



MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

AUTOR: Nicolás Alberto Monge Moscoso

TUTOR: Natali Encalada Serrano Paola
Morales Gutiérrez

REDISEÑO DE TACO PACO - COCINA MEXICANA

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Nicolás Alberto Monge Moscoso**, 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.



Nicolás Alberto Monge Moscoso
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

Esta tesis está dedicada a quienes me enseñaron que los sueños se construyen con amor, esfuerzo y convicción. A ese anhelo profundo de transformar espacios en experiencias, de dar forma a lo invisible y sentido a lo cotidiano; a cada instante de duda que se transformó en impulso, y a cada noche de cansancio que se convirtió en propósito. A las pausas que me invitaron a mirar hacia adentro, a las señales sutiles que me guiaron sin pedirlo, y a cada momento de este proceso que me enseñó a ser más humano y consciente de mi pasión.

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a mis padres, por ser mis cimientos más sólidos y mi refugio incondicional. Gracias por creer en mí incluso cuando yo no podía hacerlo, por sus sacrificios silenciosos, su fe inquebrantable y por ese amor que ha sido la base de todo lo que soy. Agradezco también con el corazón a mis abuelitos, por su ejemplo, su ternura y sus enseñanzas, porque gracias a ellos he llegado hasta aquí y soy la persona que soy. Este logro también les pertenece, porque cada trazo, cada página y cada idea llevan el eco de su entrega y su amor.



- 1. 0 ANTECEDENTES
- 1. 1 PROBLEMÁTICA



- 2. 0 PLANTEAMIENTO
- 2. 1 PROPUESTA
- 2. 2 RAZÓN
- 2. 3 TARGET
- 2. 4 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR
- 2. 5 REFERENTES
- 2. 6 ALCANCE DEL PROYECTO
- 2. 7 NORMATIVA



- 3. 0 METAS DE DISEÑO
- 3. 1 CONCEPTO Y SUBCONCEPTO
- 3. 3 PROGRAMA
- 3. 4 DIAGRAMA DE ADYACENCIAS
- 3. 5 ZONIFICACIÓN
- 3. 6 DISEÑO ESPACIAL
- 3. 7 MOODBOARD/ MATERIAL BOARD



- 4. 0 PLANTAS AMOBLADAS
- 4. 1 PLANTAS ACOTADAS
- 4. 2 CORTE LONGITUDINAL
- 4. 3 CORTE TRANSVERSAL
- 4. 4 ELEVACIONES INTERNAS Y STYLING
- 4. 5 PLANO DE PISOS
- 4. 6 PLANO DE TECHO E ILUMINACIÓN
- 4. 7 PLANO DE REVESTIMIENTOS VERTICALES



- 5. 0 PLANO DE RECEPCIÓN
- 5. 1 RENDERS

RESUMEN

Palabras clave: Taco Paco, restaurante, gastronomía mexicana, diseño interior, calendario azteca, materiales naturales, iluminación.

El documento presenta una propuesta de rediseño interior para el restaurante Taco Paco en la ciudad de Quito, Ecuador, con el objetivo de reforzar su identidad cultural mediante un concepto basado en el Calendario Azteca, que organizan el espacio desde un núcleo central evocando unidad y movimiento. La propuesta incluye una zonificación funcional, el uso de materiales naturales y decorativos como azulejos, madera, cerámica y paneles metálicos, así como una iluminación cálida y estratégica que aporta confort. El diseño incorpora mobiliario ergonómico y elementos artesanales que generan una experiencia inmersiva, transformando el restaurante en un espacio cultural, sensorial y coherente con la esencia de la gastronomía mexicana.

ABSTRACT

Keywords: Taco Paco, restaurant, Mexican gastronomy, interior design, Aztec calendar, natural materials, lighting.

This document presents an interior redesign proposal for the Taco Paco restaurant in Quito, Ecuador, aimed at strengthening its cultural identity through a concept inspired by the Aztec Calendar, which organizes the spatial layout from a central nucleus evoking unity and movement. The proposal includes a functional zoning plan, the use of natural and decorative materials such as tiles, wood, ceramics, and metallic panels, as well as warm and strategic lighting that enhances comfort. The design incorporates ergonomic furniture and handcrafted elements to create an immersive experience, transforming the restaurant into a cultural and sensorial space consistent with the essence of Mexican gastronomy.

CAPÍTULO

1. 0 ANTECEDENTES
1. 1 PROBLEMÁTICA

1.0 ANTECEDENTES

TACO PACO es un restaurante de comida típica mexicana, actualmente está ubicado en la ciudad de Quito, Ecuador. Su propuesta va más allá de ofrecer comida tradicional, busca sumergir al cliente en un entorno culturalmente inmersivo que conecte con la esencia y la cultura mexicana. Sin embargo, se ha identificado que esta intención no se ve reflejada de manera efectiva en la experiencia del usuario. La paleta de colores utilizada en el interior del local no representa la identidad de la marca, ni responde a una propuesta de diseño integral. Los colores parecen elegidos al azar, sin un criterio estético o conceptual que busque generar sensaciones o emociones específicas en el usuario.

Desde su apertura, **TACO PACO** ha buscado consolidarse como una propuesta gastronómica que rinde homenaje a la tradición mexicana. El restaurante ha sido reconocido por la calidad de su comida y su ambiente alegre, aunque no siempre ha logrado traducir de forma integral su identidad de marca en el diseño del espacio interior. Desde su apertura, hace 4 años con su primer local y 1 año con su nueva sucursal, ha experimentado cambios menores en decoración, pero sin una visión estratégica que conecte la ambientación con el mensaje cultural que desea transmitir.

Actualmente, el restaurante presenta inconsistencias entre su imagen de marca y el ambiente que ofrece. La elección de colores es sin un sentido y la organización del espacio resulta poco funcional tanto para el personal como para los clientes. Las zonas más importantes, como el área de pedidos y las mesas, carecen de una iluminación adecuada que destaque su relevancia. Además, el diseño interior no cuenta con una narrativa visual o sensorial que represente la cultura mexicana de forma profunda.

1.1 PROBLEMÁTICA

El diseño interior actual de TACO PACO evidencia múltiples debilidades que limitan tanto la experiencia del usuario como la proyección de la identidad del restaurante. El uso excesivo y desorganizado del color genera una saturación visual que no transmite la esencia cultural ni refuerza la imagen de marca, provocando desconexión emocional en los clientes. A esto se suma una **iluminación deficiente y sin planificación estratégica**, que afecta la funcionalidad en áreas clave como pedidos, mesas y accesos, además de impedir la creación de una atmósfera acogedora y jerárquica que resalte los elementos más importantes del espacio.

La organización espacial y la distribución del mobiliario tampoco resultan efectivas, ya que dificultan la circulación, generan incomodidad en los comensales y complican las labores del personal, debido a la ausencia de una zonificación clara y a la rigidez en la disposición de los elementos. Asimismo, se identifica una marcada **carencia de recursos culturales y simbólicos** que permitan transmitir la identidad mexicana del restaurante, lo que priva al usuario de una experiencia inmersiva vinculada con la propuesta gastronómica.

En conjunto, la ambientación saturada, la iluminación inadecuada, la mala disposición espacial y la falta de una narrativa cultural coherente hacen que el restaurante no logre ofrecer una experiencia memorable. Esto plantea la necesidad de una **intervención integral de rediseño interior, orientada a integrar funcionalidad, estética y elementos culturales**, para consolidar un espacio que exprese autenticidad y proporcione una experiencia sensorial y emocional acorde con la esencia de **TACO PACO**.

CAPÍTULO

- 2. 0 PROPUESTA
- 2. 1 RAZÓN
- 2. 2 TARGET
- 2. 3 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR
- 2. 4 SERVICIO Y ENTORNO
- 2. 5 REFERENTES
- 2. 6 ALCANCE DEL PROYECTO
- 2. 7 NORMATIVA

2.0 PROPUESTA

Se plantea el rediseño del restaurante de comida mexicana **TACO PACO**, actualmente ubicado en la ciudad de Quito. Sin embargo, debido a que su ubicación actual no responde a un análisis contextual previo, el proyecto propone su reubicación estratégica en el sector de Tumbaco, específicamente en La Tejedora. Este nuevo emplazamiento ofrece un entorno más adecuado para el tipo de experiencia que se desea brindar, tanto por su flujo de visitantes como por su perfil cultural.

El objetivo principal de esta intervención es transformar el restaurante en un espacio que despierte los sentidos y las emociones al usuario a la riqueza cultural de México a través del diseño interior. Más que un lugar para comer, **TACO PACO** se convierte en un “viaje a México”, donde la diversidad cultural de un país tan grande se reduce a casi 200 m². En este lugar, cada rincón está pensado para ofrecer nuevas vivencias que puedan ser disfrutadas tanto por personas jóvenes como por adultos mayores.

La propuesta se basa en una experiencia sensorial integral que conecta al usuario con la cultura mexicana a través de sus cinco sentidos. La vista se estimula mediante murales coloridos, elementos decorativos y una ambientación visual que remite a las tradiciones populares. El tacto está presente en la interacción con superficies naturales como la madera rústica o la cerámica artesanal. El gusto se activa a través de sabores representativos, como las salsas de diferentes intensidades, que generan diversas sensaciones al paladar. El oído, por su parte, se involucra con sonidos del entorno: música regional, sonidos de cocina y expresiones populares. Finalmente, el olfato se despierta con los aromas propios de la comida mexicana, como especias.

2.1 RAZÓN

La razón principal de este proyecto radica en la necesidad de alinear el espacio interior del restaurante **TACO PACO** con la identidad y los valores culturales que la marca desea transmitir. Aunque su propuesta gastronómica ha sido bien recibida, el entorno físico no logra expresar de forma coherente la riqueza simbólica de la cultura mexicana. Por ello, se plantea una intervención que transforme el restaurante en una experiencia sensorial completa, donde cada elemento del diseño —desde los materiales hasta la iluminación y la distribución— contribuya a generar una conexión auténtica entre el usuario y el espacio. Esta renovación no solo busca mejorar aspectos funcionales, sino también fortalecer el vínculo emocional del cliente con la marca, a través de un ambiente que celebre la tradición, la creatividad y el sentido de pertenencia.

2.2 TARGET

El público objetivo del proyecto **TACO PACO** está compuesto por adultos jóvenes entre 20 y 45 años, familias con niños y personas adultas mayores que valoran las experiencias sensoriales, culturales y auténticas. Se dirige a usuarios interesados en la cultura mexicana, en espacios con identidad, y en propuestas innovadoras que integren gastronomía, tradición y tecnología. También busca atraer a personas activas en redes sociales que disfrutan compartir vivencias únicas en entornos visualmente atractivos y emocionalmente memorables.

2.3 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

El centro comercial La Tejedora, ubicado en el sector de Tumbaco, al oriente de Quito, se ha consolidado como un punto estratégico dentro de la oferta cultural, comercial y gastronómica de esta zona en expansión. Su ubicación cercana a urbanizaciones residenciales de nivel medio y alto, así como su fácil acceso desde la Ruta Viva, lo convierten en un lugar de alta afluencia tanto para residentes locales como para visitantes de otras áreas de Quito y sus alrededores.

La Tejedora no responde a la lógica de un centro comercial tradicional; por el contrario, ha sido concebido como un espacio, diverso y culturalmente activo, donde se combinan tiendas de diseño, cafeterías, propuestas artesanales, espacios de coworking y locales gastronómicos con identidad. Esta característica le otorga un perfil diferenciado, ideal para marcas que buscan conectar con un público más sensible a la estética, la sostenibilidad y las experiencias únicas.

En términos de competencia, el sector cuenta con varios restaurantes, incluidos otros dedicados a la cocina mexicana. Sin embargo, la mayoría se enfocan en una oferta tradicional, sin una propuesta espacial que genere diferenciación. Esto representa una oportunidad para que TACO PACO destaque a través de un diseño interior con narrativa sensorial y cultural, que permita al usuario vivir algo más que una experiencia gastronómica.

La presencia de eventos culturales, ferias locales, música en vivo y talleres creativos dentro de La Tejedora refuerza su vocación como espacio de encuentro, ideal para propuestas como la de TACO PACO, que combinan identidad, diseño e interacción social.



Figura 1. Fachada Principal TACO PACO
Fuente. Elaborado por el autor



Figura 2. Interior de TACO PACO
Fuente. Elaborado por el autor



Figura 3. Interior de TACO PACO
Fuente. Elaborado por el autor

2.4 SERVICIO Y ENTORNO

Vientos y Asoleamiento: La temperatura de la zona es variable pero promedia los 20°C, en la mañana el sol es intenso pero los vientos son fríos.



Figura 4. Vientos y Asoleamiento
Fuente. Elaborado por el autor

Accesibilidad: El sitio de análisis está ubicado junto a una importante vía principal, la Avenida Oswaldo Guayasamín, que es muy concurrida y de alto tráfico en Cumbayá. Además, cuenta con accesos alternativos desde el norte, como la Avenida Idrovo y la Avenida Alba Calderón.

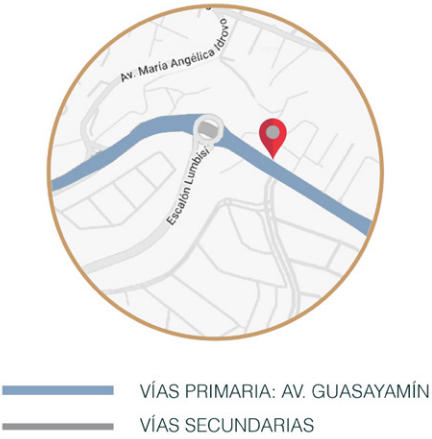


Figura 5. Accesibilidad
Fuente. Elaborado por el autor

Áreas Verdes: Esta zona urbana cuenta con un sendero destacado, el Chaquiñán, cuya extensa trayectoria abarca gran parte de los valles y cruza la Avenida Francisco de Orellana al este del terreno. Otra área verde significativa es la del Complejo del Club Deportivo El Nacional, así como la del Colegio Los Sauces.

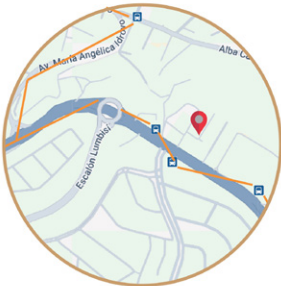
Uso de Suelo: Predios Aledaños alrededor del terreno destinado al comercio destacan plazas, restaurantes, locales relacionados con el hogar y, en especial, el Centro Comercial Scala. Además, en la zona se encuentra un importante complejo de salud, el Hospital de los Valles. Los lotes de uso residencial rodean el anillo de comercio y entretenimiento, extendiéndose más allá de la Avenida Oswaldo Guayasamín.

Transporte Público: El sector de La Tejedora, en Tumbaco, cuenta con una conectividad adecuada mediante transporte público e infraestructura vial. Está vinculado principalmente a través de la Ruta Viva y la Av. Interoceánica, por donde circulan buses interparroquiales y servicios que conectan con el norte, centro de Quito y los valles orientales. A pocos minutos a pie de las paradas principales, el acceso es complementado por opciones de movilidad como taxis, plataformas digitales y bicicletas. Aunque no es una zona de alta densidad de transporte, su perfil residencial y cultural, junto con el uso frecuente de vehículo propio, hacen de este lugar un punto estratégico para proyectos gastronómicos como TACO PACO.



HOSPITAL DE LOS VALLES USO RESIDENCIAL CC. SCALA SHOPPING USO COMERCIAL

Figura 6. Uso de Suelo
Fuente. Elaborado por el autor



PARADA DE BUS TERRENO

Figura 7. Transporte Público
Fuente. Elaborado por el autor

2.5 REFERENTES

EL MAMA & LA PAPA Bar Restaurant / El Equipo Creativo

Arquitectos: El Equipo Creativo
Área: 500 m²
Año: 2016

Este proyecto se encuentra en Barcelona, España, y fue realizado en 2016. El concepto parte de la idea de los opuestos, combinando contrastes como día y noche, blanco y negro, o lo acogedor y lo industrial. El local, un antiguo almacén de conservas, mantiene su carácter original resaltado con un rojo intenso que unifica el espacio. El diseño cuenta con dos barras centrales que organizan la distribución y generan puntos de encuentro, complementadas con plataformas a diferentes alturas que aportan dinamismo. La materialidad mezcla madera pulida, muros con pintura desgastada, mosaicos cerámicos, metal y vegetación, creando un ambiente vibrante y lleno de contrastes visuales.



Figura 8. Referentes
Fuente. ArchDaily, (8 de septiembre de 2017). EL MAMA & LA PAPA Bar Restaurant / El Equipo Creativo [Proyecto]. ArchDaily. Recuperado de <https://www.archdaily.com/879291/el-mama-and-la-papa-bar-restaurant-el-equipo-creativo>



Figura 9. Referentes
Fuente. ArchDaily, (8 de septiembre de 2017). EL MAMA & LA PAPA Bar Restaurant / El Equipo Creativo [Proyecto]. ArchDaily. Recuperado de <https://www.archdaily.com/879291/el-mama-and-la-papa-bar-restaurant-el-equipo-creativo>



Figura 10. Referentes
Fuente. ArchDaily. (8 de septiembre de 2017). EL MAMA & LA PAPA Bar Restaurant / El Equipo Creativo [Proyecto]. ArchDaily. Recuperado de <https://www.archdaily.com/879291/el-mama-and-la-papa-bar-restaurant-el-equipo-creativo>

Elegí este referente porque, al igual que mi propuesta, tiene barras centrales de las que parte la distribución del espacio. También destaca por el uso de acentos de color y el manejo de reflejos a través de espejos, recursos que aportan amplitud y dinamismo, tal como planteo en mi diseño. La combinación de materiales como madera, mosaico, metal y vegetación refuerza un ambiente vibrante y acogedor, alineado con la atmósfera que quiero lograr en el proyecto.

Compartir Restaurant / El Equipo Creativo

Arquitectos: El Equipo Creativo
Área: 480 m²
Año: 2022

El proyecto, ubicado en Barcelona y realizado en 2022, busca trasladar la esencia mediterránea de Cadaqués a un entorno urbano. El diseño se inspira en sus calles de piedra, ventanas azules y artesanías de mimbre, creando un espacio de base blanca destacado por tres “ventanas” abstractas en azul intenso, elaboradas con artistas locales. Las barras y cocinas, de formas simples y colores vivos, estructuran el espacio, mientras que elementos curvos en mimbre y espejos evocan la bahía y sus barcos. La materialidad combina piedra oscura, cerámica de terracota y tonos cálidos que contrastan con el azul vibrante, logrando un ambiente acogedor y artístico. Además, se emplean materiales locales, reforzando la conexión cultural y artesanal de la región.



Figura 11. Referentes
Fuente. ArchDaily. (11 de marzo de 2023). Compartir Restaurant / El Equipo Creativo [Proyecto]. ArchDaily. Recuperado de <https://www.archdaily.com/997746/compartir-restaurant-el-equipo-creativo>



Figura 12. Referentes
Fuente. ArchDaily. (11 de marzo de 2023). Compartir Restaurant / El Equipo Creativo [Proyecto]. ArchDaily. Recuperado de <https://www.archdaily.com/997746/compartir-restaurant-el-equipo-creativo>

UIDE - ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE



Figura 13. Referentes
Fuente. ArchDaily. (11 de marzo de 2023). Compartir Restaurant / El Equipo Creativo [Proyecto]. ArchDaily. Recuperado de <https://www.archdaily.com/997746/compartir-restaurant-el-equipo-creativo>

NICOLÁS ALBERTO MONGE MOSCOSO

2.6 ALCANCE DEL PROYECTO

El alcance del proyecto será el diseño interior de 200.00 m2 donde constarán los siguientes espacios:

- 1. Recepción
- 2. Sala de espera
- 3. Bar
- 4. Zona de mesas
- 5. Zona de bar
- 6. Baño
- 7. Cocina
- 8. Bodega
- 9. Cuarto frío
- 10. Vestuarios

2.7 NORMATIVAS

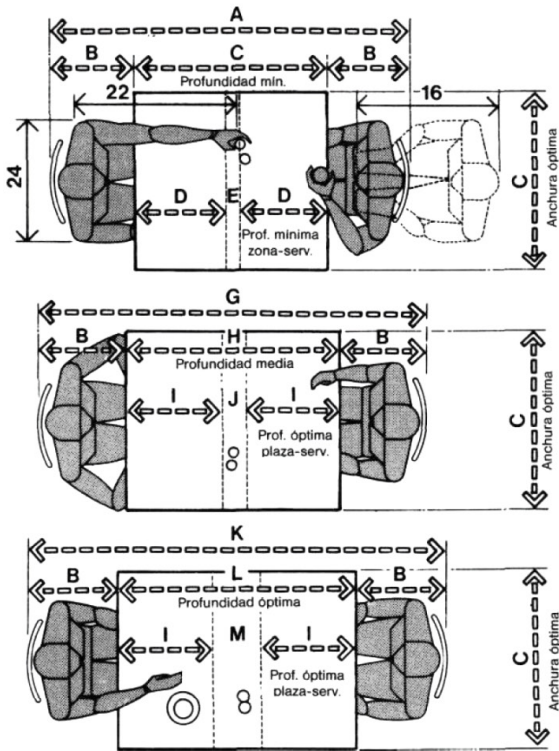
Las siguientes imágenes son tomadas de las reglas de arquitectura y urbanismo, resolución ADMQ 026-2023, Alcaldía de Pabel Munoz López. Son medidas mínimas de dimensiones de puertas específicas para edificaciones de uso comercial y de servicios en la ciudad de Quito:

Cuadro No. 29
Dimensiones de las puertas para uso comercial y de servicios.

	Comercios	Oficinas
Altura mínima	2,1 m	2,1 m.
Anchos mínimos de acceso	1,00 m	1,00 m
Comunicación entre ambientes	0,90 m	0,80 m
Baterías Sanitarias	0,90 m	0,80 m

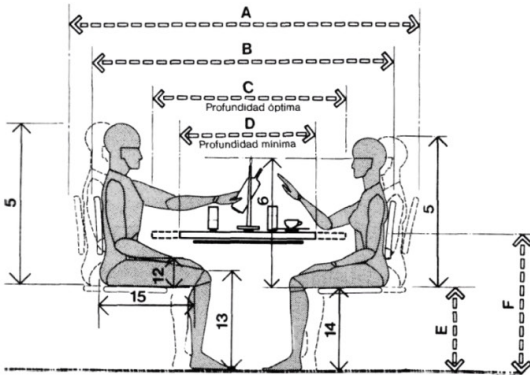
Figura 14. Normativas específicas para edificaciones de comercio y servicios.
Fuente. Normativa de Arquitectura y Urbanismo del DMQ, 2023.

Las siguientes imágenes presentan referencias antropométricas aplicadas al diseño de espacios destinados a comer, evidenciando la relación entre el cuerpo humano, el mobiliario y el área de circulación. Se muestran proporciones que garantizan comodidad en la disposición de mesas y sillas, considerando tanto el acceso como la distancia adecuada entre usuarios. Estas medidas buscan optimizar la funcionalidad y el confort, evitando interferencias en el movimiento y facilitando la interacción en el entorno. En conjunto, constituyen parámetros esenciales para lograr un diseño ergonómico y eficiente en espacios gastronómicos.

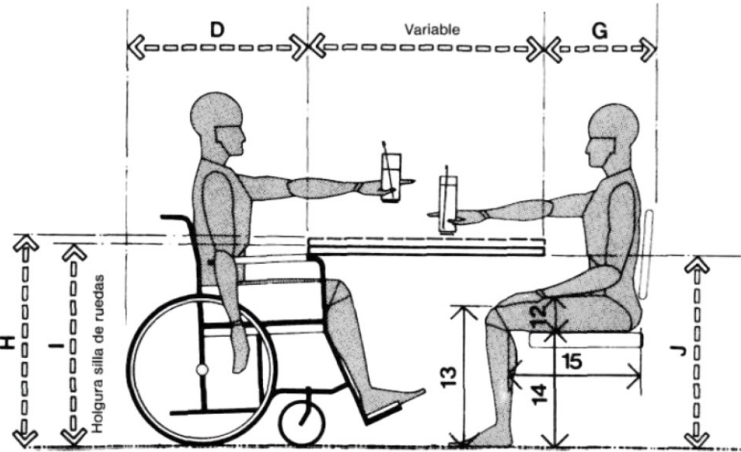


TAMAÑOS DE MESA/ANCHURA ÓPTIMA
CON PROFUNDIDADES MÍNIMA. MEDIA Y ÓPTIMA

Figura 15. Dimensiones antropométricas para espacios de comedor.
Fuente. Panero & Zelnik, 1996, pp. 224.



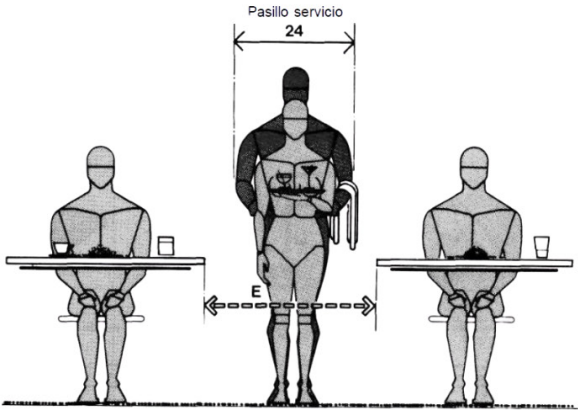
	pulg.	cm
A	66–78	167,6–198,1
B	18–24	45,7–61,0
C	30	76,2
D	14	35,6
E	2	5,1
F	24	61,0
G	72–84	182,9–213,4
H	36	91,4
I	16	40,6
J	4	10,2
K	76–88	193,0–223,5
L	40	101,6
M	8	20,3



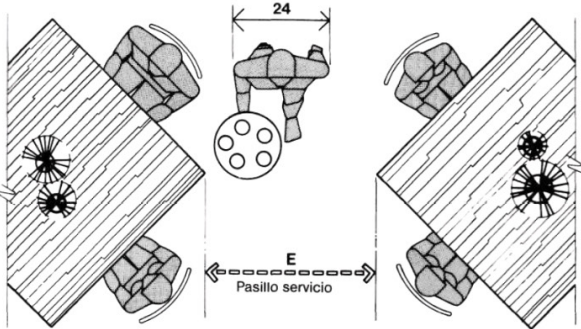
MESAS/HOLGURA PARA SILLAS DE RUEDAS

Figura 16. Dimensiones antropométricas para espacios de comedor.
Fuente. Panero & Zelnik, 1996, pp. 225.

	pulg.	cm
A	76-88	193,0-223,5
B	66-78	167,6-198,1
C	40	101,6
D	30	76,2
E	16-17	40,6-43,2
F	29-30	73,7-76,2
G	18-24	45,7-61,0
H	31	78,7
I	30 min.	76,2 min.
J	29 min.	73,7 min.



PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE MESAS



PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE ESQUINAS DE MESA

Figura 17. Dimensiones antropométricas para espacios de comedor.
Fuente. Panero & Zelnik, 1996, pp. 227.

	pulg.	cm
A	54-66	137,2-167,6
B	30-40	76,2-101,6
C	18-24	45,7-61,0
D	18	45,7
E	36	91,4

CAPÍTULO

- 3. 0 METAS DE DISEÑO
- 3. 1 CONCEPTO Y SUBCONCEPTO
- 3. 2 PROGRAMA
- 3. 3 DIAGRAMA DE ADYACENCIAS
- 3. 4 ZONIFICACIÓN
- 3. 5 DISEÑO ESPACIAL
- 3. 6 MOODBOARD / MATERIALBOARD

3.0 METAS DE DISEÑO

¿Qué?

Rediseñar el interior de TACO PACO con el propósito de transmitir la identidad cultural mexicana, integrando componentes tradicionales junto con propuestas innovadoras y funcionales. La intención es generar un entorno envolvente que permita a los visitantes experimentar la esencia de México por medio de la arquitectura, la paleta cromática, los materiales y estímulos sensoriales.

¿Quién?

El público objetivo está conformado principalmente por jóvenes adultos entre 18 y 45 años, así como familias y grupos de amigos que valoran una experiencia culinaria auténtica e inmersiva. Al mismo tiempo, se toma en cuenta la funcionalidad y el confort para el equipo de trabajo, procurando un diseño que favorezca tanto la eficiencia operativa como la interacción con los clientes. También se pretende captar la atención de nuevos visitantes atraídos por espacios contemporáneos con una fuerte identidad cultural.

¿Cómo?

La propuesta de diseño se concreta a través de distintos recursos que buscan representar la esencia mexicana de manera auténtica:

• Colores:

Se utilizarán tonalidades inspiradas en símbolos y elementos propios de la cultura mexicana. El rojo ají evocará tanto el picante tradicional como la identidad gráfica del restaurante, el amarillo ocre remite al maíz, el azul talavera hace referencia a la cerámica artesanal, y el verde cactus refleja la naturaleza del paisaje nacional. A estos se suma el blanco, que funcionará como tono neutro para equilibrar la composición cromática y generar un ambiente cálido y evocador.

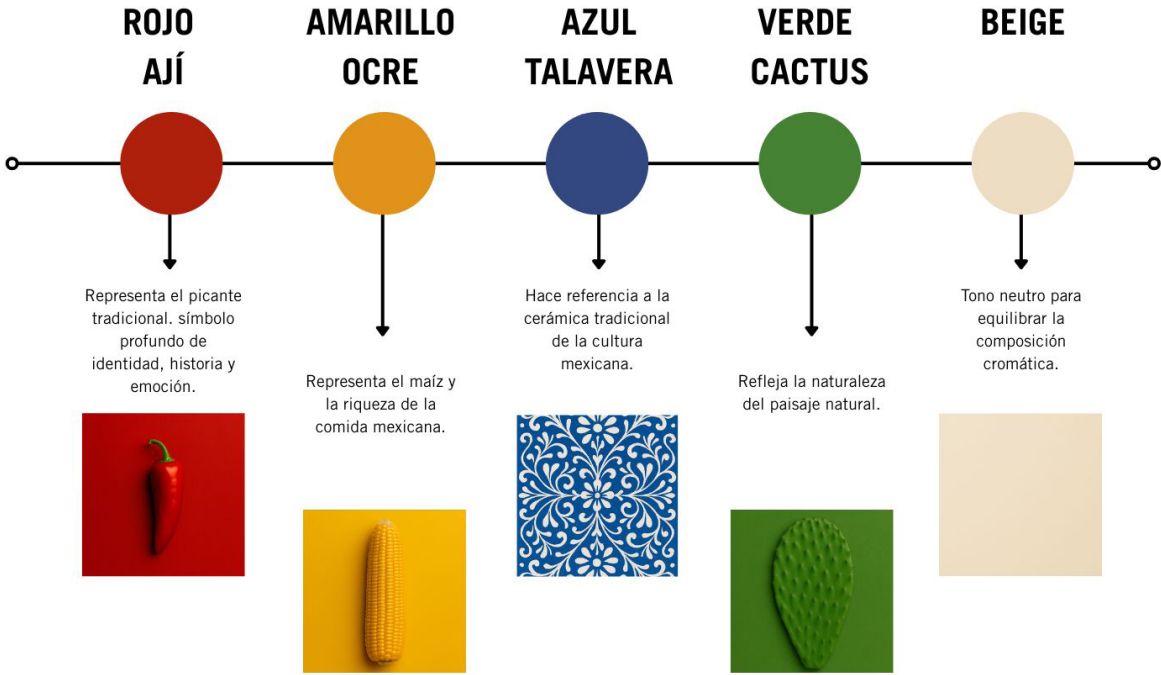


Figura 18. Colores
Fuente. Elaborado por el autor

3.1 CONCEPTO Y SUBCONCEPTO

Calendario Azteca

El diseño se inspira en la estructura del calendario azteca, tomando como punto de partida su núcleo central, que simboliza la energía y la vida. A partir de este centro, los anillos concéntricos marcan un movimiento continuo y cíclico, reflejando la conexión entre el tiempo, la naturaleza y el ser humano. Finalmente, su simetría y orientación cardinal evocan equilibrio, orden y una organización espacial armónica.

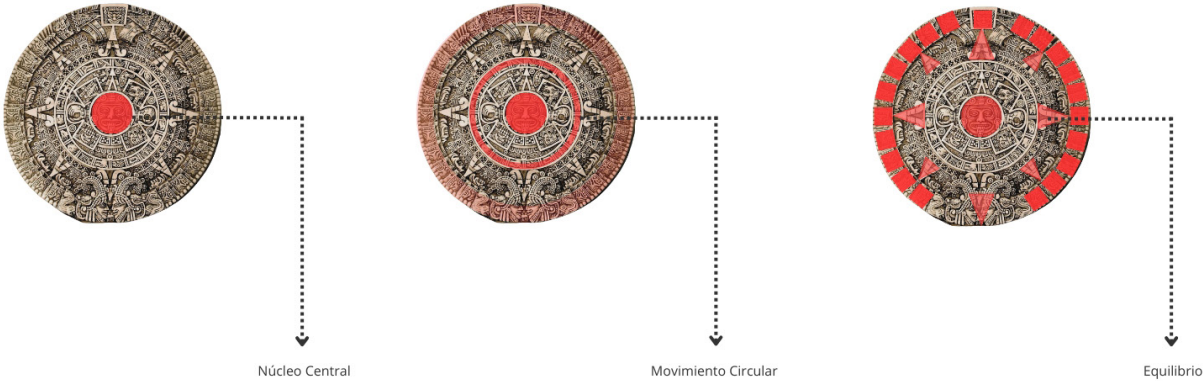


Figura 19. Concepto y Subconcepto
Fuente. Elaborado por el autor

3.2 PROGRAMA

El programa arquitectónico del proyecto se inspira en la estructura del Calendario Azteca, donde el núcleo central representa el origen y la energía vital del espacio. A partir de este centro, las áreas se organizan de manera radial y jerárquica, generando una transición fluida entre zonas públicas, semipúblicas y privadas. Esta disposición refleja un ciclo continuo y armónico, en el que la orientación y simetría garantizan equilibrio espacial y una experiencia ordenada para el usuario, fomentando la conexión entre el entorno construido, la naturaleza y el sentido del tiempo.

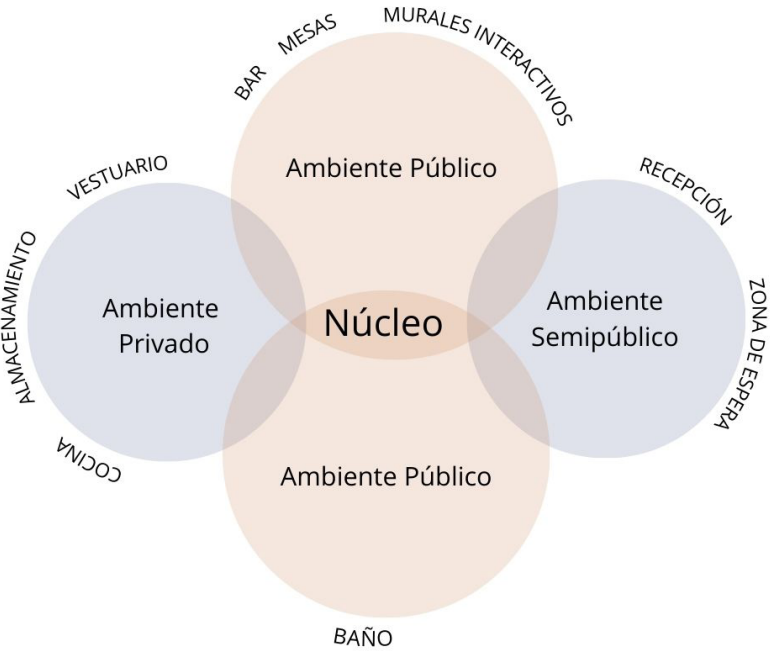


Figura 20. Programa
Fuente. Elaborado por el autor

3.3 PROGRAMA DE ADYACENCIAS

Se observa que el diagrama de adyacencias toma como referencia la estructura del calendario azteca, donde el núcleo central representa el punto de convergencia y organización del espacio. A partir de este núcleo, las áreas se disponen en anillos concéntricos que simbolizan los ciclos y divisiones del calendario, separando ambientes públicos, semipúblicos y privados. Esta disposición permite una jerarquía clara de accesos y un flujo ordenado entre las distintas funciones del proyecto.

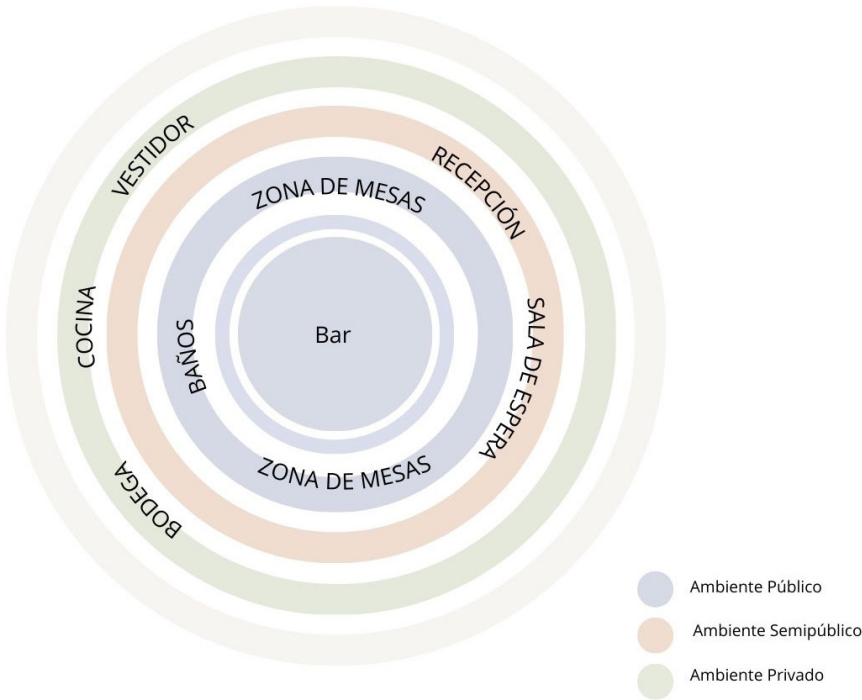


Figura 21. Diagrama de Adyacencias
Fuente. Elaborado por el autor

3.4 ZONIFICACIÓN

En la zonificación que se presenta a continuación, se evidencia la relación directa e indirecta entre los distintos espacios que conforman el restaurante TACO PACO. La organización se plantea inicialmente a nivel macro, distinguiendo entre áreas públicas, semipúblicas y privadas. A su vez, se detallan los espacios interiores específicos como la recepción, sala de espera, bar, zona de mesas, baños, cocina, bodega, cuarto de frío y vestuarios, estableciendo una jerarquía funcional que favorece el recorrido del usuario y la operatividad del lugar.

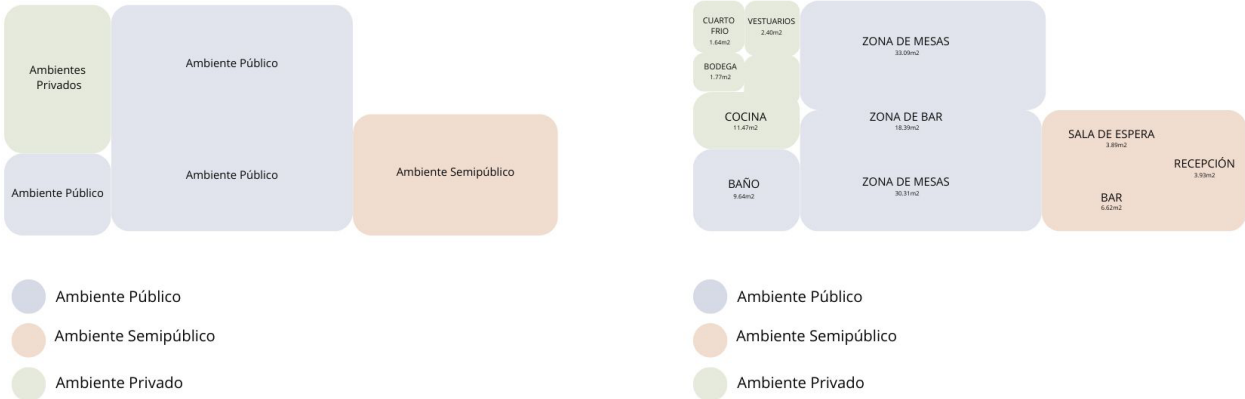


Figura 22. Zonificación.
Fuente. Elaborado por el autor.

3.5 MOODBOARD SENSACIONES Y MATERIALBOARD



Figura 23. Moodboard
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 24. Materialboard
Fuente. Elaborado por el autor.

4 CAPÍTULO

- 4. 0 PLANTAS AMOBLADAS
- 4. 1 PLANTAS ACOTADAS
- 4. 2 CORTE LONGITUDINAL
- 4. 3 CORTE TRANSVERSAL
- 4. 4 ELEVACIONES INTERNAS Y STYLING
- 4. 5 PLANO DE PISOS
- 4. 6 PLANO DE TECHO E ILUMINACIÓN
- 4. 7 PLANO DE REVESTIMIENTOS VERTICALES

4.0 PLANTAS AMOBLADAS

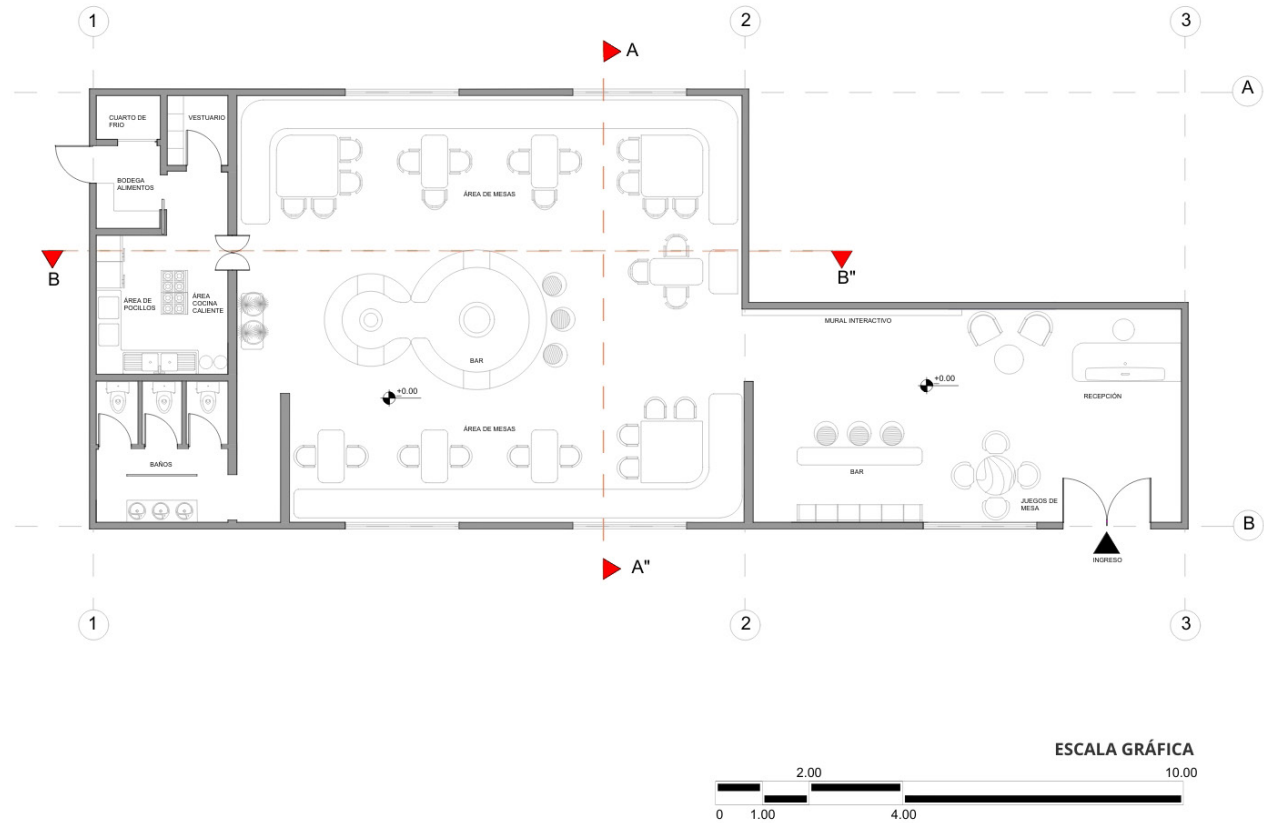


Figura 25. Planta amoblada
Fuente. Elaborado por el autor.

4.1 PLANTA ACOTADA

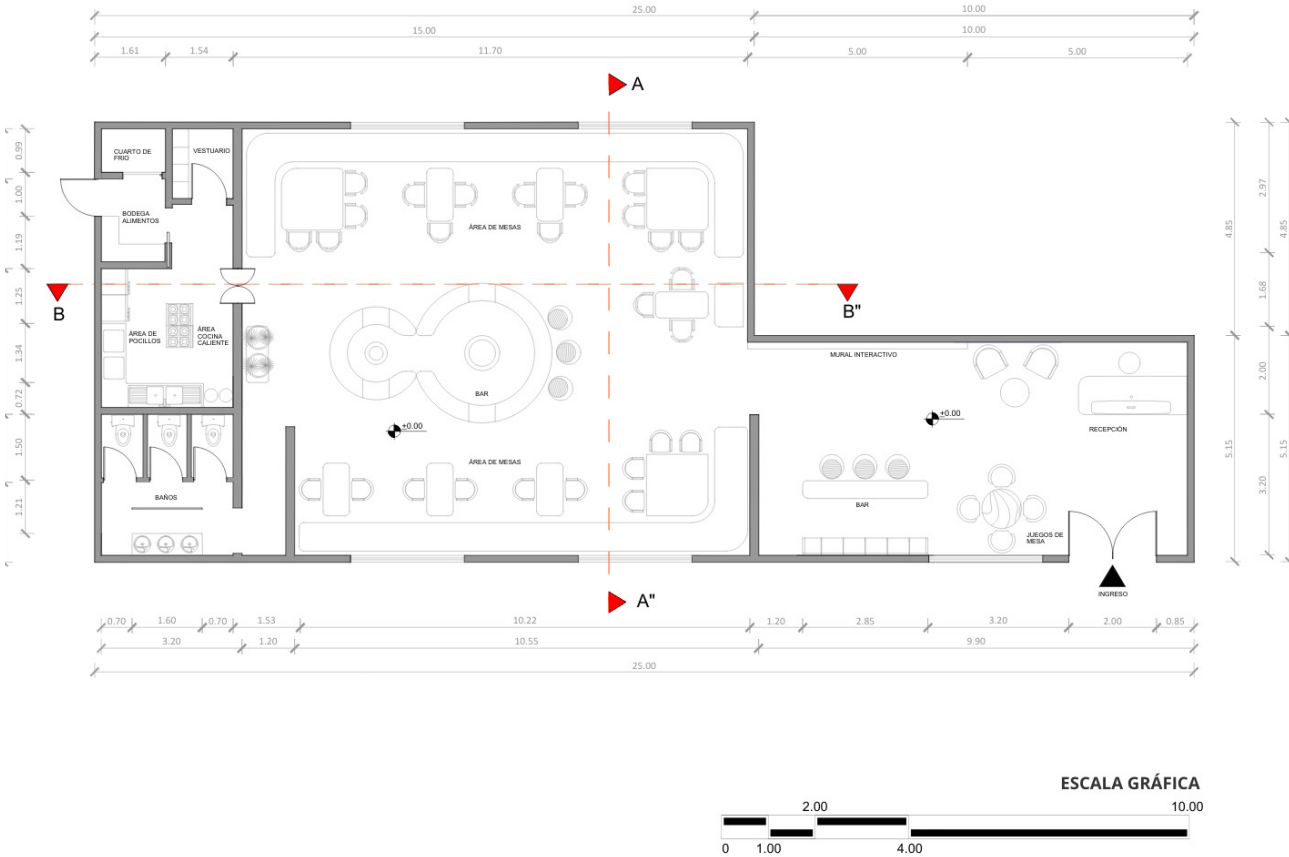


Figura 26. Planta acotada
Fuente. Elaborado por el autor.

4.2 CORTE LONGITUDINAL

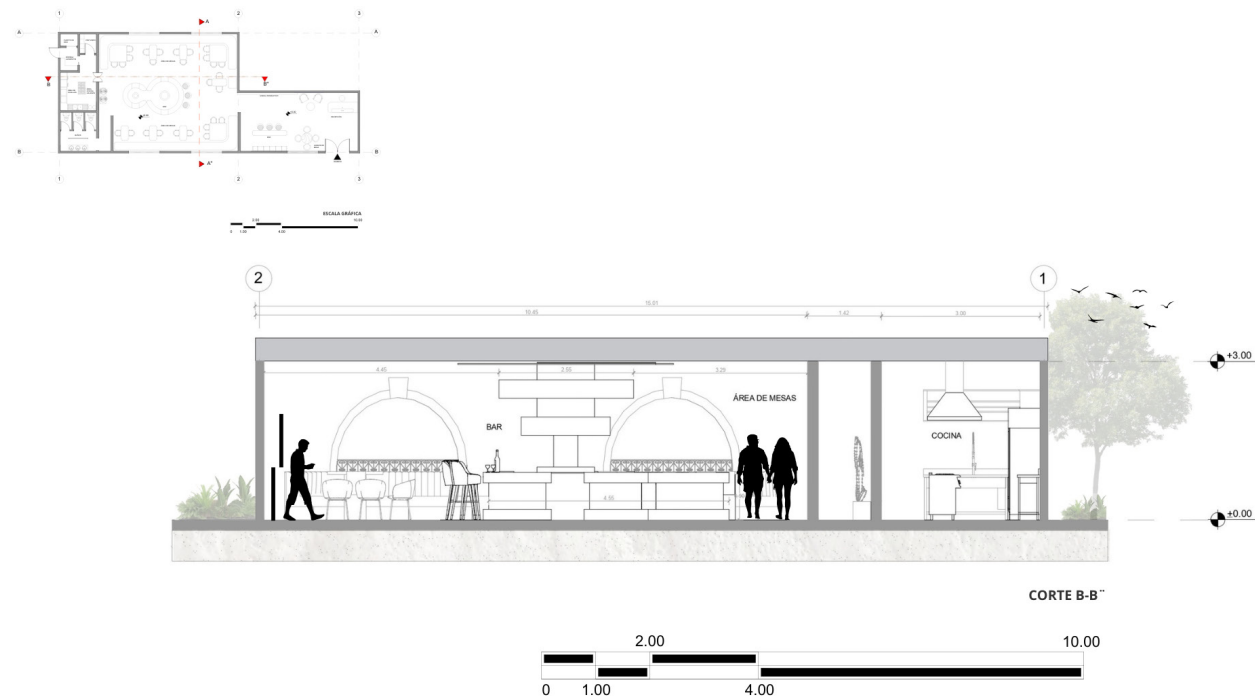


Figura 27. Corte longitudinal
Fuente. Elaborado por el autor.

4.3 CORTE TRANSVERSAL

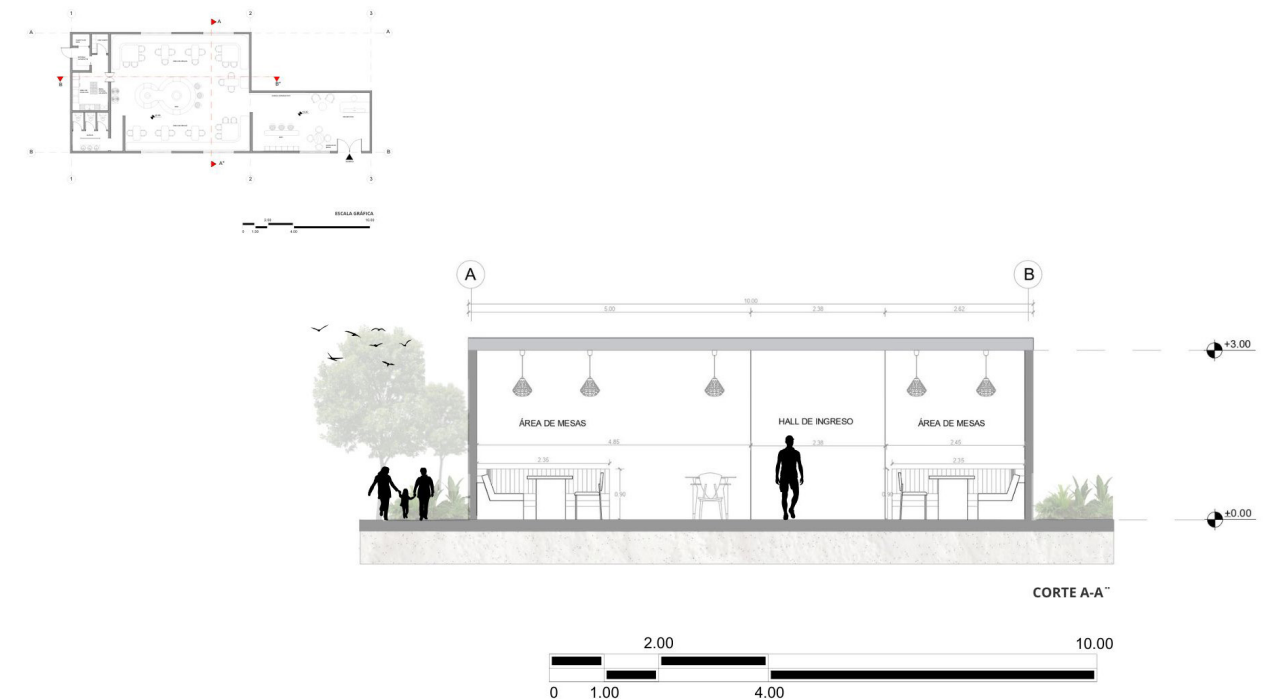


Figura 28. Corte transversal
Fuente. Elaborado por el autor.

4.4 ELEVACIÓN INTERNA Y STYLING



Figura 29. Elevación interna
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 30. Styling
Fuente. Elaborado por el autor.

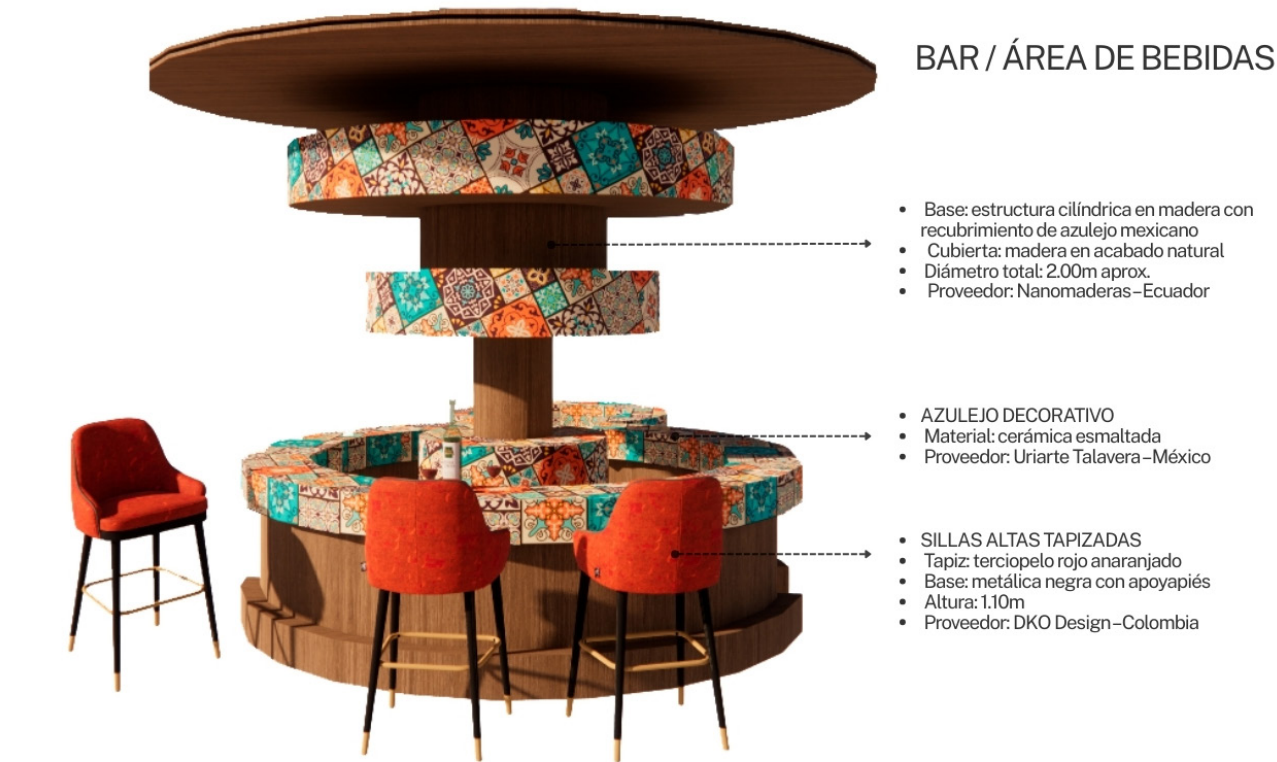


Figura 31. Styling
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 32. Styling
Fuente. Elaborado por el autor.

4.5 PLANO DE PISOS



Figura 33. Styling
Fuente. Elaborado por el autor.

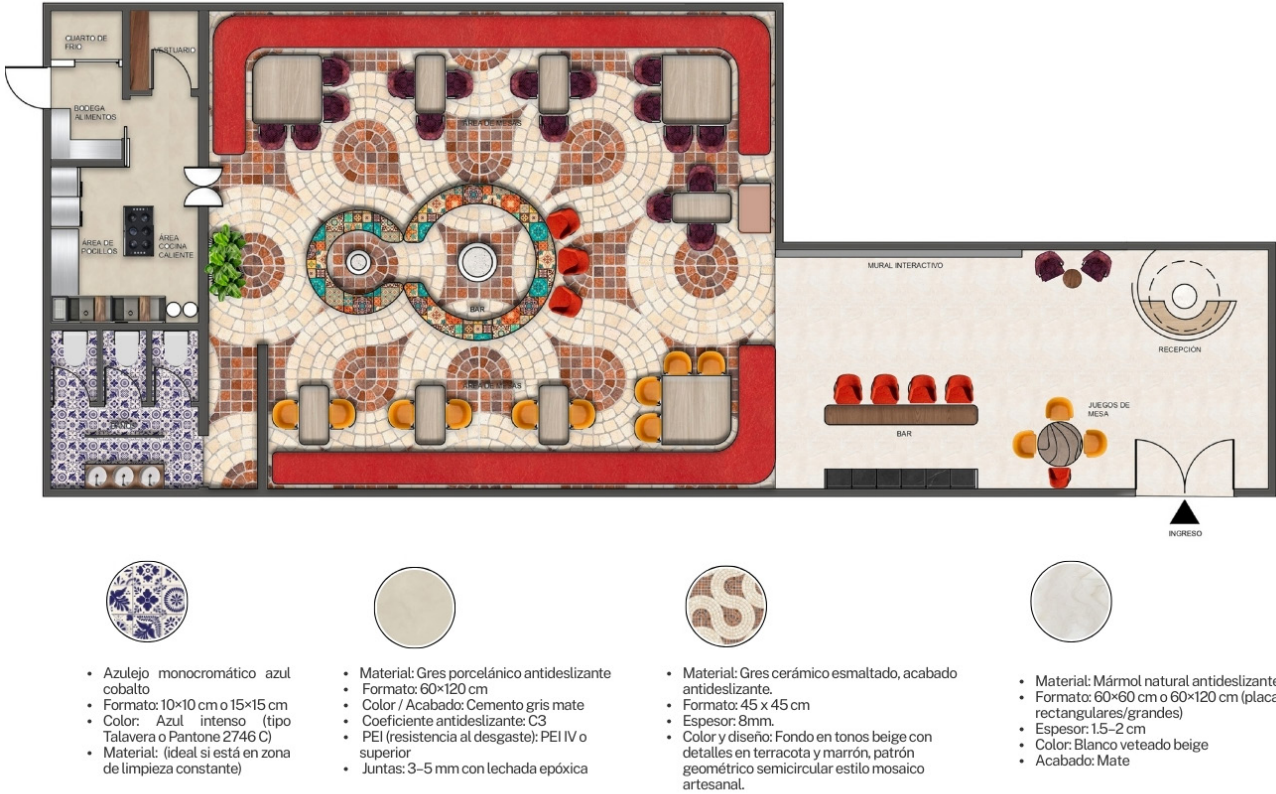


Figura 34. Plano de pisos
Fuente. Elaborado por el autor.

4.6 PLANO DE TECHO E ILUMINACIÓN

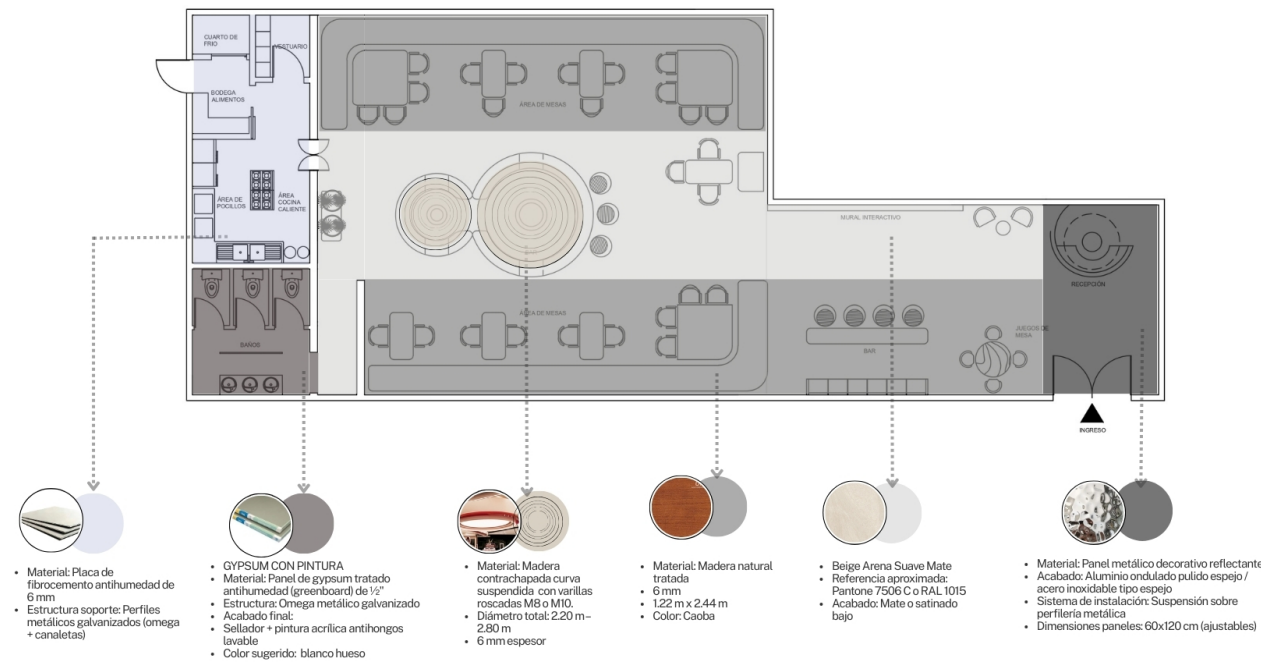


Figura 35. Plano de techo
Fuente. Elaborado por el autor.

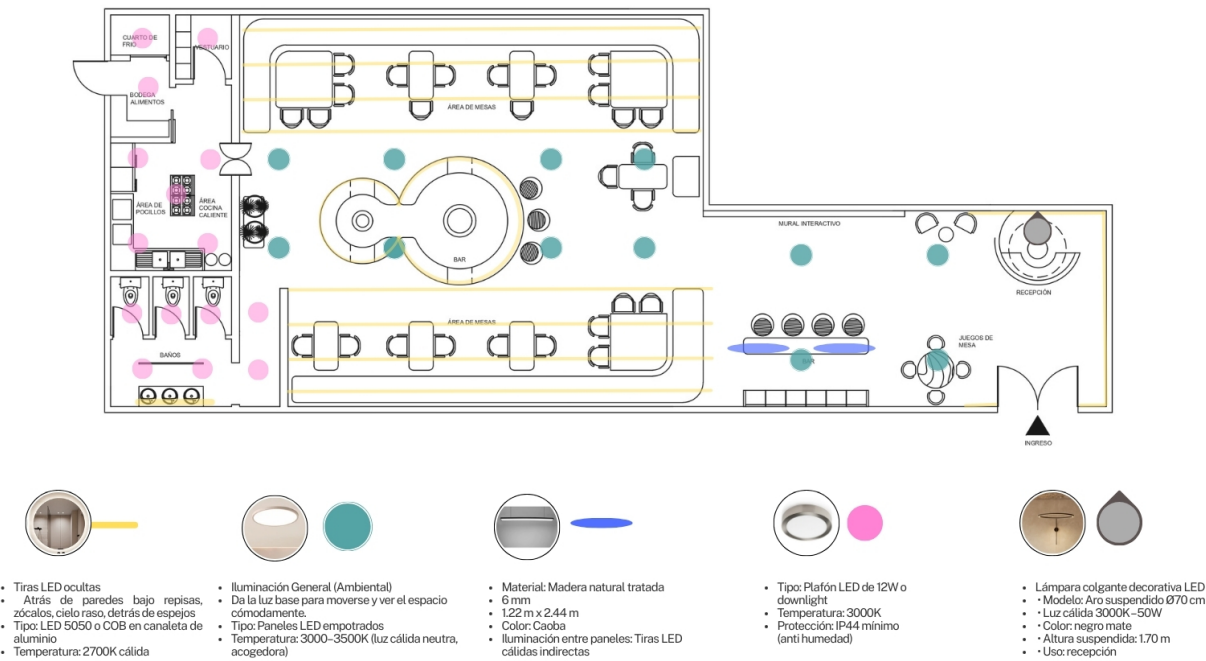
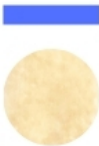
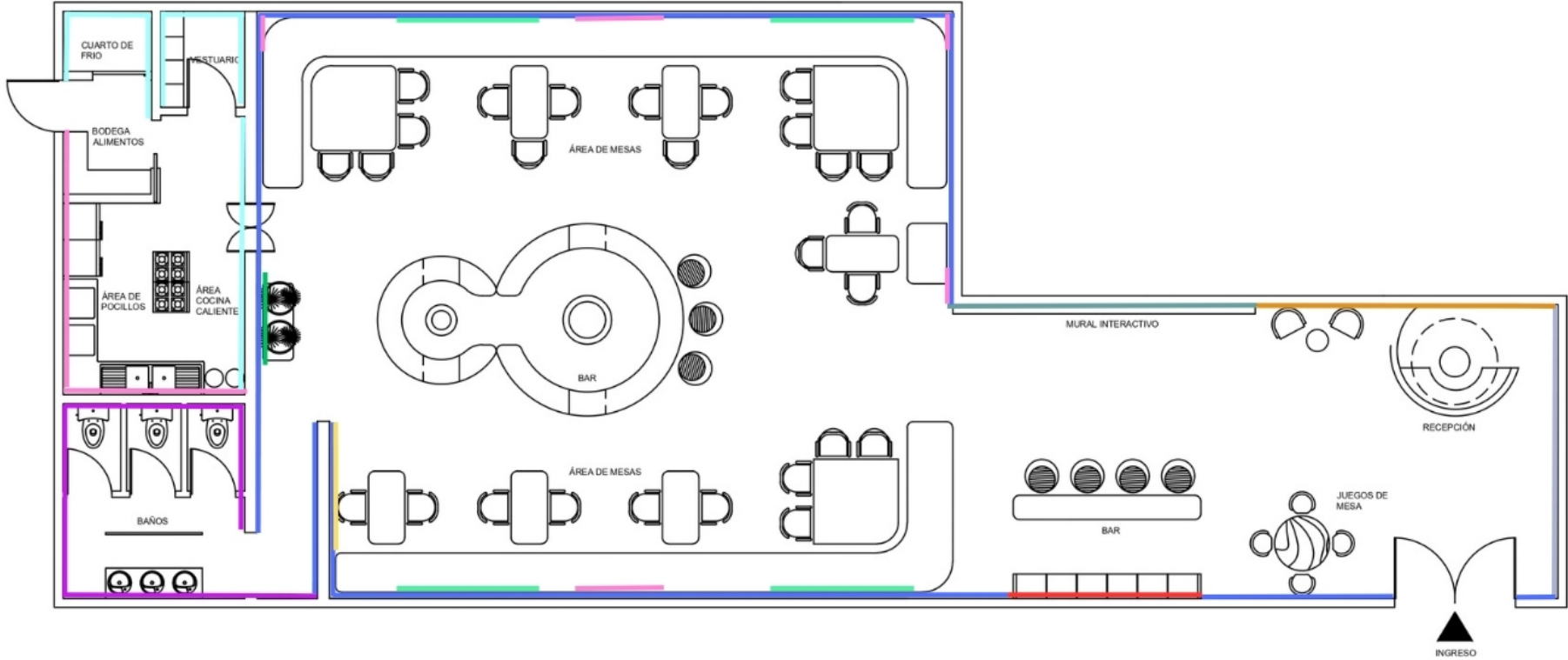


Figura 36. Plano de iluminación
Fuente. Elaborado por el autor.

4.7 PLANO DE REVESTIMIENTOS VERTICALES



- Formato: Aplicación continua (sin juntas)
- Material: Microcemento o concreto pulido pigmentado
- Color: Amarillo mostaza
- Acabado: Mate satinado



- Cerámica esmaltada
- Formato estándar: 7,5 x 15 cm
- Espesor: 6 mm
- Acabado Brillante,
- Color: Blanco
- Fácil limpieza, resistente a humedad y manchas



- Cactus decorativos
- Material en : Papel tapiz
- Altura: 80 cm a 150 cm
- Color: Verde oliva / sombras simuladas



- Azulejo decorativo mexicano
- Formato: 20 x 20 cm
- Material: cerámica esmaltada
- Color: Amarillo cálido con variaciones artesanales
- Acabado: Brillante



- BACKSPLASH DECORATIVO (Zona de cocción y lavaplatos)
- Material: Azulejo cerámico esmaltado
- Formato: 10x10 cm
- Resistencia química: Alta (aceites, limpieza industrial)



- (Resto de la pared de cocina)
- Material: Gres porcelánico rectificado
- Formato: 60x120cm
- Color: arena
- Acabado: satinado fácil de limpiar



- Material: Espejo claro de alta calidad con película de seguridad (anti-estallido)
- Espesor: 6 mm.
- Instalación piso a techo de 5,15 x 3,00 m, en paños modulares



- Pintura mural
- Material: Pintura vinilica lavable
- Color: naranja
- Acabado: Mate
- Características: Resistente a humedad, fácil limpieza, durabilidad en interiores.



- Mural interactivo
- Formato: Panel mural de gran escala 2 x 3 m
- Material: Impresión digital en vinil sobre muro
- Color: Temática cultural mexicana
- Características: Decorativo, permite interacción.



- Piedra natural
- Formato: cortes rectangulares
- Material: Piedra volcánica
- Color: Gris y café
- Acabado: Rústico

Figura 37. Plano de revestimientos verticales
Fuente. Elaborado por el autor.

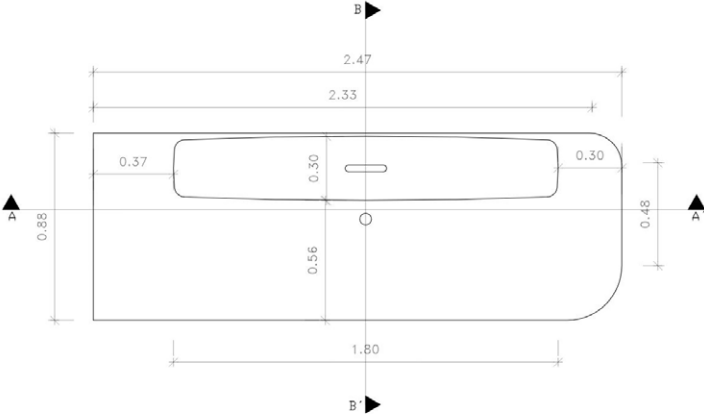
CAPÍTULO

5. 0 PLANO DE RECEPCIÓN
5. 1 RENDERS

5.0 PLANO DE RECEPCIÓN



Figura 38. Render de Mueble
Fuente. Elaborado por el autor.



PLANTA
DETALLE DE RECEPCIÓN

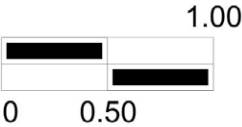


Figura 39. Planta de Detalle
Fuente. Elaborado por el autor.

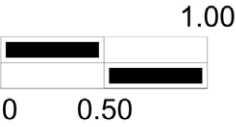
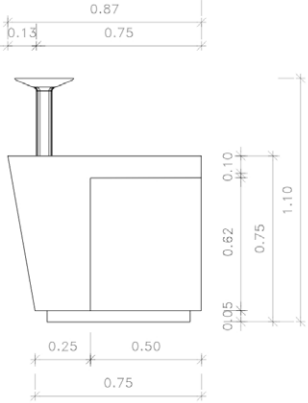
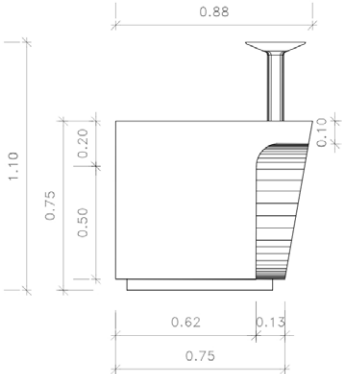


Figura 40. Vista lateral izquierda
Fuente. Elaborado por el autor.



VISTA LATERAL IZQUIERDA



VISTA LATERAL DERECHA

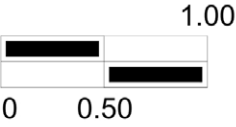


Figura 41. Vista lateral derecha
Fuente. Elaborado por el autor.

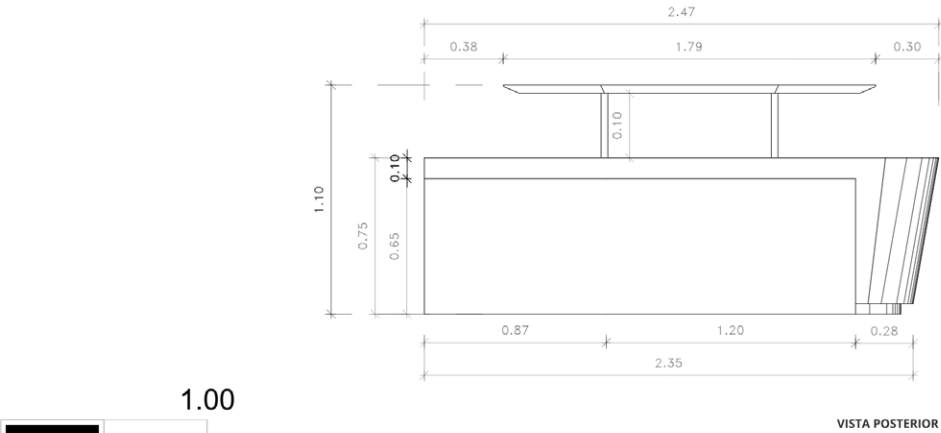


Figura 42. Vista posterior
Fuente. Elaborado por el autor.

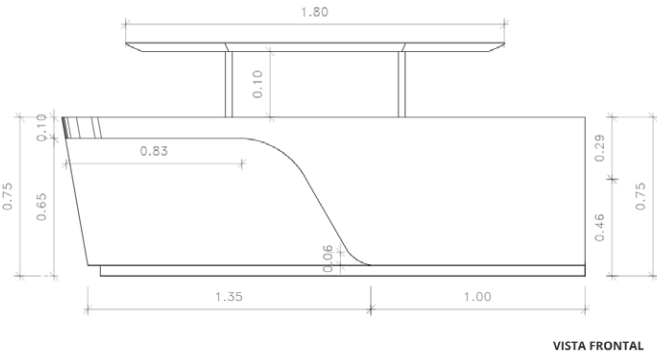


Figura 43. Vista frontal
Fuente. Elaborado por el autor.

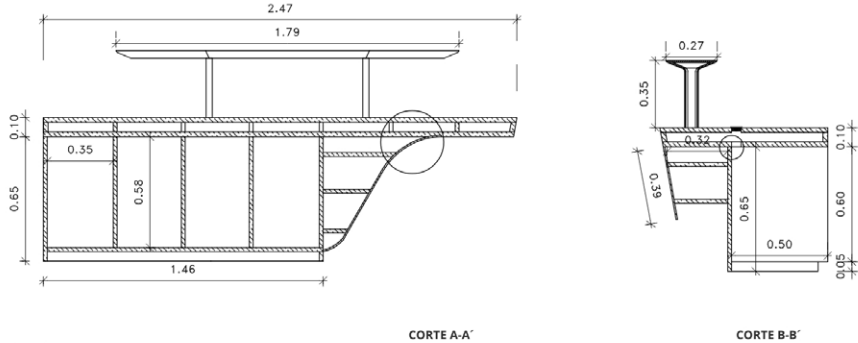


Figura 44. Cortes de detalle
Fuente. Elaborado por el autor.

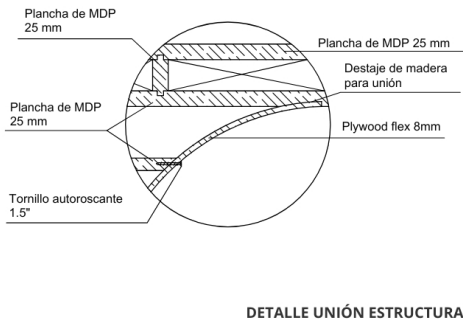
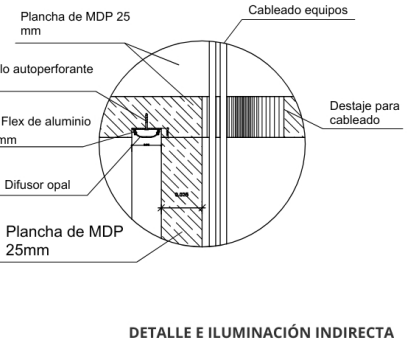


Figura 45. Detalles
Fuente. Elaborado por el autor.



5.1 RENDERS



Figura 46. Renders
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 47. Renders
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 48. Renders
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 49. Renders
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 50. Renders
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 51. Renders
Fuente. Elaborado por el autor.



Figura 52. Renders

Fuente. Elaborado por el autor.

BIBLIOGRAFÍA

Becerra, L., & Vélez, C. (2018). Diseño de interiores y experiencia de usuario: Enfoques contemporáneos. Bogotá: Editorial Design Plus.

Ching, F. D. K. (2015). Interior design illustrated (3.ª ed.). Hoboken, NJ: Wiley.

González, M. (2019). La importancia del color en el diseño de interiores. Revista Mexicana de Diseño, 25(3), 45-56.

Lighting Research Center. (2020). Fundamentals of lighting for interior spaces. Troy, NY: Rensselaer Polytechnic Institute.

Montoya, P. (2021). Construyendo la marca: Identidad y percepción a través del diseño. Barcelona: Ediciones Creativas.

Pile, J. F., & Gura, J. (2013). History of interior design (4.ª ed.). New York: Fairchild Books.

Pressman, A. (2018). Design thinking for interior designers: Innovating contemporary spaces. London: Routledge.

Ríos, C. (2018). Arte y cultura mexicana: Su representación en los espacios comerciales. Ciudad de México: Editorial Patrimonio.

Sung, K. (2020). User-centered lighting design for commercial spaces. Journal of Architectural Lighting, 12(2), 123-134.

Yee, J., & Bamford, L. (2019). Designing the brand experience: Spaces, stories, and sensory engagements. London: Bloomsbury Publishing.

ArchDaily. (2017, 8 de septiembre). El Mama & La Papa Bar Restaurant / El Equipo Creativo [Proyecto]. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/879291/el-mama-and-la-papa-bar>

ArchDaily. (2025, 23 de febrero). MPWR Fit Cafe / Berd Studio. ArchDaily. <https://www.archdaily.cl/cl/1026777/mpwr-fit-cafe-berd-studio>

Hernández, L. (2017). La biofilia en el diseño interior: Estrategias para espacios saludables. Revista Hábitat Sustentable, 7(1), 55-68.

Fuentes, A. (2019). Materialidad artesanal en México: barro, piedra y madera como recursos de diseño. Revista Interiores de América Latina, 14(2), 88-102.

Barragán, L. (2016). Arquitectura emocional mexicana. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.

Ochoa, J. (2020). Experiencia sensorial en restaurantes temáticos: un enfoque cultural. Revista Internacional de Diseño y Gastronomía, 5(2), 34-49.

Fernández, P. (2018). Psicología del color aplicada al interiorismo. Madrid: Editorial Arte & Espacio.

García Canclini, N. (2015). Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad. Ciudad de México: Grijalbo.

López, R. (2021). Diseño de espacios gastronómicos: Innovación, tradición y experiencia. Barcelona: Gustavo Gili.

Paredes, D. (2019). Identidad cultural y branding en espacios comerciales. Revista Diseño & Sociedad, 11(4), 72-85.

BIBLIOGRAFÍA DE IMÁGENES

Figura 1. Fachada principal TACO PACO Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 23. Moodboard Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 2. Interior de TACO PACO Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 24. Materialboard Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 3. Interior de TACO PACO Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 25. Planta amoblada Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 4. Vientos y asoleamiento Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 26. Planta acotada Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 5. Accesibilidad Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 27. Corte longitudinal Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 6. Uso de suelo Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 28. Corte transversal Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 7. Transporte público Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 29. Elevación interna Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 18. Colores Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 30. Styling Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 19. Concepto y subconcepto Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 31. Styling Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 20. Programa Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 32. Styling Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 21. Diagrama de adyacencias Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 33. Styling Fuente: Elaborado por el autor, 2025.
Figura 22. Zonificación Fuente: Elaborado por el autor, 2025.	Figura 34. Plano de pisos Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

BIBLIOGRAFÍA DE IMÁGENES

Figura 35. Plano de techo
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 36. Plano de iluminación
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 37. Plano de revestimientos verticales
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 38. Render de mueble
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 39. Planta de detalle
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 40. Vista lateral izquierda
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 41. Vista lateral derecha
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 42. Vista posterior
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 43. Vista frontal
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 44. Cortes de detalle
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 45. Detalles
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 46. Renders
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 47. Renders
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 48. Renders
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 49. Renders
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 50. Renders
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 51. Renders
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.

Figura 52. Renders
Fuente: Elaborado por el autor, 2025.