



## MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

El Último Inca Wine Experience

**AUTOR:** Ana Cristina Celi Celi  
**TUTORAS:** Natali Encalada Serrano  
Maria Isabel Vintimilla Velasquez

## DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Ana Cristina Celi Celi** declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional. 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.

---

**Ana Cristina Celi**  
**Autor**

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

---

**Natali Encalada Serrano**  
**Director de Tesis**

## DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a mis padres, quienes con su amor, esfuerzo y ejemplo me han dado la fortaleza para culminar esta etapa. A mis hermanos y a toda mi familia, por su compañía constante y sus palabras de aliento.

A mis docentes y mentores, por compartir generosamente sus conocimientos y guiarme en el camino académico, sembrando en mí la pasión por aprender y crecer.

Extiendo también mi gratitud a mis compañeros y amigos, por las experiencias compartidas, la motivación y la amistad que hicieron de este trayecto un camino más ligero y significativo.

Finalmente, agradezco a la vida por poner en mi camino a todas aquellas personas que con un gesto, una palabra o un consejo me inspiraron a seguir adelante. Este logro no es solo mío, sino también de quienes creyeron en mí y me acompañaron en este proceso.



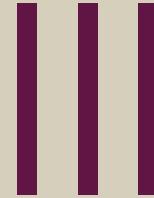
## Capítulo I: Contexto

- 1.1 Antecedentes del tema
- 1.2 Marca
- 1.3 Problemática
- 1.4 Solución



## Capítulo II: Planteamiento

- 2.1 Propuesta de valor
- 2.3 Target
- 2.4 Ubicación y análisis del sector
  - Servicios y entorno
  - Soleamiento
- 2.5 Estado actual
- 2.6 Referentes



## Capítulo III: Proyecto

- 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



## Capítulo IV: Planos y Renders

- 4.1 Planta de Distribución
- 4.2 Planta Amoblada
- 4.3 Planta Acotada
- 4.4 Planta Ambientada
- 4.5 Cortes
- 4.6 Elevaciones
- 4.7 Planta de Pisos
- 4.8 Planta de Iluminación
- 4.9 Planta de Techos
- 4.10 Planta de Revestimientos
- 4.11 Styling
- 4.12 Renders



## Capítulo V: Diseño exclusivo de mobiliario

- 5.1 Mobiliario
- 5.2 Renders Mobiliario
- 5.3 Bibliografía

## Resumen

Palabras clave: Vino de mortiño, Diseño sensorial, Cosmovisión andina, Diseño interior, Chacana, Experiencia inmersiva, Ritual.

El siguiente documento de tesis desarrolla el proyecto “El Último Inca Wine Experience”, un bar sensorial, ubicado en la ciudad de Loja, concebido como espacio de difusión cultural y enoturística en torno al vino artesanal de mortiño, fruto ancestral de los páramos andinos. El concepto rector, “Entre la Tierra y el Cosmos”, se materializa en una experiencia inmersiva que trasciende la degustación para convertirse en un ritual simbólico, donde la chacana actúa como eje espacial y narrativo. A través de un diseño interior que integra materiales nobles, mobiliario ritualizado y elementos arquitectónicos inspirados en la cosmovisión andina, se propone un lugar de encuentro que conecta tradición y contemporaneidad, invitando al usuario a experimentar el vino como vínculo sensorial, cultural y espiritual.

## Abstract

Keywords: Mortiño wine, Sensory design, Andean worldview, Interior design, Chacana, Immersive experience, Ritual.

The present thesis develops the project “El Último Inca Wine Experience”, a sensorial bar located in the city of Loja, conceived as a space for cultural dissemination and wine tourism centered on artisanal mortiño wine, an ancestral fruit of the Andean highlands. The guiding concept, “Between Earth and the Cosmos”, is embodied in an immersive experience that transcends mere tasting to become a symbolic ritual, where the chacana functions as both a spatial and narrative axis. Through an interior design that integrates noble materials, ritualized furniture, and architectural elements inspired by the Andean worldview, the project proposes a meeting place that bridges tradition and contemporaneity, inviting visitors to experience wine as a sensorial, cultural, and spiritual connection.

CAPITULO I  
**CONTEXTO**

## Antecedentes

El vino es una de las bebidas alcohólicas más antiguas del mundo, a lo largo de la historia, su elaboración ha evolucionado desde métodos rudimentarios hasta procesos industriales altamente tecnificados. Sin embargo, el vino artesanal ha mantenido su relevancia debido a su producción a pequeña escala, el respeto por los procesos tradicionales y su relación con la cultura local (Robinson, 2020).

En Ecuador, la producción de vino ha sido tradicionalmente limitada debido a factores climáticos y culturales, sin embargo, en los últimos años, ha habido un auge en la producción de vino artesanal, con productores que experimentan con variedades no tradicionales y uvas adaptadas a condiciones tropicales y andinas (Cevallos & Espinosa, 2021).

El vino de mortiño, en particular, es un ejemplo de esta innovación. Esta bebida, elaborada a partir del fruto del mortiño, tiene raíces en la tradición andina, donde se ha utilizado tanto para el consumo doméstico como en rituales ancestrales (Paredes & Jara, 2019).

La producción artesanal de este vino busca rescatar ingredientes nativos y promover el desarrollo económico de comunidades rurales, generando un producto con identidad local y potencial de exportación (González & Rivera, 2020).

En la provincia de Loja, al sur de Ecuador, existe una producción de vino artesanal de uva únicamente, gracias a su clima en algunas zonas a lo largo de toda la provincia. Muchos de los productores locales elaboran estos vinos utilizando uvas cultivadas en sus propias fincas, siguiendo métodos tradicionales que le dan un sabor y un carácter único a cada lote.

Para promover el interés por los vinos en la ciudad, se realizan ferias y eventos para que se puedan degustar estos productos artesanales, mas no existe un espacio adecuado y especializado para generar una experiencia innovadora y sensorial en torno al vino, menos aun al vino de mortiño específicamente.

El vino de mortiño **El Último Inca** surge como una propuesta innovadora de un grupo de socios dentro del mercado vinícola ecuatoriano. Su origen se remonta a la exploración de ingredientes autóctonos andinos y la necesidad de crear un producto que honre la historia y tradiciones de los pueblos indígenas de Cotopaxi. El mortiño o arándano andino, es una baya silvestre de los páramos andinos, esta ha sido utilizada ancestralmente por las comunidades indígenas en festividades y rituales, lo que lo convierte en un símbolo de identidad cultural (Pachacama & Yáñez, 2020).

Cuentan con la única tienda física dentro de su planta de elaboración. Sin embargo, esta disponible en diversas tiendas a nivel nacional.



Ilustración 1. Logo de la marca El Último Inca  
Fuente. Pagina web de El Último Inca

## Marca



Ilustración 2. Collage de la identidad de El Último Inca  
Fuente. Pagina web de El Último Inca. Editada por autor.

## Problemática

A pesar del valor cultural e histórico del vino de mortiño El Último Inca, su reconocimiento en el mercado ecuatoriano, especialmente en la ciudad de Loja, sigue siendo limitado por no decir inexistente. Esto se debe a la falta de estrategias de difusión innovadoras y a la ausencia de espacios adecuados para su promoción.

Podemos identificar tres problemas principales:

1. Desconocimiento del producto, el público lojano y ecuatoriano en general no está familiarizado con el vino artesanal de mortiño, su historia y su proceso de producción.
2. Falta de un espacio sensorial que permita a los consumidores experimentar el vino de manera inmersiva y educativa.
3. Poca integración de la identidad andina en el enoturismo ecuatoriano, la cultura vinícola en Ecuador no ha aprovechado los elementos ancestrales de los Andes para diferenciarse en el mercado.

## Solución

La solución propuesta es la creación de un bar de experiencias sensoriales inspirado en la visión del mundo andino, que sirva como punto de referencia para la degustación y promoción del vino de mortiño El Último Inca en la ciudad de Loja.

Este espacio combinará un diseño interior basado en materiales ancestrales con una experiencia multisensorial que involucre la vista, el olfato, el gusto y el oído, generando una conexión emocional con el vino y resaltando su identidad cultural.

Para complementar este espacio de experiencia sensorial se busca integrar también la naturaleza en los espacios construidos, la cual se mostrará a través del uso de vegetación autóctona, iluminación y elementos que evocan los paisajes andinos. Permitiendo generar un ambiente armonioso que refuerce la relación del usuario con la tierra y la tradición del vino ancestral.

CAPITULO II  
**PLANTEAMIENTO**

## Propuesta de valor

Se propone el diseño de un bar innovador llamado *El Último Inca Wine Experience*, cuya propuesta de valor se basa en las diversas sensaciones que el vino puede provocar en las personas. El concepto busca crear experiencias sensoriales en torno al vino de mortiño, integrando la riqueza de la cultura andina, su cosmovisión, simbolismo y el uso de materiales naturales, elementos que han inspirado la arquitectura y el diseño interior en proyectos de turismo y gastronomía.

Este bar será un espacio impermeable, diseñado para ofrecer una inmersión sensorial total. Su ambiente controlado garantizará privacidad y aislamiento de ruidos externos, permitiendo así la creación de una atmósfera específica que potencie la experiencia del vino.

Para crear *El Último Inca Wine Experience* contaremos con características clave para el diseño del espacio:

- **Cúpulas sensoriales:** son espacios circulares con proyecciones audiovisuales, aromas y sonidos de los páramos andinos, transportando al visitante al origen del vino de mortiño.

- **Materialidad andina:** Uso de piedra, adobe, madera nativa y textiles autóctonos para reforzar la identidad cultural y la conexión con la tierra.

- **Zonificación** está basada en la visión andina: El espacio se divide en tres niveles de experiencia del mundo inca inspirados en la Chakana (Cruz Andina) reflejando su significado en la distribución del espacio y reforzando su concepto espiritual y cultural.

- **Experiencias interactivas y multisensoriales:** Catas de vino y maridajes guiadas, aromas de hierbas andinas y música autóctona que potencian la percepción del producto.

Este enfoque permitirá que los visitantes no solo degusten el vino de mortiño, sino que vivan una experiencia inmersiva en armonía con la naturaleza, fortaleciendo la identidad del producto y posicionándolo como un referente dentro del mercado vinícola ecuatoriano.

*El Último Inca Wine Experience*, ubicado en la ciudad de Loja, está diseñado para quienes buscan probar el exclusivo vino de mortiño El Último Inca en un entorno que combina tradición, innovación y naturaleza. Este bar innovador, el primero de su tipo en la ciudad, atraerá tanto a locales como a turistas nacionales y extranjeros que desean vivir una experiencia auténtica y sensorial.

Pensado para jóvenes profesionales y amantes del enoturismo, este espacio ofrece una experiencia moderna y culturalmente enriquecedora. Más que un bar, es un punto de encuentro donde una buena conversación y una cata de vinos artesanales se convierten en el inicio de un viaje sensorial completo.

*El Último Inca Wine Experience* es el lugar ideal para quienes valoran la estética, la innovación y el respeto por el medio ambiente. Su diseño fusiona naturaleza, tradición y modernidad, generando una atmósfera única que permite a los visitantes conectarse profundamente con la cultura andina mientras disfrutan y aprenden sobre el enoturismo ecuatoriano.

## Target



Ilustración 3. Logo de la marca El Último Inca  
Fuente. Pagina web de El Último Inca

## Ubicación/análisis del sector

Loja, es la capital de la provincia que lleva su mismo nombre, esta se encuentra ubicada en el sur del Ecuador. Es considerada la capital cultural del país, su riqueza artística e histórica aporta valor significativo a nuestro proyecto. El proyecto se encuentra situado en la parroquia San Sebastián, perteneciente al centro de la urbe Lojana. El predio esta ubicado sobre las calles Azuay entre Av. Emiliano Ortega y Macara, frente al estadio Reina del Cisne. Esta zona se caracteriza por ser de uso mixto tanto residencial como comercial, a 150 metros del predio se encuentra la calle 24 de mayo que es un eje comercial representativo de la ciudad.

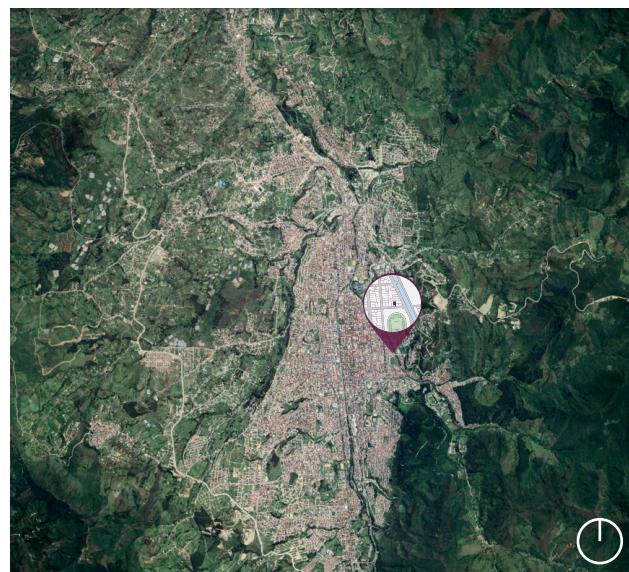


Ilustración 4. Ubicación del predio a nivel ciudad.  
Fuente. Google Earth, editada por el autor.



Ilustración 5. Mapa de localización incluidas vías principales  
Fuente. Mapa Loja predial, editada por el autor.

## Soleamiento

El soleamiento del predio es principalmente indirecto, ya que está adosado lateralmente y su orientación norte-sur limita la exposición directa al sol. Gracias a esto, la fachada principal no presentará inconvenientes en términos de iluminación directa. Aprovecharemos la incidencia del sol para integrar jardines internos, permitiendo así el ingreso de luz natural al bar a través de tragaluces.

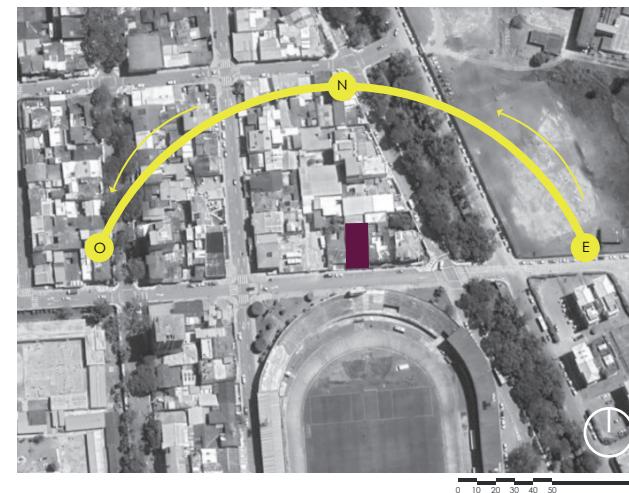


Ilustración 6. Mapa de asoleamiento  
Fuente. Google Earth, editada por el autor.

## Equipamiento

El equipamiento en la zona es variado, incluyendo farmacias, supermercados, cafeterías y tiendas de ropa. Se trata de un área mixta que combina espacios de ocio y residenciales. Además, cuenta con una buena dotación de parqueaderos públicos y una parada de buses a menos de 100 metros.



Ilustración 7. Mapa de equipamientos en un radio de 150 metros.  
Fuente. Google Earth, editada por el autor.

## Acceso vial

En cuanto a la accesibilidad pública, cuenta con una parada de autobús a menos de 100 metros, la cual cubre la ruta de norte a sur de la ciudad. Además, la conexión entre la zona este y oeste de la ciudad se facilita gracias a la vía principal que donde se ubica el predio.



- Calle principal, Azuay
- Calle secundaria, Macara
- Calle comercial, 24 de mayo
- Línea del bus norte-sur, Av Emiliano Ortega
- Parada de bus

Ilustración 8. Mapa de accesibilidad.  
Fuente. Google Earth, editada por el autor.

## Estado actual

El predio actualmente es un galpón que cuenta con una estructura metálica y una cubierta de paneles de duratecho y tres paneles traslucidos que generan pasos de luz natural. Cuenta con una superficie total del predio de 251.93 m<sup>2</sup>. La única infraestructura existente son las baterías sanitarias del gimnasio que actualmente ocupan el espacio. El piso es de cemento recubierto con césped sintético.

Dado que la construcción es mínima, tenemos la oportunidad de rediseñar la cubierta e iniciar desde cero, lo que nos brindará mayor flexibilidad y libertad creativa para desarrollar el diseño del bar de experiencia El Último Inca. La fachada se compartirá con el consultorio odontológico, se interviendrá solo la parte derecha correspondiente al gimnasio.

### Fachada Principal

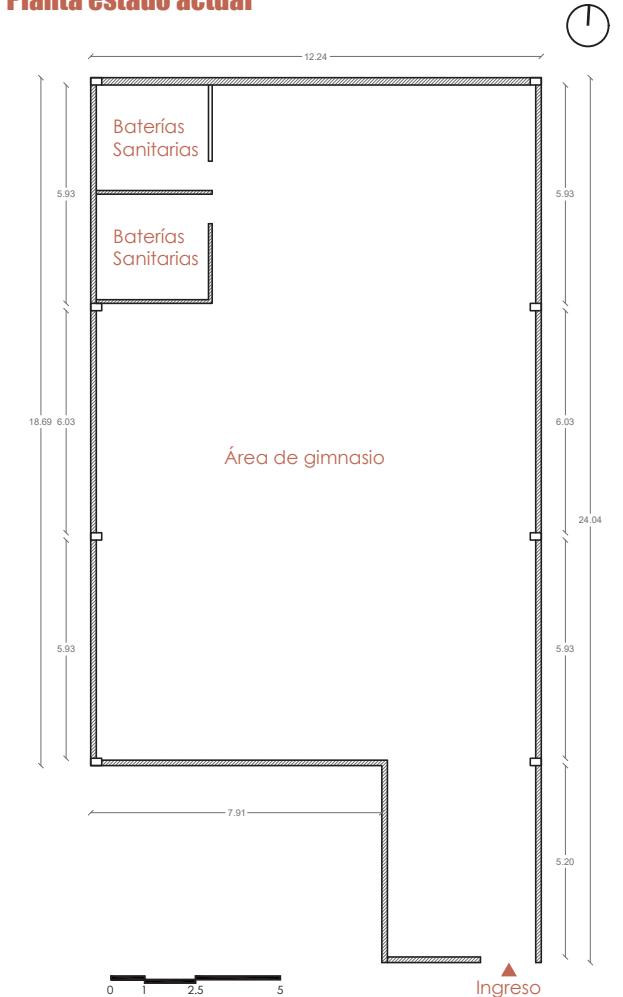


### Área interior



Ilustración 9. Estado actual de fachada y espacio interior.  
Fuente. Elaborada por el autor.

### Planta estado actual



## Referentes

Proyecto: Vico Wine Bar

Diseñador: BCA Taller de Diseño

Ubicación: Villa Crespo, Buenos Aires

Año: 2018

Vico Wine Bar, es un espacio innovador que redefine la experiencia del vino mediante un diseño contemporáneo y una tecnología avanzada. El bar combina materiales rústicos como ladrillo visto, madera y metal, creando una atmósfera cálida y acogedora. Lo que distingue a Vico es su sistema de dispensadores automáticos de vino, que permite a los clientes elegir qué y cuánto probar de cada vino, generando una experiencia interactiva y personalizada.

El diseño interior de Vico refleja una clara intención de equilibrar la tradición con la modernidad. Con una iluminación tenue y zonas que invitan a la socialización y a la degustación, el espacio crea un ambiente íntimo y relajado. Vico ofrece distintas zonas como áreas abiertas para socializar y espacios más íntimos para degustaciones privadas.

Además, su propuesta gastronómica complementa perfectamente la oferta vinícola, con platos que resaltan los sabores y aromas de los vinos disponibles. Vico Wine Bar no solo es un lugar para disfrutar de una copa de vino, sino también un espacio donde la tecnología y el diseño se unen para ofrecer una experiencia sensorial completa. Este bar demuestra cómo el diseño interior puede potenciar la experiencia del vino, equilibrando tradición e innovación.



Ilustración 10. Collage de Diseño Interior Vico Wine House  
Fuente. Pagina Web de Vico Wine House



Proyecto: IK Restaurante

Diseñador: Ximena de la Quintana Arquitectura

Ubicación: Lima, Peru

Año: 2017

IK es un restaurante que conjuga la tradición andina y el diseño biofílico, sus materiales resaltan la cultura peruana. Su concepto se basa en la conexión con la tierra y la identidad ancestral. El restaurante está diseñado como un gran invernadero, que combina materiales naturales y técnicas ancestrales con un enfoque contemporáneo.

Tiene varios elementos claves en su diseño como usar materiales nativos, utiliza la madera, piedra y tejidos tradicionales para evocar la identidad andina. Tiene diseño biofílico, gracias a la vegetación colgante, iluminación natural y agua que fluye, genera la sensación de encontrarse en un entorno natural. La atmósfera e iluminación forman parte importante del diseño interior, la luz cálida y tenue simula a los atardeceres andinos.

Su espacio está distribuido para que los comensales puedan recorrer todas las áreas del restaurante, cada una de estas está diseñada para ofrecer experiencias sensoriales diferentes. La creación de ambientes como el comedor principal, las salas privadas y la cocina a la vista, junto con su bar y bodega, buscan potenciar la experiencia sensorial de cada comensal combinando gastronomía con el entorno natural.



Ilustración 11. Collage de Diseño Interior Ik Restaurante.  
Fuente. Pagina Web Secretos del Viajar, 2015.

CAPITULO III  
**PROYECTO**

## Metas del diseño

### ¿QUÉ?

Este bar inmersivo busca crear un espacio de experiencia sensorial aislado del entorno exterior, que integre las raíces andinas en su diseño interior para difundir el vino artesanal de mortiño "El Último Inca", transportando a los visitantes a la historia, el arte y la tradición del vino.

### ¿QUIÉN?

Está dirigido a personas amantes del vino, turistas y jóvenes profesionales con gusto por lo auténtico y curiosas que valoran la cultura y los productos artesanales, que quieran disfrutar de un ambiente relajado, aislado y sumergirse en nuevas experiencias sensoriales en torno al vino.

Busca atraer a enólogos para promover el vino de mortiño como un producto único y representativo de Cotopaxi en Loja.

### ¿CÓMO?

- Mediante cúpulas sensoriales con diferentes atmosferas y espacios en donde se puedan integrar las raíces andinas en cuanto a formas, texturas y materiales como el barro, la piedra, la madera y fibras naturales.
- Generar espacios de contemplación, interacción y cata, en una secuencia que estimule la experiencia del recorrido.
- Crear un ambiente inmersivo con la distribución adecuada del espacio, iluminación y la acústica para lograr una conexión entre el visitante y la historia del vino.

## Concepto

### Entre la tierra y el cosmos

*Entre la Tierra y el Cosmos* es un bar sensorial donde el vino artesanal de mortiño, fruto sagrado de los páramos andinos, se convierte en el eje de una experiencia inmersiva, ritual y profundamente simbólica. Más que un lugar para degustar, este espacio propone un viaje entre lo material y lo espiritual, entre la tierra que nutre y el cielo que guía. Inspirado en la cosmovisión andina y estructurado a partir de la simbología de la chacana, el diseño interpreta los tres mundos ancestrales como guías espaciales, sensoriales y emocionales.

El mortiño, recolectado mediante prácticas ancestrales, representa la raíz viva de este relato. Su proceso de maduración y fermentación encarna la conexión constante con la Pachamama, donde cada etapa del vino refleja un ciclo natural y espiritual. Así, beber este vino se transforma en un ritual contemporáneo: un acto de comunión con el territorio, la memoria y el tiempo.

*Entre la Tierra y el Cosmos* no solo celebra al vino de mortiño como producto, sino como

herencia viva: símbolo de resistencia, identidad y sabiduría ancestral. A través del diseño interior, esta bebida sagrada se reinterpreta como una ofrenda, un puente entre mundos, una celebración del tiempo y del reencuentro entre el ser humano y la naturaleza.



Ilustración 12. Imagen conceptual  
Fuente. Generada por IA, editada por el autor.

## Subconcepto

Para el subconcepto, nos basamos en la experiencia del usuario a través de la Chakana, un símbolo ancestral de la cosmovisión andina. Utilizamos la Chakana como un puente entre los tres mundos: el mundo superior, el mundo terrenal y el mundo interior, integrando su significado en el diseño espacial para enriquecer la vivencia del visitante. Cada zona refuerza la identidad del vino de mortiño *El Último Inca*, permitiendo que los visitantes vivan una experiencia multisensorial única, basada en la cosmovisión Inca y en la tradición ancestral

p. 17

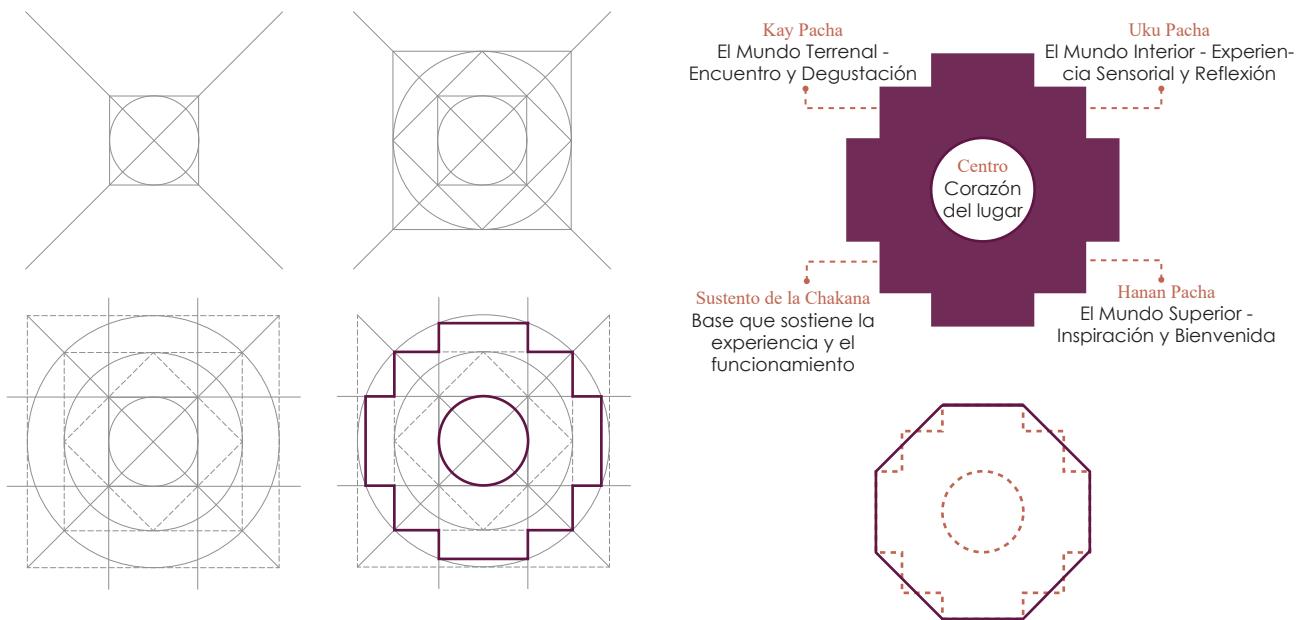


Ilustración 13. Diagrama de la Chakana y su significado  
Fuente. Elaborado por el autor.

## Programación

Para lograr una correcta distribución de espacios, el programa arquitectónico se enfoca en la accesibilidad del cliente.

El bar tiene 251.93 m<sup>2</sup>, se estructura según la Chakana o cruz andina, un símbolo que divide el espacio en cinco zonas, cada una con un significado propio, creando una conexión profunda entre el diseño del espacio y la cosmovisión andina.

Cada zona está conectada no solo físicamente, sino también simbólicamente, de manera que la experiencia fluye de forma natural. La circulación entre las zonas está diseñada para mantener esa conexión, facilitando así su recorrido.

Programación "El Último Inca Wine Experience"					
	Chakana	Zonas	Área aprox.	Capacidad (personas)	Subtotal
Área Pública	Hanan Pacha	Hall de Bienvenida	30 m <sup>2</sup>	10	175 m <sup>2</sup>
		Zona de exhibición	6 m <sup>2</sup>	2	
	Kay Pacha	Zona de las mesas	98 m <sup>2</sup>	40	
	Corazón del lugar	Zona de barra	23 m <sup>2</sup>	13	
		Baterías Sanitarias	14 m <sup>2</sup>	7	
Área Semi pública	Uku Pacha	Zona experiencia sensorial	32 m <sup>2</sup>	10	32 m <sup>2</sup>
Área Privada	Servicio	Cocina	19 m <sup>2</sup>	6	44,93 m <sup>2</sup>
		Administración	8 m <sup>2</sup>	3	
		Bodega de almacenamiento	10 m <sup>2</sup>	2	
		Bateria Sanitaria Serv./Lockers	5,93 m <sup>2</sup>	1	
		Hall de servicio	6 m <sup>2</sup>	4	
Total				98	251,93 m <sup>2</sup>

Ilustración 14. Tabla de programación.  
Fuente. Elaborado por el autor.

## Diagrama de Adyacencias

El diagrama de adyacencia nos muestra cómo se establece la relación entre las áreas del programa según la zonificación. Esta conexión se fundamenta en como un espacio puede servir como parte del recorrido hacia una nueva zona. El objetivo es que la interacción entre los espacios sea fluida, permitiendo a los visitantes recorrer el bar y descubrir las diversas atmósferas que ofrece.

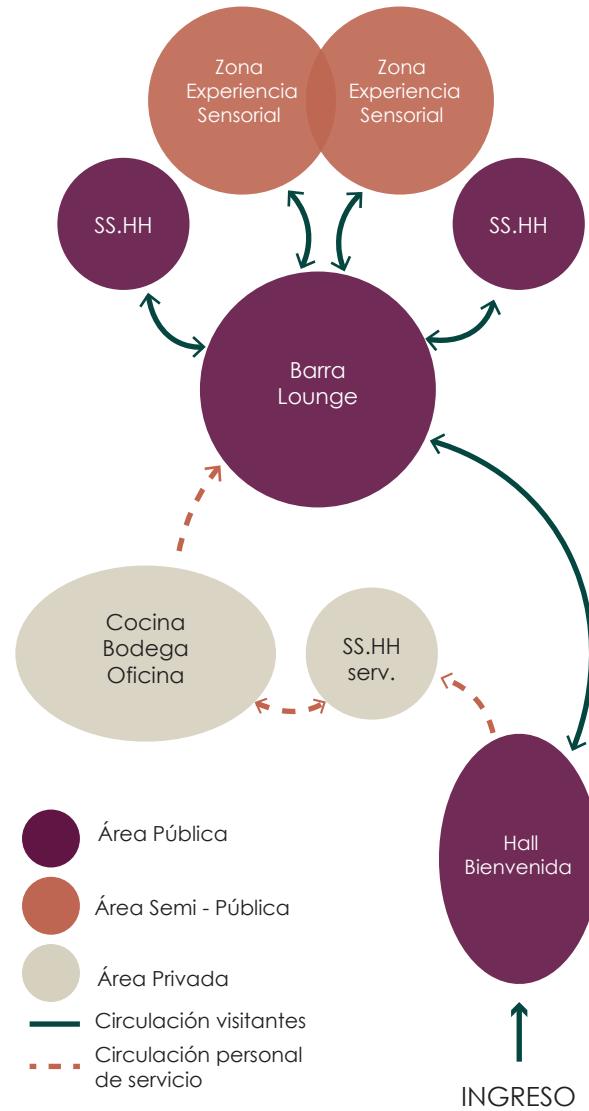


Ilustración 15. Diagrama de adyacencias  
Fuente. Elaborado por el autor.

## Zonificación

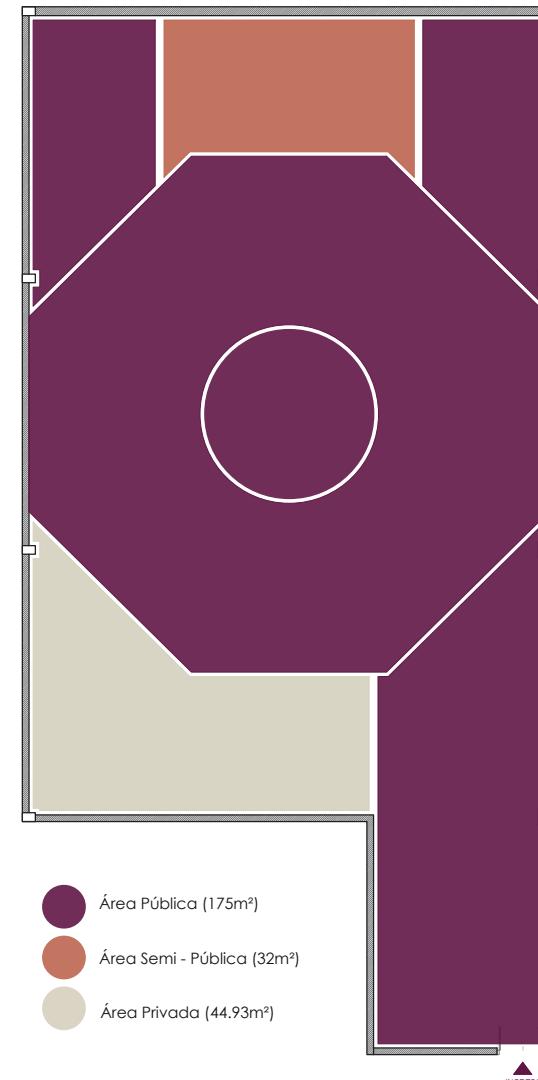


Ilustración 16. Zonificación  
Fuente. Elaborado por el autor.

## Diseño Espacial

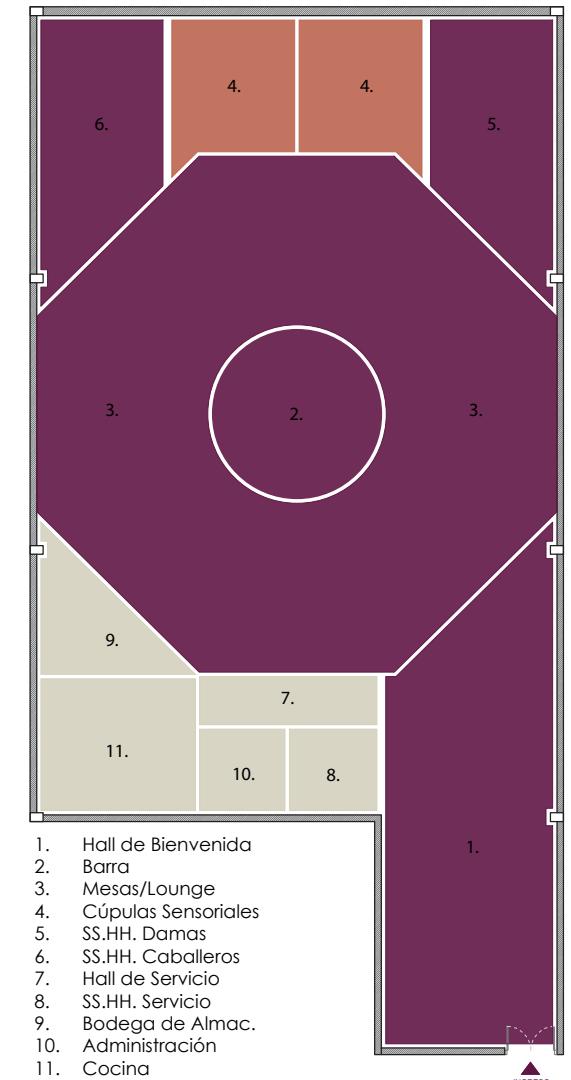


Ilustración 17. Diseño espacial  
Fuente. Elaborado por el autor.

# MoodBoard



Ilustración 18. Moodboard  
Fuente. Elaborado por el autor.

# Material Board

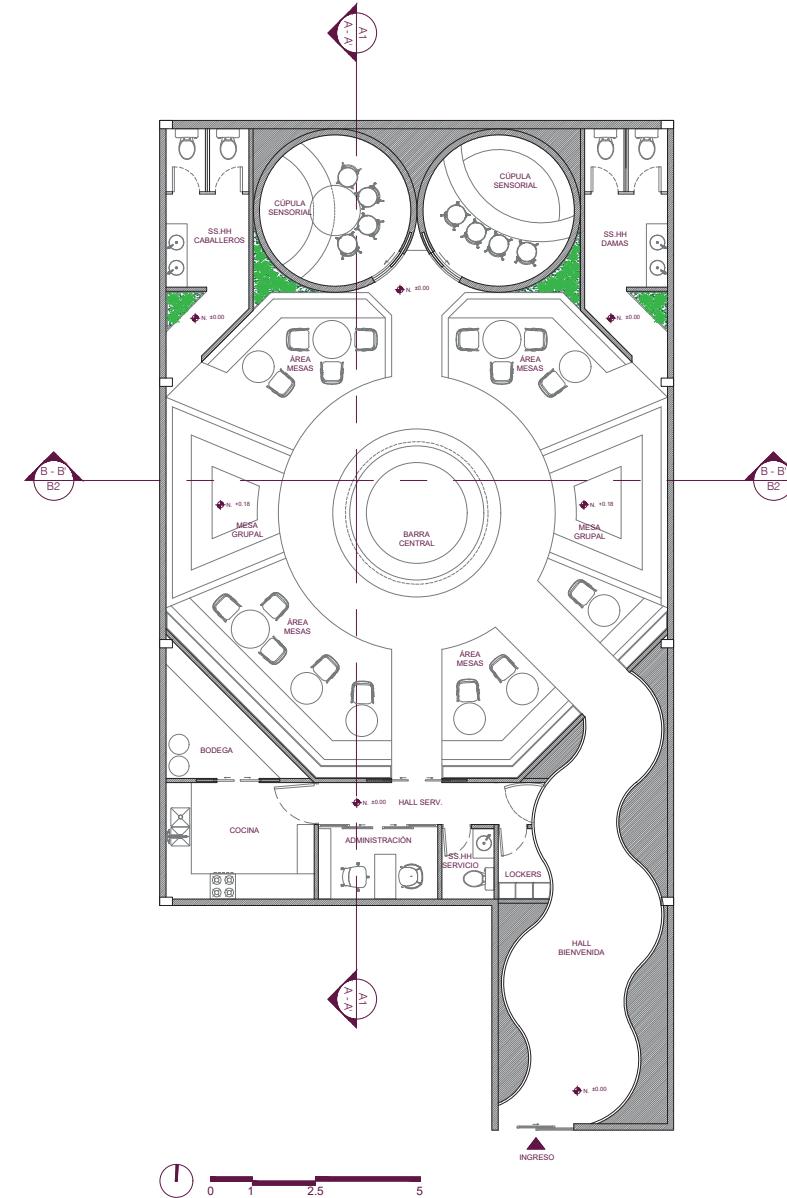
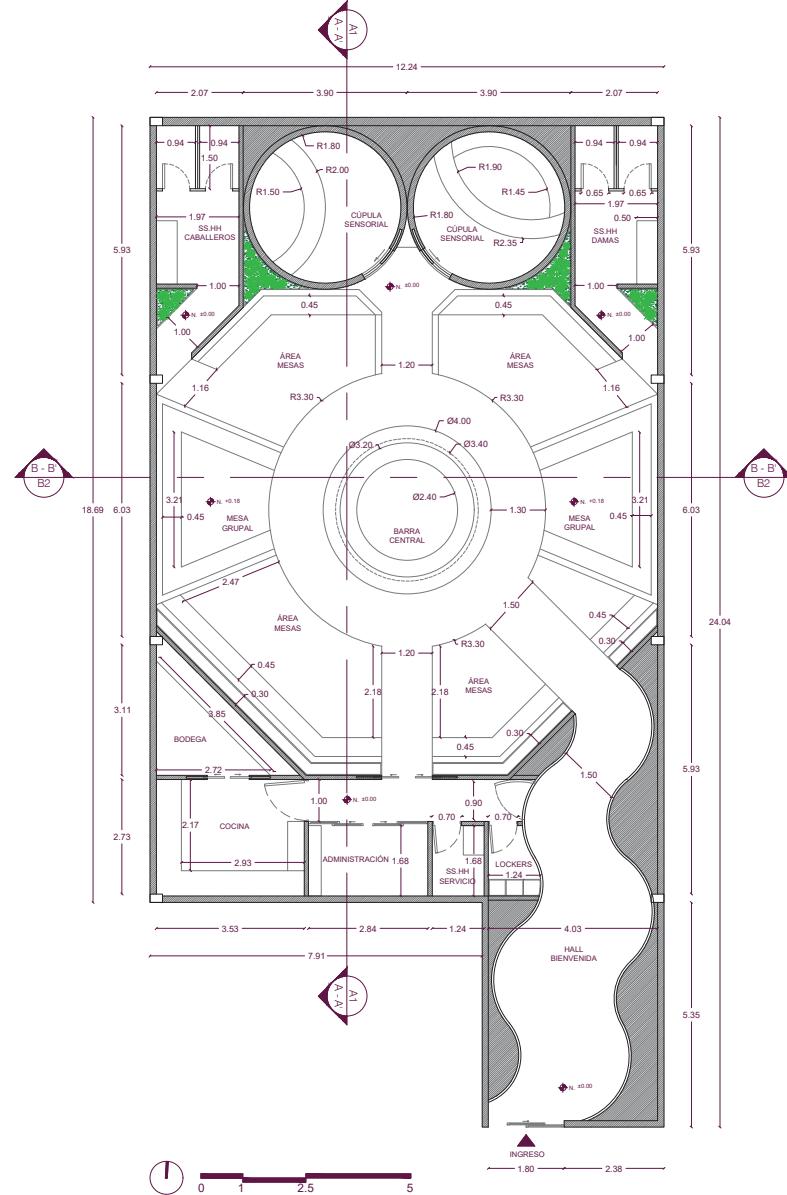


Ilustración 19. Materialboard  
Fuente. Elaborado por el autor.

CAPÍTULO IV  
**PLANOS Y RENDERS**

# Planta de Distribución

# Planta Amoblada



**Hanan Pacha**

1. Hall Bienvenida

**El corazón del lugar**

2. Barra

**Kay Pacha**

3. Mesas/lounge

**Uku Pacha**

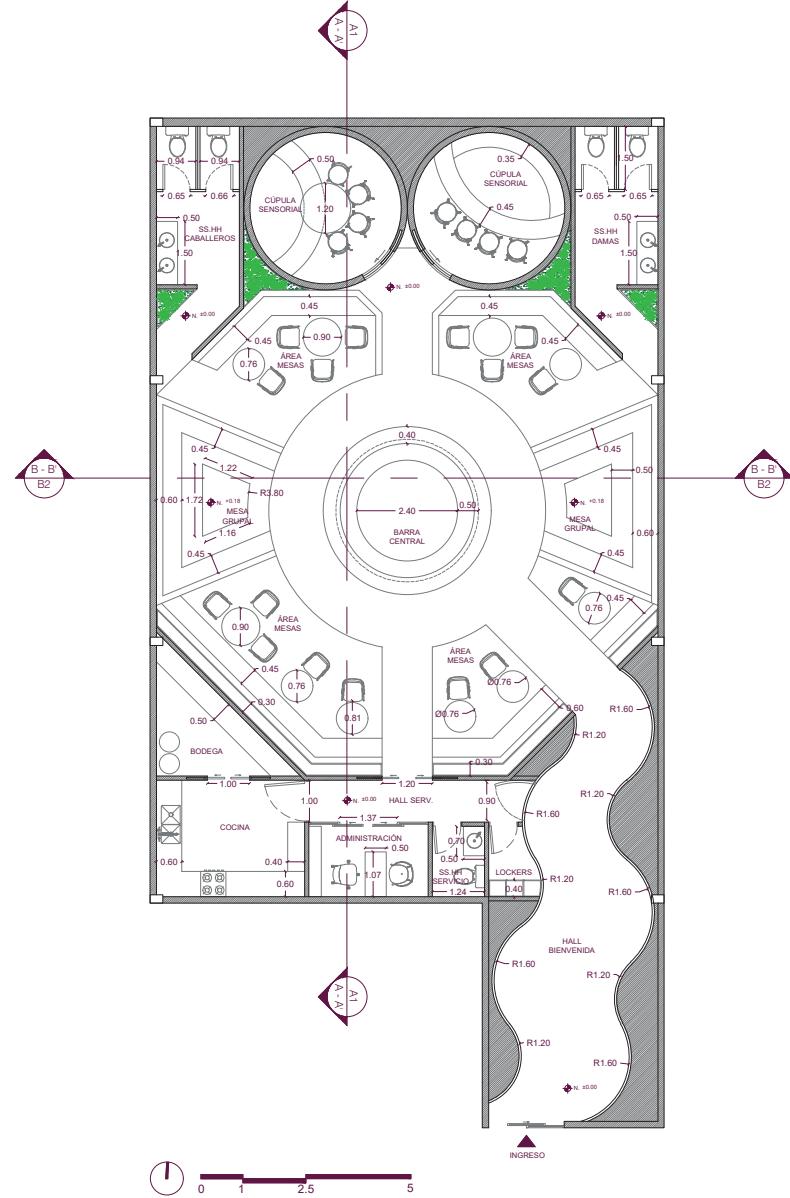
4. Cúpulas sensoriales

**Área de servicios**

- 5. SS.HH. Damas
- 6. SS.HH. Caballeros
- 7. Hall de Servicio
- 8. SS.HH. Servicio
- 9. Bodega de Almac.
- 10. Administración
- 11. Cocina
- 12. Lockers de Servicio

p. 21

# Planta Acotada



# Planta Ambientada

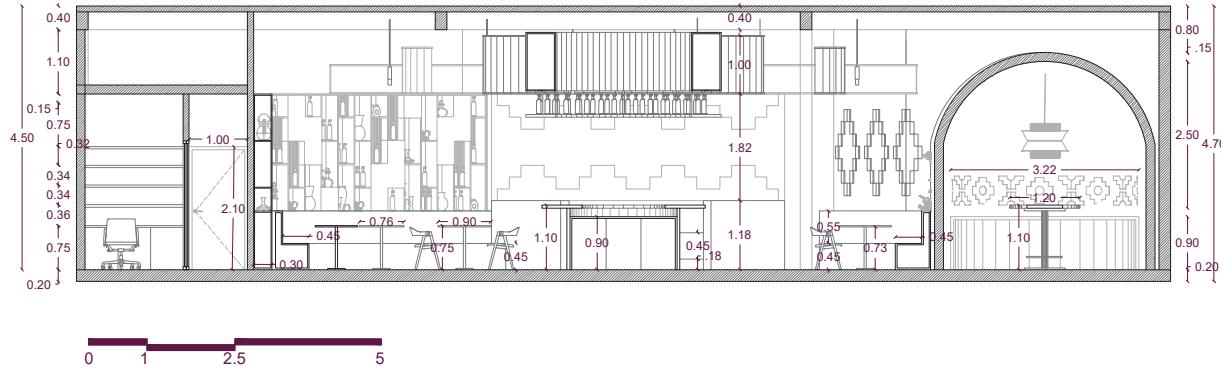


p. 22

# Cortes

# Elevaciones

### Corte A-A'

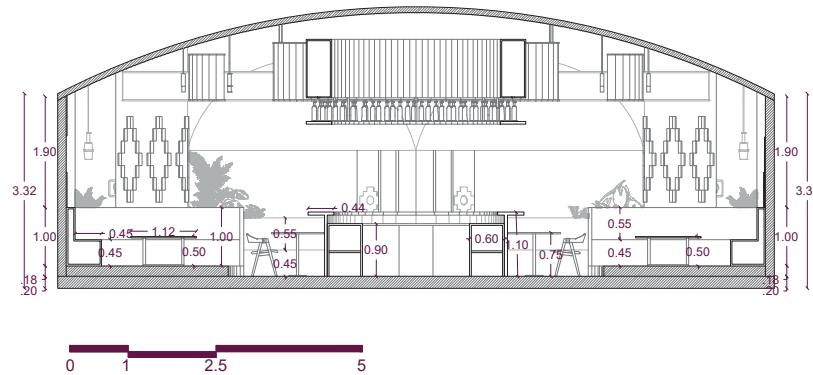


### Elevación A-A'

Esc. n/d



### Corte B-B'



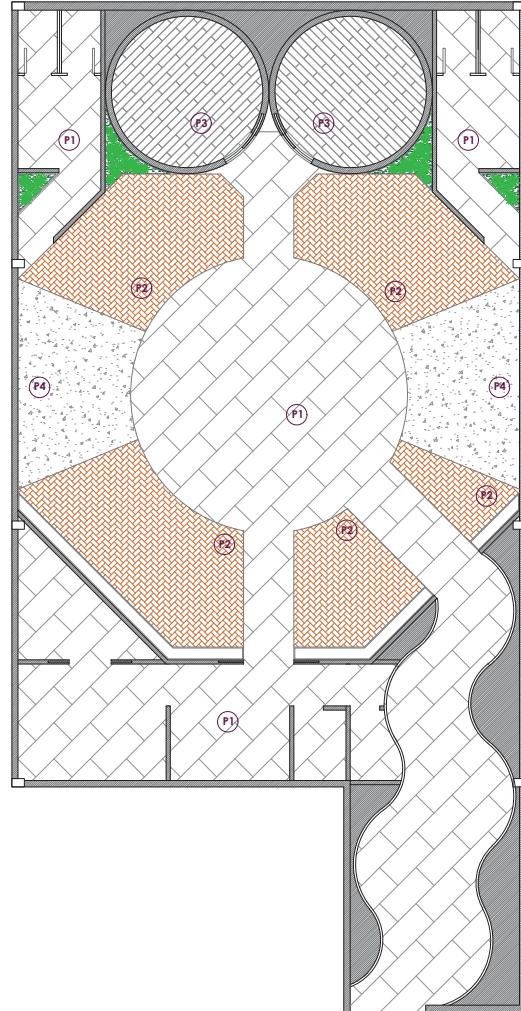
### Elevación B-B'

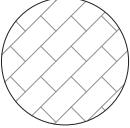
Esc. n/d

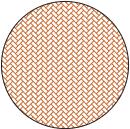


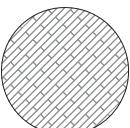
# Planta de Pisos

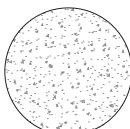
p. 24



- 

**P1**  
Porcelanato Pebble Sand  
Área: 122.15 m<sup>2</sup>
- 

**P2**  
Baldosa Terra Rectangle  
Área: 53.22 m<sup>2</sup>
- 

**P3**  
Porcelanato Maderado Lightwood Oak  
Área: 20.36 m<sup>2</sup>
- 

**P4**  
Terrazo Siena  
Área: 21.38 m<sup>2</sup>

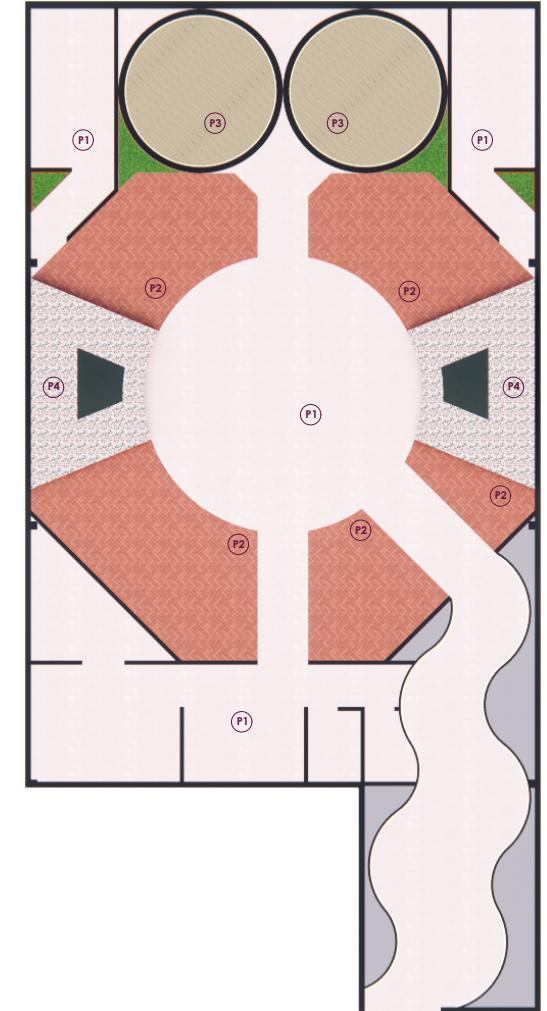
- 

**P1**  
Porcelanato Pebble Sand  
60 x 120 cm  
Griman  
Colocado: 45 grados
- 

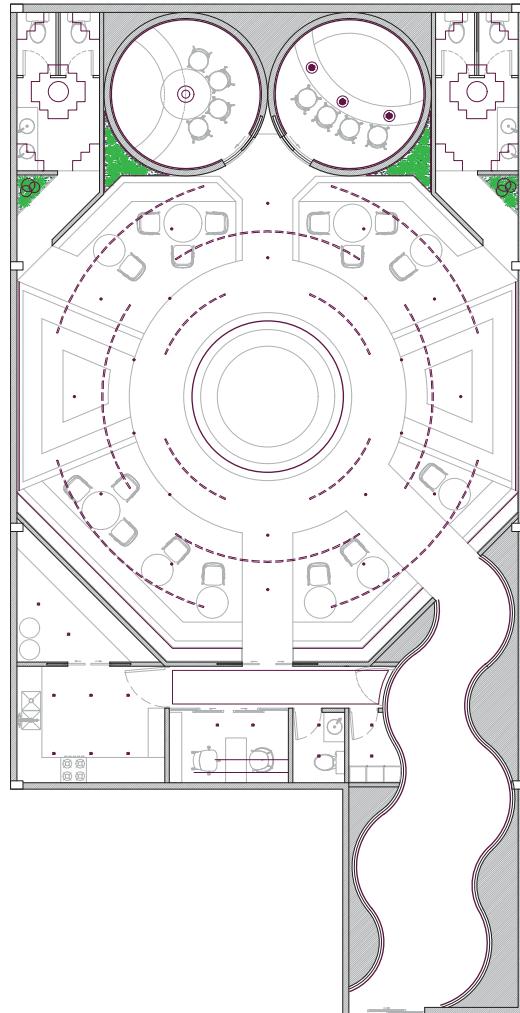
**P2**  
Baldosa Terra Rectangle  
7 x 21 cm  
Terra  
Colocado: 45 grados
- 

**P3**  
Porcelanato Maderado Lightwood Oak  
90 x 15 cm  
Avanti  
Colocado: 45 grados
- 

**P4**  
Terrazo Siena  
Terracota/verde/beige  
Terrazos de los Andes



# Planta de Iluminación



- Cinta LED Iluminación Indirecta
- Cinta LED Iluminación Directa
- Colgante Ratan Iluminación Directa
- Colgante Tubular Iluminación Directa
- ⊗ Spot Empotrado Iluminación Directa
- Colgante Paxton Iluminación Directa
- Colgante Bronson Iluminación Directa

L1  
Cinta LED  
4000K



L4  
Tekna Flatspot-2 -  
LED  
Empotrado  
4000K



L2  
Lampara Colgante  
Ratan y lino beige  
4000K



L5  
Paxton  
Pendant  
19 x 48 cm  
4000K



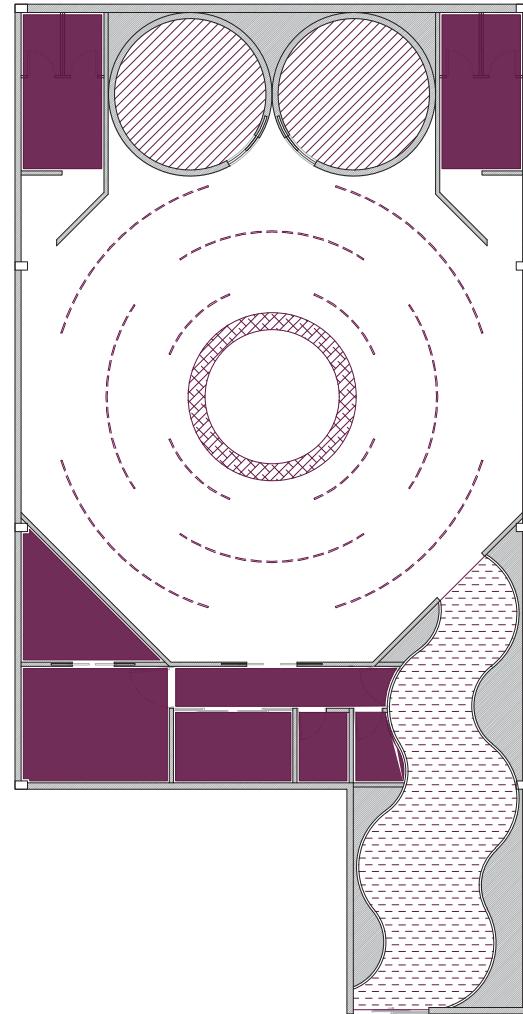
L3  
Lámpara de techo  
tubular  
Tula Micro Suspen-  
dent  
60 x 300 mm  
3000K



L6  
Bronson Glass Pendant  
Brass  
18 x 36 cm  
4000K



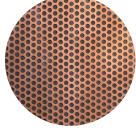
# Planta de Techos



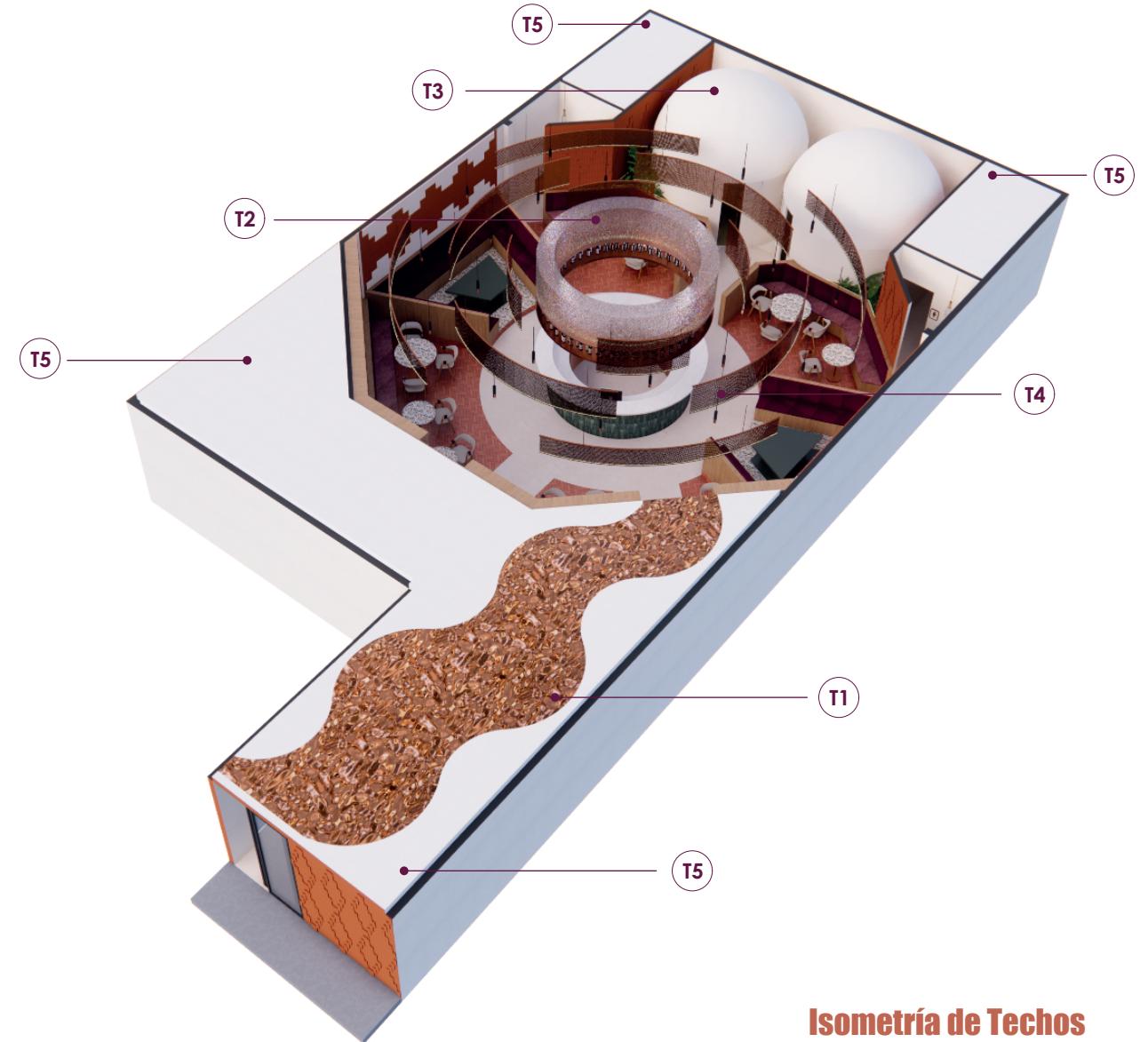
- 

(T1)  
 Panel de acero inoxidable con  
 ondas de agua Cobre  
 100 x 200 cm  
 e= 2mm  
 N+3.00
- 

(T2)  
 Policarbonato Alveolar  
 Translúcido Claro  
 e= 8 mm  
 N+3.00
- 

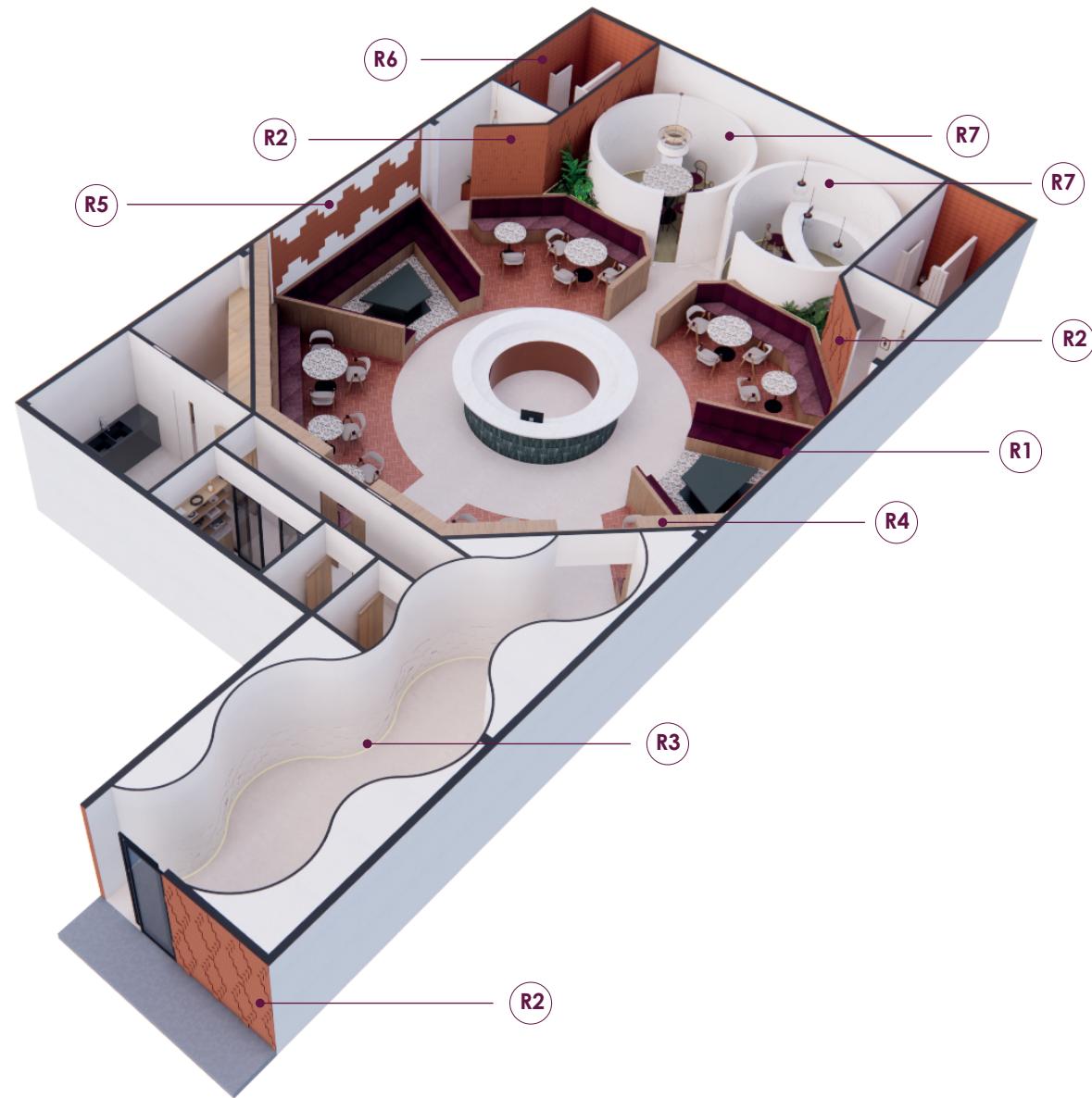
(T3)  
 Cúpula de Microcemento  
 beige  
 texturizado tipo piedra  
 e= 2 mm  
 N+3.55
- 

(T4)  
 Plancha Metálica Perforada  
 Redonda Cobre  
 100 x 200 cm  
 Perf. 2 mm  
 e= 2 mm  
 N+3.00
- 

(T5)  
 Plancha Gypsum RH Knauf  
 Resistente al fuego  
 122 x 244 cm  
 e= 12.7 mm  
 N+3.00



## Isometría de Techos

# Planta de Revestimientos



p. 27



(M1)

Microcemento beige texturizado piedra  
e= 2 mm  
Concretarte



(M2)

Baldosa Terra Rectangle  
7 x 21 cm  
Terra



(M3)

Tablero  
Contrachapado Roble Miel  
e= 20 mm  
Aglo. Cotopaxi



(M4)

Microcemento terracota texturizado  
e= 2 mm  
Concretarte

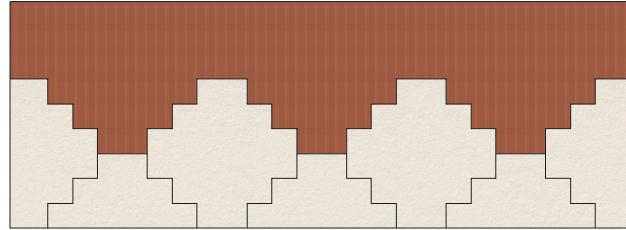
## Materiales de Revestimientos

## Detalle de Revestimientos

R1

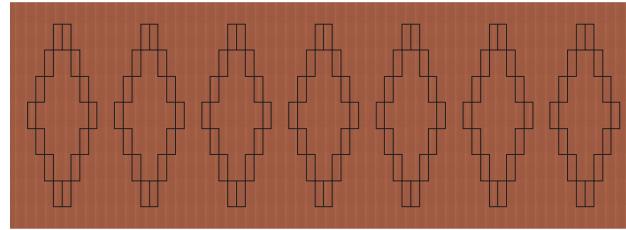
Baldosa Terra Rectangle  
Colocada: de forma Vertical  
90 grados

Microcemento Beige texturizado  
En relieve



R2

Baldosa Terra Rectangle  
Colocada: de forma Vertical  
90 grados  
Relieve en forma de chacana



R3

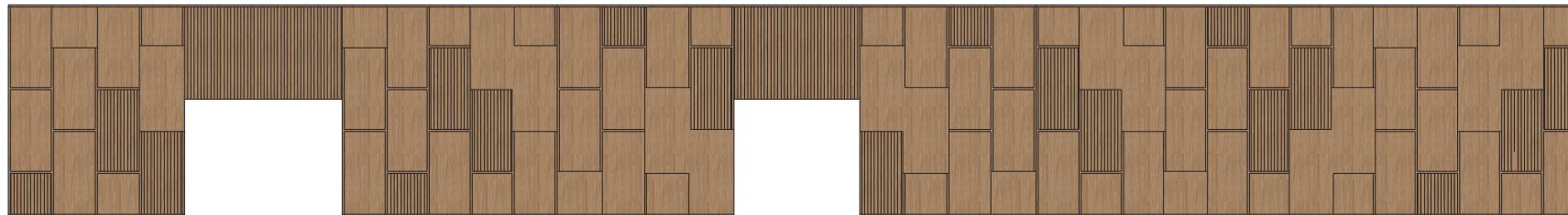
Microcemento Beige texturizado  
de piedra

Relieve en forma de chacana  
Altura relieve: 1m



R4

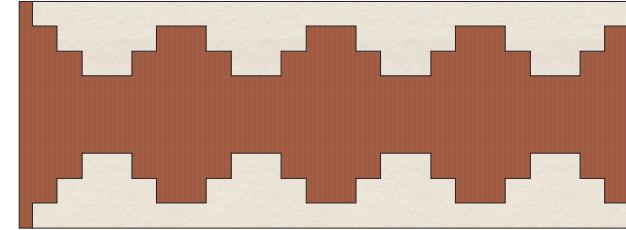
Mueble en Tablero  
Contrachapado  
Roble Miel  
Profundidad: 30 cm  
e= 20 mm



R5

Baldosa Terra Rectangle  
Colocada: de forma Vertical  
90 grados

Microcemento Beige texturizado  
En relieve



R6

Microcemento terracota  
texturizado

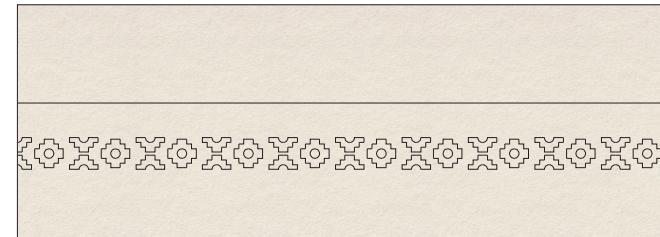
Baldosa Terra Rectangle  
Colocada: de forma Vertical  
90 grados  
Altura: 1.10 m



R7

Microcemento Beige texturizado  
de piedra en Cúpula

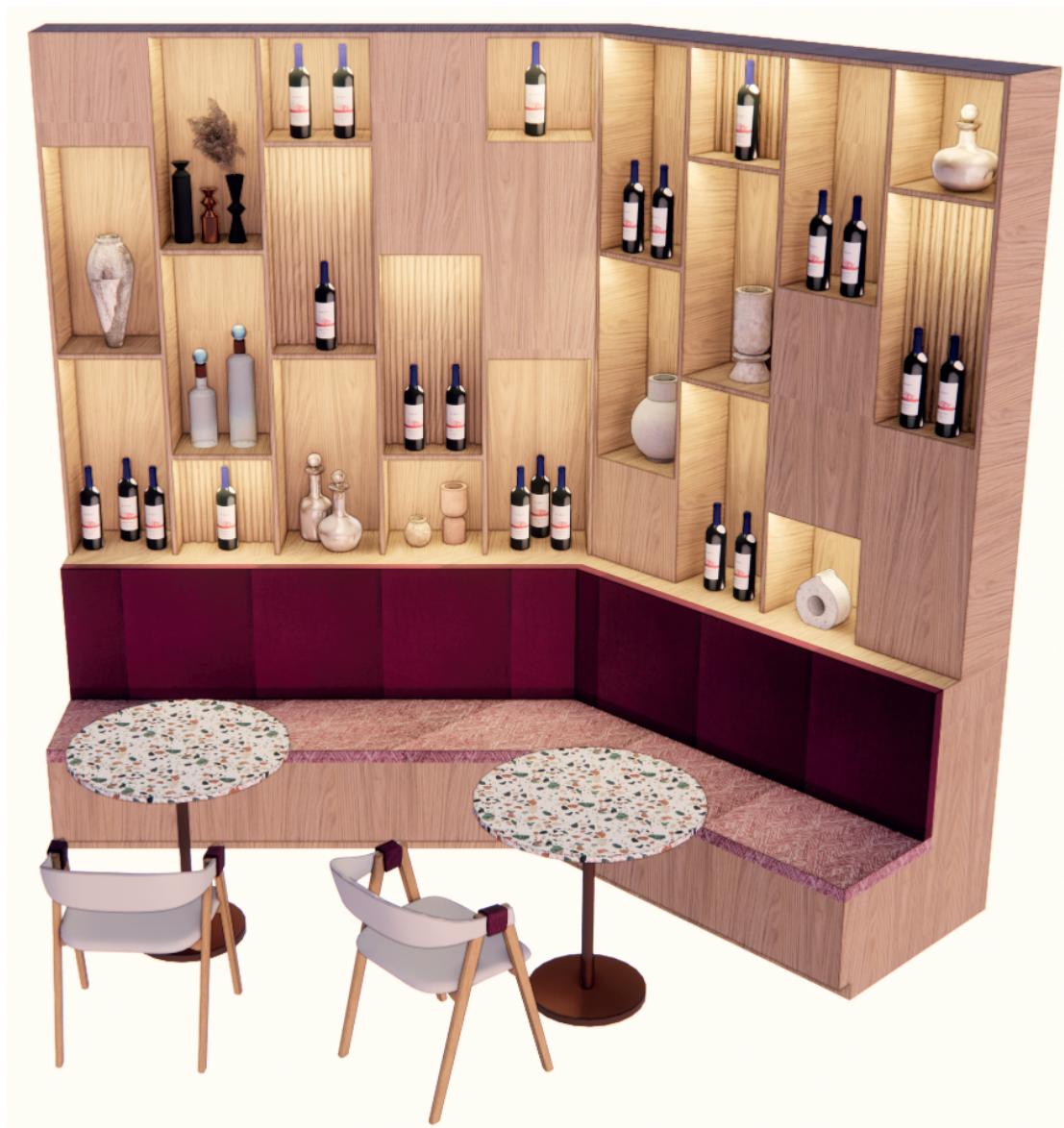
Relieve en forma de chacana  
Altura relieve: 0.5 m



R4

Panel Decorativo Da Vinci  
Contrachapado Roble Miel  
198 mm x 275 mm  
e= 12 mm

# Styling



p. 29

## Mobiliario



Taburete Ratán De Autor



Mesa Dekton De Autor



Mesa Terrazo De Autor



Silla Mathilda Patricia Urquiola



Contrachapado Roble Miel



Textil piel de durazno Vinofinto



Terrazo Siena



Textil Vino Rayas



Dekton Feroe



Metal Cobre

# Renders

p. 30



Área de Exhibición

p. 31



Entrada

p. 32



**Hall Bienvenida**

p. 33



Vista hacia Mesas Grupales



p. 34

Ingreso SS.HH

p. 35



**SS.HH. Caballeros**

p. 36



**SS.HH. Damas**

p. 37



## Cúpulas Sensoriales

p. 38



**Interior Cúpula 1**

p. 39



**Interior Cúpula 2**

p. 40



**Corte área admin. y hall serv.**

p. 41



**Paneles Perforados Colgantes**



p. 42

CAPÍTULO V

**DISEÑO EXCLUSIVO DE  
MOBILIARIO**

# Muro de Vinos

*“Un altar de roble donde el vino se convierte en ritual y el encuentro en memoria.”*

## Descripción conceptual:

Un altar contemporáneo en madera de roble que integra exhibición y contemplación. Sus nichos geométricos evocan la cosmovisión andina y resguardan el vino de mortiño como fruto sagrado de los páramos. El banco tapizado en tonos borgoña invita a la pausa, el diálogo y la experiencia sensorial.

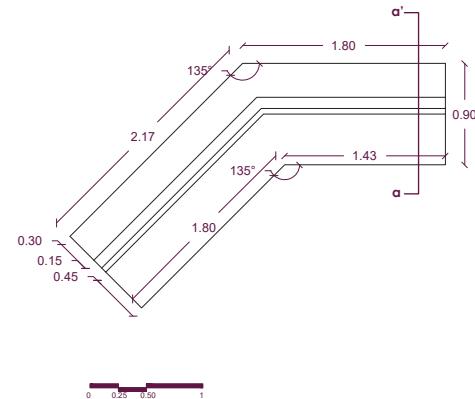
## Materiales propuestos:

Estructura: Contrachapado de roble (e= 20 mm)  
 Tapizado: Textil borgoña con inspiración andina.  
 Cojín: Espuma de alta densidad (e= 50 mm)  
 Acabados: Barniz miel mate.

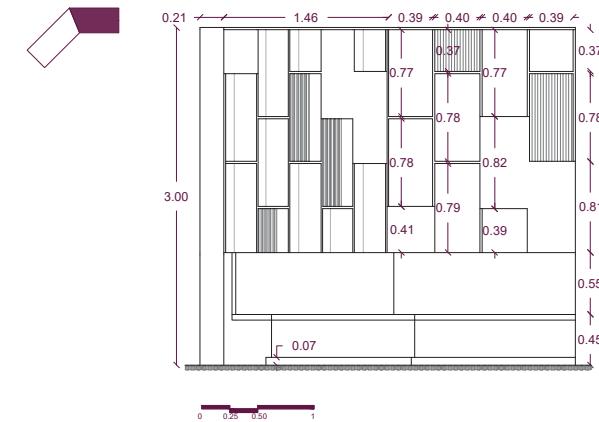
## Función principal:

- Exhibición de vinos (nichos modulares)
- Espacio de contemplación y encuentro (banco integrado)

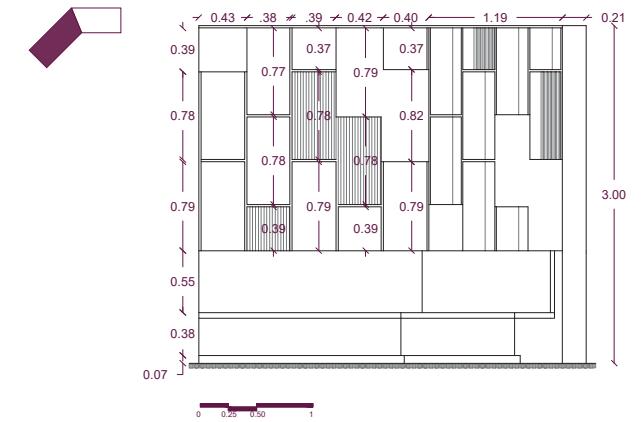
## Vista Superior



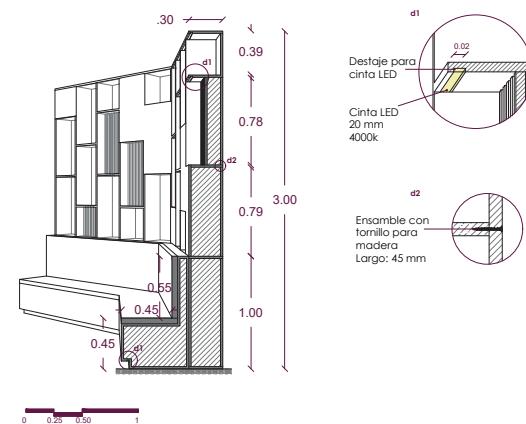
## Vista Frontal lado A



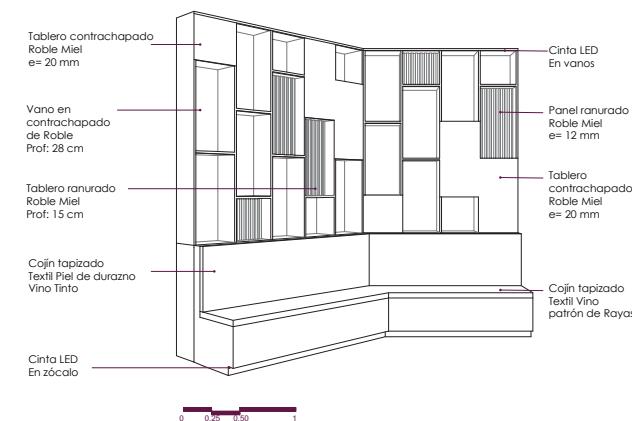
## Vista Frontal lado B



## Corte a-a'



## Isometría



-  Contrachapado Roble Miel
-  Textil piel de durazno Vinotinto
-  Textil Vino Rayas
-  Panel Decorativo Ranurado Roble Miel
-  Cinta LED 4000k

## Renders Mobiliario

p. 45



Sin Iluminación



Con Iluminación



**Ubicación Mueble  
Muro de Vinos**

## Bibliografía

Robinson, J. (2020). The Oxford Companion to Wine. Oxford University Press.

Cevallos, J., & Espinosa, R. (2021). "Producción y comercialización del vino artesanal en Ecuador." Revista de Economía y Negocios, 15(2), 45-60.

González, A., & Rivera, C. (2020). "Innovación en la vitivinicultura artesanal ecuatoriana." Revista de Agroindustrias y Desarrollo Rural, 8(3), 112-128.

Paredes, R., & Jara, M. (2019). "El mortíño en la tradición andina ecuatoriana." Revista de Etnobotánica Latinoamericana, 5(2), 30-48.

Pachacama, M., & Yáñez, G. (2020). El mortíño en la gastronomía ecuatoriana: historia y aplicaciones. Universidad de los Andes.

Pueblos Originarios. (s.f.). Chakana. Recuperado el [fecha de consulta], de <https://pueblosoriginarios.com/sur/andina/inca/chakana.html>

Ilustración 1. Logo de la marca El Ultimo Inca  
Fuente. Pagina web de El Ultimo Inca  
Pág. 7

Ilustración 2. Collage de la identidad de El Ultimo Inca  
Fuente. Pagina web de El Ultimo Inca. Editada por autor.  
Pág. 8

Ilustración 3. Logo de la marca El Ultimo Inca  
Fuente. Pagina web de El Ultimo Inca  
Pág. 10

Ilustración 4. Ubicación del predio a nivel ciudad.  
Fuente. Google Earth, editada por el autor.  
Pág. 11

Ilustración 5. Mapa de localización incluidas vías principales  
Fuente. Mapa Loja predial, editada por el autor.  
Pág. 11

Ilustración 6. Mapa de asoleamiento  
Fuente. Google Earth, editada por el autor.  
Pág. 11

Ilustración 7. Mapa de equipamientos en un radio de 150 metros.  
Fuente. Google Earth, editada por el autor.  
Pág. 11

Ilustración 8. Mapa de accesibilidad.  
Fuente. Google Earth, editada por el autor.  
Pág. 12

Ilustración 9. Estado actual de fachada y espacio interior.  
Fuente. Elaborada por el autor.  
Pág. 12

Ilustración 10. Collage de Diseño Interior Vico Wine House  
Fuente. Pagina Web de Vico Wine House  
Pág. 13

## Índice de Ilustraciones

Ilustración 11. Collage de Diseño Interior Ik Restaurante.  
Fuente. Pagina Web Secretos del Viajar, 2015.  
Pág. 14

Ilustración 12. Imagen conceptual  
Fuente. Generada por IA, editada por el autor.  
Pág. 16

Ilustración 13. Diagrama de la Chakana y su significado  
Fuente. Elaborado por el autor.  
Pág. 17

Ilustración 14. Tabla de programación.  
Fuente. Elaborado por el autor.  
Pág. 17

Ilustración 15. Diagrama de adyacencias  
Fuente. Elaborado por el autor.  
Pág. 18

Ilustración 16. Zonificación  
Fuente. Elaborado por el autor.  
Pág. 18

Ilustración 17. Diseño espacial  
Fuente. Elaborado por el autor.  
Pág. 18

Ilustración 18. Moodboard  
Fuente. Elaborado por el autor.  
Pág. 19

Ilustración 19. Material Board  
Fuente. Elaborado por el autor.  
Pág. 19