UIDE

Powered by
Arizona State University

MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

AUTOR: Josseline Johanna Pastuña Guanotuña
TUTOR: Natali Encalada Serrano

Diseño interior Chocolateria Camfer

QUITO - ECUADOR I 2024

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Josseline Johanna Pastuña Guanotuña** declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para detallada. Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

Josseline Johanna Pastuña Guanotuña
Autor

Yo, **Natali Encalada Cerrano**, certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

Natali Encalda Cerrano
Director de Tesis

DEDICATORIA

A Dios, a la Virgen del Quinche, por ser la luz en mi camino y darme sabiduría.

A mis padres, por su amor incondicional, su apoyo constante y su fe inquebrantable en mí. Su sacrificio y dedicación han sido la piedra sobre la que he construido mis sueños.

A mis hermanos, por su compañía, sus risas y su ánimo en cada paso de este camino. Cada uno de ustedes ha hecho que el viaje sea más llevadero y alegre.

Y a mi querido Jose, por ser mi refugio y mi mayor motivación. Tu amor, comprensión y paciencia han sido mi mayor fortaleza durante todo este proceso ♡.

Con todo mi amor y gratitud,

Josseline Pastuña

INDICE.

01 (6-8)

Capítulo I: Contexto

1.1. Antecedentes del tema

1.2. Problemática y solución

02 (9-19)

Capítulo II: Planteamiento

2.1. Propuesta

2.2. Razón

2.3. Target

2.4. Ubicación y análisis del secto

2.4.1. Servicios y entorno

2.4.2. Implantación

2.4.3. Asoleamiento

2.4.4. Estado actual

2.4. Referentes

2.5. Alcance del proyecto

2.6. Normativa/ergonomía/medidas mínimas

03 (20-28)

Capítulo III: Proyecto

3.1. Metas del Diseño

3.2. Concepto / Subconcepto

3.3. Programación

3.4. Diagrama de Adyacencias

3.5. Zonificación

3.6. Diseño Espacial

3.7. Moodboard / Material board

04 (29-54)

Capítulo IV: Planos y Renders

4.1. Planta de distribución acotada

4.2. Plantas Amobladas

4.3. Corte Longitudinal

4.4. Corte Transversal

4.5. Elevaciones internas

4.5.1. Área de creaciones

4.5.2. Workshop

4.5.3. Área de empaquetado

4.5.4. Shop de chocolates

4.6. Plano de pisos

4.7. Revestimientos verticales

4.8. Plano de Techos

4.8. Plano de iluminación

4.9. Styling

4.10. Renders

05 (55-62)

Capítulo V: Diseño exclusivo de mobiliario

5.1. Mueble chocolate shop

5.2. Mueble zona de degustación

RESUMEN

Palabras clave: experiencia, conexión, suavidad, movimiento, etc.

Este proyecto explora el diseño interior de la chocolatería “CAMFER”, un proyecto innovador que busca transformar la experiencia del consumidor. El objetivo principal del proyecto es crear espacios que no solo ofrezca productos de alta calidad, si no que también el usuario viva una experiencia dinamina atreves de la creación del chocolate y sus diversas formas de aplicaciones.

El diseño interior de la chocolatería se enfoca en la conexión, suavidad y movimiento de los elementos interactivos que permiten al visitante explorar con el chocolate, para ello la distribución del espacio y la selección de materiales han sido parámetros clave para crear espacios con ambientes acogedores.

El diseño del mismo incluye una tienda de chocolates, zona de degustación, área de creaciones, Workshop y área de empaquetado el cual fomenta la participación activa del usuario.

ABSTRACT

Key Words: experience, connection, softness, movement, etc.

This project explores the interior design of the “CAMFER” chocolaterie, an innovative project aimed at transforming the consumer experience. The main goal of the project is to create spaces that not only offer high-quality products but also allow users to engage dynamically through the creation of chocolate and its various applications.

The interior design of the chocolaterie focuses on the connection, smoothness, and movement of interactive elements that enable visitors to explore chocolate. The space layout and material selection have been key parameters in creating welcoming environments.

The design includes a chocolate shop, a tasting area, a creation zone, a workshop, and a packaging area, all of which promote active user participation.

01 CONTEXTO



Imagen 1. Cosecha del cacao en el Ecuador
Fuente: Periódico digital de Astorga, Teleno, Tuerto y Órbigo, 2024

1.1. ANTECEDENTES

Ecuador es considerado la cuna del cacao y ha sido importante productor y exportador de este delicioso producto durante siglos, por ello la expansión del chocolate en Ecuador ha sido significativo en los últimos años gracias a que la mayor parte son agricultores locales de la Amazonía en el que se encuentra Morona Santiago, donde el chocolate artesanal ha sido parte de la cultura y gastronomía de la provincia.

Macas es uno de los cantones donde existen varias chocolaterías artesanales que tienen una larga historia y se han convertido en un punto de interés para los turistas como es en el caso de la chocolatería Camfer que ofrece deliciosos chocolates finos de alta calidad elaborados con cacao nacional fino de aroma de la amazonia ecuatoriana.

1.2. PROBLEMATICA Y SOLUCIÓN



Imagen 2. Recolección de cacao
Fuente: Mercado Mundial para Cacao Amigable con la Biodiversidad

En Ecuador no existe una chocolatería donde las personas amantes al chocolate puedan vivir una experiencia interactiva. Sin embargo, dentro de la ciudad de Macas existen varios locales que producen chocolates, de los cuales ninguno ofrece un servicio experimental para los consumidores.

Es por ello que se propone implementar una chocolatería interactiva donde, que a través de un recorrido los usuarios vayan descubriendo y conociendo la historia del chocolate, la producción desde la cosecha hasta la degustación e incluso podrán vivir experiencias vivenciales dándole otros usos al chocolate como estéticos con el fin de que el usuario pueda vivir una experiencia diferente.

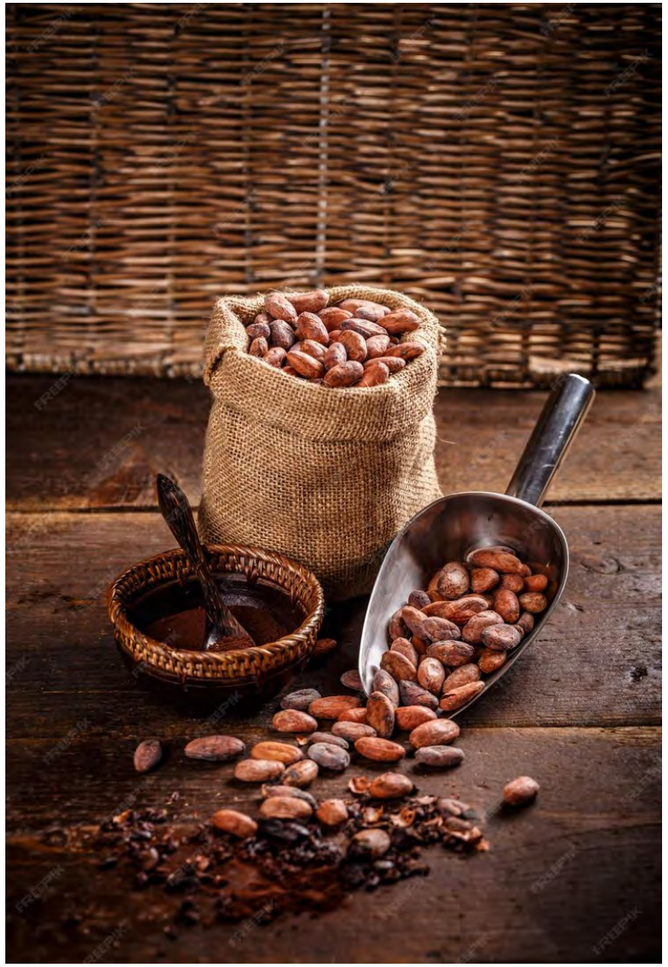


Imagen 3. Cacao tostado
Fuente: Catalogo chocolTES LINAJE 2022

P9

02 PLANTEAMIENTO

2.1. PROPUESTA

Se propone un diseño interior de una chocolatería interactiva donde las personas puedan tener una experiencia única a través de un recorrido participativo donde el visitante va atravesando diferentes etapas del chocolate, podrán personalizar sus propias creaciones de chocolates e involucrarse en el proceso de creación de mascarillas.

2.2. RAZÓN

La Chocolatería Camfer nace de la necesidad de su fundador de crear un espacio en el que las personas puedan experimentar una conexión única y una satisfacción directa a través de la creación de chocolates y otras aplicaciones artesanales.

2.3. TARGET

Chocolatería Camfer está diseñado para que turistas nacionales y extranjeros puedan vivir de esta nueva experiencia local auténtica y entretenida en un solo espacio.

- Jóvenes mayores de 14 años
- Adultos
-Tercera Edad

2.4 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

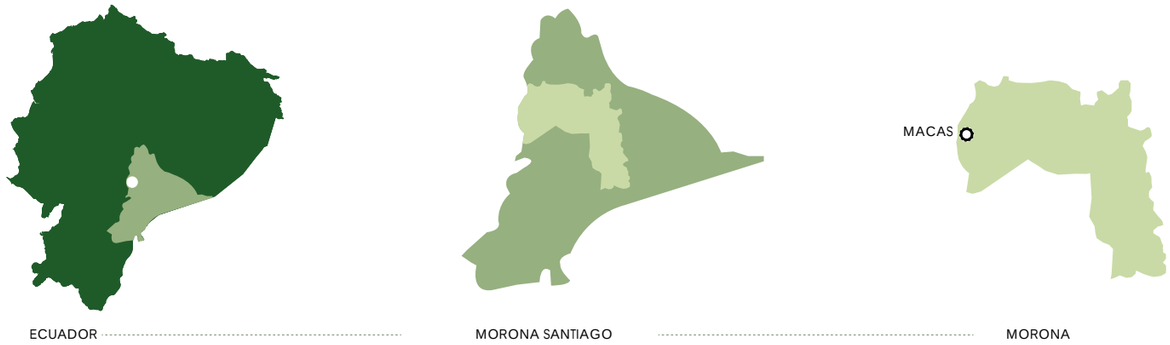


Ilustración 1. Ubicación
Fuente: J. Pastuña

Chocolatería Camfer se encuentra en Ecuador, en la provincia de Morona Santiago, cantón Morona, Parroquia Macas en la calle Soasti entre Riobamba y 5 de agosto.

Macas se encuentra en el centro sur de la región amazónica (Noguera, 2009, cuenta con una población de aproximadamente de 19.176 según el censo del 2010, la gran parte de sus habitantes son jóvenes de clase media baja.

Leyenda:

Ubicación

Macas

Calle Soasti entre Riobamba y 5 de agosto.

- Uso de suelo Mixto

-Zona de fácil acceso

Flujo peatonal alto

Flujo peatonal medio

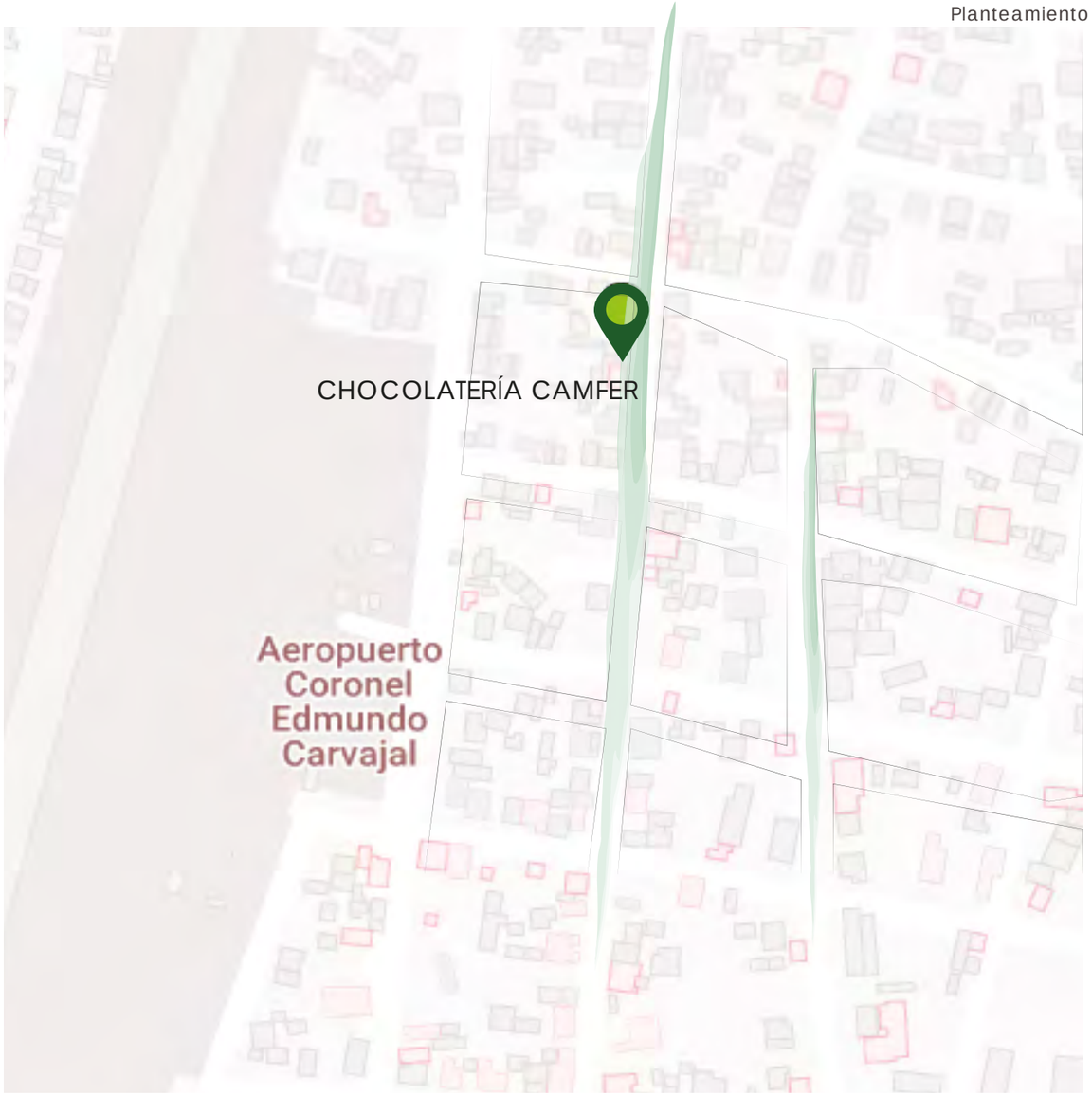


Ilustración 2. Análisis del sector, Chocolates Camfer
Fuente: Google maps, acoplado por el autor

2.4.1 Servicios y entorno

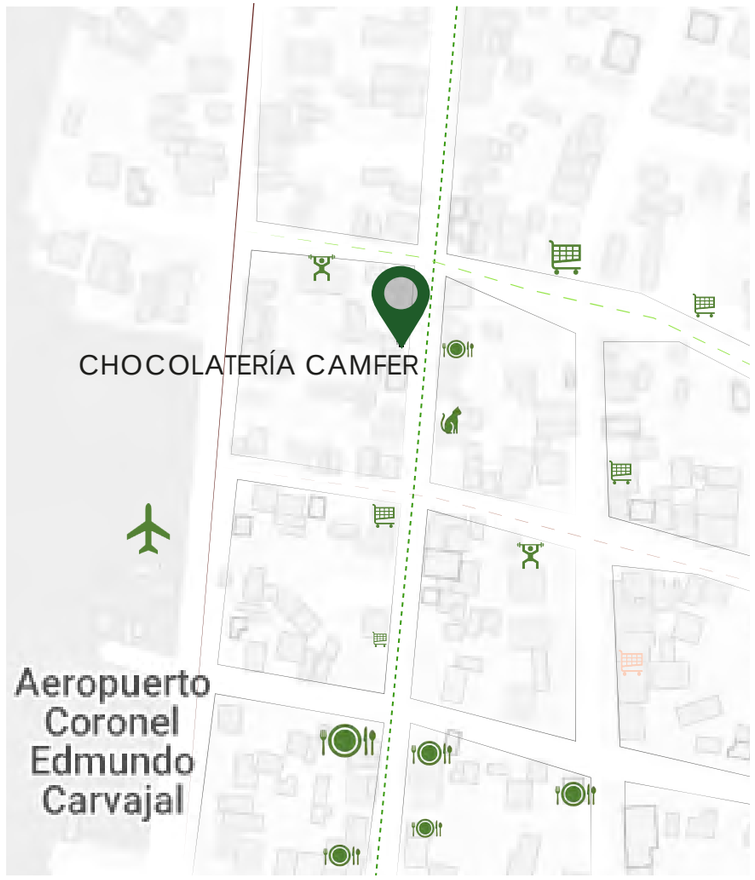


Ilustración 3. Análisis de servicios
Fuente: J. Pastuña

Leyenda:

- Ubicación
- Tienda de artículos
- Gym
- Veterinaria
- Restaurantes/Cafeterías
- Aeropuerto

Accesibilidad

- Vía Principal E46
- Vía de ingreso
- Vía Transversal

La zona donde se ubica la chocolatería es comercial y turística que al caminar por las calles te encuentras con varios servicios como es la de tiendas de artículos, gimnasio, veterinaria, restaurantes, cafeterías, oficinas y varios almacenes, brindando variedad de opciones para todos los gustos.

Para acceder a la chocolatería Camfer desde la carretera estatal E45, se debe tomar la calle Amazonas, mientras que desde la vía E46 se accede a través de la Av. 2 de abril. El acceso peatonal se realiza a través de amplias aceras. Tanto peatones como vehículos pueden ingresar a la chocolatería por la calle Soassi.

Debido al uso residencial-comercial del área, es importante tener en cuenta el alto tráfico en esta ruta.

2.4.2. Implantación

En el terreno hay una vivienda de dos pisos y para llevar a cabo el proyecto, se aprovechará el espacio restante del terreno, que abarca 362.43m2.

2.4.3. Asoleamiento

El sol sale por el este, induciendo directamente a la fachada principal de la casa existente, mientras que el atardecer ocurre por la parte posterior, por esta razón, el proyecto se contempla realizar ciertas aberturas o sustracciones que permitan el paso de la luz a determinados espacios.

Macas tiene un clima tropical con temperatura que oscilan entre los 20 y 25 °C. El clima es cálido en verano y nublado a partir de junio debido al invierno, el cual generalmente es de corta duración

Leyenda:

- Casa existente
- Área de terreno 362.43m2

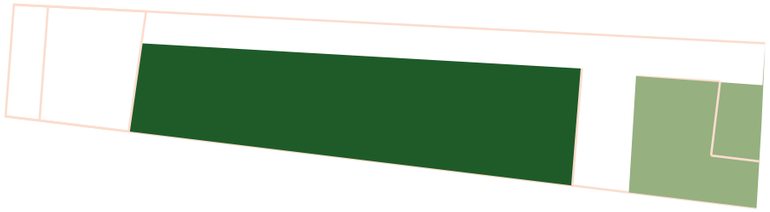


Ilustración 4: Análisis de Implantación
Fuente: J. Pastuña

Leyenda:

- Casa existente
- Área de terreno 362.43m2

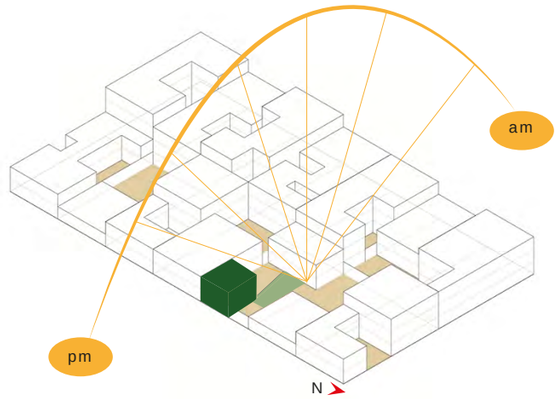


Ilustración 5: Asoleamiento
Fuente: J. Pastuña

2.4.4. Estado Actual

Actualmente existe una vivienda el cual se va mantener, no se realizará ninguna intervención, el proyecto de la chocolatería de lo realizará en el parte restante del terreno, el cual es completamente plano y solo existe maleza.

1. Fachada Frontal
2. Vista del predio 1
3. Vista del predio 2



Imagen 4. Vista frontal del predio
Fuente: J. Pastuña



Imagen 5. Vista 2 del área a intervenir
Fuente: J. Pastuña



Imagen 6. Vista 1 del área a intervenir
Fuente: J. Pastuña

2.5. REFERENTES

2.5.1. FÁBRICA DE NESTLÉ - MUSEO DEL CHOCOLATE

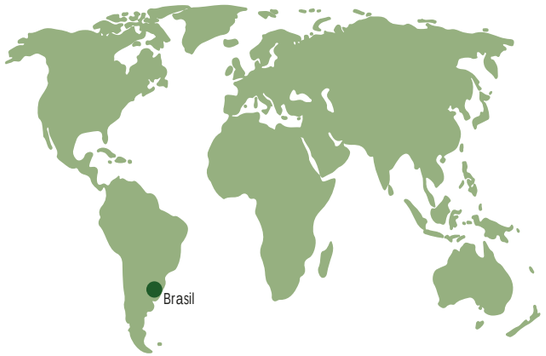


Ilustración 6: Mapa con ubicación de Brasil
Fuente: J. Pastuña

Proyecto: Metro Arquitectos Asociados

Ubicación: Brasil

Área 1850m2

Años:2011

Se realizo una intervención en la fábrica antigua de chocolates Nestlé

La idea de este proyecto fue crean un hito arquitectónico en el entorno inmediato, con formas puras y rectangulares con el objetivo de enlazar a dos ciudades Sao Pablo y Rio de Janeiro dando énfasis a la visibilidad.

La intervención realizada ofrece una experiencia con contenido interactivo a lo largo de un recorrido con carácter de un museo, abordando cuestiones de flujos e implementando actividades para la elaboración de chocolate y visitas guiadas.

La fábrica cuenta con 10 ejes temáticos que atraviesan diversas etapas de producción antes de llegar a su destino final. Cada uno está identificado por colores que indican tanto la materialidad y las diferentes etapas de la producción, culminando en la fase final que es el empaquetado.

El diseño se centra en la disposición de los visitantes y en el proceso de elaboración del chocolate paso a paso, estableciendo un circuito sencillo con contenido interactivo que hace del recorrido dentro de la fabrica mas confortable y dinámico.

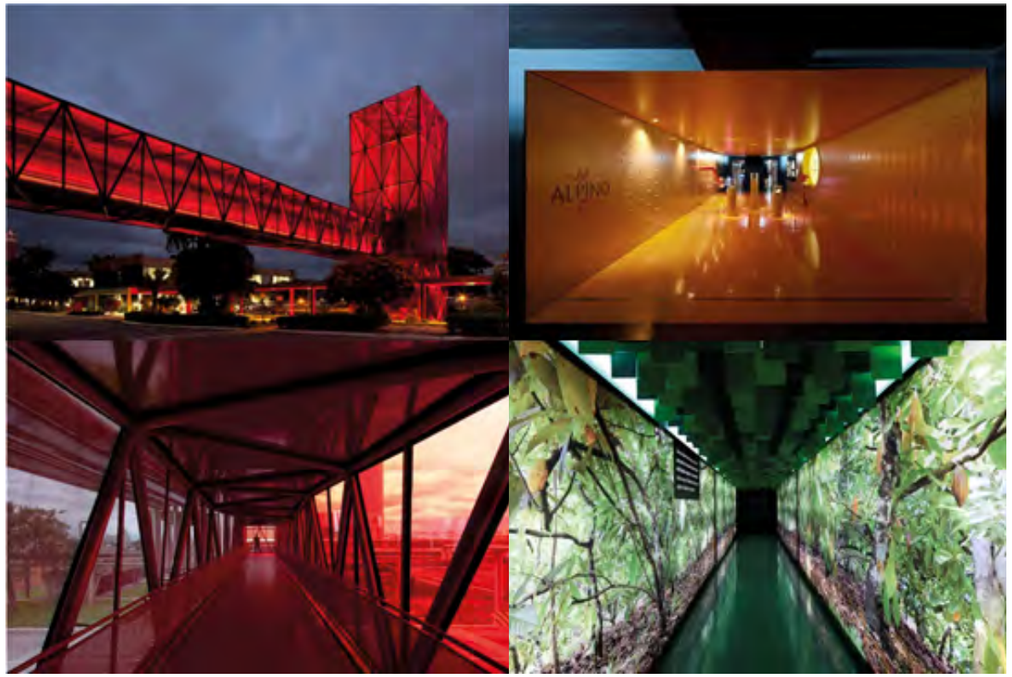


Imagen 7. Recopilación de imágenes Museo del Chocolate Nestlé
Fuente: ArchDaily

2.5.2. CHOCOLATERIE BOVETTI

Es una fábrica que está diseñada de tal manera que el visitante avance a través de las etapas de producción del chocolate y sus métodos de mezcla. Y además el diseño interior hace referencia al producto terminado que es el chocolate.

Esta fábrica su fin es la producción, pero con la intención de crear un recorrido siendo un museo de cómo se procesa el cacao.

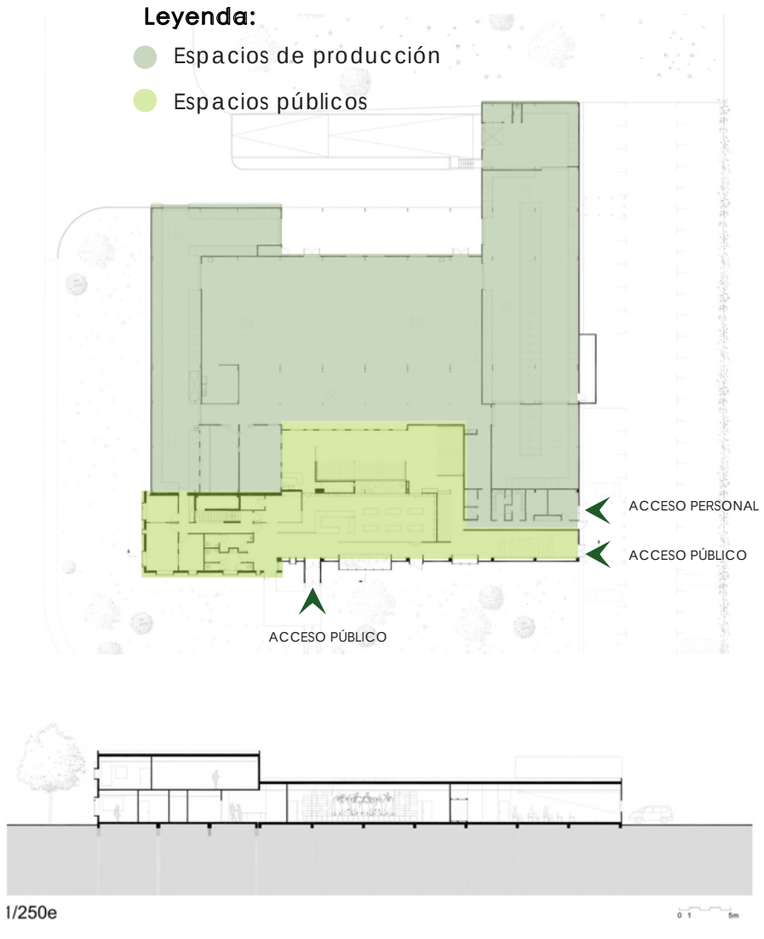


Ilustración 7: Planta de la Chocolaterie Bovetti
Fuente: ArchiDaily acoplado por el autor



Imagen 8. Recopilación de imágenes Chocolaterie Bovetti
Fuente: ArchiDaily

2.5.3. FERRER XOCOLATA

Esta fábrica de chocolate la transformaron totalmente paso de ser una tienda de bacalao a un espacio dedicado al chocolate.

Al ingresar a esta fábrica se entra en un sueño atravesando el puente, dejando atrás las preocupaciones para disponernos a creer en la felicidad. El chocolate fundido fluye desde los obradores de arriba hasta concretarse en el producto terminado en la tienda.

(Contrac)

El aspecto central de esta obra radica en la creación de espacios que imitan tabletas de chocolate y techos que simulan el derretimiento del chocolate, brindando a los visitantes la sensación de sumergirse en un mundo de chocolate. Este espacio sirve como el elemento unificador de los cinco niveles que lo conforman.

En cuanto a la creación de sus mobiliarios fue pensado para generar espacios monocromáticos que no desentonen con el ambiente que quieren transmitir.



Ilustración 8: Recopilación de imágenes Ferrer Xocolata Fuente: ArchiDaily

2.6. AICANCE DEL PROYECTO

Chocolatería Camfer pretende crear ambientes placenteros y atractivos que provoquen sensaciones de pertenencia donde los visitantes puedan disfrutar de diferentes experiencias interactivas, gracias a su estratégica ubicación el cual se encuentra en una zona residencial – comercial con alta afluencia de personas, donde está perfectamente posicionada para atraer tanto a turistas extranjeros como a residentes locales, lo que contribuirá a impulsar la actividad económica de la zona y la mejorara la plusvalía del entorno.

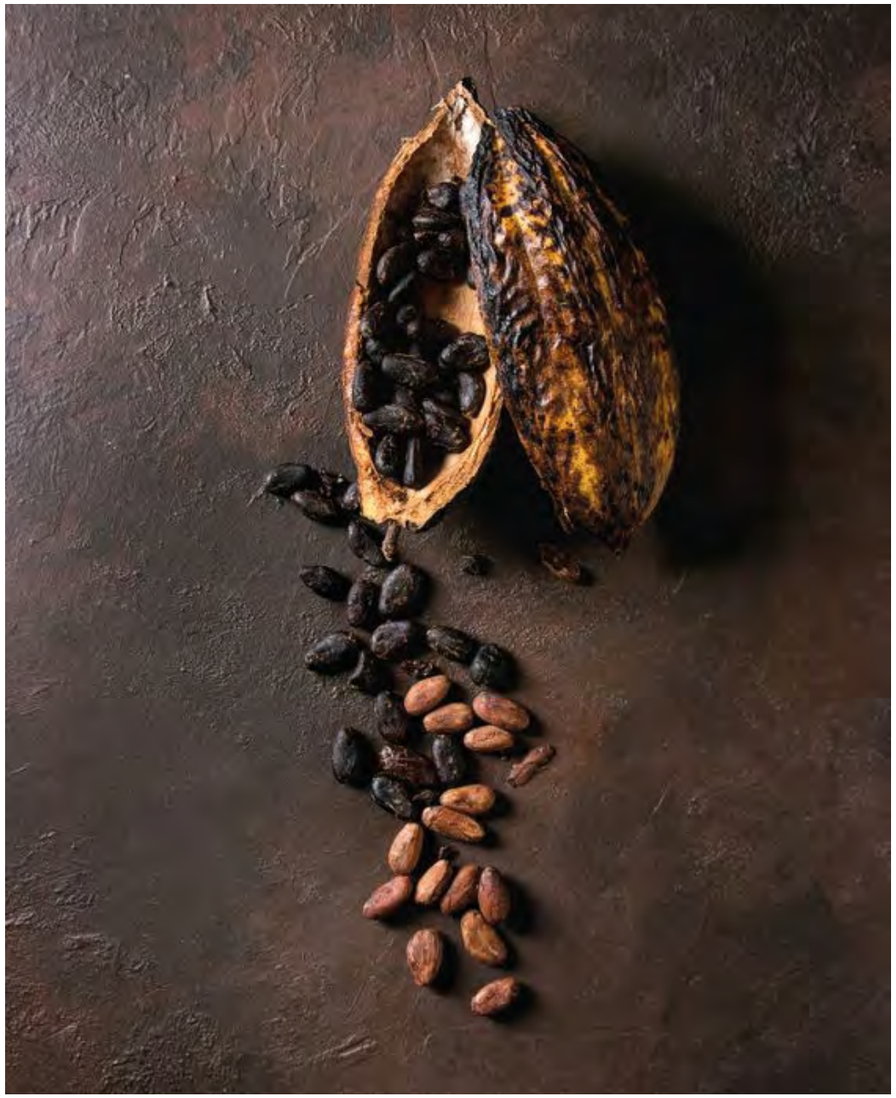


Imagen 9. Variedad de granos de cacao
Fuente: Freepik

2.7. NORMATIVA/ERGONOMÍA/MEDIDAD MINIMAS

USUARIOS

JÓVENES APARTIR DE 14 AÑOS

MUJERES EMBARAZADAS

ADULTOS MAYORES

ANTROPOMETRÍA

Hombre: 1.64 cm

Mujer: 1.58 cm

Para diseñar los espacios y el mobiliario, se realizó una investigación sobre las tallas promedio de hombres y mujeres en Ecuador. Utilizamos esta información como base para estudiar a los diversos usuarios que frecuentarían las instalaciones de la chocolatería, incluyendo jóvenes personas con capacidades diferentes, mujeres embarazadas y adultos mayores.

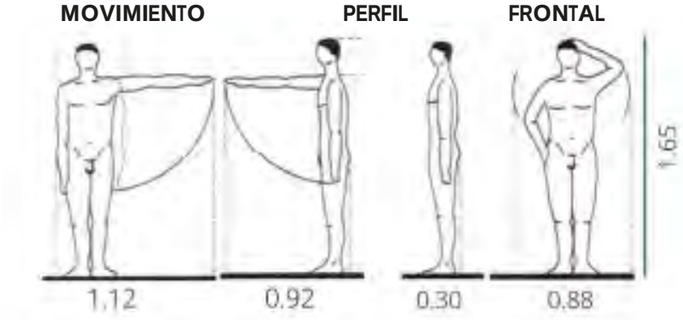
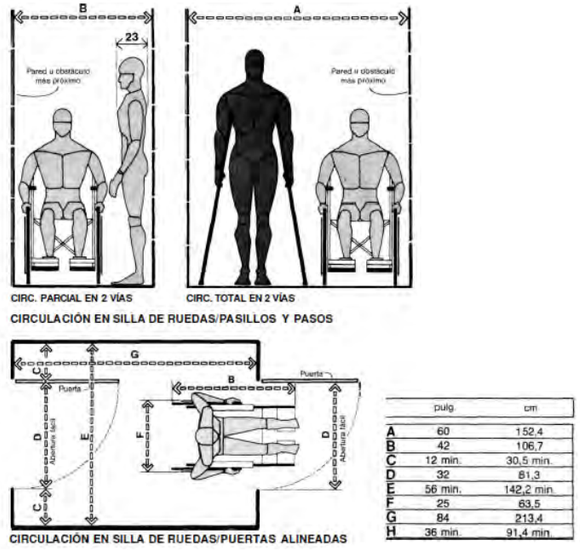


Imagen 10. Antropometría
Fuente: J. Pastuña

Circulación horizontal



	pulg.	cm
A	60	152,4
B	42	106,7
C	12 min.	30,5 min.
D	32	81,3
E	56 min.	142,2 min.
F	25	63,5
G	84	213,4
H	36 min.	91,4 min.

Imagen 11. Espacios de circulación horizontal
Fuente: Panero

ESCAPARATES

El diseño depende de la mercadería que hay que exponer y debe concebirse en conjunto con la situación y la forma. (Neufert, 2009)

1. Aparado escalonado
2. En forma de vitrina

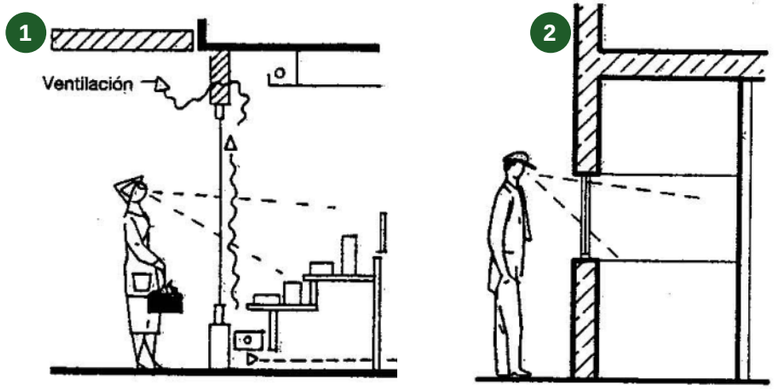


Imagen 12. Tipos de escaparates
Fuente: Neufert

P.20

03 PROYECTO

3.1. METAS DEL DISEÑO

Se tiene planeado crear una chocolateria dirigida tanto a turistas extranjeros como amantes locales del chocolate



Destinado a turistas extranjeros y locales

Nivel socio económico medio

La propuesta tiene como objetivo crear espacios interactivos y únicos, donde los turistas puedan revivir sus dulces recuerdos y, al mismo tiempo, establecer una concexión única y experimientar una satisfacción diferente.

Ilustración 9: Metas del diseño
Fuente: J. Pastuña

3.2. CONCEPTO / SUBCONCEPTO

FRUTO DEL CACAO

El cacao es un símbolo de cultura y tradición. En mi proyecto, el objetivo es evocar sensaciones a través de los recuerdos con un recorrido suave y sutil, mediante el movimiento de elementos orgánicos en sus espacios.



Ilustración 10: Concepto
Fuente: J. Pastuña



Ilustración 11: Desgloce del Concepto
Fuente: J. Pastuña

3.3. PROGRAMACIÓN

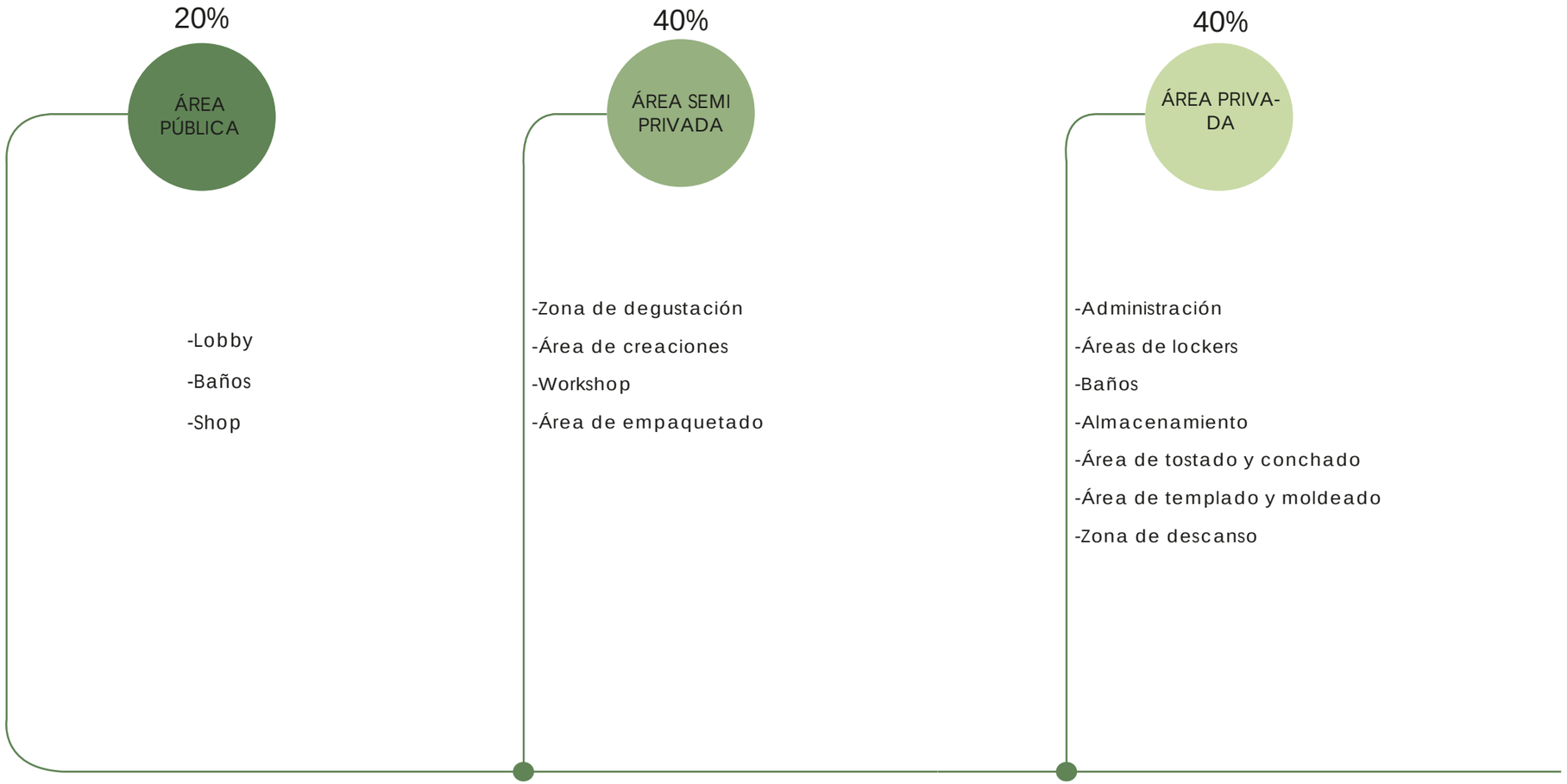


Ilustración 12: Programación
Fuente: J. Pastuña

3.4. DISEÑO DE ADYACENCIAS

Leyenda:

ÁREAS

Área Pública

Área Semi publica

Área privada

CIRCULACIÓN

Primaria

Secundaria

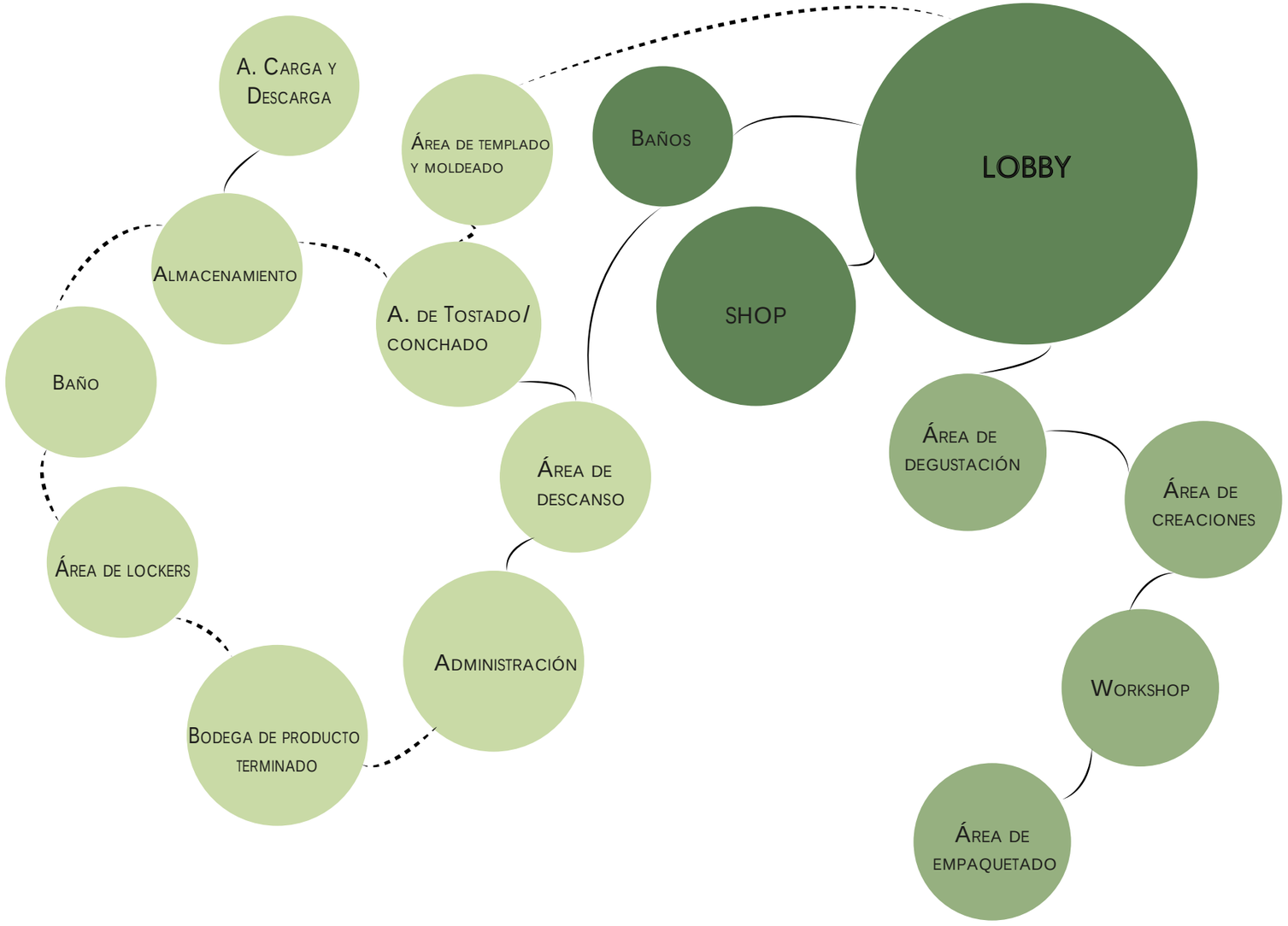
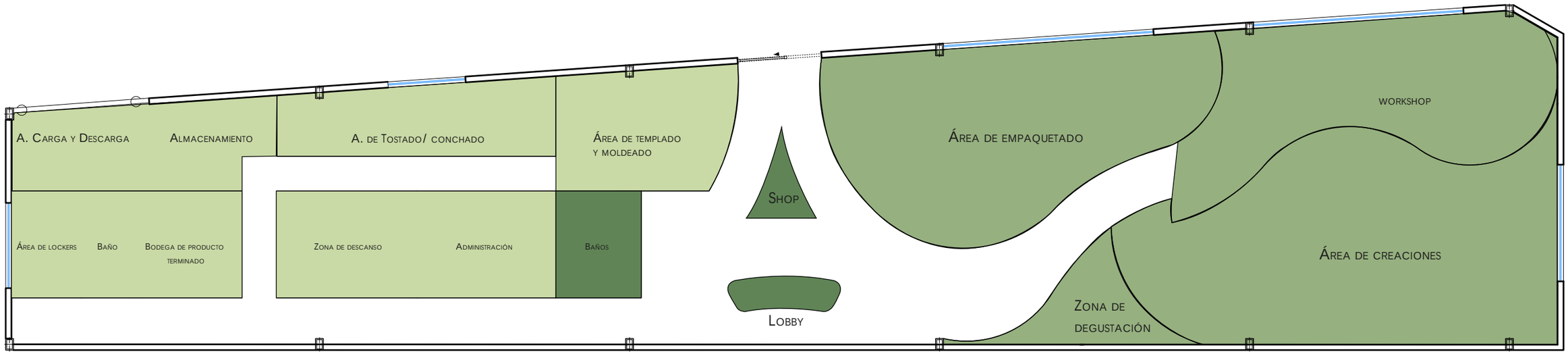


Ilustración 13: Diagrama de adyacencias Fuente: J. Pastuña

3.5. ZONIFICACIÓN



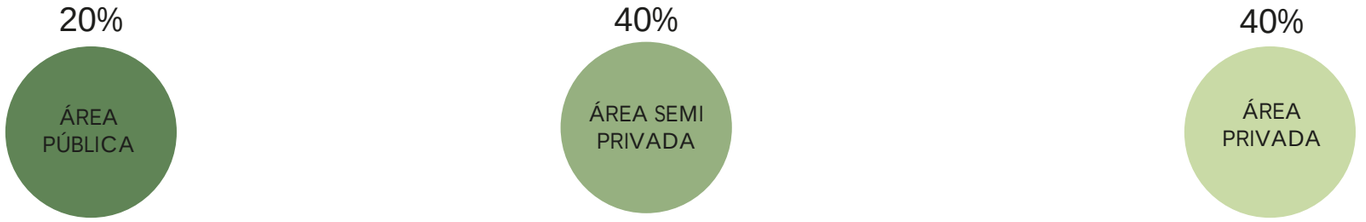


Ilustración 14: Zonificación
Fuente: J. Pastuña

3.6. DISEÑO ESPACIAL

Del fruto del cacao se analiza su forma geométrica, el mismo que está compuesto alrededor de una placenta que se representa como el lugar más dulce del proyecto (SHOP). Alrededor de la placenta, hay 5 semillas con formas irregulares que representa las 5 actividades interactivas más importantes del proyecto. Finalmente, el fruto está cubierto por un mesocarpio de forma orgánica que representa la circulación del proyecto.

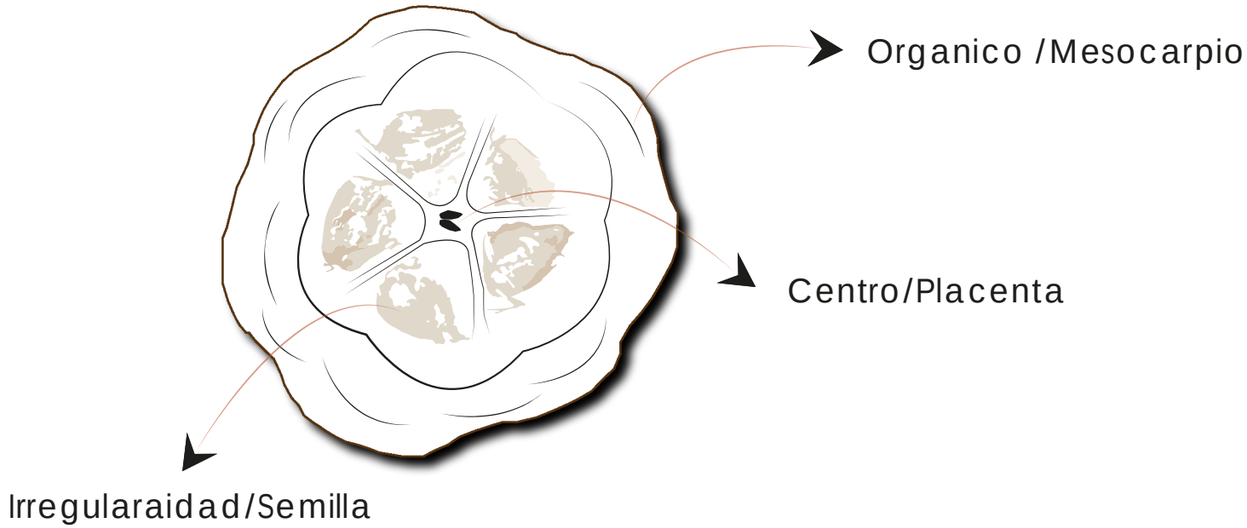


Ilustración 15: Diseño espacial
Fuente: J. Pastuña

3.7. MOODBOARD

3.7.1. Zona de degustación



Imagen 13. Moodboard Zoana de degustación
Fuente: J. Pastuña

3.7.2. Área de creaciones



Imagen 14. Moodboard Área de creaciones
Fuente: J. Pastuña

3.7.3. Workshop



Imagen 15. Moodboard Workshop
Fuente: J. Pastuña

3.7.4. Área de empaquetado



Imagen 16. Moodboard Área de empaquetado
Fuente: J. Pastuña

04 PLANOS Y RENDERS

4.1. PLANTA DE DISTRIBUCIÓN

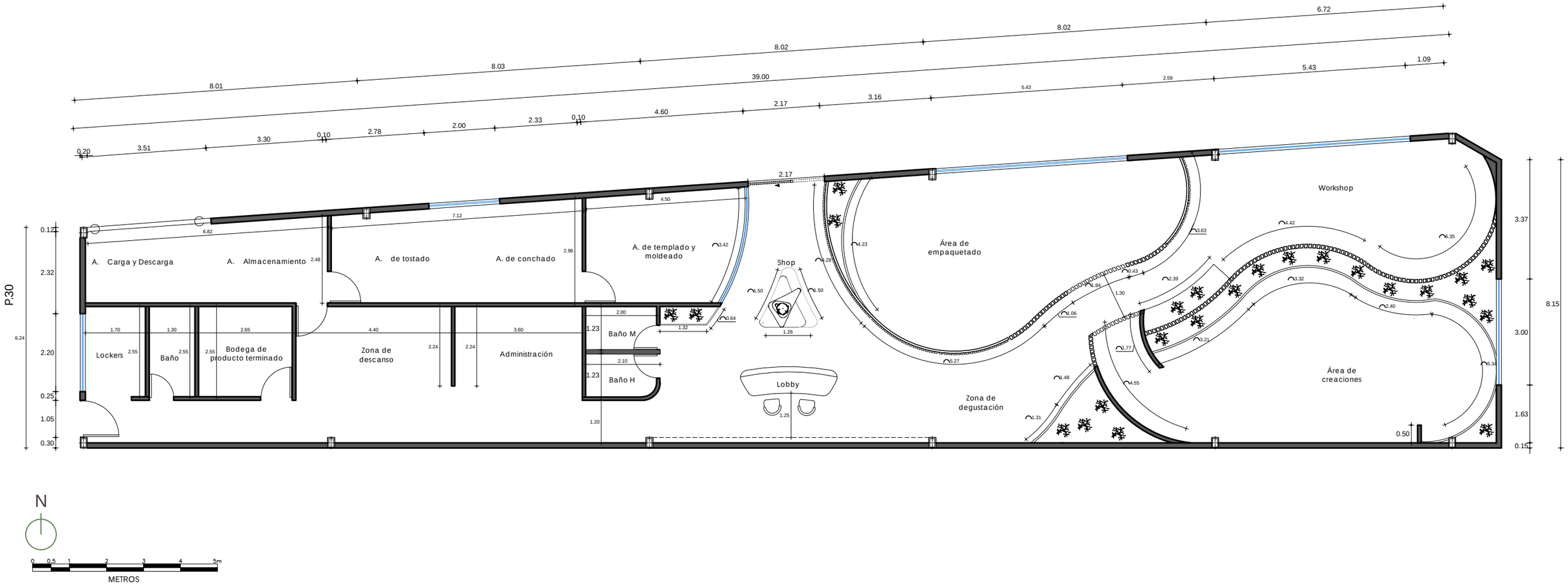


Ilustración 16: Planta de distribución
Fuente: J. Pastuña

4.2. PLANTA AMOBLADA

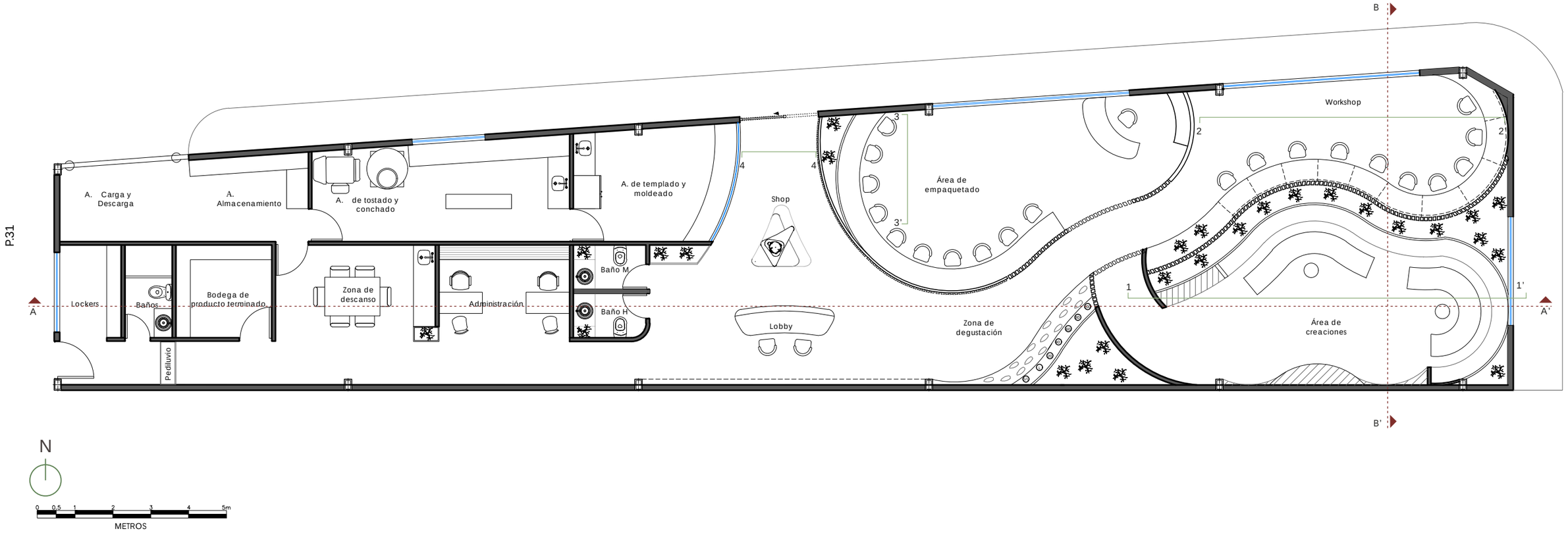
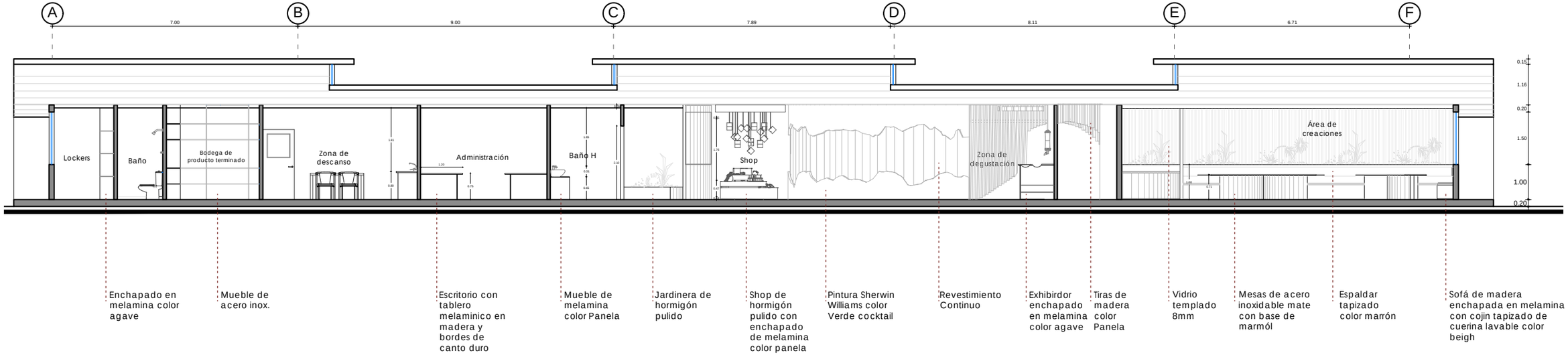


Ilustración 17: Planta amoblada
Fuente: J. Pastuña

4.3. CORTE LONGITUDINAL A-A’



P.32



Ilustración 18: Corte Longitudinal
Fuente: J. Pastuña

4.4. CORTE TRANSVERSAL B-B’

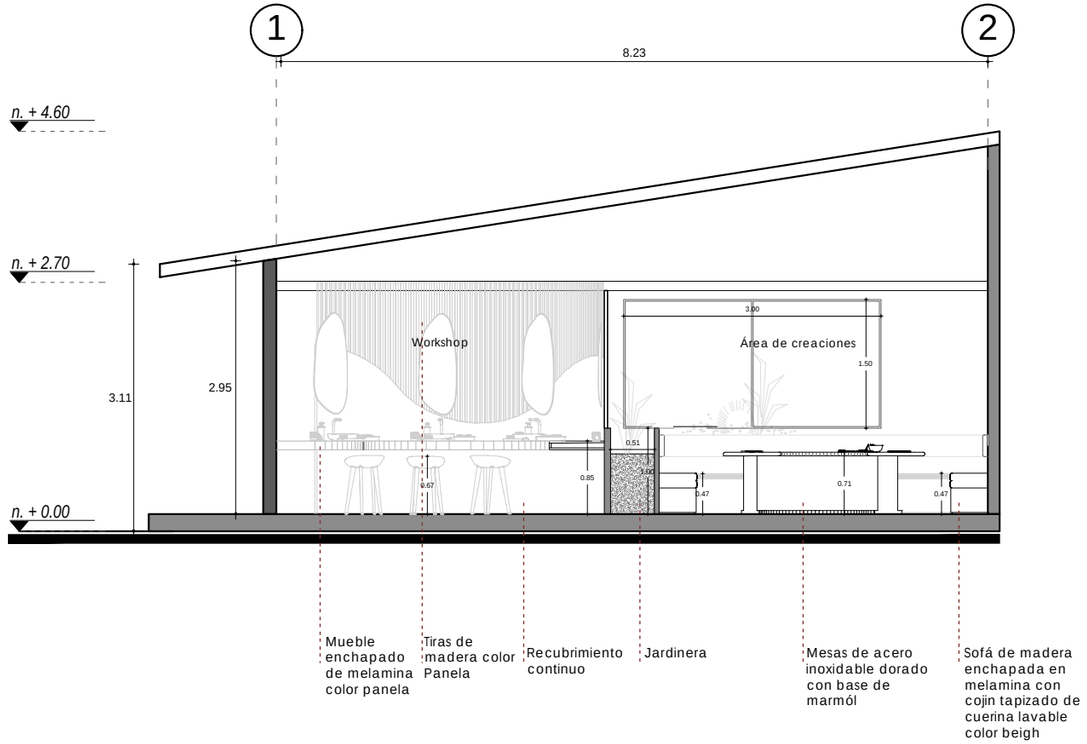


Ilustración 19: Corte tranversal
Fuente: J. Pastuña

4.5. ELEVACIONES INTERNAS

4.5.1. Área de creaciones



Ilustración 20: Eleveación interna del área de creaciones
Fuente: J. Pastuña

4.5.2. Workshop



Ilustración 21: Eleveación interna del Workshop
Fuente: J. Pastuña

4.5.3. Área de empaquetado



Ilustración 22: Elevación interna del área de empaquetado
Fuente: J. Pastuña

4.5.4. Shop de chocolates

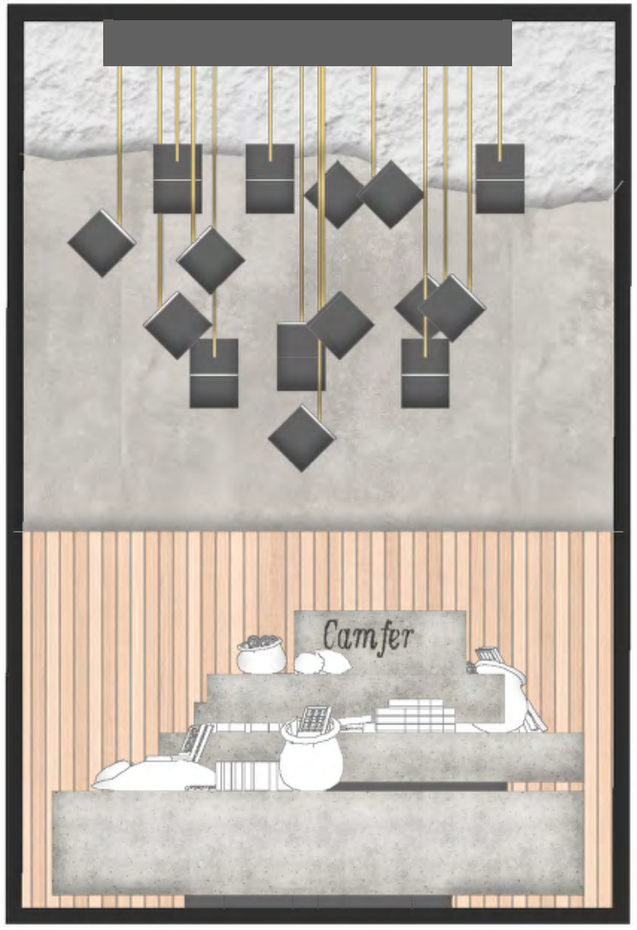
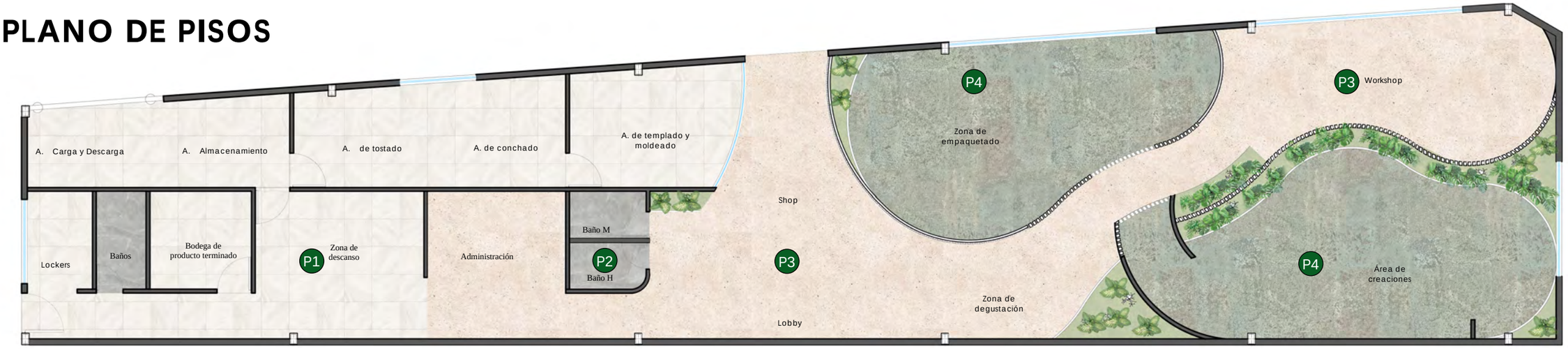
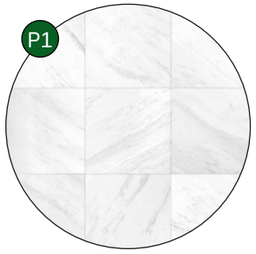


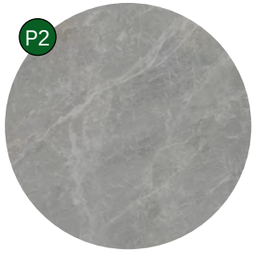
Ilustración 23: Elevación interna del shop de chocolates
Fuente: J. Pastuña

4.6. PLANO DE PISOS

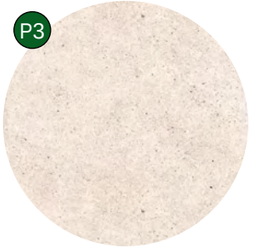




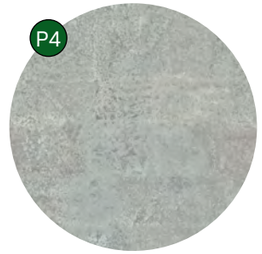
Porcelanato blanco
Marca:Graiman
Formato: 60x60
Acabado: mate antideslizante



Porcelanato marmoleado
Marca:graiman
Color: gris
Formato: 60x60
Acabado: mate antideslizante



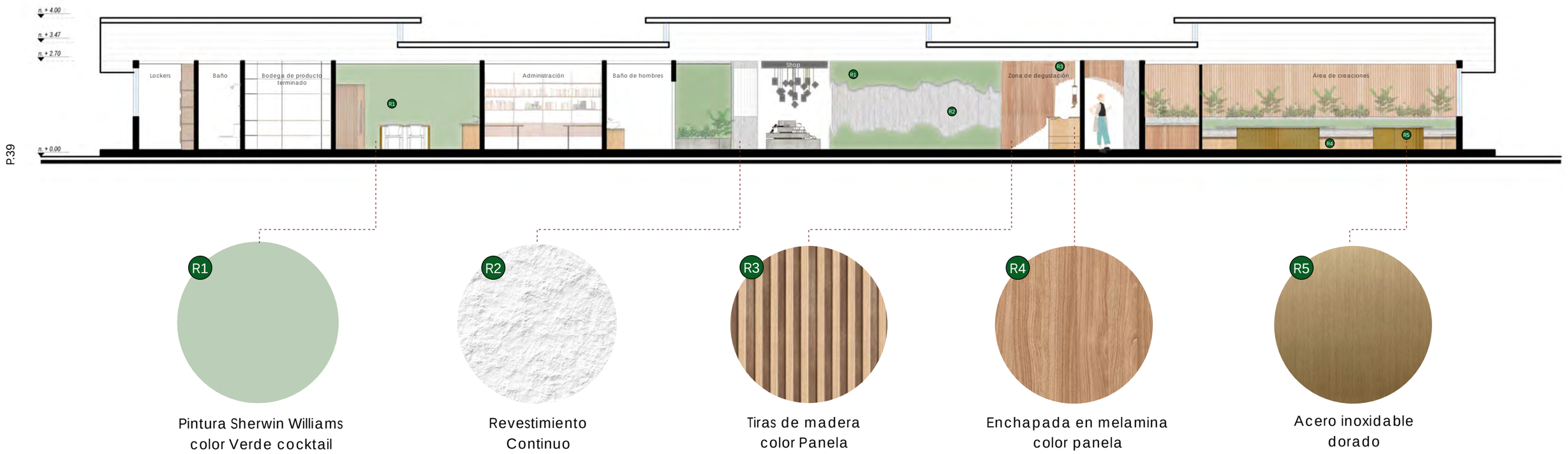
Microcemento
Marca: Resistone
Color: Grey
Acabado:Mate



Microcemento
Marca:Resistone
Color: verde musgo
Acabado:Brilloso

Ilustración 24: Plano de pisos
Fuente: J. Pastuña

4.7. REVESTIMIENTOS VERTICALES



P.39

Ilustración 25: Revestimientos verticales
Fuente: J. Pastuña

4.8. PLANO DE TECHOS

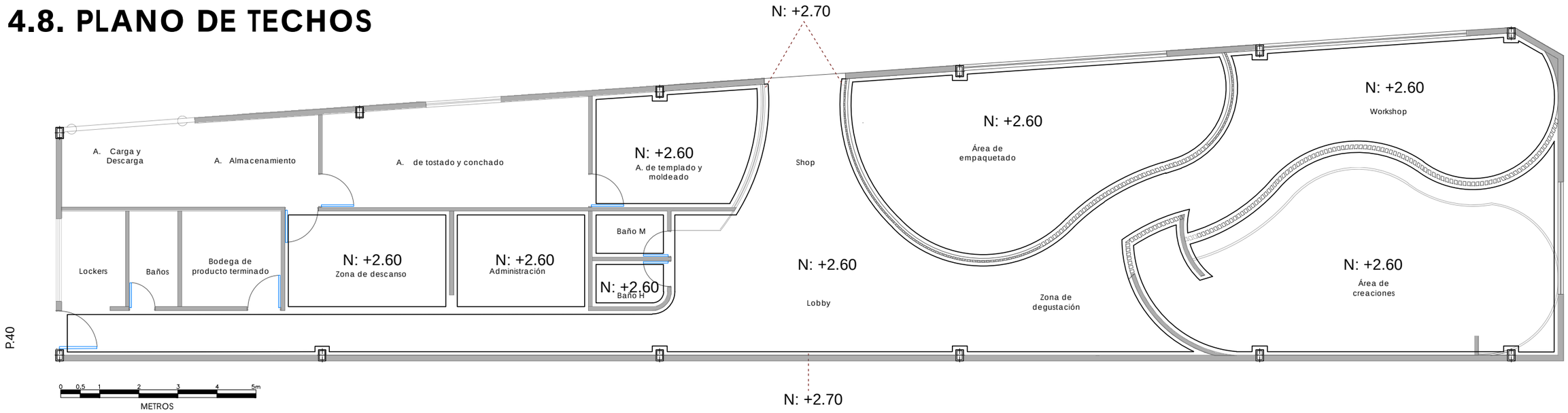
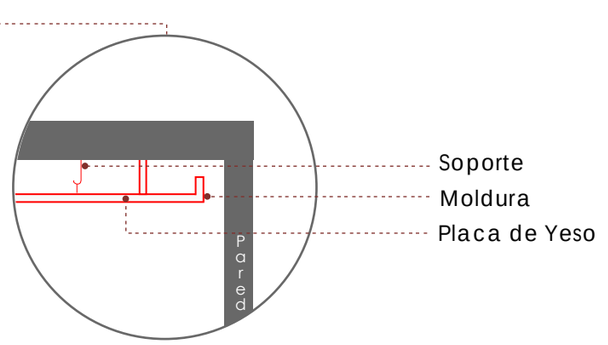


Ilustración 26: Plano de techos
Fuente: J. Pastuña



DETALLE DE CIELO RASO

Ilustración 26: Corte de detalle detecho
Fuente: J. Pastuña



DETALLE 1

Ilustración 27: Detalle de instalación
Fuente: J. Pastuña

4.9. PLANO DE ILUMINACÓN

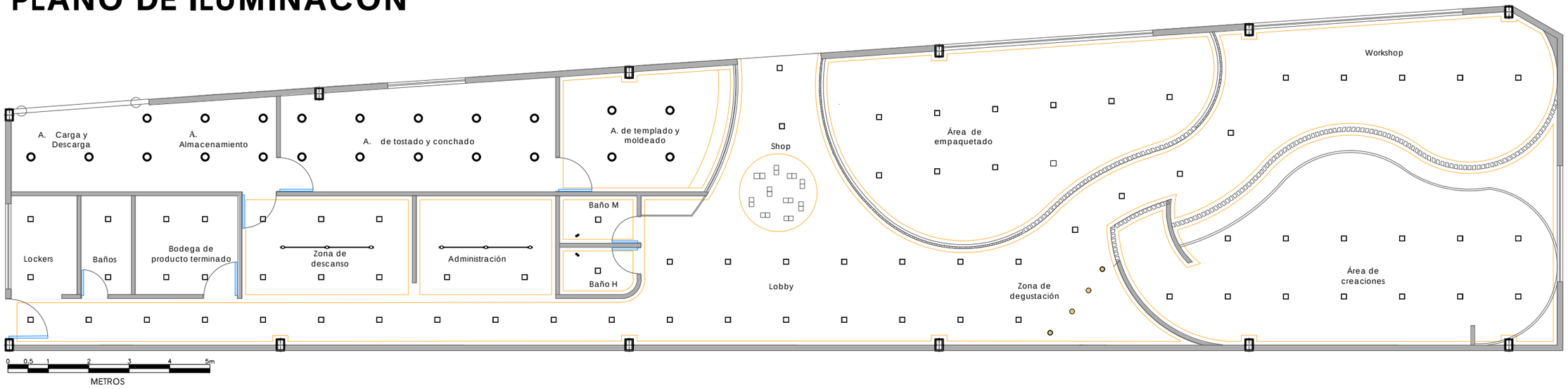


Ilustración 27: Plano de iluminación
Fuente: J. Pastuña

P.41

L1 Ojo de buey dirigible redondo



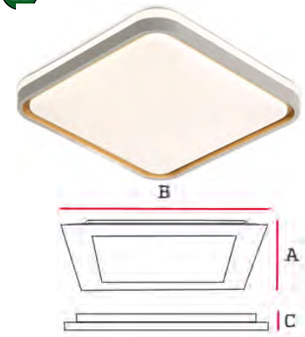
Temperatura: 3000K
Potencia: 5W



#	A	B
1-4	74mm	87mm

Ilustración 28: Luminaria tipo 1
Fuente: Maviju

L2 Plafon LED Techo Cuadrado



Temperatura: 6500K
Potencia: 24W

#	A	B	C
9-10	300mm	300mm	25mm

Ilustración 29: Luminaria tipo 2
Fuente: Maviju

L3 Plafon LED Techo Cuadrado



Temperatura: 6500K
Potencia: 34W

#	A	B
2	13mm	225mm

Ilustración 30: Luminaria tipo 3
Fuente: Maviju

L4 Lámpara colgante lineal LED

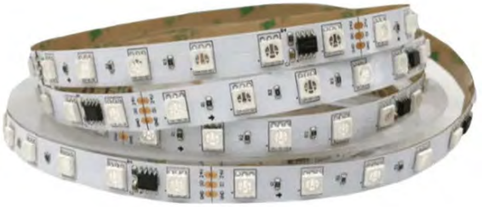




Temperatura: 3000K
Potencia: 20W

Ilustración 31: Luminaria tipo 4
Fuente: Maviju

L5 Cintas Led



Temperatura: 4000K
Potencia: 14.5W

Ilustración 32: Luminaria tipo 5
Fuente: Maviju

L6 Lámpara colgante circular LED





Temperatura: 5000K
Potencia: 21W

Ilustración 33: Luminaria tipo 6
Fuente: Maviju

P.42

4.10. STYLING

4.10.1. Área de creaciones



Ilustración 34: Styling del área de creaciones
Fuente: J. Pastuña

4.10.2. Workshop



Ilustración 35: Styling del Workshop
Fuente: J. Pastuña

4.10.3. Área de empaquetado



Ilustración 36: Styling del área de empaquetado
Fuente: J. Pastuña

4.10.2. Zona de degustación



Ilustración 37: Styling de la zona de degustación
Fuente: J. Pastuña

4.11. Renders

4.11.1. Chocotale Shop



Imagen 17. Render Chocolate Shop
Fuente: J. Pastuña

4.11.2. Zona de Desgustación



Imagen 18. Render Zona de degustación
Fuente: J. Pastuña

4.11.3. Área de creaciónes



Imagen 19. Render Área de creaciones
Fuente: J. Pastuña



Imagen 20. Render Área de creaciones
Fuente: J. Pastuña



Imagen 21. Render Área de creaciones
Fuente: J. Pastuña

4.11.4. Workshop



Imagen 22. Render Workshop
Fuente: J. Pastuña



Imagen 23. Render Workshop
Fuente: J. Pastuña



Imagen 24. Render Workshop
Fuente: J. Pastuña

4.11.5. Áreas de empaquetado



Imagen 25. Render Área de empaquetado
Fuente: J. Pastuña



Imagen 26. Render Área de empaquetado
Fuente: J. Pastuña

05 Diseño exclusivo de mobiliario / revestimiento

5.1. MUEBLE CHOCOLATE SHOP

Mueble ideal destinado para la venta gracias a su diseño y funcionalidad.

- Mueble altamente resistente al rayado y abrasión dandole mayor firmesa y robustez

-Duradero y fácil mantenimiento

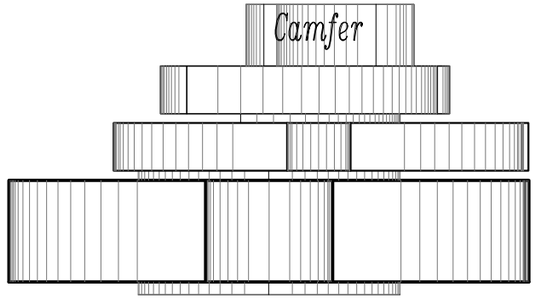
- Material no poroso

Referencia / Color

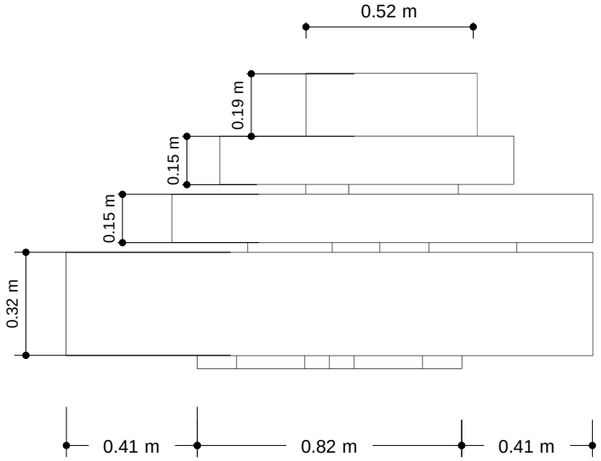


Información Técnica

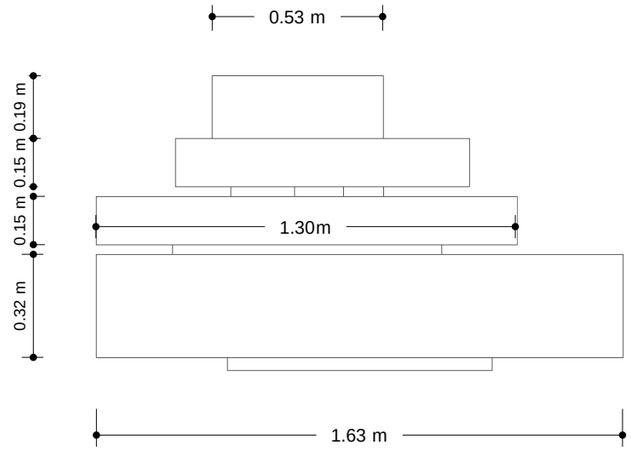
Material	Stoneo
Bases para soporte	Metálicas (acero)
Textura	Rugoso
Resistencia a la humedad	99%
Estilo	Minimalista
Tiempo de producción	10- 11 semanas



Fachada Frontal
Esc: 1.20



Fachada Posterior
Esc: 1.20



Fachada Lateral Derecha
Esc: 1.20

Ilustración 38: Planos técnicos del mueble chocolate shop
Fuente: J. Pastuña

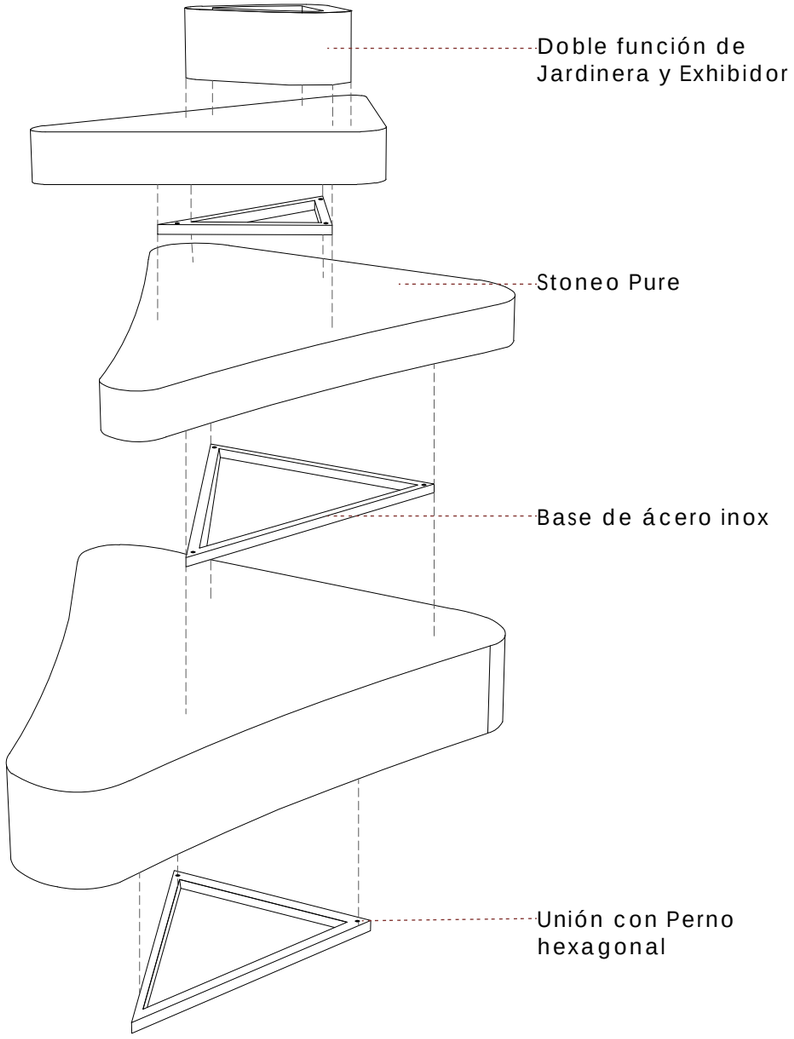
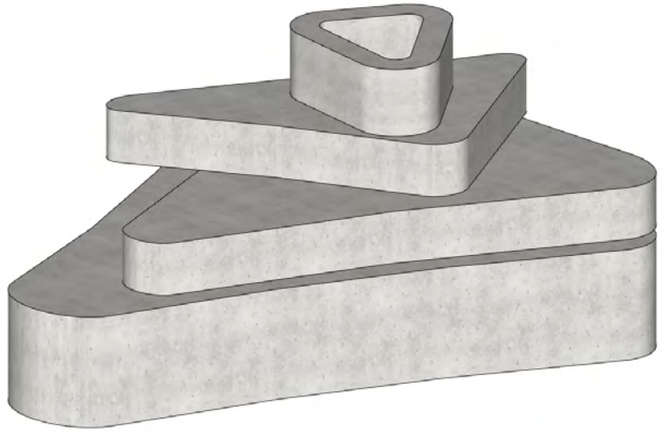
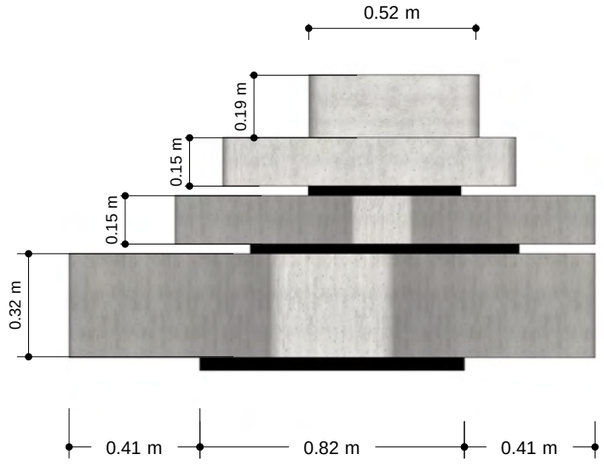


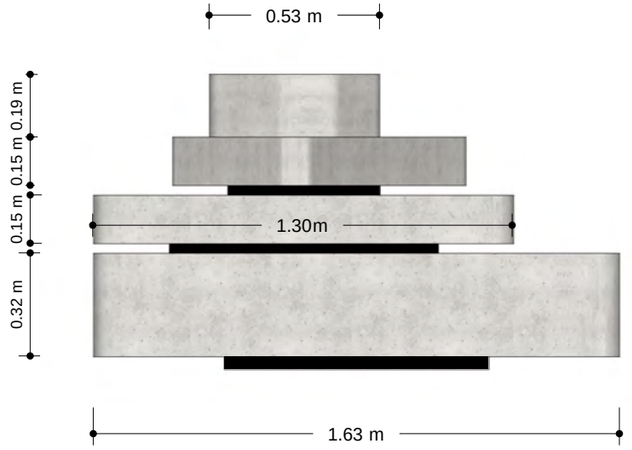
Ilustración 39: Desgfoce del mueble chocolate shop
Fuente: J. Pastuña



Isometria



Vista Fronral
Esc: 1.20



Vista Lateral Derecha
Esc: 1.20

Ilustración 40: Planos del mueble chocolate shop
Fuente: J. Pastuña

5.2. MUEBLE ZONA DE DEGUSTACIÓN

Muble amplio que mejorará la experiencia, haciendo que el espacio sea tanto funcional como visualmente atractivo.

- Mueble con suficiente altura para facilitar el acceso a los productos

-Altamente resistente a la humedad

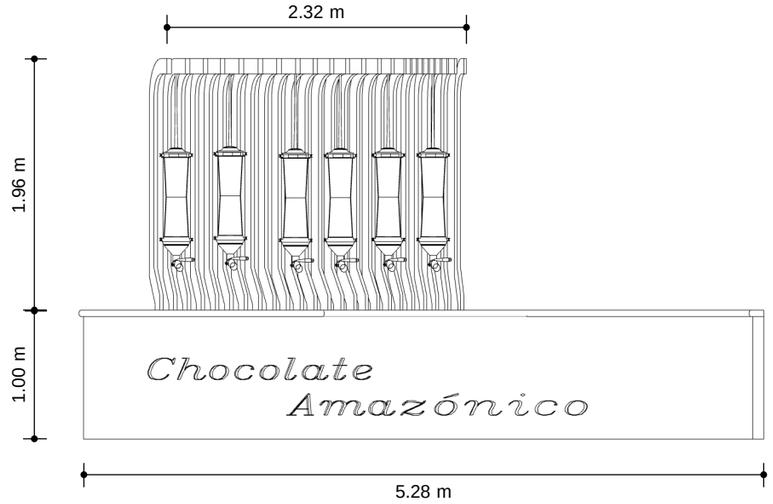
- Material no poroso

Referencia / Color

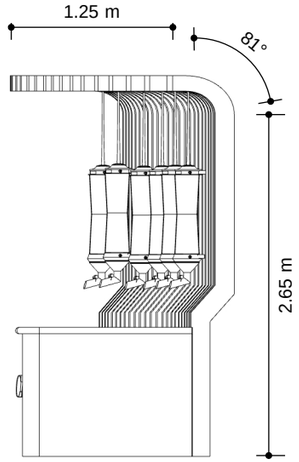


Información Técnica

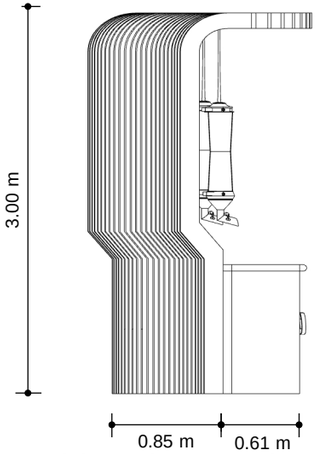
Material	Melamina
Encimera	Marmol
Textura	Synchro
Sustratos	MDP | MDP-RH
Espesor	4 mm
Resistencia al rayado	700 ciclos



Vista Fronral
Esc: 1.20



Vista Lateral Derecha
Esc: 1.20



Vista Lateral Izquiera
Esc: 1.20

Ilustración 41: Planos técnicos del mueble de la zona de degustación
Fuente: J. Pastuña

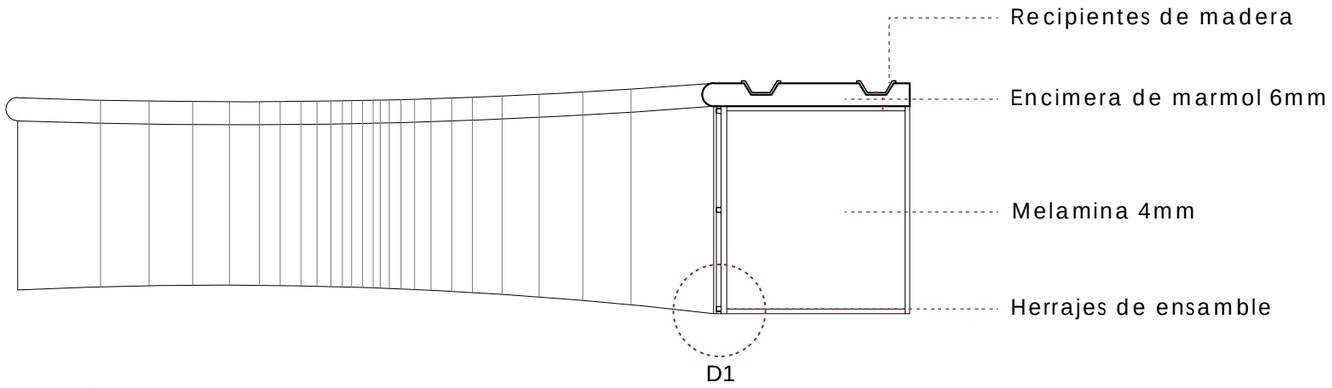


Ilustración 42: Plano de detalle
Fuente: J. Pastuña

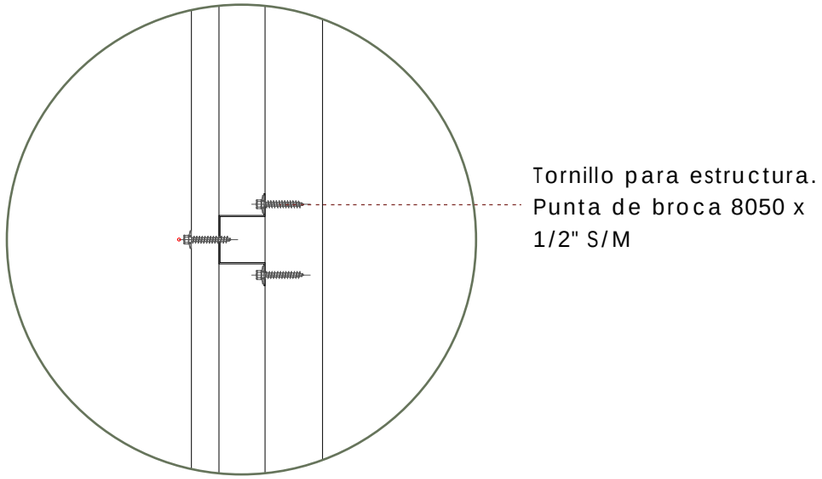


Ilustración 43: Detalle de ensamble D1
Fuente: J. Pastuña

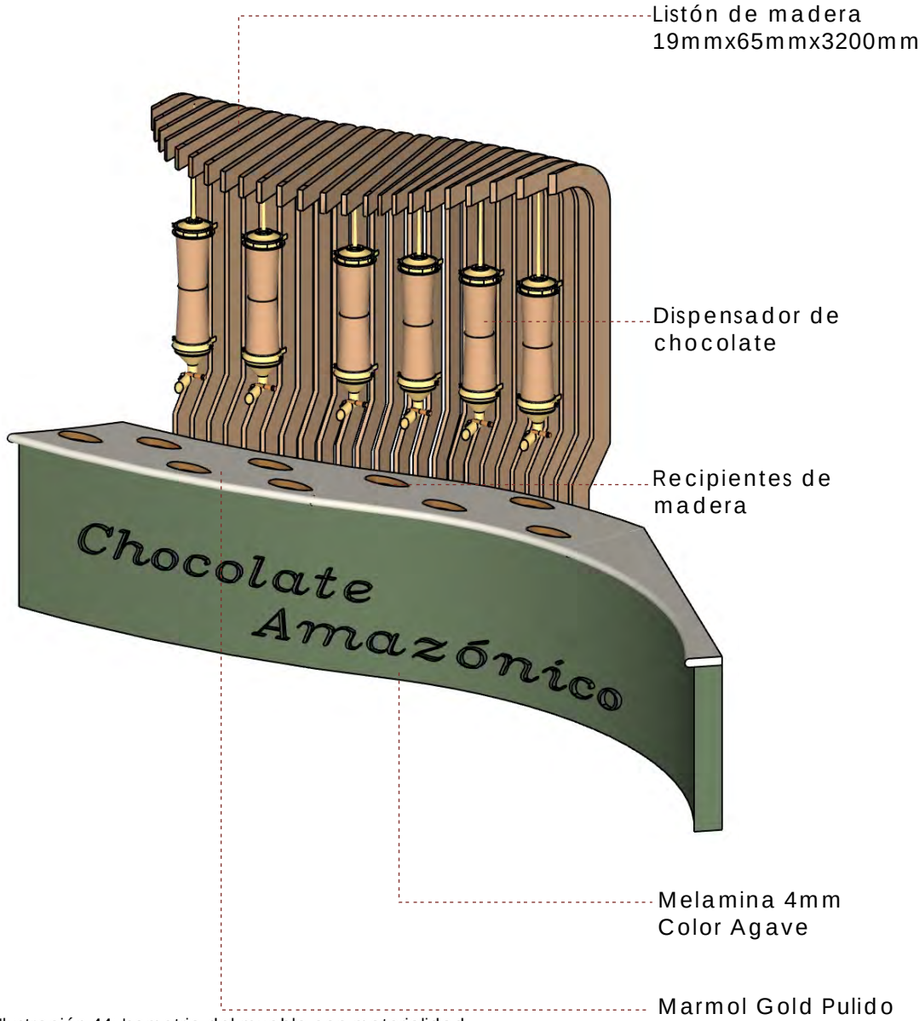


Ilustración 44: Isometria del mueble con materialidad
Fuente: J. Pastuña

6.1. ÍNDICE DE IMAGENES

Imagen 1. Cosecha del cacao en el Ecuador Fuente: Periódico digital de Astorga, Teleno, Tuerto y Órbigo, 2024 Pág. 7
Imagen 2. Recolección de cacao Fuente: Mercado Mundial para Cacao Amigable con la Biodiversidad Pág. 8
Imagen 3. Cacao tostado Fuente: Catalogo chocolTES LINAJE 2022 Pág. 8
Imagen 4. Vista frontal del predio Fuente: J. Pastuña Pág. 14
Imagen 5. Vista 2 del área a intervenir Fuente: J. Pastuña Pág. 14
Imagen 6. Vista 1 del área a intervenir Fuente: J. Pastuña Pág. 14
Imagen 7. Recopilación de imágenes Museo del Chocolate Nestlé Fuente: ArchDaily Pág. 15
Imagen 8. Recopilación de imágenes Chocolaterie Bovetti Fuente: ArchiDaily Pág. 16
Imagen 9. Variedad de granos de cacao Fuente: Freepik Pág. 18
Imagen 10. Antropometría Fuente: J. Pastuña Pág. 19
Imagen 11. Espacios de circulación horizontal Fuente: Panero Pág. 19
Imagen 12. Tipos de escaparates Fuente: Neufert Pág. 19
Imagen 13. Moodboard Zoana de degustación Fuente: J. Pastuña Pág. 27
Imagen 14. Moodboard Área de creaciones Fuente: J. Pastuña Pág. 27
Imagen 15. Moodboard Workshop Fuente: J. Pastuña Pág. 28
Imagen 16. Moodboard Área de empaquetado Fuente: J. Pastuña Pág. 28
Imagen 17. Render Chocolate Shop Fuente: J. Pastuña Pág. 45
Imagen 18. Render Zona de degustación Fuente: J. Pastuña Pág. 46
Imagen 19. Render Área de creaciones Fuente: J. Pastuña Pág. 47
Imagen 20. Render Área de creaciones Fuente: J. Pastuña Pág. 48
Imagen 21. Render Área de creaciones Fuente: J. Pastuña Pág. 49
Imagen 22. Render Workshop Fuente: J. Pastuña Pág. 50
Imagen 23. Render Workshop Fuente: J. Pastuña Pág. 51
Imagen 24. Render Workshop Fuente: J. Pastuña Pág. 52
Imagen 25. Render Área de empaquetado Fuente: J. Pastuña Pág. 53
Imagen 26. Render Área de empaquetado Fuente: J. Pastuña Pág. 54

6.1. ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Ubicación Fuente: J. Pastuña Pág. 11
Ilustración 2. Análisis del sector, Chocolates Camfer Fuente: Google maps, acoplado por el autor Pág. 11
Ilustración 3. Análisis de servicios Fuente: J. Pastuña Pág. 12
Ilustración 4: Análisis de Implantación Fuente: J. Pastuña Pág. 13
Ilustración 5: Asoleamiento Fuente: J. Pastuña Pág. 13
Ilustración 6: Mapa con ubicación de Brasil Fuente: J. Pastuña Pág. 15
Ilustración 7: Planta de la Chocolaterie Bovetti Fuente: ArchiDaily acoplado por el autor Pág. 16
Ilustración 8: Recopilación de imágenes Ferrer Xocolata Fuente: ArchiDaily Pág. 17
Ilustración 9: Metas del diseño Fuente: J. Pastuña Pág. 21
Ilustración 10: Concepto Fuente: J. Pastuña Pág. 22
Ilustración 11: Desgloce del Concepto Fuente: J. Pastuña Pág. 22
Ilustración 12: Programación Fuente: J. Pastuña Pág. 23
Ilustración 13: Diagrama de adyacencias Fuente: J. Pastuña Pág. 24
Ilustración 14: Zonificación Fuente: J. Pastuña Pág. 25
Ilustración 15: Diseño espacial Fuente: J. Pastuña Pág. 26
Ilustración 16: Planta de distribución Fuente: J. Pastuña Pág. 30
Ilustración 17: Planta amoblada Fuente: J. Pastuña Pág. 31
Ilustración 18: Corte Longitudinal Fuente: J. Pastuña Pág. 32
Ilustración 19: Corte tranversal Fuente: J. Pastuña Pág. 33
Ilustración 20: Eleveación interna del área de creaciones Fuente: J. Pastuña Pág. 34
Ilustración 21: Eleveación interna del Workshop Fuente: J. Pastuña Pág. 35
Ilustración 22: Elevación interna del área de empaquetado Fuente: J. Pastuña Pág. 36
Ilustración 23: Elevación interna del shop de chocolates Fuente: J. Pastuña Pág. 37
Ilustración 24: Plano de pisos Fuente: J. Pastuña Pág. 38
Ilustración 25: Revestimientos verticales Fuente: J. Pastuña Pág. 39
Ilustración 26: Plano de techos Fuente: J. Pastuña Pág. 40
Ilustración 27: Plano de iluminación Fuente: J. Pastuña Pág. 41
Ilustración 28: Luminaria tipo 1 Fuente: Maviju Pág. 41
Ilustración 29: Luminaria tipo 2 Fuente: Maviju Pág. 41
Ilustración 30: Luminaria tipo 3 Fuente: Maviju Pág. 41
Ilustración 31: Luminaria tipo 4 Fuente: Maviju Pág. 42
Ilustración 32: Luminaria tipo 5 Fuente: Maviju Pág. 42
Ilustración 33: Luminaria tipo 6 Fuente: Maviju Pág. 42
Ilustración 34: Styling del área de creaciones Fuente: J. Pastuña Pág. 43
Ilustración 35: Styling del Workshop Fuente: J. Pastuña Pág. 43
Ilustración 36: Styling del área de empaquetado Fuente: J. Pastuña Pág. 44
Ilustración 37: Styling de la zona de degustación Fuente: J. Pastuña Pág. 44
Ilustración 38: Planos técnicos del mueble chocolate shop Fuente: J. Pastuña Pág. 56

6.2. BIBLIOGRAFÍA

Ilustración 39: Desgloce del mueble chocolate shop Fuente: J. Pastuña Pág. 57

Ilustración 40: Planos del mueble chocolate shop Fuente: J. Pastuña Pág. 57

Ilustración 41: Planos técnicos del mueble de la zona de degustación Fuente: J. Pastuña Pág. 58

Ilustración 42: Plano de detalle Fuente: J. Pastuña Pág. 59

Ilustración 43: Detalle de ensamble D1 Fuente: J. Pastuña Pág. 59

Ilustración 44: Isometria del mueble con materialidad Fuente: J. Pastuña Pág. 59

Contrac, P. (s.f.). FERRER XOCOLATA. Casa Viva.

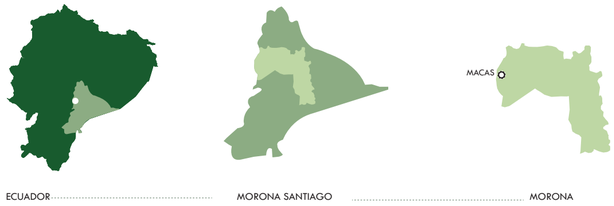
Neufert. (2009). Arte de proyectar en arquitectura (16 ed.). Dessau: Gustabo Gili.

Sarahí, S. C. (2017). Propuesta interiorista de una fábrica de dulces evidenciando la identidad cultural de Baños de Agua Santa". Ambato.

Láminas

CHOCOLATERIA CAMFER

Ubicación



Chocolatería Camfer se encuentra en Ecuador, en la provincia de Morona Santiago, cantón Morona, Parroquia Macas en la calle Soasti entre Riobamba y 5 de agosto.

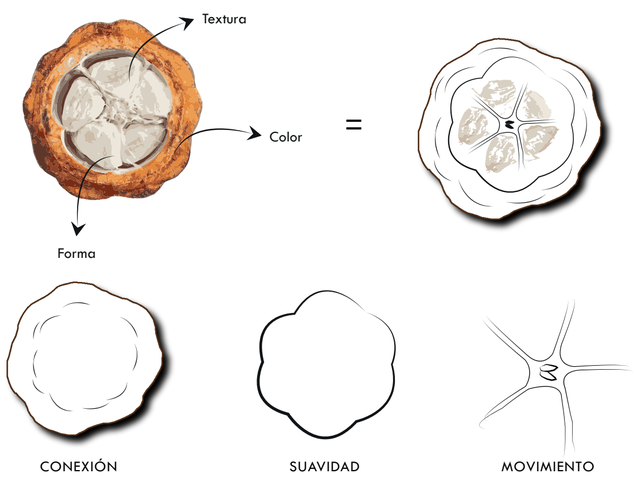
Problemática - Solución

En Ecuador, actualmente no hay chocolaterías que ofrezcan experiencias interactivas para los amantes del chocolate. Aunque en Macas existen varios locales que producen chocolate, ninguno proporciona un servicio experimental. Por esta razón, se propone la creación de una chocolatería interactiva donde los usuarios puedenn explorar otros usos del chocolate, incluyendo aplicaciones estéticas, para que los visitantes vivan una experiencia única y diferente.

Concepto

Fruto del cacao

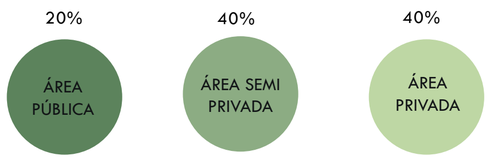
El cacao es un símbolo de cultura y tradición. En mi proyecto, el objetivo es evocar sensaciones a través de los recuerdos con un recorrido suave y sutil, mediante el movimiento de elementos orgánicos en sus espacios.

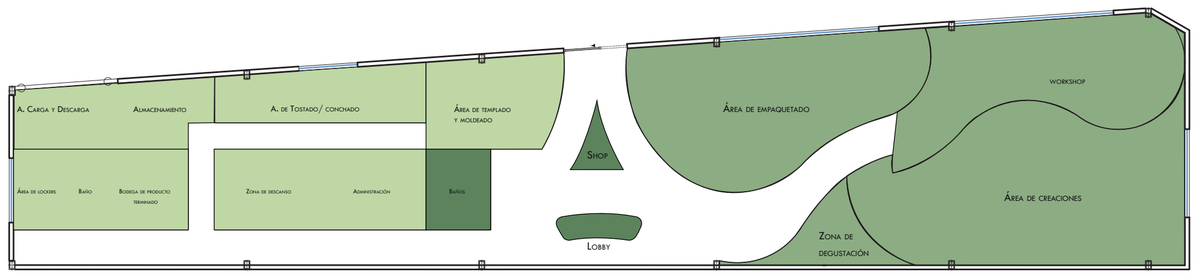




Zonificación

El Área del terreno es de 362.43m2.





Moodboard



Styling

Zona de degustación



Área de creaciones



Workshop

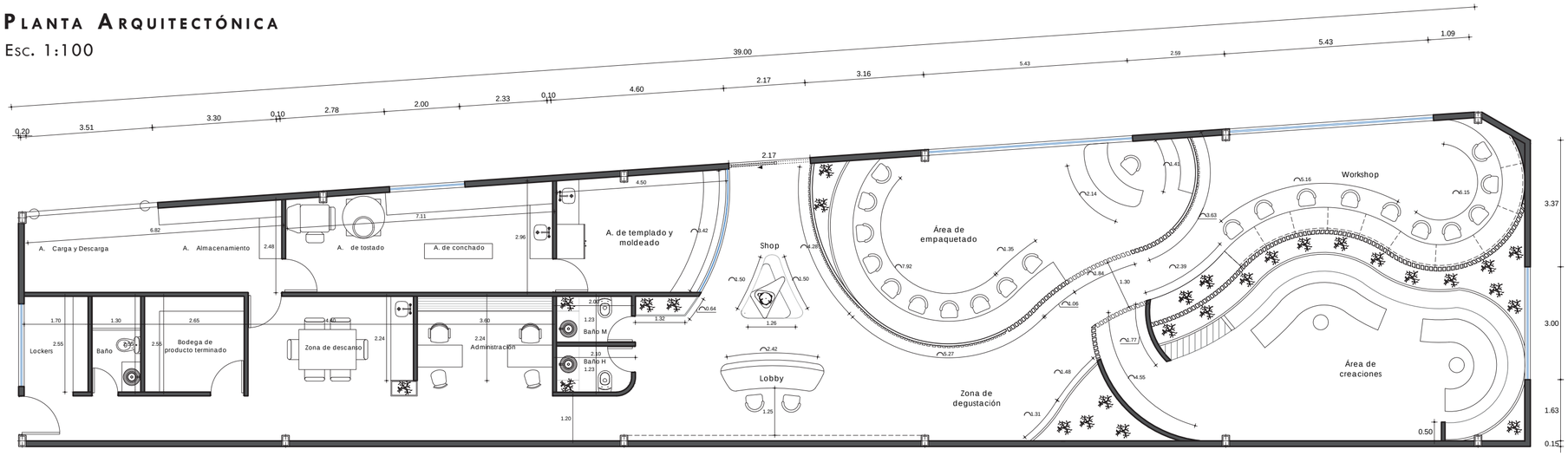


Área de empaquetado



Planta Arquitectónica

Esc. 1:100



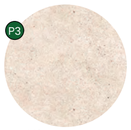
Plano de pisos



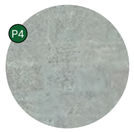
Porcelanato blanco
Marca:Graiman
Formato: 60x60
Acabado: mate antideslizante



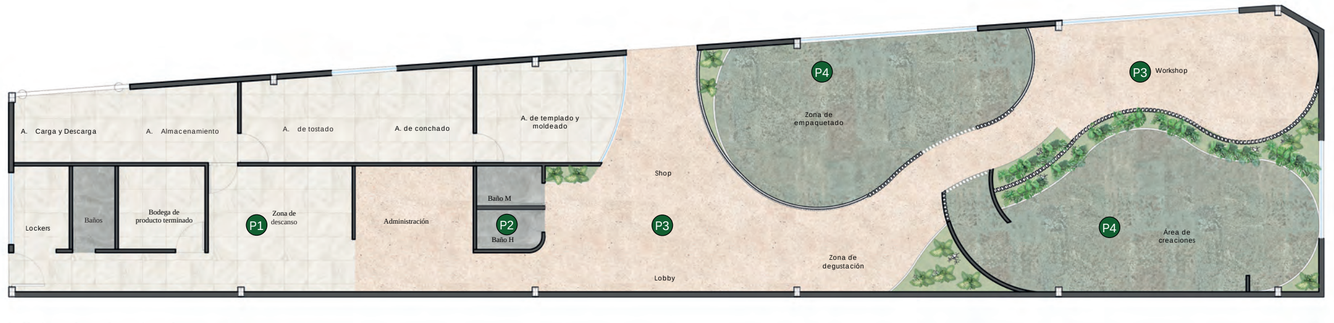
Porcelanato marmoleado
Marca:graiman
Color: gris
Formato: 60x60
Acabado: mate antideslizante



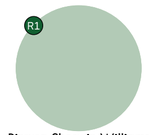
Microcemento
Marca: Resistone
Color: Grey
Acabado:Mate



Microcemento
Marca:Resistone
Color: verde musgo
Acabado:Brilloso



Corte A-A'



Pintura Sherwin Williams color Verde cocktail



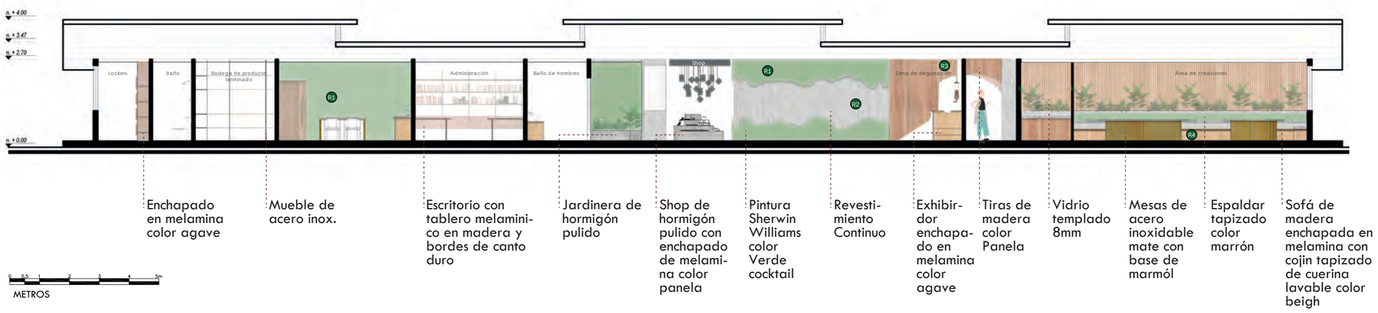
Revestimiento Continuo



Tiras de madera color Panela



Enchapada en melamina color panela



Enchapado en melamina color agave

Mueble de acero inox.

Escritorio con tablero melamini-co en madera y bordes de canto duro

Jardinera de hormigón pulido

Shop de hormigón pulido con enchapado de melami-na color panela

Pintura Sherwin Williams color Verde cocktail

Revesti-miento Continuo

Exhibir-dor enchapa-do en melamina color agave

Tiras de madera color Panela

Vidrio templado 8mm

Mesas de acero inoxidable mate con base de marmól

Espaldar tapizado color marrón

Sofá de madera enchapada en melamina con cojin tapizado de cuerina lavable color beigh





