



MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

Autor: Isabel Andrea
Santamaría Arias

Tutor: Natali Encalada

Pastelería Passion for Sugar
Atmósferas Sensoriales

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Isabel Andrea Santamaría Arias** 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.

Isabel Andrea **Santamaría Arias**

AUTOR

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

Natali Encalada

DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

A mis padres, mi familia y amigos cercanos pero en especial a mi madre por su amor y apoyo incondicional durante toda mi vida, a todos gracias por su apoyo y soporte durante esta etapa formativa.

A mis ángeles en el cielo, ejes importantes en mi vida y son parte de mi motivación. A ustedes dedico mis triunfos y alegrías.

RESUMEN

El diseño de las atmósferas sensoriales para la Pastelería ofrecen una experiencia multisensorial que va más allá del sabor. Cada detalle, del el diseño interior hasta las parámetros considerados como colorimetría, branding, aromas y sonidos, está cuidadosamente seleccionado para envolver a los clientes en un ambiente que deleita todos los sentidos. El espacio combina una estética cálida y acogedora con una música suave y aromas dulces que evocan recuerdos de hogar, invitando a relajarse y disfrutar de la repostería. La iluminación suave y los materiales en tonos pasteles refuerzan la sensación de bienestar, creando un entorno donde cada visita se convierte en una experiencia memorable. Aquí, no solo se degustan postres, sino que se vive un momento de placer sensorial completo.

ABSTRACT

The design of the sensory atmospheres for the Pastry Shop offers a multisensory experience that goes beyond flavor. Every detail, from the interior design to the parameters considered such as colorimetry, branding, aromas and sounds, is carefully selected to envelop customers in an environment that delights all the senses. The space combines a warm and cozy aesthetic with soft music and sweet aromas that evoke memories of home, inviting you to relax and enjoy the pastries. Soft lighting and materials in pastel tones reinforce the feeling of well-being, creating an environment where each visit becomes a memorable experience. Here, you not only taste desserts, but you also experience a moment of complete sensory pleasure.

CAPÍTULO I

contexto

1.1 Antecedentes	12
1.1.1 Marca/cliente (desarrollo de branding)	13
1.2 Problemática y solución	14
1.2.1 Problemática espacial	14
1.2.2 solución	15

CAPÍTULO II

contexto

2.1 Propuesta	18
(valor agregado de innovación)	18
2.2 Razón	18
2.3 Target	18
2.4 Ubicación y análisis del sector	18
2.4.1 Ubicación	19
2.4.2 Análisis del sector	20
2.4.3 Servicios y entorno	22
2.4.4 Accesibilidad	24
* Transporte / conexiones	
* Flujo:	
* Entorno:	
2.4.5 Equipamientos	26
2.4.6 Implantación	27
2.4.7 Asoleamiento y vientos	28
2.4.8 Estado actual (fotos)	30
2.5 Referentes	32
*Pastelería nanan / buck.Studio	
*Museum of ice cream – ny – chicago	
*The scent tunnel en tokiro, hector esrawe- japon	
2.6 Alcance del proyecto	36
2.7 Normativa / ergonomía / medidas mínimas	37

CAPÍTULO III

proyecto

3.1 Metas de diseño	46
*¿Qué?	
*¿Quién?	
*¿Cómo?	
3.2 Concepto y subconcepto	48
3.3 Programación	50
3.4 Diagrama de adyacencias 39	51
3.5 Zonificación	52
*Zonas de producción	
*Zonas de servicio	
*Zonas de exhibición	
*Zonas de consumo y experiencia	
3.6 Diseño espacial	52
3.7 Moodboard / material board	53
*Referencias	

CAPITULO IV

planimetrías

4 Planta general	66
4.1 Planta de distribución	68
4.2 Planta amoblada	70
4.3 Corte longitudinal	72
4.4 Corte transversal	73
4.5 Elevaciones internas	74
4.6 Plano de pisos	80
4.7 Plano ambientado	82
4.8 Revestimientos verticales	84
4.9 Plano de techos	88
4.10 Plano de techos – elementos	90
4.11 Plano de iluminación	92
4.12 Plano de audio	94
4.13. 1 styling comensales	96
4.13.2. Styling Comensales exterior	100
4.13.3. Styling Self-service	104
4.13.4. Styling Empaquetado y decoración	108
4.13.5. Styling Cápsula inmersiva	112
4.13.6. Styling Baños	116
4.14 Renders	120

CAPÍTULO V

diseño exclusivo de mobiliario

5.1 Diseño de mobiliario – 1ºpieza	130
5.2 Diseño de mobiliario – 2ºpieza	136

FIGURA 1: ANTECEDENTES	12
FIGURA 2: PROPUESTA DE VALOR	18
FIGURA 3: UBICACIÓN DEL PROYECTO	19
FIGURA 4: ANÁLISIS DEL SECTOR	20
FIGURA 5: ANÁLISIS POTRERO DE LUMBISÍ	23
FIGURA 6: TRANSPORTE/CONEXIONES	24
FIGURA 7: EQUIPAMIENTOS	26
FIGURA 8: IMPLANTACIÓN EN ÁREA DEL PROYECTO	27
FIGURA 9: SOLEAMIENTO	28
FIGURA 10: VIENTOS	29
FIGURA 11: ESTADO ACTUAL PLANO Y FOTOS	30
FIGURA 12: PLANO ÁREA A INTERVENIR	31
FIGURA 13: REFERENTE – PLANO PASTELERÍA NANAN/BUCK:STUDIO	32
FIGURA 14: COLLAGE – PASTELERÍA NANAN/BUCK:STUDIO	33
FIGURA 15: COLLAGE – MUSEUUM OF ICE CREAM – NEW YORK CITY	34
FIGURA 16: REFERENTE THE SCENT TUNNEL – TOKIO	35
FIGURA 17: REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA CAFETERÍAS EN ECUADOR	36
FIGURA 18: ERGONOMÍA SERVICIO EN BARRA	38
FIGURA 19: ERGONOMÍA SERVICIO CIRCULACIÓN BARRA – COMENSALES	38
FIGURA 20: ERGONOMÍA ÁREA DE ESTAR	39
FIGURA 21: DIMENSIONES POR COMENSAL	40
FIGURA 22: DIMENSIONES 4 COMENSALES – MESA CUADRADA	40
FIGURA 23: DIMENSIONES 4 COMENSALES – MESA CIRCULAR	41
FIGURA 24: DIMENSIONES PARA LA SILLA Y CIRCULACIÓN (ÁREAS PARA COMER)	41
FIGURA 25: DIMENSIONES COCINA (ÁREAS PARA COMER)	42
FIGURA 26: DIMENSIONES COCINA EQUIPADA (ÁREAS PARA COMER)	43
FIGURA 27: DIAGRAMA – METAS DE DISEÑO	46
FIGURA 28: ADN DE LA MARCA	47
FIGURA 29: COLORIMETRÍA ACTUAL DE LA MARCA	47
FIGURA 30: CONCEPTUALIZACIÓN. ELABORACIÓN PROPIA	48
FIGURA 31: PROGRAMACIÓN. ELABORACIÓN PROPIA	50
FIGURA 32: DIAGRAMA DE ADYACENCIAS. ELABORACIÓN PROPIA	51
FIGURA 33: ZONIFICACIÓN. ELABORACIÓN PROPIA	52
FIGURA 34: DISEÑO ESPACIAL. ELABORACIÓN PROPIA	53
FIGURA 35: MOODBOARD GENERAL. ELABORACIÓN PROPIA	54
FIGURA 36: MATERIAL BOARD GENERAL. ELABORACIÓN PROPIA	56
FIGURA 37: MOODBOARD CÁPSULAS INMERSIVAS. ELABORACIÓN PROPIA	57
FIGURA 38: MATERIAL BOARD. CÁPSULAS INMERSIVAS. ELABORACIÓN PROPIA	59
FIGURA 39: MOOD BOARD. CÁPSULAS INMERSIVAS. ELABORACIÓN PROPIA	61

P.5

CAPÍTULO I

contexto

1. Antecedentes	12
1.1.1 Marca/cliente (desarrollo de branding)	
2. Problemática y solución	14
2.1 problemática espacial	14
2.2 solución	15

1. ANTECEDENTES

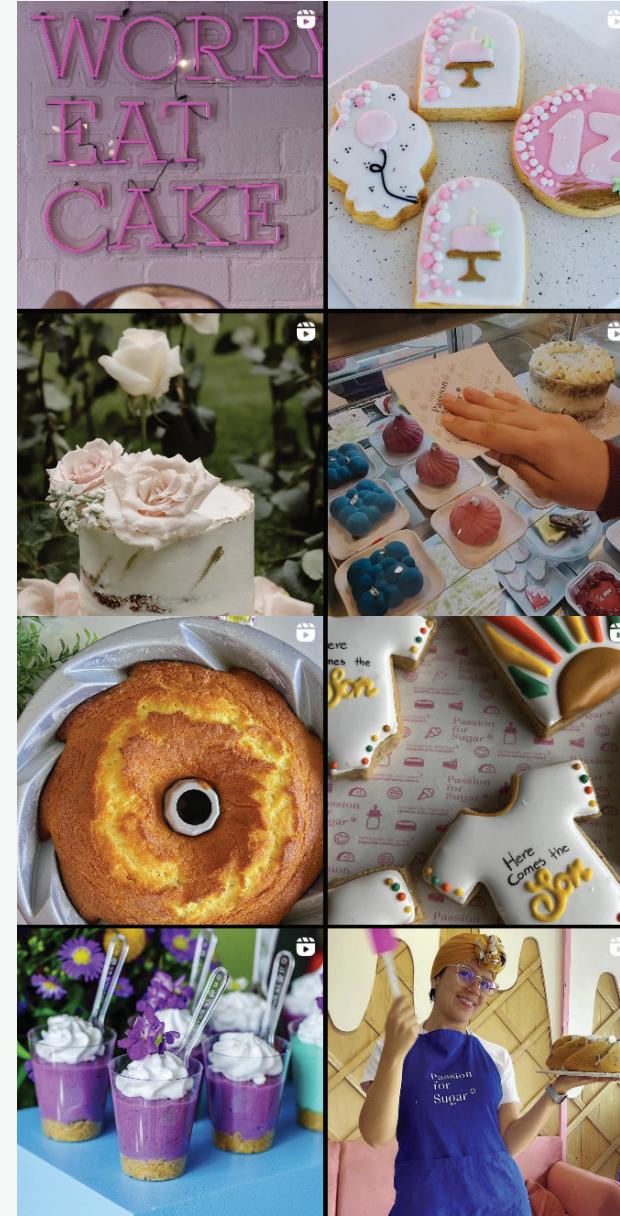
Varias de las primeras cafeterías en Quito que perduran a través de décadas están especialmente ubicadas en el centro histórico de la capital, siendo lugares que eran únicamente destinados para el consumo directo del café y algunos de ellos acompañados por desayunos y bocados de sal, pero no evocaban una permanencia en el espacio, siendo una actividad cotidiana y con poca atención. Pero es aproximadamente para el año 2010 cuando ingresan al mercado las primeras tiendas y cafeterías de especialidad en la ciudad, como resultado de un sincretismo cultural y el auge en el turismo.

El consumo de café ha crecido significativamente en este tiempo, es más común mantener una reunión de trabajo o estudio, el quedar para tomar un café en tiempo de ocio, conversar, o simplemente probar alguna especialidad nueva y descubrir un nuevo lugar; volviéndose de esta manera en un gesto más atractivo de lo habitual, por su versatilidad, comodidad, distinción y la facilidad de conexión a internet promoviendo así el consumo y la estancia.

Es por ello que el desarrollo de los negocios vinculados al sector continúa siendo una oportunidad clara dentro del mercado con una demanda estable a lo largo del año. Cada cafetería en la ciudad de Quito busca la innovación o mantener un valor agregado que les permita resaltar en el mercado, es así como la unión con la pastelería y repostería toma fuerza en los espacios.

La tendencia de hoy en día es la pastelería europea que mantiene la innovación y la decoración, en resaltar los sabores característicos de las recetas tradicionales y a la vez de fusionar nuevos ingredientes y sabores en estas recetas. La pastelería empezó siendo un componente de la cocina, pero hoy en día es más que eso, hoy forma parte de la cultura; representa historia, gustos, actividades, productos y un deleite por el dulce y el momento de consumirlo.

El arte y la ciencia es siempre parte muy importante en la presentación y el desarrollo de nuevos sabores y espacios. Es de esta combinación que nace Passion for sugar.



Passion for Sugar

Una marca viva, vibrante, extrovertida, actual, creativa, alegre y llamativa. Esta empresa nace en la ciudad de Quito en el año 2011 por una inspiración familiar y el gusto por la pastelería y repostería abriendo sus puertas bajo la dirección de Mishell Clavijo y su esposo Carlos Naranjo.

Su principal objetivo es elaborar productos de repostería llenos de sabores y sensaciones placenteras al paladar de los clientes brindando un servicio único, con modelos cautivadores de tortas, cup cakes y bocaditos para toda ocasión.

Figura 1: Antecedentes
Fuente: Elaboración propia, Brand book de la marca

1.2 PROBLEMÁTICA Y SOLUCIÓN

1.2.1 Problemática espacial:

A finales del año 2023 Vanaliza y presenta la necesidad de mudarse a una zona más comercial. Actualmente cuentan con un nuevo local en el sector de la República del Salvador, el cual no tiene una intervención interiorista acorde a su objetivo y por falta de metraje en el espacio actual tuvieron que abrir una planta de producción externa para los productos más elaborados.

Adicional requieren un espacio más amplio para integrar áreas de workshop y activar el espacio PET Friendly. Sumado a esto, las cafeterías y pastelerías que actualmente se mantienen en la ciudad de Quito y sus alrededores en su gran mayoría son espacios con un diseño interior moderno y sobrio, con un aire más ejecutivo que inmersivo, divertido y que permita mantener una experiencia sensorial.

1.2.2 Solución:

Se requiere un área más amplia en el cual puedan mantener un funcionamiento integral entre producción y atención al cliente, que contenga un área multifuncional de workshop e integre áreas pet friendly.

Han mantenido 3 locales a lo largo de estos años y su branding a sufrido cambios en colorimetría, por lo que se requiere un análisis para obtener su mejor opción. Siendo para los consumidores finales del producto a quienes se propone generar una experiencia ligada a la marca. Su frase “volvamos a ser niños otra vez” será una pieza clave para el desarrollo de la propuesta de diseño interiorista.

Descubre un mundo lleno de felicidad.

Innovadores

vanguardista

artesanales

sin preservante

CAPÍTULO II

contexto

2.1 Propuesta (valor agregado de innovación)	18
2.2 Razón	18
2.3 Target	18
2.4 Ubicación y análisis del sector	18
2.4.1 Ubicación	19
2.4.2 Análisis del sector	20
2.4.3 Servicios y entorno	22
2.4.4 Accesibilidad	24
* Transporte / conexiones	
* Flujo:	
* Entorno:	
2.4.5 Equipamientos	26
2.4.6 Implantación	27
2.4.7 Asoleamiento y vientos	28
2.4.8 Estado actual (fotos)	30
2.5 Referentes	32
*Pastelería nanan / buck.Studio	
*Museum of ice cream – ny – chicago	
*The scent tunnel en tokio, hector esrawe- japon	
2.6 Alcance del proyecto	36
2.7 Normativa / ergonomía / medidas mínimas	37

Passion for Sugar

Slogan
atmósferas
sensoriales

“Saca el niño que llevas dentro.”

2.1 PROPUESTA (valor agregado de innovación)

Se desarrolla la propuesta de diseño interior para Passion for sugar, teniendo la finalidad de generar un espacio vibrante, acogedor, actual y divertido. Se plantea un proyecto integral, que permita influir en la psicología y comportamiento humano a través de un espacio sensorial e inmersivo.

2.2 RAZÓN

Este proyecto surge de la necesidad de reubicarse y hacer que su espacio físico sea integral, con áreas funcionales para la preparación de sus productos y áreas que permitan mantener la experiencia gastronómica, física y emocional deseada en sus usuarios. A la vez que puedan compartir con sus mascotas en áreas pet friendly.

2.3 TARGET

Passion for sugar está diseñada para personas jóvenes, adultas y adultas mayores (tercera edad) que disfrutan de un menú variado especializado en el dulce y el café, ya sea a solas o en compañía. Personas que desean ser parte de un ambiente envolvente y de experiencia mientras disfrutan de su menú.

2.4 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

2.4.1 Ubicación

El proyecto está ubicado en el Potrero San Luis de Lumbisí/ Av. Alfonso Lamiña, sector Auqui Chico, parroquia Cumbayá, Cantón Quito, provincia Pichincha; a unos 15km al este del DM de Quito.

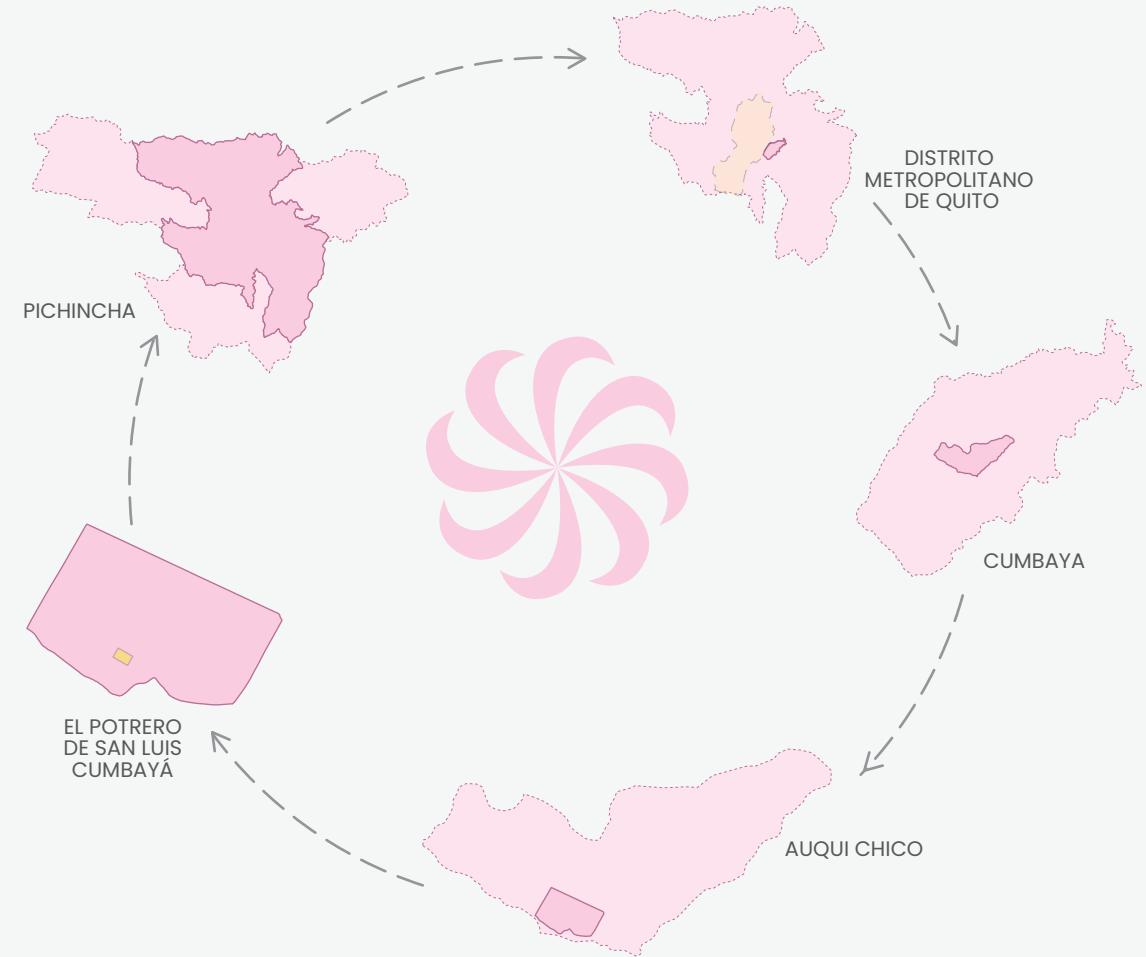


Figura 3: Ubicación del proyecto
Fuente: Elaboración propia

SIMBOLOGÍA

	Área a intervenir		Educación
	Potrero de Lumbisi		Deportes
	Parques y reservorios		Urbanizaciones / Conjuntos / residenciales

2.4.2 ANÁLISIS DEL SECTOR

Cumbayá, parroquia urbana ubicada a 15 km al noreste de Quito, es un próspero núcleo residencial y comercial de clase media y media-alta, con una población estimada de 30.000 habitantes.

Además de su animado centro con restaurantes, cafés, bares y centros comerciales, destaca por atractivos como su parque central, iglesia, Museo Interactivo de Ciencia, Parque Ecológico El Rancho y Bosque Protector Jaime Roldós Aguilera.

Cuenta con varios centros deportivos y mantiene el punto de llegada de los vuelos de parapente que salen desde el Auqui. Es sede de empresas, centros empresariales y prestigiosas instituciones educativas como la Universidad San Francisco de Quito, Colegio Alemán y Colegio Intisana, consolidándola como zona de alta calidad educativa y residencial.

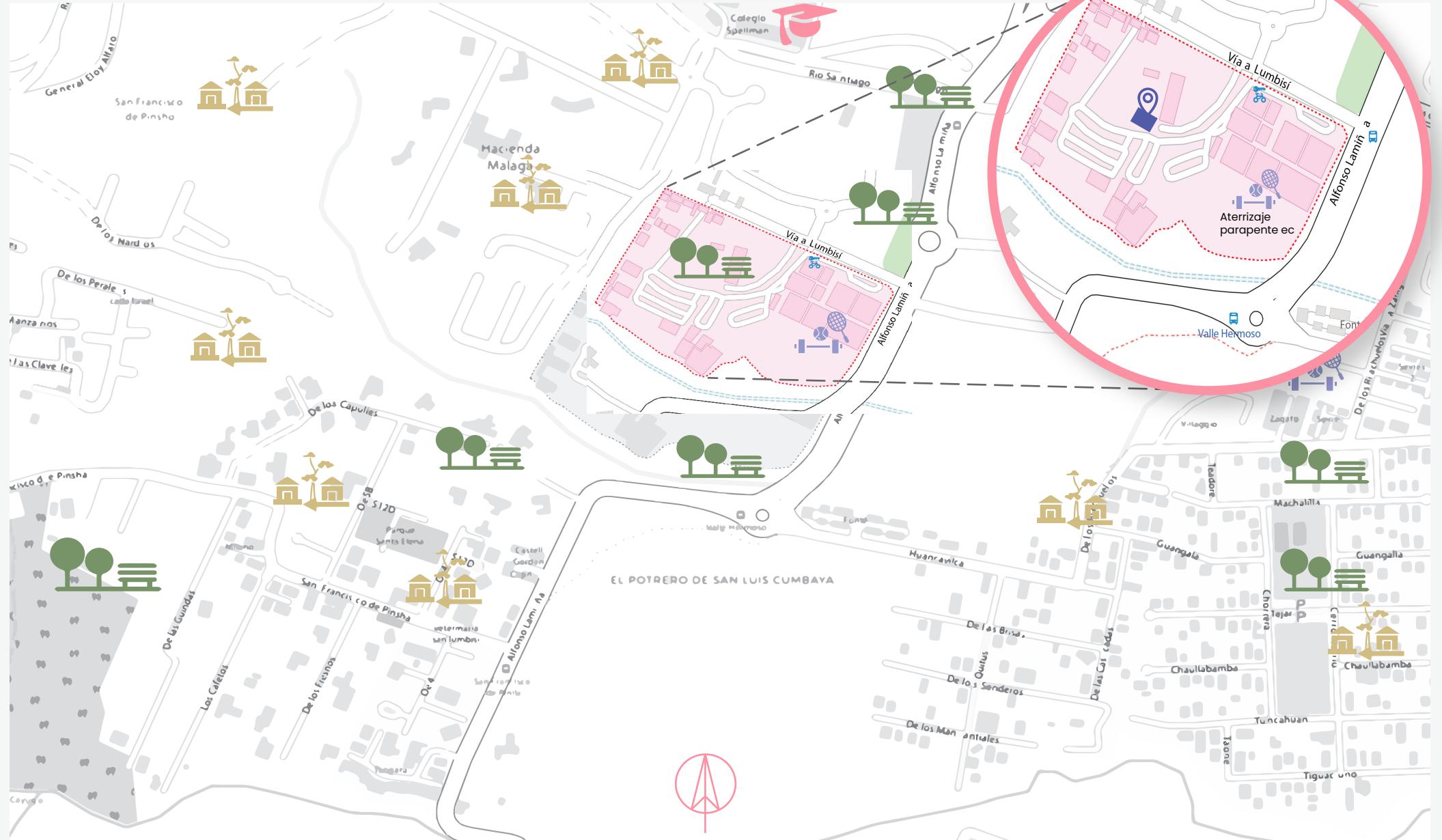


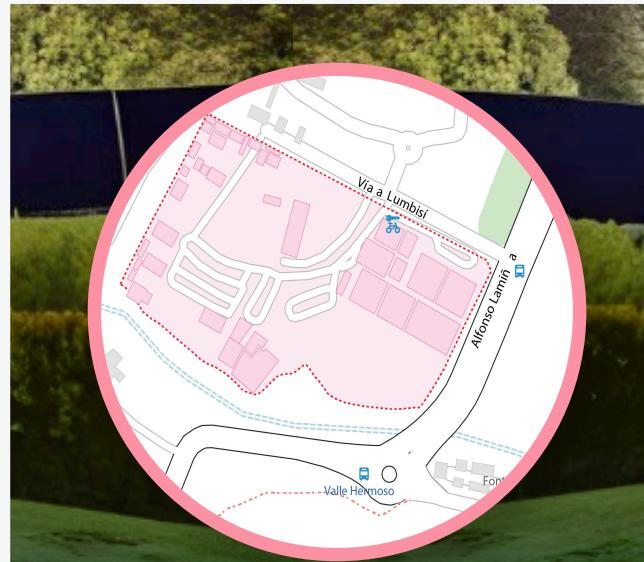
Figura 4: Análisis del sector
Fuente: Elaboración propia, basada en PDOT de Cumbayá 2019-2023

2.4.3 SERVICIOS Y ENTORNO

El potrero de Lumbisí es un espacio en el que encuentras múltiples actividades y servicios, "dedicados a impulsar el estilo de vida de todos los miembros de tu familia a través de la gastronomía consciente, el deporte y vida activa, el contacto con la naturaleza y el crecimiento personal". (potrerosanluis.com/).

Caracterizado por contener espacios, empresas y proyectos innovadores, compuesto por 47 locales con un pop up que permite a los usuarios conectarse con el espacio a través de experiencias. Además, de ser un espacio pet friendly.

P.22



47 Locales distribuidos en:



PET FRIENDLY



CIENCIA Y EDUCACIÓN



ARTE



SHOPPING



WELLNESS



GASTRONOMÍA



BUSINESS



DEPORTES

Figura 5: Análisis Potrero de Lumbisí
Fuente: Elaboración propia, basada en el PDOT de Cumbayá 2019-2023

2.4.4 Accesibilidad

El complejo privado cuenta con dos tipos de accesos: vehicular y peatonal. El acceso vehicular se encuentra en la Av. Alfonso Lamiña, permitiendo tanto la entrada como la salida de vehículos. Por otro lado, el acceso peatonal se ubica en la acera adyacente y cuenta con una parada de bus cercana en la intersección de la Av. Alfonso Lamiña y Huancavilca, a tan solo 170 m. de distancia.

Para ingresar al complejo, es necesario dirigirse primero a las instalaciones principales, cuya entrada vehicular y peatonal se localiza junto al ingreso de la Hacienda San Luis Lumbisi. Este acceso principal es compartido tanto para vehículos como para peatones.

TRANSPORTE / CONEXIONES:

La línea de transporte público más cercanas son las siguientes:

Autobús (Ida / Regreso)

RUTA: 229.
DESTINO: Lumbisí - T. Río Coca.
Cada 25 min

Autobús (IDA / REGRESO)

RUTA: RC-22
DESTINO: T. Río Coca - Cumbayá.
Cada 30 min

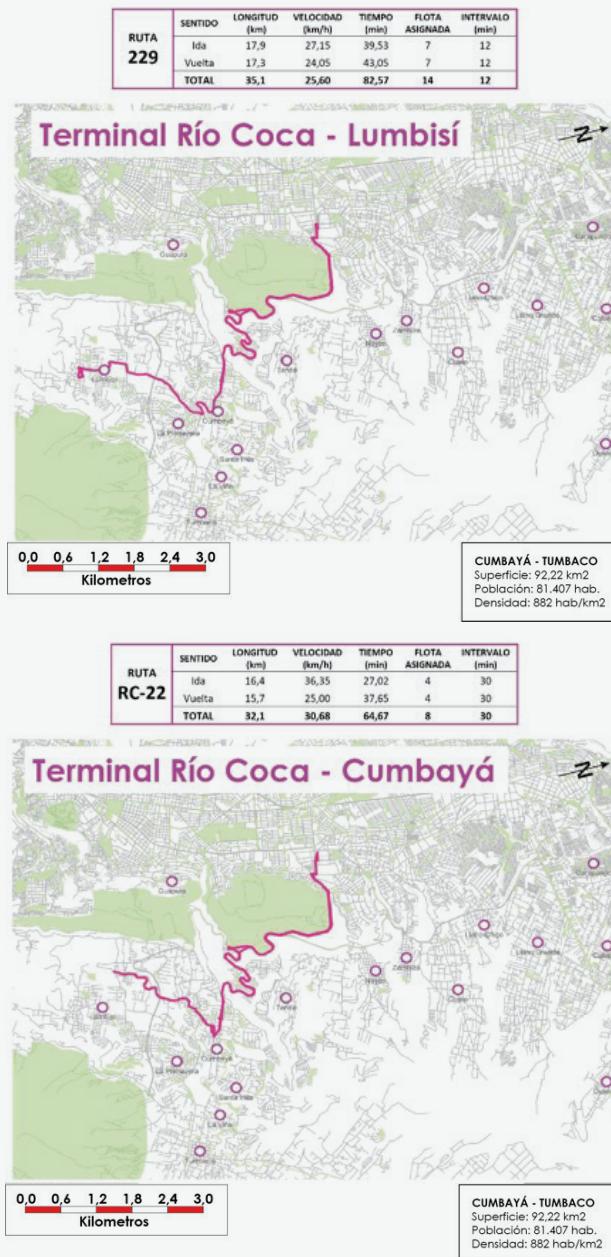


Figura 6: transporte/conexiones
Fuente: Elaboración propia, basada en el documento de reestructuración de la Red de Transporte Público de pasajeros del Distrito Metropolitano de Quito

FLUJO:

Es importante tener en cuenta que, debido a la cercanía del Centro de Vuelo Libre Ecuador, las calles aledañas y la avenida principal suelen experimentar un flujo vehicular inconsistente y bajo a lo largo del día. Sin embargo, esta situación no afecta significativamente la accesibilidad al lugar.

ENTORNO:

En base a la propuesta de Diseño Interior de una "Pastelería", se busca determinar cuál es el radio de influencia de un establecimiento de estas características. Si bien no hay una fuente específica, se entiende que el radio de influencia de una pastelería suele ser mayor al de una panadería convencional, dado que ofrece productos más especializados y elaborados, lo que permite interpretar sus potenciales efectos positivos en el entorno. Este criterio nace en base al análisis y razonamiento de este tipo de establecimientos. A continuación, se detalla algunos factores que afectan en el radio de influencia de una pastelería:

- **Ubicación:** En zonas residenciales densas, el radio suele ser de 1 a 3 km.
- **Especialización y reputación:** La Pastelería es reconocida por sus productos exclusivos o de alta calidad, por lo tanto, atrae clientes de áreas más alejadas, ampliando su radio de influencia.
- **Oferta de servicios adicionales:** La oferta de servicios adicionales como talleres, cafetería y un espacio pet friendly en la propuesta para la pastelería, lo cual puede tener un mayor radio de atracción.

• **Competencia:** El lugar de implantación posee áreas con poca competencia de pastelerías especializadas.

• **Poder adquisitivo de la zona:** En áreas de ingresos más altos, las personas suelen estar dispuestas a recorrer mayores distancias para adquirir productos gourmet.

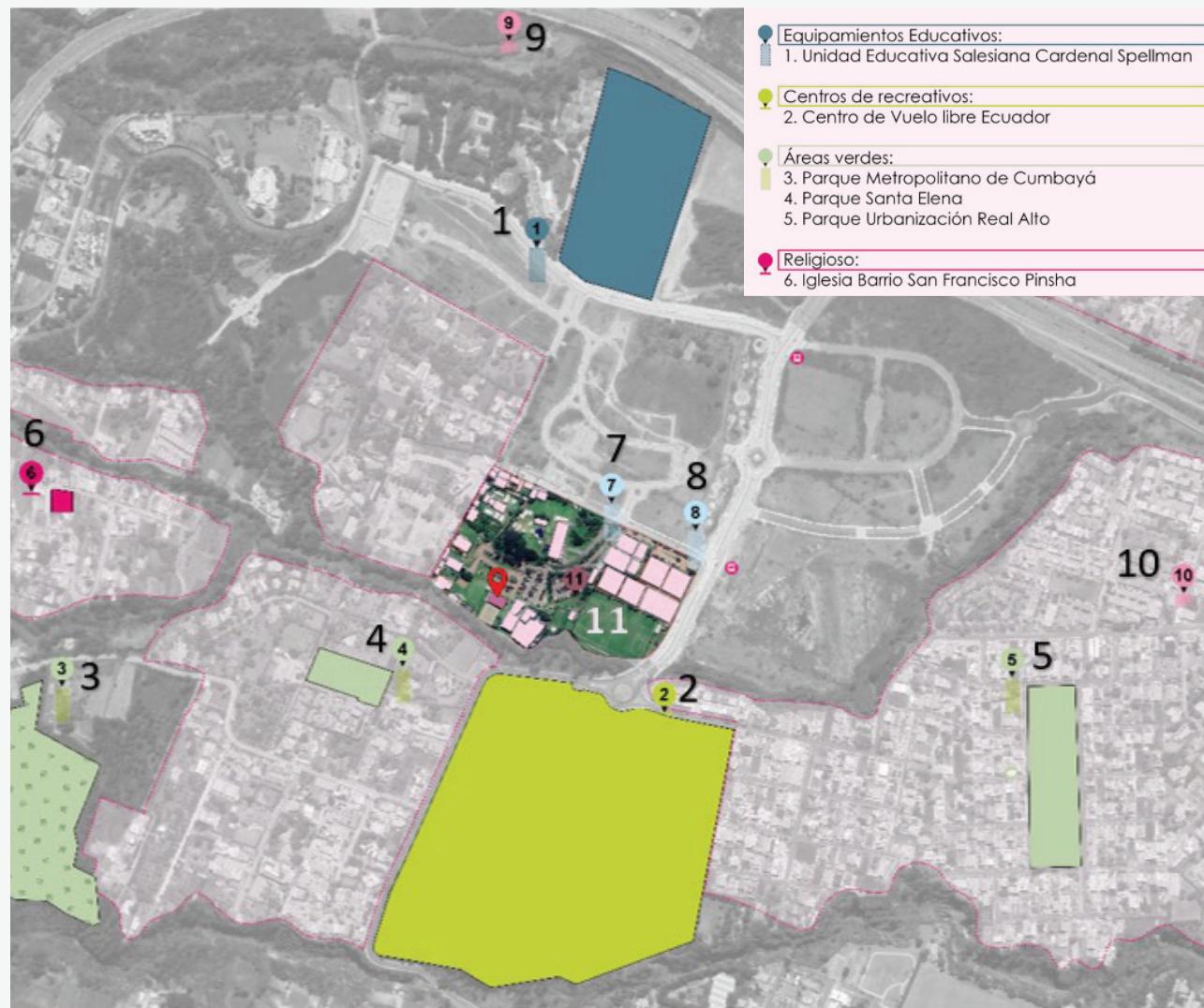
En términos generales, se considera que el radio de influencia promedio de una pastelería en una zona residencial puede oscilar entre 2 y 5 kilómetros. Sin embargo, estos rangos pueden variar ampliamente dependiendo de los factores mencionados y las características específicas del negocio y su entorno.

(trabajo de fin de grado, Pedro Manuel Gómez Gil, Universidad de Valladolid, 2014)

Cada detalle cuenta.

– Charles Eames

2.4.5 EQUIPAMIENTOS



P.26

Figura 7: Equipamientos
Fuente: Elaboración propia, en base a Google Earth

2.4.6 IMPLANTACIÓN



- potrero de Lumbisi
- 📍 área a intervenir

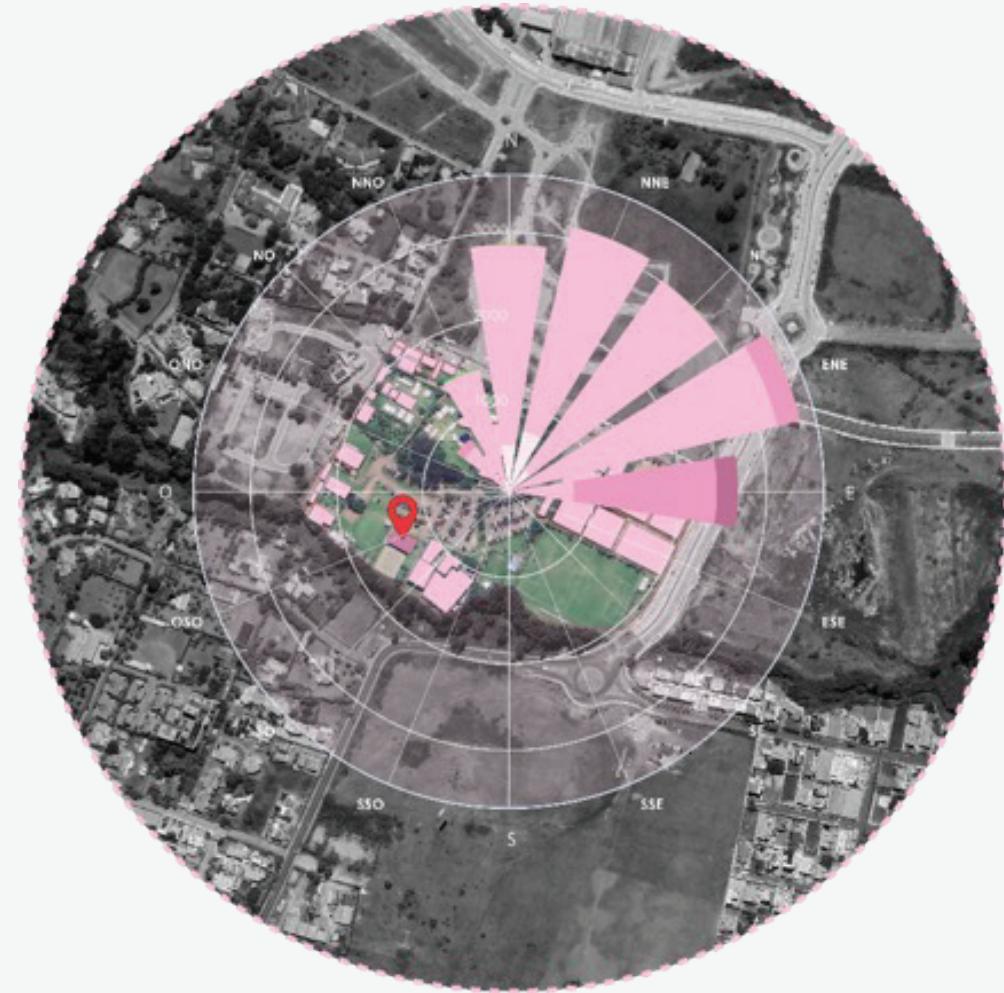
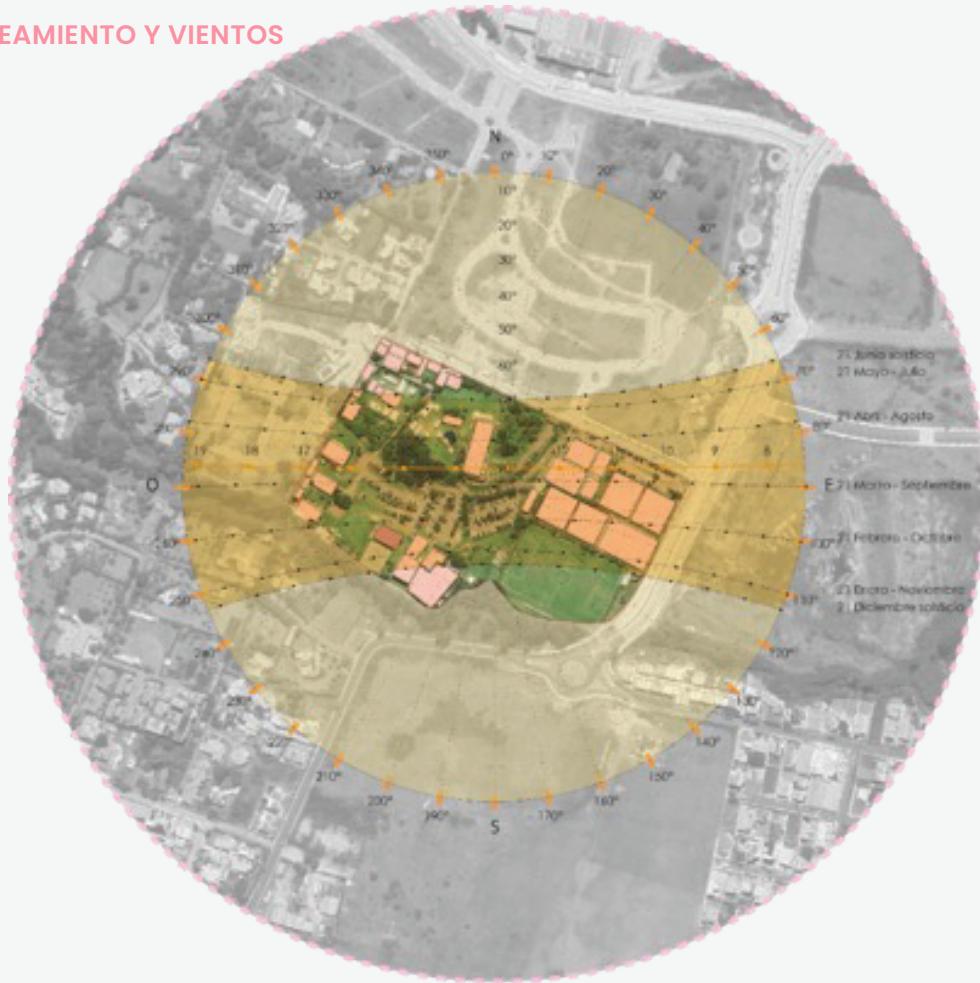
El proyecto está ubicado en el interior del Potrero San Luis de Lumbisi y formará parte de los 47 locales que brindan su servicio en este espacio.

Los cuales tienen como propósito ofrecer actividades y servicios enfocados en el bienestar integral e innovación, impulsando el consumo local.

Figura 8: Implantación en área del proyecto
Fuente: Elaboración propia, imagen base Google Earth

2.4.7 ASOLEAMIENTO Y VIENTOS

P.28



Cumbayá goza de un clima subtropical de montaña templado y agradable, con temperaturas medias anuales de 15°C a 18°C. A 2.400 metros de altitud, recibe una radiación solar intensa y revitalizante. Su ciclo de precipitaciones comprende una

temporada de lluvias de octubre a mayo, con pico en abril, y una temporada seca de junio a septiembre, brindando un respiro de la humedad para disfrutar plenamente de esta privilegiada ciudad valle. PDOT de Cumbayá 2019-2023.

La dirección predominante del viento en Cumbayá es del "ESTE" y en menor medida "NORESTE" durante todo el año. En general, soplan vientos moderados con una velocidad promedio de 2,2 m/s. Gran parte del año prevalecen suaves brisas que bajan de las elevaciones aportando frescura.

Sin embargo, en las tardes de los meses más secos pueden presentarse rachas de viento más intensas en áreas abiertas. El entorno montañoso protege a Cumbayá de vientos fuertes, brindando un clima apacible con una circulación de brisas suaves y ambiente fresco.

Figura 9: Soleamiento
Fuente: Elaboración propia, basada en el PDOT de Cumbayá 2019-2023

2.5.REFERENTES PASTELERÍA NANAN / BUCK.STUDIO

En Nanan, el diseño interior ha sido cuidadosamente planificado para brindar una experiencia cautivadora y memorable a los clientes. El flujo de circulación permite a

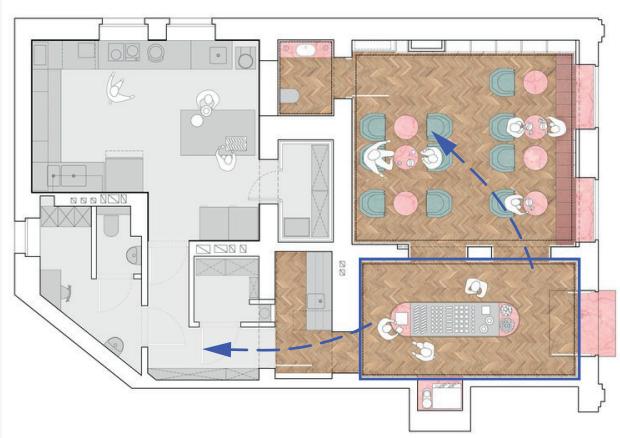
promoción, incluso para marcas locales pequeñas. La pastelería Nanan cautiva con un concepto interior deliberadamente minimalista, donde los verdaderos

Este motivo recurrente se convierte en el hilo conductor del concepto, creando una narrativa visual coherente y cautivadora.

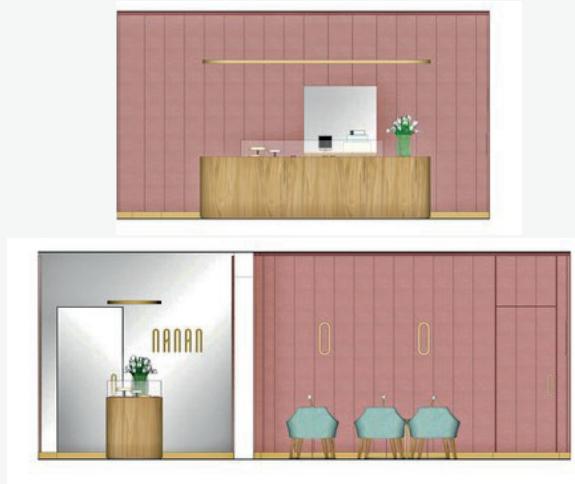
Los materiales nobles y la cuidada paleta de colores contribuyen a generar un ambiente surrealista y soñador. El terciopelo rosa en las paredes, combinado con detalles brillantes de bronce, encimeras de mármol de aurora rosa y elementos de roble natural, evocan la textura y elegancia de la tradicional pastelería francesa. Además, las paredes curvas refuerzan sutilmente esta conexión, invitando a sumergirse en un mundo de ensueño gastronómico

Este enfoque minimalista, inspirado en el profiterole y realzado por materiales exquisitos, logra crear un entorno sofisticado y cautivador, donde las verdaderas obras de arte culinaria pueden brillar y deleitar a los comensales con una experiencia sensorial y estética única.

P. 32



corazón del proyecto
conexiones



los visitantes visualizar y elegir los tentadores dulces exhibidos, convirtiendo el recorrido en un verdadero deleite sensorial, generando una experiencia atractiva y memorable.

El concepto visual se extiende de manera consistente a la identidad visual, la marca y la narración, creando una experiencia integrada y fácil de reconocer. Además, el proyecto demuestra cómo un diseño comercial vívido y significativo puede ser una poderosa herramienta de comunicación y

protagonistas son los exquisitos pasteles y profiteroles elaborados con meticuloso cuidado. Este enfoque sutil permite que las sofisticadas creaciones de repostería brillen por sí mismas, convirtiéndose en el centro de atención. El icónico profiterole, con su silueta ovalada, se erige como la inspiración principal del diseño, repitiéndose en elementos clave como el mostrador central y detalles como lámparas, tiradores y perforaciones decorativas.

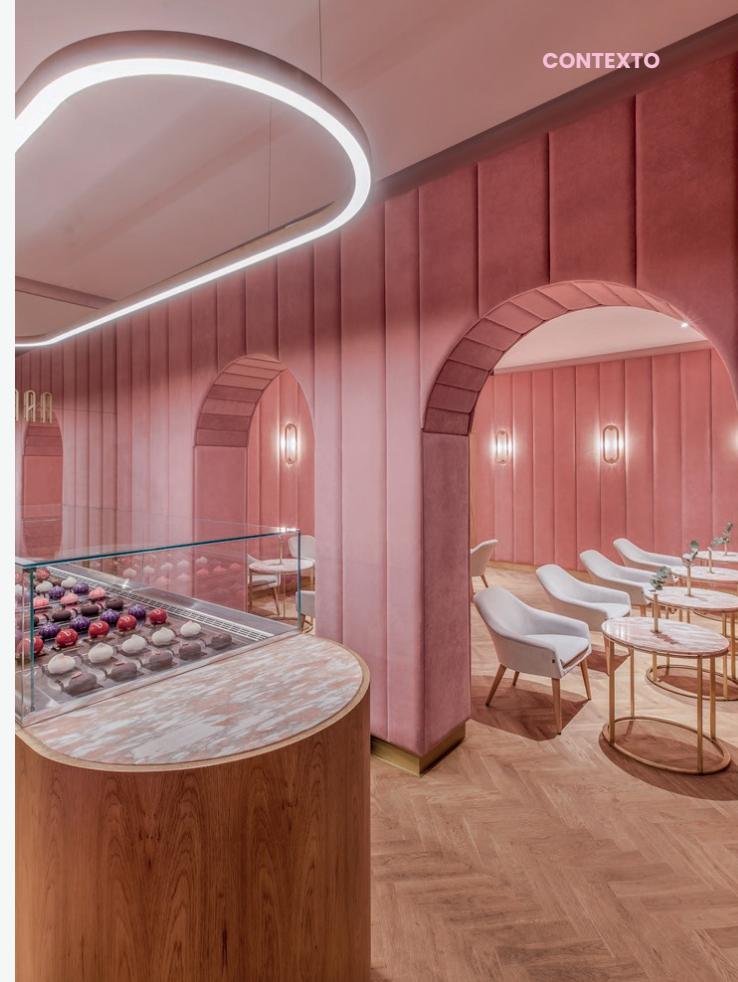
El diseño es pensar visualmente.

– Saul Bass

Figura 13: Referente – plano Pastelería NANAN/BUCK:STUDIO
Fuente: Elaboración propia con fotografías obtenidas en Arch Daily

Figura 14: Collage – Pastelería NANAN/BUCK:STUDIO
Fuente: Elaboración propia con fotografías obtenidas en Arch Daily, 2020

CONTEXTO



MUSEUM OF ICE CREAM – NY – CHICAGO

Esta famosa heladería mantiene 5 sucursales Chicago, Austin, Singapore, FAQs y una de ellas es el Museum of Ice Cream - New York City, ubicado en Broadway en un edificio de tres pisos en SoHo.

Esta heladería además de expender el producto es un proyecto turístico interactivo y experiencial que permite al usuario tener experiencias sensoriales explosivas. Cuenta con un total de 13 áreas llenas de experiencias y cada una de ellas con una temática distinta, pero manteniendo su enfoque en su concepto principal, invitando a los usuarios a recorrerlos y tener una experiencia única.

El espacio cuenta con baristas en ciertas áreas para complementar la experiencia. Una de estas áreas es **TRIPPY TEA PARTY** Apodada "Oh Yah", la cual está inspirada en Alicia en el país de las maravillas. La mesa "flota" con la ayuda de globos rosas y presenta una variedad de delicias deliciosas, de las cuales solo algunas se pueden comer; o la habitación **STOP FOR A STRETCH** donde puedes expresar aquello por lo que estás agradecido (así como otros sentimientos positivos) en paredes magnetizadas, y luego parar a probar un rico helado. La suma de todos estos 13 espacios hace que el museo del helado sea una forma de adquirir experiencias y despertar sensaciones positivas en la psiquis del usuario mientras transita por el espacio.



Figura 15: Collage – Museum of ice cream – New York City
Fuente: Elaboración propia con fotografías obtenidas en la página oficial de Museum of Ice Cream, 2024

THE SCENT TUNNEL EN TOKIO, HECTOR ESRAWE- JAPÓN

Este túnel sensorial fue diseñado por el artista y arquitecto Hector Esrawe, el cual mediante una estructura giratoria y con la utilización de plantas naturales, madera y con la propia fragancia que estos elementos emanan destacó la activación del sentido del olfato. Involucrando de esta forma uno de los

sentidos menos tomados en cuenta en el espacio. Los usuarios del espacio pueden transitar por el interior del túnel sintiendo la serie de aromas que les permite recordar y generar sensaciones únicas, manteniendo una experiencia intensa y emocionante.

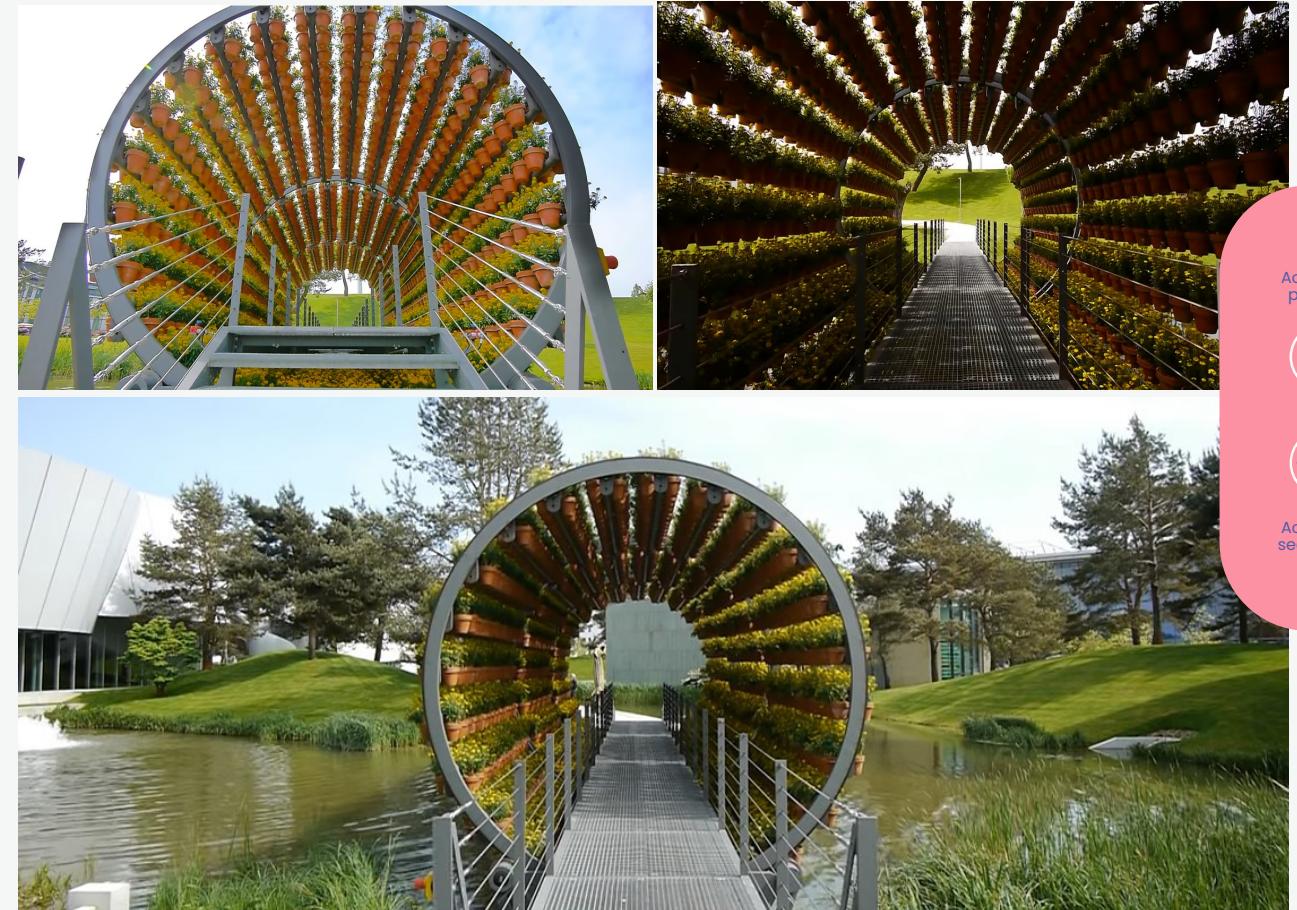


Figura 16: Referente The Scent tunnel – Tokio
Fuente: Elaboración propia, fotografías obtenidas de video Youtube, Dufttunnel in Rotation, 2013



2.6 ALCANCE DEL PROYECTO

El proyecto de diseño interior para "Pasión for Sugar" tendrá un enfoque integral, aprovechando su ubicación estratégica cerca a zonas residenciales. Un espacio que sea divertido, creativo con un diferenciador pero que mantenga un toque de elegancia (chic), esto lo llevaremos a cabo a través del uso de la materialidad, colorimetría, texturas, mobiliario y sensaciones con las que trabajaremos en cada espacio y rincón del proyecto con el fin de generar experiencias y memorias ligadas a la marca, esto le convertirá en un destino aún más distintivo.

El diseño contempla áreas ergonómicas para talleres, espacios pet friendly acogedores y ambientes sensoriales estimulantes que brindarán valor agregado y experiencias memorables. Este innovador proyecto integral posicionará a "Pasión for Sugar" como un referente gastronómico vanguardista, atrayendo al público y contribuyendo al desarrollo local y otorgando el pop up con el que se caracteriza el potrero de Lumbisi.

2.7 NORMATIVA / ERGONOMIA / MEDIDAS MINIMAS

Corresponde a las condiciones físicas, espaciales y mentales que tanto las personas que desempeñen sus funciones laborales en el espacio como los usuarios requieren para su correcto desempeño y la reducción de un posible daño o malestar.

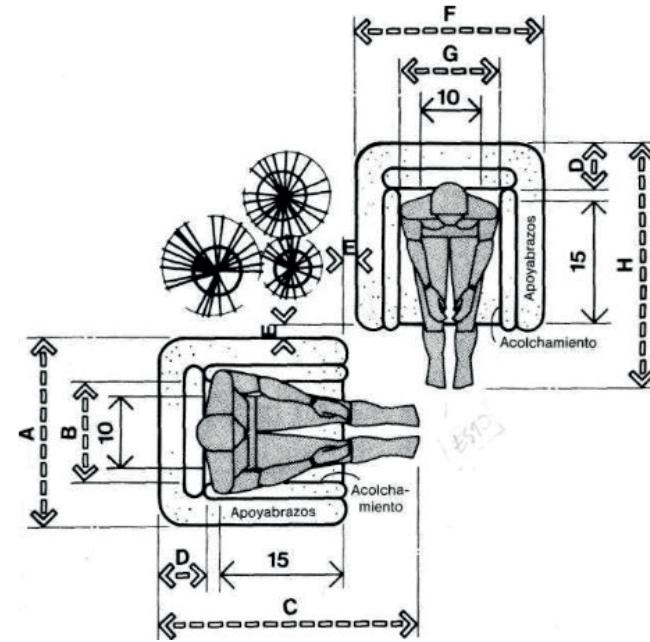
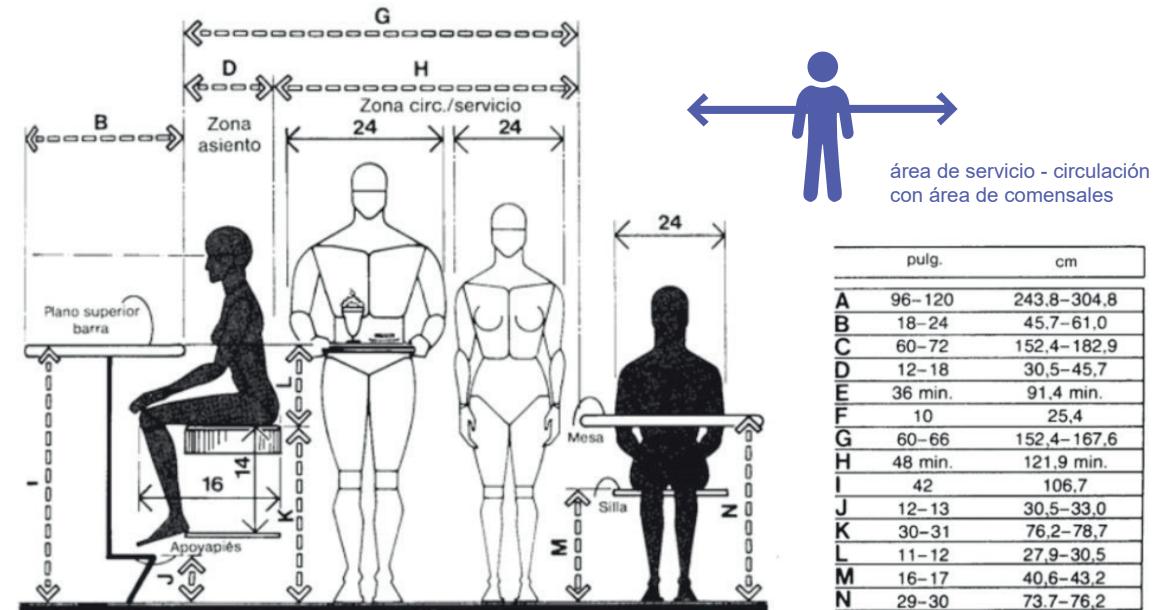
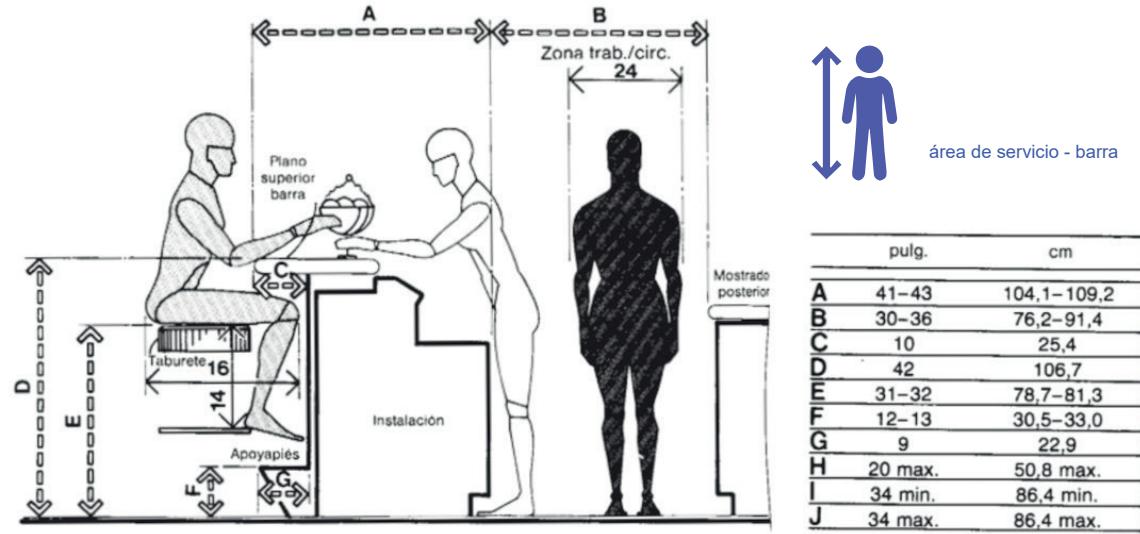
ANEXO B. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – CAFETERÍAS			
No.	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
3	Contar con iluminación de emergencia.		
4	Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
Contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:			
5	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
6	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
7	Contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
8	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
9	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		
10	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento de acuerdo a los establecido por la autoridad competente		
11	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
12	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente Nota: se exceptúa para los centros comerciales y/o edificaciones que compartan baños que a su vez cumplan con el marco legal.		
13	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		
14	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas.		

ANEXO B. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – CAFETERÍAS			
No.	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE
15	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin maquillaje.		
16	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.		
17	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
18	Contar con registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
19	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico		
20	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
21	Contar con bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
22	Contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
23	Contar con un registro documental de control de plagas.		
24	Contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
25	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas contra ingreso de plagas.		
26	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilite poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
27	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
28	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
29	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
30	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
31	Contar con salida(s) de emergencia identificadas y habilitadas.		
32	Contar con suministro continuo de energía eléctrica.		
33	Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención a proveedores y que no interfiera con la hora de alto tránsito de los clientes.		
34	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.		
35	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.		
36	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		

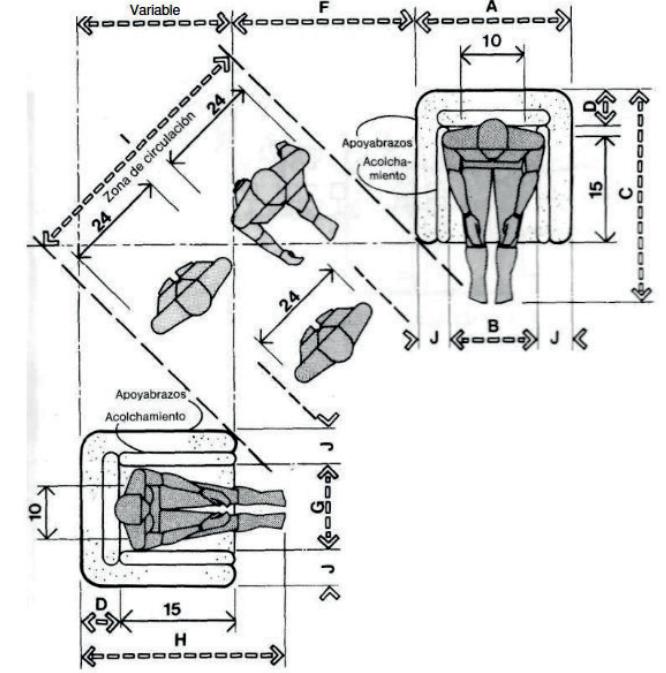
Figura 17: Requisitos obligatorios para cafeterías en Ecuador
Fuente: Anexos reglamento turístico de alimentos y bebidas, 2018



Figura 18: Ergonomía servicio en barra
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996



	pulg.	cm
A	34-40	86,4-101,6
B	28	71,1
C	42-48	106,7-121,9
D	6-9	15,2-22,9
E	3	7,6
F	32-38	81,3-96,5
G	26	66,0
H	40-46	101,6-116,8
I	48-60	121,9-152,4
J	3-6	7,6-15,2



SILLÓN RINCONERA/CIRCULACIÓN

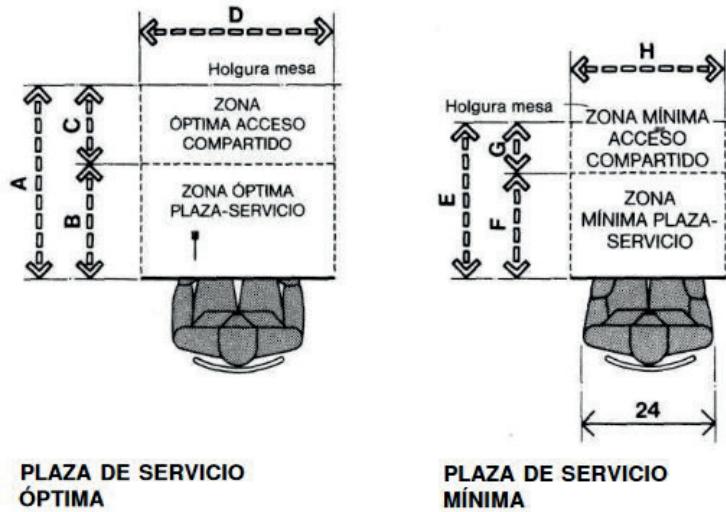


área de exhibición - sala de estar

Figura 19: Ergonomía servicio circulación barra - comensales
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996

Figura 20: Ergonomía área de estar
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996

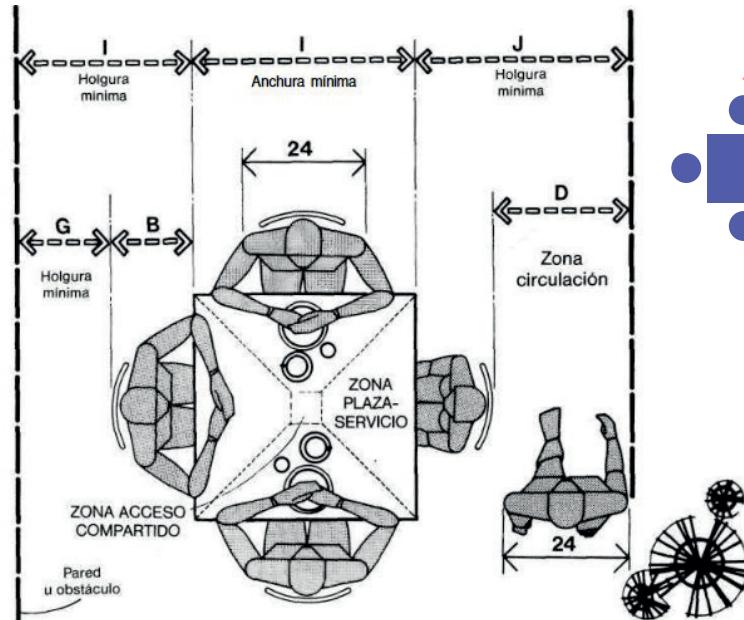
Figura 21: dimensiones por comensal
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996



área comensales -
dimensiones por comensal
en mesa

	pulg.	cm
A	27	68,6
B	18	45,7
C	9	22,9
D	30	76,2
E	21	53,3
F	16	40,6
G	5	12,7
H	24	61,0
I	90	228,6
J	72	182,9

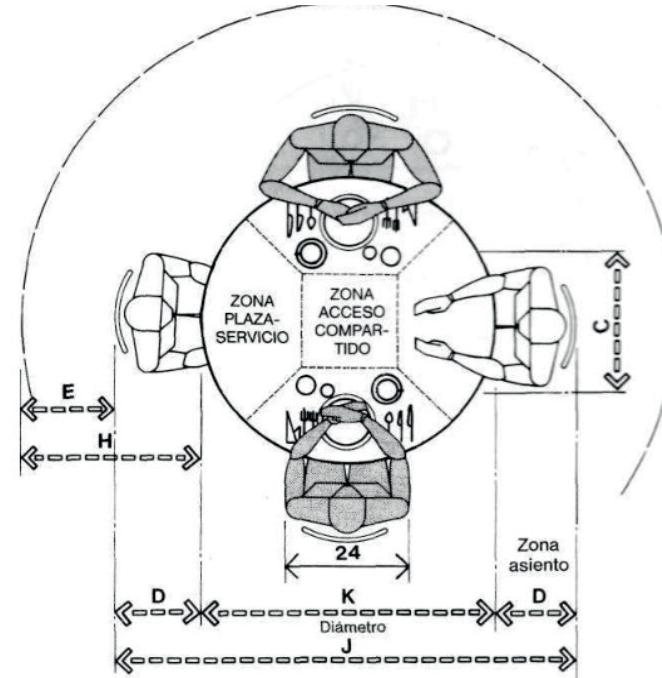
P.40



	pulg.	cm
A	96-102	243,8-259,1
B	18-24	45,7-61,0
C	12	30,5
D	30	76,2
E	132-144	335,3-365,8
F	96	243,8
G	18	45,7
H	54	137,2
I	36-42	91,4-106,7
J	48 min.	121,9 min.
K	18 min.	45,7 min.

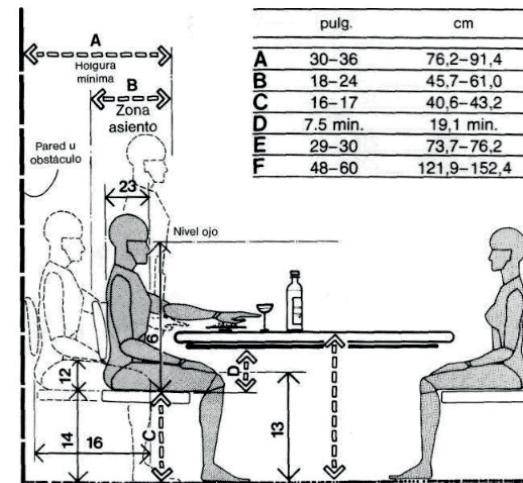
Figura 22: dimensiones 4 comensales - mesa cuadrada
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996

Figura 23: dimensiones 4 comensales - mesa circular
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996

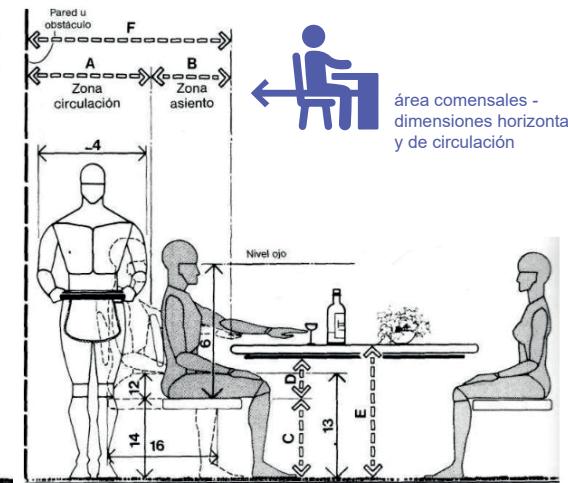


área comensales -
dimensiones mesa
redonda 4 personas

	pulg.	cm
A	30 min.	76,2 min.
B	6	15,2
C	24	61,0
D	18-24	45,7-61,0
E	12	30,5
F	48-54	121,9-137,2
G	36	91,4
H	30-36	76,2-91,4
I	114-126	289,6-320,0
J	84-96	213,4-243,8
K	48	121,9

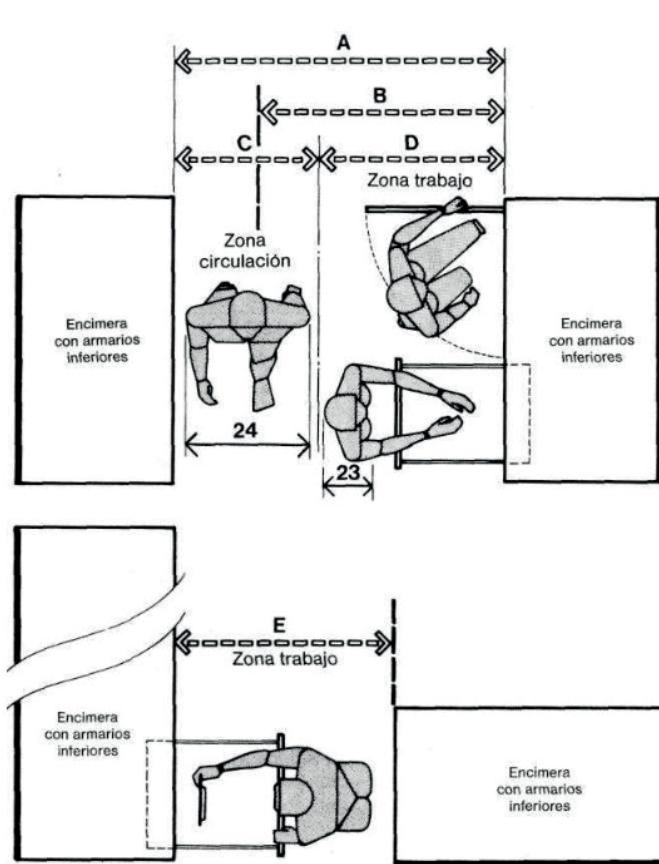


holgura mínima para la silla

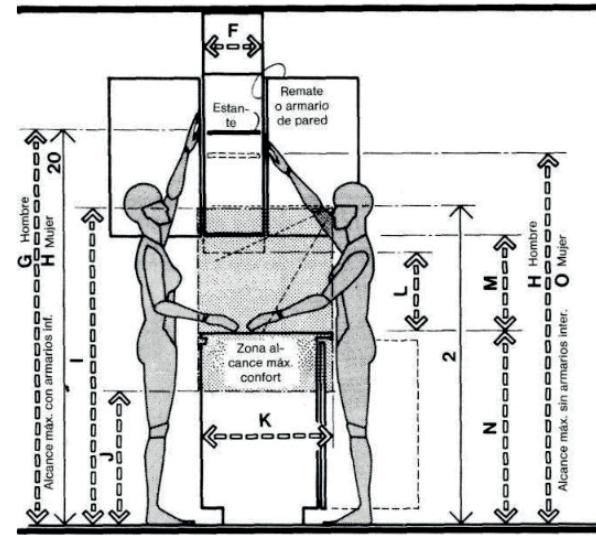


holgura mínima detras de la silla

Figura 24: dimensiones para la silla y circulación (áreas para comer)
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996



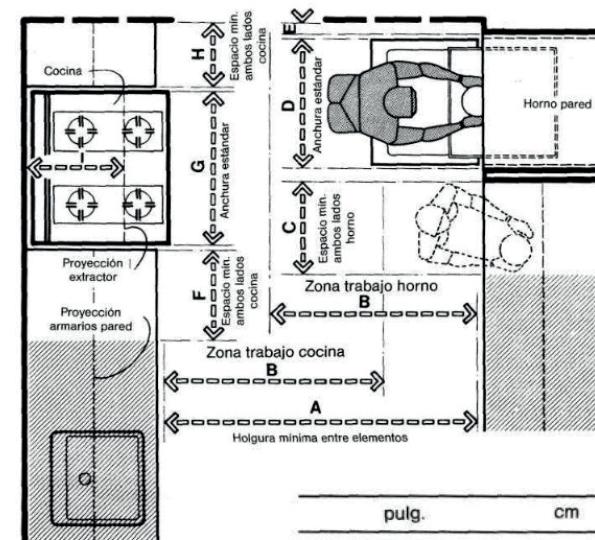
holgura general



alcance armarios de cocina

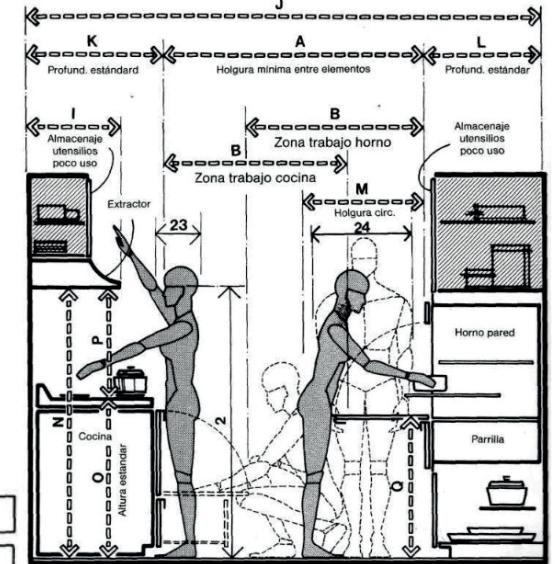
	pulg.	cm
A	60-66	152,4-167,6
B	48 min.	121,9 min.
C	24-30	61,0-76,2
D	36	91,4
E	48	121,9
F	12-13	30,5-33,0
G	76 max.	193,0 max.
H	72 max.	182,9 max.
I	59	149,9
J	25.5	64,8
K	24-26	61,0-66,0
L	15 min.	38,1 min.
M	18	45,7
N	35-36	88,9-91,4
O	69 max.	175,3 max.

área preparación -
dimensiones horizontales
y verticales



dimensiones horizontal

	pulg.	cm
A	48 min.	121,9 min.
B	40	101,6
C	15	38,1 min.
D	21-30	53,3-76,2
E	1-3	2,5-7,6
F	15 min.	38,1 min.
G	19.5-46	49,5-116,8
H	12 min.	30,5 min.
I	17.5 max.	44,5 max
J	96-101.5	243,8-257,8
K	24-27.5	61,0-69,9
L	24-26	61,0-66,0
M	30	76,2
N	60 min.	152,4 min.
O	35-36.25	88,9-92,1
P	24 min.	61,0 min.
Q	35 max.	88,9 max.



dimensiones vertical

área preparación -
dimensiones horizontales
y verticales en una cocina

Figura 25: dimensiones cocina (áreas para comer)
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996

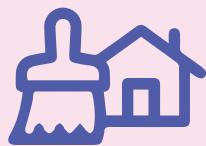
Figura 26: dimensiones cocina equipada (áreas para comer)
Fuente: Elaboración propia, Panero - Dimensiones humanas en los espacios, Ed.1996

CAPÍTULO III

proyecto

Passion
for
Sugar 

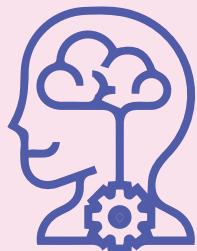
3.1 Metas de diseño	46
*¿Qué?	
*¿Quién?	
*¿Cómo?	
3.2 Concepto y subconcepto	48
3.3 Programación	50
3.4 Diagrama de adyacencias 39	51
3.5 Zonificación	52
*Zonas de producción	
*Zonas de servicio	
*Zonas de exhibición	
*Zonas de consumo y experiencia	
3.6 Diseño espacial	52
3.7 Moodboard / material board	53
*Referencias	



¿QUÉ?

Passion for Sugar

¿QUIÉN?



¿CÓMO?

P.46



3.1 METAS DE DISEÑO

¿Qué?

Generación del diseño interiorista integral para las nuevas instalaciones de Passion for sugar – pastelería/cafetería, ubicado en el sector del Auqui Chico – Potrero de Lumbisí. Un diseño que se adapte al proceso de producción y a las necesidades espaciales, físicas y sensoriales que la marca desea proyectar al usuario.

¿Quién?

Passion for Sugar es una marca que presta servicios de pastelería y cafetería que nace en la ciudad de Quito en el año 2014 bajo la dirección de Mishell Clavijo con el apoyo de su esposo Carlos Naranjo. Se describen a sí mismos como una marca que está en constante redescubrimiento de sabores y recetas con productos personalizados, una marca vibrante, extrovertida, actual, creativa, alegre y llamativa. La celebración del lado dulce de la vida a través de los postres y el color. “transmitimos felicidad”.

Figura 27: Diagrama – metas de diseño
Fuente: Elaboración propia

Figura 28: ADN de la marca
Fuente: Elaboración propia, basada en el Brand Book de la marca – (blulab!)

adn de la marca

creativa + vibrante + extrovertida

¿Cómo?

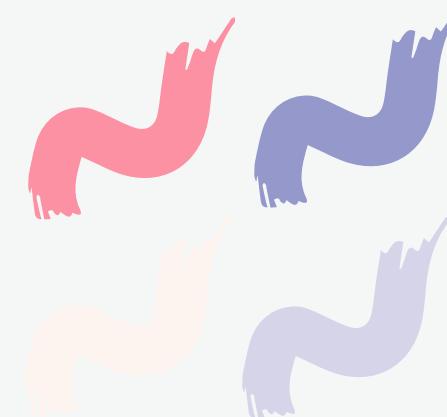
A través de un espacio vibrante, acogedor, actual y divertido pero que mantenga un toque de elegancia (chic), esto lo llevaremos a cabo a través del uso de la materialidad, colorimetría, texturas, mobiliario y sensaciones con las que trabajaremos en

cada espacio y rincón del proyecto, con el fin de generar experiencias y memorias ligadas a la marca.

Se plantea un proyecto integral y sensorial, que permita influir en la psicología y comportamiento humano a través del espacio.



PRIMARIOS



SECUNDARIOS

Figura 29: Colorimetría actual de la marca
Fuente: Elaboración propia, basada en el Brand Book de la marca – (blulab!)

3.2 CONCEPTO Y SUBCONCEPTO

Partimos desde una conceptualización global, de cómo la psicología del espacio tiene la capacidad de generar un impacto en el comportamiento del ser humano, en su forma de actuar y de sentir. Los componentes de cada espacio como la iluminación, la escala, proporciones, acústica, colores, texturas, aromas, entorno y naturaleza provocan una reacción en el espectador que varía de intensidad dependiendo del nivel de percepción, edad y desarrollo de sus sentidos, incluso a un nivel químico interno permitiéndoles obtener diferentes experiencias.

Con esto sabemos y comprendemos como la arquitectura y en este caso el interiorismo a través del espacio, volumen, materialidad, iluminación, etc, puede provocar estímulos que son percibidos por los órganos y los sentidos, quienes a su vez envían la información al neocórtex y sistema límbico para la generación de las reacciones corporales sensitivas, motoras, asociativas de conceptos, memorias y recuerdos, teniendo así un impacto neurosensorial.

Esta información es recibida por las neuronas, quienes son las encargadas de recibir, codificar y transmitir esta información en forma de señales eléctricas, esto lo hacen mediante un proceso llamado SINAPSIS.

La SINAPSIS es el proceso fundamental del sistema nervioso, mediante el cual con la ayuda de los neurotransmisores que son los

mensajeros químicos del cerebro se emiten señales inhibitoras o excitatorias para que las neuronas puedan generar reacciones e impulsos corporales. De esta manera se mantiene la comunicación y conexión entre las mismas neuronas o entre una neurona y un órgano, es así como pueden codificar y transmitir la información. Esta comunicación intracelular es la base para el desarrollo de las funciones correctas cerebrales, el aprendizaje, la memoria, los recuerdos, las emociones y la percepción. (Clínica Universidad de Navarra, 2023)

Este concepto de sinapsis nos permite la comunicación entre áreas, enviando las directrices necesarias y estímulos que cada espacio deberá mantener y como interactúan entre ellos.

Siendo de esta, forma las áreas como una neurona y los elementos de diseño fungirán como los neurotransmisores del espacio, estos son percibidos a través de los sentidos que permiten al usuario (cerebro) obtener diferentes impactos y reflejos neurosensoriales mediante la generación de diferentes experiencias sensoriales. Con esto tenemos como las atmosferas sensoriales y la psicología del espacio influye en el ser humano para la generación de reacciones corporales.

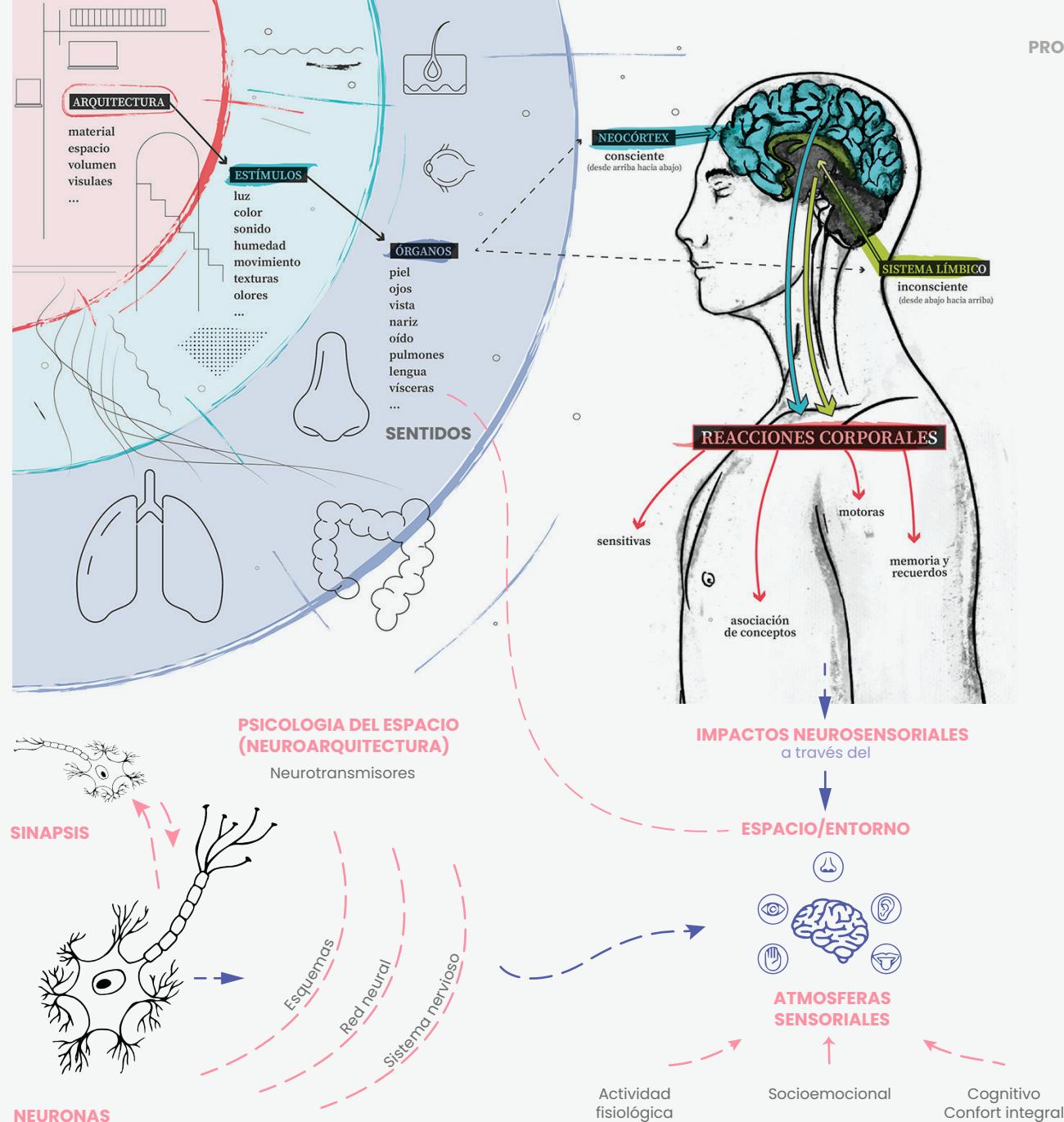


FIGURA 38: Material board. Cápsulas inmersivas. Elaboración propia

3.3 PROGRAMACIÓN

ZONA DE PRODUCCION			M2 APROX.	
Privado	Preparación	Cocina fria	38,5	
		Cocina caliente		
	Decoración	Mesones		
		Isla		
	Almacenamiento - refrigeración			
Lavado				
ZONA DE SERVICIOS			M2 APROX.	
Privado	Administración		27,38	
	Bodega			
	Vestidores - lockers			
	Baño de servicio			
	Desechos			
ZONA DE SERVICIOS - PÚBLICO			M2 APROX.	
Pub.	Servicios higiénicos		31,57	
ZONA DE EXHIBICION			M2 APROX.	
Público	Pet friendly	Area de presentación/exposición	Postres	
			Café	
		Lobby	Sala de espera	
		Photo spot		
		Empaque - self service		
ZONA DE EXHIBICION			M2 APROX.	
Semi Publi	Caja	Cobro	2,5	
		Información		
ZONA DE CONSUMO Y EXPERIENCIA			M2 APROX.	
Público	Pet friendly	Workshop		
		Cápsula - sala inmersiva		
		Área comensales pastelería - Cafetería	Experiencia	
		Áreas sensoriales comensales	Sentidos	

P.50

Figura 31: Programación. Elaboración propia

3.4 DIAGRAMA DE ADYACENCIAS

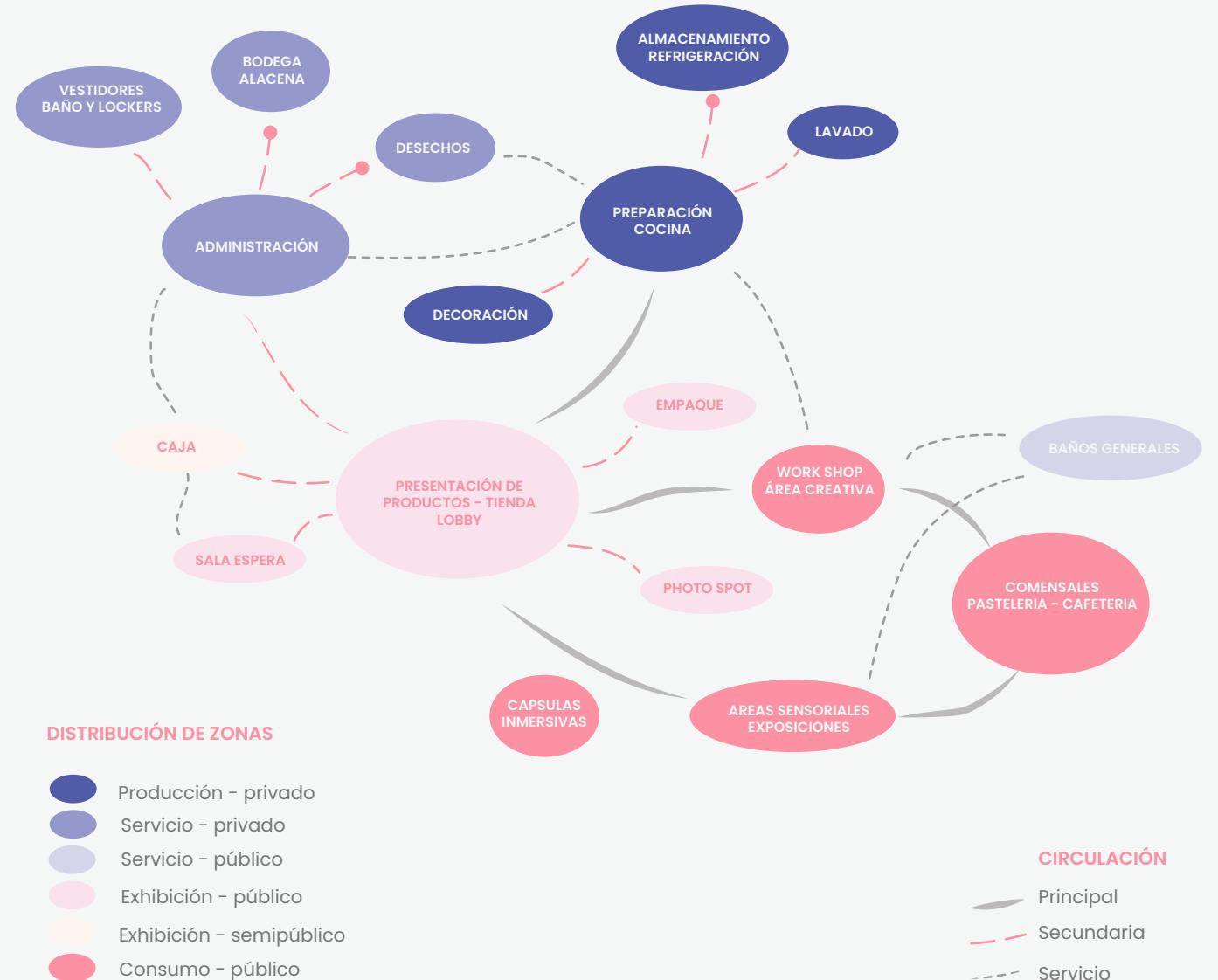


Figura 32: Diagrama de adyacencias. Elaboración propia

3.5 ZONIFICACIÓN

El proyecto estará conformado por cuatro tipos de zonas:

Zonas de producción: contiene todas las áreas necesarias para la elaboración de los productos de pastelería y cafetería, como es áreas de cocina caliente y fría, decoración, almacenamiento/refrigeración, lavado.

Zonas de servicio: áreas administrativas, áreas para el staff de la tienda, baños generales, almacenamiento.

Zonas de consumo y experiencia: fija y cápsulas inmersivas.

Zonas de exhibición: exposición de productos para la venta, empaque.

P.52

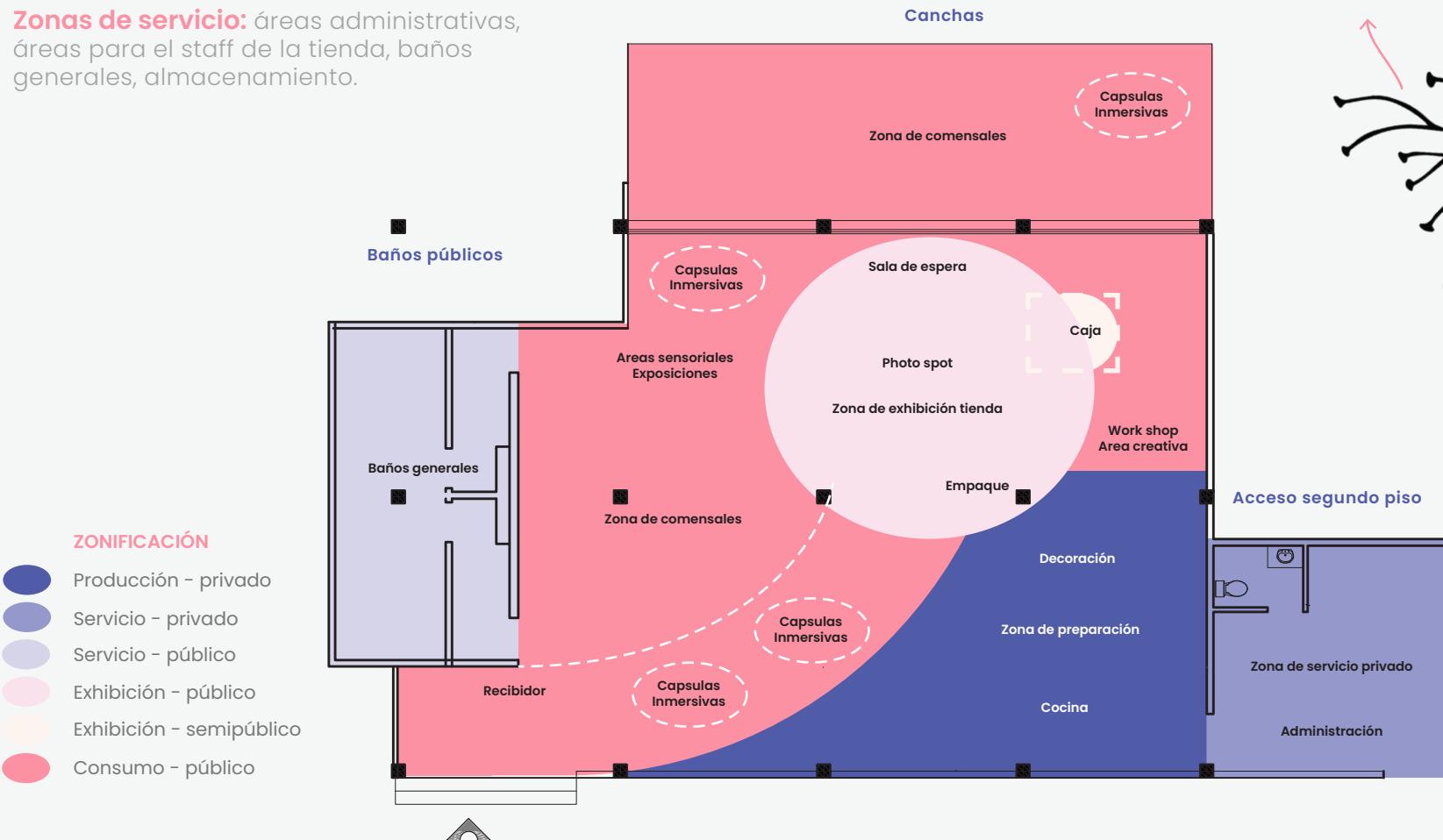


Figura 33: Zonificación. Elaboración propia.

3.6 DISEÑO ESPACIAL

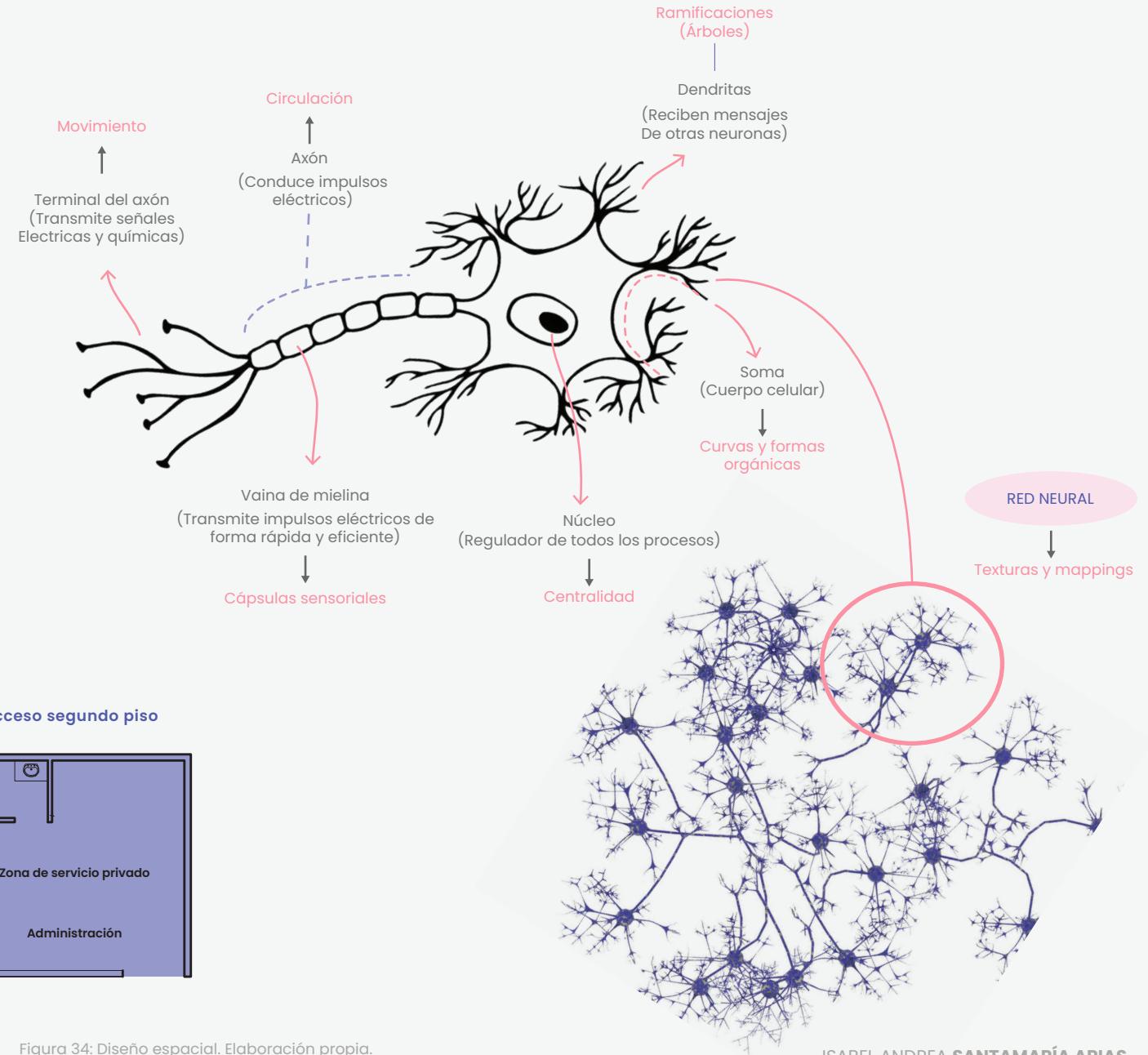
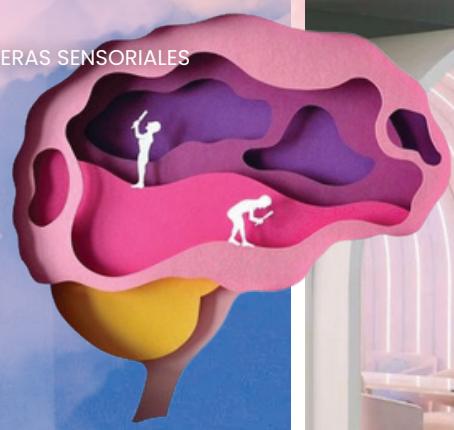


Figura 34: Diseño espacial. Elaboración propia.



MOODBOARD GENERAL.



P.56



Figura 36: Moodboard general. Elaboración propia

MATERIAL MOODBOARD GENERAL

P.58



SW-6876
Comical Coral

detalles
señalética fachadas

SW-6968
Hyacinth Tint

SW-6816
Dahlia

SW-7001
Marshmallow

SW-0080
Pink Flamingo

MOODBOARD

Cápsula del tiempo (paso),
cápsula inmersiva (estancia) y baños.

P.60

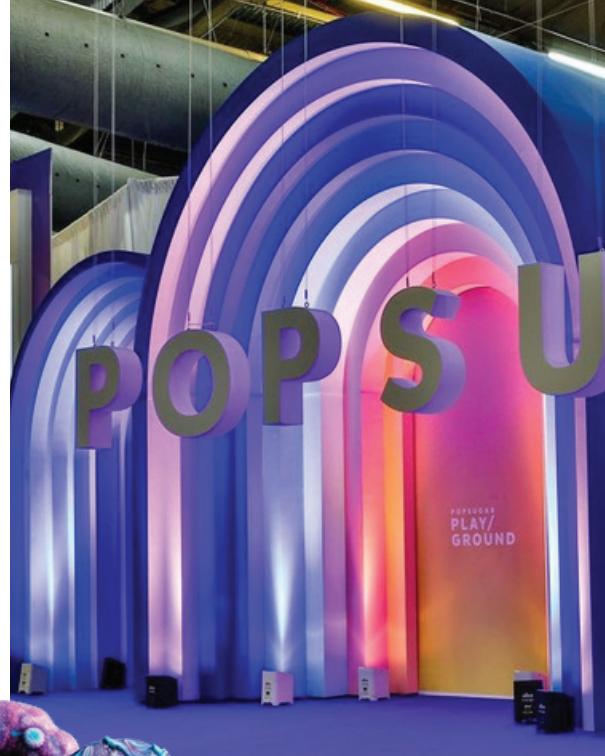
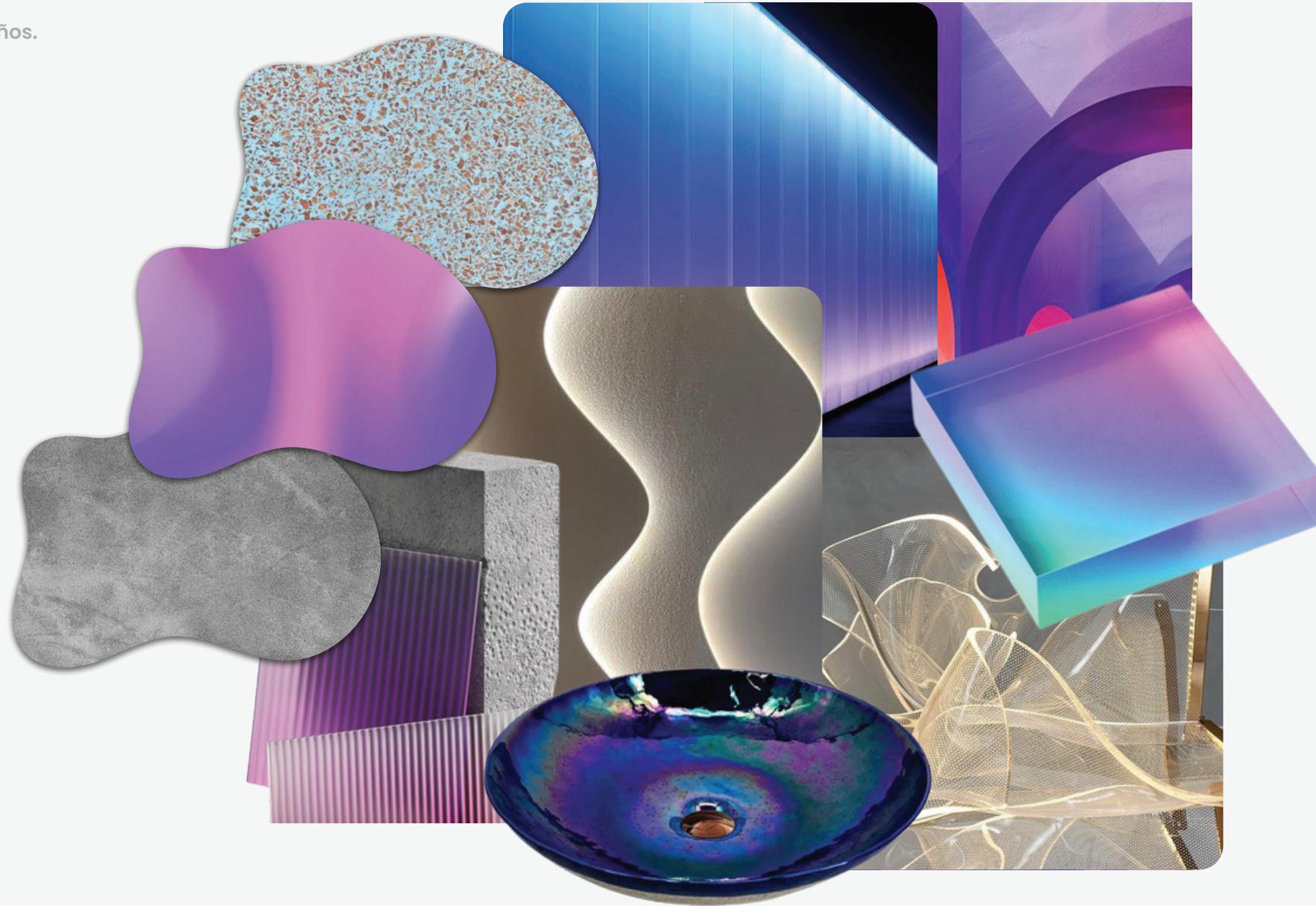


Figura 38: Moodboard Cápsulas inmersivas.
Elaboración propia

MOODBOARD

Cápsula del tiempo (paso),
cápsula inmersiva (estancia) y baños.



color principal

SW-0080
Pink Flamingo

SW-6968
Hyacinth Tint

SW-6816
Dahlia

SW-6983
Fully Purple

CAPITULO IV

planimetrías

4.0 Planta general	66
4.1 Planta de distribución	68
4.2 Planta amoblada	70
4.3 Corte longitudinal	72
4.4 Corte transversal	72
4.5 Elevaciones internas	74
4.6 Plano de pisos	80
4.7 Plano ambientado	82
4.8 Revestimientos verticales	84
4.9 Plano de techos	88
4.10 Plano de techos - elementos	90
4.11 Plano de iluminación	92
4.12 Plano de audio	94
4.13 Styling (áreas)	96
4.14 Renders	108

atmósferas sensoriales

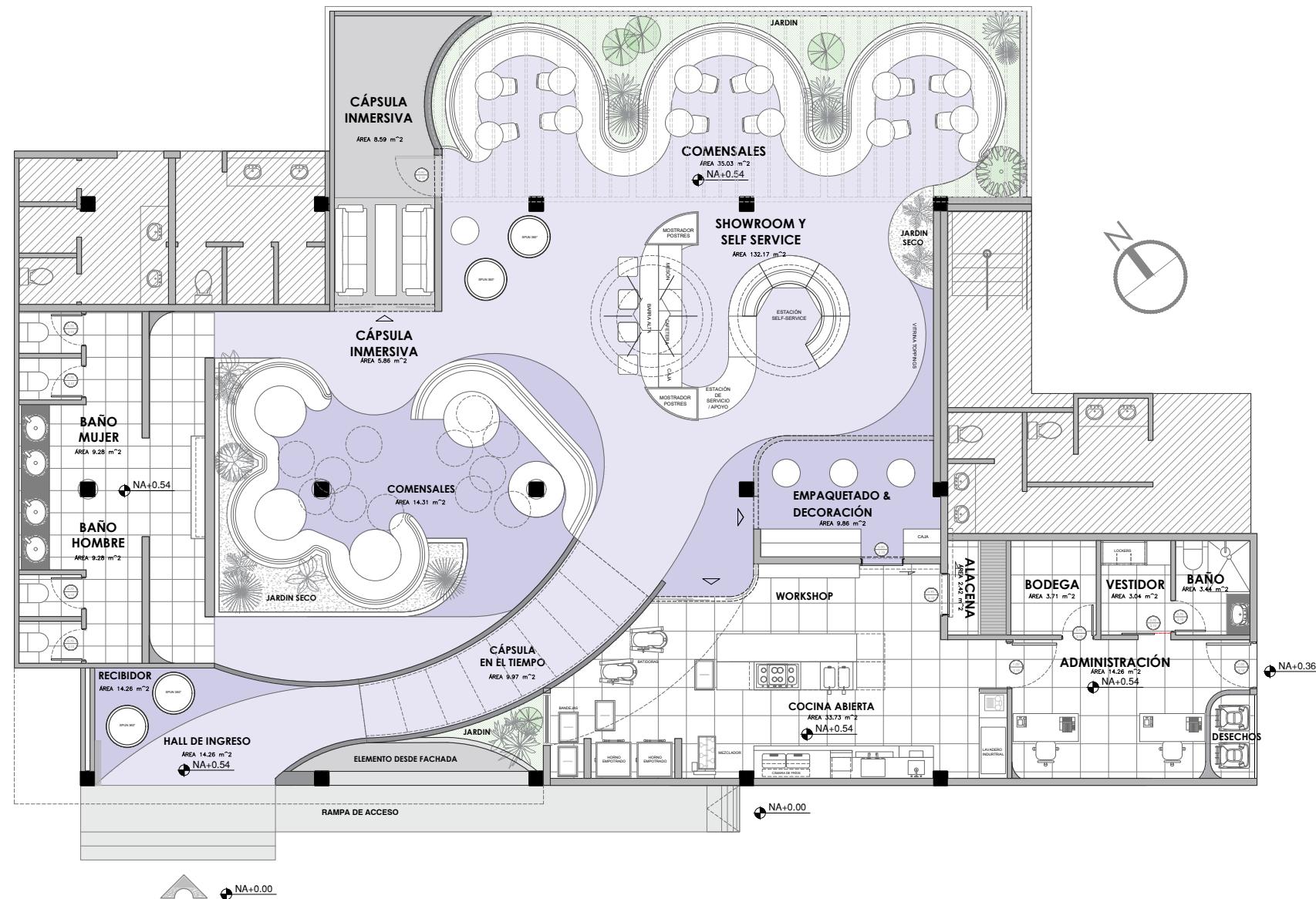
Passion for Sugar

Una atmósfera donde los clientes pueden disfrutar de una experiencia completa que va más allá del simple consumo de productos.

Elementos clave para el desarrollo de los espacios:

- Diseño espacial fluido
- Iluminación natural
- Juego de iluminación artificial
- Sensibilidad espacial y material - texturas
- Colorimetría
- Aromas y sonido ambiental

P.66



4.1 Planta de distribución

Esc.: 1 : 125
Ubicación: El Potrero de Lumbisí

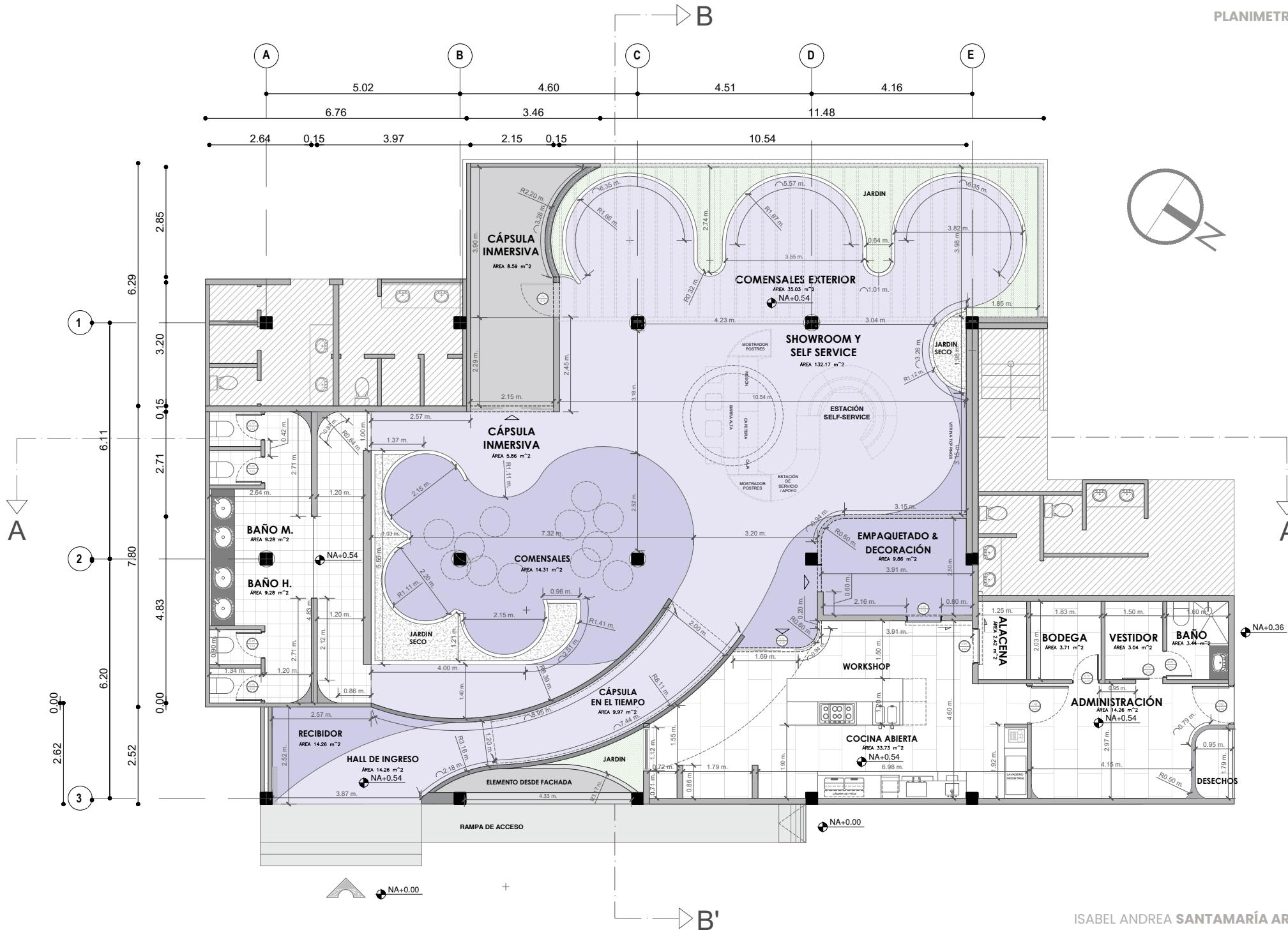
Áreas de servicio
cocina abierta
alacena
bodega
cámara fría

Áreas públicas
recibidor
hall de ingreso (cápsula del tiempo)
showroom
self service
comensales
cápsula inmersiva
servicios higiénicos

Áreas privadas
administración
vestidores - lockers - baño
desechos

Áreas semipúblicas
workshop
empaquetado y decoración
caja

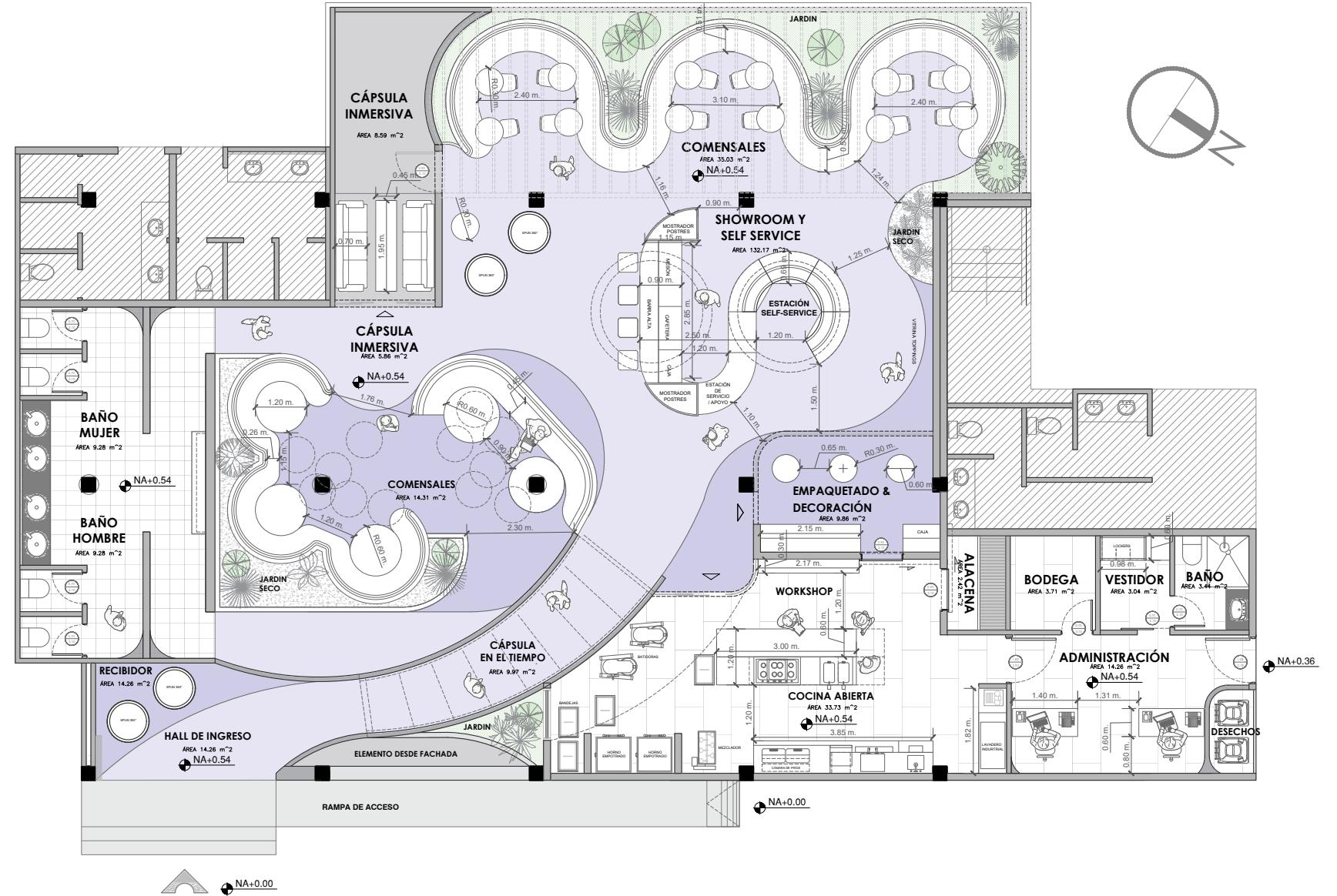
P.68



4.2 Planta amoblada

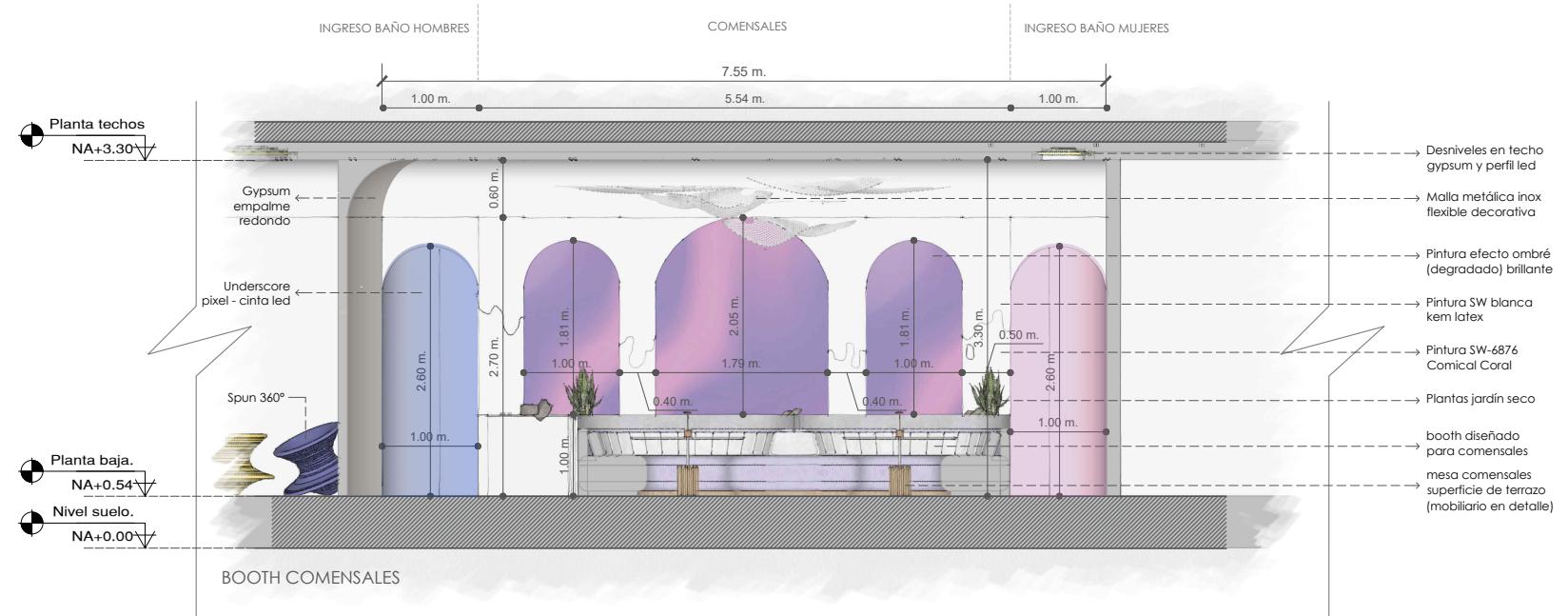
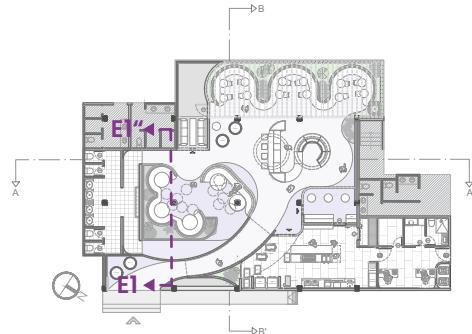
Esc.: 1 : 125
 Ubicación: El Potrero de Lumbisí

Se trabajó la distribución en sinergia con el mobiliario como clave para optimizar el flujo de clientes, mejorar la experiencia y maximizar la eficiencia operativa.



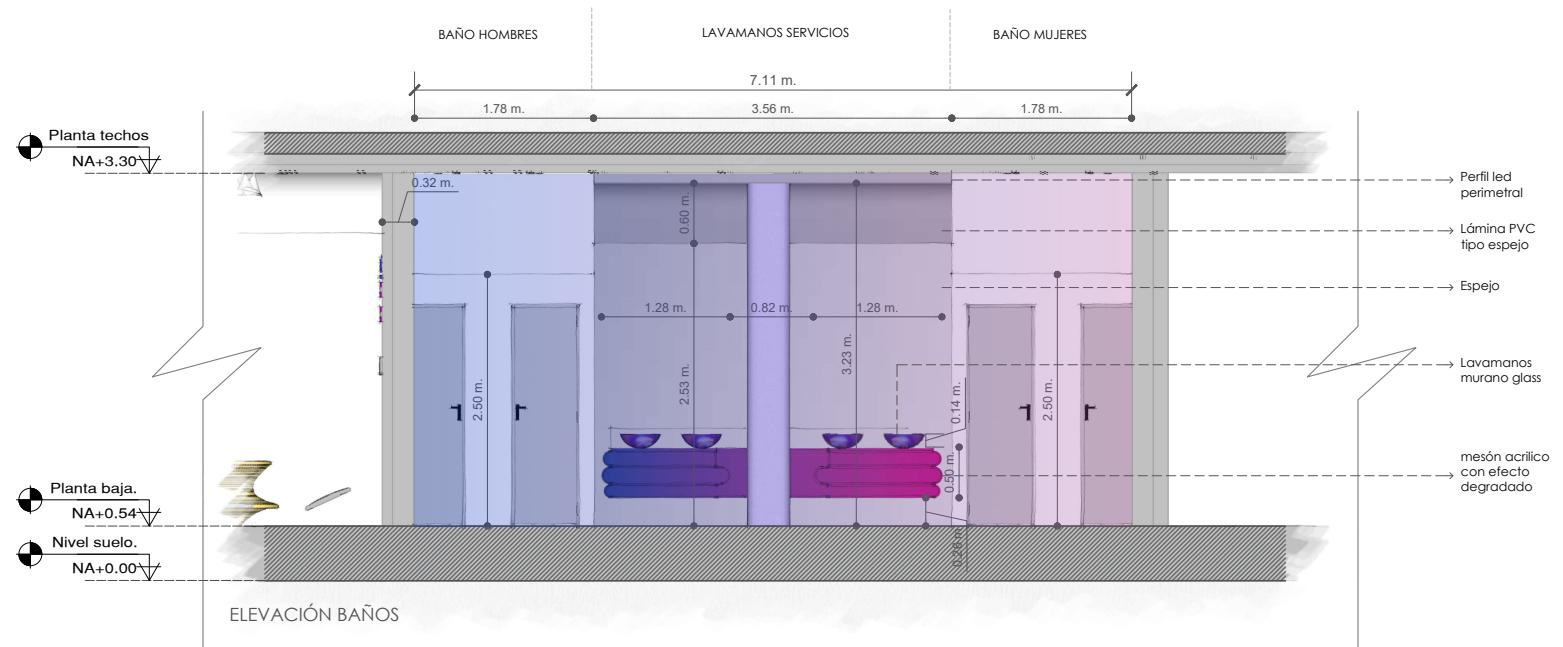
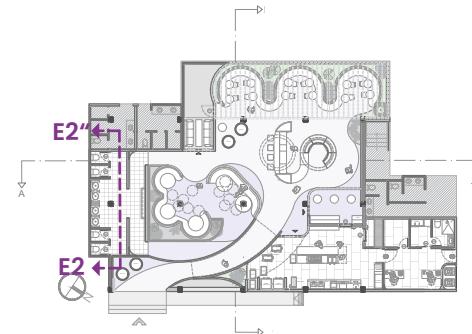
4.5 Elevaciones internas

Esc.: 1 : 75
 Elevación: E1 – E1"
 Área: **Booth comensales**

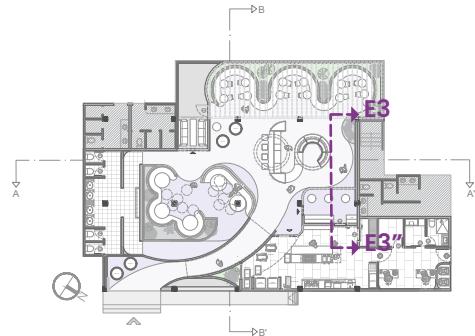


P.74

Esc.: 1 : 75
 Elevación: E2 – E2"
 Área: **Baños**

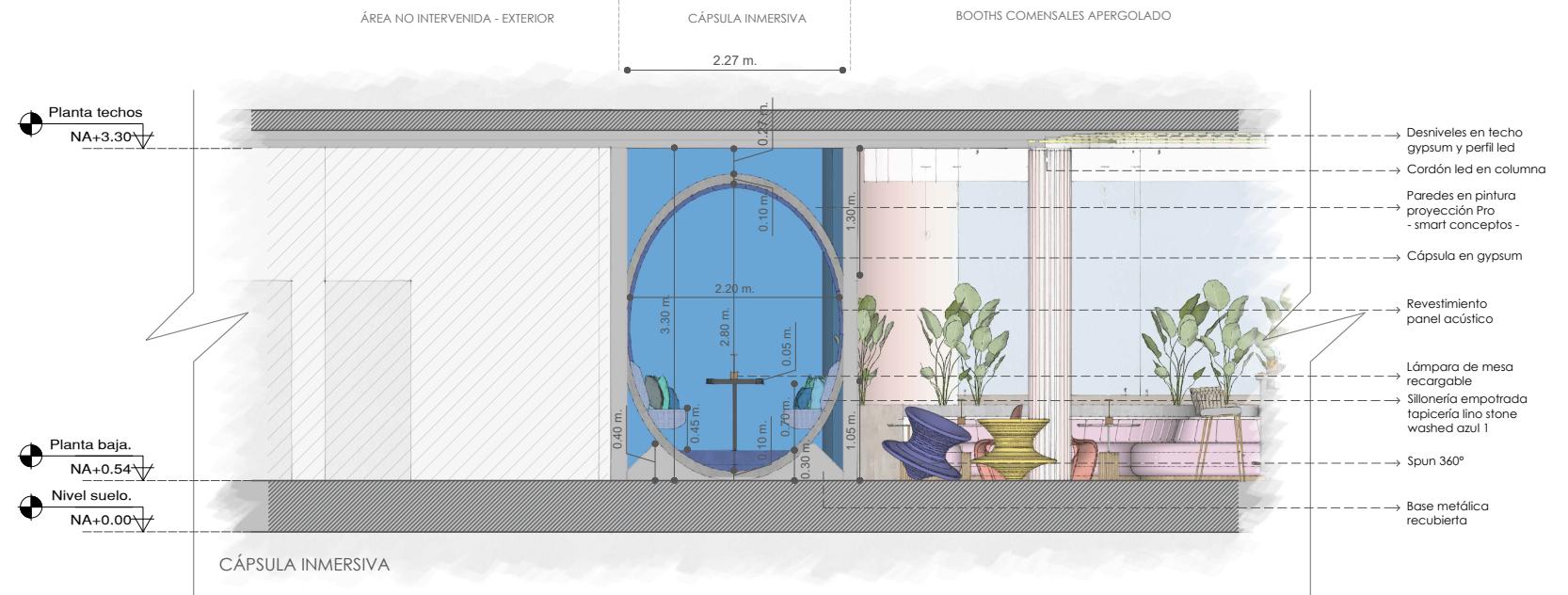
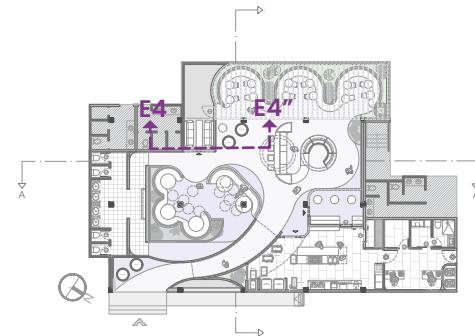


Esc.: 1:75
Elevación: E3- E3"
Área: **Self-service**

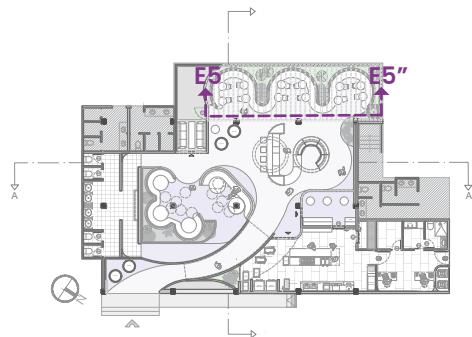


P.76

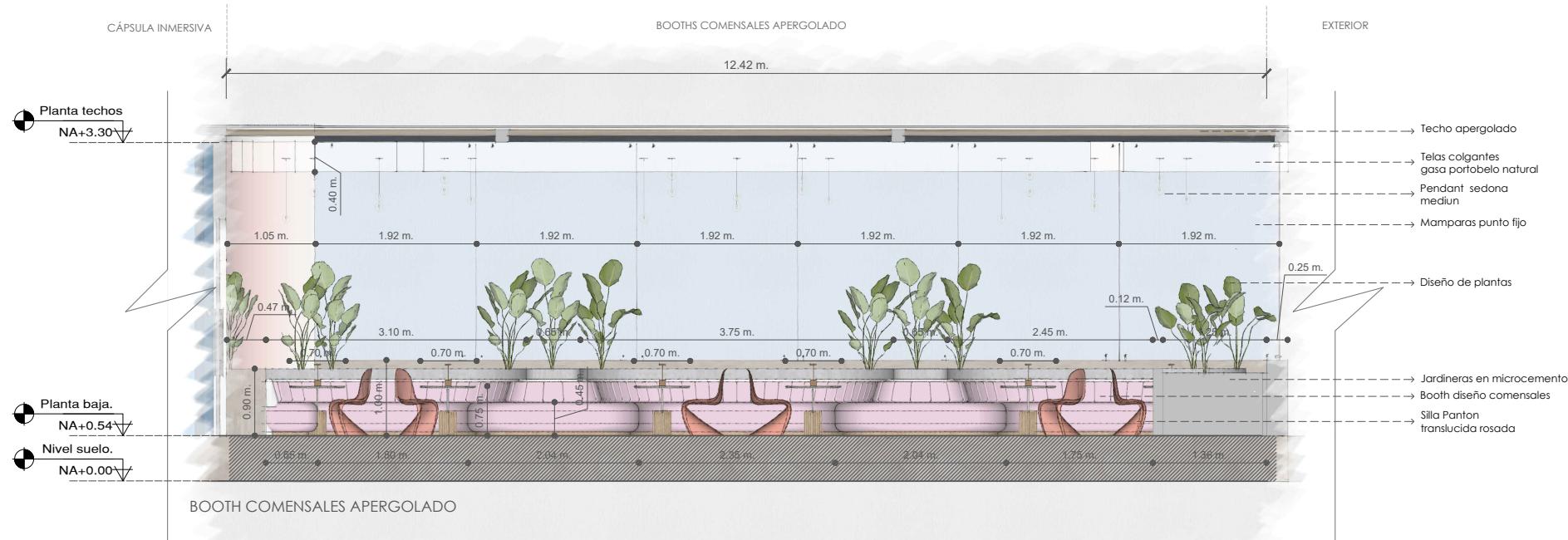
Esc.: 1:75
Elevación: E4 - E4"
Área: **Cápsula inmersiva**



Esc.: 1 : 75
 Elevación: E5 – E5"
 Área: Booth comensales



P.78



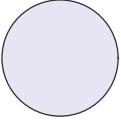
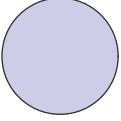
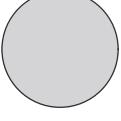
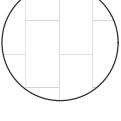
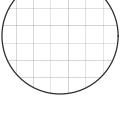
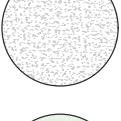
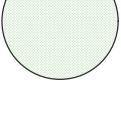
4.6 Plano de pisos

Esc.: 1 : 125

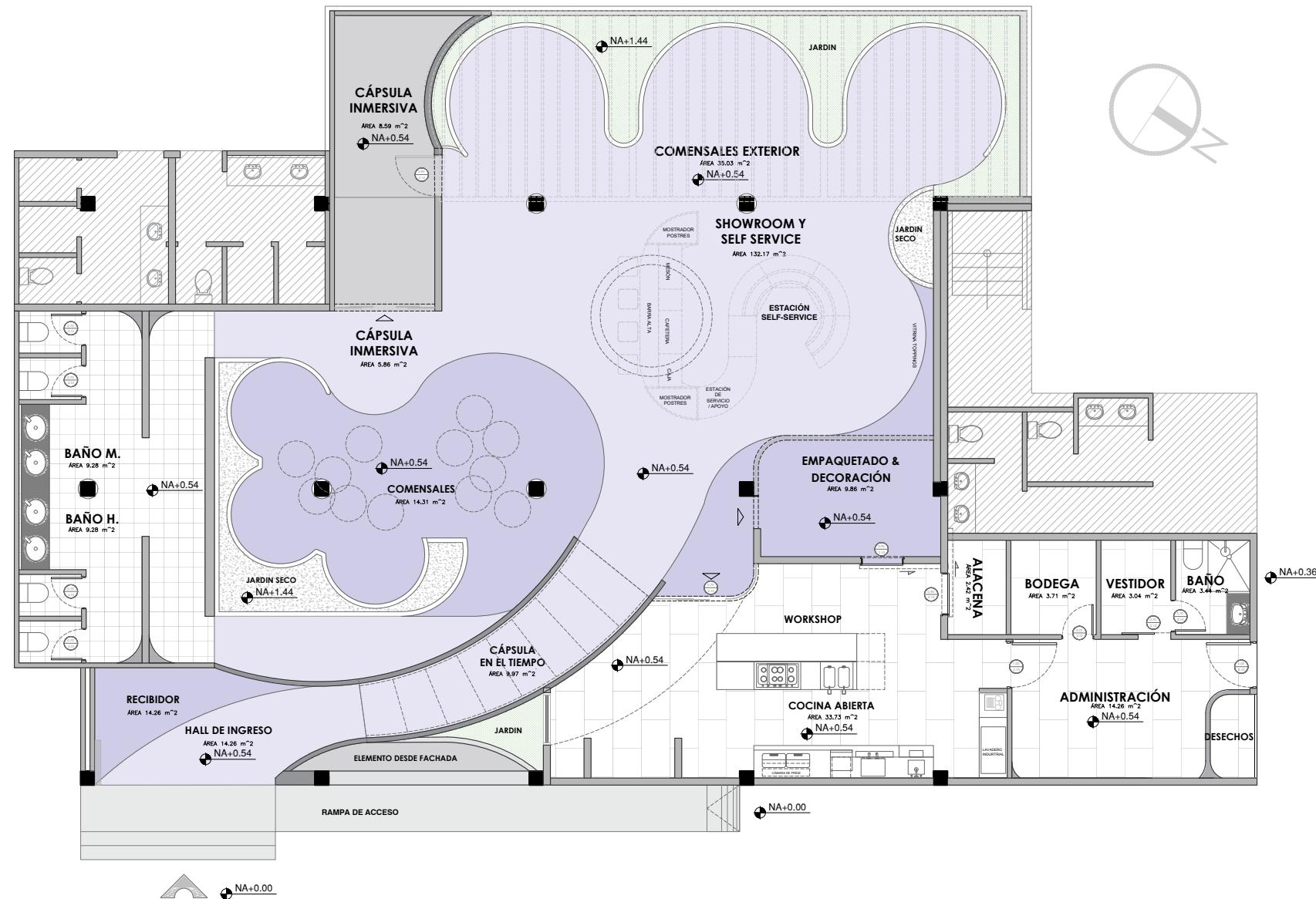
Ubicación: El Potrero de Lumbisí

P.80

SIMBOLOGÍA

-  Arenisca rubia pulida
-  Terrazo mármol azul granito
-  PISO EPOXICO
Microcemento epoxi universe
-Topciment-
-  PORCELANATO CIFRE
CREMA MARFIL (60X120)
-Grifine- CIFRE
-  ARCO Y LUNETTA OBELISCO
AZULEJO CERÁMICO (16X16)
-New Terracotta- Elisa Passino
-  Arena fina blanca
-Starfive-
-  Diseño de plantas
-La Jardinería-

REFERENTE



4.8 Revestimientos verticales - Isometrías

Esc.: S/E
Ubicación: El Potrero de Lumbisí
Vista: Isometría frontal

P.84

- Mamparas de vidrio laminado punto fijo
- Paredes en pintura proyección Pro - smart conceptos -
- Pintura SW-6876 Comical Coral
- Terrazo azure mono
- Tejido Assan jacquard white natural
- Tizian - Terciopelo lila
- Alistonado MDF - poliuretano automotriz sw pink



- Pintura Super kem antibacterial Sw-6816 Dahlia
- Pintura Super kem antibacterial Sw-7005
- Melamina Catania aglomerados Cotopaxi
- Terrazo blanco Marmoreo dzek
- Pintura Super kem antibacterial Sw-7005
- Pintura Kem latex efecto arcoiris degradado
- Textura ondulada color SW-0046 white hyacinth

ISOMETRÍA FRONTAL



Pintura proyección Pro smarter surfaces - smart conceptos -



Pintura SW-6876 Comical Coral



Alistonado MDF - poliuretano automotriz



Pintura Super kem antibacterial Sw-6816 Dahlia



Melamina Catania aglomerados Cotopaxi



Pintura Super kem antibacterial Sw-7001 Marshmallow



Efecto arcoiris degradado tonos pastel



Textura ondulada color SW-0046 white hyacinth

Esc.: S/E
Ubicación: El Potrero de Lumbisí
Vista: Isometría posterior



P.86

- Pintura Super kem antibacterial Sw-7001 Marshmallow
- mobiliario cocina acero inoxidable
- Pintura Kem latex efecto arcoiris degradado
- MDF - poliuretano automotriz rosa milkshake
- Melamina concreto metropolitan
- Melamina Catania aglomerados Cotopaxi
- MDF - poliuretano automotriz rosa milkshake

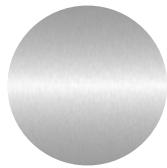
- Espejo
- Pintura efecto ombré (degradado) brillante
- Terrazo blanco Marmoreo dzek
- Pintura SW-6876 Comical Coral
- Paredes en pintura proyección Pro - smart conceptos -
- tapicería lino stone washed azul 1
- Pintura SW-6876 Comical Coral
- Alistonado MDF - poliuretano automotriz sw rose
- Tejido tipo terciopelo champion rosa
- Tejido Assan jacquard white natural



ISOMETRÍA POSTERIOR



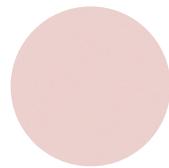
Pintura Super kem antibacterial Sw-7001 Marshmallow



acero inoxidable



Efecto arcoiris degradado tonos pastel



MDF - poliuretano automotriz rosa milkshake



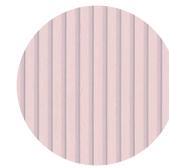
Pintura SW-6876 Comical Coral



Melamina Catania aglomerados Cotopaxi



Pintura efecto ombré (degradado) brillante



Alistonado MDF - poliuretano automotriz

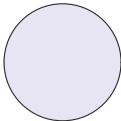
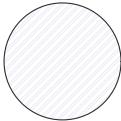
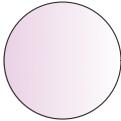
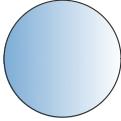


tapicería lino stone washed azul 1

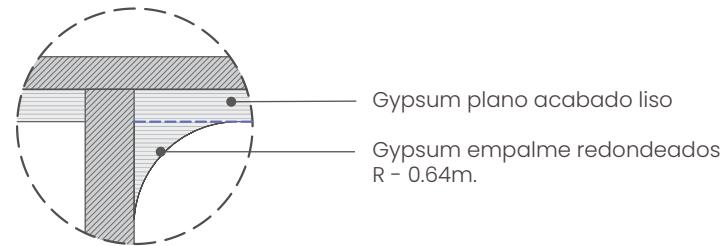
4.9 Plano de techos

Esc.: 1 : 125
Ubicación: El Potrero de Lumbisí

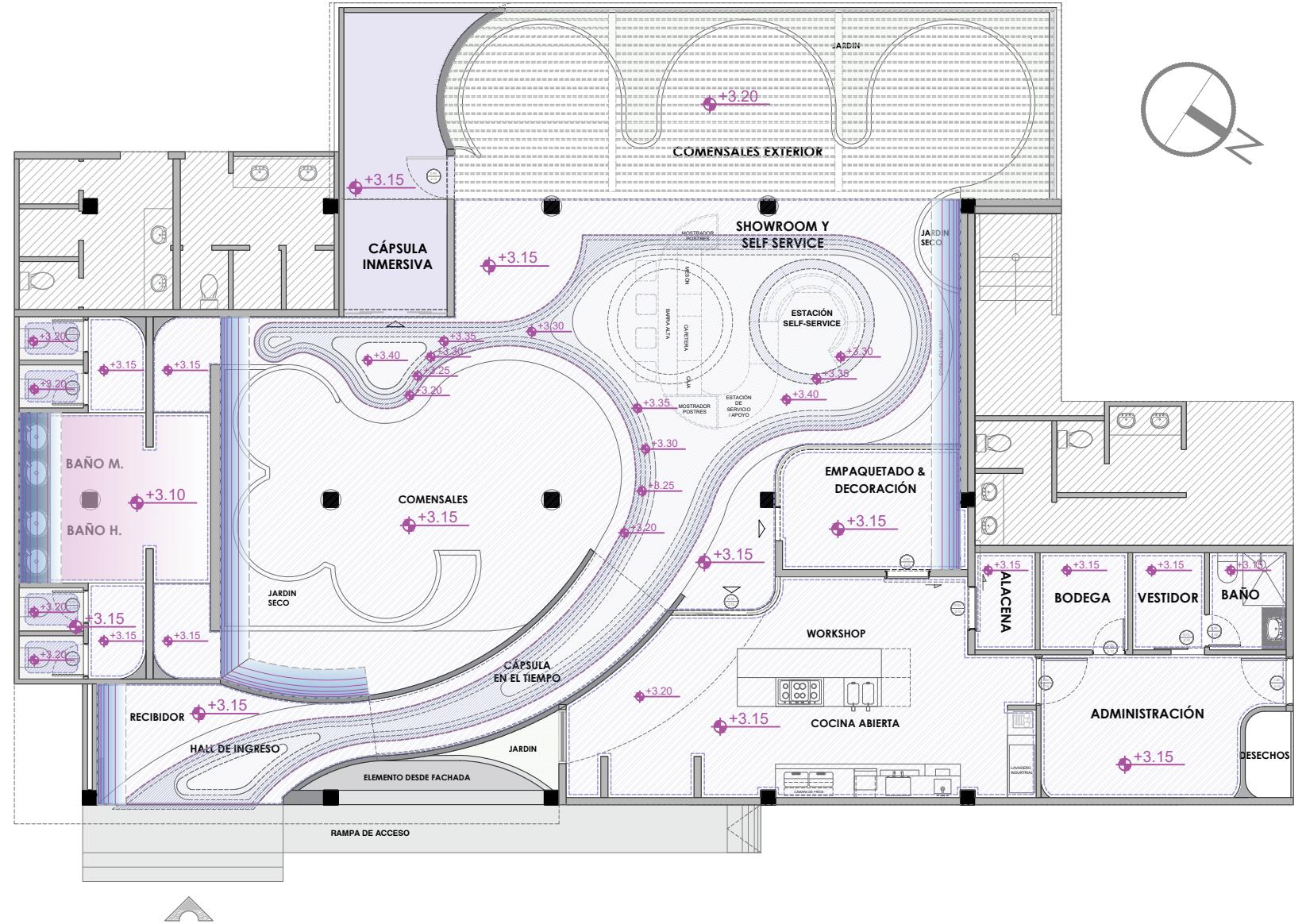
SIMBOLOGIA

-  GYPSUM ACABADO LISO
Pintura: Proyección Pro (Kits: 4.5m2 y 25m2)
-Smart Concepts-
-  Gypsum plano acabado liso
Pintura: Sw blanco - Kem latex
-Sherwin Williams-
-  Gypsum + Laminas de PVC tipo espejo, 5 mm
Pvc espejo silver mirror
-Importadora Immaka-
-  Gypsum empalme redondeado acabado liso
Pintura: Sw blanco - Kem latex
-Sherwin Williams-
detalle A.

P.88



detalle A.



4.10 Plano de techos - elementos adicionales

Esc.: 1 : 125
 Ubicación: El Potrero de Lumbisí

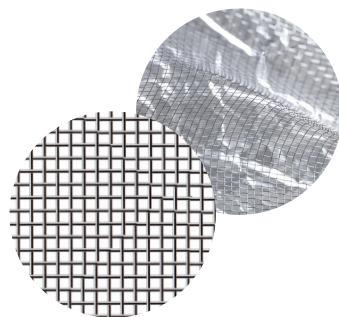
Selección de elementos de detalles a nivel techos con acabados sutiles que aportan en la acustica y a su vez permite generar un ambiente más acogedor, moderno y elegantes.

P.90

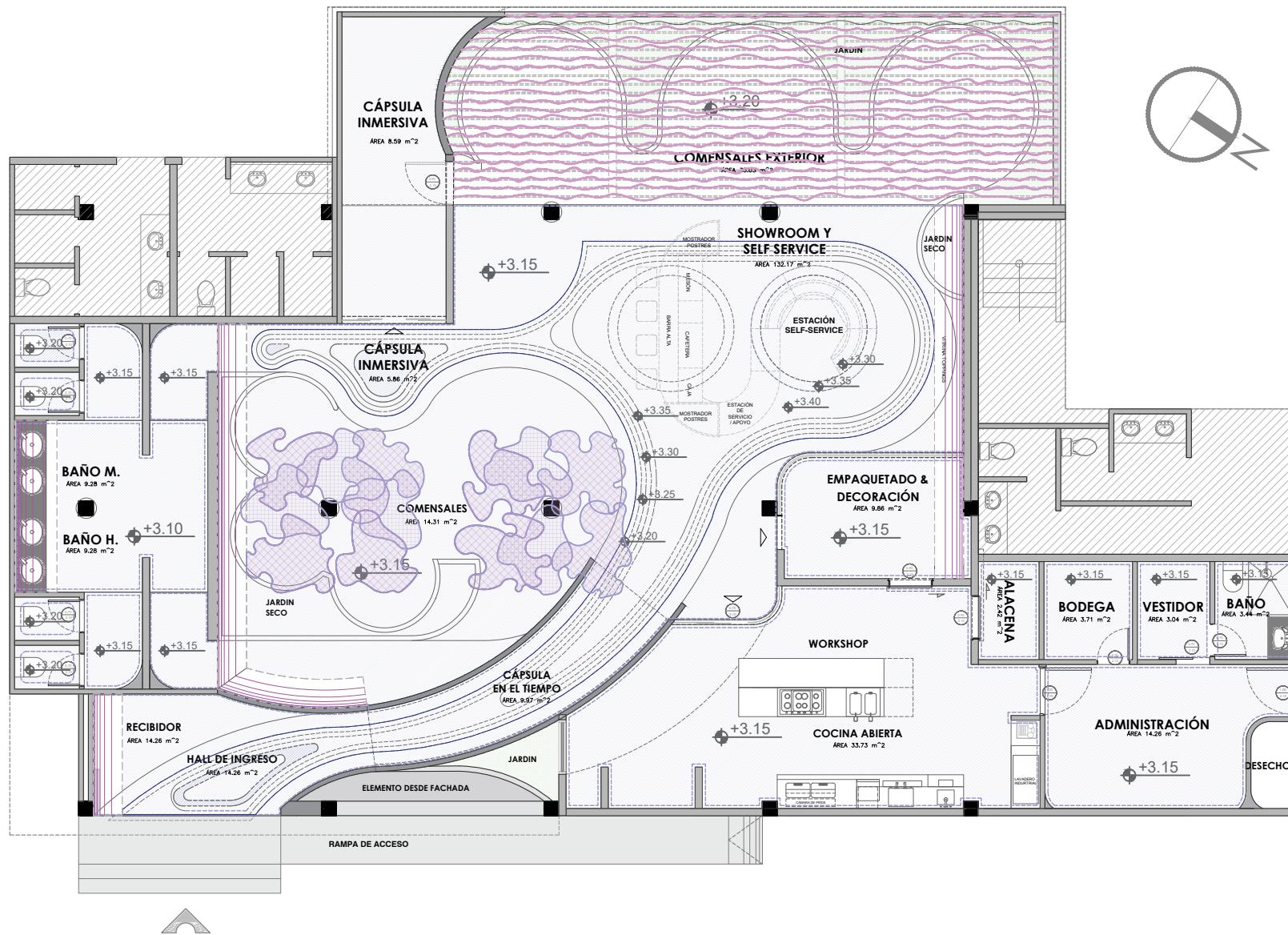
SIMBOLOGIA

 MALLA METÁLICA LISA INOX FLEXIBLE TIPO TELA / Decorativa -*Reper Metal*-

MATERIAL /REFERENCIA



 CORTINAS COLGANTES EN TECHO Tela: Gasa portobelo natural -*Blackout*-



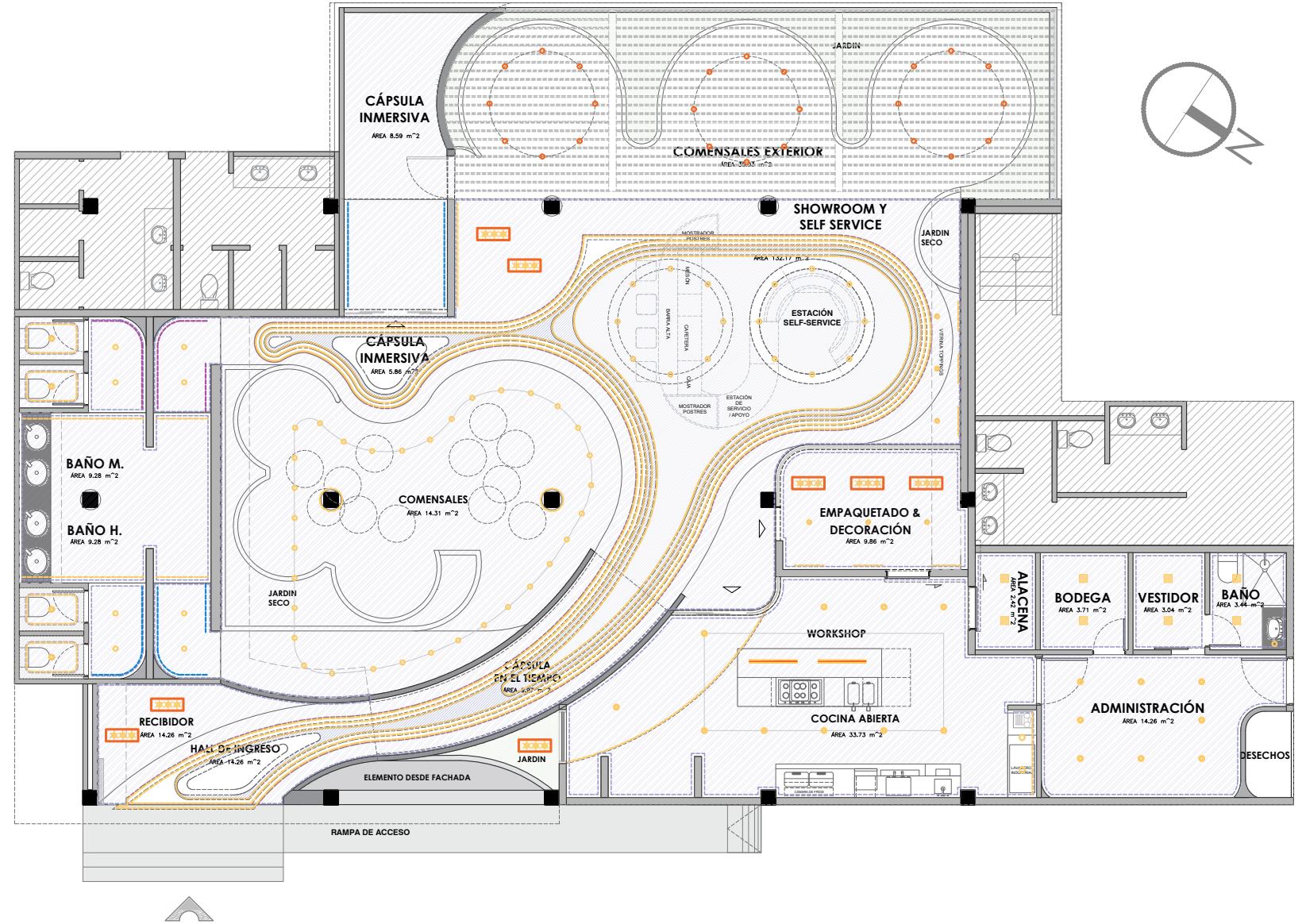
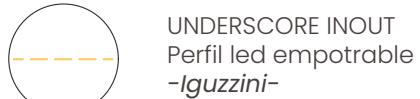
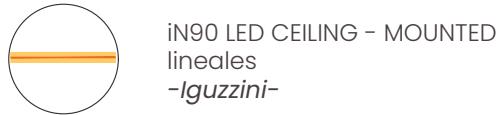
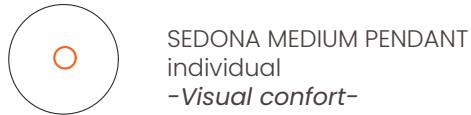
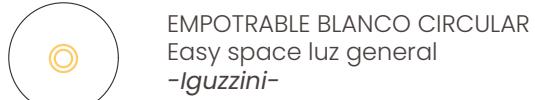
4.11 Plano de iluminación

Esc.: 1 : 125

Ubicación: El Potrero de Lumbisí
 Iluminación suave y difusa con lámparas y luces cálidas para generar atmósferas confortables. Áreas de trabajo y administrativas luz neutra.

SIMBOLOGIA

REFERENTES

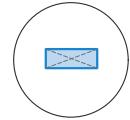


4.12 Plano de audio

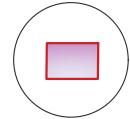
Esc.: 1 : 125

Ubicación: El Potrero de Lumbisí

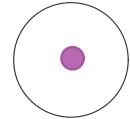
SIMBOLOGIA



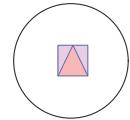
ZONE MATRIX
Amplificador
-Control 4-



T3 SERIES - CONTROLADOR
tabletop touch screens
-Control 4-



DT 6.5"R
altavoz empotrable
-Bose-



BenQ W2700
proyección de mapas Review
-BenQ-

REFERENTES



P.94

El sonido es un componente esencial de los ambientes ya que tiene un impacto fuerte en la memoria y las emociones, por esto se genera un diseño de sonido para crear una atmósfera que atraiga a los clientes, refuerce la identidad de marca y mejore la experiencia general de la pastelería.

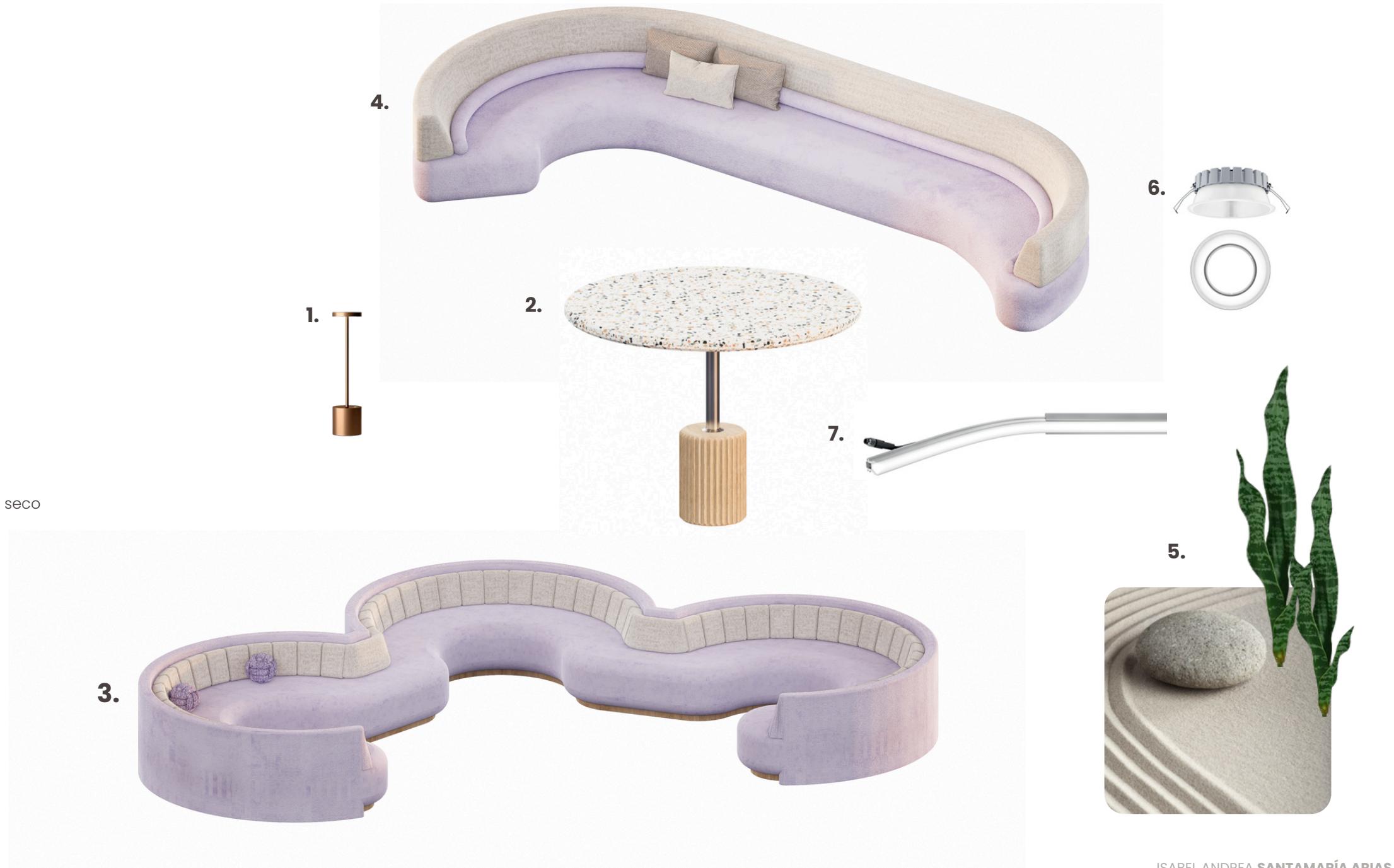


4.13. 1 Styling

Comensales

1. **Genai Touch Sensor LED Table Lamp**
atenuable con control táctil recargable
345mmx80mm
2. **Mesa de terrazo blanco Marmóreo grande**
diseño exclusivo de mobiliario #1 (detalles)
750mmx1200mm
3. **Sofá booth triple**
diseño de mobiliario
3 módulos 2800mmx880mmx500mm
4. **Sofá tipo J**
diseño exclusivo de mobiliario
4600x880x450mm
5. **Sansevieria trifasciata**
diseño paisajístico con elementos para jardín seco
-La jardinería-
6. **Empotrable blanco circular**
easy space luz general
-Iguzzini-
7. **Underscore Inout**
perfil led empotrable
-Iguzzini-

P.96

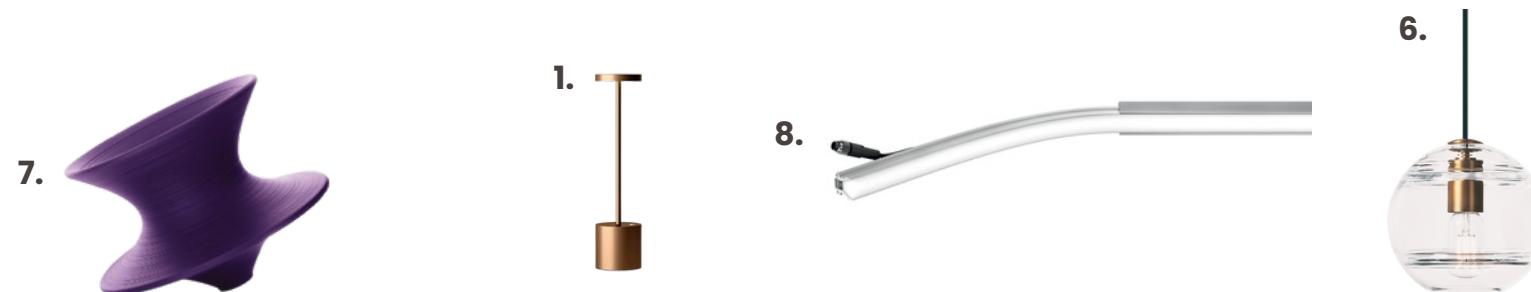




4.13.2 Styling

Comensales exterior

1. **Genai Touch Sensor LED Table Lamp**
atenuable con control táctil recargable
345mmx80mm
2. **Mesa de terrazo blanco Marmóreo pequeña**
diseño exclusivo de mobiliario
750mmx60mm
3. **Sofá booth triple (ubicación lineal)**
diseño de mobiliario
3 módulos 3500mmx880mmx500mm
4. **Silla Panton rosa pálido**
translúcida
-Vitra- Treze (bajo pedido)-
5. **Jardinería verde**
diseño paisajístico con armonía interior exterior
-La jardinería-
6. **Sedona medium pendant**
individual
-Visual confort-
7. **Spun 360° chair**
iamarilla y morada
-Xtra-
8. **Underscore Inout**
perfil led empotrable
-Iguzzini-





Comensales exterior

4.13.3 Styling

Self-service

1. **Barra y estación self-service**
MDF - poliuretano
automotriz rosa milkshak con mostradores
2. **Funlax - Stool de barra**
tapizados de terciopelo con patas de metal bronce
3. **Empotrable blanco circular**
easy space luz general
-Iguzzini-
4. **Underscore Inout**
perfil led empotrable
-Iguzzini-

P.104





Self-service

4.13.4 Styling

Empaquetado y decoración

1. **Pedestal redondo para decoración**
MDF - recubrimiento alistonado Catania
900mmx600mm
2. **Mueble a la medida**
MDF poliuretano automotriz rosa milkshake
Diseño exclusivo de mobiliario #2 (ver detalles)
3. **Escultura decorativa guest**
rosa, azul indigo
-Lladró-
4. **Empotrable blanco rectangular**
3 cámaras led
-Studio K-
5. **Empotrable blanco circular**
easy space luz general
-Iguzzini-
6. **Underscore Inout**
perfil led empotrable
-Iguzzini-

P.108



P.110

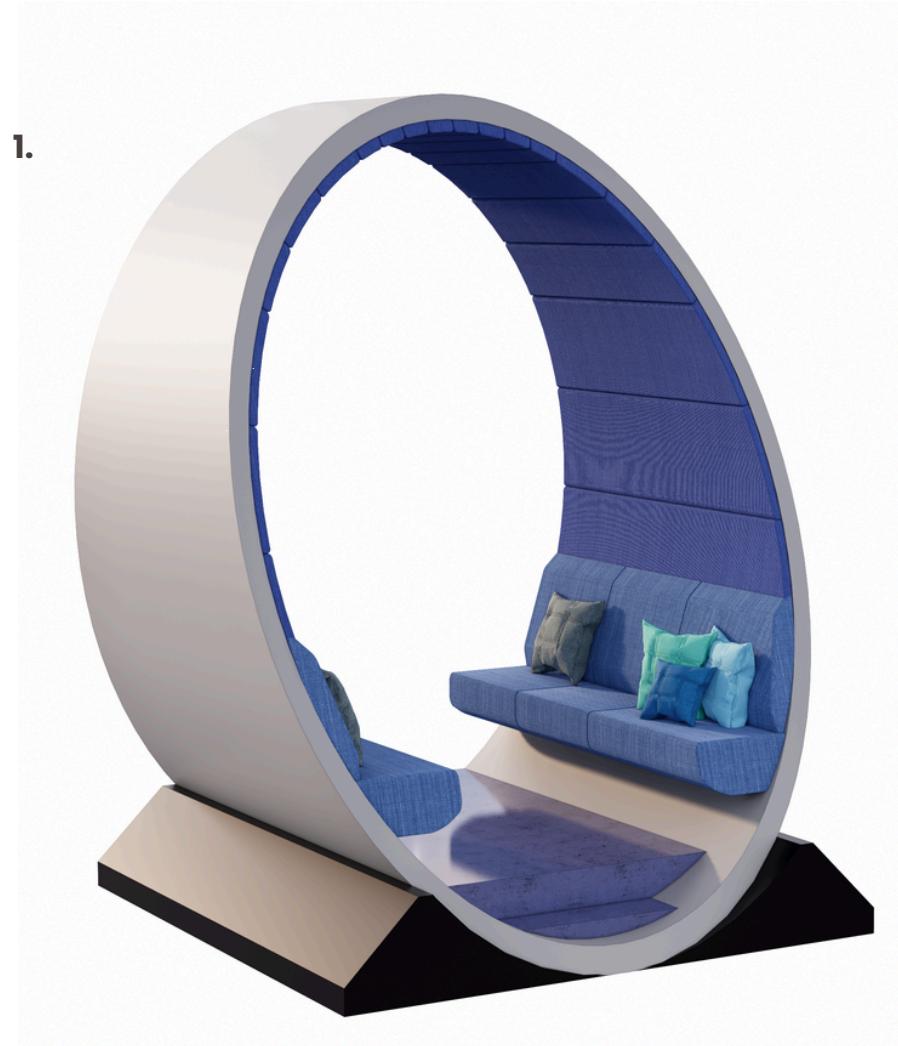


Empaquetado y decoración

4.13.5 Styling

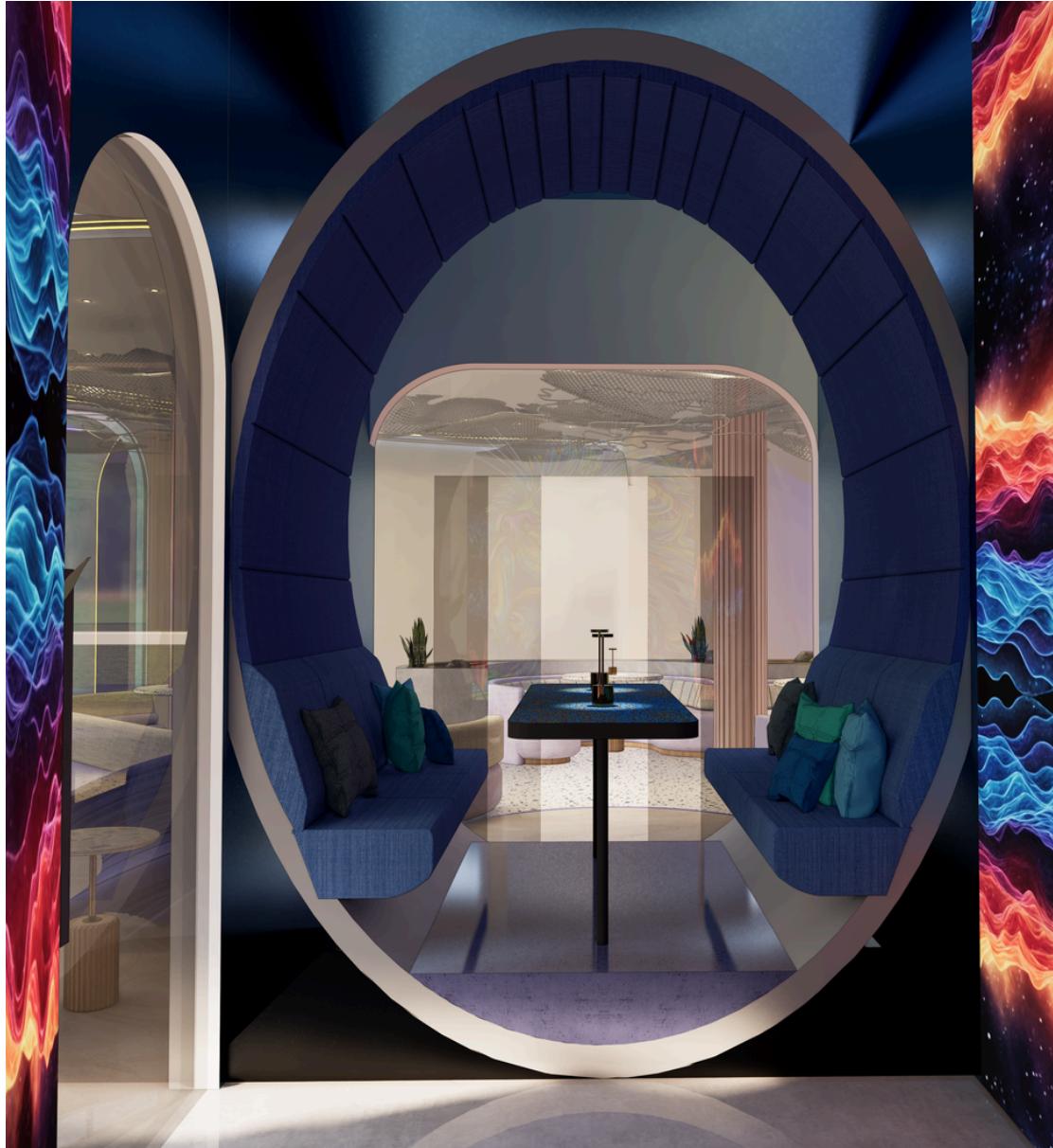
Cápsula inmersiva

1. **Módulo cápsula**
diseño exclusivo de mobiliario
2300mmx2000mmx3200mm
2. **Mesa de terrazo azure mono empotrable al piso**
750mmx60mm
3. **Underscore inout pixel top**
Perfil led empotrable
4. **Genai Touch Sensor LED Table Lamp**
atenuable con control táctil recargable
345mmx80mm



Cápsula inmersiva con mapping 360°

P.114



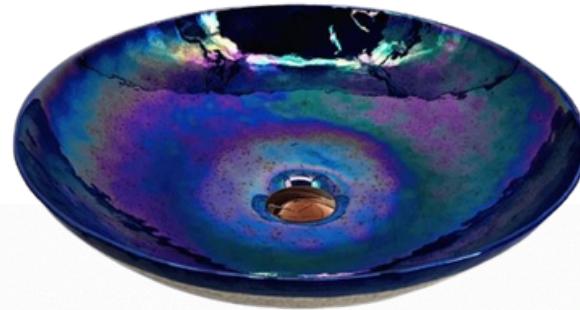
4.13.6. Styling

Baños

1. **Mueble de baño en acrílico**
acrílico con degradado prismático colorido
primer nivel con tapas
2. **Lavamanos de Murano**
azul celestial
-Ruvati-
3. **Onsun monomando tornasol**
-Baasa-
4. **Underscore inout pixel top**
Perfil led empotrable



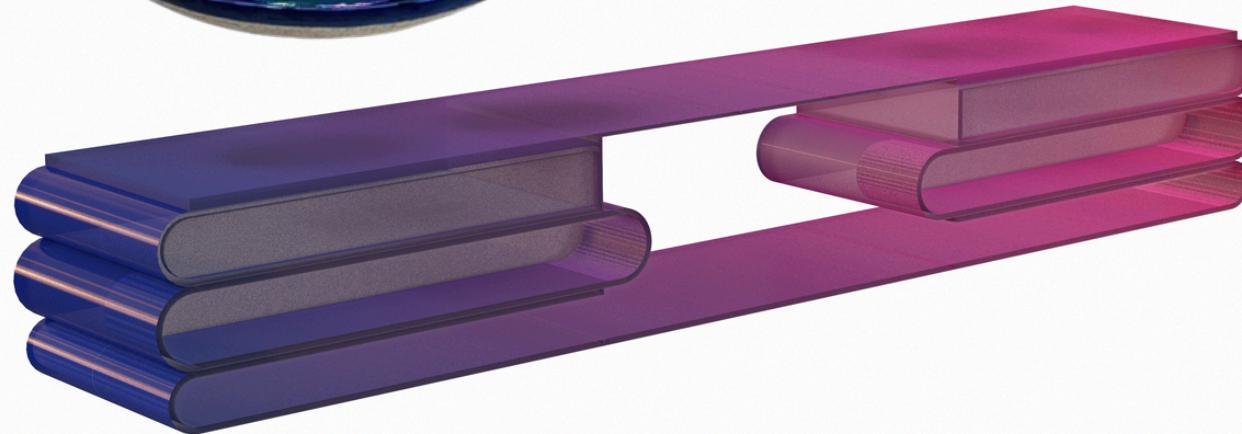
2.



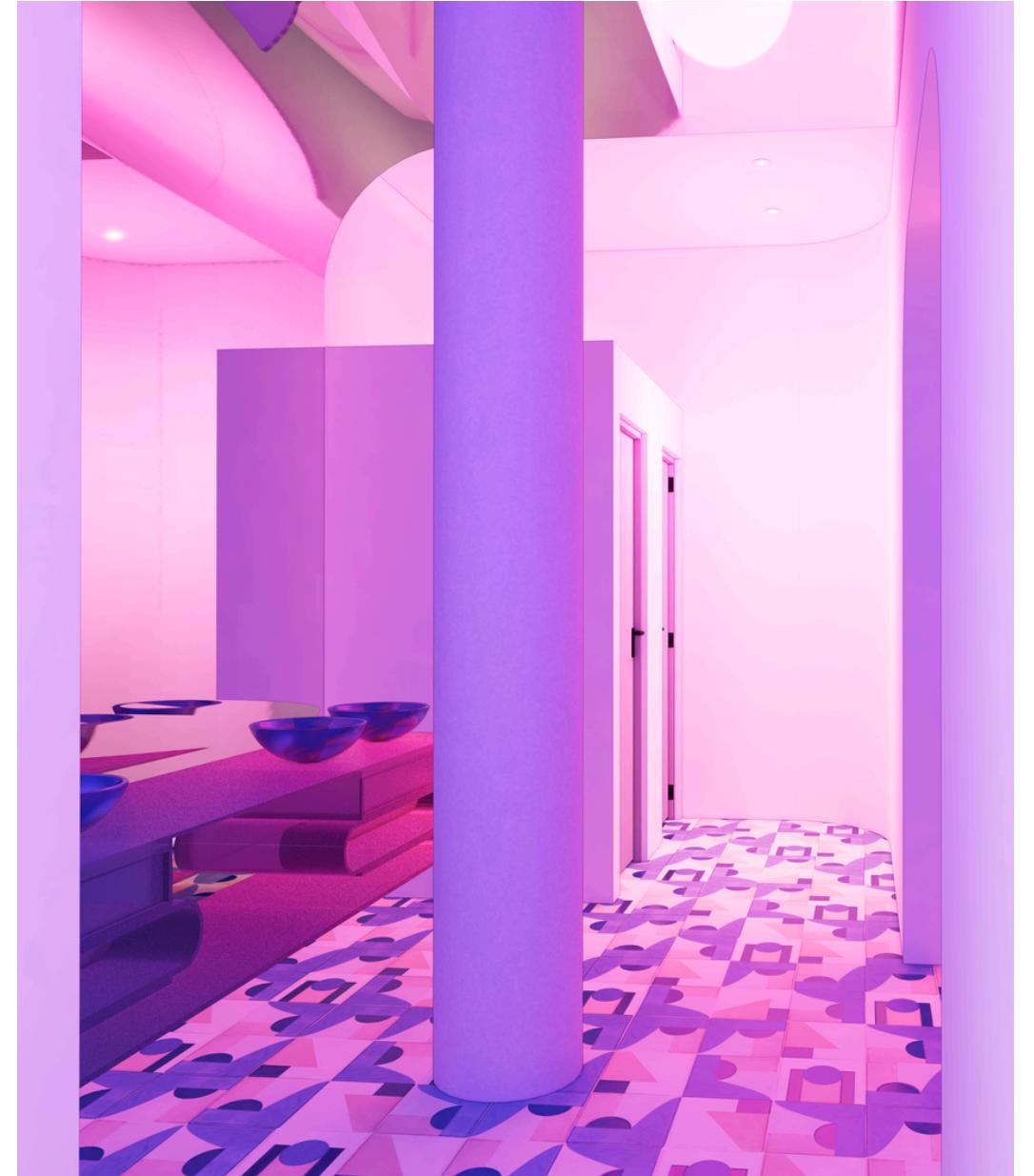
3.



1.



P.118



4.14 Renders

P.120



Fachada y recibidor

Atmósferas sensoriales: Cada elemento del diseño de la pastelería está cuidadosamente seleccionado para activar los sentidos de los usuarios. Desde la consideración de los aromas tentadores que emanan de la cocina, hasta la suave música de fondo, la iluminación cálida, y la decoración acogedora, cada detalle está pensado para crear un ambiente que invite a permanecer y disfrutar.



Túnel y salón comensales



P.122



P.124



Cocina



CAPÍTULO V

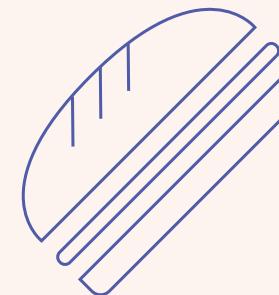
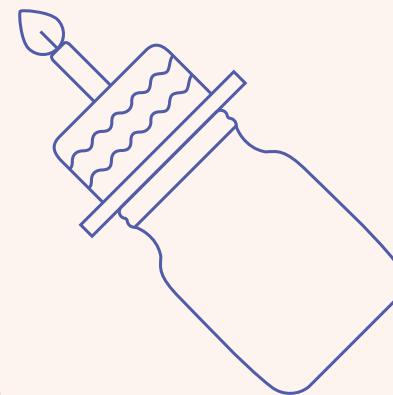
diseño exclusivo de mobiliario

5.1 Diseño de mobiliario - 1ª pieza
5.2 Diseño de mobiliario - 2ª pieza

130
136

Passion
for
Sugar 

brindamos
directo a tu c



horneado con an
especialmente



5.1 Mobiliario de diseño

P.130

Posee una superficie de terrazzo texturizada con un mosaico de fragmentos de mármol y granito en tonos amarillos, blanco, rosa y azul haciendo referencia a las grajeas de azúcar, que reflejan la luz de manera delicada y aportan un carácter único a cada mesa. Este material, resistente y duradero, contrasta armoniosamente con la cálida base recubierta de madera. Aporta equilibrio entre estilo moderno y la calidez orgánica del espacio.



terrazo

mesa

P.132



Alto: 70 cm. Ancho: 100 cm. Largo 100 cm.
Capacidad 4 personas.



PASOS DE ARMADO



Mueble: MESA DE TERRAZO	ETOPHI <small>ESTUDIO DE ARQUITECTURA</small>
Diseño: Arq. Isabel Santamaría Arias	Observaciones:
Escala: escala grafica	
Fecha: 22/08/2024	
Cliente:	Lámina: 01

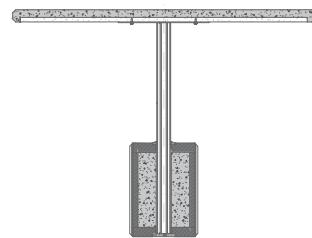
terrazo

ISOMETRIA

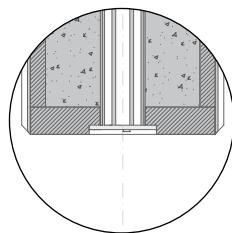
mesa



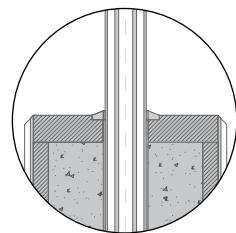
SECCIÓN A-A''



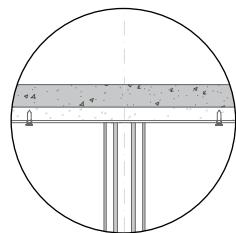
Detalle de anclaje soporte.



Detalle de anclaje base.



Detalle de anclaje tablero.



ESPECIFICACIONES

Tablero de mesa:

Acabado: Terrazo marmoreo
Distribuidor: -dzek-
Espesor: 25 mm.

Características:

Agregados amarillo, blanco, rosa, azul.
Resistencia térmica
Acabado satinado

Base de mesa:

Acabado: Catania
Distribuidor: Aglomerados COTOPAXI.
Espesor: 15 mm.

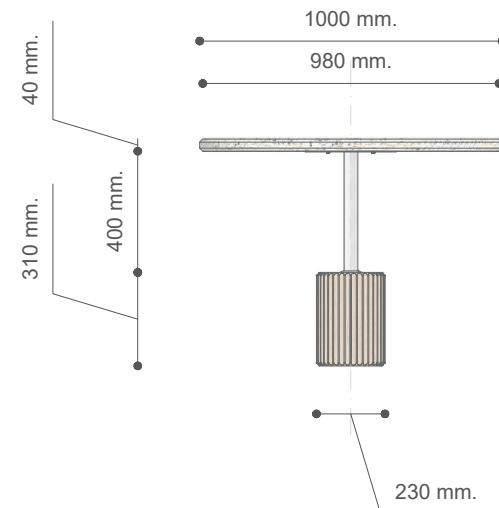
Características:

Resistente a la abrasión
Disponibilidad inmedidata
Resistencia térmica

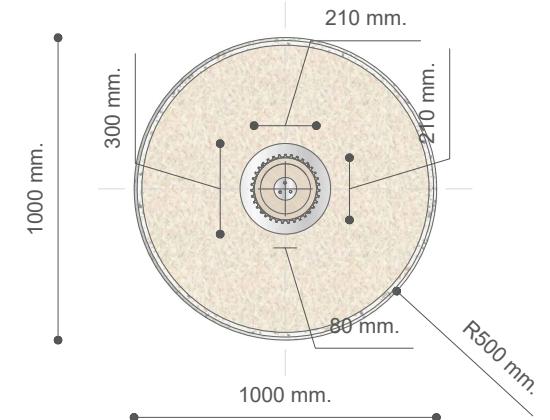
Soporte de mesa:

Acabado: Acero Inoxidable
Distribuidor: Dipac.
Diámetro: 50 mm.

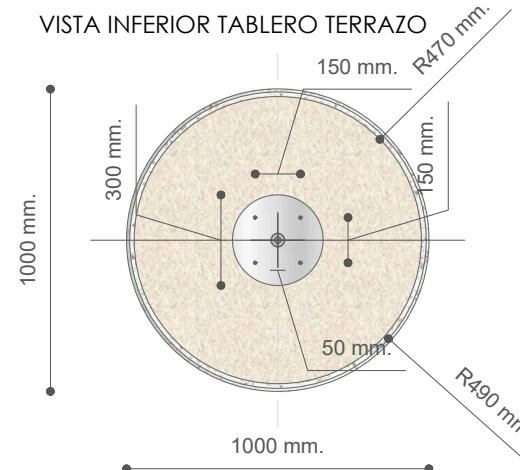
VISTA LATERAL



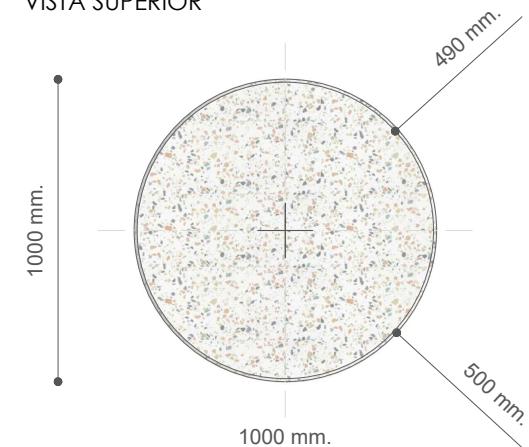
VISTA INFERIOR



VISTA INFERIOR TABLERO TERRAZO



VISTA SUPERIOR



Mueble: MESA DE TERRAZO

Diseño: Arq. Isabel Santamaría Arias

Escala: escala grafica

Fecha: 22/08/2024

Cliente:

ETOPHI
ESTUDIO DE ARQUITECTURA

Observaciones:

Lámina:

02

5.2 Mobiliario de diseño

P.136

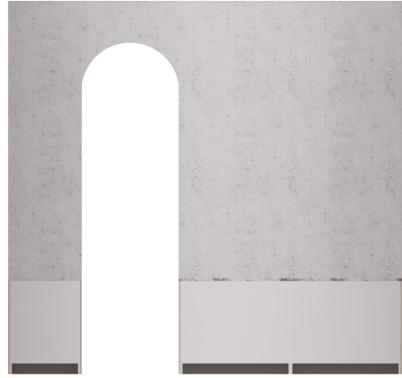
La integración en la pared hace que el mueble parezca parte del entorno, optimizando el espacio sin comprometer el diseño. Este mueble empotrado no solo maximiza la funcionalidad, sino que también añade un toque de lujo y exclusividad a cualquier ambiente.



mueble

empotrado

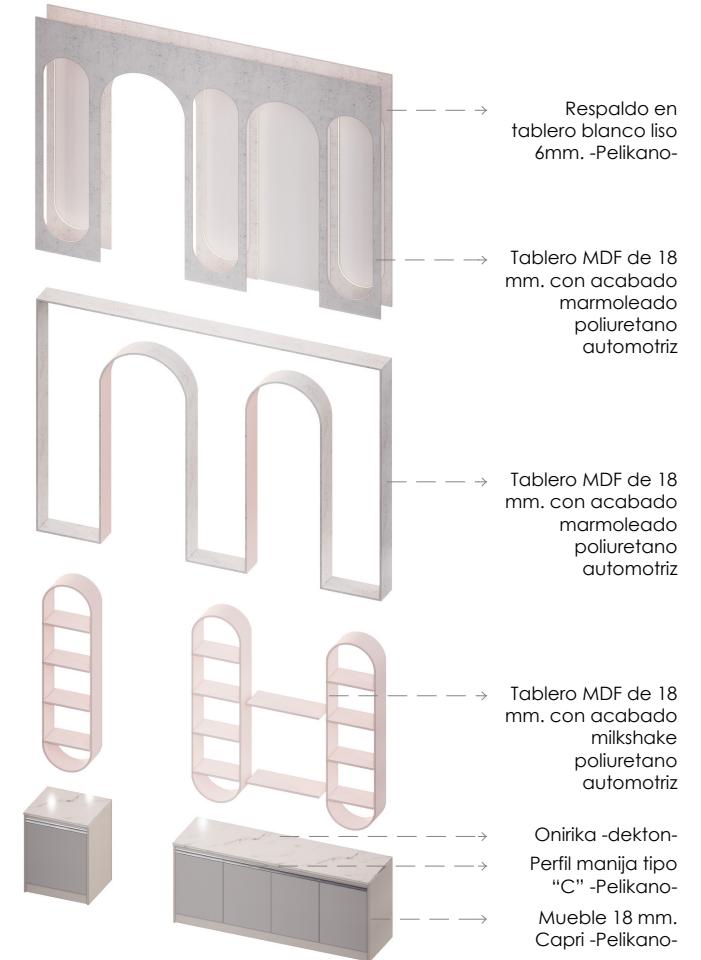
P.138



Alto: 330 cm. Ancho: 60 cm. Largo 370 cm.
Capacidad 3 personas.



PASOS DE ARMADO



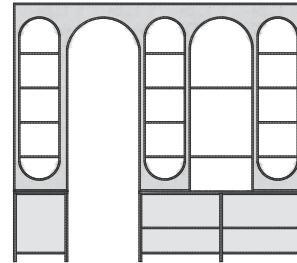
Mueble: MUEBLE EMPOTRADO	ETOPHI <small>ESTUDIO DE ARQUITECTURA</small>
Diseño: Arq. Isabel Santamaría Arias	Observaciones:
Escala: escala grafica	
Fecha: 22/08/2024	
Cliente:	Lámina: 03

mueble empotrado

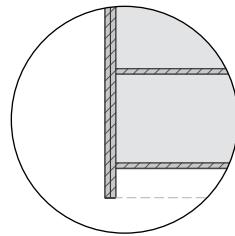
ISOMETRÍA



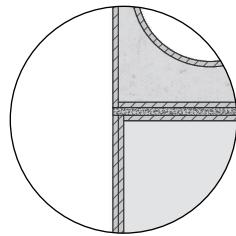
SECCIÓN A-A''



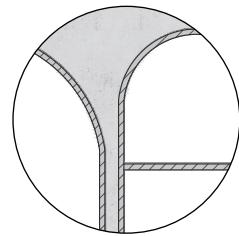
Detalle de mueble bajo.



Detalle de mesón.



Detalle de mueble alto.



ESPECIFICACIONES

Mueble alto:

Acabado: Marmoleado / Milkshake
 Distribuidor: -Sherwin Williams-
 Espesor: 0.5 mm.

Características:
 Resistente a la abrasión.
 Disponibilidad inmediata
 Resistencia térmica

Mueble bajo:

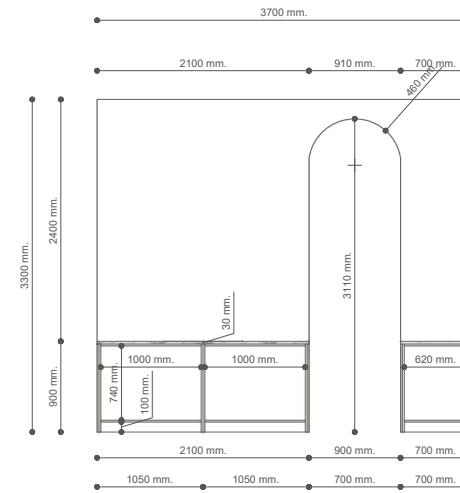
Acabado: Capri
 Distribuidor: Pelikano.
 Espesor: 18 mm.

Características:
 Resistente a la abrasión
 Disponibilidad inmediata
 Resistencia térmica

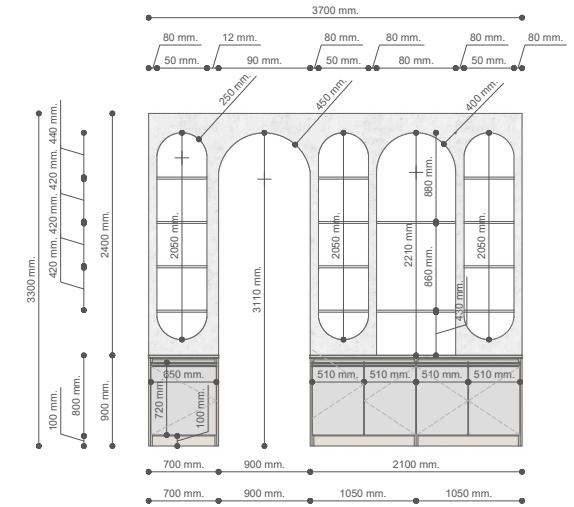
Tablero de mesa:

Acabado: Acero Onirika
 Distribuidor: Dekton.
 Espesor: 25 mm.

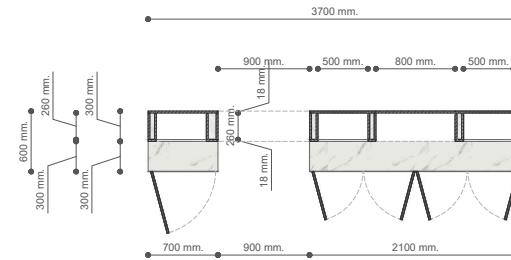
VISTA POSTERIOR



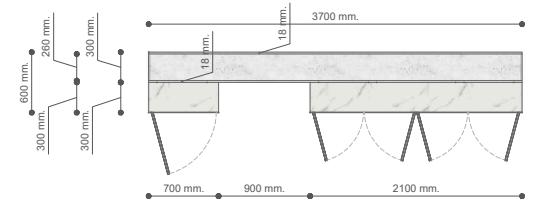
VISTA FRONTAL



SECCIÓN MUEBLE ALTO



VISTA SUPERIOR



	Mueble: MUEBLE EMPOTRADO	ETOPHI <small>ESTUDIO DE ARQUITECTURA</small> Observaciones: Lámina: 
	Diseño: Arq. Isabel Santamaría Arias	
	Escala: escala grafica	
	Fecha: 22/08/2024	
Cliente:		

REFERENCIAS

Documentos digitales

Municipalidad, PDOT de Cumbayá 2019 – 2023, desde
http://sitp.pichincha.gob.ec/repositorio/disenio_paginas/archivos/Actualizaci%C3%B3n%20PDOT%20Cumbay%C3%A1%202019-2023.pdf
[https://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Comisiones%20del%20Concejo/Movilidad/2017/2017-09-05/1.%20Rutas%20y%20frecuencias/rutas%20y%20frecuencias/Anexo%20II.%20Cumbay%C3%A1%20Tumbaco%20\(1\).pdf](https://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Comisiones%20del%20Concejo/Movilidad/2017/2017-09-05/1.%20Rutas%20y%20frecuencias/rutas%20y%20frecuencias/Anexo%20II.%20Cumbay%C3%A1%20Tumbaco%20(1).pdf)

Páginas web

Potrero de Lumbisí. 2024, desde
<https://potrerosanluis.com/>
Pastelería Nanan/ Buck.studio. 2024, desde
https://www.archdaily.cl/cl/883935/pasteleria-nanan-buctudio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab
Museo del helado – Museum of Ice Cream, 2024, desde página oficial
<https://www.museumoficecream.com/es/>
<https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/5742/1/T-ESPE-034239.pdf>
<https://backspace.uhemisferios.edu.ec/server/api/core/bitstreams/6c4dc6cd-ec56-4f34-a2a2-f6d89429d54d/content>
<https://www.neurocienciasaplicadas.org/post/qu%C3%A9-son-los-neurotransmisores-Neuroarquitectura.-Un-nuevo-paradigma-de-la-profesi%C3%B3n-con-Ana-Mombiedro>, desde
<https://www.youtube.com/watch?v=hBWizlcXnqw>



Passion for Sugar

Una pastelería y cafetería quiteña que resalta los sabores característicos de las recetas tradicionales con una fusión innovadora y cuidadosa con nuevos ingredientes y sabores.

La repostería empezó siendo un componente de la cocina, pero hoy en día es más que eso, hoy forma parte de la cultura; representa historia, gustos, actividades, productos y un deleite por el dulce y el momento de consumirlo y compartir. El arte y la ciencia es parte muy importante en la presentación y el desarrollo de nuevos sabores y espacios.

Es de esta combinación que nace Passion for sugar.

UBICACIÓN



El proyecto está ubicado en el Potrero San Luis de Lumbisí Av. Alfonso Lamiña, sector Auqui Chico, parroquia Cumbayá, Cantón Quito, provincia Pichincha; a unos 15km al este del DM de Quito.

PROBLEMÁTICA

Requieren un espacio acogedor y único que permita mantener una experiencia sensorial más amplia con la finalidad de integrar áreas de workshop y activar el espacio PET Friendly.

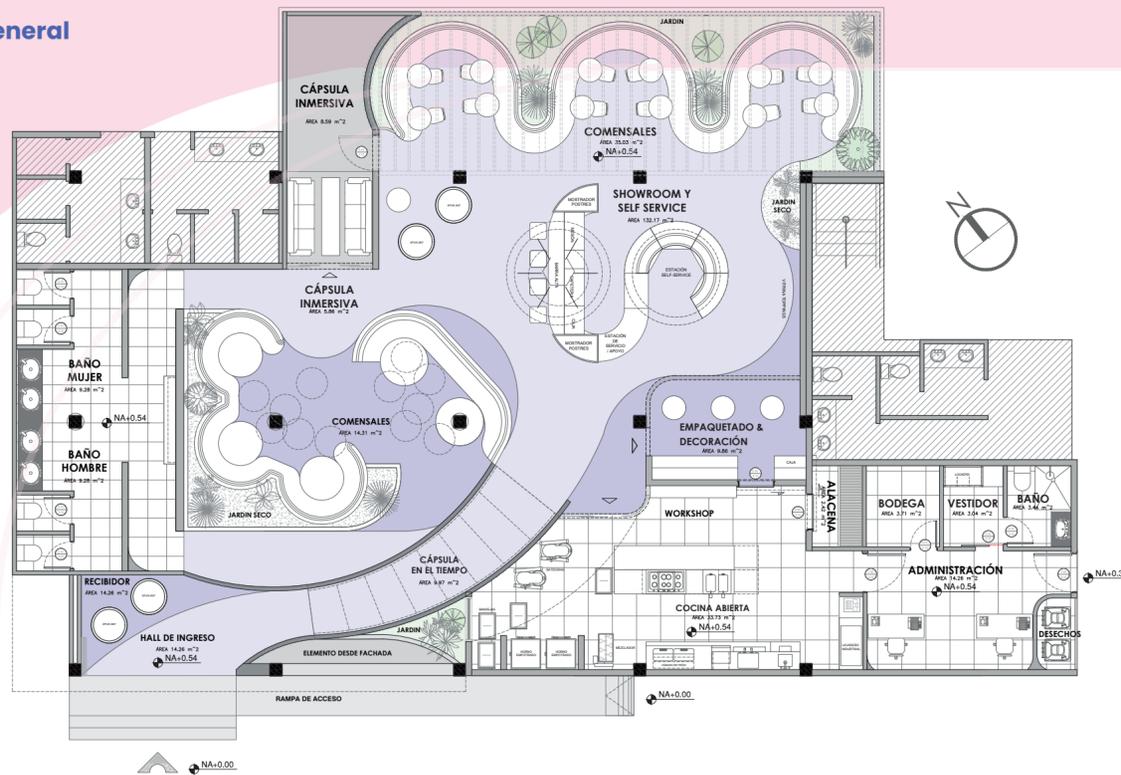


TARGET

La marca está dirigida para personas jóvenes, adultas y adultas mayores (tercera edad) que disfrutan de un menú variado especializado en el dulce y el café, que desean ser parte de un ambiente envolvente y de experiencia mientras disfrutan de su menú.

Planta general

Esc: 1:125



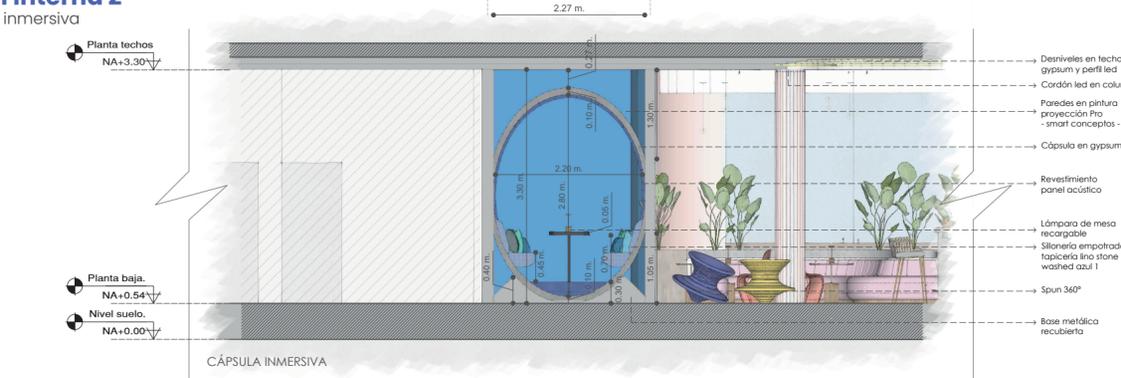
Elevación Interna 1

Área: Booth comensales



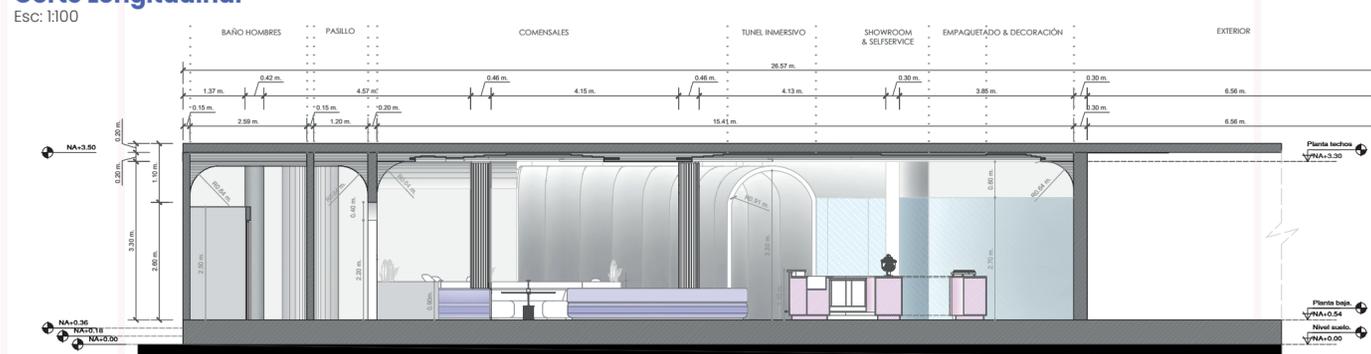
Elevación Interna 2

Área: Cápsula inmersiva



Corte Longitudinal

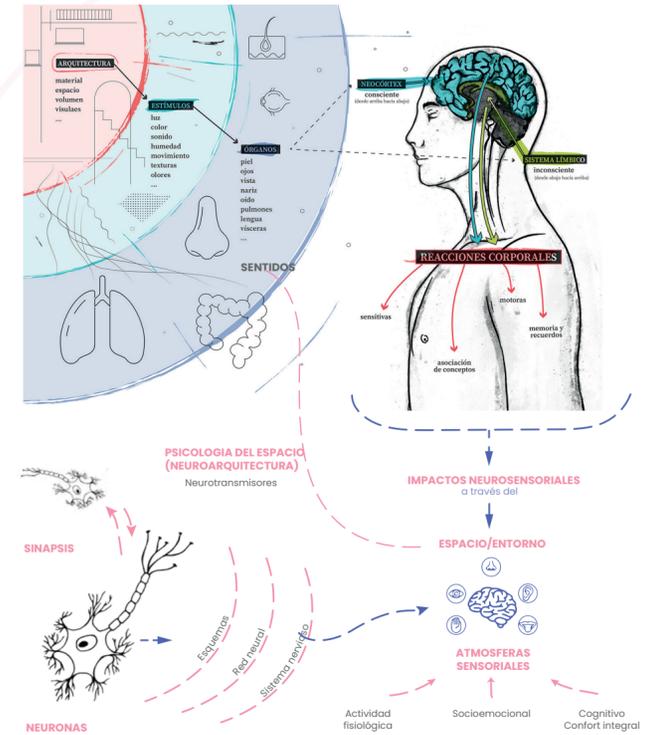
Esc: 1:100



MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR
Tesis previa a la obtención del título
Magister en Diseño de Interiores

Autor: Isabel Andrea Santamaría Arias.
Tutor: Natali Encalada.
Passion for Sugar - "Atmosferas Sensoriales"

CONCEPTUALIZACIÓN



La psicología del espacio tiene la capacidad de generar un impacto en el comportamiento del ser humano, en su forma de actuar y de sentir.

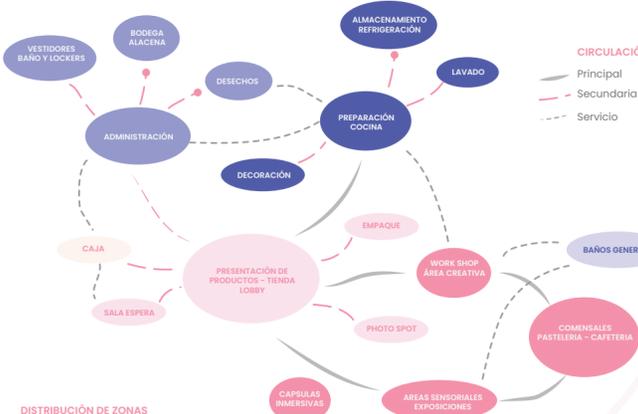
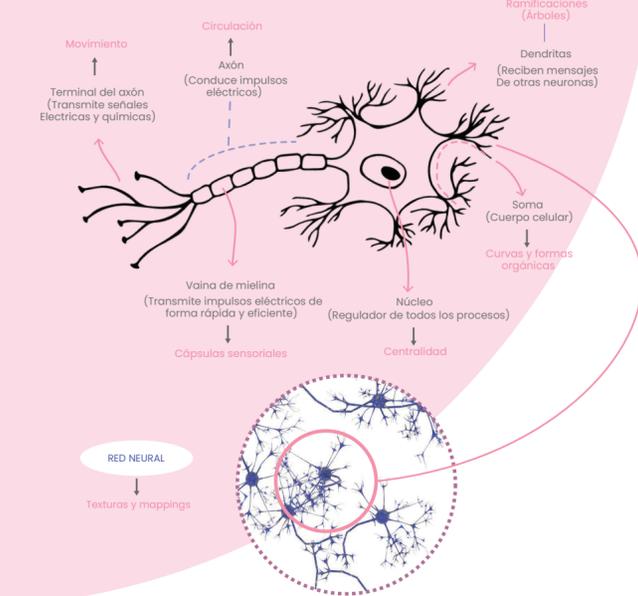
Los componentes de cada espacio como la iluminación, la escala, proporciones, acústica, colores, texturas, aromas, entorno y naturaleza provocan una reacción en el espectador que varía de intensidad dependiendo del nivel de percepción, edad y desarrollo de sus sentidos, incluso a un nivel químico interno permitiendo obtener diferentes experiencias.

adn de la marca

creativa + vibrante + extrovertida

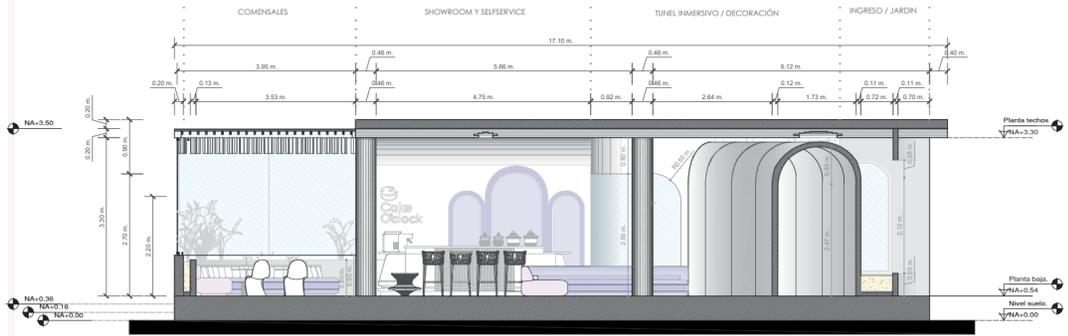


DISEÑO ESPACIAL



Corte Transversal

Esc: 1:100



Isometría Posterior



Texturas de piso.



Texturas de pared.

