



## MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

Restaurante Kriollo por Ikaró

**AUTOR:** Andrea Estefanía Karolys Rubianes

**TUTOR:** María Lorena Páliz Puente  
María Isabel Vintimilla Velasquez

## DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, Andrea Estefanía Karolys Rubianes 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.

---

Andrea Estefanía Karolys Rubianes

**Autor**

Yo, María Lorena Paliz Puente certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

---

María Lorena Páliz Puente

**Director de Tesis**

## **DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS**

A mi familia, por su apoyo constante y por acompañarme en cada etapa de este camino, celebrando cada avance y alentándome a seguir. A mi novio, por su paciencia, comprensión y por recordarme siempre cuánto puedo lograr. Y a mis amigos, por acompañarme y brindarme su apoyo en este proceso. Este logro también es suyo.

# CONTENIDO

## Capítulo 1 -Contexto

1.1 Antecedentes	P. 11
1.2 Problemática	P. 16
1.3 Solución	P. 17

## Capítulo 2 -Planteamiento

2.1 Propuesta	P. 19
2.2 Target	P. 19
2.3 Ubicación y análisis del sector	P. 19

## Capítulo 3 -Proyecto

3.1 Metas del diseño	P. 33
3.2 Concepto	P. 34
3.3 Programación	P. 38
3.4 Diagramación de Adyacencias	P. 39
3.5 Zonificación	P. 40
3.6 Morfología	P. 41
3.7 Diseño espacial	P. 42
3.8 Moodboard	P. 44
3.9 Material Board	P.46
3.10 Planta de Distribución	P. 48

## Capítulo 4 -Planos técnicos - Imágenes

4.1 Planta Amoblada Arquitectónica	P. 52
4.2 Corte Transversal	P. 54
4.3 Corte Longitudinal	P. 55
4.4 Elevaciones Internas	P. 56
4.5 Plano de Pisos	P. 58
4.6 Plano de Revestimiento	P. 60
4.7 Plano Techos	P. 62
4.8 Plano de Luminarias Techo	P. 64
4.9 Plano de Luminarias Piso	P. 66
4.10 Styling Interior	P. 68-71
4.11 Interiores	P. 72 -79

## Capítulo 5 -Mobiliario

5.1 Mobiliario Asiento doble	P. 82-89
------------------------------	----------

## Capítulo 6 -Índice de Ilustraciones

Índice de Ilustraciones	P. 92-93
Bibliografía	P. 94

## Resumen

El proyecto de diseño interior para el restaurante KRIOLLO por Íkaro busca reinterpretar la riqueza gastronómica ecuatoriana a través de un espacio escénico y sensorial que sitúa a la cocina como núcleo central, desde donde se expanden las raíces culturales de las cuatro regiones del país: Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos. Inspirada en la tradición y la transmisión de saberes, la propuesta integra materiales presentes en las cuatro regiones, como la madera y la piedra volcánica, creando un ambiente cálido y con fuerte conexión territorial. El diseño refuerza la identidad del lugar mediante una composición que combina la expresividad material con formas fluidas y envolventes, invitando al comensal a recorrer, observar e interactuar transformando la experiencia culinaria en un acto participativo y memorable.

La propuesta se estructura en torno a un núcleo central activo que organiza la disposición espacial y jerarquiza las zonas según su intensidad sensorial, las áreas más cercanas a la cocina son más cálidas e inmersivas, mientras que las más alejadas ofrecen mayor intimidad. Las islas independientes permiten que los comensales interactúen y preparen platos representativos de cada región, mientras que el bar complementa esta experiencia como un espacio de fusión que integra la esencia y los sabores característicos de las cuatro regiones, vinculándola de manera directa a la identidad ecuatoriana.

## Abstract

The interior design project for the restaurant KRIOLLO by Íkaro aims to reinterpret Ecuador's gastronomic richness through a scenic and sensory space that places the kitchen as the central core, from which the cultural roots of the country's four regions—Coast, Sierra, Amazon, and Galapagos—expand. Inspired by tradition and the sharing of knowledge, the proposal incorporates materials found in all four regions, such as wood and volcanic stone, creating a warm atmosphere with a strong connection to the territory. The design reinforces the identity of the place through a composition that combines material expression with fluid, enveloping forms, inviting diners to explore, observe, and interact, turning the culinary experience into a participatory and memorable act.

The proposal is structured around an active central core that arranges the space and organizes the areas according to their sensory intensity, the spaces closest to the kitchen are warmer and more immersive, while those farther away offer greater intimacy. Independent islands allow diners to interact and take part in the preparation of dishes representative of each region, while the bar complements this experience as a fusion space that integrates the essence and characteristic flavors of the four regions, directly linking it to Ecuadorian identity.

# 1

## CONTEXTO

### 1.1 ANTECEDENTES

#### a) Historia del restaurante Kriollo y sus Fundadores

El restaurante Kriollo por Ikaro abrió sus puertas en Quito en mayo de 2023, la chef ecuatoriana Carolina Sánchez y el chef español Iñaki Murúa, son reconocidos internacionalmente por su restaurante Ikaro en Logroño, España. (El Comercio, 2023).

Carolina Sánchez, originaria de Cuenca, Ecuador, se trasladó a España para estudiar en el Basque Culinary Center (siete Canibales, 2023). Tras finalizar sus estudios, junto a Iñaki Murúa, decidieron emprender en el mundo de la alta cocina, fusionando sus raíces ecuatorianas y españolas (Figueroa, 2023).

La popularidad de Carolina en Ecuador se incrementó gracias a su participación como jurado en la edición ecuatoriana de MasterChef, lo que la llevó a desear compartir su visión culinaria en su país natal (siete Canibales, 2023). Gracias al éxito de las dos experiencias pop-up de Ikaro en Quito durante 2022 y 2023, los chefs decidieron crear Kriollo por Ikaro como un espacio permanente en la capital ecuatoriana (El Comercio, 2023).

## b) Esencia y Origen del Concepto de Kriollo por Ikaro



Imagen 1: Logo Kriollo por Ikaro  
Fuente: Página web Kriollo por Ikaro

El término "criollo" en Ecuador se asocia profundamente con la identidad cultural y gastronómica del país, representando la riqueza de sus tradiciones culinarias. Kriollo por Ikaro nace con la intención de rendir homenaje a esta herencia, elevando la comida tradicional ecuatoriana a la alta cocina (Kriollo por Ikaro, 2023). Como señala Carolina Sánchez: "La idea detrás de Kriollo es exaltar estas recetas tradicionales ecuatorianas, esos sabores que conocemos de nuestras abuelas, de nuestras madres, pero elevadas a un alto nivel", los chefs resaltan que, para hacer vanguardia, se debe tener como base lo tradicional valorando la cocina de casa como un espacio que evoca experiencias familiares cálidas y crea recuerdos memorables en la vida de las personas. (El Comercio, 2023). El restaurante se ubica en una casa antigua en el norte de Quito, en la intersección de las

calles Manuel Guzmán y Eloy Alfaro, que ha sido remodelada para combinar elementos arquitectónicos tradicionales y modernos. Este espacio cuenta con un jardín que alberga un huerto urbano e invernadero, permitiendo el uso de ingredientes frescos y locales en sus preparaciones (El Comercio, 2023). Carolina e Iñaki Murua buscan representar las cuatro regiones del Ecuador, incorporando la identidad de cada una de ellas, sus ingredientes especiales y recetas llenas de historias. Al unir estas regiones al restaurante, se muestra la diversidad cultural del país. (Kriollo por Ikaro, 2023)

## c) Origen de la Gastronomía Ecuatoriana

A través de la gastronomía ecuatoriana podemos descubrir la diversidad tanto cultural como natural que se encuentra en los diversos rincones de las 4 regiones del país. Cada región aporta ingredientes, técnicas y platos típicos propios, influenciados por las condiciones geográficas y climáticas de cada zona, esta cocina criolla es el resultado de un mestizaje histórico, donde las tradiciones indígenas, la herencia inca y la influencia española se mezclan con aportes de culturas vecinas, creando una oferta gastronómica variada y representativa de la identidad ecuatoriana (Pico, 2015).

### MISIÓN

Reinterpretar la cocina tradicional ecuatoriana a través de la alta cocina, rescatando **memorias, sabores y saberes de las casas del Ecuador**.

### VISIÓN

Dar a conocer el Ecuador criollo como una **experiencia culinaria**, mostrando su riqueza a través de una **propuesta contemporánea**.

### FILOSOFÍA

Cocinar desde la memoria y la emoción, rescatando la **tradición ecuatoriana** a través de una mirada contemporánea que valora el **origen**, la técnica y el **producto local**.

## CLIENTE

### ¿QUIÉN ES?

Un restaurante de alta cocina ecuatoriana, fundado por los chefs **Carolina Sánchez** (Ecuador) e **Iñaki Murua** (España), ambos con enfoque en reinterpretar lo tradicional desde lo contemporáneo. Es un proyecto hermano del restaurante Ikaro (España, estrella Michelin).

### ¿QUÉ BUSCA?

Destacar la **cocina ecuatoriana tradicional** a través de una propuesta de alta cocina que conecte emocionalmente con el usuario, **visibilice la diversidad regional** y construya una **experiencia cultural**

### INFORMACIÓN RELEVANTE

Ubicado en una casa patrimonial adaptada.

En su menú proponen una forma de recorrer nuestro país y mostrar su diversidad a través de su gastronomía de las **4 regiones del país**

### ¿A QUÉ SE DEDICA?

Gastronomía de autor con énfasis en **identidad ecuatoriana**.

Alta cocina **contemporánea** con técnica europea y enfoque emocional-local.

### ESTILO O GUSTOS

**Tradición reinterpretada**

**Materiales honestos:** madera, ladrillo, piedra, cerámica  
Simbología visual sutil (raíces, hogar, territorio)

## BRAINSTORMING



## 1.2 PROBLEMÁTICA

**1. Diseño interior sin identidad:** El restaurante Kriollo por Íkaró busca reflejar la riqueza gastronómica ecuatoriana mediante elementos de sus cuatro regiones, pero su diseño interior actual presenta una mezcla excesiva de materiales y referencias sin una narrativa unificadora. Esta falta de cohesión genera un ambiente visualmente confuso, sin identidad clara. El espacio no comunica el carácter ni el nivel cultural y culinario del restaurante. En su estado actual, podría confundirse como un restaurante genérico, desconectado de su propuesta de valor.

**2. Experiencia del usuario:** La narrativa profunda detrás de la propuesta memoria, tradición, raíces no se traduce en la experiencia sensorial. La interacción del usuario con el espacio es básica y poco diferenciada.

**3. Narrativa conceptual desaprovechada:** La historia familiar, los saberes ancestrales y la diversidad regional del Ecuador no están presentes de forma coherente ni simbólica en el ambiente físico, perdiéndose la oportunidad de crear una experiencia inmersiva.



Imagen 2: Diversidad estética  
Fuente: Instagram @kriollo\_por\_ikaro



Imagen 3: Diversidad estética  
Fuente: Instagram @kriollo\_por\_ikaro



Imagen 4: Variedad de luminarias, sillas de rattan Kriollo  
Fuente: Instagram @kriollo\_por\_ikaro



Imagen 5: Mobiliario de madera  
Fuente: Instagram @kriollo\_por\_ikaro

## 1.3 SOLUCIÓN

**1. Revalorizar el espacio físico** para que esté a la altura de la cocina: un diseño interior coherente con la sofisticación y sensibilidad de la propuesta culinaria.

**2. Integrar los valores de Kriollo por Íkaró en el lenguaje espacial:** el hogar, la tradición, la transmisión de saberes y la diversidad regional se traducen en materialidad, disposición y atmósfera.

**3. Convertir la cocina en el centro físico y simbólico del restaurante,** como punto de reunión, escenario activo y generador de experiencia. A su alrededor se organizan los demás espacios, creando una narrativa envolvente e íntima.

# 2

## PLANTEAMIENTO

### 2.1 PROPUESTA

Kriollo por Íkaro no es solo un restaurante, es una **experiencia de cultural inmersiva**. Su valor diferencial radica en alinear el espacio con el relato culinario: **la cocina es el origen de todo** del hogar, de la memoria, del sabor y se convierte en **el corazón del lugar**. El diseño acompaña y potencia esta visión, activando los sentidos y generando un vínculo emocional con el comensal. Lo que se ofrece no es solo una comida, sino una conexión con la historia, la tradición, el país y sus regiones.

### 2.2 TARGET

Personas apasionadas por la gastronomía, ecuatorianos que deseen reconectar con su cultura en un espacio que eleva la tradición a través del diseño y la experiencia de sentirse como en casa, turistas nacionales e internacionales que busquen experiencias auténticas y sofisticadas de la cultura ecuatoriana a través de su gastronomía y para todas las personas que quieran experimentar sabores tradicionales elevados a la alta cocina.

### 2.3 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

#### A. Ubicación

La Tejedora Distrito Creativo se encuentra en Cumbayá, Ecuador, sobre la Av Oswaldo Guayasamín, posee conexiones viales principales que unen a Quito con los valles cercanos. La Tejedora es una comunidad que integra más de 50 locales comerciales, donde convergen diversas propuestas creativas, combinando elementos de un centro comercial alternativo, oficinas y talleres artesanales (La Tejedora, 2018).



Imagen 6: Ingreso Tejedora  
Fuente: Autor, 2025



Imagen 7: Circulación hacia el proyecto  
Fuente: Autor, 2025

Se ha elegido **La Tejedora** como emplazamiento para este proyecto debido a las características particulares del lugar, tanto a nivel arquitectónico como contextual. Se trata de un espacio con una historia industrial relevante en la **zona de Cumbayá**, que ha sido adaptado en los últimos años para albergar **propuestas culturales, comerciales y gastronómicas**. Además, su estructura espacial abierta, su escala, y su materialidad existente ofrecen posibilidades de intervención que permiten mantener un **diálogo entre lo preexistente y lo nuevo**. La ubicación estratégica dentro de una zona de crecimiento urbano y cultural también lo convierte en un lugar accesible con potencial para conectar con diversos usuarios.

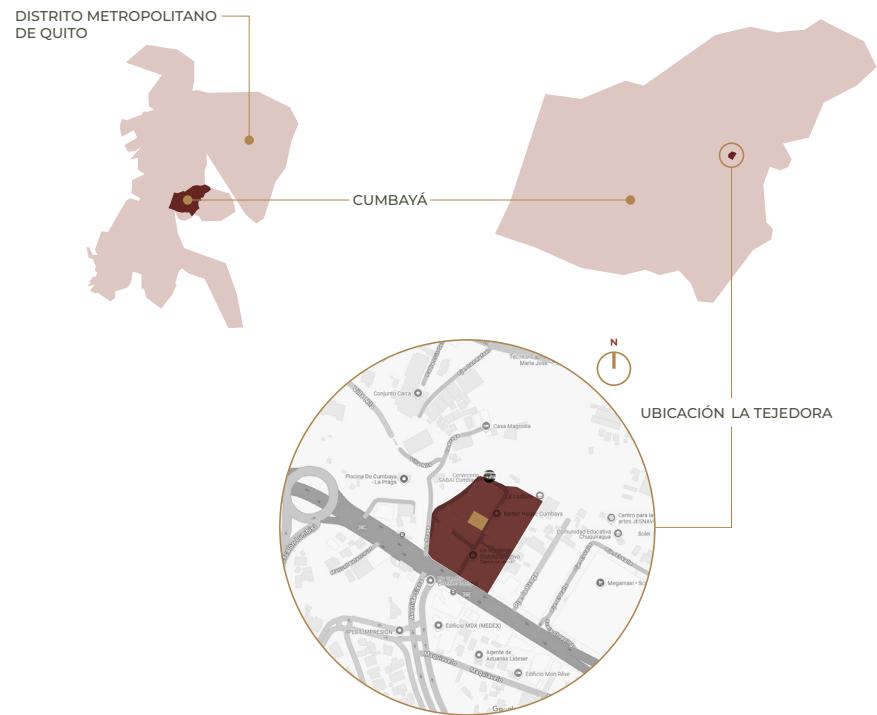


Figura 1: Ubicación Proyecto  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025

## B. Servicios y entorno

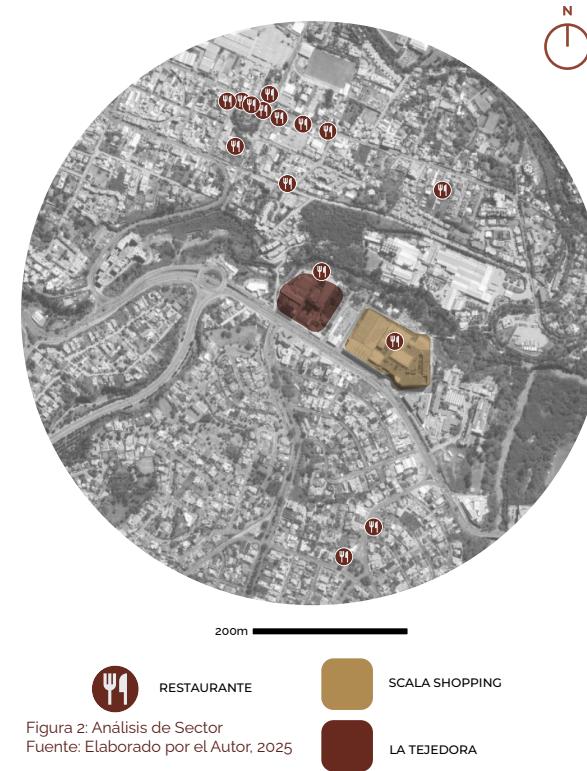


Figura 2: Análisis de Sector  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025

La tejedora se encuentra cerca al centro comercial Scala Shopping, los negocios ocupan las instalaciones renovadas de dos antiguas fábricas textiles, conservando su esencia original y distribuyéndose en cuatro áreas principales: arte, gastronomía, salud y diversos servicios. El proyecto nació como respuesta a una necesidad detectada en la comunidad, transformando antiguos almacenes industriales en espacios atractivos (La Tejedora, 2018).



Imagen 8: Ingreso Tejedora  
Fuente: Autor, 2025



Imagen 9: Vista exterior La Tejedora  
Fuente: Autor, 2025



Imagen 10: Scala Shopping Centro Comercial  
Fuente: Autor, 2025

### C. Accesibilidad



Figura 3: Análisis de Sector  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025

La Tejedora está ubicada sobre la Av. Oswaldo Guayasamín, avenida principal que conecta directamente con la ciudad de Quito mediante el túnel Oswaldo Guayasamín. Además, el sector dispone de transporte público frecuente y paradas de buses cercanas, facilitando el acceso y movilidad de los usuarios hacia el equipamiento.



Imagen 11: Av. Oswaldo Guayasamín  
Fuente: Jenny iza, 2025



Imagen 12: Av. Oswaldo Guayasamín hacia la Tejedora  
Fuente: Autor, 2025



Imagen 13: Av. Oswaldo Guayasamín hacia el Scala  
Fuente: Autor, 2025

### D. Asoleamiento

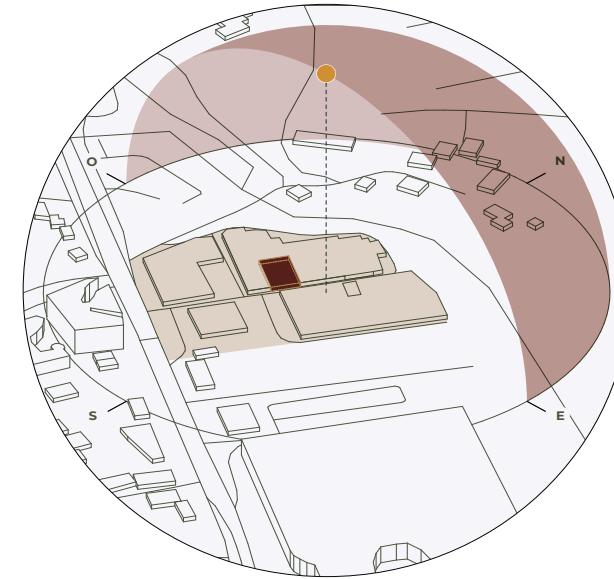


Figura 4: Asoleamiento  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025

En este diagrama se puede ver que el sol entra principalmente en la mañana por la fachada sureste del proyecto, lo que permite una buena entrada de luz natural al interior. Esta orientación también ayuda a evitar la sobreexposición solar en la tarde ya que no existe una apertura en la fachada para esa dirección, manteniendo una temperatura agradable dentro del espacio.

### E. Implantación



Figura 5: Lote de Proyecto a Implantar  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025

En la implantación se puede observar que el lugar a implantarse se encuentra dentro de la Tejedora Distrito Creativo, el ingreso al establecimiento es por la Av. Oswaldo Guayasamín en dirección hacia Tumbaco - Quito.

## F. Estado Actual

### Exterior

El lugar en el que se va a implantar el proyecto era una cancha de squash. Presenta una estructura mixta con columnas y vigas de hormigón armado que necesitan mantenimiento y una cubierta curva de estructura metálica. Su fachada frontal está revestida con una malla metálica negra que muestra deterioro y no resulta adecuada para un uso gastronómico, ya que no aporta confort visual ni aislamiento respecto al exterior. Su entorno cuenta con una vegetación ornamental y un pavimento de adoquín.



Imagen 14: Fachada Estado Actual  
Fuente: Autor, 2025



Imagen 15: Entorno  
Fuente: Autor, 2025

### Interior

Se observa un estilo industrial, en el que se encuentra la estructura vista, con una cubierta curva alta. Los muros combinan acabados de mampostería pintado y posee una estructura metálica tipo gavión rellena con ladrillos, estos materiales presentan un lenguaje arquitectónico rígido que podría contrastar notablemente con la envolvente de madera propuesta para el restaurante. Además, los baños existentes, están diseñados para una cancha deportiva, no cumplen con los requisitos para el nuevo uso gastronómico, por lo que se deberá rediseñar completamente. Se observa que el espacio es amplio, luminoso y con potencial para adaptarse.



Imagen 16: Vista Interior  
Fuente: Autor, 2025



Imagen 17: Vista Interior  
Fuente: Autor, 2025

## G. Plano Estado Actual

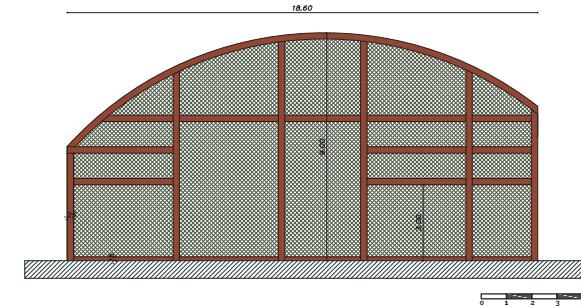


Figura 6: Fachada Estado Actual  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025

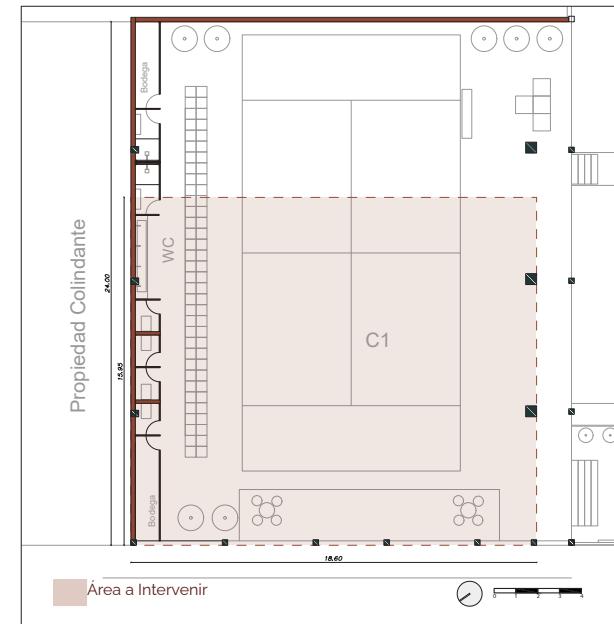


Figura 7: Planta Estado Actual  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025

La altura del espacio, generada por la cubierta curva, constituye una condición espacial favorable para el desarrollo del restaurante. Esta dimensión permite mayor circulación de aire, entrada de luz natural y una sensación de amplitud que enriquece la experiencia del usuario. Además, brinda flexibilidad para incorporar elementos suspendidos, y composiciones volumétricas sin comprometer el espacio.



Imagen 18: Fachada Estado Actual  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025



Imagen 19: Fachada Estado Actual  
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025

## H. Referentes

Foresta

Ubicación: Quito, Ecuador

Superficie: 300 m2

Fecha: 2022

Estado: Construido

Estudio: Felipe Escudero

Foresta es un restaurante diseñado por Rodrigo Pacheco y el Estudio Felipe Escudero, enfocado en la sostenibilidad y conexión con la naturaleza. Utiliza diferentes materiales como el adobe y piedra volcánica oscura, con techos de vidrio y abundante vegetación (Estudio Felipe Escudero, 2022).

Las cocinas operativas están diseñadas estratégicamente para integrarse con las áreas destinadas a los usuarios del restaurante, generando una interacción visual y social directa entre chefs y visitantes, promoviendo así una experiencia culinaria abierta.

Se observa una cocina más completa al lado derecho de la planta.



Imagen 20: Planta Arquitectónica  
Fuente: Estudio Felipe Escudero

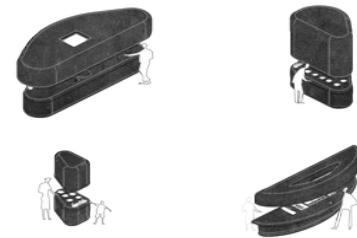


Imagen 21: Cocinas operativas  
Fuente: Estudio Felipe Escudero



Imagen 22: Cocinas operativas  
Fuente: Estudio Felipe Escudero



Imagen 23: Cocinas operativas  
Fuente: Estudio Felipe Escudero

Se retoma principalmente la configuración espacial de las cocinas operativas como núcleos activos, distribuidos de forma estratégica dentro del espacio de comensales. Estas islas independientes permiten que el comensal no solo observe el proceso culinario, sino que lo viva como parte integral de la experiencia.

Este modelo inspira el planteamiento de Kriollo, donde la cocina se convierte en el centro experiencial del restaurante. Se busca fomentar una experiencia culinaria escénica, en la que la preparación de alimentos se transforme en acto compartido.

Además, se valora la materialidad contundente y de origen utilizada en Foresta (como la piedra volcánica y el adobe) por su capacidad de transmitir identidad del territorio, lo cual se traslada en el uso de madera y la piedra volcánica como conectores simbólicos en Kriollo, integrando un lenguaje cálido y tectónico que contrasta con la preexistencia industrial de La Tejedora.

## H. Referentes

### Bar Kar

Ubicación: Kuala Lumpur, Malasia

Superficie: 410 m<sup>2</sup>

Fecha: 2024

Estado: Construido

Estudio: Spacemen

Bar Kar es un restaurante tipo bar de cocina a leña, con un diseño que evoca lo primordial y comunitario. La experiencia comienza mediante un arco distorsionado que evoca sensaciones de cueva. Un pasaje de leña conduce al interior, donde los muros de estuco en terracota y el ambientado cálido recrean los antiguos hornos de tierra.

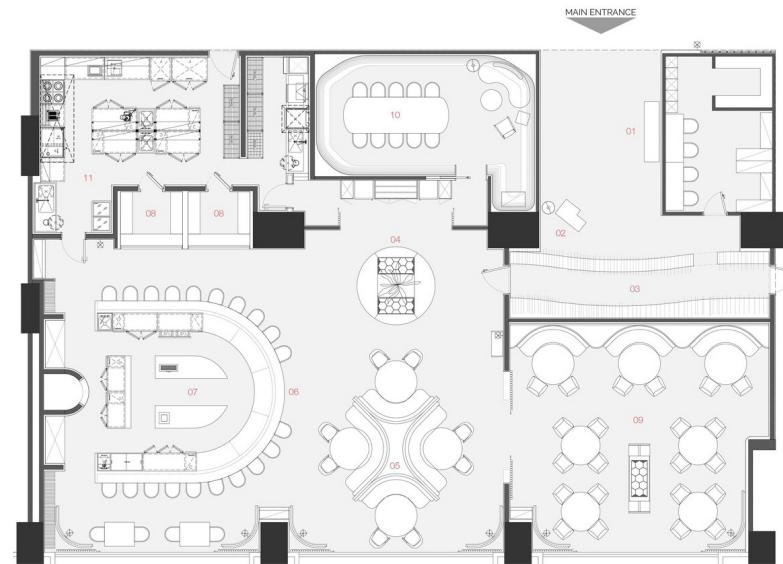


Imagen 24: Planta Arquitectónica  
Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)



Imagen 25: Barra central  
Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)

Bar Kar aporta en el diseño de Kriollo al demostrar cómo la distribución orgánica y los dos elementos principales del espacio, una barra circular de travertino rojo y una lujosa zona de asientos con sofás para banquetes, anclada por una escultura de malla metálica dorada, son interpretaciones abstractas de la fuerza elemental del calor y el fuego.

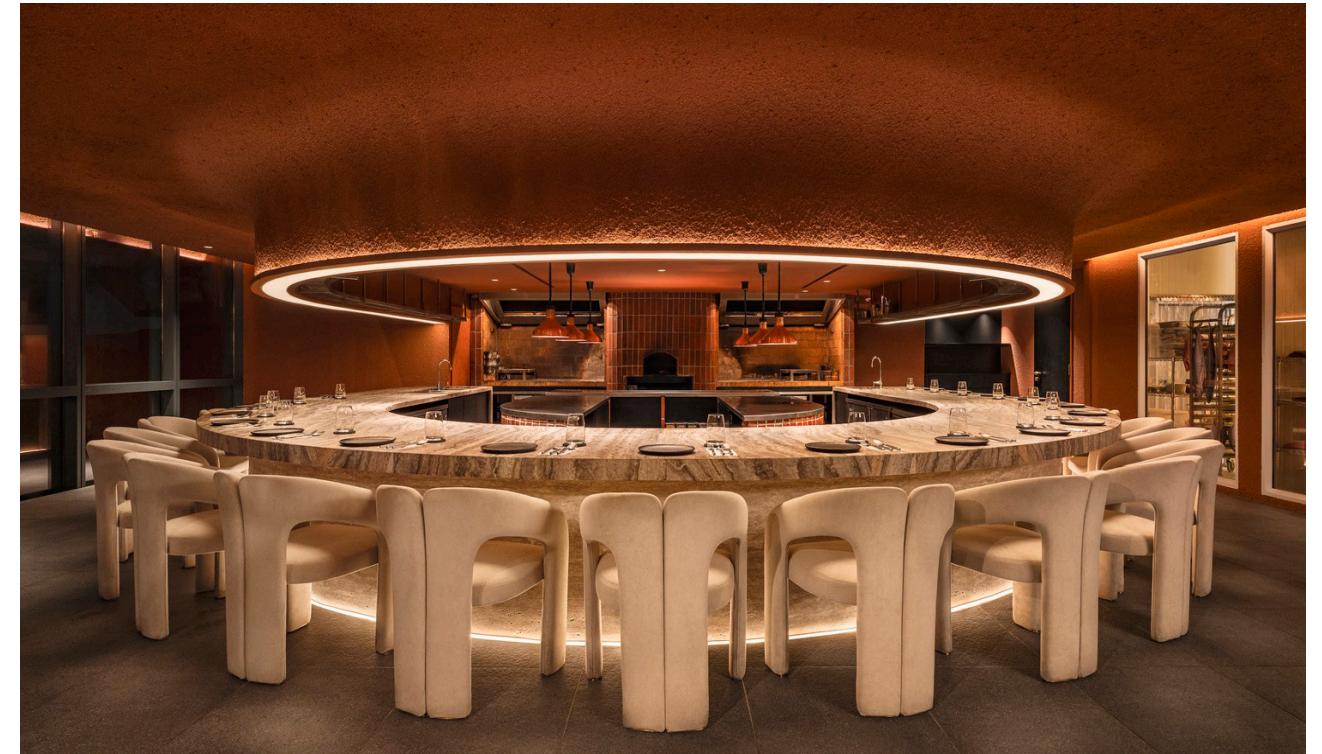


Imagen 26: Barra  
Fuente: [www.archdaily.com](http://www.archdaily.com)



Imagen 27: Espacio comensales  
Fuente: www.archdaily.com

Bar Kar aporta en el diseño de Kriollo al demostrar cómo la distribución orgánica y el uso de formas curvas pueden generar una atmósfera acogedora y fluida.

Su materialidad cálida, basada en acabados naturales como el estuco y la piedra, guía decisiones en Kriollo que buscan transmitir identidad territorial desde lo sensorial.

Además, la disposición centralizada de la barra en Bar Kar refuerza la idea de un espacio articulado en torno a núcleos activos que invitan a la cercanía y la interacción directa entre usuarios y el proceso culinario.



Imagen 28: Espacio comensales  
Fuente: www.archdaily.com



Imagen 29: Comedor privado  
Fuente: www.archdaily.com



# 3

## PROYECTO

### 3.1 METAS DEL DISEÑO

#### ¿QUÉ?

El proyecto consiste en el rediseño del restaurante Kriollo por Íkaro, dirigido por los chefs Carolina Sánchez e Iñaki Murua, con el objetivo de revalorizar la tradición gastronómica ecuatoriana desde una propuesta de alta cocina contemporánea, a través de un espacio que conecte con los saberes ancestrales y la diversidad cultural del país.

#### ¿QUIÉN?

- Personas apasionadas por la gastronomía ecuatoriana que desean reconectar con su cultura desde una experiencia auténtica y sensorial.
- Turistas nacionales e internacionales interesados en una propuesta sofisticada y con identidad.
- Comensales que valoran la historia detrás de los sabores y que buscan experiencias íntimas y significativas más allá del plato.

#### ¿CÓMO?

Ubicar la **cocina abierta como núcleo central, como escenario activo** que promueve la interacción entre chefs y comensales, fortaleciendo el vínculo familiar y la transmisión cultural a través del acto de cocinar.

Generar **espacios de experiencia prolongada**, inspirados en cocinas ancestrales reinterpretadas **desde lo contemporáneo**, donde los usuarios participen y se conecten con los procesos culinarios guiados por los chefs.

Utilizar **materiales que reflejen una identidad cultural compartida**, como la piedra volcánica y la madera, presentes en las 4 regiones del país y con un significado ancestral

Crear una atmósfera **cálida y continua a través de envoltentes** que reflejen la conexión entre las 4 regiones. Estos envoltentes no solo unen visualmente los espacios, sino que también intensifican la **experiencia sensorial a través de las texturas, colores y temperaturas de los materiales.**

Aplicar una iluminación, que evoque el calor del hogar, mediante el uso de luz puntual y cálida.

### 3.2 CONCEPTO

## NÚCLEO ANCESTRAL

El concepto parte de una imagen clara: **la cocina como núcleo central desde el cual nacen y se expanden las raíces ancestrales.** Este núcleo representa el calor del hogar, la memoria y la transmisión cultural a través del acto de cocinar. A partir de este punto central, se proyecta como una red ramificada de experiencias sensoriales, íntimas y colectivas.

Así como un árbol crece desde su centro, Kriollo por Ikaro se organiza desde su cocina hacia el exterior, activando capas de significado, emoción y descubrimiento.



Figura 8: Concepto  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

## Story Telling Kriollo por Ikaro

El núcleo ancestral nace del deseo de volver al origen, en una atmósfera cálida que envuelve y conecta.

Es tanto físico como simbólico: un espacio donde el fuego no solo transforma los alimentos, sino que activa memorias y mantiene las tradiciones.

Desde este centro se expanden 4 espacios que representan las regiones del Ecuador, permitiendo al comensal conectarse de forma íntima y sensorial con cada territorio.

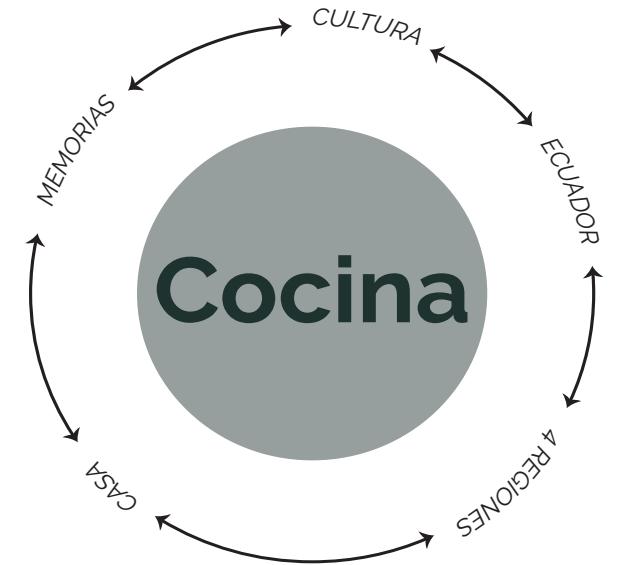


Figura 9: Story Telling  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

## DIAGRAMA DE ABSTRACCIÓN

NÚCLEO / HOGAR

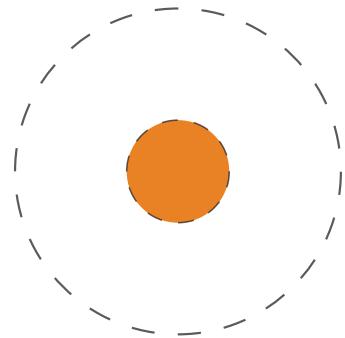
CULTURAS

RAÍCES

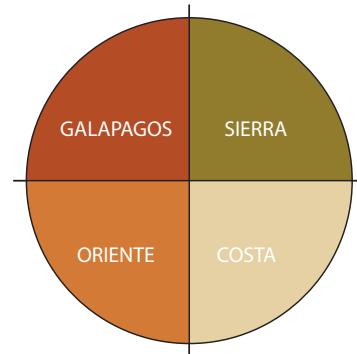
GENERACIONES

NÚCLEO ANCESTRAL

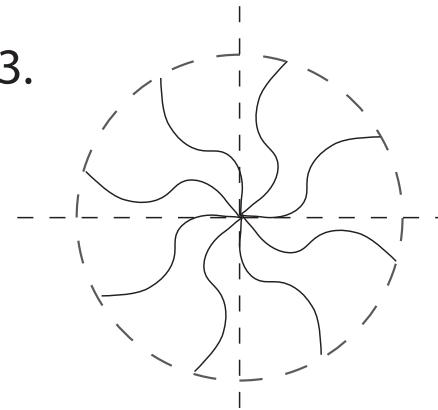
1.



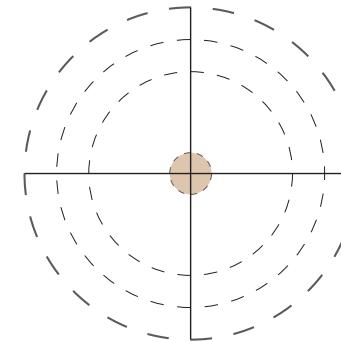
2.



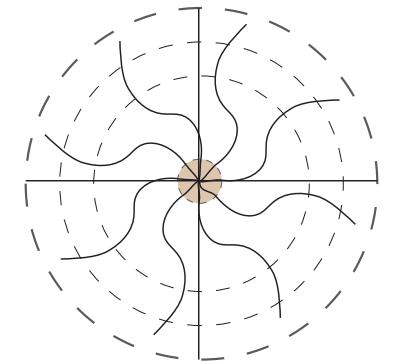
3.



4.



5.



### Partido arquitectónico: del núcleo hacia la expansión

El partido se organiza desde un núcleo central activo la cocina como escenario desde donde se despliega todo lo demás:

**Centro funcional y simbólico:** La cocina como escenario es abierta, visible y activa. Es el punto donde comienza y converge toda la experiencia.

**Expansión orgánica:** Los espacios se ramifican de forma asimétrica y fluida, imitando el crecimiento natural de raíces ancestrales o anillos concéntricos expandiéndose hacia el exterior.

**Zonas jerarquizadas por intensidad sensorial:** Las áreas más cercanas al núcleo son más cálidas e inmersivas; las más lejanas ofrecen espacios de intimidad (nódulos).

**Materialidad evocadora:** Materiales que evocan lo ancestral y dan forma a la memoria cultural, como la madera y la piedra volcánica, presentes en las cuatro regiones del Ecuador.

Figura 10: Diagrama de Abstracción  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### 3.3 PROGRAMACIÓN

KRIOLLO POR IKARO		ESPACIO	ÁREA
ÁREA DE SERVICIO	Cocina Cerrada	33,05	
	Repostería	6,50	
	Área de lavado	2,16	
	Alacena	3,63	
	Frigorífico	3,63	
	Oficina Administrativa - Locker	6,19	
	Bodega	3,13	
	Baños Personal	4,20	
	Cocina abierta	22,21	
	Bar	17,82	
	<b>TOTAL</b>	<b>102,53</b>	
ÁREA PÚBLICA	Recepción y sala de espera	15,40	
	Zona de comensales	79,97	
	Galería de Productos	11,25	
	Estaciones de orígenes	61,51	
	<b>TOTAL</b>	<b>168,14</b>	
ÁREA SEMIPÚBLICA	Baterías Sanitarias	28,29	
	<b>TOTAL</b>	<b>27,57</b>	
CIRCULACIÓN			
<b>TOTAL</b>	<b>45,57</b>		
<b>TOTAL RESTAURANTE</b>		<b>343,80</b>	

Tabla: 1  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### 3.4 DIAGRAMACIÓN DE ADYACENCIAS

La organización espacial gira en torno a la Cocina Abierta-ShowCooking, que actúa como el núcleo del restaurante, estableciendo una conexión directa con las zonas de comensales y zonas de experiencia prolongada, las cuales también tiene una conexión con el bar.

Esta distribución garantiza que la cocina no sea solo un área de producción, sino el corazón del restaurante, donde la tradición culinaria ecuatoriana se fusiona con la interacción del usuario.

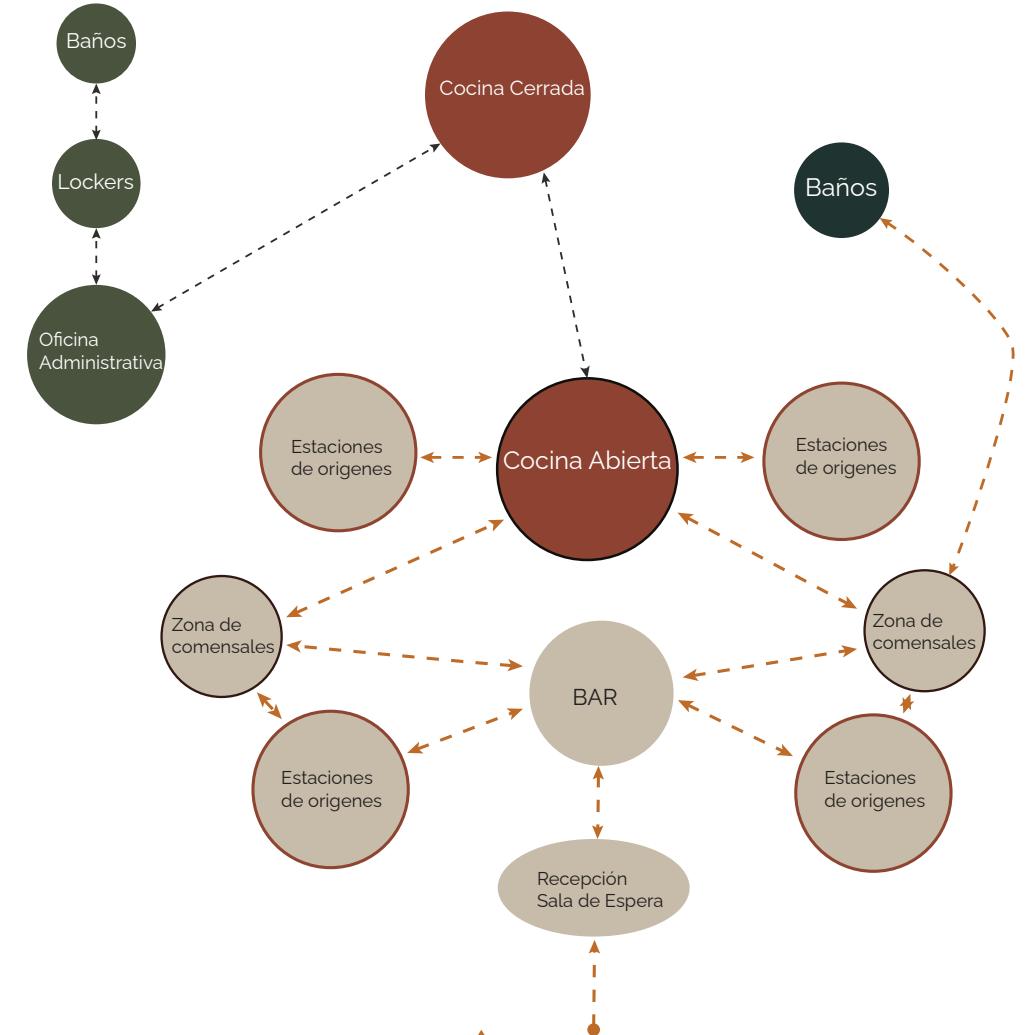


Figura 11: Diagramación Adyacencias  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### 3.5 ZONIFICACIÓN

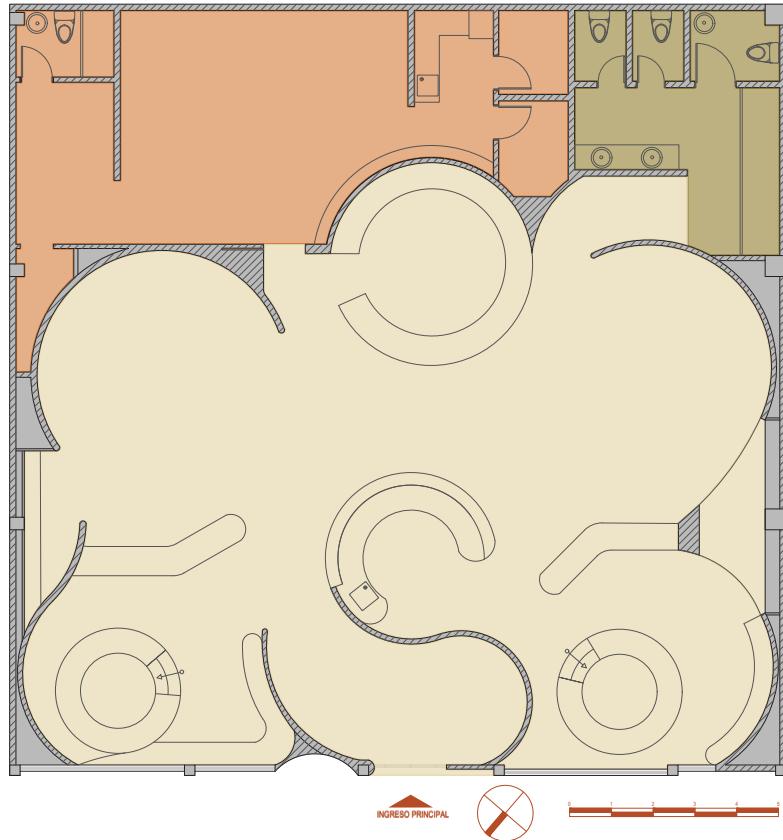


Figura 12: Zonificación  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

A partir de una malla modular de 1.20 m se definieron los centros de circunferencias que dan forma a las curvas del espacio. Estas líneas orgánicas, combinadas con trazos rectos, construyen una morfología fluida y controlada. La geometría guía tanto la zonificación funcional como la conexión visual entre áreas.

Cada trazo responde a una lógica interna que refuerza el concepto espacial del proyecto.

- Área Pública
- Área de Servicio
- Área de Servicio Público

### 3.6 MORFOLOGÍA

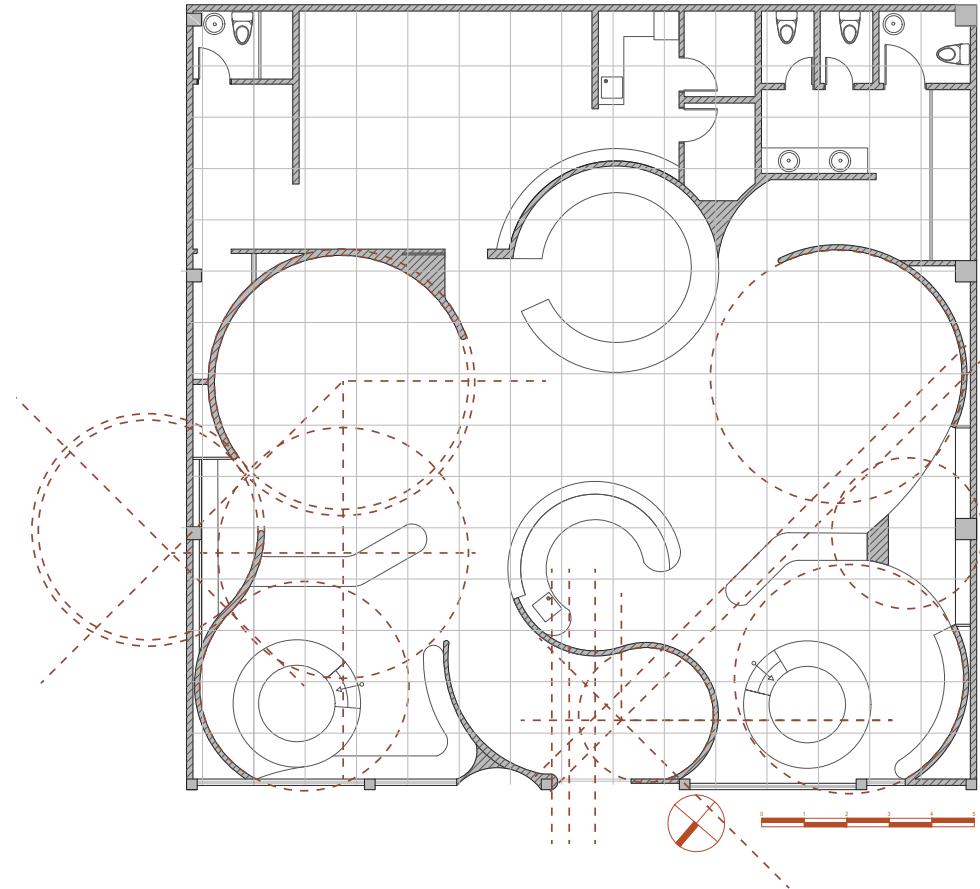
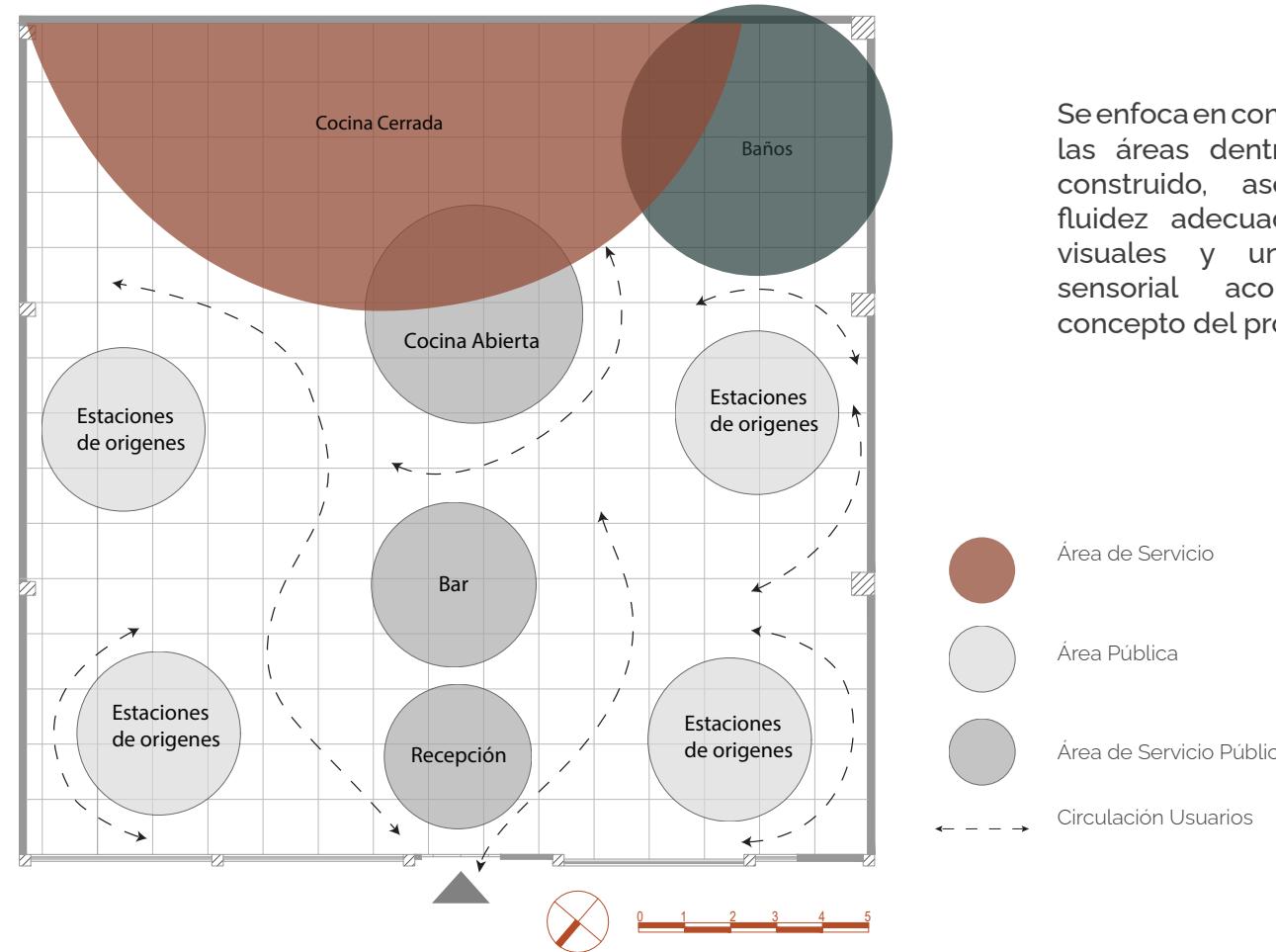


Figura 13: Morfología  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### 3.7 DISEÑO ESPACIAL



Se enfoca en como se relacionan las áreas dentro del entorno construido, asegurando una fluidez adecuada, conexiones visuales y una experiencia sensorial acorde con el concepto del proyecto.

Figura 14: Diseño Espacial  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### 3.8 MOODBOARD

El moodboard de Kriollo por Ikaro representa un espacio donde la cocina abierta es el núcleo central, fusionando tradición, calidez y contemporaneidad.

Se propone el uso de materiales como la madera, piedra volcánica y acabados metálicos en tonos oscuros para que el emplatado pueda resaltar, haciendo que los colores y texturas de los platos sean los protagonistas.



Figura 15: Moodboard  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### 3.9 MATERIAL BOARD

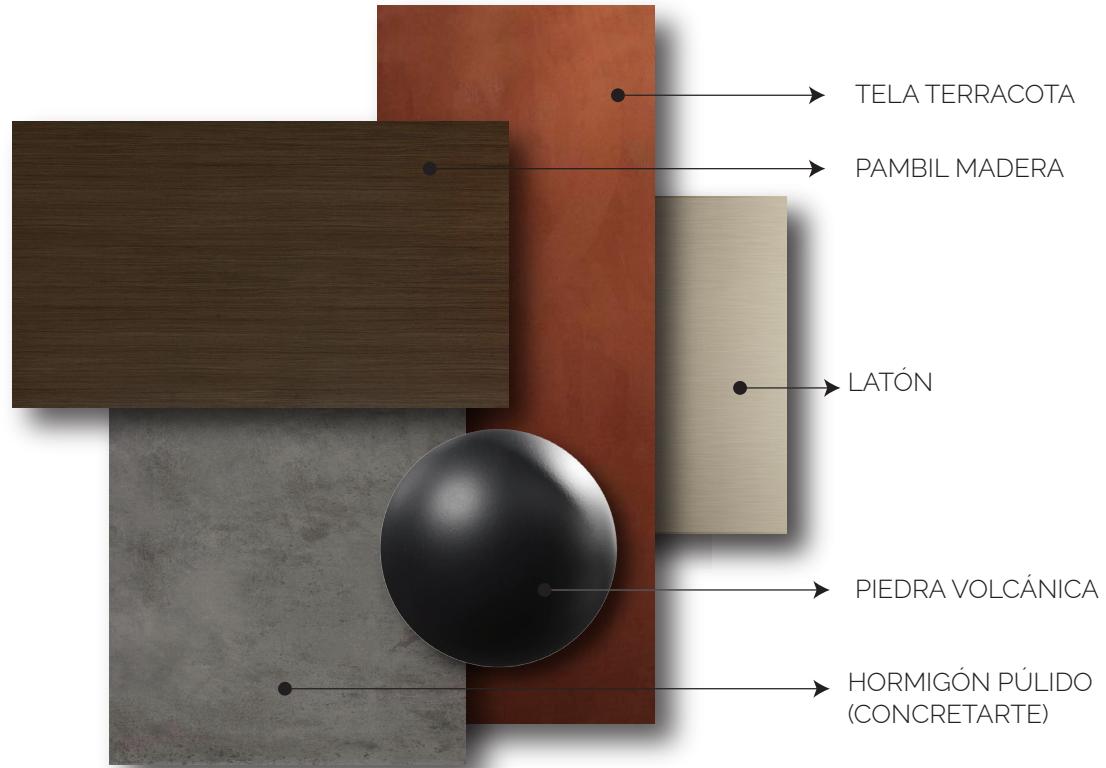


Figura 16: Material Board  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



### 3.10 PLANTA DE DISTRIBUCIÓN

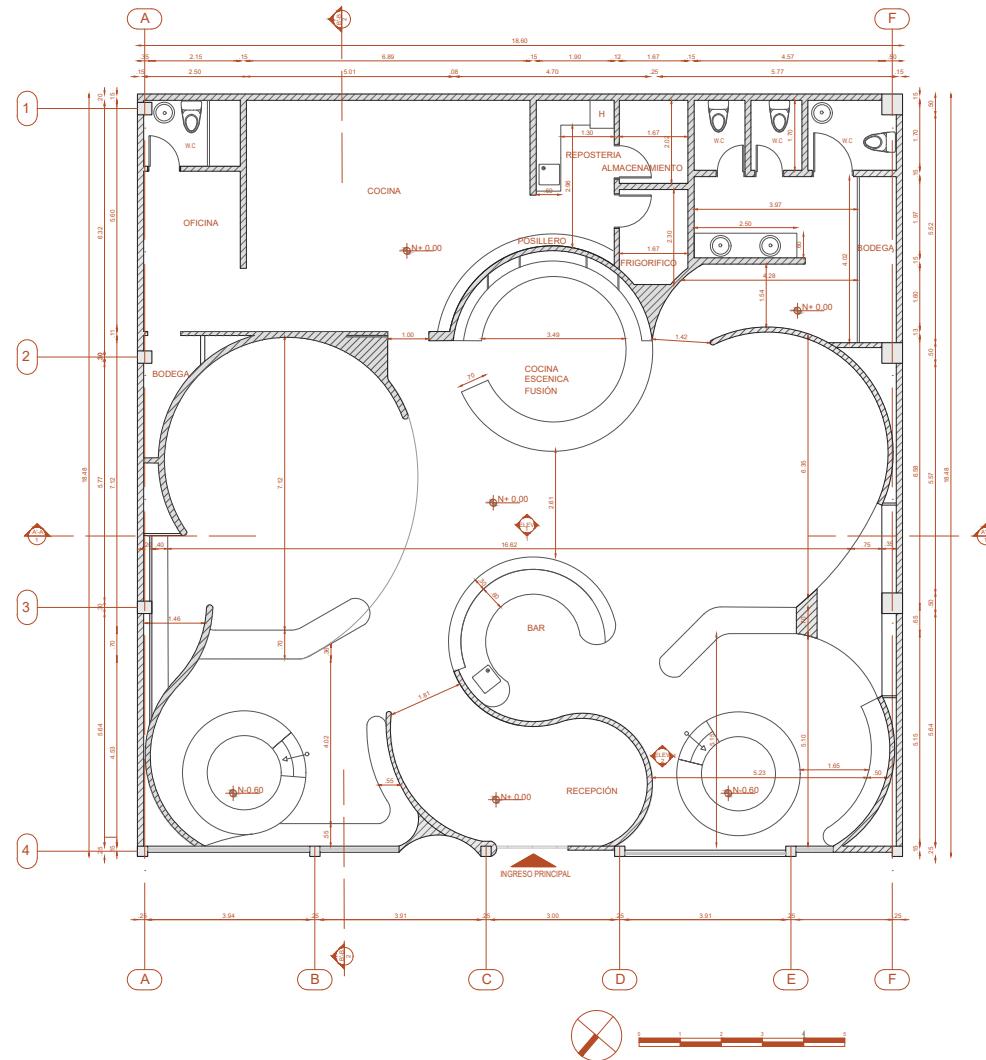


Figura 17: Planta de Distribución  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

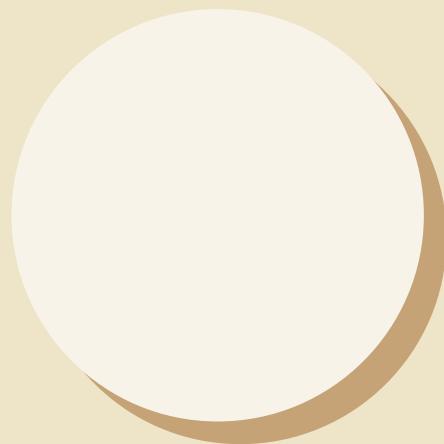
La distribución parte de un núcleo central: la cocina, donde se origina la experiencia.

La disposición genera nodos de encuentro e interacción, evocando una experiencia propia alrededor del origen.

La forma fluye de manera asimétrica, evocando la expansión natural del origen y fomentando una experiencia sensorial en movimiento.

# 4

PLANOS TÉCNICOS -IMÁGENES



### 4.1 PLANTA AMOBLADA ARQUITECTÓNICAS

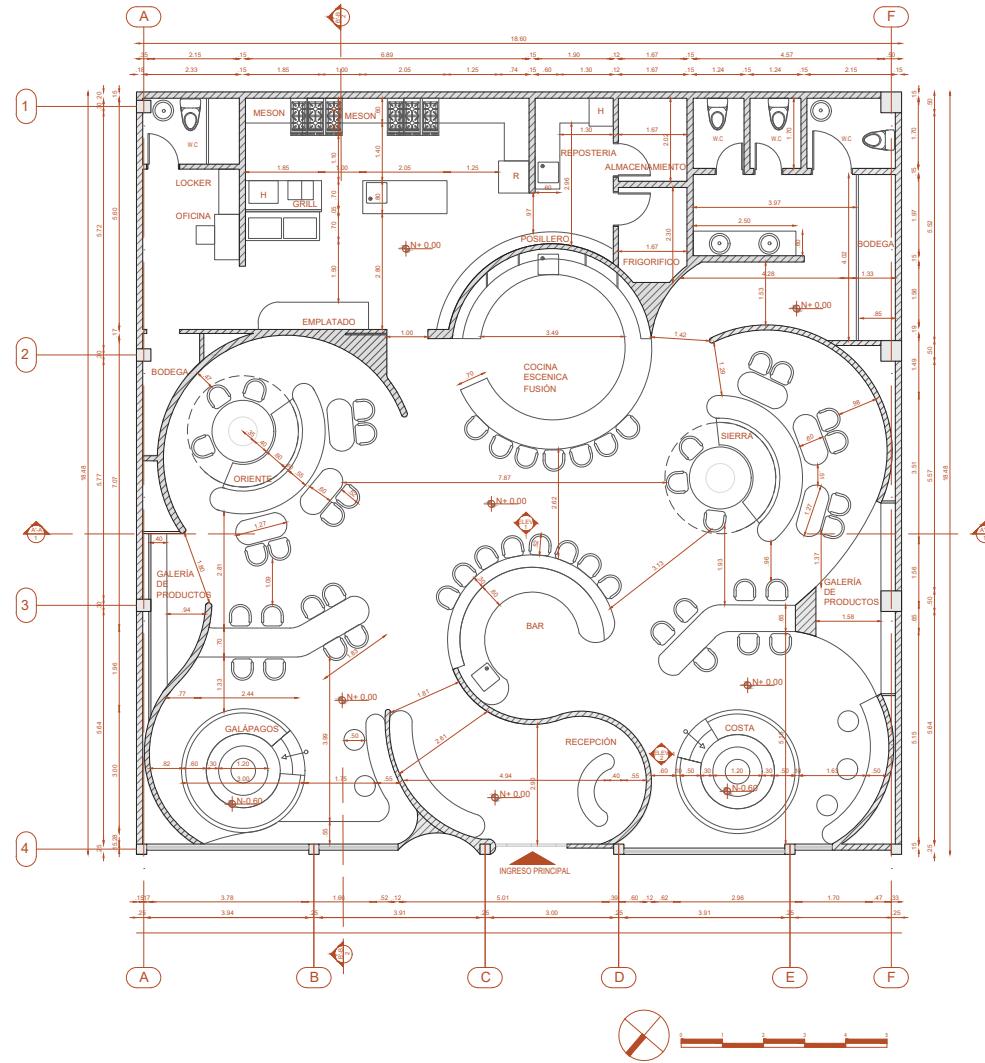


Figura 18: Planta Amoblada  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

El mobiliario acompaña la lógica de crecimiento orgánico del espacio, extendiéndose desde el núcleo-cocina como raíces que se ramifican.

Cada pieza se adapta a las curvas del diseño, integrando forma y función en un recorrido fluido.

P. 52

P. 53



### 4.4 ELEVACIONES INTERNAS



Elevación 1

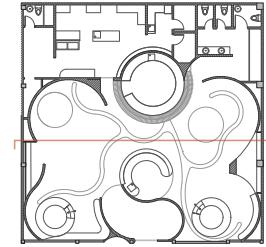
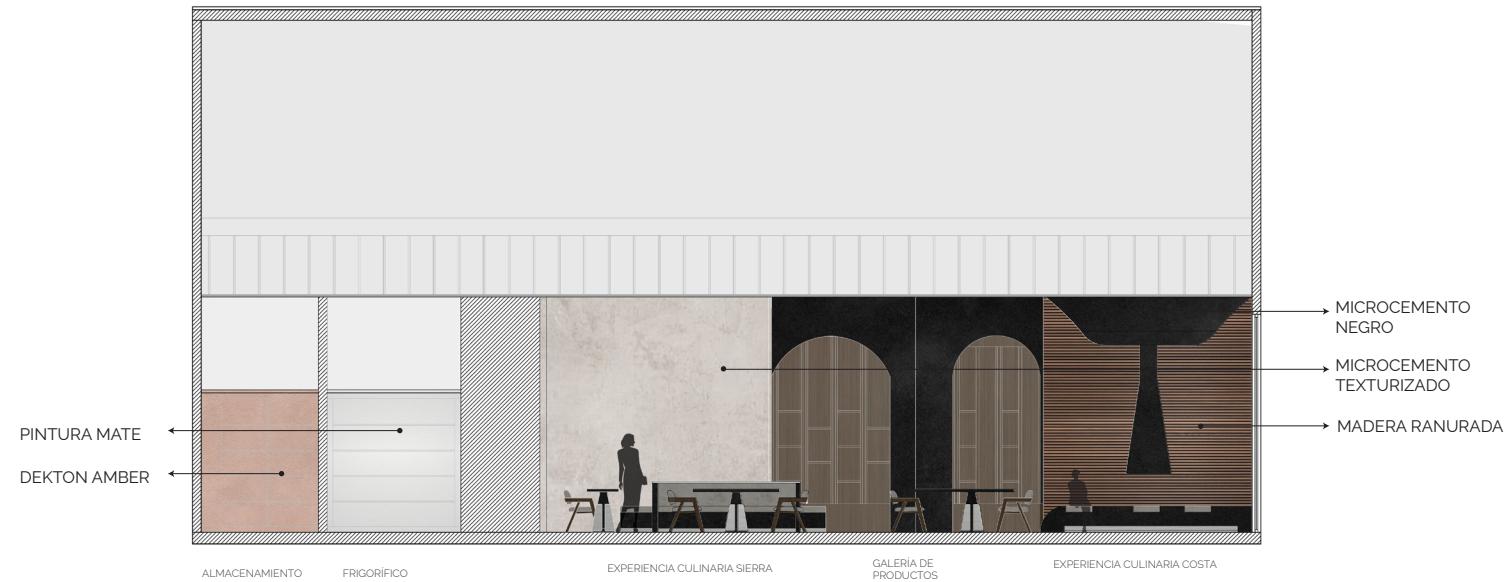


Figura 21: Elevaciones  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



Elevación 2

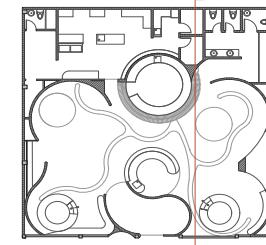
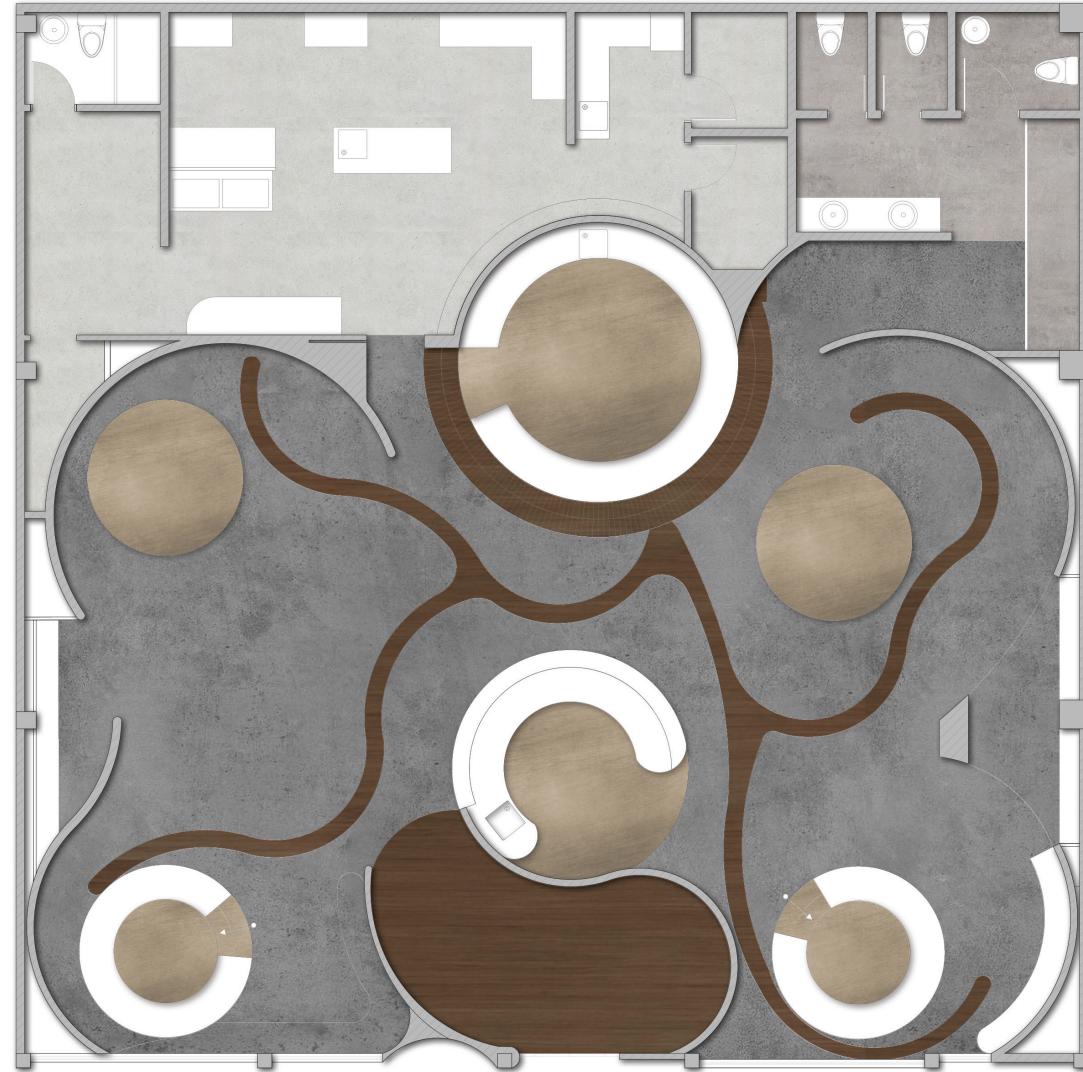


Figura 22: Elevaciones  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



### 4.5 PLANO DE PISOS



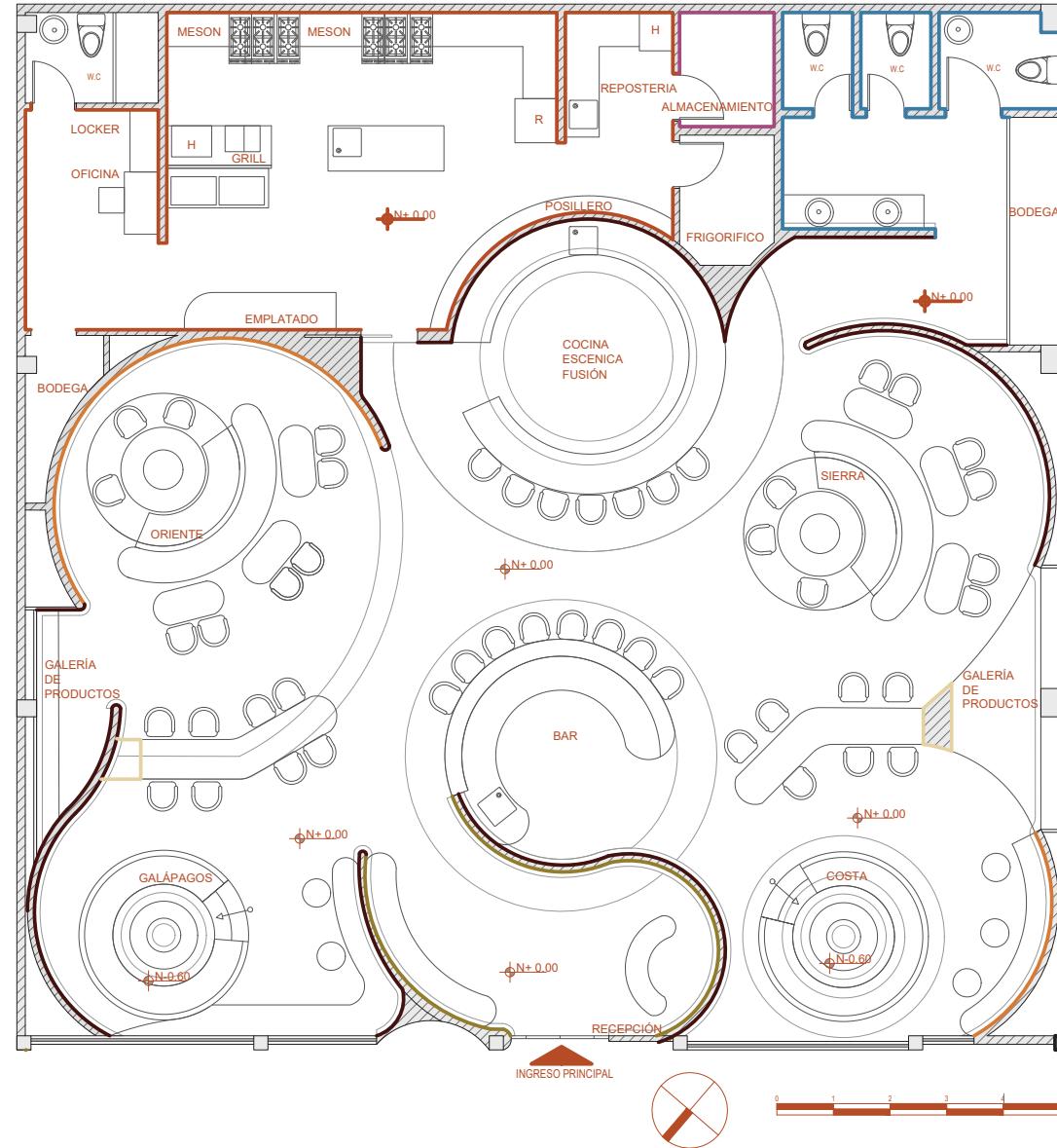
-  Hormigón Pulido
-  Pambil Madera
-  Superficie Metálica
-  1.45X1.45mts Polar - DEKTON
-  3.22X1.45mts Kreta - DEKTON - DK INDUSTRIAL

INGRESO PRINCIPAL



Figura 23: Planta de Pisos  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### 4.6 PLANO DE REVESTIMIENTO



### LEYENDA DE REVESTIMIENTOS



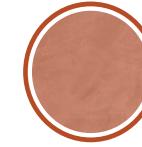
**Microcemento Texturizado**  
Revestimiento continuo de microcemento aplicado en capas finas, con acabado mate y textura irregular, que aporta resistencia y un carácter artesanal natural.



**Microcemento metalizado**  
Revestimiento continuo de microcemento con aditivos metálicos, aplicado en capas finas sobre superficie tratada, generando un acabado uniforme con reflejos metálicos sutiles.



**Revestimiento de madera ranurada**  
Paneles de madera natural o chapada con acabado ranurado horizontal, instalados sobre listones niveladores; aportan textura, calidez y ritmo visual.



**Dekton Amber**  
Acabado mate, tono terracota rojizo inspirado en pigmentos naturales, con textura cálida al tacto, Formatos: 322 x 145 cm  
Espesor: 1.2 cm, Superficie ultracompacta sinterizada, resistente y de bajo mantenimiento



**Trav Rania Poro Abierto**  
Acabado natural con textura porosa visible, tono travertino claro con vetas sutiles y efecto desgastado. Formatos: 306 x 140 cm, Espesor: 2 cm. Ultracompacta sinterizada, resistente y de bajo mantenimiento.



**Pintura mate (acabado liso)**  
Aplicación de pintura acabado mate sobre superficie preparada, brindando un fondo neutro, uniforme y de fácil mantenimiento.



**Microcemento negro (pared)**  
Revestimiento de microcemento pigmentado en negro con base cementicia, malla y alisado final, logrando una apariencia continua que emula la textura uniforme de la piedra volcánica.

Figura 24: Plano de Revestimiento  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

## 4.7 PLANO TECHOS

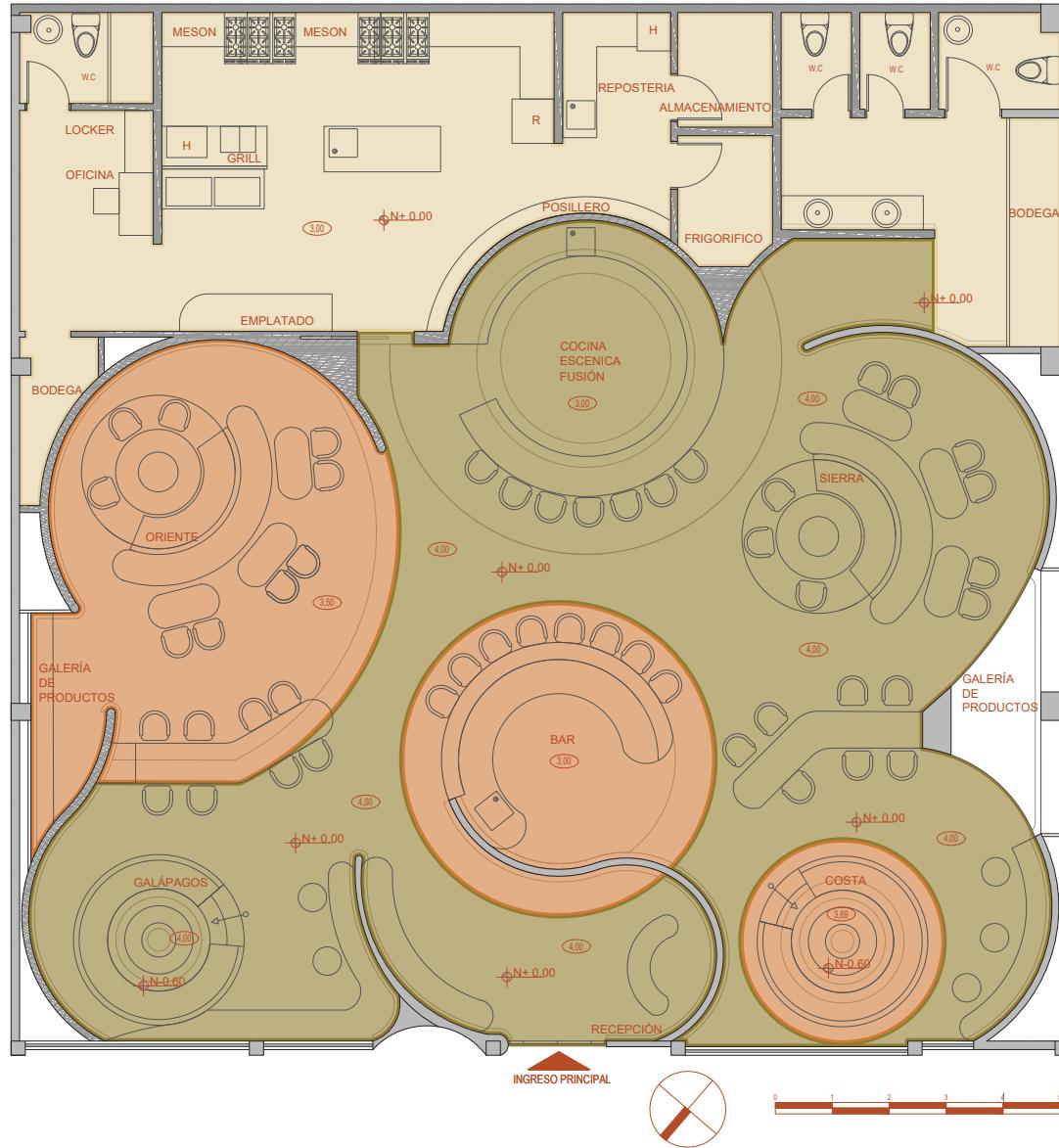


Figura 25: Plano de Techos  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### LEYENDA DE TECHOS



#### GYPSUM

Cielo raso conformado por planchas de yeso, fijadas a estructura metálica ligera y acabadas con pintura mate para un acabado liso y continuo.



#### RECUBRIMIENTO DE LATON

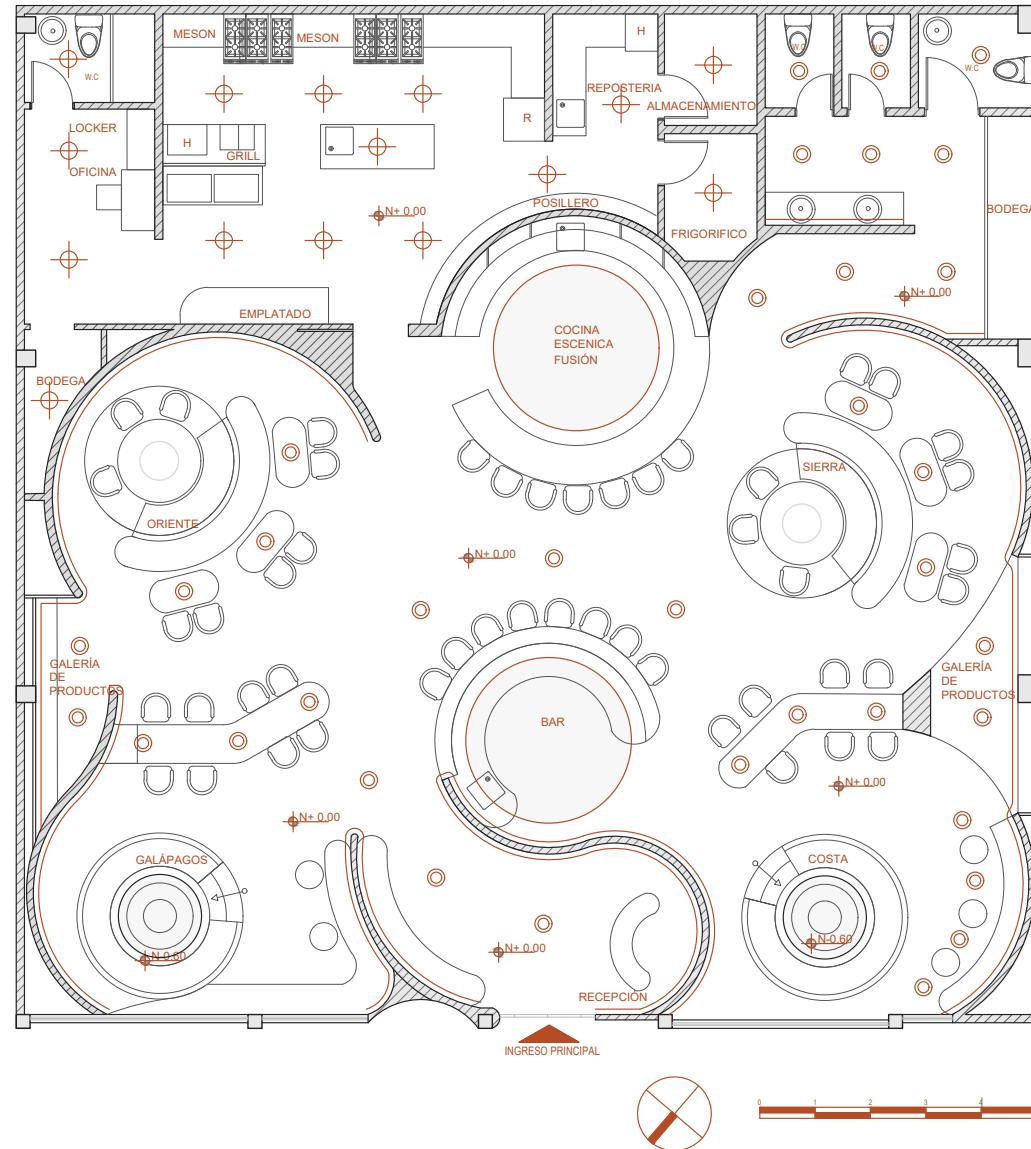
Revestimiento metálico de latón, anclado mediante perfilera oculta sobre estructura de gypsum, garantizando fijación segura y continuidad formal en techos ondulados y rectos.



#### MICROCEMENTO NEGRO

Revestimiento efecto piedra volcánica negra (microcemento sobre malla) Aplicación de microcemento sobre base de malla metálica y mortero, con alisado fino que emula la textura uniforme de la piedra volcánica, ideal para acabados continuos.

### 4.8 PLANO DE LUMINARIAS TECHO



LEYENDA DE LUMINARIAS	
	Lampara Empotrable
	Dicroico Dirigible
	Tenso Flex
	Cinta Led



#### Long Ceiling Light

Luminaria empotrada de techo, con diseño cilíndrico orientable y acabado negro mate. Su forma escultórica permite dirigir la luz con precisión, aportando acento visual en espacios



#### Cinta led

Sistema lineal de luz indirecta, aporta una atmósfera cálida y envolvente. Es ideal para resaltar detalles arquitectónicos sin generar deslumbramiento.



#### Lámpara de techo GAME 350

Luminaria de superficie con cuerpo circular compacto y emisión homogénea, pensada para áreas de servicio. Su diseño neutro y eficiente garantiza funcionalidad sin interferir con el lenguaje espacial del proyecto.



#### Tensofled

Perfil técnico lineal de alto flujo, instalado en cielos o estructuras metálicas sobre barras y estaciones abiertas. Aporta iluminación directa y uniforme, clave para actividades culinarias y experiencias donde el comensal interactúa con el proceso.

Figura 26: Plano de Luminarias Techo  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



P. 64

P. 65

### 4.9 PLANO DE LUMINARIAS PISO

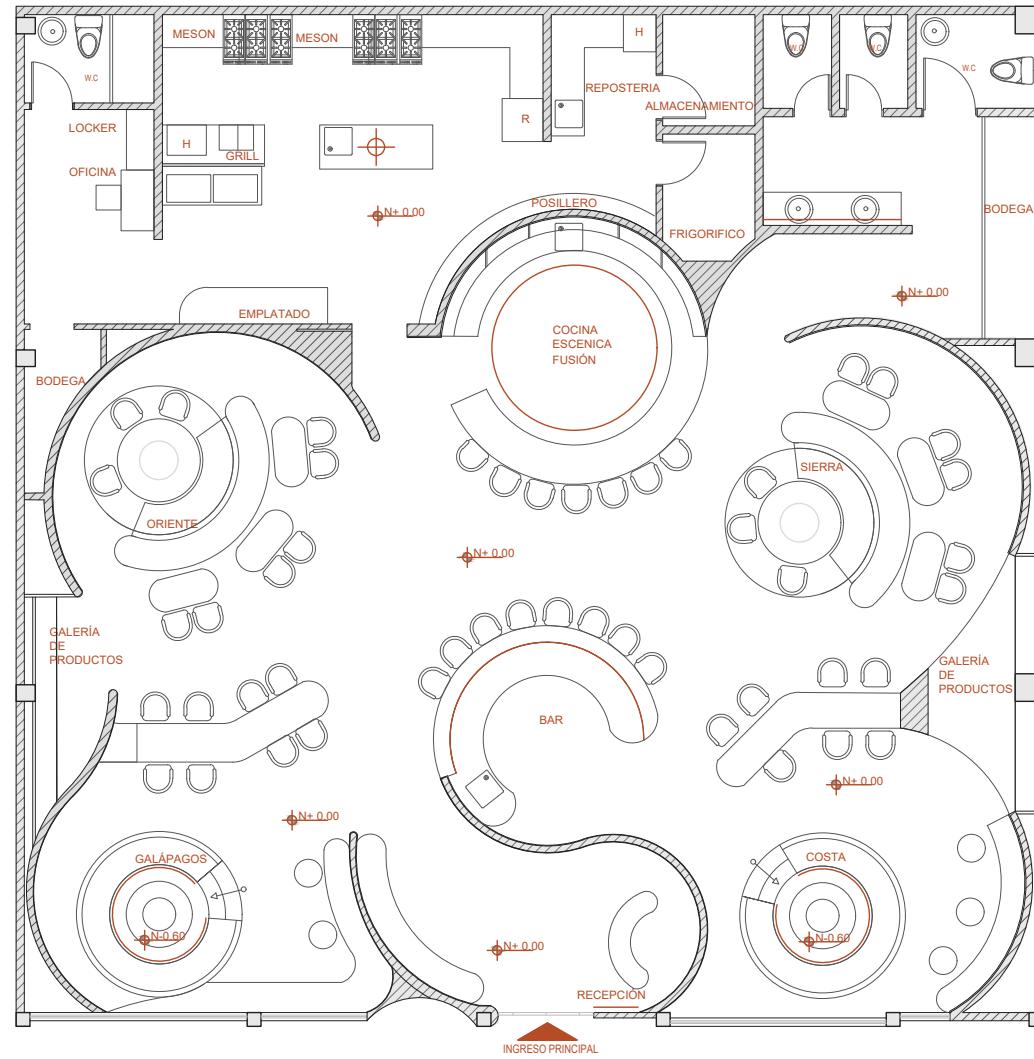
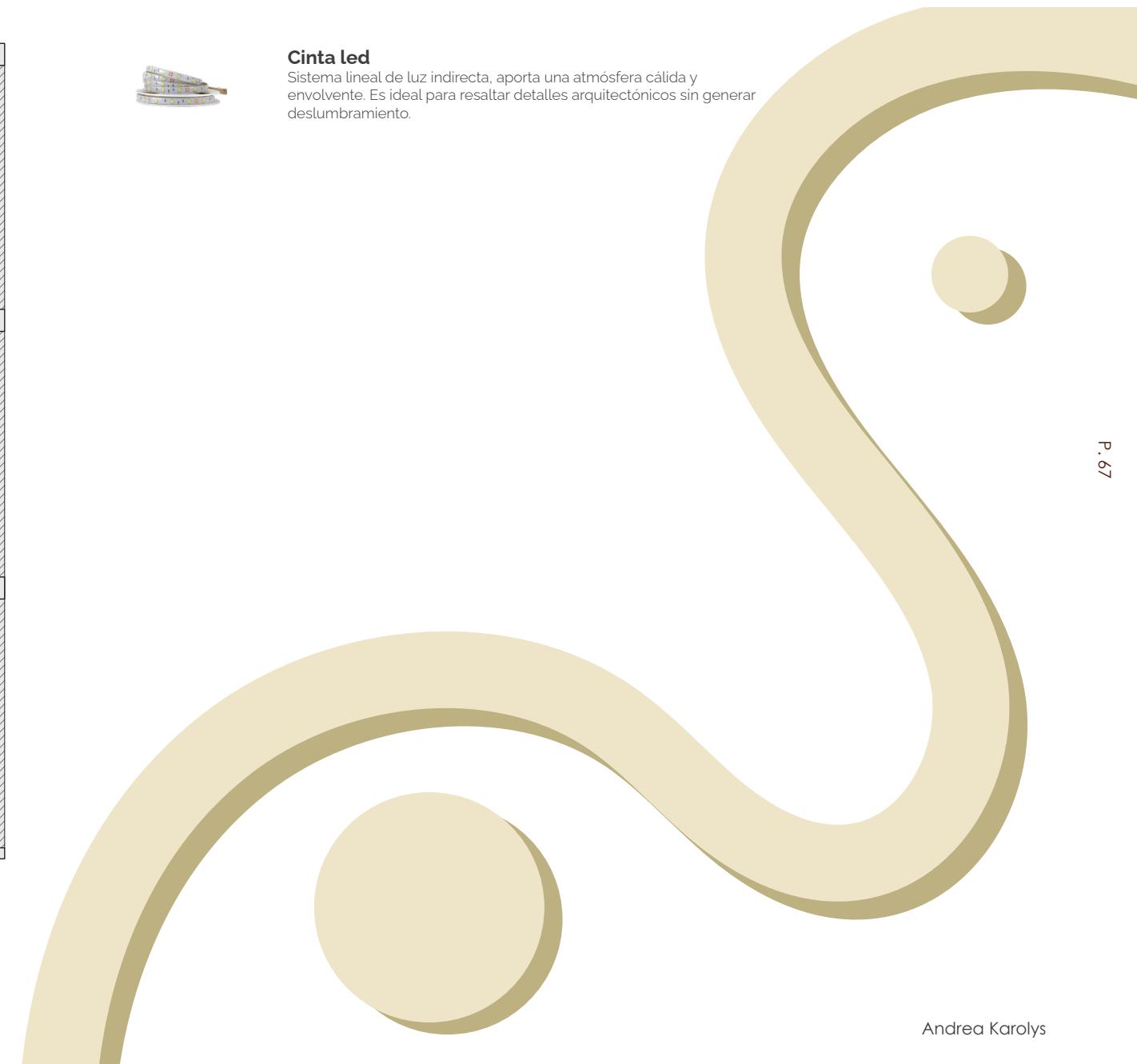


Figura 27: Plano de Luminarias Piso  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



#### Cinta led

Sistema lineal de luz indirecta, aporta una atmósfera cálida y envolvente. Es ideal para resaltar detalles arquitectónicos sin generar deslumbramiento.



P. 66

P. 67

### 4.10 STYLING INTERIOR



Figura 28: Styling  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

light ventilation  
trim long (PRADO)



Neva Chair  
(Artisan)



Chimenea Negro  
Mate (Focus)



Diseño Autor



Neva Light (Artisan  
Stool)



Cinta Led



Diseño Autor



Figura 29: Styling  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

# STYLING INTERIOR COCINA ESCÉNICA



Vajilla



Grifería negro metálico



Diseño Autor



Figura 30: Styling  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

## 4.11 INTERIORES



Imagen 30: Imagen Interior  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

## INTERIORES



Imagen 31: Imagen Interior  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



Imagen 32: Imagen Interior  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

## INTERIORES



Imagen 33: Imagen Interior  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

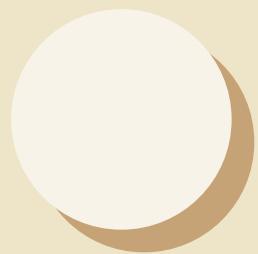


Imagen 34: Imagen Interior  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

## INTERIORES



Imagen 35: Imagen Interior  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



# 5

MOBILIARIO



## 5.1 MOBILIARIO ASIENTO DOBLE

### PLANTA DE MOBILIARIO

P. 82



**Tela Poliéster - Algodón Terracota**

Tapicería de poliéster-algodón en tono terracota. Proporciona resistencia al desgaste, fácil mantenimiento y una textura confortable, ideal para asientos y respaldos.



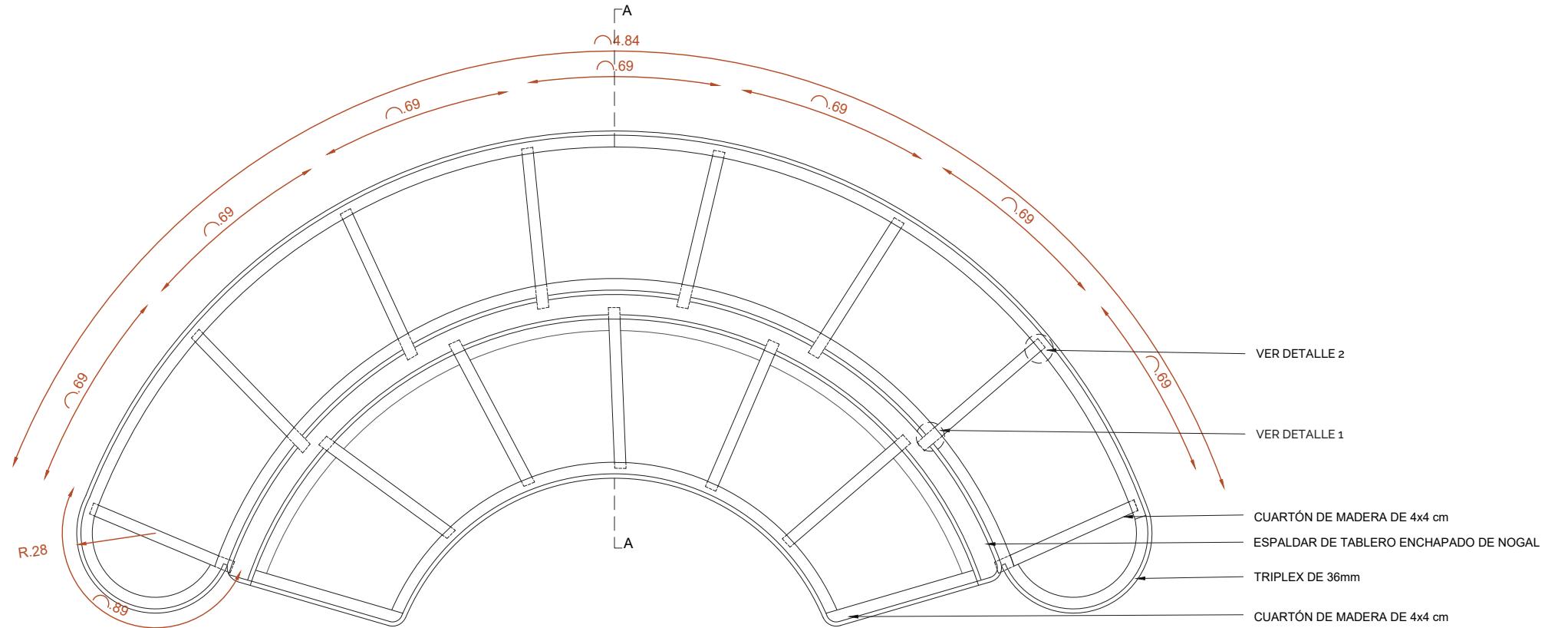
**Latón**

Revestimiento metálico aplicado en zócalos retranqueados. Su acabado mate aporta un detalle elegante, resistente al roce y con carácter atemporal.



**Madera enchapada en Nogal**

Tablero enchapado en nogal de 15 mm, utilizado en recubrimientos. Posee calidez natural, protegido con un barniz de poliuretano mate, que resalta la textura de la madera y asegura mayor durabilidad.



P. 83

Figura 31: Vista en Planta  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



### Vista Fachada Frontal

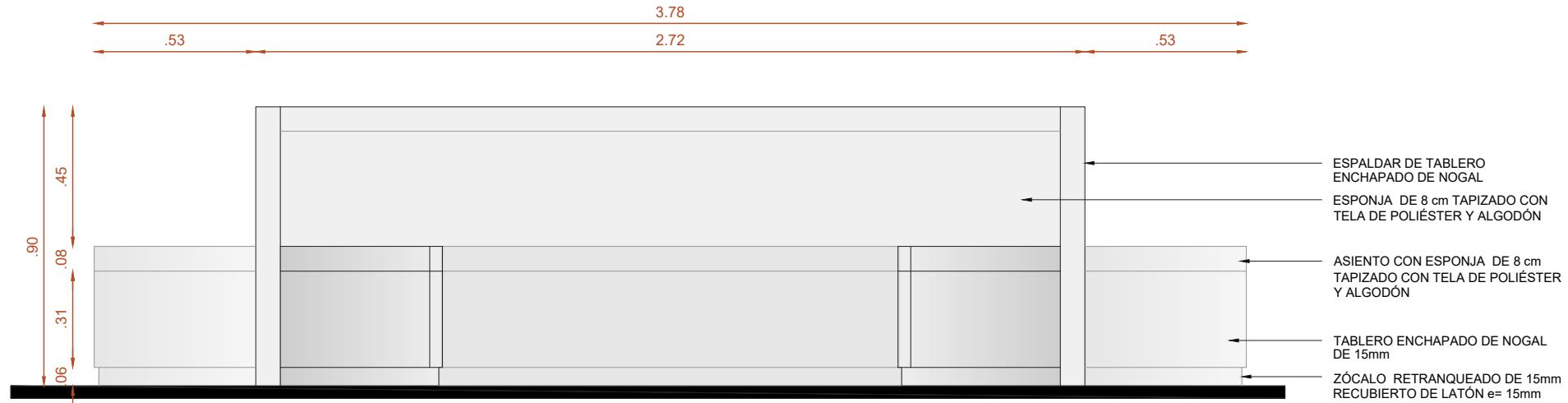


Figura 32: Vista Fachada Frontal  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

### Vista Fachada Posterior

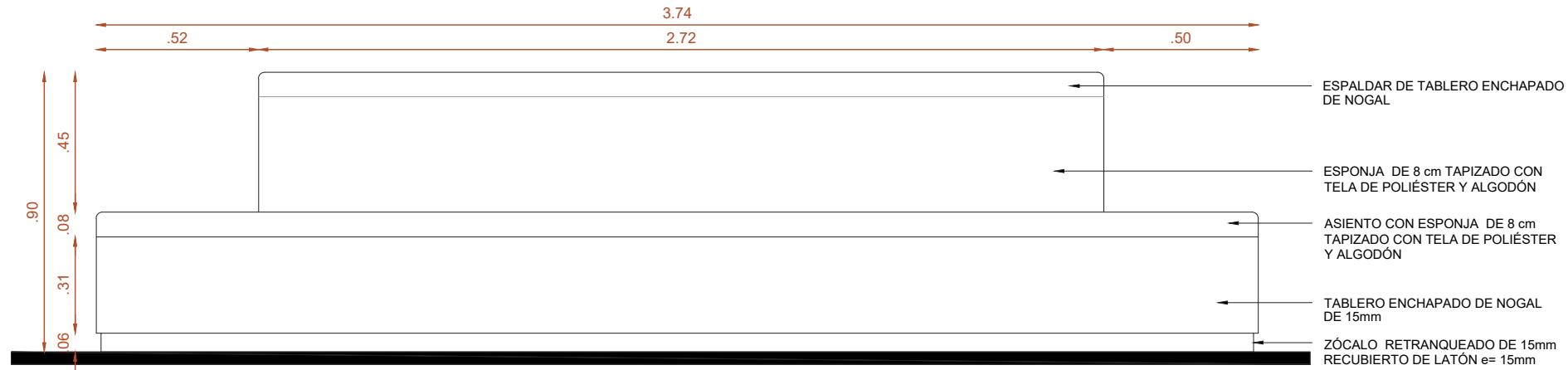


Figura 33: Vista Fachada Posterior  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



Vista Fachada Lateral

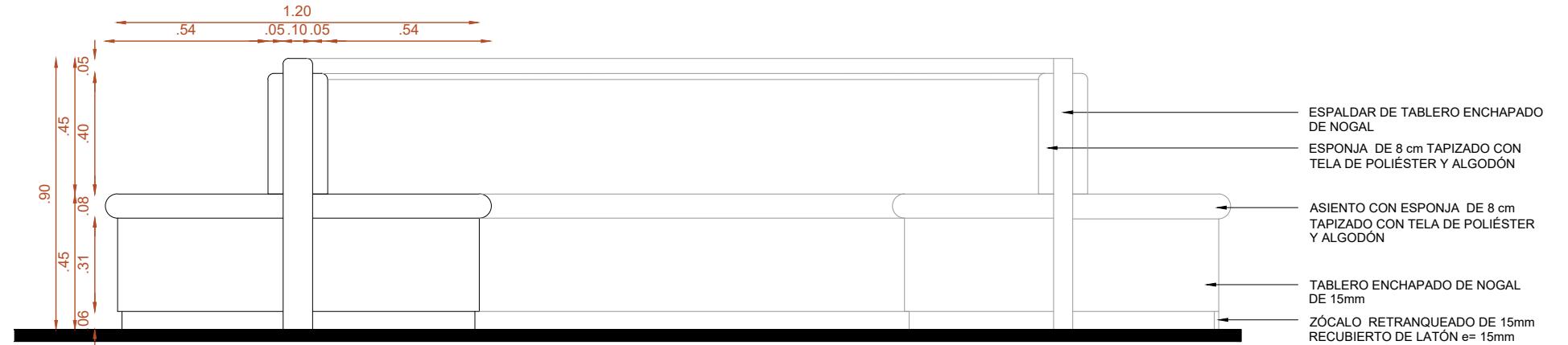
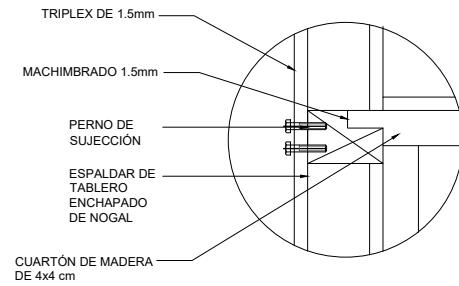


Figura 34: Vista Fachada lateral  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

DETALLE 1



Corte A-A"

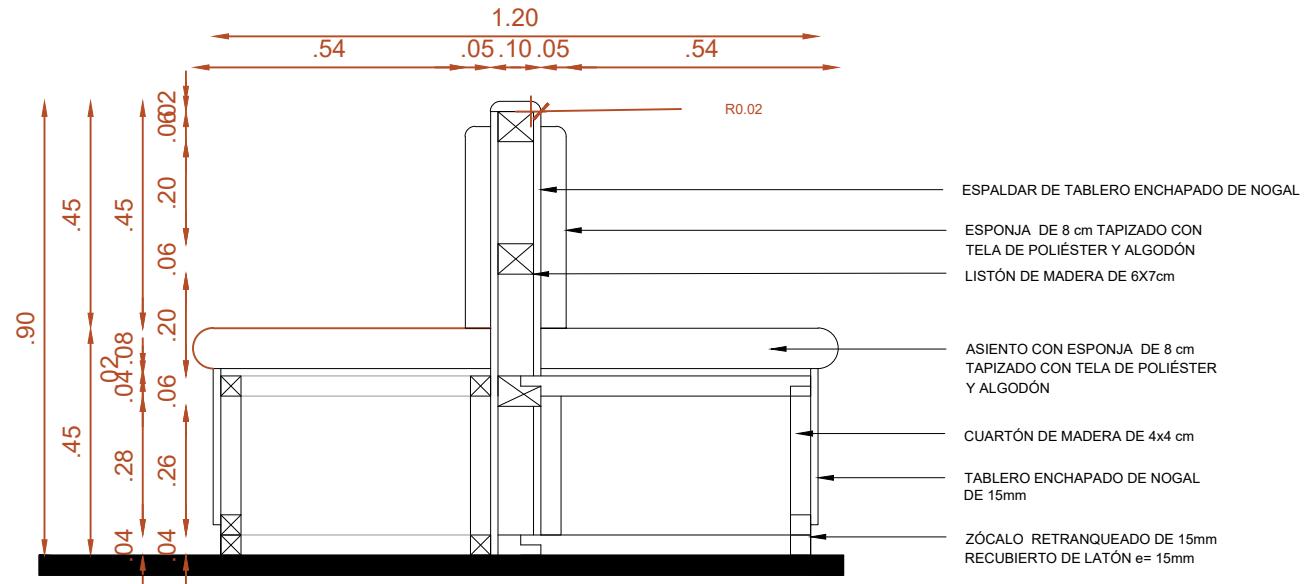


Figura 35: Corte A-A"  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025



# ISOMETRÍA

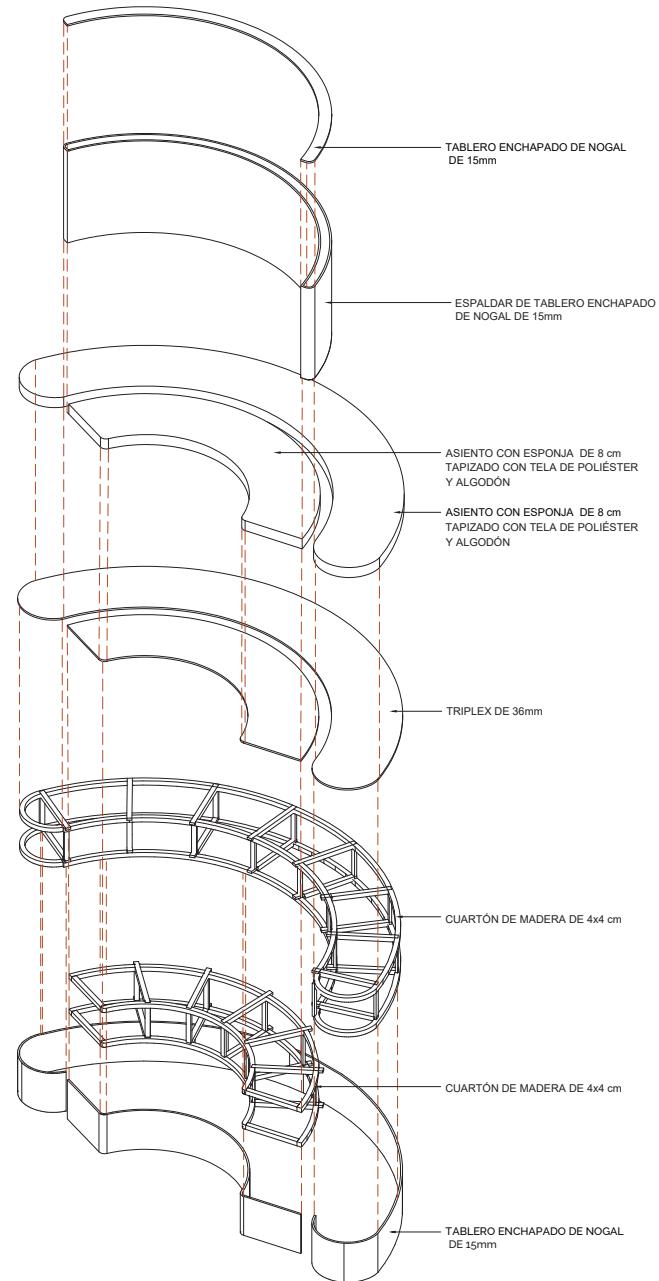


Figura 36: Isometría  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

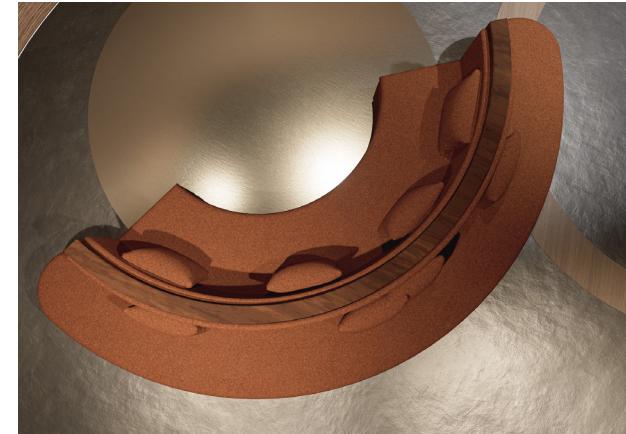


Imagen 36: Mobiliario  
Fuente: Elaborado por el Autor 2025

El mobiliario se compone de piezas con estructura en madera mediante cuartones de 4x4 cm, unidas a través de ensambles en machimbrado y refuerzos con tornillería oculta para mayor estabilidad.

Los tableros principales se realizan enchapados en nogal de 15 mm, generando superficies cálidas y resistentes.

Los asientos integran una base rígida de triplex recubierta con esponja de alta densidad de 8 cm, tapizados en tela de poliéster-algodón, material duradero y de fácil mantenimiento.

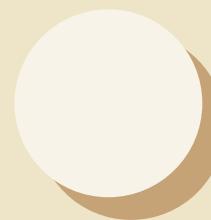
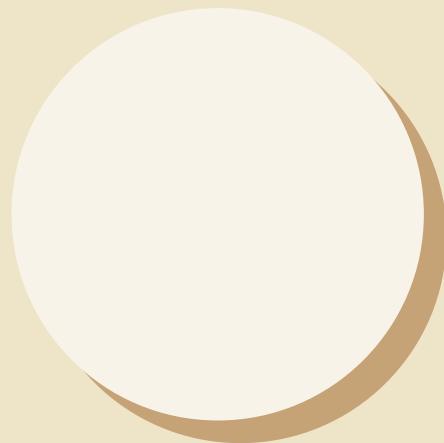
El respaldar mantienen la misma lógica constructiva en tablero enchapado.

El zócalo retranqueado se recubre en latón mate de 15 mm, aportando un acabado elegante y resistente al desgaste.

La combinación de madera, metal y textil genera un elemento cálido y confortable, adecuado para el ambiente proyectado

# 6

INDICE DE ILUSTRACIONES



# Índice Imágenes

## 1

Imagen 1: Logo Kriollo por Ikaro	
Fuente: Página web Kriollo por Ikaro	
Imagen 2: Diversidad estética	16
Fuente: Instagram @kriollo_por_ikaro	
Imagen 3: Diversidad estética	16
Fuente: Instagram @kriollo_por_ikaro	
Imagen 4: Variedad de luminarias, sillas de rattan Kriollo	16
Fuente: Instagram @kriollo_por_ikaro	
Imagen 5: Mobiliario de madera	16
Fuente: Instagram @kriollo_por_ikaro	

## 2

Imagen 6: Ingreso Tejedora	19
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 7: Circulación hacia el proyecto	19
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 8: Ingreso Tejedora	21
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 9: Vista exterior la Tejedora	21
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 10: Scala Shopping Centro Comercial	21
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 11: Av. Oswaldo Guayasamín	22
Fuente: Jenny iza, 2025	
Imagen 12: Av. Oswaldo Guayasamín hacia la Tejedora	22
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 13: Av. Oswaldo Guayasamín hacia el Scala	22
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 14: Fachada Estado Actual	24
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 15: Entorno	24
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 16: Vista Interior	24
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 17: Vista Interior	24
Fuente: Autor, 2025	
Imagen 18: Fachada Estado Actual	25
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	
Imagen 19: Fachada Estado Actual	25
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	
Imagen 20: Planta Arquitectónica	26
Fuente: Estudio Felipe Escudero	
Imagen 21: Cocinas operativas	26
Fuente: Estudio Felipe Escudero	
Imagen 22: Cocinas operativas	27
Fuente: Estudio Felipe Escudero	

## 10

Imagen 23: Cocinas operativas	27
Fuente: Estudio Felipe Escudero	
Imagen 24: Planta Arquitectónica	28
Fuente: www.archdaily.com	
Imagen 25: Barra central	28
Fuente: www.archdaily.com	
Imagen 26: Barra	29
Fuente: www.archdaily.com	
Imagen 27: Espacio comensales	30
Fuente: www.archdaily.com	
Imagen 28: Espacio comensales	30
Fuente: www.archdaily.com	
Imagen 29: Comedor privado	30
Fuente: www.archdaily.com	

## 18

## 4

Imagen 30: Imagen Interior	72
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Imagen 31: Imagen Interior	74
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Imagen 32: Imagen Interior	75
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Imagen 33: Imagen Interior	76
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Imagen 34: Imagen Interior	77
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Imagen 35: Imagen Interior	78
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	

## 5

Imagen 36: Mobiliario	89
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	

# Índice Figuras

## 2

Figura 1: Ubicación Proyecto	
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	
Figura 2: Análisis de Sector	
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	
Figura 3: Análisis de Sector	
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	
Figura 4: Asoleamiento	
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	
Figura 5: Lote de Proyecto a Implantar	
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	
Figura 6: Fachada Estado Actual	
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	
Figura 7: Planta Estado Actual	
Fuente: Elaborado por el Autor, 2025	

## 3

Figura 8: Concepto	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 9: Story Telling	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 10: Diagrama de Abstracción	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Tabla: 1	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 11: Diagramación Adyacencias	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 12: Zonificación	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 13: Morfología	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 14: Diseño Espacial	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 15: Moodboard	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 16: Material Board	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 17: Planta de Distribución	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	

## 4

Figura 18: Planta Amoblada	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 19: Corte Transversal	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	
Figura 20: Corte Longitudinal	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	

## 18

Figura 21: Elevaciones	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	57
Figura 22: Elevaciones	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	57
Figura 23: Planta de Pisos	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	58
Figura 24: Plano de Revestimiento	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	60
Figura 25: Plano de Techos	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	62
Figura 26: Plano de Luminarias Techo	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	64
Figura 27: Plano de Luminarias Piso	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	66
Figura 28: Stylling	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	68
Figura 29: Stylling	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	69
Figura 30: Stylling	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	70

## 32

## 5

Figura 31: Vista en Planta	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	82
Figura 32: Vista Fachada Frontal	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	84
Figura 33: Vista Fachada Posterior	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	84
Figura 34: Vista Fachada lateral	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	86
Figura 35: Corte A-A"	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	86
Figura 36: Isometría	
Fuente: Elaborado por el Autor 2025	88

## 50

	52
	54
	55

## BIBLIOGRAFÍA

Pico, B. (26 de julio de 2015). Ecuador Gastronómico. Obtenido de Cocina Ecuatoriana: <https://gbpico.wordpress.com/tag/gastronomia-de-ecuador/>

La Tejedora. (20 de marzo de 2018). sobre-nosotros. Obtenido de La Tejedora: <https://www.latejedoradistritocreativo.com/sobre-nosotros/>

KKAA. (2019). Starbucks Reserve® Roastery Tokyo. Obtenido de Kengo Kuma: <https://kkaa.co.jp/en/project/starbucks-reserve-roastery-tokyo/>

Estudio Felipe Escudero. (2022). Foresta. Obtenido de Estudio Felipe Escudero: <https://felipeescudero.com/new-gallery/a95nwdh5xc6bcsga7ad2bpwogqrpyl>

Figueroa, S. (8 de Diciembre de 2023). Kriollo por Ikaró: tradición ecuatoriana y alta cocina. Obtenido de INHAUS MEDIA: <https://www.inhaus-media.com/articulo/kriollo-por-ikaro-tradicion-ecuatoriana-y-alta-cocina>

El Comercio. (20 de Mayo de 2023). El restaurante Kriollo abre sus puertas en mayo de 2023. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia/kriollo-ikaro-restaurante-gastronomia-cocina-ecuador.html>

Kriollo por Ikaró. (27 de mayo de 2023). Manifiesto. Obtenido de Kriollo : <https://kriollo.ec/>

Siete Canibales. (19 de Mayo de 2023). Carolina Sánchez e Iñaki Murúa abren Kriollo en Quito. Obtenido de siete Canibales: <https://www.7canibales.com/actualidad/kriollo-quito/>

