



MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

MIMO
PARRILLA GOURMET

AUTOR: Bruna Santamaria

TUTOR: Paola Morales,
Lorena Páliz

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, Bruna Salomé Santamaría Martínez 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

Bruna Salomé Santamaría Martínez
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.

Lorena Páliz
Director de Tesis

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Dedicado con todo mi corazón a mi familia, en especial a mis padres, Cathy Martínez y Luis Santamaría, cuyos esfuerzos incondicionales han sido el soporte de mi vida. A mis hermanos, Nicolás y Tomás, por su constante apoyo incondicional en cada momento. Y a mi abuelita Esperanza, quien aunque no esté físicamente, siempre está presente en mi vida, guiando e inspirándome con su amor eterno.

1

CONTEXTO

- 1.1 ANTECEDENTES
- 2.1 PROBLEMÁTICA Y SOLUCIONES
 - 1.2.1 PROBLEMÁTICA
 - 1.2.2 SOLUCIONES

2

PLANTEAMIENTO

- 2.1 Propuesta
- 2.2 Target
- 2.2 Ubicación y análisis del sector
- 2.4 Asoleamiento
- 2.5 Estado actual
- 2.6 Referentes

3

PLANTEAMIENTO

- 3.1 Metas del Diseño
- 3.2 Concepto
- 3.3 Programación
- 3.4 Diagrama de Adyacencias
- 3.5 Zonificación
- 3.6 Diseño Espacial
- 3.7 Moodboard / Material board
- 3.8 Planta de distribución

4

PLANOS Y RENDERS

- 4.1 Plantas Amobladas
- 4.2 Corte Transversal
- 4.3 Corte Longitudinal
- 4.4 Elevaciones internas
- 4.5 Plano de pisos
- 4.6 Revestimientos verticales
- 4.7 Plano de Techos
- 4.8 Plano de iluminación
- 4.9 Styling
- 4.10 Renders

5

MOMILIARIO

- 3.1 Metas del Diseño
- 3.2 Concepto
- 3.3 Programación
- 3.4 Diagrama de Adyacencias
- 3.5 Zonificación
- 3.6 Diseño Espacial
- 3.7 Moodboard / Material board
- 3.8 Planta de distribución

RESUMEN

El documento presenta una propuesta de diseño interior para el restaurante MIMO, ubicado en Ambato, Ecuador. El proyecto se centra en transformar el espacio en un “Cálido Refugio” que combine tradición y modernidad, ofreciendo una experiencia multisensorial que evoca la calidez del hogar. Inspirado por la nostalgia de la unión familiar, el diseño busca integrar el simbolismo del fuego, que representa pasión y transformación. Se lleva a cabo una reconfiguración espacial del estado actual del restaurante para crear espacios acogedores que inviten a la interacción. Además, se utilizan materiales genuinos como madera y cuero, junto con acabados contemporáneos, para crear un ambiente íntimo y acogedor. Este se logra mediante un diseño versátil que maximiza la conexión con el entorno natural, otorgando flexibilidad y exclusividad. MIMO ofrece un entorno que conecta emocionalmente con sus visitantes, equilibrando valores tradicionales y diseño moderno, convirtiéndose en un auténtico refugio acogedor.

ABSTRACT

The document presents an interior design proposal for the MIMO restaurant, located in Ambato, Ecuador. The project focuses on transforming the space into a “Warm Refuge,” combining tradition and modernity to offer a multisensory experience that evokes the warmth of home. Inspired by the nostalgia of family unity, the design seeks to integrate the symbolism of fire, representing passion and transformation. A spatial reconfiguration of the restaurant's current state is carried out to create welcoming spaces that encourage interaction. Additionally, authentic materials such as wood and leather are used, along with contemporary finishes, to create an intimate and cozy atmosphere. This is achieved through versatile design that maximizes the connection with the natural environment, providing flexibility and exclusivity. MIMO offers an environment that emotionally connects with its visitors, balancing traditional values with modern design, becoming a true cozy refuge.

CONTEXTO

1.1 ANTESCEDENTES
2.1 PROBLEMÁTICA Y SOLUCIONES
1.2.1 PROBLEMÁTICA
1.2.2 SOLUCIONES

1.1 Antecedentes

MIMO surge a partir de la pasión por la buena comida y el anhelo de crear un sitio que conecten profundamente con las emociones. Sus dueños, Cathy Martínez y Luis Santamaria, grandes amantes de la gastronomía, decidieron transformar su casa familiar en un establecimiento culinario con la intención de revivir y honrar recuerdos íntimos y entrañables, donde destacan memorias como las meriendas preparadas por la abuela —donde las empanadas acompañadas de chocolate eran infaltables— y los asados dominicales que reunían a la familia. Esta íntima conexión con los sabores y las vivencias del hogar se ha convertido en la inspiración fundamental de la marca “MIMO”, la cual busca transmitir autenticidad, exclusividad y un ambiente acogedor que evoque el calor del hogar.

La propiedad, originalmente concebida como vivienda, ha pasado por una serie de adaptaciones a partir de 2015 con la intención de transformar el hogar en un local comercial, es así como a finales de 2021, en el marco de la reactivación postpandemia, cuando se inició una remodelación integral que consolidó la transformación de la casa en un restaurante de parrilla y especialidades culinarias.

La ubicación de MIMO añade un valor estratégico único, al estar situado en un barrio tradicional en Ambato, Miraflores es reconocido como una de las mejores zonas para vivir por su ambiente familiar y por su reciente crecimiento comercial, el restaurante cuenta con una privilegiada vista hacia el Parque Luis A. Martínez y el río Ambato. Este entorno natural actúa como un telón de fondo que refuerza la atmósfera cálida y exclusiva que desean proyectar, invitando a los comensales a disfrutar de una experiencia que trasciende lo meramente gastronómico.



Ilustración 1. Logo MIMO, elaboración propia.

1.1.1 Marca

En cuanto a la marca, MIMO se sustenta en valores esenciales heredados de la tradición familiar — como el sentido del hogar, la autenticidad y la exclusividad— y se expresa inicialmente a través de un logotipo minimalista que emplea la palabra “MIMO” en tipografía lineal que refleja la simplicidad, en tonos dorados que reflejan exclusividad. Este diseño, si bien ha generado un reconocimiento inmediato, es también un reflejo de la intención de evolucionar la imagen del restaurante para que su estética visual comunique de forma más profunda la fusión entre tradición y modernidad.

Actualmente, la paleta de colores utilizada en el sitio es en tonos azulados para paredes y techo y colores cálidos como el beige y el marrón para el piso y mobiliario.

1.2 Problemática y solución

1.2.1 Problemática

MIMO, se enfrenta a varios desafíos en su configuración actual que limitan la experiencia que desean ofrecer sus dueños. Aunque el espacio cuenta con un inigualable potencial, gracias a su ubicación y a la herencia afectiva vinculada a la tradición familiar, se han identificado dos ejes problemáticos fundamentales:

1. Distribución espacial y funcionalidad:
La ubicación del “back of the house” (área de producción, bodega y área de refrigeración), se encuentra situado de tal manera que interfiere con la vista panorámica hacia el Parque Luis A. Martínez y el río Ambato, impidiendo aprovechar completamente uno de los principales activos del local. Además, la actual zonificación (150 m² de área interior) no favorece una circulación fluida ni la generación de ambientes diferenciados para el servicio y la atención, afectando tanto la operatividad del personal como la experiencia del cliente.
2. Aprovechamiento del entorno y experiencia:
A pesar de contar con una vista privilegiada y un entorno potencialmente enriquecedor, el diseño actual del restaurante no logra integrar de manera armónica la esencia de la marca sintiéndose como un espacio despersonalizado y sin una identidad propia. Esto impide crear un ambiente reconfortante que estimule las emociones del comensal y potencie la exclusividad del espacio.

1.2.2 Soluciones

Para abordar estos desafíos, se proponen las siguientes soluciones, teniendo como objetivo transformar a MIMO en un espacio que maximice tanto la funcionalidad operativa como la experiencia sensorial y emocional del usuario:

1. Reconfiguración y optimización espacial:
 - Reubicar the back of the house y rediseñar las áreas operativas de forma que no interfieran con la vista panorámica, aprovechando al máximo todos los espacios.
 - Establecer zonas diferenciadas para áreas de atención pública, servicio y áreas de encuentro, facilitando la circulación interna y garantizando un flujo de trabajo eficiente.
2. Integración de un diseño emocional y sensorial:
 - Implementar un plan de diseño estratégico que integre dos ambientes (cafetería y bar-restaurante) en un solo espacio pero que sea adaptativo, a la necesidad tanto de los dueños como de los usuarios del sitio a intervenir.
 - Crear mediante la iluminación, materiales, mobiliario y acabados espacios multifuncionales un diseño adaptativo que cumpla con la multifuncionalidad deseada (cafetería y bar - restaurante) y al mismo tiempo transmitan calidez, exclusividad y conexión con la tradición familiar.

PLANTEAMIENTO

- 2.1 Propuesta (Valor agregado de innovación)
- 2.2 Target
- 2.2 Ubicación y análisis del sector
- 2.4 Asoleamiento
- 2.5 Estado actual
- 2.6 Referentes

2.1Propuesta

El proyecto consiste en transformar a MIMO en un espacio multifuncional que se adapte a diversos usos y horarios, dividiendo el ambiente en dos áreas diferenciadas –una cafetería y un bar-restaurante– que, sin perder cohesión, funcionen de manera independiente. La idea central es aprovechar un mismo local para ofrecer experiencias distintas a lo largo del día, atendiendo a las variadas necesidades de los usuarios sin sacrificar la identidad de marca ni la calidad sensorial.

La innovación del proyecto radica en la capacidad de crear, mediante el uso estratégico de mobiliario, iluminación y acabados, dos ambientes funcionales y estéticamente diferenciados en un único espacio. Este enfoque multifuncional permite que MIMO se convierta en un referente que active los sentidos y genere experiencias distintas en un mismo lugar, optimizando no solo la funcionalidad operativa del restaurante, sino también posicionándolo en el mercado gastronómico de Ambato como un lugar auténtico, cálido y exclusivo.

La propuesta destaca por su diseño versátil y adaptable, capaz de transformar el espacio de manera simultánea en una acogedora cafetería durante el día y en un sofisticado bar-restaurante en horario nocturno. Al ingresar, el comensal se encontrará con un ambiente integrado, que conjuga la calidez y cercanía propias del hogar con detalles modernos y exclusivos que cuentan la historia de MIMO.

2.2 Target

El target de MIMO se compone principalmente de adultos comprendidos entre los 25 y 60 años, pertenecientes a una clase socioeconómica media alta, quienes buscan espacios que conjuguen la exclusividad con un ambiente cálido y acogedor ideal para reuniones en familia o en pareja, así como para eventos corporativos. Este público valora tanto la calidad gastronómica como la experiencia que se ofrece en un entorno que invita a la permanencia y al deleite de los sentidos.

2.3 Ubicación y análisis del sector

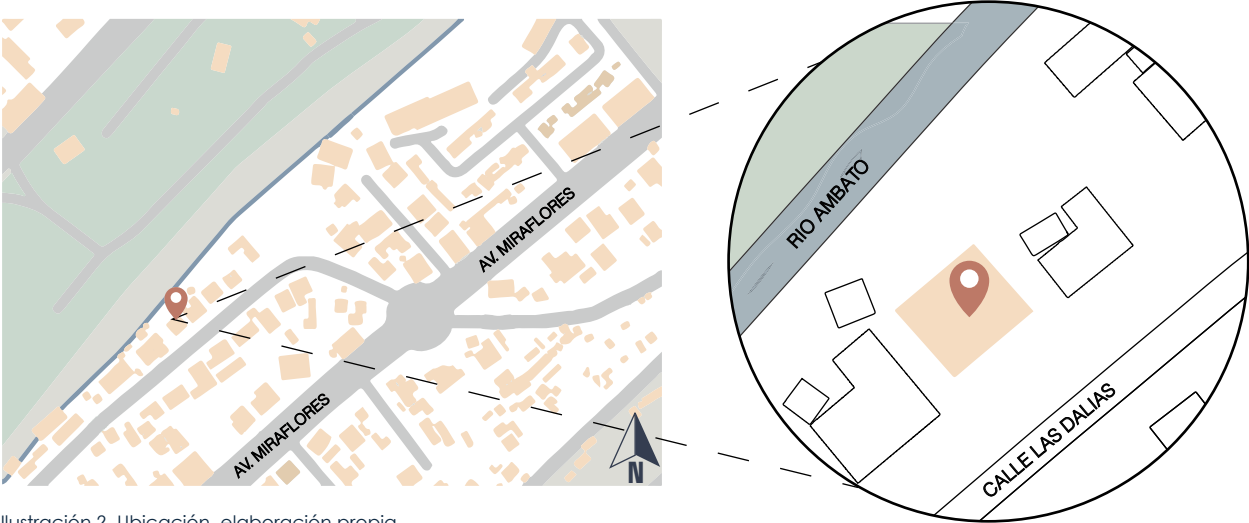


Ilustración 2. Ubicación, elaboración propia.

MIMO se encuentra ubicado en el tradicional barrio Miraflores, una de las zonas más cotizadas de Ambato,

Este sector se caracteriza por ser un área mayormente residencial, reconocida por sus altos niveles de calidad de vida y un ambiente familiar que ha atraído a numerosas familias a lo largo de los años. Sin embargo, en los últimos tiempos, el crecimiento urbanístico en el barrio –con la construcción de nuevos edificios y locales comerciales– ha dinamizado el entorno, aportando una mayor diversidad de usos y servicios a la zona.

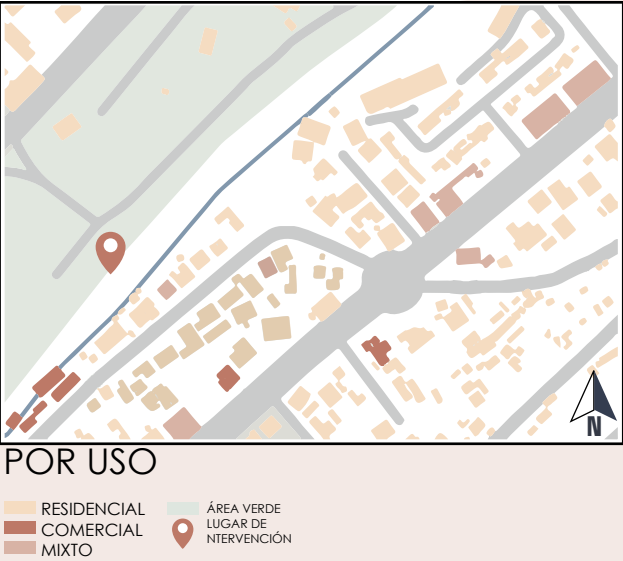


Ilustración 3. Uso de suelo, elaboración propia.

Este crecimiento comercial, sin embargo, convive con la esencia original del barrio, lo que aporta a MIMO un valor estratégico adicional: la posibilidad de ofrecer un ambiente exclusivo y acogedor en un entorno que aún conserva el encanto tradicional y la estabilidad demográfica de una comunidad consolidada.

Adicionalmente, la ubicación de MIMO se enriquece al contar con una vista privilegiada hacia el Parque Luis A. Martínez y el río Ambato, lo que no solo proporciona un recurso visual valioso, sino que también añade un componente natural que potencia la experiencia multisensorial del espacio.

Esta perspectiva se integra en un contexto donde los clientes buscan espacios que combinen lo estético con lo funcional, y que ofrezcan un ambiente adaptable a diversas actividades, desde reuniones familiares y encuentros en pareja hasta eventos corporativos, en sintonía con las tendencias actuales del mercado gastronómico.



COMERCIO

- | | | |
|--------------|-------------|-----------------------|
| RESTAURANTES | PELUQUERIAS | GASOLINERA |
| CAFETERIAS | TIENDAS | LUGAR DE INTERVENCIÓN |
| FARMACIAS | COWORKING | |

Ilustración 4. Comercio de la zona, elaboración propia.



Ilustración 5. Vista al Parque Luis A. Martínez, elaboración propia.

2.4 Análisis solar

La luz solar ingresa por la fachada frontal en la mañana y por la fachada posterior en la tarde. En el interior del local la luz senital durante el día es relativamente buena gracias a los ventanales existentes, sin embargo, esto resulta un problema en la cocina, sobre todo a partir de la tarde.

2.4 Estado Actual

2.4.1 Fotos



Ilustración 6. Asoleamiento del sitio, Shadowmap, 2025.



Ilustración 7. Fotos Exteriores, eaboración propia.



Ilustración 8. Fotos Interiores, elaboración propia.

2.4.2 Zonificación actual



Ilustración 9. Zonificación Actual, elaboración propia.

2.5 Referentes

2.5.1Helen Café / CUDO

Se basa en combinar dos conceptos totalmente distintos, el de floristería dentro de un café, dando paso a un espacio multifuncional manteniendo la coherencia funcional y visual, destacando su diseño versátil, sobre todo con su barra central, a cual fue concebida para cumplir diversas funciones, desde una zona de taller, hasta una barra de café o incluso una cabina para Dj. (Caballero,2024)



Ilustración 10. Helen Cafe, ArchDaily, 2024.

2.5.2 The Duo Coffee Shop and Bar / Design Next Agency

El espacio cuenta con un diseño de doble barra, con una cafetería de servicio rápido en la parte delantera para disfrutar de un momento de relax matutino, mientras que la parte trasera se transforma en un bar de cócteles con efecto espejo, creando un ambiente vibrante y envolvente. Esta configuración se adapta a una amplia gama de clientes, desde personas que disfrutan de un café tranquilo por la mañana hasta grupos que se reúnen para tomar una copa por la noche. (Caballero, 2025).



Ilustración 11. The Duo, Archdayly, 2025.

PROYECTO

3.1 Metas del Diseño (Qué, quién y cómo)
3.2 Concepto
3.3 Programación
3.4 Diagrama de Adyacencias

3.5 Zonificación
3.6 Diseño Espacial
3.7 Moodboard / Material board
3.8 Planta de distribución

3.1 Metas del diseño

¿QUÉ?

Transformar MIMO en un espacio multifuncional que se adapte a distintos usos y horarios, creando dos ambientes diferenciados pero integrados: una cafetería acogedora para el día y un bar-restaurante sofisticado para la noche.

¿QUIÉN?

El público objetivo principal está conformado por familias y parejas que desean espacios íntimos y confortables para compartir momentos especiales.

¿CÓMO?

Reubicar el "back of the house" (cocina, bodega y área de refrigeración) para maximizar la vista panorámica, optimizar la circulación interna y facilitar el flujo de trabajo.

Emplear mobiliario modular y flexible que permita convertir el espacio en una cafetería durante el día y, con unos ajustes mínimos, en un bar-restaurante durante la noche, sin perder la coherencia en la identidad visual.

Utilizar paredes móviles o elementos divisores que sean versátiles y se integren al diseño global, posibilitando distintos usos en función de las necesidades y los horarios.

3.2 Concepto y subconcepto

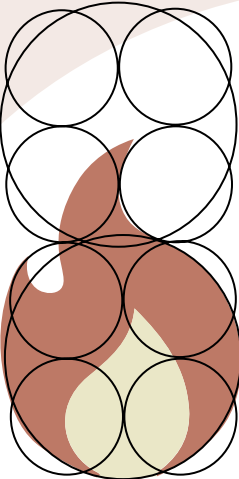
Cálido Refugio se inspira en la calidez de los recuerdos cálidos y acogedores, para generar sensaciones de intimidad, serenidad, y armonía. Cada elemento del concepto se integra para transformar el restaurante en un espacio que no solo sirve alimentos de calidad, sino que también actúa como un eco del hogar, donde mediante los sentidos se invita al usuario a permanecer en el lugar, al brindar un bienestar y un acoger emocional que perdura en la memoria del usuario. Esta tradición se fusiona con la innovación del diseño moderno para transformar esos recuerdos en un espacio contemporáneo y multisensorial.

CÁLIDO REFUGIO

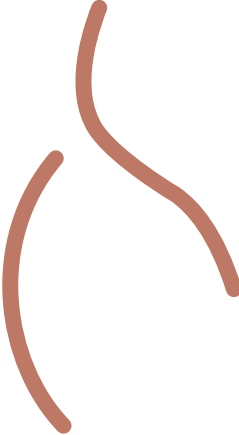


Ilustración 12. Imagen conceptual elaboración propia.

En este concepto, el **fuego** resalta como símbolo central: no solo representa la cocina de manera literal, al relacionarse directamente con este elemento natural, sino también la representa como el “corazón” tanto de los hogares como de los restaurantes al evocar sensaciones de calidez, seguridad y unión. Visualmente, las llamas y su resplandor generan un ambiente acogedor que invita a la contemplación y al recogimiento, tal como se asocia con reuniones familiares o momentos íntimos en el hogar.



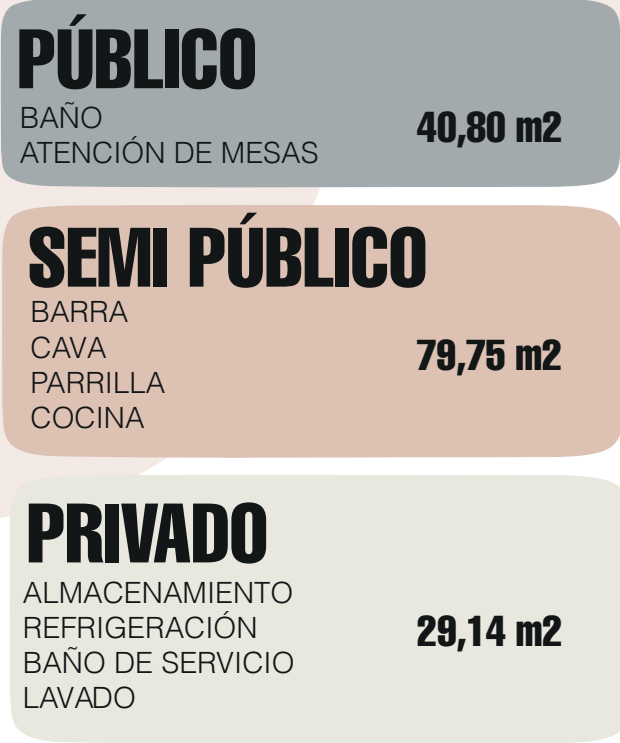
Geometrización de la figura



Abstracción de curvas y formas orgánicas

Ilustración 13. Diagramación del subconcepto, elaboración propia.

3.3 Programación



Se determinan áreas según la accesibilidad del cliente dentro del espacio:

Áreas privadas. - Solo es de uso del personal interno.

Áreas públicas. - Son las áreas en el que el cliente puede ingresar libremente en los horarios de atención establecidos. Áreas semipúblicas. - Son las áreas en donde el cliente puede interactuar o visualizar al personal interno (que no sean meseros).

3.4 Diagrama de adyacencias

Los espacios privados de producción deben tener una relación directa o primaria para poder mantener un flujo de trabajo satisfactorio, mientras las áreas semipúblicas deben tener una relación secundaria, lo que significa que si bien deben mantener una relación (ya sea por cercanía o visual) existen elementos que dividen las áreas.

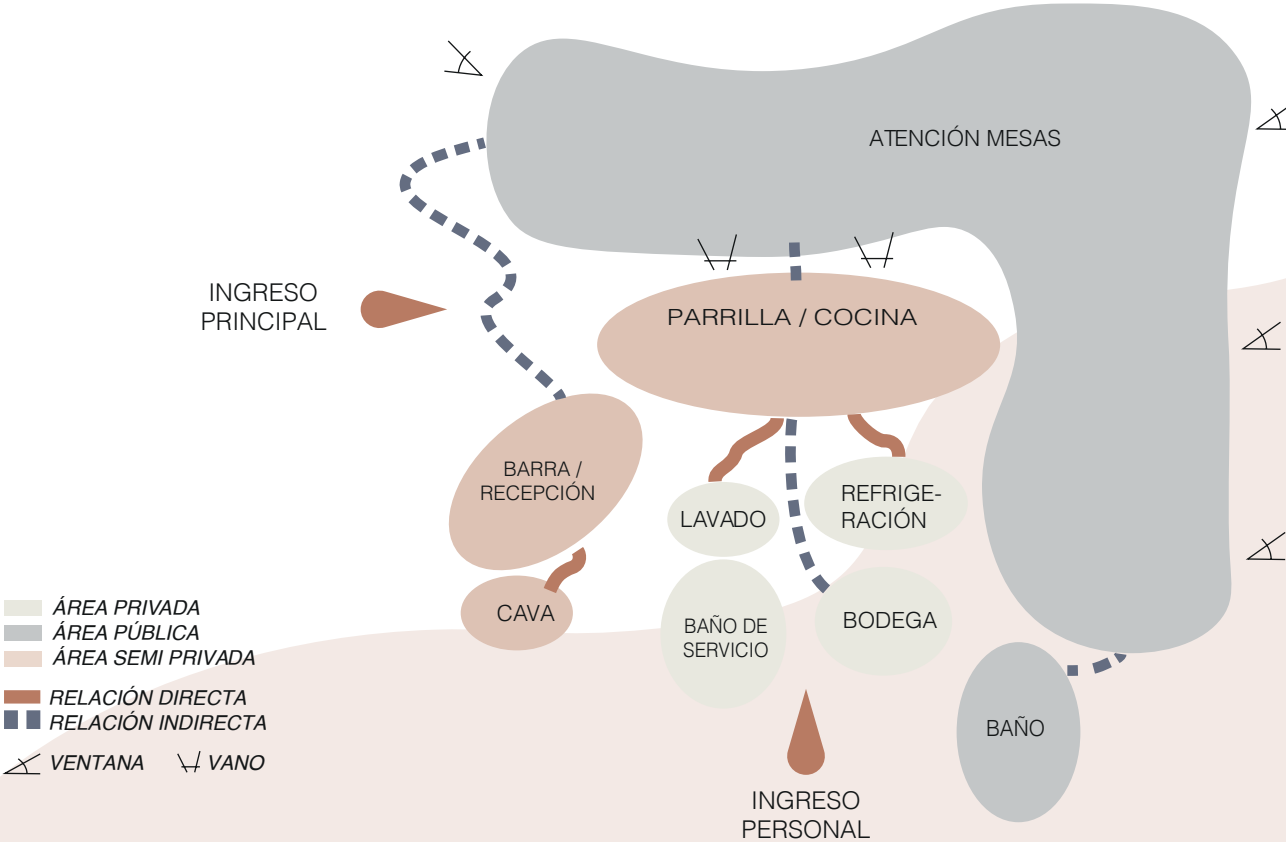


Ilustración 14. Diagrama de adyacencias, elaboración propia.

3.5 Zonificación

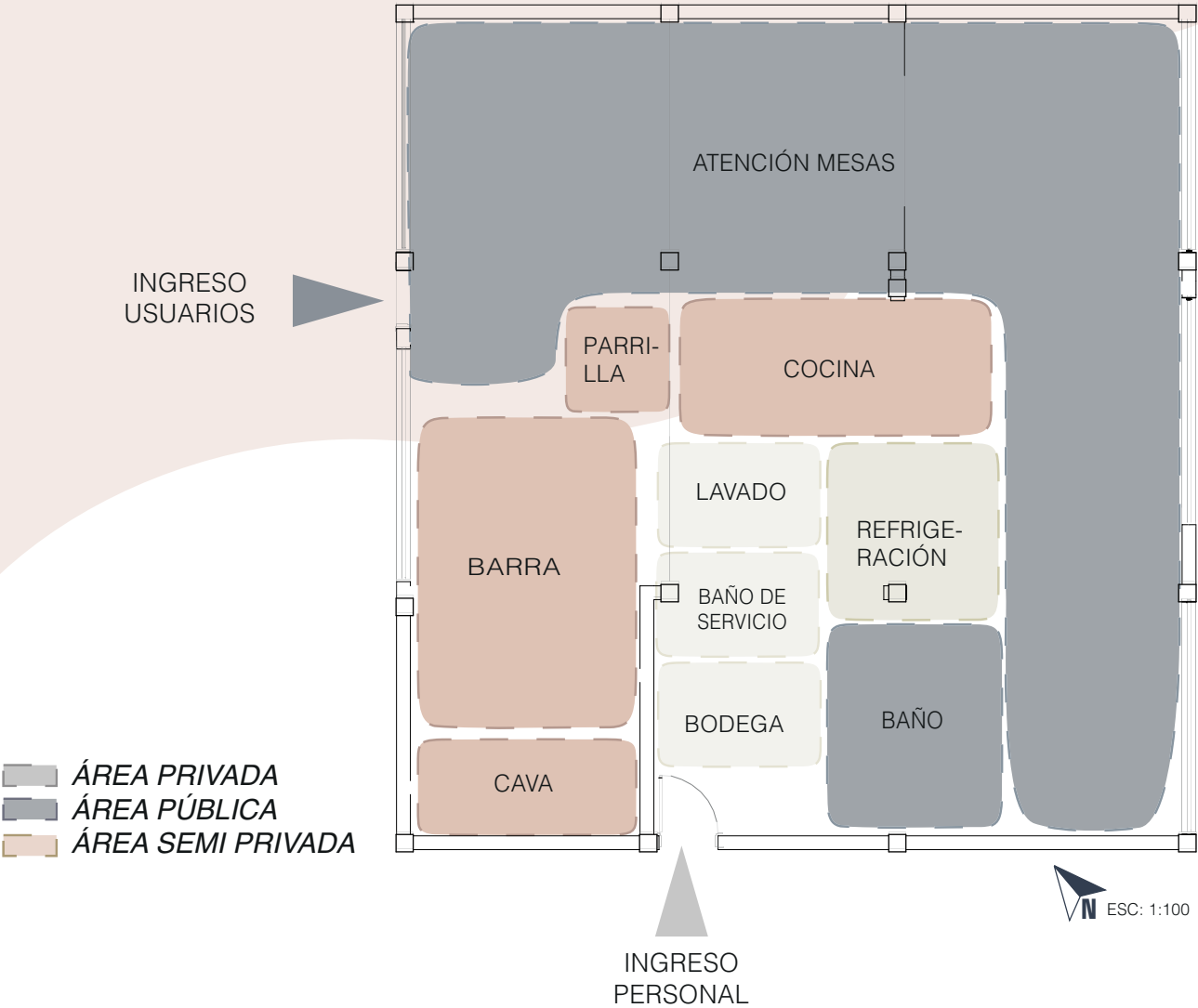


Ilustración 15. Zonificación, elaboración propia.

3.6 Diseño espacial

Para el diseño espacial, se toma como punto de partida el fuego, como símbolo central que no solo representa a la cocina de manera mas literal, tambien representa al “corazón” del hogar al evocar sensaciones de calidez e intimidad. Es así como se busca diseñar un punto central a partir del cual se realizaran el resto de actividades.

Es así como en base de una retícula trazada a partir de los ejes del local, y círculos posicionados entre los cuadrantes, se trazan formas orgánicas, que simulan las llamas del fuego, configurando asi los espacios necesarios a corde a la programación.

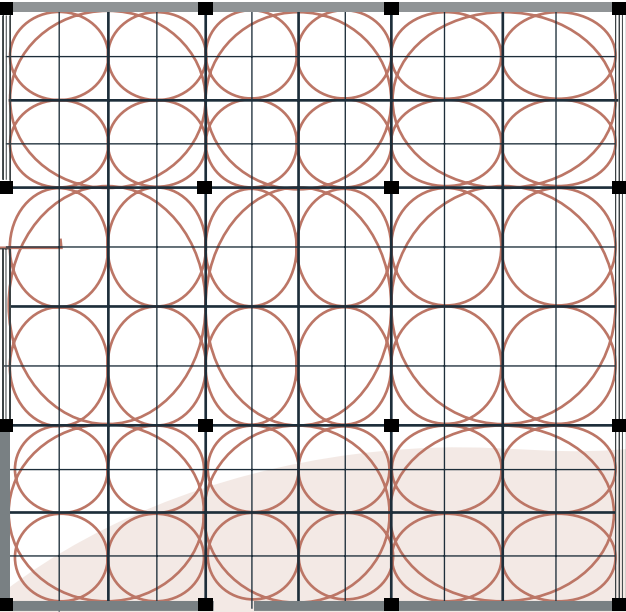


Ilustración 16. Retícula inicial, elaboración propia.

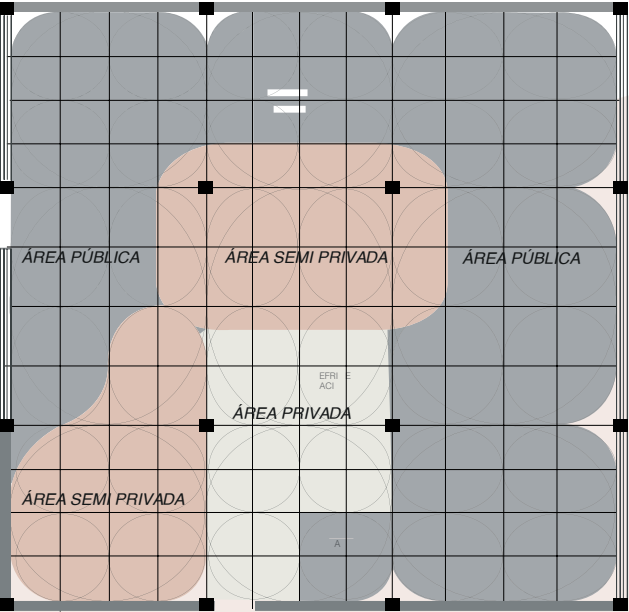


Ilustración 17. Configuración espacial, elaboración propia.

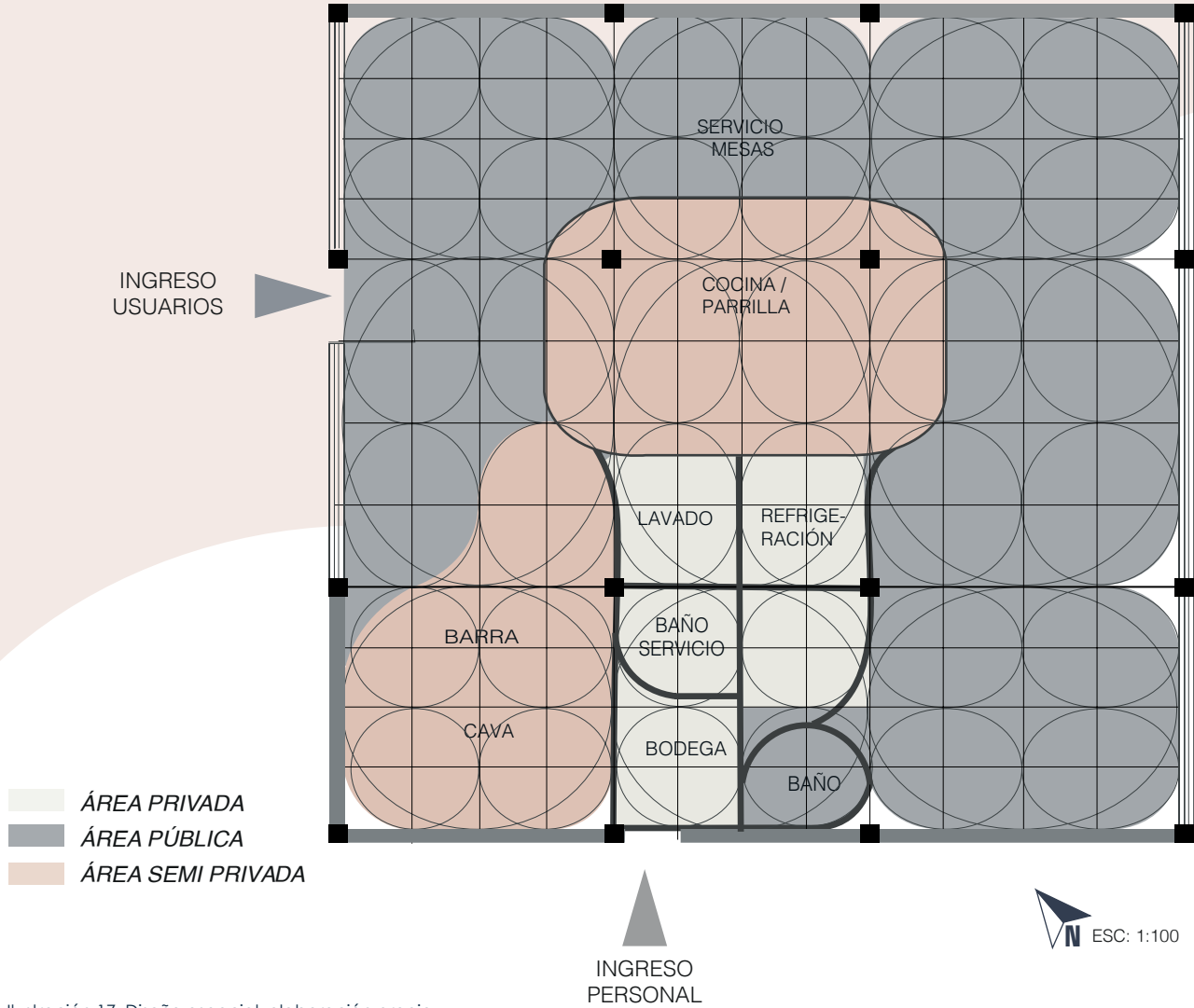


Ilustración 17. Diseño espacial, elaboración propia.

3.7 Moodboard



Ilustración 18. Moodboard, elaboración propia.

3.8 Material Board



Ilustración 18. Material board y paleta de colores, elaboración propia.

3.9 Planta de distribución

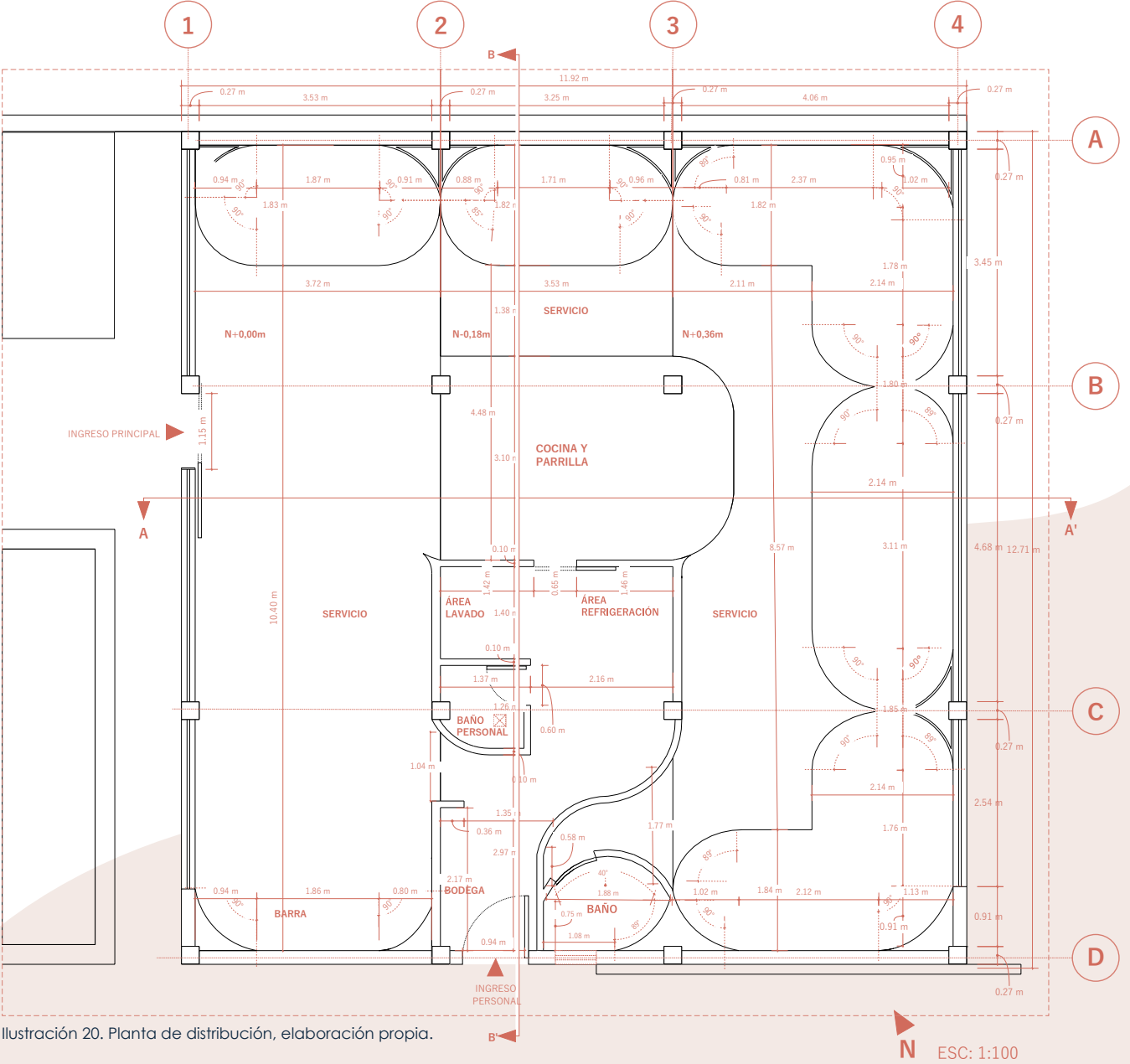


Ilustración 20. Planta de distribución, elaboración propia.

4 PLANOS Y RENDERS

- 4.1 Plantas Amobladas
- 4.2 Corte Transversal
- 4.3 Corte Longitudinal
- 4.4 Elevaciones internas
- 4.5 Plano de pisos

- 4.6 Revestimientos verticales
- 4.7 Plano de Techos
- 4.8 Plano de iluminación
- 4.9 Styling
- 4.10 Renders

4.1 Planta Amoblada

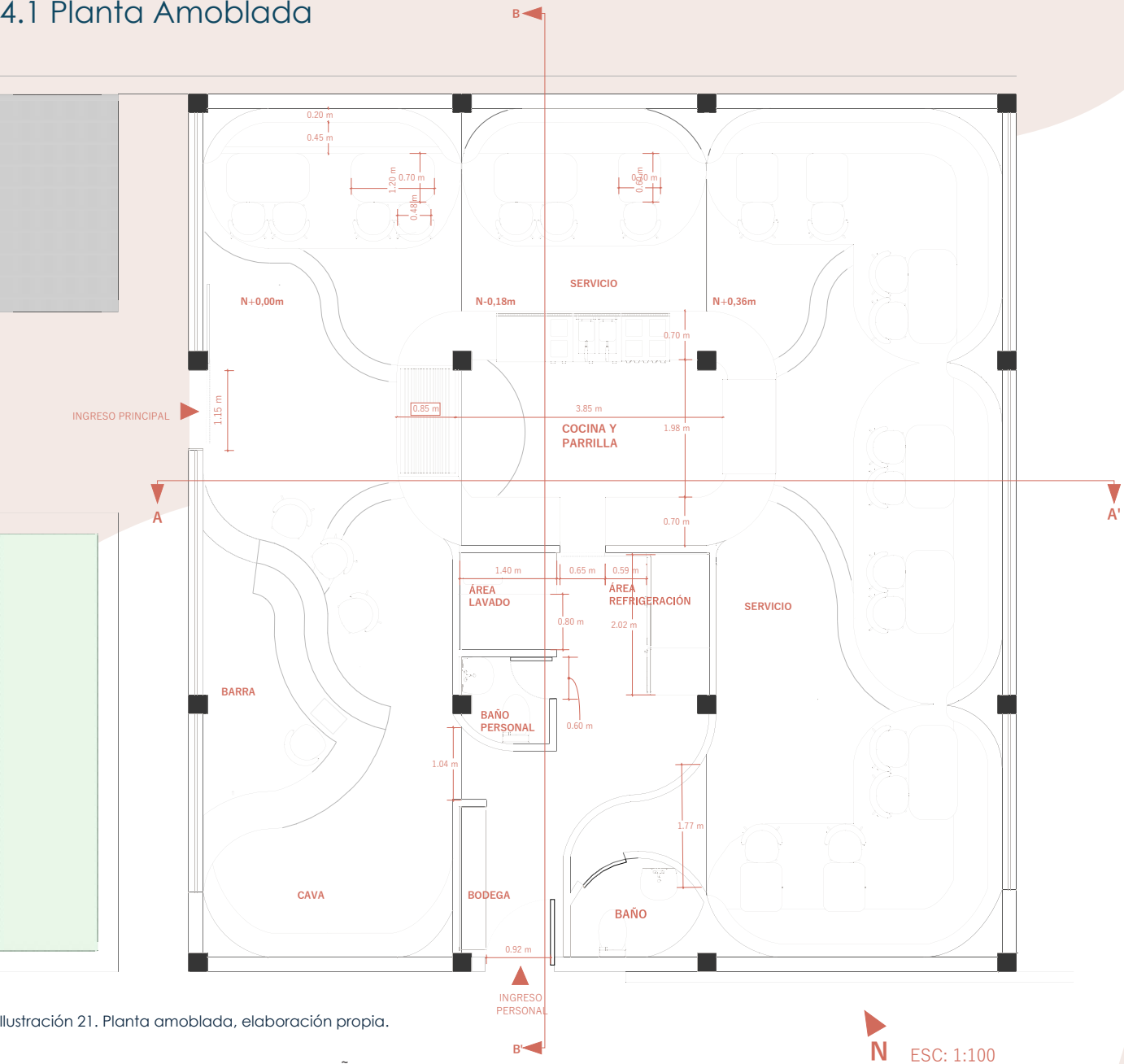


Ilustración 21. Planta amoblada, elaboración propia.

4.2 CORTE LONGITUDINAL A-A'

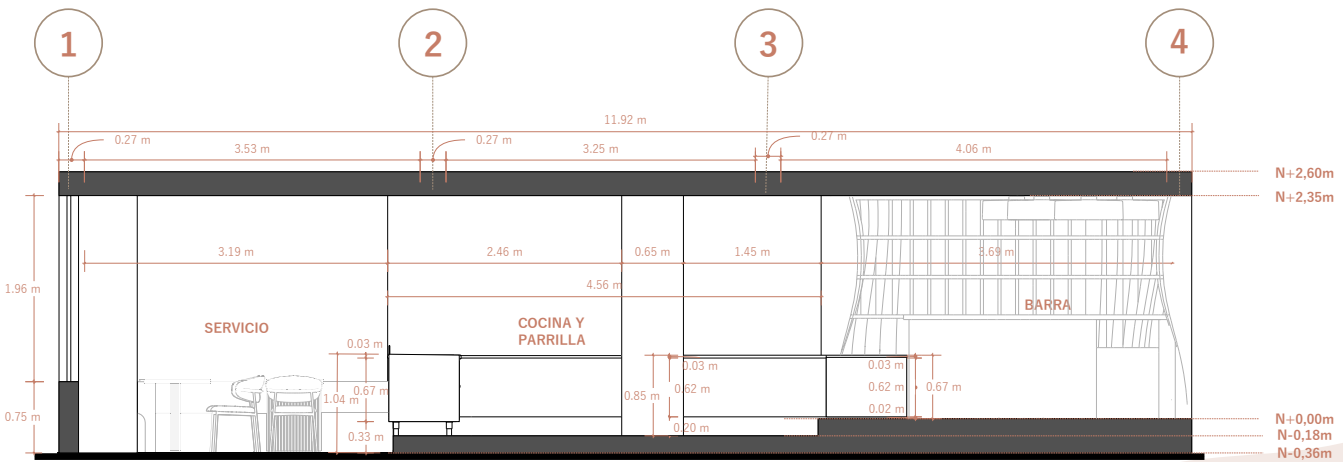


Ilustración 22. Corte longitudinal A-A', elaboración propia.

4.3 CORTE TRANSVERSAL B-B'

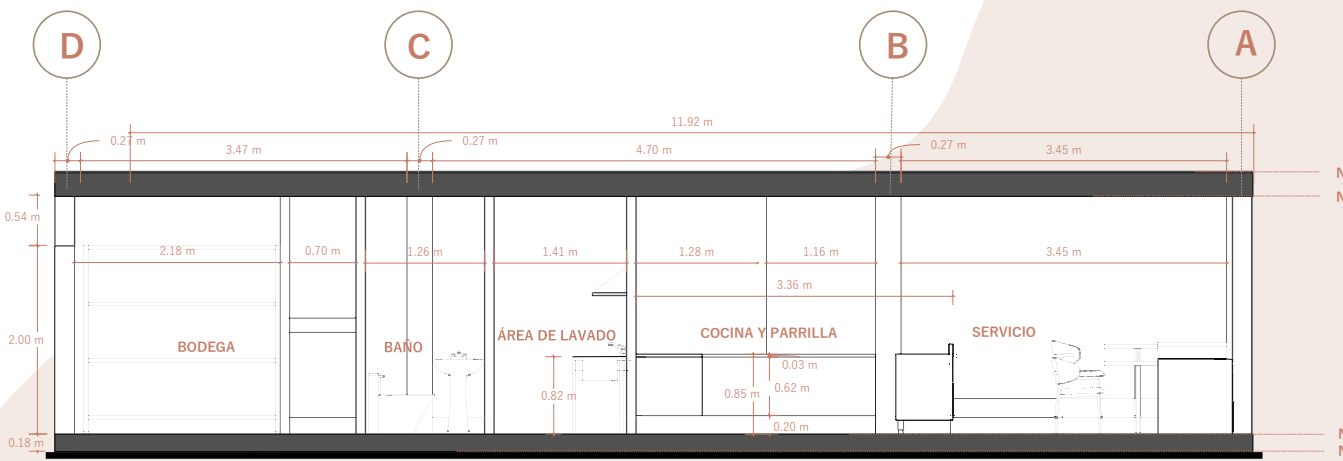


Ilustración 22. Corte transversal B-B', elaboración propia.

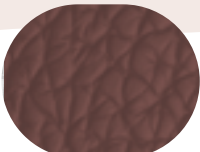
4.4 Elevaciones Internas



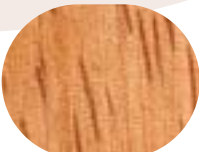
Ilustración 23. Elevacion interna comedor, elaboración propia.



Microcemento terracota



Cuero napa



Madera seike



Microcemento blue gray



Acero inoxidable

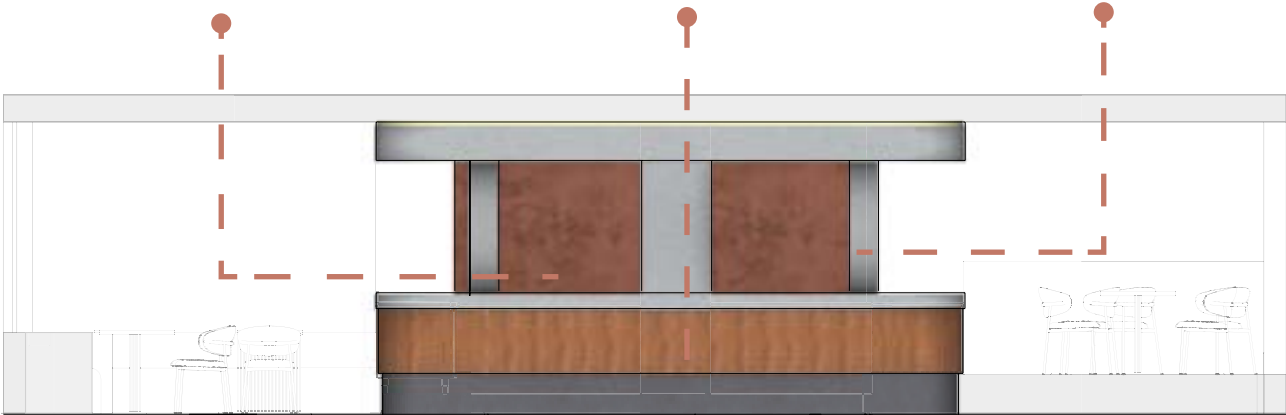


Ilustración 24. Elevación cocina, elaboración propia.

4.5 Styling



RINGO LAMP
MARCET

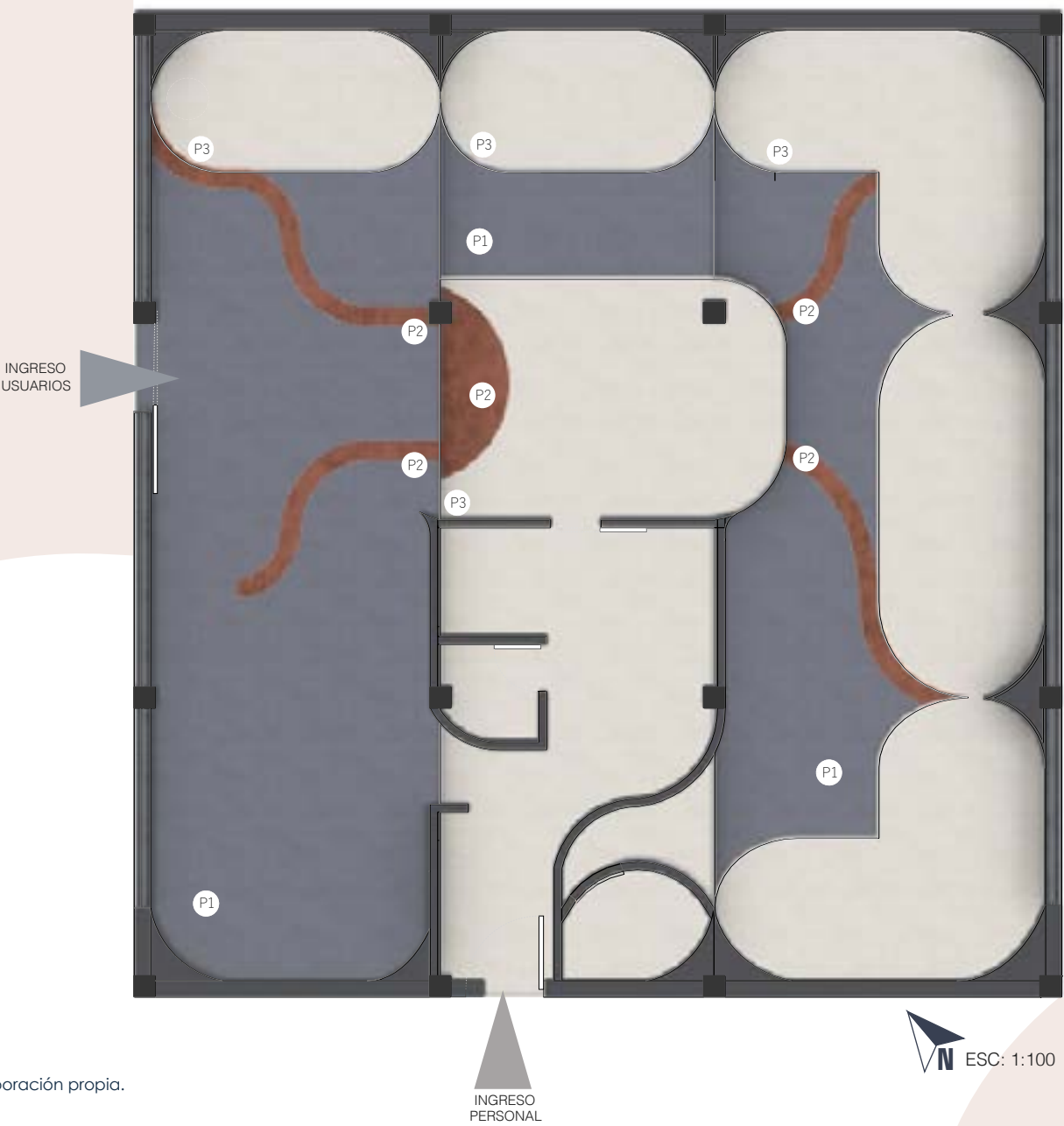
FLAT LAMP
RAYONSHINE

IVA STOOL
GRAZIA & CO

CH88P CHAIR
HANS J. WEGNER'S

Ilustración 25. Styling, elaboración propia.

4.6 Plano de Pisos

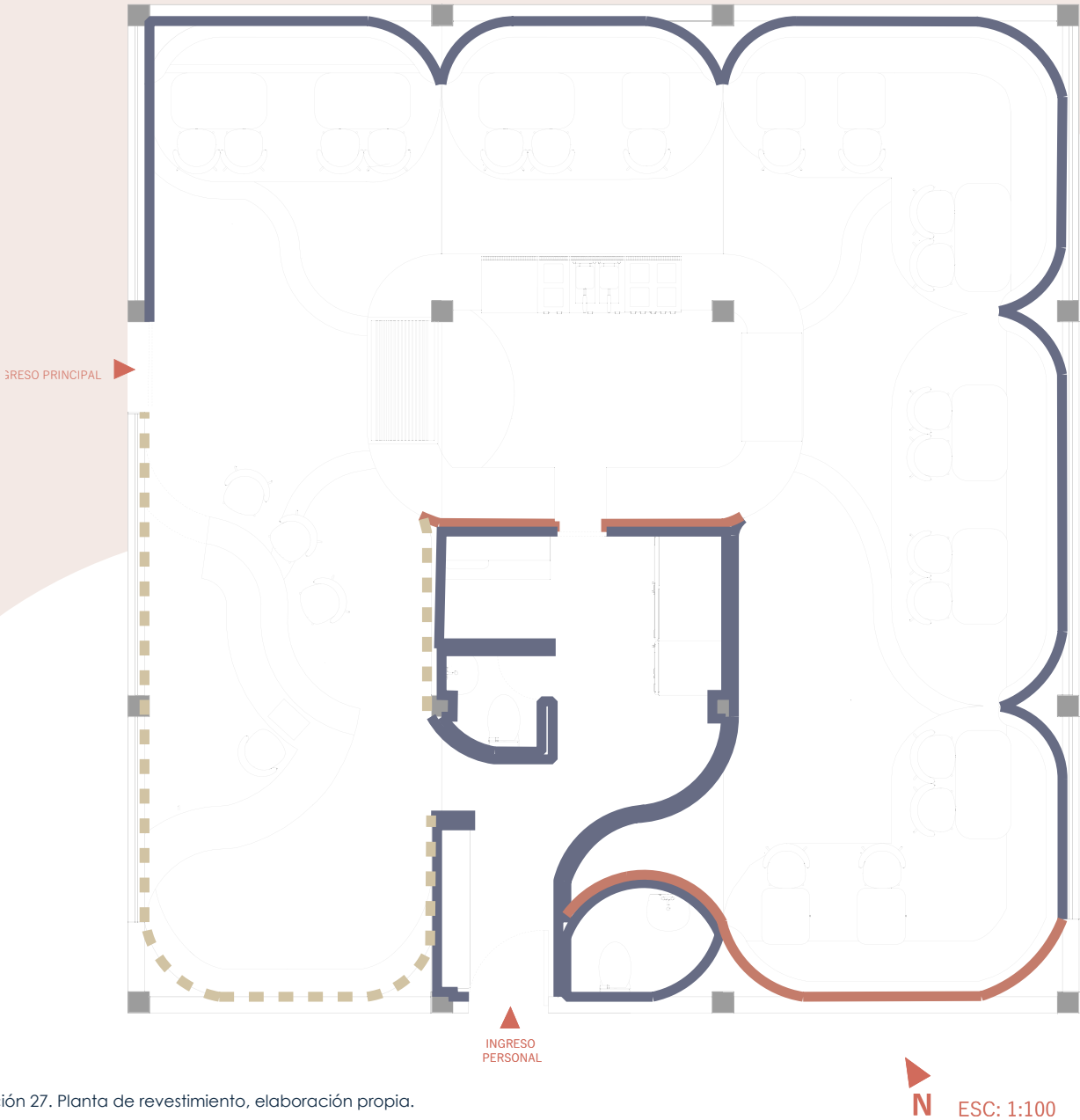


CUADRO DE ACABADO DE PISOS

CÓDIGO	MATERIAL	ESPECIFICACIONES
P1	STAIN MICROCEMENTO. COLOR: COOL GRAY	Grano medio, con altas resistencias, pero terminación lisa, ideal para exteriores, pisos y superficies que estén expuestas a un alto tráfico.
P2	STAIN MICROCEMENTO. COLOR: TERRACOTA	
P3	STAIN MICROCEMENTO. COLOR: CREAM	

Ilustración 26. Planta de Piso, elaboración propia.

4.7 Plano de Revestimientos



CUADRO DE ACABADO DE REVESTIMIENTOS		
CÓDIGO	MATERIAL	ESPECIFICACIONES
	SLIM MICROCEMENTO. COLOR: COOL GRAY	Grano fino con terminación lisa, ideal para superficies que estén expuestas a un tráfico medio.
	SLIM MICROCEMENTO. COLOR: ARCILLA	
	MADERA CONTRACHAPADA DE SEIKE	Tablero de MDF recubierto con finas chapas de seike.

Ilustración 27. Planta de revestimiento, elaboración propia.

4.8 Plano de Iluminación

P. 48

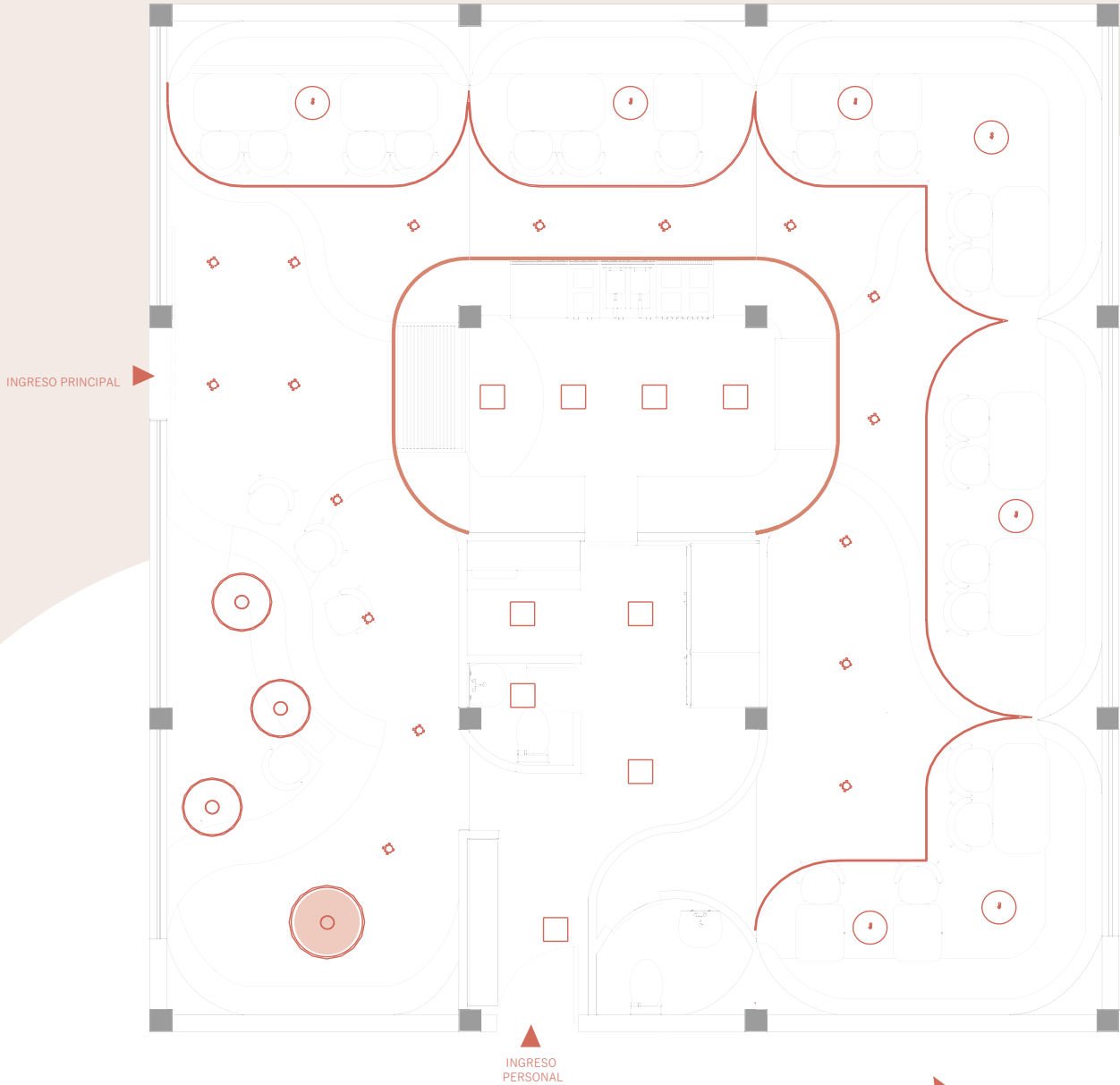


Ilustración 28. Planta de iluminación, elaboración propia.

CUADRO DE ILUMINACIÓN

CÓDIGO	MATERIAL
	LAMPARA COLGANTE FLAT 35cm diam MARCA: RAYONSHINE
	ODB LED REDONDO SOBREPONER 10cm diam. MARCA: EVLITE
	NEON STRIPS 4000K. MARCA: COLORS
	ODB LED CUADRADO SOBREPONER 30X30cm. MARCA: EVLITE
	LAMPARA RINGO 70cm Diam. MARCA: MARCET
	LAMPARA RINGO 90cm Diam. MARCA: MARCET

P. 49

4.9 Plano de Techos

P. 50

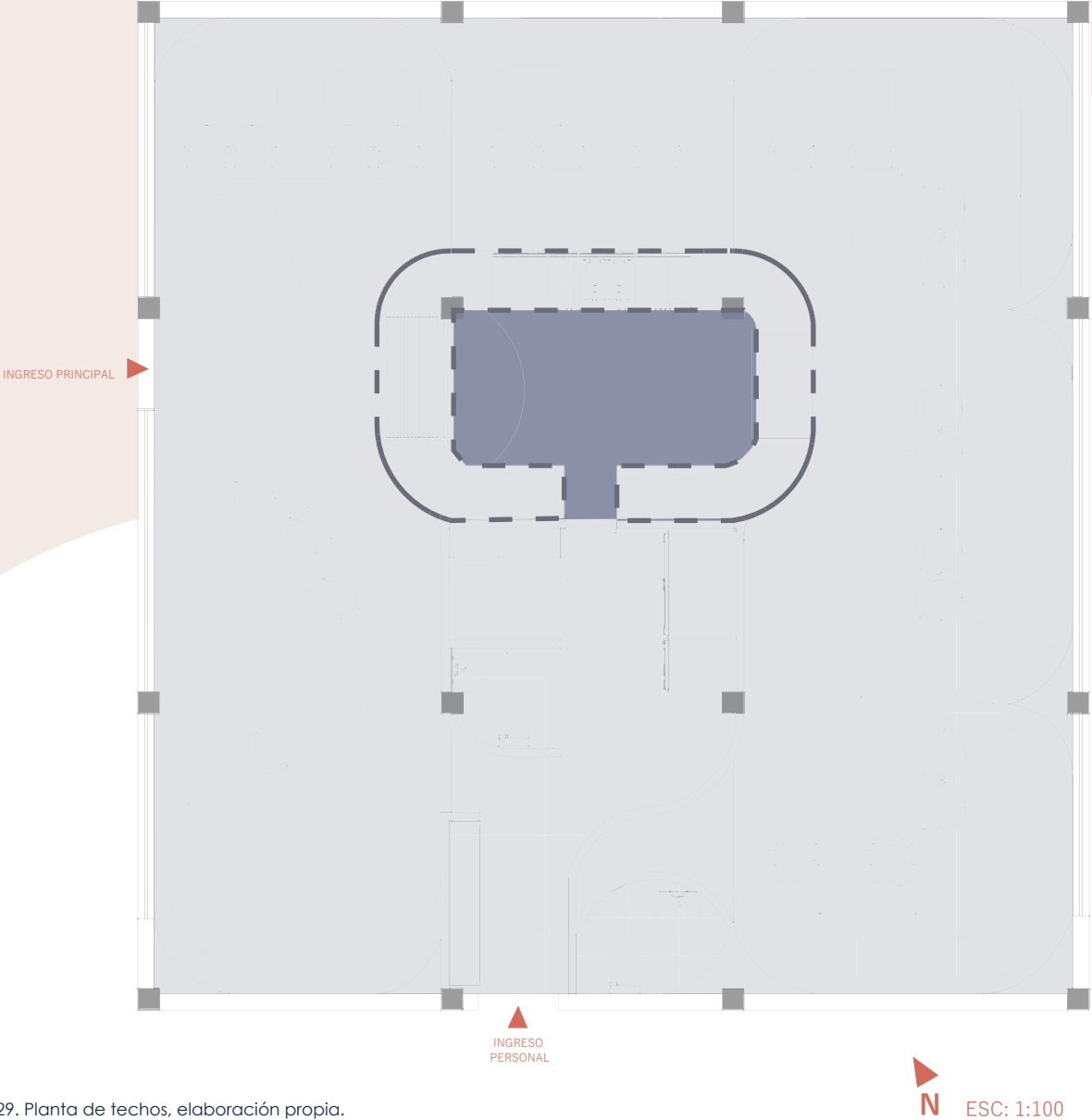


Ilustración 29. Planta de techos, elaboración propia.

CUADRO DE ILUMINACIÓN

CÓDIGO	MATERIAL
●	LAMPARA COLGANTE FLAT 35cm diam MARCA: RAYONSHINE
●	LAMINA ACERO INOXIDABLE
---	CAMPANA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE

P. 51

4.6 Renders



Ilustración 29. Render parrilla - cocina, elaboración propia.



Ilustración 30. Render ingreso, elaboración propia.



Ilustración 31. Render ingreso, elaboración propia.



Ilustración 32. Render área comedor, elaboración propia.

MOBILIARIO

4.1 Planta Mobiliario
4.2 Vista Frontal
4.3 Vista Lateral
4.4 Vista Posterior

4.5 Isometrias
4.6 Render
4.7 Isometria expltada

5.1 Planta Mobiliario Barra

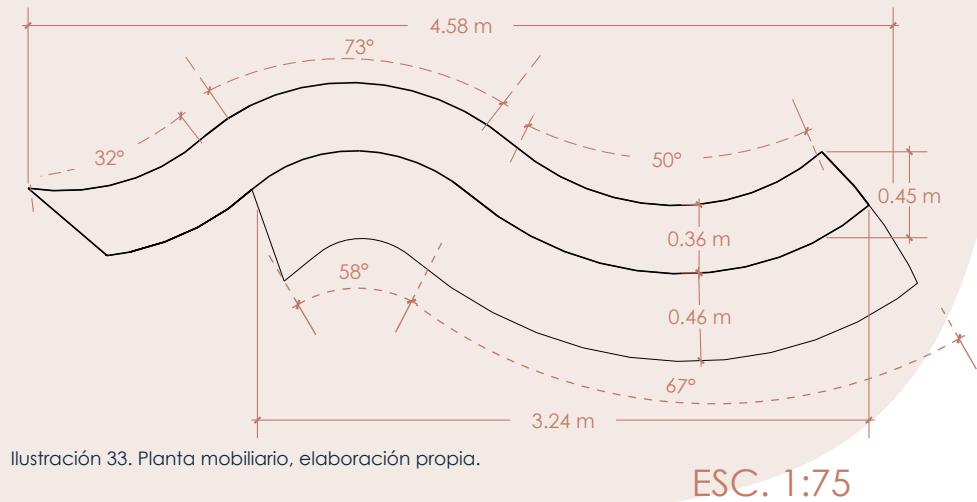


Ilustración 33. Planta mobiliario, elaboración propia.

5.2 Fachada Lateral Barra

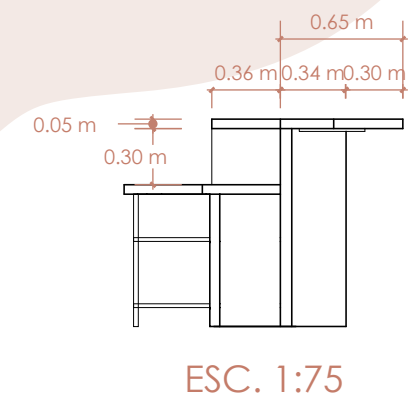


Ilustración 33. Fachada lateral mobiliario, elaboración propia.

5.3 Fachada Frontal Barra

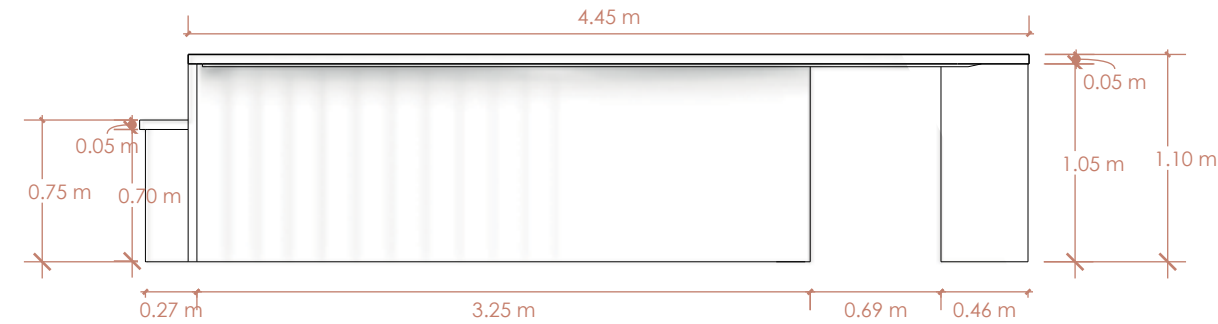


Ilustración 34. Fachada frontal mobiliario, elaboración propia.

5.4 Isometría



Ilustración 36. Isometría mobiliario, elaboración propia.

5.3 Fachada Posterior Barra

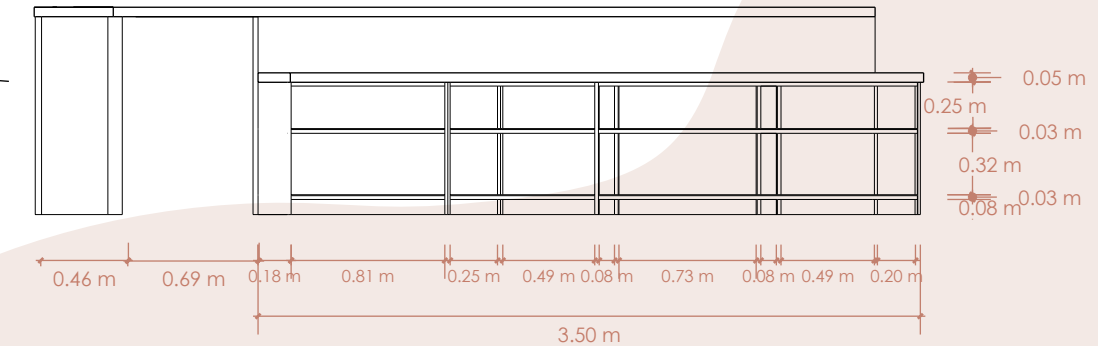


Ilustración 35. Fachada posterior mobiliario, elaboración propia.

5.5 Render



Ilustración 37. Render mobiliario, elaboración propia.

5.6 Isometría explotada y materialidad



Mesón Granito Negro Simbawe
SCALEA



Estanterías de Chapa de Seike Fibrilac RH 19mm
A.COTOPAXI



Estructura de acero galvanizado, tubos cuadrados de 20cm
DIPAC



Revestimiento de chapa de seike Fibrilac 16mm
A. COTOPAXI

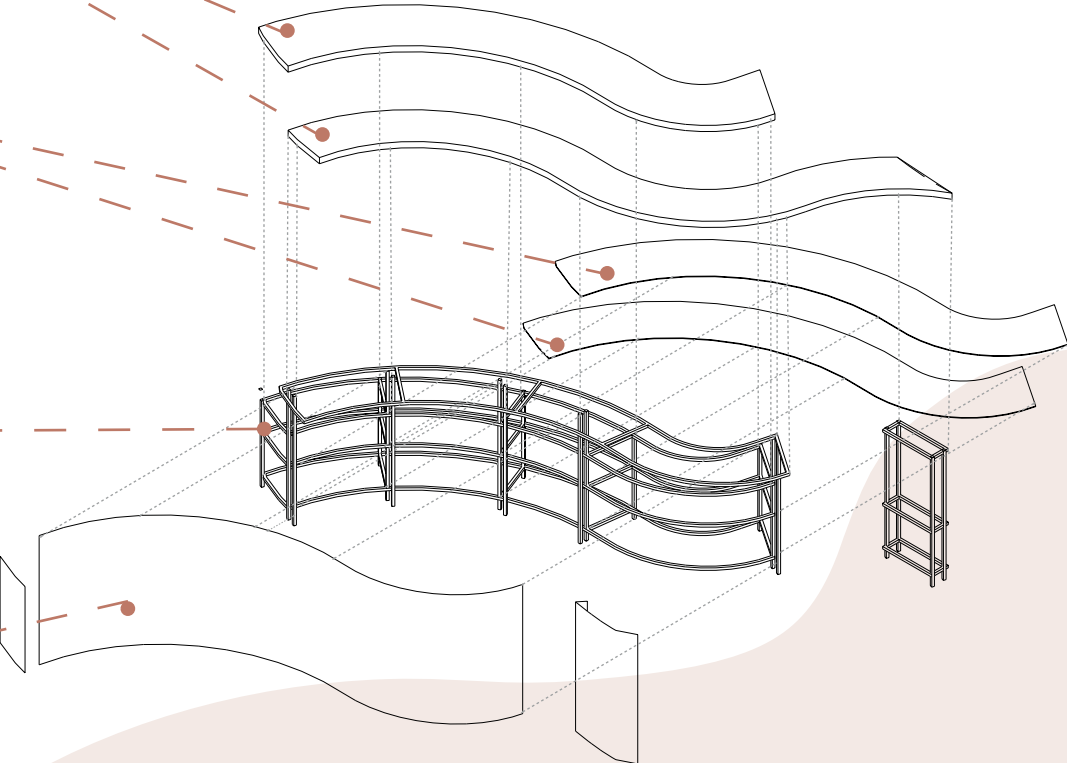


Ilustración 38. Isometría explotada y materialidad, elaboración propia.

BIBLIOGRFÍA

Caballero, P. (2024, noviembre 15). The Duo coffee shop and bar / design Next Agency. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/1023468/the-duo-coffee-shop-and-bar-design-next-agency>

Caballero, P. (2025, febrero 6). Helen café / CUDO: ArchDaily. <https://www.archdaily.com/1026487/helen-cafe-cudo>

Municipio de Ambato. (2020). Ordenanzas y normativa del cantón Ambato. GAD Municipal de Ambato.

TextoEspacio para Subtítutlo (Estilo de Párrafos: Subtítulo Negro)Texto