



MAESTRÍA DE DISEÑO DE INTERIOR

Tesis previo a la obtención del título
Magister en diseño de interiores

Autores: Erick Paúl Vásquez Haro
Cristhian Daniel Vallejo López
Tutor: Arq. María Lorena Páliz
Arq. Fernando J. Larrea C.

“Diseño interior de un centro inmersivo de cultura panadera para la integración de experiencias de aprendizaje, producción artesanal, consumo gastronómico e interacción comunitaria.”

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Nosotros, **Cristhian Daniel Vallejo López** y **Erick Paúl Vásquez Haro** declaramos bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría; que no ha sido presentado anteriormente para detallada. Cedemos nuestros derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.



CRISTHIAN DANIEL VALLEJO LÓPEZ
AUTOR

ERICK PAÚL VÁSQUEZ HARO
AUTOR

Nosotros, **Fernando Larrea Cárdenas** y **Lorena Paliz Puente**, certificamos que conocemos al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

FERNANDO LARREA CÁRDENAS
TUTOR

LORENA PALIZ PUENTE
TUTORA

AGRADECIMIENTO Y DEDICATORIA

Agradezco profundamente a mis padres, quienes han estado a mi lado en cada paso de mi vida, brindándome su amor, apoyo incondicional, esfuerzo y confianza. Gracias a sus enseñanzas y sacrificios, he podido alcanzar una de mis más grandes metas profesionales.

A mis hermanas, por creer siempre en mis capacidades, motivarme a seguir adelante y recordarme que la perseverancia es el camino para cumplir los sueños.

A Dios, por concederme la fortaleza, la sabiduría y la guía necesarias para superar cada desafío y continuar preparándome como un profesional comprometido con el servicio a la sociedad.

Dedico este trabajo, con todo mi cariño y gratitud, a mis padres, quienes con su esfuerzo, amor y valores han sido el pilar fundamental de mi formación personal y profesional. Este logro también les pertenece, pues es el reflejo de todo lo que han sembrado en mí a lo largo de mi vida.

AGRADECIMIENTO Y DEDICATORIA

Dedico este trabajo, fruto de esfuerzo, constancia y aprendizaje, a las personas que han sido un pilar fundamental durante este importante camino académico y personal.

A mis padres, Nancy y Marcelo, por ser el ejemplo más grande de amor, sacrificio y perseverancia. Gracias por creer siempre en mí, por sus enseñanzas, por cada consejo y por brindarme el apoyo incondicional que me ha permitido alcanzar cada una de mis metas. Estos logros siempre serán de ustedes.

A mis hermanos, Byron y Lorena, por estar siempre a mi lado, por su apoyo constante, sus palabras de aliento y por recordarme, incluso en los momentos más difíciles, que nunca estoy solo. Su confianza en mí ha sido una fuente permanente de motivación.

A mi amigo Jorge, quien con su disposición, conocimientos y apoyo durante el desarrollo de esta tesis contribuyó significativamente a que este proyecto llegara a buen término. Agradezco profundamente su tiempo, sus consejos y su amistad sincera.

Y, de manera especial, a Ivett, por ser mi mayor inspiración durante este proceso. Gracias por acompañarme en cada etapa, por brindarme fortaleza cuando aparecieron las dificultades, por creer en mí incluso cuando yo dudaba y por impulsarme siempre a seguir adelante con amor, paciencia y confianza. Tu apoyo incondicional fue esencial para culminar este sueño.

Este trabajo representa no solo un objetivo alcanzado, sino también el reflejo del cariño, la confianza y el respaldo de quienes siempre caminaron junto a mí.



01 Contexto
[p. 13 -p.20]

- 1.1 Antecedentes del tema
- 1.2 Análisis de la marca
- 1.3 Problemática
- 1.4 Solución



02 Planteamiento
[p. 21 -p.38]

- 2.1 Propuesta
- 2.2 Target
- 2.3 Ubicación y análisis del sector
- 2.4 Referentes



03 Proyecto
[p. 39 -p.54]

- 3.1 Metas del diseño
- 3.2 Concepto, subconceptos e imagen conceptual
- 3.3 Programación
- 3.4 Diagrama de adyacencias
- 3.5 Diseño espacial
- 3.6 Zonificación
- 3.7 Moodboard
- 3.8 Material board



04 Planos y renders
[p. 55 -p.104]

- 4.1 Plantas de distribución
- 4.2 Plantas amobladas arquitectónicas y ambientadas
- 4.3 Corte transversal arquitectónicas y ambientadas
- 4.4 Corte longitudinal arquitectónicas y ambientadas
- 4.5 Elevaciones interiores arquitectónicas y ambientadas
- 4.6 Planos de pisos
- 4.7 Revestimientos verticales en planta y elevaciones interiores
- 4.8 Plano de techos
- 4.9 Planos de iluminación
- 4.10 Styling: selección de mobiliario y objetos decorativos
- 4.11 Renders



05 Mobiliario
[p. 105 -p.114]

- 5.1 Diseño de piezas de mobiliario



06 Epílogo
[p. 115 -p.120]

- 6.1 Conclusiones
- 6.2 Recomendaciones
- 6.3 Índice de ilustraciones
- 6.4 Bibliografía

RESUMEN

El presente proyecto propone el diseño interior de un Centro Inmersivo de Cultura Panadera en la parroquia de Píntag, con el propósito de integrar espacios destinados al aprendizaje, la producción artesanal, el consumo gastronómico y la interacción comunitaria. La propuesta busca fortalecer la identidad cultural panadera mediante una experiencia inmersiva que permita a los visitantes conocer, participar y valorar el proceso tradicional de elaboración del pan. A través de un diseño inspirado en la estructura orgánica de los alvéolos de la fermentación, se plantean ambientes funcionales, sensoriales y dinámicos que promueven la conexión entre productores, habitantes y turistas, contribuyendo al desarrollo cultural, social y económico del sector.

ABSTRACT

This project proposes the interior design of an Immersive Bakery Culture Center in the parish of Píntag, with the aim of integrating spaces for learning, artisanal production, gastronomic experiences, and community interaction. The proposal seeks to strengthen the local bakery identity through an immersive environment where visitors can discover, participate in, and appreciate the traditional bread-making process. Inspired by the organic structure of fermentation alveoli, the interior design creates functional, sensory, and dynamic spaces that encourage interaction among artisans, residents, and tourists. The project also contributes to the cultural, social, and economic development of the community by promoting local traditions through experiential design.

01

CONTEXTO

CAPÍTULO 1 - CONTEXTO

1.1 ANTECEDENTES DEL TEMA

HISTORIA

El pan es uno de los alimentos más antiguos y ampliamente consumidos en el mundo, con una historia que se remonta a milenios. Se piensa que los primeros seres humanos comenzaron a elaborar pan aproximadamente en el año 10,000 a. C. , cuando los agricultores del Creciente Fértil iniciaron el cultivo de trigo y otros cereales. Estos cereales eran molidos y mezclados con agua para formar una masa que se cocinaba en piedras calientes o sobre el fuego.

Con el progreso de las civilizaciones, también evolucionó la técnica de hacer pan. Los egipcios fueron innovadores al utilizar levadura, encontrando que si se dejaba fermentar la masa, el resultado era un pan más ligero y aireado. Con el paso del tiempo, el pan se transformó en un alimento fundamental en varias culturas. (Hansel&Gretel, 2018)



Ilustración: Fuente La boutique del pan Molinga
La historia del Pan

ACTUALIDAD

La economía de la experiencia ha afectado especialmente a la industria de alimentos y bebidas. Los consumidores están ahora más interesados en aprender sobre los orígenes de los alimentos, métodos de procesamiento, y participar activamente en actividades de producción culinaria. En la escena gastronómica de hoy, la transparencia, autenticidad e interacción son ahora factores clave para crear valor.

Según la investigación de Deloitte, los consumidores de hoy valoran mucho la trazabilidad y transparencia de los procesos de producción de alimentos. Los consumidores quieren saber de dónde provienen los ingredientes, cómo se producen y cómo se procesan, lo que ayuda a construir una conexión más estrecha entre productores y clientes. Esta tendencia ha llevado a la creación de conceptos espaciales donde la producción ya no está oculta sino que se convierte en una parte clave de la experiencia. (Deloitte, 2024)



Ilustración: Fuente Revista Pan Caliente
El Marketing visual en la Panadería

CAPÍTULO 1 - CONTEXTO

1.1 ANTECEDENTES DEL TEMA

ARQUITECTURA

Esta evolución ha llevado a la aparición de nuevos tipos de espacios gastronómicos que combinan procesos de producción visibles, actividades educativas y experiencias participativas. Ejemplos de esta transformación son las cocinas abiertas, los talleres de demostración. En estos modelos, los usuarios dejan de ser pasivos y toman un papel activo en el aprendizaje sobre procesamiento de alimentos.

En el interiorismo, esta tendencia ha fomentado la creación de espacios flexibles que puedan adaptarse a diversas actividades dentro de una sola estructura. Los proyectos modernos utilizan estrategias de diseño que fomentan la interacción social, la observación de procesos productivos, la experimentación sensorial y la creación de experiencias memorables. (Pine & Gilmore, 1998)



Ilustración: Fuente STGO.es
Imágenes Interiores de Panadería Patricio

APRENDIZAJE

De forma adicional, las teorías sobre el aprendizaje experiencial formuladas por Kolb en 1984 sugieren que el saber se edifica a través de la experiencia directa y la implicación activa de las personas en procesos específicos. Este enfoque es particularmente importante para lugares que se dedican a actividades manuales, en los que la observación, la experimentación y la práctica ayudan a comprender fenómenos complejos de una manera significativa. En el ámbito de la panadería, involucrarse en los procesos de amasado, fermentación y horneado contribuye a la adquisición del conocimiento y refuerza el vínculo emocional con el producto terminado. (Kolb, 1984)

SOSTENIBILIDAD

De igual manera, los principios actuales de sostenibilidad han promovido un nuevo aprecio por los trabajos artesanales y las técnicas de producción regional. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) indica que los sistemas alimentarios tradicionales son valiosos depósitos de saberes locales que ayudan a conservar la cultura, fomentar la sostenibilidad del medio ambiente y fortalecer la economía de las comunidades. Estos sistemas favorecen modalidades de producción responsables que se fundamentan en recursos locales, métodos de bajo impacto ambiental y la transmisión de conocimientos entre generaciones. (FAO, 2024)

CAPÍTULO 1 - CONTEXTO

1.2 ANÁLISIS DE MARCA

La propuesta actual tiene su origen en una panadería familiar situada en la parroquia de Pintag, en el cantón de Quito, que es dirigida por una pareja de emprendedores de 55 y 48 años, respectivamente.

A lo largo de los años, este negocio ha logrado establecerse como un símbolo local, gracias a la excelencia de sus productos y al reconocimiento que ha obtenido dentro de la comunidad. La panadería se apega a métodos tradicionales de elaboración, apoyándose en técnicas artesanales que han sido transmitidas de generación en generación.

Sin embargo, la experiencia por ahora se limita mayormente a la compra y el disfrute del producto final, dejando de lado los procesos de creación, la selección de ingredientes, la fermentación y el horneado, que son los verdaderos aspectos culturales que enriquecen la actividad de la panadería.

LOGO



Ilustración: Fuente Elaboración Propia

1.3 PROBLEMÁTICA

A pesar de la popularidad que ha logrado la panadería en la comunidad de Pintag, en la actualidad, el local muestra una escasa distinción comparado con otros comercios del mismo ámbito.

La vivencia del cliente se centra únicamente en la compra del producto terminado, sin ofrecer a los visitantes la oportunidad de entender los métodos artesanales que se utilizan en su preparación.

Esta realidad provoca tres problemas principales:

- Falta de experiencia inmersiva
- Escasa permanencia del usuario
- Limitado potencial comercial

1.4 SOLUCIÓN

La propuesta plantea el diseño interior de una Panadería Experiencial de Aprendizaje y Encuentro, donde los procesos productivos se convierten en parte fundamental de la experiencia espacial.

El proyecto propone integrar:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| • Escuela de panadería artesanal. | • Espacios de degustación. |
| • Talleres demostrativos. | • Cafetería social. |
| • Áreas de observación de procesos. | • Áreas comunitarias multifuncionales. |

El diseño permitirá que los usuarios participen activamente en las diferentes etapas de elaboración del pan, fortaleciendo el vínculo entre productor, producto y consumidor.

02

PLANTEAMIENTO

CAPÍTULO 2 - PLANTEAMIENTO

2.1 PROPUESTA DE VALOR AGREGADO

El diseño interior del Centro Inmersivo de Cultura Panadera se fundamenta en una visión integral que articula el bienestar humano, la sostenibilidad, la flexibilidad espacial y la inclusión. La propuesta incorpora criterios de diseño neuroacústico para favorecer el confort, el aprendizaje, la interacción social y la experiencia sensorial dentro de los espacios de producción, formación y encuentro.

Asimismo, adopta principios de sostenibilidad y economía circular, promoviendo el uso de biomateriales, la valorización de los procesos artesanales y la educación ambiental como parte de la experiencia del usuario.

El proyecto contempla mobiliario multifuncional y transformable, capaz de adaptarse a actividades educativas, productivas, gastronómicas y comunitarias, optimizando el uso del espacio a lo largo del día.

Finalmente, bajo criterios de accesibilidad universal, se plantean espacios híbridos e inclusivos que facilitan la participación de todos los usuarios, fortalecen la cohesión social y fomentan la integración de experiencias de aprendizaje, producción artesanal, consumo gastronómico e interacción comunitaria en un entorno dinámico, flexible y accesible.

2.2 TARGET

El proyecto está dirigido a habitantes de la parroquia de Píntag y sectores cercanos, incluyendo jóvenes, adultos, familias y emprendedores interesados en espacios de aprendizaje, recreación y gastronomía. Asimismo, busca atraer a visitantes provenientes de otras zonas de Quito que deseen vivir una experiencia diferente en torno a la elaboración artesanal del pan, participando en actividades formativas, procesos demostrativos y espacios de encuentro. De esta manera, el centro se concibe como un lugar de convivencia y permanencia donde el aprendizaje, la producción, el consumo y la interacción social se integran dentro de una experiencia inmersiva y participativa.



Ilustración: Fuente Producción propia + IA

2.3 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

Se ubica en la parroquia de Pintag, situada en el sector suroriental del Distrito Metropolitano de Quito. Su ubicación estratégica la convierte en un importante punto de conexión entre la ciudad y atractivos naturales como la Reserva Ecológica Antisana, generando un flujo constante de residentes, visitantes y turistas. Además de su actividad comercial y gastronómica, la parroquia presenta condiciones favorables para el desarrollo de espacios orientados al aprendizaje, la recreación y la interacción social, permitiendo que el proyecto se consolide como un lugar de encuentro que combine experiencia gastronómica, formación y permanencia tanto para la comunidad local como para usuarios provenientes de otros sectores.



Ilustración: Producción propia + IA



Ilustración: Producción propia

2.3.1 SERVICIOS Y ENTORNO

El predio destinado para el desarrollo del Centro Inmersivo de Cultura Panadera se localiza en un sector con una marcada dinámica comercial y residencial, donde convergen de manera constante habitantes de la parroquia, comerciantes y visitantes. Su ubicación dentro de uno de los principales ejes de circulación hacia los atractivos naturales del sector, hace que un importante número de turistas transite por esta zona antes de llegar a su destino, incrementando la visibilidad y el potencial de atracción del proyecto. En este contexto, la propuesta responde a las características del entorno, al plantear un espacio que aprovecha el flujo constante de usuarios para fortalecer la identidad local mediante experiencias vinculadas a la elaboración tradicional del pan, fomentando el aprendizaje, la interacción social, el consumo de productos artesanales y la dinamización económica y cultural del sector.

-  Predio de intervención
-  Comercio
-  Vivienda
-  Espacios comunitarios y deportivos
-  Educación



Ilustración: Producción propia - Zonificación de servicios

2.3.2 ASOLEAMIENTO

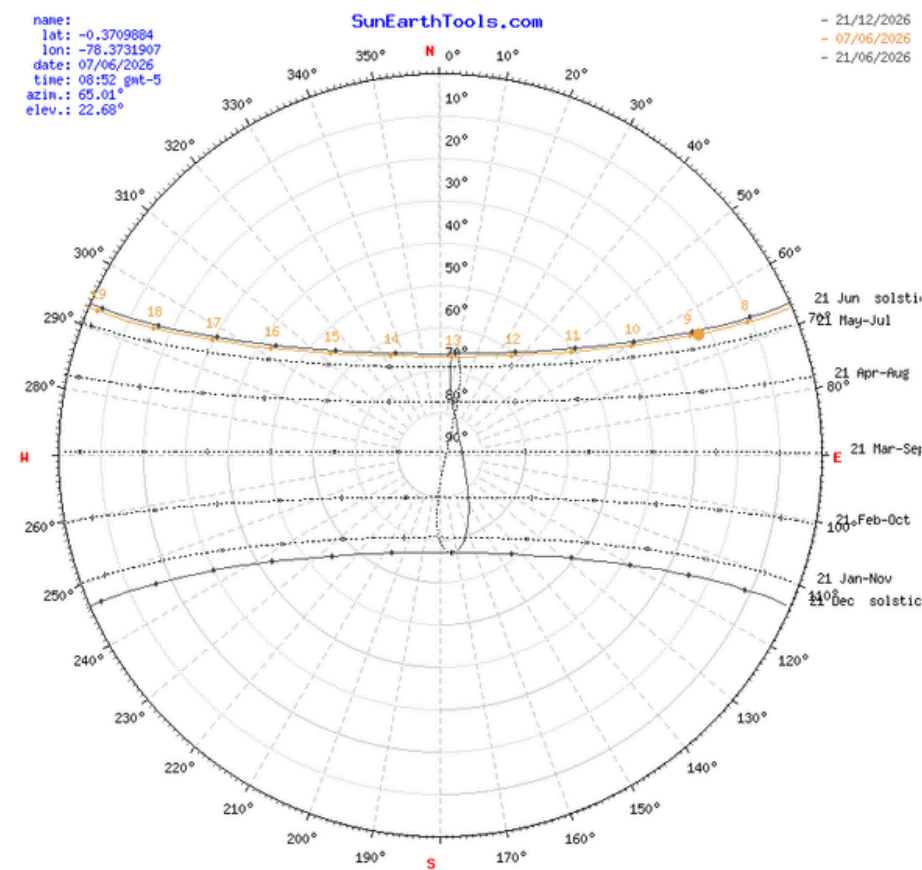


Ilustración: Fuente SunEarthTools.com

El recorrido solar muestra que la mayor incidencia del sol se produce por el norte del predio, proporcionando iluminación natural durante gran parte del día. Esta condición favorece el aprovechamiento de la luz natural y orienta la implementación de estrategias de control solar en el diseño.

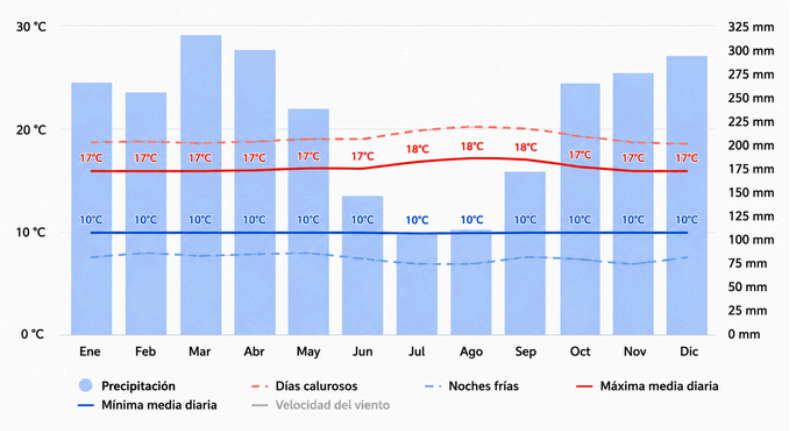


Ilustración: Fuente SunEarthTools.com

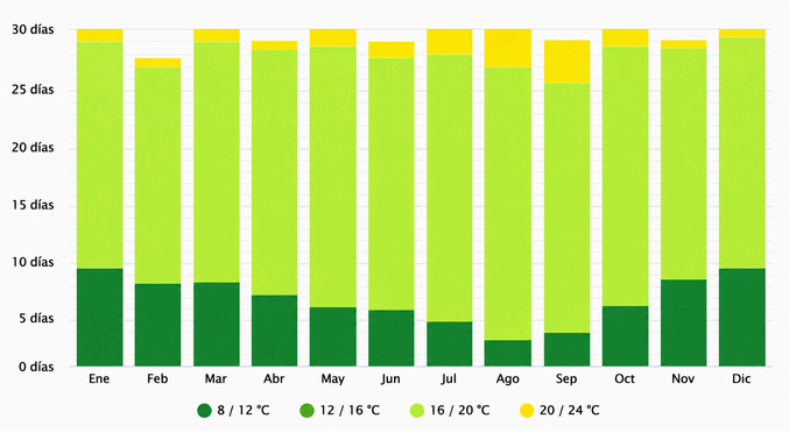


Ilustración: Fuente SunEarthTools.com

El análisis climático evidencia temperaturas estables durante todo el año, con máximas medias entre 17 °C y 18 °C y mínimas cercanas a 10 °C. Además, las precipitaciones son más intensas entre octubre y abril, mientras que de junio a septiembre se registra un periodo relativamente más seco, condiciones que favorecen el confort térmico y la ventilación natural del proyecto.

2.3.3 ESTADO ACTUAL



Ilustración: Fotografía propia



Ilustración: Fotografía propia



Ilustración: Fotografía propia



Ilustración: Fotografía propia

El estado actual de la panadería presenta una distribución desorganizada, con acumulación de maquinaria y objetos que reducen la funcionalidad del espacio. Además, carece de una identidad de marca definida y de áreas de convivencia que mejoren la experiencia de los usuarios.

2.3.3 ESTADO ACTUAL - PLANIMETRÍA

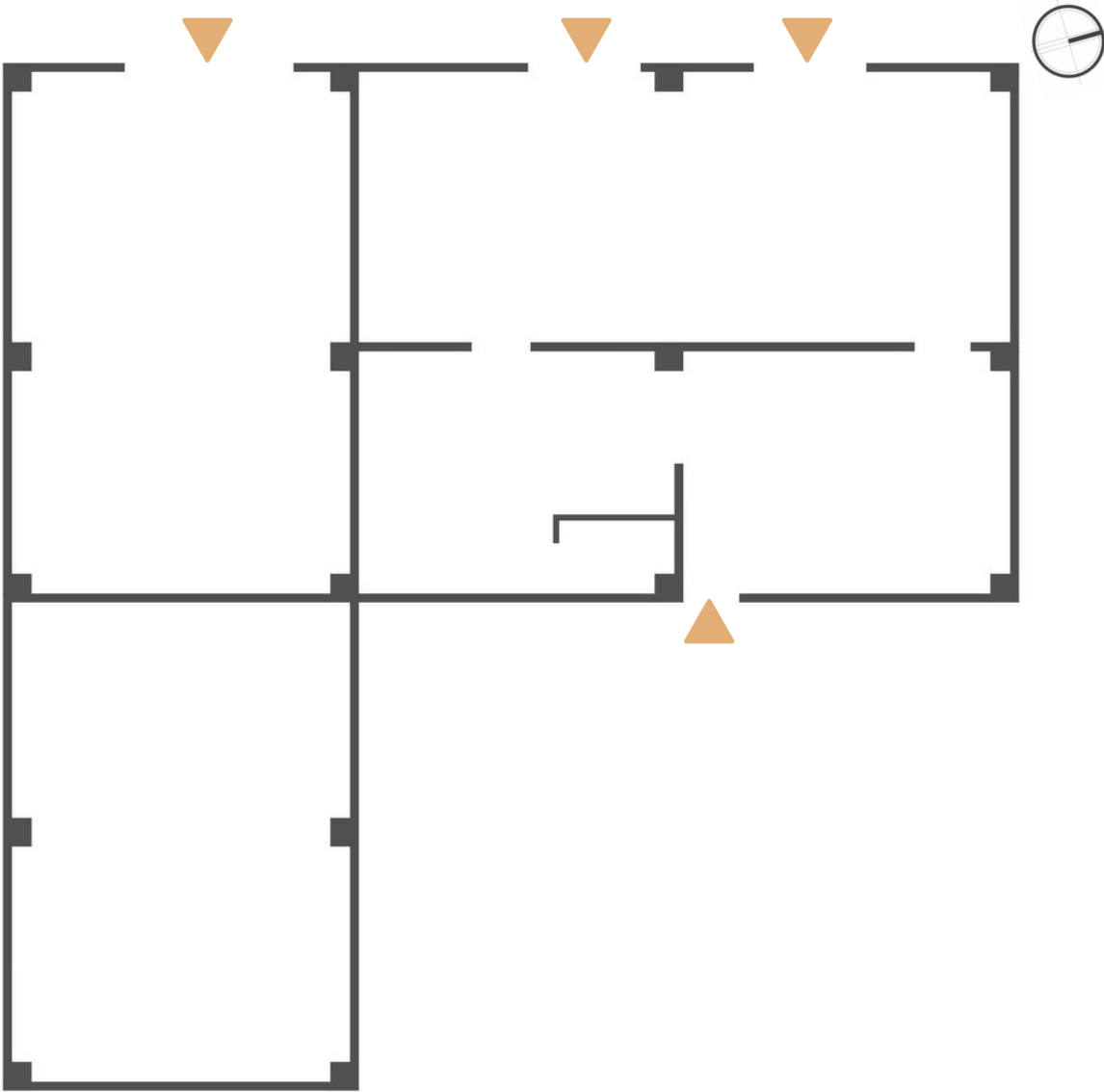


Ilustración: Producción propia - Levantamiento arquitectónico

2.4 REFERENTES

THE SOURDOUGH LIBRARY

La The Sourdough Library (Biblioteca de Masa Madre) es una instalación única ubicada en Saint-Vith, Bélgica, dedicada a la preservación y estudio de masas madre de todo el mundo. Fundada por el grupo Puratos, esta biblioteca sirve como archivo biocultural y científico que protege la diversidad microbiana del pan artesanal global.



Ilustración: Fuente wearegoodinbread.com
Imágenes interiores THE SOURDOUGH LIBRARY

Origen y propósito

La biblioteca fue creada para conservar la herencia viva de la panificación tradicional. Cada masa madre almacenada proviene de panaderos, monasterios o comunidades que la han mantenido durante generaciones. Al centralizar y estudiar estas cepas, la institución busca proteger la biodiversidad microbiana frente a la homogeneización industrial.

Importancia cultural y educativa

Más que un archivo científico, The Sourdough Library es un símbolo del valor cultural del pan como patrimonio compartido. Promueve la transmisión de saberes tradicionales, fomenta la investigación en fermentaciones naturales y sensibiliza sobre la sostenibilidad alimentaria a través de programas educativos y exposiciones itinerantes.



Ilustración: Fuente wearegoodinbread.com
Imágenes interiores THE SOURDOUGH LIBRARY

2.4 REFERENTES

EL MOLINO

Pastelería El Molino es una reconocida pastelería y cafetería situada en Vigo, España. Es conocida por su repostería artesanal, sus elaboraciones de alta calidad y su ambiente clásico, siendo un punto de encuentro habitual tanto para locales como para visitantes.



Ilustración: Fuente archdaily.com
Imágenes Exteriores de El Molino pastelería y cafetería

Productos destacados

El local es especialmente apreciado por su amplia gama de tartas, hojaldres y pasteles personalizados. También ofrece una selección de bollería fresca y productos de temporada, como roscones y tartas típicas gallegas. El uso de materias primas de calidad y técnicas tradicionales garantiza la frescura y el sabor característico de sus elaboraciones.

IRelevancia local

Pastelería El Molino forma parte del tejido comercial histórico de la ciudad, destacando por su constancia y por ser un referente gastronómico dentro del panorama pastelero gallego.

Historia y Tradición

Fundada hace varias décadas, Pastelería El Molino ha mantenido una fuerte identidad ligada a la tradición repostera gallega. Su nombre evoca los molinos de la región y la conexión con los ingredientes básicos de la panadería artesanal.

Experiencia y Ambiente

La cafetería ofrece un entorno cálido con servicio de mesa, ideal para desayunos, meriendas o reuniones informales. Su atención al detalle y la presentación cuidada de los dulces contribuyen a su reputación como una de las pastelerías de referencia en Vigo.



Ilustración: Fuente archdaily.com
Imágenes Interiores de El Molino pastelería y cafetería

2.4 REFERENTES

CENTRO MAGGIE’S LEEDS

Maggie's Centre es una fundación que proporciona ayuda emocional y práctica sin costo a quienes padecen cáncer. Esta instalación, que abarca 462 metros cuadrados y se encuentra en el campus del Hospital Universitario St. James en Leeds, representa el vigésimo sexto centro de la organización en el Reino Unido y es el primer proyecto de salud completado por la firma de diseño.



Ilustración: Fuente archdaily.com
Imágenes Exteriores del Centro Maggie en Leeds

Distribución

Maggie's Leeds está diseñado como un conjunto de tres grandes jardineras, construidas en un terreno inclinado, cada una de las cuales alberga una sala de terapia. Estas rodean el "corazón" del centro —la cocina—, así como espacios más sociales para actividades grupales, como una biblioteca y una sala de ejercicios.

Materialidad

Inspirándose en la filosofía de Maggie's y en la convicción de que un buen diseño puede contribuir al bienestar de las personas, Maggie's Leeds emplea diversos materiales saludables y técnicas de ahorro energético. La estructura del edificio está construida con un sistema prefabricado de madera de abeto de origen sostenible. Materiales porosos como el revoco de cal ayudan a mantener la humedad interior del edificio, que cuenta con ventilación natural, gracias a una cuidadosa consideración de su forma y orientación. (Studio, 2020)



Ilustración: Fuente archdaily.com
Imágenes Interiores del Centro Maggie en Leeds

03

PROYECTO

**“PRIMERO LA VIDA, LUEGO LOS ESPACIOS,
DESPUÉS LOS EDIFICIOS; AL REVÉS NUNCA
FUNCIONA.”**

— JAN GEHL

CAPÍTULO 3 - PROYECTO

3.1 METAS DE DISEÑO

¿QUÉ?

El proyecto consiste en el diseño interior de un centro inmersivo de cultura panadera, concebido como un espacio experiencial donde se integran actividades de aprendizaje, producción artesanal, consumo gastronómico e interacción comunitaria. La propuesta busca trascender la función tradicional de una panadería o cafetería, convirtiéndose en un entorno donde los usuarios puedan comprender, experimentar y valorar la cultura panadera a través de una secuencia espacial que articule conocimiento, tradición, elaboración y convivencia.

¿QUIÉN?

El proyecto está dirigido a usuarios de diferentes edades e intereses, incluyendo estudiantes, familias, turistas, emprendedores gastronómicos, aficionados a la panadería y miembros de la comunidad local. Estos usuarios participan de manera activa dentro del espacio.

¿CÓMO?

La propuesta se desarrolla mediante estrategias de diseño interior inmersivo que favorecen la conexión espacial. A través de recorridos integrados, relaciones visuales entre ambientes, experiencias multisensoriales y espacios de encuentro, el usuario se involucra activamente en cada etapa de la experiencia.

3.2 CONCEPTO

FERMENTACIÓN SOCIAL

Proceso de transformación colectiva donde personas, conocimientos y experiencias interactúan dentro de un espacio común, generando aprendizaje, intercambio y construcción de comunidad, de manera análoga a la fermentación que transforma ingredientes simples en un producto con mayor valor y significado.

SUBCONCEPTOS:

1. CONEXIÓN ESPACIAL

Principio de diseño que promueve la relación física y visual entre los diferentes ambientes, facilitando la continuidad del recorrido, la integración de actividades y la interacción entre usuarios dentro del espacio.

2. INMERSIÓN SENSORIAL

Estrategia espacial que involucra activamente los sentidos del usuario mediante estímulos visuales, táctiles, olfativos y auditivos, permitiéndole experimentar y comprender la cultura panadera de forma integral.

3. COMUNIDAD PARTICIPATIVA

Capacidad del espacio para fomentar el encuentro, la colaboración y el intercambio entre los usuarios, promoviendo experiencias compartidas que fortalecen el sentido de pertenencia y la construcción de vínculos sociales.

IMAGEN CONCEPTUAL

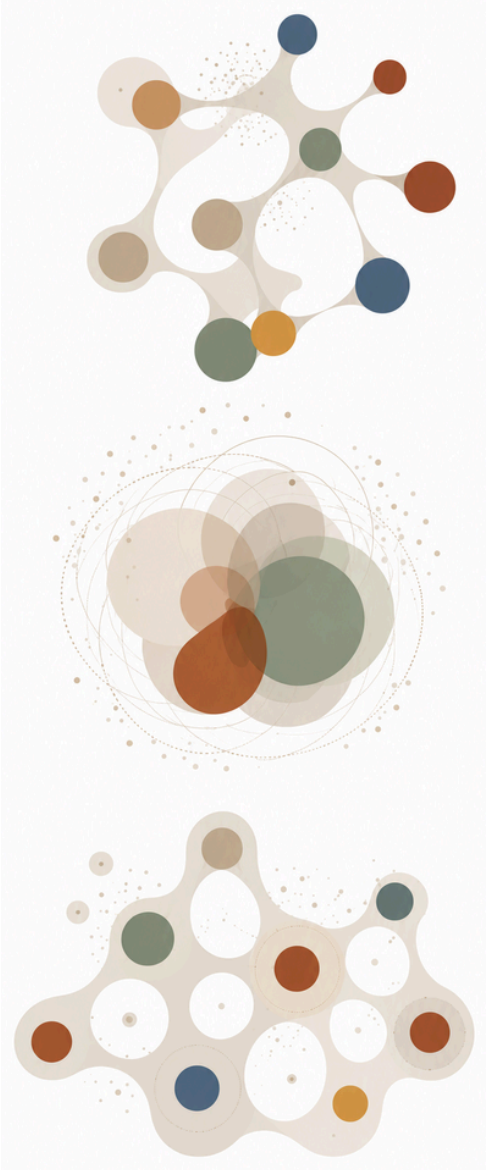


Ilustración: Elaboración propia + IA

3.3 PROGRAMACIÓN

ZONA	ESPACIO	ÁREA TOTAL (m²)
Pública	Plaza central inmersiva	30
Pública	Área de consumo e interacción social	70
Pública	Venta de producto	15
Pública	Recepción	5
Pública	Baños	15
Semi pública	Producción visible	20
Semi pública	Aulas taller	30
Semi pública	Almacén y apoyo	15
Privada	Administración	15

Ilustración: Elaboración propia

La tabla presenta el programa arquitectónico del Centro Inmersivo de Cultura Panadera, organizado en zonas públicas, semipúblicas y privadas según el nivel de acceso. Los espacios se distribuyen para integrar las actividades de aprendizaje, producción, consumo e interacción comunitaria, con una superficie total de 215 m², garantizando un funcionamiento eficiente y una adecuada relación entre las diferentes áreas.

3.4 DIAGRAMA DE ADYACENCIAS

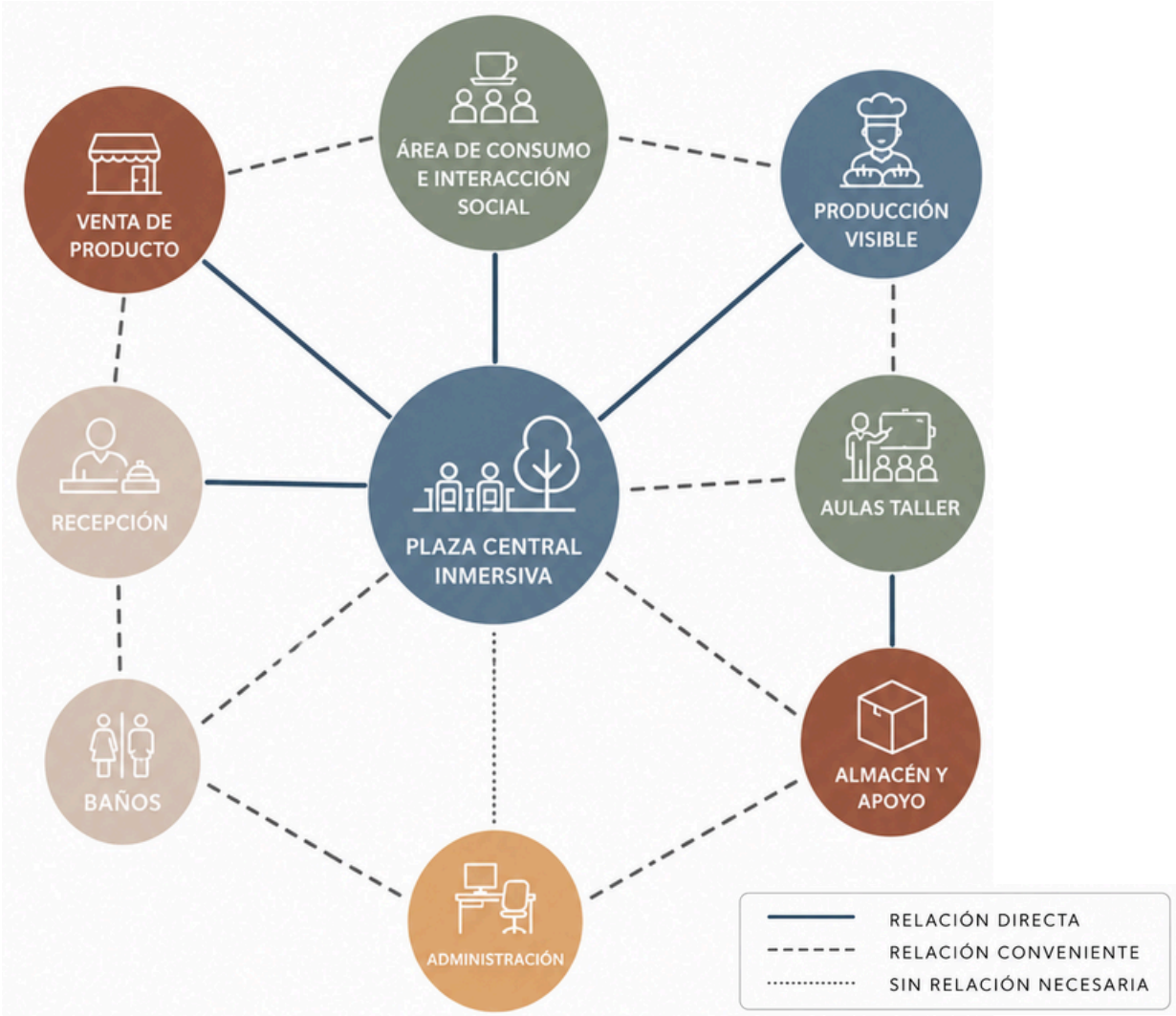


Ilustración: Elaboración propia + IA

3.5 DISEÑO ESPACIAL

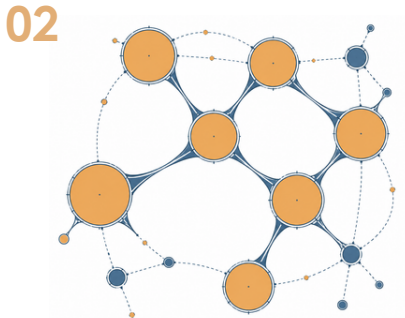


Ilustración: Elaboración propia + IA

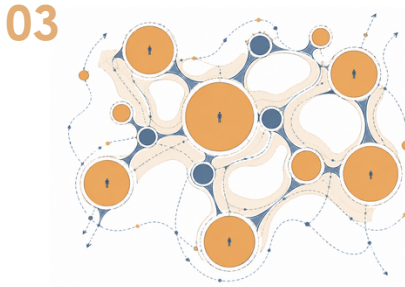
La imagen representa la estructura interna de una masa en proceso de fermentación, donde se observan múltiples alvéolos de diferentes tamaños generados por la acción de las levaduras y la liberación de gases. Esta configuración evidencia una organización orgánica, irregular y porosa, caracterizada por vacíos interconectados que permiten la circulación del aire y aportan ligereza, volumen y textura al producto final. Desde el diseño espacial, estas cualidades pueden traducirse en espacios fluidos, recorridos continuos, diferentes escalas de permanencia y una distribución que favorezca la conexión entre las áreas de aprendizaje, producción, consumo e interacción comunitaria.



Representación del origen conceptual del proyecto, inspirado en los alvéolos que se forman durante la fermentación de la masa. Estos elementos simbolizan personas, actividades y conocimientos que coexisten dentro de un mismo sistema, reflejando la idea de transformación e intercambio.



Los alvéolos comienzan a relacionarse entre sí mediante vínculos que generan una estructura organizada. Esta etapa representa la Conexión Espacial, donde los espacios dejan de ser elementos aislados y pasan a formar una red que favorece la interacción, la continuidad y el recorrido.



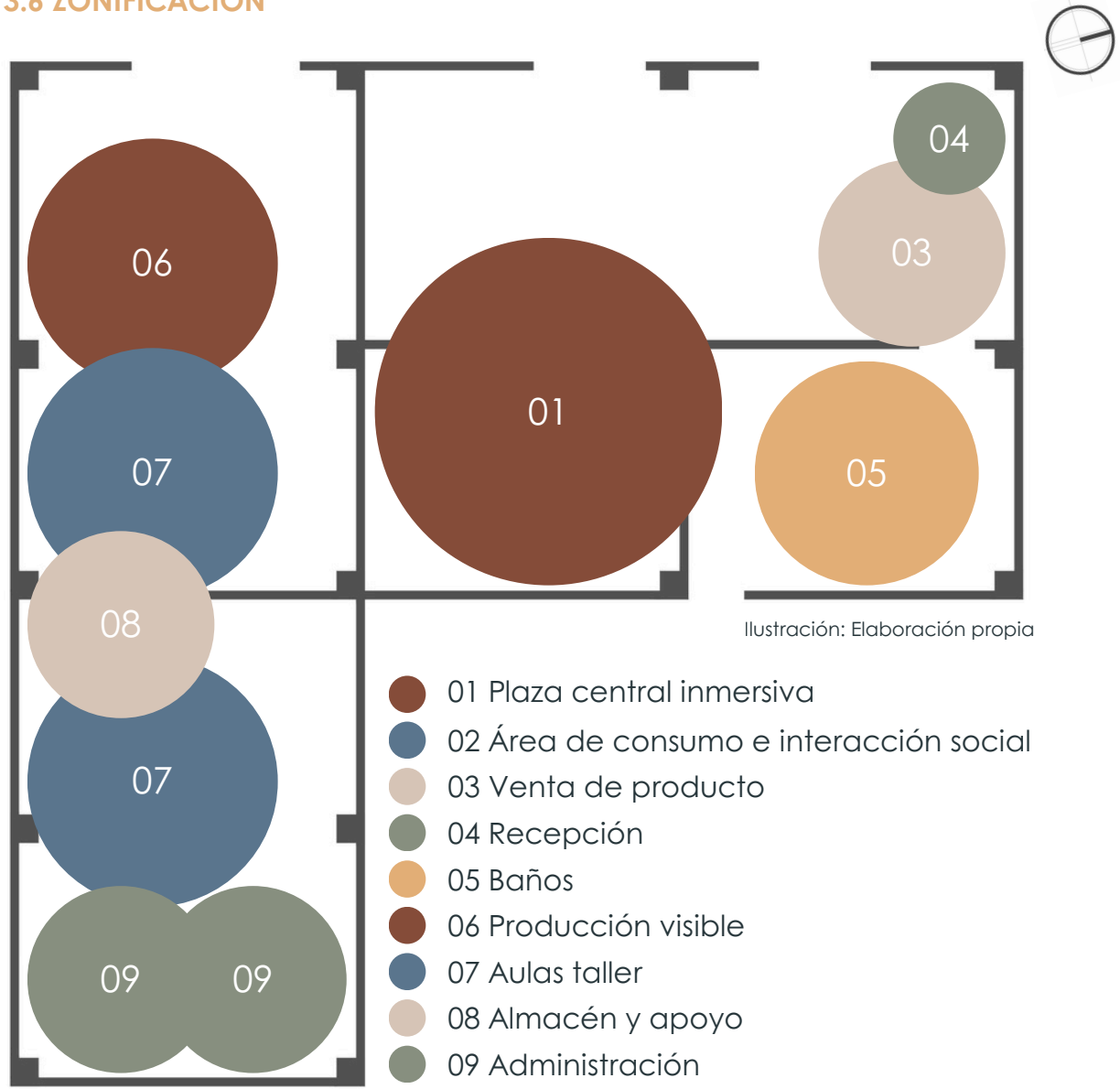
Indica la consolidación de la red espacial en un sistema habitable. Los espacios conectados permiten que el usuario recorra, experimente y participe activamente de las actividades, generando experiencias compartidas y fortaleciendo la construcción de comunidad.

Ilustración: Elaboración propia + IA

3.5 DISEÑO ESPACIAL - PLANIMETRÍA



3.6 ZONIFICACIÓN



3.7 MOODBOARD

Una materialidad que celebra los ciclos naturales de transformación, integrando sostenibilidad, calidez y bienestar para crear espacios que inspiran conexión, crecimiento y permanencia.



Ilustración: Elaboración propia

3.8 MATERIAL BOARD

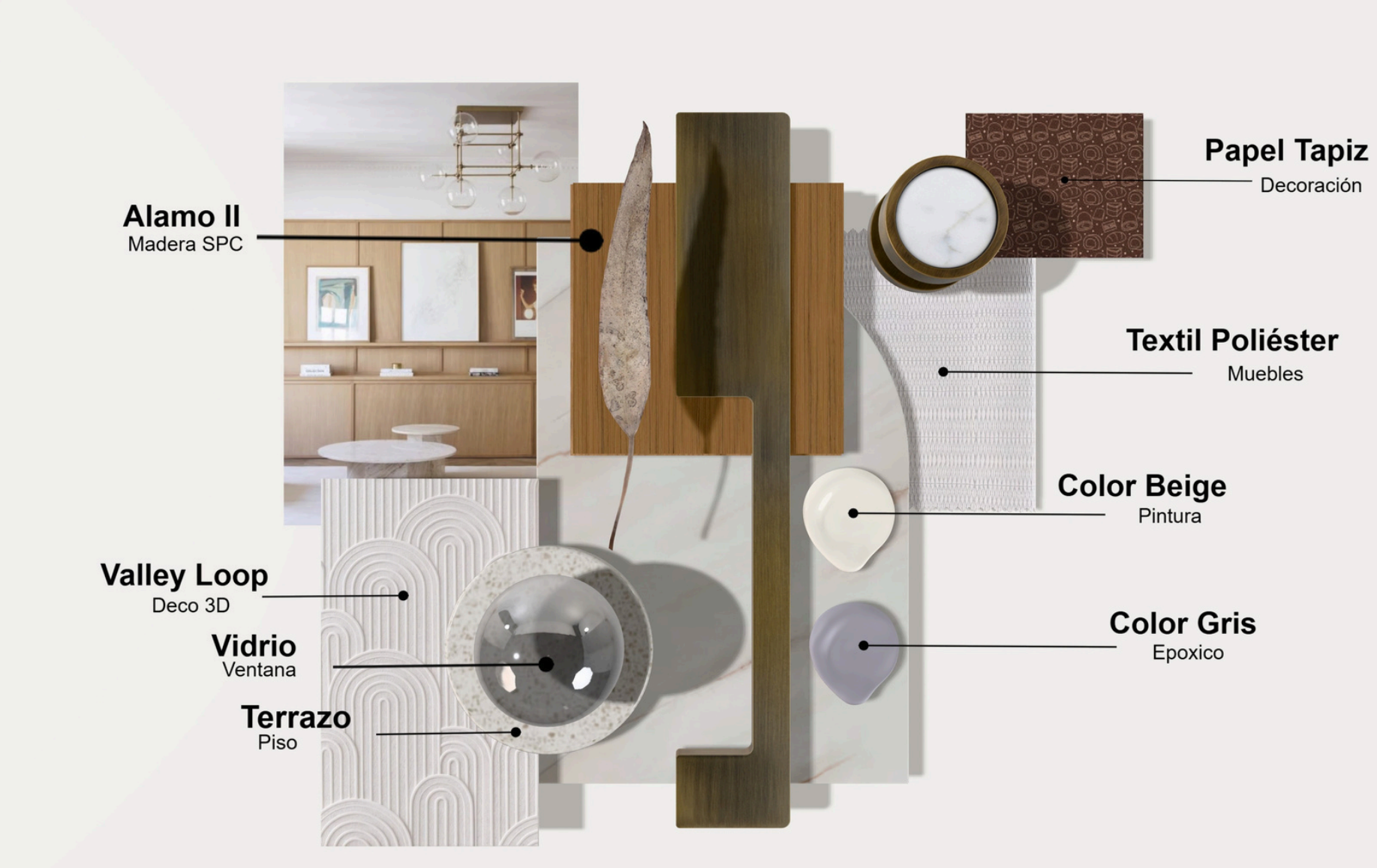
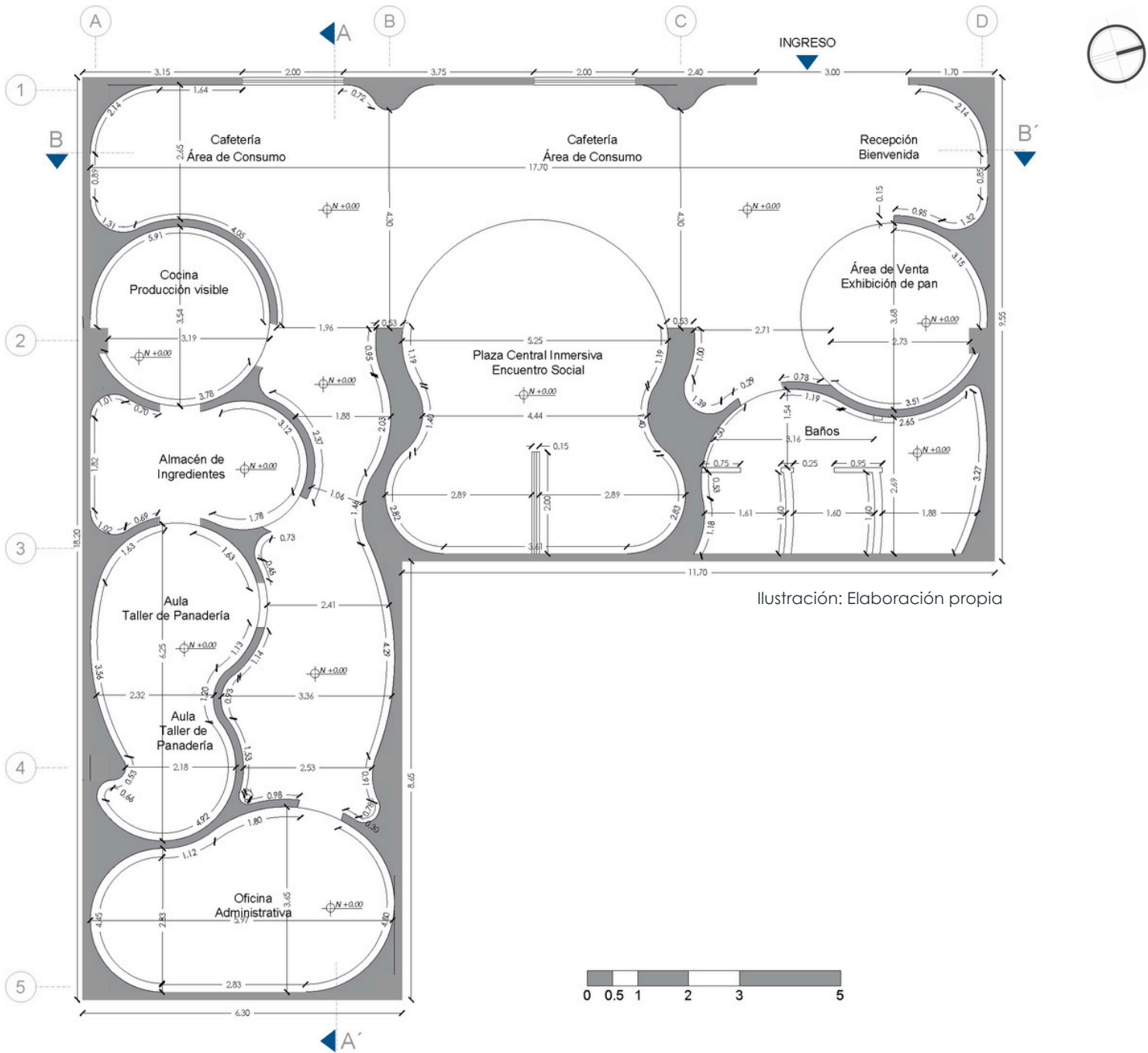


Ilustración: Elaboración propia

04

PLANOS Y RENDERS

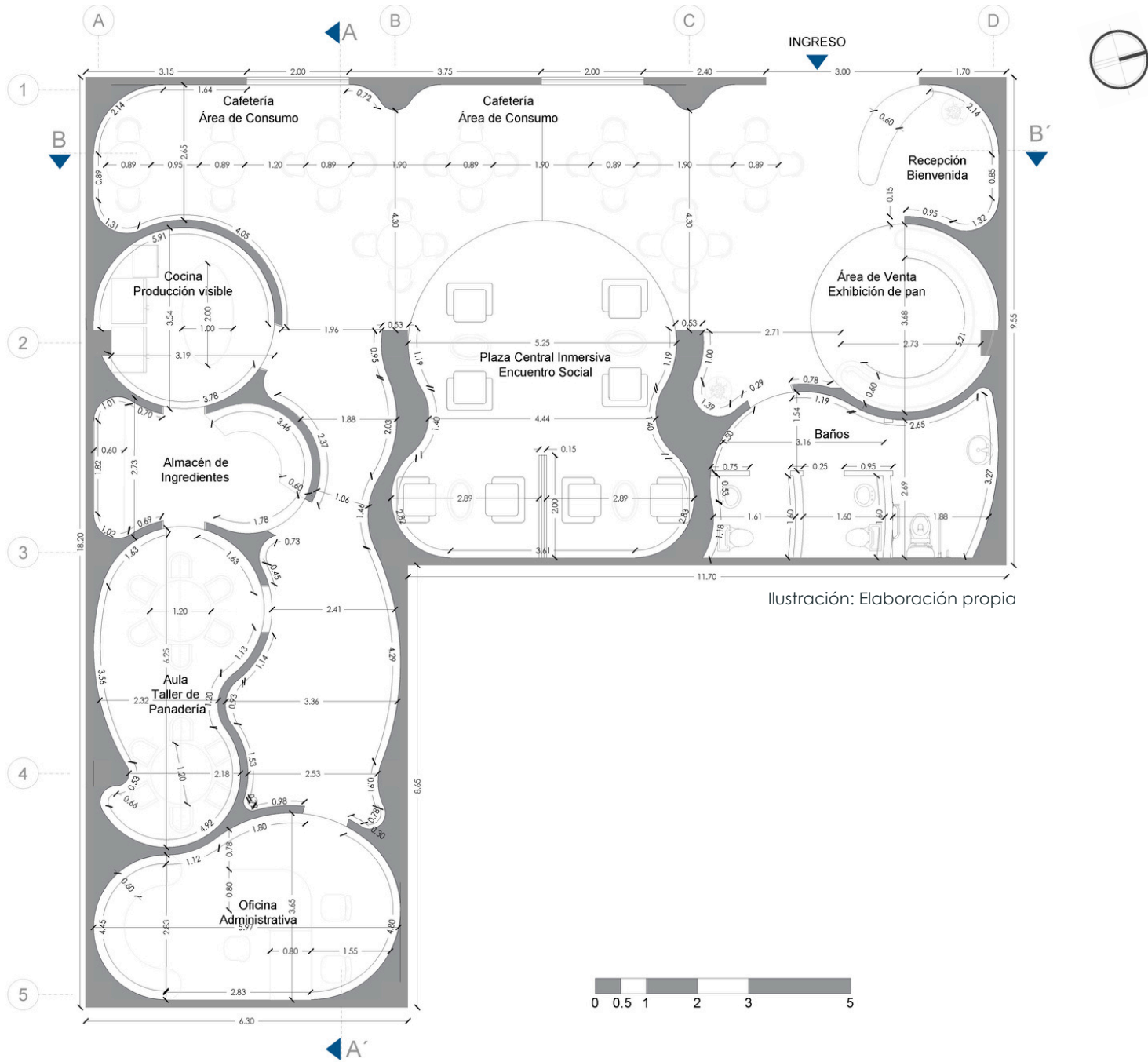
4.1 PLANTA DE DISTRIBUCIÓN



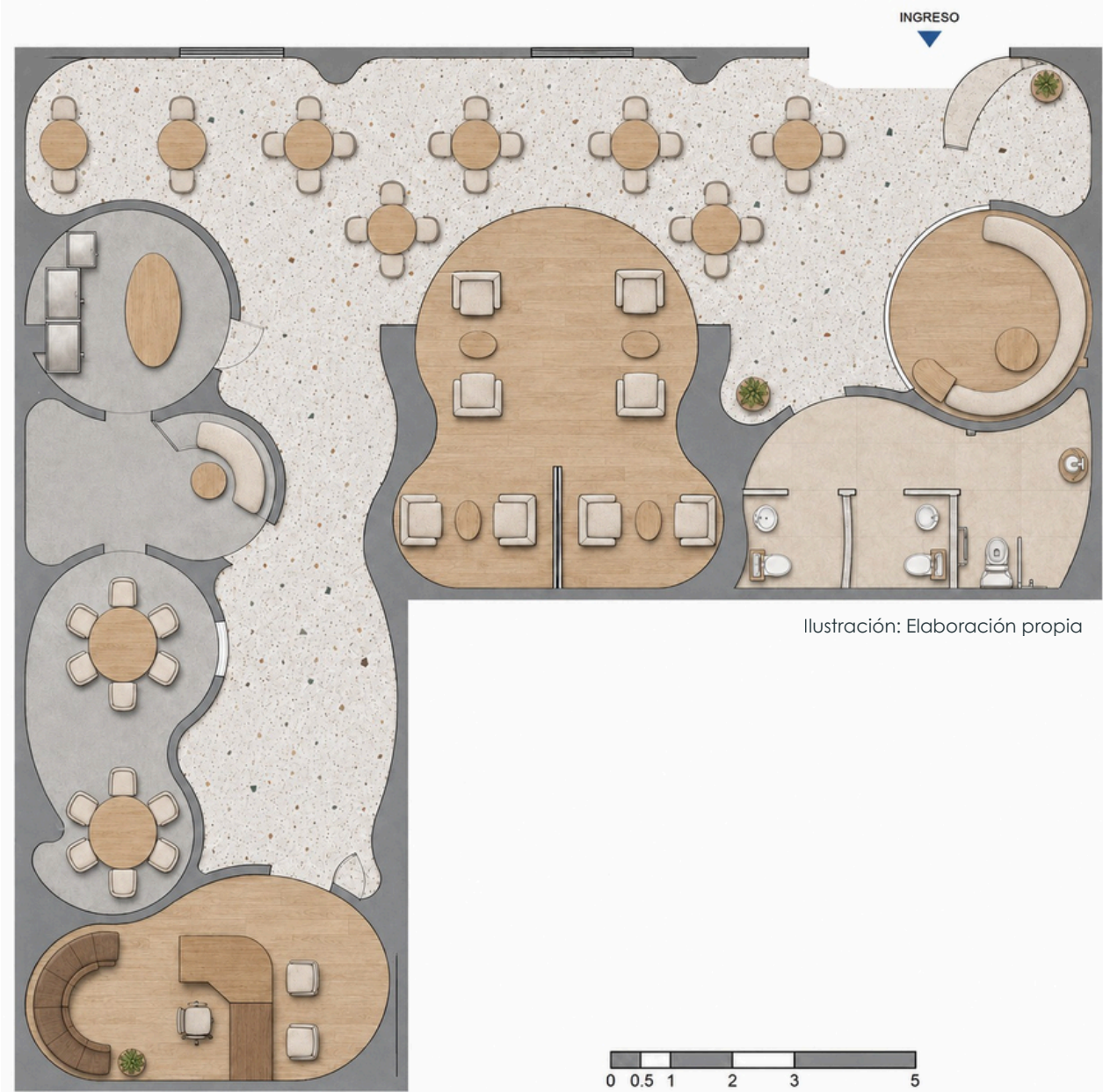
P. 57

P. 58

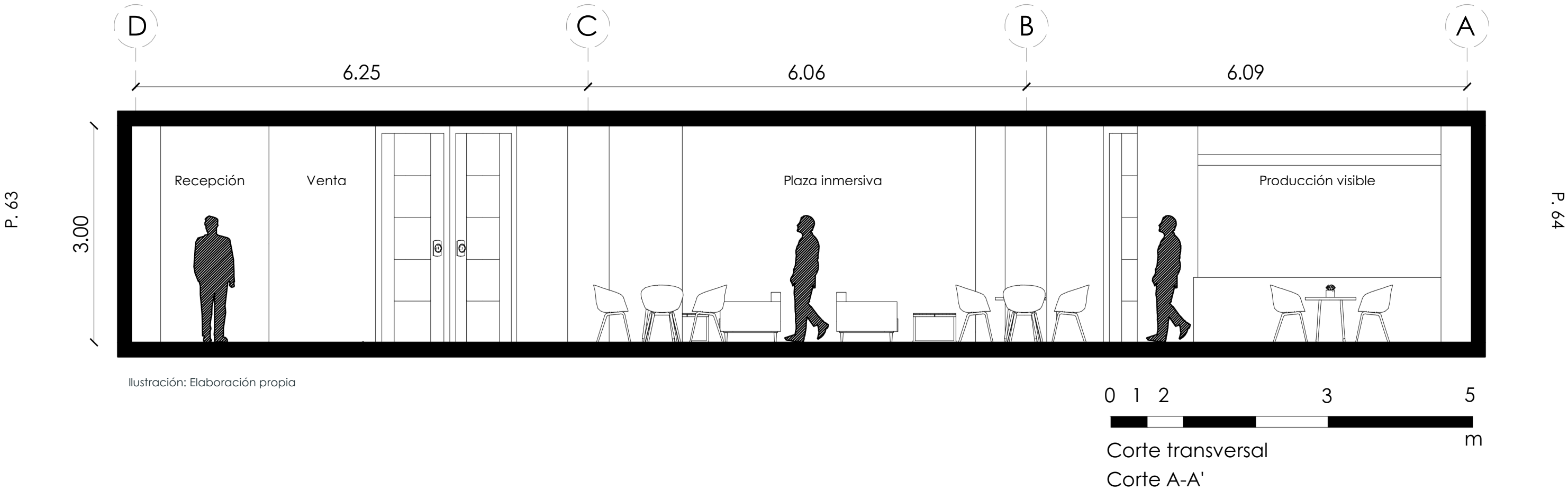
4.2 PLANTA AMOBLADA



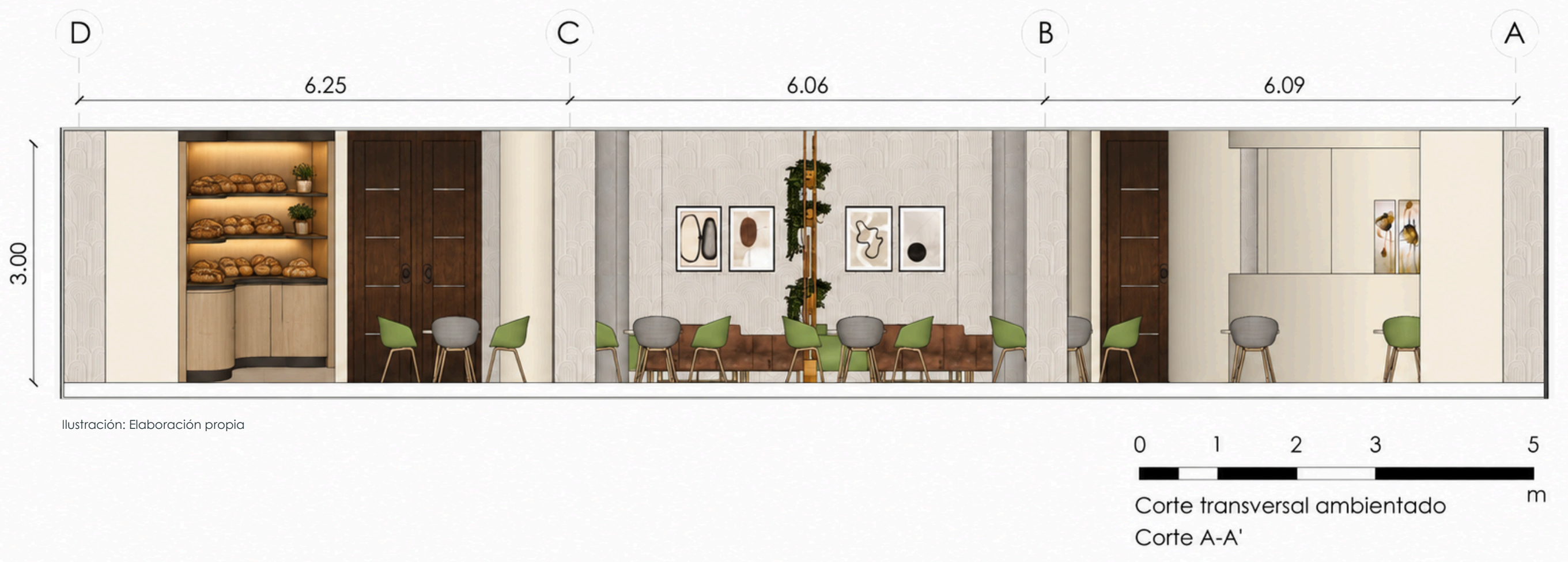
4.2 PLANTA AMOBLADA AMBIENTADA



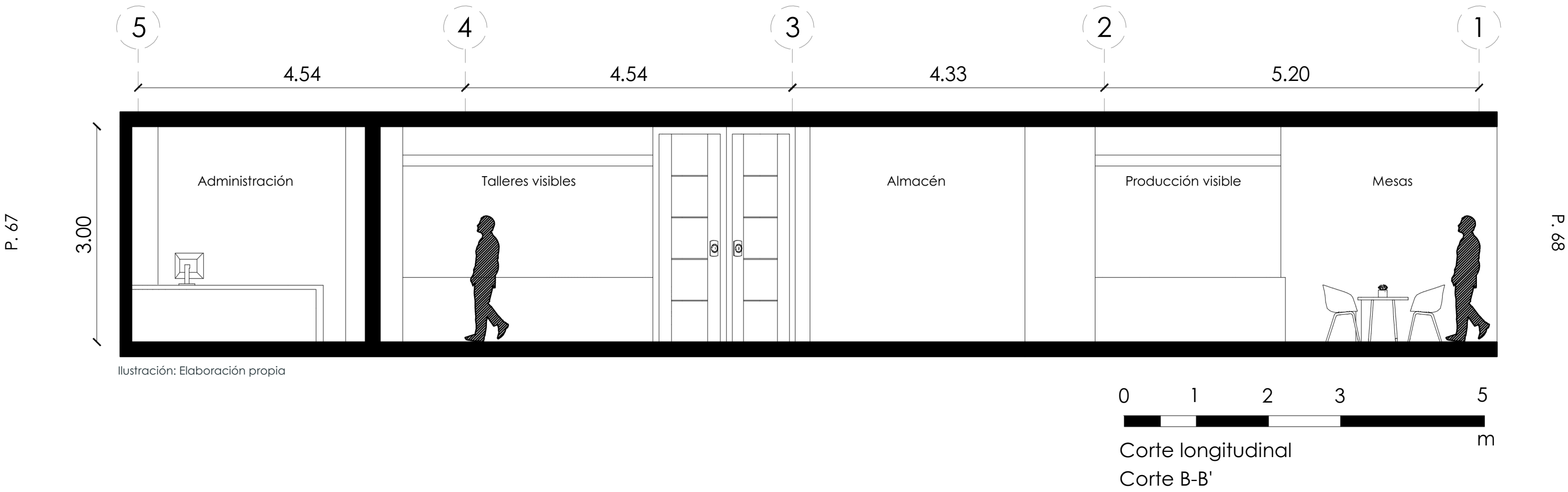
4.3 CORTE TRANSVERSAL



4.3 CORTE TRANSVERSAL AMBIENTADO



4.4 CORTE LONGITUDINAL



4.4 CORTE LONGITUDINAL AMBIENTADO



4.5 ELEVACIONES INTERIORES

P. 71

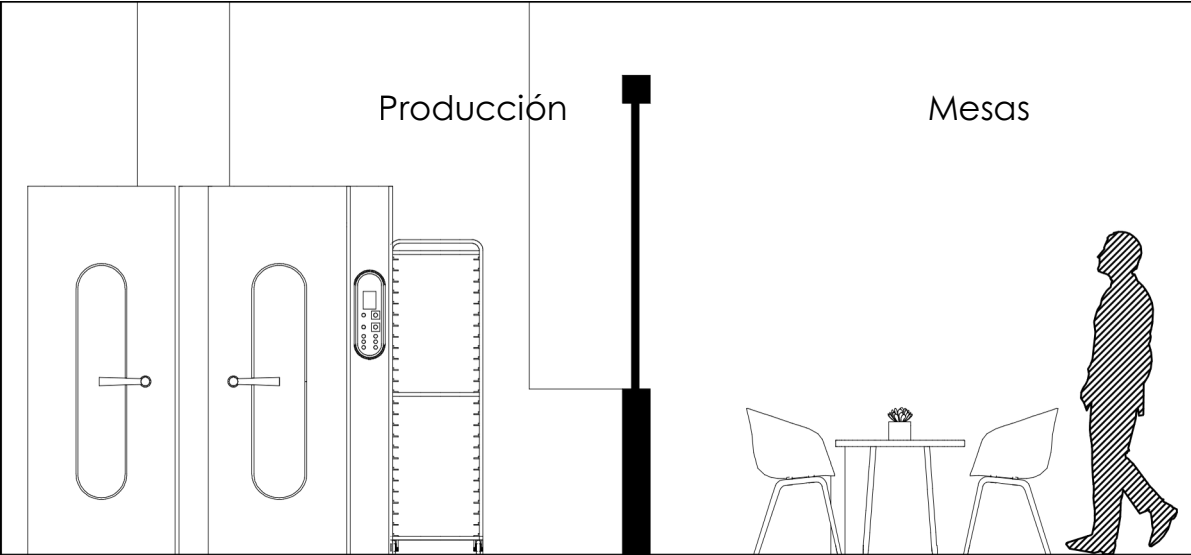


Ilustración: Elaboración propia



Elevación interior
Elevación 1-1'

P. 72

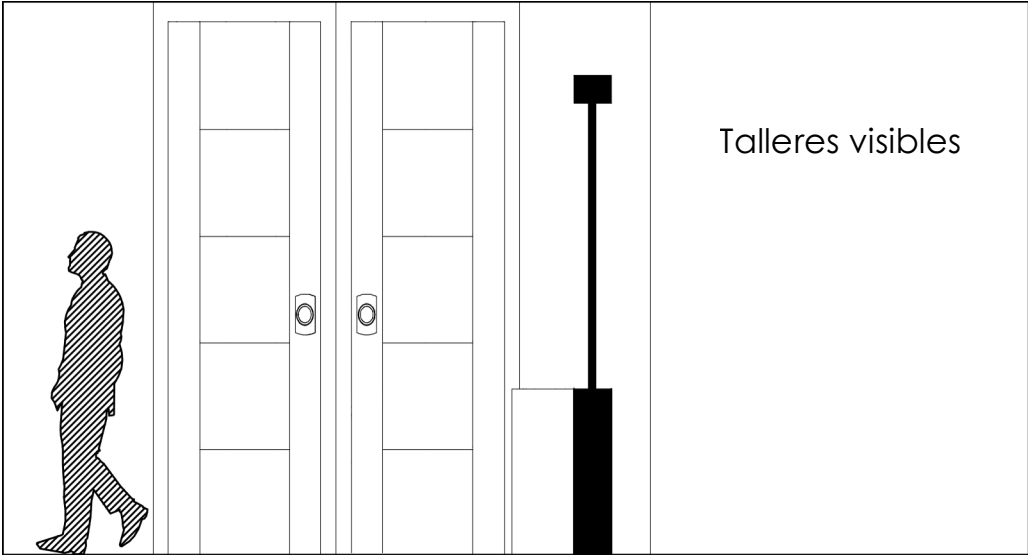
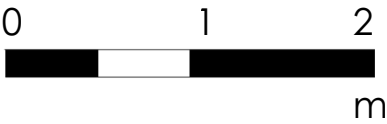


Ilustración: Elaboración propia



Elevación interior
Elevación 2-2'

4.5 ELEVACIONES INTERIORES AMBIENTADAS

P. 73



Ilustración: Elaboración propia

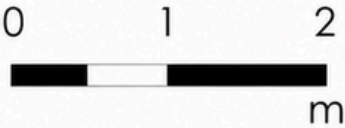


Elevación interior ambientada
Elevación 1-1'

P. 74



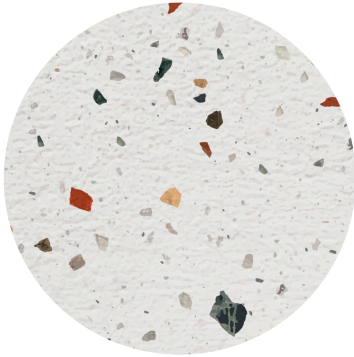
Ilustración: Elaboración propia



Elevación interior ambientada
Elevación 2-2'

4.6 PLANO DE PISOS

P. 75



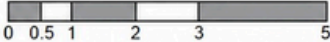
TERRRAZO RECICLADO



PORCELANATO WHITE
ICARIA GRAIMAN
50X50



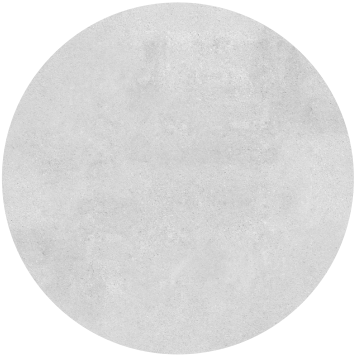
Ilustración: Elaboración propia



P. 76



PISO SPC XL ALAMO II



EPOXICO GRIS SPG -
ALTA RESISTENCIA

4.7 REVESTIMIENTOS VERTICALES

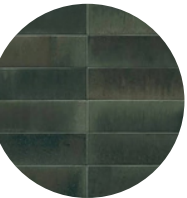
LEYENDA:



Paredes: Papel Tapiz



Paredes: Panel decorativo 3D de poliuretano de alta densidad - Valley Loop 200x25x1.2



Paredes: Porcelanico Marazzi Lume Forest Lux 6x24



Paredes: Pintura Beige #146B



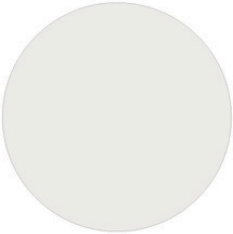
Ilustración: Elaboración propia



Ilustración: Elaboración propia

4.8 PLANO DE TECHOS

P. 79



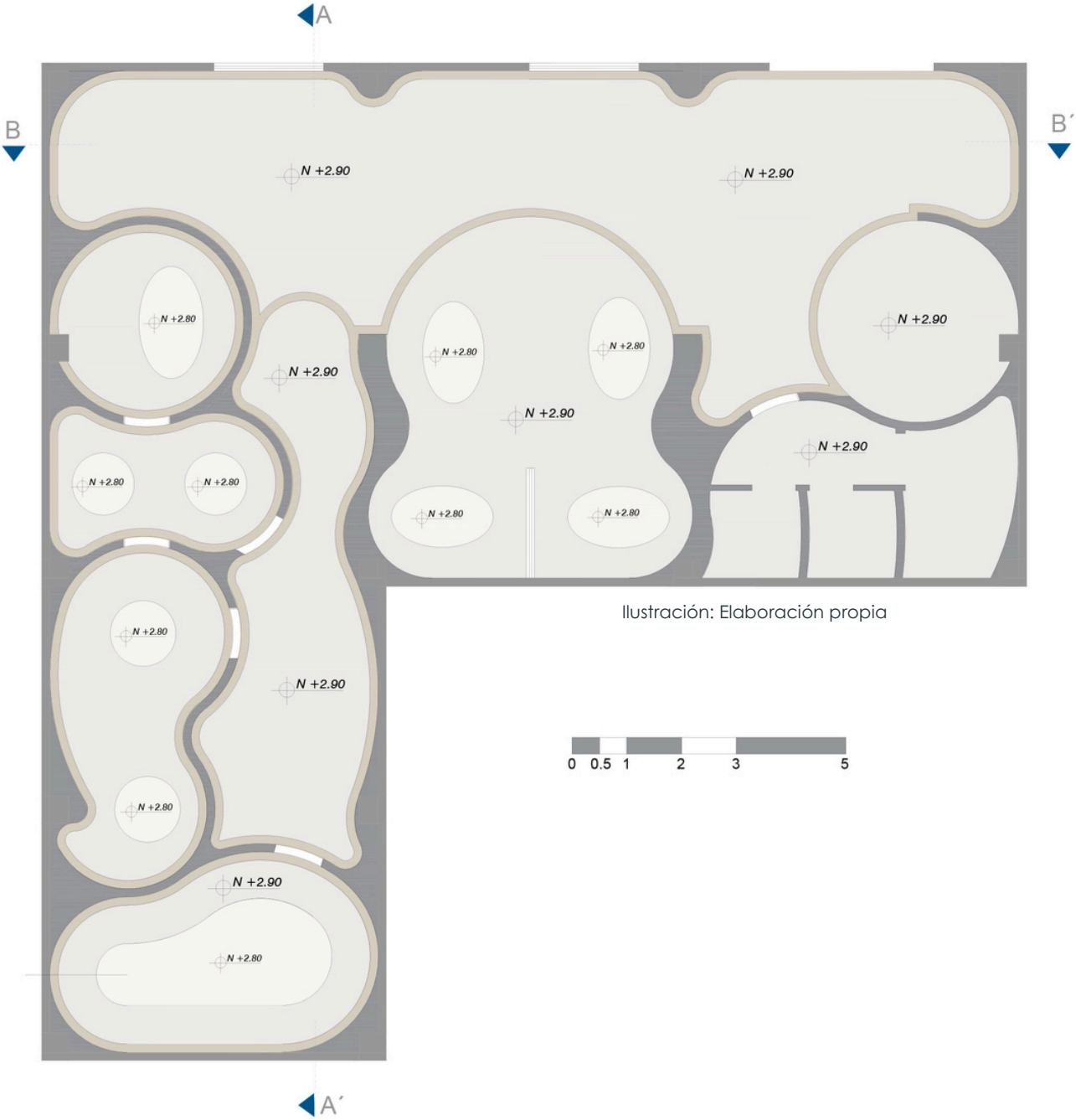
Cielo raso de gypsum con acabado texturizado fino tipo estuco, descolgado 10cm - Pintado color Blanco Mate marca Sherwin-Williams. N+2.90



Cielo raso de gypsum con acabado texturizado fino tipo estuco, descolgado 10cm - Pintado color Blanco Mate marca Sherwin-Williams. N+2.80

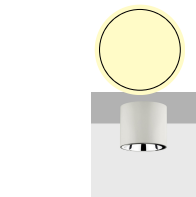


Losa con instalaciones cubiertas - Pintura color Blanco Mate Sherwin-Williams Loxon para exterior, alta resistencia a la intemperie, capacidad de respiración del material y durabilidad en superficies expuestas. Separación de 15cm de la pared al cielo raso. N+3.00

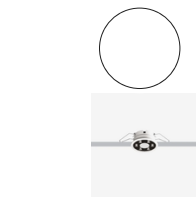


P. 80

4.9 PLANO DE ILUMINACION



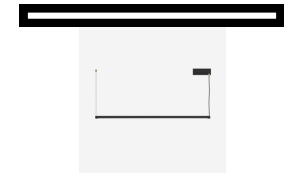
iGuzzini - Easy ceiling UGR<19, Easy -ø172mm - warm white - dali - 16.9W 1892lm - 3000k - CRI 90



iGuzzini - Luminaria downlight - Blade R, 14.5W 3000 K, ø 88mm Material: aluminio fundido a presión y termoplástico metalizado



iGuzzini - Laser Blade XL High Contrast - QK55.01 - 119x119x109: 32W 2240lm - 3000K CRI 90



iGuzzini - General Lighting Up/Down - 1428: 29.9W 3869lm - 3500K CRI 90



iGuzzini - Luminaria cinta Led - Underscore InOut 4.7W y 13.4 W - 2600 K con clips (líneas curvas) Material: Circuito led completamente encapsulado

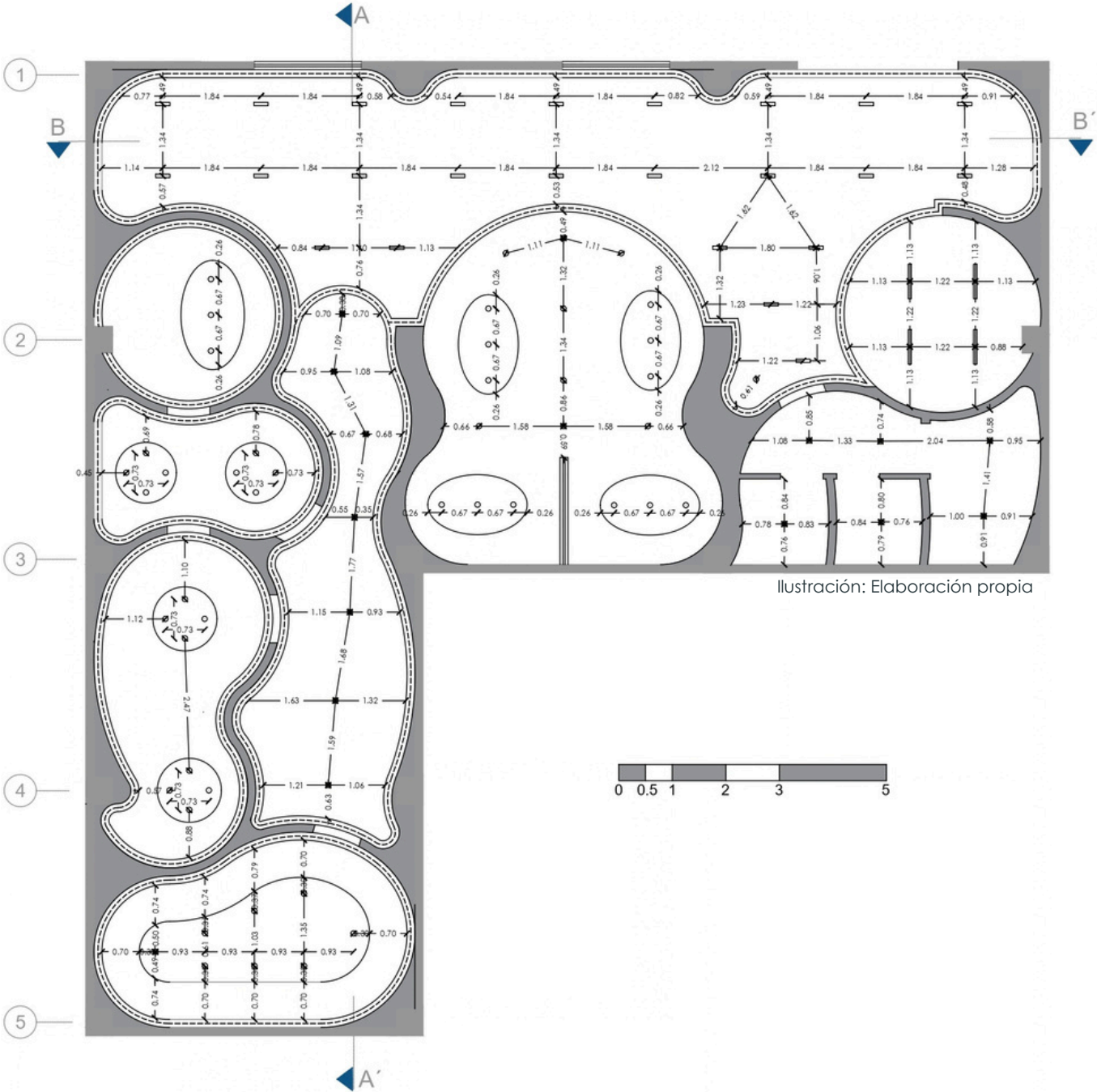


Ilustración: Elaboración propia

4.9 PLANO DE ILUMINACION



Ilustración: Elaboración propia

4.10 STYLING

Exhibidor de pan

combina un diseño contemporáneo con acabados en madera natural e iluminación LED integrada, resaltando la presentación de los productos en sus repisas curvas. La parte inferior incorpora módulos de almacenamiento para mantener el área organizada, mientras que el extremo derecho integra una pequeña estación para la preparación de café, equipada con repisas auxiliares para insumos y accesorios. Su diseño funcional permite exhibir panadería artesanal y ofrecer un servicio de café en un mismo mobiliario, optimizando el espacio y mejorando la experiencia del cliente.



Ilustración: Elaboración propia

4.10 STYLING

1. Sofá

Sofá tapizado en tela verde oliva y marrón, con diseño contemporáneo de líneas rectas. Brinda comodidad y elegancia, siendo la pieza principal del área de descanso.

2. Mesa de centro alta

Mesa redonda con tablero blanco y base de madera natural. Ideal para colocar objetos decorativos o servir bebidas.

3. Mesa de comedor

Mesa redonda con tablero blanco y estructura de madera natural. Diseñada para cuatro personas, combina funcionalidad y estilo.

4. Sillas de comedor

Sillas tapizadas en tela beige y verde oliva con patas de madera natural. Su diseño ergonómico ofrece comodidad y armoniza con la mesa de comedor.

5. Maceta decorativa

Maceta con planta ornamental que aporta un toque natural y decorativo. Complementa el mobiliario sin recargar el ambiente.



Ilustración: Elaboración propia

4.11 RENDERS



Ilustración: Elaboración propia

4.11 RENDERS



Ilustración: Elaboración propia

4.11 RENDERS



Ilustración: Elaboración propia

4.11 RENDERS



Ilustración: Elaboración propia

4.11 RENDERS



Ilustración: Elaboración propia

4.11 RENDERS



Ilustración: Elaboración propia

4.11 RENDERS



Ilustración: Elaboración propia

4.11 RENDERS

P. 103



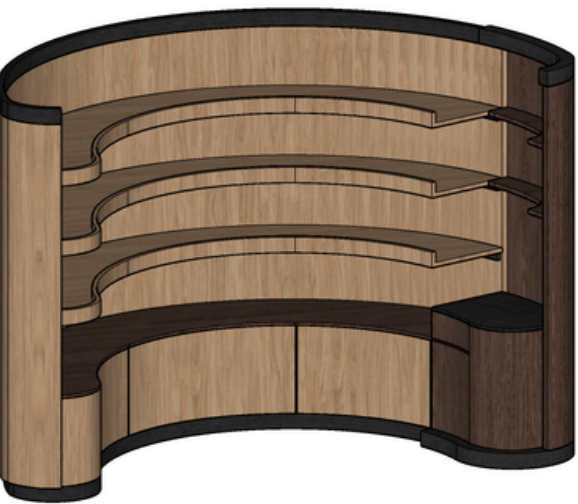
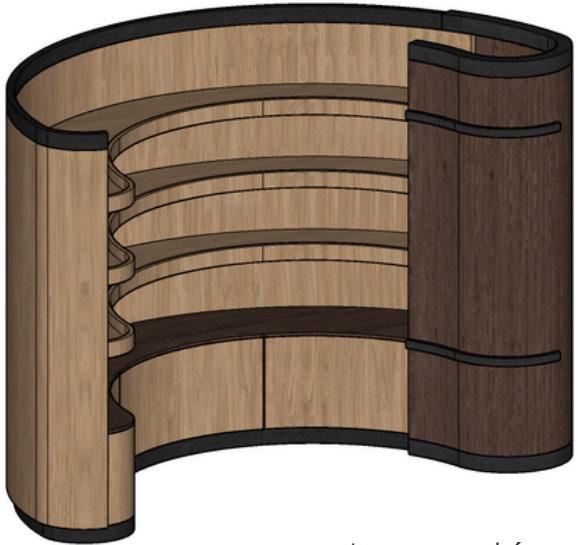
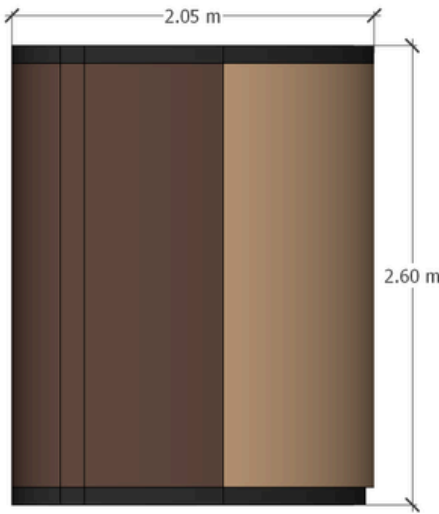
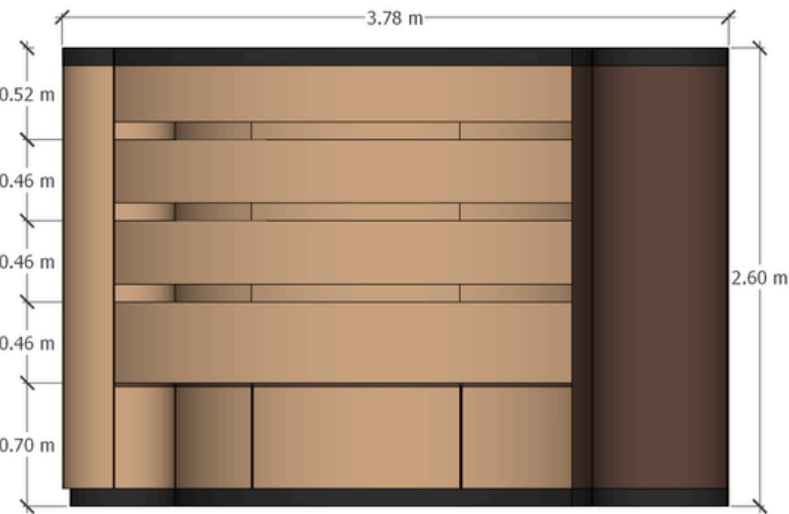
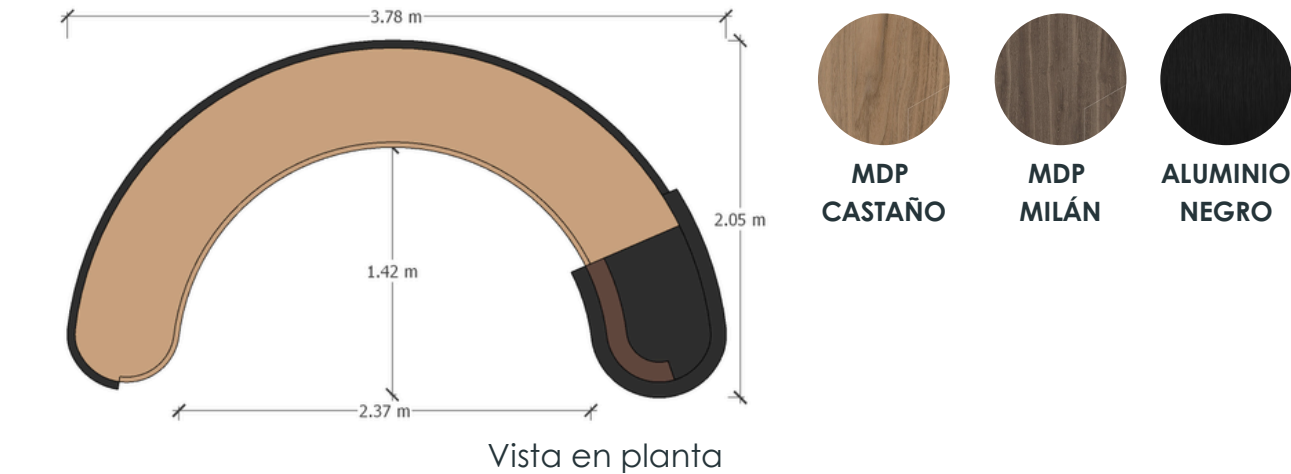
P. 104

Ilustración: Elaboración propia

05

DISEÑO DE MOBILIARIO

5.1 DISEÑO DE MOBILIARIO



El mostrador fue diseñado como un mobiliario de autoservicio para la exhibición de pan, permitiendo que los usuarios seleccionen los productos de forma libre y cómoda gracias a su diseño circular.

Está fabricado en MDP, material que facilita la creación de superficies curvas y aporta resistencia al conjunto.

En uno de sus extremos incorpora un stand de café oculto, el cual se descubre mediante una puerta corrediza curva que da acceso al área de preparación de bebidas.

Además, cuenta con almacenamiento inferior para insumos y utensilios, integrando funcionalidad, orden y una estética contemporánea acorde con el concepto del proyecto.

Ilustración: Elaboración propia

5.1 DISEÑO DE MOBILIARIO

Mostrador curvo de atención

Mobiliario fijo de apoyo para cafetería, concebido como un mostrador curvo de líneas suaves y lenguaje cálido. Estructura interior en madera contrachapada y MDF RH, con revestimiento frontal de listones verticales de madera natural.

Estructura principal del mueble

Bastidor interno en madera contrachapada de 18 mm, con costillas curvas, travesaños y paneles de rigidización que permiten conformar la curvatura del frente.

Revestimiento frontal

Frente curvo recubierto con listones verticales de madera natural sobre soporte de MDF RH flexible, logrando una textura continua y uniforme.

Cubierta superior

Tablero superior con acabado negro mate, resistente al uso diario, con canto recto y ligera proyección perimetral.

Zócalo inferior

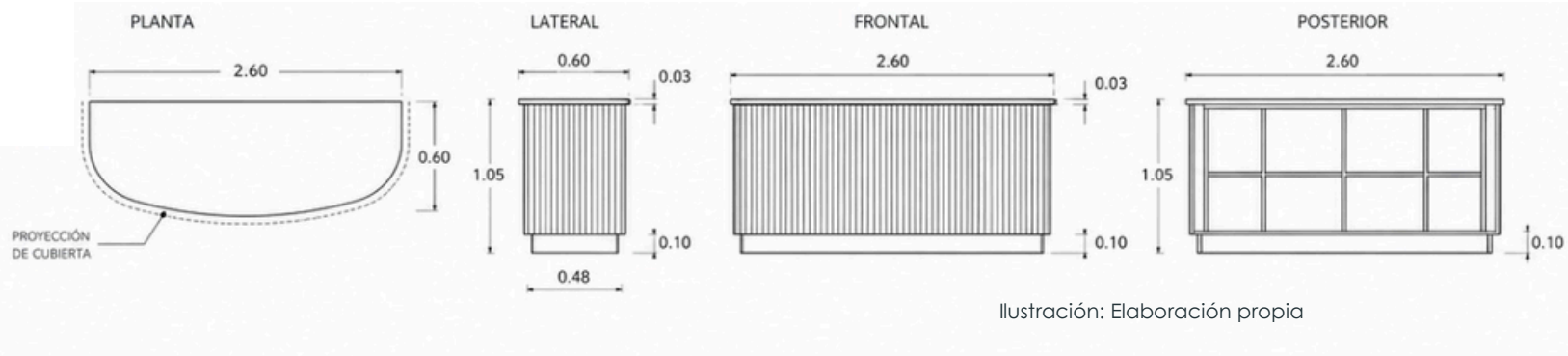
Base retranqueada en tono grafito para proteger el mueble y generar una sensación de ligereza visual.

Sistema de unión y fijación

Uniones realizadas con cola para carpintería, tarugos, tornillería oculta y escuadras metálicas interiores. Se considera un posible anclaje oculto al piso para garantizar la estabilidad del mobiliario.

Acabado final

Superficies selladas, lijadas y terminadas con poliuretano satinado en la madera natural. La cubierta superior y el zócalo inferior tendrán un acabado mate.



5.1 DISEÑO DE MOBILIARIO

Celosía interior con paneles translúcidos, maceteros integrados y estantes de apoyo. Estructura en madera contrachapada y tableros MDF RH.

Paneles translúcidos en acrílico esmerilado. Acabado en poliuretano satinado tono madera cálida.

Estructura principal del mueble

Marco perimetral y arcos en plywood flex conformado sobre bastidor interno de madera. Ensamble firme y estable que garantiza rigidez y durabilidad.

Paneles translúcidos

Rellenos de acrílico esmerilado (6 mm) que permiten el paso de luz difusa, brindan privacidad y mantienen la ligereza visual del mueble.

Maceteros integrados

Jardineras metálicas con forro interior impermeable en lámina PVC, preparadas para drenaje y protección contra la humedad. Vegetación colgante incluida.

Estantes de apoyo

Pequeños estantes en MDF RH de 18 mm laminados, ubicados en distintas alturas para apoyo decorativo o funcional.

Sistema de unión y fijación

Uniones con tarugos de madera, cola para carpintería y tornillos ocultos.

Fijaciones invisibles que preservan la limpieza estética de las uniones.

Acabado final

Superficies lijadas y selladas.

Acabado en poliuretano satinado que realza la textura natural de la madera y protege contra el desgaste y la humedad.

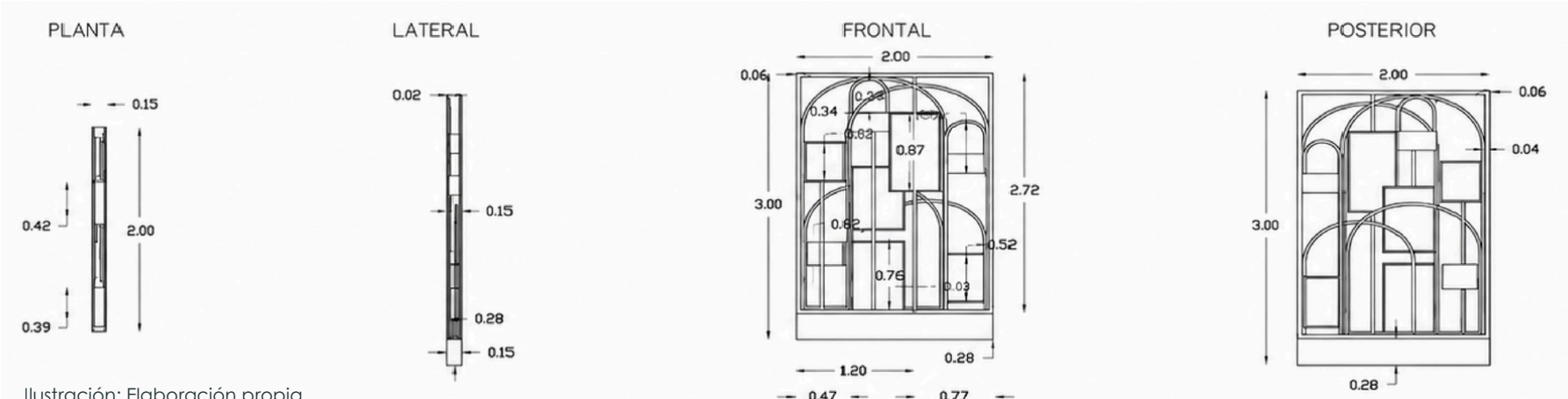


Ilustración: Elaboración propia

Ilustración: Elaboración propia

5.1 DISEÑO DE MOBILIARIO

Cajonera multifuncional que funciona como mesa de centro.

Estructura en madera contrachapada y tableros MDF RH.

6 cajones con frentes en dos tonos de madera.

Acabado en poliuretano satinado tono natural y nogal.

Estructura principal del mueble

Cuerpo facetado con inclinaciones que aportan estabilidad y carácter geométrico, en madera contrachapada y MDF RH.

Cajoneras frontales

6 cajones en disposición horizontal (3x2) con frentes en dos tonos de madera, que aportan contraste y ritmo visual.

Sistema de apertura

Tiradores empotrados discretos en cada cajón que mantienen una superficie limpia y continua.

Sistema de unión y fijación

Uniones con tarugos de madera, cola para carpintería y tornillos ocultos.

Correderas metálicas de extensión con cierre suave (soft close).

Tablero superior

Cubierta ovalada en tablero MDF RH enchapado en nogal, cantos redondeados y acabado satinado.

Acabado final

Superficies selladas y lijadas.

Acabado en poliuretano satinado que protege la madera y facilita la limpieza y el mantenimiento.



Ilustración: Elaboración propia

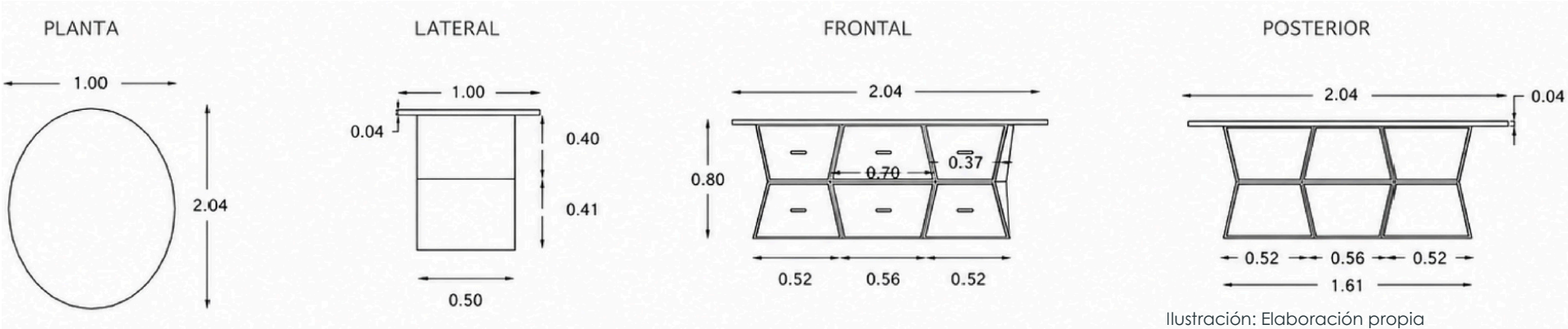


Ilustración: Elaboración propia

06

EPÍLOGO

6.1 CONCLUSIONES

El diseño interior del centro inmersivo de cultura panadera demuestra que es posible integrar, en un mismo espacio, actividades de aprendizaje, producción artesanal, consumo gastronómico e interacción comunitaria de manera funcional y organizada.

La distribución de los ambientes y la continuidad de los recorridos permiten que el usuario participe activamente y comprenda el proceso de elaboración del pan desde una experiencia directa.

Asimismo, la selección de materiales, iluminación y mobiliario fortalece la identidad del proyecto y genera espacios cómodos, accesibles y adecuados para el desarrollo de las actividades.

En conjunto, la propuesta evidencia que el diseño interior puede aportar a la difusión de la cultura panadera, promoviendo el aprendizaje, la convivencia y la valorización de las tradiciones mediante espacios que responden tanto a las necesidades de los usuarios como a los requerimientos funcionales del proyecto.



6.2 RECOMENDACIONES

Se recomienda que proyectos con características similares prioricen una adecuada planificación espacial para garantizar recorridos claros, confort y una correcta relación entre las diferentes áreas.

Es importante emplear materiales resistentes, de fácil mantenimiento y apropiados para espacios donde se manipulan alimentos, sin perder la identidad del concepto propuesto.

Asimismo, se sugiere incorporar mobiliario flexible que permita adaptar los ambientes a distintas actividades y facilite futuras modificaciones.

Finalmente, es conveniente integrar recursos interactivos que complementen la experiencia del usuario, manteniendo el protagonismo de los procesos artesanales y fortaleciendo la relación entre la cultura panadera, el aprendizaje y la comunidad.



P. 117

P. 118

6.3 ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración1: Fuente La boutique del pan Molinga

La historia del Pan

Pag. 8

Ilustración 2: Fuente Revista Pan Caliente

El Marketing visual en la Panadería

Pag. 8

Ilustración 3: Fuente STGO.es

Imágenes Interiores de Panadería Patricio

Pag.9

Ilustración 4: Fuente wearegoodinbread.com

Imagenes interiores THE SOURDOUGH LIBRARY

Pag.17

Ilustración 5: Fuente wearegoodinbread.com

Imagenes interiores THE SOURDOUGH LIBRARY

Pag.17

Ilustración 6: Fuente archdaily.com

Imágenes Exteriores de El Molino pastelería y cafetería

Pag.18

Ilustración 7: Fuente archdaily.com

Imágenes Interiores de El Molino pastelería y cafetería

Pag.18

Ilustración 8: Fuente archdaily.com

Imágenes Exteriores del Centro Maggie en Leeds

Pag.19

Ilustración 9: Fuente archdaily.com

Imágenes Interiores del Centro Maggie en Leeds

Pag.19

6.4 BIBLIOGRAFÍA

Kolb, D. A. (1984). Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development. Prentice Hall.

https://www.researchgate.net/publication/235701029_Experiential_Learning_Experience_As_The_Source_Of_Learning_And_Development

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the Experience Economy. Harvard Business Review.

<https://hbr.org/1998/07/welcome-to-the-experience-economy>

Deloitte. (2024). Traceability and Tracking in the Food Industry.

<https://www2.deloitte.com/us/en/pages/consumer-business/articles/traceability-and-tracking-in-the-food-industry.html>

Aaker, D. A. (2014). Aaker on Branding: 20 Principles That Drive Success. Morgan James Publishing.

<https://www.morgan-james-publishing.com>

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the Experience Economy. Harvard Business Review.

<https://hbr.org/1998/07/welcome-to-the-experience-economy>

Gobé, M. (2010). Emotional Branding: The New Paradigm for Connecting Brands to People. Allworth Press.

<https://www.skyhorsepublishing.com>