



Powered by  
Arizona State University

# MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

**AUTOR:** Paula Camila Muñoz Vanegas

**TUTOR:** María Lorena Paliz Puente  
Fernando José Larrea Cárdenas

PROYECTO DE DISEÑO INTERIOR PARA EL RESTAURANTE AMO  
BBQ COREANO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CUENCA

## DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **PAULA CAMILA MUÑOZ VANEGAS**, 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.

---

**PAULA CAMILA MUÑOZ VANEGAS**

**Autor**

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

---

**LORENA PALIZ**

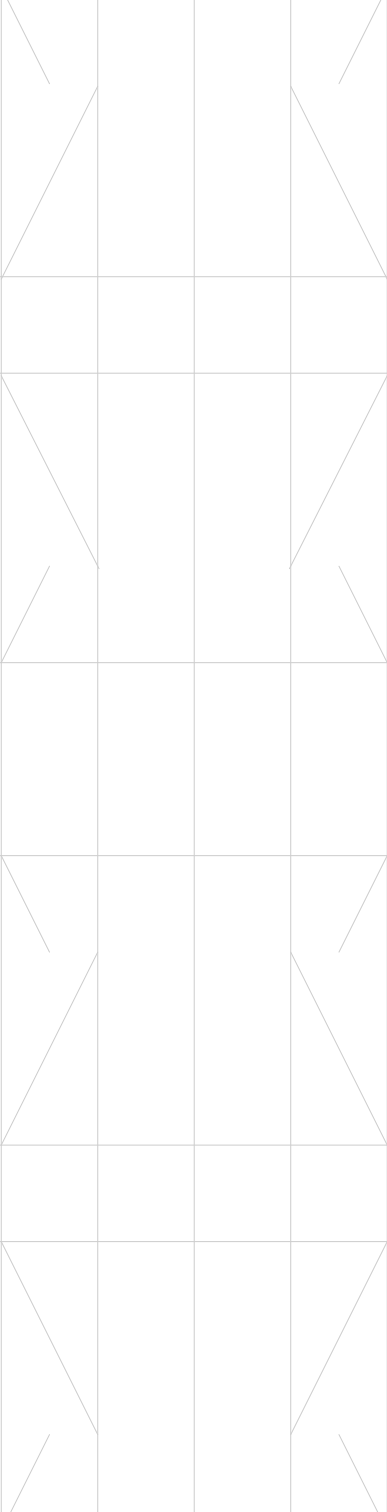
**Director de Tesis**

Yo, **FERNANDO LARREA CÁRDENAS**, certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

---

**FERNANDO LARREA CÁRDENAS**

**Director de Tesis**



## DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Dedico este trabajo de manera especial a César, compañero de desvelos y apoyo a lo largo de todo este camino. Gracias por tu paciencia, tu presencia constante y amor incondicional.

A mi familia, por ser mi sostén en cada etapa y en cada meta alcanzada. Nada de lo que hoy logro habría sido posible sin su guía, confianza y amor.

Agradezco a mis profesores, por compartir su conocimiento, orientación y experiencia.

# 01

## CONTEXTO

### 1.1 Antecedentes

- 1.1.1 Breve Historia de la Barbacoa Coreana
- 1.1.2 Intervención en un inmueble Patrimonial
- 1.1.3 Análisis de Marca
- 1.1.4 Restructuración de la Identidad visual de la marca

### 1.2 Problemática y Solución

# 02

## PLANTEAMIENTO

### 2.1 Propuesta de Valor

### 2.2 Público Objetivo

### 2.3 Ubicación y análisis del sector

- 2.3.1 Servicios y entorno
- 2.3.2 Asoleamiento
- 2.3.3 Estado Actual

### 2.4 Análisis de Referentes

# 03

## PROYECTO

### 3.1 Metas de diseño

### 3.2 Concepto y Subconcepto

### 3.3 Programación

### 3.4 Diagrama de Adyacencias

### 3.5 Zonificación

### 3.6 Diseño Espacial

### 3.7 Moodboard y Material board

# 04

## PLANOS Y RENDERS

### 4.1 Planta de Distribución

### 4.2 Planta Arquitectónica

### 4.3 Corte Longitudinal A-A

### 4.4 Corte Transversal B-B

### 4.5 Elevaciones Interiores

### 4.6 Plano de Pisos

### 4.7 Revestimientos Verticales

### 4.8 Plano de Techos

### 4.9 Plano de Iluminación en techos

### 4.10 Plano de Iluminación en mobiliario, paredes y pisos

### 4.11 Styling

### 4.12 Renders

# 05

## MOBILIARIO

### 5.1 Conjunto de mesa con parrilla

### 5.2 Barra central

# 06

## EPÍLOGO

### 6.1 Conclusiones y Recomendaciones

### 6.2 Índice de Ilustraciones

### 6.3 Bibliografía

## Resumen

El presente trabajo desarrolla una propuesta de diseño interior para el restaurante AMO BBQ Coreano, ubicado en el Centro Histórico de la ciudad de Cuenca. El proyecto surge a partir de la problemática identificada en el espacio interior existente, el cual no logra potenciar la experiencia gastronómica ni comunicar de manera coherente la identidad cultural del BBQ coreano, su vínculo con el contexto andino y con las características del inmueble patrimonial donde se emplaza.

El objetivo principal es desarrollar un diseño interior integral que articule la identidad del BBQ coreano con el contexto del lugar, generando una experiencia espacial coherente, funcional y significativa para el usuario. Para ello, se propone una reorganización espacial que jerarquiza áreas como recepción, espera y comedor, incorporando un recorrido inicial que permita al usuario aproximarse al BBQ coreano, además de configurar microambientes dentro del comedor que refuerzan la dimensión social de la experiencia gastronómica.

La propuesta busca que el espacio potencie el acto de compartir la comida alrededor del fuego como eje de la experiencia gastronómica. Mediante la selección de materiales, formas y texturas, se establece un diálogo entre la cultura coreana y la cultura andina. Se incorporan estrategias técnicas, como sistemas de extracción de humo y control de iluminación natural, que permiten mejorar el confort ambiental y la experiencia del usuario.

El diseño se estructura a partir del concepto "Tejido Convivial", que plantea la integración cultural y social como base del proyecto. El término tejido remite a la unión y a la construcción colectiva, además de constituir un símbolo compartido por ambas culturas a partir de sus tradiciones textiles. Por su parte, convivial surge del análisis del acto de cocinar y comer alrededor del fuego como práctica comunitaria. Este concepto se traduce espacialmente mediante una malla geométrica basada en el estudio de tejidos coreanos y andinos, utilizada como base para la distribución espacial y el desarrollo de elementos arquitectónicos y decorativos. De esta manera, la propuesta busca potenciar la experiencia del BBQ coreano desde el diseño interior, respetando el contexto cultural y patrimonial del lugar.

## Abstract

The main objective is to develop a comprehensive interior design that articulates the identity of Korean BBQ with the cultural and architectural context of the site, generating a coherent, functional, and meaningful spatial experience for users. To achieve this, a spatial reorganization is proposed that establishes a clear hierarchy among reception, waiting, and dining areas. An introductory circulation sequence is incorporated to allow users to approach the ritual of Korean BBQ, while micro-environments within the main dining area reinforce the social and collective dimension of the gastronomic experience.

The proposal aims to enhance the act of sharing food around the fire as the central axis of the dining experience. Through the careful selection of materials, forms, and textures, a dialogue is established between Korean and Andean cultures. Technical strategies, such as smoke extraction systems and natural lighting control, are integrated to improve environmental comfort and overall user experience.

The design is structured around the concept of "Convivial Weave," which positions cultural and social integration as the core of the project. The term weave refers to union and collective construction, while also symbolizing a shared element in both cultures through their textile traditions. Convivial, in turn, emerges from the analysis of cooking and eating around fire as a communal practice. Spatially, this concept is translated into a geometric grid derived from the study of Korean and Andean textiles, serving as the foundation for spatial distribution and the development of architectural and decorative elements. In this way, the proposal seeks to strengthen the Korean BBQ experience through interior design while respecting the cultural and heritage context of the site.

				<b>1</b>
<b>CONTEXTO</b>				

### 1.1 ANTECEDENTES

La ciudad de Cuenca se ha consolidado en los últimos años como uno de los principales destinos turísticos del país. Según datos del Municipio de Cuenca (2025), durante el feriado del 9 de octubre de 2025 la ciudad recibió aproximadamente 55.479 visitantes nacionales y extranjeros en un período de tres días. Este crecimiento ha impulsado una mayor inversión en sectores vinculados al turismo, entre ellos el sector gastronómico.

Paralelamente, en el contexto local se observa un notable incremento en la influencia de la cultura pop coreana (Hallyu). Estudios recientes destacan que el Hallyu ha impactado en la construcción de identidades individuales y colectivas, así como en los hábitos de consumo de los jóvenes cuencanos de entre 15 y 24 años (Mendieta Vanegas, 2025). La exposición continua a contenido global ha generado un mayor interés por la gastronomía asiática.

A pesar de este creciente interés, la oferta de restaurantes especializados en BBQ coreano a nivel nacional sigue siendo limitada. Los establecimientos con temática asiática se orientan hacia propuestas generalizadas y no hacia experiencias inmersivas que incorporen elementos culturales, tecnológicos y funcionales.

En este contexto, adquiere relevancia la experiencia del usuario, entendido como "la experiencia general que tiene un cliente o usuario cuando interactúa con un producto, sistema o servicio" (IBM, s.f.). Esto implica, no solo considerar la calidad de la comida, sino también el ambiente generado y la percepción de los usuarios al estar en el espacio.

### 1.1.1 BREVE HISTORIA DE LA BARBACOA COREANA

La Barbacoa Coreana, como se la conoce hoy en día, constituye una gastronomía particular, cuyo significado y forma de preparación han evolucionado a lo largo de la historia en función de características económicas y sociales (Lee & Cho, 2013).

El inicio de la Barbacoa Coreana se remonta a la era de la Dinastía Goguryeo (37 a.C-668 d.C), mediante un plato llamado Maekjeok, carne marinada asada en brochetas sobre fuego (Lee & Cho, 2013). Durante los años de 1920-1960, la barbacoa experimenta ciertos cambios como son el uso de carne de res finamente rebanada, la cual se la conoce como Neobiani. Este plato era usualmente consumido por la nobleza o clases socioeconómicas altas (Tepper Paley, 2018).

La democratización del acceso a la carne y su consumo masivo, permitieron llegar a la versión más reconocida en la actualidad, el Bulgogi, que significa, Carne al Fuego. Con el tiempo, se incluyeron otros cortes y estilos de carne, como son el cerdo, el pollo, las costillas, hasta consolidarse el BBQ Coreano, como se lo conoce, hoy en día (Tepper Paley, 2018).

Un hecho fundamental en la historia del BBQ Coreano es la implementación de las parrillas en las mesas, esta tendencia se popularizó en las décadas de 1980 y 1990. Esta innovación trajo consigo grandes beneficios como son: el fomento de la interacción social, personalización del término de la carne según el gusto de cada usuario, y mejora en el sabor debido a que se consume fresco justo después de la preparación (Namook BBQ, 2023).

En la actualidad, la barbacoa coreana ha adquirido gran interés alrededor del mundo, esto se debe a la popularización de la cultura pop coreana, a las tendencias en redes sociales y a que el concepto de la parrilla en la mesa es un fuerte elemento diferenciador (Namook BBQ, 2023).

### 1.1.2 INTERVENCIÓN EN UN IMBUEBLE PATRIMONIAL

La ciudad de Cuenca, Ecuador, fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en el año 1999. La declaratoria tuvo como fundamento el conservar el trazado urbano original desde su fundación y destacó también, la arquitectura que conforma el centro histórico, sus materiales y técnicas constructivas (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, s.f.).

La UNESCO define al Patrimonio Cultural como “El legado que heredamos del pasado, con el que vivimos hoy en día, y que transmitiremos a las generaciones futuras. Nuestro patrimonio cultural y natural constituye una fuente irremplazable de vida y de inspiración”. Es por ello que es primordial su cuidado y conservación con el fin de asegurar el disfrute de futuras generaciones.

Las edificaciones con valor patrimonial deben cumplir con las regulaciones establecidas en la “Ordenanza para la gestión y conservación de las áreas históricas y patrimoniales del cantón Cuenca”. Con el fin de facilitar el control y regulación del Patrimonio, Áreas Históricas del Municipio de Cuenca, realizó un catastro del centro histórico y evaluó cada edificación para darle una categoría arquitectónica. Las categorías existentes son: Valor Emergente (E), Valor Arquitectónico A (VAR A), Valor Arquitectónico (B), Valor Ambiental (A), sin valor especial (SV), Impacto Negativo (N) (GAD Municipal del Cantón Cuenca, s.f.).

El inmueble que es objeto de estudio en este trabajo se categoriza como VAR B, por lo que es un inmueble susceptible a conservación y rehabilitación arquitectónica (GAD Municipal del Cantón Cuenca, s.f.).

La revitalización del patrimonio arquitectónico es primordial para mantener vivos los sitios históricos. Sin

embargo, institutos como el ICOMOS, el INPC y Áreas Históricas del Municipio de Cuenca, establecen ciertos criterios para las nuevas intervenciones y cambio de uso:

- Conservación de elementos originales: Las intervenciones no deben alterar ni eliminar elementos de valor, ya sean estructurales o decorativos.
- Reversibilidad: Toda intervención debe tener la característica de ser desmontable, con el fin de regresar a su estado inicial.
- Diferenciación de nuevos elementos: Las adiciones deben ser claramente identificables para evitar falsos históricos.
- Compatibilidad de materiales y técnicas constructivas.

Así también, el proyecto al insertarse en un contexto con una fuerte carga histórica, debe ser respetuoso con este e implementar en su diseño elementos que representen su historia.



Figura 1. Centro Histórico de Cuenca. Fuente: Elaboración Propia

### 1.1.3 ANÁLISIS DE MARCA

AMO BBQ Coreano es un restaurante que abrió sus puertas en el año 2023. Con ello, se introduce por primera vez en la ciudad de Cuenca el concepto de barbacoa coreana, esta propuesta gastronómica que tiene como principio una parrilla integrada en la mesa para que cada comensal pueda preparar sus propios alimentos.

Aunque el nombre comercial "AMO" no posee un origen lingüístico coreano, su logo incorpora un símbolo asociado a la palabra "amar" en coreano (sarang). En una entrevista con la propietaria, Lauren Ross (2025), comentó que el nombre "AMO BBQ Coreano" nació de su profundo aprecio por la gastronomía, especialmente por la barbacoa coreana, una experiencia culinaria que conoció en Estados Unidos y decidió implementar en Cuenca. A su vez, comentó que el nombre refuerza la intención del restaurante, transmitir calidez y cercanía por la experiencia que surge al compartir y cocinar en grupo con personas cercanas.

La identidad visual y la ambientación del restaurante utilizan principalmente los colores negro y rosa, inspirados en la flor del cerezo (sakura), una planta emblemática en varios países asiáticos. Esta referencia visual se integra en distintos elementos del diseño del restaurante.

Luego del análisis, se llega a la conclusión de la necesidad de una reestructuración visual de la marca, un nuevo logo, síntesis del nombre y la creación de una identidad integral y compacta.



Figura 2. Logo actual Amo. Fuente: Lauren Ross



Figura 3. Sakura. Fuente: <https://unsplash.com/es/s/fotos/%C3%A1rbol-de-sakura>

### 1.1.4 REESTRUCTURACIÓN DE LA IDENTIDAD VISUAL DE LA MARCA

Tras el análisis inicial de la marca, se determinó la necesidad de reestructurar su identidad visual. El primer paso fue la síntesis del nombre, pasando de "AMO BBQ COREANO" a simplemente "AMO". Se identificó que el nombre transmite conceptos asociados a la convivencia y al encuentro con personas cercanas alrededor de la comida, por lo que se decidió conservarlo. Se trata de un nombre corto, sonoro y fácil de recordar.

Actualmente los colores representativos de la marca son el negro, rosa y el fucsia. Sin embargo, concluimos que estos tonos aluden más a elementos generalizados de la cultura asiática, como el árbol de sakura, y no reflejan adecuadamente la esencia del BBQ coreano. Por ello, se desarrolló una nueva paleta cromática que se vincula de manera más coherente con la identidad del BBQ coreano.

Respecto al logotipo, se optó por una propuesta minimalista que evoque la cultura coreana. Con este fin, se reemplazó la letra "o" por un símbolo inspirado en patrones tradicionales coreanos que, además, representa la parrilla desde una vista superior y a su vez, el tejido cultural.

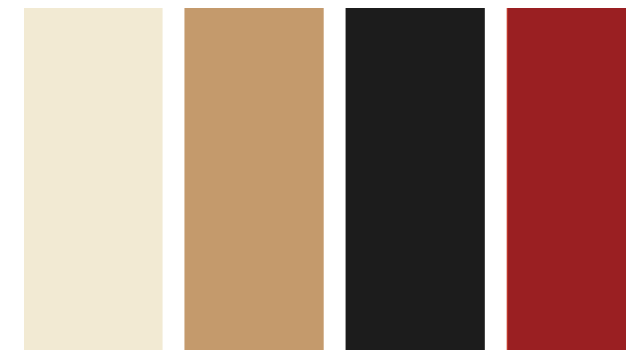
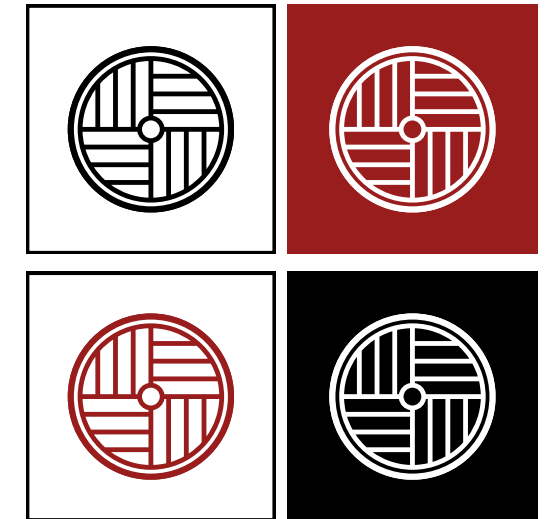


Figura 4. Paleta de colores. Fuente: Elaboración Propia



Figura 5. Reestructuración de Logo AMO BBQ. Fuente: Elaboración Propia

## 1.2 PROBLEMÁTICA Y SOLUCIÓN

El restaurante Amo BBQ Coreano, ubicado en una edificación de valor patrimonial en el centro histórico de Cuenca, presenta deficiencias significativas en su diseño interior, tanto a nivel conceptual como funcional. Actualmente, el espacio carece de una propuesta integradora que articule la identidad del BBQ coreano, el contexto andino del sitio en el que se emplaza y las características arquitectónicas del inmueble patrimonial. Los elementos decorativos existentes funcionan como recursos aislados y genéricos, sin responder a un concepto unificado que permita construir una experiencia auténtica para el usuario.

Esta falta de integración conceptual genera un ambiente interior que no refleja de manera adecuada a la cultura coreana ni los valores asociados a la barbacoa, como son la reunión y convivencia alrededor de la preparación de alimentos. Como resultado, el espacio no presenta una atmósfera distintiva que fortalezca la propuesta gastronómica innovadora del restaurante.

A nivel funcional, el local presenta un problema crítico relacionado con la ventilación y el manejo de humos producidos por las parrillas. La ausencia de un sistema de extracción ocasiona la acumulación de olores intensos en todo el establecimiento, afectando la comodidad del usuario y la percepción de calidad del servicio.

En conjunto, estas deficiencias evidencian la necesidad de un proyecto de rediseño interior que permita integrar de manera armónica la identidad cultural coreana, las exigencias funcionales del BBQ y las características arquitectónicas del inmueble patrimonial.

Para ello, se propone crear un concepto sólido, evitando el uso de símbolos genéricos y, en su lugar, incorporando elementos culturales reinterpretados

de forma contemporánea. Este enfoque permitirá generar una experiencia auténtica, capaz de transmitir la esencia del BBQ coreano sin perder la relación con el contexto donde se emplaza.

En el ámbito funcional, se implementará un sistema eficiente de ventilación y extracción de humos, acorde a las necesidades técnicas de las parrillas coreanas. Este sistema garantizará un adecuado manejo de los vapores y olores, mejorando el confort del usuario.

El proyecto contemplará, además, la reestructuración de la planta interior, con el objetivo de fomentar la interacción social característica del BBQ coreano mediante la creación de micro atmósferas en donde la parrilla represente el centro de convivencia.

En conjunto, estas estrategias permitirán elevar tanto la calidad ambiental como la propuesta experiencial ofrecida al usuario.



Figura 6. Ilustración BBQ Coreano. Fuente: <https://society6.com>

				<b>2</b>
<b>PLANTEAMIENTO</b>				

**2.1 PROPUESTA DE VALOR**

El BBQ coreano fortalece la tradición de la comida como un acto que fomenta el compartir, ya que el tiempo de convivencia se amplía debido a que el proceso de preparación de los alimentos se convierte en la actividad central. La dinámica remite simbólicamente a épocas en las que el fuego era el punto de encuentro, alrededor del cual se producían diversas interacciones humanas.

En el contexto local, la experiencia del BBQ coreano representa una propuesta novedosa que introduce nuevos formatos gastronómicos. Si bien este tipo de gastronomía asiática tiene gran presencia internacional, su implementación local ha sido limitada.

A partir del análisis del estado actual, se identificó la necesidad de replantear el diseño interior del restaurante. La propuesta de valor del proyecto se fundamenta en la creación de un diseño integral que fusiona elementos de la cultura coreana con características del Centro Histórico de Cuenca y la cultura andina.

La intención proyectual es lograr una experiencia sensorial completa. Se busca que, al ingresar al espacio, el usuario viva una atmósfera inmersiva donde las formas, materiales, texturas, colores y sabores, lo transporten hacia otra cultura, sin perder la presencia de las huellas arquitectónicas y contextuales propias del lugar.

De igual manera, se plantea el diseño de mobiliario coherente con la dinámica del BBQ, con el fin de fortalecer la narrativa espacial y mejorar la experiencia gastronómica. Un diseño especializado, no solo contribuye a reforzar el concepto, sino que también mejora el funcionamiento del espacio al minimizar la percepción de humo y olores generados por las parrillas.

**2.2 PÚBLICO OBJETIVO**

El público objetivo del proyecto corresponde a personas entre 18 y 65 años, residentes o turistas de la ciudad de Cuenca, que buscan experiencias gastronómicas nuevas y memorables. Usuarios con interés por la cultura asiática y la gastronomía internacional.

Este grupo valora la interacción social, ya que la dinámica del BBQ coreano prolonga los tiempos de convivencia. Son usuarios que disfrutan descubrir propuestas novedosas y que suelen frecuentar espacios con identidad que generen experiencias sensoriales.

En términos socioeconómicos, pertenecen principalmente a un nivel medio y medio-alto, dispuestos a pagar por experiencias de valor.



Figura 7. Público objetivo. Fuente: Elaboración Propia

### 2.3 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

El proyecto se emplaza en la ciudad de Cuenca, Ecuador, dentro de una edificación localizada en la intersección de las calles Presidente Córdova y Presidente Borrero, en pleno centro histórico. Su ubicación es estratégica, al encontrarse a dos cuadras del Parque Calderón y de la Catedral de Cuenca, hitos urbanos de alto valor histórico.

La edificación que alberga el restaurante corresponde a una casa colonial de dos pisos y 567 m<sup>2</sup>, catalogada como Bien de Valor Arquitectónico (Var B) según los registros del Municipio de Cuenca. Conserva elementos característicos de la arquitectura colonial, entre los que destacan el patio central como eje articulador, los corredores con portales, la cubierta de teja, los muros anchos de adobe y la presencia de elementos estructurales de madera vistos. Con el paso del tiempo, el inmueble ha sufrido modificaciones e incorporaciones que han alterado parcialmente su configuración original.

El restaurante se localiza en el patio central, actualmente cubierto con una estructura de vidrio que permite su uso continuo. Los espacios que se abren hacia la fachada principal se destinan a diversos usos comerciales, mientras que en la planta alta se encuentran salas privadas asociadas al restaurante, además de oficinas pertenecientes a los propietarios.



Figura 8. Vista exterior de la edificación. Fuente: Elaboración propia

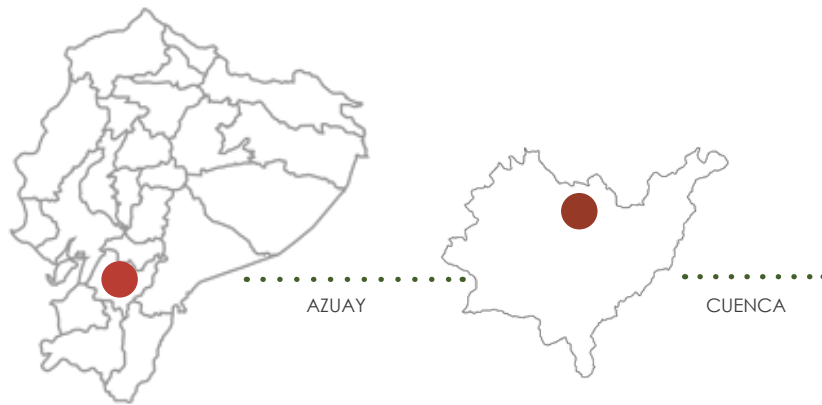


Figura 9. Ubicación. Fuente: Elaboración propia.



### 2.3.1 SERVICIOS Y ENTORNO

- PARQUES Y PLAZAS
- RELIGIÓN
- SALUD Y SEGURIDAD
- ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN
- EDUCACIÓN



Figura 10. Mapa de servicios. Fuente: Google Earth, editado por el autor.



## 2.4 ANÁLISIS DE REFERENTES



Figura 16. Elementos gráficos. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

### 2.4.1 KIM KIMCHI

Arquitectos: Slava Balbek, Anna Kruglova, Olena Kruglova, Viktoriia Savchenko

Área del proyecto: 415 m<sup>2</sup>

Año del proyecto: 2020

Ubicación: Kiev, Ucrania

Kim Kimchi, restaurante de barbacoa coreano en Kiev con capacidad para 146 personas, presenta un diseño interior inspirado en las megalópolis asiáticas, de ahí nace su concepto "Jungla Urbana". Este se expresa mediante la combinación de materiales industriales contemporáneos: ladrillos de silicato, pavimentos de mármol, señalética en neón y gráficos que representan marcas viales. La propuesta espacial integra funcionalidad y narrativa urbana, generando un ambiente inmersivo que representa a la cultura asiática urbana (Balbek Bureau, s.f.).



Figura 17. Interior del espacio. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>



Figura 18. Interior del espacio. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>



Figura 19. Iluminación. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>



Figura 20. Interior del espacio. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>



Figura 21. Interior del espacio. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

#### Diversidad en tipología de mesas y configuración espacial:

El restaurante presenta diversidad de áreas que se adaptan a diferentes necesidades: desde zonas comunales junto al bar para grupos numerosos, hasta espacios más íntimos con mesas para menos personas. Esta diversidad en la configuración espacial permite crear distintas atmósferas dentro del espacio.

#### Concepto fuerte:

El concepto, Jungla Urbana, se refleja en todo el diseño interior. Se materializa mediante el uso de elementos gráficos, materiales industriales, y elementos simbólicos, destacando la reinterpretación de árboles a través de estructuras tubulares LED suspendidas desde el techo.

#### Mobiliario acorde al concepto:

Las mesas con parrilla central y los sistemas de evacuación de humo, que conjugan con las estructuras tubulares, logran una correcta integración al espacio, reforzando el concepto a través de sus formas, colores y materiales.

#### Manejo de iluminación:

La iluminación es flexible y controlable, los tubulares LED permiten ajustar tanto la intensidad como los tonos de luz. Esto facilita la creación de distintas atmósferas que cambian a lo largo del día, potenciando la experiencia sensorial.

### 2.4.2 ANTORCHA

Arquitectos: Iksundada Trend Lab

Año del proyecto: 2020

Ubicación: : Guui-dong, Gwangjin-gu, Seúl, Corea

Para potenciar la percepción del espacio interior, estrecho y longitudinal, los diseñadores incorporaron un degradado luminoso en los paneles laterales, con la intención de evocar el efecto del fuego. Este recurso fue concebido para apreciarse principalmente desde el lateral, es decir el acceso al restaurante, de frente, el usuario solo observa la placa metálica, pero al moverse por el espacio, la luz del degradado se hace visible.

“Nos inspiramos en palabras derivadas del fuego: llama, llamas, luz, calor y ceniza. Luego, comenzamos a visualizar cada elemento individualmente. El núcleo de esto fue la paleta de colores principal en degradado, que abarcaba del amarillo al naranja y al rojo” (IKS UNADA Trend Lab, s.f.).

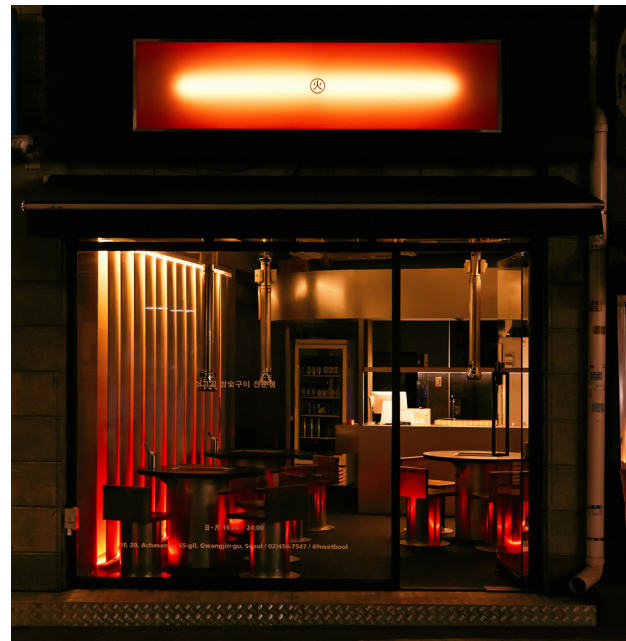


Figura 22. Interior del espacio. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>



Figura 23. Interior del espacio. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>



Figura 24. Interior del espacio. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>



Figura 25. Concepto. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>



Figura 26 y 27. Mobiliario. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>

#### Concepto como elemento diferenciador:

El proyecto utiliza un enfoque conceptual que lo permite diferenciarse de otros restaurantes de barbacoa, siendo estos abundantes en el contexto. A través de una propuesta centrada en la experiencia del usuario.

#### Diseño integral:

El proyecto desarrolla un diseño integral. Del concepto surge el nombre, la identidad gráfica, el mobiliario, la señalética y el packaging. Cada componente está creado para reforzar la narrativa espacial e identidad visual.

#### Diseño de mobiliario:

El diseño de las mesas con parrilla incorporada, las sillas y los sistemas de extracción de humo responden al concepto y la función de la barbacoa coreana. El uso de acero inoxidable potencia la atmósfera, ya que refleja la luz emitida por los paneles laterales en tonos naranjas, acentuando la idea de fuego.

#### Iluminación:

Los paneles de luz en los laterales generan un juego de luz dinámico, ya que la luz es visible únicamente desde ciertos ángulos. Esta estrategia permite que la iluminación cambie según el usuario recorre el espacio, y al no estar expuestos directamente se evita deslumbramientos y crea una experiencia visual controlada.

### 2.4.3 YAKINIKU MARUGO

Diseñador: Futoshi Masuda

Área del proyecto: 158.32 m<sup>2</sup>

Año del proyecto: 2018

Ubicación: : Chiyoda-ku, Tokio

Debido a las restricciones del edificio, los conductos de humo debieron mantenerse expuestos y la distribución del mobiliario ya estaba definida. Bajo estas condiciones, se diseñó un espacio que difiere de la estética típica de la barbacoa, incorporando escenas como asientos de barra, salones privados y bancas en "L" con respaldos altos. El interior combina materiales como Tamboa y ladrillo con detalles dorados y vidrio corrugado, logrando un equilibrio entre transparencia, calidez y un delicado toque de lujo (Bamboo Media, s.f.).



Figura 28. Interior del espacio. Fuente: <https://www.bamboo-media.jp>



Figura 29. Interior del espacio. Fuente: <https://www.bamboo-media.jp>



Figura 30. Interior del espacio. Fuente: <https://www.bamboo-media.jp>



Figura 31. Interior del espacio. Fuente: <https://www.bamboo-media.jp>

#### Estética industrial:

El espacio presenta una estética industrial, las instalaciones expuestas se integran con las mangueras de extracción que descienden desde el cielo raso. El uso de hormigón en las paredes y el acero refuerzan este lenguaje. Para equilibrar la frialdad del negro presente en el cielo raso y el piso, se incorporan mobiliario y acabados en tonos naranjas y maderas cálidas, generando contraste y aportando calidez al ambiente.

#### Paneles translúcidos:

Los paneles translúcidos ubicados hacia la cocina constituyen un recurso significativo, ya que permiten proyectar y reflejar la iluminación proveniente del área de trabajo. Además, utilizan un elemento recurrente en la arquitectura asiática, que son las superficies semitransparentes que brindan ligereza y permeabilidad.

#### Iluminación:

La iluminación puntual sobre cada mesa crea micro atmósferas y contribuye a la zonificación del espacio, evitando una iluminación general homogénea. Esto se complementa con luz indirecta en muros y en la barra del bar, lo que brinda profundidad y potencia la experiencia sensorial.

#### Mobiliario:

El diseño y la disposición del mobiliario optimizan el uso del espacio. Las bancas semicirculares con respaldo alto generan un entorno íntimo alrededor de cada mesa, evocando la sensación de reunirse en torno al fuego. Al mismo tiempo, esto mejora la privacidad entre mesas debido a su cercanía.

				<b>3</b>
<b>PROYECTO</b>				

### 3.1 METAS DE DISEÑO

#### Qué?

Diseñar un restaurante de Barbacoa Coreana en el Centro Histórico de Cuenca para la marca "AMO BBQ Coreano", que articule la cultura coreana con la cultura andina y sea respetuoso con el contexto de la edificación de valor patrimonial en el que se inserta. El objetivo es intensificar la experiencia social y novedosa de un BBQ Coreano, mediante un diseño integral y sensorial que brinde a las personas la capacidad de explorar una nueva cultura y nueva forma de compartir la comida, respetando y visibilizando las características históricas del lugar.

#### Quién?

Personas entre 18 y 65 años, residentes o turistas de la ciudad de Cuenca, que buscan experiencias gastronómicas memorables. Clientes con interés por la cultura asiática y la gastronomía internacional que disfrutan descubrir propuestas novedosas y que suelen frecuentar espacios con identidad que generen experiencias sensoriales. En términos socioeconómicos, pertenecen a un nivel medio y medio-alto, dispuestos a pagar por una experiencia de valor.

#### Cómo?

Mediante un diseño integral que parta de un concepto que articule de manera coherente la cultura coreana y la cultura andina, y que sea la guía para lograr una narrativa espacial unificada. El concepto debe ser visible en el espacio mediante la incorporación de elementos, referencias, materiales que surjan del análisis de ambas culturas.

El respeto hacia la edificación patrimonial se logra mediante acciones que sean reversibles y que no sean grotescas en su implantación. Así también, se busca que los elementos arquitectónicos de valor mantengan su presencia y legibilidad, mientras que las incorporaciones sean claramente reconocidos como elementos contemporáneos, logrando un diálogo entre lo existente y lo nuevo.

Se pretende que el espacio genere experiencias nuevas y agradables para el cliente a través de la creación de una atmósfera inmersiva, en donde, formas, materiales, textura, manejo de luz, lo transporten hacia una nueva cultura gastronómica.

Se prioriza también el diseño de mobiliario congruente con la dinámica del BBQ, con el fin de fortalecer la narrativa espacial y mejorar la experiencia y funcionalidad del lugar.

Es necesario, a su vez, contemplar acciones que aseguren el confort del cliente durante la estancia en el sitio, ya que son tiempos largos de preparación, para ello es indispensable considerar iluminación, elección cromática, mobiliario cómodo, control de iluminación natural, confort térmico, manejo adecuado de humos y accesibilidad.

### 3.2 CONCEPTO Y SUBCONCEPTO

## Tejido Convivial

"Un espacio que teje culturas y vínculos humanos."

La implementación de un restaurante que incorpora una cultura con una identidad tan marcada como el BBQ coreano, dentro de un contexto local con alto valor histórico, demanda una aproximación conceptual que permita conectar ambas culturas. Bajo esta necesidad surge el concepto "Tejido Convivial".

El término Tejido funciona como metáfora de integración y unión, pero también como un símbolo directo: tanto la cultura coreana como la andina poseen tradiciones textiles únicas, con patrones y técnicas que forman parte esencial de su identidad visual. Estas tramas, patrones y geometrías permiten, mediante el juego formal, construir un lenguaje que unifique el espacio y represente ambas culturas.

Por su parte, Convivial se deriva del análisis de la acción propia del BBQ coreano: cocinar alrededor del fuego como acto comunitario. Esta dinámica convierte a la mesa en un espacio de participación y encuentro. Aunque la palabra no cuenta con una definición formal en la RAE, su uso se ha extendido para describir ambientes sociales, cálidos y propicios para la interacción. La relación del término convivial con la palabra convite, definida según la RAE como "función y especialmente comida o banquete que es convidado a alguien", refuerza la idea del compartir alimentos como práctica social.

El concepto también se vincula con la convivialidad propuesta por el filósofo Ivan Illich, entendida como "el carácter de aquellas herramientas que hace que, en su empleo, sus usuarios sean más autónomos, más capaces de transformar el mundo de acuerdo con sus propias necesidades y deseos, y más libres y creativos para hacerlo" (Arquitectura Contable, 2018).

Esta visión encaja con el funcionamiento del BBQ coreano, donde el comensal participa directamente en la preparación de su comida, generando una relación más activa tanto con el espacio como con las personas que lo habitan.

#### SUBCONCEPTOS:

##### Honestidad Temporal:

Este subconcepto tiene como objetivo que cada intervención exprese con claridad la época a la que pertenece. Evita la copia o la recreación artificial del pasado, evitando falsos históricos, y permitiendo que lo antiguo conserve su autenticidad y que lo nuevo se manifieste como contemporáneo. La coexistencia del patrimonio y la intervención contemporánea debe ser armónica, pero nunca mimética.

##### Reversibilidad Constructiva:

Este principio busca guiar la intervención dentro del inmueble con valor patrimonial, garantizando que todas las incorporaciones puedan retirarse o modificarse sin afectar la estructura original. La reversibilidad reconoce el valor histórico del sitio y asegura la conservación del inmueble.

Se implementa mediante soluciones modulares, estructuras independientes, elementos móviles y sistemas desmontables. Las acciones constructivas deben ser cuidadosas al momento de implantarse en el sitio, permitiendo que el edificio mantenga su memoria arquitectónica mientras alberga un uso y diseño contemporáneo.

##### Atmósfera Sensorial:

La atmósfera sensorial es el subconcepto que fundamenta la experiencia emocional y perceptiva del usuario dentro del espacio. Busca construir un ambiente inmersivo donde formas, materiales, luz, sonido, texturas, aromas y sabores se integren para potencializar la experiencia social del BBQ coreano.

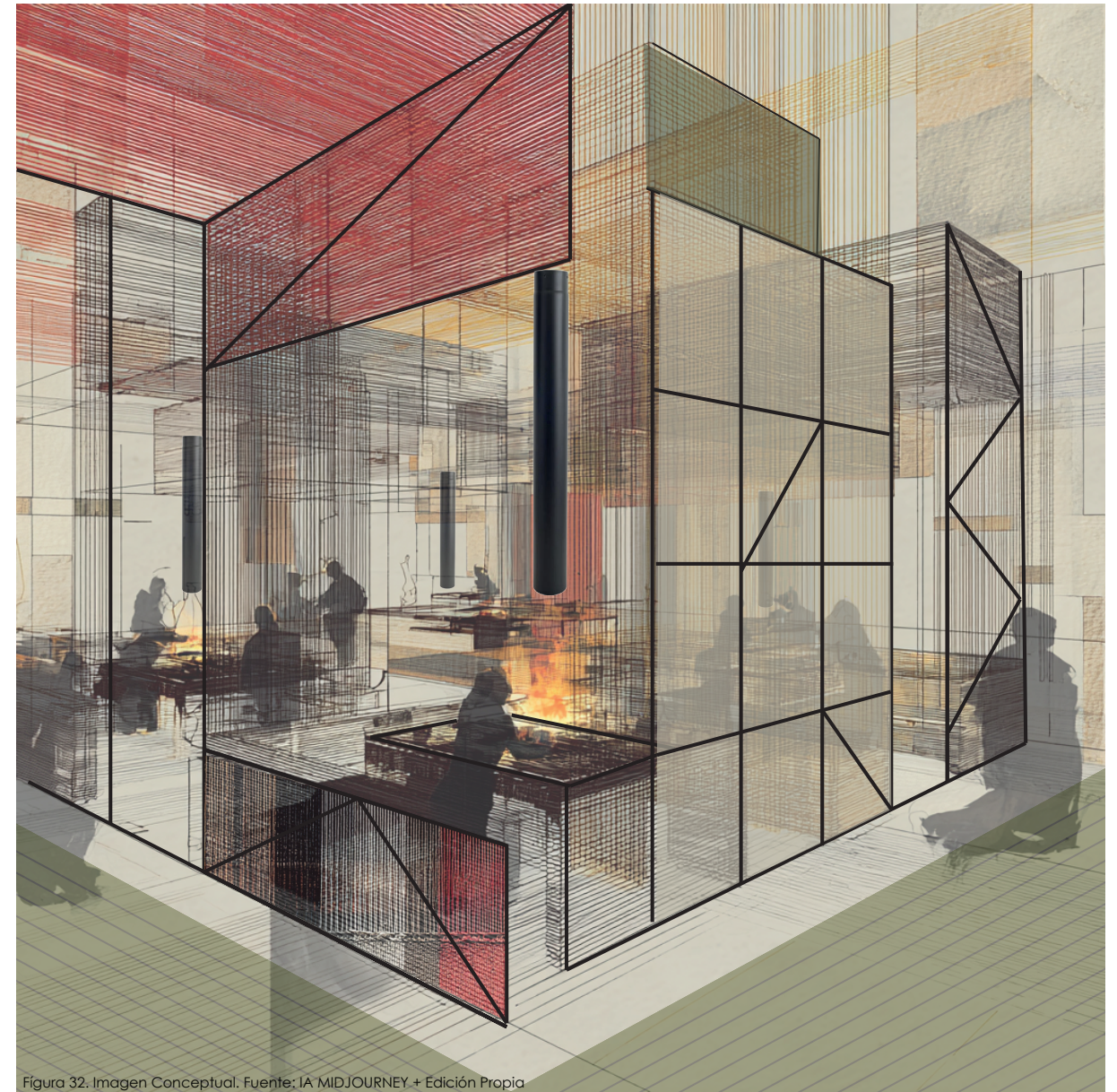


Figura 32. Imagen Conceptual. Fuente: IA MIDJOURNEY + Edición Propia

### 3.3 PROGRAMACIÓN

El programa arquitectónico para el restaurante de BBQ coreano se fundamenta en sus funciones y necesidades operativas, así como en las condiciones del contexto existente: una casa patrimonial que ha sido adaptada a diversos usos y cuya configuración original debe preservarse sin modificaciones drásticas.

Con base en ello, se propone una zonificación general del proyecto en dos grandes grupos: Áreas Públicas (Front of House) y Áreas de Servicio (Back of House).

#### Áreas Públicas:

- **Acceso y Recepción:** Espacio destinado a recibir y orientar a los clientes, en donde se incorpora una zona de espera.
- **Comedor:** Área principal del restaurante, equipada con mesas que integran parrillas individuales y sistemas de extracción localizada. El espacio debe permitir la configuración de distintos ambientes, adaptables a grupos de diversos tamaños.
- **Farmacias (Mesas de Apoyo):** Superficies estratégicamente ubicadas para facilitar a los meseros el acceso rápido a implementos y elementos de servicio.
- **Bar:** Debe funcionar como un punto focal dentro del área pública.
- **Baños para Clientes.**

#### Áreas de Servicio:

- **Cocina Principal:** Debe estructurarse en zona fría, zona caliente, área de preparación y área de lavado. Dado que la experiencia del BBQ coreano se desarrolla directamente en cada mesa, no es indispensable una cocina abierta como parte del concepto; sin embargo, puede considerarse cierta visibilidad desde el comedor para reforzar la narrativa culinaria y generar confianza en el comensal.
- **Área de Refrigeración:** Cuartos o equipos destinados a la conservación de insumos perecibles.
- **Almacén Seco:** Espacio para el resguardo de suministros y productos no perecibles.
- **Área para el Personal:** Debe contemplar un ambiente para lockers y un espacio de descanso destinado al personal operativo.

Área Pública	
Recepción y sala de espera	15 m2
Comedor	62 m2
Bar	6 m2
Baños	21 m2
Área de Servicio	
Cocina	18 m2
Refrigeración	4 m2
Almacén Seco	4 m2
Área de personal	4 m2
Recorridos	
Pasillos	42 m2
<b>Total</b>	<b>176 m2</b>

Figura 33. Cuadro de áreas. Fuente: Elaboración Propia

### 3.4 DIAGRAMA DE ADYACENCIAS

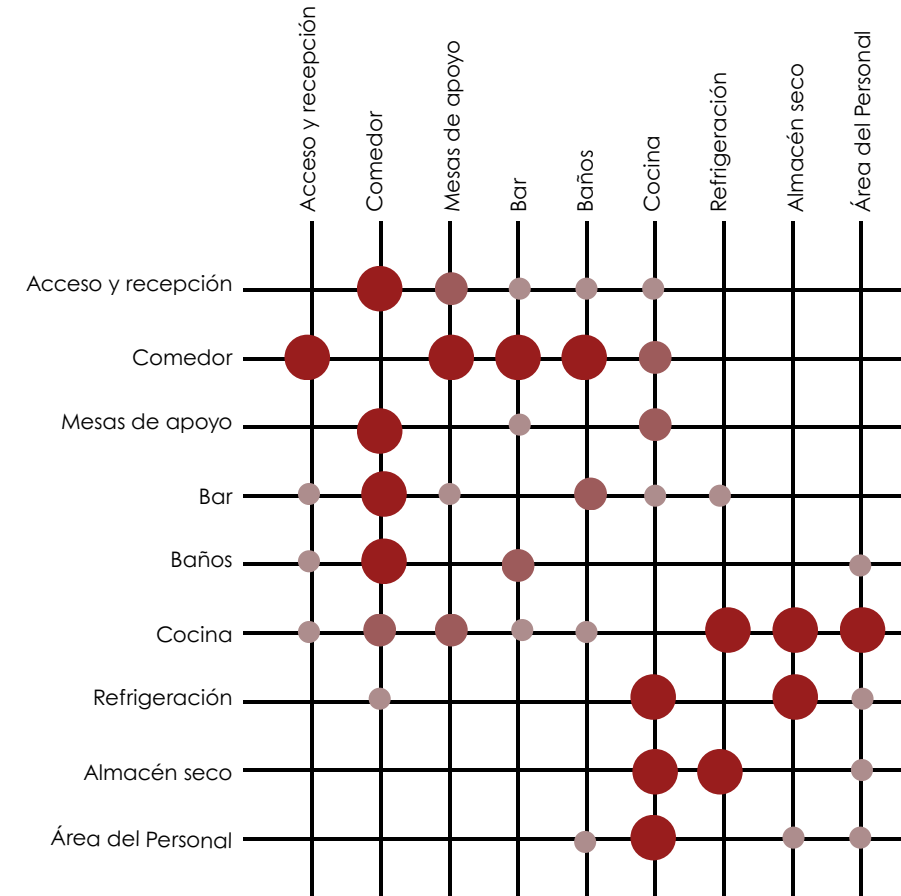


Figura 34. Diagrama de Adyacencias. Fuente: Elaboración Propia

### 3.5 ZONIFICACIÓN

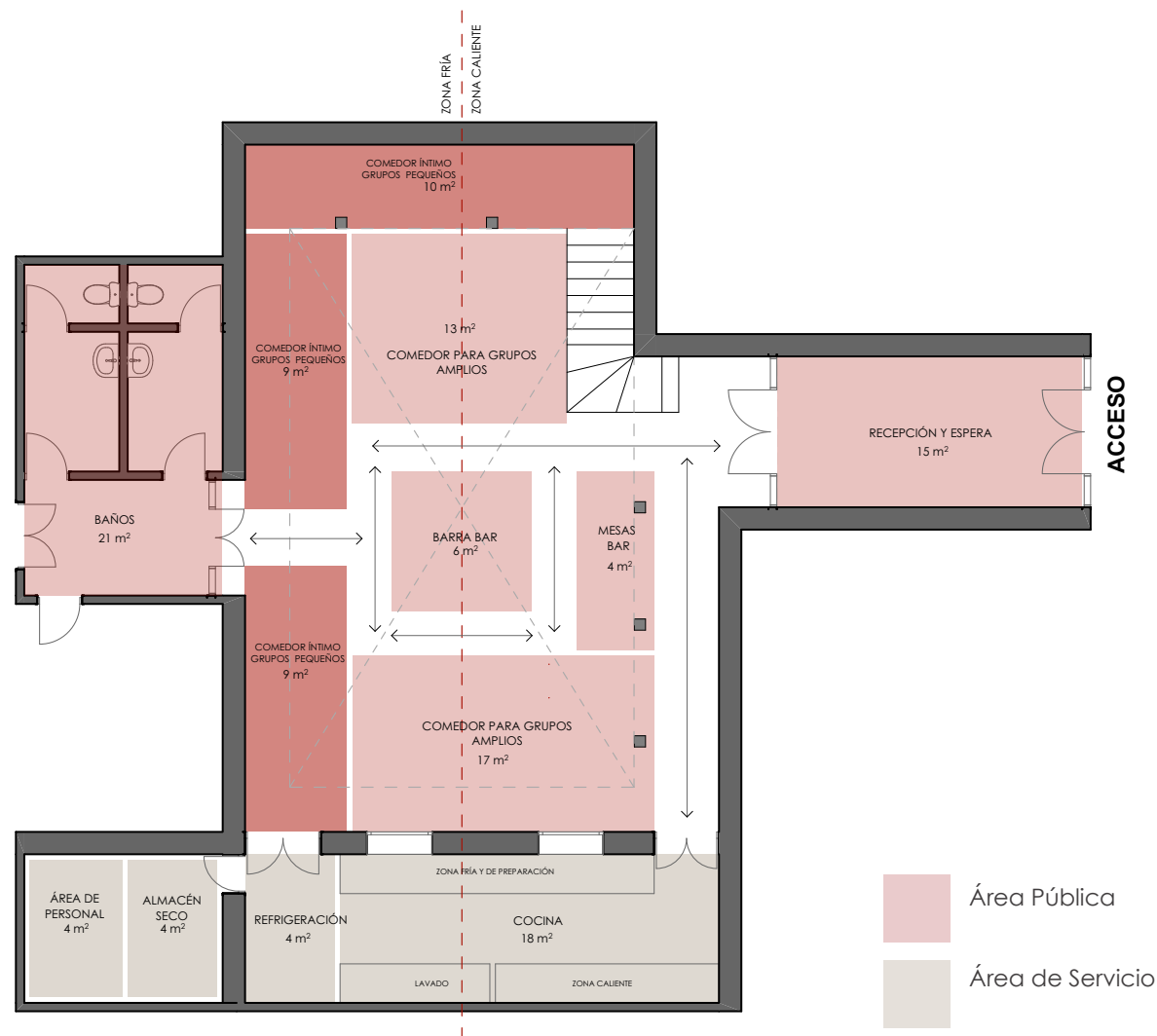


Figura 35. Planta de zonificación. Fuente: Elaboración Propia

### 3.6 DISEÑO ESPACIAL

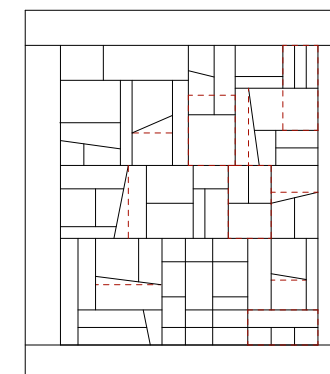
#### BOJAGI



Los bojagi son paños tradicionales coreanos confeccionados a partir de retazos de tela. Originalmente se utilizaban para envolver y proteger objetos. Su forma suele ser cuadrada o rectangular y existen en diversos tamaños, ya que eran elaborados por las mujeres según necesidades específicas (Cover.Earth, s. f.).

Figura 36. Bojagi. Fuente: <https://es.pinterest.com/pin/4503668373244178/>

#### Análisis Formal:



- Horizontalidad
- Predominancia de elementos rectangulares.
- Líneas que juegan con el ángulo de 90° en sentido vertical y horizontal.
- Proporciones 1/2 y 1/3.

Figura 37. Análisis Bojagi. Fuente: Elaboración Propia

#### Formas resultantes:

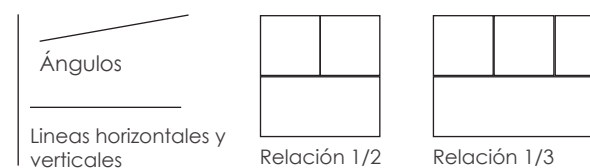


Figura 38. Formas resultantes. Fuente: Elaboración Propia

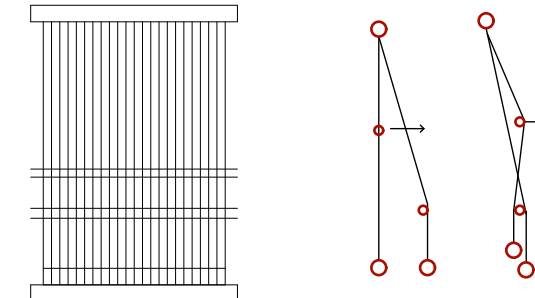
#### IKAT



La técnica artesanal de elaboración de la macana, Ikat, ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. El término proviene del idioma malayo y significa "atar" o "anudar". Este tejido se realiza en telar de cintura y es importante en la cultura popular, debido a su relación con la indumentaria de la chola cuencana. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, s. f.).

Figura 39. Telar andino. Fuente: <https://www.viajesvistal-sur.com/>

#### Análisis Formal:



Abstracción de un telar de cintura.

Proceso de tejido con telar de cintura.

Figura 40. Análisis Telar Andino. Fuente: Elaboración Propia

#### Formas resultantes:



Figura 41. Formas resultantes. Fuente: Elaboración Propia

### 3.6.1 MALLA RESULTANTE

Luego del análisis formal de los tejidos, se concluyó que el sistema de diseño debía partir de una malla base, ya que ambos lenguajes comparten el uso de patrones geométricos como estructura compositiva. Si bien el telar coreano responde a un proceso más intuitivo, fue posible identificar constantes geométricas en su abstracción. La propuesta se organiza a partir de una malla base de 30 cm en el eje Y, por 60 cm en el eje X, con el objetivo de rescatar la horizontalidad de ambos tejidos. A partir de esta retícula inicial, se

desarrolla una malla de mayor escala que emplea un módulo de 60 cm en el eje X, mientras que el eje Y presenta variaciones de 60 cm, 120 cm y 180 cm, en correspondencia con las proporciones identificadas en el tejido coreano. Dentro de esta malla ampliada, las líneas presentan quiebres que se articulan con los nodos de la malla base. Estos ángulos, característicos de ambos sistemas textiles, interrumpen la linealidad continua y dan lugar a configuraciones geométricas más dinámicas.

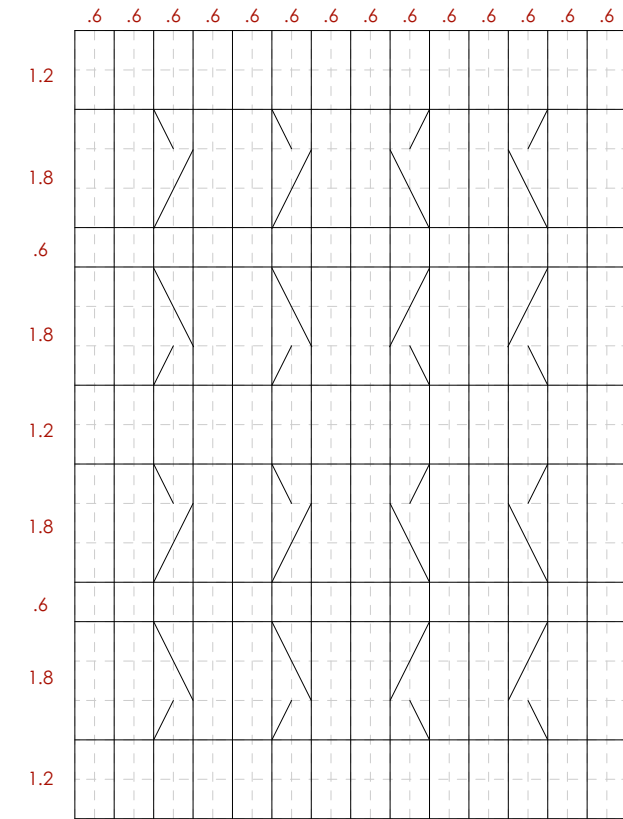


Figura 42. Malla resultante. Fuente: Elaboración Propia

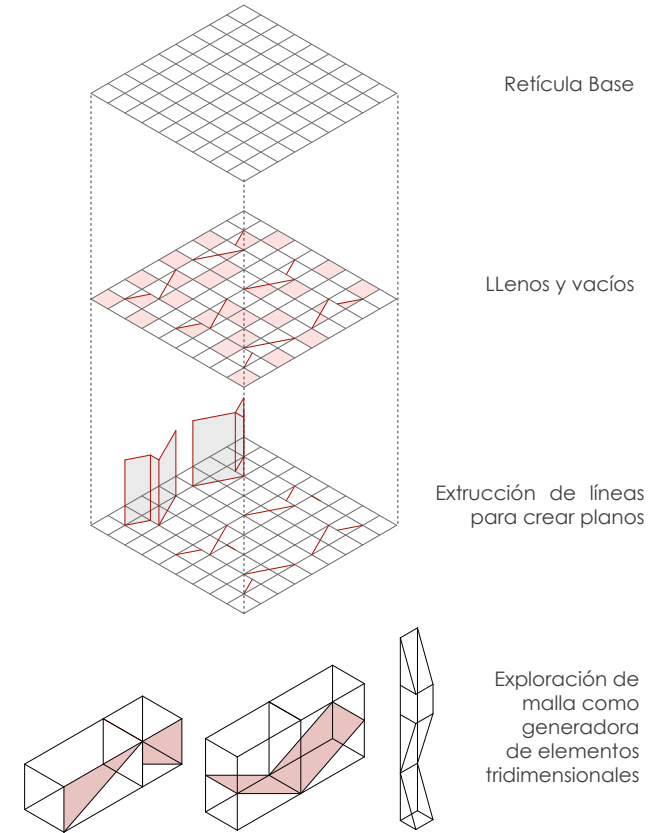


Figura 43. Exploración formal con la malla. Fuente: Elaboración Propia

### 3.6.2 APLICACIÓN DE LA MALLA EN PLANTA

Una vez obtenida la malla resultante, se aplicó sobre la planta arquitectónica, organizándola en tres zonas principales: Comedor General, Acceso y Baños, tomando como referencia las áreas de circulación previamente analizadas (ver imagen 45). Posteriormente, se eliminaron las líneas correspondientes a dichas circulaciones, definiendo así las líneas que estructuran el diseño espacial y representan elementos como mobiliario, paneles y cambios de materialidad. (Imagen 44).

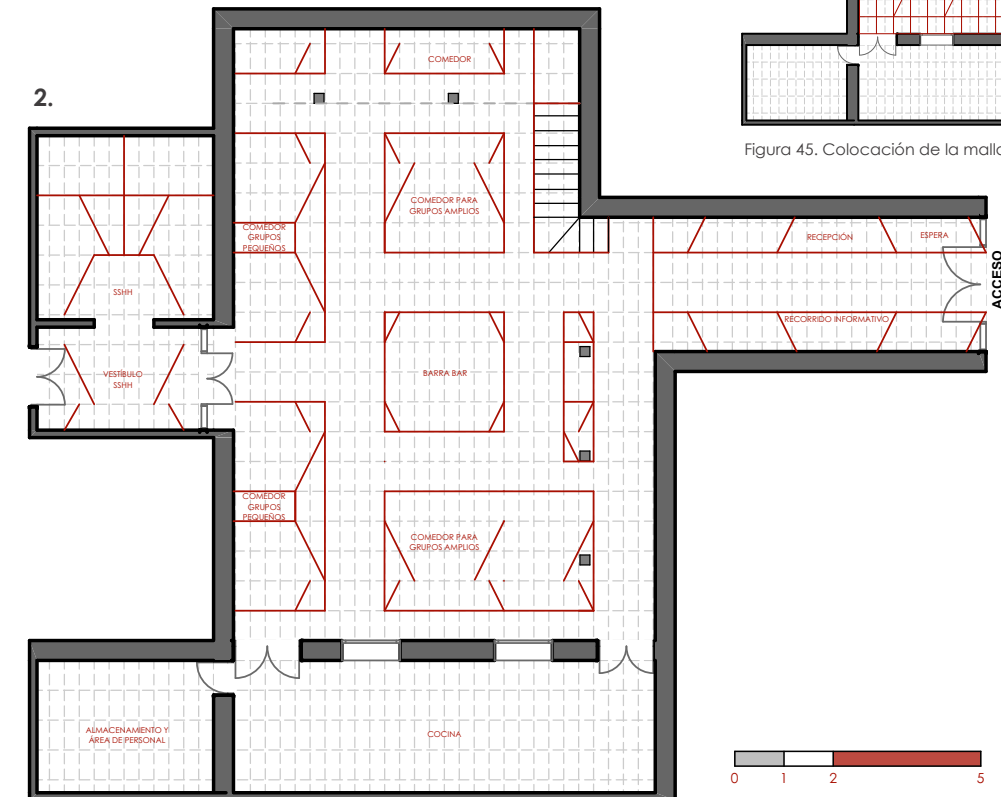


Figura 44. Aplicación de la malla en planta. Fuente: Elaboración Propia

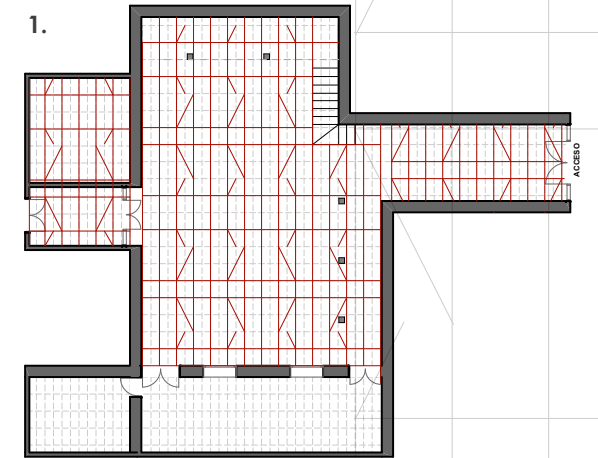


Figura 45. Colocación de la malla en planta. Fuente: Elaboración Propia

3.7 MOODBOARD Y MATERIAL BOARD



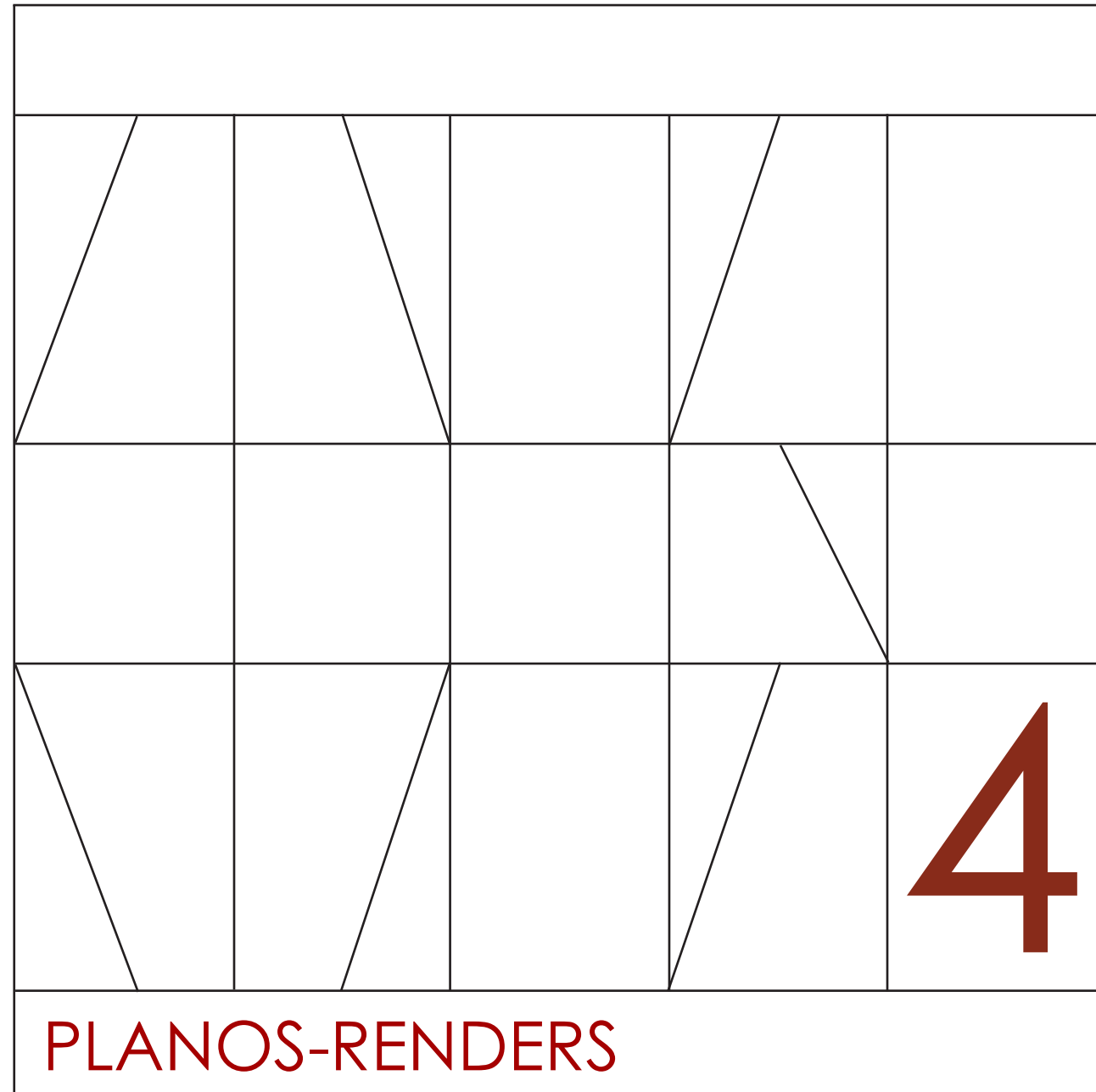
Figura 46. Moodboard. Fuente: Elaboración Propia



Figura 47. Material Board. Fuente: Elaboración Propia

P. 40

P. 41



#### 4. PLANOS-RENDERS

El diseño interior parte del encuentro entre la identidad cultural coreana, la tradición andina y el carácter colonial del inmueble en el que se emplaza. Más que una mezcla literal de estilos, la propuesta busca generar un diálogo entre estos tres componentes, respetando el valor patrimonial del espacio e incorporando una lectura contemporánea.

La definición formal y la selección de materiales surgen del estudio de los textiles tradicionales coreanos y andinos. A partir de este análisis, se extraen principios compositivos que se traducen en decisiones espaciales. Este enfoque se mantiene en todas las escalas del proyecto: desde la zonificación y la organización del programa hasta la elección de acabados, el diseño del mobiliario y los elementos decorativos.

La articulación de estos recursos da lugar a una experiencia espacial que no solo potencia la propuesta gastronómica, sino que también refuerza el tejido cultural que sustenta el proyecto.

4.1 PLANTA DE DISTRIBUCIÓN

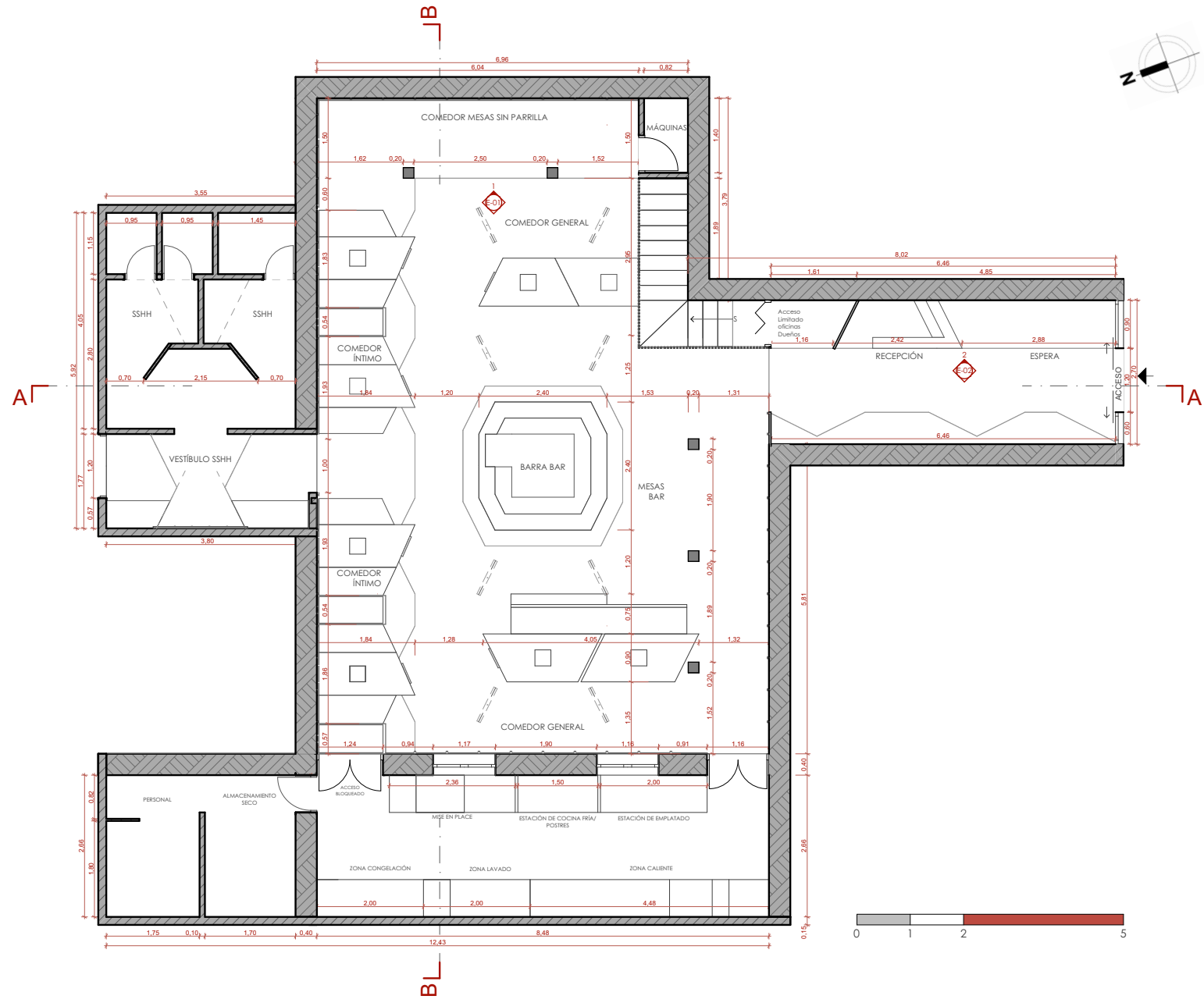


Figura 48. Planta de Distribución. Fuente: Elaboración Propia

4.2 PLANTA AMOBLADA

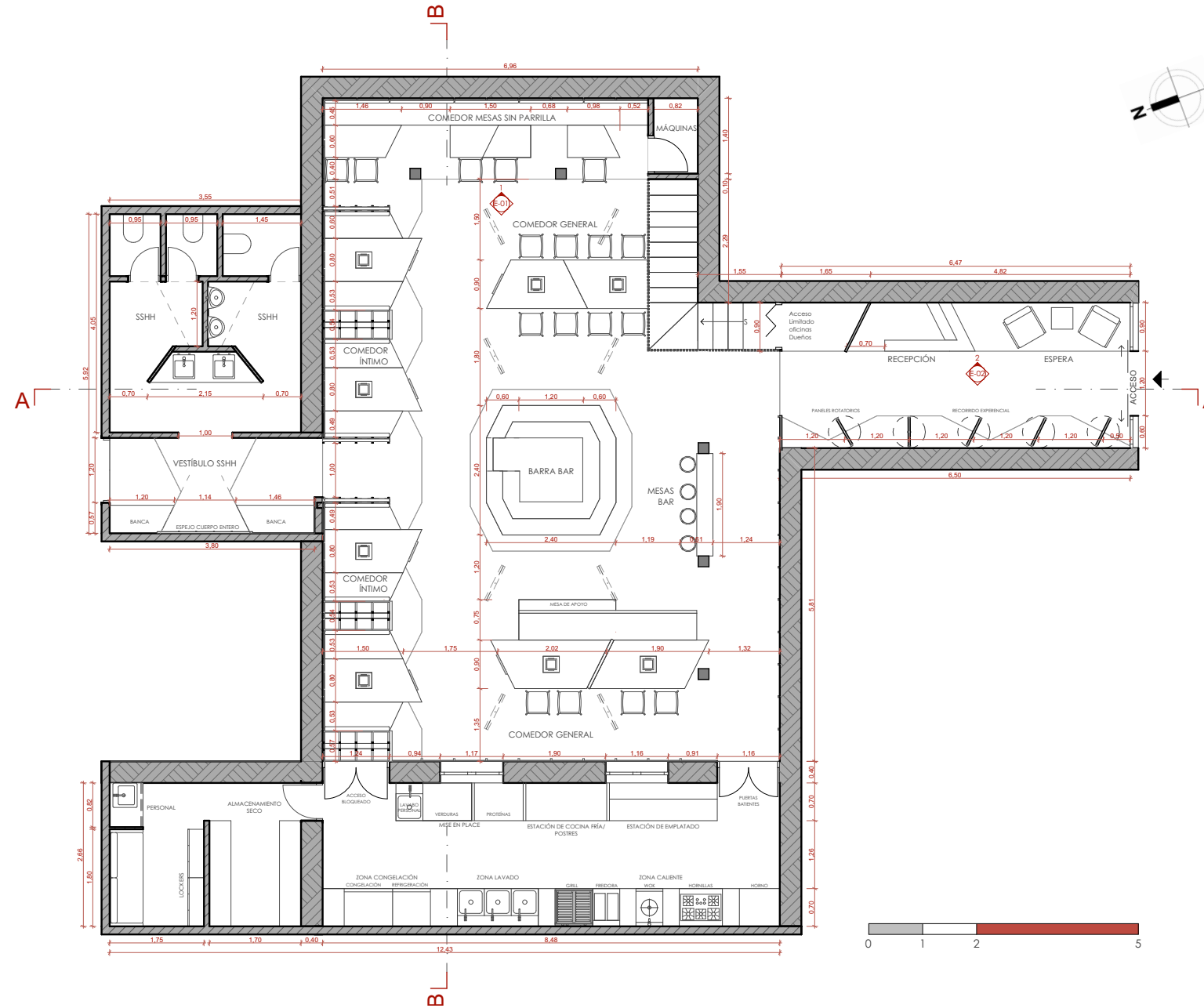


Figura 49. Planta Amoblada. Fuente: Elaboración Propia

4.2 PLANTA AMOBLADA AMBIENTADA

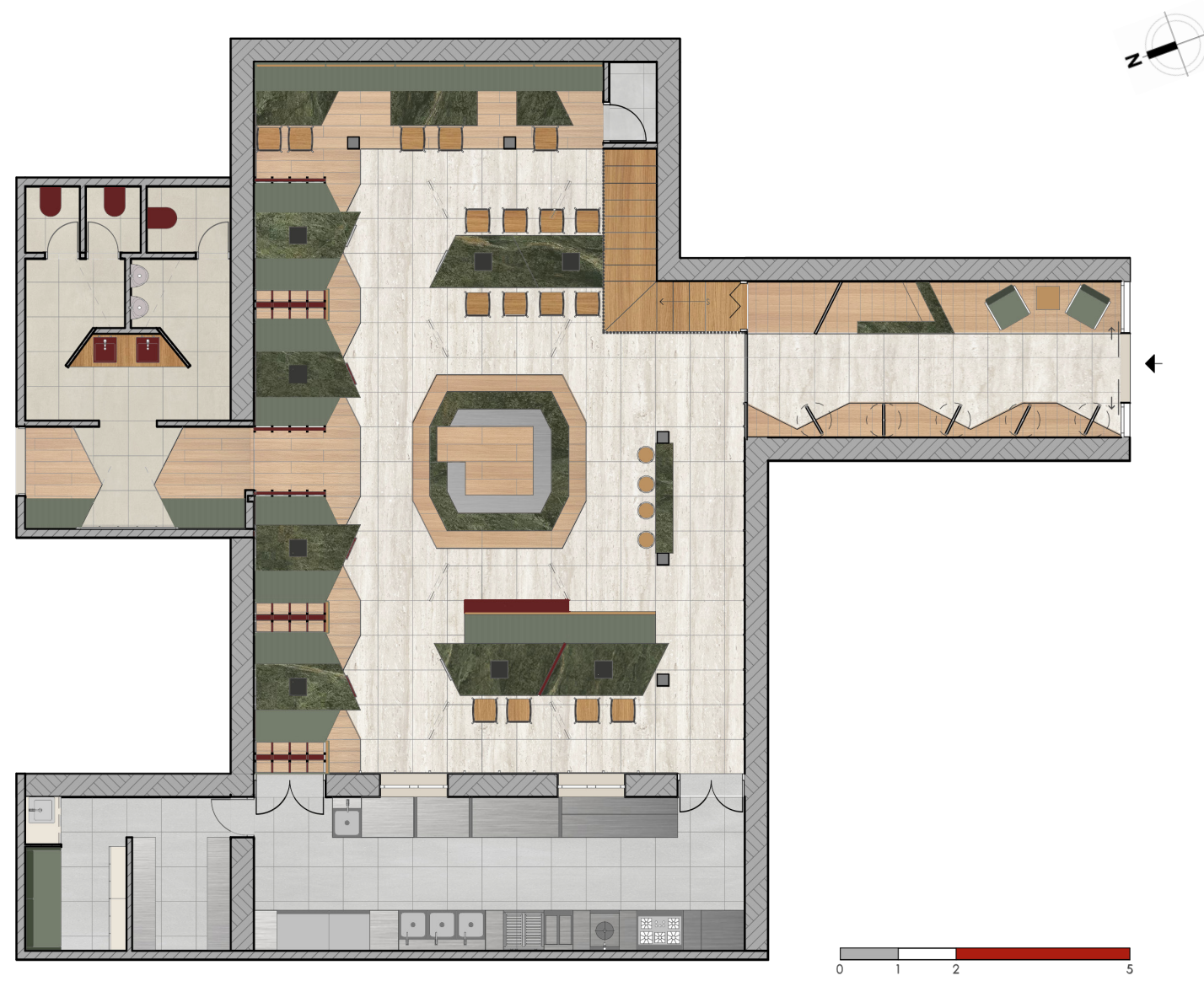


Figura 50. Planta Ambientada. Fuente: Elaboración Propia

4.3 CORTE LONGITUDINAL A-A

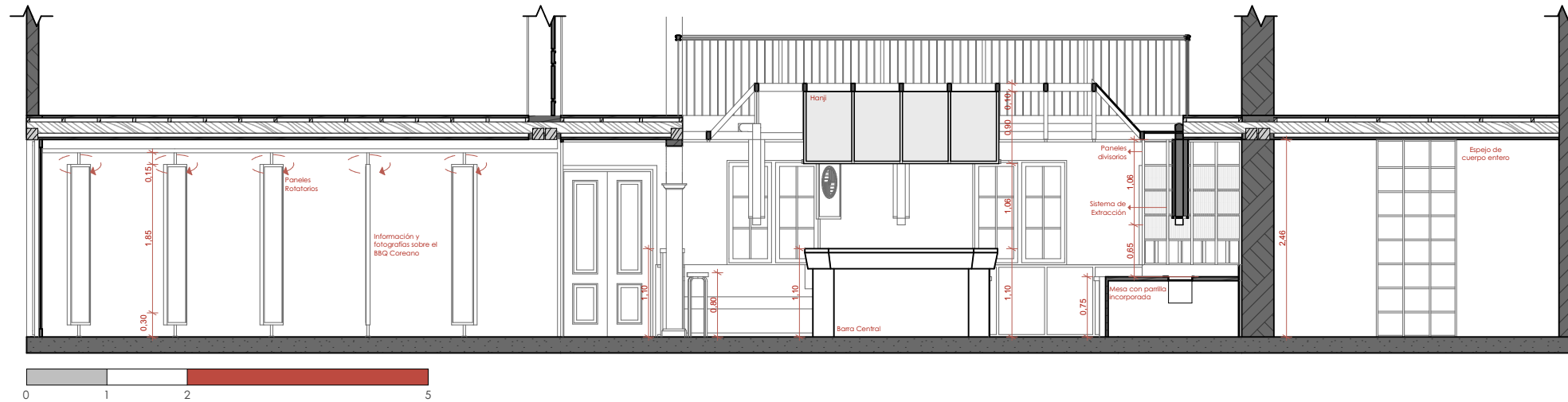


Figura 51. Corte Longitudinal A-A. Fuente: Elaboración Propia



Figura 52. Corte Longitudinal A-A Ambientado. Fuente: Elaboración Propia

### 4.4 CORTE TRANSVERSAL B-B

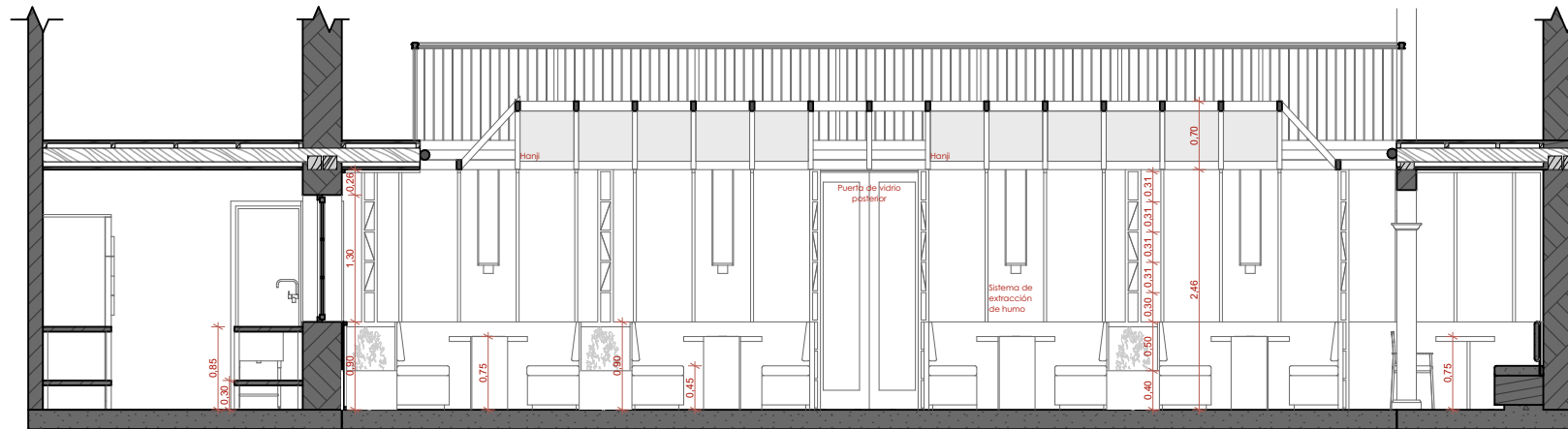


Figura 53. Corte Longitudinal B-B. Fuente: Elaboración Propia



Figura 54. Corte Longitudinal B-B Ambientado. Fuente: Elaboración Propia

4.5 ELEVACIONES INTERIORES

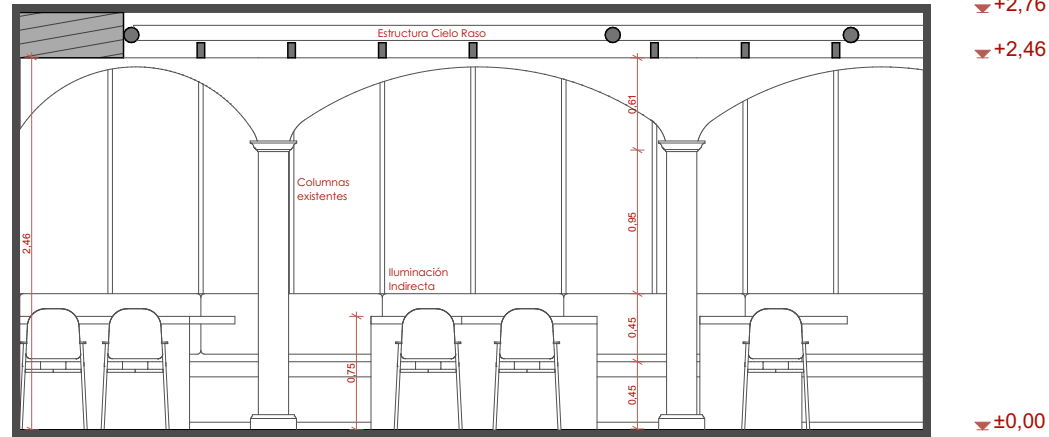


Figura 55. Elevación Interna 1. Fuente: Elaboración Propia

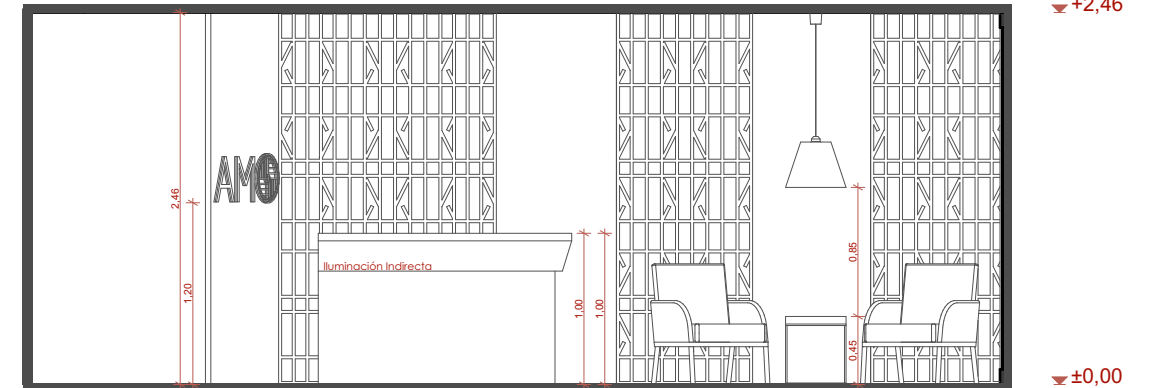


Figura 57. Elevación Interna 2. Fuente: Elaboración Propia



Figura 56. Elevación Interna 1 Ambientada. Fuente: Elaboración Propia



Figura 58. Elevación Interna 2 Ambientada. Fuente: Elaboración Propia

4.6 PLANO DE PISOS

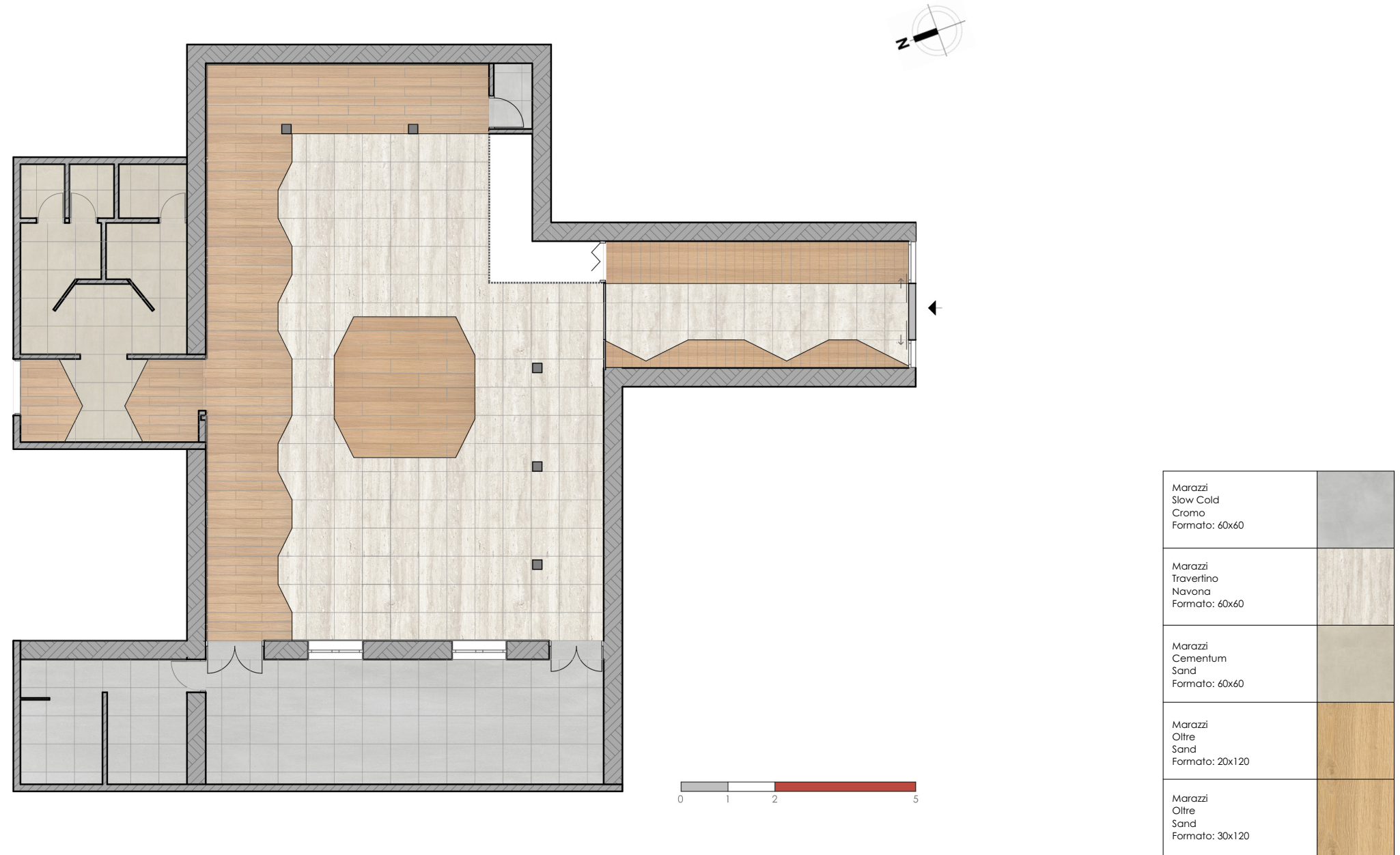
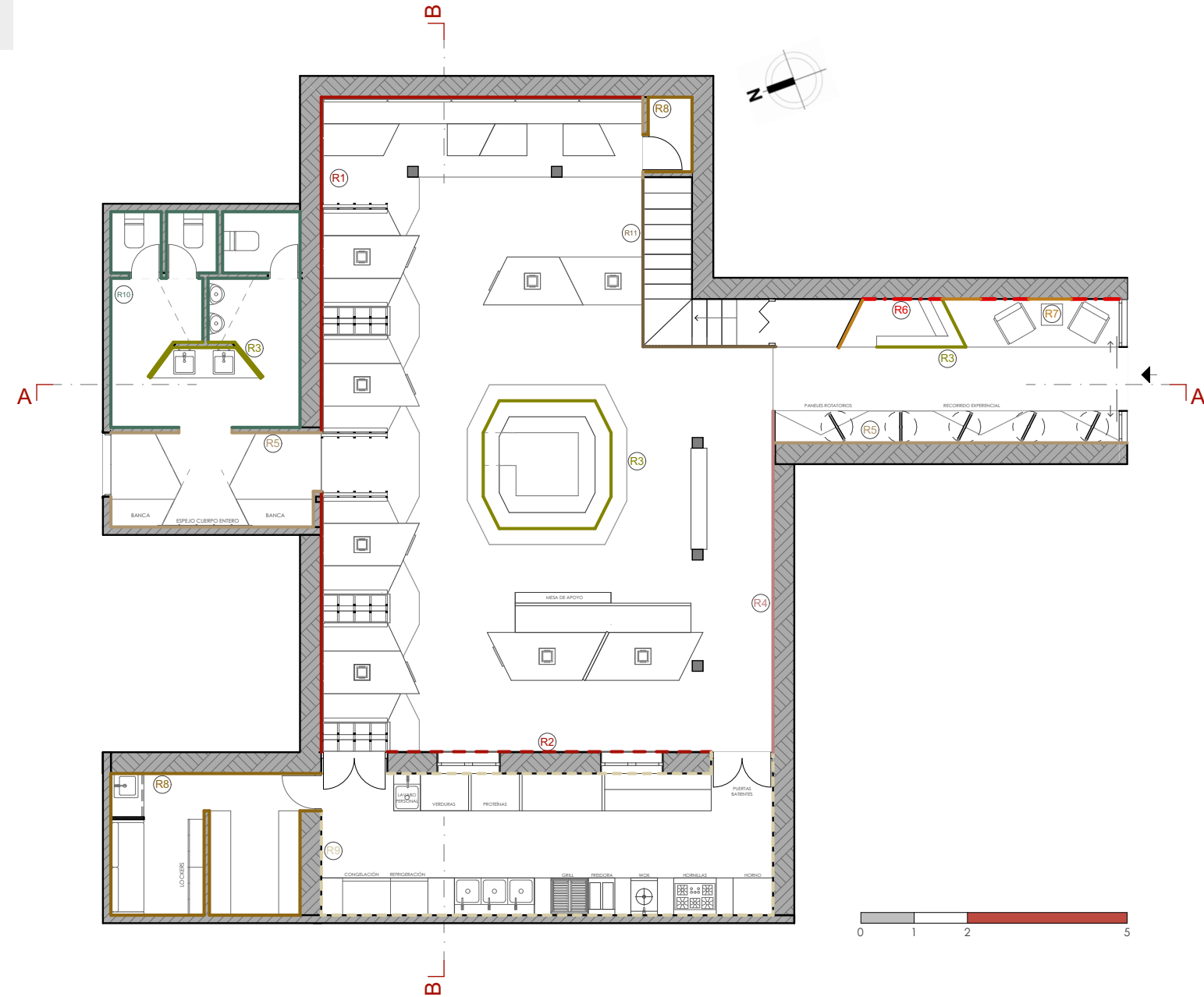


Figura 59. Plano de Pisos. Fuente: Elaboración Propia

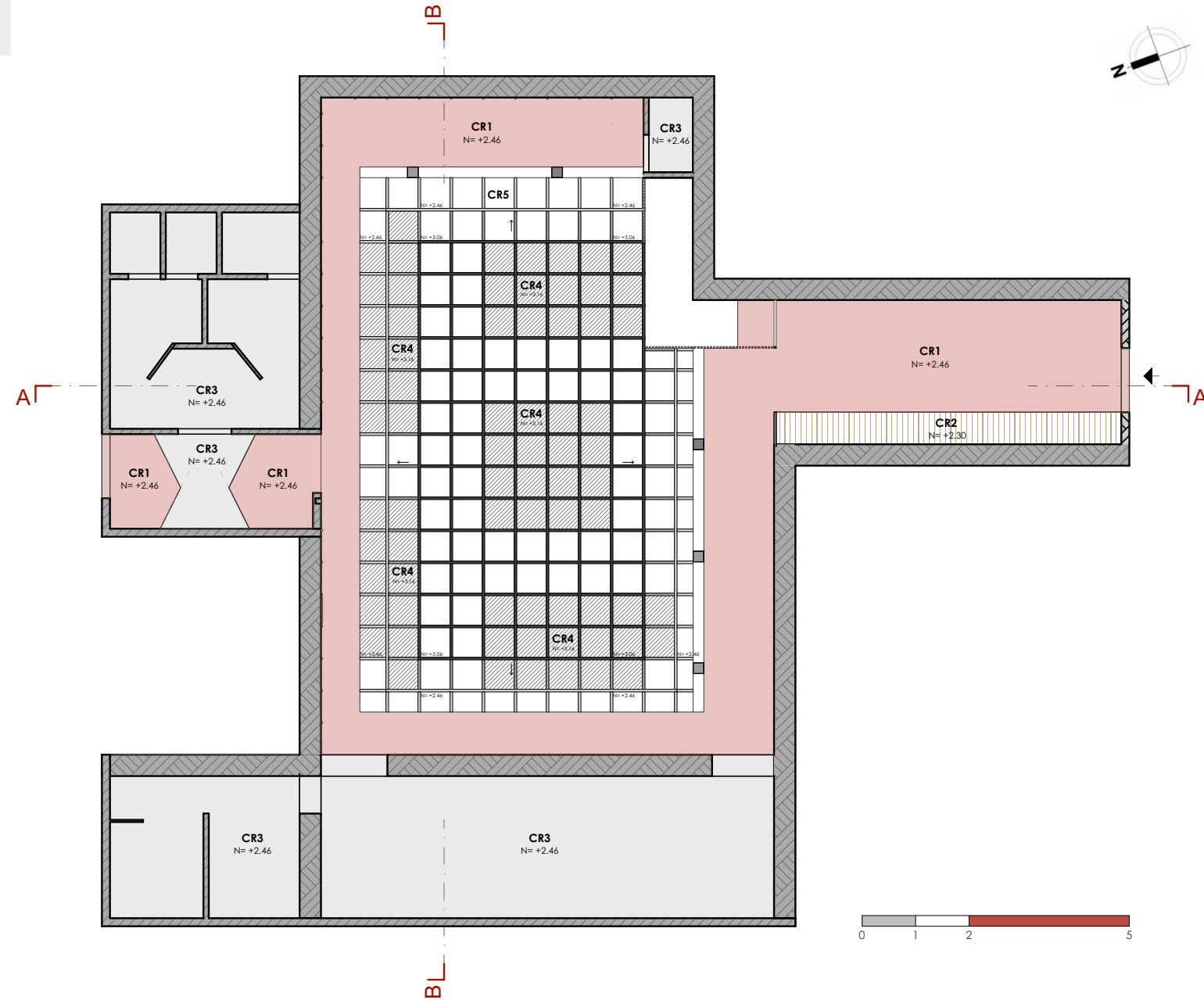
4.7 REVESTIMIENTOS VERTICALES



	R1	Inferior: Madera Superior: Pintura Greige con listones decorativos cada 60 cm color Merlote	
	R2	Inferior: Madera Superior: Pintura Greige	
	R3	Cerámica Marazzi Oliva Luz Formato: 5,3x30 cm	
	R4	Pintura Greige con listones decorativos del mismo color cada 60 cm.	
	R5	Pintura Greige	
	R6	Paneles de madera decorativos. Color Merlote	
	R7	Paneles de madera	
	R8	Pintura Semimate Blanco	
	R9	Porcelanato Concept Gris Claro Formato: 60x60 cm	
	R10	Porcelanato Marazzi Verderame Formato: 60x120 cm	
	R11	Listones de madera	

Figura 60. Revestimientos Verticales. Fuente: Elaboración Propia

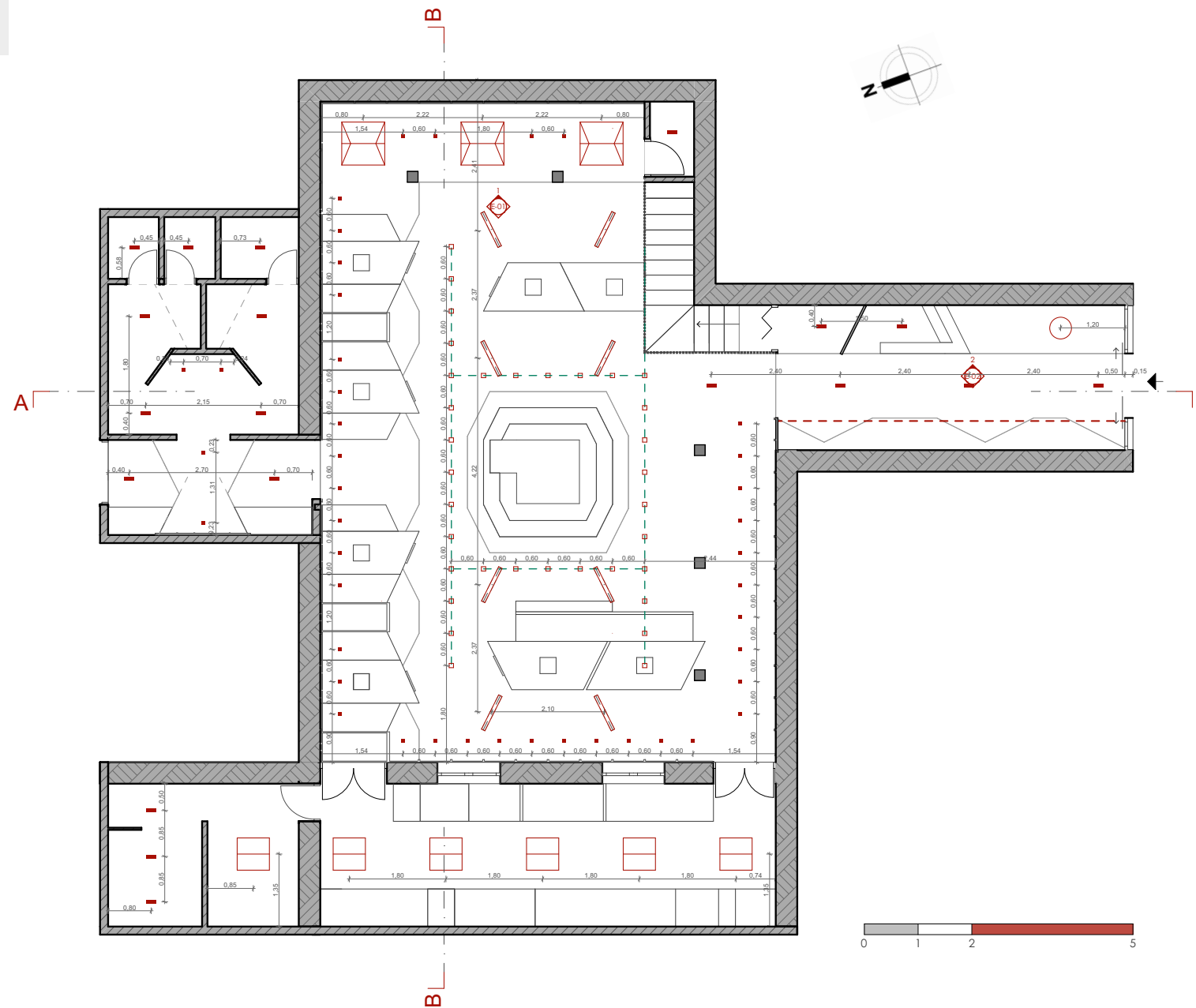
4.8 PLANO DE TECHOS



	CR1	Cielo raso de Gypsum Color Pantone Merlot N= +2.46	
	CR2	Cielo raso de Madera Descolgado 16 cm N= +2.30	
	CR3	Cielo raso de Gypsum Color Blanco N= +2.46	
	CR4	Papel tradicional Coreano Hanji N= Varía	
	CR5	Estructura de madera 5x10 cm	

Figura 61. Plano de Techos. Fuente: Elaboración Propia

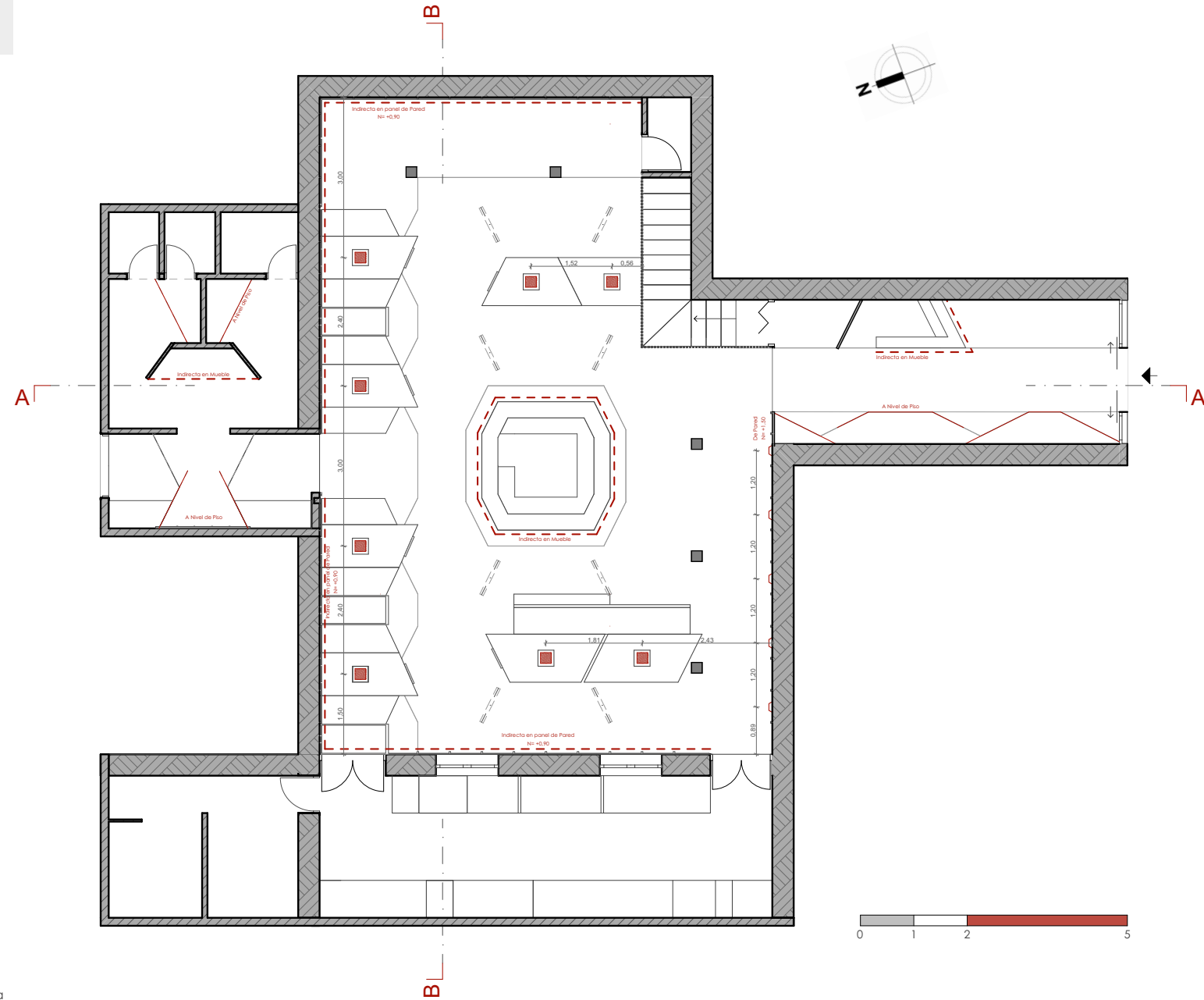
4.9 PLANO DE ILUMINACIÓN EN TECHOS



	Iguzzini Laser Blade XS Q899.44 Iluminación general 26x26x43 mm 193.4 lm - 4000 k	
	Iguzzini Riel para baja tensión suspensión P292.04 32x38x4000 mm	
	Iguzzini Laser Blade XS High Contrast Q460.43 Iluminación sobre mesas 28x28 192 lm - 4000 k	
	Iguzzini Laser Blade XS High Contrast Q470.43 Iluminación general 28x64 564 lm - 4000 k	
	Iguzzini Underscore InOut Side Bend 10mm Iluminación indirecta 11x22 mm 123 lm - 3700 k	
	Olé Lighting- Polaris Lámpara colgante sobre mesas 800x800 mm 3000 k	
	Olé Lighting- Manolo Lámpara colgante iluminación general 100x1000 mm 4000 k	
	Modo Luce SRL- Ombrella Lámpara colgante en recibidor 47x100 mm 3000 k	
	Iguzzini IPlan Access Iluminación en Cocina 600x600 mm 3400 lm - 4000 k	

Figura 62. Plano de Iluminación en cielo raso. Fuente: Elaboración Propia

4.10 PLANO DE ILUMINACIÓN VERTICAL Y PISOS



	Iguzzini Underscore InOut Side Bend 10mm Iluminación indirecta 11x22 mm 123 lm - 3700 k	
	Iguzzini Underscore InOut Side Bend 10mm Iluminación en piso 11x22 mm 123 lm - 3700 k	
	Il-Fanale-Decorì Lámpara de Pared 280x100 mm 3000 k	
	Iluminación incorporada en extracción Iluminación sobre mesas 200x200 mm 3000k	

Figura 63. Plano de Iluminación en pisos y paredes. Fuente: Elaboración Propia

4.11 STYLING

STYLING COMEDOR POSTERIOR



Figura 64. Styling mesas sin parrilla. Fuente: Elaboración Propia

STYLING COMEDOR GENERAL



Figura 65. Styling Comedor General. Fuente: Elaboración Propia

STYLING RECEPCIÓN



Lámpara colgante  
Ombrella

Mesa de café  
Amos Media

Lounge chair  
Nido

Figura 66. Styling Recepción. Fuente: Elaboración Propia

STYLING BAÑO



Lámpara colgante  
Tubo metálico dorado

Mezcladora de pared  
Color dorado

Washbasin Slice  
35x35 SKP

Figura 67. Styling Baños. Fuente: Elaboración Propia

4.12 RENDERS



Figura 68. Render Comedor general. Fuente: Elaboración Propia



P. 72

P. 73

Figura 69. Render Acceso. Fuente: Elaboración Propia



P. 74

P. 75

Figura 70. Render Barra central. Fuente: Elaboración Propia



P. 76

P. 77

Figura 71. Render Comedor general. Fuente: Elaboración Propia



P. 78

P. 79

Figura 72 . Render Comedor íntimo. Fuente: Elaboración Propia



Figura 73. Render Barra central. Fuente: Elaboración Propia



P. 82

P. 83

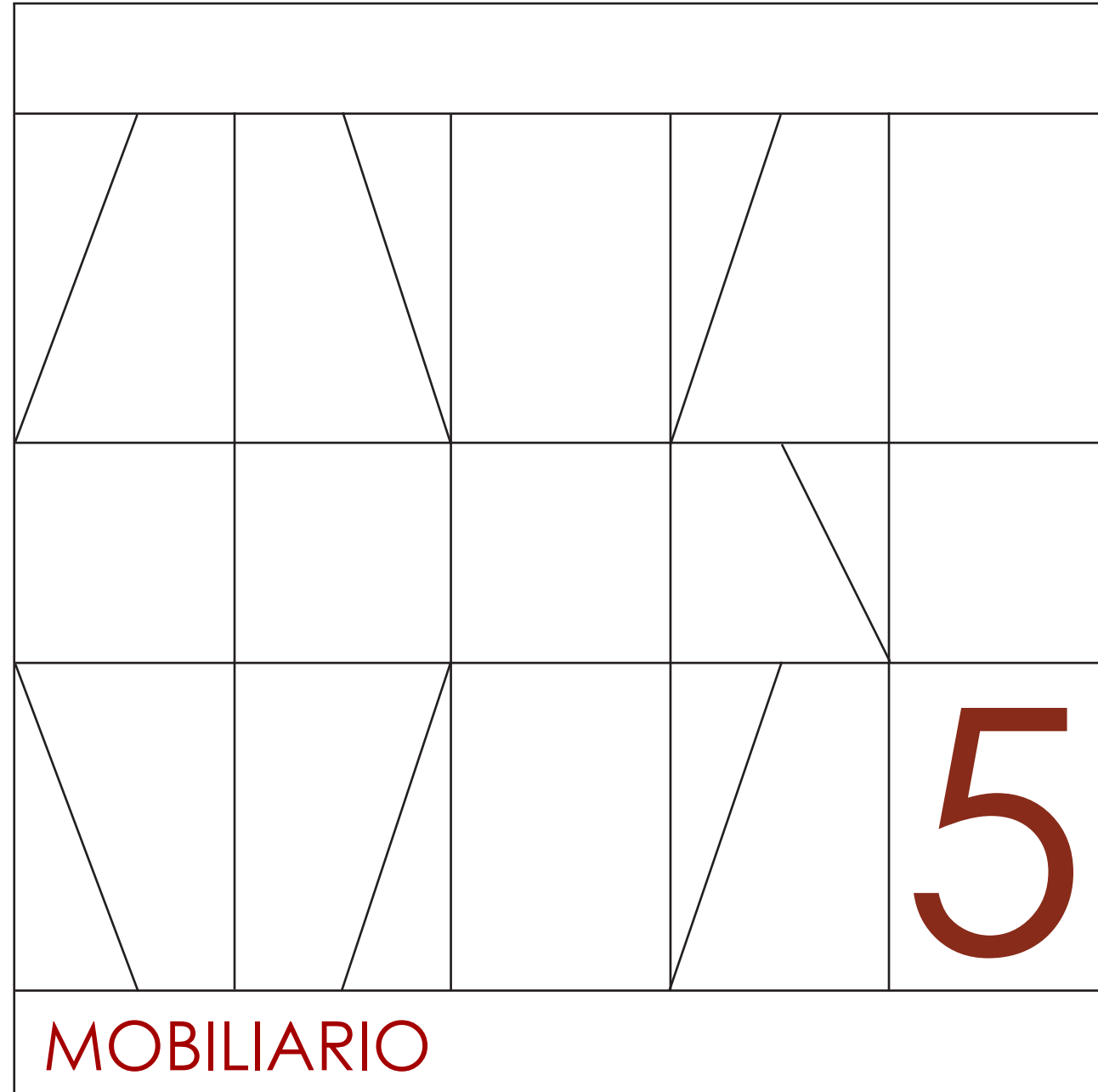
Figura 74. Render Comedor posterior. Fuente: Elaboración Propia



P. 84

P. 85

Figura 75. Render Comedor general. Fuente: Elaboración Propia



## 5. MOBILIARIO

En este capítulo, el diseño del mobiliario se estructura en torno a dos conjuntos fundamentales que organizan la experiencia espacial. En primer lugar, la barra central, concebida como eje articulador del proyecto, funciona como punto de encuentro, interacción y socialización, consolidándose como el elemento protagónico del espacio.

En segundo lugar, se desarrolla un conjunto compuesto por tres piezas integradas: un panel divisor que incorpora jardineras, una mesa con parrilla central que responde a la tipología tradicional del BBQ coreano, y bancas laterales que integran el conjunto. Esta conformación no sólo delimita áreas, sino que contribuye a la creación de microescenarios.

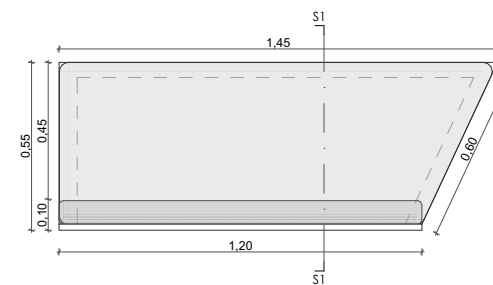
La selección de materiales y cromática se fundamenta en el diálogo intercultural entre la tradición coreana y el contexto andino. El color Burgundy, presente en expresiones textiles y simbólicas de ambas culturas, se utiliza como tono predominante, contrastado con un verde profundo que remite a la naturaleza y al paisaje andino. Esta combinación cromática genera una atmósfera equilibrada y sofisticada, reforzando la identidad conceptual del proyecto.

5.1 CONJUNTO DE MESA CON PARRILLA



Figura 76. Render conjunto mobiliario. Fuente: Elaboración Propia

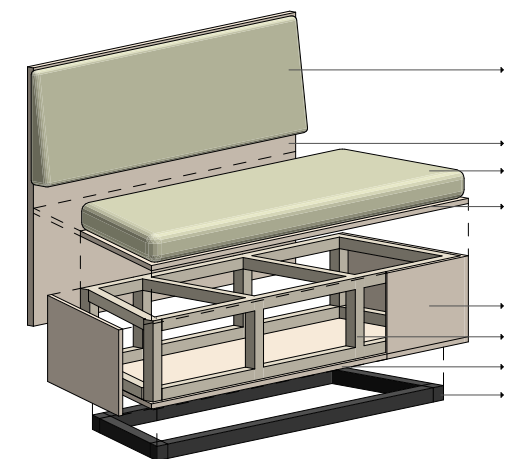
5.1.1 BANCA



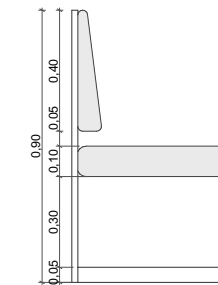
Planta - Esc 1:25



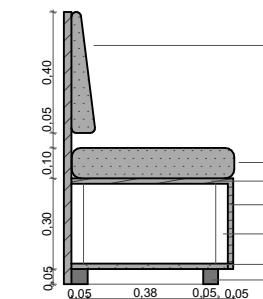
Elevación Frontal - Esc 1:25



Axonometría explotada - Esc 1:25



Elevación Lateral - Esc 1:25



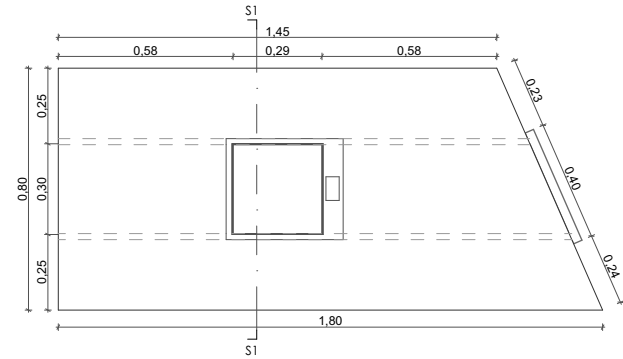
Sección S1 - Esc 1:25

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

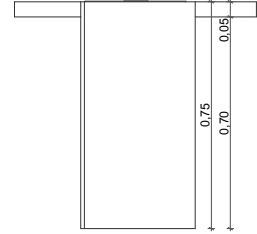
1. Tubo metálico negro 5x5 cm
2. Tablero Plywood
3. Estructura de madera 4x4 cm
4. Tablero melamínico maderado 18 mm
5. Tablero melamínico maderado 18 mm
6. Cojín con espuma de alta intensidad
7. Tablero melamínico maderado 18 mm
8. Cojín posterior de alta densidad

Figura 77. Detalle Banca. Fuente: Elaboración Propia

5.1.2 MESA CON PARRILLA



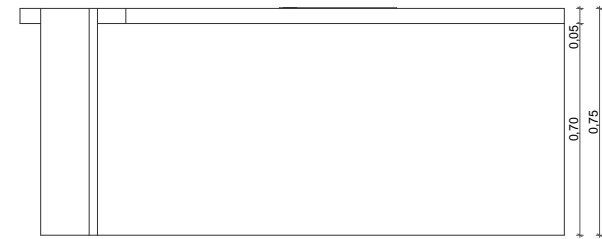
Planta - Esc 1:25



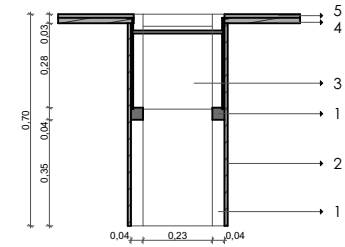
Elevación Lateral - Esc 1:25

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

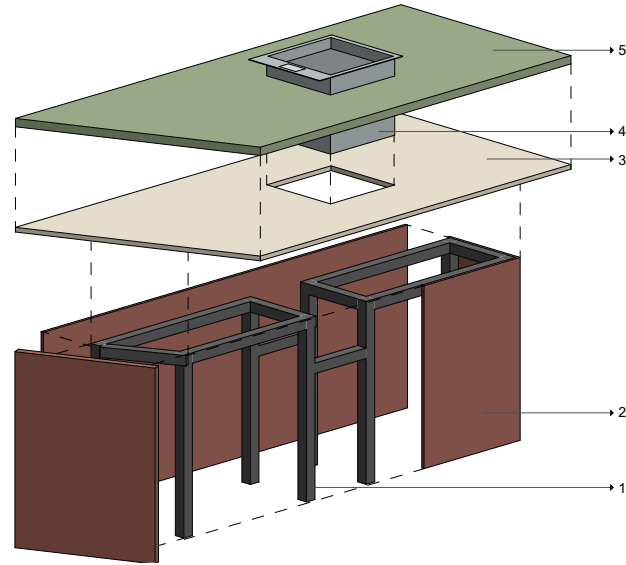
1. Tubo metálico negro 5x5 cm
2. Tablero melamínico 18 mm color Burgundy
3. Tablero Plywood
4. Parrilla eléctrica
5. Piedra sinterizada verde



Elevación Frontal - Esc 1:25

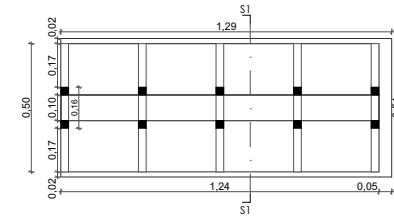


Sección S1 - Esc 1:25

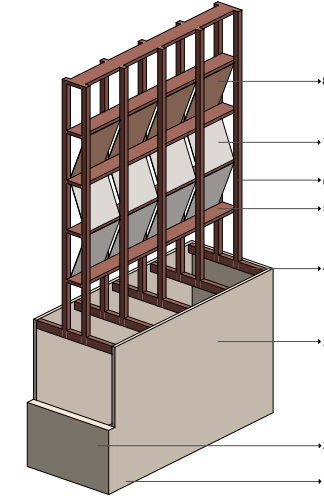


Axonometría explotada - Esc 1:25

5.1.3 DIVISOR DE ESPACIOS



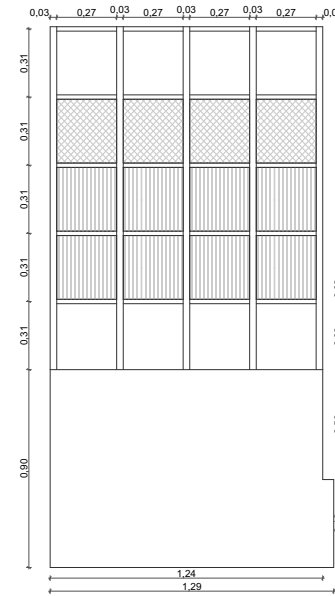
Planta - Esc 1:30



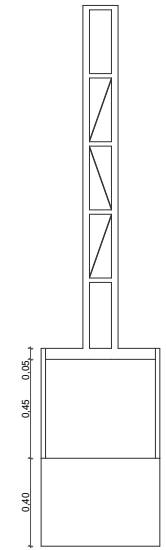
Axonometría - Esc 1:40

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

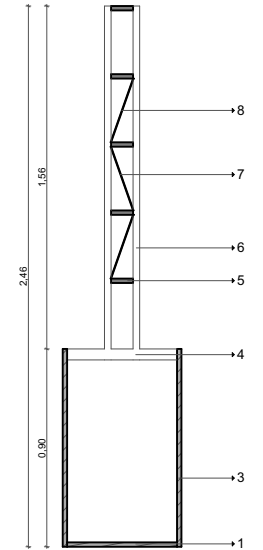
1. Tablero Plywood
2. Tablero melamínico maderado 40 mm color
3. Tablero melamínico maderado 18 mm color
4. Estructura de madera cuadrada 5 cm, color burgundy
5. Estructura de madera color burgundy
6. Tela greige
7. Textil andino
8. Textil andino



Elevación Frontal - Esc 1:35



Elevación Lateral - Esc 1:35

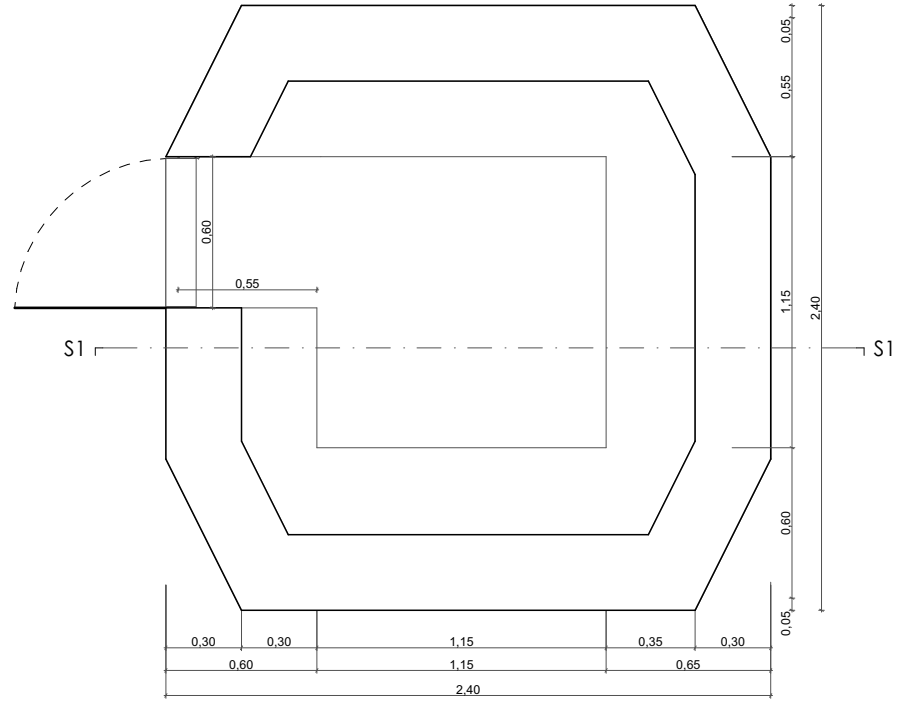
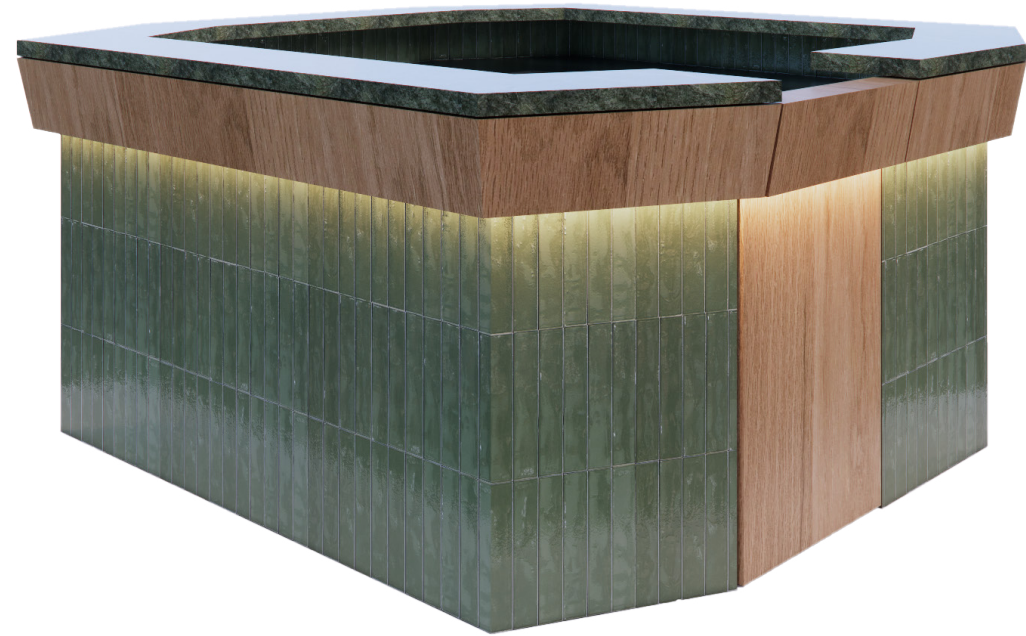


Sección S1 - Esc 1:35

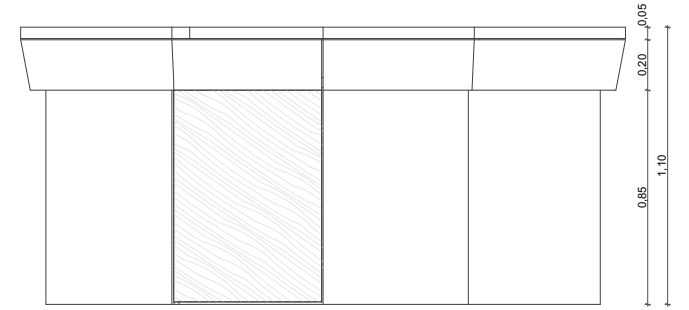
Figura 78. Detalle mesa con parrilla. Fuente: Elaboración Propia

Figura 79. Detalle Divisor de espacios. Fuente: Elaboración Propia

5.2 BARRA CENTRAL



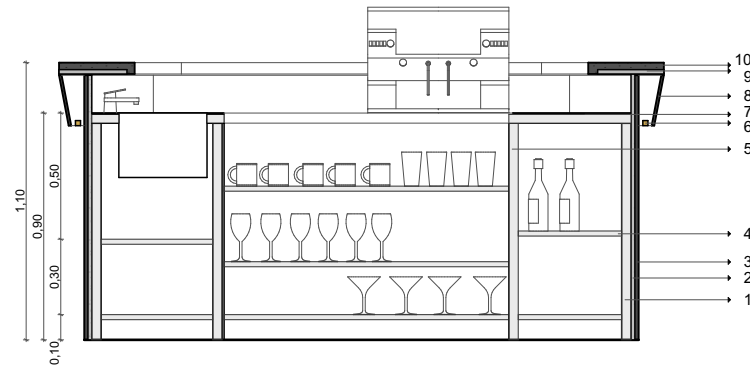
Planta - Esc 1:30



Elevación Frontal - Esc 1:30



Elevación Lateral - Esc 1:30



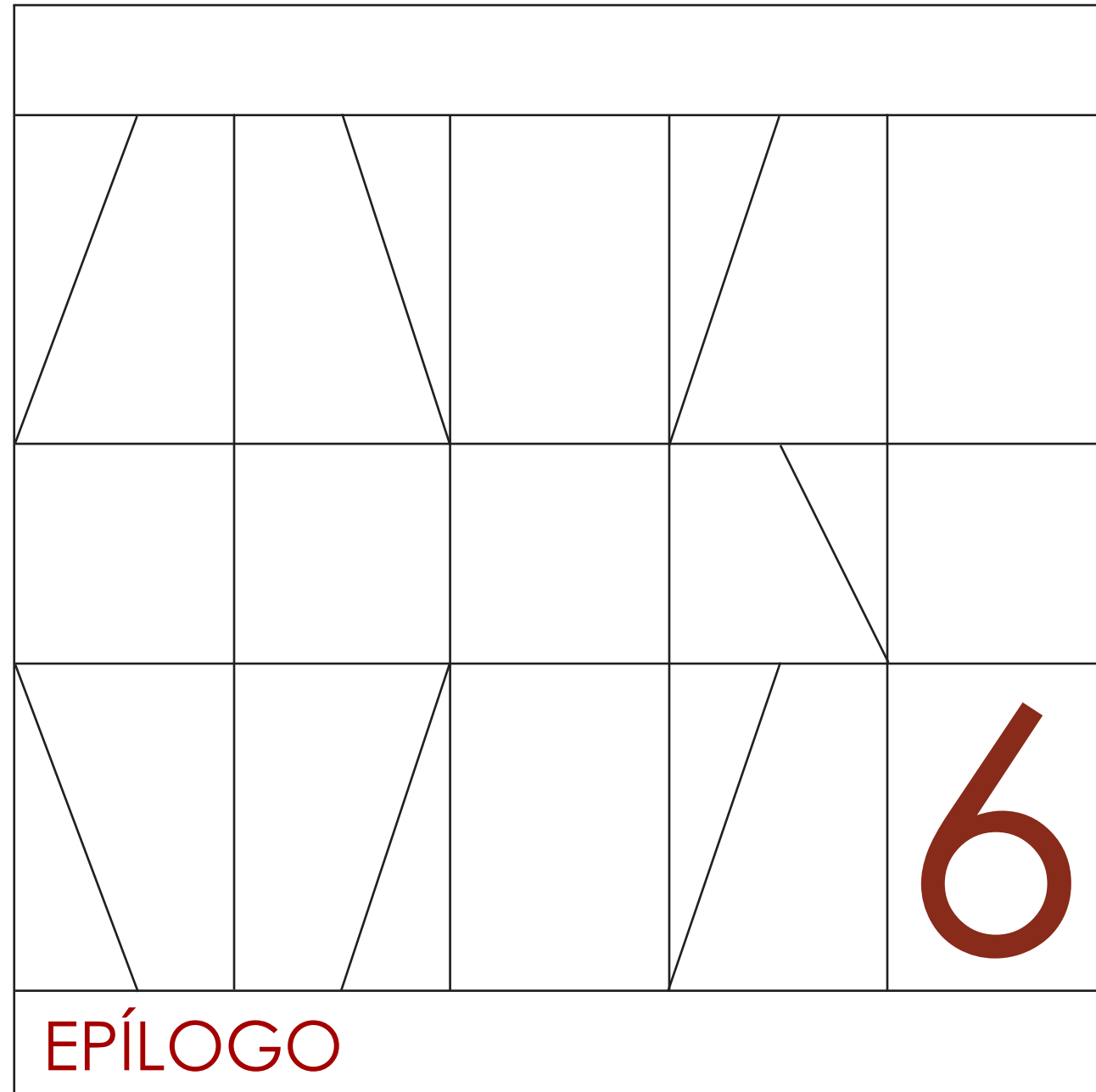
Sección S1 - Esc 1:30

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Estructura de acero inoxidable
2. Tablero de fibrocemento
3. Cerámica Marazzi Verde
4. Repisero de acero inoxidable
5. Estructura de acero inoxidable
6. Tira Led
7. Mesón de acero inoxidable
8. Tablero melamínico maderado 18 mm
9. Estructura de fibrocemento
10. Piedra sinterizada verde

Figura 80. Render Barra central. Fuente: Elaboración Propia

Figura 81. Detalle Barra central. Fuente: Elaboración Propia



## 6.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El proyecto de Diseño Interior para el restaurante AMO BBQ Coreano, ubicado en el Centro Histórico de Cuenca, permitió dar respuesta a la problemática identificada inicialmente: un espacio carente de identidad definida, con recursos simbólicos genéricos y deficiencias en el ámbito funcional. A partir del desarrollo conceptual y técnico del proyecto, se concluye lo siguiente:

### Mejora en la experiencia del usuario

El diseño del espacio gastronómico constituye un componente determinante en la construcción de la experiencia del usuario. La aplicación de criterios de diseño, a través de la materialidad, la iluminación, organización espacial y diseño de mobiliario, permitió configurar una atmósfera coherente con la experiencia del BBQ coreano, fortaleciendo la identidad del restaurante y aportando a su diferenciación dentro del contexto gastronómico local. De esta manera, el espacio se consolida como una propuesta novedosa y atractiva para el consumidor.

Desde el punto de vista funcional, el proyecto optimizó la distribución espacial, las circulaciones y la relación entre áreas públicas y de servicio, mejorando tanto el confort del usuario como la eficiencia operativa del establecimiento. Asimismo, se incorporaron estrategias técnicas para la extracción de humos y el control de la iluminación natural.

### Obra contemporánea en contexto patrimonial

El análisis del inmueble patrimonial evidenció que es posible intervenir edificaciones existentes sin comprometer su valor histórico, siempre que se respeten la estructura original, la lectura espacial y los principios de intervención reversible. Se reafirma la importancia de revitalizar espacios patrimoniales mediante nuevos usos compatibles que no alteren su integridad arquitectónica. Este tipo de

intervenciones permite experimentar el patrimonio desde una mirada contemporánea, promoviendo su activación cultural y funcional dentro del tejido urbano del Centro Histórico.

### El diseño como puente cultural

La problemática inicial, descrita por la escasa relación entre la cultura del BBQ coreano, el contexto andino y el inmueble patrimonial, fue abordada mediante una propuesta conceptual que articula elementos culturales coreanos y andinos reinterpretados de manera contemporánea.

El juego formal y conceptual, presente desde la zonificación hasta la concreción material del proyecto, permitió integrar ambos referentes culturales sin recurrir a representaciones literales. En consecuencia, el diseño interior actúa como un puente cultural, generando un espacio que configura una experiencia gastronómica integral.

## RECOMENDACIONES FUTURAS

### Coordinación integral de obra

Para la ejecución del proyecto, se recomienda establecer una coordinación interdisciplinaria entre diseñadores, técnicos, ingenieros y especialistas en conservación patrimonial, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normativa vigente del Centro Histórico de Cuenca y salvaguardar la integridad del inmueble.

Asimismo, se sugiere considerar una planificación flexible del diseño interior que permita futuras adaptaciones del espacio sin afectar el concepto rector ni los valores patrimoniales de la edificación.

### Incorporación de tecnologías

Se recomienda potenciar el diseño interior mediante la incorporación de tecnologías interactivas que enriquezcan la experiencia del usuario y consoliden el carácter inmersivo del espacio. La integración de recursos digitales o sistemas inteligentes podría favorecer una mayor autonomía del usuario y optimizar la gestión operativa del restaurante.

### Estrategia gráfica y comunicacional

Finalmente, se sugiere complementar la propuesta espacial con una estrategia gráfica y comunicacional coherente, de modo que la identidad conceptual del restaurante se refuerce tanto en el espacio físico como en su imagen de marca, consolidando una experiencia integral y consistente.

## 6.2 ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Figura 1. Centro Histórico de Cuenca. Fuente: Elaboración Propia

Figura 2. Logo actual Amo. Fuente: Lauren Ross

Figura 3. Sakura. Fuente: <https://unsplash.com/es/s/fotos/%C3%A1rbol-de-sakura>

Figura 4. Paleta de colores. Fuente: Elaboración Propia

Figura 5. Reestructuración de Logo AMO BBQ. Fuente: Elaboración Propia

Figura 6. Ilustración BBQ Coreano. Fuente: <https://society6.com>

Figura 7. Público objetivo. Fuente: Elaboración Propia

Figura 8. Vista exterior de la edificación. Fuente: Elaboración propia

Figura 9. Ubicación. Fuente: Elaboración propia.

Figura 10. Mapa de servicios. Fuente: Google Earth, editado por el autor.

Figura 11. Asoleamiento. Fuente: Elaboración propia.

Figura 12. Planta Estado actual. Fuente: Elaboración propia.

Figura 13. Estado actual. Fuente: Elaboración Propia.

Figura 14. Estado Actual. Fuente: Elaboración propia.

Figura 15. Estado actual. Fuente: Elaboración propia.

Figura 16. Elementos gráficos. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

Figura 17. Interior del espacio. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

Figura 18. Interior del espacio. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

Figura 19. Iluminación. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

Figura 20. Interior del espacio. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

Figura 21. Interior del espacio. Fuente: <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

Figura 22. Interior del espacio. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>

Figura 23. Interior del espacio. Fuente: <https://>

[iksundadatrendlab.com/hwetbool](https://iksundadatrendlab.com/hwetbool)

Figura 24. Interior del espacio. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>

Figura 25. Concepto. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>

Figura 26. Mobiliario. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>

Figura 27. Mobiliario. Fuente: <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>

Figura 28. Interior del espacio. Fuente: <https://www.bamboo-media.jp>

Figura 29. Interior del espacio. Fuente: <https://www.bamboo-media.jp>

Figura 30. Interior del espacio. Fuente: <https://www.bamboo-media.jp>

Figura 31. Interior del espacio. Fuente: <https://www.bamboo-media.jp>

Figura 32. Imagen Conceptual. Fuente: IA MIDJOURNEY + Edición Propia

Figura 33. Cuadro de áreas. Fuente: Elaboración Propia

Figura 34. Diagrama de Adyacencias. Fuente: Elaboración Propia

Figura 35. Planta de zonificación. Fuente: Elaboración Propia

Figura 36. Bojagi. Fuente: <https://es.pinterest.com/pin/4503668373244178/>

Figura 37. Análisis Bojagi. Fuente: Elaboración Propia

Figura 38. Formas resultantes. Fuente: Elaboración Propia

Figura 39. Telar andino. Fuente: <https://www.viajesvistalsur.com/>

Figura 40. Análisis Telar Andino. Fuente: Elaboración Propia

Figura 41. Formas resultantes. Fuente: Elaboración Propia

Figura 42. Malla resultante. Fuente: Elaboración Propia

Figura 43. Exploración formal con la malla. Fuente: Elaboración Propia

Figura 44. Aplicación de la malla en planta. Fuente: Elaboración Propia

Figura 45. Colocación de la malla en planta. Fuente: Elaboración Propia

Figura 46. Moodboard. Fuente: Elaboración Propia

Figura 47. Material Board. Fuente: Elaboración Propia

Figura 48. Planta de Distribución. Fuente: Elaboración Propia

Figura 49. Planta Amoblada. Fuente: Elaboración Propia

Figura 50. Planta Ambientada. Fuente: Elaboración Propia

Figura 51. Corte Longitudinal A-A. Fuente: Elaboración Propia

Figura 52. Corte Longitudinal A-A Ambientado. Fuente: Elaboración Propia

Figura 53. Corte Longitudinal B-B. Fuente: Elaboración Propia

Figura 54. Corte Longitudinal B-B Ambientado. Fuente: Elaboración Propia

Figura 55. Elevación Interna 1. Fuente: Elaboración Propia

Figura 56. Elevación Interna 1 Ambientada. Fuente: Elaboración Propia

Figura 57. Elevación Interna 2. Fuente: Elaboración Propia

Figura 58. Elevación Interna 2 Ambientada. Fuente: Elaboración Propia

Figura 59. Plano de Pisos. Fuente: Elaboración Propia

Figura 60. Revestimientos Verticales. Fuente: Elaboración Propia

Figura 61. Plano de Techos. Fuente: Elaboración Propia

Figura 62. Plano de Iluminación en cielo raso. Fuente: Elaboración Propia

Figura 63. Plano de Iluminación en pisos y paredes. Fuente: Elaboración Propia

Figura 64. Styling mesas sin parrilla. Fuente: Elaboración Propia

Figura 65. Styling Comedor General. Fuente: Elaboración Propia

Figura 66. Styling Recepción. Fuente: Elaboración Propia

Figura 67. Styling Baños. Fuente: Elaboración Propia

Figura 68. Render Comedor general. Fuente: Elaboración Propia

Figura 69. Render Acceso. Fuente: Elaboración Propia

Figura 70. Render Barra central. Fuente: Elaboración Propia

Figura 71. Render Comedor general. Fuente: Elaboración Propia

Figura 72 . Render Comedor íntimo. Fuente: Elaboración Propia

Figura 73. Render Barra central. Fuente: Elaboración Propia

Figura 74. Render Comedor posterior. Fuente: Elaboración Propia

Figura 75. Render Comedor general. Fuente: Elaboración Propia

Figura 76. Render conjunto mobiliario. Fuente: Elaboración Propia

Figura 77. Detalle Banca. Fuente: Elaboración Propia

Figura 78. Detalle mesa con parrilla. Fuente: Elaboración Propia

Figura 79. Detalle Divisor de espacios. Fuente: Elaboración Propia

Figura 80. Render Barra central. Fuente: Elaboración Propia

Figura 81. Detalle Barra central. Fuente: Elaboración Propia

### 6.3 REFERENCIAS

Municipio de Cuenca. (2025, octubre 13). Más de 55 mil visitantes estuvieron en Cuenca porque esta ciudad lo tiene todo. <https://www.cuenca.gob.ec/content/mas-de-55-mil-visitantes-estuvieron-en-cuenca-porque-esta-ciudad-lo-tiene-todo>

Mendieta Vanegas, E. (2025). INFLUENCIA DEL HALLYU EN LOS JÓVENES DE LA CIUDAD DE CUENCA (Tesis de Licenciatura, Universidad del Azuay). Repositorio Digital de la Universidad del Azuay. <https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/15789>

IBM. (s.f.). Experiencia de usuario (UX). IBM. <https://www.ibm.com/es-es/think/topics/user-experience>

Lee, K. J., & Cho, M. S. (2013). The evolution of bulgogi over the past 100 years. *Korea Journal*, 53(4), 168–194. <https://www.accesson.kr/kj/assets/pdf/8341/journal-53-4-168.pdf>

Tepper Paley, R. (2018, February 26). A brief history of bulgogi, Korea's most delicious export. *Smithsonian Magazine*. <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/brief-history-bulgogi-koreas-most-delicious-export-180968132/>

Balbek Bureau. (s.f.). Kim Kimchi. <https://www.balbek.com/kim-kimchi>

IKS UNADA Trend Lab. (s.f.). Hwetbool. <https://iksundadatrendlab.com/hwetbool>

Bamboo Media. (s.f.). Yakiniku MARUGO / Article page. <https://www.bamboo-media.jp/archives/12763/>

Namook BBQ. (s.f.). A brief history of Korean BBQ: From traditional charcoal grills to modern dining. <https://www.namookbbq.com/post/a-brief-history-of-korean-bbq-from-traditional-charcoal-grills-to-modern-dining>

UNESCO. (s.f.). Patrimonio mundial. <https://www.unesco.org/es/world-heritage>

GAD Municipal del Cantón Cuenca. (s.f.). Ordenanzas y Reglamentos. <https://www.cuenca.gob.ec/node/8993>

Arquitectura Contable. (2018, julio 6). Revisitando a Iván Illich: Convivencialidad, tecnologías, instituciones. <https://arquitecturacontable.wordpress.com/2018/07/06/revisitando-a-ivan-illich-convivencialidad-tecnologias-instituciones/>

Cover.Earth. (s. f.). La guía definitiva del bojagi. <https://www.cover.earth/es/uncover/la-guia-definitiva-del-bojagi>

Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (s. f.). MCYP declaró a la macana como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/mcyp-declaro-a-la-macana-como-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador>