCO LINEA ECONÓMICA	u	101,01	17	1.717,17
52	URINARIO TIPO LINEA ECONÓMICA, NO INCLUYE GRIFERIA	u	133,94	10	1.339,40
53	LAVAPLATOS 2 POZOS GRIFERÍA TIPO CUELLO DE GANSO TIPO TEKA	u	235,15	20	4.703,00
54	LLAVE PRESSMATIC PARA URINARIO	u	96,24	10	962,40
55	ACCESORIOS DE BAÑO	juego	22,94	1	22,94
56	PUNTO DE DESAGÜE DE PVC 110 mm. INCL. ACCE.	pto	48,94	57	2.789,58
57	PUNTO DE DESAGUE DE PVC 50 mm. INCL. ACCE.	pto	31,40	41	1.287,40
58	REJILLA DE PISO 50mm, INCLUYE REJILLA Y ACCESORIOS	u	6,71	51	342,21
59	CAJA DE REVISIÓN DE LADRILLO MAMBRON 60X60X60	u	76,50	10	765,00
60	TUBERIA PVC 50mm DESAGUE	m	4,51	102,6	462,73
61	DESAGUE TUBERIA PVC 110 MM. INCL. ACCE.	m	9,43	187,91	1.771,99
62	GABINETE CONTRAINCENDIOS	u	426,90	4	1.707,60

#### INSTALACIONES ELÉCTRICAS

63	CABLE ELÉCTRICO CONDUIT 2x10 CONDUIT EMT 1/2"	m	1,71	1915,4	3.275,33
64	PUNTO DE ILUMINACIÓN. CONDUCTOR N° 12	pto	21,43	346	7.414,78
65	PUNTO INTERRUPTOR SIMPLE	pto	11,10	57	632,70
66	PUNTO DE INTERRUPTOR DOBLE	pto	13,18	1	13,18
67	PUNTO DE INTERRUPTOR CONMUTADO	pto	12,49	4	49,96
68	TABLERO TRIFÁSICO 20 PTOS INCLUYE INSTALACIÓN Y BREAKERS	u	309,62	2	619,24
69	LÁMPARA LED INDUSTRIALES 200W	u	134,97	57	7.693,29
70	ACOMETIDA PRINCIPAL CONDUCTOR 2#4, 1#6, 1#8 AWG	m	13,28	15,87	210,75
71	TOMACORRIENTE DOBLE POLARIZADO (PROVISIÓN E INSTALACIÓN)	pto	21,62	57	1.232,34
72	PERFORACIÓN PLANCHA PARA TOMACORRIENTE EN PARED	u	1,32	68,4	90,29
73	TUBERIA CONDUIT EMT 1/2" INC ACCESORIOS	m	1,50	1915,4	2.873,10
74	PUNTO DE ILUMINACIÓN CONMUTADA	pto	25,63	24	615,12
75	SIRENA CON LUZ ESTROBOSCÓPICA	u	58,43	4	233,72

#### OBRAS EXTERIORES

77	ENCESPADO COLOCACIÓN DE CHAMBA EN TERRENO PREPARADO	m2	4,14	632,24	2.617,47
78	LIMPIEZA FINAL DE LA OBRA	m2	1,86	2770,7	5.153,50
79	PLANTA -JARDINERA	u	6,87	225	1.545,75

**TOTAL COSTO DIRECTO**

**982.671,87**

**PORCENTAJE COSTO INDIRECTO 18%**

**176.880,94**

**VALOR POR m2**

**451,19**

**COSTO TOTAL**

**1.159.552,81**

# 07

---

## CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

## **7.1 CONCLUSIÓN**

- 1.- La planificación de los proyectos deben ser a favor de la comunidad donde los realicen.
- 2.- La Troncal es una ciudad que ha tenido un rápido crecimiento sin planificación, ya que tienen un sector de puestos de comida en una zona céntrica del cantón, dándole una mala imagen hacia el turista local.
- 3.- El proyecto presentado busca ser una solución a esta problemática, dándole una infraestructura adecuada y espacios donde se disminuya la mala manipulación de los alimentos.

## **7.2 RECOMENDACIONES**

### **7.2.1 RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS**

- 1.- Compromiso de la ciudadanía a cuidar las instalaciones
- 2.- Recrear nuevas actividades dentro del proyecto
- 3.- Socializar con la comunidad del medio las diferentes actividades que se pueden realizar.
- 4.- Elaborar un plan de seguridad

### **7.4 RECOMENDACIONES GENERALES**

- 1.- Evitar la mala utilización del proyecto.
- 2.- Trabajo en conjunto con la municipalidad para recolección de basura adecuada.

08

---

**BIBLIOGRAFÍA**

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta, A. (2006). Breve historia económica del Ecuador. Quito: Corporación editorial nacional.
- Avimael, C., Medrano, R., Tapia, J., & San Martín, P. (n.d.). Revista de Antropología experimental. From <http://revista.ujaen.es/huesped/rae/articulos2011/10avimael11.pdf>
- Borja, J., & Muxi, Z. (2000). El espacio público, ciudad y ciudadanía. Barcelona.
- Cardinal, S. A. (2012). Ciudad y arquitectura. . México: Fondo de Cultura Economía.
- CEPAL. (2018). Informe económico - ECUADOR. Quito.
- Cruz, K. (2019). Principales causas y consecuencias del sector informal en México. México.
- Douglas Dreher Arquitectos. (2017). Douglas Dreher - Arquitectos. From [http://www.douglasdreher.com/proyectos/cafeterias\\_malecon\\_malecon2000/](http://www.douglasdreher.com/proyectos/cafeterias_malecon_malecon2000/)
- Dreher, D. (2017, mayo 8). ARQA. From <https://arqa.com/arquitectura/urbanismo/zona-gastronomica-plaza-orellana.html>
- ECURED. (2001, 01 01). ECURED. From [https://www.ecured.cu/index.php?title=Cantón\\_La\\_Troncal\\_\(Ecuador\)&action=edit](https://www.ecured.cu/index.php?title=Cantón_La_Troncal_(Ecuador)&action=edit)
- Freire, L. (2013). Diseño de una Ruta gastronómica de comidas. Quito: UTE.
- GAD Municipal La Troncal. (2019). PDOT-PUGS LA TRONCAL 2019-2023. La Troncal: GADM LA TRONCAL.
- INEC. (2010). INEC. Retrieved 2010 from <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- KOKO Architects. (2017, octubre 19). Plataforma Arquitectura. From <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/881936/mercado-estacion-baltica-koko-architects>
- La Hora. (2013, noviembre 17). El polvo afecta a los comerciantes. La Hora, p. A2.
- López Torres, V., Moreno Moreno, L., & Vera Rodríguez, R. (2015). Comercio informal: un caso en ensenada, Baja California. México: Universidad Autónoma de Baja California.
- Macías Villamar, K., & Tumbaco Ibarra, J. (2020). Intervención urbano-arquitectónica para la reubicación de los comerciantes informales de la cdla. Martha de Rondós. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Morales Vicaria Arquitectura. (2017, agosto 22). Plataforma arquitectura. From <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/878204/mercado-del-rio-morales-vicaria-arquitectura>
- Prefectura de Cañar. (2020, 01 01). Prefectura de Cañar. From [http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/public\\_html/paginas/la-troncal.20](http://www.gobiernodelcanar.gob.ec/public_html/paginas/la-troncal.20)
- Rojas, R. (2015). Estudio para el diseño de un restaurante temático de comida típica en la Isla Trinitaria. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Senplades. (2017). Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 - Todo una vida . Quito.
- Soto, H. d., Manuel Mora y Araujo, MaX-Neef, M., Larroulet, C., & Tokman, V. (2008). Sector informal, economía popular y mercados abiertos. From <http://www.hacer.org/pdf/Desoto001.pdf>
- TomDavid Architects. (2012, Noviembre 23). Dezeen. From <https://www.dezeen.com/2012/11/23/casablanca-sustainable-market-square-by-tomdavid-architecten/>
- Universidad Interamericana para el desarrollo. (2017). Estructura física de la cocina. Madrid.
- Vázquez, C., Medrano, R., Tapia, J., & San Martín, P. (2011). ESPACIO PÚBLICO E INFORMALIDAD: El caso del programa de apoyo para la reubicación del comercio popular en la ciudad de México. pp. 142 - 148.
- Zúñiga, M. L. (2015). Centro de desarrollo comunal recreacional en La Troncal. Guayaquil: UCSG. Retrieved 05 14, 2021 from <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/4086>

09

---

**ANEXOS**

## 9. ENTREVISTA

### 9.1 José Palacios – Miembro de la Directiva del Barrio

José Palacios es parte importante del Sector Abdalá Bucarán, dado que es miembro de la Junta directiva del barrio, nos da a conocer su punto de vista con respecto a la realidad y un posible cambio de los comercios informales.

1. Pregunta: ¿Qué imagen proyecta los puestos informales en la ciudad?

Entrevistado: Pienso que están mejor ubicados a diferencia de cómo se encontraba los puestos de comida anteriormente, su desorganización era muy notoria, causaban accidentes automovilísticos y era muy estresante comprar la comida, además de los malos tratos que se escuchaban de un puesto al otro debido a la misma desorganización.

2. Pregunta: ¿Considera que es necesaria la reubicación de los mismos?

Entrevistado: Por el aseo y los malos olores que esos puestos de comida dan, pienso que la reubicación es algo muy importante y necesaria, pero más allá de la reubicación, es necesario el análisis del aseo mismo de los utensilios, mesas, sillas y todos sus instrumentos de trabajo, por la producción e incluso por el mismo medio ambiente, ya que, al estar concentrados en un lugar adecuado para ellos es más factible visitar estos puestos de comida y poder ir con total seguridad de

que posiblemente no podamos enfermarnos.

3. Pregunta: ¿Cuál es el lugar donde considera necesario la reubicación?

Entrevistado: Considero que la reubicación debería ser en un lugar urbano o en el centro de la troncal, siempre y cuando todo esté mejor organizado ya que a algunos por la movilización se nos dificultaría llegar a un lugar que este más lejos.

4. Pregunta: ¿Cree usted que es indispensable una plaza gastronómica en el sector?

Entrevistado: Sería increíble una plaza gastronómica, algo innovador que incremente el consumo de la ciudadanía, la comida es muy buena y creo que, si están ubicados en un mejor lugar, amplio y limpio generaría incluso más plazas de trabajo, porque la comida no solo se vendería en la noche, podrían hacerlo desde la mañana y para los que trabajamos en el sector público sería de gran ayuda, ya que, tendríamos un lugar fijo para ir a almorzar donde todo esté limpio y la comida saludable.

5. Pregunta: ¿Cambiaría representativamente la economía de la ciudad y su población?:

Entrevistado: En cuanto a las plazas de trabajo pienso que sí, ya que, se incrementaría el consumo y una vez ubicados en un sitio estratégico podrían poner más puestos de comida además que la imagen del Cantón La Troncal cambiaría en su totalidad.

## 9.2 Maris Fernanda Onofre – Moradora del sector

Maris Fernanda Onofre es moradora del sector que conoce muy de cerca la realidad que viven los comerciantes informales, ya que tiene a su disposición una tienda cerca de la Av. 25 de agosto.

1. Pregunta: ¿Qué imagen proyecta los puestos informales en la ciudad?

Entrevistado: Están muy desorganizados, da un mal aspecto y mala imagen a la ciudad, pienso que deberían reubicarse hasta por hacer consciencia en el tema de sanidad, incluso de esta forma podrán brindar un mejor servicio y atención a la ciudadanía, donde todo esté limpio organizado y con una excelente atención. La comida es muy buena, pero a veces es dudoso comprar por los malos olores que hay por la calle.

2. Pregunta: ¿Considera que es necesaria la reubicación de los mismos?

Entrevistado: No soy partidaria de sentarme a comer en estos puestos de comida que hay en el centro de La Troncal por el tema del aseo, pero compro la comida y la llevo a mi casa y comemos con toda mi familia, pienso que si estuvieran ubicados en un mejor lugar no dudaría en hacerlo ya que la comida es buena indudablemente.

3. Pregunta: ¿Cuál es el lugar donde considera necesario la reubicación?

Entrevistado: Yo creo que donde están ahora es un buen lugar estratégico, solo falta organización y que los municipales estén al pendiente en cuanto a la limpieza de los vendedores de comida, porque lo que anteriormente se veía en cuanto al tráfico ahora ya es algo que ha mejorado.

4. Pregunta: ¿Cree usted que es indispensable una plaza gastronómica en el sector?

Entrevistado: Donde exista la organización y el aseo todo estará bien, tanto los vendedores como la comida que ellos nos van a vender, desde mi punto de vista es puede ser necesaria la reubicación de estos puestos de comida, siempre escucho que la comida es muy buena, muy rica, pero en lo personal y no es por menospreciar, yo no me siento a comer ahí porque comer de un lugar donde el aseo es lo último que existe más el humo de carros, aguas sucias que corren y malos olores de alcantarilla no creo que sería sano para mi salud.

5. Pregunta: ¿Cambiaría representativamente la economía de la ciudad y su población?:

Entrevistado: Claro que sí, incluso hasta los turistas que nos pueden visitar les gustaría mucho ir a comer en un lugar bonito, con ventilación y donde la organización de los puestos tenga un orden y se puede crear más tiendas alrededor para poder mejorar nuestros bolsillos.

### 9.3 Arq. Raquel Suquitana – Arquitecta urbanista

“Raquel Suquitana es arquitecta urbanista, dedicada a proyectos dentro y fuera de la zona, actualmente no reside en La Troncal pero gran parte de su vida pudo conocer y desarrollarse en el cantón.”

1. Pregunta: ¿Qué imagen proyecta los puestos informales en la ciudad?

Entrevistado: Se proyectan con una mala imagen a la ciudad porque se ve lo mal ubicados que están y lo desorganizados que se encuentran, también lo insalubre que se ve comer ahí y en el ápice de en una ciudad en crecimiento tanto en población como económicamente y eso lo hace notar y proyectar como una ciudad en subdesarrollo.

2. Pregunta: ¿Considera que es necesaria la reubicación de los mismos?

Entrevistado: La ciudad necesita una plaza gastronómica que esté bien ubicada, con parqueos correctamente señalizados, con áreas específicas para lo que son desechos, ya que en el medio donde están los desechos se convierte en un efecto perjudicial para la población. Y más que nada debe dar una nueva imagen a la ciudad, incluso para el incremento de su turismo.

3. Pregunta: ¿Cuál es el lugar donde considera necesario la reubicación?

Entrevistado: Es necesario ubicar donde exista poco flujo vehicular, inicialmente se ha concentrado en la Av. 25 de

agosto, pero esta vía conecta sectores externos del cantón y vemos claramente el alto tráfico que hay en la vía, incluido los puestos informales se hace imposible el paso. Es necesario reubicar en las periferias de la parte consolidada, pero tomando en consideración la accesibilidad del medio de transporte.

4. Pregunta: ¿Cree usted que es indispensable una plaza gastronómica en el sector?

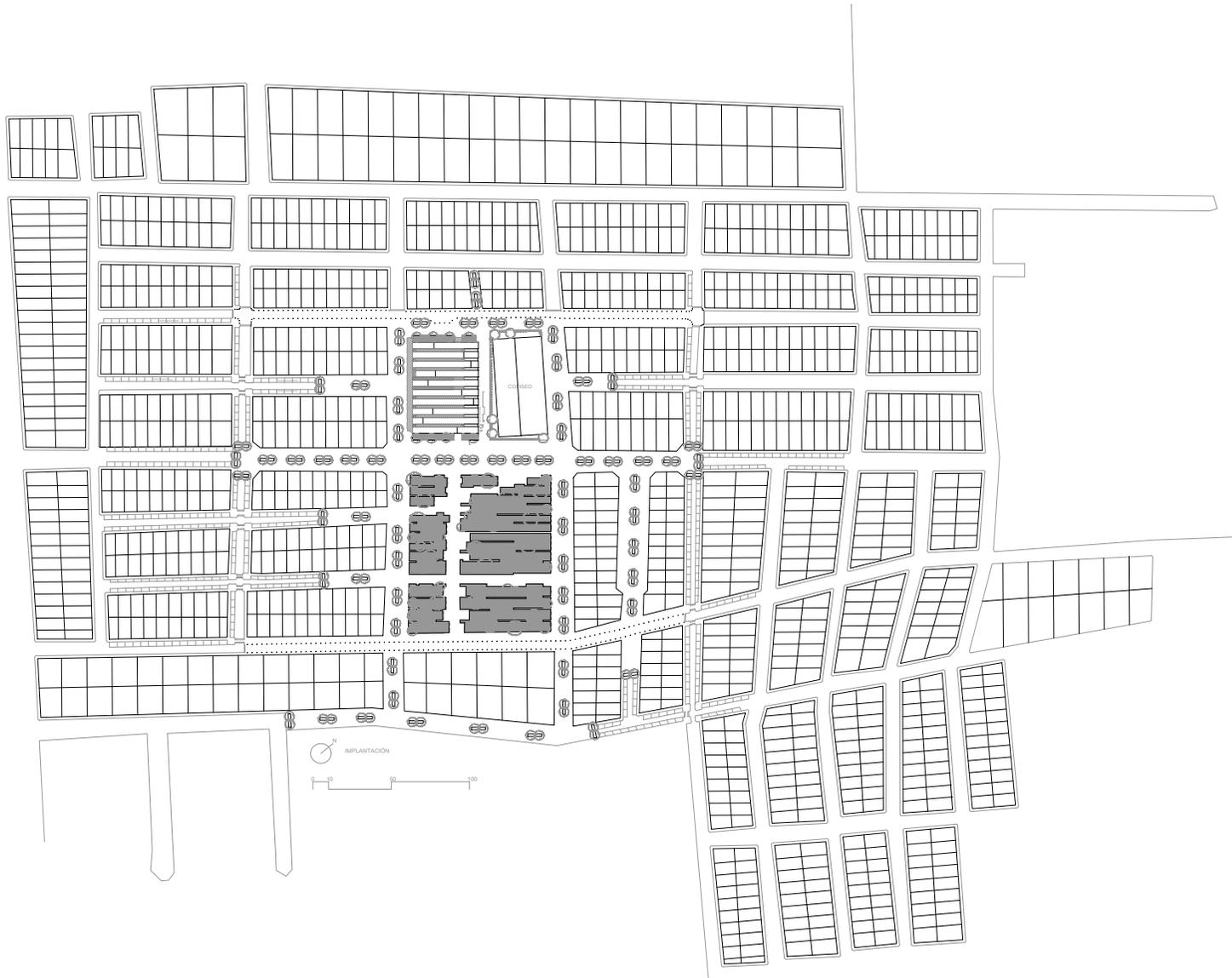
Entrevistado: En el sector Abdalá Bucaram se encuentra en proceso de desarrollo y proceso de consolidación urbana, existe accesibilidad al transporte público y privado, y la gente de su alrededor está dispuesta a crecer económicamente, otro de los puntos positivos que es que descentraliza el mercado, haciendo que el flujo vehicular y peatonal no sea abundante. Para tomar en cuenta con el diseño, es necesaria una gran plaza pública verde, pero que no de paso a crear más puestos informales.

5. Pregunta: ¿Cambiaría representativamente la economía de la ciudad y su población?:

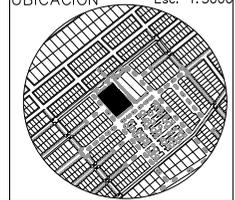
Entrevistado: Por supuesto, el objetivo de crear otros puntos de venta de productos de consumo diario es para incrementar plazas de trabajo, ya sea dentro del mercado o edificaciones aledañas a estas y poder generar ingresos para las familias. También podemos destacar que una plaza gastronómica con buenos accesos y un diseño adecuado permite el ingreso del turismo y así no permitir que La Troncal sea una ciudad solo de paso.

## INDICE DE CONTENIDO

<b>Implantación General</b>	<b>01</b>	<b>Fachada Norte</b>	<b>11</b>
<b>Implantación</b>	<b>02</b>	<b>Detalle 1: corredor de servicio</b>	<b>12</b>
<b>Implantación Cubierta</b>	<b>03</b>	<b>Detalle 2: Cocina tipo/ensamblaje mueble</b>	<b>13</b>
<b>Implantación detalle de aceras</b>	<b>04</b>	<b>Detalle 3: Estructural</b>	<b>14</b>
<b>Detalle de aceras y vegetación del medio</b>	<b>05</b>	<b>Detalle 4: Espejo de agua</b>	<b>15</b>
<b>Planta arquitectónica plaza gastronómica</b>	<b>06</b>	<b>Detalle 5: Ensamblaje alucobond</b>	<b>16</b>
<b>Planta arquitectónica de baños</b>	<b>07</b>	<b>Detalle 6: Sistema estructural /cercha</b>	<b>17</b>
<b>Planta arquitectónica de local tipo</b>	<b>08</b>	<b>Detalle 7: Sistema estructural /cercha</b>	<b>18</b>
<b>Corte A-A</b>	<b>09</b>	<b>Detalle 8: Instalación de estantes /acero inoxidable</b>	<b>19</b>
<b>Corte B-B</b>	<b>09</b>	<b>Plano red de agua potable</b>	<b>20</b>
<b>Fachada Oeste</b>	<b>10</b>	<b>Plano red de aguas servidas</b>	<b>21</b>
<b>Fachada Sur</b>	<b>10</b>	<b>Plano instalaciones eléctricas</b>	<b>22</b>
<b>Fachada Este</b>	<b>11</b>	<b>Plano planta estructural</b>	<b>23</b>



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

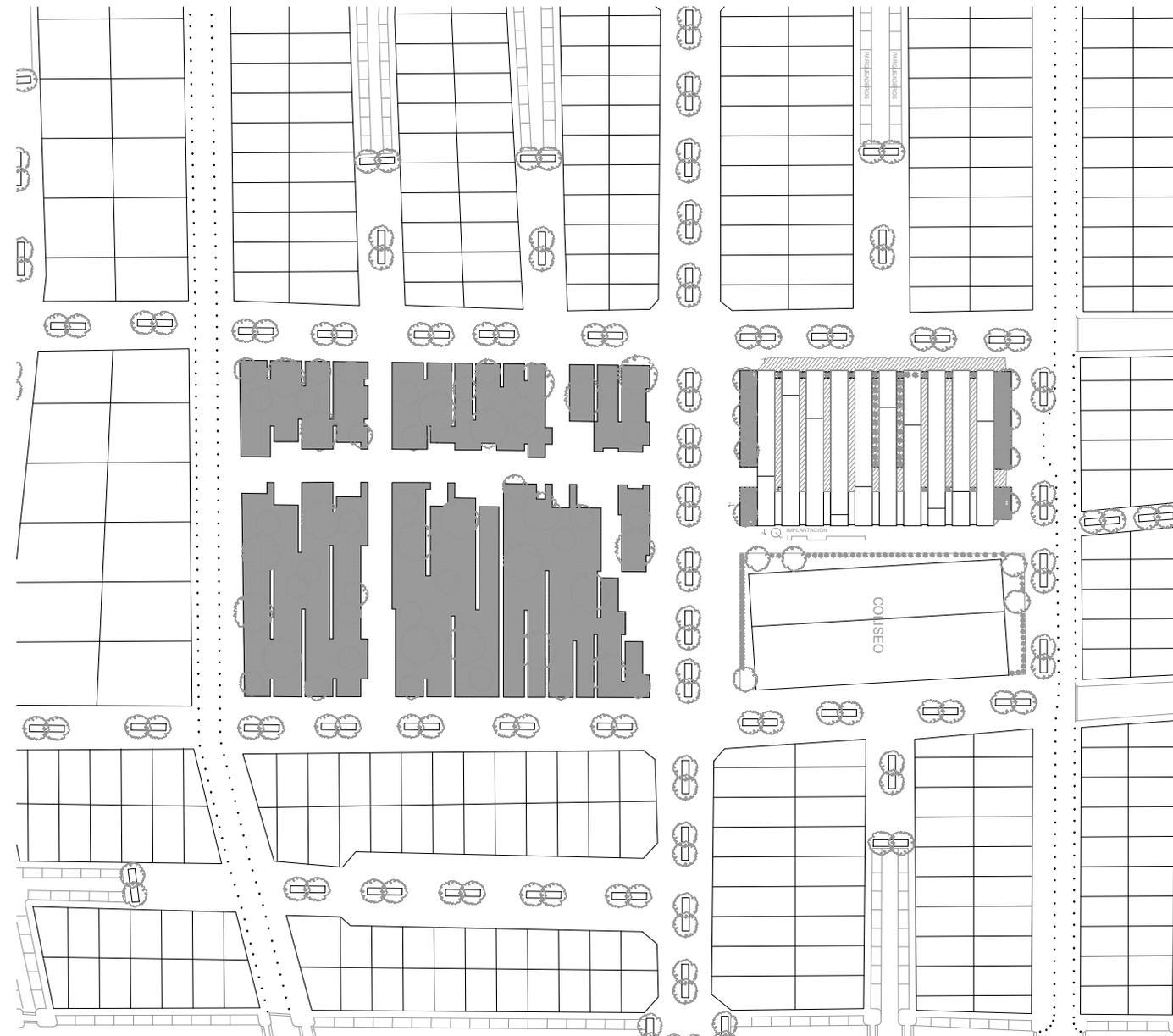
Implantación  
General



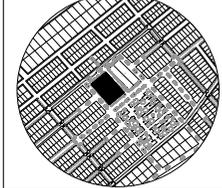
ESCALA: 1:1250

LAMINA:

1/23



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

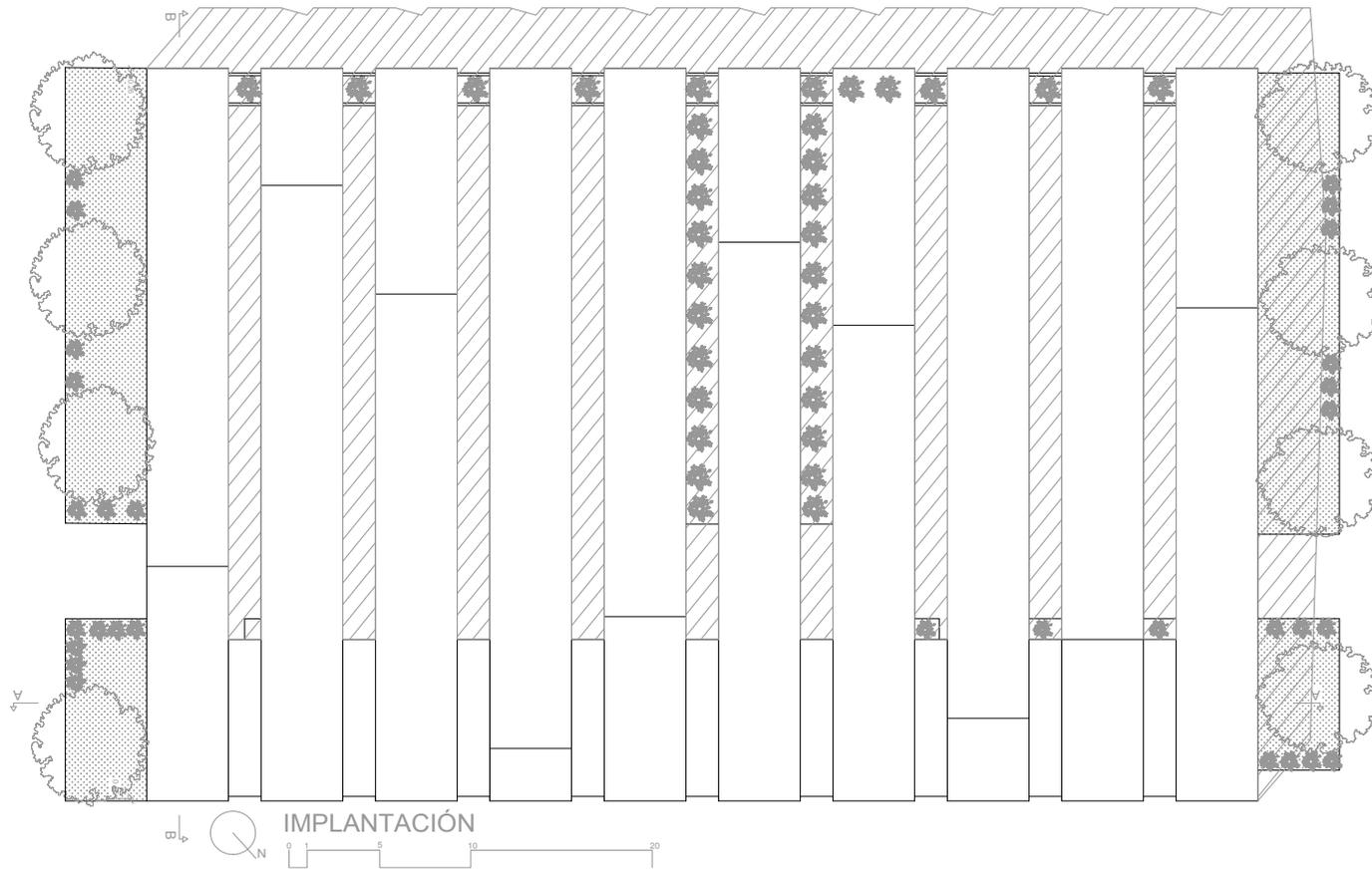
Implantación



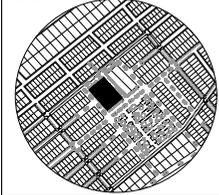
ESCALA: 1:500

LAMINA:

2/23



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

Implantación  
proyecto



ESCALA: 1:125

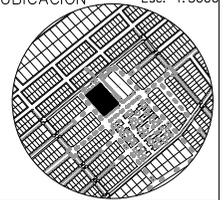
LAMINA:

3/23





UBICACIÓN Ese: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

Implantación  
general



ESCALA: 1:1000

LAMINA:

4/23

**DETALLE DE ACERAS**

Toda la super manzana se convierte en una sola plaza al mismo nivel, promoviendo la circulación peatonal



La circulación vehicular se restringe a solo dos calles y con velocidad reducida



Los cruces a un solo nivel se utilizan en el sentido de dirección hacia el parque, generando la circulación peatonal hacia el parque



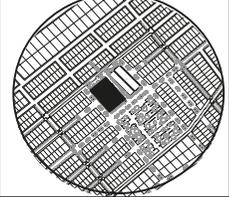
Se aprovecha los cruces para generar permeabilidad

Para restringir la circulación vehicular se utilizan no solo bordillos, sino también jardinerías

FLORA ENDÉMICA  
Guayacán, acacias,  
bramantas, empalizadas



UBICACIÓN Esc: 1:5000



**Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal**

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

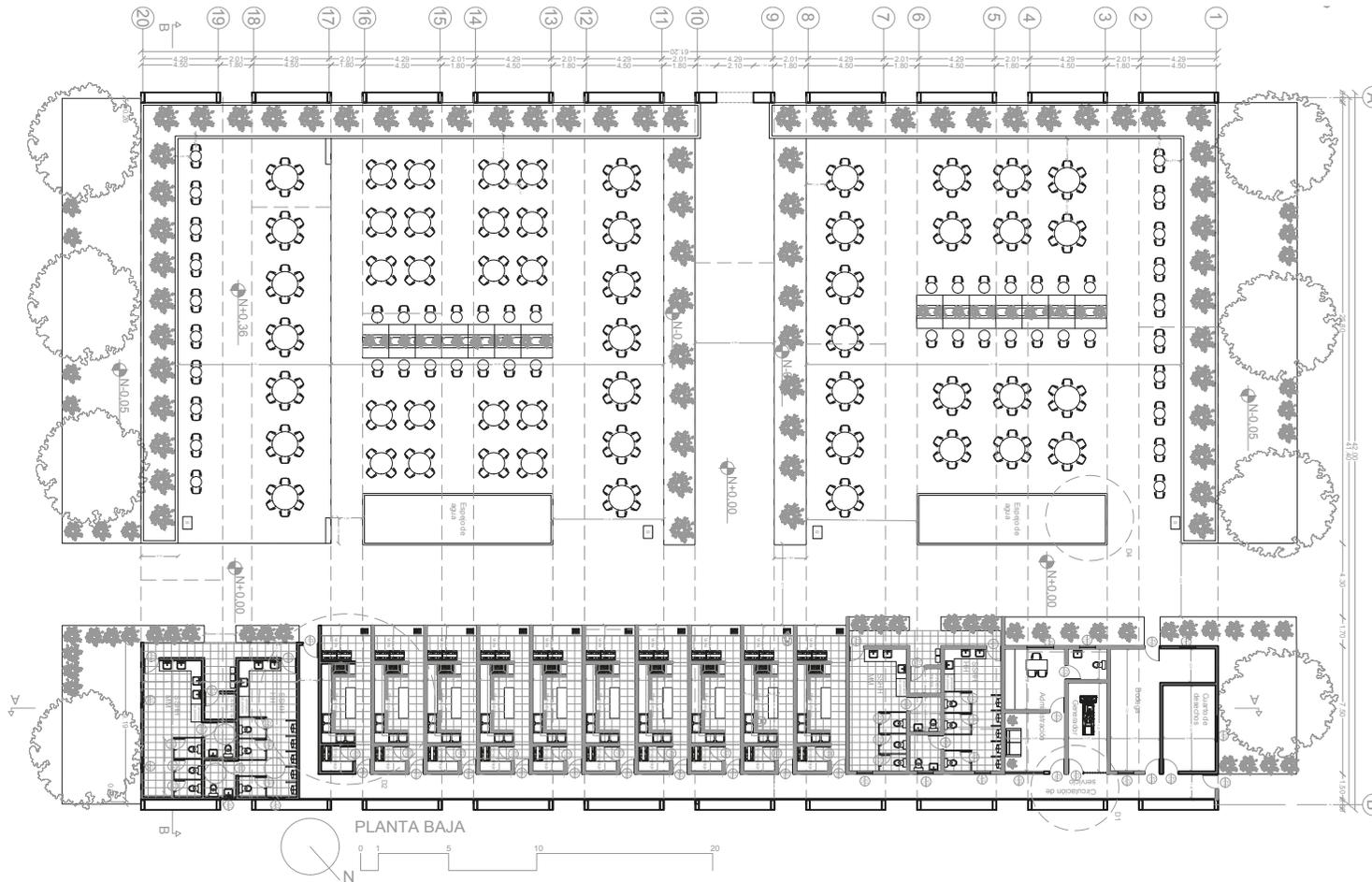
Detalle de aceras y  
vegetación



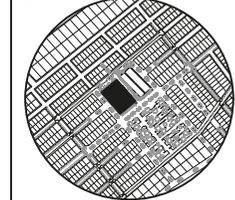
ESCALA: 1:300

LAMINA:

5/23



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

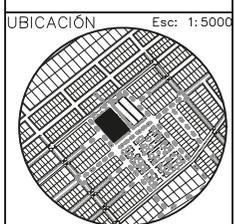
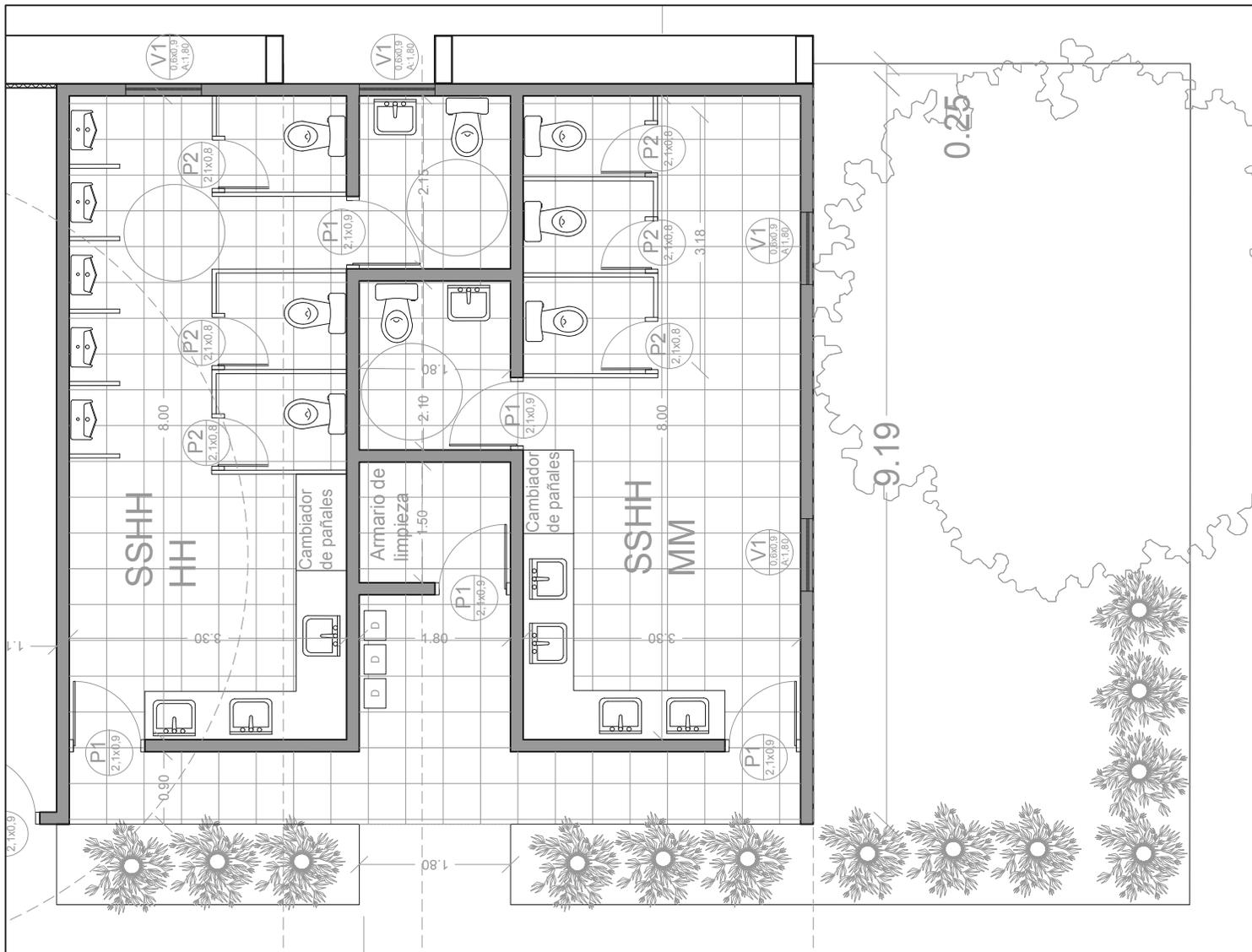
Planta  
baja



ESCALA: 1:125

LAMINA:

6/23



**Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal**

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

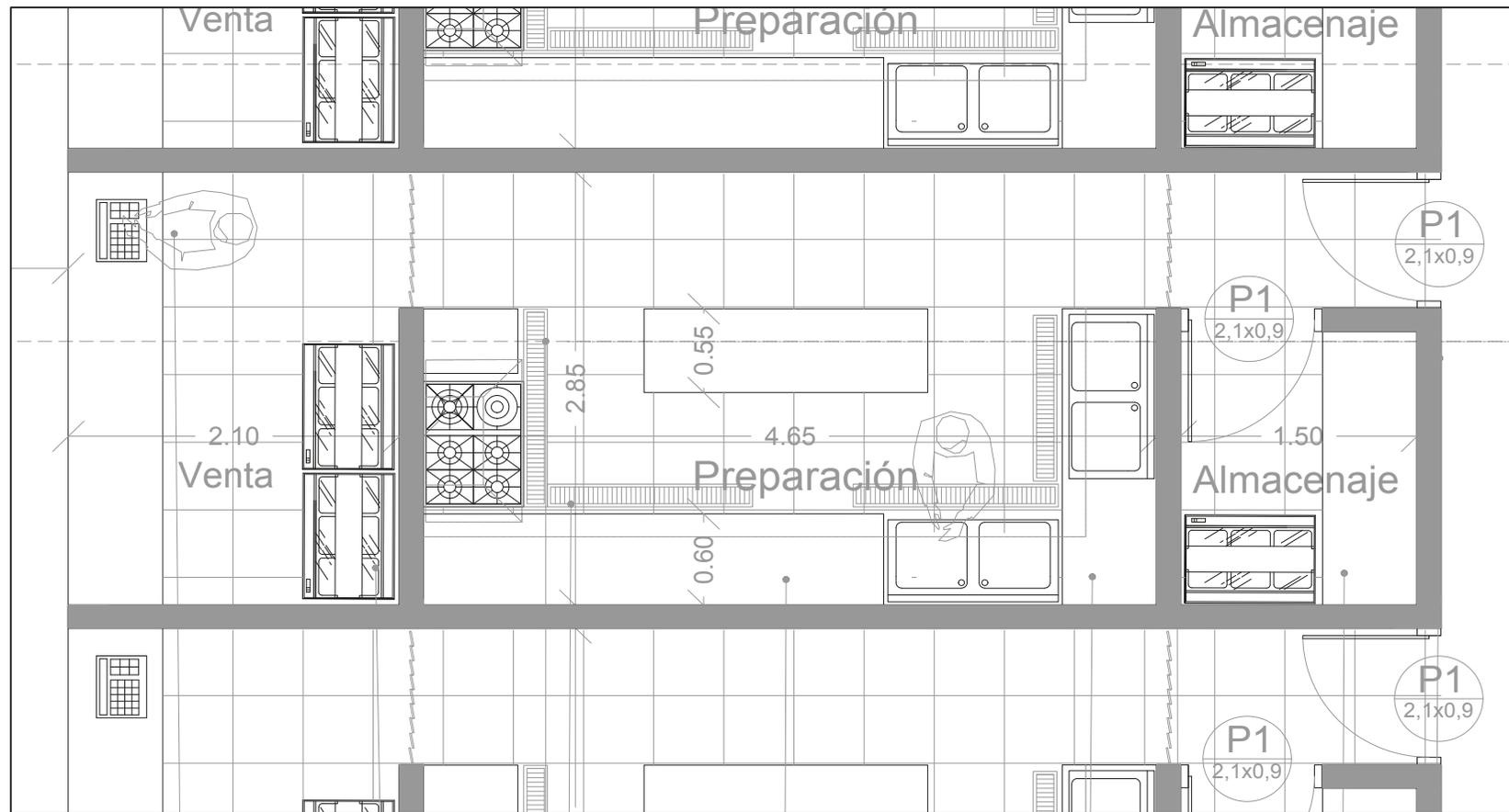
ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

Baños

ESCALA: 1:25

LAMINA:  
**7/23**



Caja

Frigorífico

Entrega de alimentos

Cocción

Cocina fría

Lavado de alimentos

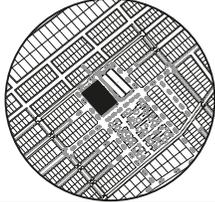
Lavado de ollas

Frigorífico

Torre de almacenaje



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza Gastronómica en La Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD: La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA: DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

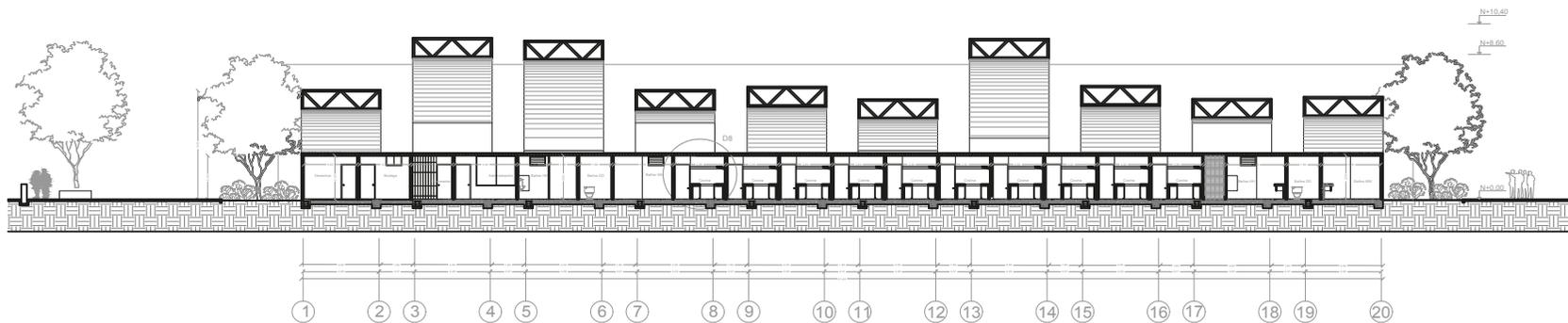
Local tipo



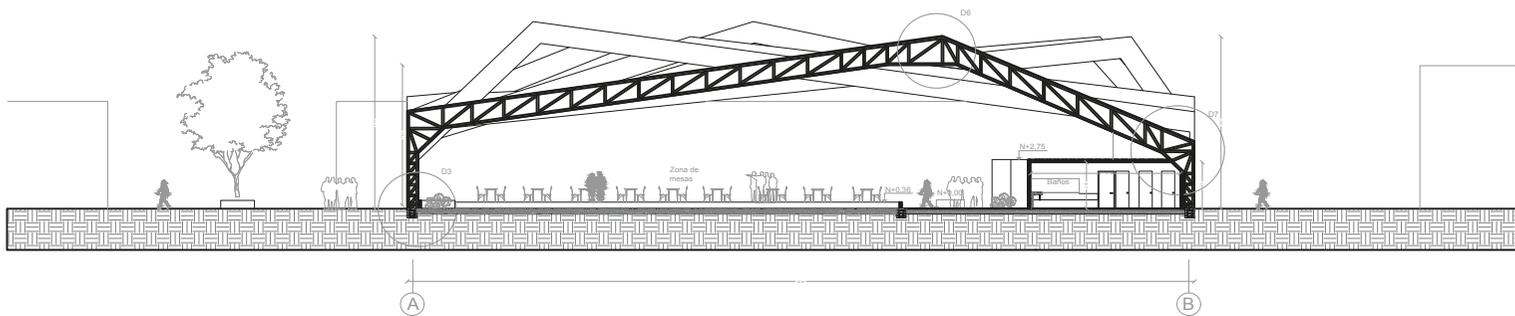
ESCALA: 1:15

LAMINA:

8/23



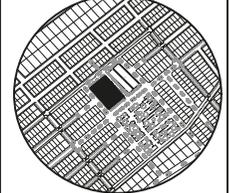
Corte A-A' / Esc. 1:125



Corte B-B' / Esc. 1:125



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

Cortes

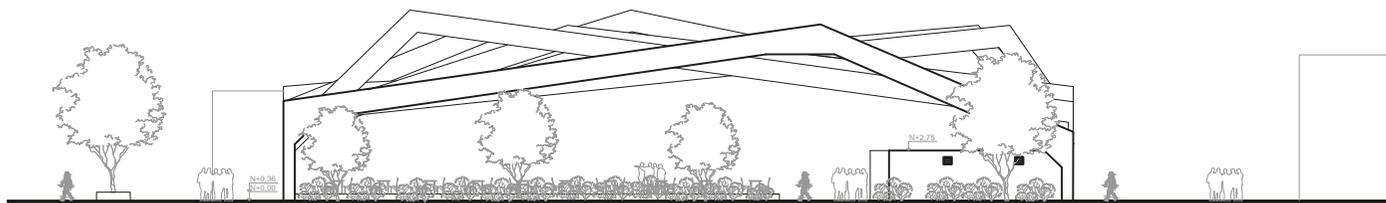
ESCALA: 1:125

LAMINA:

9/23



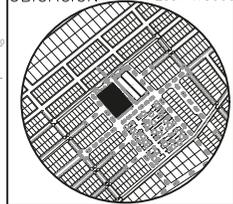
Fachada oeste / Esc. 1:125



Fachada sur / Esc. 1:125



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

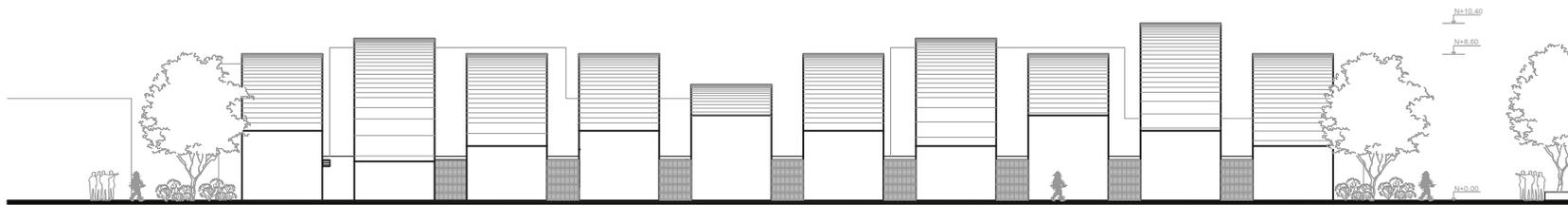
ALUMNO: Freddy Andrade

Fachadas

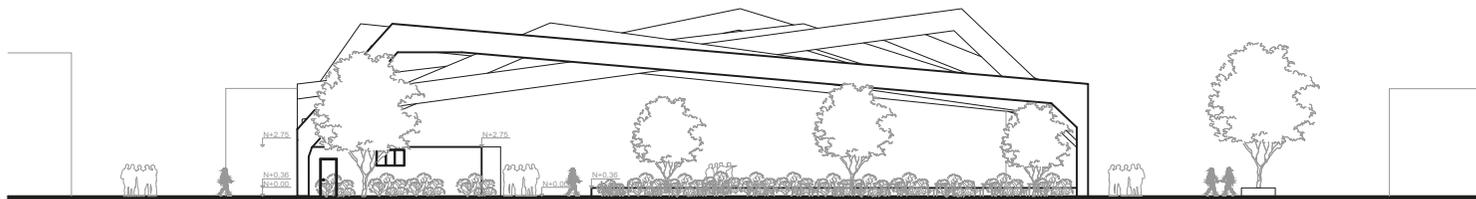
ESCALA: 1:125

LAMINA:

10/23



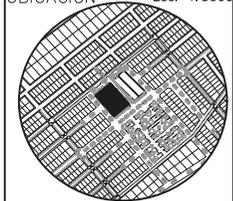
Fachada este / Esc. 1:125



Fachada norte / Esc. 1:125



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

Fachadas

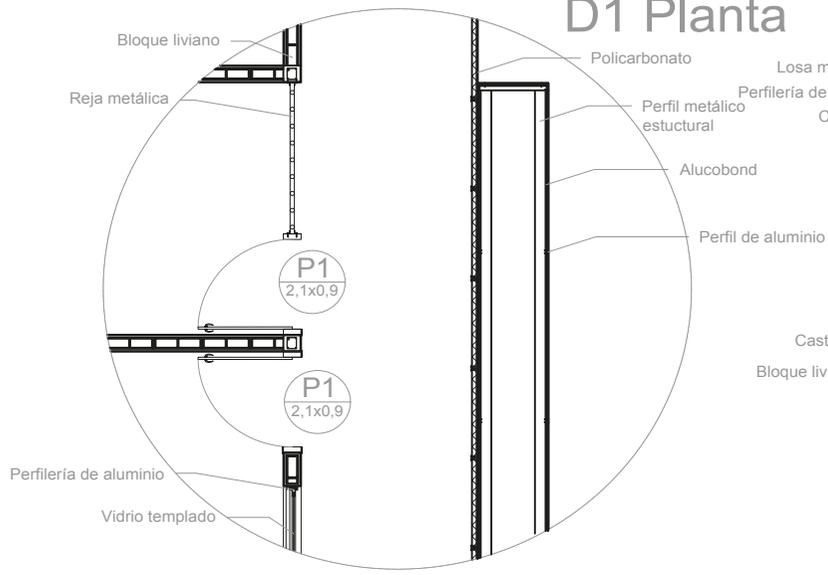
ESCALA: 1:125

LAMINA:

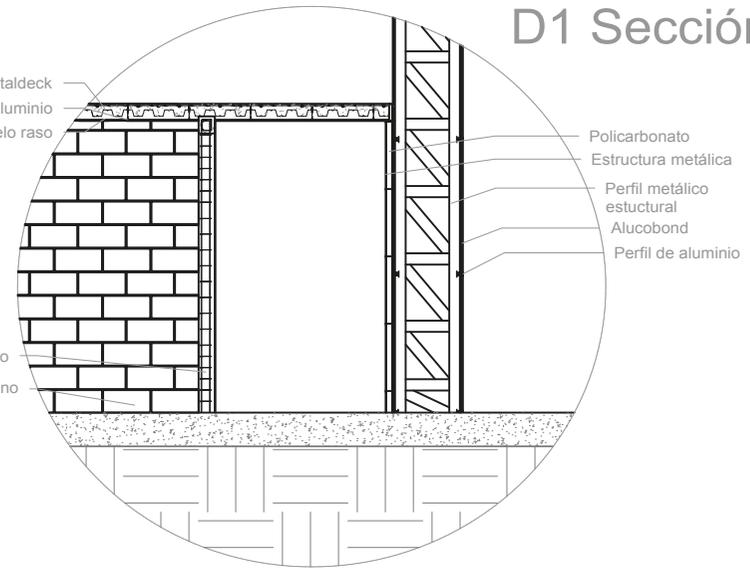
11 / 23



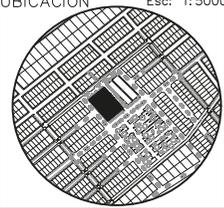
### D1 Planta



### D1 Sección



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

Detalles

ESCALA: 1:20

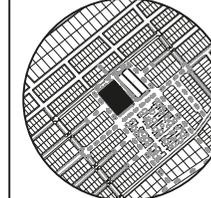
LAMINA:

12/23

Detalle 1 / Esc. 1:20  
Detalle de fachada norte, en planta y sección.



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

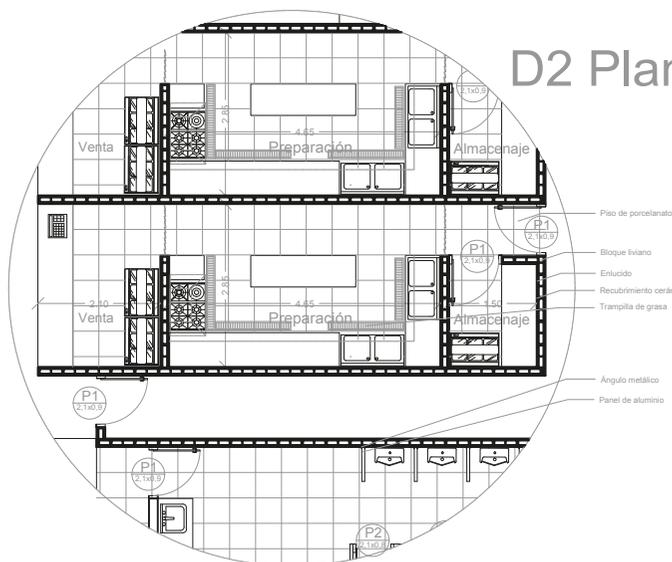
Detalles

ESCALA: 1:40

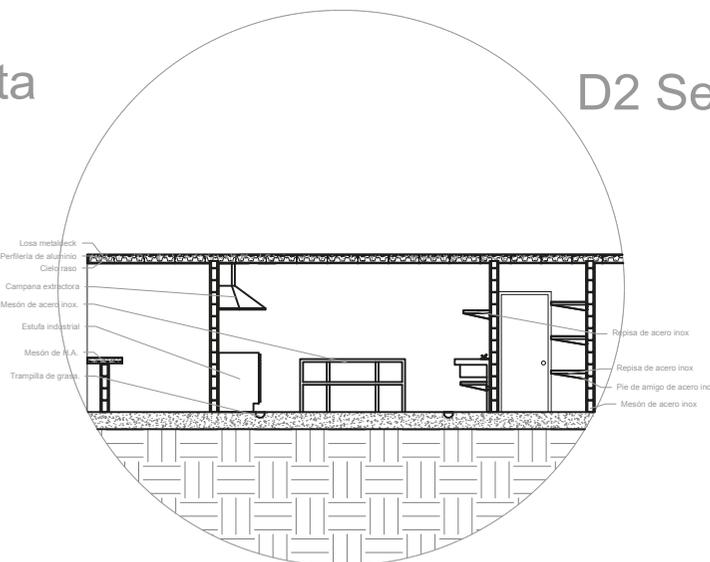
LAMINA:

13/23

D2 Planta



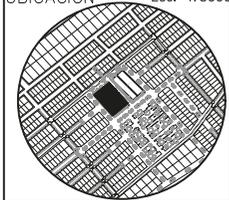
D2 Sección



Detalle 2 / Esc. 1:40  
Detalle de local tipo, en planta y sección.



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

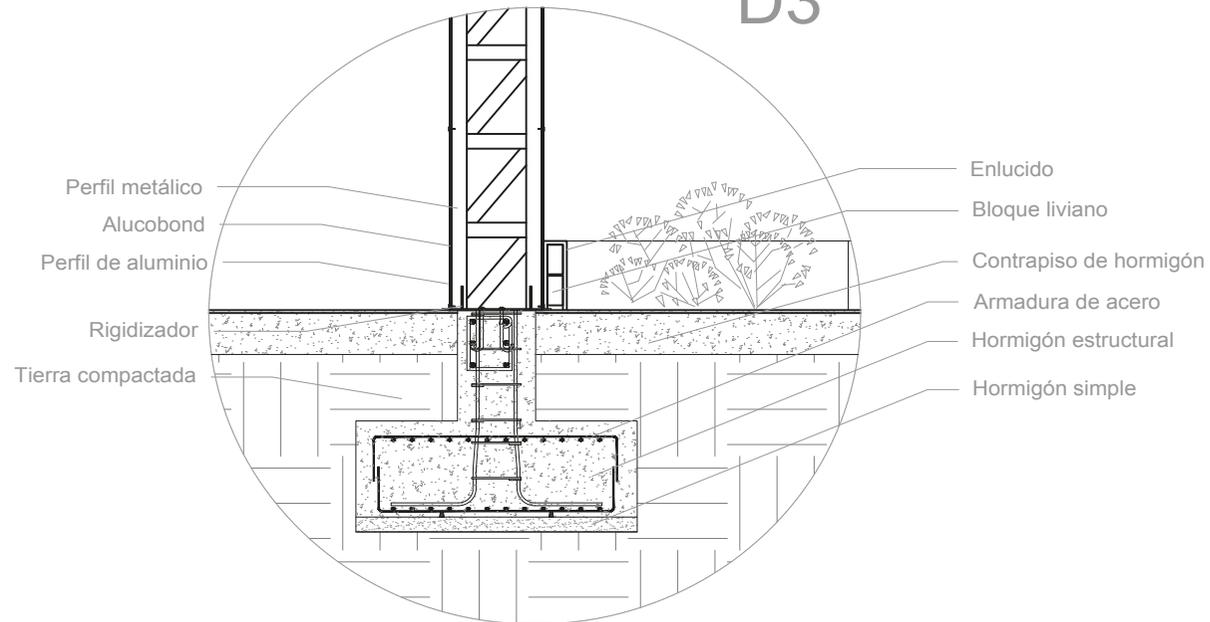
Detalles

ESCALA: 1:15

LAMINA:

14/23

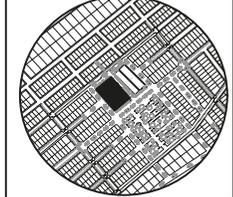
D3



Detalle 3 / Esc. 1:15  
Detalle de zapata y cercha



UBICACIÓN Esc: 1:5000



**Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal**

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

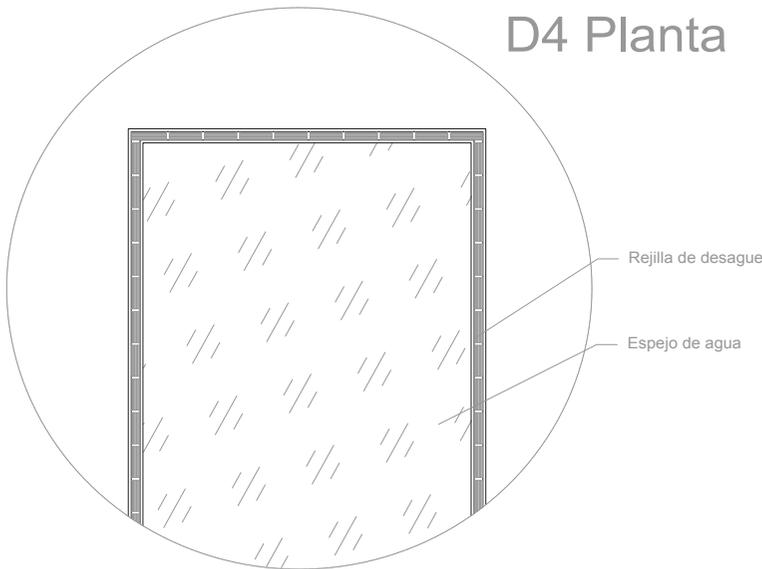
Detalles

ESCALA: 1:20

LAMINA:

15/23

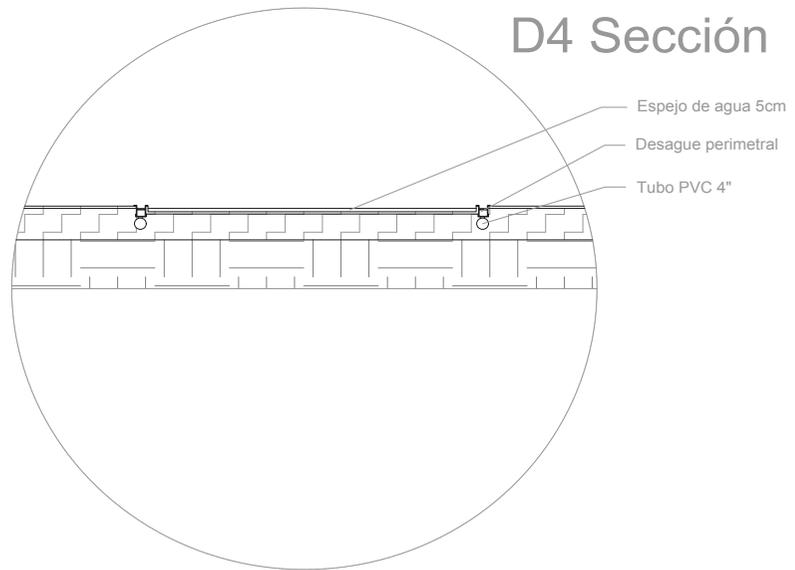
D4 Planta



Rejilla de desague

Espejo de agua

D4 Sección



Espejo de agua 5cm

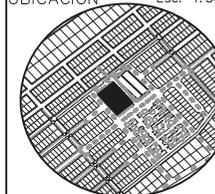
Desague perimetral

Tubo PVC 4"

Detalle 4 / Esc. 1:20  
Detalle de espejo de agua en planta y sección



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

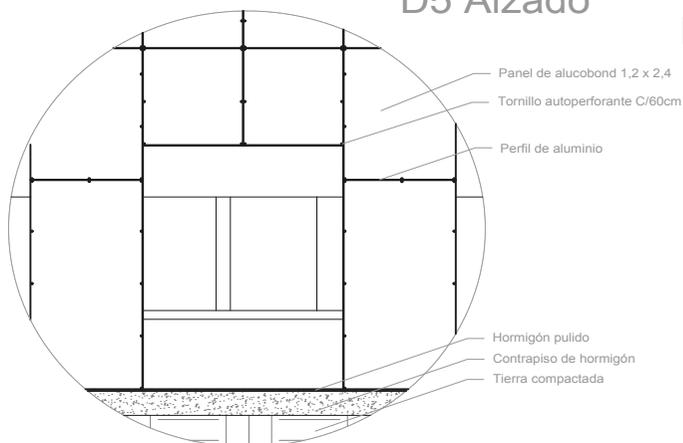
Detalles

ESCALA: 1:25

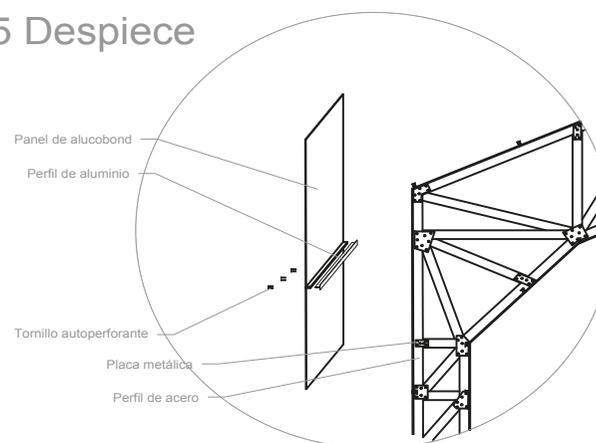
LAMINA:

16 / 23

### D5 Alzado

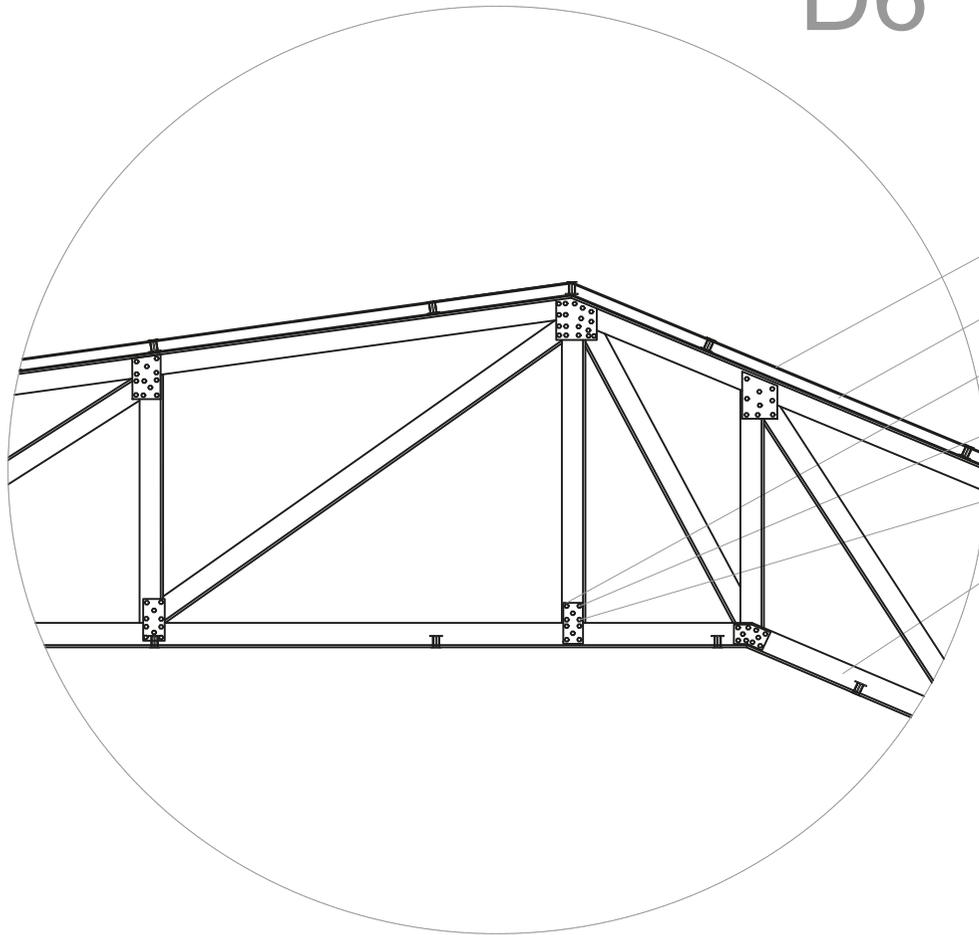


### D5 Despiece



Detalle 5 / Esc. 1:25  
Detalle de anclaje de planchas de alucobond en  
alzado y despiece

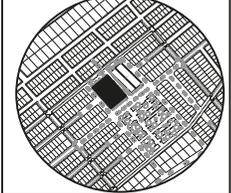
# D6



- Panel de alucobond
- Perfil de aluminio
- Cordón de soldadura
- Tornillo autoperforante
- Placa metálica
- Perfil de acero



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

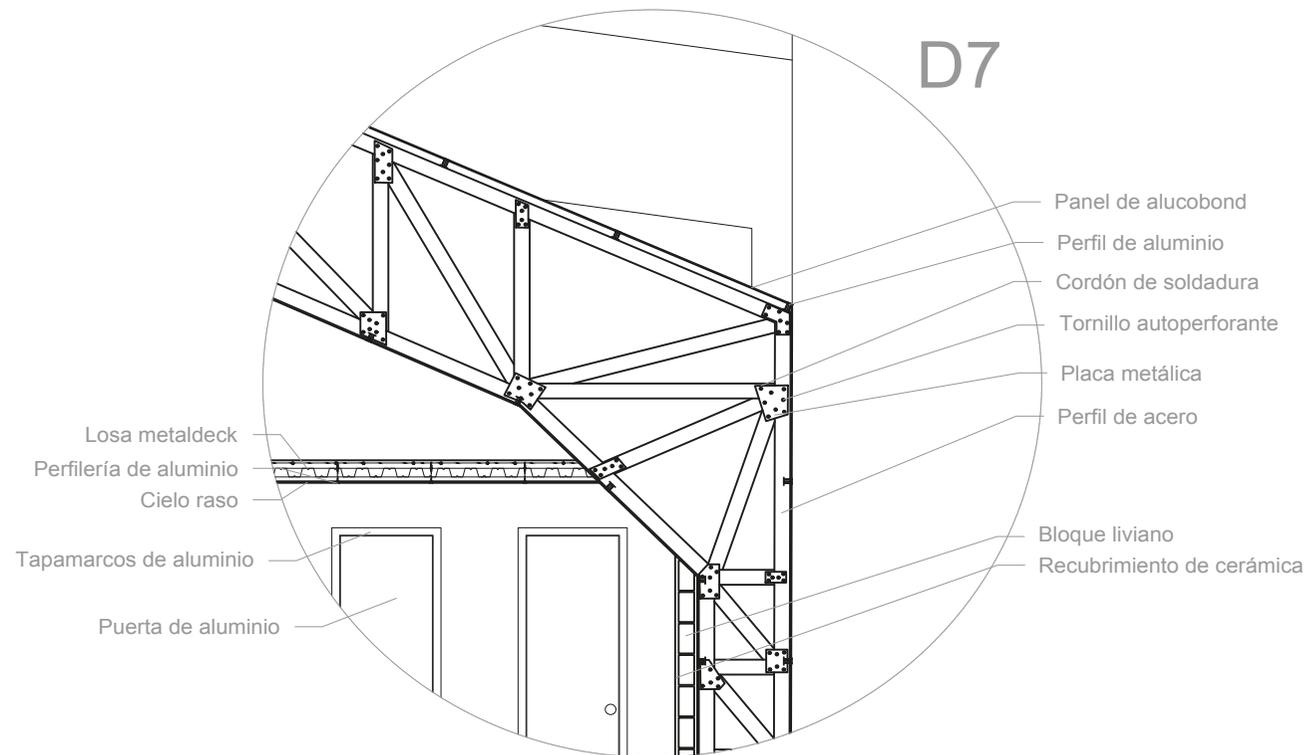
Detalles

ESCALA: 1:10

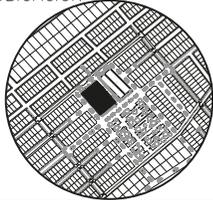
LAMINA:

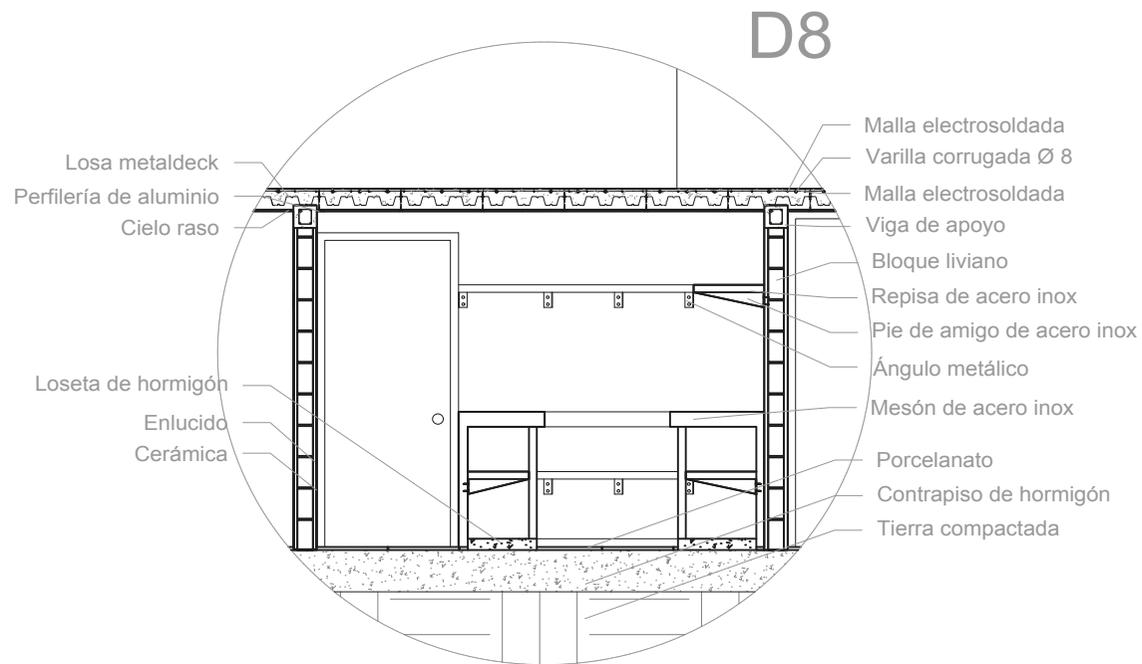
17 / 23

Detalle 6 / Esc. 1:10  
Detalle de cercha, nudo  
superior



Detalle 7 / Esc. 1:15  
 Detalle de cercha, nudo lateral  
 (rigidizador)

	
UBICACIÓN	Esc: 1:5000
	
<b>Plaza          Gastronómica          en La          Troncal</b>	
CODIGO CATASTRAL	
CIUDAD: La Troncal, Cañar, ECUADOR	
TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO	
ASIGNATURA: DISEÑO ARQ. X	
ALUMNO: Freddy Andrade	
Detalles	
ESCALA: 1:15	
LAMINA:	
18 / 23	



Detalle 8 / Esc. 1:25  
Detalle de cocina tipo

UBICACIÓN Esc: 1:5000

**Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal**

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

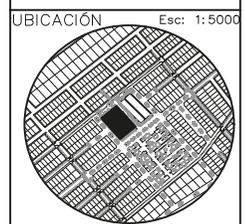
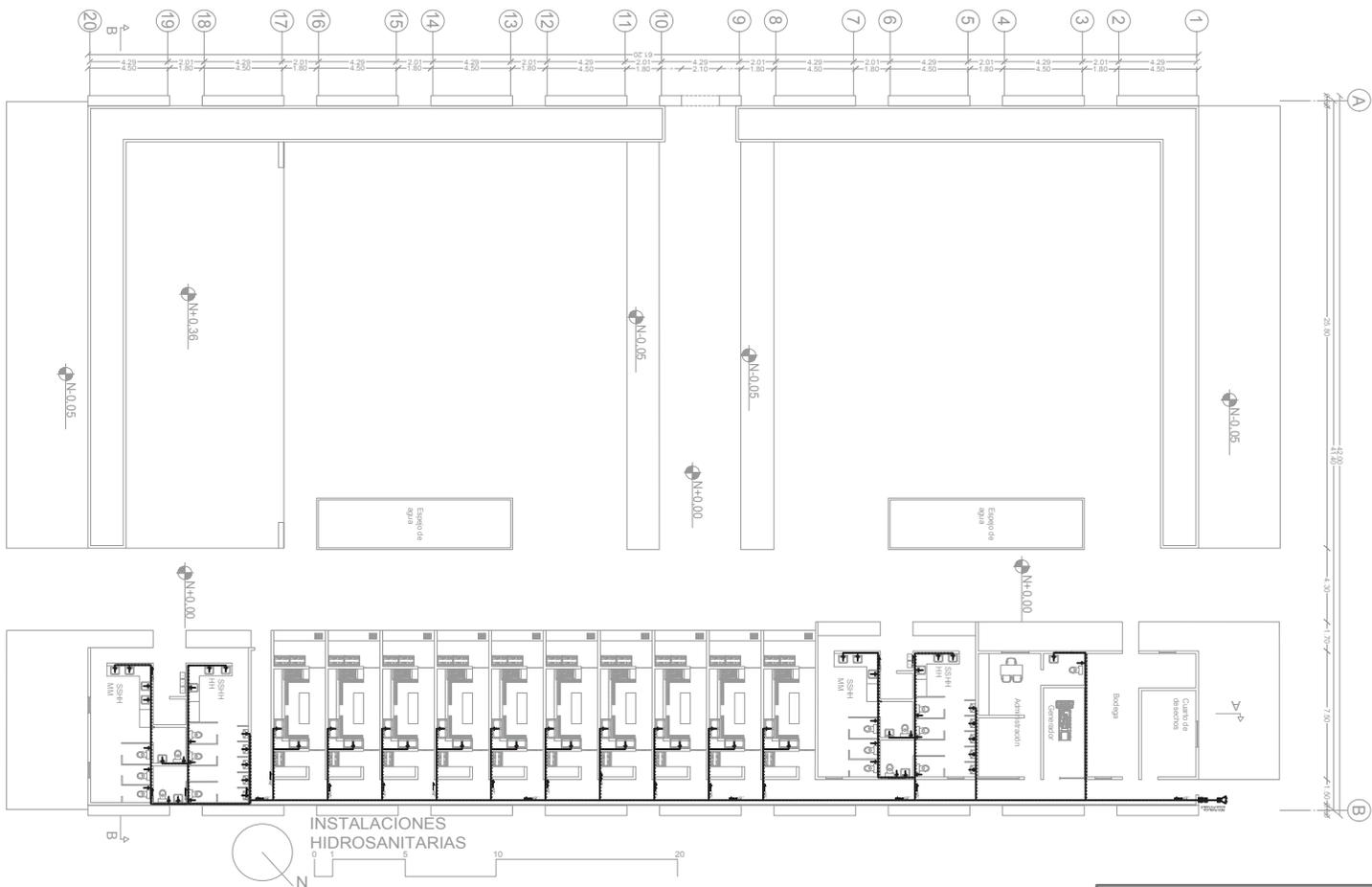
ALUMNO: Freddy Andrade

Detalles

ESCALA: 1:25

LAMINA:

19 / 23



**Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal**

CODIGO CATASTRAL  
CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO  
ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

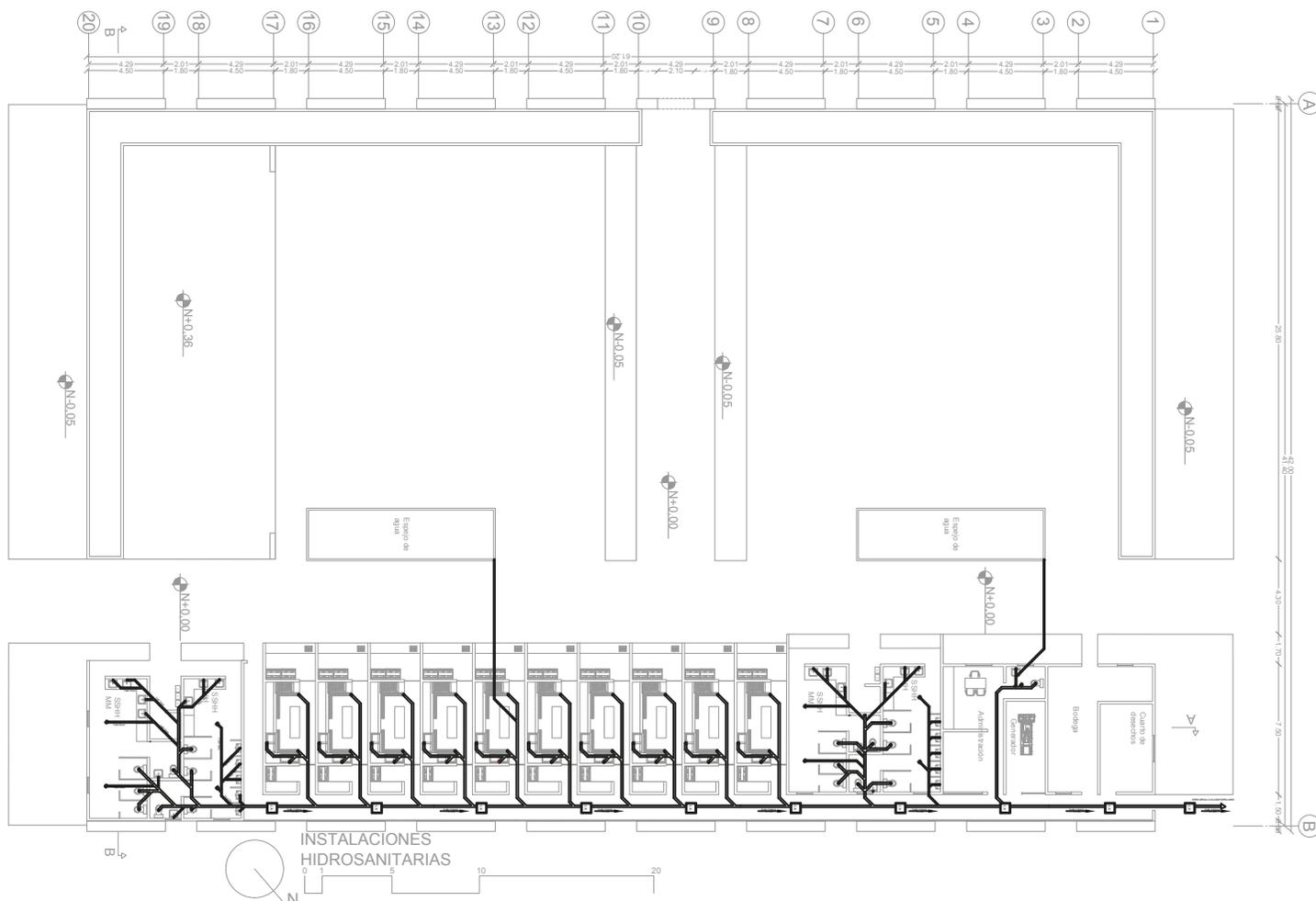
ALUMNO: Freddy Andrade

INSTALACIONES  
HIDROSANITARIAS  
AGUA  
POTABLE

ESCALA: 1:125

LAMINA:  
20/23

simbología		INSTALACIONES HIDROSANITARIAS
	TUBERIA DE AGUA FRIA	
	TUBERIA DE AGUA CALIENTE	
	PUNTO DE AGUA FRIA	
	PUNTO DE AGUA CALIENTE	
	ODDO QUE SUBE	
	ODDO QUE SUBE	
	ODDO QUE BAJA	
	ODDO QUE BAJA	
	LUMAS DE PISO	
	VALVULA CHECK	
	MEDIDOR	
	CAJA DE REVISION AASS DE 0.60X0.60	
	SIFON PVC PLASTICAMA AASS	
	CAJA DE REVISION MALL DE 0.60X0.60	
	AGUAS LUVIAS	
	TUBO DE CONCRETO PARA SALIDA A RED MUNICIPAL	
	REGILLA DE PISO EXTERIOR	
	DUCTO DISFRAZADO AIRE SEPARADORA 4"	
	DIRECCION DE CALDAL	
	BANANTE DE AGUAS LUVIAS	
	BANANTE DE AGUAS SERVIDAS	

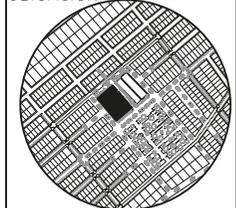


INSTALACIONES  
HIDROSANITARIAS

INSTALACIONES HIDROSANITARIAS	
	TUBERIA DE AGUA FRÍA
	TUBERIA DE AGUA CALIENTE
	PUNTO DE AGUA FRÍA
	PUNTO DE AGUA CALIENTE
	COUDO QUE SUBE
	COUDO QUE BAJA
	LLAVE DE PISO
	VALVULA CHECK
	MEZCLA
	CAJA DE REVISION ANIL DE 0.60X0.60
	AGUAS LLUVIAS
	CAJA DE REVISION ANIL DE 0.60X0.60
	TUBO DE CEMENTO PARA SALIDA A RED MUNICIPAL
	REGILLA DE PISO EXTERIOR
	DUCTO DESQUEQUE AME SECCIONA 6"
	DIRECCION DE CAUDAL
	BAJANTE DE AGUAS LLUVIAS
	BAJANTE DE AGUAS SERVIDAS



UBICACIÓN Esc: 1:5000



Plaza  
Gastronómica  
en La  
Troncal

CODIGO CATASTRAL

CIUDAD:  
La Troncal, Cañar, ECUADOR

TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO

ASIGNATURA:  
DISEÑO ARQ. X

ALUMNO: Freddy Andrade

INSTALACIONES  
HIDROSANITARIAS  
DESAGUE

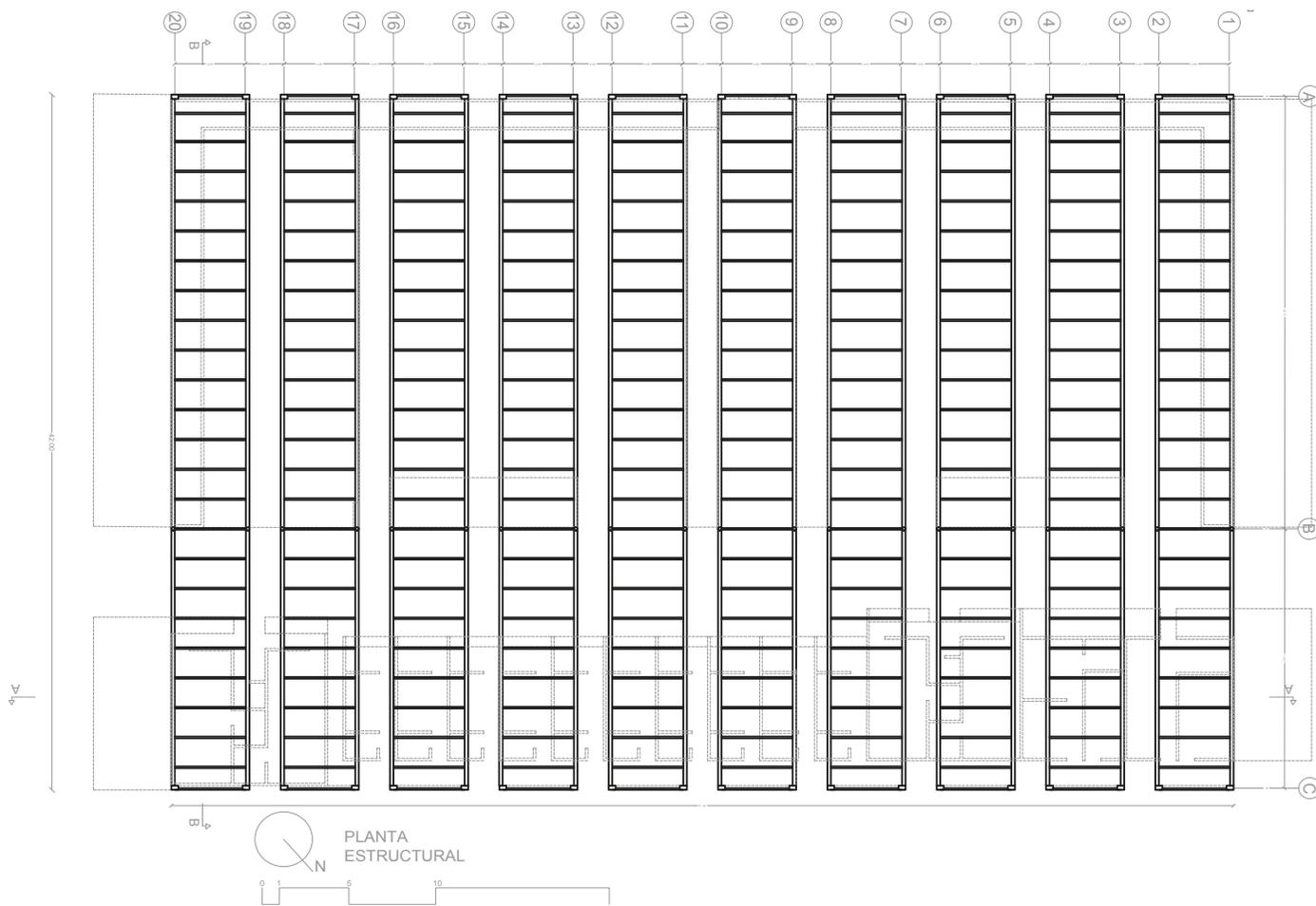


ESCALA: 1:125

LAMINA:

21 / 23





UBICACIÓN Esc: 1:5000 	
<b>Plaza Gastronómica en La Troncal</b>	
CODIGO CATASTRAL	
CIUDAD: La Troncal, Cañar, ECUADOR	
TUTOR: ARQ. DANIELA HIDALGO	
ASIGNATURA: DISEÑO ARQ. X	
ALUMNO: Freddy Andrade	
Planta estructural	
ESCALA: 1:125	
LAMINA:	
23 / 23	