



MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

Umami - El Espacio como experiencia

AUTORA: Christina Solange Puebla Revelo

TUTORES: Arq. Lorena Paliz Puente
Arq. Fernando Larrea Cárdenas

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Christina Solange Puebla Revelo** 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.

Christina Solange Puebla Revelo

Autora

Nosotros, **Lorena Paliz Puentes** y **Fernando Larrea Cárdenas**, certificamos que conocemos a la autora del presente trabajo, siendo la responsable exclusiva tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

Arq. Lorena Paliz Puentes

Directora de Tesis

Arq. Fernando Larrea Cárdenas

Director de Tesis

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Este trabajo está dedicado a mis padres y hermanos, quienes han sido el motor constante de mi crecimiento personal y profesional. Su amor, confianza y apoyo incondicional han guiado mis pasos y sostenido mis sueños incluso en los momentos de mayor incertidumbre. A ellos, mi más profundo agradecimiento.

Expreso un agradecimiento especial a mi amigo Carlitos, quien con su acompañamiento y palabras oportunas supo impulsarme a tomar la decisión de iniciar este camino académico, recordándome la importancia de confiar en mí misma y avanzar con convicción. A mis docentes, mi sincero agradecimiento por compartir sus conocimientos y experiencias, permitiéndonos comprender el diseño interior desde una visión integral y enriquecedora, que ha sido fundamental para el desarrollo de este trabajo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO 1

CONTEXTO

- 1.1 Antecedentes
- 1.2 Problemática
- 1.3 Solución

CAPÍTULO 2

PLANTEAMIENTO

- 2.1 Propuesta (valor agregado)
- 2.2 Target
- 2.3 Ubicación y análisis del sector
 - 2.3.1 Servicios y entorno
 - 2.3.2 Asoleamiento
 - 2.3.3 Estado actual
- 2.4 Referentes

CAPÍTULO 3

PROYECTO

- 3.1 Metas del diseño (Qué, quién y cómo)
- 3.2 Concepto / Subconcepto
 - 3.2.1 Token de diseño
 - 3.2.2 Imagen conceptual
- 3.3 Programación
- 3.4 Diagrama de adyacencias
- 3.5 Zonificación
- 3.6 Diseño espacial
- 3.7 Moodboard / Material Board

CAPÍTULO 4

PLANOS Y RENDERS

- 4.1 Planta de Distribución
- 4.2 Plantas amobladas
- 4.3 Corte longitudinal
- 4.3 Corte transversal
- 4.4 Elevación 1-1'
- 4.5 Elevación 2-2'
- 4.6 Plano de pisos
- 4.7 Revestimientos verticales
- 4.8 Plano de Techos
- 4.9 Plano de Iluminación
- 4.10 Styling
- 4.11 Renders

CAPÍTULO 5

DISEÑO DE MOBILIARIO

- 5.1 Especificaciones técnicas

CAPÍTULO 6

EPÍLOGO

- 6.1 Conclusión
- 6.2 Recomendación
- 6.3 Índice de Ilustraciones
- 6.4 Bibliografía

Resumen

El presente proyecto de titulación propone el diseño interior de un espacio gastronómico concebido como una experiencia sensorial integral, en el que la arquitectura actúa como mediadora entre el usuario y la esencia de la marca Umami. A partir del análisis del sitio, su contexto urbano y el estado actual del inmueble, se plantea una intervención que busca articular coherencia espacial, identidad y atmósfera, diferenciándose de su entorno inmediato y potenciando la identidad de Umami y su capacidad para convertirse en un referente local, donde la experiencia espacial refuerza la esencia de la marca y su vínculo con el usuario.

La propuesta se fundamenta en el concepto "Ritual de los Sentidos", entendiendo el espacio como un recorrido perceptivo que activa progresivamente los sentidos del usuario a través de la espacialidad, la materialidad, la luz y la secuencia del recorrido. El proyecto organiza el programa arquitectónico en núcleos y zonas que responden a distintas intensidades sensoriales, permitiendo transiciones graduales entre momentos de anticipación, activación e introspección.

Mediante el uso de materiales nobles, texturas táctiles, una paleta cromática controlada y una narrativa lumínica intencionada, el diseño busca potenciar la experiencia de consumo, transformándola en un acto consciente y memorable. De esta manera, el proyecto propone un espacio gastronómico que trasciende su función comercial, consolidándose como un lugar de permanencia, reconocimiento y construcción de memoria espacial.

Abstract

This project proposes the interior design of a gastronomic space conceived as an integral sensory experience, in which architecture acts as a mediator between the user and the essence of the Umami brand. Based on the analysis of the site, its urban context, and the current condition of the property, the intervention seeks to articulate spatial coherence, identity, and atmosphere, differentiating itself from its immediate surroundings while strengthening Umami's identity and its potential to become a local reference, where the spatial experience reinforces the brand's essence and its connection with the user.

The proposal is grounded in the concept "Ritual of the Senses", understanding space as a perceptual journey that progressively activates the user's senses through spatial organization, materiality, lighting, and sequential transitions. The architectural program is structured into nuclei and zones that respond to different levels of sensory intensity, allowing gradual transitions between moments of anticipation, activation, and introspection.

Through the use of natural materials, tactile textures, a controlled color palette, and an intentional lighting narrative, the design aims to enhance the act of consumption, transforming it into a conscious and memorable experience. In this way, the project proposes a gastronomic space that transcends its commercial function, establishing itself as a place of permanence, recognition, and the construction of spatial memory.

CAPÍTULO 1. CONTEXTO

Introducción

1.1. ANTECEDENTES

El diseño interior ha adquirido un rol crítico en la configuración de espacios de uso cotidiano, especialmente en establecimientos gastronómicos donde la relación entre ambiente, servicio y percepción sensorial define la experiencia del usuario. Según Pile (2014), el diseño interior no solo debe responder a necesidades funcionales, sino que debe crear atmósferas capaces de influir emocionalmente en el usuario y potenciar la identidad del lugar. En el caso de las cafeterías, esta dimensión sensorial cobra particular relevancia debido a su transición histórica hacia lo que Oldenburg (1999) denomina *third places*, o “terceros lugares”: espacios que complementan el hogar y el trabajo, proporcionando un entorno neutral donde los usuarios encuentran pertenencia, comodidad y un sentido de comunidad.

Paralelamente, el concepto de *comfort zone* se ha ampliado hacia el campo espacial, entendiendo que los ambientes pueden generar seguridad afectiva, calma y familiaridad (Canty, 2018). En las cafeterías contemporáneas, dicha noción se manifiesta mediante elementos como la iluminación cálida, materiales naturales, texturas acogedoras y distribuciones que facilitan tanto la interacción como la intimidad. Asimismo, el fenómeno de la *comfort food*, alimentos asociados a sensaciones de hogar o bienestar emocional, se mezcla con la experiencia espacial, reforzando la importancia de que el diseño y la oferta gastronómica dialoguen cohesivamente (Locher, 2015).

Desde esta perspectiva, la cafetería deja de ser únicamente un punto de venta para convertirse en un microentorno emocional y social que influye en hábitos, comportamientos y percepciones. Diseñar un espacio de este tipo implica comprender al usuario desde una mirada holística, donde la marca, el producto y el ambiente se integran en una misma narrativa experiencial (Spence, 2020).

Marca



Figura 1. Logotipo Umami. Fuente: Manual de marca Umami.

En este contexto se encuentra Umami, “El sabor de los Dioses”, una cafetería ubicada en la ciudad de Riobamba, Ecuador, que se caracteriza por su enfoque en productos artesanales de calidad, bebidas especiales y una propuesta culinaria contemporánea que ha ido explorando la pastelería y cocina mexicana. Su identidad se sustenta en una estética juvenil, cercana y creativa, reflejada en el uso de colores vibrantes, murales ilustrados y mobiliario ecléctico que combina elementos tapizados, maderas y papel tapiz con patrones gráficos.

El espacio físico de Umami nace de una dinámica urbana muy común: la transformación progresiva de viviendas existentes en locales comerciales mediante modificaciones y ampliaciones. Inicialmente, el lugar funcionaba como un pequeño espacio en el que solo se receptaban pedidos para llevar; sin embargo, debido a las necesidades operativas del negocio y

la demanda creciente, impulsaron al origen de este local acogedor pero caracterizado por una configuración espacial y estética heterogénea.

Análisis de la marca: A partir del isólogo se identifican los siguientes componentes simbólicos:

- Postre y rosa: La rosa representa la delicadeza, belleza y perfección. El postre que representa lo dulce.
- Corazón central: Representa el amor por los detalles como parte esencial para el desarrollo de cada postre.
- Naturaleza: Los elementos orgánicos evocan armonía y magia, cualidades que la marca integra en su estética y en la elaboración de sus productos.
- Decoración: Representan a los elementos decorativos que caracterizan sus preparaciones y su estilo artesanal.

PROBLEMÁTICA Y SOLUCIÓN

1.2 Problemática

Umami se ha consolidado en Riobamba como una cafetería destacada, reconocida tanto por su oferta gastronómica como por su ambiente acogedor. Su decoración actual refleja un esfuerzo espontáneo por crear un espacio cálido, a través del uso de tonos pastel, murales ilustrados, papel tapiz con motivos vegetales, lámparas florales y mobiliario diverso. Sin embargo, la coexistencia de estas referencias visuales sin un hilo conductor conceptual claro dificulta la construcción de una identidad espacial coherente y memorable. Esta dispersión estética genera una lectura fragmentada del espacio, donde los elementos compiten entre sí y el recorrido carece de una narrativa clara, lo que puede provocar confusión en el usuario. Aunque la atmósfera resulta agradable, la mezcla de estilos y decisiones decorativas no logra expresar plenamente la esencia del establecimiento.

Hoy, los clientes no buscan únicamente un buen café o un menú atractivo; también valoran la dimensión sensorial y emocional del lugar. En este contexto, la ausencia de un concepto interior definido limita el potencial de Umami para consolidar su identidad y fortalecer el vínculo con sus usuarios. A pesar de su calidez innata, el espacio no termina de reflejar de manera integral su origen familiar, su evolución orgánica y la hospitalidad que lo caracteriza.

1.3 Solución

La intervención busca darle a Umami un lenguaje propio, coherente y emocionalmente significativo, planteándolo a través de un desarrollo conceptual unificado que rescate la esencia del lugar, su cercanía, intimidad y espíritu familiar, traduciéndolos en una atmósfera clara, articulada y memorable.

Para alcanzar este objetivo, se intervendrán aspectos esenciales como la distribución, la materialidad, la iluminación, las texturas, la paleta cromática y los elementos decorativos, asegurando que todos respondan a la misma narrativa. Esto permitirá ordenar visualmente el espacio, establecer secuencias y relaciones más fluidas entre las distintas zonas, construyendo una experiencia sensorial coherente que acompañe la propuesta gastronómica.

Con una identidad interior definida, Umami podrá comunicar con mayor claridad quién es y qué ofrece, fortaleciendo su capacidad para conectar emocionalmente con sus usuarios. La intervención no solo aborda la dispersión estética existente, sino que otorga sentido y continuidad al recorrido espacial.

De esta manera, la propuesta se consolida como una estrategia de diseño interior que posiciona a Umami como un espacio gastronómico con carácter propio dentro del contexto urbano de Riobamba, donde el espacio se convierte en un medio de conexión entre la marca y quienes lo habitan.

CAPÍTULO 2. PLANTEAMIENTO

2.1 CONTEXTO

La propuesta busca que Umami no sea solo una cafetería, sino un espacio que entiende la experiencia del usuario como un proceso que se descubre a través del recorrido, la luz y los materiales.

Más que acompañar el acto de comer, el espacio está pensado para ampliar esa experiencia, generando sensaciones de expectativa, permanencia y recuerdo. La arquitectura deja de funcionar únicamente como contenedor y pasa a convertirse en parte activa del ritual gastronómico, creando una atmósfera que se vive, se reconoce y se recuerda.

De esta manera, Umami se plantea como un lugar con identidad propia, donde la experiencia espacial y la experiencia gastronómica se complementan para ofrecer algo distinto: un espacio que no solo se visita, sino que se habita y permanece en la memoria del usuario.

El target está definido por jóvenes y adultos entre 18 y 45 años, que buscan un espacio acogedor para socializar, estudiar, trabajar o relajarse. Este grupo valora la experiencia integral, prefiriendo ambientes que transmitan calidez, autenticidad y bienestar emocional, más allá del simple consumo gastronómico.

Prefieren cafeterías con un carácter íntimo, confortables y estéticamente agradables, que fomenten tanto la interacción social como la permanencia individual. Atraídos por espacios "instagrameables" pero también por aquellos que reflejan honestidad material y un estilo definido, su objetivo es disfrutar de visitas prolongadas, encuentros casuales, trabajo remoto, estudio y momentos de relajación.

2.1 Propuesta (Valor agregado)

2.2 Target

2.3 UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

2.3.1 Servicios y entorno



Figura 2. Ubicación del predio. Fuente: Geovisor GADMR

El predio se encuentra ubicado en el sector centro-norte de la ciudad, específicamente en la intersección de las calles Avenida Canónigo Ramos y Juan Chiriboga, en la parroquia Lizarzaburu, en Riobamba, provincia de Chimborazo, Ecuador.

El área en la que se emplaza el predio ha experimentado un notable dinamismo comercial en los últimos años. En sus alrededores, se han instalado diversos restaurantes, locales comerciales, tiendas de barrio y oficinas, impulsados por su conexión directa con una vía principal, Avenida Canónigo Ramos, que conduce al centro de la ciudad, donde se concentra la mayor parte de la actividad económica de Riobamba. Este crecimiento busca contribuir a la descentralización de la actividad comercial.

La zona está consolidada casi en su totalidad y presenta un uso mixto predominante, que alberga importantes equipamientos y servicios, como: 1. Dirección

Distrital de Educación, 2. Unidad Educativa Vicente Anda Aguirre, 3. Unidad Educativa Riobamba, 4. Terminal Terrestre de Riobamba, 5. Aeropuerto Chimborazo, 6. Centro comercial Multiplaza, 7. Parque Sesquicentenario y 8. Escuela Superior Politécnica Chimborazo (figura 2), lo que le otorga un alto potencial económico y atractivo para diversas actividades comerciales y urbanísticas.

La relación entre el estado actual del espacio, fruto de ampliaciones en una vivienda existente, y las características del entorno urbano sugiere la necesidad de una intervención que logre articular coherencia, identidad y atmósfera. Aunque el entorno presenta un dinamismo y diversidad notables, la propuesta de intervención se orienta a crear una identidad única y coherente dentro del local, que se distinga de su contexto inmediato y refuerce la identidad propia del espacio interior.

2.3.2 Asoleamiento

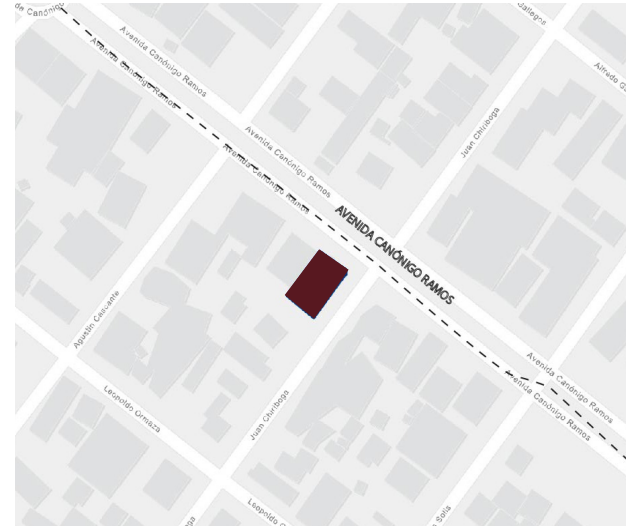


Figura 3. Ubicación del predio. Fuente: Geovisor GADMR

La fachada principal se orienta hacia el norte, lo que permite la entrada de luz natural difusa pero sin incidencia solar directa dentro del local y sin generar sombras marcadas ni aportes térmicos significativos; sin embargo, el funcionamiento principal de la cafetería ocurre en horario vespertino y nocturno.

La ausencia de asoleamiento directo también permite un mayor control sobre la narrativa lumínica, evitando deslumbramientos, contrastes bruscos o variaciones no deseadas a lo largo del día. Esto brinda la libertad de construir escenas de luz totalmente intencionadas mediante luminarias cálidas, acentos dirigidos y capas de iluminación ambiental que acompañen la experiencia sensorial. Con ello, la cafetería puede mantener una atmósfera constante, íntima y acogedora en cualquier horario, haciendo que la iluminación artificial no solo supla la falta de sol, sino que se convierta en un elemento protagónico del carácter del espacio.

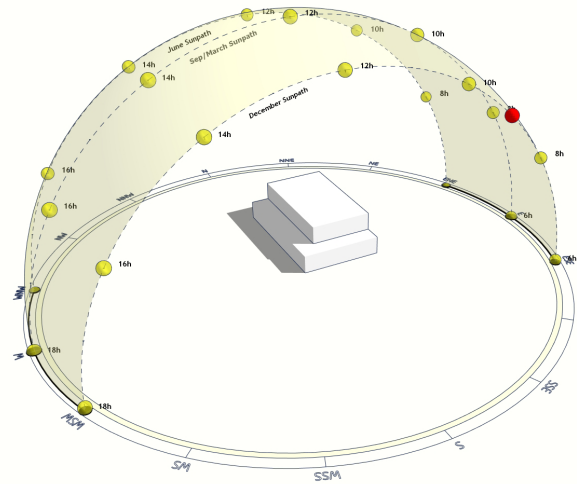


Figura 4. Análisis asoleamiento. Fuente: Elaboración propia.

2.3.3 Estado actual



Figura 5. Área de mesas - Umami. Fuente: Fotografía propia.



Figura 6. Barra principal - Umami. Fuente: Fotografía propia.



Figura 7. Área de mesas - Umami. Fuente: Fotografía propia.



Figura 8. Área de mesas - Umami. Fuente: Fotografía propia.

2.4 Referentes

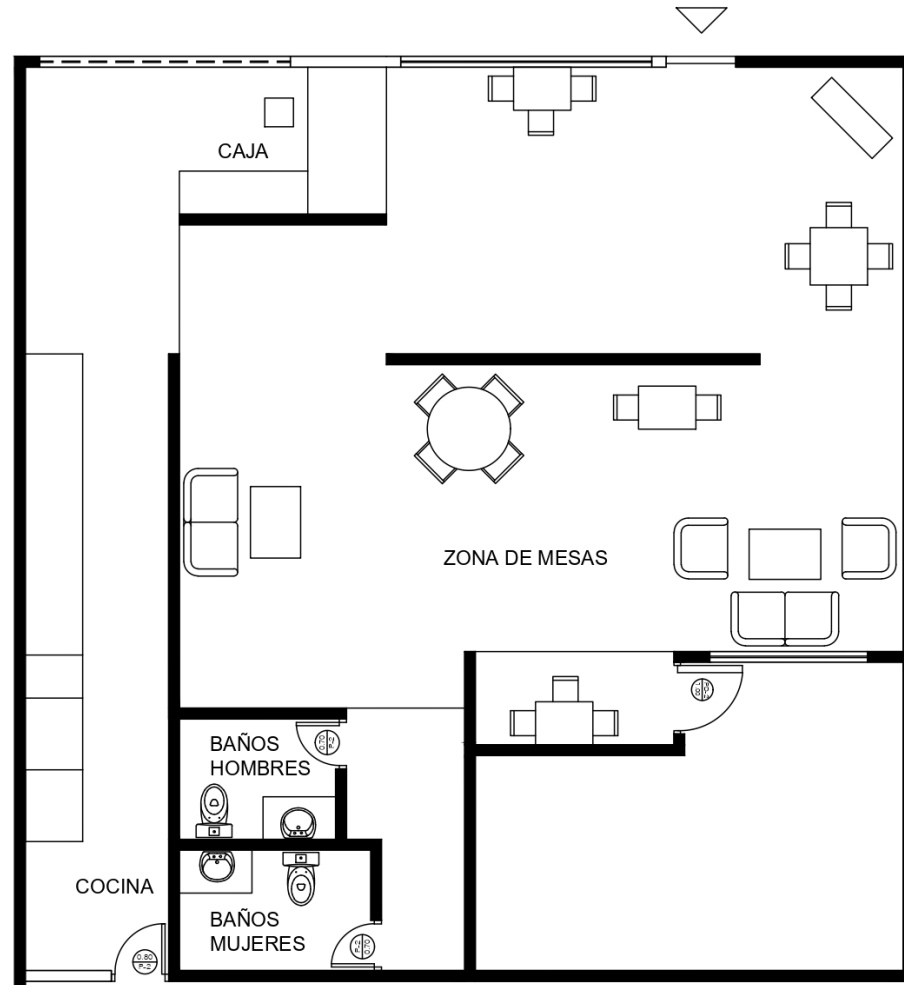


Figura 9. Planta baja - Estado actual. Fuente: Elaboración propia.

2.4 Referentes

BLUE BOTTLE COFFEE

Shibuya / Kiyosumi (Tokio)
Keiji Ashizawa Design
2021



Figura 10. Vista interior. Fuente: ArchDaily, 2021.

Concepto: "Ritual contenido": el espacio calma los estímulos visuales para que el usuario perciba el aroma y el proceso del servicio como una experiencia contemplativa.

Materialidad: Madera clara, concreto lavado, superficies mate, detalles metálicos discretos, iluminación natural abundante combinada con puntos cálidos.

Función: Barra/proceso visible al usuario, mesas comunitarias para permanencia, circulación clara que permite ver el proceso de servicio.

Idea clave: Ordenar la experiencia alrededor del acto de servir y degustar: exhibir el proceso y reducir el ruido visual para amplificar olor y sabor.



Figura 11. Vista interior. Fuente: ArchDaily, 2021.

BOU CAFÉ

Ciudad de México (México)
Bloque Arquitectura + Mariana Rocha Studio
2021



Figura 12. Vista interior. Fuente: ArchDaily, 2022.

Concepto: Inmersión sensorial a través de texturas, luz y materialidad.

Materialidad: Concreto, terrazos pigmentados, madera natural, bejuco, muebles a medida; barra central de terrazo artesanal (muchas piezas coladas in situ), mobiliario artesanal, escalones de terrazo, mobiliario de madera y materiales nacionales

Función: Bun espacio social gastronómico urbano, pensado para consumo de café, pan, pastelería, con áreas de atención, exhibición, servicio, conexión visual con el exterior y banqueta.

Idea clave: Crear un ambiente que funciona como "ritual cotidiano", articulando aromas, texturas y recorrido para conectar al usuario con un lugar acogedor, honesto y funcional.



Figura 13. Vista interior. Fuente: ArchDaily, 2022.

PUKKEL

Valencia (España)
Masquespacio (Ana Milena Hernández & Christopher Penasse)
2019



Figura 14. Vista interior. Fuente: We Heart, 2021.

Concepto: El diseño se centra en la naturalidad, lo orgánico y la idea de que la comida saludable debe estar acompañada por un entorno luminoso, suave y táctil. La geometría, la textura y el color crean un "paisaje interior" emocional que acompaña la experiencia gastronómica.

Materialidad: Terrazo claro, madera natural, cerámica en tonos arcilla, fibras vegetales, iluminación cálida indirecta.

Función: La función espacial parte del bienestar y del generar un ambiente que refleje la flora de la zona.

Idea clave: "Sensación orgánica + claridad sensorial". Usar materiales naturales, colores suaves y formas curvas para crear un espacio emocionalmente ligero, donde el usuario se sienta en armonía con el producto y el espacio.



Figura 15. Vista interior. Fuente: We Heart, 2021.

CAPÍTULO 3. PROYECTO

3.1 Metas del diseño

¿Qué?

Diseñar un espacio gastronómico que transforme la experiencia de consumo en una experiencia sensorial integral, donde la arquitectura actúe como mediadora entre el usuario y la esencia de Umami. El proyecto propone que cada visita se viva como un recorrido perceptivo, en el que la espacialidad, la materialidad y la secuencia del espacio dialogan con los sabores, aromas y texturas de sus productos, reforzando la identidad del lugar.

¿Quién?

Usuarios jóvenes y adultos interesados en la gastronomía como experiencia, que valoran los espacios con identidad y buscan lugares donde la atmósfera, el tiempo de permanencia y la calidad sensorial del entorno formen parte activa del acto de consumir.

¿Cómo?

A través de un diseño arquitectónico que organiza el espacio en secuencias, utilizando variaciones de materialidad, luz y escala para acompañar al usuario desde el ingreso hasta la permanencia. El proyecto plantea transiciones perceptivas que generan pausas, momentos de descubrimiento y cambios sutiles de estímulos, permitiendo que la experiencia se construya de manera progresiva y continua, donde cada zona refuerza el carácter sensorial del conjunto.

3.2 Concepto / Subconcepto

Concepto

Ritual de los Sentidos

El espacio se plantea como un ritual contemporáneo, donde cada etapa de la experiencia, desde el ingreso hasta la permanencia, activa de manera gradual distintos sentidos. Este ritual no alude a lo místico ni a lo solemne, sino a una repetición consciente de acciones cotidianas: entrar, recorrer, esperar, habitar y degustar.

A través del diseño arquitectónico, estas acciones adquieren un valor sensorial más profundo al involucrar activamente el cuerpo del usuario y su percepción en el tiempo. La arquitectura actúa como un sensorium controlado, organizando secuencias sensoriales que se revelan por capas y acompañan el ritual diario del usuario, generando reconocimiento, permanencia y memoria espacial.

Subconcepto

Interrelaciones y Secuencias

Interrelaciones y secuencias se centra en la manera en que los distintos elementos del espacio se vinculan entre sí y en cómo estas relaciones construyen una experiencia perceptiva-progresiva a lo largo del recorrido. El proyecto propone articular una sucesión intencionada de estímulos que define un ritmo espacial claro en donde las secuencias permitan que el usuario perciba el espacio por etapas, acompañando el ritual cotidiano de ingreso, permanencia y salida.

Las secuencias se manifiestan mediante:

- Secuencias de luz: marcan transiciones y jerarquías espaciales.
- Secuencias de textura: acompañan el contacto y la proximidad del usuario.
- Secuencias cromáticas: refuerzan atmósferas y estados de permanencia.
- Secuencias espaciales: regulan compresión, expansión y relación entre áreas.

3.2.1 Token de diseño

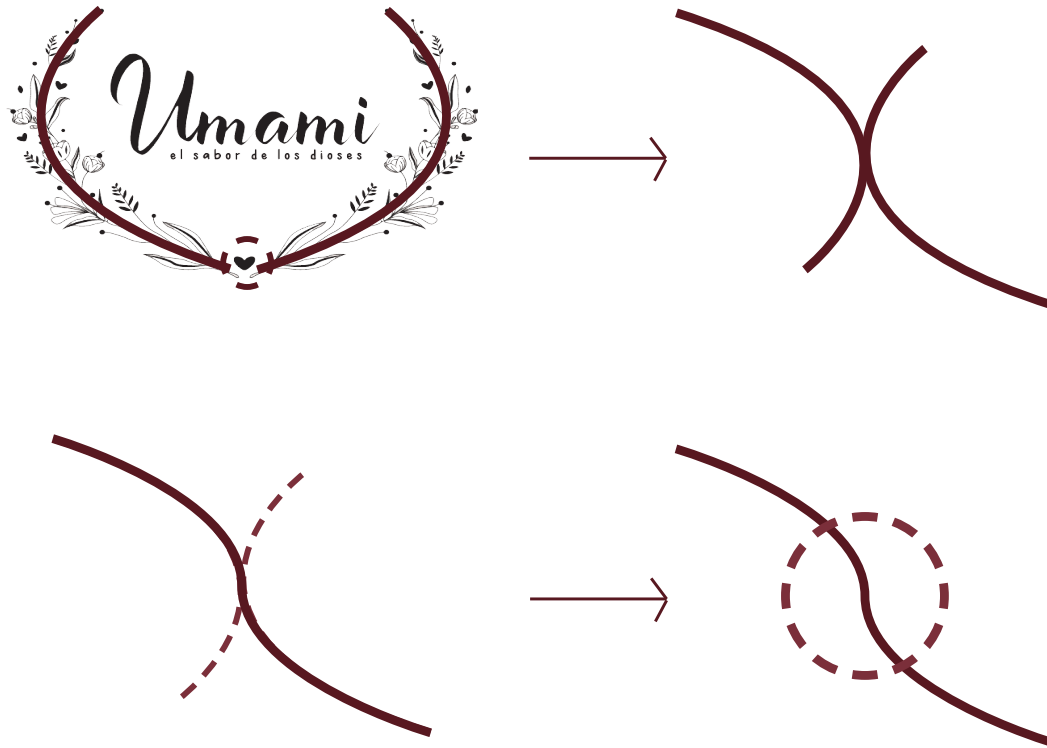


Figura 16. Token de diseño. Fuente: Elaboración propia.

El token abstrae la lógica conceptual del proyecto a partir del isólogo de la marca, no como una forma literal, sino como un sistema de relaciones espaciales. A partir de este sistema se construye una secuencia continua que organiza el recorrido y las interacciones entre los distintos momentos de la experiencia, estructurando el espacio mediante ritmos y transiciones perceptivas.

En el punto de mayor intensidad, la secuencia converge en un núcleo central que actúa como nodo ritual: un momento de pausa, encuentro y activación sensorial. De esta manera, el token funciona como una herramienta de orden y coherencia, capaz de integrar interrelaciones y secuencias dentro del espacio, consolidando el ritual de los sentidos como eje articulador del proyecto.

3.2.2 Imagen Conceptual

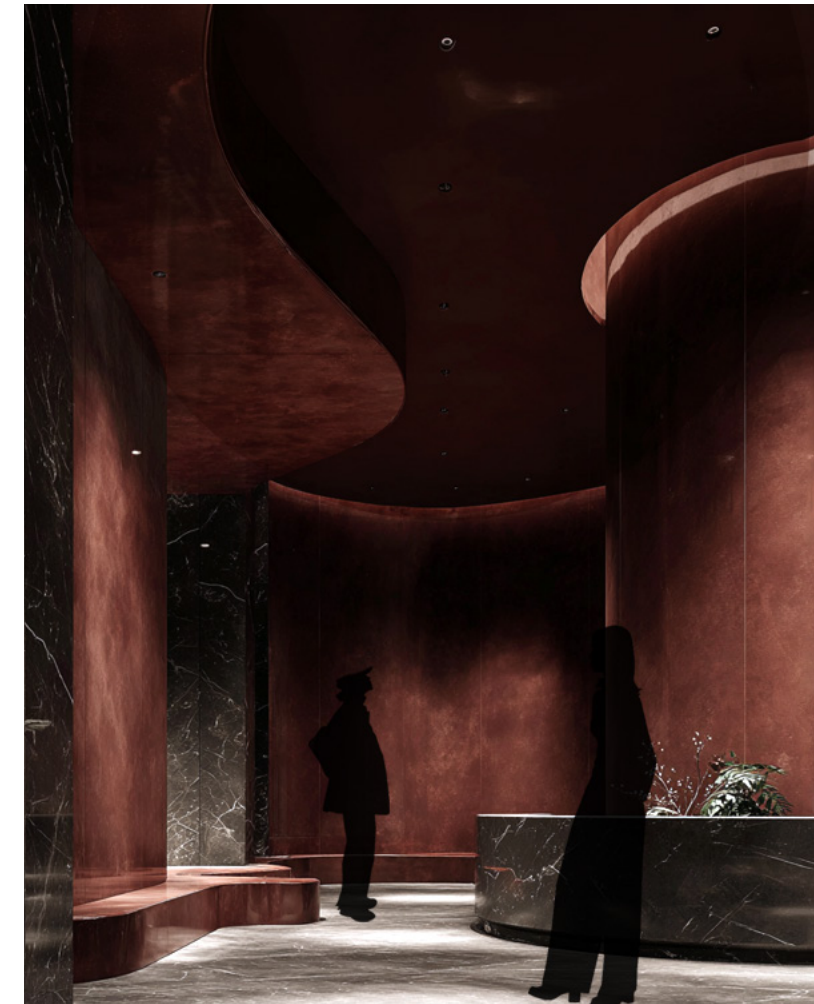


Figura 17. Imagen generada con IA - Midjourney + edición propia.

PROGRAMA

Umami se desarrolla en un área de 162,78 m², que incluye el espacio interior y el área exterior. Su planteamiento responde a las necesidades funcionales del establecimiento y, a su vez, busca potenciar la experiencia del usuario a partir de la narrativa conceptual propuesta, articulando el recorrido, las relaciones espaciales y los momentos de permanencia.

Programa arquitectónico:

1. Ingreso	-	21,80 m ²
2. Barra y Servicio	-	12,96 m ²
3. Zona de activación	-	15,04 m ²
4. Zona de interacción	-	52,00 m ²
5. Zona de Instrospección	-	23,88 m ²
6. Cocina	-	21,04 m ²
7. Baños (hombres y mujeres)	-	15,16 m ²

3.3 Programación

3.4 Diagrama de Adyacencias

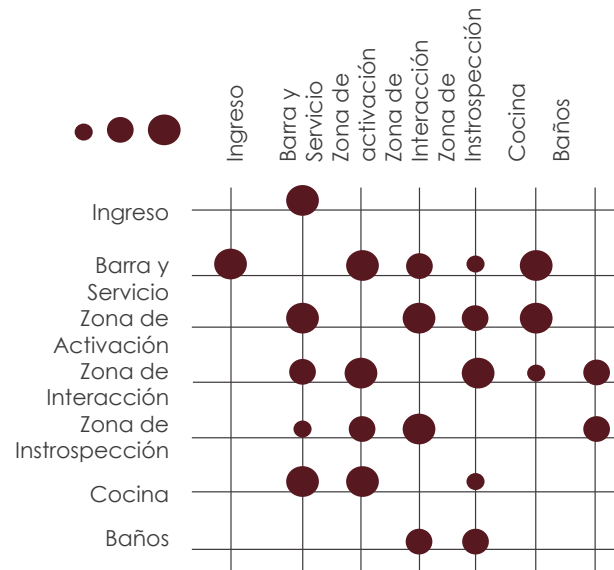


Figura 18. Diagrama de adyacencias. Fuente: Elaboración propia.

3.5 Zonificación

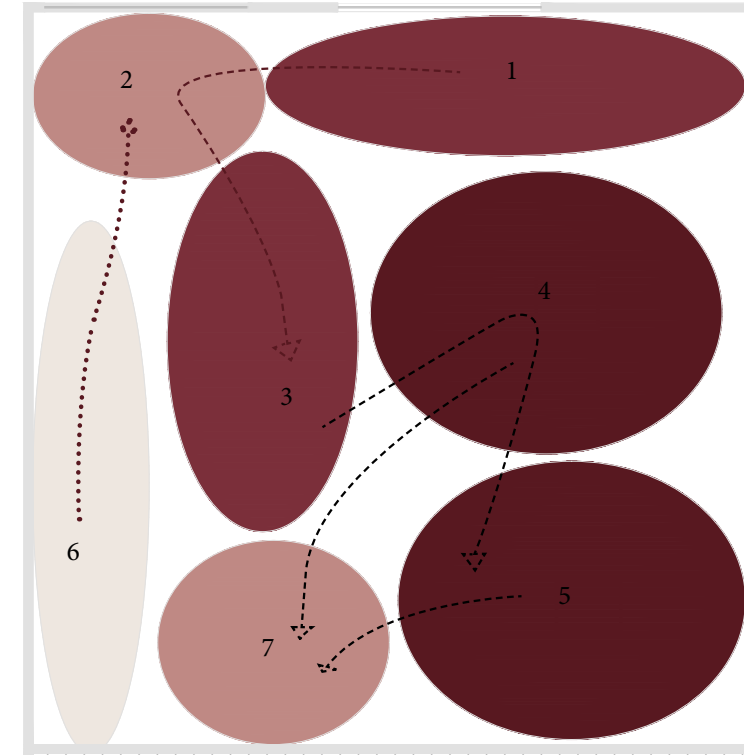


Figura 19. Zonificación. Fuente: Elaboración propia.

- 1. Ingreso
 - 2. Barra y Servicio
 - 3. Zona de activación
 - 4. Zona de interacción
 - 5. Zona de Instrospección
 - 6. Cocina
 - 7. Baños (hombres y mujeres)
- Área de servicio
 - Área pública
 - Área semi pública
 - Área privada

3.6 Diseño Espacial

El proyecto se organiza a partir de tres núcleos que estructuran el recorrido como una secuencia sensorial progresiva, en donde cada nodo activa sentidos específicos y construye momentos diferenciados dentro del ritual de los sentidos.

1. Núcleo de anticipación: ubicado en la barra principal, introduce a la experiencia, genera expectativa y marca el inicio del recorrido.
2. Núcleo sensorial: se consolida como el corazón del espacio y se materializa en una barra de experiencia y degustación.
3. Núcleo de introspección: cierra el recorrido como un espacio de calma y permanencia en donde se prioriza la introspección, permitiendo asimilar la experiencia desde la pausa y el confort.

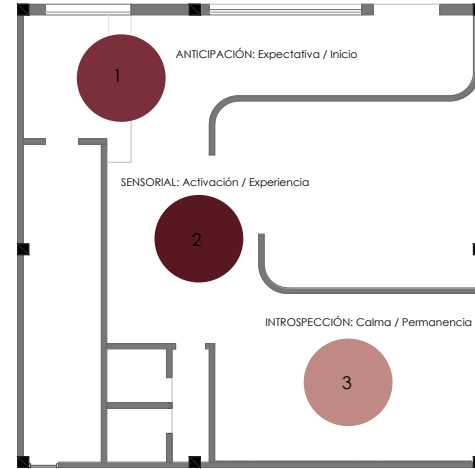


Figura 20. Diseño Espacial: Fuente: Elaboración propia.

El recorrido se concibe como una secuencia progresiva de activación sensorial. Desde el ingreso, un muro dirige el desplazamiento inicial y activa la vista y el tacto a través de la percepción espacial y material.

El recorrido continúa de manera paralela a la cocina, introduciendo el sentido del olfato y generando anticipación hasta llegar a una barra de experiencia y degustación, en donde se producirá la mayor intensidad sensorial, activando de manera simultánea vista, olfato, tacto, gusto y oído. Desde este punto, el usuario puede continuar hacia la zona de interacción, donde los sentidos de gusto, olfato, vista y tacto se mantienen activos; o bien dirigirse hacia la zona de introspección, concebida como un espacio de calma donde los estímulos disminuyen y se prioriza la introspección y el disfrute pausado.

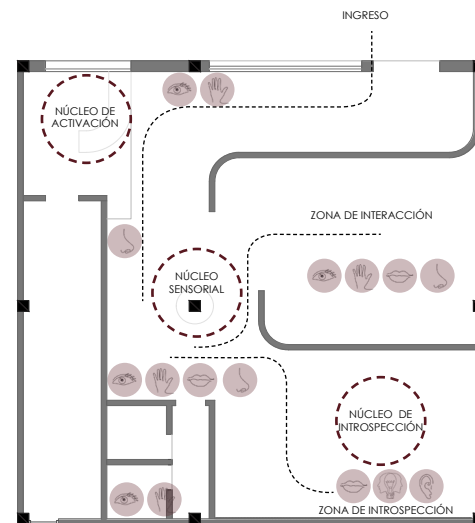


Figura 21. Diseño Espacial: Fuente: Elaboración propia.

3.7 Material Board

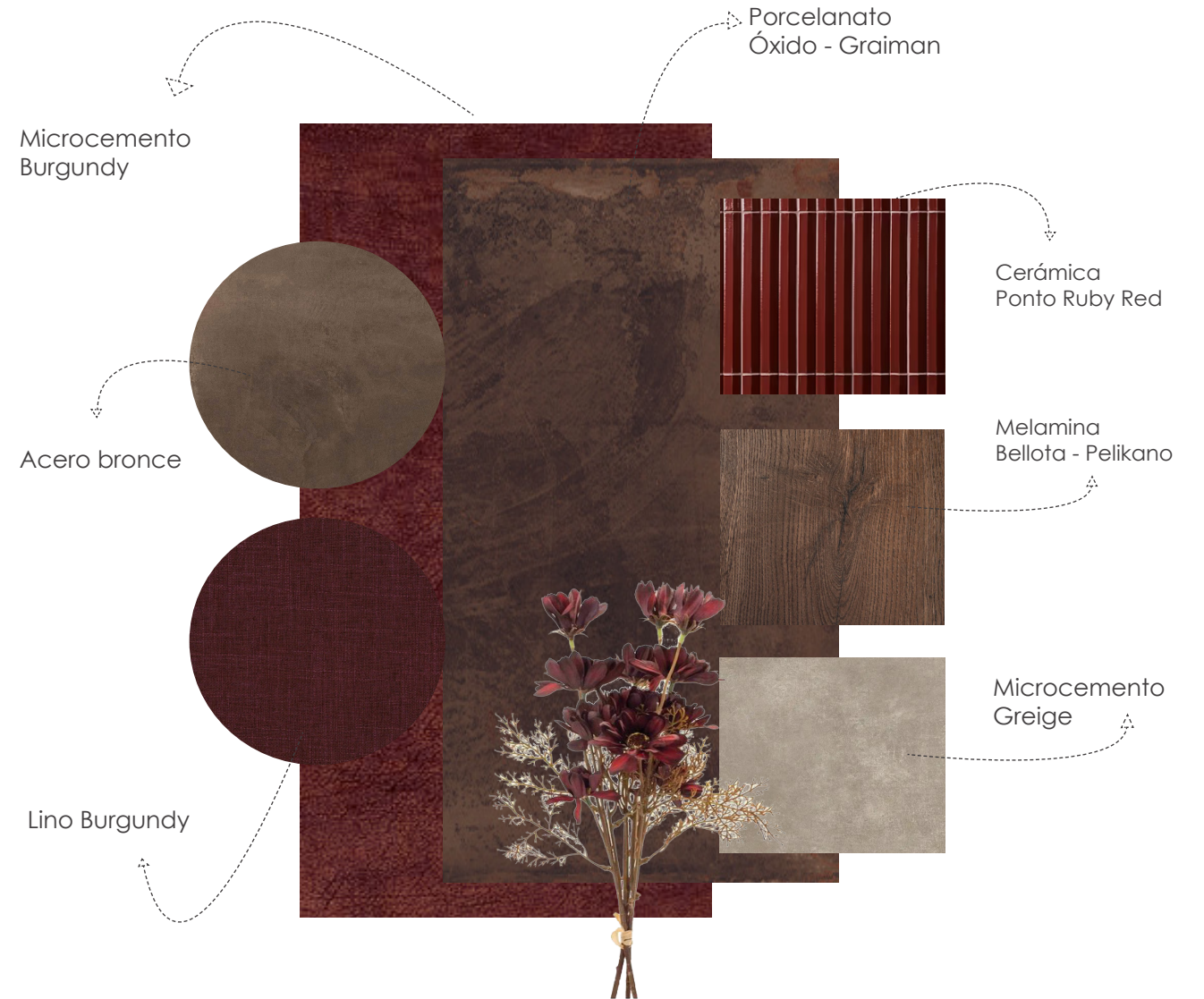


Figura 22. Recopilación de imágenes - Material board. Fuente: Generado con IA - Midjourney + elaboración propia.

3.7 Moodboard



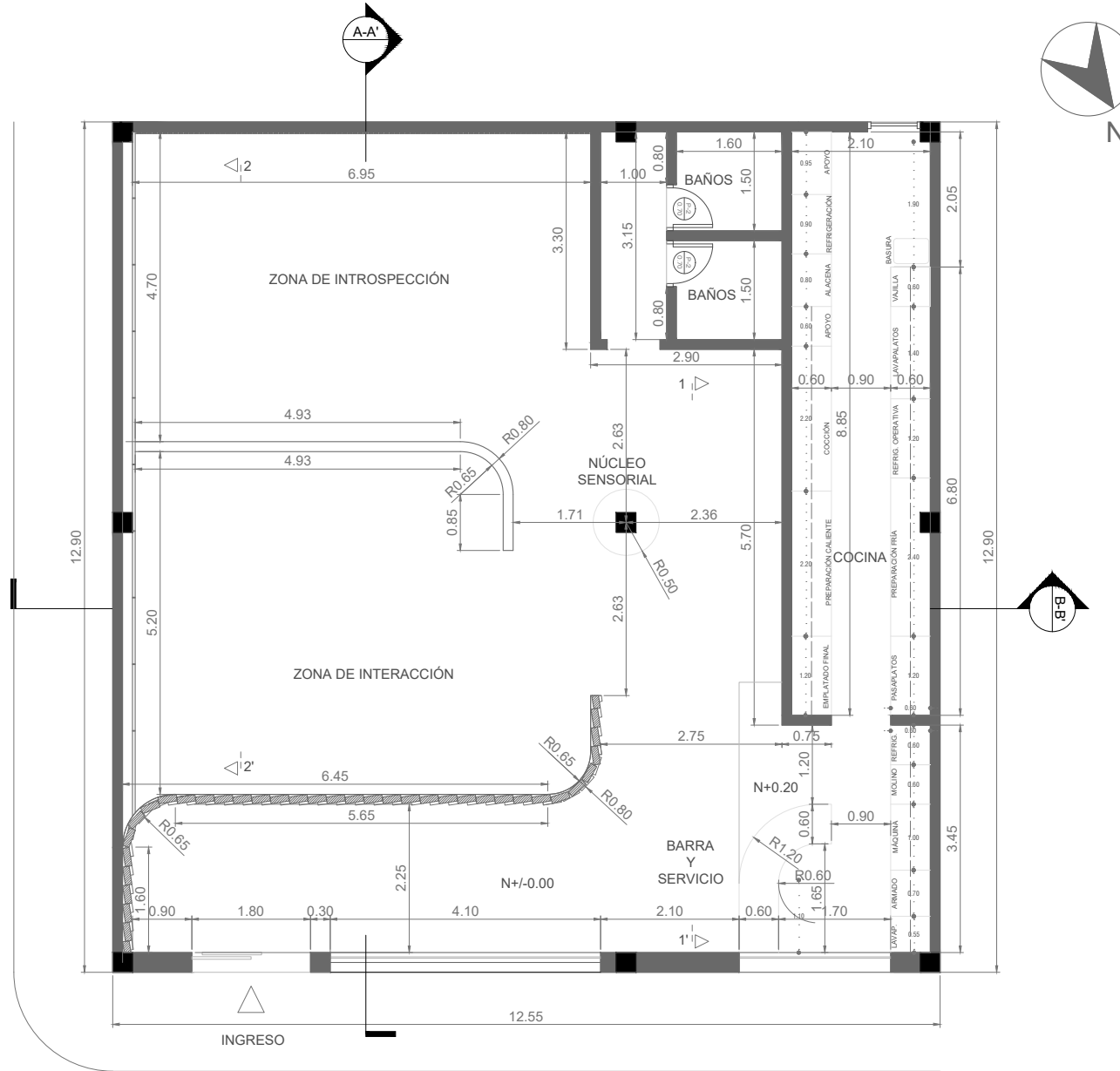
P. 42

P. 43

Figura 23. Recopilación de imágenes - Moodboard. Fuente: Generado con IA - Midjourney + elaboración propia.

CAPÍTULO 4. PLANOS Y RENDERS

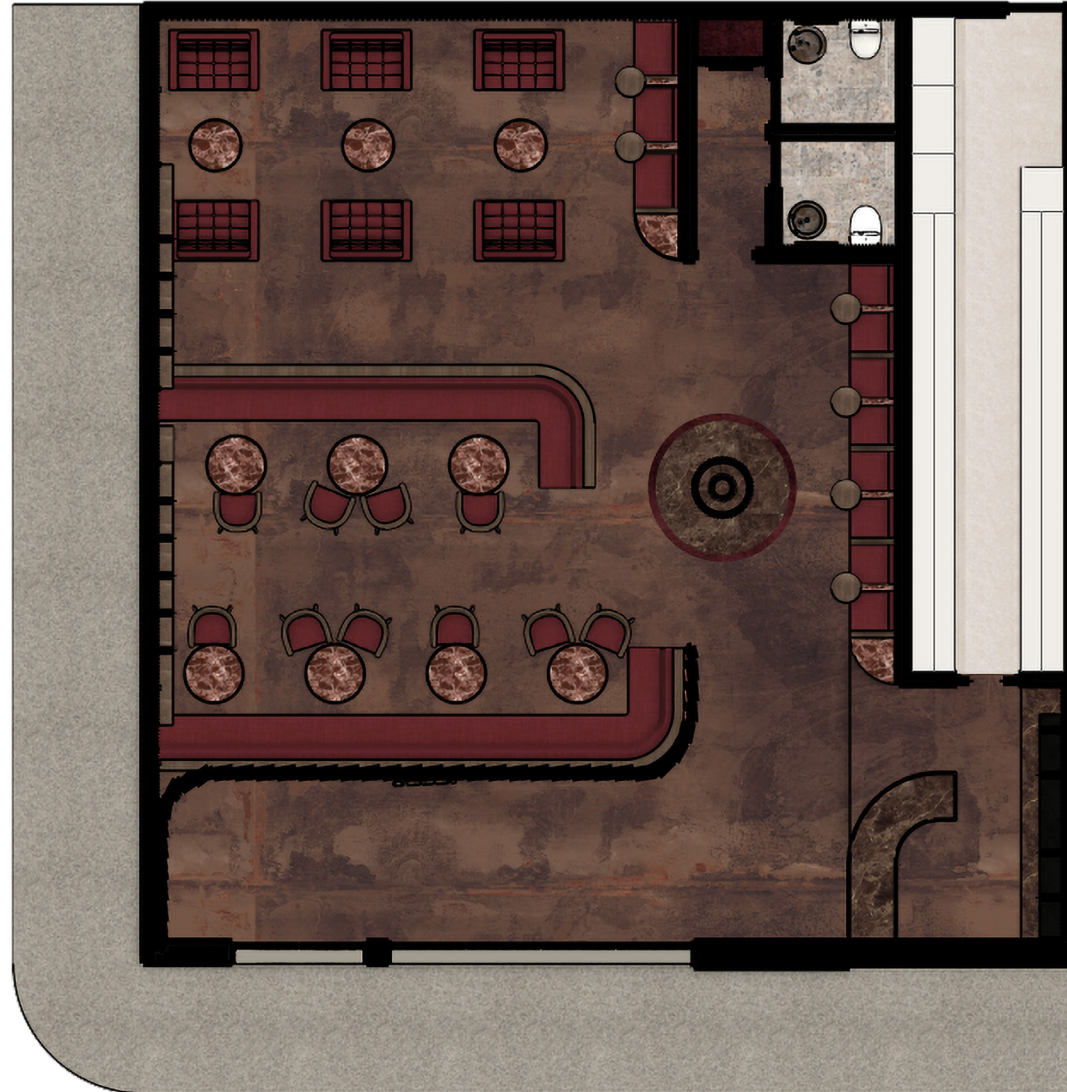
4.1 Planta de distribución arquitectónica



P. 46

P. 47

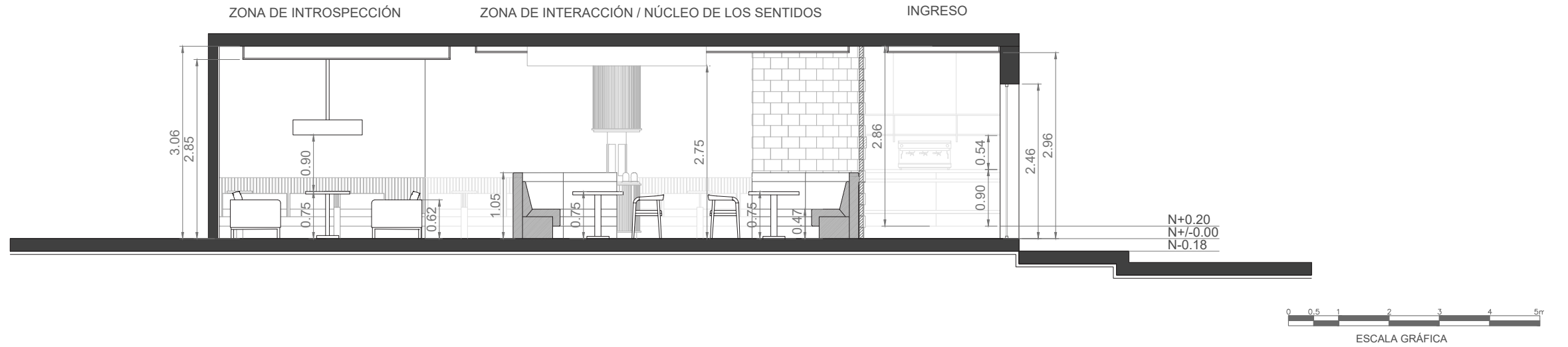
4.2 Planta amobalda - Ambientada



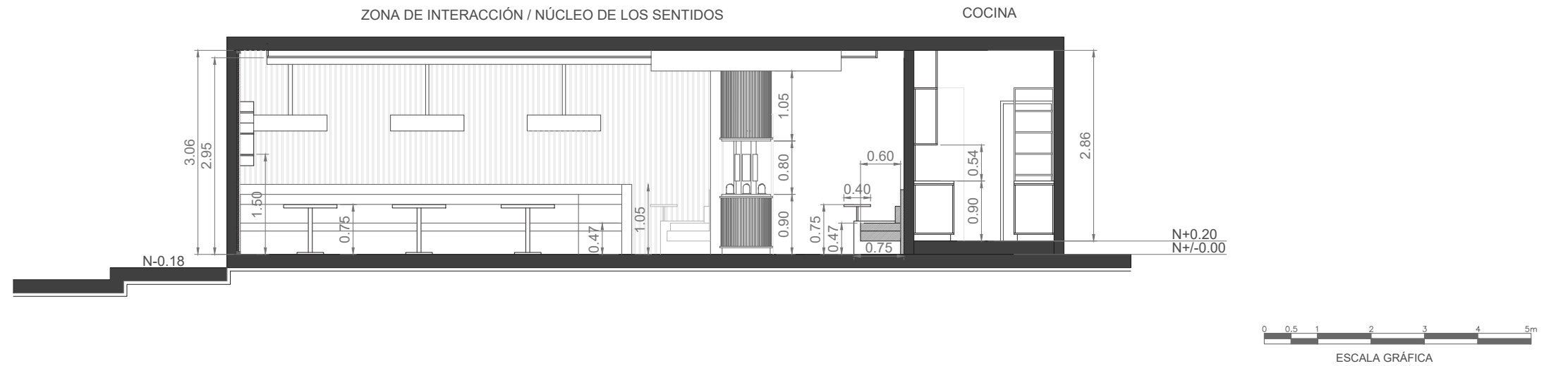
ESCALA GRÁFICA

Christina Solange Puebla Revelo

4.3 Corte Longitudinal - Arquitectónica



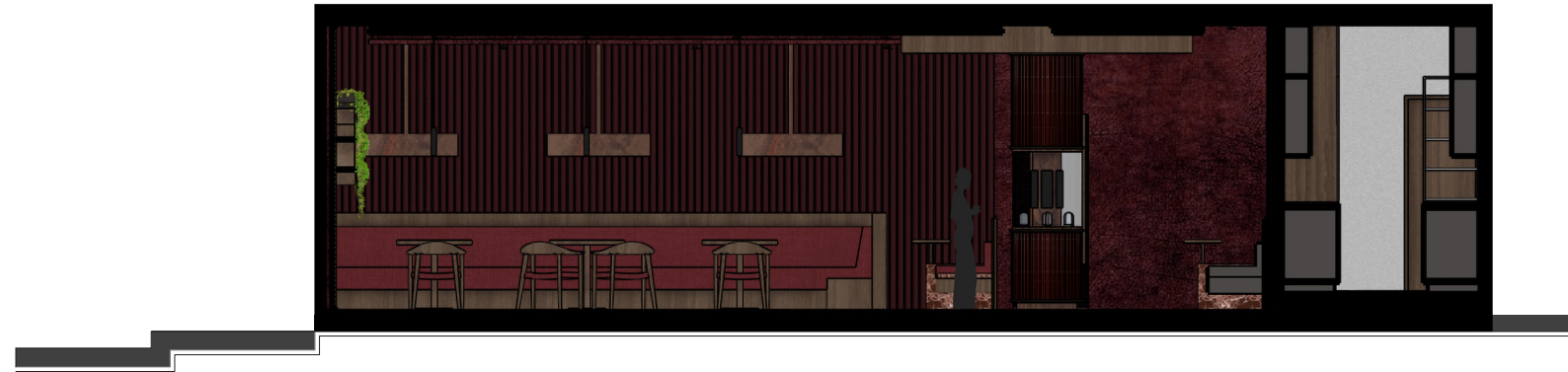
4.4 Corte Transversal - Arquitectónica



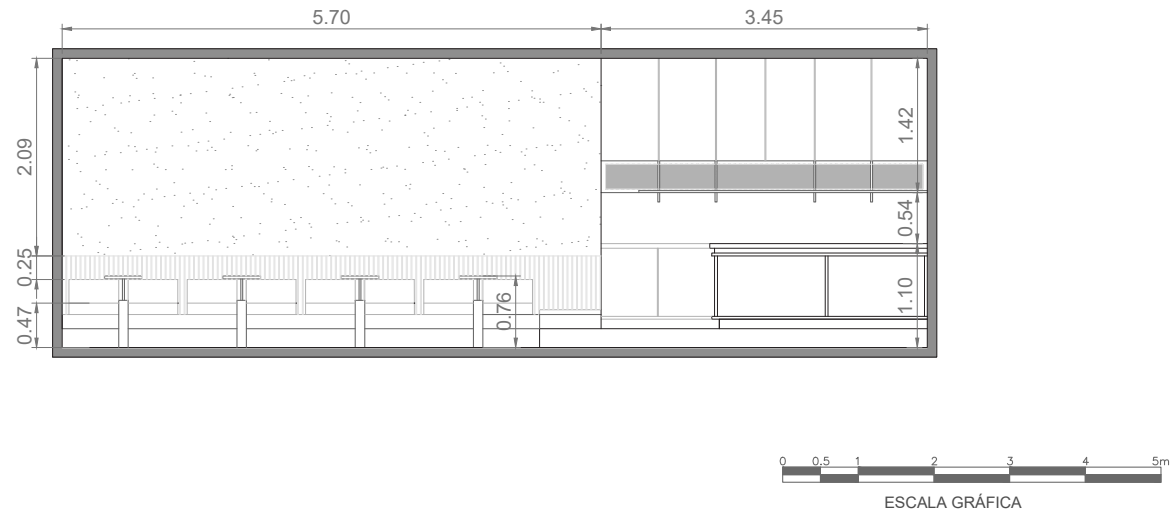
4.3 Corte Longitudinal - Ambientada



4.4 Corte Transversal - Ambientada



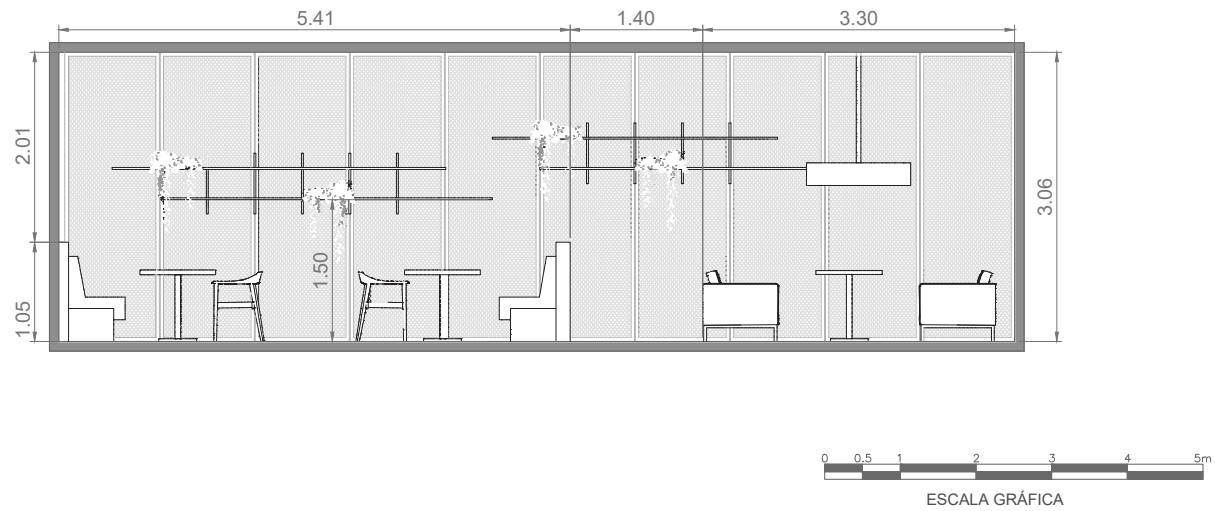
4.5 Elevación 1-1' - Arquitectónica



4.5 Elevación 1-1' - Ambientada



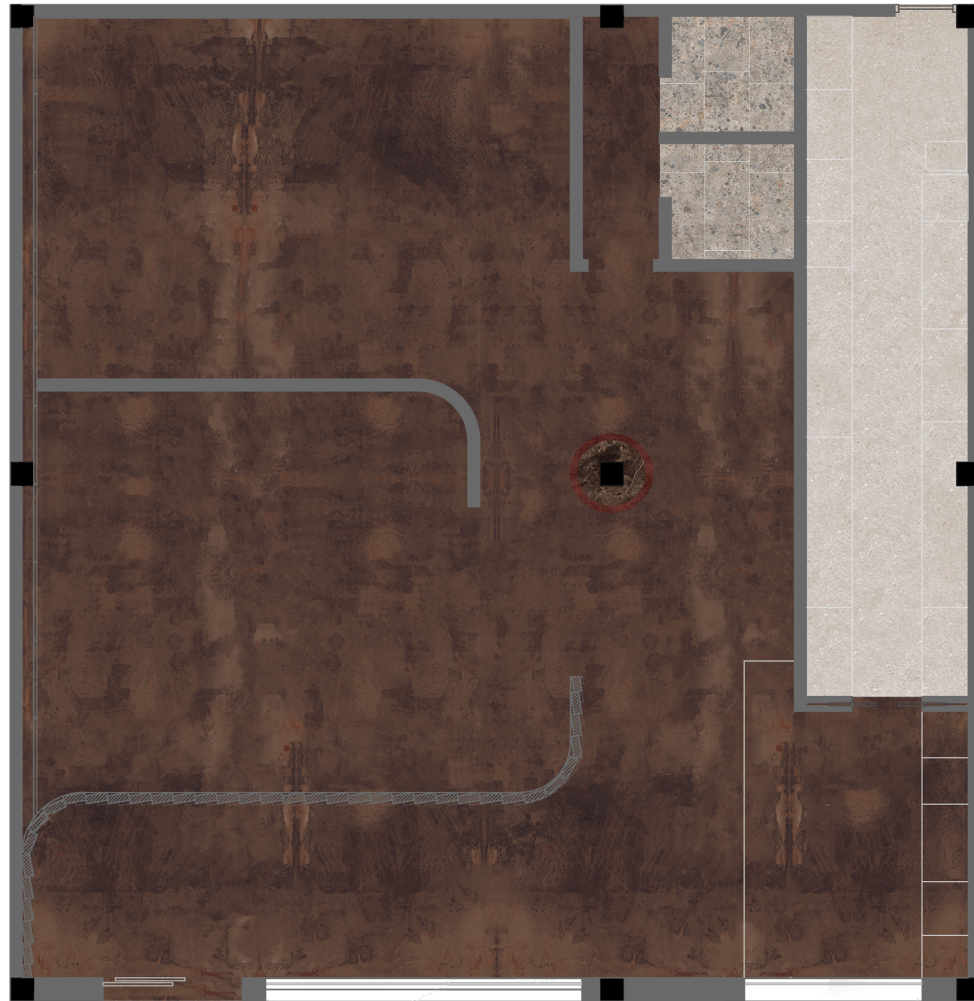
4.6 Elevación 2-2' - Arquitectónica



4.6 Elevación 2-2' - Arquitectónica



4.7 Plano de pisos

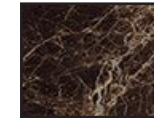


△
INGRESO

Simbología



Porcelanato
Óxido - Graitman
Formato: 2,65 x 1,20



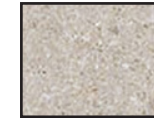
Mármol Oscuro



Microcemento
Color Burgundy
RGB 45, 20, 22



Porcelanato
Breccia beige - Graitman
Formato: 0,60 x 1,20

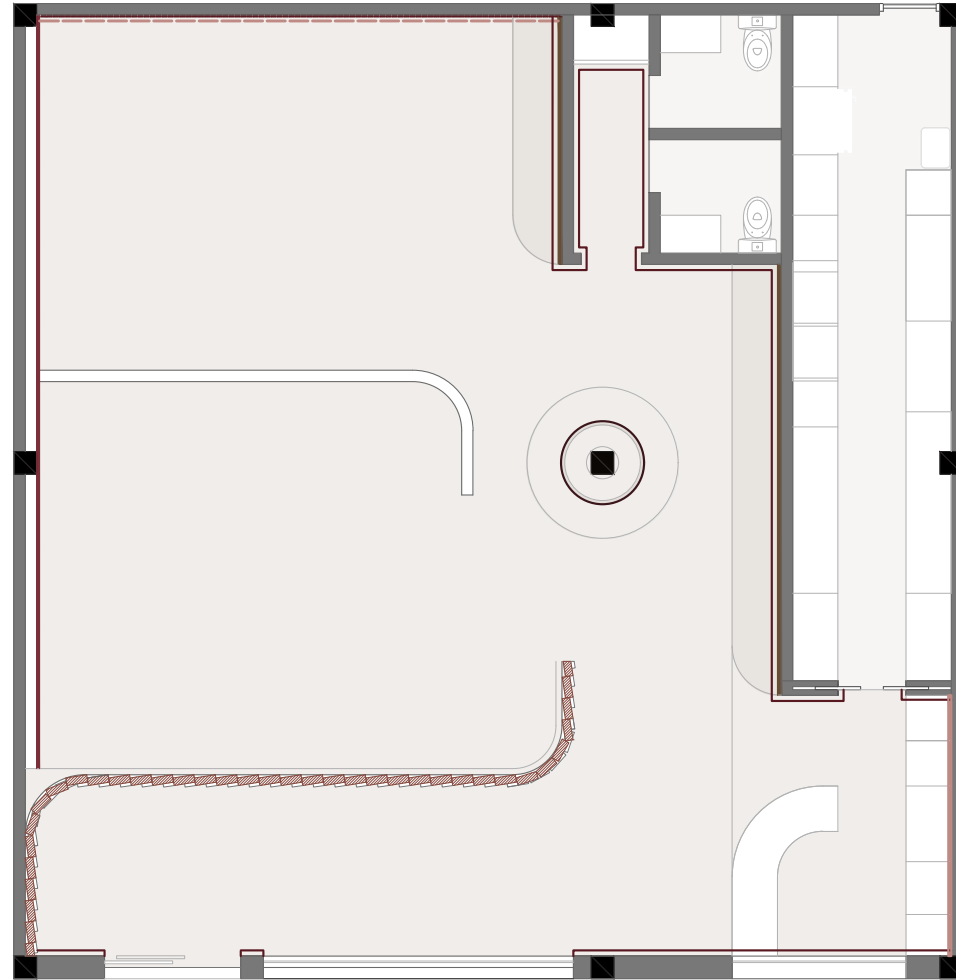


Porcelanato
Kone silver - Graitman
Formato: 0,75 x 1,20



ESCALA GRÁFICA

4.8 Revestimientos verticales



△
INGRESO



Simbología



Bloque de hormigón pigmentado
10x20x30 cm
Artevia Color Sand - Holcim



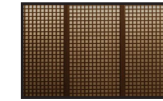
Alistonado con tablero MDP RH 6x3cm
Color Burdeos - Pelikano



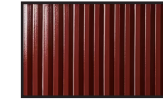
Microcemento
Color Burgundy
RGB 45, 20, 22



Malla metálica color negro.
Marco de aluminio - color bronce
oscuro



Ponto Ruby Red Fluted 5x16 3D
Polished Porcelain Tile



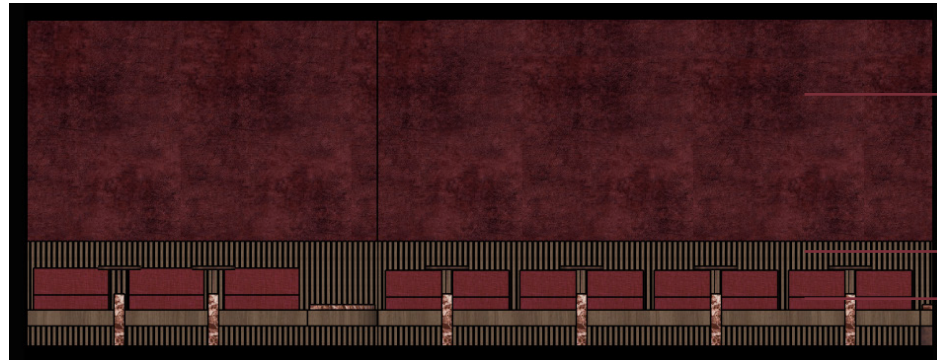
Alistonado de madera de Nogal
5x2.5cm



Mueble alto sobre barra con tablero
MDP RH
Color Bellota - Pelikano



4.8 Revestimientos verticales



Microcemento
Color Burgundy

Alistonado de madera
Nogal - 5x2.5 cm
Lino



Tablero MDP RH
Color Bellota - Pelikano

Malla metálica

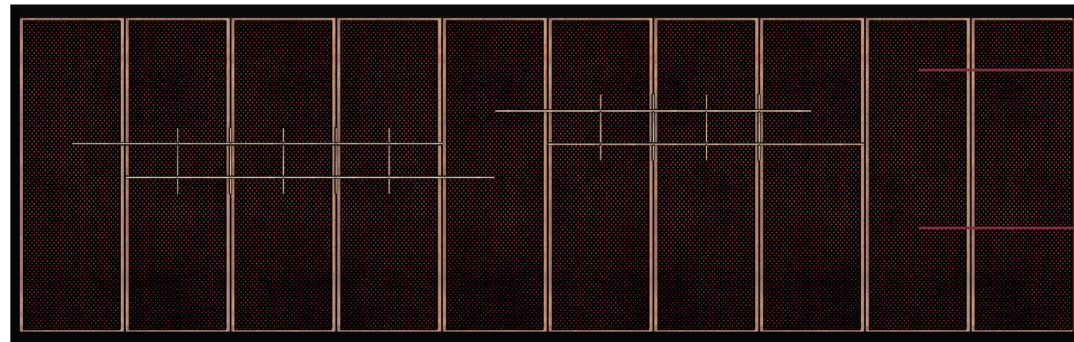
Mármol oscuro

Tablero MDP RH
Color Burdeos - Pelikano

Óxido - Graitman

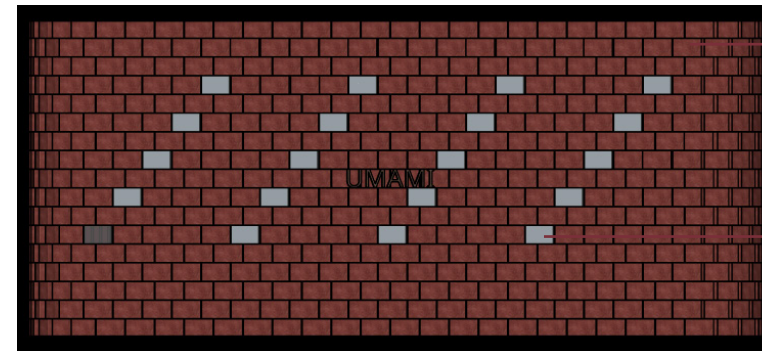
P. 62

P. 63



Fondo:
Microcemento
Color Burgundy

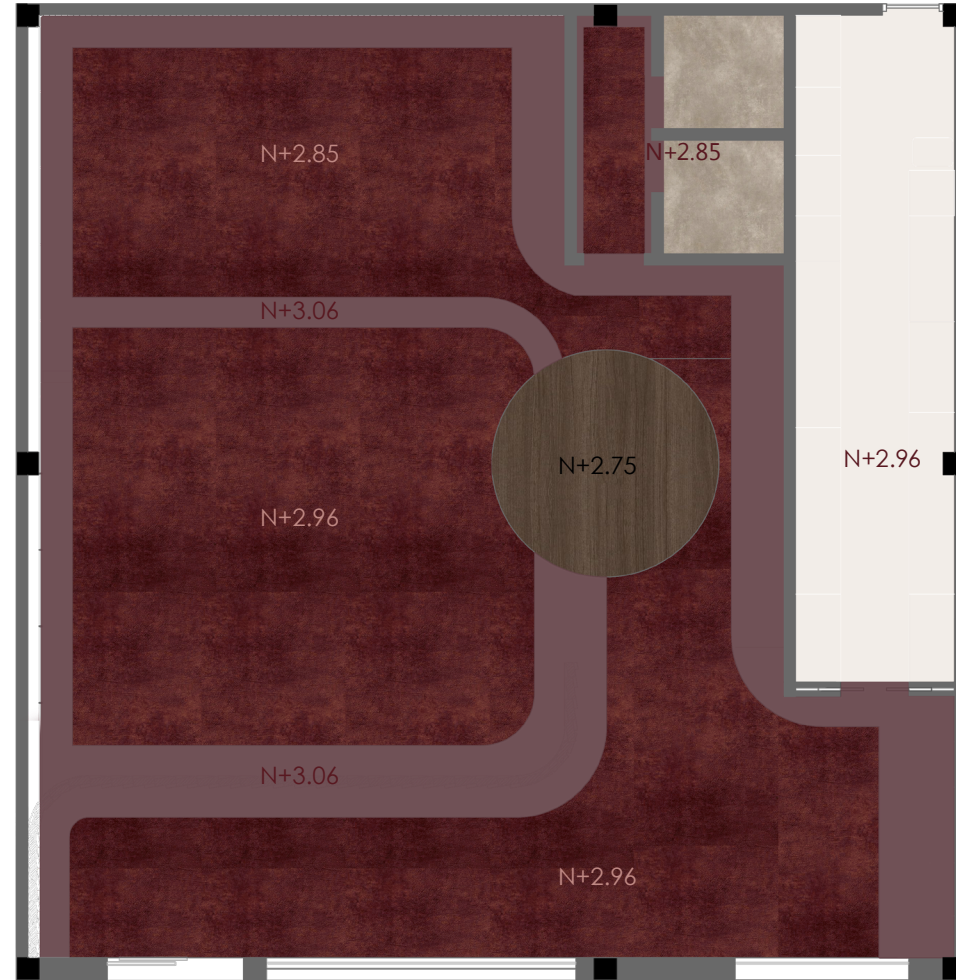
Malla metálica



Bloque de hormigón
pigmentado

Bloque de vidrio

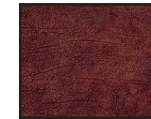
4.9 Plano de techos



Simbología



Tablero MDP RH
Color Bellota - Pelikano



Microcemento
Color Burgundy
RGB 45, 20, 22



Gypsum plano acabado liso
Pintura Sherwin Williams -
Deep Maroon



Microcemento
Color Greige
RGB 178, 165, 148

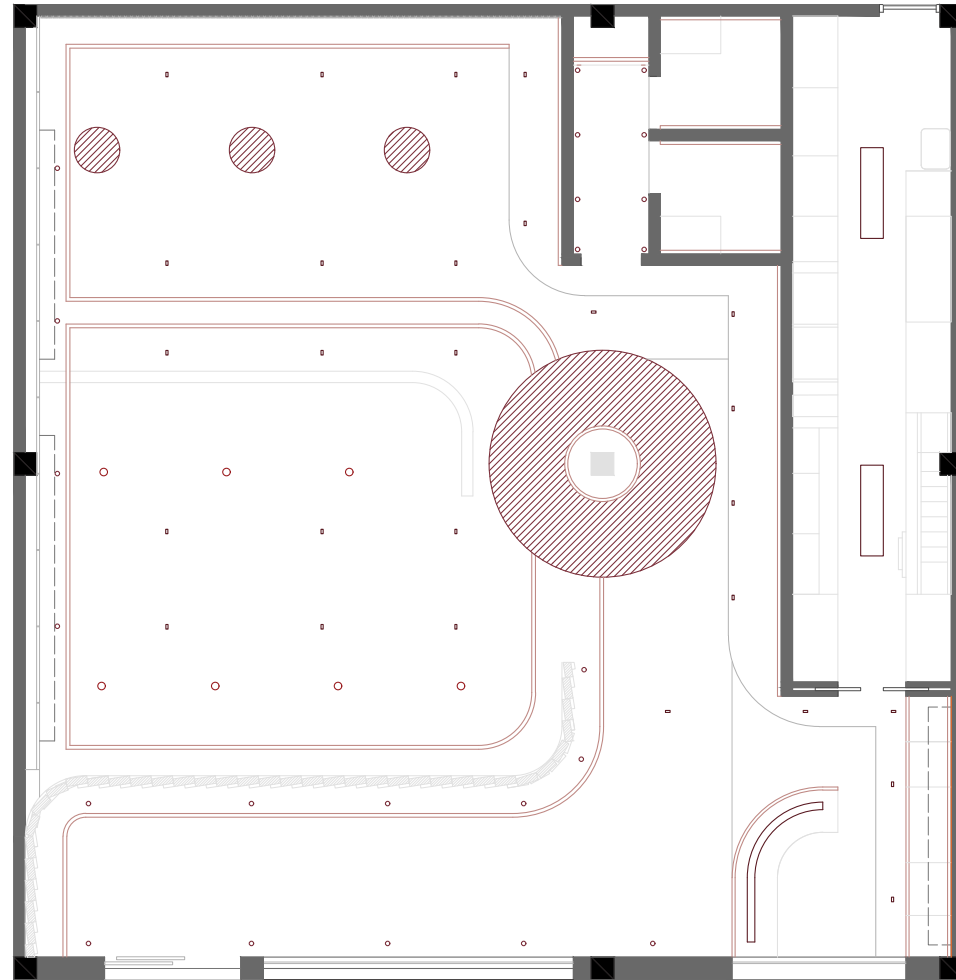


Gypsum plano acabado liso
Pintura Sherwin Williams -
Porcelain



ESCALA GRÁFICA

4.9 Plano de iluminación



△
INGRESO

N-0.18
ACERA



ESCALA GRÁFICA

Simbología



Tensoflex - Dimensión variable
Luminaria interna, 120V, 28-83W, 3000K, CRI 80,
difusión, 2850-12500 lm, eficiencia 97-151 lm/V



Qi31, iPlan Access, 1200x300mm, lámpara panel
rectangular neutral white, opal screen, DALI, 37.5W
330km, 4000K



Laser Ø75 Deco - DALI - Medium Beam 15.8W
1336.5lm - 2700K - CRI 90 - DALI-2 - Color: Negro/
Negro



Light up empotrable en pavimento, Orbit D=74mm,
todo cristal a ras, Led warm white óptica flood 4W
379.2lm, 5.5W 497.7lm, 3000K, color negro.



Empotrable en techo rectangular IP65, Led Warm
White, óptica Spot DALI, 825lm, 13.1W 1100lm, 3000K,
color negro



Underscore InOut versión Side-Bend 16mm - Led
Warm white - 24Vcc - L=254mm 1.7W 119lm - 2600K -
PWM - Color: Blanco



Lámpara suspendida - Linear Magnetic Curvy Track
Light Magnetic 12W, 516 Lm, 3000K, CRI 94, Color
negro



4.10 Styling



Sofá doble
Textil: Lino burgundy



Lámpara colgante
Acabado óxido



Banca de pared suspendida
Base: Madera nogal
Textil: Lino burgundy



Decoración
Cimicífuga artificial
Maceta: arcilla



Booth
Base: Madera nogal
Textil: Lino burgundy



Mesas principales 80 cm
Base: Mármol rosso lavanto
Estructura: Metal acabado bronce



Sillas individuales
Base: Madera nogal
Textil: Lino burgundy



Mesas para bancas de pared
Base: Mármol Rosso lavanto
Estructura: Metal acabado bronce

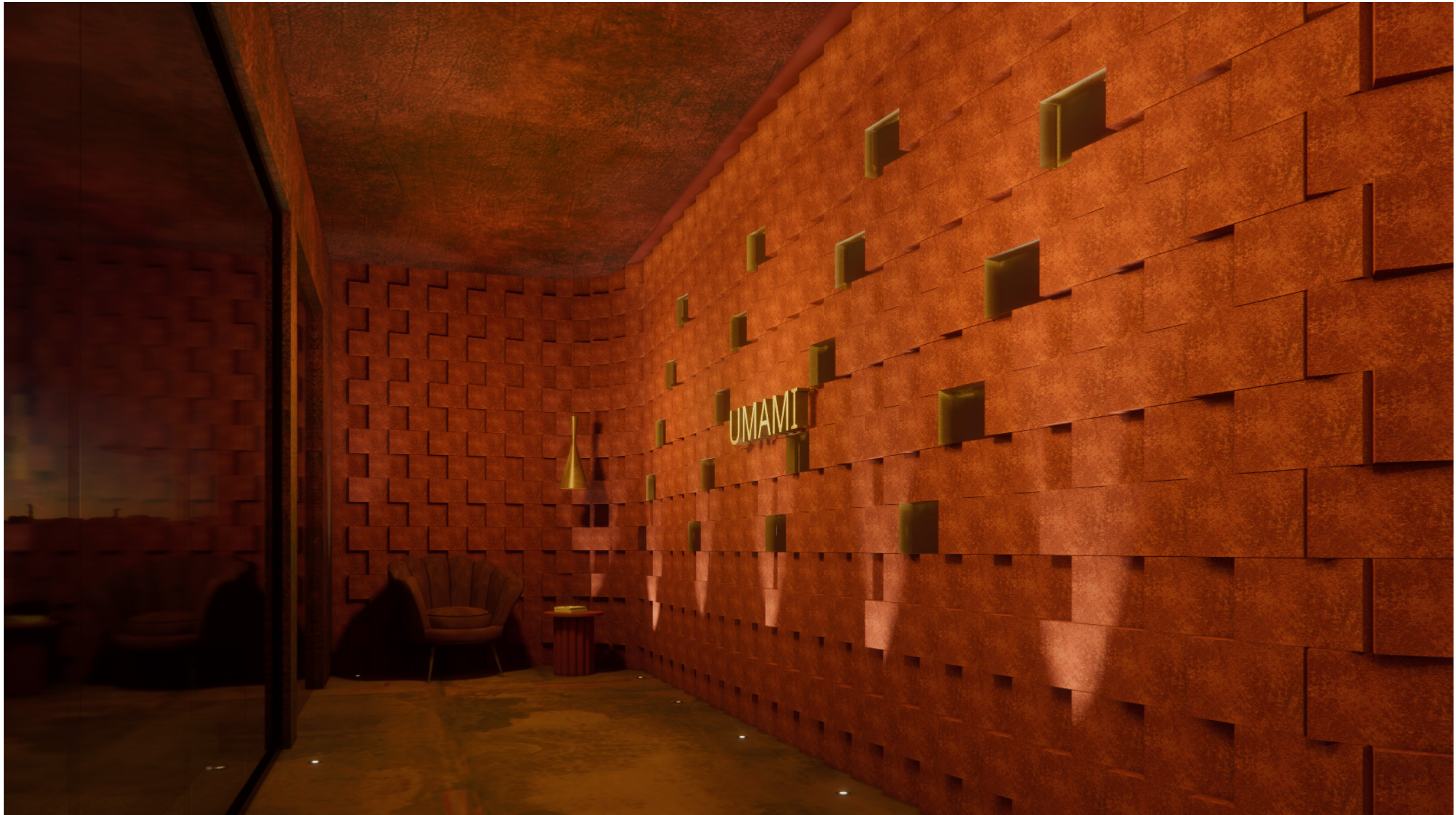


Decoración
Kink vase
Earnest studio



Decoración
Fitonia colgante artificial

4.11 Renders



P. 70

P. 71

4.11 Renders



P. 72

P. 73

4.11 Renders



P. 74

P. 75

4.11 Renders



P. 76

P. 77

4.11 Renders



4.11 Renders



P. 80

P. 81

4.11 Renders

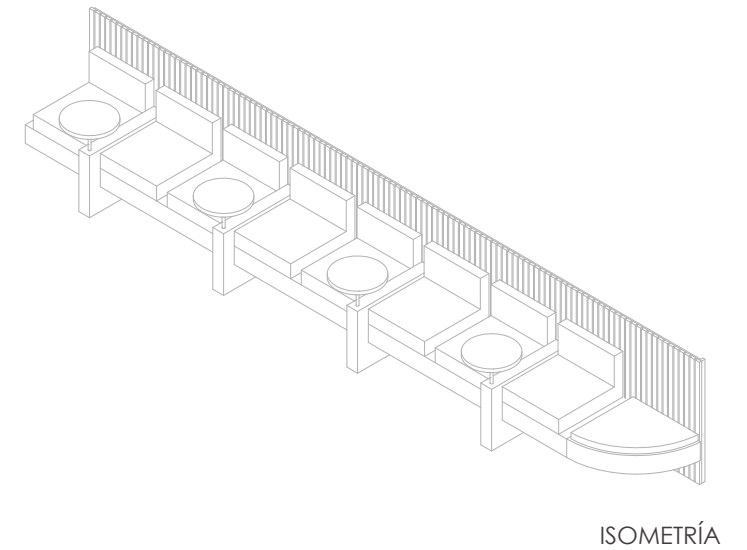
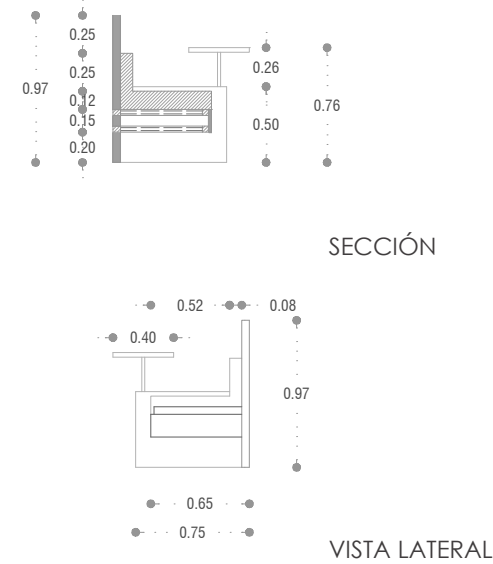
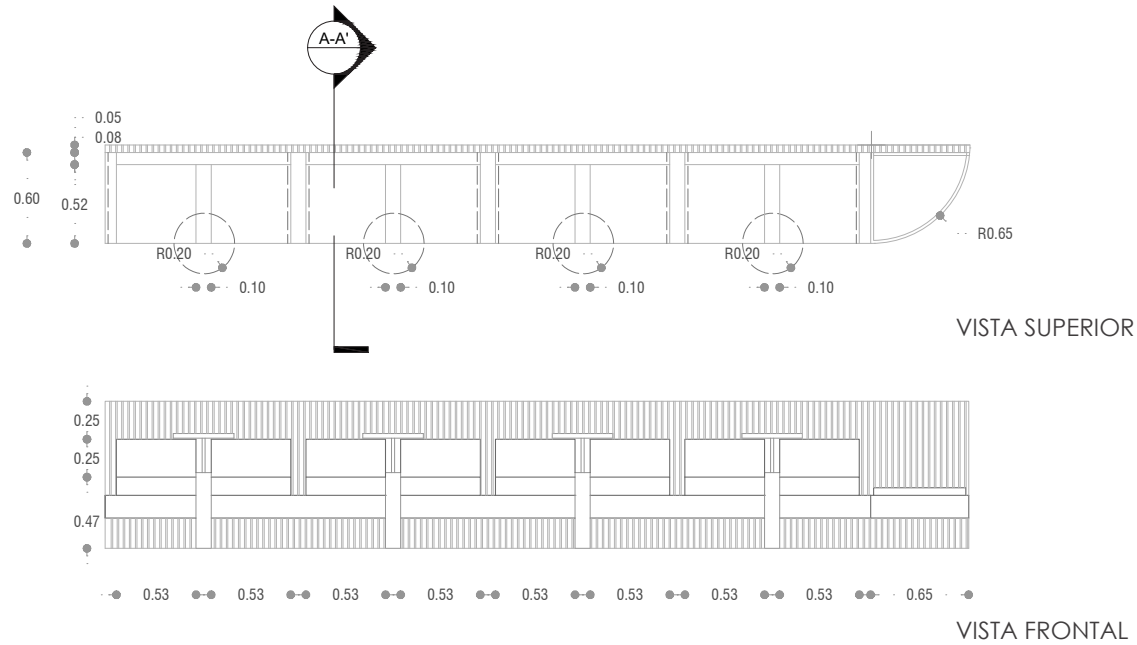


**CAPÍTULO 5.
DISEÑO DE MOBILIARIO**

Mobiliario integrado

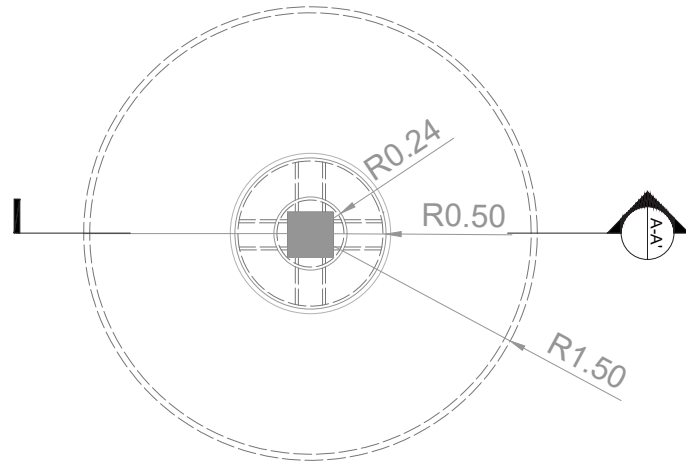


P. 86

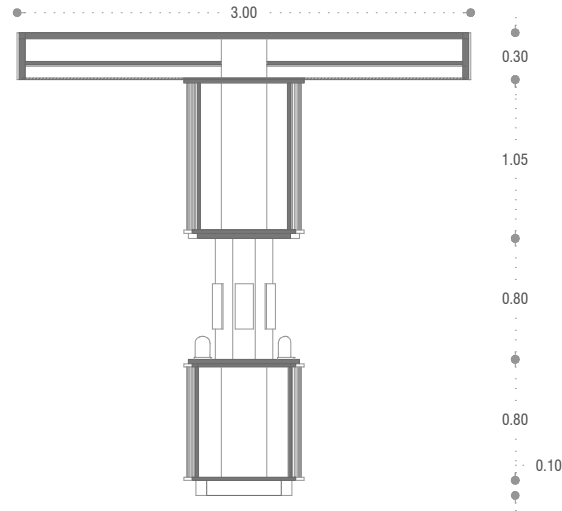


P. 87

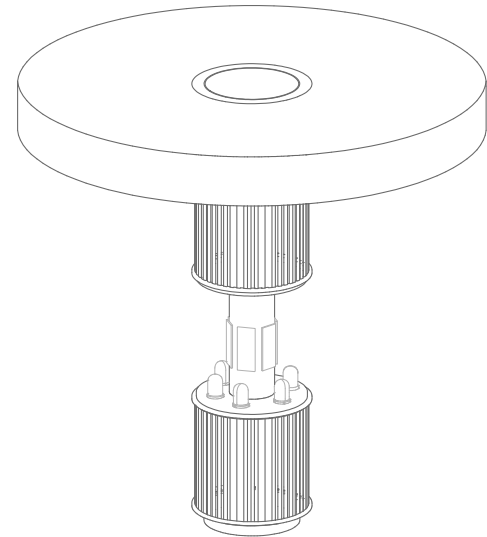
Barra - Núcleo sensorial



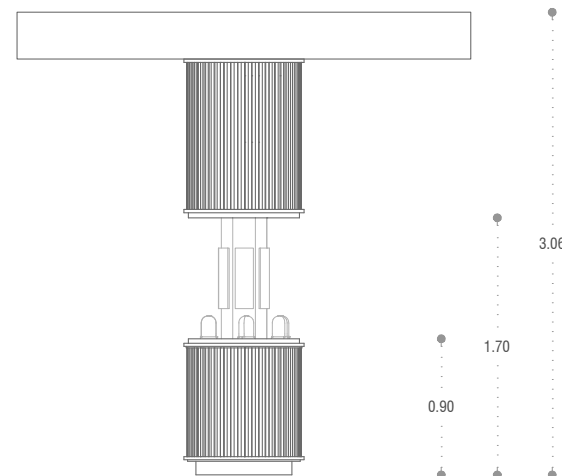
VISTA SUPERIOR



SECCIÓN



ISOMETRÍA



VISTA FRONTAL



Figura 24. Campana de aroma. Fuente: Pinterest.

CAPÍTULO 6. EPÍLOGO

6.1 Conclusión

El proyecto de diseño interior para la cafetería Umami evidencia la importancia de un lenguaje espacial coherente como herramienta para fortalecer la identidad de marca y el vínculo emocional con el usuario. A partir de un desarrollo conceptual unificado, la propuesta logra traducir los valores de cercanía, intimidad y espíritu familiar del establecimiento en una atmósfera clara y reconocible.

La investigación y el análisis del espacio permitieron identificar que la dispersión estética existente limitaba la lectura del lugar y la construcción de una memoria espacial. Frente a ello, la propuesta plantea una reorganización integral del espacio, donde la distribución, la materialidad, la iluminación y los elementos sensoriales se articulan bajo una misma narrativa, otorgando sentido y continuidad al recorrido.

Asimismo, el proyecto demuestra que el diseño interior trasciende lo decorativo, convirtiéndose en un medio para potenciar la experiencia del usuario y acompañar la propuesta gastronómica desde una dimensión sensorial y emocional. De esta manera, Umami se consolida como un espacio con carácter propio dentro del contexto urbano de Riobamba, capaz de generar reconocimiento, permanencia y conexión con quienes lo habitan.

6.2 Recomendación

Se recomienda que la implementación del proyecto respete de manera integral el concepto propuesto, asegurando que futuras decisiones relacionadas con mobiliario, acabados o elementos decorativos mantengan coherencia con la narrativa espacial planteada, evitando la reincorporación de elementos que fragmenten la identidad del lugar.

Es importante considerar la iluminación como un elemento dinámico del diseño, capaz de adaptarse a distintos momentos del día y a las actividades propias del espacio, reforzando la atmósfera y el carácter acogedor de la cafetería sin perder continuidad conceptual.

Se sugiere también que el espacio mantenga una apertura a su evolución natural, permitiendo ajustes sutiles que respondan a nuevas necesidades operativas o de uso, siempre que estos respeten la esencia del proyecto y su enfoque sensorial.

Finalmente, se recomienda priorizar la experiencia del usuario como eje central en la gestión del espacio, entendiendo el diseño interior como una herramienta viva que acompaña el crecimiento de la marca y fortalece su relación con la comunidad local.

6.3 Índice de Ilustraciones

- Figura 1. Logotipo Umami. Fuente: Manual de marca Umami.
- Figura 2. Ubicación del predio. Fuente: Geovisor GADM.
- Figura 3. Ubicación del predio. Fuente: Geovisor GADMR.
- Figura 4. Análisis asoleamiento. Fuente: Elaboración propia.
- Figura 5. Área de mesas - Umami. Fuente: Fotografía propia.
- Figura 6. Barra principal - Umami. Fuente: Fotografía propia.
- Figura 7. Área de mesas - Umami. Fuente: Fotografía propia.
- Figura 8. Área de mesas - Umami. Fuente: Fotografía propia.
- Figura 9. Planta baja - Estado actual. Fuente: Elaboración propia.
- Figura 10. Vista interior. Fuente: ArchDaily, 2021.
- Figura 11. Vista interior. Fuente: ArchDaily, 2021.
- Figura 12. Vista interior. Fuente: ArchDaily, 2022.
- Figura 13. Vista interior. Fuente: ArchDaily, 2022.
- Figura 14. Vista interior. Fuente: We Heart, 2021.
- Figura 15. Vista interior. Fuente: We Heart, 2021.
- Figura 16. Token de diseño. Fuente: Elaboración propia.
- Figura 17. Imagen generada con IA - Midjourney + edición propia.
- Figura 18. Diagrama de adyacencias. Fuente: Elaboración propia.
- Figura 19. Zonificación. Fuente: Elaboración propia.
- Figura 20. Diseño Espacial: Fuente: Elaboración propia.
- Figura 21. Diseño Espacial: Fuente: Elaboración propia.
- Figura 22. Recopilación de imágenes - Material board. Fuente: Generado con IA - Midjourney + elaboración propia.
- Figura 23. Recopilación de imágenes - Moodboard. Fuente: Generado con IA - Midjourney + elaboración propia.
- Figura 24. Campana de Aroma. Fuente: Pinterest.

6.4 Bibliografía

- ArchDaily. (2022, 24 mayo). Bou café / Bloque Arquitectura + Mariana Rocha Studio. ArchDaily en Español. <https://www.archdaily.cl/cl/976913/bou-cafe-bloque-arquitectura-plus-mariana-rocha-studio>
- Canty, M. (2018). Emotional architecture: How spaces shape behavior. Routledge.
- Locher, P. (2015). The Aesthetics of Dining: Psychological Perspectives on Food and Design. Springer.
- Oldenburg, R. (1999). The Great Good Place. Marlowe & Company.
- Pile, J. (2014). Interior Design. Pearson.
- Spence, C. (2020). Sensehacking: How to Use the Power of Your Senses for Happier, Healthier Living. Penguin.
- Keiji Ashizawa Design. (2021). Blue Bottle Coffee Shibuya Cafe / Keiji Ashizawa Design. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/975342/blue-bottle-coffee-shibuya-cafe-keiji-ashizawa-design>
- Masquespacio. (2021, mayo 4). Pukkel – Huesca Wellness Restaurant. We-Heart. <https://www.we-heart.com/2021/05/04/pukkel-huesca-wellness-restaurant-masquespacio/>