



MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

Diseño de Interiores de restaurante RAIZ

AUTOR: Santiago Andrés Vivanco Loaiza

TUTOR: María Lorena Palíz Puente
Fernando José Larrea Cárdenas

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Santiago Andrés Vivanco Loiza** 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

Santiago Andrés Vivanco Loiza
Autor

Yo, **Fernando José 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 José Larrea Cárdenas
Director de Tesis

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por la claridad, la salud y la posibilidad de sostener el camino incluso en los momentos de mayor desgaste.

A mi familia, por el apoyo silencioso, la paciencia y la confianza durante todo este tiempo.

A quienes aportaron criterio cuando el proyecto necesitó diálogo, y a quienes entendieron que parte del diseño se construye mejor sin ruido.

Finalmente, agradezco al propio recorrido: a las ideas que sobrevivieron al descarte, al ritmo constante y a no soltar la trazada incluso cuando parecía más fácil levantar.

Al final, no se trata solo de llegar, sino de cómo se corre el camino.

1.

CONTEXTO

[p. 13 - p. 18]

- 1.1 Antecedentes
- 1.2 Problemática y solución
- 1.3 Análisis de marca

2.

PLANTEAMIENTO

[p. 19 - p. 26]

- 2.1 Propuesta
- 2.2 Razón
- 2.3 Target
- 2.4 Ubicación y sector
 - 2.4.1 Servicios y entorno
 - 2.4.2 Análisis de iluminación
- 2.5 Análisis de referentes

3.

PROYECTO

[p. 27 - p. 36]

- 3.1 Metas de diseño
- 3.2 Concepto: Origen Arraigo y crecimiento
- 3.3 Geometría continua como principio organizador
- 3.4 Token de diseño
- 3.5 Imagen Conceptual
- 3.6 Zonificación
- 3.7 Moodboard
- 3.8. Material Board
- 3.9 Diseño espacial
- 3.10 Planta de distribución

4.

PLANOS Y RENDERS

[p. 37 - p. 84]

- 4.1 Planta arquitectónica
 - 4.1.1 Planta arquitectónica ambientada
- 4.2 Cortes
- 4.3 Elevaciones
 - 4.3.1 Elevaciones ambientadas
- 4.4 Plano de pisos
 - 4.4.1 Plano de pisos ambientado
- 4.5 Plano de revestimientos verticales
- 4.6 Plano de techos
- 4.7 Plano de iluminación
- 4.8 Styling
- 4.9 Renders

5.

MOBILIARIO

[p. 85 - p. 90]

- 5.1 Counter Raigal
- 5.2 Silla Raíz

6.

EPÍLOGO

[p. 91 - p. 98]

- 6.1 Conclusiones y recomendaciones
- 6.2 Índice de Ilustraciones
- 6.3 Bibliografía

Resumen

La presente Tesis desarrolla el proyecto de diseño interior del restaurante RAÍZ, ubicado en Conocoto, Quito, concebido como un espacio gastronómico que integra identidad territorial, experiencia sensorial y funcionalidad contemporánea. La propuesta parte del análisis del contexto cultural, social y culinario del sector, reconociendo que todo crecimiento nace de un origen común. Bajo el concepto rector Origen, Arraigo y Crecimiento, el proyecto busca transformar la memoria local en una experiencia espacial que conecte al usuario con el territorio, la comunidad y la evolución de la gastronomía. El diseño se estructura a partir de un token denominado Trama Raigal, inspirado en la geometría de la lemniscata y en el comportamiento de los sistemas radiculares. Este recurso gráfico funciona como generador espacial, organizando circulaciones, nodos y jerarquías del proyecto. La analogía permite interpretar el crecimiento continuo de las raíces como un recorrido fluido que guía al comensal a través del espacio, integrando áreas interiores, exteriores y elementos simbólicos como el tótem galería y el mural cerámico. La zonificación del restaurante responde a criterios de eficiencia operativa y experiencia del usuario, articulando áreas públicas, semi públicas y de servicio mediante relaciones claras de adyacencia. La propuesta diferencia dos ejes espaciales: un eje de arraigo con una estética más contenida y lineal, y una zona de lemniscata más experimental, con geometrías fluidas, variaciones de altura y materialidades que refuerzan el dinamismo del recorrido. Materiales como la madera, la piedra, el mosaico y los textiles andinos se integran como lenguaje de identidad y continuidad cultural. Asimismo, el proyecto incorpora el diseño de mobiliario propiamente dicho que traduce formalmente el concepto, reforzando la coherencia entre arquitectura interior, objeto y experiencia. Finalmente, la Tesis demuestra cómo un concepto abstracto puede convertirse en una herramienta proyectual aplicada, capaz de vincular narrativa, funcionalidad e identidad, posicionando a RAÍZ como un espacio que nace de la tierra, se arraiga en Conocoto y crece hacia una experiencia gastronómica contemporánea.

Abstract

This Thesis develops the interior design project for the restaurant RAÍZ, located in Conocoto, Quito, conceived as a gastronomic space that integrates territorial identity, sensory experience, and contemporary functionality. The proposal is based on the analysis of the cultural, social, and culinary context of the area, recognizing that all growth emerges from a common origin. Under the guiding concept Origin, Rootedness, and Growth, the project seeks to transform local memory into a spatial experience that connects users with the territory, the community, and the evolution of gastronomy. The design is structured around a token called Trama Raigal, inspired by the geometry of the lemniscate and the behavior of root systems. This graphic resource operates as a spatial generator, organizing circulation, nodes, and project hierarchies. The analogy allows the continuous growth of roots to be interpreted as a fluid path that guides diners through the space, integrating interior and exterior areas with symbolic elements such as the gallery totem and the ceramic mural. The zoning of the restaurant responds to criteria of operational efficiency and user experience, articulating public, semi-public, and service areas through clear adjacency relationships. The proposal differentiates two spatial axes: a rooted axis with a more contained and linear aesthetic, and a more experimental lemniscate zone, featuring fluid geometries, height variations, and material strategies that reinforce the dynamism of the journey. Materials such as wood, stone, mosaic, and Andean textiles are incorporated as a language of identity and cultural continuity. Additionally, the project includes the design of custom furniture that formally translates the concept, reinforcing coherence between interior architecture, object, and experience. Finally, the Thesis demonstrates how an abstract concept can become an applied design tool capable of linking narrative, functionality, and identity, positioning RAÍZ as a space that emerges from the land, becomes rooted in Conocoto, and grows into a contemporary gastronomic experience.



1.1. Antecedentes

Conocoto pertenece a una de las 33 parroquias rurales que conforman el Distrito Metropolitano de Quito, ubicada al sureste del cantón Quito, en la provincia de Pichincha. Cuenta con una superficie aproximada de 45 km² y una población total de 127.815 habitantes. En las últimas décadas, Conocoto ha experimentado un rápido crecimiento urbano, lo que ha generado mayor interacción con las zonas urbanas de Quito.

Respecto a las actividades comerciales, la venta al por menor en comercios no especializados con predominio de alimentos o bebidas abarca un 19,85% del total del volumen comercial de la Parroquia, siendo la actividad de mayor impacto seguida por la venta al por menor de productos farmacéuticos y medicinales, y la venta al por menor de artículos de ferretería en comercios especializados. En conjunto, estas tres actividades representan el 16,88 % de la generación de empleo en Conocoto y también constituye alrededor del 26% del total de empresas registradas en la Parroquia. (GADPRC Conocoto, 2025)

Dentro de este contexto, surge Spring Garden Plaza, un proyecto privado que se posiciona como la primera plaza de gran escala en Conocoto bajo la firma de la constructora GCZ Construcciones. Cuenta con una superficie construida de 6.731 m², distribuida en cuatro niveles. La plaza incorpora 44 locales comerciales y 87 plazas de estacionamiento configurando una infraestructura con alta proyección de atracción.

La propuesta se proyecta a albergar marcas ancla y cadenas reconocidas de manera que se amplie la oferta formal de servicios y que se convierta en un nuevo punto de referencia dentro del Valle de los Chillos (GCZ Construcciones, 2025). Su modelo de negocio sugiere un avance significativo en la modernización comercial del sector y también representa un punto de quiebre en la relación entre

el desarrollo inmobiliario y la preservación de la identidad sociocultural local.

Por otro lado, en Conocoto la oferta de establecimientos vinculados a los servicios de alojamiento y alimentación evidencia una marcada concentración hacia los restaurantes y servicios de expendio de comidas. De acuerdo con la información del PDOT, alrededor del 85% de los locales registrados (dentro del Desagregado Código CIIU4) corresponden específicamente a actividades de preparación y venta de alimentos, consolidándose como el principal componente dentro del sector turístico y comercial (GADPRC Conocoto, 2025). Esta tendencia evidencia que la estructura económica de la Parroquia se encuentra fuertemente sostenida por el sector gastronómico, siendo un componente clave para la generación de empleo y la provisión de servicios.

Finalmente, el crecimiento acelerado de Conocoto y la expansión de sus actividades comerciales y gastronómicas han generado una presión creciente sobre la infraestructura existente y la calidad de los espacios destinados al comercio. Gran parte de los negocios funcionan en locales pequeños y con una oferta espacial limitada, esto se puede traducir en problemas de accesibilidad, comodidad y organización.

En este contexto, es necesaria la incorporación de nuevos equipamientos comerciales que permitan estructurar la oferta, mejorar la experiencia del usuario y fortalecer la competitividad del sector.

CONTEXTO

1.2. Problemática y solución

De acuerdo con (Benalcázar, Zuleta, Rispoli, & Rocchio, 2025) el sistema alimentario urbano en Quito revela profundas desigualdades espaciales en el acceso a mercados formales y servicios de alimentación, las zonas periféricas muestran menores niveles de conectividad, infraestructura y oferta de alimentos, mientras que los distritos centrales concentran la mayoría de los nodos de abastecimiento y servicios. Así también, en Conocoto la infraestructura gastronómica existente podría no ser suficiente para garantizar la calidad y variedad. Con la llegada de la nueva Plaza Comercial, se considera necesario proponer un espacio dedicado a la gastronomía típica diseñado bajo criterios de accesibilidad, identidad territorial y calidad de experiencia.

El PDOT de Conocoto califica a la gastronomía local como un recurso estratégico con potencial para convertirse en un producto turístico competitivo por la riqueza culinaria del territorio y la presencia de platos tradicionales que forman parte de su identidad cultural. Además, se plantea la necesidad de fortalecer la oferta mediante acciones articuladas entre el sector público y privado, priorizando la promoción de especialidades locales, la generación de rutas y eventos gastronómicos, y la incorporación de experiencias culinarias inmersivas que pongan en valor el patrimonio alimentario de la Parroquia. Es así como, se enfatiza en la importancia de mejorar las condiciones de infraestructura de los establecimientos elevando los estándares de calidad y la experiencia del visitante (GADPRC Conocoto, 2025). Bajo estos parámetros, la actividad gastronómica se proyecta como motor económico y componente diferencial en el posicionamiento turístico de Conocoto.

La gastronomía local se ha consolidado como un factor determinante en la atracción de visitantes tanto nacionales como internacionales, convirtiéndose en una motivación relevante dentro del turismo cultural (Quezada & Chango, 2025).

En consecuencia, la cocina tradicional preserva prácticas y conocimientos propios del territorio, y también posee un alto potencial para impulsar el desarrollo económico para fortalecer la identidad colectiva.

En la actualidad, los restaurantes se definen por su oferta gastronómica y por la calidad de la experiencia que brindan al usuario. Factores como la configuración del espacio, la iluminación y la atmósfera general, son clave en la percepción del servicio. La experiencia estética en restaurantes destaca que el diseño interior es un factor determinante en la satisfacción del comensal y en la construcción de valor para el establecimiento (Marković & Dorčić, 2021). La atmósfera del diseño en restaurantes demuestra que cuando los espacios están bien diseñados y ofrecen estética, confort y coherencia espacial, los clientes tienden a reportar niveles más altos de satisfacción y están dispuestos a regresar o pagar más. (Heung & Ming Gu, 2012)

En este contexto, se identifica la necesidad de un espacio gastronómico que preserve el valor cultural de Conocoto y se proyecte hacia una nueva etapa de competitividad y visibilidad dentro del mercado emergente.

Ante la incorporación de nuevas cadenas comerciales de gran impacto se propone el desarrollo de un restaurante que articule identidad cultural, innovación espacial y experiencia del usuario, posicionándose como un equipamiento gastronómico estratégico para dinamizar el turismo y la economía local. Así, el proyecto se plantea como una respuesta directa a la problemática detectada: un espacio que compita en calidad y experiencia, manteniendo el arraigo cultural como eje del diseño.

La propuesta se materializa en RAÍZ, un restaurante de cocina tradicional que reinterpreta la gastronomía local a través de un enfoque contemporáneo,

incorporando técnicas y presentaciones actuales sin perder la esencia cultural de Conocoto.

El establecimiento se ubicará en uno de los locales de mayor proyección comercial de Spring Garden Plaza (PB Oficina 20), con 131,85 m² de área interior y una terraza accesible de 111,18 m², garantizando visibilidad estratégica y una fuerte presencia hacia el flujo de personas. La experiencia va más allá de la comida, el diseño del espacio convierte la tradición local en forma, textura y ambiente de manera que se logre un impacto visual y sensorial competitivo frente a las grandes franquicias.



Figura 1. Iglesia de Conocoto (GADPRC Conocoto, 2025)



Figura 2. Parque de Conocoto (GADPRC Conocoto, 2025)

1.3. Análisis de Marca

RAÍZ es una marca gastronómica dedicada a la revalorización de la cocina tradicional ecuatoriana desde una perspectiva contemporánea y sostenible. Construye su identidad a partir de los saberes locales, la memoria culinaria y la conexión emocional con los ingredientes y costumbres del territorio. Su propuesta integra el diseño interior como un lenguaje que celebra el origen y al mismo tiempo proyecta una visión renovada y competitiva. La marca proyecta cercanía, identidad y un profundo respeto por sus raíces, logrando que cada experiencia combine historia, diseño y eficiencia de manera armónica.

Sector: Gastronomía tradicional revalorizada

Concepto identitario: La raíz como metáfora de origen, arraigo y crecimiento. Vínculos entre territorio, cultura y memoria colectiva.

Producto/Servicio: Restaurante de cocina tradicional ecuatoriana reinterpretada acompañado de un diseño interior inmersivo que potencia la experiencia cultural y el sentido de pertenencia.

Tono comunicacional: Cercano, honesto, con narrativa enfocada en el territorio y sus tradiciones.

Atributos formales del diseño interior: Materialidad natural, texturas orgánicas, referencias simbólicas al paisaje y a lo artesanal.

La intención y propósito de la marca se rige en levantar la identidad culinaria de la comida tradicional. Nace de la necesidad de encontrar un espacio que no solo compita con la nueva realidad comercial y turística de Conocoto, sino que sirva de eje fundamental gastronómico dentro del sector. De esta manera, se reinterpreta como un espacio inmersivo que potencia la experiencia del usuario y lo conecta con una narrativa enfocada en las tradiciones,



Figura 3. Logotipo de marca



Figura 4. Representación Gráfica RAIZ (IA Gemini)



Figura 5. Representación Gráfica RAIZ (IA Gemini)

2.1. Propuesta

La propuesta de valor del proyecto se centra en la revalorización de la identidad gastronómica de Conocoto mediante una experiencia espacial contemporánea que sea capaz de competir con la oferta comercial de gran escala. El diseño interior incorpora elementos culturales reinterpretados, como textiles, iconografía del territorio y geometrías inspiradas en el comportamiento de los sistemas radiculares, incorporados en revestimientos, luminarias y piezas de mobiliario con detalles artesanales en tejido, cestería y cerámica.

El proyecto apuesta por texturas táctiles y materiales con acabado artesanal que evoquen el origen y la memoria del lugar, constituyendo una atmósfera sensorial auténtica y diferenciadora desde una dimensión estética y funcional. El Totem galería se compone como la escultura funcional que articula el espacio y simboliza el eje de arraigo como principio de identidad, crecimiento y conexión con el territorio. Finalmente, el espacio de la terraza se proyecta como un área flexible que amplía la experiencia y se presta para configuraciones adaptables para grupos, de manera que se refuerza la competitividad del establecimiento dentro de un contexto comercial de alto impacto.

2.3. Target

El proyecto se orienta al público local y a los visitantes de la plaza comercial que buscan experiencias gastronómicas de alto valor. El lugar es capaz de competir con cadenas reconocidas, pero a su vez refuerza el vínculo con la identidad y el territorio de Conocoto. Se proyecta como un destino social pensado y acogedor, creado para familias y jóvenes que buscan experiencias gastronómicas con identidad y diferenciación.

2.2. Razón

La principal motivación de este proyecto radica en rescatar y visibilizar la identidad cultural de Conocoto dentro de un nuevo contexto comercial de alta competitividad, mediante el diseño de un espacio gastronómico que responda a los desafíos de crecimiento que experimenta la Parroquia. El proyecto pretende evidenciar que, desde el diseño interior, es posible crear propuestas competitivas y de alta calidad experiencial, manteniendo como principio fundamental la preservación y reinterpretación de la identidad cultural local.

La intervención se concibe articulando análisis contextual, desarrollo creativo y valoración del patrimonio cultural con el fin de impulsar el turismo gastronómico, potenciar la actividad económica del sector y establecer un hito espacial de calidad estética y operativa.

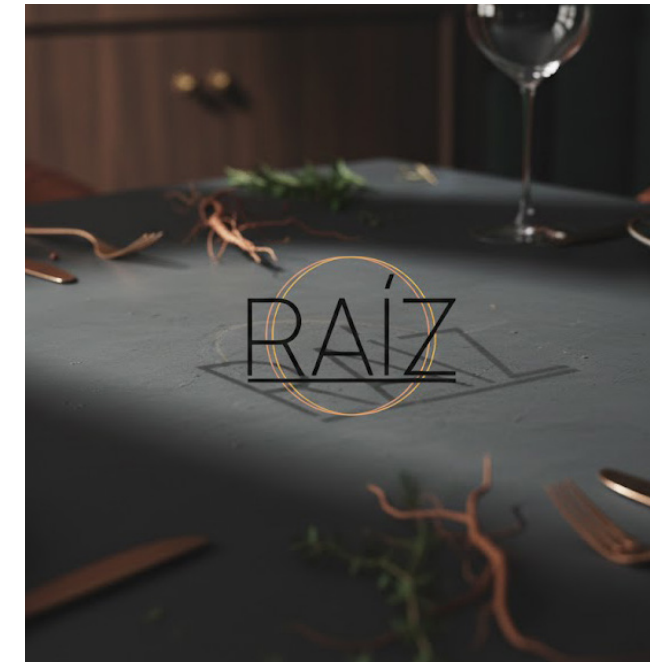


Figura 6. Representación Gráfica RAIZ (IA Gemini)

PLANTEAMIENTO

2.4. Ubicación y sector

El proyecto se desarrolla en Spring Garden Plaza, un nuevo equipamiento comercial ubicado en la parroquia de Conocoto, dentro del eje urbano de mayor dinamismo del valle de Los Chillos. El establecimiento se implantará en la planta baja, Oficina 20, uno de los locales con mayor proyección dentro de la Plaza, que cuenta con 131,85 m² de área interior y 111,18 m² de terraza accesible. Esta ubicación garantiza alta visibilidad y presencia directa hacia los principales flujos peatonales y de acceso del centro comercial, favoreciendo la captación de usuarios residentes y visitantes.

Actualmente, Spring Garden Plaza se encuentra en etapa de construcción. En específico, a la fecha de hoy, el proyecto está montando la estructura metálica. Se estima que el proyecto finalice su construcción en agosto de 2027.



Figura 8. Estado actual de construcción - ESTE



Figura 9. Estado actual de construcción - FRONTAL

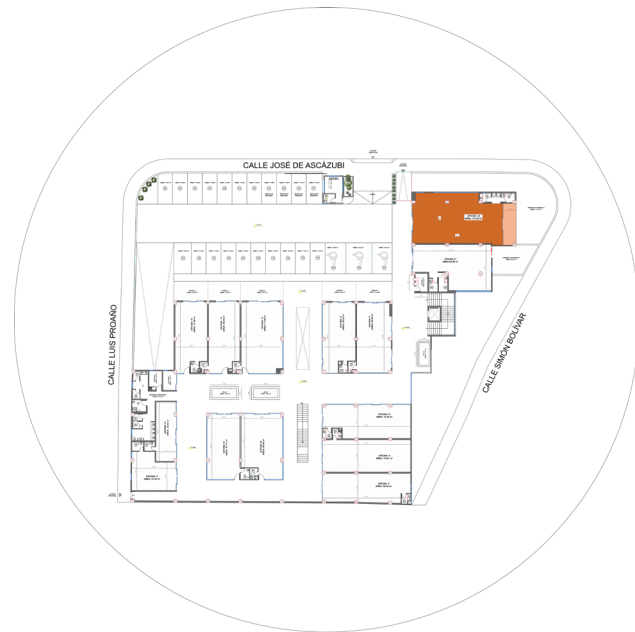


Figura 7. Implantación (GCZ Construcciones, 2025)

2.4.1. Servicios y entorno

El proyecto se localiza en la intersección de las calles Simón Bolívar y José de Ascásubi, dentro del tejido urbano consolidado de Conocoto. Su emplazamiento cuenta con cercanía estratégica a servicios y equipamientos clave: hacia el Oeste, se encuentra a cuatro cuadras del parque central y a tres cuadras de la Calle Sucre, principal franja comercial del sector; mientras que hacia el Norte se ubican el Coliseo de Conocoto, el Centro de Salud y la Unidad Educativa San Vicente de Paúl. Esta situación garantiza accesibilidad, flujo constante de usuarios y una oferta complementaria que favorece la activación del espacio.

P: Proyecto, S1: Parque de Conocoto S2: Colegio San Vicente de Paul, S3: Centro de Salud de Conocoto, S4: Coliseo de Conocoto



Figura 10. Servicios y entorno

2.4.2. Análisis de Iluminación

El local presenta una configuración rectangular con ventanas piso-techo orientadas al noreste, noroeste y suroeste, lo que garantiza una entrada de luz natural variada a lo largo del día. La apertura hacia el noreste favorece iluminación suave en la mañana, mientras que la orientación noroeste y suroeste incrementan la incidencia solar por la tarde.

El aprovechamiento de luz natural contribuye a una atmósfera más cálida y agradable, favoreciendo la percepción del espacio y el bienestar de los usuarios. No obstante, será importante evaluar la incidencia solar durante diferentes horas del día y épocas del año, a fin de evitar deslumbramientos o contrastes excesivos que afecten la calidad lumínica y el confort térmico del espacio.

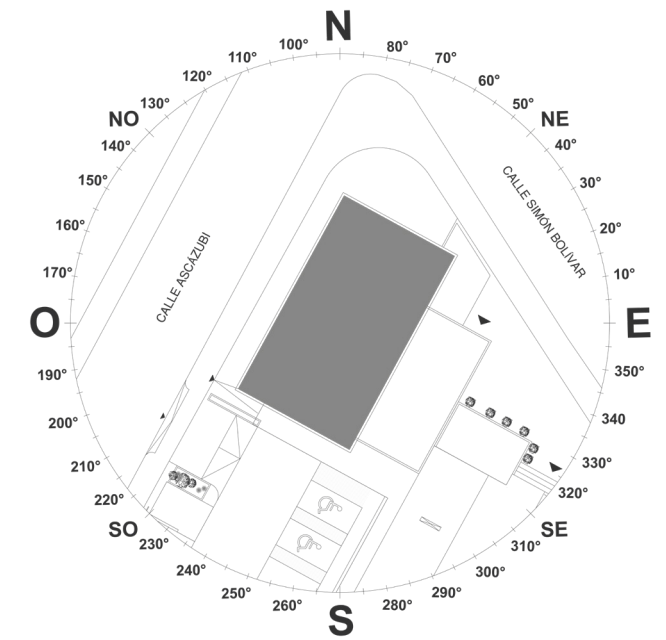


Figura 11. Orientación y análisis de iluminación



Figura 12. Estado actual de construcción - Toma Aérea

2.5. Análisis de Referentes

Foresta

Área: 300 m² (salón principal y áreas de servicios)
 Ubicación: Quito, Ecuador (Hotel Swissôtel Quito)
 Arquitecto / diseñador: Felipe Escudero / Estudio Felipe Escudero
 (Escudero, 2025)

Contexto urbano y climático similar: Ubicado en Quito, comparte condiciones climáticas, altitud y dinámicas urbanas similares al contexto de Conocoto, lo que lo hace comparable en cuanto a diseño bioclimático y adaptación espacial.

Integración de tradición y diseño: Foresta reinterpreta la gastronomía ancestral y la biodiversidad ecuatoriana a través de una propuesta arquitectónica contemporánea que combina piedra volcánica, texturas naturales y una estética moderna.

Innovación espacial y sensorial: Los comensales observan la preparación de los alimentos sobre piedra volcánica, integrando cocina y sala en una experiencia inmersiva; los materiales, iluminación y texturas generan atmósferas envolventes que refuerzan la experiencia estética.

Materialidad y atmósfera de alto impacto: El uso de piedra volcánica, concreto, superficies orgánicas, techo reflectante y diseño de iluminación crea un ambiente memorable, estético y distintivo que demuestra cómo un interiorismo cuidado puede elevar la experiencia gastronómica.



Figura 13. Restaurante Foresta (Escudero, 2025)



Figura 14. Restaurante Foresta (Escudero, 2025)

IGNIS

Área: 750 m² (área principal del restaurante)
Ubicación: Quito, Ecuador
Arquitecto / diseñador: LAB20 Design
(LAB20 Design, 2022)

Concepto espacial integral y experiencia sensorial: IGNIS combina diseño de interiores, ambientación, materiales naturales y una propuesta de coctelería y gastronomía de autor, generando una experiencia multisensorial que trasciende la comida y enfatiza el ambiente.

Uso estratégico de áreas interiores y exteriores: El restaurante incluye zona principal, barra de tragos, terraza y pérgola, espacios para eventos especiales.

Diseño contemporáneo con identidad local: A pesar de su propuesta moderna, IGNIS se orienta a revalorizar la gastronomía local y nacional, lo que evidencia que un restaurante con diseño vanguardista puede dialogar con raíces culturales sin perder competitividad.



Figura 15. Restaurante IGNIS (LAB20 Design, 2022)



Figura 16. Restaurante IGNIS (LAB20 Design, 2022)

LING LING

Área: 1000 m² (área bruta construida)
Ubicación: Piso 56, rascacielos ubicado en Av. Paseo de la Reforma, Ciudad de México, México.
Arquitecto / diseñador: Sordo Madaleno Arquitectos con dirección de interiores de Fernanda Patiño.
(The Plan, 2022)

Fusión entre interior y exterior + materialidad natural: uso de maderas, piedra, vegetación y tonos vegetales para construir un ambiente sensorial coherente, donde la vegetación actúa como elemento estructural y decorativo, dando textura, calidez y naturalidad al espacio.

Versatilidad espacial y experiencia prolongada: diseño pensado para funcionar día y noche, con salones interiores abovedados, zona de barra, terraza-atrio y espacios diversos que permiten distintos usos.

Elevado estándar de diseño de interior y propuesta estética reconocida: Ling Ling ha recibido premios internacionales de arquitectura e interiores, lo que respalda su calidad de diseño. El proyecto muestra cómo una propuesta estética cuidada y coherente con identidad puede elevar la experiencia gastronómica y consolidar un posicionamiento de alto rango.



Figura 17. Restaurante LING LING (The Plan, 2022)



Figura 18. Restaurante LING LING (The Plan, 2022)

3.1. Metas de Diseño

¿Qué?

Diseñar un restaurante contemporáneo para Conocoto que rescate la identidad territorial y la transforme en una experiencia sensorial de alto valor. El objetivo se basa en crear un espacio que fortalezca el arraigo cultural y posicione a RAIZ como un referente gastronómico y estético del sector.

¿Quién?

Habitantes de Conocoto y visitantes del sector que buscan un lugar acogedor, auténtico y sofisticado, donde puedan disfrutar gastronomía local en un ambiente que refleje pertenencia y orgullo por su territorio.

¿Cómo?

A través de un diseño que materialice el concepto Origen, Arraigo y Crecimiento, utilizando geometrías inspiradas en las raíces, texturas naturales, iluminación cálida y una atmósfera inmersiva que evoque la conexión con la tierra. Se emplearán materiales honestos, líneas orgánicas y soluciones espaciales que inviten a permanecer, compartir y reencontrarse con la esencia del lugar.



Figura 19. Representación Gráfica RAIZ (IA Gemini)

3.2. Concepto: Origen, arraigo, crecimiento

“Un diseño que nace de la tierra, se ancla a la identidad de Conocoto y crece hacia una experiencia gastronómica contemporánea, conectando comunidad, memoria y territorio.”

El diseño de RAÍZ se fundamenta en la identidad culinaria y territorial de Conocoto, reconociendo que todo crecimiento nace de un origen común. Bajo el concepto Origen, Arraigo y Crecimiento, el proyecto busca materializar la esencia del sector: su historia cultural, su espíritu comunitario y su proyección hacia nuevos horizontes.

La propuesta convierte la memoria local en experiencia espacial, donde los materiales, las formas y los recorridos funcionan como metáforas de la tierra que nutre y de las raíces que sostienen.

Subconceptos

Raíces que conectan

El proyecto reconoce la historia y el carácter culinario de Conocoto incorporando materiales, texturas y símbolos que evocan la tierra. Cada elemento busca reconectar al usuario con lo que ha dado origen al territorio y su cultura gastronómica.

Comunidad que permanece

El diseño fomenta la identidad colectiva mediante gestos espaciales que invitan al encuentro: áreas visibles, recorridos que acercan y piezas que celebran lo local. Se fortalece el sentido de pertenencia y orgullo por lo propio, manteniendo viva la memoria del lugar.

Evolución en movimiento

El espacio se concibe como un organismo vivo que crece y se transforma. Las geometrías fluidas, la iluminación y el mobiliario escultórico representan la expansión de las raíces hacia nuevas experiencias culinarias, proyectando al sector hacia un futuro dinámico.

PROYECTO

3.3. Geometría continua como principio organizador

La lemniscata es una curva cerrada donde el producto de la distancia a dos focos es constante. Está asociada más a un comportamiento cíclico que a una trayectoria finita. Es simétrica y se puede modelar paramétricamente en función de un radio y un ángulo que puede crecer indefinidamente, de este modo, la función es periódica, aunque su trazo se repita el proceso continúa.

Tiene un punto de intersección crítico, donde la trayectoria se cruza sin detenerse, esta condición la convierte en un figura no lineal y direccional generada a partir de dos focos simétricos.

Desde un punto de vista matemático, la lemniscata es una curva infinita con singularidad central y

comportamiento no homogéneo. Para un concepto que habla de origen y crecimiento se necesita una geometría con nodo y direccionalidad,

La raíz es simétrica en comportamiento, no en forma. Crece hacia donde hay nutrientes, pero retroalimenta el punto central como una simetría funcional que define la arquitectura base subterránea. De este modo, se entiende a la raíz como un sistema que se expande, pero que siempre vuelve a su eje primario. La raíz nunca para, su comportamiento es un circuito que garantiza el flujo de nutrientes. La lemniscata es una analogía a este sistema porque representa el patrón funcional del crecimiento radicular, un ciclo de expansión y retorno al origen.

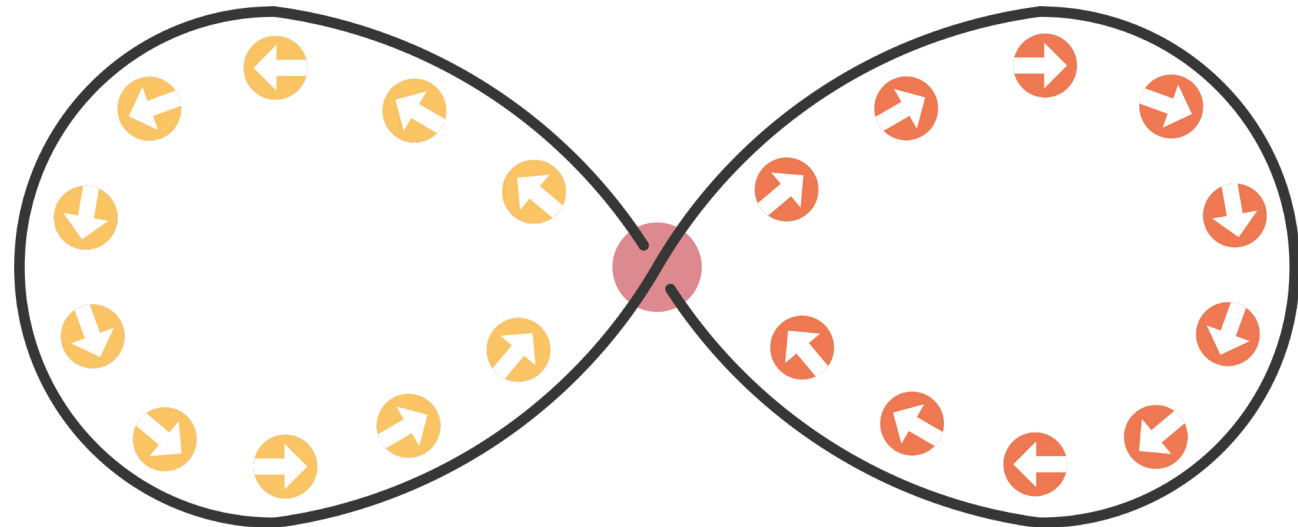


Figura 20. Lemniscata

3.4. Token de Diseño

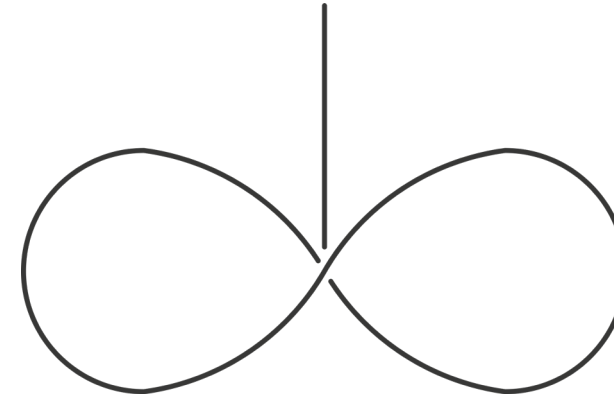


Figura 21. Token de Diseño

Trama Raigal

Trama Raigal es la geometrización del concepto Origen, arraigo y continuidad. Surge de la unión entre una lemniscata como símbolo de flujo perpetuo y un trazo vertical que marca el punto de anclaje con la tierra. La composición expresa cómo el crecimiento se expande en ciclos, pero siempre regresa a su centro nutritivo tal como lo hacen las raíces. Juntos, logran transmitir continuidad, memoria y expansión para convertirse en el emblema de diseño de Raíz.

Así, el token refuerza la identidad del restaurante como un guardián de la tradición culinaria de Conocoto, manteniendo viva su esencia en cada detalle del espacio.

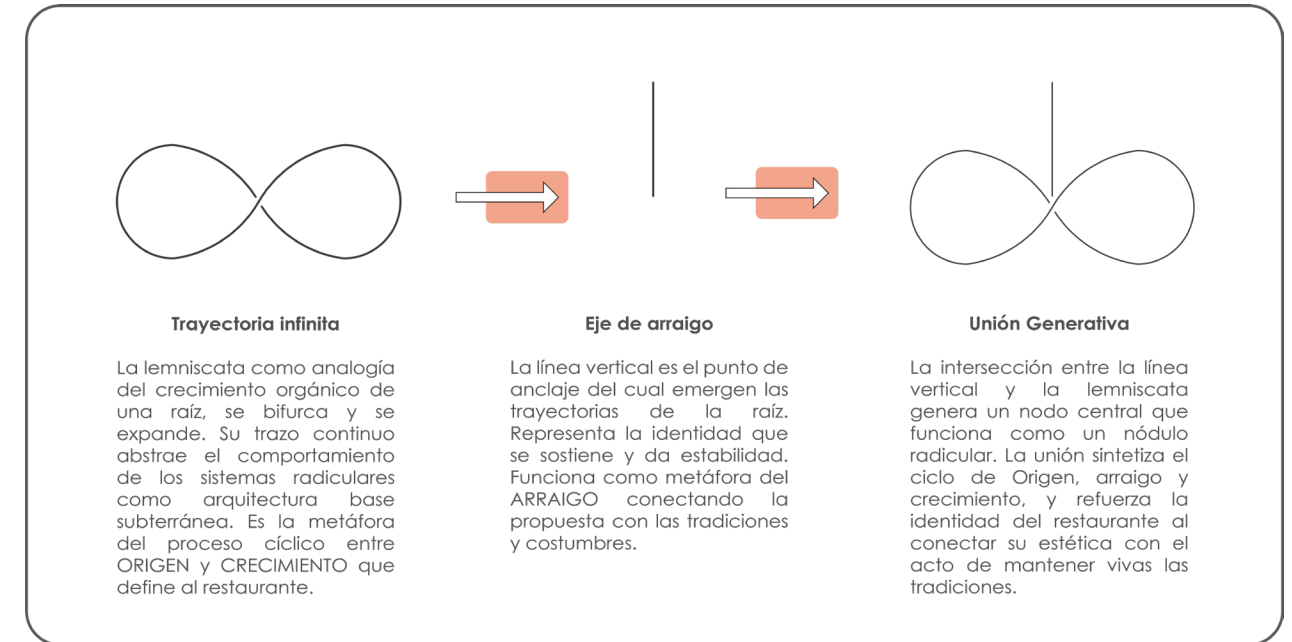


Figura 22. Generación morfológica del token

3.5. Imagen Conceptual

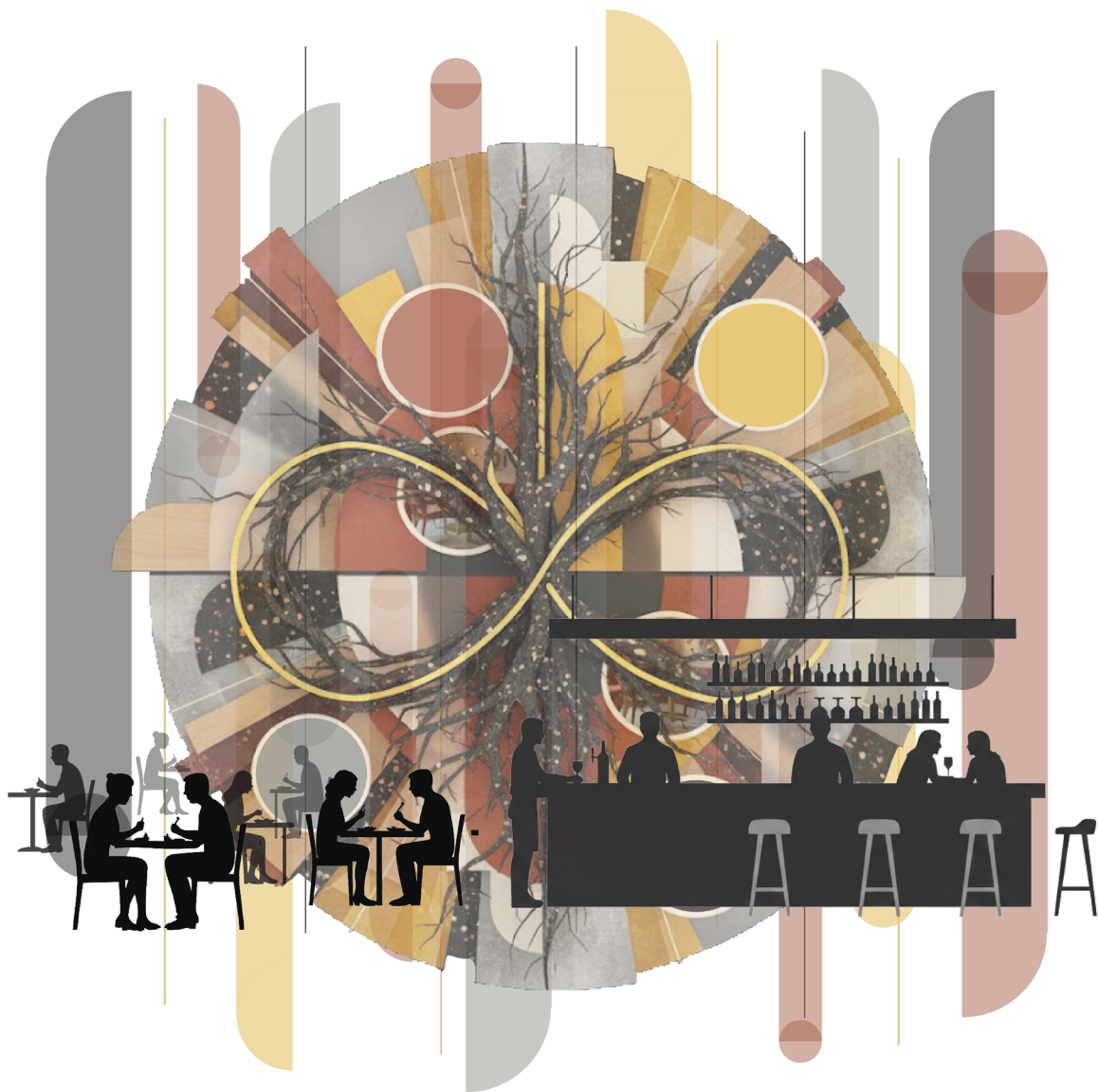


Figura 23. Imagen conceptual Origen, arraigo, crecimiento

3.6. Zonificación

Como estrategia de diseño se plante priorizar una organización funcional y coherente sin perder el hilo conductor del concepto. El proyecto estructura un equilibrio entre operación eficiente y recorrido experiencial, permitiendo que el espacio se perciba como un organismo continuo. La disposición prioriza la sala de comensales como núcleo articulador de los espacios complementarios.

Categorización de áreas

La organización funcional se divide en áreas públicas, semi públicas, privadas y de servicio. Las áreas públicas comprenden la sala de comensales y la terraza exterior, como espacios de permanencia y socialización. Las áreas semi públicas incluyen la recepción, el front of the house, el tótem galería, el mural cerámico y los baños. El área privada corresponde al sector operativo y que abarca al Back of the house. Finalmente, la circulación de servicio se integra como área de servicio.

Relaciones de adyacencia

La recepción se vincula directamente con la sala

de comensales, que a su vez mantiene una relación directa con la cocina abierta y la barra. La terraza exterior se conecta de manera fluida desde el área principal, reforzando el recorrido continuo. El área operativa se relaciona estratégicamente con la cocina y la circulación de servicio, asegurando eficiencia y control funcional del proyecto.

S	Detalle	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Recepción y caja	-	III	II	I	II	I	II	I	I
2	Sala de comensales	III	-	III	I	III	II	III	II	I
3	Front of the house	II	III	-	III	II	I	II	I	III
4	Back of the house	I	I	III	-	I	I	I	I	III
5	Tótem galería	II	III	II	I	-	I	II	III	I
6	Servicios Higiénicos	I	II	I	I	I	-	I	I	I
7	Terraza de comensales	II	III	II	I	II	I	-	II	I
8	Mural cerámico	I	II	I	I	III	I	II	-	I
9	Circulación de servicio	I	I	III	III	I	I	I	I	-

I Conexión Débil II Conexión Media III Conexión Fuerte

Figura 25. Matriz de Adyacencias

S	Detalle	O	Etiqueta	Area m²
1	Recepción y caja	●	A. Semi-pública	2,70
2	Sala de comensales	●	A. Pública	71,97
3	Front of the house	●	A. Semi-pública	20,85
4	Back of the house	●	A. Privada	12,19
5	Tótem galería	●	A. Semi-pública	13,70
6	Servicios Higiénicos	●	A. Semi-pública	10,44
7	Terraza de comensales	●	A. Pública	59,25
8	Mural cerámico	●	A. Semi-pública	16,51
9	Circulación de servicio	●	A. Servicio	35,42

● Espacios de articulación ● Espacios Interiores ● Espacios Exteriores
 Σ ●● Area Interior = 131,85 m² Σ ●● Area Exterior = 111,18 m²

Figura 24. Tabla de Zonificación

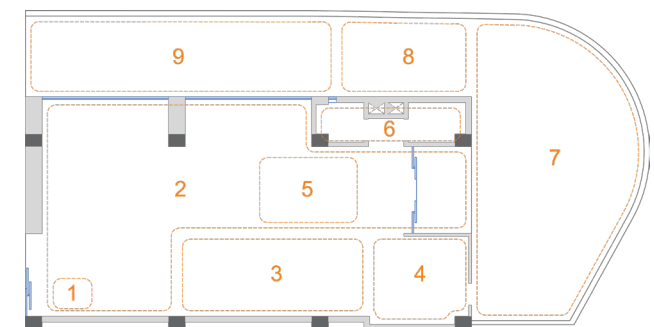


Figura 26. Plano de zonificación

3.7. Moodboard



Figura 27. Moodboard

3.8. Material Board

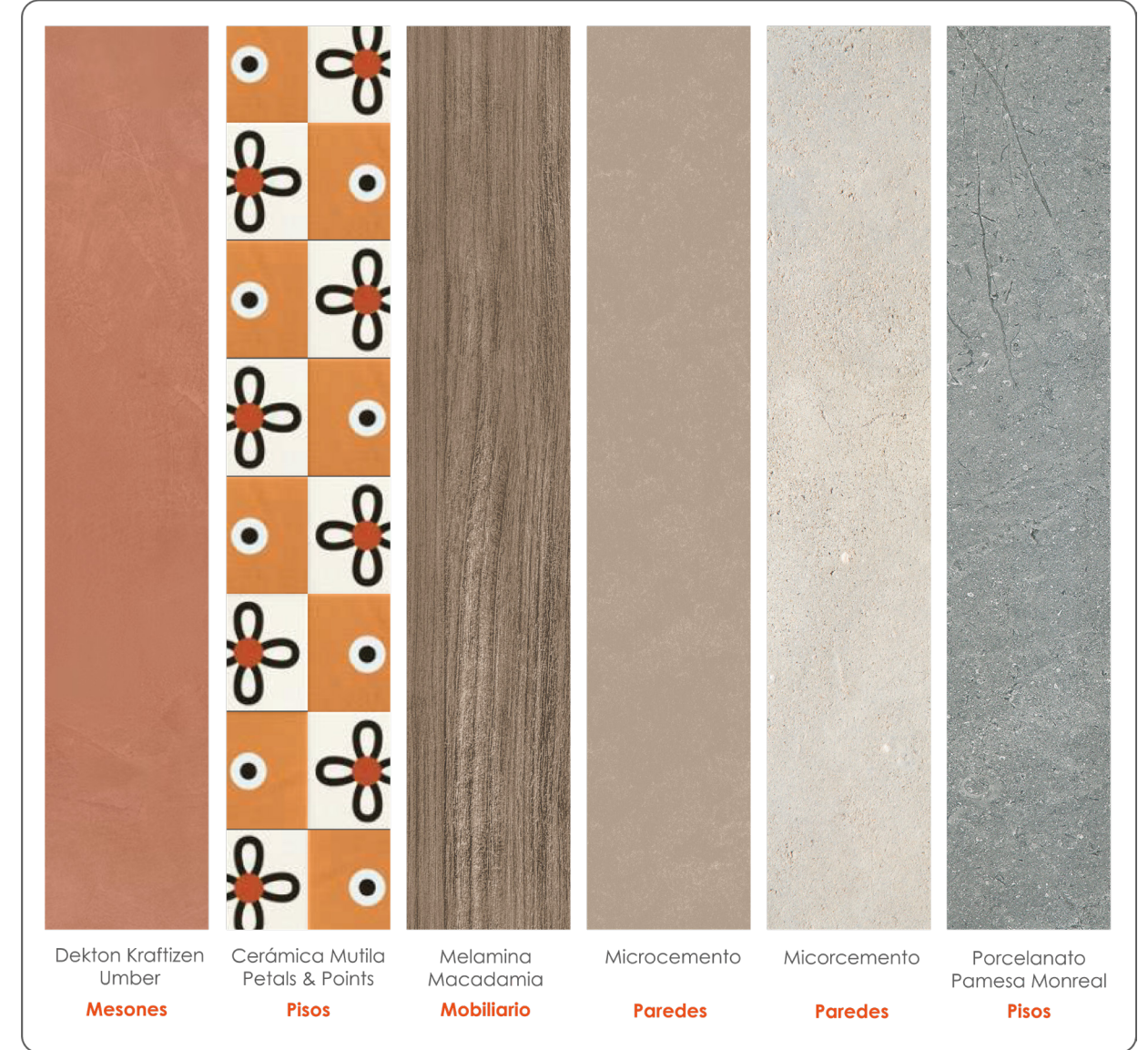


Figura 28. Material Board

3.9. Diseño Espacial

El diseño del restaurante Raíz surge a partir de la interpretación del concepto Origen, arraigo y crecimiento, que se materializa mediante el token Trama Raigal inspirado en el comportamiento continuo de la lemniscata. La propuesta organiza el espacio como un sistema integrado, la planta se articula en dos zonas de lectura espacial. La primera corresponde a la zona de abstracción de la lemniscata, donde la circulación principal se despliega hacia el exterior del restaurante, rodeando la terraza y el mural cerámico, para luego retornar al interior. La segunda zona concentra la mayor parte de la sala principal de comensales, con una geometría más estable que responde al eje de arraigo. Aquí, los trazos se vuelven más conservadores, sin perder la fluidez general del token.

La zona de abstracción de la lemniscata emula, por medio del recorrido, una de las alas de la geometrización de su forma, de manera que se logra plasmar en el espacio la arquitectura funcional de las raíces, crecen hacia donde hay nutrientes, pero retroalimenta el punto central que es representado y materializado en el espacio como el tótem galería del restaurante.

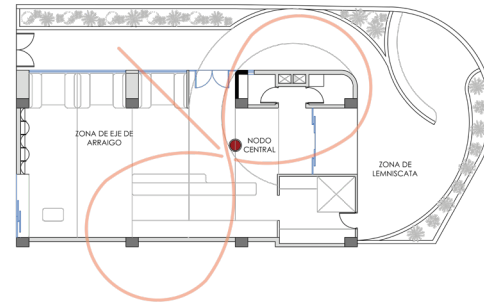


Figura 30. Token de diseño sobrepuesto

El tótem galería se posiciona como el nodo central del proyecto, funcionando simultáneamente como punto de conexión simbólico. Aunque se ubica dentro de la zona de abstracción de la lemniscata, su presencia articula ambos lenguajes espaciales. La propuesta constituye el espacio como un sistema integrado, de modo que las circulaciones, puntos de conexión y zonas de permanencia se sientan como una misma atmósfera que representa el esquema funcional de una raíz.

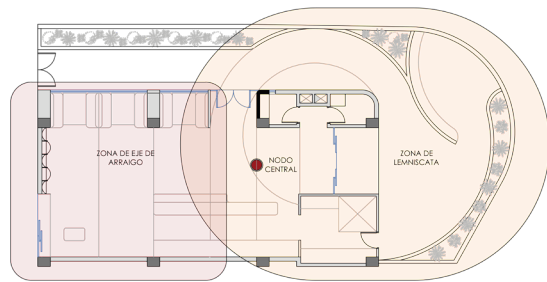


Figura 29. Zonas de lectura espacial

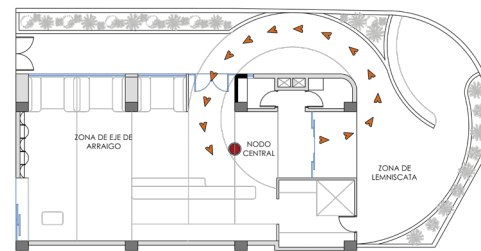


Figura 31. Circulación zona de abstracción de lemniscata

3.10. Planta de Distribución

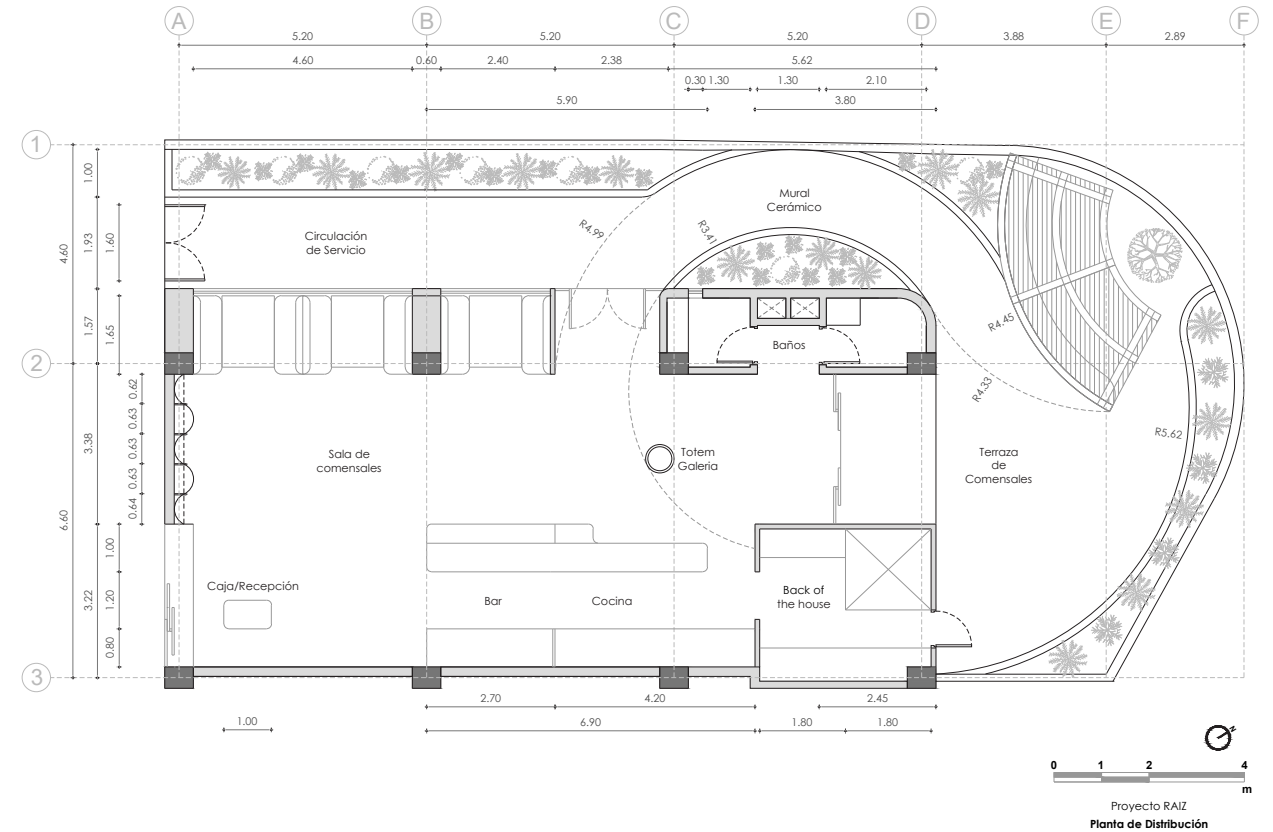


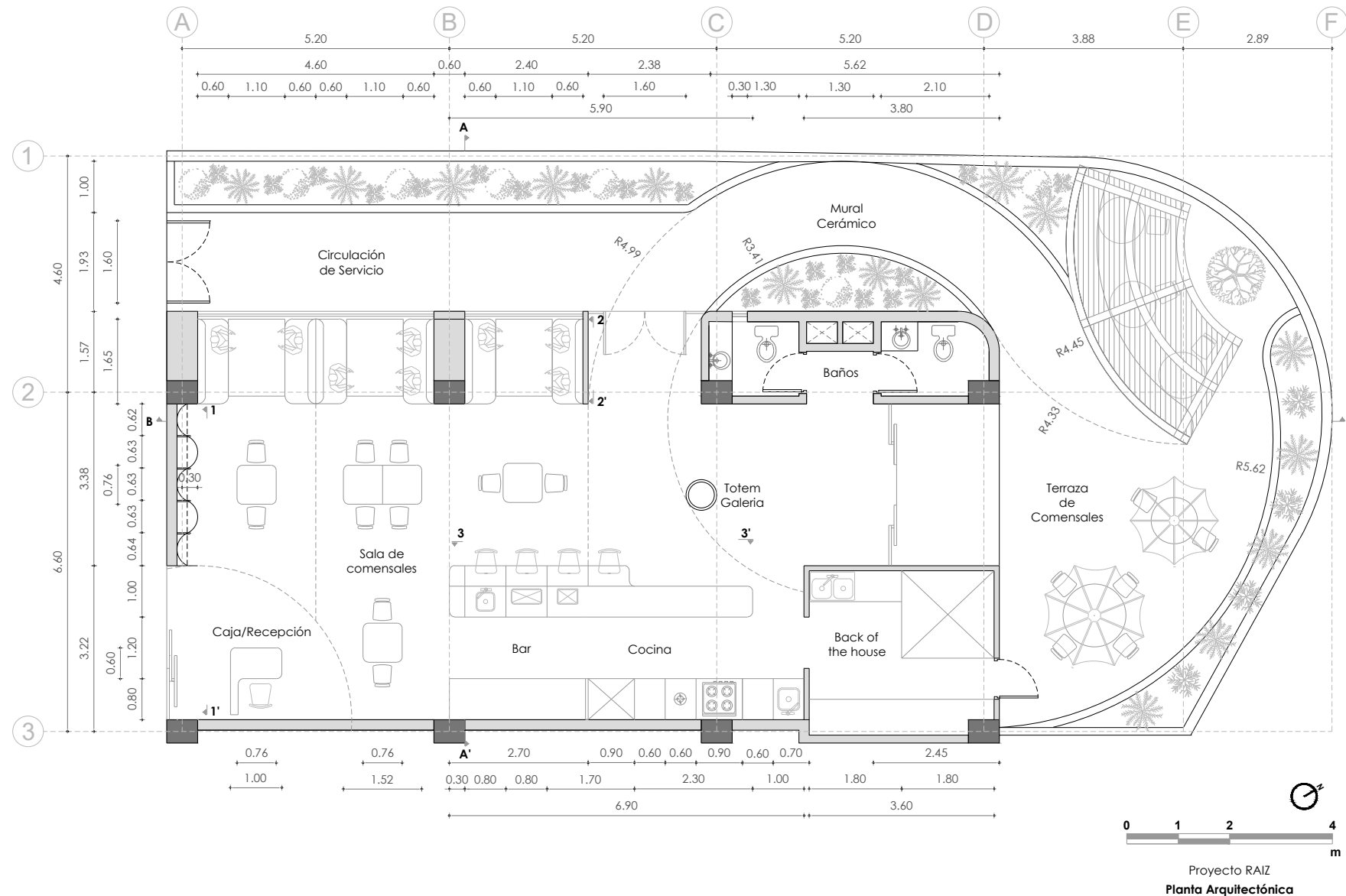
Figura 32. Planta de distribución

4.

PLANOS Y RENDERS



4.1. Planta Arquitectónica



La planta del restaurante RAÍZ se estructura a partir del concepto Origen, Arraigo y Crecimiento, materializado mediante el token Trama Raigal, cuya geometría inspirada en la lemniscata organiza tanto la distribución como los recorridos. El espacio se divide en dos grandes zonas complementarias que funcionan de manera unificada.

El eje de arraigo concentra la mayor parte de la sala de comensales y propone una lectura más serena y estable, con una estética conservadora que refuerza la permanencia: revestimientos lineales en piso con porcelanato Monreale Grigio 120x60 cm, y un sistema de iluminación ordenado mediante matrices lineales de LED que acompañan la direccionalidad del espacio sin perder la esencia fluida del token.

En contraste, la zona de lemniscata introduce una expresión más experimental del concepto, incorporando un diseño de techos con geometría fluida que varía en altura y enfatiza el movimiento del recorrido. Los pisos se vuelven protagonistas mediante el mosaico Petals and Points 20x20 cm, cuya composición remite directamente a la lógica gráfica del token. Ambas zonas convergen en el tótem galería como nodo simbólico y funcional, consolidando una planta continua donde circulación, experiencia y memoria territorial se integran en una sola narrativa espacial.

Figura 33. Planta Arquitectónica

4.1.1. Planta Arquitectónica Ambientada



Figura 34. Planta Arquitectónica Ambientada



Figura 35. Axonometrías

4.2. Cortes

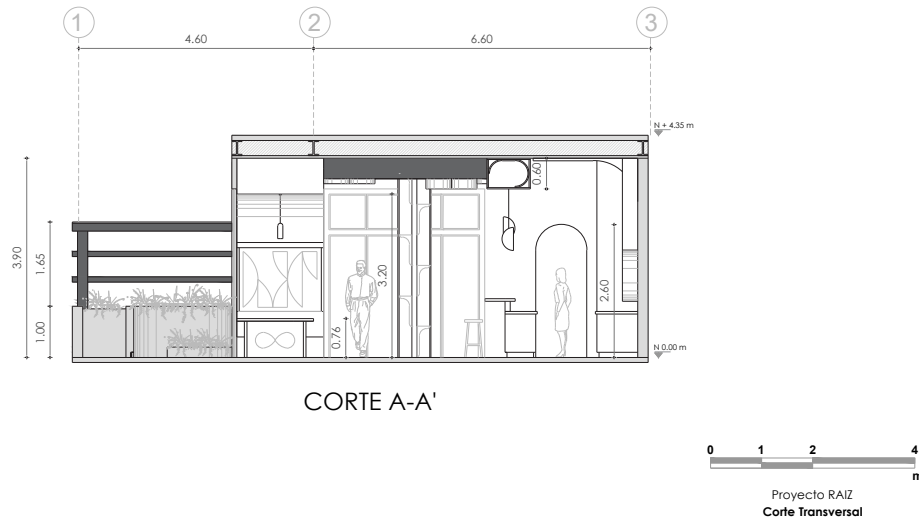
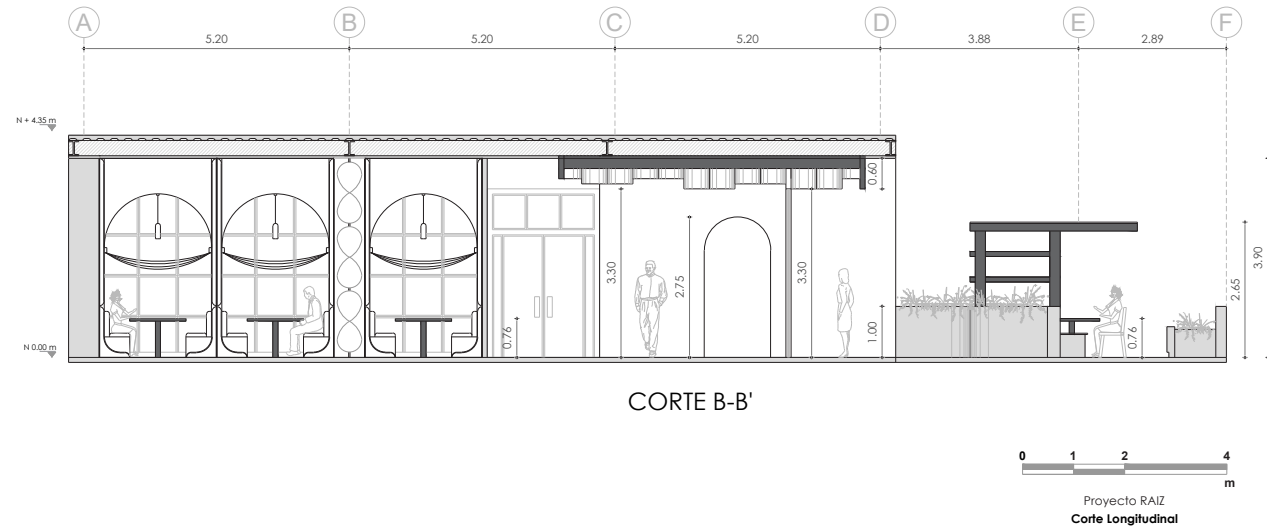
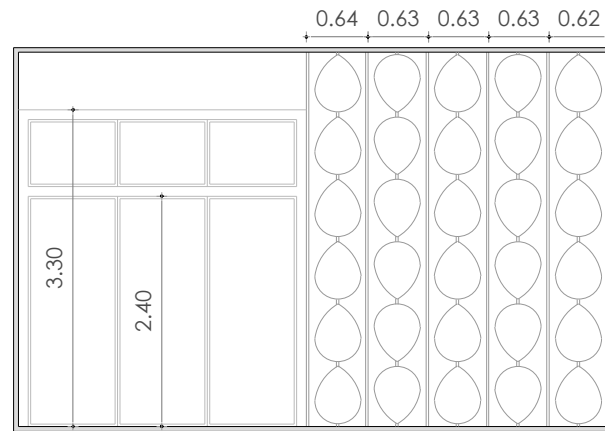


Figura 36. Corte Longitudinal y transversal

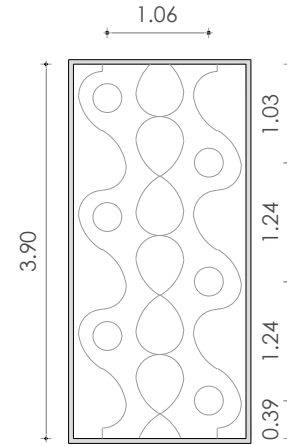


Figura 37. Corte Longitudinal y transversal ambientado

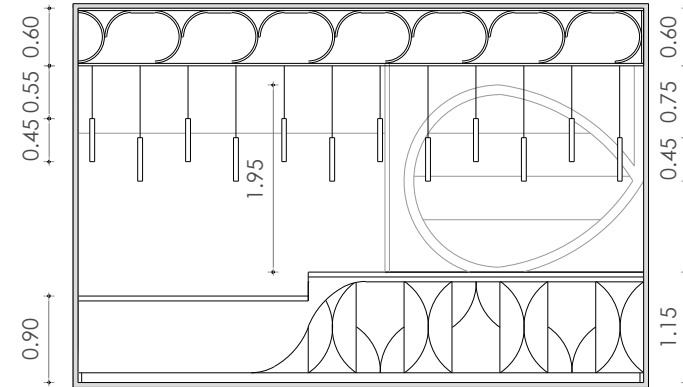
4.3. Elevaciones



ELEVACIÓN 1-1'



ELEVACIÓN 2-2'



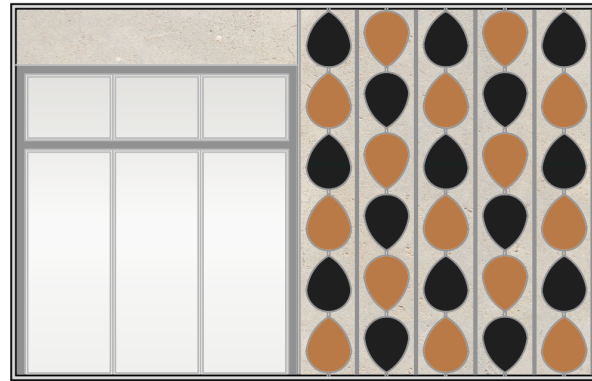
ELEVACIÓN 3-3'



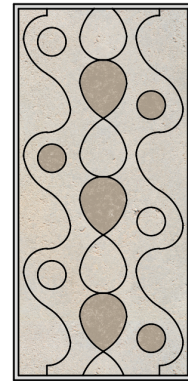
Proyecto RAIZ
Elevaciones

Figura 38. Elevaciones

4.3.1. Elevaciones Ambientadas



ELEVACIÓN 1-1'



ELEVACIÓN 2-2'

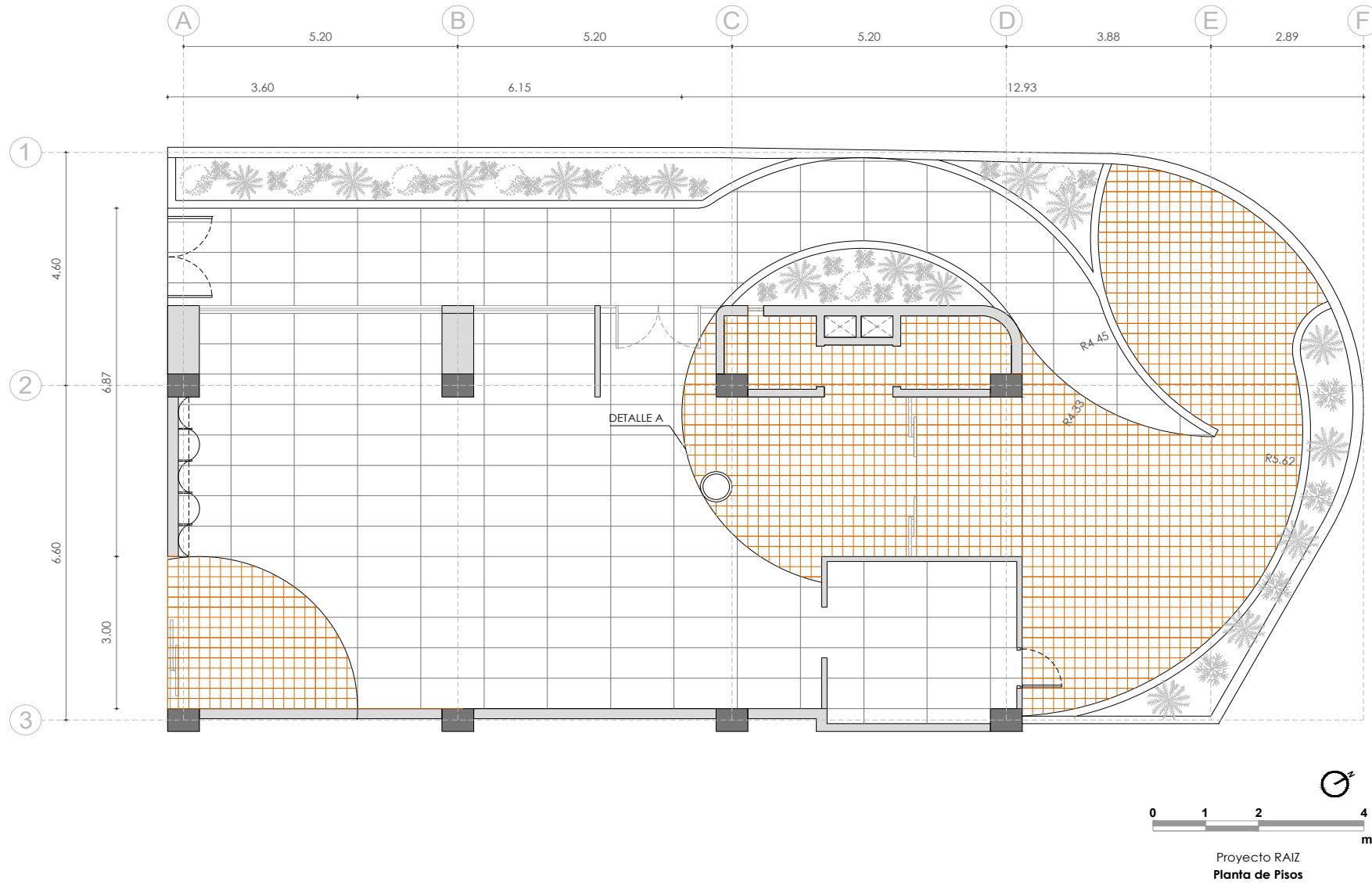


ELEVACIÓN 3-3'

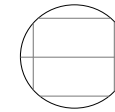
- | | |
|---|---|
|  |  |
| Microcemento
CimentArt
Beige | Melamina
Pelikano
Soft touch negro |
|  |  |
| Microcemento
CimentArt
Fossil - Café | Melamina
Pelikano
Bronce |
|  |  |
| Melamina
Pelikano
Macadamia | Textil
Artesanal |
|  |  |
| Sinterizada
Dekton
Graphite | Acero Inoxidable |
|  |  |
| Sinterizada
Dekton
Umber | Mimbre |

Figura 39. Elevaciones ambientadas

4.4. Plano de Pisos



Porcelanato
Pamesa
Monreale Grigio
120x60 cm



Gres porcelánico esmaltado
Mutina
Petals and Points
20,5x20,5 cm

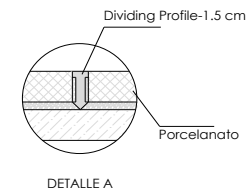
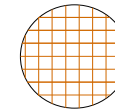


Figura 40. Plano de Pisos

4.4.1. Plano de Pisos Ambientado

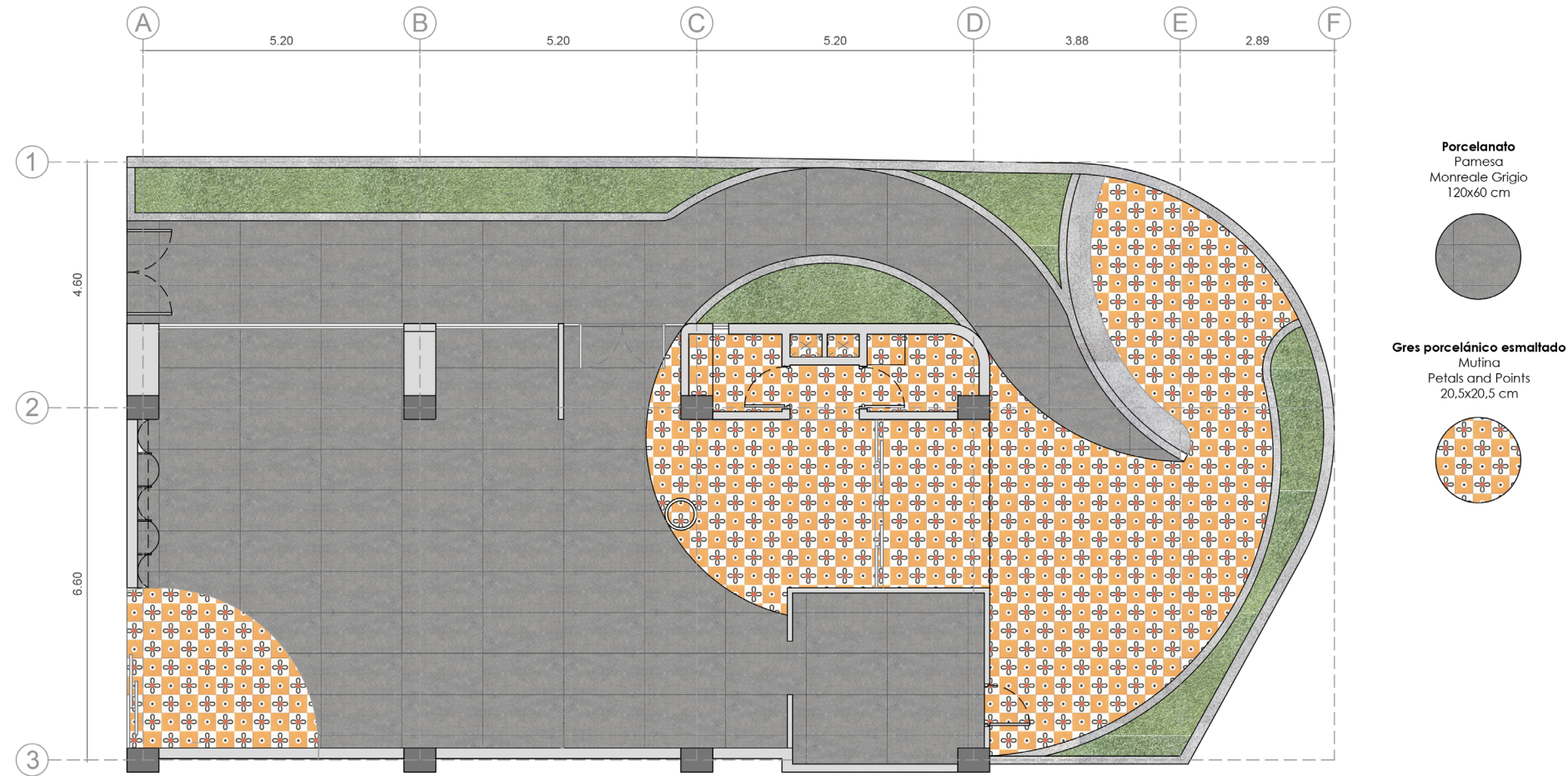


Figura 41. Plano de Pisos Ambientado



4.5. Plano de Revestimientos Verticales

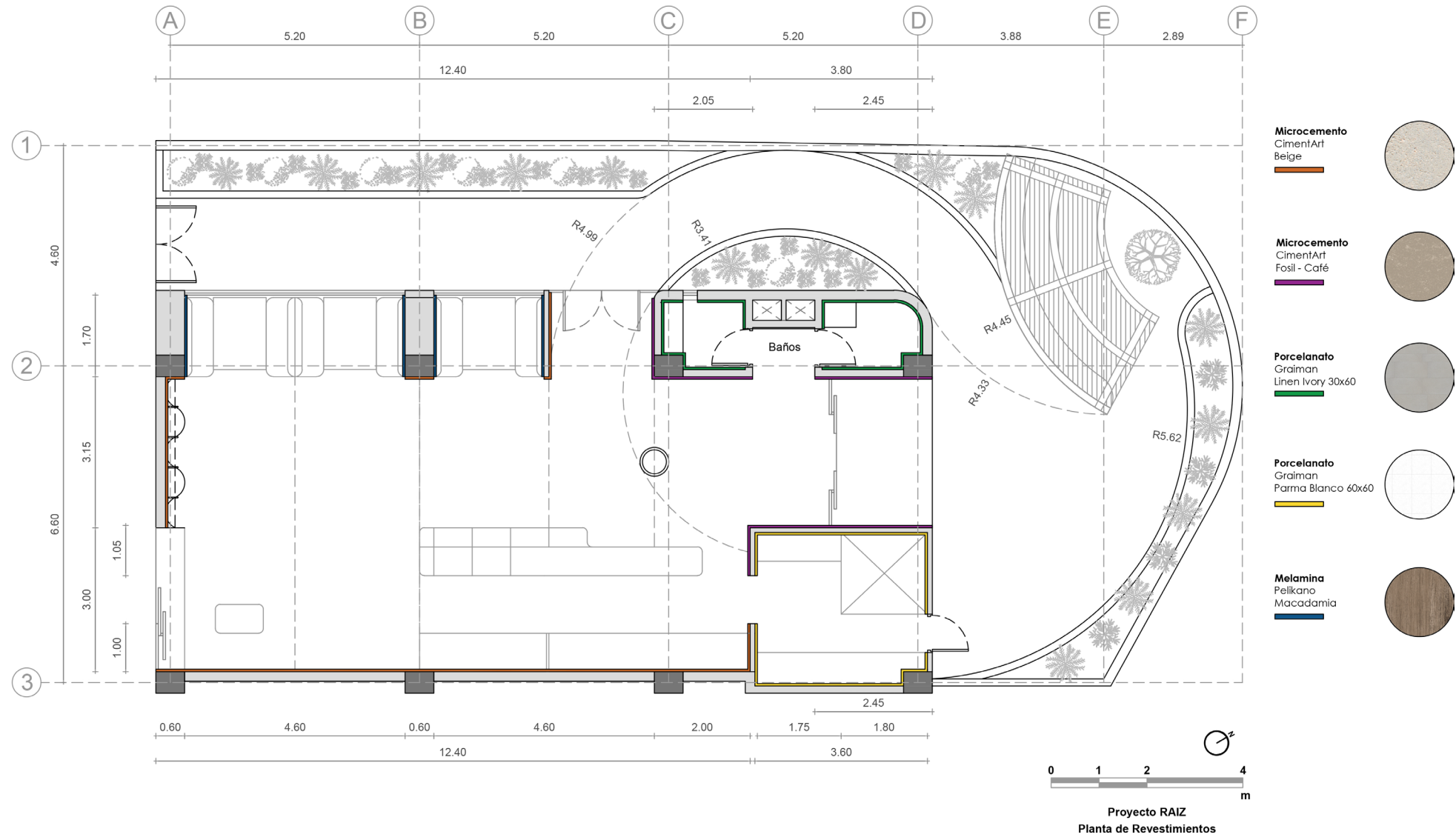
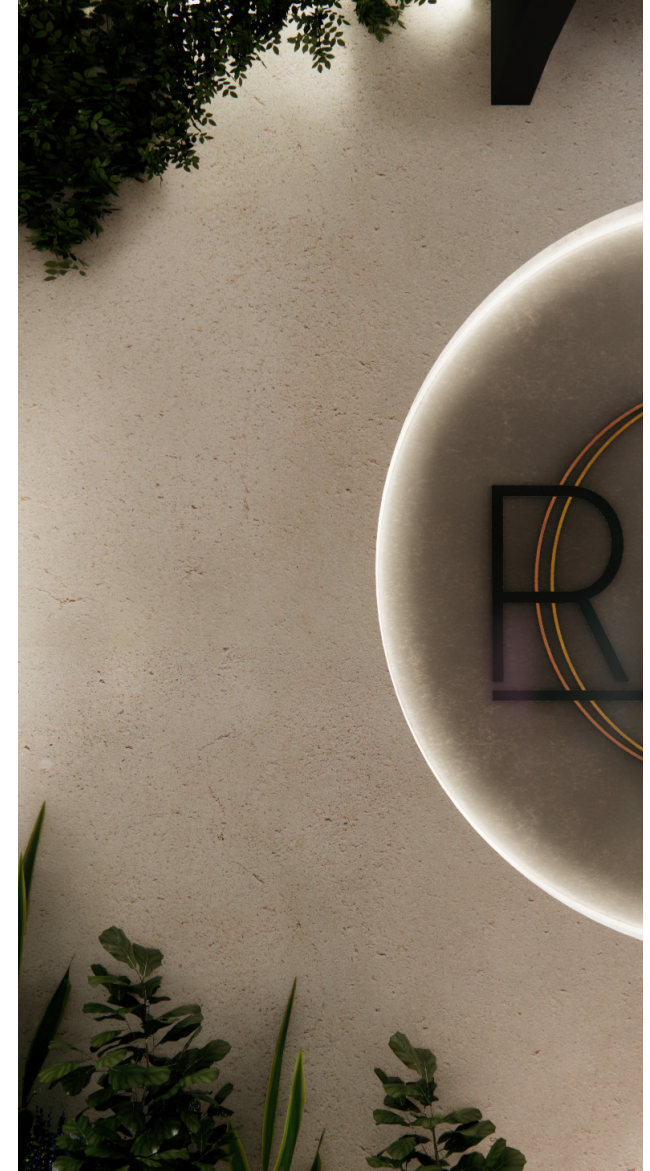


Figura 42. Plano de Revestimientos Verticales



4.6. Plano de Techos

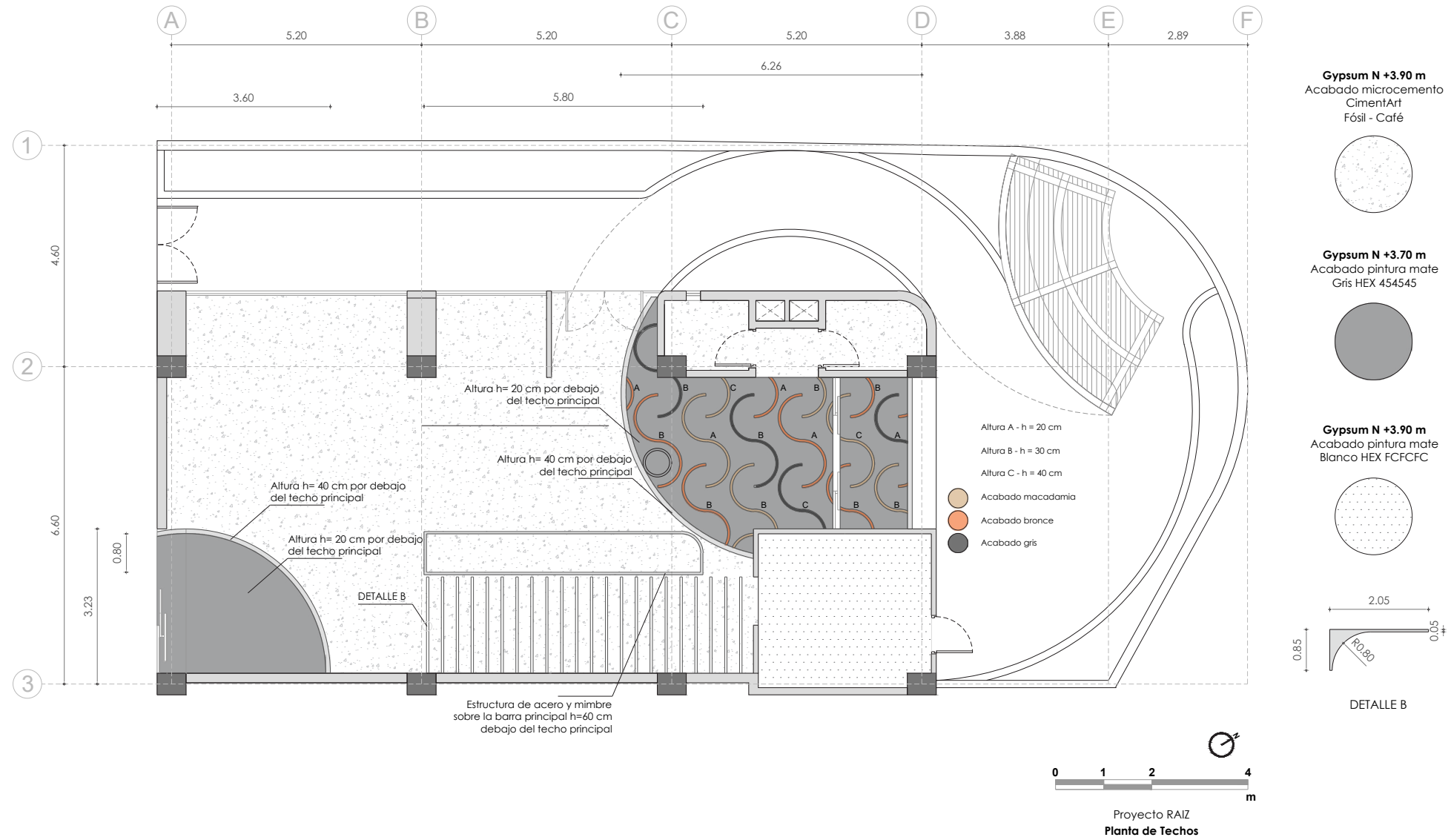


Figura 43. Plano de Techos

4.7. Plano de Iluminación

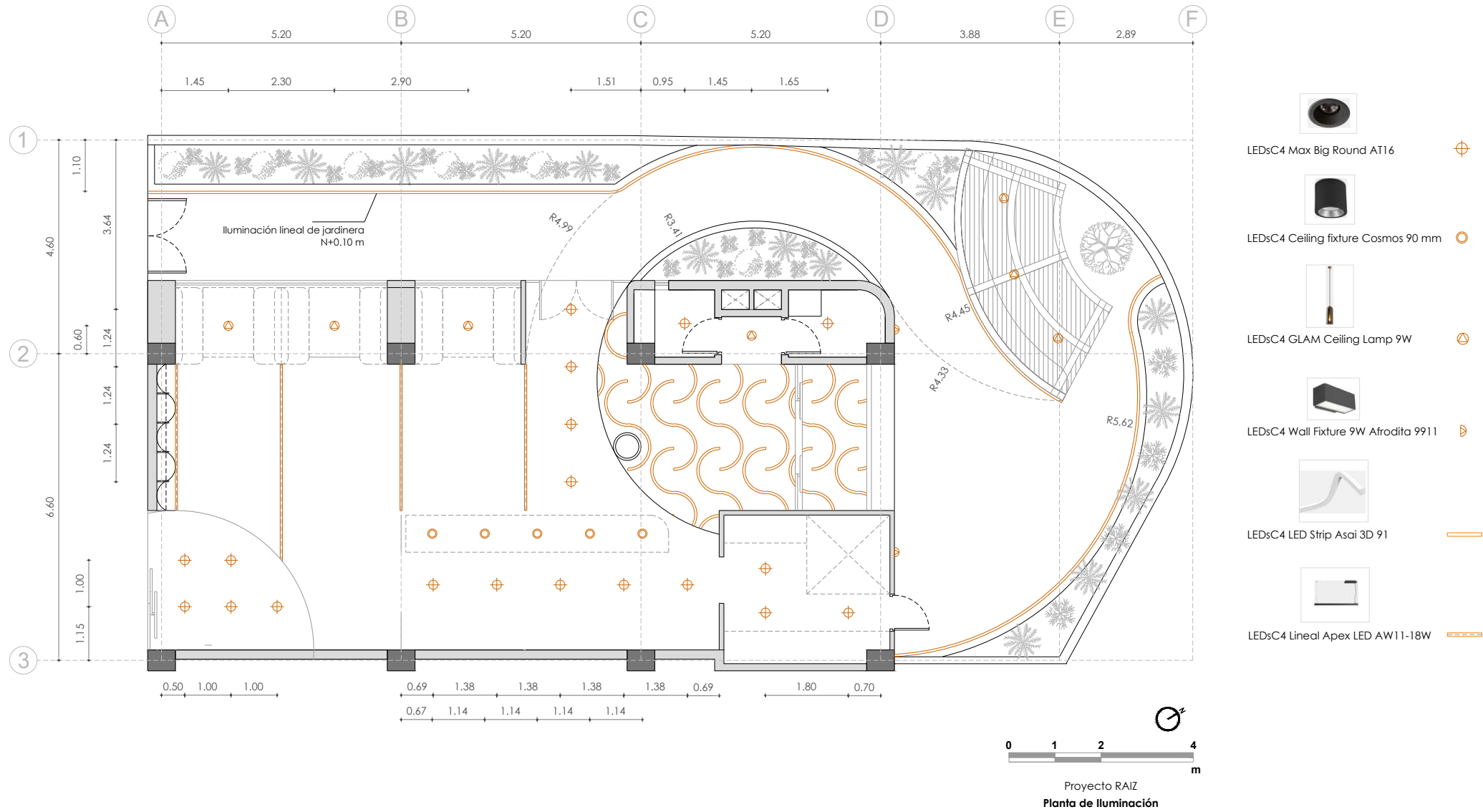
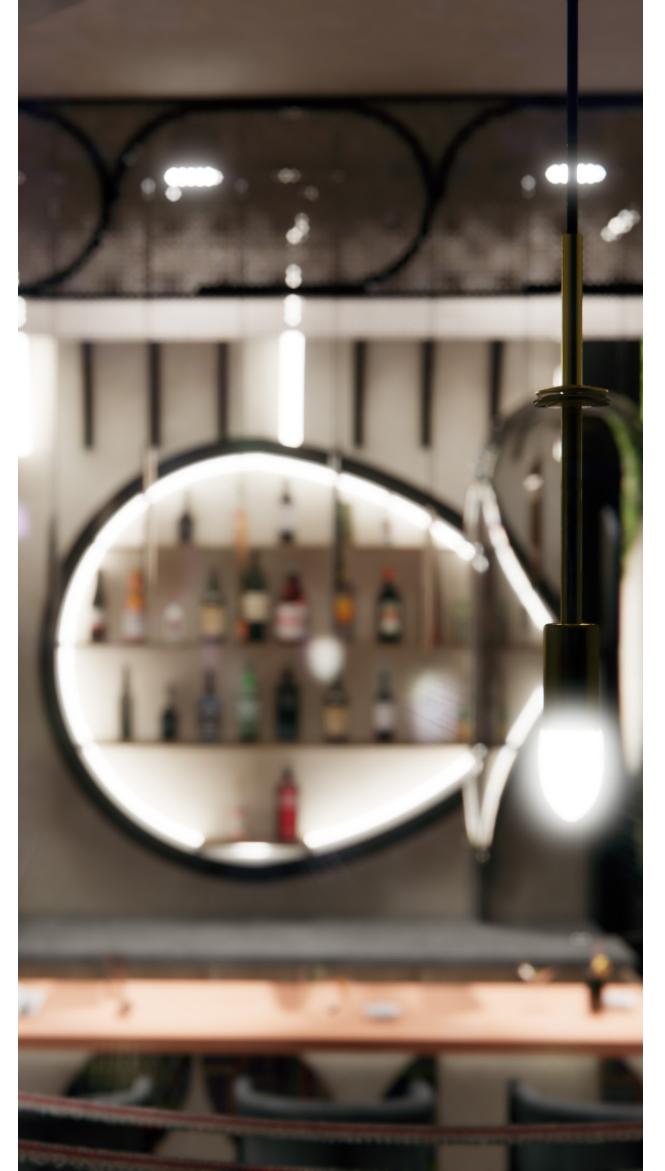


Figura 44. Plano de Iluminación



P. 57

P. 58

4.8. Styling



Figura 45. Styling

El styling del restaurante RAÍZ no se plantea como una simple selección de piezas comerciales, sino como una extensión conceptual del proyecto arquitectónico. Cada objeto ha sido diseñado a pequeña escala el concepto Origen, Arraigo y Crecimiento y el token Trama Raigal, permitiendo que la narrativa espacial se exprese también en el mobiliario y los elementos funcionales.

La Silla Raíz surge como una exploración paramétrica donde dos piezas modulares se repiten y ensamblan hasta conformar sutilmente la geometría de la lemniscata. Su estructura no solo responde a criterios estéticos, sino que traduce el crecimiento continuo y la lógica de las raíces en un lenguaje constructivo visible.

La Mesa Raíz refuerza el eje simbólico del proyecto mediante un soporte central que evoca el gesto vertical del arraigo. Sobre este eje se graba una abstracción de la lemniscata, integrando estabilidad y fluidez en una sola pieza. El Counter funciona como una escultura funcional. Su configuración en "L" incorpora en el frente un grabado inspirado en la arquitectura subterránea de las raíces, donde la geometría del token aparece como una huella que conecta superficie y origen.

Los pisos y revestimientos se integran como elementos activos en la construcción del lenguaje del proyecto. La propuesta combina dos materialidades principales: porcelanato Monreale y gres porcelánico Mutina, elementos que se representan en la lámina mediante una paleta circular en tono gris, anaranjado y amarillo. En muros, se propone microcemento Beige de CimentArt, que aporta una superficie continua, táctil y neutra.

Finalmente, la luminaria GLAM de Leds C4 complementa el conjunto desde la curaduría, aportando una atmósfera sobria mediante vidrio oscuro que dialoga con la materialidad del espacio.

4.9. Renders



P. 61

P. 62

4.9. Renders



P. 63

P. 64

4.9. Renders



P. 65

P. 66

4.9. Renders



P. 67

P. 68

4.9. Renders



P. 69

P. 70

4.9. Renders



P. 71

P. 72

4.9. Renders



P. 73

P. 74

4.9. Renders



P. 75

P. 76

4.9. Renders



P. 77

P. 78

4.9. Renders



P. 79

P. 80

4.9. Renders



P. 81

P. 82

4.9. Renders



P. 83

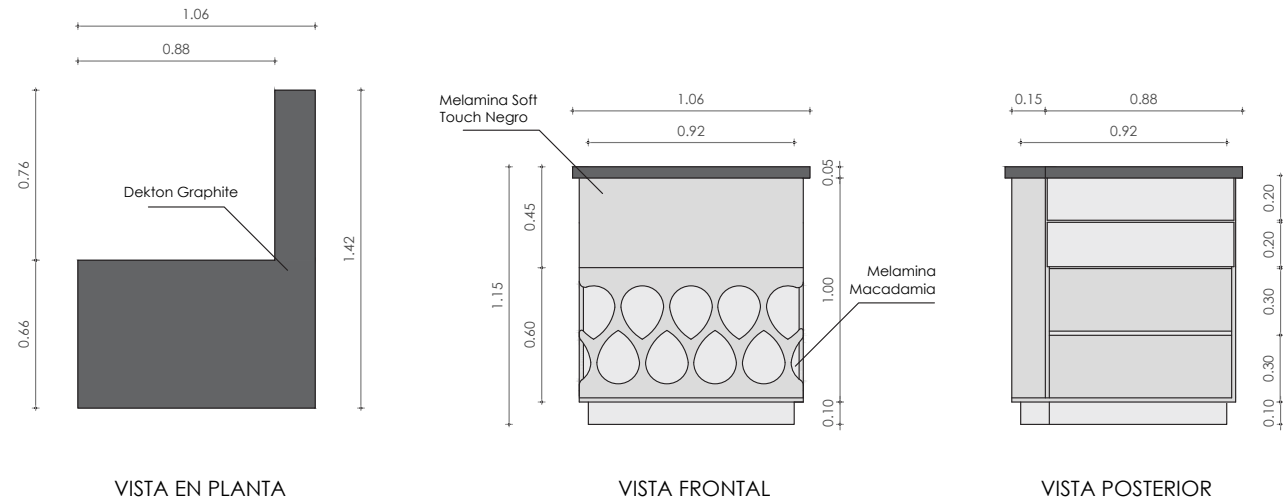
P. 84

5.

MOBILIARIO



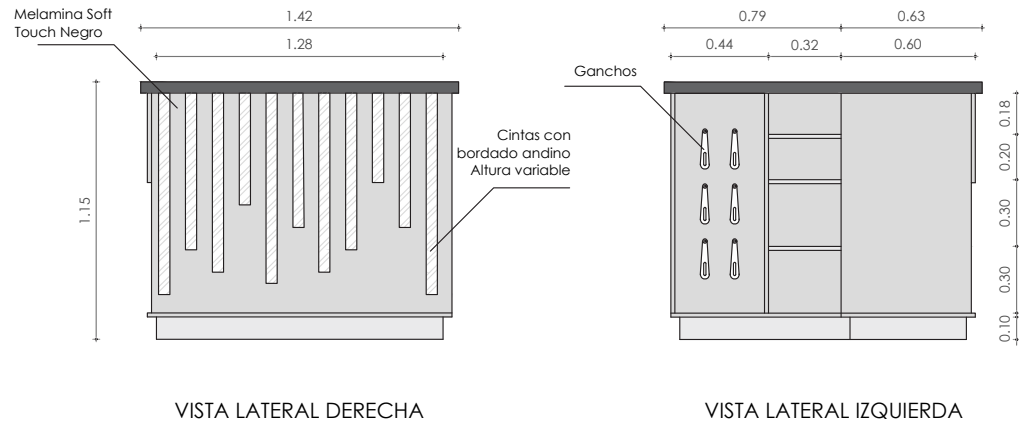
5.1. Counter Raigal



VISTA EN PLANTA

VISTA FRONTAL

VISTA POSTERIOR



VISTA LATERAL DERECHA

VISTA LATERAL IZQUIERDA

Figura 46. Planos de detalle Counter Raigal



Counter Raigal

Counter de recepción y control de acceso para comensales, ubicado en el área de ingreso del restaurante.

Descripción General

El Counter Raigal constituye el primer punto de contacto entre el usuario y el espacio gastronómico. Su configuración en "L" organiza la recepción, la caja y el apoyo operativo de manera eficiente, integrándose al lenguaje formal del proyecto. El diseño materializa el concepto Origen, Arraigo y Crecimiento mediante una composición que equilibra estabilidad y fluidez. El frente incorpora un tablero perforado con un patrón basado en la abstracción de la lemniscata, evocando visualmente un entramado de raíces. En el lateral de primer impacto se integran cintas bordadas con textiles andinos tradicionales que refuerzan la identidad local. El mesón en Dekton Graphite aporta resistencia, mientras que el interior organiza la operación con repisas, cajones, compartimentos y ganchos para llaves.

Materiales

- Melamina de 18 mm: Negro Soft Touch y Macadamia.
- Superficie de trabajo en piedra sinterizada Dekton Graphite.
- Frente en tablero aglomerado perforado con patrón de lemniscata.
- Aplicaciones de cintas textiles andinas bordadas.

Acabados

- Melamina Macadamia: acabado Synchro.
- Melamina Negro Soft Touch: acabado mate.
- Dekton: acabado natural mate.
- Textiles: acabado artesanal visible como gesto identitario.



Figura 47. Counter Raigal

5.2. Silla Raíz

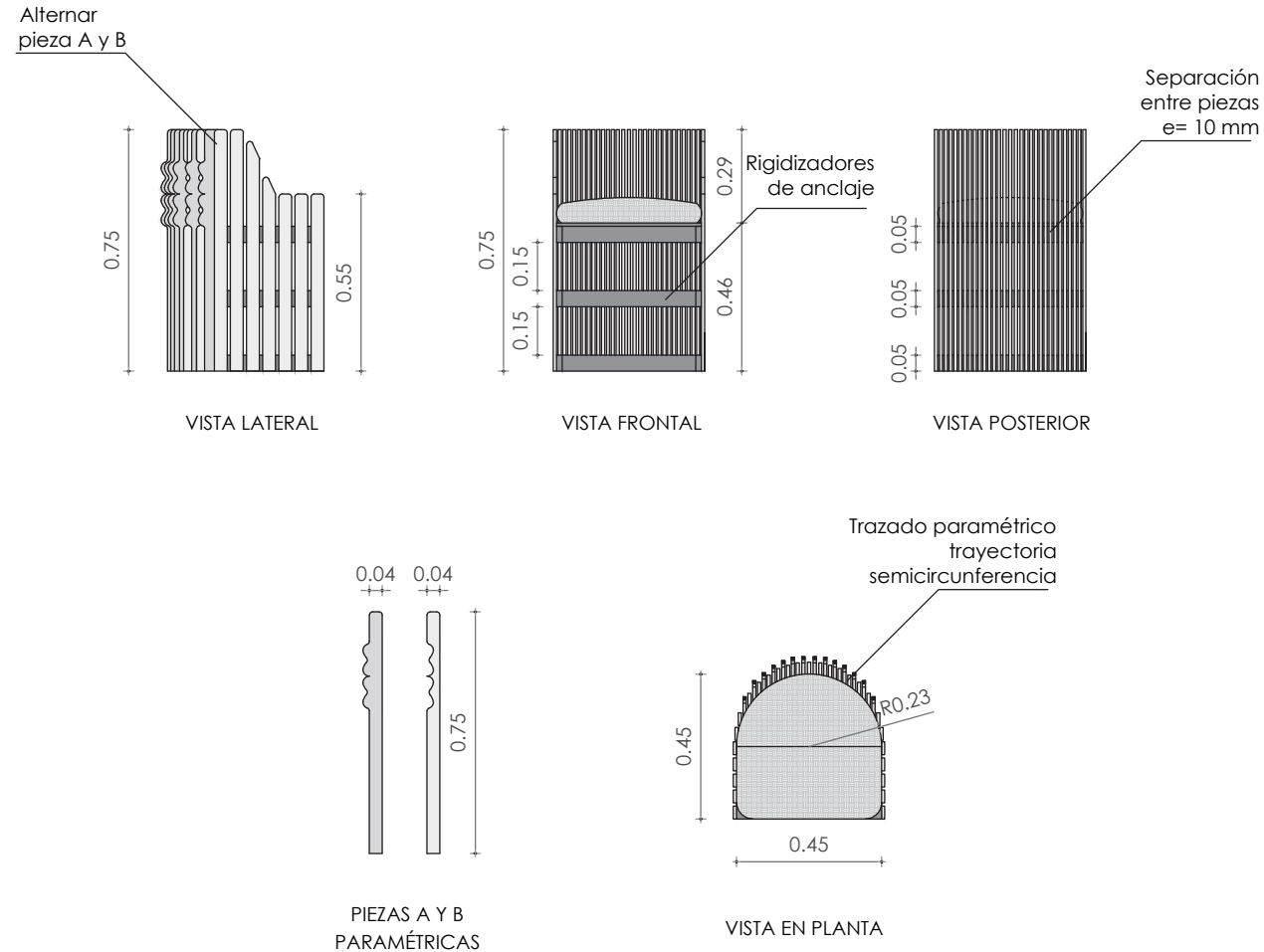


Figura 48. Planos de detalle Silla Raíz



Figura 49. Silla Raíz

Silla Raíz

Silla para comensales diseñada específicamente para el restaurante RAÍZ, integrada a la sala principal y terraza.

Descripción General

La Silla Raíz es una pieza paramétrica que traduce el concepto Origen, Arraigo y Crecimiento a escala del usuario. Su envoltase se compone por la repetición de dos piezas verticales complementarias que, mediante concavidades y convexidades, reconstruyen visualmente la geometría de la lemniscata a lo largo del perímetro. Este sistema genera una lectura continua similar al crecimiento de un entramado radicular. Dos de las piezas se revisten en textil andino tensado como gesto sutil de identidad local. La estructura se rigidiza mediante tres semicircunferencias que anclan las piezas paramétricas, garantizando estabilidad formal y estructural. El asiento integra una base resistente y un cojín tapizado que aporta confort sin perder la coherencia estética del conjunto.

Materiales

- Piezas paramétricas verticales en melamina Macadamia de 10 mm.
- Estructura portante en madera laminada curvada (triplay fenólico).
- Base del asiento en melamina de 18 mm.
- Espuma de alta densidad para asiento.
- Tapizado textil para superficie de contacto.
- Aplicaciones puntuales en textil andino tensado.

Acabados

- Melamina Macadamia: acabado Synchro.
- Madera laminada: sellador natural mate.
- Textil andino: acabado artesanal visible.
- Tapizado: acabado textil mate de alta resistencia.

6.

EPÍLOGO



6.1. Conclusiones y recomendaciones

Impacto en la Experiencia del Usuario:

El proyecto de diseño interior del restaurante RAÍZ propone una experiencia gastronómica que trasciende la función básica del comer, convirtiendo el espacio en un recorrido sensorial y simbólico. La aplicación del concepto Origen, Arraigo y Crecimiento se materializa en la distribución, la materialidad y la iluminación, generando una atmósfera que conecta al usuario con la identidad de Conocoto. La circulación inspirada en la lemniscata guía al comensal de manera intuitiva, promoviendo descubrimiento, permanencia y apropiación del lugar. Así, el espacio no solo acoge, sino que construye una experiencia emocional que refuerza la relación entre territorio, memoria y gastronomía contemporánea.

Consolidación de la Identidad del Proyecto:

El diseño interior de RAÍZ fortalece su identidad mediante la integración de elementos simbólicos como el token Trama Raigal, los textiles andinos, las texturas pétreas y la madera como metáfora de lo que nace de la tierra. Estos recursos no funcionan únicamente como decoración, sino como lenguaje espacial que comunica pertenencia, continuidad y respeto por la tradición culinaria local. El restaurante se posiciona como un espacio que honra el pasado de Conocoto mientras proyecta una imagen actual, sobria y competitiva dentro del contexto gastronómico.

Funcionalidad y Organización Espacial:

La zonificación y las adyacencias permiten una operación eficiente entre áreas públicas, semi públicas y de servicio, optimizando los flujos tanto del personal como de los usuarios. La cocina abierta y la barra articulan el front of the house con el área operativa, favoreciendo transparencia, dinamismo y control visual. La incorporación de un eje de arraigo más contenido y una zona de lemniscata más experimental permite equilibrar confort, identidad

y flexibilidad espacial, mejorando la funcionalidad integral del restaurante.

Proyección e Innovación:

El proyecto evidencia cómo un concepto abstracto puede convertirse en una herramienta de diseño aplicada, capaz de estructurar circulaciones, mobiliario y atmósfera. RAÍZ no solo responde a las necesidades actuales del sector gastronómico, sino que plantea una visión adaptable, donde el espacio puede evolucionar junto con la comunidad y su oferta culinaria.

Recomendaciones Futuras:

Se recomienda que, en una implementación real, el proyecto incorpore procesos de evaluación de la experiencia del usuario, así como estrategias de sostenibilidad, control acústico y posibles integraciones tecnológicas que potencien la narrativa espacial. Asimismo, se sugiere mantener vivo el vínculo con la producción local, permitiendo que el restaurante continúe creciendo sin perder su raíz territorial.

En conclusión, RAÍZ consolida un diseño que une concepto, función e identidad, transformando el espacio en un organismo que nace de la tierra, se arraiga en la cultura de Conocoto y crece hacia una experiencia gastronómica contemporánea.



6.2. Índice de Ilustraciones

Figura 1. Iglesia de Conocoto (GADPRC Conocoto, 2025) - p. 16

Figura 2. Parque de Conocoto (GADPRC Conocoto, 2025) - p. 16

Figura 3. Logotipo de marca - p. 17

Figura 4. Representación Gráfica RAÍZ (IA Gemini) - p. 17

Figura 5. Representación Gráfica RAÍZ (IA Gemini) - p. 18

Figura 6. Representación Gráfica RAÍZ (IA Gemini) - p. 20

Figura 7. Implantación (GCZ Construcciones, 2025) - p. 21

Figura 8. Estado actual de construcción - ESTE - p. 21

Figura 9. Estado actual de construcción - FRONTAL - p. 21

Figura 10. Servicios y entrono - p. 22

Figura 11. Orientación y análisis de iluminación - p. 22

Figura 12. Estado actual de construcción - Toma aérea - p. 23

Figura 13. Restaurante Foresta (Escudero, 2025) - p. 24

Figura 14. Restaurante Foresta (Escudero, 2025) - p. 24

Figura 15. Restaurante IGNIS (LAB20 Design, 2025) - p. 25

Figura 16. Restaurante IGNIS (LAB20 Design, 2025) - p. 25

Figura 17. Restaurante LING LING (The Plan, 2022) - p. 26

Figura 18. Restaurante LING LING (The Plan, 2022) - p. 26

Figura 19. Representación Gráfica RAÍZ (IA Gemini) - p. 28

Figura 20. Lemniscata - p. 29

Figura 21. Token de diseño - p. 30

Figura 22. Generación morfológica del token - p. 30

Figura 23. Imagen conceptual Origen, arraigo, crecimiento - p. 31

Figura 24. Tabla de zonificación - p. 32

Figura 25. Matriz de adyacencias - p. 32

Figura 26. Plano de zonificación - p. 32

Figura 27. Moodboard - p. 33

Figura 28. Material Board - p. 34

Figura 29. Zonas de lectura espacial - p. 35

Figura 30. Token de diseño sobrepuesto - p. 35

Figura 31. Circulación zona de abstracción de lemniscata - p. 35

Figura 32. Planta de distribución - p. 36

Figura 33. Planta Arquitectónica - p. 39

Figura 34. Planta Arquitectónica Ambientada - p. 41

Figura 35. Axonometrías - p. 42

Figura 36. Corte longitudinal y transversal - p. 43

Figura 37. Corte longitudinal y transversal ambientado - p. 44

Figura 38. Elevaciones - p. 45

Figura 39. Elevaciones ambientadas - p. 47

Figura 40. Plano de Pisos - p. 49

Figura 41. Plano de Pisos ambientado - p. 51

Figura 42. Plano de Revestimientos verticales - p. 53

Figura 43. Plano de Techos - p. 55

Figura 44. Plano de Iluminación - p. 57

Figura 45. Styling - p. 59

Figura 46. Planos de detalle Counter Raigal - p. 87

Figura 47. Counter Raigal - p. 88

Figura 48. Planos de detalle Silla Raíz - p. 89

Figura 49. Silla Raíz - p. 90



6.3. Bibliografía

- Benalcázar, M., Zuleta, D., Rispoli, R., & Rocchio, D. (2025). Urban Sustainability of Quito Through Its Food System: Spatial and Social Interactions. *Sustainability*, 6613.
- Escudero, F. (2025). Foresta Quito – Estudio Felipe Escudero. Obtenido de Estudio Felipe Escudero: <https://xn--ministeriodediseo-uxb.com/portfolio/foresta-quito-estudio-felipe-escudero/>
- GADPRC Conocoto. (2025). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Terriotrial (PDOT) 2024-2027. Quito.
- GCZ Construcciones. (Junio de 2025). Brochure Spring Garden Plaza. Quito, Ecuador.
- Heung, V., & Ming Gu, T. (2012). Influence of restaurant atmospherics on patron satisfaction and behavioral intentions. *International Journal of Hospitality Management*. *International Journal of Hospitality Management*, 1167-1177.
- LAB20 Design. (2022). IGNIS Restaurant – LAB20 Design. Obtenido de LAB20 Design: <https://lab-20.co/en/portfolio/ignis-restaurant/>
- Marković, S., & Dorčić, J. (2021). Aesthetic guest experience in restaurant: A state-of-the-art review. *Journal of Posthumanism*, 70-92.
- Quezada, P., & Chango, P. (2025). The Role of Gastronomy as a Cultural and Touristic Identity in Quito's Historic Center. *Journal of Posthumanism*, 3659-3669.
- The Plan. (2022). Ling Ling – The Plan. Obtenido de The Plan: <https://www.theplan.it/eng/award-2022-Hospitality/ling-ling-recalling-the-grand-courtyards-and-terraces-of-mexican-architecture-sordo-madaleno>

