



**UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY**

**UNIVERSIDAD DEL AZUAY  
DEPARTAMENTO DE POSGRADOS**

Trabajo de graduación previo  
a la obtención del título de:  
**Magister en Diseño  
de Interiores**

**DISEÑO INTERIOR FLEXIBLE PARA BARES -  
RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE  
CUENCA EN EL CONTEXTO  
DE LA PANDEMIA DEL  
COVID - 19**

**CASO DE APLICACIÓN:  
CHILL & CHELA BREW PUB**

**Autora:  
Arq. María Virginia Espinoza Fajardo**

**Directora:  
Mgst. Dis. María Carolina Vivar Cordero**

**Cuenca - Ecuador  
2021**

# ÍNDICE

Dedicatoria.....	01	2.2.1	Semaforización en el Ecuador.....	19
Agradecimiento.....	02	2.2.2	Restricciones y aforos para bares – restaurantes en la provincia del Azuay.....	19
Resumen.....	03	2.2.3	Síntesis de semaforización y aforos en bares – restaurantes de la provincia del Azuay.....	20
Abstract.....	04	2.2.4	Normas de bioseguridad impuestas para establecimientos de alimentos y bebidas.....	21
Problemática.....	05	2.3	Análisis en la Calle Larga.....	23
Hipótesis y objetivos.....	07	2.3.1	Análisis por cuadras de bares y restaurantes.....	23
Introducción.....	08	2.3.2	Análisis de bares – restaurantes en la cuadra número cinco.....	24
		2.3.3	Análisis de Chill & Chela Brew Pub.....	25
		2.3.3.1	Análisis de Chill & Chela antes de la pandemia.....	26
		2.3.3.2	Análisis de Chill & Chela durante la pandemia.....	27
		2.4	Necesidades espaciales surgidas por efecto de la pandemia del COVID-19 en bares – restaurantes de la ciudad de Cuenca.....	28
		2.4.1	Necesidades de los usuarios.....	28
		2.4.2	Necesidades de los dependientes.....	30
		2.5	Análisis del diseño flexible.....	30
		2.5.1	Sistema flexible.....	30
		2.5.2	Reglas y características.....	30
		2.5.2.1	Traslación.....	30
		2.5.2.2	Modulación.....	31
		2.5.2.3	Montaje y desmontaje.....	31
		2.5.2.4	Plegar y desplegar.....	31
		2.5.2.5	Adaptar.....	31
<b>CAPÍTULO 1 – MARCO TEÓRICO</b>				
1.1	El diseño interior.....	10		
1.2	El diseño interior comercial.....	10		
1.3	El diseño interior en bares y restaurantes.....	11		
1.4	El diseño interior centrado en el usuario.....	12		
1.5	La Pandemia del COVID-19 y locales comerciales.....	12		
1.5.1	La incertidumbre de la Pandemia.....	13		
1.5.2	La Pandemia del COVID-19 dentro de las empresas alimentarias.....	14		
1.6	Diseño flexible.....	14		
1.7	Contexto de los bares y restaurantes de la Calle Larga.....	15		
<b>CAPÍTULO 2 - DIAGNÓSTICO</b>				
2.1	Estructura y conceptualización de la investigación.....	17		
2.2	Semaforización, restricciones, aforos y normas de bioseguridad.....	19		

# ÍNDICE

2.5.2.6 Combinar.....	32	3.1.7 La ventilación del espacio.....	63
2.5.2.7 Transportar.....	32	3.1.8 Imágenes - transformación de espacios.....	64
2.5.3 Materiales.....	32	Conclusiones.....	70
2.5.3.1 Lamadera.....	32	Bibliografía.....	72
2.5.3.2 El metal.....	33	Bibliografía de imágenes.....	73
2.5.3.3 La vegetación.....	34	Índice de imágenes.....	74
		Anexos.....	76
<b>CAPÍTULO 3 - PROPUESTA</b>			
3.1 Aplicación de Diseño Flexible en el bar – restaurante Chill & Chela.....	35		
3.1.1 Planta de modulación.....	36		
3.1.2 Planta de zonificación.....	36		
3.1.3 Propuesta – Aforo al 100%.....	37		
3.1.3.1 Planta - aforo 100%.....	37		
3.1.3.2 Secciones – aforo 100%.....	38		
3.1.3.3 Imágenes de la propuesta – aforo 100%.....	39		
3.1.4 Propuesta – Aforo al 50%.....	45		
3.1.4.1 Planta -aforo 50%.....	45		
3.1.4.2 Secciones – aforo 50%.....	46		
3.1.4.3 Imágenes de la propuesta – aforo 50%.....	47		
3.1.5 Propuesta – Aforo al 30%.....	53		
3.1.5.1 Planta -aforo 30%.....	53		
3.1.5.2 Secciones – aforo 30%.....	54		
3.1.5.3 Imágenes de la propuesta – aforo 30%.....	55		
3.1.6 Detalles constructivos del mobiliario.....	61		

# DEDICATORIA

Esta tesis va dedicada de manera muy especial a mis padres Ricardo y Eulalia, quienes han sido y serán un pilar fundamental en mi vida, son aquellas personas que me han apoyado incondicionalmente y me han guiado correctamente para ser la persona y profesional que soy hoy en día.

Sin dejar de lado, les dedico a mis hermanos, cuñados, sobrinos y a mis dos mejores amigas, porque ustedes son parte de este logro y de cada uno de los propósitos y metas en mi vida.

# AGRADECIMIENTO

Primero que nada quiero agradecer a Dios, por guiarme en cada paso que doy, por darme la fortaleza y sabiduría necesaria para culminar con éxito esta maestría.

A mi tutora Mgst. Dis. Carolina Vivar, por su buena voluntad, su tiempo y su excelente guía durante este proceso.

A mi hermana Cristina y mi cuñado Hernán, porque sin su apoyo nada de esto hubiera sido posible.

Y a mis amigos y compañeros Boris, Andrea y Karen, gracias por ser un buen equipo de trabajo, de ustedes me llevo los mejores recuerdos de este año.

Mil gracias a todos.

El inesperado giro causado por la aparición de una nueva enfermedad denominada COVID-19 trastocó el comportamiento económico-social en todo el planeta, iniciándose en China y expandiéndose rápidamente por todo el mundo, motivo por el cual el 11 de marzo del 2020 la OMS declaró oficialmente como una pandemia.

A partir de este acontecimiento, la actividad comercial se vio sumamente afectada, debido a que numerosos establecimientos dejaron de funcionar por algunos meses, causando incluso el cierre definitivo de muchos de ellos. Para su reapertura, tuvieron que ser reacondicionados para responder a nuevas restricciones, aforos y normas de bioseguridad establecidas por las diferentes entidades gubernamentales, con el propósito de frenar los contagios de COVID-19.

Es por esto que el proyecto se enfoca en generar una propuesta de diseño flexible para bares – restaurantes en la ciudad de Cuenca, basada en el uso de materiales y estrategias que respondan a las necesidades actuales, provocando a la vez una nueva cultura comercial.

**Palabras clave:**

Diseño flexible, diseño de interiores, pandemia del COVID-19, bares, restaurantes, incertidumbre, aforos, restricciones, normas de bioseguridad.

**Title:**

Flexible interior design for bars - restaurants in Cuenca in the context of the COVID-19 Pandemic

Case study: Chill & Chela Brew Pub

**Abstract:**

The unexpected turning point caused by the appearance of a new disease called COVID-19 disrupted economic-social behavior throughout the planet, beginning in China and rapidly expanding throughout the world. For this reason, on March 11, 2020, it was officially declared as a pandemic by the WHO.

As of this event, the commercial activity was highly affected, due to the fact that many establishments stopped working for a few months, even causing their final closure. For their reopening, they had to be reconditioned to respond to new restrictions, gauges and biosafety standards established by different government entities, in order to stop COVID-19 infections.

This is why the project focuses on generating a flexible design proposal for bars - restaurants in Cuenca, based on the use of materials and strategies that respond to current needs, while provoking a new commercial culture.

**Keywords:**

Flexible design, interior design, COVID-19 pandemic, bars, restaurants, uncertainty, capacity, restrictions, biosafety regulations.



La Pandemia del COVID-19, surge a raíz de un brote epidemiológico de una enfermedad respiratoria (SARS), identificada por un nuevo coronavirus (COVID-19), inicialmente denominado nCoV-19, de donde parte un nuevo beta-coronavirus llamada SARS tipo 2 (SARS-Cov-2) debido a su semejanza clínica, epidemiológica y microbiológica con el anterior agente del SARS (SARS-CoV-1). (Villegas, 2020).

La principal preocupación de esta enfermedad es la fácil transmisión que existe entre las personas, esto puede darse principalmente vía respiratoria, por gotas de secreción, aerosoles y sobre todo por contacto directo con un paciente infectado, es por esta razón que se han tomado medidas estrictas de cuidados, como son el uso de mascarilla, el lavado constante de manos, el uso frecuente de alcohol o desinfectante y el distanciamiento social.

Esta nueva enfermedad ha causado una profunda conmoción a nivel mundial, siendo principalmente el aspecto social y económico los más afectados por esta crisis sanitaria, tomando en cuenta las grandes pérdidas que ha causado en todos los ámbitos, sobre todo en los primeros tres trimestres del año 2020.

La llegada del virus en el Ecuador puso en riesgo a pequeñas empresas, las cuales no contaban con unos ingresos suficientes. A raíz del COVID-19 el país tomó la decisión de poner al Ecuador en estado de excepción, lo cual afectó a las empresas económicamente y a la ciudadanía, las pequeñas empresas tuvieron que cerrar sus puertas, mientras que las empresas con más poder tuvieron un desbalance de ingreso y optaron por reducir sueldos y personal (López, Burgos,

Solórzano, & Mejía, 2020, pág. 286)

Realmente fue un período preocupante porque cada empresa, negocio y emprendimiento se vieron sumamente perjudicados ante la situación, unos más que otros, tal como menciona López, Burgos, Solarzano y Mejía, en su artículo sobre la economía del Ecuador en el contexto de la pandemia, el Ecuador es el octavo país a nivel mundial con mayor afección en el tema económico y escasez de trabajo (López et al.,2016).

En cuanto a los bares y restaurantes hubo un panorama de gran incertidumbre, ya que, a inicios de la pandemia, cuando el COE nacional declaró estado de excepción y confinamiento total, estos lugares se vieron sumamente afectados de forma inmediata; en su mayoría permanecieron cerrados por un largo periodo de tiempo, sumándose a la gran parte de los negocios con grandes pérdidas económicas, recorte de personal e incluso el cierre definitivo de muchos de estos lugares.

Considerando la situación y después de varias investigaciones sobre el comportamiento de la enfermedad, el COE Nacional y las diferentes autoridades de cada provincia, implementaron un sistema de semaforización para comunicar los diferentes aforos a manejarse dentro de los locales comerciales, transporte público, centros comerciales, etc. También se puso en marcha restricciones y normas de bioseguridad para la reactivación y funcionamiento de estos lugares, siendo estas muy variables en cortos plazos y según el tipo de establecimiento, ya que esta variación depende en su totalidad del aumento o disminución de los contagios de COVID-19.



Es por esta razón que esta investigación parte de la pregunta ¿Cómo sería un diseño interior para bares – restaurantes que responda eficientemente a las disposiciones de las autoridades ante la Pandemia del COVID-19? En base a esta incógnita, se pretende dar una alternativa de diseño interior, brindando una propuesta espacial para la nueva realidad que estamos atravesando; generando un sistema flexible que se adapte morfológica y funcionalmente a las diferentes circunstancias que la pandemia lo exija, además de acoplarse a las necesidades de los usuarios y dependientes, esto con el objetivo de brindarles espacios seguros y de calidad.

Mediante este sistema flexible, el cual es el punto principal de la investigación, se pretende dar una solución espacial en los bares – restaurantes de la Calle Larga, por medio de un diseño interior que se adapte a los diferentes aforos y restricciones impuestos por las autoridades, evitando de esta manera gastos excesivos, puesto que con un solo diseño caracterizado por su flexibilidad, podremos acoplarlo de manera fácil y rápida a las diferentes circunstancias mencionadas u a otras ocasiones que puedan presentarse en un futuro.

## **Hipótesis:**

Un diseño interior flexible que morfológica y funcionalmente se adapte a los diferentes aforos, restricciones y medidas de bioseguridad establecidas por las autoridades del Ecuador; generando una tipología flexible que satisfaga los requerimientos que exige la Pandemia del COVID-19 dentro de los bares - restaurantes.

## **Objetivos**

### **Objetivo general:**

Proponer una alternativa de diseño interior flexible para bares – restaurantes en la ciudad de Cuenca, que morfológica y funcionalmente se adapten a la los diferentes aforos, restricciones y normas de bioseguridad establecidas por las autoridades del Ecuador a partir de la Pandemia del COVID-19.

### **Objetivos específicos:**


1. Indagar sobre las necesidades espaciales surgidas por efecto de la Pandemia del COVID-19 que permitan describir los requerimientos de los bares - restaurantes en la ciudad de Cuenca.
2. Analizar los aforos, restricciones y normas de bioseguridad impuestas por las autoridades para los bares – restaurantes en la provincia del Azuay.
3. Investigar acerca de sistemas flexibles y sus características que puedan ser aplicadas dentro del diseño de interiores.
4. Diseñar una propuesta para el Bar – Restaurante Chill & Chela, mediante un sistema flexible que cumpla con los requerimientos impuestos por las autoridades y se adapte a las diferentes circunstancias surgidas por la Pandemia COVID-19.

# INTRODUCCIÓN

Según Jara (2021), una de las lecciones más claras que ha dejado esta pandemia, es la posibilidad de vivir con flexibilidad, debido a que muchos de los planes que teníamos, en su mayoría fueron imposibles de realizar, todo fue un cambio inesperado de adaptación a las lógicas y las rutinas diarias, dejándonos un pensamiento diferente, considerando la flexibilidad como una nueva alternativa de planificación y proyección, tomando conciencia de que todo puede cambiar en nuestro entorno el momento menos pensado (Jara, 2021).

La pandemia nos obligó a enfrentarnos a una nueva realidad, la cual dentro del área de bares – restaurantes fue afectada de manera significativa, debido a que ningún establecimiento estaba capacitado o adaptado para asumir esta situación. Fue un cambio inesperado, por lo cual la adaptabilidad a las nuevas normas y restricciones fue de manera espontánea, sin una planificación previa y siempre con la gran incertidumbre del qué pasará mañana.

Es por esta razón que esta investigación tiene como propósito analizar la situación actual de los bares – restaurantes de la Calle Larga, con el fin de generar una tipología de diseño interior flexible que se adapte correctamente a las los diferentes aforos que se han presentado a lo largo de la pandemia, a las restricciones y las medidas de bioseguridad impuestas por las autoridades del Ecuador, esto con la intención de crear espacios de calidad, que proporcionen tanto a los usuarios, como a los dependientes, ambientes seguros y flexibles ante cualquier circunstancia que se pueda presentar.



# **CAPÍTULO 1**

## **MARCO TEÓRICO**

## 1.1 El diseño interior

El diseño interior es una rama derivada de la arquitectura, que actualmente se desempeña como un campo disciplinar independiente, tomando en cuenta que siempre habrá un cierto grado de afinidad entre estas, ya que el interiorismo se encuentra condicionado en su totalidad por el desarrollo de las formas arquitectónicas. Las principales diferencias y lo que caracteriza al diseño interior es la escala reducida, la concepción espacial que se genera, la precisión en cada detalle e incluso la sensibilidad que causa a cada una de las personas que habitan dichos espacios (Céspedes, 2011).

El diseño de interiores consiste en la planificación, la distribución y el diseño de los espacios interiores de los edificios. Estos escenarios físicos satisfacen las necesidades básicas de cobijo y protección, crean un marco e influyen en la forma de llevar a cabo las actividades, alimentan las aspiraciones de los ocupantes y expresan las ideas que acompañan sus acciones; afectan a los puntos de vista, los estados de ánimo y la personalidad. En este sentido, los objetivos del diseño de interiores son el logro de ventajas funcionales, el enriquecimiento estético y la mejora psicológica de dichos espacios interiores. (Ching & Bingelli, 2012, pág. 36)

Es decir que el diseño interior se puede entender como la relación directa del espacio habitable con el usuario, siendo el espacio el principal protagonista donde se desarrollan las diferentes actividades que requiere el ser humano, además de generar varias experiencias dependiendo del diseño interior y de la perspectiva de cada usuario.

Una vez entendidos estos conceptos, es importante recalcar el papel que cumplen los diseñadores dentro del espacio interior. “El diseñador necesita ser eficiente y disciplinado, poseer cualidades comerciales, así como ser flexible, creativo y poseer sensibilidad artística” (Gibbs, 2009), ya que son los encargados de llevar a la realidad una visión de nuevos espacios, ya sean de uso personal o comercial, esto con el propósito de satisfacer y cumplir las necesidades de los clientes, utilizando siempre nuevas estrategias de innovación, tecnología y sobre todo exclusividad para cada uno de los proyectos.

Si mencionamos el papel del diseño interior y el interiorista dentro de esta investigación, estos dos son la base fundamental para un resultado exitoso, ya que el interiorista es en encargado de investigar acerca de estrategias flexibles, materiales, detalles y muchos aspectos más que derivan directamente a la proyección de diseño interior, donde el principal objetivo es crear espacios que satisfagan las necesidades y condicionantes de la Pandemia del COVID-19.

## 1.2 El diseño interior comercial

El diseño de espacios comerciales es una disciplina que inconscientemente se ha venido dando desde hace muchos años atrás y su principal objetivo es trabajar a partir de un concepto creativo, que se basan en factores estratégicos de marca y ventas.

Dentro de este aspecto el rol del diseñador es fundamental porque va a ser la persona encargada de generar diseños y nuevas experiencias que identifiquen a distintas marcas y empresas a partir del interiorismo, tal como señala Gibbs (2009):

Es importante que el diseñador comprenda cada uno de los aspectos del negocio, desde la imagen corporativa hasta las necesidades funcionales, además del presupuesto y las limitaciones económicas. Este tipo de clientes considera el diseño parte de la inversión y el diseñador deberá trabajar no sólo ajustándose al presupuesto, sino que tendrá que crear diseños que reflejen las ideas del cliente, además de asegurar la calidad a largo plazo y la durabilidad del diseño, los materiales y los acabados. (Gibbs, 2009, pág. 8)

Siendo este un diseño que envuelve a muchas categorías como el visual merchandising, retail, marketing, entre otros, que en conjunto forman parte esencial para un diseño interior comercial próspero.

### 1.3 Diseño interior en bares y restaurantes

La tipología bar – restaurante o también conocida como restobar es entendida como “un establecimiento de restauración que puede ser considerado una mezcla entre bar y restaurante” (Yamallel, Bustos, & Martínez, 2016), es el lugar donde se consumen alimentos de rápida preparación, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos, infusiones, bocadillos, sándwiches, entre otros. Estos espacios se caracterizan al igual que los bares, ya que contienen una barra o mostrador que son utilizados para servir bebidas y consumirlas en el mismo sitio. Además, se diferencian puesto que en algunos bares – restaurantes durante fechas especiales o simplemente por publicidad brindan espectáculos en vivo como atractivos para incentivar la visita de estos lugares.

“Entendemos pues el Diseño Interior de un restaurante como el contenedor

físico que otorga razón de ser a un contenido, que potencia sus virtudes, se integra con su idiosincrasia y acompaña las experiencias del comensal” (Cotado, 2013), buscando a partir de este concepto diseños originales, innovadores y que se acoplen a las necesidades concretas según sea el caso; como por ejemplo el hecho de realizar un diseño interior de un bar – restaurante, con la condicionante de una pandemia, implica un previo estudio de la situación, para lograr proyectar un diseño que siga con el lineamiento de estos espacios, pero adaptándose a la circunstancia mencionadas y a las necesidades y requerimientos de los usuarios y dependientes del local.

Al momento de diseñar un bar o un restaurante se deben tomar en cuenta algunos factores importantes que plantea el diseñador Iván Cotado (2013):

- Entender el negocio
  - Diferenciación de la competencia
  - Relevancia para con el cliente
  - Intensidad del vínculo emocional
- Desmenuzar la cocina
  - Target
  - Cliente tipo
- Conocer al chef
  - Identificación
  - Interacción
  - Realización
- Funcionalidad vs estética
- Intimidad del espacio
- Confortabilidad en el diseño
  - Iluminación

Acústica

Climatización, renovación del aire e interiorismo sensorial

Mobiliario

Experiencia del cliente con el diseño del restaurante (Cotado, 2013).

Cada uno de estos puntos es de suma importancia al momento de abordar el diseño interior de un bar – restaurante, ya que se toma como punto de partida el entendimiento del espacio y su funcionalidad, que es considerado el aspecto más importante para aproximarse al proceso de diseño; seguido la relevancia de los usuarios y los dependientes como protagonistas del espacio. Además de otros aspectos como son la intimidad y el confort, que hacen referencia a los componentes del lugar, es decir la iluminación, la acústica, la climatización, el mobiliario, entre otros, que juegan un papel significativo dentro del espacio, ya que estos serán los que definan la identidad del establecimiento y serán puntos claves para iniciar las estrategias de diseño.

#### 1.4 Diseño interior centrado en el usuario

“El diseño centrado en el usuario es como su nombre lo indica, una aproximación al diseño de productos y aplicaciones que sitúa al usuario en el centro de todo proceso” (Garreta & Mor, s.f.), “es una teoría basada en las necesidades e intereses del usuario, con especial hincapié en hacer que los productos sean utilizables y comprensibles” (Norman, 1988), es decir que, para garantizar el éxito de un negocio, es necesario tomar en cuenta al cliente como punto central en cada una de las fases y procedimientos del diseño.

Algo importante que vale destacar en cuanto a la relación de los espacios interiores con respecto a la Pandemia del COVID-19, es la empatía de los usua-

rios, es decir los sentimientos y emociones que tienen las personas ante esta situación, generando sin duda gran incertidumbre, la cual produce mucha inseguridad y la falta de confianza ante algo nuevo o desconocido.

Dentro de todo negocio el usuario es la clave para el desarrollo del mismo, incluyendo en este caso a los bares – restaurantes, lo cuales a pesar de la pandemia han buscado formas de adaptación y se ha regido a las normas impuestas por las autoridades, esto con el fin de prosperar con sus negocios y sobre todo de satisfacer a los usuarios, tratando de brindarles de cierta forma un confort y una estadía de calidad, que logre la fidelización hacia los productos que ofrecen estos lugares.

#### 1.5 La Pandemia del COVID-19 y locales comerciales

La enfermedad del COVID-19, causada por el virus Sars-Cov-2 originada en Wuhan, China a finales del 2019, desencadena en una pandemia denominada con el mismo nombre (COVID-19), la cual ha causado gran conmoción al mundo entero, generando grandes cambios sobre todo a nivel económico y social.

La principal preocupación de esta enfermedad es la fácil transmisión del virus, ya que este puede darse mediante vía respiratoria, gotas de secreción, algunas veces mediante aerosoles y sobre todo por contacto directo entre personas. Ante este hecho La Organización Mundial de la Salud ha creado algunas campañas de prevención y cuidados, una de estas es “protéjase a sí mismo y a los demás contra la COVID-19”,

manténgase seguro mediante la adopción de algunas senc-

llas medidas de precaución, por ejemplo, mantener el distanciamiento físico, llevar mascarilla, ventilar bien las habitaciones, evitar las aglomeraciones, lavarse las manos y, al toser, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo (OMS, 2020).

Realmente el mundo dio un cambio drástico a partir de este acontecimiento, lo cual nos obligó a dejar algunos aspectos de lado como las reuniones sociales, los espectáculos, los viajes y en sí un sin número de actividades que se acabaron de la noche a la mañana, obligándonos a adquirir nuevas formas de vida que poco a poco se han ido normalizando y siendo parte del diario vivir.

Dentro del comercio en general y específicamente en los locales comerciales la pandemia afectó de forma considerable, debido a que hubo grandes pérdidas, ya que en su mayoría al principio se mantuvieron sin funcionamiento, ocasionando desfases tanto a nivel económico, como social, puesto que muchos de estos establecimientos optaron por el cierre definitivo de los mismo, mientras que otros disminuyeron el personal con el propósito de ahorrar gastos, dejando como resultado muchas personas sin empleo, lo cual era un panorama preocupante ante la crisis sanitaria.

### **1.5.1 La incertidumbre de la pandemia**

En el contexto de la Pandemia del COVID-19, la incertidumbre marca un papel importante, que se ha convertido en una incógnita que perturba a toda la humanidad ¿a dónde vamos?, la respuesta podía ser obvia y sencilla, ya que antes de la pandemia nuestros futuros los teníamos más claros e incluso planificados, pero en la actualidad el panorama es diferente y hoy en día esta pre-

gunta perdió su respuesta; el mundo cambió su rumbo y solo estamos sometidos a seguir un camino, donde durante su recorrido y el pasar del tiempo iremos encontrando respuestas y guiando nuestros horizontes.

Según Porporatto “la incertidumbre es una expresión que manifiesta el grado de desconocimiento acerca de una condición futura, pudiendo implicar una previsibilidad imperfecta de los hechos, es decir, un evento en el que no se conoce la probabilidad de que ocurra determinada situación” (Porporatto, 2021).

Enfrentándonos en este caso a un panorama desconocido, una pandemia inexplicable, que al inicio nos costó acoplarnos y entender el porqué de las cosas, generado cientos de dudas y pensamientos en la población, las cuales de cierta manera nos hicieron ver el mundo diferente, tomando conciencia de que ahora debemos ser más flexibles antes cualquier circunstancia, ya que el mundo está latente a dar giros inesperados, que nos dejan como lección que debemos estar listos para afrontar nuevas situaciones que puedan involucrar un cambio drástico en nuestro entorno y nuestro modo de vida.

La nueva realidad destaca a la incertidumbre dentro de muchos aspectos pero ¿cómo la relacionamos con el diseño interior? La respuesta está presente en la satisfacción y confort de los usuarios y dependientes en relación al espacio donde se desarrollan las diferentes actividades requeridas. En este caso tomamos a los bares - restaurantes como objeto de análisis, caracterizándose por ser lugares que están sometidos a constantes cambios en la actualidad, debido a las diferentes resoluciones y restricciones tomadas por parte del gobierno y las autoridades del Ecuador, esto con el propósito de evitar aglomeraciones y contagios dentro de estos establecimientos. Razón por la cual que se pretende



generar una alternativa de diseño flexible con la finalidad que este se acople a los diferentes cambios, sin la necesidad de intervenir bruscamente con cada requerimiento que el lugar lo amerite, tomando en cuenta que el resultado de esta investigación puede ser una de las tantas alternativas de sistemas flexibles en respuesta a la situación y la incertidumbre generada dentro de estos espacios.

### **1.5.2 La pandemia del COVID-19 dentro de las empresas alimentarias**

En este caso se presentaron dos escenarios diferentes, ya que por un lado están los negocios que aumentaron sus ventas debido a que se acoplaron a la situación por medio de la tecnología, la cual creció de manera considerable, mediante nuevas y renovadas aplicaciones de servicio a domicilio durante el confinamiento, además lanzaron promociones novedosas e innovadoras con nuevos productos que resultaron positivos ante los consumidores. Pero por otra parte están los comercios que no corrieron la misma suerte, debido a que sus ventas bajaron de forma radical, obteniendo pérdidas significativas, que en algunos casos optaron por reducir el personal o dar el cierre definitivo de los negocios.

En cuanto a los espacios de investigación, los bares – restaurantes, permanecieron cerrados por algunos meses, ya que estos lugares son normalmente sitios de encuentro y aglomeración, lo cual al principio se decía que se debe evadir de sobre manera para evitar el aumento de contagios de COVID-19. Realmente fue una situación que causó gran incertidumbre y preocupación, ya que por un lado estaban las pérdidas económicas generadas por la falta de funcionamiento de estos lugares, debido a que sus espacios y el diseño interior no estaban adaptados ante las circunstancias que exigían las autoridades, y

por otro lado, a partir de la reactivación de los mismos, se impusieron aforos, restricciones y normas de bioseguridad que, a pesar de ser medidas estrictas y previamente analizadas, todavía ocasionan temor y falta de confianza por parte de los usuarios y dependientes al momento de su estadía dentro de estos espacios, ya que la mayor parte de bares y restaurantes reabrieron sus puertas espontáneamente, acoplando los espacios de manera efímera ante las reglas de funcionamiento impuestas por las autoridades.

### **1.6 Diseño flexible**

El término flexible hace referencia a la capacidad de adaptarse fácilmente a cambios y las diversas situaciones o circunstancias, tal como señala Pinto:

La flexibilidad se caracteriza por su adaptabilidad y armonía. Históricamente han surgido diversas formas de diseño con la capacidad de adaptarse a diferentes condiciones o necesidades, siendo así una solución novedosa que, aunque no se encuentra en el territorio convencional del diseño, con el tiempo se ha vuelto más sofisticada, llevando así al surgimiento de alternativas innovadoras (Pinto, 2019, pág. 6).

Siendo un sistema con muchas ventajas como la posibilidad creativa y constructiva más amplia, la facilidad de ser evaluada y reconstruida, disminuyendo el desperdicio de materiales e incluso con la disposición de ser desmontada o reciclada, recuperando fácilmente el espacio sin la necesidad de derrochar el mismo.

Los cinco principales conceptos que plantea Pinto acerca de la flexibilidad son:

**1. Durabilidad:** Es la capacidad de los elementos y materiales en mantenerse en buen estado durante su vida útil, en este caso materiales que sean resistentes a la constante desinfección y al alto tráfico, considerando de sobremanera materiales antibacteriales.

**2. Interactividad:** Hace referencia a la relación entre el usuario y los medios interactivos como videos, fotos, ilustraciones, grabaciones, etc. Siendo este un aspecto beneficioso hoy en día, ya que mediante la tecnología y la innovación se podría potenciar con nuevas ideas y estrategias al diseño interior de bares – restaurantes en el contexto de la Pandemia del COVID-19.

**3. Cambio de forma:** Se refiere a que los espacios se someten fácilmente a cambios morfológicos en su configuración, determinando directamente a la flexibilidad como un aspecto potencial para el proyecto.

**4. Cambio de lugar:** Aquí hace referencia a que el diseño puede ser desmontable y capaz de adaptarse a nuevos sitios, nuevamente entra la flexibilidad como factor de cambio a nuevas situaciones o circunstancias.

**5. Cambio de configuración:** Los elementos que componen el espacio pueden ser reemplazados por otros cambiando totalmente el concepto del diseño, tomando en cuenta que es pertinente utilizar elementos de fácil desmontaje y adaptación a otros lugares (Pinto, 2019).

### 1.7 Contexto de los bares – restaurantes de la Calle Larga

La Calle Larga está ubicada en el Centro Histórico de la ciudad de Cuenca, está configurada por quince cuadras. Su inicio es por la subida de la Condamine, junto al Mercado 10 de Agosto, y termina en la Avenida Huayna Cápac. Se caracteriza también por ser el límite que separa el Centro Histórico, de la parte sur de la ciudad.

Sus principales características son: su historia, patrimonio y arquitectura, las cuales a pesar de los cambios que se han dado con el paso de los años, son aspectos que se han conservado y han hecho que esta calle sea un lugar atractivo y particular de Cuenca.

Su historia data desde la época colonial, caracterizada por ser la calle más larga de la época, tal como su nombre lo indica. Hace décadas la Calle Larga únicamente era de tipología residencial, teniendo en su mayoría casas con valor patrimonial, en las cuales a lo largo de los años se fueron adecuando negocios de todo tipo, convirtiéndose en su mayoría en un sector comercial; como por ejemplo en el tramo desde la Calle Benigno Malo, hasta la Mariano Cueva, se han implementado en su mayoría negocios como restaurantes, bares, discotecas, cafeterías, hoteles, entre otros, los cuales han convertido a la Calle Larga en un lugar atractivo para jóvenes y personas entre los veinte y cincuenta años aproximadamente, que aprovechan para visitar sobre todo por las noches y los fines de semana, que es cuando más movimiento existe en estos lugares.

Dentro de este contexto, se consideró un tramo de referencia para la investigación, el cual se ubica entre las calles Benigno Malo y Presidente Borrero, sector que se destaca por tener la mayor cantidad de bares y restaurantes, y sobre todo porque aquí se encuentra una plaza representativa de la ciudad, que es La Plaza de la Merced, la cual fue refaccionada hace pocos años y se desde ahí se han convertido en punto de encuentro y atracción para los visitantes, lo que hace que este sector sea el que tiene la mayor cantidad de afluencia de personas a lo largo de todo el recorrido.



# **CAPÍTULO 2**

# **DIAGNÓSTICO**

## 2.1 Estructura y conceptualización de la investigación

Para la estructura y conceptualización de la investigación, se realizó un cuadro síntesis que comprende los conceptos más importantes y cómo se relacionan entre ellos, lo cual ayudará a sustentar y comprender el porqué de la investigación.

Se tomaron en cuenta tres aspectos principales que engloban el proceso. El primero es la Pandemia del COVID-19, la cual se basa principalmente en su rápida transmisión de la enfermedad, por lo que el número de contagios es un aspecto relevante dentro de este punto, ya que esto influye de sobremanera para la toma de decisiones o cambios que se puedan dar a nivel mundial. Esta pandemia nos obligó a toda la humanidad a cambiar nuestros hábitos, formas de vida y pensamientos, ya que no solo se basa en una crisis sanitaria, también se involucra y afecta de forma considerable dentro de los aspectos políticos, económicos y sociales, siendo este último el enfoque al que va dirigido esta investigación.

El segundo punto son las normativas, las cuales se han hecho notar a partir de la aparición del COVID-19, debido a que antes los usuarios desconocían o no eran lo suficientemente exigentes con el cumplimiento de las mismas, pero a partir de la pandemia del COVID-19, las normativas y las autoridades que controlan estos aspectos pasaron a ser un punto clave y fundamental para el correcto funcionamiento de todo tipo de comercio, ya que estas varían dependiendo del lugar al que van dirigidas y su principal objetivo es controlar el aumento de contagios de COVID-19 dentro de cualquier tipo de establecimientos. En este caso las normativas hacen referencia principalmente a las restricciones exigidas por las autoridades dentro de los bares – restaurantes,

las cuales fueron impuestas con el propósito de reactivar estos lugares y generar ambientes más seguros tanto para los usuarios, como para los dependientes; dejando abierta la opción, mediante esta investigación de nuevas estrategias que ayuden a que estos espacios funcione de mejor manera y que tanto los usuario como los empleados se sienta más seguros y cómodos durante su estadía.

Por último está el aspecto del diseño interior comercial, en este caso se analizó dentro del campo de los bares - restaurantes, debido que a partir de la pandemia este tipo de establecimientos se vieron sumamente afectados, tanto a nivel económico, a nivel social, y sobre todo como punto de enfoque a nivel espacial, ya que en su totalidad ningún lugar estaba diseñado o distribuido en base a las necesidades o requerimientos de una pandemia o una situación similar, razón por la cual espacialmente estos sitios se fueron adaptando de forma efímera a la situación, acoplándose de forma rápida las disposiciones de las autoridades, dejando de lado una planificación correcta para el buen funcionamiento de estos lugares.

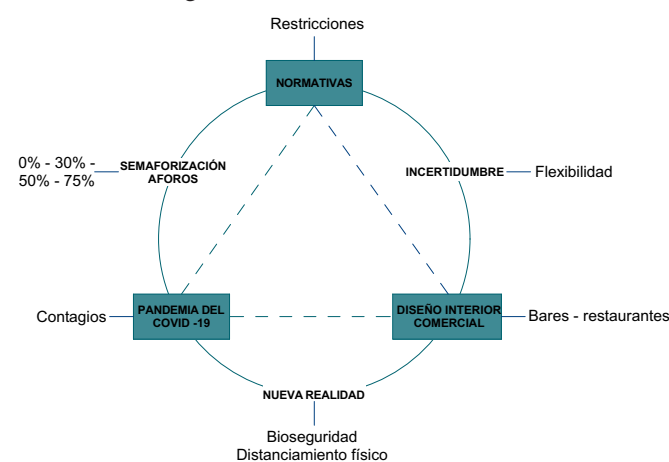


Imagen 1. Virginia Espinoza. Estructura y conceptualización de la investigación

A partir de este análisis podemos conceptualizar la investigación mediante el pensamiento relacional, que según Dora Giordano hace referencia a “las relaciones y las conexiones, “contribuyen” la realidad espacial. Es el pensamiento basado en la intelección” (Giordano, 2018). Es una relación de condicionantes que se desenvuelven en un mismo contexto, el cual ayuda a tomar la significación de cada uno de los factores, dando como consecuencia tres relaciones entre ellos que configuran la concepción de la forma:

**Pandemia del COVID-19 – Normativas:** La relación pandemia y normativas hace referencia principalmente a las restricciones impuestas dentro de los bares – restaurantes, esto con propósito de evitar aglomeraciones que perjudiquen el aumento de contagios de COVID-19 dentro de estos espacios, además esta relación está ligada directamente con la semaforización y los diferentes aforos impuestos por las autoridades, los cuales son variables en periodos cortos, ya que estos dependen totalmente del número de contagios de COVID-19, que en su mayoría han sido porcentajes considerables en cortos plazos.

**Pandemia del COVID-19 – Diseño interior comercial:** La pandemia y el diseño interior comercial se relacionan debido a que esta situación nos obligó a transformar los espacios interiores, haciendo que estos se rijan a las nuevas exigencias, involucrando en este caso al campo de los bares – restaurantes, los cuales han tenido que acoplarse a la situación y cumplir con las normas de bioseguridad y distanciamiento social que exigen las autoridades para el funcionamiento de este tipo de establecimientos. Estos dos aspectos marcan como punto central “la nueva realidad” que estamos atravesando, la cual hace referencia al regreso y reactivación de las actividades cotidianas bajo un nuevo modelo que se ha adaptado a la rutina y la práctica común de toda la so-

iedad, este se basa en un lavado constante de manos, el uso de mascarilla y desinfectantes y el distanciamiento físico, no distanciamiento social, ya que el hecho de salir de un confinamiento nos obliga a interactuar con más personas dentro de un mismo entorno. Esta nueva realidad ocasionada a partir de la pandemia, nos ha hecho reflexionar y cuestionarnos como arquitectos y diseñadores al momento de proyectar, sobre todo en espacios comerciales y de gran afluencia, puesto que ahora debemos regirnos a las nuevas necesidades y exigencias, tomando en cuenta que se puede considerar nuevas estrategias e ideas innovadoras, de las cuales resulten espacios seguros y de calidad.

**Diseño interior comercial – Normativas:** Esta relación hace alusión al diseño interior comercial y las nuevas normativas que se implementaron para los establecimientos de bares y restaurantes, ya que estos espacios se vieron obligados a acoplarse a todas las restricciones impuestas por las autoridades, dando como consecuencias una intervención del espacio interior. A partir de esta relación se hace mención a la incertidumbre, puesto que en la gran parte de espacios donde existe aglomeración, se genera un ambiente donde este sentimiento está presente, ya que tanto usuarios como dependientes se encuentran expuestos a este virus que es tan insólito y provoca inseguridad y falta de confianza entre seres humanos y con los espacios extraños a nuestra rutina diaria. Sin embargo las personas nos hemos ido acostumbrando poco a poco a la circunstancia, asumiendo la realidad y adaptándonos de cierta manera a un pensamiento más flexible, el cual nos permite asumir de mejor manera los cambios y giros inesperados que puedan presentarse, siendo en este caso las restricciones impuestas para los bares – restaurantes, las cuales pueden variar repentinamente y en cortos plazos, por lo que obliga al diseño interior a adaptarse a la realidad y qué mejor forma que con estrategias flexibles, ya que estas

se caracterizan por acoplarse a varias circunstancias dentro de un mismo espacio o contexto.

## 2.2 SemafORIZACIÓN, restricciones, aforos y normas de bioseguridad

El cambio de semaforización, restricciones, aforos y normas de bioseguridad, son aspectos que de una u otra manera han afectado a los espacios interiores, sobre todo a nivel comercial, debido a que antes de la pandemia estábamos acostumbrados a tener espacios estáticos, donde no necesitábamos adaptarnos a varias circunstancias dentro de un mismo lugar y en tiempos muy cortos, es decir el hecho de que el semáforo cambie de color, implica un cambio de aforo y restricciones, lo cual obliga a modificar el espacio interior de manera rápida y adaptándose a las necesidades según sea el caso.

### 2.2.1 SemafORIZACIÓN en el Ecuador

A partir de 26 de marzo del año 2020, María Paula Romo, Ministra de Gobierno del Ecuador anunció la aprobación de los criterios tomados por parte del COE Nacional ante la situación de la pandemia del COVID-19, esto con el propósito de dar paso de la fase uno, que es el aislamiento, a la fase dos o fase de distanciamiento social. Estas medidas anunciadas por el COE Nacional, serán responsabilidad de cada COE – cantonal y dependerán del número de casos de contagios que presente cada provincia, para designar el color de la semaforización que le corresponde.

Las medidas designadas para las actividades comerciales en general y según el color de la semaforización son los siguientes:

**Color rojo:** Las actividades comerciales se mantienen cerradas al público con un aforo del 0%. Únicamente tienen autorización de funcionamiento mediante pedidos a domicilio. Los horarios de entregas son desde las 7h00 hasta las 22h00.

**Color amarillo:** Las actividades comerciales podrán funcionar con un aforo del 30% al 50% de su capacidad, dependiendo la resolución de cada GAD cantonal, además de mantener las entregas a domicilio.

**Color verde:** Las actividades comerciales podrán funcionar con un aforo del 50% al 75% de su capacidad, dependiendo de la disposición de cada Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD), de igual manera se mantiene las entregas a domicilio (Fabara Abogados, 2020).

### 2.2.2 Restricciones y aforos para bares – restaurantes en la provincia del Azuay

Una vez comprendido el tema de la semaforización a nivel nacional, se procedió a un análisis acerca de las resoluciones tomadas por parte del Centro de Operaciones de Emergencias (COE), que es un componente del Sistema Nacional para Emergencias y Desastres, responsable de promover, planear, y mantener la coordinación y operación conjunta, entre diferentes niveles, jurisdicciones y funciones de instituciones involucradas en la respuesta y/o atención de eventos naturales o antrópicos adversos.

Los datos obtenidos se tomaron en cuenta con respecto a los diferentes aforos y restricciones para los bares – restaurantes de cada una de las provincias del Ecuador, enfatizando en la provincia del Azuay, donde se encuentra el área de estudio. El objetivo de este análisis es argumentar el diseño flexible, mediante su adaptación a los diferentes aforos que se han presentado desde el inicio de

la pandemia (marzo 2020), hasta el mes de agosto del año 2021.

Una vez declarada pandemia global, el 11 de marzo del año 2020 por parte de La Organización Mundial de la Salud (OMS), se toman las siguientes resoluciones, mediante el acuerdo ministerial No 00126-2020 emitido el 11 de marzo del mismo año, por la Ministra de Salud, declarando Estado de Emergencia Sanitaria en el Sistema Nacional de Salud del Ecuador, tomando las siguientes resoluciones, las cuales están especificadas en el Anexo 1 (Anexo 1).

### 2.2.3 Síntesis de semaforización y aforos en bares – restaurantes de la provincia del Azuay

Analizado el tema de la semaforización y los aforos en la provincia del Azuay, concluyó mediante una línea de tiempo, indicando cómo estas variables han ido cambiando, dando énfasis en el color del semáforo, los distintos aforos y el número de contagios correspondientes a cada mes.

El análisis está realizado a partir de los informes generados por parte del COE Nacional, empezando por el mes de marzo del 2020, fecha cuando se decretó la pandemia, hasta agosto del 2021. Los primeros tres meses que comprende la fase uno o de aislamiento se analizaron como tal, mientras que a partir de la fase dos, que es la de distanciamiento social y donde la mayoría de provincias pasan a semáforo amarillo, se consideró entre los primeros y últimos días de cada mes, esto con el propósito de percibir los cambios que existen a corto plazo, sobre todo en el tema de los diferentes aforos que se han presentado dentro de los establecimientos de bares – restaurantes.

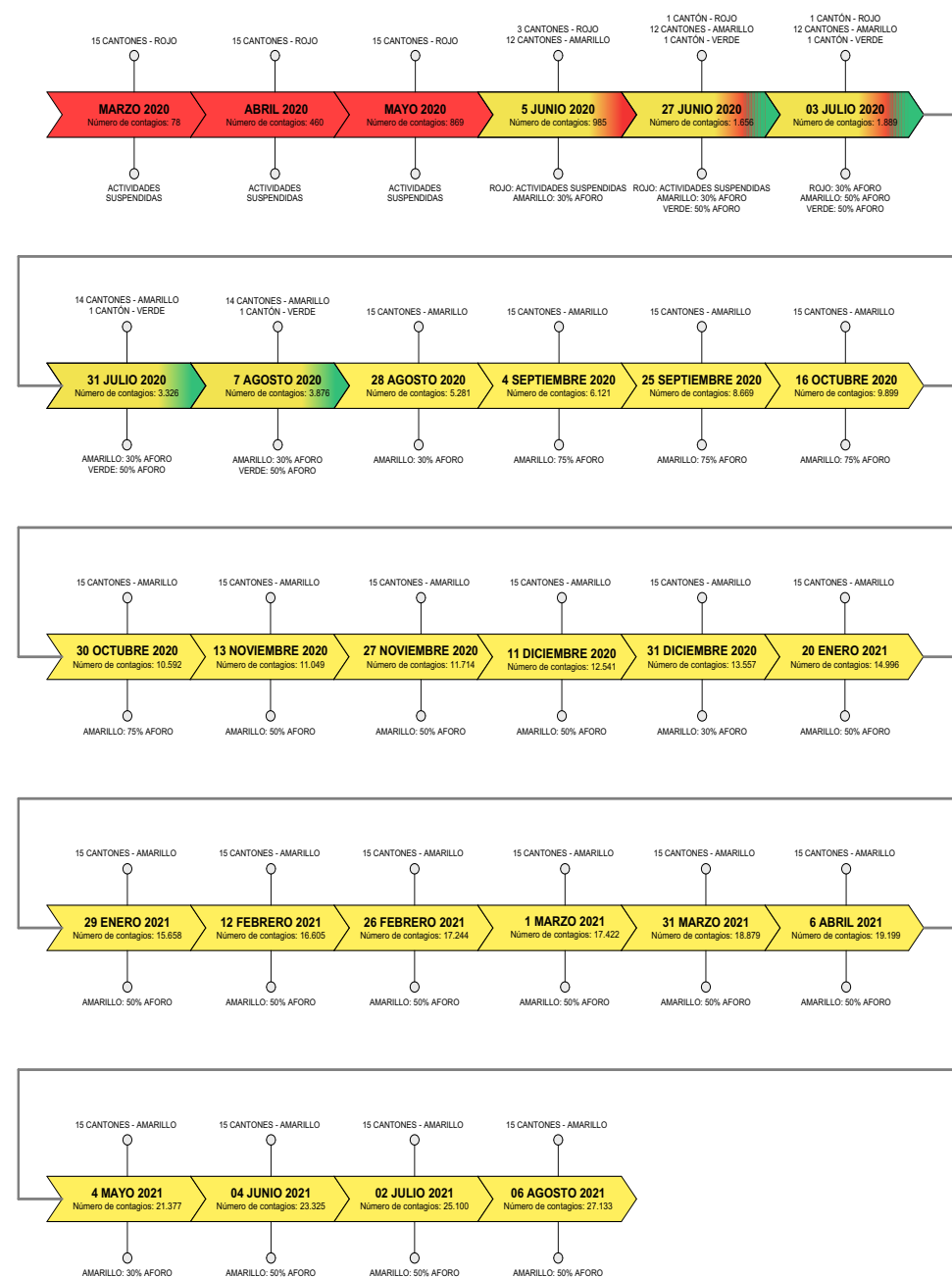


Imagen 2. Virginia Espinoza. Aforos y semaforización en la provincia del Azuay

Un aspecto importante que vale destacar para el sustento de esta investigación y como conclusión para este punto, son los cambios constantes que las autoridades han ido implementando con respecto a los aforos, esto en relación al número de contagios de COVID-19 dentro de la provincia del Azuay. Razón por la cual a continuación se explican dos diagramas que ayudan a comprender, por un lado el primer gráfico que muestra el aumento progresivo de casos de COVID-19 durante el período de análisis y el segundo que indica los cambios constantes de los aforos en el cantón Cuenca, los cuales se han venido implementando en los bares – restaurantes a partir de la crisis sanitaria.



Imagen 3. Virginia Espinoza. Número de contagios de COVID-19 en la provincia del Azuay



Imagen 4. Virginia Espinoza. Aforos para bares – restaurantes en la provincia del Azuay

En este último gráfico podemos entender claramente cómo han variado los aforos en el cantón Cuenca desde el inicio de la pandemia, hasta agosto del 2021. El esquema en este caso es un sustento de la incertidumbre que causa la situación, ya que estamos expuestos a cambios radicales en muy cortos plazos, sin aviso previo y de la manera más inesperada.

Una vez realizado este análisis y procesada la información, podemos llegar a la conclusión que un diseño flexible es una alternativa válida para bares – restaurantes en el contexto de la pandemia, ya que mediante este podemos generar tipologías que satisfagan los distintos aforos y en mejor de los casos, situaciones inciertas que se puedan presentar en un futuro.

#### 2.2.4 Normas de bioseguridad impuestas para establecimientos de alimentos y bebidas

El Ministerio de Turismo, El Ministerio de Salud Pública, La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia y La Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos, ante la situación de la pandemia del COVID-19 y ante la seguridad de los usuarios y empleados dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas, imponen en junio del 2020 las siguientes normas de bioseguridad para la reactivación de estos lugares, las cuales deberán ser cumplidas para el correcto funcionamiento de los mismos.

##### El personal debe:

- Desinfectar el calzado.
- Aumentar la frecuencia del lavado de manos y desinfección de las mismas.
- Desinfectar objetos personales
- La mascarilla debe cubrir nariz, boca y mentón.



- En caso de usar guantes deberán utilizarse únicamente si la situación lo amerite, estos deberán ser reemplazados a diario y permanecer en perfecto estado.
- El uniforme debe estar limpio y en buen estado, en caso de no tener uniforme se deberá usar mandil.
- Las personas que manipulen alimentos deberán estar correctamente uniformadas para acceder adecuadamente a sus áreas de trabajo.
- Utilizar protección para el cabello al personal que lo requiera.
- Evitar contacto directo con las pertenencias de los usuarios.
- Mantener el distanciamiento social entre el personal de trabajo y con las personas usuarias, en espacios abiertos mínimo un metro y dos metros en espacios cerrados.
- En caso de haberse expuesto de forma directa con un paciente conformado para COVID-19, deberá cumplir con el aislamiento obligatorio de acuerdo al protocolo de aislamiento preventivo.

#### **Los usuarios deben:**

- Seguir las normas establecidas por el COE Nacional para el comportamiento ciudadano.
- Mantener el distanciamiento social y utilizar los productos de desinfección que el local proporciona, además de la desinfección del calzado, así como el uso de mascarilla.
- Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
- Uso de alcohol al 70% dispuesto para clientes.
- Mantener el distanciamiento social, al menos un metro entre personas en espacios abiertos del establecimiento y dos metros en espacios cerrados.

- Se observarán los horarios restringidos para la atención a personas usuarias, conforme las disposiciones del COE Nacional. Se recomienda utilizar mecanismos de reserva previa de mesas.

#### **Requisitos de limpieza y desinfección del establecimiento:**

- Se deberá levantar procedimientos de limpieza y llevar los registros relacionados como garantía de cumplimiento.
- Cada establecimiento deberá crear un protocolo de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación, es necesario establecer horarios de limpieza tanto del espacio público, como los baños y la cocina.
- La limpieza y desinfección del baño y el sanitario deberá realizarse por lo menos cuatro veces al día o dependiendo la frecuencia de su uso, se deberá llevar un registro diario de estas actividades.
- Se deberá utilizar desinfectantes como hipoclorito de sodio al 0,1% o alcohol al 70% para la limpieza de superficies, objetos y materiales de uso constante.
- Los paños utilizados para la limpieza deberían ser desinfectados y lavados con agua y jabón cada vez que sean utilizados, se recomienda utilizar paños de comer para distinguir cada uso. Se podrá utilizar material desechable para la limpieza.
- Se recomienda reforzar la limpieza de computadores, pantallas, mouse, teclados, puertas, manubrios, interruptores de luz, llaves de agua, dispensadores de jabón y desinfectante, dispensadores de papel, secadora de mano, superficies de trabajo, menús, esferos, mostradores, mesas, sillas, trampas de grasa, lavabos, mesones, equipos de cocina, baños, vestidores, sistema de aire y todos los elementos que se consideren expuestos a los clientes o empleados.
- Cada establecimiento deberá definir los químicos a utilizar, las concentra-

ciones y tiempos de retención para garantizar la limpieza y desinfección de cada área.

- El personal de limpieza deberá lavar sus manos al finalizar cada tarea, deberá utilizar guantes de pvc, mascarilla, delantal de caucho y seguir las recomendaciones del fabricante de los productos a utilizarse.
- El administrador del establecimiento de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías mantendrá un estricto control del cumplimiento de este protocolo a través del registro de limpieza y desinfección de las áreas destinadas a la preparación de alimentos, el mismo que deberá ser revisado en los controles realizados por las autoridades competentes en control sanitario (Rojas, Paúl León, Quintero, Aroca, & Jaya, 2020)

## 2.3 Análisis en la Calle Larga

### 2.3.1 Análisis por cuadras de bares y restaurantes

Según el análisis realizado y tomando en cuenta cada una de las quince cuadras que compone la Calle Larga, se tomó a la cuadra número cinco como el tramo de análisis para esta investigación, debido a que aquí existe la mayor cantidad de bares – restaurantes, incluido Chill & Chela, los cuales se caracterizan porque manejan la misma tipología y se enfocan a un mismo grupo objetivo, además de ser un sector con gran afluencia de personas, lo cual ayuda a analizar con más precisión el comportamiento de los usuario dentro de este contexto.

ANÁLISIS DE BARES Y RESTAURANTES DE LA CALLE LARGA			
CUADRAS	ESTABLECIMIENTO	TIPOLOGÍA	GRUPO OBJETIVO
<b>CUADRA 1</b> Calle Larga entre Tarqui y Miguel Ullauri	No existen bares, restaurantes o cafeterías	N/A	N/A
<b>CUADRA 2</b> Calle Larga entre Miguel Ullauri y General Torres	No existen bares, restaurantes o cafeterías	N/A	N/A
<b>CUADRA 3</b> Calle Larga entre General Ordoñez y Padre Aguirre	No existen bares, restaurantes o cafeterías	N/A	N/A
<b>CUADRA 4</b> Calle Larga entre Padre Aguirre y Benigno Malo	El Santo - Comida Mexicana La Sabrosura Cuencana Papa's Janos Origami - Comida Japonesa Tajmahal Stop fries Crispy Hecho en Casa	Restaurante Restaurante Restaurante Bar - restaurante Restaurante Restaurante Restaurante Restaurante	Medio Bajo Bajo Medio Medio Bajo Bajo Medio
<b>CUADRA 5</b> Calle Larga entre Benigno Malo y Luis Cordero	Dubai Namaste India Chill & Chela Brew Pub CBC El Chiplote El Mercado Tifozzi La Mesa Ritz La Vispera Papi Dog Bapu India Marrokech Seven Days Hell' Grill Long Play Monday Blue	Restaurante Restaurante Bar - restaurante Bar - restaurante Bar - restaurante Restaurante Bar - restaurante Café - Bar Bar - restaurante Bar - restaurante Restaurante Restaurante Restaurante Bar - restaurante Bar - restaurante Bar - restaurante Bar - restaurante	Medio Medio Medio Medio Medio Medio - alto Medio Medio Medio Bajo Medio Medio Medio Medio Medio Medio Medio
<b>CUADRA 6</b> Calle Larga entre Luis Cordero y Presidente Borrero	Alhamra Palace Plazma Persia Árabe Shawarma La Jefa Árabe Shawarma Goza	Café - Bar - karaoke Restaurante Restaurante Restaurante Restaurante Café - Bar - restaurante	Medio Medio Medio Medio Medio Medio

<b>CUADRA 7</b> Calle Larga entre Presidente Borrero y Hermano Miguel	El Jardín Restaurante	Restaurante	Medio - alto
<b>CUADRA 8</b> Calle Larga entre Hermano Miguel y Mariano Cueva	La Esquina Big Scooby Burger Gato Negro Punjabi Rasoi Uku Paccha Sierra Morena Stencil Ebi Sushi Vieja Diablos Giardini Agape	Restaurante Restaurante Bar - restaurante Restaurante Restaurante Restaurante Bar - restaurante Restaurante Restaurante Cafetería Restaurante	Medio - alto Bajo Medio Medio Medio Medio Medio Medio Medio Medio Medio Medio
<b>CUADRA 9</b> Calle Larga entre Mariano Cueva y Alfonso Jerves	Shio	Restaurante	Medio
<b>CUADRA 10</b> Calle Larga entre Alfonso Jerves y Vargas Machuca	No existen bares, restaurantes o cafeterías	N/A	N/A
<b>CUADRA 11</b> Calle Larga entre Vargas Machuca y Tomás Ordoñez	No existen bares, restaurantes o cafeterías	N/A	N/A
<b>CUADRA 12</b> Calle Larga entre Tomás Ordoñez y Manuel Vega	No existen bares, restaurantes o cafeterías	N/A	N/A
<b>CUADRA 13</b> Calle Larga entre Manuel Vega y Miguel Ángel Estrella	No existen bares, restaurantes o cafeterías	N/A	N/A
<b>CUADRA 14</b> Calle Larga entre Miguel Ángel Estrella y Jesús Arizaga	Tres Estrellas Pumapungo	Restaurante Restaurante - Cafetería	Medio Medio
<b>CUADRA 15</b> Calle Larga entre Jesús Arizaga y Av. Huayna Cápac	Café de Lucas	Cafetería	Medio

Imagen 5. Virginia Espinoza. Análisis de bares y restaurantes en la Calle Larga

### 2.3.2 Análisis de bares – restaurantes en la cuadra número cinco

Como punto de partida dentro del análisis de bares – restaurantes de toda la Calle Larga, se toma la cuadra número cinco como el tramo a analizarse, debido a que aquí existe la mayor afluencia de personas y la mayor cantidad

de bares – restaurantes que manejan la misma tipología y concepto de local comercial. Una vez realizado este análisis y mediante entrevistas realizadas a dueños de estos establecimientos se pudo identificar que el principal cambio que se evidencia dentro de estos lugares a partir de la pandemia, es el hecho de tener que cumplir con nuevas normas impuestas por las autoridades, las cuales en su mayoría se han tratado de ejercerlas a cabalidad, por parte de los encargados, tal como señala Castillo dueño de Chill & Chela:

Se cumple con los aforos, pero es muy complicado controlar este tema, debido a que muchas veces se presentan grupos grandes de personas y para nosotros eso representa una buena ganancia, es decir no podemos perder clientela, preferimos excedernos un poco en el aforo permitido; es una cuestión que a veces ya no está en nuestras manos (Castillo, 2021).

Según lo mencionado y mediante la observación realizada, la gran mayoría de locales tratan de cumplir con las restricciones y aforos establecidos, pero en ocasiones pesa mucho más las ganancias y el hecho de evitar perder clientela, tomando en cuenta que la principal intención de los dueños es sacar adelante su negocio después de haber obtenido tantas pérdidas durante el periodo de confinamiento.

En cuanto a la distribución del lugar en base a los aforos, los espacios se acomodaron rápidamente a las normas establecidas, simplemente optaron por retirar algunas mesas y sillas con la intención de respetar distanciamiento social y los aforos recomendados, esto se hizo de manera espontánea y sin previa pla-

nificación debido a que el principal objetivo de los dueños era reactivar sus negocios lo antes posible, sin mucha inversión de dinero y tiempo.

Como segundo punto dentro de este análisis, está el tema de las normas bioseguridad, las cuales al inicio de la pandemia se cumplieron a cabalidad, debido al temor que existía en el entorno y a la falta de conocimiento acerca del comportamiento del virus, tal como señala Luis San Martín propietario del bar – restaurante El Chiplote:

Al principio de la pandemia fue super duro desinfectar todas las superficies y cada uno de los espacios del local, esto lo hacíamos con alcohol y amoníaco, mientras que a los usuarios teníamos que desinfectarles el calzado, las manos y tomarles la temperatura. Pero con el pasar de los meses las medidas fueron disminuyendo, debido a que se tuvo más conocimiento de que realmente era importante desinfectar en cuanto a objetos y superficies, mientras que a los usuarios se mantiene únicamente con la desinfección de manos (San Martín, 2021).

Este aspecto de la bioseguridad es bastante controversial, debido a que muchas personas no están de acuerdo con las medidas que se han implementado y se mantienen hasta la fecha, ya que con el pasar de los meses y con la costumbre de vivir en medio de una pandemia, los bares - restaurantes han descuidado este aspecto, dejando de lado el tema de la desinfección y el control del uso de la mascarilla en todo momento sobre todo por parte de los usuarios, ocasionando incomodidad y molestias para otras personas que visitan estos estable-

cimientos.

Por último, en algunos de estos establecimientos se implementaron mesas al aire libre, en la parte de la vereda, la cual tiene que tener mínimo tres metros de ancho y deben ser desmontables, esto se realizó mediante un plan piloto organizado por ABRE Cuenca (Asociación de bares, restaurantes y de entretenimiento turístico del Centro Histórico de Cuenca), se implementó esta estrategia con el fin de incorporar áreas al aire libre dentro del Centro Histórico. En su inicio fue una prueba para analizar la reacción de los usuarios ante este suceso, los resultados fueron favorables y con muy buena acogida, por lo que actualmente cualquier establecimiento de alimentos y bebidas que tenga el ancho de vereda permitido podría adecuar estos espacios al aire libre, tomando en cuenta que se debe pagar al municipio de la ciudad de Cuenca un porcentaje por ocupación del espacio público. Además es importante recalcar que durante las entrevistas realizadas a dueños de bares – restaurantes, todos coincidieron que este plan piloto fue una muy buena estrategia para mejorar sus ventas y como un atractivo para el crecimiento de sus negocios.

### **2.3.3 Análisis de Chill & Chela Brew Pub**

Chill & Chela, nace a partir de un festival de cervezas realizado normalmente en el mes de octubre en la ciudad de Cuenca, este festival tenía como objetivo reunir varias marcas de cervezas y comida en general. Su mayor atractivo era la variedad de cervezas artesanales, la música en vivo y en sí un ambiente agradable que se prestaba para pasar un momento de diversión entre amigos y familia.

A partir del éxito de estos festivales, a finales del año 2019, Pablo Castillo, due-

ño de la marca da apertura a su local Chill & Chela Brew Pub en el centro histórico de la ciudad de Cuenca, ubicándose en un punto clave, ya que se encuentra en la Calle Larga y Benigno Malo, sector que se caracteriza por tener muchos bares, restaurantes y sobre todo porque existe mucho movimiento, especialmente en las noches y los fines de semana. Chill & Chela se identifica por ser un bar – restaurante que ofrece una gran variedad de cervezas artesanales, cócteles, comida y sobre todo brinda shows en vivo que hacen de este lugar un espacio atractivo para las personas que frecuentan estos espacios.

### 2.3.3.1 Análisis de Chill & Chela antes de la pandemia

Chill & Chela funcionaba como cualquier local comercial antes de la pandemia, con un aforo del 100% o en ocasiones se excedía de este porcentaje, debido a que muchas veces llegaban grupos grandes de clientes y se tenía que adaptar sillas extras a la totalidad del aforo.

En cuanto al tema de desinfección, todo el tiempo se realizaba limpieza de mesas y de todo el espacio en general, pero esto se realizaba con productos convencionales, no era común el uso del alcohol o desinfectantes. Además dentro del espacio de cocina se hacía una desinfección de utensilios e implementos de uso diario, lo cual perdura hasta la actualidad pero con mayor frecuencia y precaución.

Los espacios de Chill & Chela se acoplan en la planta baja de una casa patrimonial, la cual contaba con dos patios, el primero un patio central, el cual actualmente está cubierto y es donde funcionan algunas de las mesas y la barra del bar – restaurante, y un segundo patio posterior, el cual fue intervenido por negocios anteriores a Chill & Chela, con una cubierta de vidrio tipo bóveda, la

cual posee un sistema de abertura hacia al exterior, pero a partir de la apertura de Chill & Chela su dueño omite esta función, con el propósito de evitar gastos en su mantenimiento, quedando simplemente como una cubierta de vidrio convencional.

Chill & Chela, cuenta con un área de 219 metros cuadrados, los cuales se distribuyen en tres ambientes diferentes para los usuarios; el primero está ubicado en el acceso junto a la barra, seguido su derecha un área de mesas en forma de ‘U’ y por último en el patio posterior con mesas tipo barra. En cuanto a los espacios privados y baños, estos se encuentran en la parte central del local, donde encontramos en la parte derecha la cocina y el baño de hombres y al lado izquierdo, la barra, el cuarto frío y el baño de mujeres.



Imagen 6. Pablo Castillo. Interior de C&C antes de la pandemia



Imagen 7. Pablo Castillo. Patio posterior de C&C antes de la pandemia

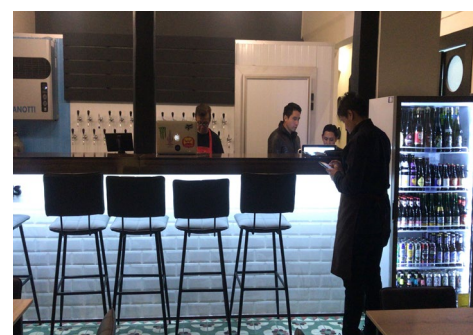


Imagen 8. Pablo Castillo. Área de bar de C&C antes de la pandemia



Imagen 9. Pablo Castillo. Exterior de C&C antes de la pandemia

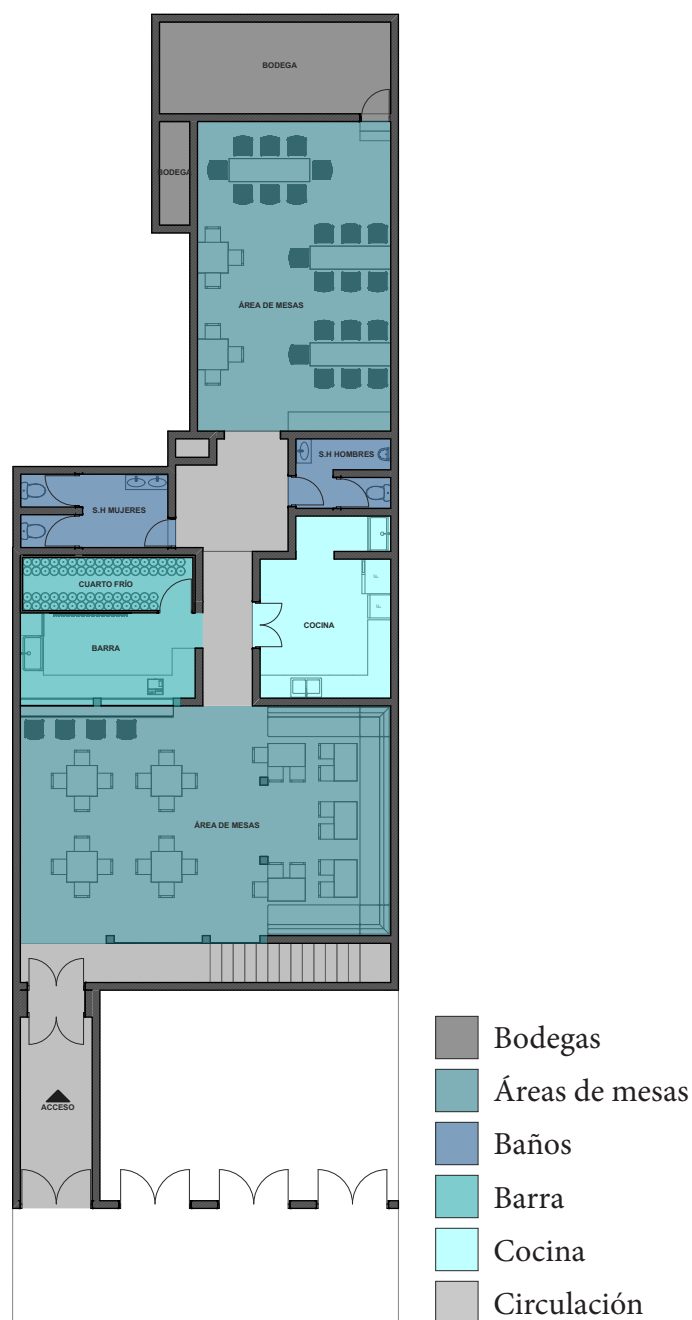


Imagen 10. Virginia Espinoza. Planta y zonificación de Chill & Chela antes de la pandemia

### 2.3.3.2 Análisis de Chill & Chela durante la pandemia

A consecuencia de la pandemia del COVID-19, Chill & Chela cierra sus puertas por algunos meses, generando grandes pérdidas económicas e incluso frustrando el éxito que estaba alcanzando desde su apertura. Pero una vez dada la disposición para la reactivación de estos lugares, su dueño realiza algunos cambios en su estética, centrándose en ambientar los espacios e implementar adornos acordes a la marca y al lugar.

En relación al espacio, la distribución de Chill & Chela se conserva, a excepción del número de mesas, debido a que estas varían dependiendo del aforo establecido y con el propósito de cumplir con el distanciamiento social que imponen las autoridades para este tipo de establecimientos. Además se incorporó mesas en la parte exterior, específicamente en la vereda, lo cual fue un punto a favor para el negocio y una estrategia muy bien lograda para incrementar la clientela y el crecimiento del establecimiento.



Imagen 11. Virginia Espinoza. Interior C&C durante la pandemia



Imagen 12. Virginia Espinoza. Patio posterior de C&C durante la pandemia



Imagen 13. Virginia Espinoza. Área de mesas y bar en C&C durante la pandemia



Imagen 14. Virginia Espinoza. Exterior de C&C durante la pandemia



Imagen 15. Virginia Espinoza. Plantas de Chill & Chela antes y durante la pandemia

## 2.4 Necesidades espaciales surgidas por efecto de la pandemia del COVID-19 en bares – restaurantes de la ciudad de Cuenca

Esta información ha sido obtenida mediante encuestas realizadas a usuarios de bares – restaurantes de la ciudad de Cuenca, con el objetivo de identificar sus necesidades y requerimientos espaciales al momento de visitar estos lugares durante la pandemia, tomando en cuenta que este es un punto importante a considerar al momento de realizar la propuesta, porque son los usuarios los principales protagonistas dentro del espacio.

### 2.4.1 Necesidades de los usuarios

A partir de encuestas realizadas a usuarios de bares – restaurantes, donde el 53% corresponden a usuarios del sexo femenino y el 47% corresponde a usuarios de sexo masculino, se pudo identificar que el rango de edad de las personas que más frecuentan estos establecimientos es entre 21 a 30 años de edad.

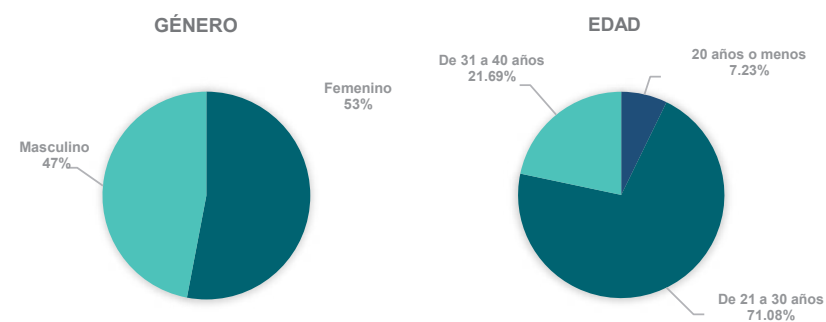


Imagen 16. Virginia Espinoza. Tabulación de datos - género

Imagen 17. Virginia Espinoza. Tabulación de datos - edad

También se obtuvieron datos relevantes como la frecuencia con la que se visitan los bares – restaurantes durante la pandemia, arrojando resultados del 43.37% de personas que han visitado una vez al mes, un 38.55% de usuarios que han visitado una vez por semana, un 13.25% de personas que han visitado una vez durante toda la pandemia y un 4.82% que no han frecuentado estos

espacios, de los cuales aproximadamente la mitad de los encuestados han estado en un bar – restaurante de la Calle Larga, siendo en este caso datos importantes que reflejan un grupo activo dentro de estos espacios, sobre todo en el sector de análisis, confirmando de esta manera que estos establecimientos están se encuentran en un proceso de reactivación y los usuarios están dispuestos a permanecer en estos lugares, siempre y cuando se cumplan con las restricciones y se apliquen las normas de bioseguridad, ya que dentro de este aspecto y según la encuesta realizada, los usuarios en su mayoría consideran que es un tema muy importante al momento de su estadía dentro de un bar – restaurante.

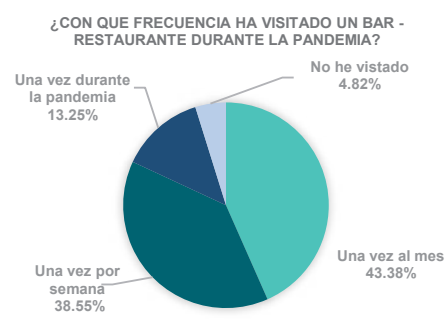


Imagen 18. Virginia Espinoza. Tabulación de datos - frecuencia de visita

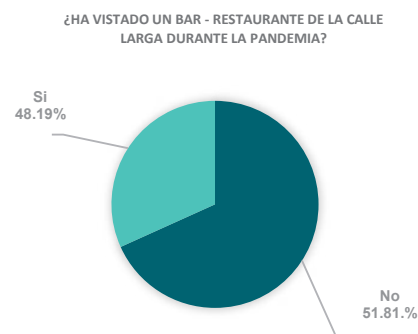


Imagen 19. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – visita a b-r de la calle larga

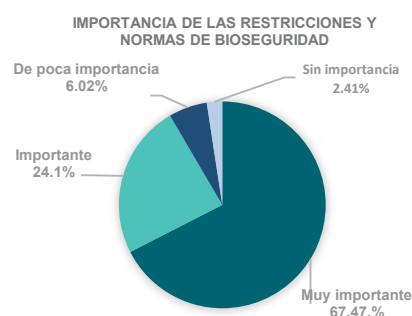


Imagen 20. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – importancia de restricciones y normas de bioseguridad

En cuanto a la perspectiva de la mayoría de usuarios, consideran que ya existe un conocimiento acerca del comportamiento del virus, por lo que su seguridad y cumplimiento de las restricciones y normas de bioseguridad depende únicamente de cada persona, ya que son ellas las que escogen el bar – restaurante que desean visitar, tomando en cuenta que muchos de estos no cumplen a cabalidad con las normativas, por lo que nos resulta un porcentaje considerable del 37.80% y del 2.44% de personas que se sienten poco seguras o inseguras dentro de estos establecimientos; llegando a la conclusión que mediante un diseño interior que se adapte a los aforos, restricciones y normas de bioseguridad podríamos lograr que este porcentaje sea menor, de tal manera que este grupo de usuarios se sientan más seguros durante su estadía.

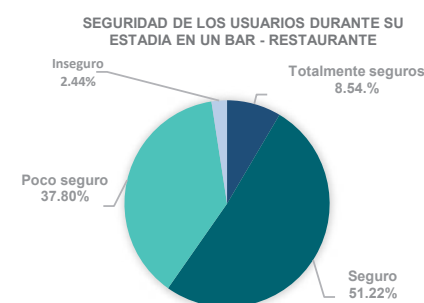


Imagen 21. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – seguridad de los usuarios durante su estadía

Por otra parte, en cuanto a una de las principales necesidades surgidas por los usuarios, está el hecho de que dentro de los bares – restaurantes exista una distancia adecuada entre las mesas, debido a que esto implica el cumplimiento del distanciamiento físico que las personas requieren para su seguridad. Además está la necesidad de espacios al aire libre, lo cual se refleja con un alto porcentaje del 96.34%, esto debido a que las personas durante la pandemia prefieren este tipo de espacios, ya que se sienten más seguros porque hay una



purificación constante del espacio y se evita los ambientes sin ventilación donde existe mayor probabilidad de contagios.

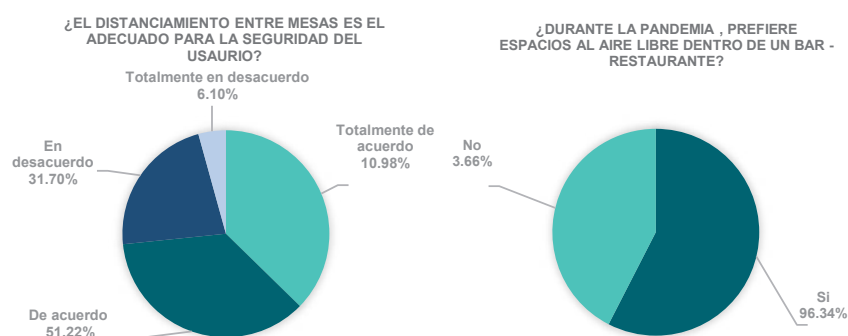


Imagen 22. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – distanciamiento entre mesas Imagen 23. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – espacios al aire libre

## 2.4.2 Necesidades de los dependientes

Con respecto a las necesidades surgidas por parte de los dependientes, estas se basan únicamente en ser proporcionados con insumos para su bioseguridad, como son la mascarilla, desinfectantes de uso personal y uniformes que sean para uso exclusivo del trabajo.

## 2.5 Análisis del diseño flexible

Actualmente las necesidades del ser humano han cambiado en cuanto a la espacialidad y el diseño de interior, ahora somos un poco más exigentes, ya que apostamos por espacios más dinámicos y flexibles, debido a que hoy en día existen nuevos comportamientos de vida, los cuales buscan espacios que se adapten a sus necesidades y cumplan con sus expectativas, tomando en cuenta que todo este proceso va ligado directamente a la tecnología y a nuevas estrategias que hacen del diseño interior una disciplina fundamental para el desarrollo de los espacios y el confort del usuario.

## 2.5.1 Sistema flexible

Se entiende como sistema al conjunto de varias unidades que conforman una organización, en este caso estas unidades son los pisos, muros o tabiques y el cielo raso, lo cuales configuran el espacio interior, conformando una totalidad espacial.

Entendido este concepto, podemos decir que un sistema flexible es una organización que se basa en la aplicación de reglas o características específicas aplicadas cada una de las unidades que conforman el espacio, esto con el propósito de transformarlas y adaptarlas según las necesidades que se requieran.

## 2.5.2 Reglas y características

Se pueden emplear diferentes tipos de reglas o características a un sistema flexible, en este caso serán aplicadas al espacio interior, principalmente a los elementos como mobiliario, tabiques y cielos rasos, los cuales se adaptarán dependiendo de los requerimientos del espacio y de los usuarios, en este caso nombraremos algunas reglas y características de diseño que serán útiles para el desarrollo de la propuesta de diseño flexible para el bar – restaurante Chill & Chela.

### 2.5.2.1 Translación

Es el desplazamiento de un elemento a través de un eje lineal, del cual resultan una repetición de elementos que respetan un distanciamiento intermedio entre sí.

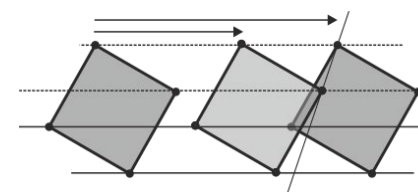


Imagen 24. Antonio Torregrosa. Traslación

### 2.5.2.2 Modulación

Como su nombre lo dice, se caracteriza por una modulación reticular, la cual se compone como una unidad de medida para determinar las proporciones que configuran el espacio, ayudando a organizar los elementos de manera más ordenada, dando como resultado un diseño interior unificado.

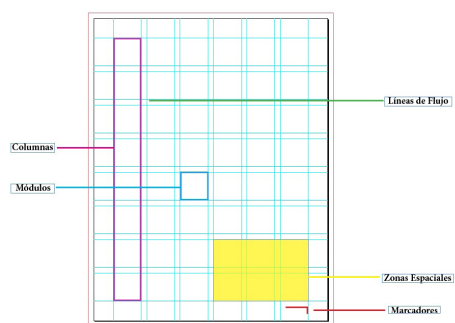


Imagen 25. Tipograma. Modulación

### 2.5.2.3 Montar y desmontar

Esta característica se basa en la posibilidad de montar y desmontar los elementos o incluso el sistema completo de forma fácil y rápida, teniendo como condición que estos objetos al momento de su desmontaje puedan acondicionarse en un espacio mínimo.



Imagen 26. Revista RM Muebles. Montar y desmontar

### 2.5.2.4 Plegar y desplegar

El principal objetivo de esta característica es el ahorro de espacio y su función consiste mediante formas sencillas, transformar en volúmenes grandes y complejos, los cuales necesitan de muy poco esfuerzo para su proceso de transformación.



Imagen 27. Decoración 2.0. Plegar y desplegar

### 2.5.2.5 Adaptar

Consiste en un cambio de forma, posición o ubicación de los elementos que conforman el espacio, esto con la finalidad de satisfacer las diferentes necesidades físicas y espaciales que puedan presentarse dentro de un contexto.



Imagen 28. Matthias Dornhofer. Adaptar

### 2.5.2.6 Combinar

Combinar hace referencia a la versatilidad de uso de los elementos, fusionando dos aspectos, por ejemplo la arquitectura y el mobiliario como una sola unidad.

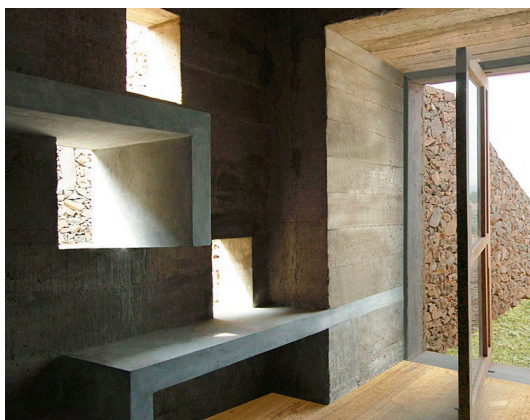


Imagen 29. Belén Maiztegui. Combinar

### 2.5.2.7 Transportar

Se basa en ciertos elementos que conforman el espacio interior, los cuales pueden tener asas o ruedas que permitan su movilidad dentro de todo el espacio, configurando nuevos ambientes según las necesidades del caso.

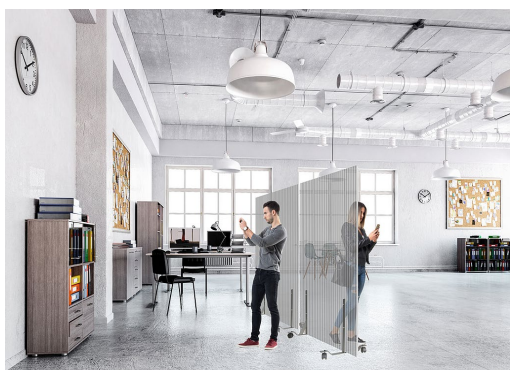


Imagen 30. Plataforma Arquitectura. Transportar

### 2.5.3 Materiales

Dentro de un análisis de los materiales más convenientes y que respondan eficientemente a los requerimientos de la pandemia dentro de un bar – restaurante, se consideraron tres materiales principales, los cuales cumplen con características importantes para el desarrollo de la propuesta de diseño flexible de Chill & Chela.

#### 2.5.3.1 Melaminas con protección contra el COVID-19

Estos tableros de melamina cuentan con certificación bajo la norma ISO21702, se los puede encontrar con varias texturas y poseen una amplia gama de colores, son recomendados utilizar especialmente en espacios de vivienda, centros de salud, establecimientos donde se manejan alimentos, oficinas y espacios de educación.

Para la propuesta se ha considerado el uso de este material en gran parte del mobiliario, ya que se caracteriza por su recubrimiento, el cual está compuesto por iones de plata que se fijan a la superficie de la melamina, actuando como agentes antivirales, antibacteriales y antihongos, teniendo una efectividad del 99% y considerándose un material de fácil limpieza y desinfección (MASISA, 2021).

#### 2.5.3.2 El metal


El metal hace referencia a sus propiedades como un material muy resistente a la intemperie y la corrosión, además de ser impermeable, sismo resistente e inmune a la degradación por los rayos UV, caracterizándose por tener una larga vida útil.

Siendo en este caso el material utilizado para las estructuras del mobiliario, tomando en cuenta que se incorporara una pintura epóxica a todas las superficies metálicas, esto con el fin de protegerlas y sobre todo porque ayudan a cumplir los estándares de higiene que se requiere dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas.

### **2.5.3.3 La vegetación**

La vegetación dentro del diseño interior tiene grandes ventajas, ya que trabaja como aislante acústico, ya sea con paredes vegetales o maceteros, además que es un recurso que ayuda a la regulación de temperaturas y la purificación del aire dentro de espacios cerrados, ayudando a que estos ambientes permanezcan frescos y balanceados.

Se utiliza la vegetación dentro de la propuesta como un recurso imprescindible, ya que debido a la situación de la pandemia las personas buscan espacios frescos y ventilados, por lo cual la vegetación es aplicada tanto a espacios interiores como exteriores, con el fin de lograr ambientes purificados y frescos.



# **CAPÍTULO 3**

# **PROPUESTA**

### 3.1 Aplicación de Diseño Flexible en el bar – restaurante Chill & Chela

Para la aplicación del diseño de la propuesta se consideraron tres posibilidades relevantes de la pandemia, los aforos del 100%, 50% y 30%, dejando abierta la posibilidad de uso a otros aforos y a las diferentes necesidades que se pueda requerir dentro del espacio.

Las principales estrategias tomadas para el diseño del bar – restaurantes son: En primera instancia el uso de un sistema de poleas tecnológico, el cual permite subir y bajar a las mesas ubicadas junto a la barra, esto con el propósito de que tengan doble función; cuando están a una altura entre setenta a un metro diez del piso son usadas como mesas para los usuarios, pero al momento de elevarse pasan a ser parte del cielo raso y de la estética del espacio. Además estas mesas se caracterizan ya que pueden cambiar su tamaño, mediante un doblez generado por bisagras en la parte inferior de la misma.

Seguido se encuentra el espacio destinado a ambientes semi privados, los cuales se caracterizan por adaptarse a dos circunstancias diferentes, por un lado encontramos tres áreas semi privadas para uso de los consumidores, la cual puede transformarse en un solo espacio libre, destinado para shows en vivo y diferentes actividades que normalmente se realizan en Chill & Chela. Esto se ha logrado mediante el uso de paneles móviles en lo que respecta a la tabiquería y en cuanto al mobiliario se optó por mesas plegables, las cuales pueden ser utilizadas de diferentes formas dependiendo el aforo establecido y los requerimientos del establecimiento.

Otra área que se destacó y donde se consideró una de las necesidades más im-

portantes para los usuarios, es el patio posterior, donde se aprovechó el sistema de abertura que tiene la cubierta de vidrio existente, esto con el propósito de abrir el espacio y convertirlo en un área al aire libre, en donde se han utilizado la vegetación y mesas plegables, dándonos como consecuencia un espacio agradable, amplio y flexible a diferentes requerimientos.

Acerca de las mesas y sillas plegables, estas se caracterizan ya que en un momento sirven como mobiliario, pero al plegarse a su máxima expresión, pasan de ser objetos funcionales a objetos estéticos, ya que se transforman en cuadros e imágenes que representan el estilo que caracteriza a Chill & Chela Brew Pub.

Algo importante que vale destacar es que para cada una de las circunstancias, ya sean los diferentes aforos o situaciones futuras ajenas a la pandemia, el sistema flexible utilizado juega un papel importante dentro del espacio, ya que estos tienen la capacidad de transformarse según las necesidades del momento, tomando en cuenta que la flexibilidad se maneja de tal forma que mientras el local está a un 100% del aforo, el espacio se caracteriza por ser sobrio, debido a que existe bastante mobiliario, pero cuando el mismo se van plegando, elevando o almacenando, el espacio se va transformando y adquiriendo más estética y color, con el fin de evitar espacios amplios y sin vida.

En cuanto a la iluminación también tiene un rol importante dentro del espacio flexible, ya que los spots que se encuentran colocados en la mayor parte del establecimiento son luminarias móviles, las cuales permiten iluminar con diferentes tonalidades y dirigir la luz dependiendo de cada necesidad.

### 3.1.1 Planta de modulación

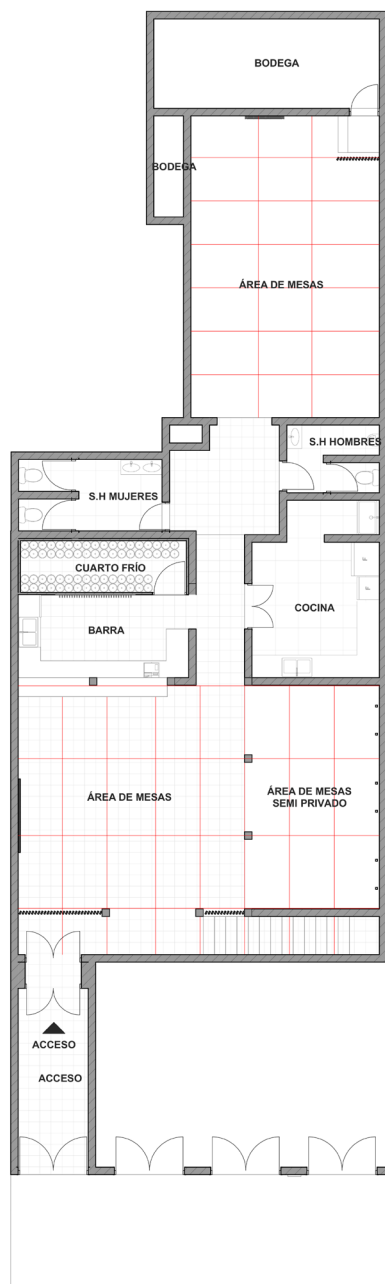


Imagen 31. Virginia Espinoza. Planta de modulación

### 3.1.2 Planta de zonificación

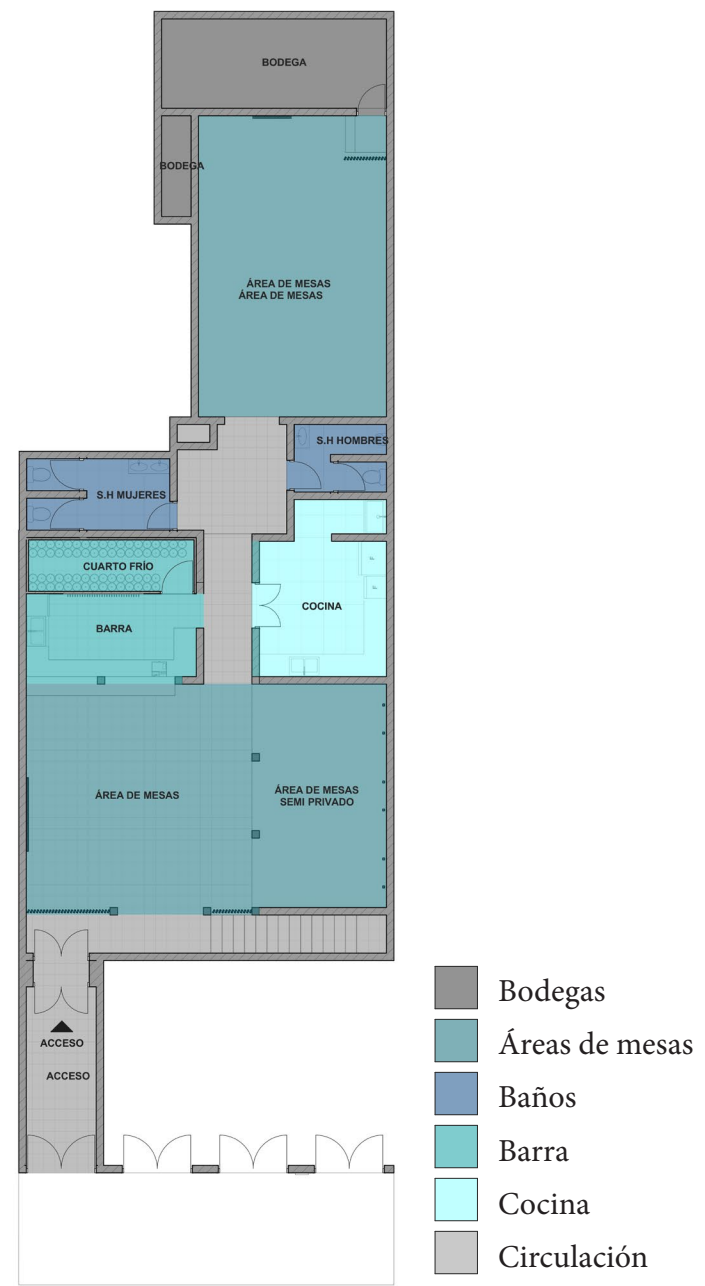


Imagen 32. Virginia Espinoza. Planta de zonificación

### 3.1.3 Propuesta – Aforo al 100%

La propuesta con un aforo al 100% implica la capacidad total de 74 personas dentro de todo el local. Para este aforo la totalidad del mobiliario está desplegado en su máxima expresión, dejando unas sillas extras que siempre son necesarias para este tipo de espacios, siendo usadas en este caso como elementos estéticos que ambientan el local.



Imagen 33. Virginia Espinoza. Axonometría planta propuesta – aforo 100%

### 3.1.3.1 Planta - aforo 100%

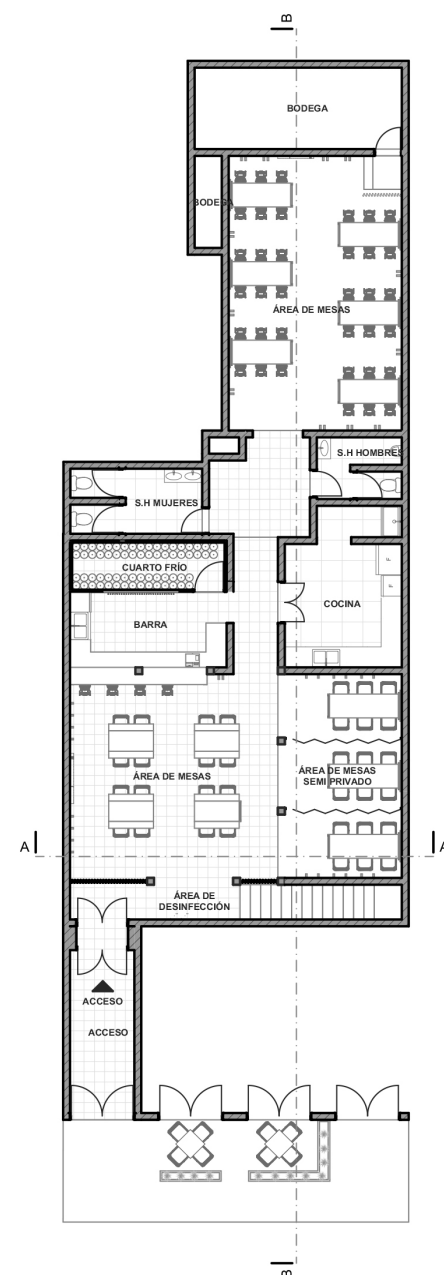


Imagen 34. Virginia Espinoza. Planta propuesta – aforo 100%



### 3.1.3.2 Secciones – aforo 100%

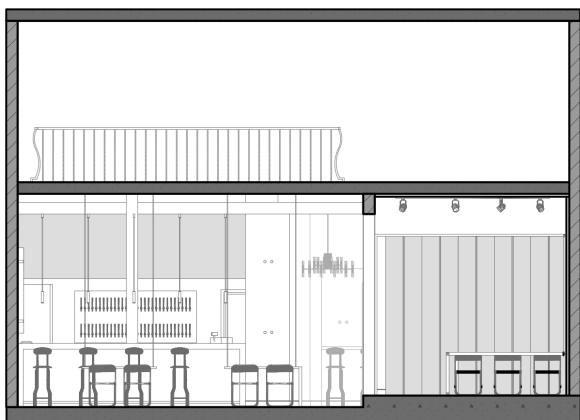


Imagen 35. Virginia Espinoza. Sección A-A – aforo 100%



Imagen 36. Virginia Espinoza. Sección B-B – aforo 100%



### 3.1.3.3 Imágenes de la propuesta – aforo 100%

#### Vista general del espacio interior - aforo 100%

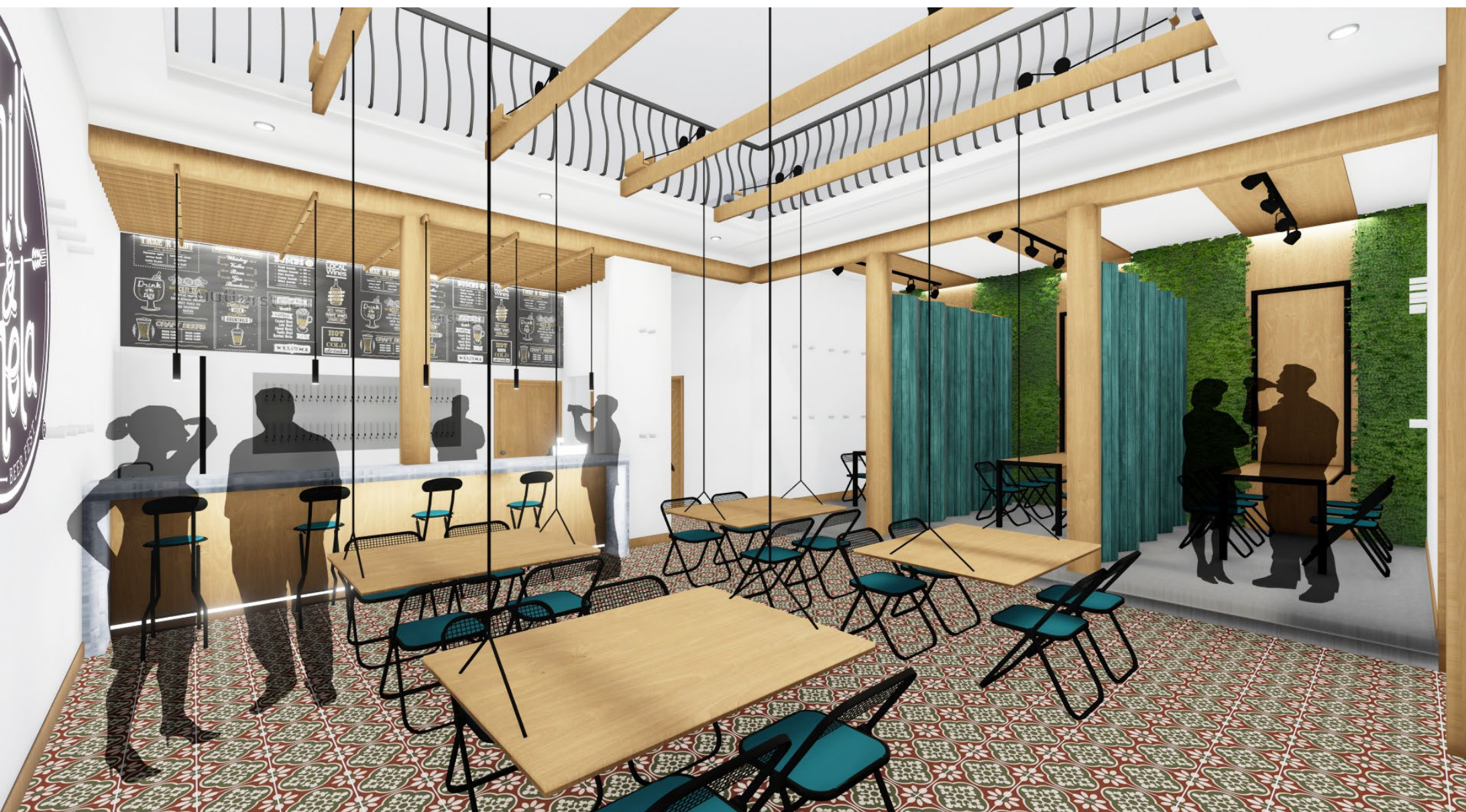


Imagen 37. Virginia Espinoza. Vista general del espacio interior – aforo 100%



### Vista del área de mesas junto a la barra - aforo 100%



Imagen 38. Virginia Espinoza. Vista del área de mesas junto a la barra - aforo 100%



## Vista de espacios semi privados - aforo 100%



Imagen 39. Virginia Espinoza. Vista espacios semi privados - aforo 100%



### Vista de la barra y conexión con patio posterior - aforo 100%



Imagen 40. Virginia Espinoza. Vista de la barra y conexión con patio posterior - aforo 100%



## Vista general del patio posterior - aforo 100%



Imagen 41. Virginia Espinoza. Vista general del patio posterior - aforo 100%



## Vista del patio posterior - mobiliario - aforo 100%



Imagen 42. Virginia Espinoza. Vista patio posterior, mobiliario - aforo 100%

### 3.1.4 Propuesta – Aforo al 50%

El aforo al 50%, hace referencia al espacio con la mitad de su capacidad, en este caso es de 38 usuarios. Para esta propuesta se consideró elevar dos de las mesas del área junto a la barra, las sillas de la barra han sido retiradas, mientras que en el área semi privada se plegaron dos mesas y se abrieron los paneles móviles, con el fin de lograr un espacio más abierto. Y por último en el área del patio posterior igualmente se plegaron dos mesas, dejándonos espacios más amplios y con el aforo establecido para este caso.



Imagen 43. Virginia Espinoza. Axonometría planta propuesta – aforo 50%

#### 3.1.4.1 Planta - aforo 50%

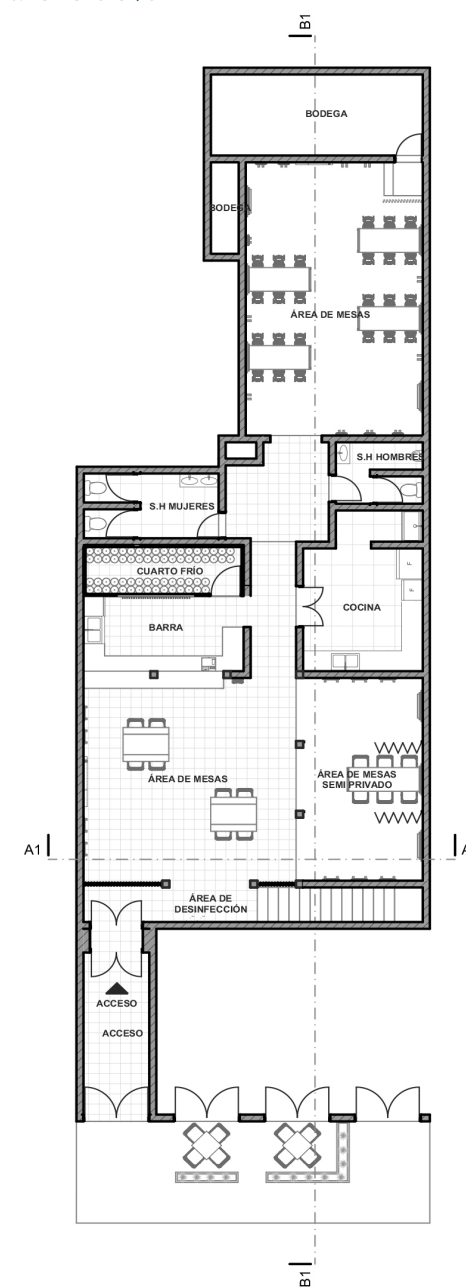


Imagen 44. Virginia Espinoza. Planta propuesta – aforo 50%



### 3.1.4.2 Secciones – aforo 50%

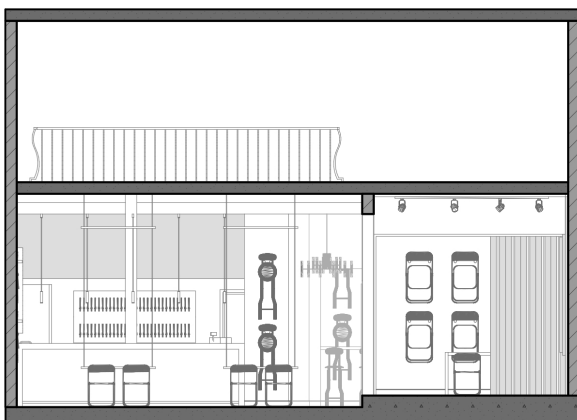
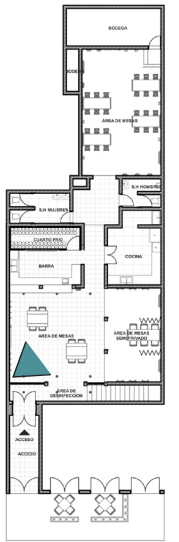


Imagen 45. Virginia Espinoza. Sección A1-A1 – aforo 50%



Imagen 46. Virginia Espinoza. Sección B1-B1 – aforo 50%



### 3.1.4.3 Imágenes de la propuesta – aforo 50%

#### Vista general del espacio interior - aforo 50%

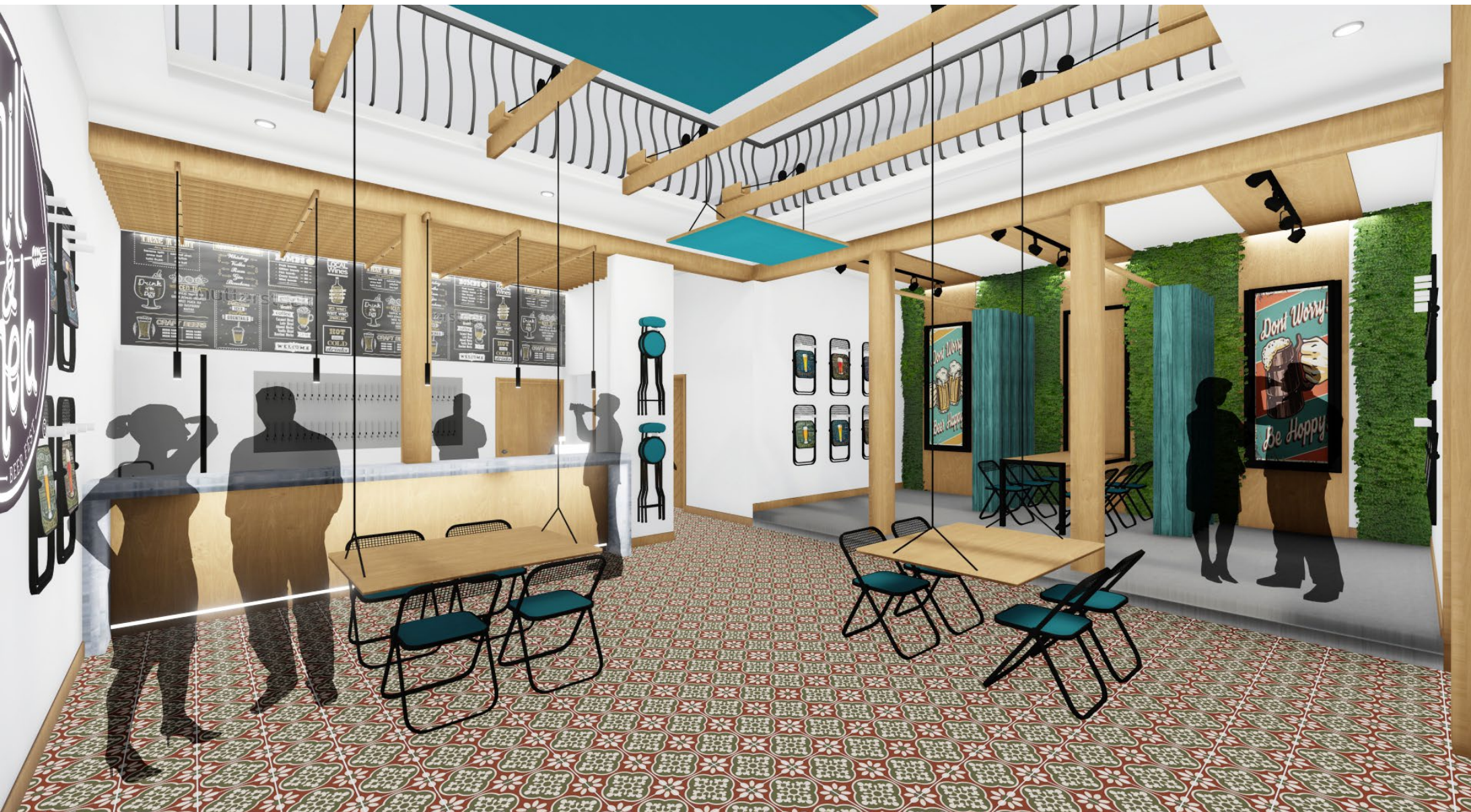
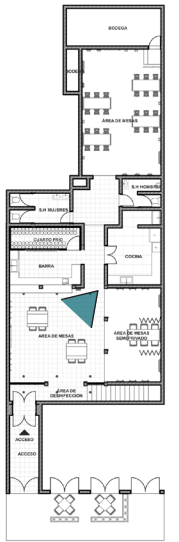


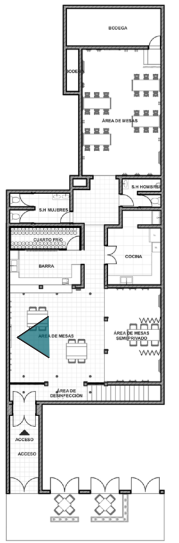
Imagen 47. Virginia Espinoza. Vista general del espacio interior – aforo 50%



### Vista del área de mesas junto a la barra - aforo 50%



Imagen 48. Virginia Espinoza. Vista del área de mesas junto a la barra - aforo 50%



## Vista espacios semi privados - aforo 50%

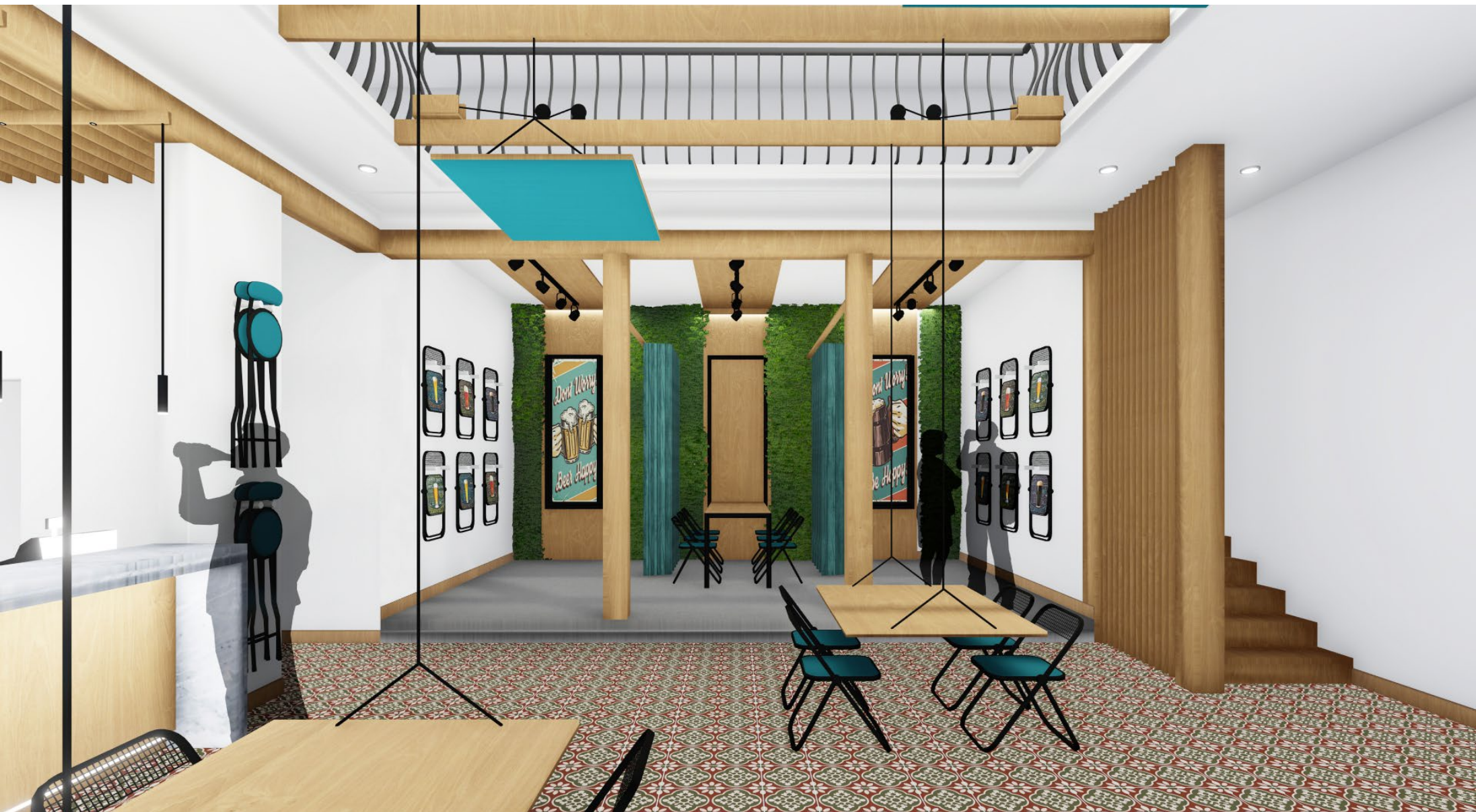
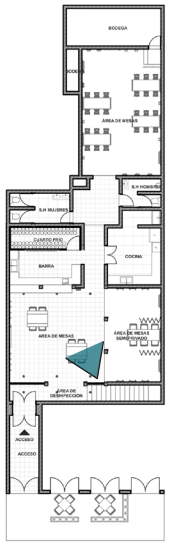


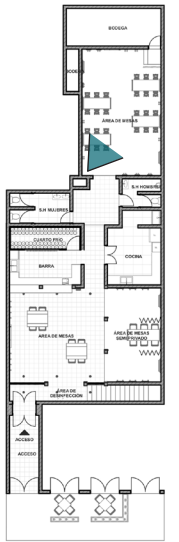
Imagen 49. Virginia Espinoza. Vista espacios semi privados - aforo 50%



### Vista de la barra y conexión con patio posterior - aforo 50%



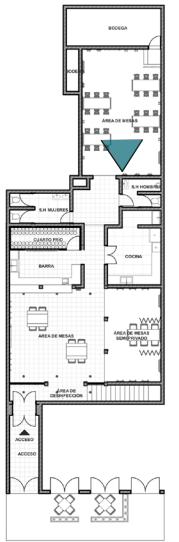
Imagen 50. Virginia Espinoza. Vista de la barra y conexión con patio posterior -aforo 50%



### Vista general del patio posterior - aforo 50%



Imagen 51. Virginia Espinoza. Vista general del patio posterior - aforo 50%



### Vista patio posterior - mobiliario - aforo 50%



Imagen 52. Virginia Espinoza. Acceso - Aforo 100%

### 3.1.5 Propuesta – Aforo al 30%

El aforo al 30%, es el aforo más bajo que ha existido en lo que viene de la pandemia, dejándonos espacios libres y más amplios, donde el distanciamiento físico se nota claramente dentro de todo el espacio. Para el cumplimiento de este aforo se retiró algunas de las sillas y mesas dentro de todo el local, cumpliendo con un total de 24 usuarios que es lo que exige esta propuesta.



Imagen 53. Virginia Espinoza. Axonometría planta propuesta – aforo 30%

#### 3.1.5.1 Planta - aforo 30%

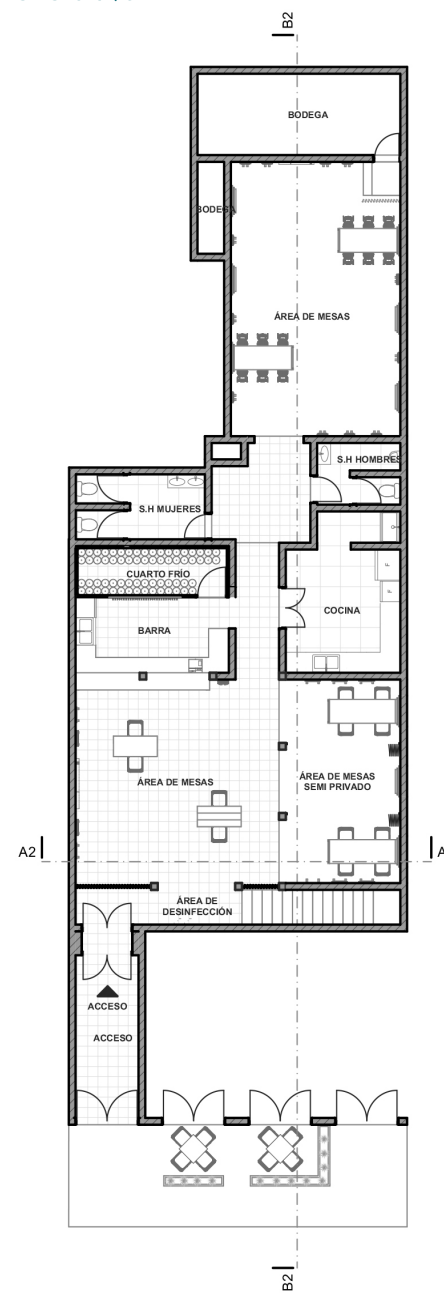


Imagen 54. Virginia Espinoza. Planta propuesta – aforo 30%



### 3.1.5.2 Secciones – aforo 30%

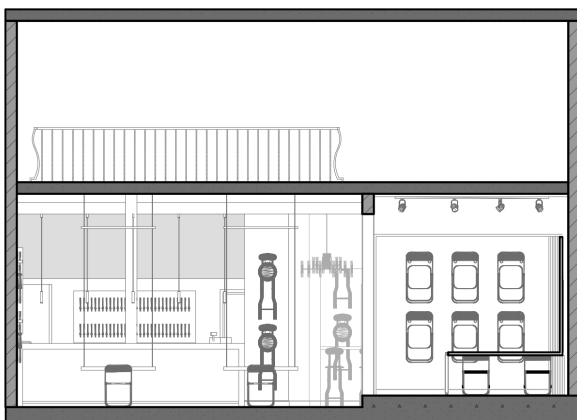
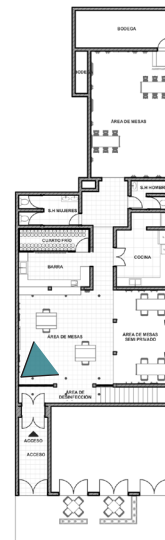


Imagen 55. Virginia Espinoza. Sección A2-A2 – aforo 30%



Imagen 56. Virginia Espinoza. Sección B2-B2 – aforo 30%

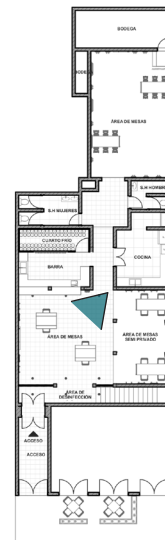


### 3.1.4.3 Imágenes de la propuesta – aforo 30%

#### Vista general del espacio interior - aforo 30%



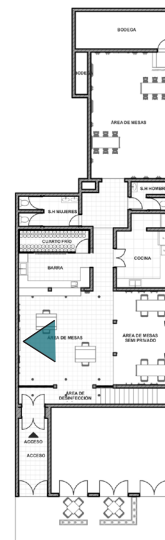
Imagen 57. Virginia Espinoza. Vista general del espacio interior – aforo 30%



### Vista del área de mesas junto a la barra – aforo 30%



Imagen 58. Virginia Espinoza. Vista del área de mesas junto a la barra – aforo 30%



## Vista espacios semi privados – aforo 30%

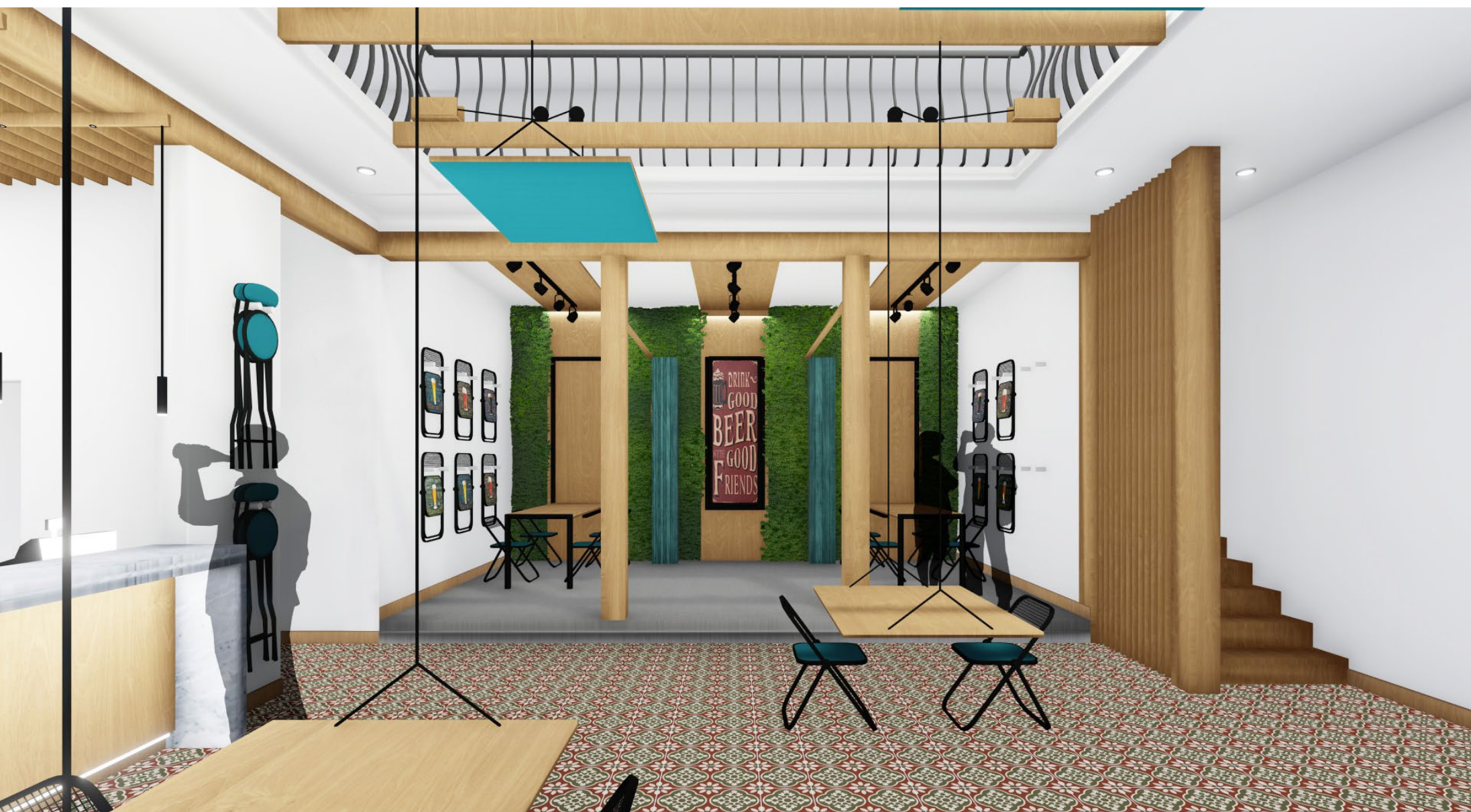
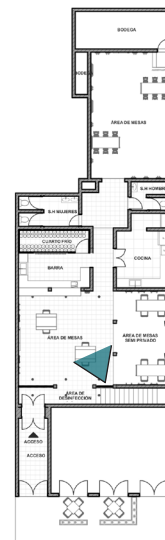


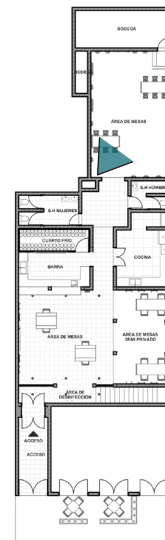
Imagen 59. Virginia Espinoza. Vista espacios semi privados – aforo 30%



### Vista de la barra y conexión con patio posterior – aforo 30%



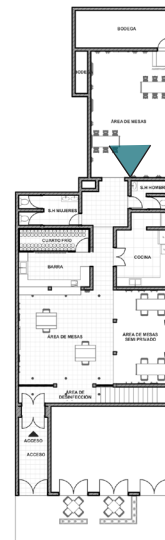
Imagen 60. Virginia Espinoza. Vista de la barra y conexión con patio posterior – aforo 30%



### Vista general del patio posterior – aforo 30%



Imagen 61. Virginia Espinoza. Vista general del patio posterior – aforo 30%



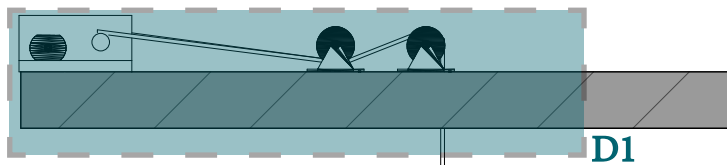
### Vista patio posterior - mobiliario – aforo 30%



Imagen 62. Virginia Espinoza. Vista patio posterior, mobiliario – aforo 30%

### 3.1.6 Detalles constructivos del mobiliario

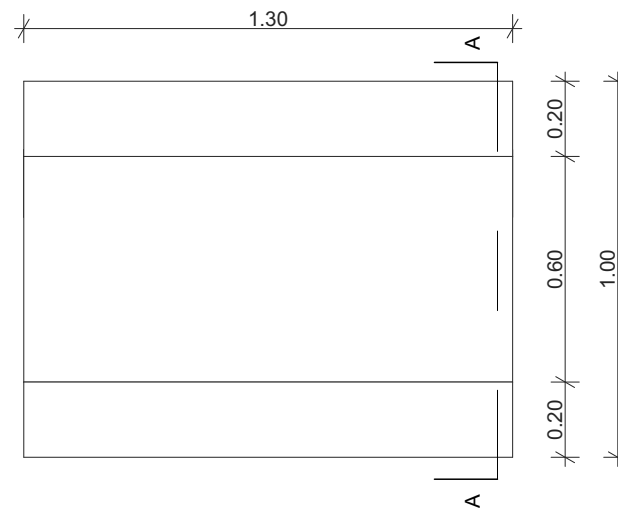
#### Mesas que se elevan hacia el cielo raso - sistema de poleas



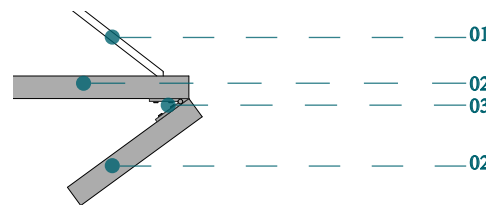
D1

#### Especificaciones

- 01 Cable de acero
- 02 Tablero de melamina
- 03 Bisagra
- 04 Polea fija
- 05 Polea móvil
- 06 Caja para enrollar el cable
- 07 Viga de madera 15x8 cm
- 08 Motor



Planta - Esc:1:20

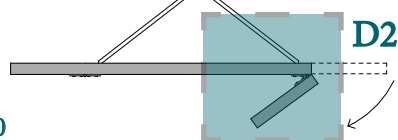


Detalle 2 - Esc: 1:10

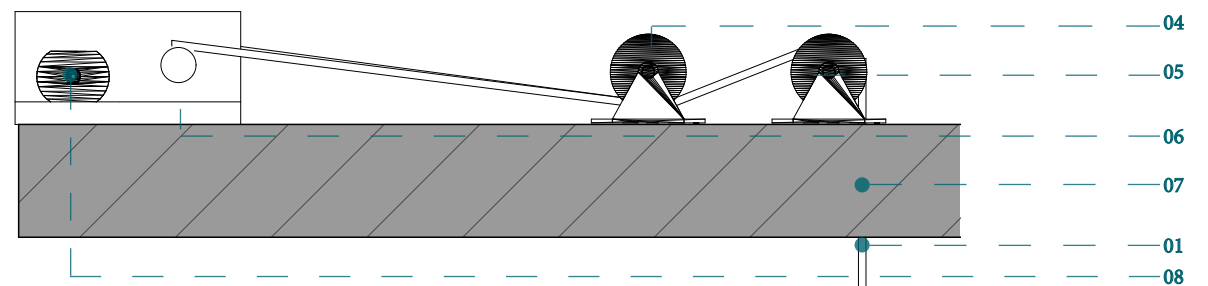


Axonometría general del mobiliario

Sección A-A - Esc:1:20



D2

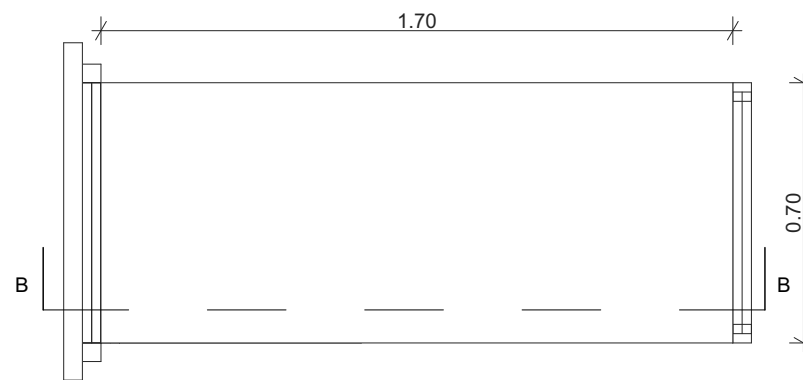


Detalle 1 - Esc: 1:10



## Mesas plegables

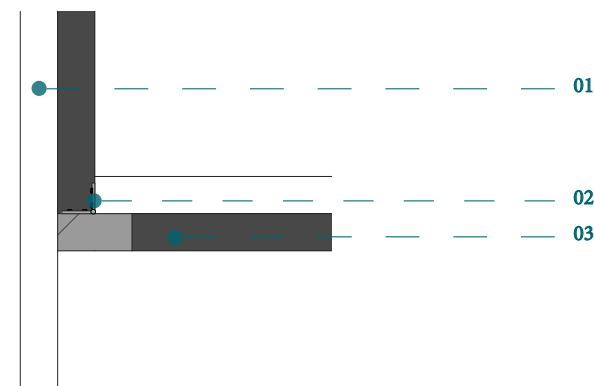
- Especificaciones**
- 01 Tablero de melamina
  - 02 Bisagra
  - 03 Estructura metlica



Planta - Esc:1:20



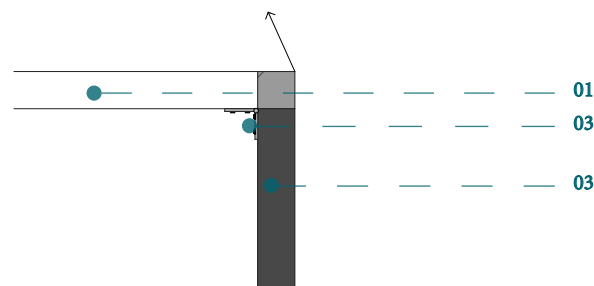
Axonometría 1 - mesa plegable



Detalle 3 - Esc: 1:10



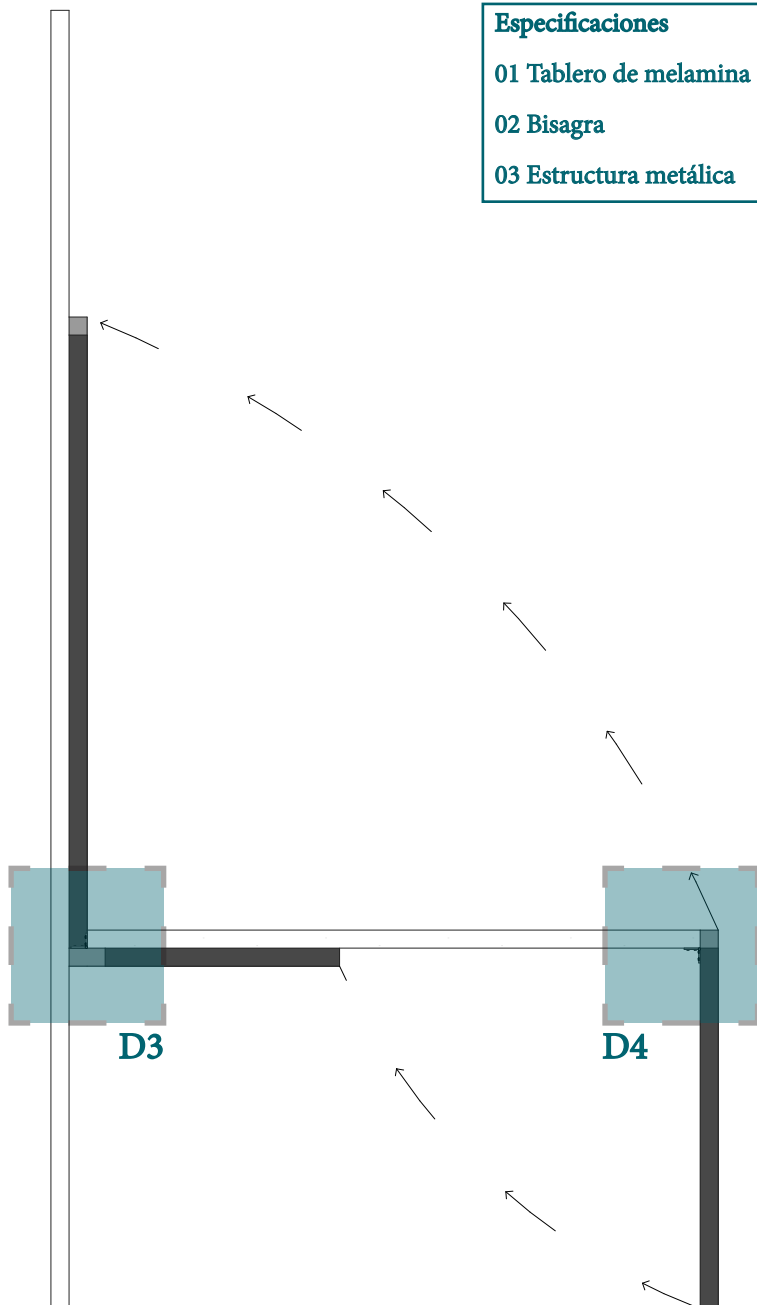
Axonometría 2 - mesa plegable



Detalle 4 - Esc: 1:10



Axonometría 3 - mesa plegable



Sección B-B - Esc:1:20

### 3.1.7 La ventilación del espacio

Con respecto a la ventilación del espacio este se desarrolla con una ventilación cruzada natural, la cual se da mediante la abertura de la cubierta del patio posterior hacia la puerta de ingreso, generando un recorrido a todo lo largo del establecimiento y logrando una purificación y ventilación constante de los espacios interiores.

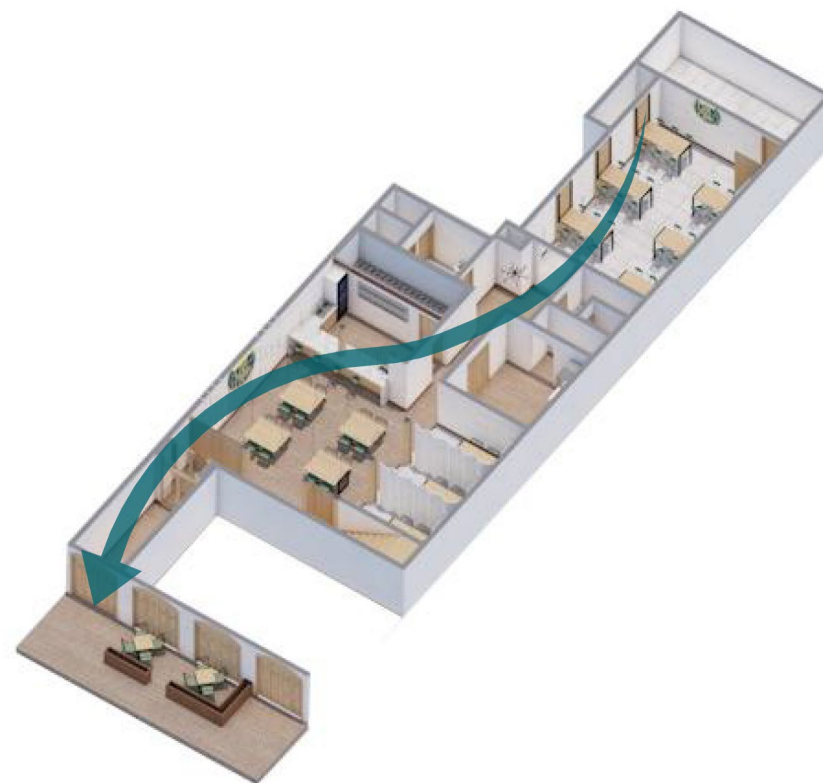


Imagen 63. Virginia Espinoza. Ventilación cruzada

### 3.1.8 Imágenes - transformación de espacios

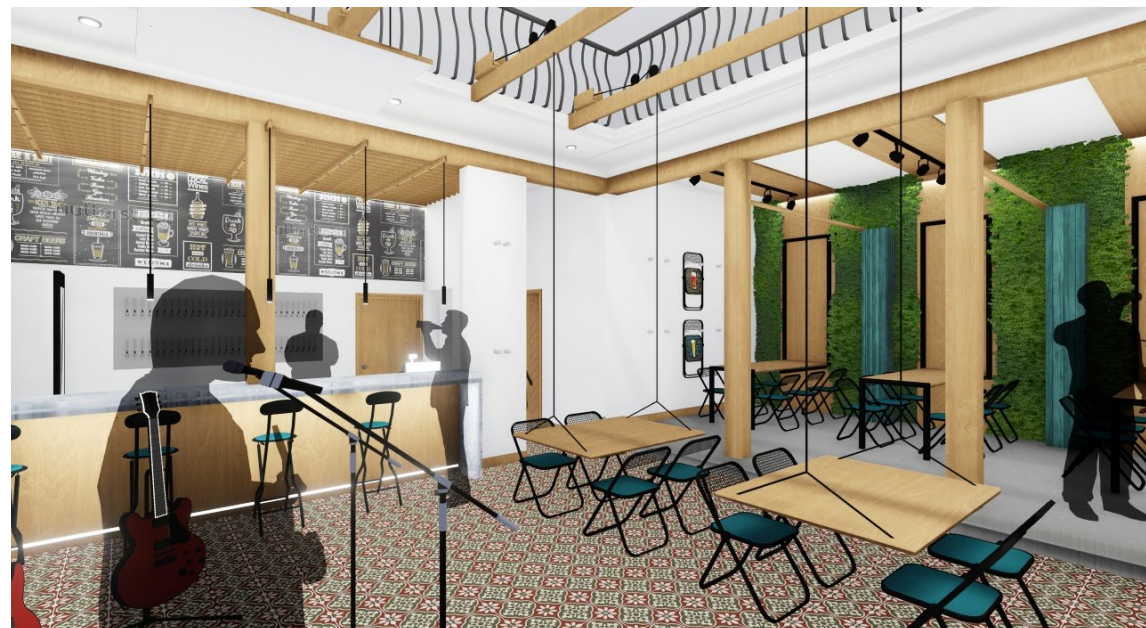


Imagen 64. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 1



Imagen 65. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 2

## Imágenes - transformación de espacios

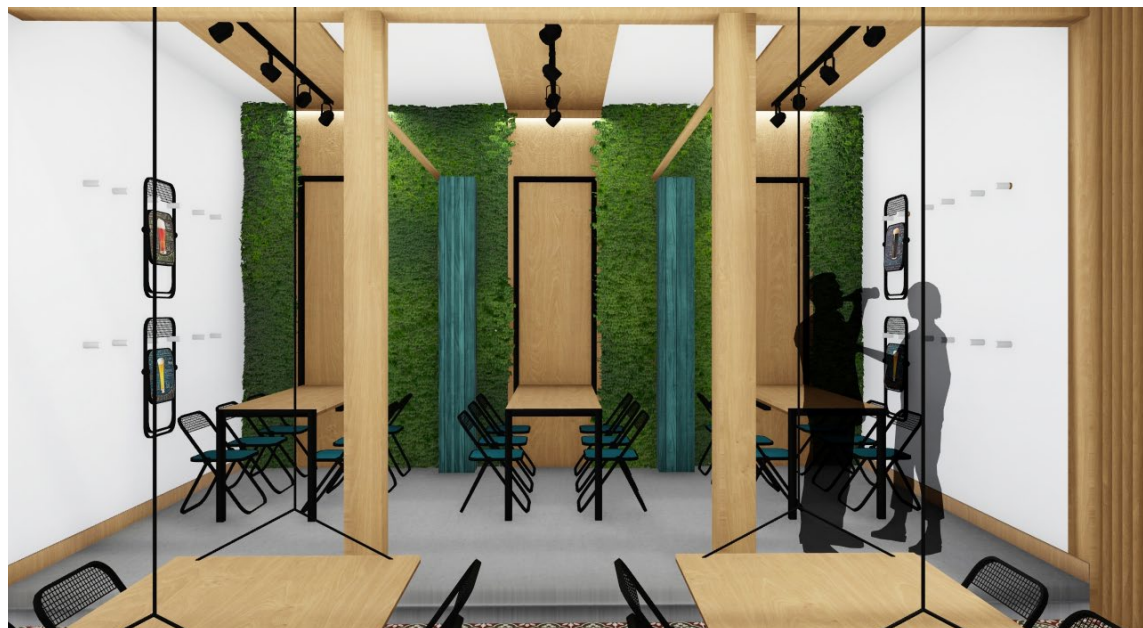


Imagen 66. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior - vista 3



Imagen 67. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior - vista 4

## Imágenes - transformación de espacios



Imagen 68. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior - vista 5



Imagen 69. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior - vista 6

## Imágenes - transformación de espacios



Imagen 70. Virginia Espinoza. Transformación espacio exterior - vista 1



Imagen 71. Virginia Espinoza. Transformación espacio exterior - vista 2

## Imágenes - transformación de espacios



Imagen 72. Virginia Espinoza. Transformación espacio exterior - vista 3



Imagen 73. Virginia Espinoza. Transformación espacio exterior - vista 4

# CONCLUSIONES



## CONCLUSIONES GENERALES

Para finalizar este proyecto y con el cumplimiento de cada uno de los objetivos planteados, puedo decir que la situación actual y los cambios generados a partir de la pandemia del COVID-19 dentro de los establecimientos de bares – restaurantes de la ciudad de Cuenca, es un tema que le compete completamente al diseño interior, ya que los espacios están expuestos a un cambio constante y requieren acoplarse a diferentes circunstancias que exige la pandemia o simplemente como necesidad del mismo lugar.

A partir de la investigación surgen nuevas necesidades espaciales por parte de los usuarios, las cuales se basan principalmente en espacios seguros, donde exista un correcto cumplimiento de las normativas, tomando en cuenta que los espacios semi privados y las áreas al aire libre se han convertido en los lugares más solicitados y confortables dentro de este tipo de comercios.

En cuanto a las restricciones, aforos y normas de bioseguridad impuestas por las autoridades, estas cumplen un papel muy importante dentro del funcionamiento de los locales, ya que dependen de ellas para que el establecimiento funcione de una u otra manera, y es aquí donde entra en juego el diseño interior flexible mediante la propuesta de Chill & Chela, la cual ha sido plasmada con el propósito de adaptarse a diferentes circunstancias y transformar los espacios de tal manera que se puedan acoplar a cualquier aforo e incluso a situaciones futuras ajenas a la pandemia.

El hecho de implementar un mobiliario plegable y versátil, tiene grandes ventajas, debido a que pueden tener un doble uso, como en el caso de la propuesta

se aprovechó de este recurso para utilizarlos como cuadros e imágenes que representan la estética y el estilo del local, considerando la flexibilidad del espacio y de los elementos como un punto a favor para innovar mediante un diseño funcional y estético.

## CONCLUSIONES FINALES

Si bien es cierto la pandemia nos dejó muchas experiencias y vivencias, y a nosotros como arquitectos y diseñadores nos compromete cambiar la forma tradicional de diseñar, ahora debemos enfocarnos más en las necesidades espaciales y en la seguridad de los usuarios, tomando en cuenta que la propuesta de diseño interior flexible no solo radica en establecer un compromiso con la sociedad, también busca incentivar al resto de comercios y en general a cualquier espacio interior a aplicar sistemas o estrategias flexibles, ya que mediante la propuesta establecida se pudo afirmar que este tipo de diseño es una buena opción para el correcto funcionamiento de un espacio interior, ya sea para satisfacer las necesidades de la pandemia o nuevas alternativas de uso, como shows en vivo, festivales, fiestas y diferentes actividades que puedan realizarse dentro de este tipo de establecimientos.

Por último una reflexión importante que nos deja este proyecto, es el cambio al que se ha sometido el diseño interior comercial a partir de la pandemia del COVID-19, ya que su forma habitual de plasmarse en los espacios actualmente es planificada y pensada de otra manera. Hoy en día el diseño interior se enfoca en cumplir nuevas normas, reglas y dimensiones, entre ellas y una de las principales, es el distanciamiento físico, siendo una de las alternativas más eficientes para evitar los contagios de COVID-19; por otra parte la elección de materiales que disminuyan la propagación del virus y bacterias, caracterizándose por materiales con una larga vida útil, ya que están sometidos a una constante limpieza y desinfección, sobre todo en las superficies expuestas. Y el último punto, es el correcto manejo de la ventilación y la gran demanda de los espacios al aire libre, ya que en la actualidad son los más cotizados y reco-

mendables para evitar contagios. Siendo estos tres aspectos que llegaron para quedarse y ser parte integral del diseño interior comercial.

## BIBLIOGRAFÍA

- Castillo, P. (11 de Octubre de 2021). Guía de entrevista para dueños de bares – restaurantes de la Calle Larga / Entrevista a Pablo Castillo - dueño de Chill & Chela. (V. E. Fajardo, Entrevistador)
- Centro de Operaciones de Emergencias. (2020). Informes de Situación e Infografías – COVID 19 – desde el 29 de Febrero del 2020. Obtenido de <https://www.gestionderiesgos.gob.ec/informes-de-situacion-covid-19-desde-el-13-de-marzo-del-2020/>
- Céspedes, R. (2011). Universidad de Palermo. Cuadernos del Centro de Estudios de Diseño y Comunicación N°37, 9-11. Obtenido de El Diseño de Interiores en la Historia: [https://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/publicacionesdc/cuadernos/detalle\\_articulo.php?id\\_libro=320&id\\_articulo=6961](https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/cuadernos/detalle_articulo.php?id_libro=320&id_articulo=6961)
- Ching, F. D., & Bingelli, C. (2012). Diseño de interiores - Un manual - Segunda edición ampliada y revisada. New Jersey: Gustavo Gili, SL.
- Coronel, R. (2020). Diseño interior versátil para restaurantes caso: restaurante “Pity’s”. Universidad del Azuay, Cuenca.
- Cotado, I. (20 de Marzo de 2013). Obtenido de Escuela Online de Marketing Gastronómico: <https://marketinggastronomico.com/el-especialista-en-diseno-de-restaurantes-ivan-cotado/>
- Cotado, I. (2013). Ivan Cotado. Obtenido de [https://ivancotado.es/diseno-de-interiores-interiorismo/interiorismo\\_comercial/diseno-de-restaurantes/](https://ivancotado.es/diseno-de-interiores-interiorismo/interiorismo_comercial/diseno-de-restaurantes/)
- Duque, L. (2021). Impacto de la pandemia Covid-19 en el sector de restaurantes en Girardot, Cundinamarca. Universidad Piloto de Colombia, Girardot.
- Fabara Abogados. (2020). Fabara Abogados . Obtenido de <https://fabara.ec/blog-es/como-funcionara-el-sistema-de-semaforizacion-en-ecuador/>
- Garreta, M., & Mor, E. (s.f.). Diseño centrado en el usuario. Obtenido de [https://www.exabyteinformatica.com/uoc/Informatica/Interaccion\\_persona\\_ordenador/Interaccion\\_persona\\_ordenador\\_\(Modulo\\_3\).pdf](https://www.exabyteinformatica.com/uoc/Informatica/Interaccion_persona_ordenador/Interaccion_persona_ordenador_(Modulo_3).pdf)
- Gibbs, J. (2009). Diseño de interiores - Guía util para estudiantes y profesionales - Segunda edición ampliada. Londres: Gustavo Gili, SL.
- Giordano, D. (2018). Cuestiones de Diseño. Buenos Aires : Diseño .
- Jara, P. (2021). Nota de Voz enviada el 23 julio. Cuenca, Azuay, Ecuador.
- López, D., Burgos, S., Solórzano, S., & Mejía, M. (2020). La economía de las empresas del Ecuador en el contexto de la pandemia. Polo del Conocimiento, 286. Obtenido de [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-LaEconomiaDeLasEmpresasDelEcuadorEnElContextoDeLaP-7659353%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-LaEconomiaDeLasEmpresasDelEcuadorEnElContextoDeLaP-7659353%20(2).pdf)
- MASISA. (2021). MASISA Tu mundo, tu estilo. Obtenido de Tecnología en base a iones de plata: <https://colombia.masisa.com/sellos/antiviral-antihongos-antimicrobiano/como-funciona/>
- Norman, D. (1988). La psicología de los objetos cotidianos. New York:

NEREA.

OMS. (7 de Octubre de 2020). Organización Mundial de la Salud. Obtenido de <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

Organización Mundial de la Salud. (10 de Noviembre de 2020). Organización Mundial de la Salud. Obtenido de <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19>

Pinto, B. (2019). Arquitectura y diseño flexible: una revisión para una construcción más sostenible. Universidad Politécnica de Cataluña - Barcelona Tech, Barcelona.

Porporatto, M. (8 de Marzo de 2021). Que Significado. Obtenido de <https://quesignificado.com/incertidumbre/>

Rojas, G., Paúl León, M. t., Quintero, X., Aroca, K., & Jaya, W. (2020). Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: Restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19. Obtenido de <https://www.gestionderiesgos.gob.ec/wp-content/uploads/2020/06/REAPERTURA-AB-FINAL.pdf>

San Martín, L. (13 de Octubre de 2021). Guía de entrevista para dueños de bares – restaurantes de la Calle Larga / Entrevista a Luis San Martín - dueño

del Chiplote. (V. Espinoza, Entrevistador)

Villegas, M. (2020). Pandemia de COVID-19: pelea o huye. Revista Experiencia en Medicina del Hospital Regional Lambayeque, 3. Obtenido de <http://rem.hrlamb.gob.pe/index.php/REM/article/view/424/250>

Yamallel, M., Bustos, S., & Martínez, M. (2016). farqweb. Obtenido de <https://farqweb.wordpress.com/definicion/>

## BIBLIOGRAFÍA DE IMÁGENES

<http://dibujoindustrial.es/2019/10/24/traslacion/>

<https://tipogramablog.wordpress.com/2013/05/29/reticulas/>

<https://revistamuebles.com/versatil-coleccion-de-muebles-desmontables-y-personalizables/>

<https://decoracion2.com/cuando-la-imaginacion-lo-hace-plegable/>

<https://faircompanies.com/articles/muebles-apartamento-todo-lo-basico-en-un-mueble-convertible/>

<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/933021/mobiliario-integrado-a-la-arquitectura-10-ejemplos-en-viviendas-de-peru>

## ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Virginia Espinoza. Estructura y conceptualización delainvestigación.....	17	Imagen 18. Virginia Espinoza. Tabulación de datos - frecuencia de visita.....	29
Imagen 2. Virginia Espinoza. Aforos y semaforización en la provincia del Azuay.....	20	Imagen 19. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – visita a bares - restaurantes de la calle larga.....	29
Imagen 3. Virginia Espinoza. Número de contagios de COVID-19 en la provincia del Azuay.....	21	Imagen 20. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – importancia de restricciones y normas de bioseguridad.....	29
Imagen 4. Virginia Espinoza. Aforos para bares – restaurantes en la provincia del Azuay.....	21	Imagen 21. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – seguridad de los usuarios durante su estadía.....	29
Imagen 5. Virginia Espinoza. Análisis de bares y restaurantes en la Calle Larga.....	23	Imagen 22. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – distanciamiento entre mesas.....	30
Imagen 6. Pablo Castillo. Interior de C&C antes de la pandemia.....	26	Imagen 23. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – espacios al aire libre.....	30
Imagen 7. Pablo Catillo. Patio posterior de C&C antes de la pandemia.....	26	Imagen 24. Antonio Torregrosa. Traslación.....	30
Imagen 8. Pablo Castillo. Área de bar de C&C antes de la pandemia.....	26	Imagen 25. Tipograma. Modulación.....	31
Imagen 9. Pablo Castillo. Exterior de C&C antes de la pandemia.....	26	Imagen 26. Revista RM Muebles. Montar y desmontar.....	31
Imagen 10. Virginia Espinoza. Planta y zonificación de Chill & Chela antes de la pandemia.....	27	Imagen 27. Decoración 2.0. Plegar y desplegar.....	31
Imagen 11. Virginia Espinoza. Interior C&C durante la pandemia.....	27	Imagen 28. Matthias Dornhofer. Adaptar.....	31
Imagen 12. Virginia Espinoza. Patio posterior de C&C durante la pandemia.....	27	Imagen 29. Belén Maiztegui. Combinar.....	32
Imagen 13. Virginia Espinoza. Área de mesas y bar en C&C durante la pandemia.....	27	Imagen 30. Plataforma Arquitectura. Transportar.....	32
Imagen 14. Virginia Espinoza. Exterior de C&C durante la pandemia.....	27	Imagen 31. Virginia Espinoza. Planta de modulación.....	36
Imagen 15. Virginia Espinoza. Plantas de Chill & Chela antes y durantela pandemia.....	28	Imagen 32. Virginia Espinoza. Planta de zonificación.....	36
Imagen 16. Virginia Espinoza. Tabulación de datos - género.....	28	Imagen 33. Virginia Espinoza. Axonometría planta propuesta – aforo 100%.....	37
Imagen 17. Virginia Espinoza. Tabulación de datos – edad.....	28	Imagen 34. Virginia Espinoza. Planta propuesta – aforo 100%.....	37
		Imagen 35. Virginia Espinoza. Sección A-A – aforo 100%.....	38
		Imagen 36. Virginia Espinoza. Sección B-B – aforo 100%.....	38
		Imagen 37. Virginia Espinoza. Vista general del espacio interior – aforo 100%.....	39
		Imagen 38. Virginia Espinoza. Vista del área de mesas	

junto a la barra – aforo 100%.....	40	barra – aforo 30%.....	56
Imagen 39. Virginia Espinoza. Vista espacios semi privados – aforo 100%.....	41	Imagen 59. Virginia Espinoza. Vista espacios semi privados – aforo 30%.....	57
Imagen 40. Virginia Espinoza. Vista de la barra y conexión con patio posterior – aforo 100%.....	42	Imagen 60. Virginia Espinoza. Vista de la barra y conexión con patio posterior – aforo 30%.....	58
Imagen 41. Virginia Espinoza. Vista general del patio posterior – aforo 100%.....	43	Imagen 61. Virginia Espinoza. Vista general del patio posterior – aforo 30%.....	59
Imagen 42. Virginia Espinoza. Vista patio posterior, mobiliario – aforo 100%.....	44	Imagen 62. Virginia Espinoza. Vista patio posterior, mobiliario – aforo 30%.....	60
Imagen 43. Virginia Espinoza. Axonometría planta propuesta – aforo 50%.....	45	Imagen 63. Virginia Espinoza. Ventilación cruzada.....	63
Imagen 44. Virginia Espinoza. Planta propuesta – aforo 50%.....	45	Imagen 64. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 1.....	64
Imagen 45. Virginia Espinoza. Sección A1-A1 – aforo 50%.....	46	Imagen 65. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 2.....	64
Imagen 46. Virginia Espinoza. Sección B1-B1 – aforo 50%.....	46	Imagen 66. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 3.....	65
Imagen 47. Virginia Espinoza. Vista general del espacio interior – aforo 50%.....	47	Imagen 67. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 4.....	65
Imagen 48. Virginia Espinoza. Vista del área de mesas junto a la barra – aforo 50%.....	48	Imagen 68. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 5.....	66
Imagen 49. Virginia Espinoza. Vista espacios semi privados – aforo 50%.....	49	Imagen 69. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 6.....	66
Imagen 50. Virginia Espinoza. Vista de la barra y conexión con patio posterior – aforo 50%.....	50	Imagen 70. Virginia Espinoza. Transformación espacio exterior – vista 1.....	67
Imagen 51. Virginia Espinoza. Vista general del patio posterior – aforo 50%.....	51	Imagen 71. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 2.....	67
Imagen 52. Virginia Espinoza. Vista patio posterior, mobiliario – aforo 50%.....	52	Imagen 72. Virginia Espinoza. Transformación espacio exterior – vista 3.....	68
Imagen 53. Virginia Espinoza. Axonometría planta propuesta – aforo 30% .....	53	Imagen 73. Virginia Espinoza. Transformación espacio interior – vista 4.....	68
Imagen 54. Virginia Espinoza. Planta propuesta – aforo 30%.....	53		
Imagen 55. Virginia Espinoza. Sección A2-A2 - aforo 30%.....	54		
Imagen 56. Virginia Espinoza. Sección B2-B2 – aforo 30%.....	54		
Imagen 57. Virginia Espinoza. Vista general del espacio interior – aforo 30%.....	55		
Imagen 58. Virginia Espinoza. Vista del área de mesas junto a la			

## ANEXOS

### Anexo 1. Restricciones y aforos para bares – restaurantes en la provincia del Azuay

#### Cuadro de resolución del 13 de marzo del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 001	13/MARZO/2020
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS A NIVEL NACIONAL:</b>	<b>20</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b> Se suspende el funcionamiento de bares, restaurantes, centros de diversión y tolerancia a nivel nacional.	
No se registra cuadro de semaforización.	

#### Cuadro de resolución del 16 al 31 de marzo del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 008 - 024	DEL 16/MARZO/2020 AL 31/MARZO/2020
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>1 – 78</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b> Queda suspendida la actividad de restaurantes y cafeterías, exceptuando las entregas a domicilio . Los únicos negocios que podrán permanecer abiertos son las tiendas de barrio, los mercados y supermercados a nivel nacional.	
No se registra cuadro de semaforización.	

#### Cuadro de resolución del 1 al 30 de abril del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 025 - 043	DEL 01/ABRIL/2020 AL 30/ABRIL/2020
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>94 – 460</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b> Queda suspendida la actividad de restaurantes y cafeterías, exceptuando las entregas a domicilio . Los únicos negocios que podrán permanecer abiertos son las tiendas de barrio, los mercados y supermercados a nivel nacional.	
No se registra cuadro de semaforización.	

#### Cuadro de resolución del 1 al 31 de mayo del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 044 - 056	DEL 01/MAYO/2020 AL 31/MAYO/2020
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>490 – 869</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b> Queda suspendida la actividad de restaurantes y cafeterías, exceptuando las entregas a domicilio . Los únicos negocios que podrán permanecer abiertos son las tiendas de barrio, los mercados y supermercados a nivel nacional.	
No se registra cuadro de semaforización.	

### Cuadro de resolución del 5 al 27 de junio del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 047 - 049	DEL 05/JUNIO/2020 AL 27/JUNIO/2020								
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY: 985- 1.656</b>									
<b>RESOLUCIÓN:</b>									
A partir del 3 de junio de 2020, con el paso a semáforo amarillo en algunas provincias del Ecuador, incluida la provincia del Azuay, se reactivan poco a poco los negocios, a excepción de discotecas, bares, karaokes, cantinas, billares, centro de diversión nocturna, casas de tolerancia y similares que hasta el momento tienen prohibición.									
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 05/JUNIO/2020</b></p> <table border="1"> <tr><th>Semáforo</th><th>Número de Cantones</th></tr> <tr><td>ROJO</td><td>3</td></tr> <tr><td>AMARILLO</td><td>12</td></tr> </table>	Semáforo	Número de Cantones	ROJO	3	AMARILLO	12	<p><b>SEMÁFORO ROJO</b> Restaurantes: Sin funcionamiento. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Pucará, San Felipe de Oña.</p> <p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b> Restaurantes: 30% de aforo. Cantones: Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, San Fernando, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>		
Semáforo	Número de Cantones								
ROJO	3								
AMARILLO	12								
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 27/JUNIO/2020</b></p> <table border="1"> <tr><th>Semáforo</th><th>Número de Cantones</th></tr> <tr><td>ROJO</td><td>1</td></tr> <tr><td>AMARILLO</td><td>13</td></tr> <tr><td>VERDE</td><td>1</td></tr> </table>	Semáforo	Número de Cantones	ROJO	1	AMARILLO	13	VERDE	1	<p><b>SEMÁFORO ROJO</b> Restaurantes: Sin funcionamiento. Cantones: Camilo Ponce Enríquez.</p> <p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b> Restaurantes: 30% de aforo. Cantones: Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sígsig.</p> <p><b>SEMÁFORO VERDE</b> Restaurantes: 50% de aforo. Cantones: Sevilla de Oro.</p>
Semáforo	Número de Cantones								
ROJO	1								
AMARILLO	13								
VERDE	1								

### Cuadro de resolución del 3 al 31 de julio del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 050 - 054	DEL 03/JULIO/2020 AL 31/JULIO/2020								
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY: 1.889 – 3.326</b>									
<b>RESOLUCIÓN:</b>									
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.									
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 03/JULIO/2020</b></p> <table border="1"> <tr><th>Semáforo</th><th>Número de Cantones</th></tr> <tr><td>ROJO</td><td>1</td></tr> <tr><td>AMARILLO</td><td>13</td></tr> <tr><td>VERDE</td><td>1</td></tr> </table>	Semáforo	Número de Cantones	ROJO	1	AMARILLO	13	VERDE	1	<p><b>SEMÁFORO ROJO</b> Restaurantes: 30% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez.</p> <p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b> Restaurantes: 50% de aforo. Cantones: Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sígsig.</p> <p><b>SEMÁFORO VERDE</b> Restaurantes: 50% de aforo. Cantones: Sevilla de Oro.</p>
Semáforo	Número de Cantones								
ROJO	1								
AMARILLO	13								
VERDE	1								
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 31/JULIO/2020</b></p> <table border="1"> <tr><th>Semáforo</th><th>Número de Cantones</th></tr> <tr><td>AMARILLO</td><td>14</td></tr> <tr><td>VERDE</td><td>1</td></tr> </table>	Semáforo	Número de Cantones	AMARILLO	14	VERDE	1	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b> Restaurantes: 30% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sígsig.</p> <p><b>SEMÁFORO VERDE</b> Restaurantes: 50% de aforo. Cantones: Sevilla de Oro.</p>		
Semáforo	Número de Cantones								
AMARILLO	14								
VERDE	1								



### Cuadro de resolución del 7 al 28 de agosto del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 055 - 058	DEL 07/AGOSTO/2020 AL 28/AGOSTO/2020						
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY: 3.876- 5.281</b>							
<b>RESOLUCIÓN:</b>							
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.							
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 07/AGOSTO/2020</b></p> <table border="1"> <caption>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 07/AGOSTO/2020</caption> <thead> <tr> <th>Estado</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AMARILLO</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>VERDE</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Estado	Cantidad	AMARILLO	14	VERDE	1	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 30% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sigsig.</p>
Estado	Cantidad						
AMARILLO	14						
VERDE	1						
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 28/AGOSTO/2020</b></p> <table border="1"> <caption>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 28/AGOSTO/2020</caption> <thead> <tr> <th>Estado</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AMARILLO</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	Estado	Cantidad	AMARILLO	15	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 30% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sigsig.</p>		
Estado	Cantidad						
AMARILLO	15						
<p><b>SEMÁFORO VERDE</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo. Cantones: Sevilla de Oro.</p>							

### Cuadro de resolución del 4 al 25 de septiembre del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 059 - 061	DEL 04/SEPTIEMBRE/2020 AL 25/SEPTIEMBRE/2020				
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY: 6.121 – 8.669</b>					
<b>RESOLUCIÓN:</b>					
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.					
El 12 de septiembre termina el estado de excepción.					
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 04/SEPTIEMBRE/2020</b></p> <table border="1"> <caption>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 04/SEPTIEMBRE/2020</caption> <thead> <tr> <th>Estado</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AMARILLO</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	Estado	Cantidad	AMARILLO	15	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 75% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sigsig.</p>
Estado	Cantidad				
AMARILLO	15				
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 25/SEPTIEMBRE/2020</b></p> <table border="1"> <caption>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 25/SEPTIEMBRE/2020</caption> <thead> <tr> <th>Estado</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>AMARILLO</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	Estado	Cantidad	AMARILLO	15	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 75% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sigsig.</p>
Estado	Cantidad				
AMARILLO	15				

Cuadro de resolución del 16 al 30 de octubre del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 062 - 063	DEL 16/OCTUBRE/2020 AL 30/OCTUBRE/2020
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>9.899 – 10.592</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b>	
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.	
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 16/OCTUBRE/2020</b></p>  <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b> Restaurantes: 75% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 30/OCTUBRE/2020</b></p>  <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b> Restaurantes: 75% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>

Cuadro de resolución del 13 al 27 de noviembre del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 064 - 065	DEL 13/NOVIEMBRE/2020 AL 27/NOVIEMBRE/2020
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>11.049– 11.714</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b>	
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.	
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 13/NOVIEMBRE/2020</b></p>  <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b> Restaurantes: 50% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 27/NOVIEMBRE/2020</b></p>  <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b> Restaurantes: 50% de aforo. Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>

### Cuadro de resolución del 11 al 31 de diciembre del 2020 en la provincia del Azuay

INFORME 066 - 067	DEL 11/DICIEMBRE/2020 AL 31/DICIEMBRE/2020
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY: 12.541– 13.557</b>	
<b>RESOLUCIÓN:</b>	
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.	
El 21 de diciembre se declara nuevo estado de excepción, hasta el 20 de enero.	
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 11/DICIEMBRE/2020</b></p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sigsig.</p>
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 31/DICIEMBRE/2020</b></p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 30% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sigsig.</p>

### Cuadro de resolución del 31 de diciembre del 2020 al 20 de enero del 2021 en la provincia del Azuay

INFORME 067 - 068	DEL 31/DICIEMBRE/2020 AL 20/ENERO/2021
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY: 13.557 – 14.996</b>	
<b>RESOLUCIÓN:</b>	
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.	
El 20 de enero del 2021 termina el estado de excepción.	
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 31/DICIEMBRE/2020</b></p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 30% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sigsig.</p>
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 20/ENERO/2021</b></p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sigsig.</p>

Cuadro de resolución del 20 al 29 de enero del 2021 en la provincia del Azuay

Cuadro de resolución del 12 al 26 de febrero del 2021 en la provincia del Azuay

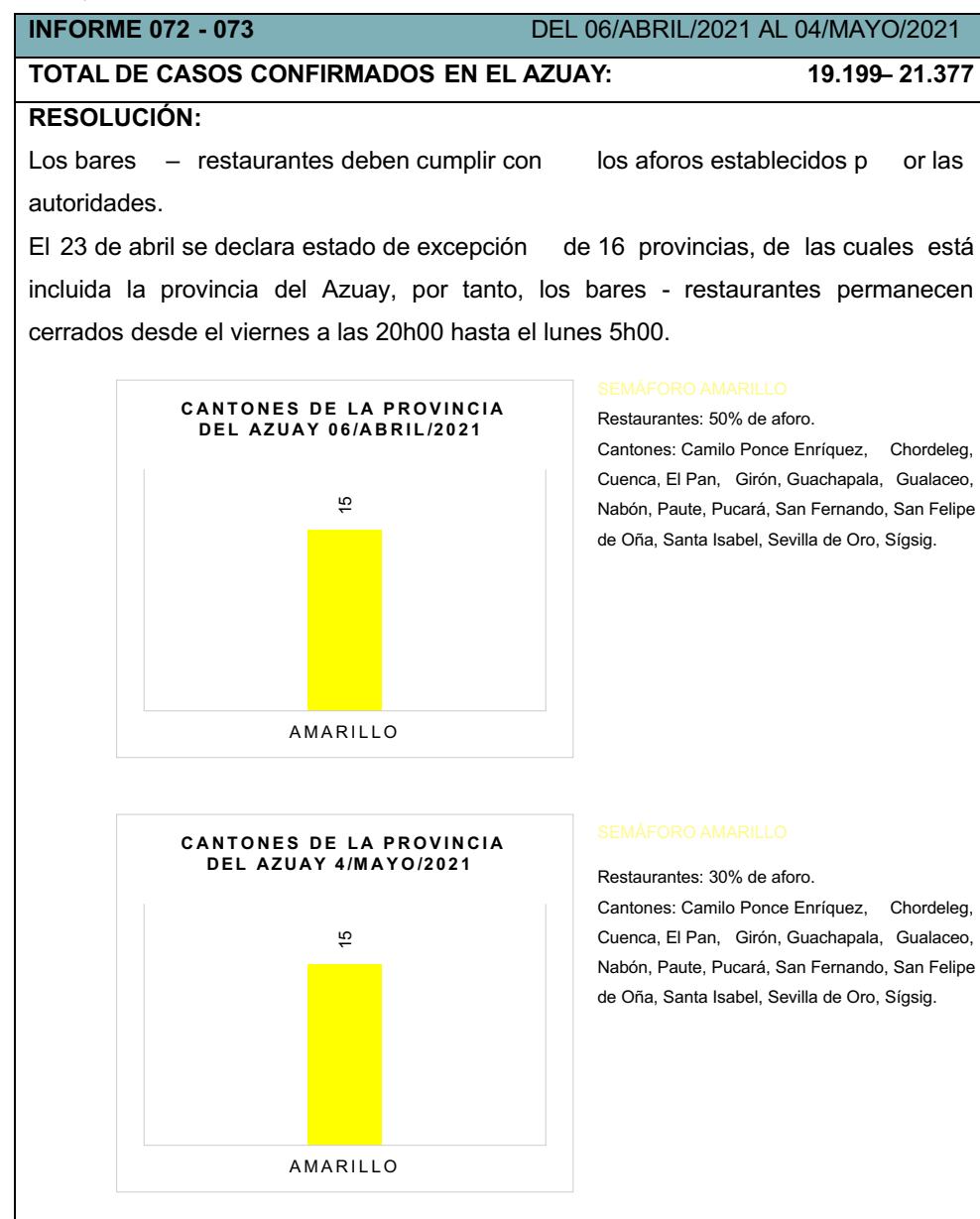
INFORME 068 - 069	DEL 20/ENERO/2021 AL 29/ENERO/2021
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>14.996- 15.658</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b>	
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.	
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 20/ENERO/2021</b></p> <p>15</p> <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 29/ENERO/2021</b></p> <p>15</p> <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>

INFORME 070 - 071	DEL 12/FEBRERO/2021 AL 26/FEBERO/2021
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>16.605- 17.244</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b>	
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.	
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 12/FEBRERO/2021</b></p> <p>15</p> <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 26/FEBRERO/2021</b></p> <p>15</p> <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>

### Cuadro de resolución del 1 al 31 de marzo del 2021 en la provincia del Azuay



### Cuadro de resolución del 6 de abril al 4 de mayo del 2021 en la provincia del Azuay



**Cuadro de resolución del 4 de mayo al 4 de junio del 2021 en la provincia del Azuay**

INFORME 073 - 074	DEL 04/MAYO/2021 AL 04/JUNIO/2021
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>21.377– 23.325</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b>	
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.	
El estado de excepción termina el 20 de mayo a las 23h59.	
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 04/MAYO/2021</b></p> <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 30% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 04/JUNIO/2021</b></p> <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>

**Cuadro de resolución del 2 de julio al 6 de agosto del 2021 en la provincia del Azuay**

INFORME 075 - 0746	DEL 02/JULIO/2021 AL 06/AGOSTO/2021
<b>TOTAL DE CASOS CONFIRMADOS EN EL AZUAY:</b>	<b>25.100– 27.133</b>
<b>RESOLUCIÓN:</b>	
Los bares – restaurantes deben cumplir con los aforos establecidos por las autoridades.	
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 04/MAYO/2021</b></p> <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>
<p><b>CANTONES DE LA PROVINCIA DEL AZUAY 04/JUNIO/2021</b></p> <p>AMARILLO</p>	<p><b>SEMÁFORO AMARILLO</b></p> <p>Restaurantes: 50% de aforo.</p> <p>Cantones: Camilo Ponce Enríquez, Chordeleg, Cuenca, El Pan, Girón, Guachapala, Gualaceo, Nabón, Paute, Pucará, San Fernando, San Felipe de Oña, Santa Isabel, Sevilla de Oro, Sígsig.</p>

## Anexo 2. Guía de entrevistas a dueños de bares – restaurantes de la Calle Larga



### DEPARTAMENTO DE POSGRADOS MAESTRÍA EN DISEÑO DE INTERIORES

**OBJETIVO:** Conocer acerca del estado de Chill & Chela, antes y durante la **Pandemia del COVID-19** y datos espaciales que aporten dentro del campo del diseño interior .

**INSTRUCCIONES:** Responder cada pregunta según su experiencia y con la mayor veracidad posible.

**CONFIDENCIALIDAD:** Los datos o respuestas obtenidas, serán únicamente para fines académicos.

#### GUIA DE ENTREVISTA PARA DUEÑOS DE BARES – RESTAURANTES DE LA CALLE LARGA

1. ¿Cómo funcionaba el establecimiento antes de la pandemia?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. ¿Cómo es un día tipo actualmente en su negocio?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. ¿Cómo sería un día ideal para su negocio?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. ¿Desde qué inició la pandemia, cómo se vio afectado el espacio interior del local?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. ¿Cómo fue el proceso de adaptación o que estrategias espaciales se implementaron en el establecimiento con respecto a los aforos, restricciones y normas de bioseguridad impuestas por las autoridades a los establecimientos de bares y restaurantes?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. ¿Cuáles han sido los mayores retos e inconvenientes dentro del establecimiento durante la pandemia?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. ¿Qué aspectos han funcionado bien y cuáles han tenido deficiencia durante la pandemia?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

8. ¿Qué autoridades son las encargadas del control del cumplimiento de los aforos y restricciones dentro de los establecimientos, y como se maneja este aspecto en general?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9. ¿Existe algún tipo de sanción en caso de no cumplir con los aforos y restricciones establecidas por las autoridades?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10. ¿Cuáles han sido los requerimientos o necesidades por parte de los dependientes o empleados que laboran en su establecimiento?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

11. Según su perspectiva, a partir de la Pandemia del COVID-19, ¿cree usted que el espacio está diseñado o distribuido de tal manera que los usuarios se sientan seguros durante su estadía?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

12. ¿Qué piensa acerca de la ventilación y purificación del aire dentro del establecimiento?

---

---

13. ¿Cree usted oportuno que en los bares – restaurantes se incorporen áreas al aire libre y por qué?

---

---

14. ¿Actualmente en algunos establecimientos de la calle Larga se han incorporado mesas al exterior, específicamente en las veredas, esto requería de algún permiso en especial o fueron incorporadas por un tiempo establecido o solo durante la pandemia?

---

---

15. Dejando de lado las restricciones impuestas por las autoridades, ¿cree usted pertinente incorporar algún aspecto extra que ayude a mejorar el manejo de los bares – restaurantes durante la pandemia del COVID – 19?

---

---

16. Como propietario de su negocio ¿cómo cree usted que sería oportuno el manejo de los espacios interiores con respecto a las necesidades de los usuarios y los dependientes de este tipo de establecimientos?

---

---

17. ¿Qué espacios considera que se deberían transformar para el mejor funcionamiento del establecimiento ante la situación actual?

---

---

### Anexo 3. Guía de encuesta a los usuarios de bares – restaurantes en la ciudad de Cuenca



#### DEPARTAMENTO DE POSGRADOS MAESTRÍA EN DISEÑO DE INTERIORES

Por favor, le invitamos a responder este cuestionario, el cual busca obtener datos e información que servirán para la elaboración de una tesis de Maestría en Diseño de interiores de la Universidad del Azuay.

**OBJETIVO:** Analizar las necesidades del usuario con respecto al diseño interior que requieren dentro de los bares – restaurantes de la ciudad de Cuenca, surgidas por efecto de la pandemia del COVID-19.

**INSTRUCCIONES:** Leer detenidamente cada pregunta y responder según su experiencia.

**CONFIDENCIALIDAD:** Los datos o respuestas obtenidas serán únicamente para fines académicos.

#### GUIA DE ENTREVISTA A USUARIOS DE BARES – RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE CUENCA

1. SEXO
  - Masculino
  - Femenino
  - Otro



2. Edad

- Menos o igual a 20 años
- De 20 a 30 años
- De 30 a 40 años
- De 40 años en adelante

3. ¿Desde que inició la pandemia con qué frecuencia ha visitado un bar – restaurante en la ciudad de Cuenca?

- Una vez por semana
- Una vez por mes
- Una vez durante toda la pandemia
- No he visitado

4. ¿Ha visitado durante la pandemia algún bar – restaurante de la Calle Larga?

- Sí
- No

5. ¿Al momento de ingresar a un bar – restaurante, que tan importante es para usted que se respeten las restricciones y se apliquen las normas de bioseguridad establecidas por las autoridades?

- Muy importante
- Importante
- De poca importancia
- Sin importancia

6. ¿Usted se siente seguro en estos establecimientos durante su estadía? Explique el porqué de su respuesta

- Totalmente seguro
  - Seguro
  - Poco seguro
  - Inseguro
- 
- 

7. Al momento de quitarse su mascarilla para ingerir sus alimentos ¿Qué tan seguro se siente en un bar – restaurante?

- Totalmente seguro
- Seguro
- Poco seguro
- Inseguro

8. ¿Cree usted que el distanciamiento que existe entre las mesas del lugar es el adecuado para su seguridad?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

9. En la actualidad ¿si visita un bar – restaurante, prefiere espacios al aire libre?

- Sí
- No

10. ¿Cuál sería un requerimiento personal para sentirse totalmente seguro en un bar – restaurante durante la pandemia del COVID-19?

---

---

11. ¿Conoce usted o puede referir algún bar – restaurante dentro de la ciudad de Cuenca, que según su perspectiva cumpla con los aforos, restricciones y normas de bioseguridad impuestas a partir de la pandemia del COVID-19? Si su respuesta es sí, explique porqué

---

---

Gracias por completar esta encuesta