UIDE

Powered by
Arizona State University

MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

AUTOR:
Arq. Gabriela Córdova Carrión
TUTOR:
MDI Arq. Fernando Larrea, Arq. Loren Paliz

Propuesta de diseño interior de un espacio gastronómico híbrido para uso diurno y nocturno en la ciudad de Loja.

QUITO - ECUADOR I 2026

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Gabriela Anahí Córdova Carrión** 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.

Gabriela Anahí Córdova Carrión
Autor

Yo, **Fernando J. Larrea C.**, certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

Fernando J. Larrea C.
Director de Tesis

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

María Lorena Paliz P.
Director de Tesis

DEDICATORIA

Dedico mi tesis principalmente a Dios, por iluminar mi camino en esta travesía académica, por darme fortaleza en los momentos difíciles y por guiar cada uno de mis pasos hacia este logro tan anhelado. De manera especial a mi papá Richard, quien estuvo presente en cada etapa de este proceso, brindándome su apoyo sin dudarlo ni un solo momento, demostrándome con hechos que confiaba en mí y en mis sueños. Gracias por ser mi pilar, mi ejemplo y mi mayor impulso. A mi mamá Alexandra, gracias por su amor, sus palabras de aliento y por estar siempre ahí con ese cariño que me daba fuerzas para continuar. Esta tesis es el resultado del esfuerzo y del apoyo de quienes creyeron en mí desde el inicio. A ellos, gracias por acompañarme y ser parte de cada logro alcanzado.

RESUMEN

La presente investigación desarrolla el diseño interior de un espacio gastronómico híbrido ubicado en el sector de La Pileta, en la ciudad de Loja, proyectado para funcionar como cafetería durante el día y restaurante–bar en la noche. El proyecto surge ante la necesidad de responder a una oferta gastronómica tradicional que no se adapta a las nuevas dinámicas del usuario, quien busca versatilidad, comodidad y experiencias acordes al momento del día. La propuesta se basa en el concepto de "dualidad gastronómica sensorial", que plantea la transformación del espacio a través de la iluminación, la materialidad y el mobiliario, permitiendo crear dos atmósferas distintas sin perder coherencia estética. Durante el día, el ambiente favorece la productividad y el encuentro social en un entorno luminoso y abierto; en la noche, el espacio se vuelve más íntimo y envolvente, promoviendo una experiencia gastronómica más sensorial.El proyecto se desarrolla en un área de 300 m² organizada de manera flexible para facilitar la transición entre ambos usos. De esta manera, la propuesta evidencia que el diseño interior puede responder a las demandas actuales del mercado gastronómico, generando espacios adaptables que integran experiencia, funcionalidad y coherencia conceptual en un mismo lugar.

ABSTRACT

This research develops the interior design of a hybrid gastronomic space located in La Pileta district, in the city of Loja, designed to operate as a café during the day and as a restaurant–bar at night. The project responds to the limitations of traditional dining establishments that fail to adapt to contemporary user dynamics, where versatility, comfort, and time-based experiences have become essential. The proposal is grounded in the concept of "sensory gastronomic duality," which promotes spatial transformation through lighting strategies, material selection, and adaptable furniture systems. This approach enables the creation of two distinct atmospheres while maintaining aesthetic coherence and spatial identity. During daytime operation, the environment supports productivity and social interaction within a bright and open setting; at night, the space transitions into a more intimate and immersive atmosphere, enhancing the overall dining experience. Developed within a 300 m² area, the project incorporates a flexible spatial configuration that facilitates the transition between both uses. The results demonstrate that interior design can effectively respond to current demands in the hospitality sector by creating adaptable environments that integrate user experience, functionality, and conceptual coherence within a single spatial framework.

01

CONTEXTO

(p10 - p11)

1.1 Antecedentes
1.2 Problematica
1.3 Solución

02

PLANTEAMIENTO

(p12 - p23)

2.1 Propuesta
2.2 Target
2.3 Ubicación y Análisis del sector
2.4. Referentes

03

PROYECTO

(p24 - p37)

3.1 Metas del diseño
3.2 Concepto-Subconcepto
3.3 Programación
3.4 Diagrama de Adyacencias
3.5 Zonificación
3.6 Diseño Espacial
3.7 Moodboard-Materialboard
3.8 Planta de distribución

04

PLANOS-RENDERS

(p38 - p87)

4.1 Planta arquitectónica y Planta ambientada
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

05

MOBILIARIO

(p88 - p93)

5.1 Mesa zona diurna
5.2 Lámpara colgante

06

EPÍLOGO

(p94 - p100)

6.1 Conclusiones
6.2 Índice de ilustraciones
6.3 Bibliografía

01 CONTEXTO

CAPÍTULO I : CONTEXTO

1.1 ANTECEDENTES

La ciudad de Loja, combina una identidad cultural muy marcada con una vida urbana que evoluciona de manera constante. Su relación con la música, el arte y la gastronomía se siente en cada rincón (Ministerio de Turismo, 2023). El sector de La Pileta representa una zona de expansión comercial estratégica en Loja, con flujo vehicular y peatonal considerable, cerca a instituciones educativas y áreas residenciales consolidadas. Sin embargo, la oferta gastronómica actual en este sector se limita a establecimientos tradicionales que operan en horarios restringidos (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Loja, 2022). Los espacios gastronómicos híbridos representan una tendencia emergente en el diseño de interiores, caracterizados por su capacidad de transformación y adaptabilidad a diferentes usos según el momento del día(Baraban, 2010). Según Lawson (2020), estos establecimientos optimizan recursos físicos y económicos al ofrecer múltiples experiencias en un mismo lugar, respondiendo a las demandas de usuarios que buscan versatilidad.
La cliente con la que se trabaja para el presente proyecto es Ena, una chef profesional. Como emprendedora madura, Ena entiende que el éxito de un restaurante va más allá de preparar buenos platos. Su visión es crear un espacio donde la gente pueda disfrutar de un café y trabajo tranquilo por la mañana, y regresar en la noche para una experiencia gastronómica completamente diferente con cocina de autor y mixología ecuatoriana.

1.2 PROBLEMÁTICA Y SOLUCIÓN

En el sector de La Pileta, en Loja, la oferta gastronómica ha crecido, pero muchos espacios siguen funcionando bajo una lógica rígida que no se ajusta con las necesidades reales de quienes los visitan. El verdadero desafío está en que los usuarios tienen expectativas completamente diferentes según el momento del día. Durante las mañanas, buscan conectividad, espacios para trabajar y menús ligeros. Por la noche, esas mismas personas quieren desconectarse, disfrutar bebidas elaboradas y sumergirse en un ambiente que los aleje de lo cotidiano. El problema es que la mayoría de locales no están preparados para responder a esa transición. La ausencia de espacios híbridos bien resueltos en La Pileta no es casualidad. Implica desafíos técnicos importantes: sistemas de iluminación que puedan adaptarse radicalmente, mobiliario que no luzca fuera de lugar en ninguno de los dos escenarios, y una distribución espacial lo suficientemente flexible para acoger diferentes tipos de actividades sin necesidad de transformaciones complicadas que demanden tiempo y personal. Este es el verdadero nudo del problema: cómo crear un espacio que respire, que se transforme de manera casi orgánica a medida que avanza el día (Elrayies, 2023).

1.3 SOLUCIÓN

La respuesta a este problema no está en crear dos espacios diferentes que convivan forzadamente, sino en diseñar un organismo espacial que evolucione naturalmente con el paso de las horas. La idea es trabajar un interior que respire flexibilidad: una iluminación que pueda suavizar o intensificar el ambiente cuando se necesite, materiales que reaccionen de manera diferente frente a la luz, y un mobiliario que permita reorganizar ciertas áreas sin que el lugar pierda su identidad. Este enfoque propone interpretar al espacio desde la “dualidad sensorial”, permitiendo que el usuario viva experiencias distintas manteniendo la coherencia visual y conceptual del diseño. Como explica Lawson (2010), los ambientes pueden influir directamente en el comportamiento y las emociones de las personas, por lo que diseñar con intención permite que el usuario viva experiencias más naturales y memorables.

02

PLANTEAMIENTO

CAPÍTULO II : PLANTEAMIENTO

2.1 PROPUESTA

La propuesta de diseño consiste en crear una espacio híbrido en La Pileta que aproveche esa dualidad natural entre el día y la noche. En un espacio de 300 m², se desarrolla un sistema modular donde casi todos los elementos pueden reconfigurarse según las necesidades horarias.

-El mobiliario será versátil, pensado para reorganizarse cuando sea necesario sin perder armonía visual.

-La materialidad, madera, fibras naturales, cerámica y tonos terrosos mantendrá una coherencia estética que funcione en ambos momentos, pero lo suficiente expresiva como para generar sensaciones distintas (Amatulli et al., 2023).

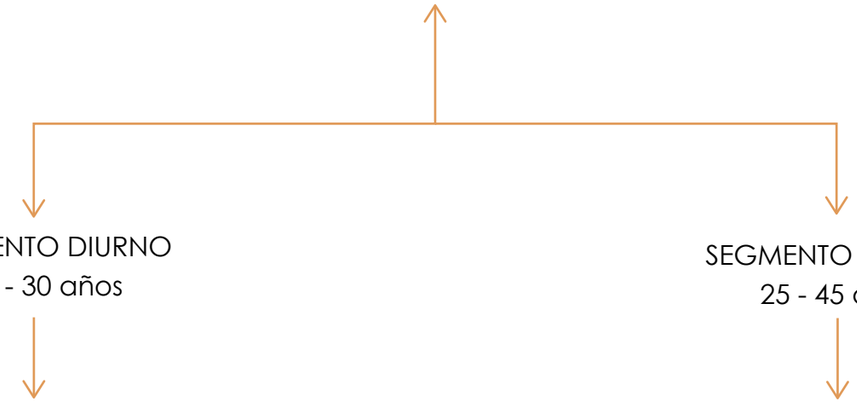
-Paneles LED Dinámicos de Temperatura Variable.

-Sistema de espejos estratégicamente ubicados que mediante rotación programada cambian la percepción de amplitud y profundidad del espacio (Schnädelbach, 2020).

-Experiencia sensorial integral: Incorporación de aromatización diferenciada (vainilla-café diurnas / frutales y citricas nocturnas) (Spence, 2021).

2.2 TARGET

El público objetivo comprende dos segmentos principales:

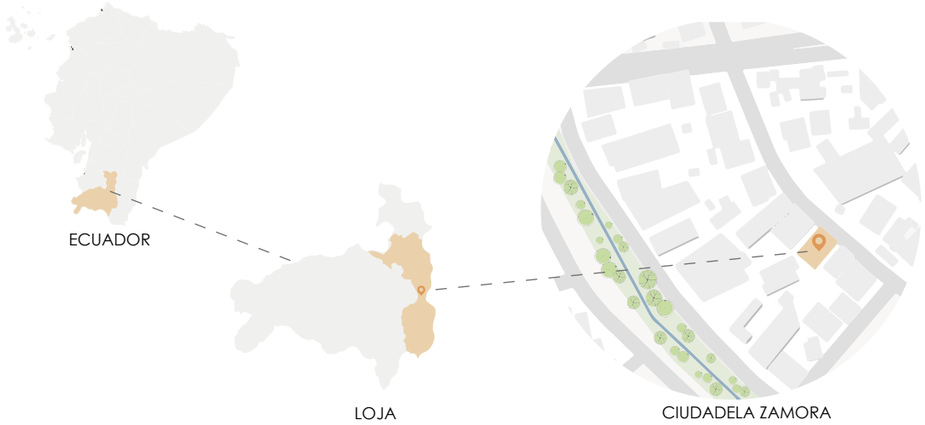


Estudiantes, universitarios, profesionales y familias, Este grupo busca lugares cómodos, accesibles y versátiles donde puedan almorzar, trabajar, reunirse o simplemente relajarse. Valoran un diseño interior atractivo, la buena relación calidad–precio y la versatilidad del espacio, que durante el día ofrezca un ambiente tranquilo para conversar y socializar.

Adultos jóvenes, parejas y grupos de amigos, que buscan experiencias gastronómicas en ambientes sofisticados con propuestas de coctelería y entretenimiento moderado, poder adquisitivo medio-alto, valoración de experiencias de calidad, uso activo de redes sociales y búsqueda de espacios "instagrameables".

2.3 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

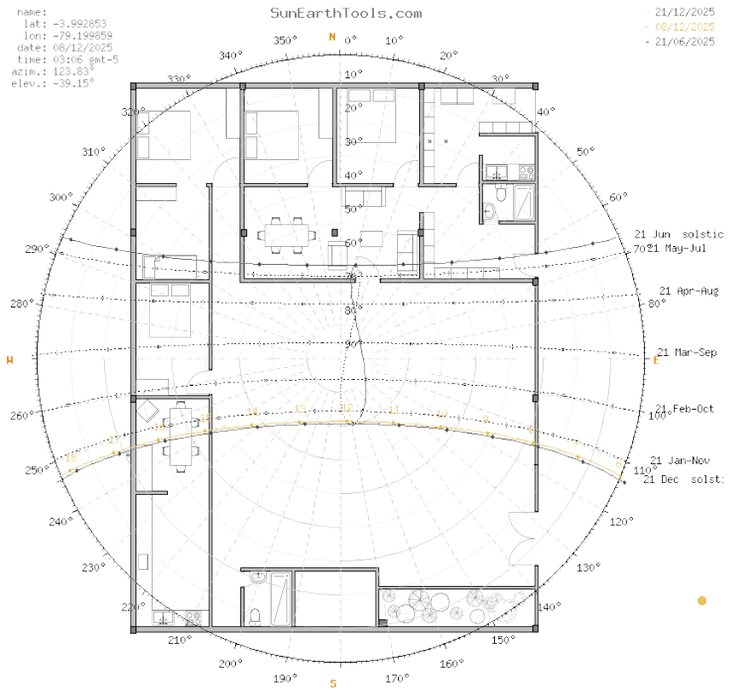
El proyecto se ubica en el sector de La Pileta, en la Ciudadela Zamora de Loja, entre las calles Segundo Cueva Celi y Segundo Puertas Moreno. Este sector se caracteriza por su vida comercial activa, con presencia de restaurantes, cafeterías y pequeños negocios que generan un flujo constante de personas durante el día. Al ser un área donde se integran actividades residenciales y comerciales, La Pileta ofrece un contexto favorable generando un entorno propicio para nuevas propuestas de cafetería y espacios de encuentro.



2.3.1 SERVICIOS Y ENTORNO



2.3.2 ASOLEAMIENTO



El gráfico muestra cómo el sol se desplaza con un arco relativamente estable a lo largo del año, manteniendo una inclinación moderada debido a la latitud de Loja. La mayor elevación ocurre en junio, cuando el sol alcanza sus puntos más altos, mientras que en diciembre la trayectoria desciende y la radiación incide con menor intensidad. Esta condición genera una predominancia de luz proveniente del sector sur-suroeste, información esencial para prever sombras, orientar vanos y diseñar un interior confortable en términos de temperatura y luminosidad (SunEarthTools, 2025).

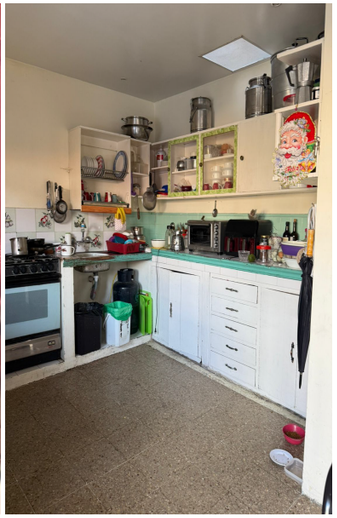
2.3.3 ESTADO ACTUAL











2.4 REFERENTES

2.4.1 Moza'be Restaurante

Arquitectos = Espacio 18 Arquitectura

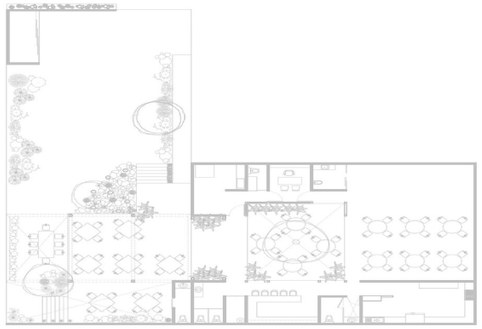
Ubicación = Oaxaca, México

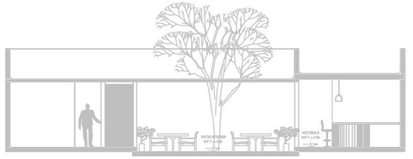
Área = 600 m2

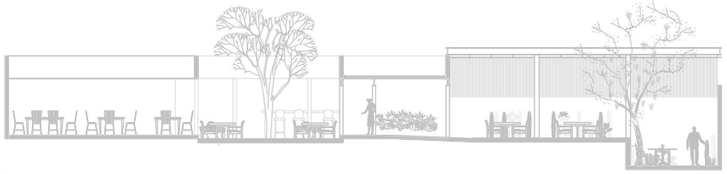
Año = 2022

Se caracteriza por un diseño interior que fusiona tradición y contemporaneidad para crear una experiencia gastronómica cálida, auténtica y visualmente memorable. El concepto del espacio se basa en reinterpretar elementos culturales locales mediante un lenguaje moderno, integrando materiales naturales, texturas artesanales y una paleta cromática cálida que refuerza la identidad del lugar (ArchDaily 2022).

Uso predominante de madera en mobiliario y revestimientos. Presencia de fibras naturales (mimbre, ratán, tejidos artesanales). Cerámica artesanal utilizada como elemento decorativo y funcional. Paleta cromática cálida: beige, tierra, ocres y tonos naturales (ArchDaily 2022).















La iluminación juega un papel central: durante el día predominan las luces suaves y cálidas para crear ambientes íntimos y acogedores, mientras que en la noche se intensifica la atmósfera mediante luminarias puntuales y contrastes que resaltan las texturas



El espacio se articula mediante mobiliario diseñado a medida, generando una composición coherente entre funcionalidad, narrativa estética y experiencia sensorial. La distribución interior favorece la circulación fluida y promueve distintas modalidades de uso, desde encuentros íntimos hasta sociales (ArchDaily 2022).

2.4.2 Option Coffee Bar

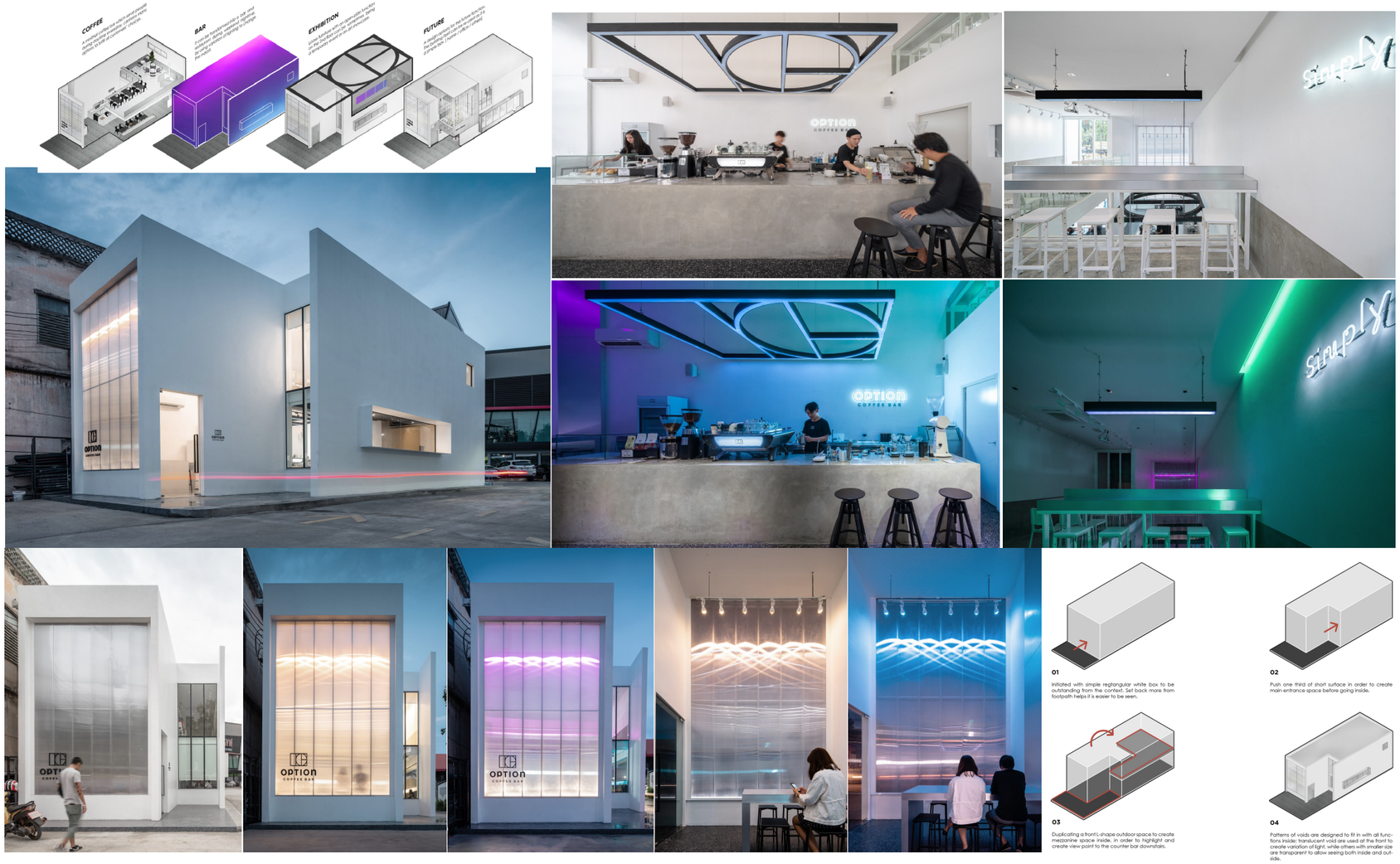
Arquitectos = TOUCH Architect

Ubicación = Udonthani, Tailandia

Área = 150 m2

Año = 2019

Espacio gastronómico híbrido que funciona como cafetería y panadería durante el día, transformándose en cervecería artesanal por la noche. El proyecto demuestra cómo un diseño inteligente puede maximizar la rentabilidad de un espacio compacto mediante la operación continua con dos identidades diferenciadas pero coherentes. El concepto parte de una "caja blanca" minimalista que se transforma radicalmente mediante iluminación. La fachada de policarbonato translúcido de doble capa actúa como elemento transformador clave: durante el día permite el ingreso generoso de luz natural creando un ambiente luminoso y acogedor; por la noche, se convierte en una pantalla de proyección desde el interior mediante iluminación LED RGB multicolor que hace visible el establecimiento desde la calle y comunica su cambio de personalidad (Jannviseskul, 2019).



La neutralidad cromática del interior (blanco total) funciona como lienzo que puede teñirse con luz de color según el momento, creando atmósferas completamente diferentes (TOUCH Architect, 2019).

2.4.3 We Coffee – Vila Nova Conceição

Arquitectos = Pitá Arquitetura

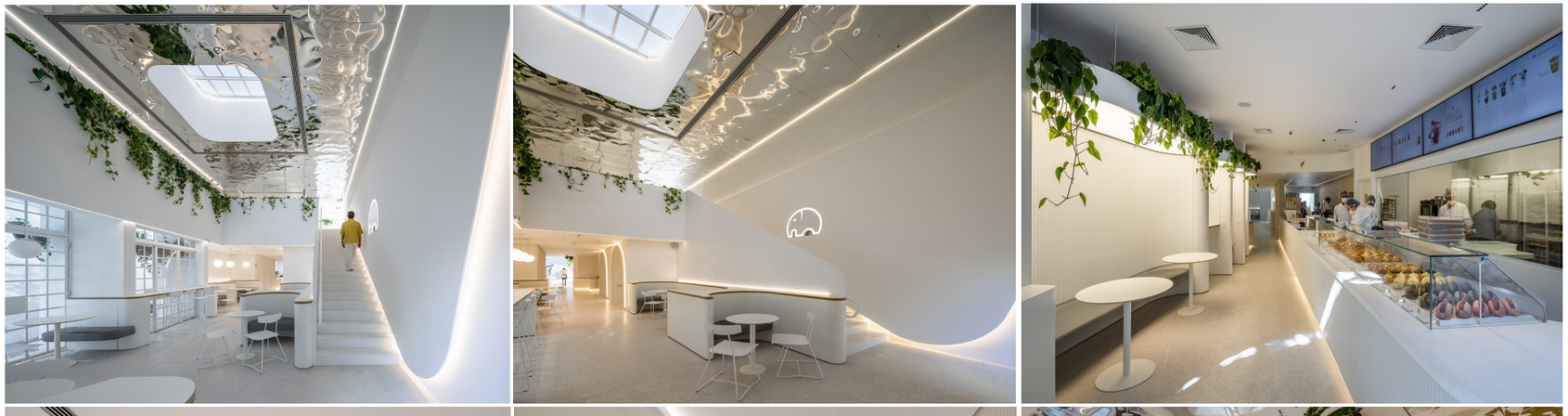
Ubicación = São Paulo, Brasil

Área = 514 m2

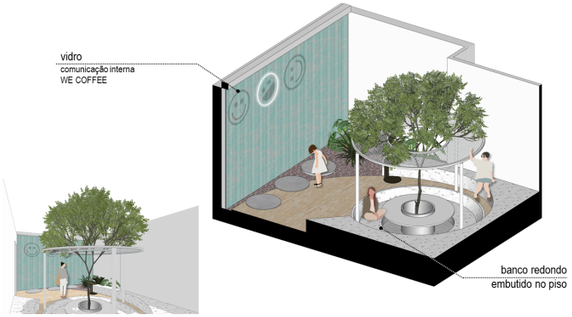
Año = 2022

El proyecto mantiene la identidad visual de We Coffee mediante la predominancia del color blanco y recursos minimalistas en el interior del ambiente. Esta neutralidad cromática no es casualidad: abre espacio visual y conceptual para que los dulces y productos sean el destaque principal del ambiente (Pitá Arquitetura, 2022). Uno de los elementos más distintivos del proyecto es el forro (cielo raso) ondulado creado mediante chapa translúcida. Este elemento arquitectónico genera múltiples efectos: filtra la luz natural creando una atmósfera etérea, sus ondulaciones orgánicas evocan movimientos naturales. (ArchDaily Brasil, 2023).

Mobiliario Flexible para Múltiples Usos: La estrategia de configuraciones espaciales adaptables es fundamental para un espacio híbrido que debe funcionar para trabajo diurno y socialización nocturna (ArchDaily Brasil, 2023).









03

PROYECTO

CAPÍTULO III: PROYECTO

3.1 METAS DEL DISEÑO

QUÉ

Diseñar un espacio gastronómico híbrido en La Pileta, Loja, mediante estrategias de diseño que facilite su transformación entre uso diurno y nocturno, mejorando la experiencia del usuario y maximizando el aprovechamiento comercial del espacio.

QUIÉN

Perfil Diurno (Cafetería/Brunch): Profesionales y emprendedores (18-30 años) que buscan espacios para trabajar o reuniones informales, estudiantes universitarios, Familias y grupos que desean desayunos o almuerzos en ambiente relajado y Turistas.

Perfil Nocturno (Restaurante/-Bar): Adultos jóvenes y profesionales (25-45 años). Parejas en citas románticas o celebraciones especiales, grupos de amigos para socialización nocturna, Residentes de Loja que buscan opciones de entretenimiento nocturno en La Pileta

CÓMO

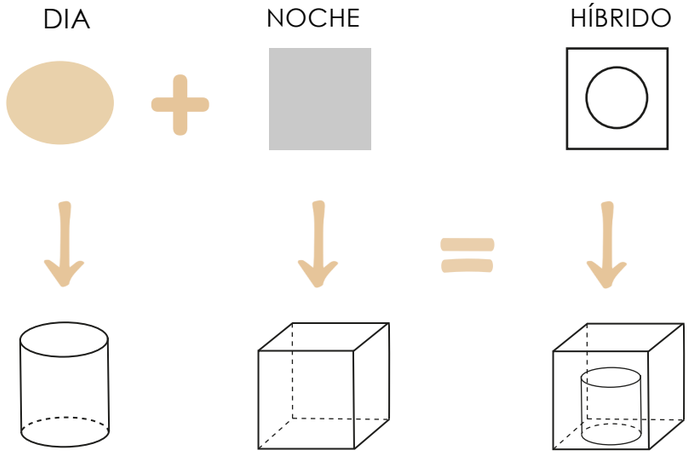
A través de una propuesta espacial que integre estrategias de iluminación, materialidad y organización del mobiliario, permitiendo que el lugar se transforme de manera sutil entre el uso diurno y nocturno. Se complementará con circulaciones eficientes para ambos servicios, elementos divisorios móviles o sutiles. La paleta incluirá tonos neutros en beige, arena y gris, maderas en tonos naturales, incluirá detalles en terracota, mostaza, verde olivo que se intensifiquen o suavicen según la iluminación de cada horario

3.2 CONCEPTO

DUALIDAD GASTRONÓMICA SENSORIAL

Plantea un espacio capaz de transformarse de manera natural entre el día y la noche, ofreciendo experiencias distintas pero conectadas a través de los sentidos. Este enfoque reconoce que la gastronomía no solo se vive desde el gusto, sino también desde la luz, los materiales, los aromas, los sonidos y la atmósfera que envuelve al usuario, donde el diseño interior se convierte en el elemento articulador de dos ambientes distintos dentro de un mismo lugar.

TOKEN DE DISEÑO



3.2.1 SUBCONCEPTO

DUALIDAD TEMPORAL

La transformación del espacio a través del tiempo (día/noche), donde el mismo lugar físico ofrece dos atmósferas, servicios y experiencias distintas según el horario.

Aplicaciones de diseño

Mobiliario comodo, Música ambiental, Menús específicos según el horario, Cambio del uniforme del personal día: camisa blanca, noche: camisa negra.

CONTRASTE ATMOSFÉRICO

Definición: Uso intencional de opuestos (luz/sombra, cálido/frío, abierto/íntimo) para crear dos experiencias sensoriales diferenciadas.

Aplicaciones de diseño

Temperatura de color contrastante, Texturas opuestas (suaves vs rugosas), Densidad espacial (abierto día / recogido noche) y Materiales reflexivos vs absorbentes.

METAMORFOSIS LUMÍNICA

Definición: El espacio se transforma principalmente a través de la luz. Uso científico del color para influir en el estado psicológico y fisiológico del usuario.
DÍA: Amarillos y naranjas para aumentar serotonina y productividad
NOCHE: Azules profundos y violetas para inducir relajación y melatonina.
FUSIÓN: Verdes equilibrantes que armonizan.

Aplicaciones de diseño

Iluminación RGB programable, Superficies pintadas estratégicamente, Objetos decorativos de color, Proyecciones de luz de color.

3.2.2 IMAGEN CONCEPTUAL



3.3 PROGRAMACIÓN

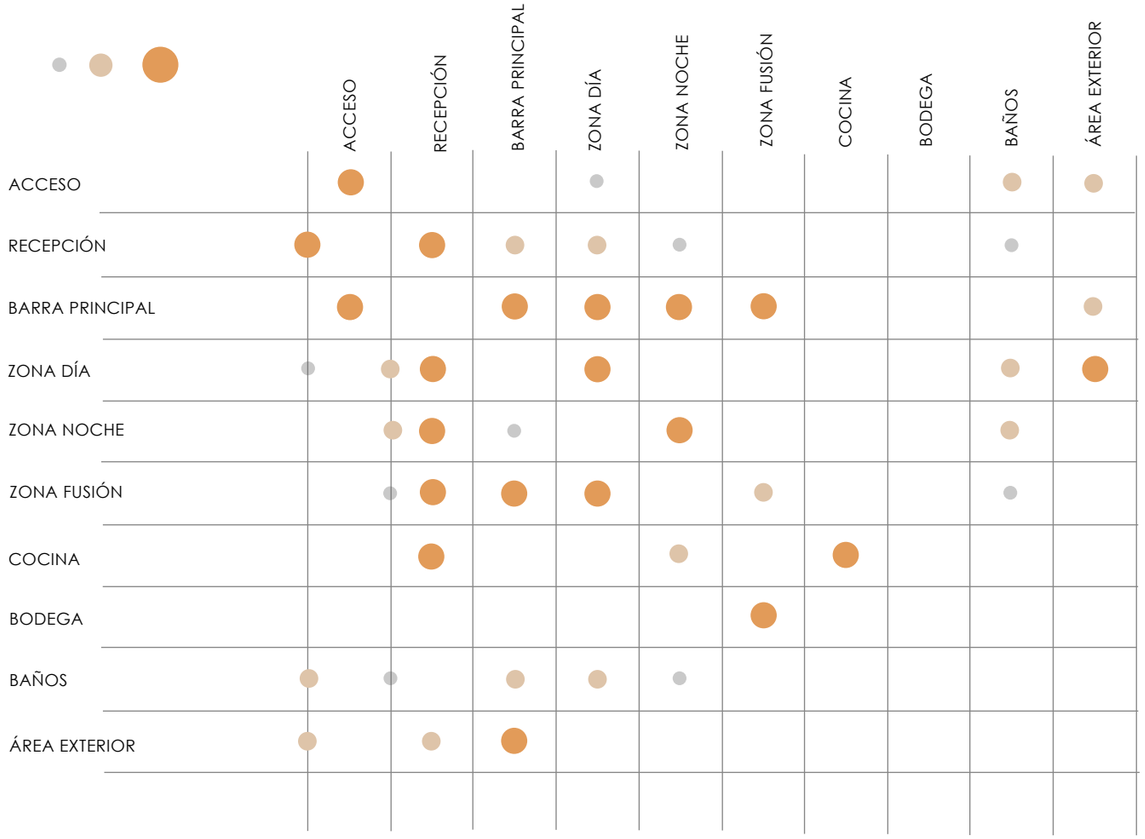
El proyecto se desarrolla en una superficie de 300 m², basada en la dualidad entre uso diurno y nocturno. El espacio se organiza para adaptarse a distintos momentos del día, combinando áreas de interacción, transición y servicio, y permitiendo una experiencia flexible, continua y cambiante para el usuario.

ÁREA PÚBLICA
Zona diurna = 50 m2
Zona nocturna= 50 m2
Zona exterior = 38 m2
Baño = 14,20 m2

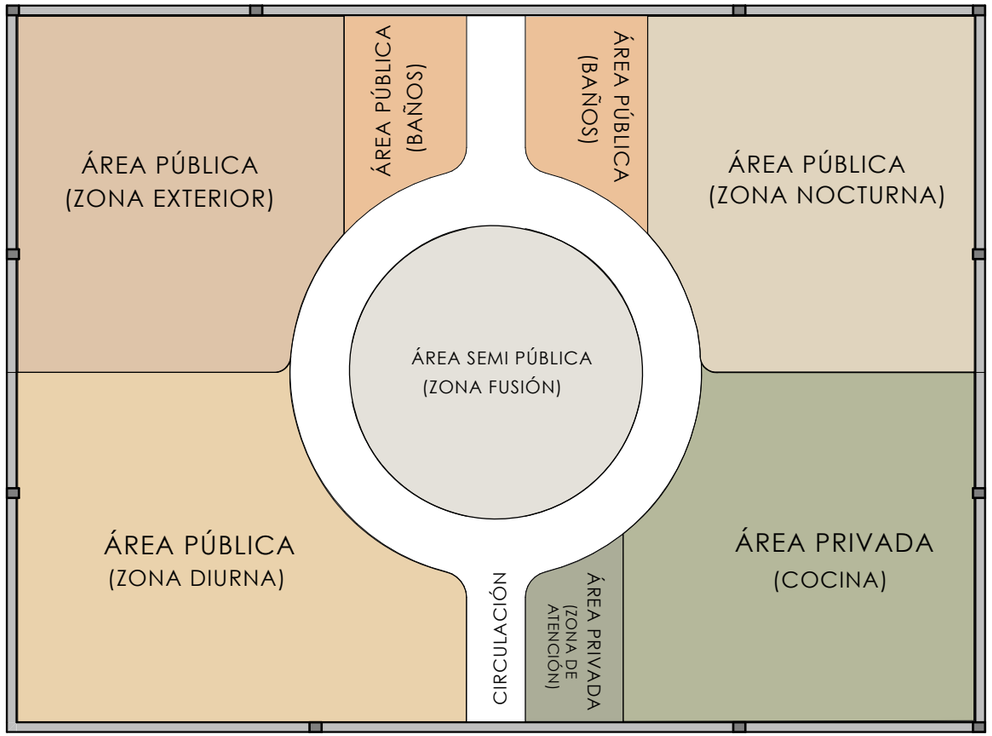
ÁREA SEMI PÚBLICA
Zona funsión = 16 m2
Circulación = 42 m2

ÁREA PRIVADA
Zona de atención = 50 m2
Cocina= 34 m2
Bodega = 5,80 m2

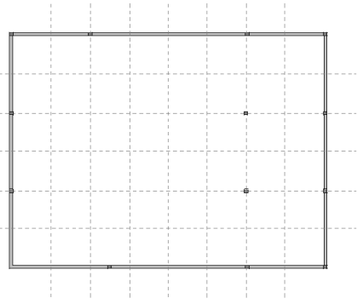
3.4 DIAGRAMA DE ADYACENCIAS



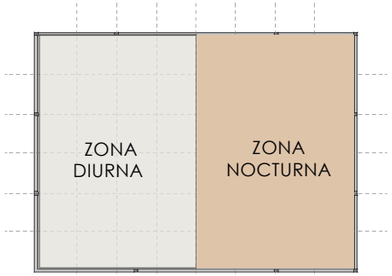
3.5 ZONIFICACIÓN



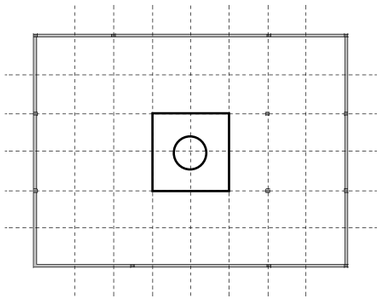
3.6 DISEÑO ESPACIAL



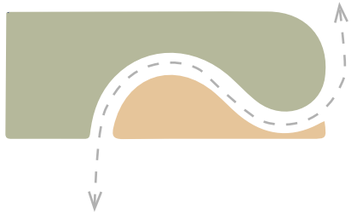
PASO 1: MALLA MODULAR



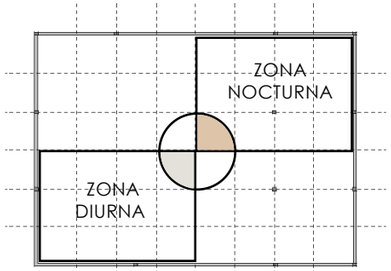
PASO 2: DIVISIÓN DE ZONAS



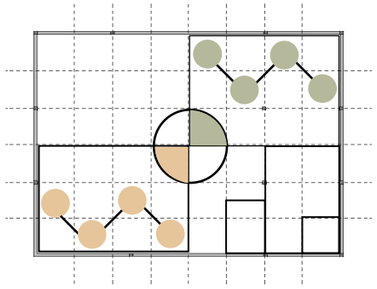
PASO 3: NÚCLEO CENTRAL COMO ELEMENTO FOCAL



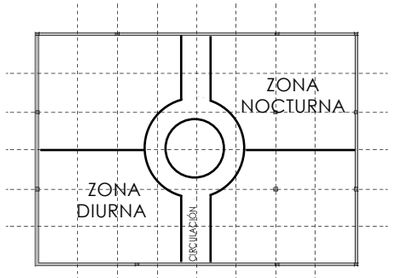
PASO 4: CIRCULACIÓN



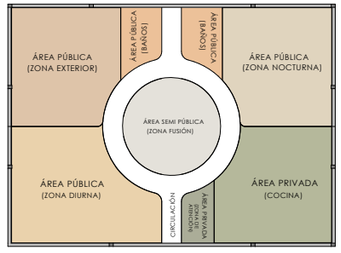
PASO 5: SUBDIVISIÓN FUNCIONAL



PASO 6: FLUJO Y RELACIONES ENTRE ESPACIOS



PASO 7: DEFINICIÓN FORMAL DE LOS ESPACIOS



PASO 8: ORGANIZACIÓN ESPACIAL FINAL

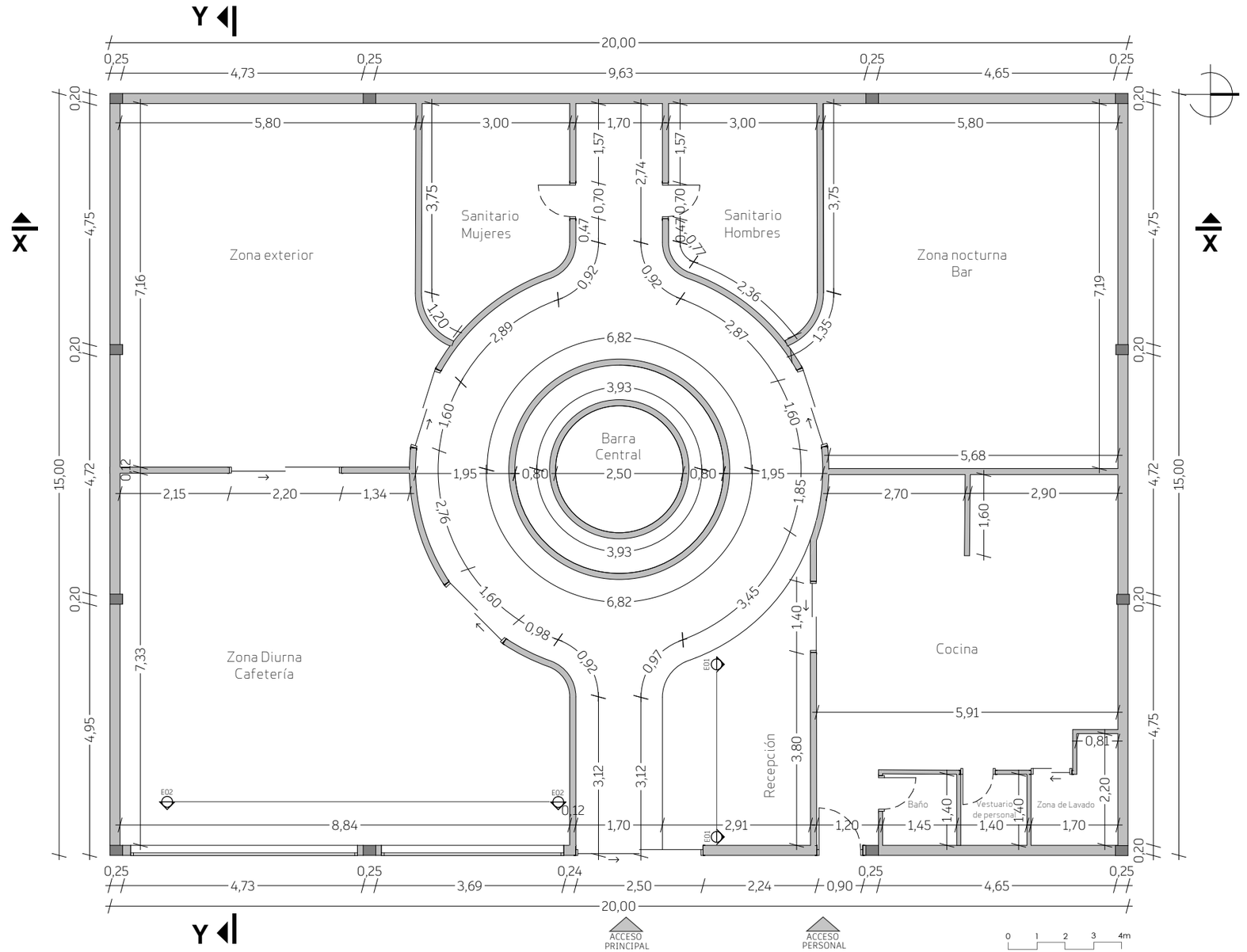
3.7 MOODBOARD



3.7.1 MATERIALBOARD



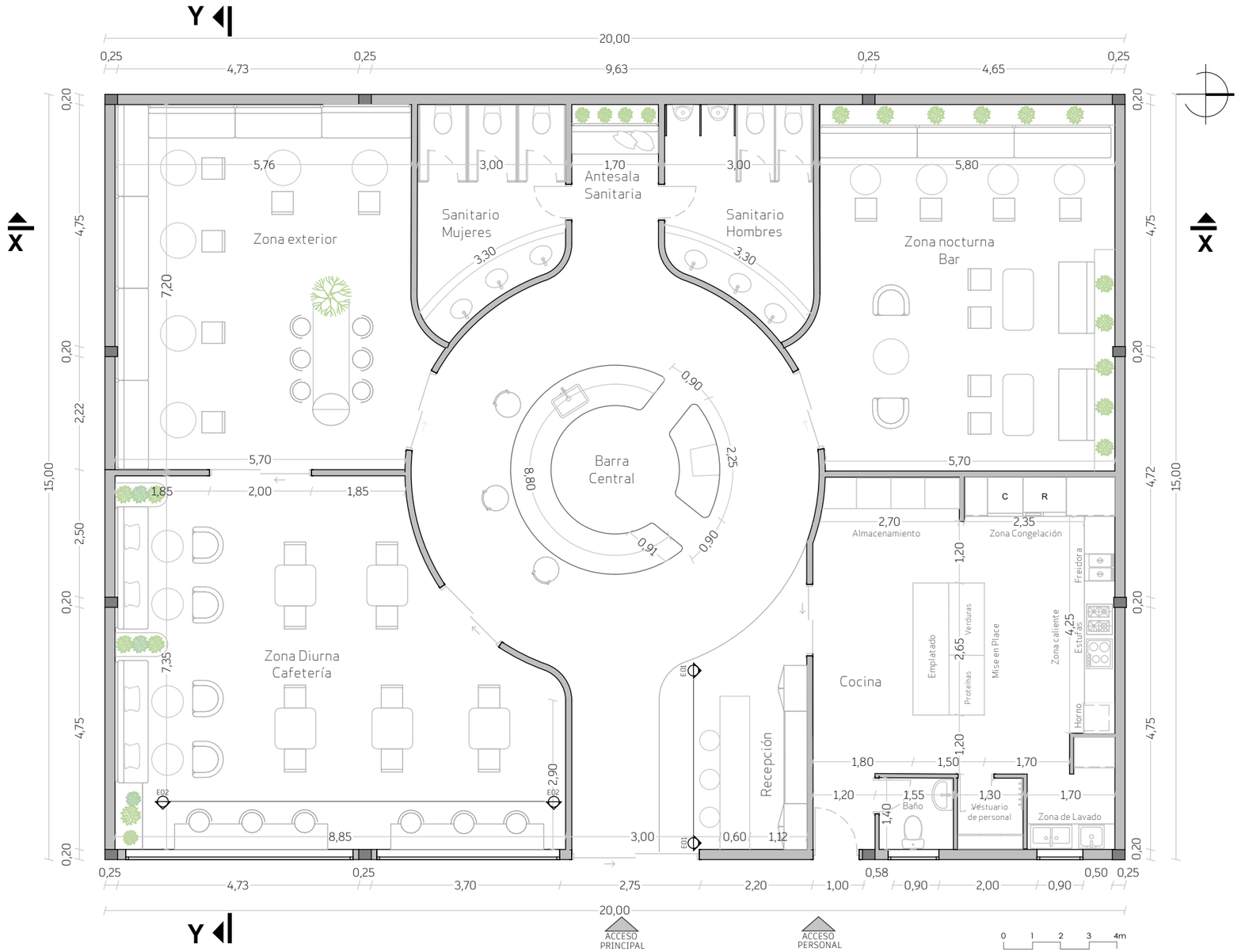
3.8 PLANTA DE DISTRIBUCIÓN



04

PLANOS-RENDERS

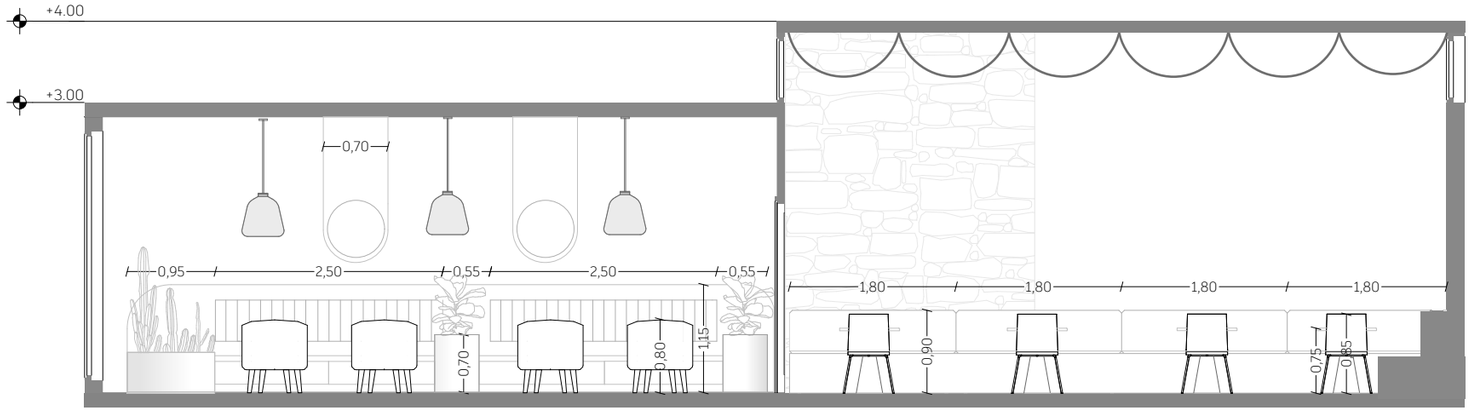
4.1 PLANTA ARQUITECTÓNICA



4.1.1 PLANTA ARQUITECTÓNICA AMBIENTADA

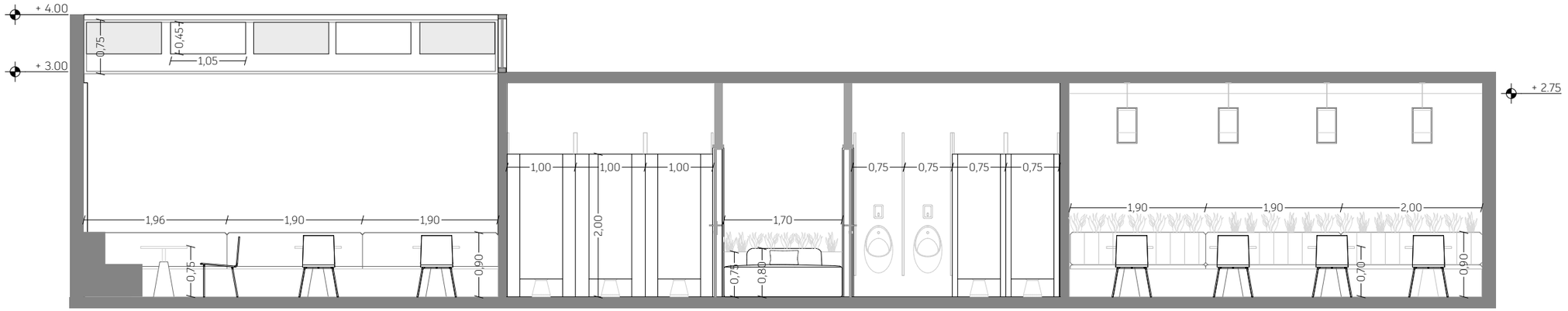


4.2 CORTE TRANSVERSAL



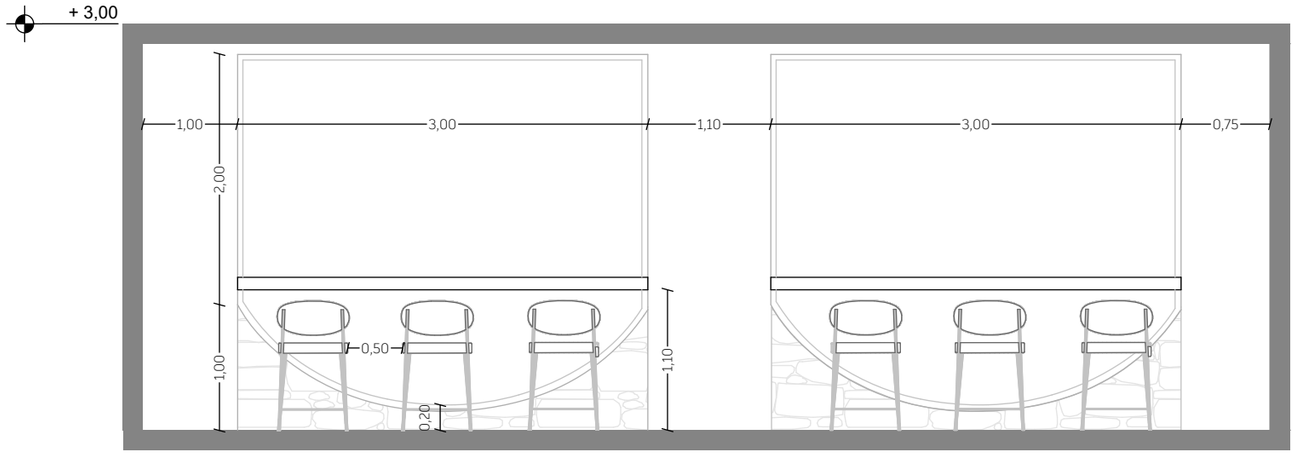


4.3 CORTE LONGITUDINAL



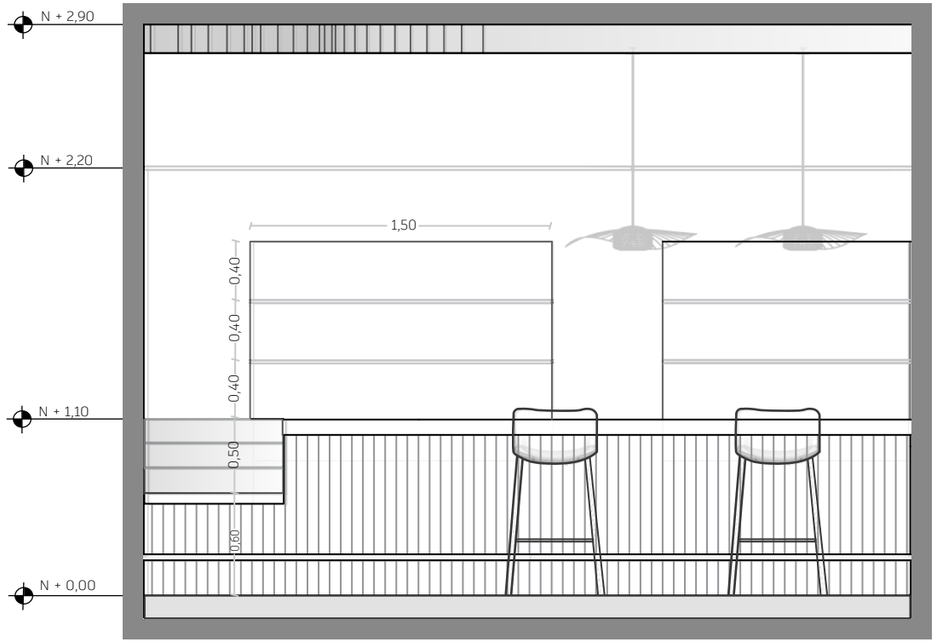


4.4 ELEVACIONES INTERNAS



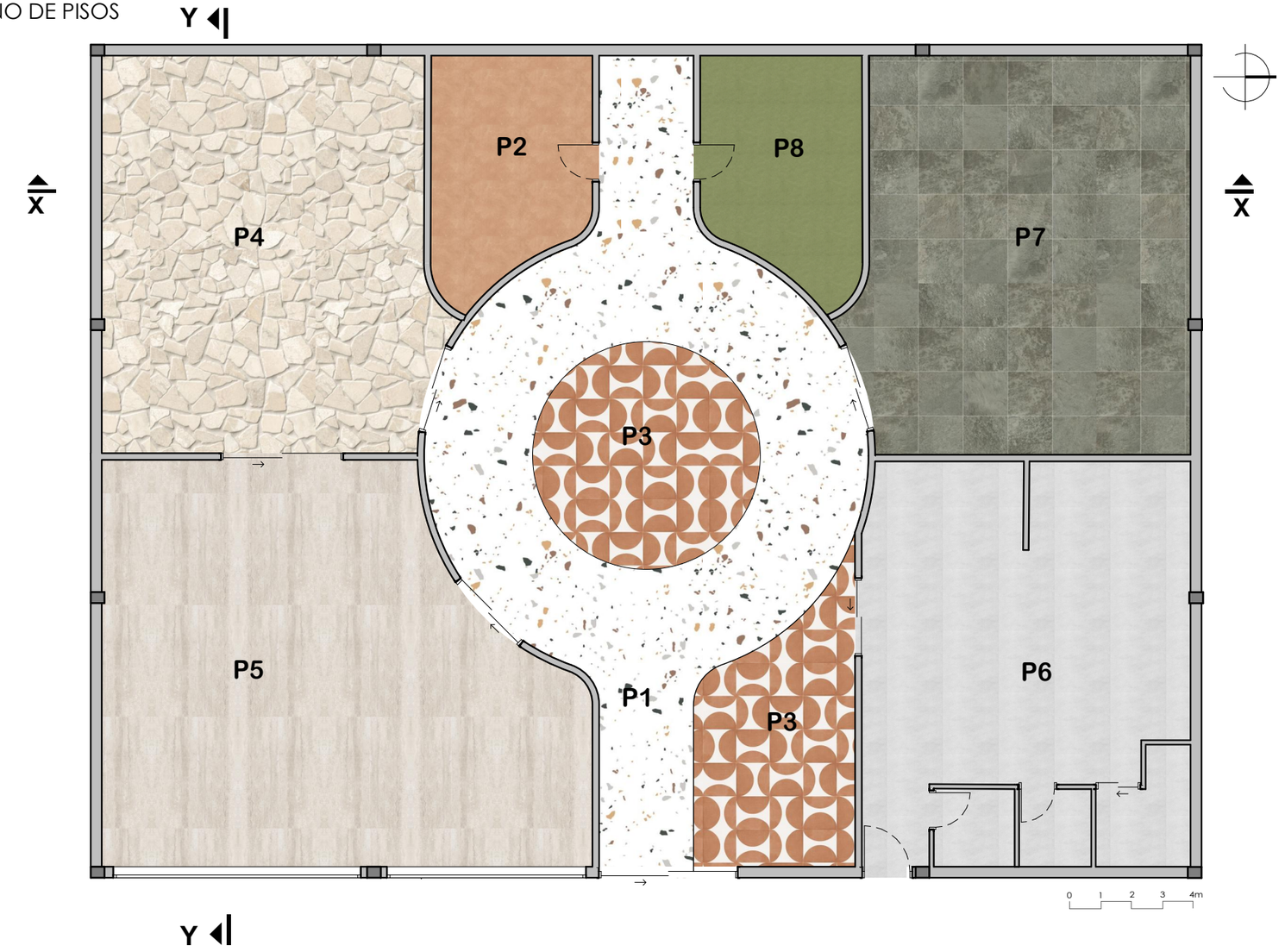


4.4.1 ELEVACIONES INTERNAS





4.5 PLANO DE PISOS



P1

TERRAZO
Bamboo
0.80 X 0.80 m

P2

CALCE TERRACOTA
Bamboo
0.60 X 1.20 m

P3

GEOMETRIC TILE
Bamboo
0.30 X 0.30 m

P4

PORCELANATO
TRAVERTINO TONO
ARENA 0.60 X 1.20 m

P5

MOSAICO NATURAL
Revrigres
0.30 X 0.30 m

P6

FOKOS SALE
Bamboo
1.20 X 0.60 m

P7

VERDERAME
Bamboo
1.00 X 3.00 m

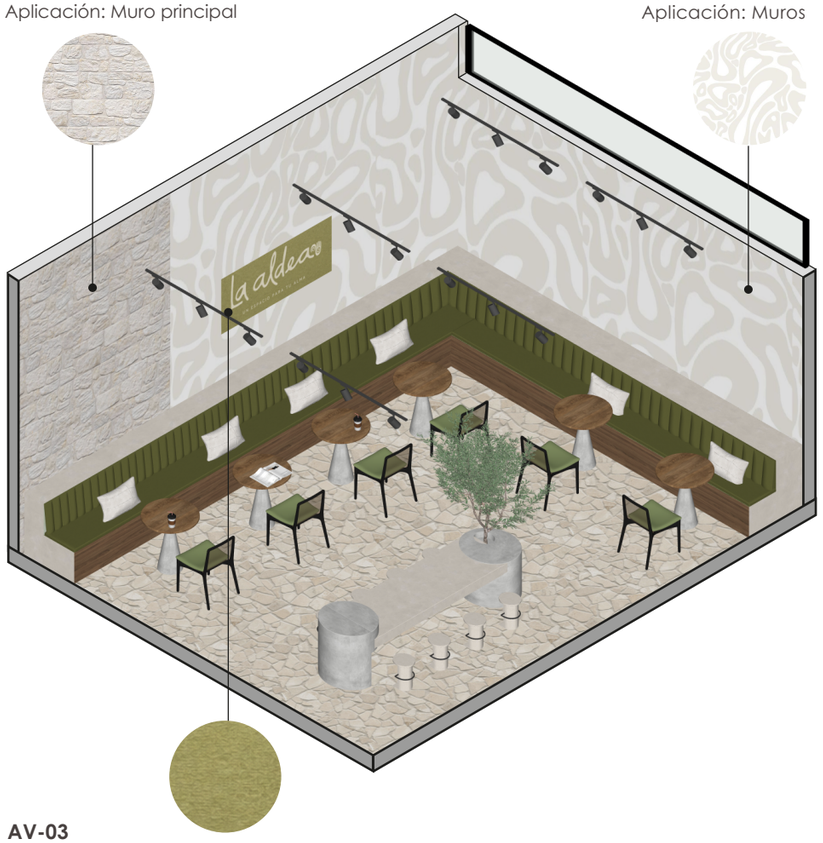
P8

VERDE ALPI
Bamboo
1.00 X 3.00 m

4.6 REVESTIMIENTOS VERTICALES

AV-01
Revestimiento porcelánico
tipo piedra blanca.
Formato: 40 x 60 cm
Aplicación: Muro principal

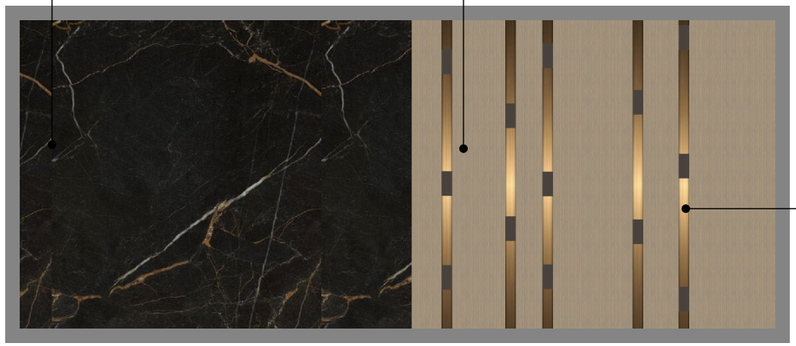
AV-02
Papel Tapiz texturizado diseño
orgánico tipo relieve natural.
Rollo: 100 cm x 50 cm
Aplicación: Muros



AV-03
Panel MDF 18 mm con acabado texturizado
verde oliva. Letras en acrílico blanco 5 mm
Formato: 190 x 80 cm
Aplicación: Muro principal

AV-04
Porcel 7mm black marquina
con vetas doradas.
Formato: 120cm x 260 cm
Aplicación: Muro principal

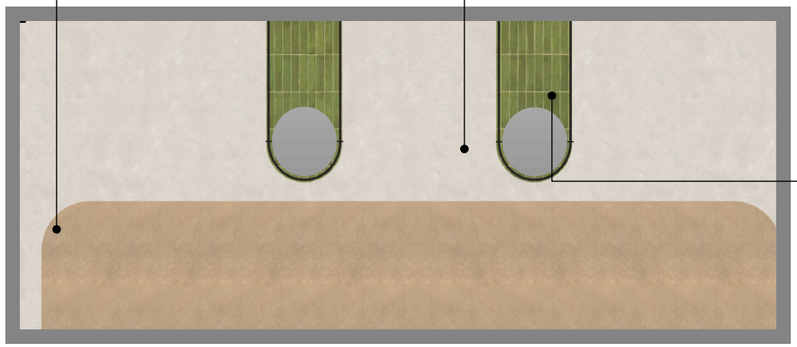
RV-01
Panel arquitectónico en listones
de MDF enchapado, roble claro
Formato: 4 x 8 cm x 260 cm
Aplicación: Muro principal



RV-02
Perfil metálico acabado
latón dorado cepillado
Formato: 2 x 260 cm.
Aplicación: Detalle lineal
entre listones verticales

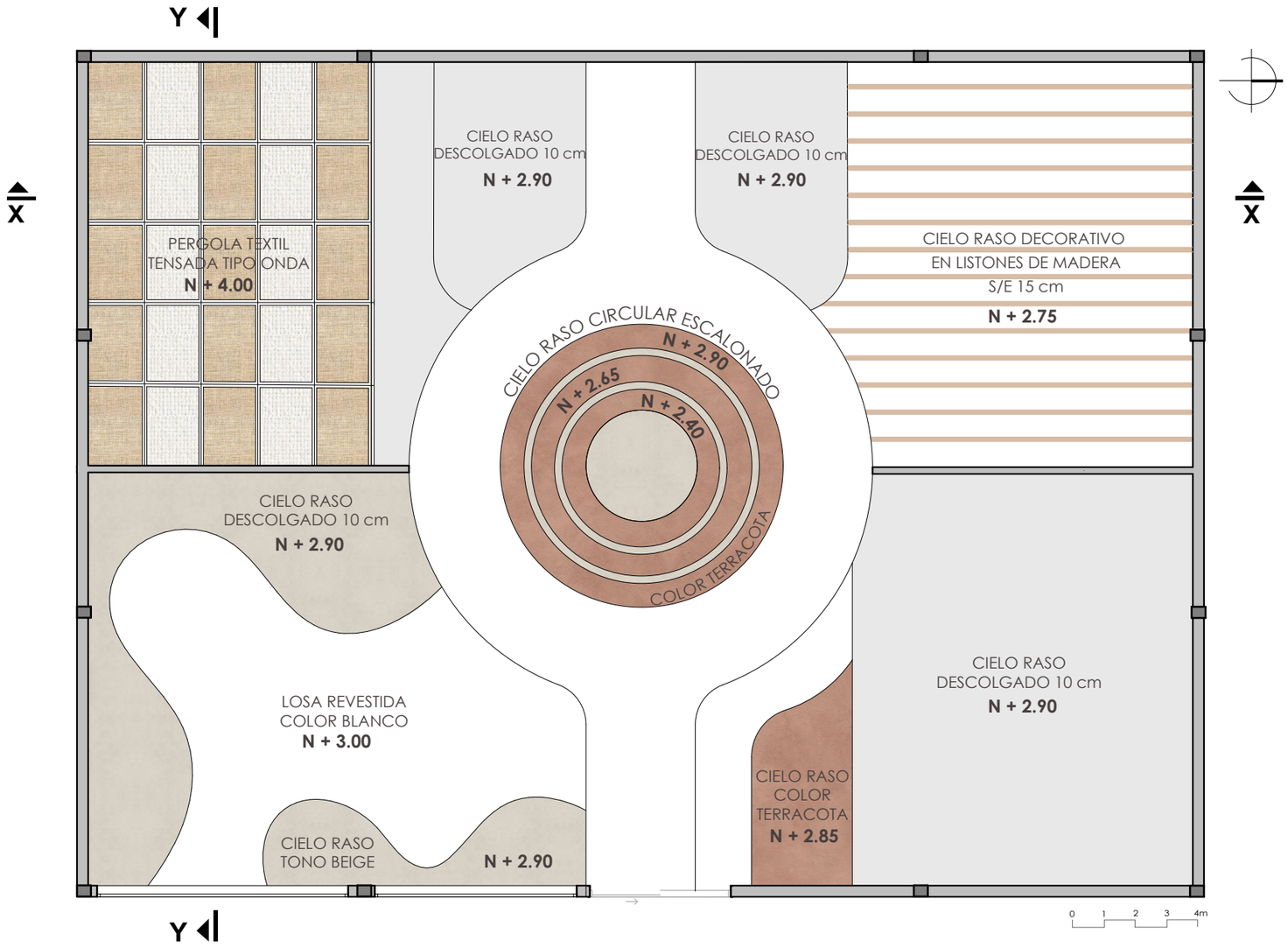
AV-05
Pintura texturizada acrílica
tono terracota
Aplicación: Muro principal

AV-06
Pintura texturizada acrílica
tono beige
Aplicación: Muro principal

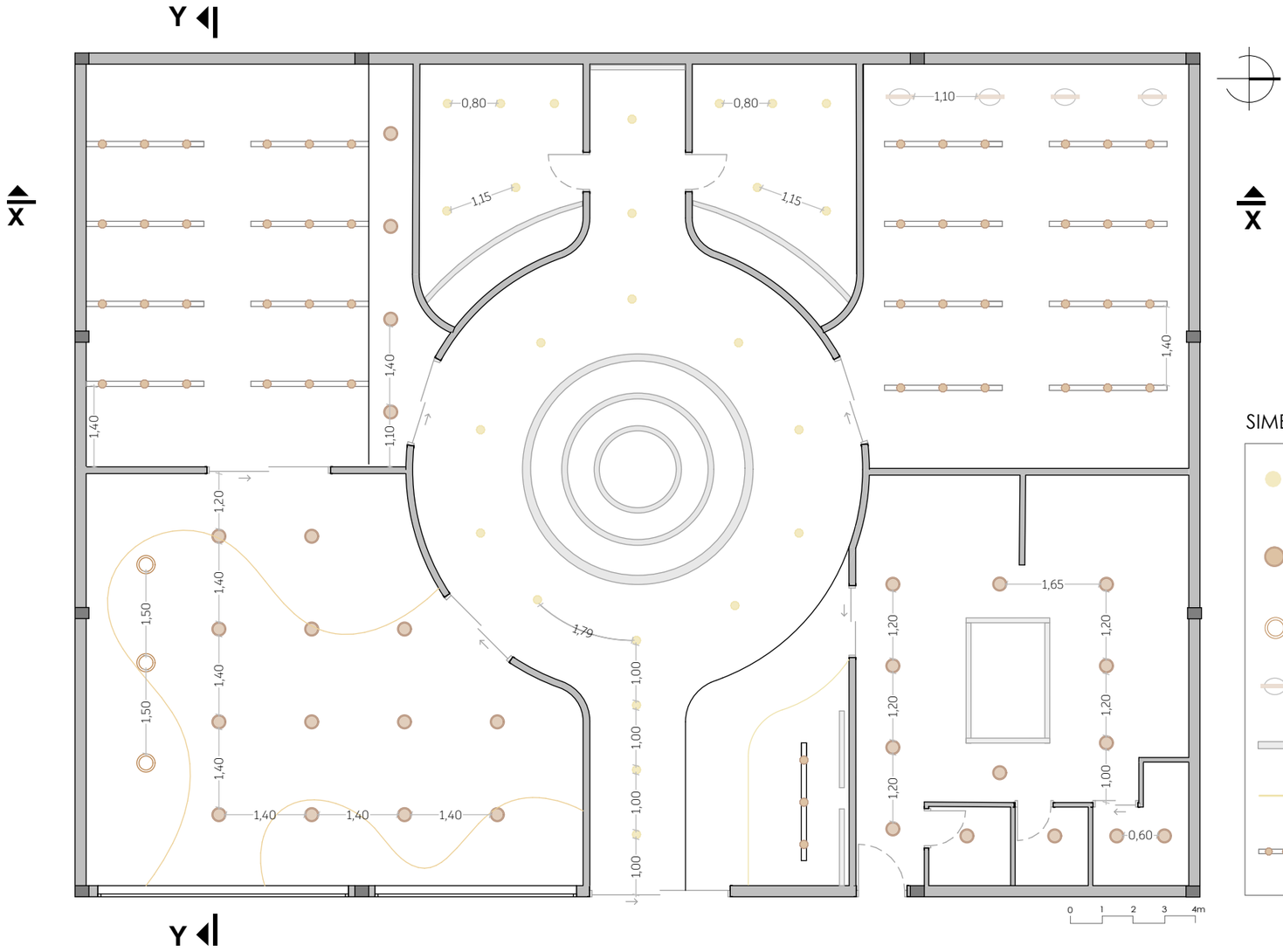


AV-07
Azulejo rectangular tipo
subway tono verde oliva
Formato: 5 x 20 cm
Aplicación: Muro principal

4.7 PLANO DE TECHOS



4.8 PLANO DE ILUMINACIÓN



SIMBOLOGIA

- Laser fijo circular, empotrable blanco 4000 k ø14x56
- Panel LED Empotrable Redondo Color Blanco de 12W Luz 2400k
- Lámpara Colgante Antukuyén Mimbre A-3753, 60W. d 40 cm
- Lámpara Colgante gold
- Underscore InOut Side Bend white 10mm,4600k, 654x10x22
- Cinta led 5 m, cielo raso 4000k
- Palco wall Negro para Riel de 10W 4000k, 6cm diámetro x 11cm largo. Iguzzini

4.9 STYLING


Round Wall Mirror
Lámpara colgante
Rattan Bell Pendant
Banqueta Channel
Tufted Built-in
Taburete Artek
estilo Stool 60
Lámpara colgante
Flat Wicker Pendant
Macetero cilíndrico
Terracota
Sillón Lounge
contemporáneo
Pedestal cone
coffee table

4.9.1 STYLING


Palco wall washer
Iguzzini
Lámpara colgante
gold
Carved Marble Planter
Olive Upholstered
Lounge Chair
Monolithic Stone
Coffee Table
Cream Contemporary
Loveseat

4.10 RENDERS














La aldea
UN SENTIDO ACAIO DO ALMA


la aldea
EN EL PASTO TAOX TU ALMA


la aldea
UN ESPACIO PARA TU ALMA





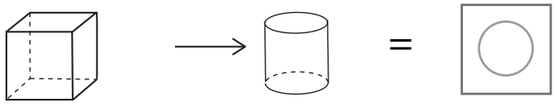


05

MOBILIARIO

5.1 MOBILIARIO - MESA

Especificaciones Técnicas

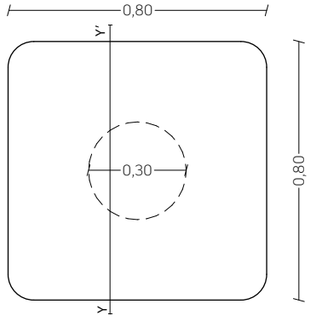


Token de diseño

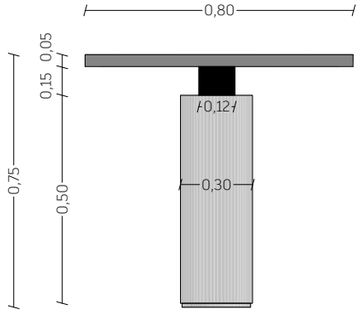
La mesa nace del token de diseño, que combina dos geometrías principales: el cilindro y el cuadrado. Al integrarse, ambas geometrías se articulan para conformar un solo cuerpo, donde la base cilíndrica y el tablero cuadrado funcionan como una unidad sólida y continua.

La base central es el elemento estructural que sostiene el tablero y garantiza estabilidad mediante un apoyo vertical.

El tablero es cuadrado con esquinas redondeadas, lo que elimina las puntas rígidas y mejora tanto la estética como la seguridad en el uso.



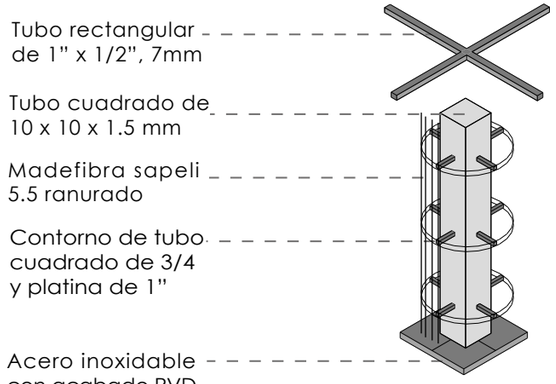
Planta



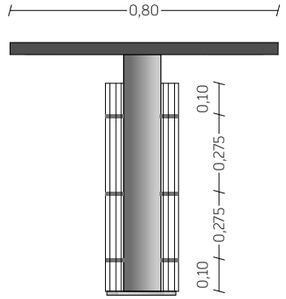
Vista Frontal



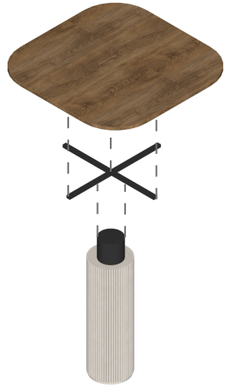
Axonometría



Detalla Constructivo



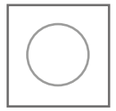
Sección Y-Y'



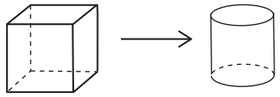
Explotado

5.2 MOBILIARIO - LÁMPARA COLGANTE

Especificaciones Técnicas



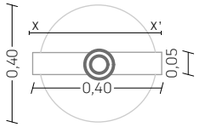
Token de diseño



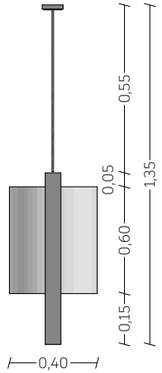
El diseño de la lámpara nace de la abstracción del token geométrico, compuesto por un círculo contenido dentro de un cuadrado. El círculo evoluciona en un volumen cilíndrico que funciona como difusor de luz, mientras el cuadrado se convierte en la envolvente estructural, generando un objeto lumínico que equilibra geometría, estructura y materialidad.



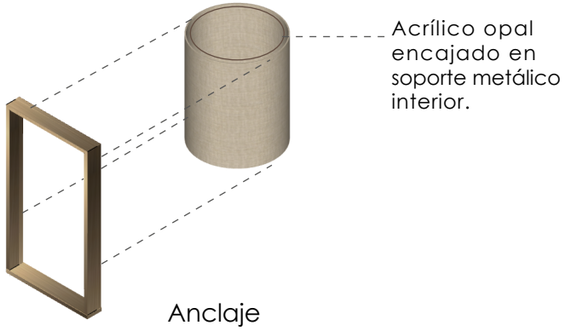
Axonometría



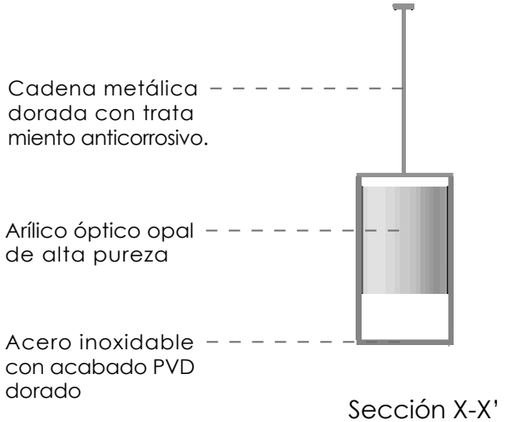
Planta



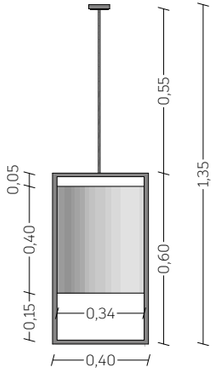
Vista Lateral



Anclaje



Sección X-X'



Vista Frontal

06

EPILOGO

6.1 CONCLUSIONES

Impacto en la Experiencia del Usuario:

El diseño interior del espacio gastronómico híbrido, ha demostrado que la planificación estratégica del ambiente influye directamente en la percepción y el comportamiento del usuario.
La implementación de una dualidad atmosférica, basada en iluminación programable, contrastes sensoriales y mobiliario adaptable, permite que el espacio responda a diferentes necesidades según el momento del día.
El espacio no solo cumple una función operativa, sino que construye una experiencia integral que estimula los sentidos y fortalece la permanencia del usuario.

Funcionalidad y Organización Espacial:

La estructuración del proyecto mediante una malla modular y una zonificación clara ha permitido optimizar el uso de los 300 m², garantizando eficiencia en circulaciones, relación entre áreas públicas y privadas, y operatividad interna.
La flexibilidad espacial facilita la transición entre el uso diurno y nocturno sin intervenciones complejas, demostrando que la adaptabilidad puede integrarse desde el planteamiento conceptual y técnico del diseño.
Esta organización no solo mejora la experiencia del cliente, sino que también favorece el desempeño del personal y el funcionamiento general del establecimiento.

Color y Estrategia Sensorial:

El uso intencional del color y la iluminación programable demuestra cómo la psicología cromática influye en la percepción y el comportamiento del usuario. Durante el día, los tonos cálidos y naturales estimulan la sensación de energía y bienestar; mientras que en la noche, los contrastes más profundos y envolventes favorecen la relajación y la experiencia sensorial.
La combinación de beige, terracota, verde oliva y acentos dorados genera equilibrio visual y continuidad estética, permitiendo que la iluminación actúe como elemento transformador principal. Esta estrategia confirma que el color no es únicamente decorativo, sino una herramienta funcional y emocional dentro del diseño interior.

Innovación y Proyección en el Contexto Urbano:

El proyecto valida que los espacios gastronómicos híbridos representan una respuesta contemporánea para contextos urbanos en crecimiento como La Pileta. La optimización de un mismo espacio para dos usos distintos maximiza su rendimiento comercial y amplía su alcance de público.

En conclusión, la propuesta confirma que el diseño interior puede consolidarse como una herramienta estratégica capaz de integrar experiencia, ergonomía, identidad y rentabilidad, aportando un modelo adaptable e innovador al desarrollo del sector gastronómico en Loja.

6.2 ÍNDICE DE LUSTRACIONES

Ilustación 1. Ubicación Loja. Fuente: Elaboración propia. P.14
Ilustación 2. Imagen aérea de Google earth . Fuente: Elaboración propia. P.14
Ilustación 3. Asoleamiento. Fuente: Elaboración propia. P.16
Ilustación 4. Collage imagenes actuales del espacio. Fuente: Elaboración propia. P.17
Ilustación 5. Collage de imagenes. Fuente: https://www.archdaily.cl/cl/978919/mozabe-restaurante-espacio-18-arquitectura/6239d5599d5a91041bae1259-mozabe-restaurante-espacio-18-arquitectura-. P.19
Ilustación 6. Collage de imagenes. Fuente: https://www.archdaily.cl/cl/921991/option-coffee-bar-touch-architect. P.21
Ilustación 7. Collage de imagenes. Fuente: https://archello.com/pt/project/we-coffee-vila-nova-conceicao. P23
Ilustación 8. Token de diseño: dualidad día–noche. Fuente: Elaboración propia. P.27
Ilustación 9. Imagen generada por IA + producción propia. P.29
Ilustación 10. Diagrama de adyacencias. Fuente: Elaboración propia. P.31
Ilustación 11. Zonificación de la planta arquitectónica. Fuente: Elaboración propia. P.32
Ilustación 12. Proceso de diseño espacial. Fuente: Elaboración propia. P.33
Ilustación 13. Collage moodboard. Fuente: Elaboración propia. P.34
Ilustación 14. Materialboard. Fuente: Elaboración propia. P.35
Ilustación 15. Planta de distribución. Fuente: Elaboración propia. P.37
Ilustación 16. Planta Amoblada Arquitectónica. Fuente: Elaboración propia. P.40
Ilustación 17. Planta Arquitectónica Ambientada. Fuente: Elaboración propia. P.42
Ilustación 18. Corte Transversal. Fuente: Elaboración propia. P.44
Ilustación 19. Corte Longitudinal. Fuente: Elaboración propia. P.46
Ilustación 20. Elevación interna 1.Fuente: Elaboración propia. P.48
Ilustación 21. Elevación interna 2.Fuente: Elaboración propia. P.50
Ilustación 22. Plano de pisos Fuente: Elaboración propia. P.52
Ilustación 23. Axonometría revestimiento vertical. Fuente: Elaboración propia.P.54
Ilustación 24. Revestimiento vertical. Fuente: Elaboración propia.P.55
Ilustación 25. Plano de techos. Fuente: Elaboración propia. P.56
Ilustación 26. Plano de iluminación Fuente: Elaboración propia. P.58
Ilustación 27. Stylling 1. Fuente: Elaboración propia.P.60
Ilustación 28. Stylling 2. Fuente: Elaboración propia.P.62
Ilustación 29. Render barra central. Fuente: Elaboración propia. P.64
Ilustación 30. Render counter principal Fuente: Elaboración propia. P.66
Ilustación 31. Render counter axonometría. Fuente: Elaboración propia.P.68
Ilustación 32. Render zona diurna. Fuente: Elaboración propia. P.70
Ilustación 33. Render zona exterior Fuente: Elaboración propia. P.76
Ilustación 34. Render zona exterior vista 2. Fuente: Elaboración propia. P.80
Ilustación 35. Render zona nocturna. Fuente: Elaboración propia. P.84

6.3 BIBLIOGRAFÍA

Elrayies, G. M. (2023). Rethinking interior design in the post-pandemic era: Towards flexible and adaptable spaces. Ain Shams Engineering Journal, 14(1), 101815. https://-doi.org/10.1016/j.asej.2022.101815

Lawson, F. (2020). Restaurant, bar and café design. Routledge.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2023). Diagnóstico del sector gastronómico ecuatoriano. MINTUR.

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Loja. (2022). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Loja 2022-2032. GAD Municipal de Loja.

Lawson, F. (2020). Restaurant, bar and café design. Routledge.

Baraban, R. S., & Durocher, J. F. (2010). Successful restaurant design (3rd ed.). John Wiley & Sons.

Amatulli, C., Peluso, A. M., Sestino, A., Guido, G., & Belk, R. (2023). The influence of natural design elements on psychological responses in retail environments. Journal of Retailing and Consumer Services, 71, 103232. https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2022.103232

Schnädelbach, H. (2020). Adaptive architecture: Changing parameters and states of responsive architecture. In R. Bleil de Souza & H. Schnädelbach (Eds.), Architectural robotics: Ecosystems of bits, bytes, and biology (pp. 31-45). Routledge.

Spence, C. (2021). Scent marketing: The multisensory design of retail environments. Architectural Design, 91(2), 96-103. https://doi.org/10.1002/ad.2675

SunEarthTools. (2025). Sun path chart. https://www.sunearthtools.com

Jannviseskul, P. (2019). Option Coffee Bar / TOUCH Architect. ArchDaily. https://www.archdaily.com/918570/option-coffee-bar-touch-architect

TOUCH Architect. (2019). Option Coffee Bar [Proyecto arquitectónico]. Udonthani, Tailandia.

ArchDaily Brasil. (2023). Cafeteria We Coffee – Vila Nova Conceição / Pitá Arquitetura. ArchDaily Brasil. https://www.archdaily.com.br/br/1000011/cafeteria-we-co-ffee-vila-nova-conceicao-pita-arquitetura

Pitá Arquitetura. (2022). We Coffee Vila Nova Conceição [Proyecto arquitectónico]. São Paulo, Brasil.