

### MAESTRÍA EN DISEÑO DE INTERIORES

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

#### TALLER CORPORATIVO COMERCIAL "TSANTO SAZÓN"

#### **AUTOR:**

Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar

#### **DIRECTOR DE TESIS:**

Fernando José Larrea Cárdenas

## **DECLARACIÓN JURAMENTADA** Yo, (Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar), 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. (Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar) Autor Yo, (Fernando José Larrea Cárdenas), certifica que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido. (Fernando José Larrea Cárdenas) Director de Tesis

#### **DEDICATORIA**

Agradezco a Dios por darme sabiduría y fortaleza para cumplir esta meta y crecer profesionalmente en el mundo del diseño interior.

A mis padres por su amor incondicional y constante apoyo, gracias por creer en mí.

A mi compañero de vida David, quien gracias a su paciencia, amor y aliento diario me ha dado la fuerza para superar este desafío, por no soltarme y caminar junto a mí en este periodo académico.

Caleb Joaquín y Esteban Andrés, mis hijos el motor de mi vida que transmiten su energía y alegría, brindándome su amor cada día.

#### **RESUMEN**

TSANTO SAZÓN es una marca que nace a través de la identidad Tsáchilas, creamos el taller corporativo comercial que surge como una oportunidad para brindar un espacio de exploración a través del diseño interior como una herramienta de transformación social, conformado por dos ambientes en un mismo lugar: área comercial y área corporativa.

Un taller de degustación adaptado a sus necesidades físicas y que propone una experiencia al usuario de manera integral, adquiere el producto y a su vez prepara un corte de carne para disfrutar de este condimento asegurando su compra.

Este proyecto buscar brindar comodidad para el área corporativa de la empresa, diseñar su showroom para que el enfoque al consumidor sea de forma participativa, actualmente no cuentan con un espacio físico, esta es una propuesta que permite el crecimiento empresarial en el mercado local y nacional.

#### **ABSTRACT**

TSANTO SAZÓN is a brand born from the Tsáchila identity, we created the commercial corporate workshop as an opportunity to offer a space for exploration through interior design as a tool for social transformation. It consists of two areas in the same location: a commercial area and a corporate area.

A tasting workshop adapted to its physical needs, offering an integral experience to the user. They acquire the product and, at the same time, prepare a cut of meat to enjoy with the seasoning, ensuring their purchase.

This project aims to provide comfort for the corporate area of the company, designing its showroom so that the consumer focus is participatory. Currently, they do not have a physical space, and this proposal allows for business growth in the local and national market.

#### 01 CONTEXTO

Página 3 – página 6

- 1.1 Antecedentes
- 1.2 Problemática
- 1.3 Soluciones

#### **02 PLANTEAMIENTO**

Página 7 – página 14

- 2.1 Propuesta de valor
- 2.2 Razón
- 2.3 Target
- 2.4 Ubicación y análisis del sector
- 2.5 Referentes

#### 03 PROYECTO

Página 16 – página 21

- 3.1 Metas del diseño
- 3.2 Concepto
- 3.3 Subconcepto
- 3.4 Programación
- 3.5 Diagrama de adyacencias
- 3.6 Zonificación
- 3.7 Diseño espacial
- 3.8 Moodboard
- 3.9 Material board
- 3.10 Planta de distribución

#### **04 PLANOS Y RENDERS**

Página 23 – página 46

- 4.1 Planta de distribución
- 4.2 Planta amoblada arquitectónicos
- 4.3 Planta amoblada ambientada
- 4.4 Axonometría
- 4.5 Corte transversal
- 4.6 Corte longitudinal
- 4.7 Elevaciones
- 4.8 Elevaciones ambientadas
- 4.9 Plano de pisos
- 4.10 Revestimientos verticales
- 4.11 Planos de techos
- 4.12 Plano de iluminación
- 4.13 Styling
- 4.14 Renders

#### **05 DISEÑO MOBILIARIO**

Página 48 – página 51

- 5.1 Mueble counter de caja
- 5.2 Mueble exhibidor de productos

#### 06 EPÍLOGO

Página 51 – página 54

- 6.1 Conclusiones
- 6.2 Recomendaciones
- 6.3 Bibliografía
- 6.4 Indice de Ilustraciones

### ÍNDICE DE CONTENIDOS

UIDE – ARQUITECTURA, ARTE Y DISEÑO

2 Andrea Velasteguí B.

# OL CONTEXTO

### "SAZONANDO MOMENTOS"

Salim Abedrabbo García

#### 1.1 ANTECEDENTES



Ilustración 1: Fuente facebook Cultura Tsáchila, clikisalud.net condimentos

Desde la antigüedad, se utilizan especias y condimentos en la cocina por sus propiedades conservantes, terapéuticas, aromatizantes y por el sabor que aportan a los platos. Las especias y los condimentos no pueden faltar en ninguna cocina; cada persona tiene su particular selección y sus preferencias a la hora de cocinar con ellos.

Las especias cumplen un papel muy importante en la alimentación de los seres humanos. Una de sus características es ser aromatizantes por lo que suelen utilizarlas en pequeñas cantidades y pueden mezclarse entre sí para conseguir diferentes combinaciones.

Desde la prehistoria las especias han estado presentes en la alimentación del hombre. Siempre se ha contado que Cristóbal Colón descubrió América gracias a las especias. Buscaba una ruta alternativa para llegar a las Indias, buscaba nuevos alimentos, como la patata o el tomate y nuevas especias como la pimienta.



Ilustración 2: Fuente Manual de usos de la marca Tsanto Sazón

La marca *Tsanto Sazón* es originaria de la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas que representa su cultura, tradiciones y sabores; su aporte al mercado ecuatoriano es entregar especias y condimentos naturales, sin usar potenciadores de sabor, sabores artificiales o ingredientes que puedan afectar su salud.

En la actualidad la marca *Tsanto Sazón* solo comercializa sus productos dentro del mercado de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, su objetivo es seguir creciendo con la variedad de especias que ofrecen al consumidor a nivel nacional.

La materia prima que utilizan para elaborar los condimentos es la pimienta, los pequeños agricultores de la ciudad les provee para crear estos productos elaborados con la mejor calidad para su consumo diario.



Ilustración 3: Fuente www.cocinista.es

#### 1.2 PROBLEMÁTICA

La empresa enfrenta el problema de no contar con un espacio comercial adecuado para promover la venta de sus productos de manera efectiva. Actualmente, exhiben sus especias en pequeñas góndolas de supermercados en Santo Domingo, lo que limita la muestra de su variedad y reduce la visibilidad hacia los consumidores, afectando negativamente su potencial de ventas.

La segunda problemática es la falta de un espacio físico corporativo para la administración de la empresa, así como para recibir a proveedores y clientes distribuidores. Esta limitación impide que la marca pueda expandirse a nivel nacional y, en un futuro, internacionalmente.

El proyecto 'Taller Corporativo Comercial TSANTO SAZÓN' busca crear un espacio físico que integre las dos principales necesidades de la empresa. Este espacio ofrecerá una experiencia vivencial en su tienda, invitando al consumidor a personalizar sus propias especias a partir de los productos en exhibición. Además, los clientes podrán preparar y degustar un corte de carne a la parrilla, sazonado con los condimentos que hayan creado.



Ilustración 4: Fuente www.indualtsa.com

UIDE – ARQUITECTURA, ARTE Y DISEÑO 5 Andrea Velasteguí B.

#### 1.3 SOLUCIÓN



Ilustración 5: Fuente www.indualtsa.com

La solución a este nuevo espacio corporativo comercial que denominaremos como oficinas/tienda, se basa en presentar creativamente un ambiente acogedor, con identidad cultural de la provincia Tsáchila, exhibición de productos con fácil acceso hacia sus consumidores y a su vez tengan la oportunidad de personalizar sus especias, crearemos una atmosfera de cocción y zona de parrilla para realizar la degustación complementaria a la adquisición de las mismas.

Este proceso de interacción entre el producto y el consumidor será directo. En una zona, los clientes encontrarán el producto terminado, mientras que en otra área podrán acceder a las especias puras para personalizar el condimento que deseen."

En la propuesta de diseño se creará dos ambientes: un área corporativa de oficinas administrativas y la segunda área comercial con una tienda de especias y condimentos envolventes de manera ligera en el ambiente, encontraran un espacio informativo de los beneficios de cada especie para que el cliente se informe sobre la importancia de consumir condimentos naturales.

# "NUESTRAS RECETAS SON INSPIRADAS EN LA NATURALEZA Y EN LOS ANCESTROS TSÁCHILAS"

Salim Abedrabbo Gar

# OZ PLANTEAMIENTO

#### apitulo II: Planteamiento

#### 2.1 PROPUESTA DE VALOR

Se propone remodelar el espacio actual para crear nuevas áreas, incluyendo oficinas corporativas para la administración de la empresa y una sala de reuniones destinada a recibir a proveedores y clientes interesados en la marca Tsanto Sazón. Cada uno de estos espacios incorporará materiales y colores representativos de la cultura Tsáchila. Además, se diseñará una sala de espera que formará parte del showroom, con productos exhibidos bajo iluminación cálida y dirigida para mejorar su visibilidad."

El diseño del espacio deberá promover la interacción del cliente con una experiencia centrada, que incluya la degustación del producto final y personalizado.

Para una experiencia más vivencial, se ofrecerá la opción de participar en el proceso de cocción de un corte de carne a la parrilla permitiendo al cliente presenciar la preparación con nuestros productos *Tsanto Sazón*, se potenciará una área dedicada a informar sobre nuestros productos, procesos y beneficios de consumir lo natural.

#### 2.2 RAZÓN

Esta propuesta contribuye al cumplimiento del objetivo de la marca *Tsanto Sazón* de expandir el mercado local y nacional, llevar un mejor control administrativo y a través de la experiencia del usuario se informa y se concientiza sobre el valor del producto natural que están consumiendo y su relación responsable al no afectar su salud.

#### 2.3 TARGET

El proyecto tiene la capacidad de brindar un espacio multifuncional dirigido a chefs, amas de casa y amantes de la parrilla, también se incluyen a grupos familiares que visitan la ciudad para conocer más sobre productos naturales que se producen en el sector.

Los espacios que diseñaremos están dirigidos al personal administrativo para mejorar la eficiencia operativa y la calidad del servicio ofrecido.

#### 2.4 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

El local seleccionado para el diseño interior del 'Taller Corporativo Comercial TSANTO SAZÓN' está ubicado en el centro norte de la ciudad de Santo Domingo, en la calle Galo Luzuriaga y avenida Río Lelia, dentro de la urbanización Banco de Fomento. Históricamente, este sector era una zona residencial de clase media alta, pero en la actualidad ha experimentado una revitalización que lo ha convertido en un área comercial de alta demanda."

Este sector se distingue por la fusión de arquitectura tradicional y moderna. Alrededor del local a remodelar, se encuentra una gran variedad de restaurantes y oficinas que atraen a un público diverso. Su ubicación privilegiada garantiza tanto visibilidad como accesibilidad al establecimiento.



Ilustración 6: Google Maps. Edición Andrea Velastegui Benalcázar. Ubicación Taller corporativo comercial Tsanto Sazón

#### apitulo II: Planteamiento

#### 2.4.1 Servicios y Entorno

El Taller corporativo comercial *Tsanto Sazón* se encuentra en una zona altamente comercial, rodeado de importantes restaurantes y oficinas de la ciudad, a 200 metros de una de las calles principales de Santo Domingo.

Los espacios comerciales en la zona varían en su uso, desde pequeños micro mercados hasta grandes empresas nacionales. La ubicación cuenta con varias vías de acceso, lo que permite a los consumidores llegar en un tiempo aproximado de 6 minutos.



Ilustración 7: Google Maps. Edición Andrea Velastegui Benalcázar, ubicación Taller Corporativo Tsanto Sanzón



#### 2.4.2 Asolamiento

Dentro del análisis del asolamiento, el ingreso de la luz natural en la mañana seria por la fachada lateral izquierda Nor-oeste, al medio ingresa la luz solar perpendicular a la edificación generando mínima sombra, en la tarde se oculta por el Suroeste que nos dirige a la fachada lateral derecha.

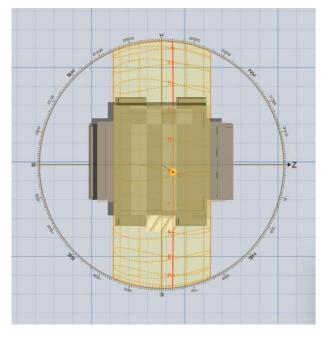


Ilustración 8: Asolamiento, Fuente: Dr. Andrew March / Sun Path 3D, Edición Andrea Velastegui Benalcázar

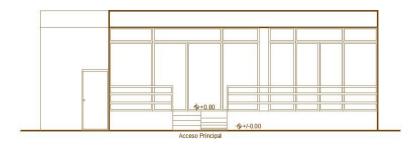
UIDE – ARQUITECTURA, ARTE Y DISEÑO 9 Andrea Velasteguí B.

Taller corporativo comercial Tsanto Sazón

Capitulo II: Plan

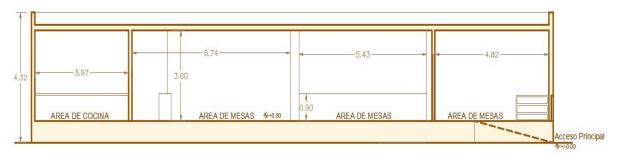
#### 2.4.3 Estado actual

El lugar a intervenir actualmente funciona como un restaurante con atención al público desde el mediodía, realiza almuerzos y por las tardes ofrecen alimentación de cafetería, la construcción tiene un tiempo de 15 años, la estructura es de hormigón, el piso con cerámica de 50x50, carece de buena iluminación y en el tumbado tenemos losa.



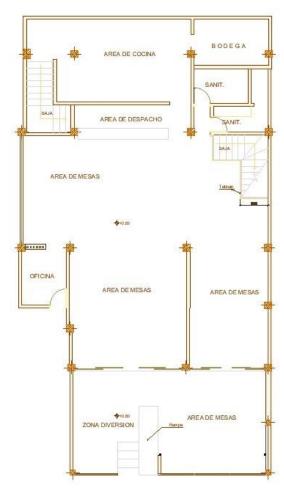
#### FACHADA FRONTAL EXISTENTE ESC 1-100

Ilustración 9: Fachada frontal existente, Fuente Propietario restaurante Carlos Villavicencio



#### CORTE EXISTENTE ESC 1-100

Ilustración 10: Corte existente, Fuente Propietario restaurante Carlos Villavicencio



PLANTA ARQUITECTONICA EXISTENTE ESC 1-100

Ilustración 11: Planos arquitectónicos existentes, Fuente Propietario restaurante Carlos Villavicencio

UIDE – ARQUITECTURA, ARTE Y DISEÑO 10 Andrea Velasteguí B.

Taller corporativo comercial Tsanto Sazón

Capitulo II: Planteamiento

#### **Espacio Interno**

A continuación, se presenta algunas fotografías donde muestra el estado actual del espacio:





Ilustración 12: Fotografías Autor Andrea Velasteguí Benalcázar









Ilustración 13: Fotografías Autor Andrea Velasteguí Benalcázar

UIDE – ARQUITECTURA, ARTE Y DISEÑO 11 Andrea Velasteguí B.

#### 2.5 REFERENTES

#### ICHE Restaurante – Escuela – Laboratorio

Ubicación: San Vicente km4, Manabí

Creadores: Fundación Fuegos

• **Año:** 2021

Este Restaurante está ubicado en San Vicente en la provincia de Manabí, pertenece a la Fundación "Fuegos", donde buscan fomentar la gastronomía sostenible, saludable y arraigada a la técnica. Este lugar fusiona la biodiversidad, salud y cultura manabita.

Su objetivo es elevar y promover la cultura culinaria de Manabí, es el escenario global reforzado su identidad cultural para convertirse en un destino culinario internacionalmente reconocido.

En ICHE se encuentran productores, cocineros y apasionados por la comida para compartir sabores, conocimientos y experiencias que conectan con la naturaleza, con nosotros mismos y nuestros seres queridos.



Ilustración 14: Fuente, Iche Restaurante - www.google.com

La materialidad que caracteriza este lugar nos representa la identidad manabita y nos inspira en el diseño interior del proyecto Tsanto Sazón.

### "ESTAMOS CONVENCIDOS DE QUE CON IDENTIDAD Y CREATIVIDAD, LAS POSIBILIDADES SON INFINITAS"

Orazio Belletini







Ilustración 15: Fuente, Iche Restaurante - www.google.com

#### REPÚBLICA DEL CACAO

Ubicación: Quito

Diseño Interior: Gustavo Mirando en colaboración de Adriana Hoyos

**Año:** 2005

Es una tienda boutique sostenible, está elaborada con materiales naturales que extraen de la materia prima del cacao como tablones y enchape natural de madera de laurel, para disminuir el impacto ambiental.

La superficie de algunos muebles es recubierta por paneles de poli aluminio que es un compactado que se presenta como una solución ecológica a la recuperación de plásticos y envases de tetrapack.

Destaca mucho la vegetación natural colgante en macetas de fibra natural de coco, para evitar el uso de plástico, el uso de fibras naturales de mimbre en lámparas y góndolas de exhibición de productos tejidos a mano por artesanos ecuatorianos.

Todos estos detalles rescatan el origen y trabajo de la comunidad, creando un impacto positivo y con responsabilidad en el medio ambiente, esta empresa maneja la fusión de 2 ambientes tienda y cafetería.









Ilustración 16: Fuente, Republica del Cacao – www.republicadelcacao.com

#### CASA DE EXPERIENCIAS PACCARI

Ubicación: Barrio La Floresta. Quito

**Año**: 2019

Son pioneros en venta de chocolate de alta calidad, constituyéndose como la empresa élite en confitería, la marca Paccari nació con la idea de cambiar la perspectiva de la producción de cacao dentro del país latinoamericano, el cual es una variante del cacao que se cosecha en el Ecuador.

Su compromiso con el medio ambiente parte de su creación de elaborar un producto 100% natural y orgánico, la palabra PACCARI se traduce al quechua como "Naturaleza".

Para brindar un mejor servicio crearon la Casa de experiencias Paccari, que invita al consumidor a tener contacto directo con el chocolate a través de su aroma, texturas, color y gamas de sabor.

Este lugar nos permite compartir la alegría y el orgullo que hay detrás de los productos ancestrales del Ecuador.







Ilustración 17: Fuente, Chocolate Pacari – www.casadexperienciepaccari.com

# 03 PROYECTO

#### 3.1 METAS DE DISEÑO

#### ¿Qué?

El Taller corporativo comercial Tsanto Sazón propone la creación de un espacio de oficina/tienda, que impulsa al crecimiento de la marca en el sector local y por medio de este proyecto sea reconocido a nivel nacional gracias a la experiencia que brinda en su espacio físico que diseñaremos.

#### ¿Quién?

Este proyecto va dirigido para chefs, amantes de la parrilla, amas de casa y a grupo familiar en general que disfrutan del arte culinario, por ende este espacio responderá a las necesidades de los dueños de la empresa que desean plasmar para compartir la mejor vivencia al adquirir su producto.

#### ¿Cómo?

Mi objetivo principal es que este proyecto corporativo comercial se expanda en el mercado ecuatoriano con el fin de atraer clientes, sea reconocido por su calidad, su identidad cultural en el espacio y por la experiencia exclusiva en su compra del producto que lo destaca en el sector comercial.

Taller corporativo comercial Tsanto Sazón permitirá a sus dueños tener un mejor manejo administrativo, organizar sus actividades bajo un control de personal capacitado en todas sus áreas para que la empresa pueda gestionar sus ventas con éxito.

#### ¿Qué?

Diseñar un taller corporativo comercial donde el usuario tenga una experiencia vivencial y única con las especias.

#### ¿Quién?

Cliente 1: Propietarios de Tsanto Sazón

Cliente 2: Parrilleros.

chefs y amas de casa amantes del arte culinario.

#### ¿Cómo?

Crearemos un espacio donde el consumidor pueda disfrutar de una experiencia personalizada en sus especias y degustarlas a través de la preparación de un corte de carne a la parrilla.

Ilustración 18: Autoría: Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Metas de Diseño

#### 3.2 CONCEPTO

#### **FUSIÓN**

Este concepto en el diseño interior de Taller corporativo comercial Tsanto Sazón se inspira en crear un espacio donde el usuario pueda disfrutar de dos ambientes estimulantes y memorables que representen la esencia de la marca, vivir una experiencia única en una atmosfera que va más allá de una simple compra, de unificar las ideas compartidas por sus socios y valorar el trabajo de los agricultores que aportan diariamente a este proyecto.



*Ilustración* 19: Fuente, Facebook – La-Fábrica-especias-y-condimentos

Se puede apreciar este concepto en la fusión de dos iconos importantes de la identidad tsáchila y el icono de la marca, así también fusionar varias especias para crear un solo producto para el consumidor, manifestar a través de actividades participativas, personalizar su condimento en un espacio creativo, zonas informativas de comunicación sobre la cultura tsáchila creando momentos duraderos en la mente del cliente.

#### 3.3 SUBCONCEPTO

#### IDENTIDAD

Tsanto Sazón nació en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, por lo que su nombre se relaciona con la cultura tsáchila que representaremos en el espacio, parte de su vestimenta del hombre tsáchila está el mushily de donde se origina el icono de la marca.

#### **FUEGO**

El fuego con forma gradual y proporcional es similar en proceso de deformación con el mushily del indio colorado.

#### **DEFORMACIÓN**

El mushily y el fuego son similares en proceso de deformación, se descompone la figura en partes irregulares tomando de referencia sus partes orgánicas en cada lado para representar en el espacio, el diseño interior se basa en crear un entorno que invite al consumidor a interactuar, explorar, participar y aprender sobre el producto y la marca.







*Ilustración 20:* Fuente, Facebook – Centro Turístico Mushily, www.google.com

UIDE – ARQUITECTURA, ARTE Y DISEÑO 17 Andrea Velasteguí B.

#### 3.4 PROGRAMACIÓN

El local comercial donde realizaré la intervención con la propuesta de diseño interior se encuentra en la ciudad de Santo Domingo, tiene una área útil de 240.00 m2.

El Taller corporativo comercial Tsanto Sazón tendrá la siguiente estructura de programación:

#### **ÁREA PÚBLICA**

El cliente puede ingresar en cualquier hora del dia durante el horario establecido por la empresa

- Área de Exhibición 40m²
  - Caja 12m<sup>2</sup>
- Sala de espera 18m²
- Recepción 14m²
  - Baño 6m<sup>2</sup>
- <sup>-</sup>Zona de preparación BBQ y degustación 28 m2

#### ÁREA SEMI PÚBLICA

El cliente debe realizar una cita previa para ser atendido

- Atención al cliente/proveedores/distribuido res 20m²
  - Sala de reuniones 18m<sup>2</sup>
- Oficina de contabilidad 12m²
  - Gerencia 15m<sup>2</sup>
    - Baño 6m<sup>2</sup>

#### **ÁREA SERVICIO**

Esta zona es de uso exclusivo para personal que labora en la empresa

- Área de recursos humanos 15m²
- Área de descanso personal 12m²
  - Bodega 10 m<sup>2</sup>
  - Área de lockers 8 m²
  - Baterías Sanitarias personal 12m²

Ilustración 21: Autoría: Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Programación

#### 3.5 DIAGRAMA DE ADYACENCIAS

El diagrama de adyacencias nos permite diagramar la conexión que hay entre cada uno de los espacios a diseñar en base a la programación.

Esta relación se basa en la funcionalidad de como un área provee con la otra como parte del recorrido que dirige de una zona a la otra.

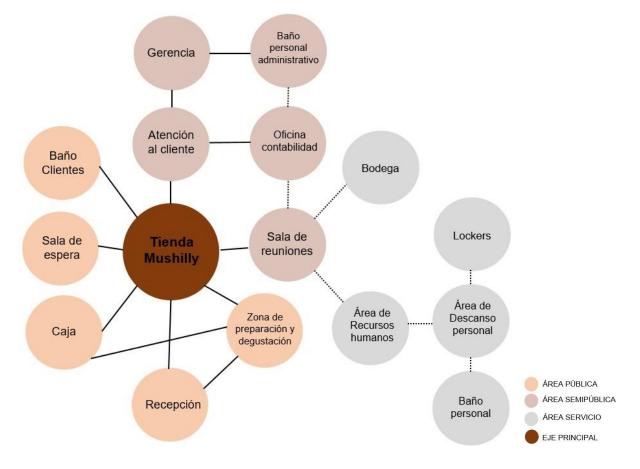


Ilustración 22: Autoría: Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Diagrama de Adyacencias

#### Capitulo III: Proyecto

#### 3.6 ZONIFICACIÓN

El diagrama de zonificación nos ayuda a comprender mejor el espacio de acuerdo a las áreas que hemos creado para este proyecto, nos proporciona una guía visual para la organización del diseño interior y nos permite observar cómo se consolidad cada una.

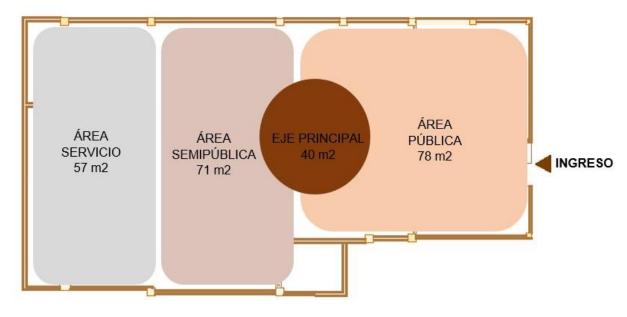
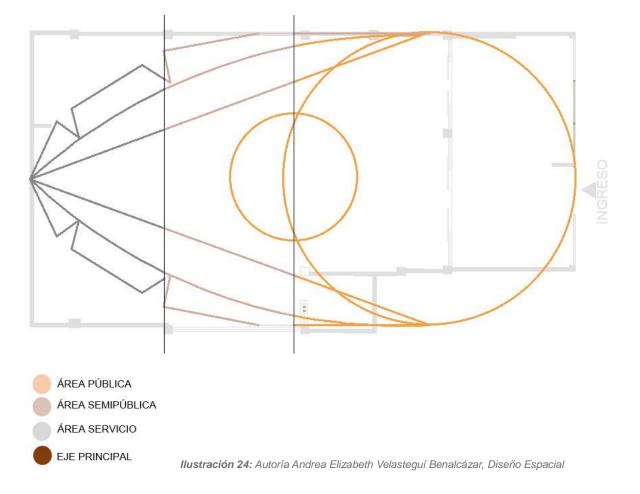


Ilustración 23: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Zonificación

#### 3.7 DISEÑO ESPACIAL

El diseño interior del Taller corporativo comercial Tsanto Sazón en su forma de representar la deformación del fuego con el mushily nos da la pauta para crear las diferentes zonas en las que se distribuye el espacio.



UIDE – ARQUITECTURA, ARTE Y DISEÑO 19 Andrea Velasteguí B.

Taller corporativo comercial Tsanto Sazón Capitulo III: Proyecto

En este diagrama espacial podemos encontrar el funcionamiento del flujo del cliente en las zonas públicas y semi públicas, en la circulación interna podemos observar el flujo del personal administrativo con un metraje establecido.

El cliente podrá ingresar a la tienda mushily para personalizar sus especias y luego puede disfrutar de la experiencia de preparar un corte de carne para degustar el condimento que adquiere.

EJE PRINCIPAL



Ilustración 25: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Diseño Espacial

#### 3.8 MOODBOARD

Esta recopilación de imágenes reúne elementos e ideas que inspira el desarrollo del concepto del proyecto, se sintetiza las sensaciones del usuario en el espacio, las actividades que pueden experimentar a través de sus sentidos y degustación de los mismos complementando con la decoración del ambiente.

La paleta cromática está inspirada en la fusión del mushilly y el fuego que son el eje principal del proyecto.



Ilustración 26: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, MooDBO

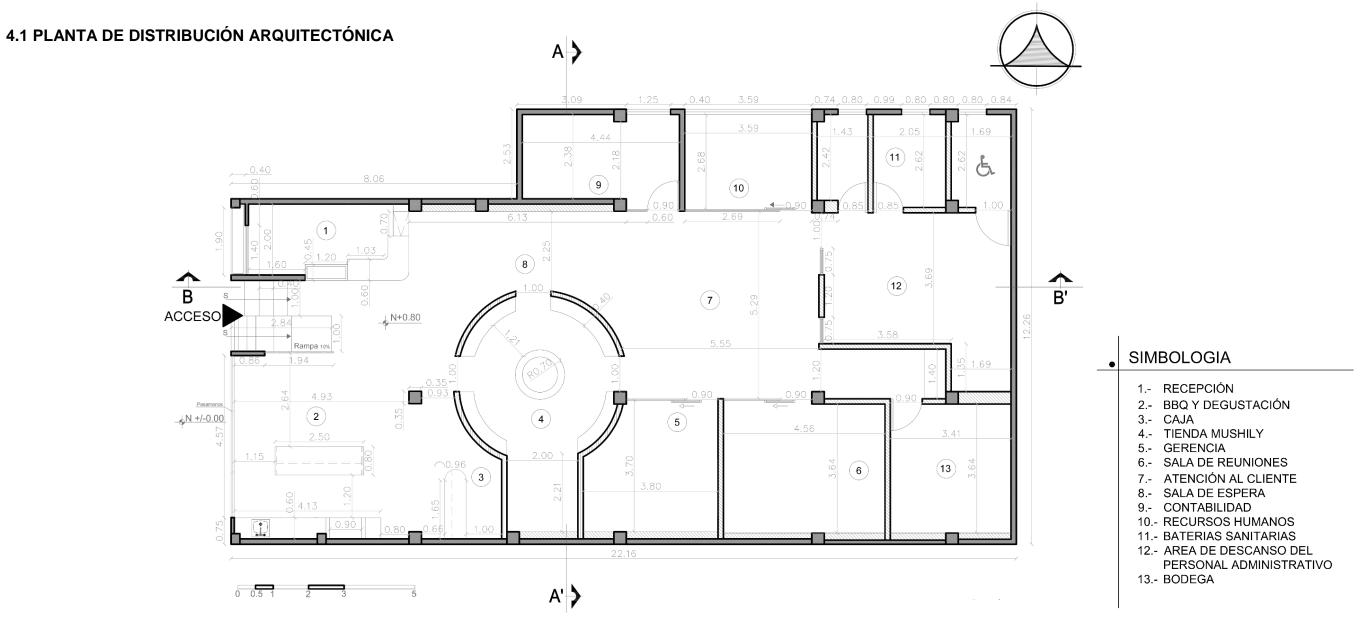
#### 3.9 MATERIAL BOARD

Es una herramienta visual donde se recopila y presenta una variedad de materiales, texturas y acabados, el diseño interior representará la identidad de la cultura tsáchila y el entorno natural de su origen.

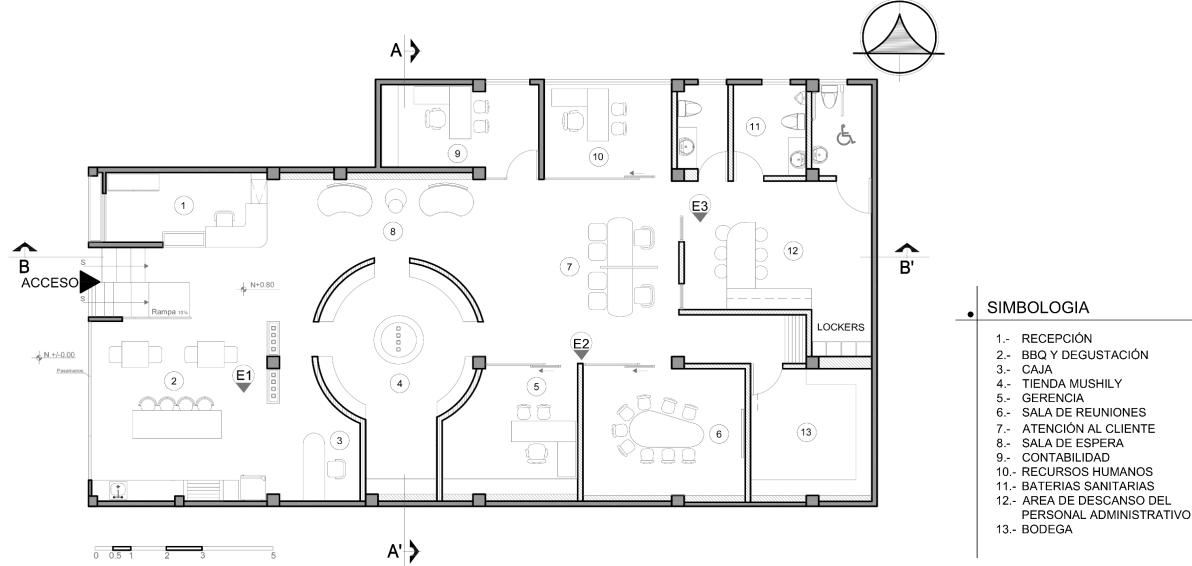


Ilustración 27: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Material Board

# O4 PLANOS Y RENDERS



#### 4.2 PLANTA AMOBLADA ARQUITECTÓNICA



Taller corporativo comercial Tsanto Sazón

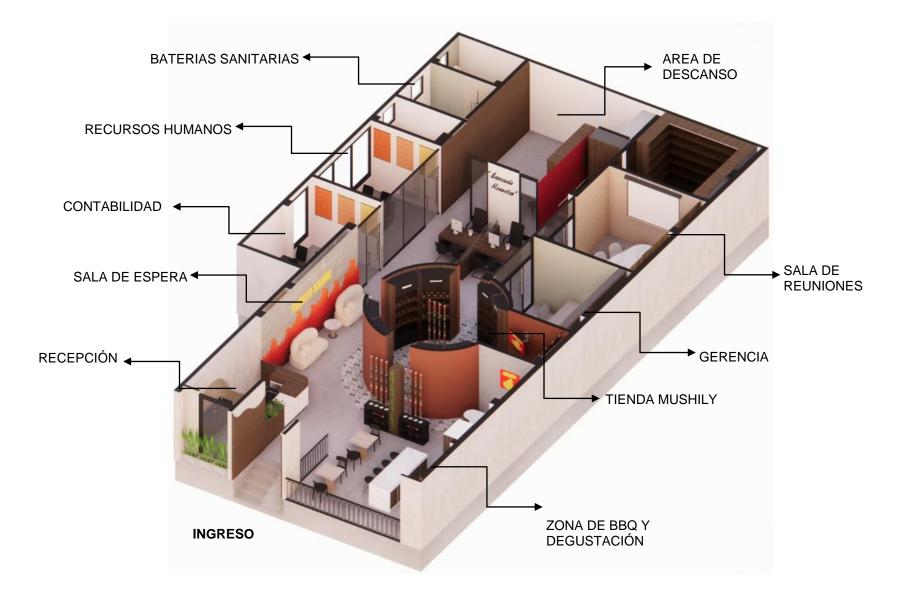
Capitulo III: Proyecto

#### 4.3 PLANTA AMOBLADA AMBIENTADA

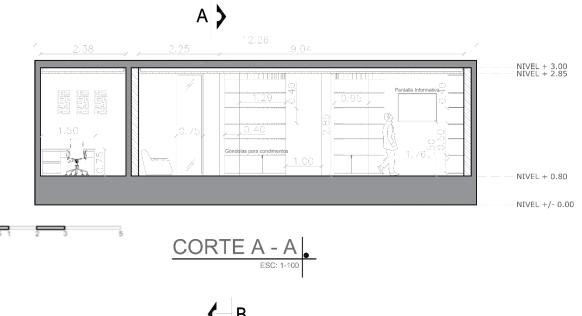




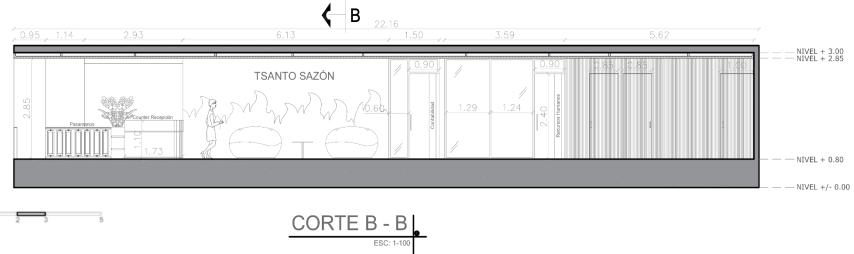
#### 4.4 AXONOMETRIA



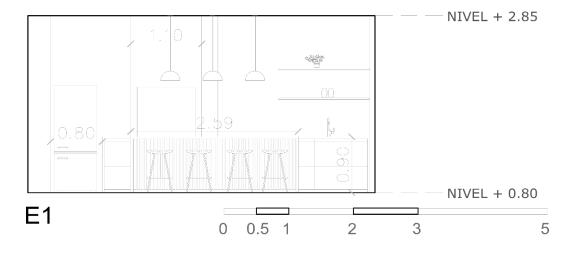
#### 4.5 CORTE TRANSVERSAL

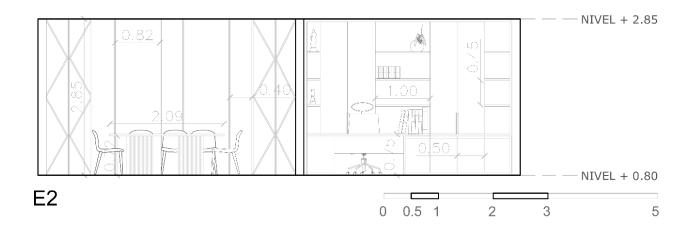


#### **4.6 CORTE LONGITUDINAL**



#### **4.7 ELEVACIONES**







Taller corporativo comercial Tsanto Sazón Capitulo III: Proyecto

#### 4.8 ELEVACIONES AMBIENTADAS



E1

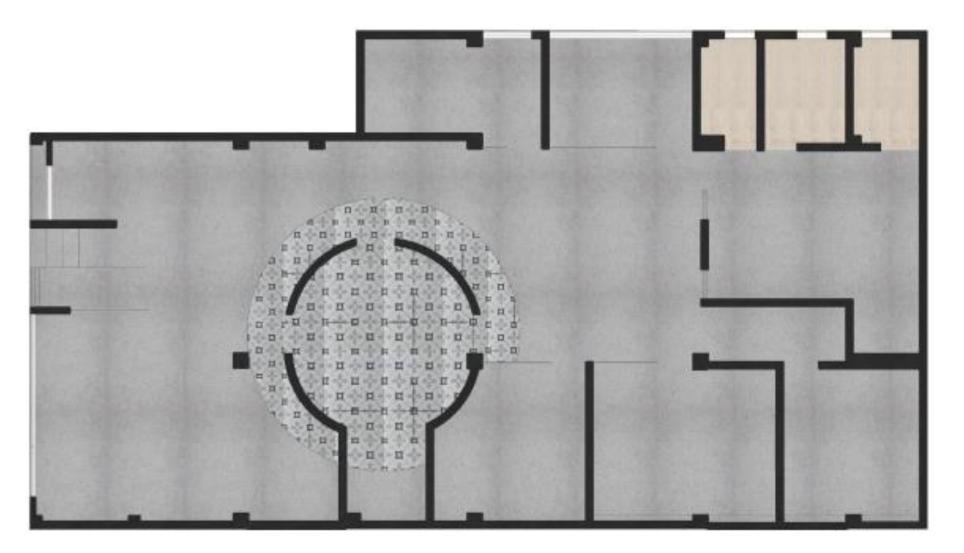






E3

#### **4.9 PLANTA DE PISOS**



#### LEYENDA



Microcemento pulido gris



Porcelanato maderado Vermont mapple



Mosaico decorativo Anne

#### **4.10 REVESTIMIENTOS VERTICALES**





#### **LEYENDA**



MUEBLES Color Ocaso/Edimca



MOSAICO DECORATIVO
Tierra de fuego/Madeco



MESONES
Porcelanato arabescato





PAREDES
Mosaico decorativo
Bricks light grey



#### **LEYENDA**



MUEBLES
Color Ocaso/Edimca



MOSAICO DECORATIVO Tierra de fuego/Madeco



MESONES
Porcelanato arabescato

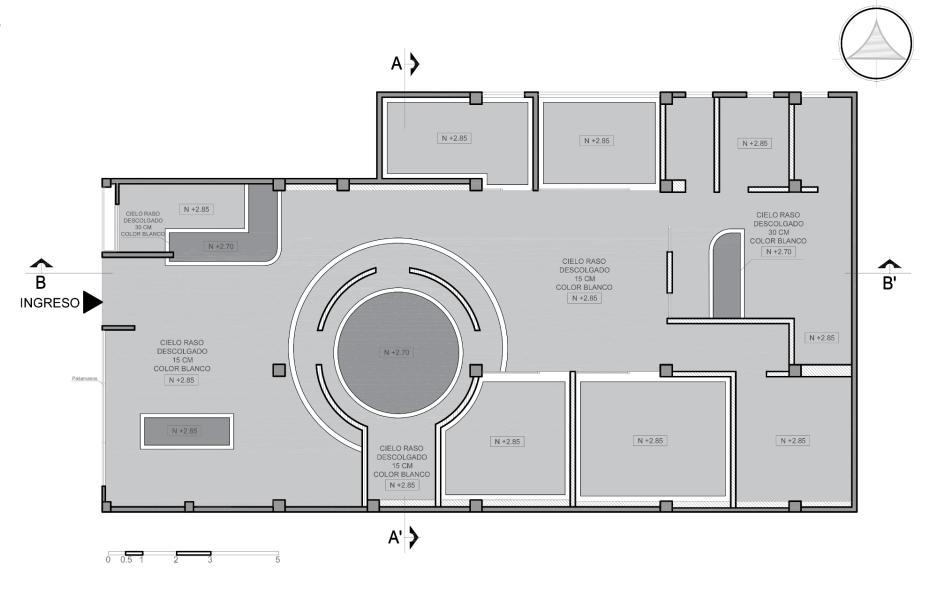


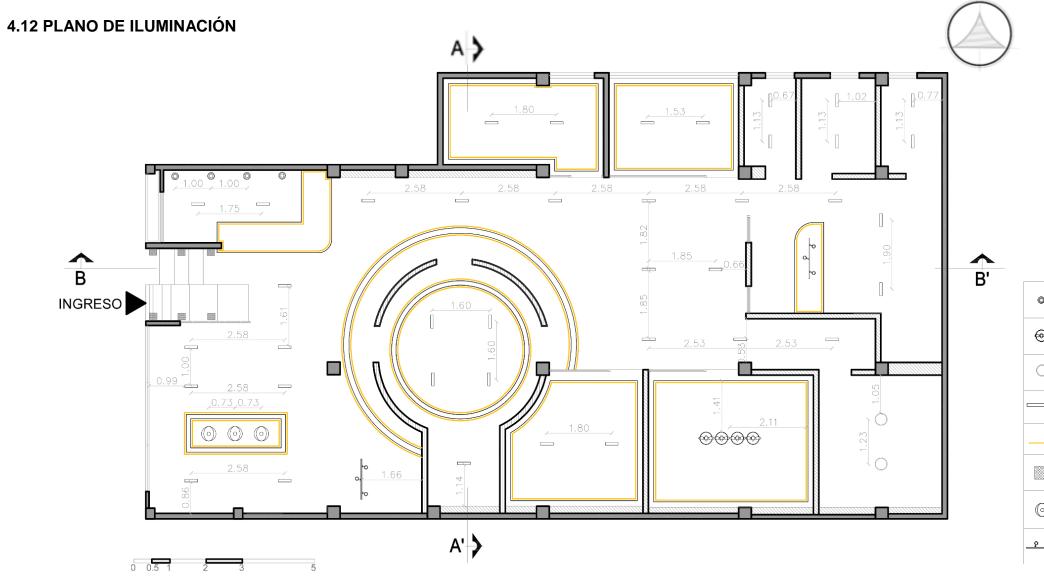
PAREDES
Pintura interior satinada,
color ASH WP- 3308



PAREDES
Mosaico decorativo
Bricks light grey

# **4.11 PLANO DE TECHOS**





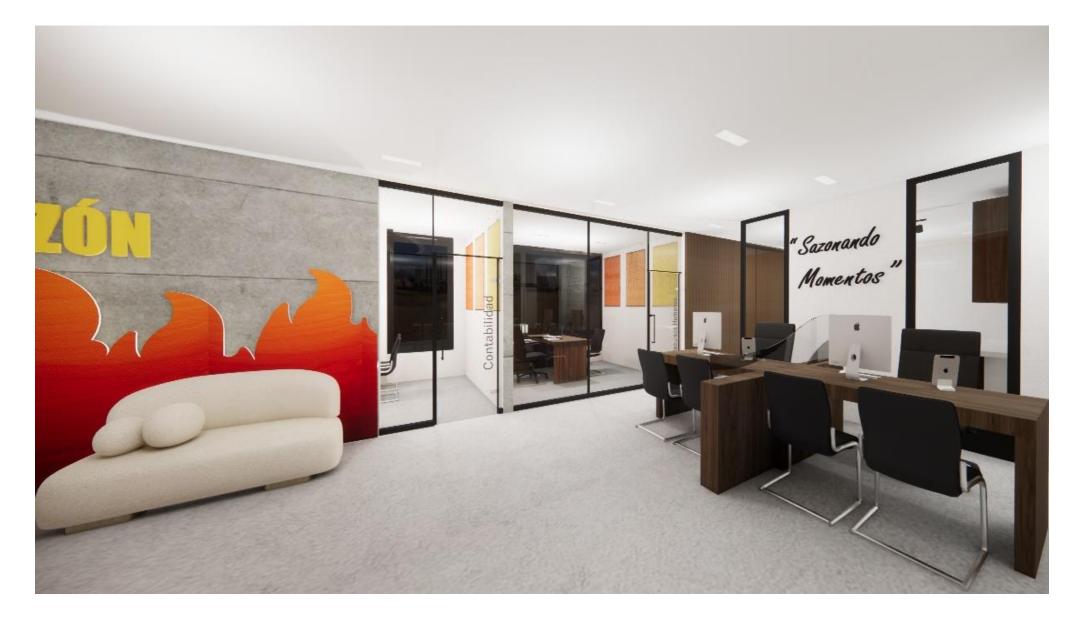
0	Ojo de buey redondo dirigible, luz cálida	
€	Lámpara colgante decorativa	
0	Panel empotrado redondo de 18w, luz fría	
	Laser blade general marco empotrable, 4000K	Total Internal
	Cinta led luz fría	
	Aplique empotrable en grada	
0	Lámpara colgante decorativa exterior	
<u>8</u>	Riel sobrepuesta con spots dirigibles	5

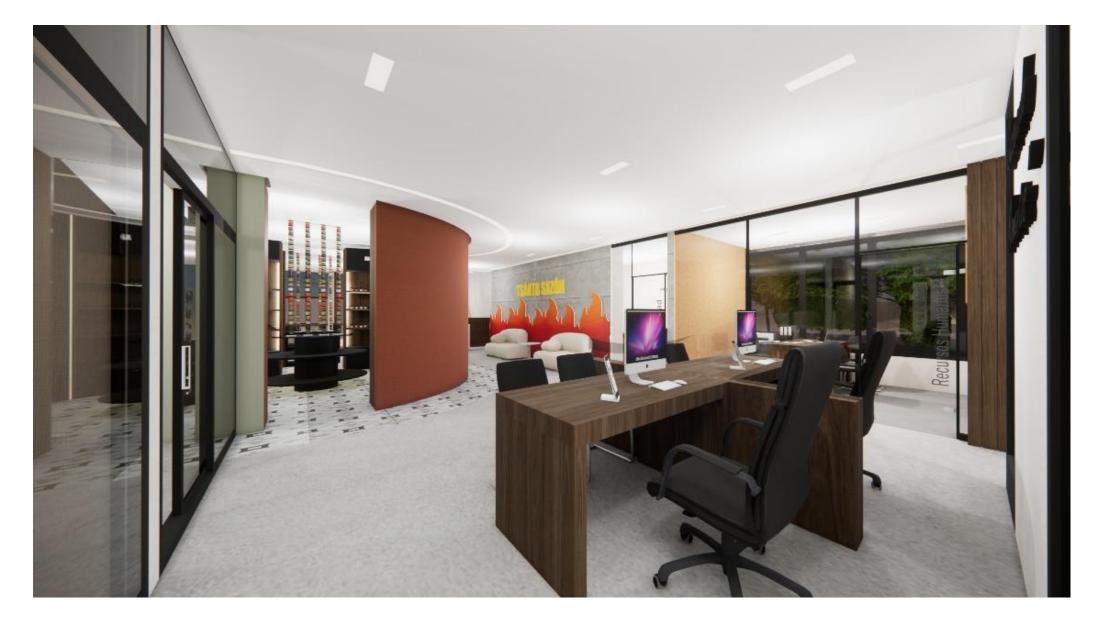
## 4.13 STYLING

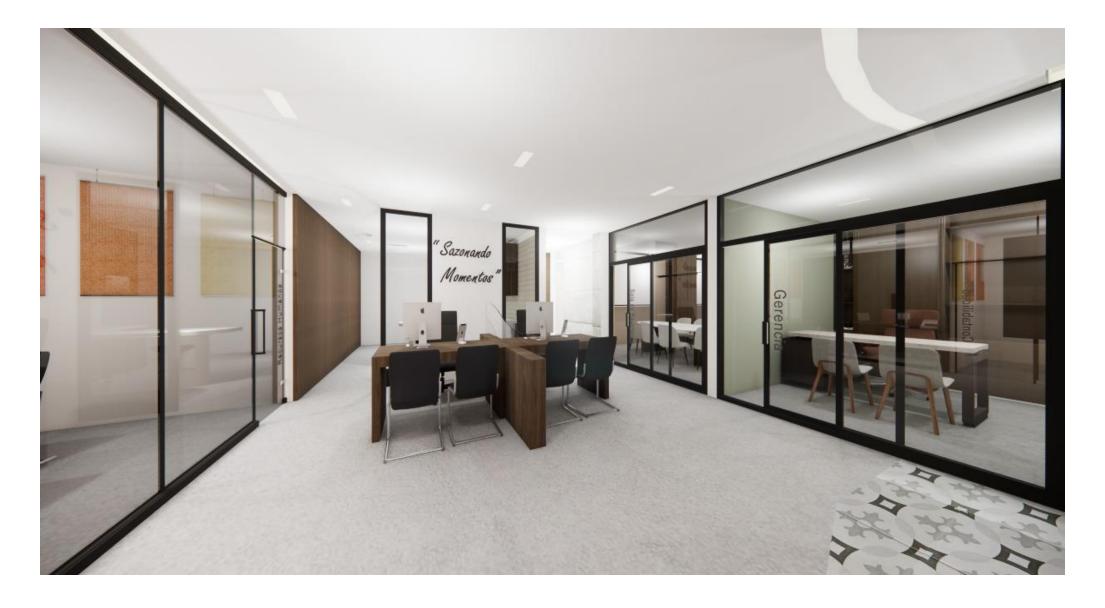


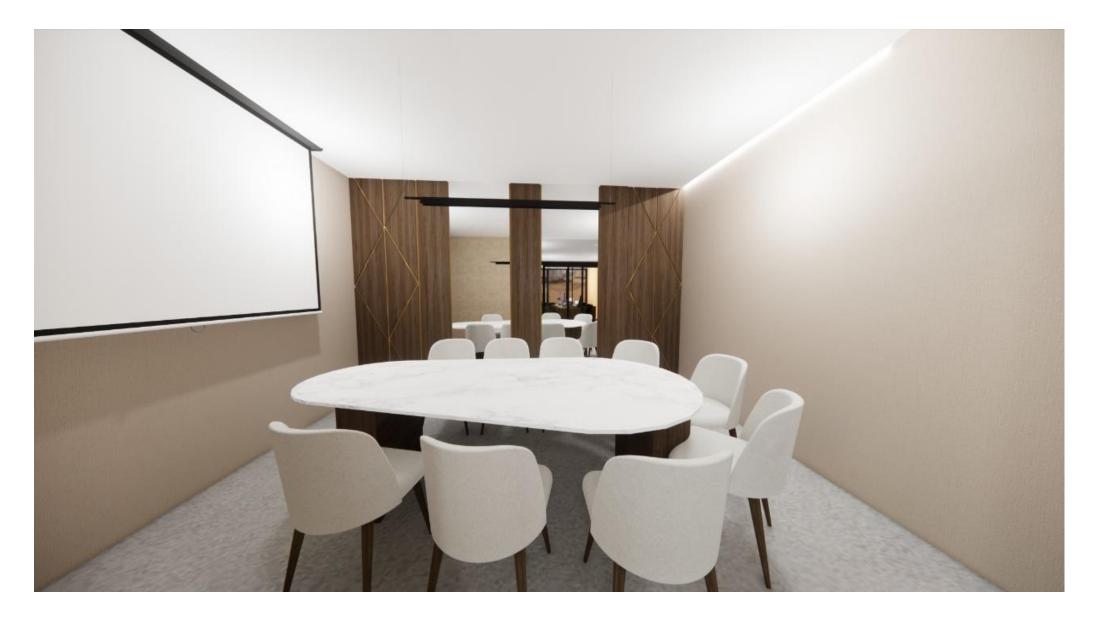
# 4.14 RENDERS

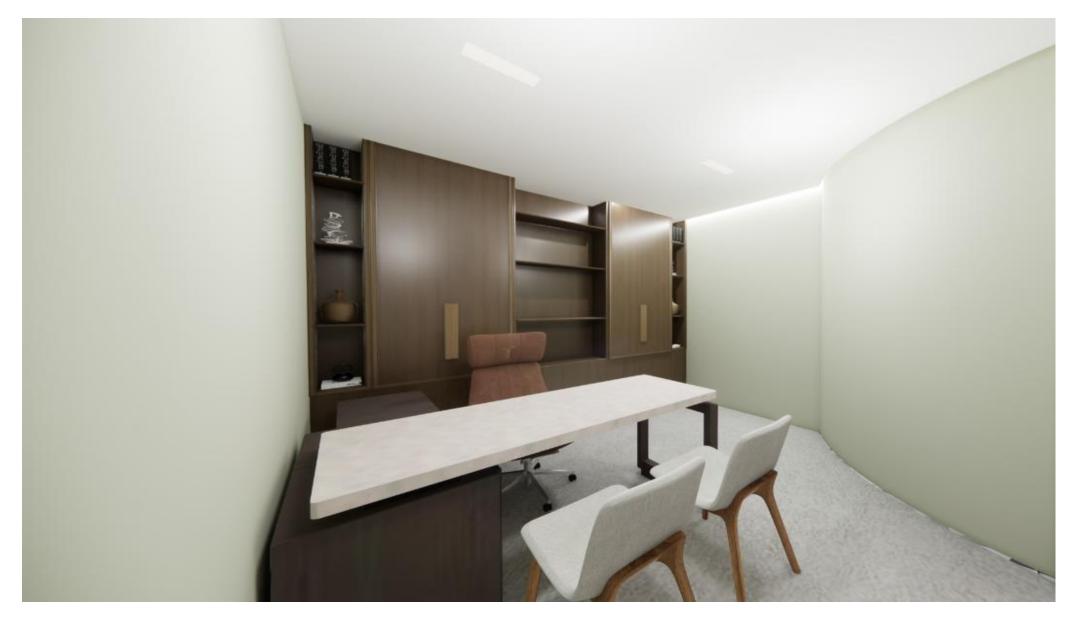


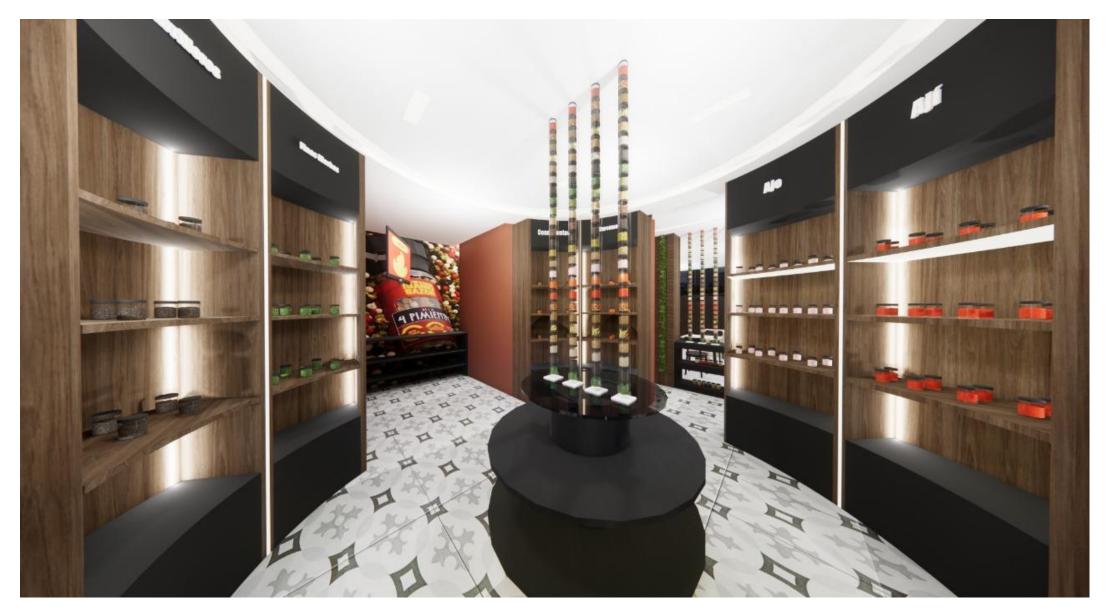


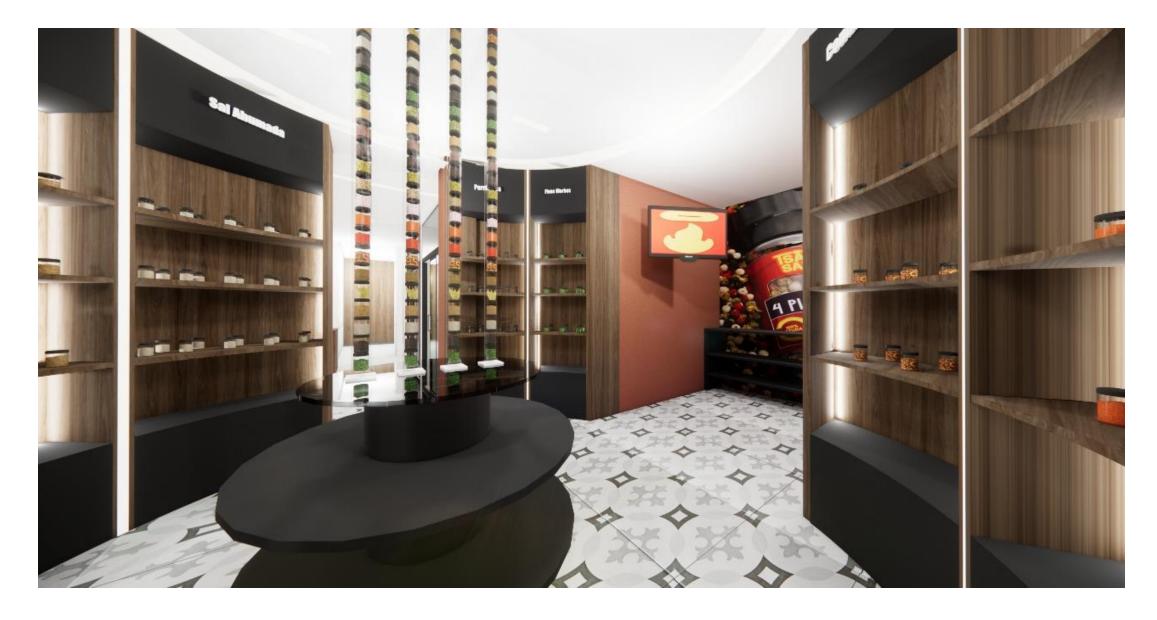












Taller corporativo comercial Tsanto Sazón

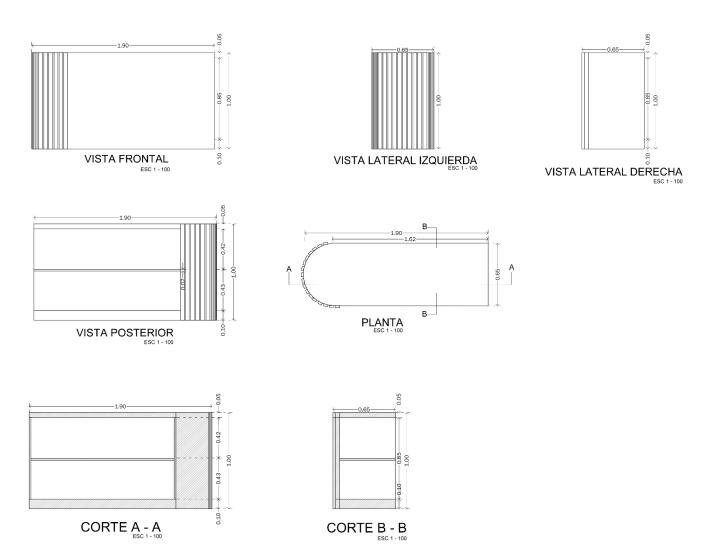






# 05 DISEÑO DE MOBILIARIO

# **5.1 MUEBLE COUNTER DE CAJA**



### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- Melámina RH curvado blanco Panelado y fondo en color ocaso Estructura blanca melanina RH
- Recubrimiento con SPC veteado tipo mármol

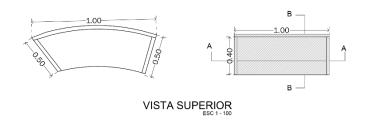






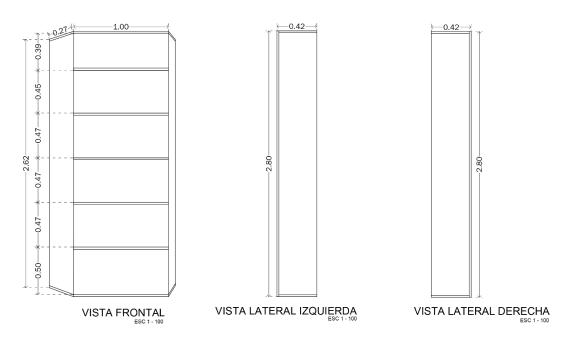


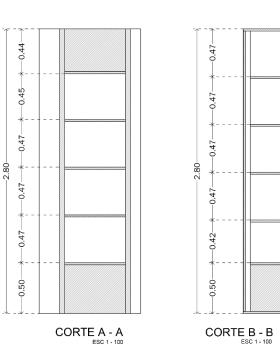
# **5.2 MUEBLE EXHIBIDOR DE PRODUCTOS**



### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- Melámina RH curvado blanco Panelado y fondo en color ocaso y negro Estructura blanca melanina RH
- Mueble iluminado en sus laterales









# 06 EPÍLOGO

### **6.1 CONCLUSIONES**

La propuesta del proyecto responde a la necesidad por parte de la empresa, crear un espacio físico para el desarrollo de sus actividades de manera efectiva, diseñar un showroom que permita exhibir sus productos y de manera fácil el consumidor pueda adquirir y degustar en un corte de carne a la parrilla, todo en un solo lugar.

El diseño interior tiene un impacto directo en la calidad de vida de quienes permanecen en este espacio, la funcionalidad, estética y comodidad permiten aprovechar cada uno de los ambientes planificados de la mejor manera.

El interiorismo del espacio refleja la identidad de la cultura tsáchila, lo cual refuerza el sentido de permanencia del usuario y potencia la marca en el mercado local y nacional.

Taller corporativo comercial Tsanto Sazón ofrece una experiencia de compra participativa al usuario, que brinda una excelencia en sus productos y prestigio de la marca.

El proyecto ha logrado consolidar la combinación de dos áreas: corporativo y comercial en un solo lugar, creando exclusividad a la marca y conectando emocionalmente con los clientes.

### **6.2 RECOMENDACIONES**

Para futuros proyectos referentes a esta interacción de showroom y corporativo, recomiendo explorar la marca a la que representa para generar el concepto e iniciar con el diseño interior del lugar, creando experiencias memorables y participativas a los usuarios fortaleciendo la relación emocional de la marca.

Exclusividad y prestigio son los elementos claves del interiorismo, desde colores hasta los acabados, que sean coherentes con la identidad de la marca que se encuentran trabajando, integrar materiales sostenibles e iluminación de consumo bajo para áreas comerciales que prioricen el cuidado ambiental.

Implementar tecnología como pantallas recreativas y móviles para innovar la adquisición del consumidor y fidelizar la marca, es importante que a través del diseño interior el espacio impacte directamente a la experiencia del cliente, generando una primera impresión positiva al visitar el lugar, todos estos elementos contribuyen al éxito continuo de la tienda en el mercado competitivo.

### **6.3 BIBLIOGRAFIA**

APRECOIN. (25 de 02 de 2024). Historia de las Especias. 09 de septiembre de 2024, de Un toque de magia en la cocina: http s://www.a p reco ine s/h isto ria -de-las -e spe cias

ICHE. (15 de 01 de 2023). ICHE Gastronomía Manabita. 09 de septiembre de 2024, de ICHE: h tt p s:// ichee c/

REPÚBLICA DEL CACAO. (25 de 01 de 2024). Nuestra Historia. Recuperado el 08 de septiembre de 2024, de República del Cacao: \_http s://re p ub lica de lcaca o .co m/n ue stra -h isto ria

TSANTO SAZÓN. (18 de 06 de 2023). Nuestra Historia. 07 de septiembre de 2024, de Tsanto Sazón: h tt p s:// indualtsa .com /tsanto -sazon

Pacari. (07 de mayo de 2019). Casa de experiencias Pacari [Fotografía]. Perú Retail: https://www.peruretail.com/empresa-chocolatera-pacari-abre-las-puertas-de-su-primera-tienda-en-ecuador/

Cocinista. (febrero de 2018). Pimienta Negra [Fotografía]. Cocinista: https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/especias-de-la-a-a-la-z/pimienta-negra

### **6.4 ÍNDICE DE ILUSTRACIONES**

<b>llustración 1:</b> Fuente facebook Cultura Tsáchila, clikisalud.net con	dimentos
--	----------

- *Ilustración 2:* Fuente Manual de usos de la marca Tsanto Sazón
- Ilustración 3: Fuente www.cocinista.es
- Ilustración 4: Fuente www.indualtsa.com
- Ilustración 5: Fuente www.indualtsa.com
- Ilustración 6: Google Maps. Edición Andrea Velastegui Benalcázar. Ubicación Taller corporativo comercial
- Tsanto Sazón
- Ilustración 7: Google Maps. Edición Andrea Velastegui Benalcázar, ubicación Taller Corporativo Tsanto Sanzón
- Ilustración 8: Asolamiento, Fuente: Dr. Andrew March / Sun Path 3D, Edición Andrea Velastegui Benalcázar
- Ilustración 9: Fachada frontal existente, Fuente Propietario restaurante Carlos Villavicencio
- Ilustración 10: Corte existente, Fuente Propietario restaurante Carlos Villavicencio
- Ilustración 11: Planos arquitectónicos existentes, Fuente Propietario restaurante Carlos Villavicencio
- Ilustración 12: Fotografías Autor Andrea Velasteguí Benalcázar
- Ilustración 13: Fotografías Autor Andrea Velasteguí Benalcázar
- Ilustración 14: Fuente, Iche Restaurante www.google.com
- Ilustración 15: Fuente, Iche Restaurante www.google.com
- Ilustración 17: Fuente, Chocolate Pacari www.casadexperienciepaccari.com
- Ilustración 18: Autoría: Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Metas de Diseño
- *Ilustración* 19: Fuente, Facebook La-Fábrica-especias-y-condimentos
- Ilustración 20: Fuente, Facebook Centro Turístico Mushily, www.google.com
- Ilustración 21: Autoría: Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Programación
- Ilustración 22: Autoría: Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Diagrama de Adyacencias
- Ilustración 23: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Zonificación
- Ilustración 24: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Diseño Espacial
- Ilustración 25: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Diseño Espacial
- Ilustración 26: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, Moodboard
- Ilustración 27: Autoría Andrea Elizabeth Velasteguí Benalcázar, MaterialBoard



















Tienda Mushi



La marca Tsanto Sazón es originaria de la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas que representa su cultura, tradiciones y sabores; su aporte al mercado ecuatoriano es entregar especias y condimentos naturales, sin usar potenciadores de sabor, sabores artificiales o ingredientes que puedan afectar su salud.

Este nuevo espacio corporativo comercial que denominaremos como oficinas/tienda, se basa en presentar creativamente un ambiente acogedor, con identidad cultural de la provincia Tsáchilla, exhibición de productos con fácil acceso hacia sus consumidores y a su vez tengan la oportunidad de personalizar sus especias, se creará una atmósfera de cocción y zona de parrilla para realizar la degustación complementaria a la adquisición de las mismas

# FUSIÓN Identidad / Fuego / Deformación

