



MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

Paccari Sensorial: El Viaje del Cacao

AUTOR: Tracy Carolina Narváez Granda

TUTOR: Arq. Paola Morales
Arq. Lorena Páliz

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, Carolina Narváez declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para detallada. Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

Carolina Narváez Granda
Autor

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

Arq. Lorena Páliz
Director de Tesis

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a mis padres por su apoyo inquebrantable, amor incondicional y sacrificios. Han sido la fuerza impulsora que me ha guiado a lo largo de esta travesía. Gracias por ser mi inspiración constante, por creer en mí cuando dudaba y por ser la razón por la cual hoy celebro el éxito de esta tesis.

A mis abuelos, ya que su valentía y resistencia frente a la enfermedad han sido fuente de inspiración para mí. A mi abuelita, que ahora está en el cielo, gracias por su amor eterno y enseñanzas que aún iluminan mi camino. Siempre la llevo en mi corazón. A mi esposo Gabriel, quiero expresar mi más profundo agradecimiento por acompañarme siempre, por su amor, apoyo y comprensión incondicional. Su presencia ha sido un pilar fundamental en esta etapa de mi vida, dándome la fortaleza y motivación necesarias para alcanzar este sueño.

A mis respetados profesores, les debo una deuda de gratitud que va más allá de las palabras. Su dedicación, sabiduría y paciencia, cada consejo brindado, ha sido una luz que ha iluminado el camino hacia la excelencia académica.

Este logro no solo es mío, sino también de quienes han contribuido de manera invaluable en mi formación. Su apoyo ha sido el cimiento sobre el cual he construido mis logros académicos.

I

- 1. 0 ANTECEDENTES
- 1. 1 PROBLEMATICA
- 1. 2 SOLUCIÓN

II

- 2. 0 PROPUESTA DE VALOR
- 2. 1 TARGET
- 2. 2 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR
- 2. 3 REFRENTES
- 2. 4 BIBLIOGRAFIA

III

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

IV

- 4.1 PLANTA DE DISTRIBUCIÓN
- 4.2 PLANTAS AMOBLADAS ARQUITECTÓNICAS
- 4.3 CORTE TRANSVERSAL
- 4.4 CORTE LONGITUDINAL
- 4.5 ELEVACIONES INTERNAS
- 4.6 PLANO DE PISOS
- 4.7 REVESTIMIENTOS VERTICALES
- 4.8 PLANO DE TECHOS
- 4.9 PLANO DE ILUMINACIÓN
- 4.10 STYLING: SELECCIÓN DE MOBILIARIO Y OBJETOS DECORATIVOS.
- 4.11 RENDERS

V

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

Resumen

La presente tesis explora el diseño de un espacio sensorial e inmersivo para Paccari, una reconocida marca ecuatoriana de chocolate premium. Con un enfoque en la sostenibilidad, la educación y la experiencia multisensorial, la propuesta busca transformar la tradicional cafetería en un entorno innovador donde los visitantes puedan conocer y vivir el proceso del cacao, desde su origen hasta la degustación del producto final.

El proyecto se fundamenta en el concepto "del grano a la barra", resaltando la identidad ecuatoriana y la producción responsable del chocolate. A través de un diseño interior que incorpora materiales ecológicos, iluminación estratégica, control acústico y zonificación eficiente, se busca mejorar la experiencia del usuario y reforzar el compromiso de la marca.

Una de las principales innovaciones es el Laberinto Sensorial del Cacao, un recorrido interactivo que estimula los cinco sentidos mediante elementos táctiles, olfativos, visuales, auditivos y gustativos. Además, se analizan referentes internacionales y el impacto del sector de Cumbayá en Quito como ubicación estratégica para la implementación del proyecto.

Este estudio demuestra cómo el diseño interior puede ser una herramienta clave para transmitir valores de marca, fortalecer la identidad cultural y ofrecer experiencias memorables a los consumidores.

Palabras clave: Paccari, chocolate, sostenibilidad, experiencia sensorial, diseño interior, comercio justo, Cumbayá.

Abstract

This thesis explores the design of a sensory and immersive space for Paccari, a renowned Ecuadorian premium chocolate brand. With a focus on sustainability, education, and multisensory experiences, the proposal seeks to transform the traditional café into an innovative environment where visitors can learn about and experience the cacao process, from its origins to the final tasting of the product.

The project is based on the "bean-to-bar" concept, highlighting Ecuadorian identity and responsible chocolate production. Through an interior design approach that incorporates ecological materials, strategic lighting, acoustic control, and efficient zoning, the goal is to enhance user experience while reinforcing the brand's commitment.

One of the main innovations is the Cacao Sensory Labyrinth, an interactive journey that stimulates the five senses through tactile, olfactory, visual, auditory, and gustatory elements. Additionally, international references and the impact of the Cumbayá sector in Quito are analyzed as a strategic location for the implementation of the project.

This study demonstrates how interior design can be a key tool in conveying brand values, strengthening cultural identity, and offering memorable experiences to consumers.

Keywords: Paccari, chocolate, sustainability, sensory experience, interior design, fair trade, Cumbayá.



Imagen 1: (Paccari, s.f.).



Imagen 2: (El País, 2022).

P.11

Paccari es una reconocida marca ecuatoriana de chocolate de alta gama que ha transformado el sector del cacao mediante su dedicación a la sostenibilidad, la excelencia en la calidad y el comercio justo. Fundada en 2002 por Santiago Peralta y Carla Barbotó, esta empresa se ha consolidado como una de las más destacadas a nivel global en el ámbito chocolatero. El nombre "Paccari", que en quechua se traduce como "naturaleza" o "amanecer", simboliza su filosofía de producción responsable y su profundo respeto por el entorno natural (Peralta & Barbotó, 2002).

Desde su creación, Paccari ha establecido una estrecha colaboración con pequeños productores de cacao en Ecuador, impulsando métodos de cultivo orgánico y biodinámico.

A diferencia de las marcas tradicionales que dependen de intermediarios, Paccari mantiene un contacto directo con los agricultores, garantizando remuneraciones justas y promoviendo el desarrollo sostenible de las comunidades locales (International Chocolate Awards, 2023). Este enfoque no solo beneficia a los productores, sino que también asegura la trazabilidad y calidad del cacao utilizado.

Un elemento distintivo de Paccari es su modelo de producción integral, conocido como "del grano a la barra". Este proceso, que abarca desde el cultivo del cacao hasta la elaboración del chocolate, se realiza completamente en Ecuador. Este método no solo preserva la frescura y calidad del producto final, sino que también fortalece la economía nacional y refuerza la identidad ecuatoriana en el mercado global del chocolate (Fair Trade International, 2021). La excelencia de Paccari ha sido ampliamente reconocida, acumulando más de 300 galardones internacionales, entre los que destacan los prestigiosos International Chocolate Awards.

Su innovadora oferta de sabores, que incorpora ingredientes locales como mortiño, uvilla, ají y rosa andina, ha cautivado a consumidores y expertos culinarios en todo el mundo (World Cocoa Foundation, 2022).

P.12



Imagen 3: (Paccari, s.f.).

La excelencia de Paccari ha sido ampliamente reconocida, acumulando más de 300 galardones internacionales, entre los que destacan los prestigiosos International Chocolate Awards. Su innovadora oferta de sabores, que incorpora ingredientes locales como mortiño, uvilla, ají y rosa andina, ha cautivado a consumidores y expertos culinarios en todo el mundo (World Cocoa Foundation, 2022). Paccari no solo se destaca por su calidad y sostenibilidad, sino también por su capacidad para innovar constantemente en el mundo del chocolate. La marca ha logrado combinar técnicas tradicionales con creatividad moderna, ofreciendo productos que resaltan la riqueza de los sabores autóctonos de Ecuador.

Por ejemplo, sus chocolates con infusiones de frutas andinas como el mortiño y la uvilla, o con especias como el ají y la rosa andina, han sorprendido a los paladares más exigentes. Esta fusión de sabores únicos ha permitido a Paccari diferenciarse en un mercado altamente competitivo, atrayendo a consumidores que buscan experiencias gastronómicas auténticas y memorables (Gourmet Chocolate Society, 2023).



Imagen 4: (Paccari, s.f.).

Otro aspecto que ha contribuido al éxito de Paccari es su compromiso con la educación y la concienciación sobre el consumo responsable. La empresa no solo se enfoca en producir chocolate de alta calidad, sino también en informar a sus clientes sobre la importancia de apoyar prácticas éticas y sostenibles. A través de talleres, eventos y colaboraciones con organizaciones ambientalistas, Paccari ha logrado transmitir su mensaje de respeto por la naturaleza y las comunidades productoras. Este enfoque educativo ha fortalecido su imagen como una marca responsable y comprometida con el bienestar social y ambiental (Ethical Consumer Magazine, 2023).

Su estrategia de expansión se basa en mantener los mismos estándares de calidad y sostenibilidad en todos los mercados, lo que ha permitido que la marca sea sinónimo de excelencia y responsabilidad a nivel global. Además, su participación en eventos internacionales ha ayudado a posicionar a Ecuador como un referente en la producción de cacao fino de aroma. Con su visión innovadora y su compromiso inquebrantable con la sostenibilidad, Paccari continúa siendo un ejemplo inspirador en la industria chocolatera mundial (Global Chocolate Trends Report, 2023).

I.II PROBLEMATICA

El mayor reto al diseñar un espacio para Paccari radica en capturar su esencia y comunicar su dedicación a la sostenibilidad, lo artesanal y lo orgánico. En un contexto donde la experiencia del consumidor cobra cada vez más importancia, es fundamental crear un entorno que no solo resulte visualmente impactante, sino que también genere un vínculo profundo con los valores centrales de la marca. Aunque Paccari cuenta con cafeterías que ofrecen productos de alta calidad, estas no logran destacarse frente a la competencia debido a un enfoque más convencional. Esto abre la puerta a una transformación que convierta estos espacios en experiencias inmersivas, capaces de reforzar la identidad de la marca y su compromiso con la educación, la sostenibilidad y la producción artesanal.

I.III SOLUCIÓN

Es esencial integrar la sostenibilidad en todos los aspectos del diseño sin comprometer la funcionalidad o la estética. Esto implica utilizar materiales ecológicos y estrategias de eficiencia energética que respalden la filosofía orgánica de Paccari y reduzcan su impacto ambiental. Además, es crucial una zonificación eficiente que combine áreas de degustación, exhibición de productos y aprendizaje, asegurando que la experiencia del usuario no se vea afectada por la distribución del espacio. La planificación del flujo de clientes y la creación de áreas interactivas bien definidas serán fundamentales para ofrecer una experiencia envolvente y educativa (Martínez, 2023).

El diseño interior de la cafetería Paccari Sensorial: El Viaje del Cacao puede mejorar notablemente la experiencia del usuario al integrar elementos funcionales, estéticos y sensoriales que refuercen la identidad de la marca. En términos funcionales, se propone una zonificación eficiente con espacios claramente delimitados para degustación, actividades educativas y compra de productos, asegurando un flujo natural de visitantes. El mobiliario ergonómico, los jardines verticales y una iluminación bien planificada contribuirán a crear un ambiente cómodo y relajante. En el aspecto estético, se recomienda una paleta de colores inspirada en el cacao, el uso de materiales naturales como madera reciclada y bambú, y la incorporación de murales que narren el proceso del cacao. Por último, la experiencia sensorial se enriquecerá con elementos táctiles, aromaterapia natural, sonidos envolventes y degustaciones interactivas, generando una conexión profunda entre el cliente y el origen del chocolate.

Al convertir la cafetería en un espacio inmersivo y educativo, Paccari no solo ofrece productos de alta calidad, sino que también brinda una experiencia memorable y diferenciadora. Este enfoque integral refuerza la identidad de la marca y establece un nuevo estándar en la industria, combinando funcionalidad, estética y sensorialidad para enriquecer la experiencia del usuario.

CAPÍTULO II Propuesta de valor

Para plasmar la esencia de Paccari en un espacio físico, se propone el diseño de una cafetería con un enfoque educativo. Este lugar no solo servirá como un punto de venta y degustación, sino que también ofrecerá una experiencia enriquecedora donde los clientes puedan aprender sobre el proceso del chocolate y la importancia de la producción sostenible. El objetivo es crear un ambiente acogedor que permita a los visitantes no solo disfrutar de un chocolate de alta calidad, sino también conectarse con su origen y comprender su impacto en términos de sostenibilidad.

Un elemento innovador para el diseño de la cafetería Paccari podría ser "El Laberinto Sensorial del Cacao", un recorrido inmersivo que sumerge a los visitantes en el mundo del chocolate a través de los cinco sentidos. A medida que avanzan por el laberinto, los clientes experimentan de manera continua y fluida cada etapa del proceso del cacao, desde su cultivo hasta su transformación en chocolate. El suelo con texturas que simulan la tierra húmeda de las plantaciones y los recipientes con granos de cacao en distintas fases permiten una experiencia táctil que conecta con el origen del producto. Al mismo tiempo, los aromas naturales del cacao en diferentes etapas, combinados con esencias de ingredientes como mortiño y rosa andina, envuelven a los visitantes en una experiencia olfativa única.

El recorrido también incluye sonidos ambientales de las plantaciones de cacao en Ecuador, como el canto de las aves y el susurro del viento, acompañados de testimonios de agricultores locales que narran su experiencia en la cosecha. Proyecciones envolventes y luces dinámicas en las paredes y techos del laberinto ilustran visualmente el proceso de producción, creando una atmósfera que cambia a medida que los visitantes avanzan. Finalmente, la experiencia culmina con la tienda, donde los clientes pueden llevarse a casa los mejores productos de Paccari.

Este enfoque no solo convierte la visita en un evento memorable, sino que también refuerza la conexión emocional del cliente con los valores de Paccari, como la sostenibilidad y el comercio justo. Al ser un concepto innovador que integra todos los sentidos en un recorrido continuo, el laberinto sensorial se posiciona como un diferenciador clave en el mercado, incentivando a los clientes a regresar y compartir la experiencia con otros.

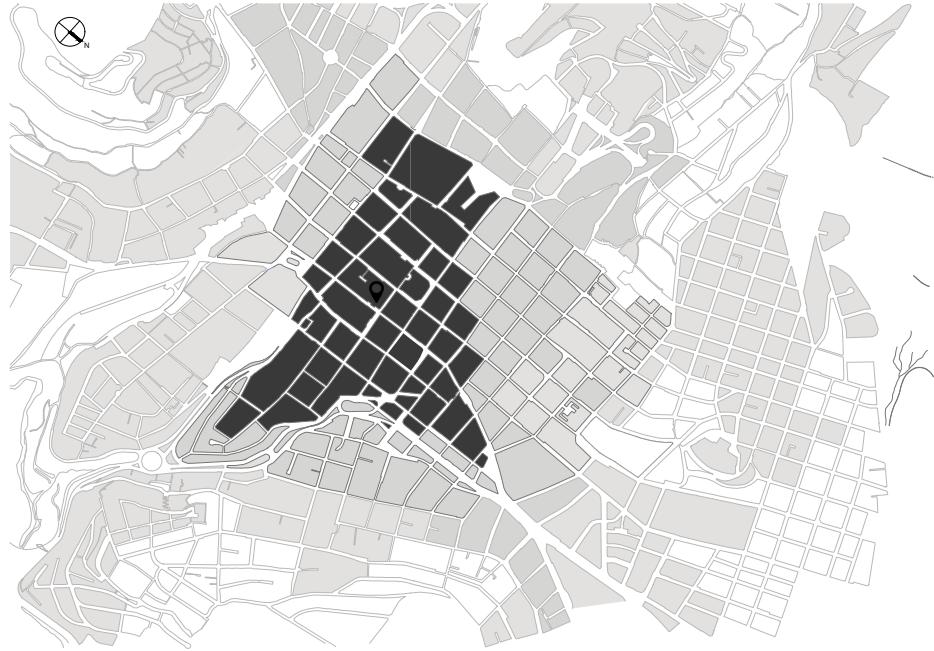
II.I Target

El público objetivo de la cafetería Paccari está conformado por diversos perfiles de consumidores que aprecian la calidad del chocolate, la sostenibilidad y las experiencias sensoriales al momento de realizar sus compras. A continuación, se describen los segmentos más relevantes:

En primer lugar, se encuentran los turistas, tanto nacionales como internacionales. Ecuador es mundialmente reconocido por su producción de cacao fino de aroma, lo que atrae a visitantes interesados en vivir experiencias gastronómicas auténticas y enriquecedoras. Una cafetería con un concepto inmersivo que muestre el proceso de elaboración del chocolate resultará especialmente atractiva para aquellos que desean conocer más sobre la cultura y la historia del cacao ecuatoriano.

Otro segmento importante son los consumidores conscientes y comprometidos con el medio ambiente. Este grupo está conformado por personas que priorizan la adquisición de productos orgánicos, de comercio justo y con un bajo impacto ambiental. Les interesa conocer el origen de lo que consumen y asegurarse de que sus compras contribuyan a prácticas éticas y sostenibles.

II.II Ubicación y análisis del sector



El Centro Histórico de Quito se localiza en el Distrito Metropolitano de Quito y es considerado uno de los conjuntos patrimoniales más relevantes de América Latina. Esta área fue reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad el 8 de septiembre de 1978, gracias a la preservación de su trazado urbano original y la riqueza de su arquitectura histórica.

En este sector se conservan cerca de 130 edificaciones con valor monumental y aproximadamente cinco mil inmuebles catalogados como patrimonio por el municipio. Entre estos se incluyen templos religiosos, museos, plazas, conventos y casas coloniales, en los que se evidencia una mezcla de estilos como el barroco, el neoclásico y el mudéjar, resultado de la fusión cultural durante la época colonial.

El proyecto se emplazará en una zona estratégica del Centro Histórico, específicamente en la intersección de las calles Sucre y Cuenca. La calle Sucre es una vía clave que atraviesa espacios emblemáticos como la Plaza Grande y el Palacio de Gobierno, siendo un corredor de alto valor simbólico y funcional para la ciudad. Por su parte, la calle Cuenca cumple una función más residencial y comercial, sirviendo de conexión entre el casco histórico y los barrios circundantes.

1534
IGLESIA SAN FRANCISCO



1580 CONVENTO SAN AGUSTÍN



1562 CATEDRAL QUITO



1790 PALACIO PRESIDENCIAL



1540
IGLESIA SANTO DOMINGO

1564 PLAZA DE LA INDEPENDENCIA

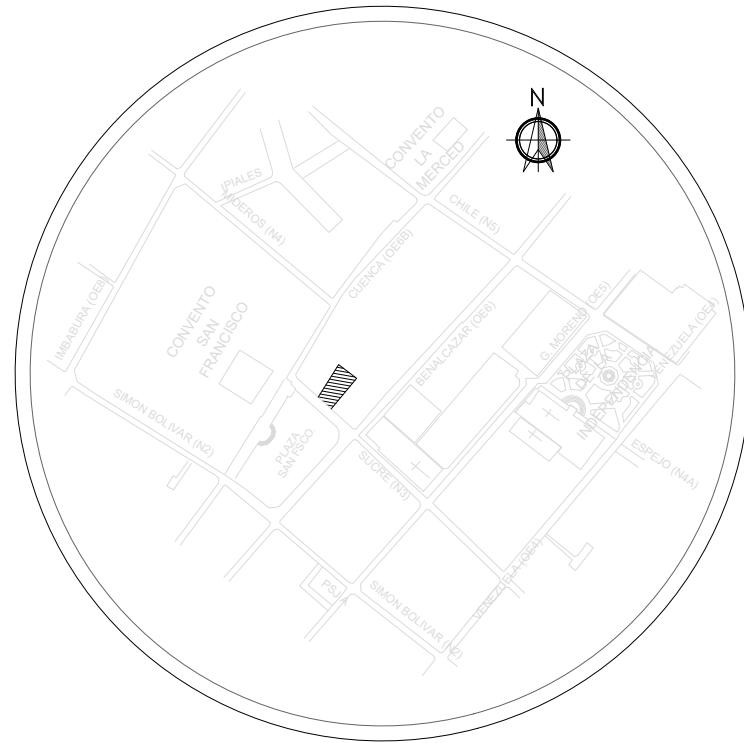


1605 IGLESIA LA COMPAÑÍA

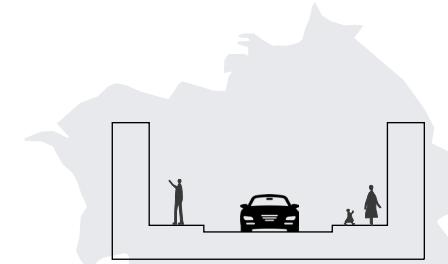
HITOS

Ubicación y Contexto

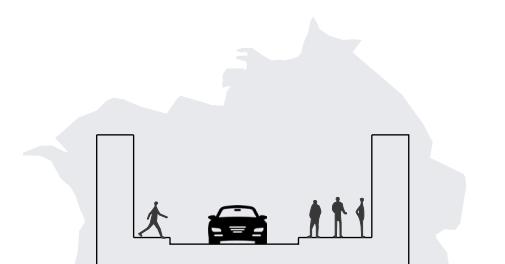
El proyecto se va a implantar en el Centro Histórico de Quito, específicamente en la intersección de las calles Sucre y Cuenca. Esta zona, declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, representa el corazón histórico, político y cultural de la ciudad. La calle Sucre es una de las arterias principales del centro, con alto flujo peatonal y vehicular, y conecta con importantes espacios patrimoniales y administrativos. Por su parte, la calle Cuenca permite una conexión directa con sectores comerciales y residenciales cercanos, consolidando una red urbana dinámica. La ubicación estratégica del proyecto dentro del Centro Histórico no solo garantiza un entorno cargado de valor simbólico y cultural, sino que también favorece la movilidad, el turismo y el comercio local (GAD Quito, 2023).



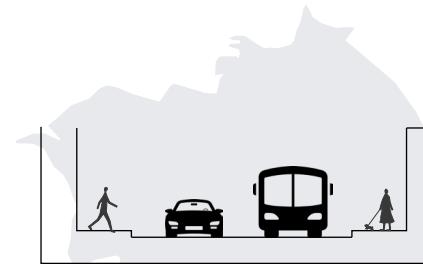
Morfología Urbana



Una de las problemáticas que presenta la morfología de circulación en el centro histórico, es la falta de espacio para el flujo de dos autos. Flujo a un solo carril.



La presencia de falta de espacio en las veredas es muy común en el centro histórico, al no ser del mismo tamaño, causan una circulación peatonal insegura.



Existen espacios de circulación en la que diferentes transportes se movilizan en una misma calle, permitiendo el movimiento alrededor de todo el centro histórico, a través de diferentes métodos de movilización.



Existen espacios de estancia; plazas, patios, plazuelas. Que buscan regalar a la gente diferentes atmósferas, creadas con la intención de mantener diferentes programas al mismo tiempo con una gran cantidad de gente.

Tipología

La arquitectura colonial es el estilo característico en el centro histórico de Quito. Se encuentran edificios bajos y antiguos con un mismo lenguaje. Las edificaciones presentan fachadas ornamentadas, patios interiores, balcones de hierro forjado y cubiertas de teja.



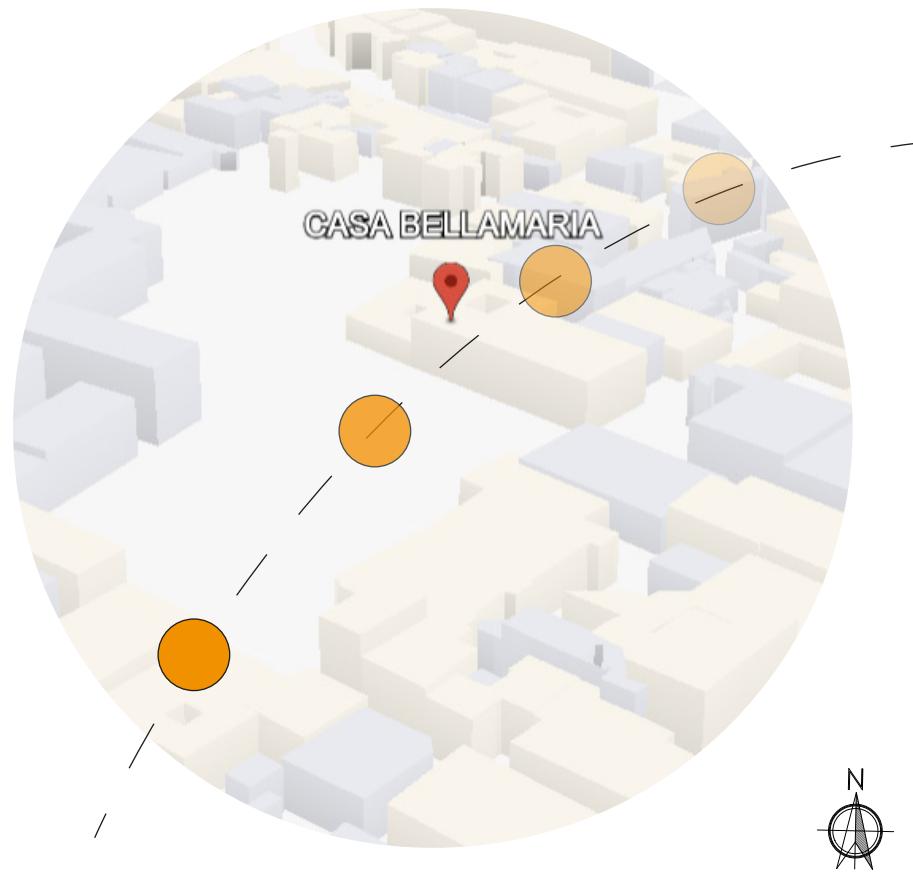


Imagen 9: (Elaboracion propia).

Asoleamiento y Clima

En el Centro Histórico de Quito, el recorrido solar comienza en el oriente y finaliza en el occidente. A lo largo del día, el movimiento del sol sigue un patrón natural invariable, independiente del lugar exacto en el que uno se encuentre dentro de esta zona de la ciudad. (INAMHI, 2023).

Estado actual.



Imagen 10: (Elaboracion propia).



Imagen 11: (Elaboracion propia).

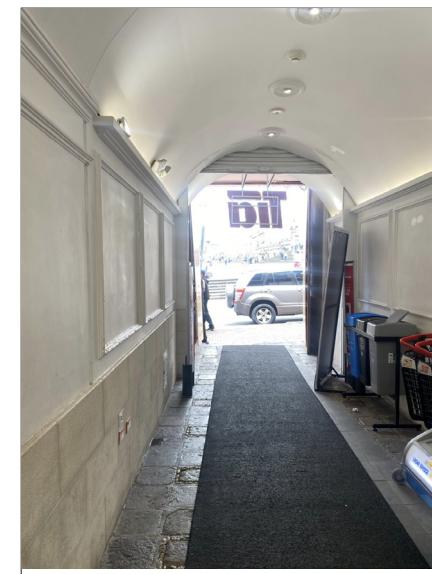


Imagen 12: (Elaboracion propia).



Imagen 13: (Elaboracion propia).

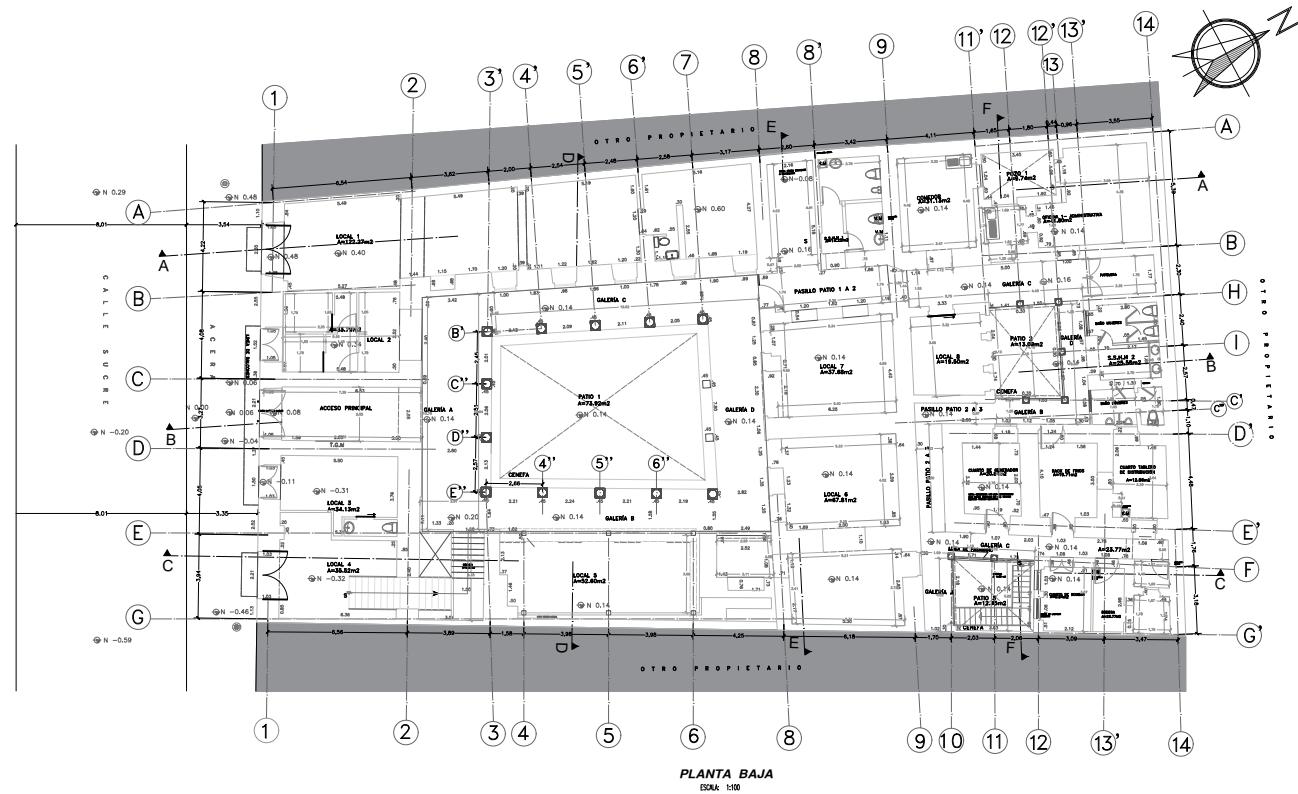


Imagen 14: (Plano a intervenir).

La implementación de la cafetería en una casa patrimonial ubicada en la calle Sucre, en pleno Centro Histórico de Quito, representa una oportunidad única para fusionar tradición y contemporaneidad. El inmueble, que conserva la tipología arquitectónica colonial, ofrece un marco histórico y cultural que enriquece la experiencia de los visitantes. El diseño del espacio debe valorar y resaltar los elementos patrimoniales existentes, integrando propuestas modernas que dialoguen respetuosamente con la arquitectura original. Esta sinergia permitirá crear un ambiente auténtico y atractivo, capaz de fortalecer la identidad local y generar un espacio de encuentro que conecta pasado y presente.

II.III Referentes

El proyecto de restauración del Kiyotsu Gorge Tunnel, desarrollado por MAD Architects, convierte un túnel histórico en una experiencia artística y natural inmersiva. Situado en la prefectura de Niigata, Japón, este túnel atraviesa el impresionante desfiladero de Kiyotsu, famoso por sus formaciones geológicas y su paisaje espectacular.

Concepto y diseño

MAD Architects reinterpretó el túnel como una secuencia de espacios artísticos inspirados en los cinco elementos naturales: madera, metal, tierra, fuego y agua. Su intervención no solo revitalizó la estructura, sino que también buscó integrar la experiencia del visitante con el entorno natural.

Impacto y significado

Este proyecto logra una armonía entre arquitectura, arte y naturaleza, transformando un túnel antiguo en un recorrido contemplativo. El uso de materiales reflectantes, espejos de agua y luz natural refuerza la conexión entre lo humano y lo natural, al tiempo que amplía la percepción del espacio.

La restauración del Kiyotsu Gorge Tunnel por MAD Architects no solo preserva un sitio histórico, sino que lo convierte en una experiencia sensorial y poética, alineada con la filosofía japonesa de respeto y admiración por la naturaleza (MAD Architects, 2021).



Imagen 15: (MAD Architects, 2021).



Imagen 16: (MAD Architects, 2021).

El proyecto Blue Table Chocolates Workshop and Retail Space*, creado por Arch and Type, es un ejemplo notable de cómo el diseño interior puede integrar funcionalidad, estética y experiencia del usuario. Ubicado en un espacio que fusiona un taller de producción con una zona de ventas, el diseño refleja la artesanía y la calidad de los productos de chocolate, al mismo tiempo que genera un ambiente cálido e inspirador para los visitantes.

Integración de espacios:

El diseño une de manera fluida el área de producción con la zona de ventas, permitiendo a los visitantes observar el proceso de elaboración del chocolate mientras exploran los productos. Esta transparencia fortalece la conexión entre el consumidor y la marca (Arch and Type, 2023).

Materiales y texturas:

Se emplearon materiales naturales como madera y piedra, que transmiten calidez y autenticidad, alineándose con la filosofía artesanal de Blue Table Chocolates. Las superficies lisas y los acabados minimalistas contrastan con elementos rústicos, logrando un equilibrio entre lo moderno y lo tradicional.

Iluminación:

La iluminación cumple un papel esencial en el diseño, con focos direccionales que destacan los productos y las áreas de trabajo, mientras que la luz ambiental genera un entorno cálido y acogedor. Esto no solo mejora la experiencia visual, sino que también resalta la calidad artesanal del chocolate.

Experiencia del usuario:

El espacio está pensado para ser interactivo, con estaciones de degustación y áreas donde los visitantes pueden aprender sobre el proceso de fabricación del chocolate. Esto transforma la visita en una experiencia educativa y sensorial, reforzando la identidad de la marca.

Impacto y significado:

El diseño de Arch and Type para Blue Table Chocolates no solo optimiza el uso del espacio, sino que también construye una narrativa visual que conecta al visitante con la esencia de la marca. La combinación de funcionalidad, estética y experiencia del usuario posiciona este proyecto como un referente en diseño interior para espacios comerciales y productivos.



Imagen 17: (Arch & Type, 2024)



Imagen 18: (Arch & Type, 2024)

Bibliografía

- Fair Trade International. (2021). Impacto del comercio justo en las comunidades agrícolas.
- International Chocolate Awards. (2023). Premios y reconocimientos a la excelencia en chocolatería.
- Peralta, S., & Barbotó, C. (2002). Fundación de Paccari: Un enfoque en la sostenibilidad.
- Sustainable Chocolate Initiative. (2023). Prácticas sostenibles en la industria del cacao.
- World Cocoa Foundation. (2022). Innovación y tendencias en la producción de chocolate.
- García, A. (2022). Diseño de espacios comerciales: Innovación y sostenibilidad. Editorial Sostenible.
- Martínez, R. (2023). Integración de la sustentabilidad en el diseño interior. *Revista de Arquitectura y Diseño*, 45(2), 78-92.
- Fernández, L. (2023). Experiencias sensoriales en el diseño de cafeterías. *Journal of Consumer Experience*, 12(3), 112-125.
- López, M. (2023). El impacto del diseño en la identidad de marca. *International Journal of Branding*, 8(1), 45-60
- GAD Cumbayá. (2023). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Cumbayá.
- INEC. (2022). Censo de Población y Vivienda: Parroquia Cumbayá.
- INAMHI. (2023). Datos climáticos del valle de Cumbayá.
- Municipio de Quito. (2023). Informe de movilidad y accesibilidad en Cumbayá.
- MAD Architects. (2021). *Kiyotsu Gorge Tunnel: Restauración y diseño*. Recuperado de [URL oficial de MAD Architects].
- Japan National Tourism Organization. (2020). *Guía turística de la prefectura de Niigata*.
- Architectural Digest. (2021). *Proyectos destacados de arquitectura contemporánea en Japón*.
- Paccari. (s.f.). [Logo] [Imagen]. Recuperado el [12-03-2025], de <https://www.paccari.com>
- Arch & Type. (2024). Blue Table Chocolates Workshop and Retail Space [Imagen]. ArchDaily. Recuperado el 11 de marzo de 2025, de <https://www.archdaily.com/1018223/blue-table-chocolates-workshop-and-retail-space-arch-and-type>.
- Secretaría de Desarrollo Metropolitano de Quito (SDMQ). (2023). Plan Metropolitano de Ordenamiento Territorial (PMOT). Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. Recuperado de <https://www.quito.gob.ec>



CAPÍTULO 3



3.1 Metas del diseño

¿Qué?

Una cafetería experiencial inspirada en el cacao, diseñada como un viaje sensorial que involucra los cinco sentidos del usuario: olfato, tacto, gusto, vista y oído. Cada espacio evoca una cápsula, simulando las semillas del cacao, y el recorrido es fluido, sin barreras rígidas, guiando al usuario a través de una travesía envolvente.

¿Quién?

Usuarios que buscan una experiencia más allá del chocolate, interesados en la conexión con el origen del cacao y en la historia detrás de cada bocado. Se enfoca en amantes del producto local, la gastronomía ecuatoriana y la sostenibilidad.

¿Cómo?

A través de un diseño espacial envolvente que despierte los 5 sentidos:

Recorrido fluido: Inspirado en el movimiento natural del cacao en su proceso de transformación, los espacios se enlazan sin barreras rígidas, guiando al usuario de manera intuitiva.

Cápsulas sensoriales: Pequeños espacios de inmersión diseñados como semillas de cacao, donde el usuario puede experimentar diferentes fases del cacao a través del diseño, la iluminación y la materialidad.

Olfato: Desde el ingreso, el usuario es recibido por el aroma cálido del cacao tostado, con notas de vainilla, canela y frutos secos, creando una sensación de acogida y familiaridad.

Tacto: Las superficies evocan la textura rugosa y orgánica de la cáscara del cacao.

Oído: Sonidos envolventes transportan al usuario a las plantaciones: el crujir de las hojas, el golpeteo de las semillas, el murmullo del viento entre los árboles de cacao.

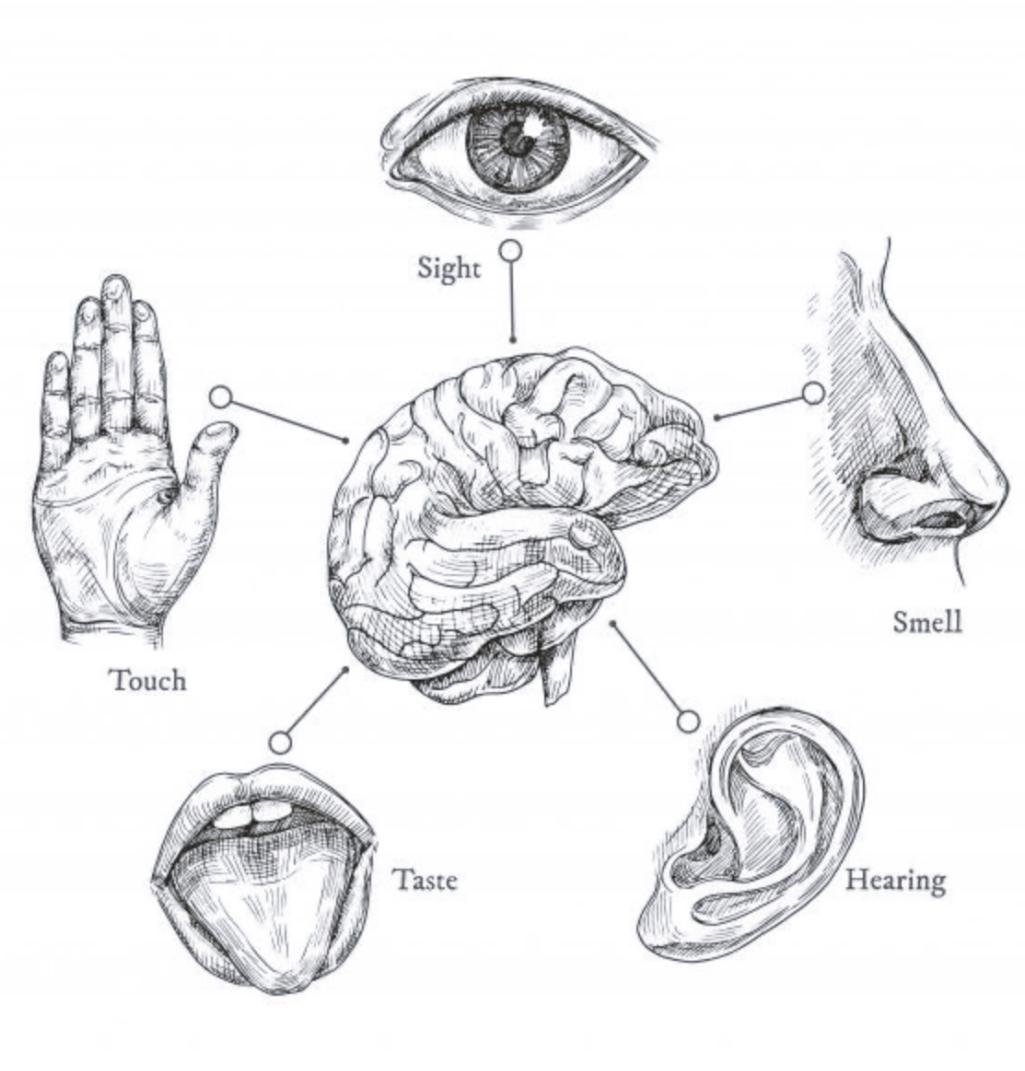


Imagen 1: Andrew Loomis (1988)

3.2 Storytelling / Concepto / Subconcepto

"La arquitectura no es solo una cuestión de formas y materiales; es también una cuestión de sensaciones. La percepción espacial es vivida a través de los sentidos, y la experiencia física del espacio es fundamental para comprender la arquitectura" (Pallasmaa, 2012, p. 26).

Concepto: Arquitectura Sensorial: El Alma del Chocolate y del Ser Humano

El chocolate no solo se saborea, se siente, se huele, se escucha y se ve. Al entrar en contacto con él, el cerebro despierta, liberando emociones, recuerdos y placer. Esta cafetería traduce esa experiencia en un diseño fluido, donde cada espacio es una cápsula que envuelve al usuario en una travesía sensorial. La luz, los materiales y las formas evocan la transformación del cacao en chocolate, guiando los sentidos en un recorrido donde el diseño y la percepción humana se fusionan en un solo instante de conexión.

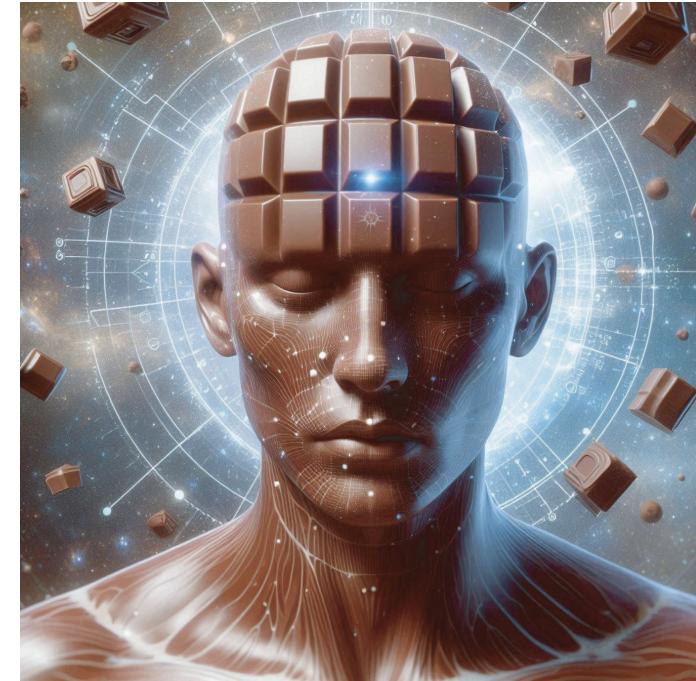
Subconcepto: Espacios que Despiertan los Sentidos

Cada detalle está diseñado para sumergir al usuario en el mundo del cacao a través de una secuencia espacial envolvente:

Este concepto transforma la cafetería en un espacio donde el cacao es el protagonista y el usuario es parte de su historia, explorando cada detalle con los sentidos y el alma.

Palabras clave

Sensorialidad	Experiencia
Placer	Aromas
Texturas	Sonidos
Cápsulas	Fluidez
Conexión	Transformación



3.3 Programación

Áreas y funciones de la cafetería Paccari:

1. Área de Atención al Cliente

- Recepción y bienvenida.
- Información sobre la experiencia y cafetería.

2. Área de Experiencia Sensorial

- Cápsulas inmersivas para la activación de los sentidos.
- Espacios de degustación guiada.
- Pantallas interactivas sobre el proceso del cacao.

3. Área de Producción y Cocina

- Elaboración de bebidas y postres a base de chocolate.
- Exhibición de repostería.
- Manejo de ingredientes orgánicos y sostenibles.

4. Área de Exhibición y Tienda

- Venta de productos Paccari.
- Muestras de chocolate en distintas presentaciones.
- Información sobre el origen y trazabilidad del cacao.

5. Área de Servicios y Operaciones

- Bodega y almacenamiento de insumos.
- Limpieza y mantenimiento del espacio.

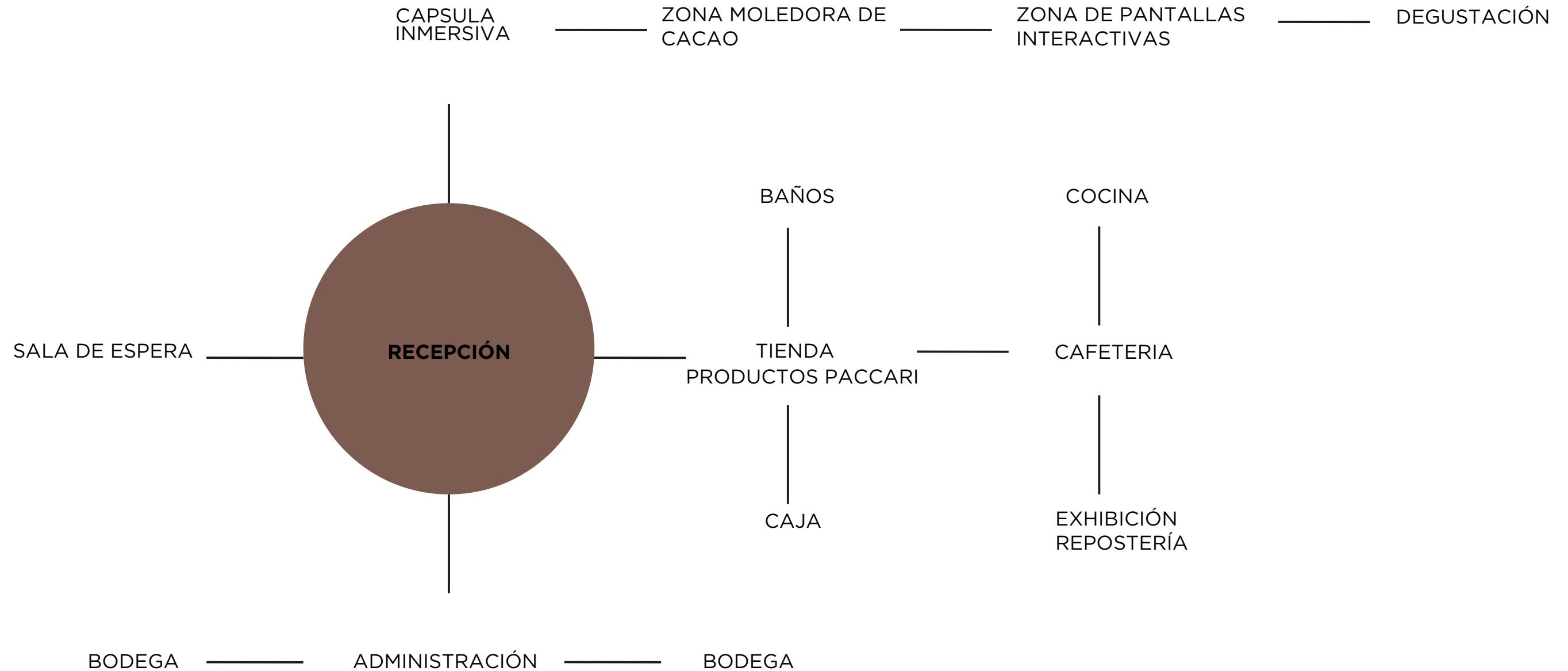
. Área Administrativa

- Coordinación de personal.
- Gestión de inventario y proveedores.
- Estrategias de marketing y promoción.

Cuadro de areas

HALL PRINCIPAL	20.35 m
SALA DE ESPERA	10.20 m
BODEGA	4.40 m
ADMINISTRACIÓN	13.10 m
CAPSULA INMERSIVA	45.00 m
TIENDA DE PRODUCTOS	23.60 m
CAFETERÍA	71.20 m
SALA DE DEGUSTACIÓN	27.80 m
COCINA	18.25 m
BAÑOS	13.50 m
CIRCULACIÓN	51.18 m
TOTAL	298.58 m

4. Diagrama de Adyacencias



5. Moodboard



6. Diseño espacial

1. Espacios abiertos y bien iluminados : Se prioriza la amplitud y la luz natural para generar confort visual y bienestar.
2. Cápsulas inmersivas: Espacios con formas curvas que envuelven al usuario, potenciando la experiencia sensorial del chocolate.
3. Materiales orgánicos : Uso de madera, piedra, barro cocido y fibras naturales para una conexión auténtica con la tierra y el cacao.
4. Mobiliario con formas orgánicas : Líneas suaves y envolventes que equilibran confort y estética, reforzando la sensación de fluidez.

Funciones y Experiencias dentro de las Cápsulas:

Cápsula de Aroma: Envuelve al usuario con el perfume del cacao tostado, notas de vainilla y especias.

Cápsula del Tacto: Paredes con texturas rugosas que evocan la cáscara del cacao y mobiliario cálido que simula el interior de una vaina.

Cápsula del Sabor: Un espacio diseñado para la degustación guiada, donde el usuario prueba diferentes variedades de chocolate, explorando sus matices.

Cápsula de la Vista: Pantallas envolventes muestran imágenes de las plantaciones de cacao, la cosecha y el proceso artesanal de Paccari.

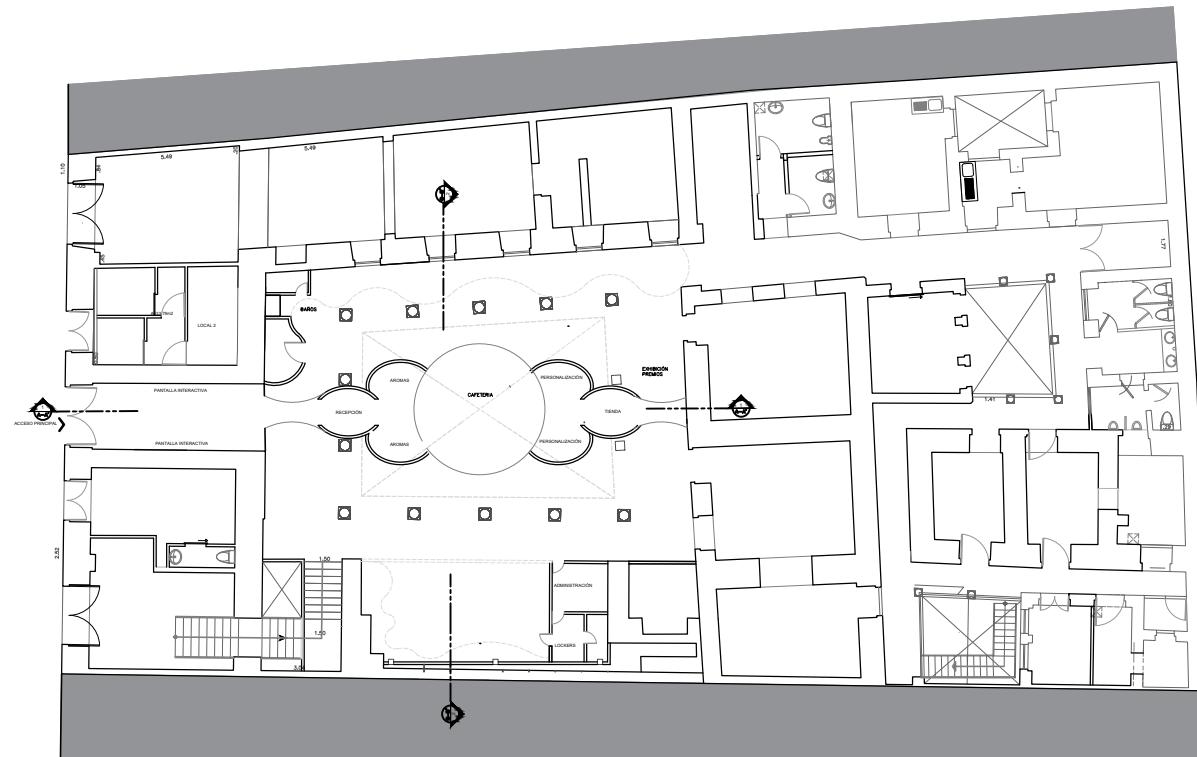
Cápsula del Sonido: Reproduce los sonidos de la naturaleza del cacao: susurros de hojas, el crujir de la cáscara, el batir del chocolate caliente.



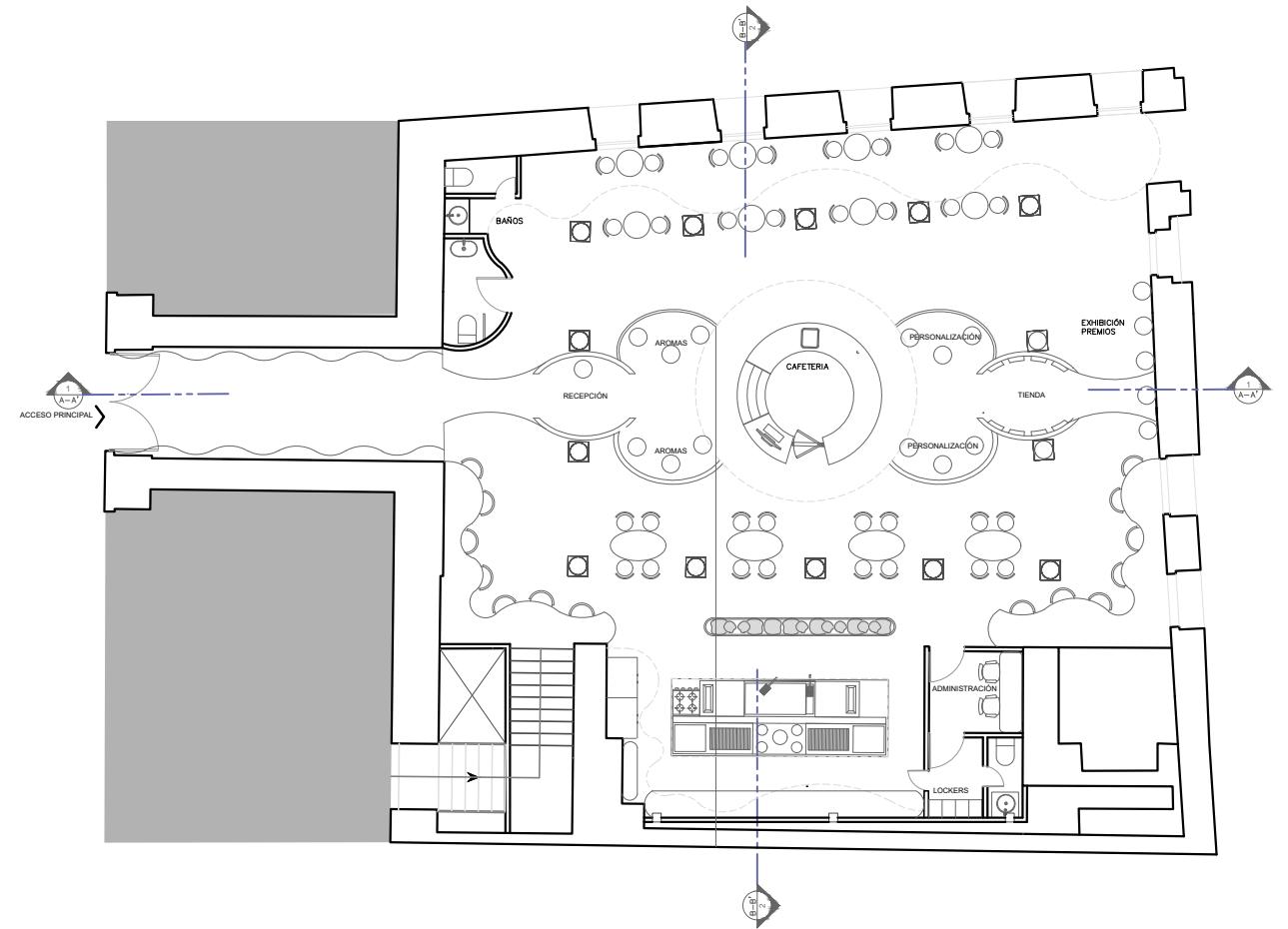
CAPÍTULO 4



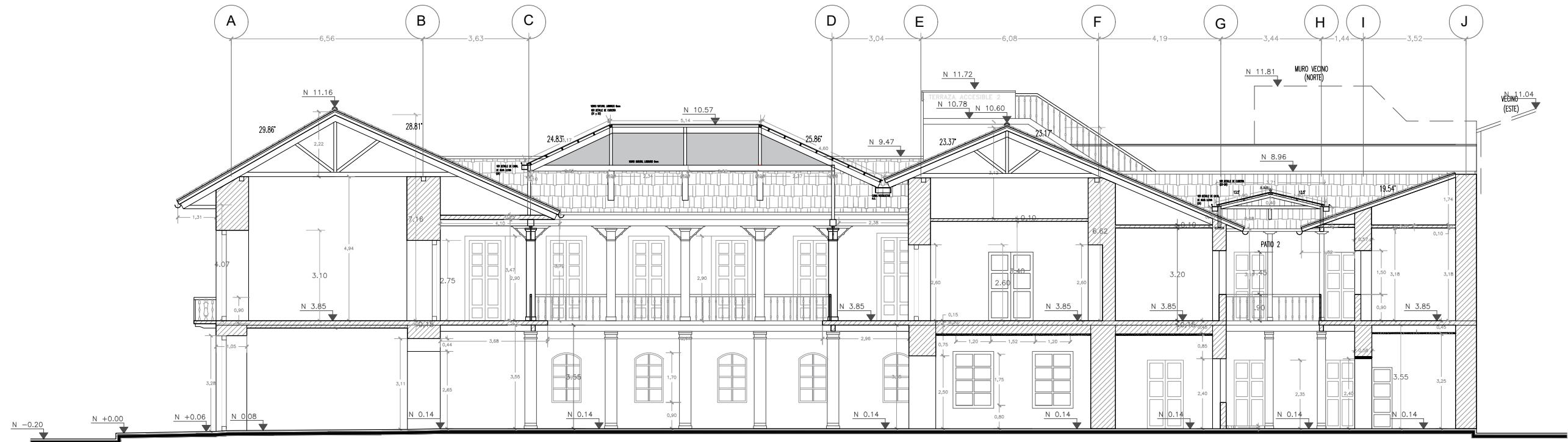
4.1 Planta de distribución



4.2 Planta amoblada

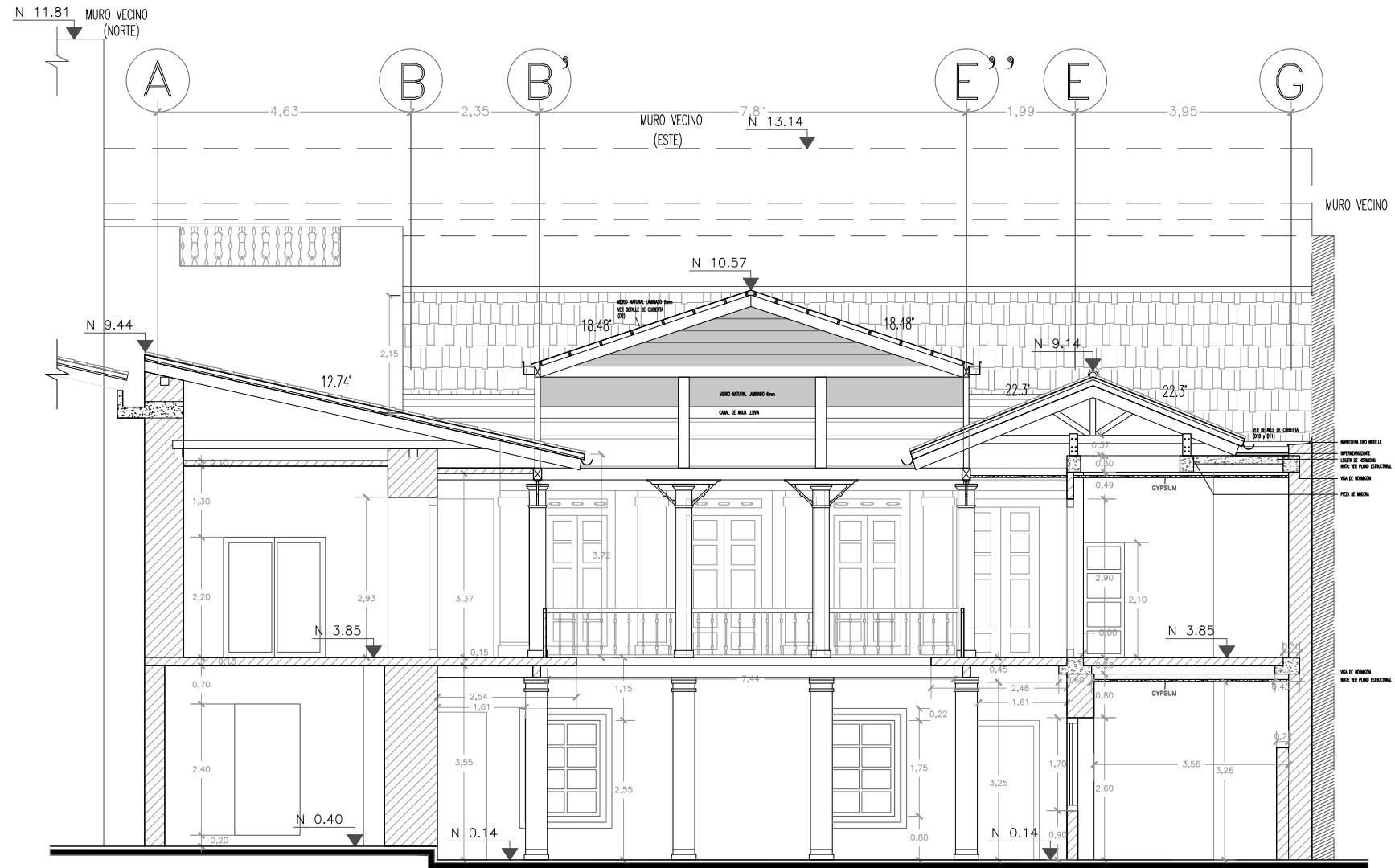


4.3 Corte longitudinal



CORTE B-B'
ESCALA: 1:100

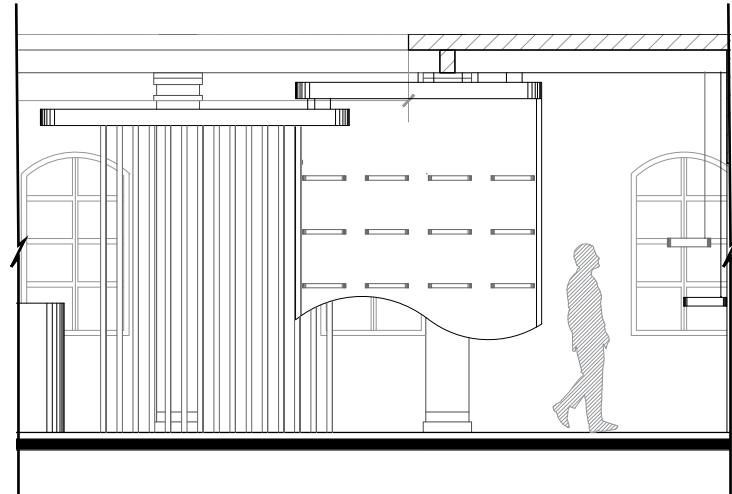
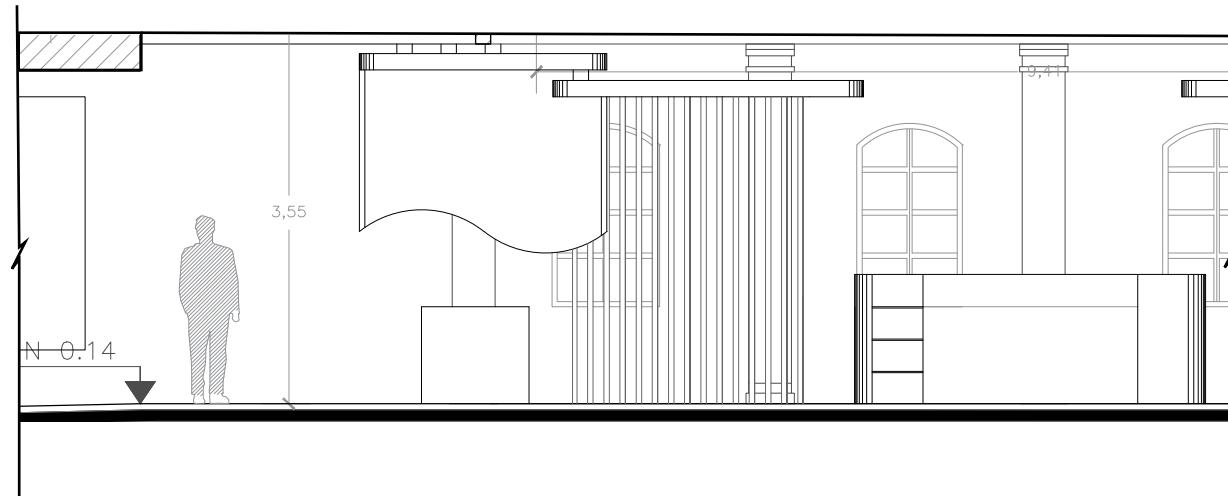
4.4 Corte transversal



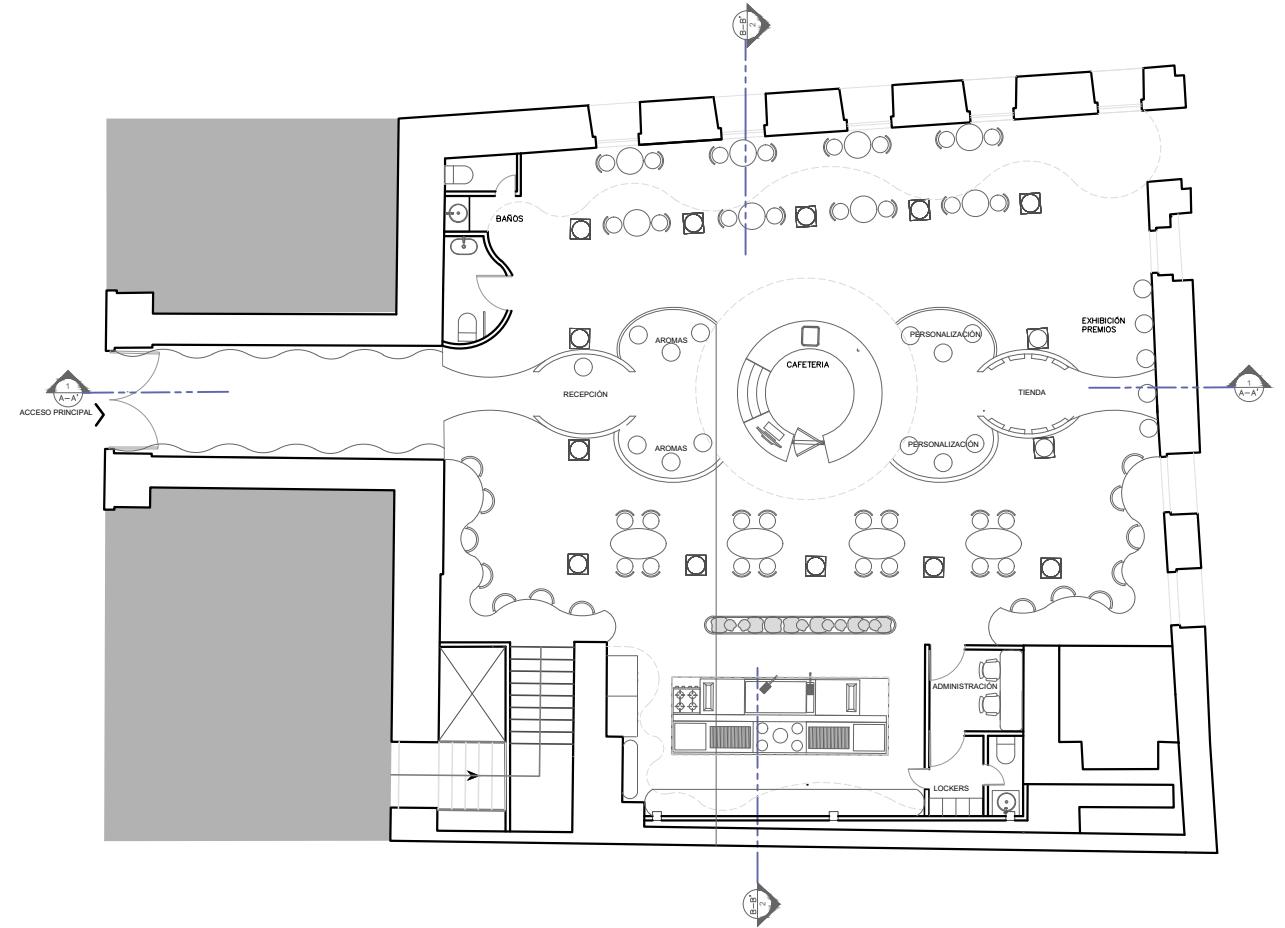
CORTE D-D'

ESCALA: 1:100

4.5 Elevaciones internas



4.6 Plano de pisos



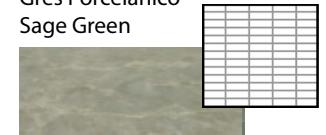
Madera Teka
21 mmx142 mm



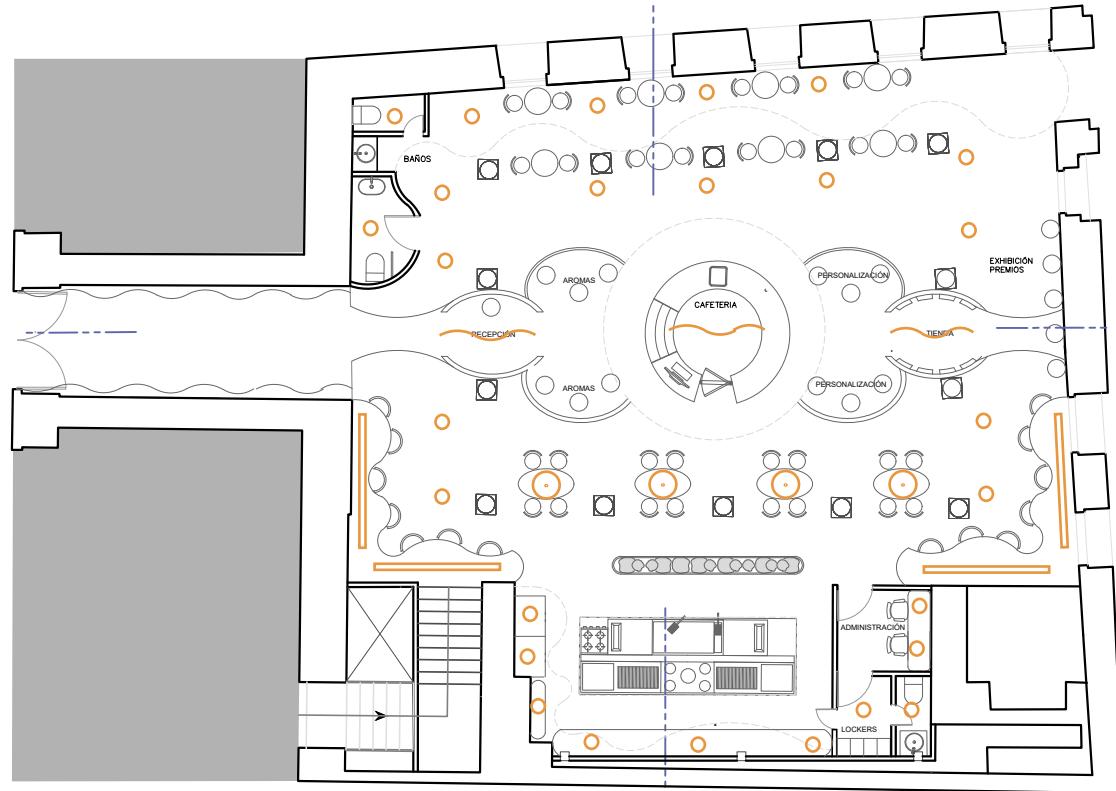
Hormigón pulido



Gres Porcelánico
Sage Green



4.8 Plano de techo e iluminación

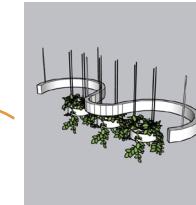


LU
01



Linear 70
3000K - 1800mm
Proveedor: Contessa

LU
02



Luminaria Bio 01
3000K - Luminaria de aluminio
Acabado blanco mate
Proveedor: Autoría propia

LU
03



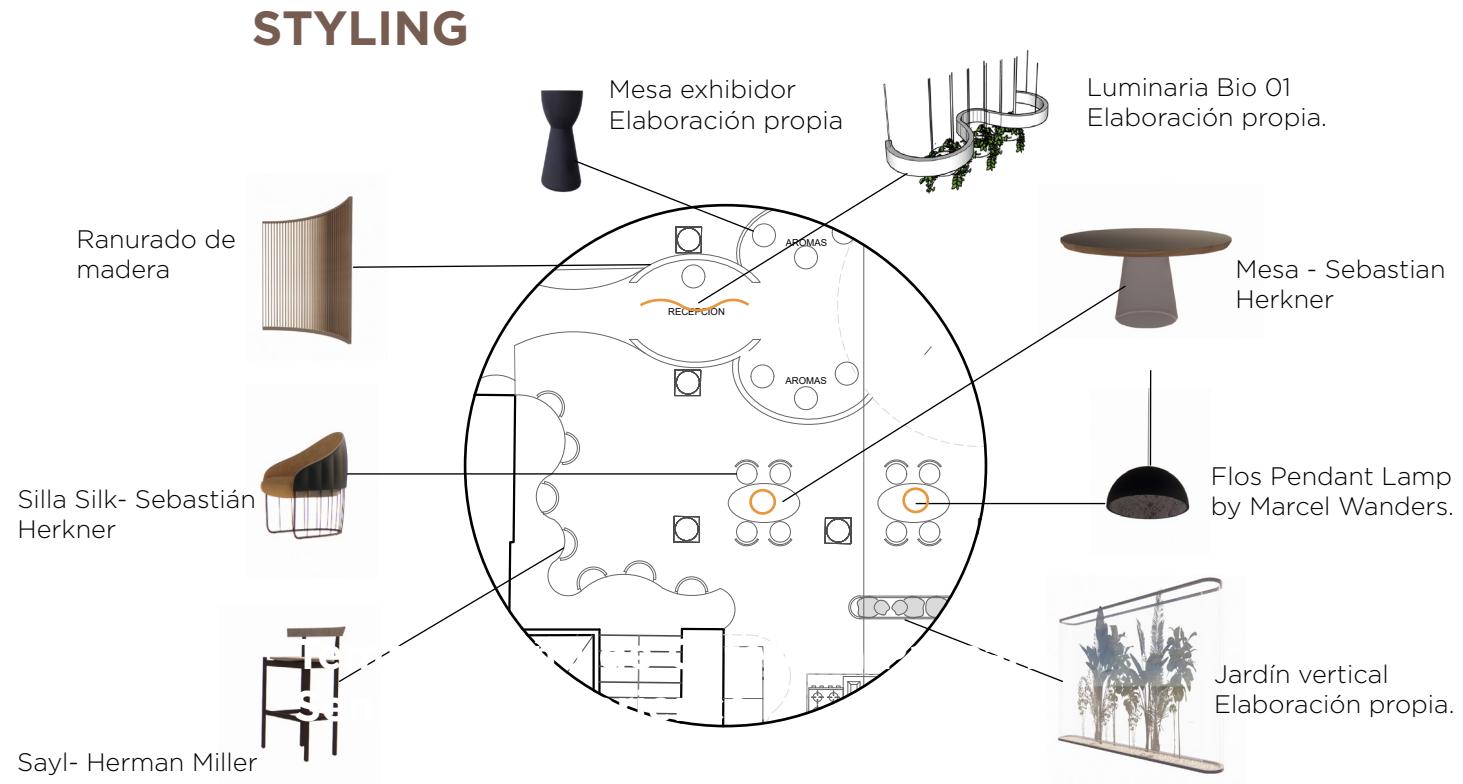
Oriente
Foco empotrable LED ajustable
2700K
Proveedor: Paraluce

LU
04



Flos Skygarden Pendant Lamp Linear 70
Proveedor: Marcell Wanders

4.10 Styling



4.11. Renders





Diseño de mobiliario

Estantería modular en madera tono oak, de formas curvas que aportan dinamismo y elegancia. Su diseño abierto y en niveles permite exhibir productos de manera funcional y atractiva, funcionando tanto como separador espacial como elemento focal dentro del ambiente.

