



## MAESTRÍA DE DISEÑO INTERIOR

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

### PROYECTO DE DISEÑO INTERIOR YURA LAB

**AUTOR:** Marco Andrés Perugachi Obando

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

## DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Marco Andrés Perugachi Obando** 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.

---

Marco Perugachi

Autor

Nosotros, Fernando Larrea Cardenas y María Lorena Paliz Puente , certificamos que conocemos al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

---

Fernando Larrea Cardenas  
Director de Tesis

---

María Lorena Paliz Puente  
Director de Tesis

## **DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTO**

Dedico este trabajo a mis padres, por su apoyo incondicional, su paciencia y la confianza que me brindaron a lo largo de todo este proceso académico. Agradezco profundamente a Dios, quien me otorgó la fortaleza y la claridad necesarias para culminar esta etapa.

Asimismo, expreso mi sincero agradecimiento a toda mi familia, ya que, de manera directa o indirecta, contribuyeron significativamente a mi crecimiento tanto personal como profesional; gracias a su acompañamiento, motivación y respaldo constante, hoy puedo alcanzar esta meta.

## RESUMEN

La evolución de la alta cocina contemporánea ha transformado el acto de comer en una experiencia multisensorial, donde la arquitectura, la narrativa espacial y la gastronomía se integran como un todo. En este contexto, el proyecto Yura Lab se plantea como un restaurante-laboratorio ubicado en la ciudad de Otavalo, Ecuador, que responde a la pérdida del vínculo entre el alimento, su origen y los procesos vivos que lo conforman. La propuesta articula cocina experimental, neurogastronomía y saberes ancestrales dentro de un ambiente biofílico, incorporando microhuertos que permiten al usuario observar, interactuar y comprender el ciclo de los alimentos desde la tierra hasta el plato.

El diseño arquitectónico se basa en el concepto de Germinación Latente, comprendido como un proceso espacial adaptable, fluido y consciente, que se expresa mediante estrategias de mitosis espacial, flexibilidad y articulación narrativa. A través del uso de materiales en estado puro, luz natural, aromas, texturas y una organización espacial guiada por ejes sensoriales, el proyecto busca generar una experiencia inmersiva donde naturaleza, memoria y emoción dialogan de forma constante.

Yura Lab se consolida como un espacio híbrido entre restaurante, laboratorio y punto de encuentro, dirigido a los usuarios que valoran la innovación gastronómica y la participación activa en la experiencia culinaria. De esta manera, el proyecto no solo plantea un modelo de consumo consciente, sino que revaloriza el origen del alimento como elemento central de la vivencia sensorial, educativa y cultural, estableciendo una nueva relación entre el usuario, el territorio y la arquitectura.

## ABSTRACT

The evolution of contemporary haute cuisine has transformed the act of eating into a multisensory experience, where architecture, spatial narrative, and gastronomy are integrated as a whole. In this context, the Yura Lab project is conceived as a restaurant-laboratory located in the city of Otavalo, Ecuador, that responds to the loss of the connection between food, its origin, and the living processes that constitute it. The proposal articulates experimental cuisine, neurogastronomy, and ancestral knowledge within a biophilic environment, incorporating micro-gardens that allow users to observe, interact with, and understand the food cycle from soil to plate.

The architectural design is based on the concept of Latent Germination, understood as an adaptable, fluid, and conscious spatial process, expressed through strategies of spatial mitosis, flexibility, and narrative articulation. Through the use of raw materials, natural light, aromas, textures, and a spatial organization guided by sensory axes, the project seeks to generate an immersive experience where nature, memory, and emotion are in constant dialogue.

Yura Lab has established itself as a hybrid space, combining restaurant, laboratory, and meeting point, aimed at users who value gastronomic innovation and active participation in the culinary experience. In this way, the project not only proposes a model of conscious consumption but also revalues the origin of food as a central element of the sensory, educational, and cultural experience, establishing a new relationship between the user, the territory, and the architecture.

**CONTENIDO****CAPÍTULO 1: Contexto**

Antecedentes	p. 11
Sobre Yura- Lab	p. 12
Problemática	p. 13

**CAPÍTULO 2: Planteamiento**

Propuesta general	p.15
Target	p.15
Ubicación y análisis del sector	p.16- 17
Estado actual	p.18
Análisis de iluminación	p.19
Análisis de referentes	p. 20- 25

Restaurante 2SWR21F  
TACUBO Shirokanedai  
Central

**CAPÍTULO 3: Proyecto**

ADN de la marca	p. 27
Metas de Diseño	p. 28- 29
Concepto	p. 30
Subconceptos	p. 31
Imagen conceptual	p. 32
Programación	p. 33
Diagrama de adyacencias	p. 34
Zonificación	p. 35
Diseño espacial	p. 36- 37
Mood board	p. 38
Material board	p. 39

**CAPÍTULO 4: planos y renders**

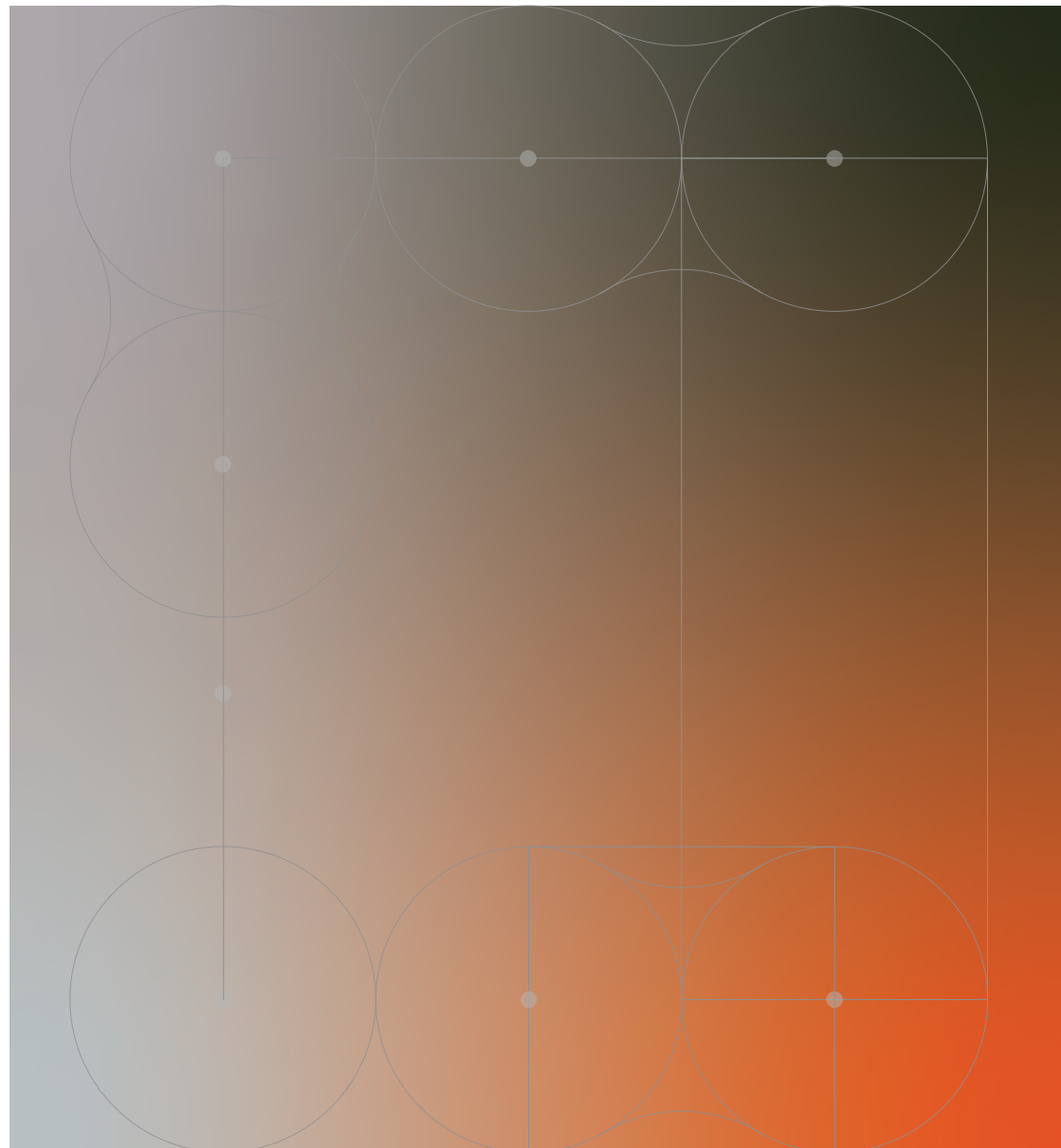
Resolución proyectual	p. 41
Planta de distribución	p. 42- 43
Plano arquitectónico	p. 44- 45
Corte longitudinal	p. 46- 47
Corte transversal	p. 46- 47
Elevaciones	p. 48
Isometría	p. 49
Plano de pisos	p. 50- 51
Revestimiento vertical	p. 52- 57
Plano de techos	p. 58- 59
Plano de iluminación	p. 60- 61
Styling	p. 62- 63
Renders	p. 64-80

**CAPÍTULO 5: Mobiliario**

Estrategia	p. 83
Estantería Equilibrio	p. 84-85
Barra Viva	p. 86-87

**CAPÍTULO 6: Epílogo**

Conclusiones	p. 89
Recomendaciones	p. 90
Índice de ilustraciones	p. 91
Referencia Bibliográfica	p. 92



# CAP. 1

## Capítulo 1 CONTEXTO

### ANTECEDENTES

Los restaurantes de alta cocina en la actualidad han desarrollado una nueva retórica gastronómica. Se trata de un concepto en el cual el consumo de alimentos deja de tener como único objetivo la nutrición y adquiere múltiples significados, ya que el consumidor de hoy no busca sólo alimentar el cuerpo sino vivir experiencias de consumo. En este contexto, crear un ambiente representado por el punto de venta, que pueda estimular los cinco sentidos y despierte reacciones cognitivas, afectivas y de comportamiento, se convierte en una herramienta necesaria de marketing, que debe ser utilizada por los restaurantes (Gomes, 2013). Es así que la arquitectura y la cocina construyen relaciones diferentes, dependiendo de la cultura local.

Al explorar colores, texturas, materiales e incluso diferentes formas y estructuras, los restaurantes, suelen aprovechar su arquitectura como herramienta para atraer clientes. Los proyectos de este tipo de establecimientos comerciales suelen tener más

libertad y valoran las innovaciones buscando transmitir la identidad de la cocina también al espacio físico (Martino, 2022). Asimismo, las experiencias en los restaurantes se conforman por un conjunto de atributos tanto físicos (tiempos, limpieza, funcionalidad, temperatura, entorno, entre otros), como emocionales (alegría, felicidad, sorpresa, suspenso, entre otros), todos estos elementos influyen directamente en la vivencia del cliente.

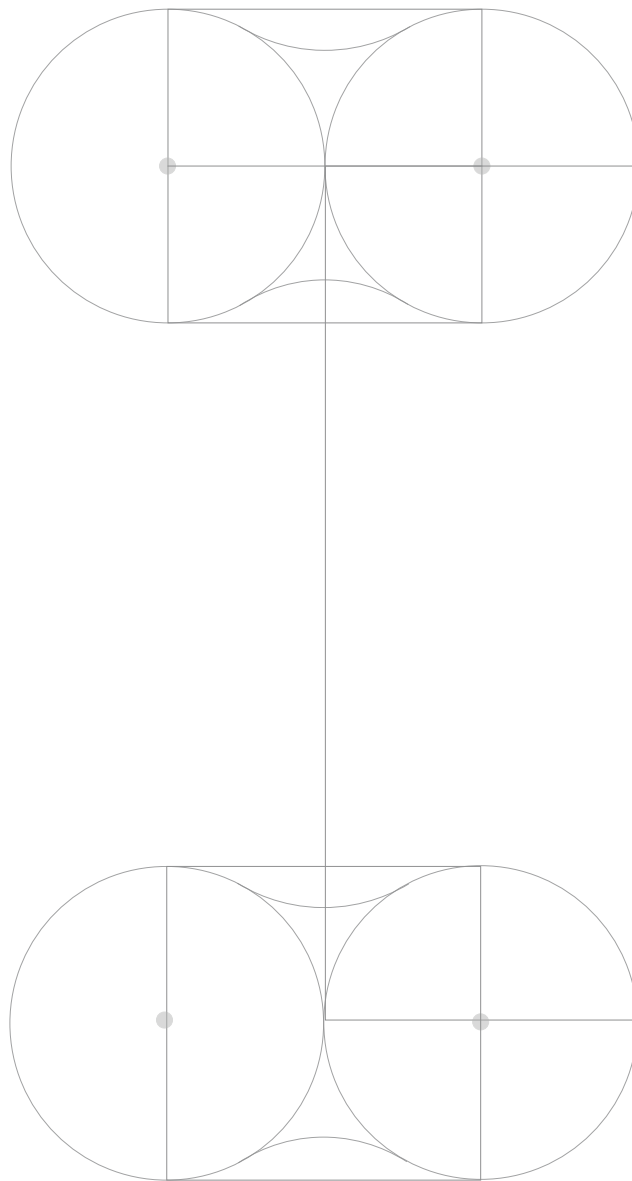
De esta manera, la experiencia resulta intrínsecamente personal y depende tanto de la percepción individual como de la forma en que la empresa orienta y gestiona dicha vivencia (Torres, 2018).

## SOBRE YURA-LAB

YURA - hace referencia a un término kichwua que significa "EMERGER O NACER DE LA TIERRA" una palabra que expresa el origen y vitalidad de todo lo que nace desde lo profundo, por otro lado, el término LAB- proviene de "LABORATORIO" como espacio de experimentación, creatividad y transformación. Es un restaurante-laboratorio que asocia cocina experimental, neuro gastronomía, saberes ancestrales y un ambiente biofílico diseñado para estimular los sentidos; en este espacio, el cliente participa en una experiencia interactiva que fusiona técnicas tradicionales, variaciones térmicas, contrastes texturales, aromatización y elementos culturales que se asocian con la memoria del territorio; así, cada degustación se convierte en un prototipo culinario que une innovación, naturaleza y tradición, produciendo una vivencia científica-emocional y ancestral elaborada para sorprender y dejar una profunda huella sensorial.

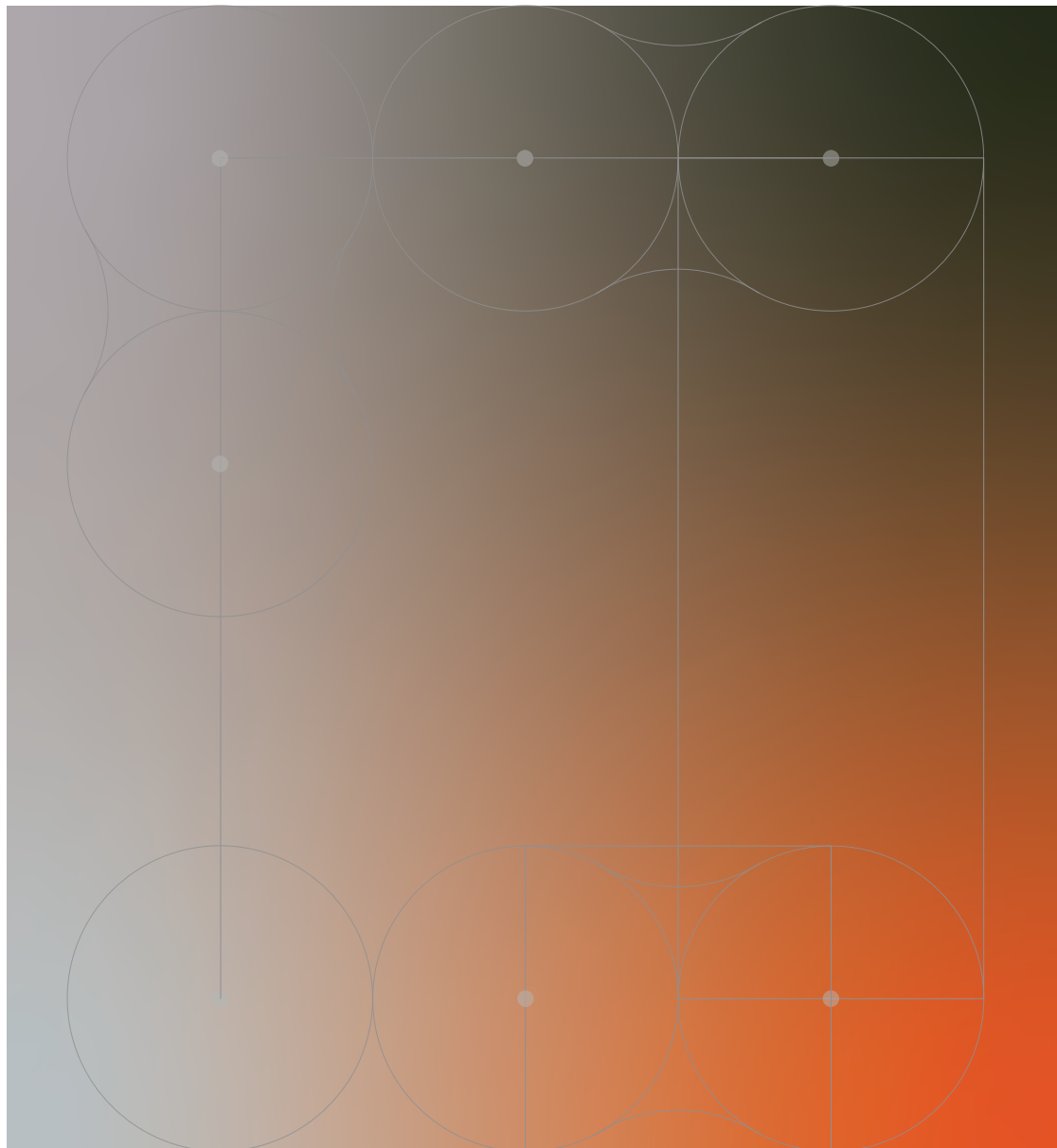
**YURA**  
**.LAB**

Ilustración 1: Producción Propia- Logotipo marca



## PROBLEMÁTICA

En los espacios gastronómicos tradicionales, el vínculo entre el alimento y su origen se encuentra casi en su totalidad perdido. La mayor parte de los clientes no conocen la producción de los ingredientes, cuál es su desarrollo, su temporalidad o la relación directa con la tierra. Este desconocimiento conlleva a una experiencia culinaria incompleta, donde el acto de comer se reduce únicamente al producto final, sin comprender su proceso vivo. A esto, se suma que la mayoría de negocios dependen de cadenas de suministro externas, perdiendo la gran oportunidad de cultivar ingredientes frescos, nativos y de estación. El resultado es un vacío: no existen suficientes espacios que permitan experimentar, observar, tocar y comprender el crecimiento de los alimentos dentro del mismo lugar donde se consumen. Se pierde así la vivencia sensorial, educativa y cultural que surge del contacto directo con la tierra, con lo que está brotando, latente y vivo. Por ello, surge la necesidad de crear un espacio donde los microhuertos sean parte esencial del ambiente, no solo como aporte estético, sino como laboratorios vivos que dialogan con la propuesta culinaria.



# CAP. 2

## Capítulo 2 PLANTEAMIENTO

### PROPUESTA GENERAL

Yura Lab propone un concepto gastronómico en el cual la cocina experimental y los conocimientos ancestrales se asocian en un ambiente biofílico que incluye microhuertos accesibles al cliente. En este espacio, la naturaleza se convierte en un componente activo de la experiencia, permitiendo que los usuarios miren, palpén y elijan los ingredientes frescos directamente de los cultivos.

El proyecto plantea una interacción sensorial guiada, donde el usuario participa en actividades como recolección de hierbas, reconocimiento aromático, pruebas de textura y exploración táctil de plantas comestibles. Con esta propuesta, Yura Lab desea consolidarse como un hábitat de conexión, brindando una experiencia sensorial en la que el usuario no solo degusta, sino que además interviene en el proceso simbólico que da origen al plato.

### TARGET

El público objetivo de este proyecto incluye a las personas de un estatus de clase media-alta, los cuales buscan vivir una experiencia gastronómica innovadora. Se dirige a los usuarios que tienen un interés por la cocina experimental y que les guste participar activamente en la experiencia culinaria. Como también, esta propuesta atrae a turistas, profesionales gastronómicos, y a quienes valoran la propuesta de tener una creatividad y acercamiento con experiencias sensoriales atractivas.

## UBICACIÓN Y ANÁLISIS DEL SECTOR

La Vivienda del Sr. José Luis Vega, está ubicada en la ciudad de Otavalo-Ecuador, en el Pasaje Moreano cerca de la Plaza de los Ponchos. El sector tiene un alto potencial de carácter comercial y turístico, es el escenario de la mayor feria artesanal del norte del país, la comercialización que se realiza en este espacio de los productos artesanales es local, regional, nacional e internacional (Ferrerías & Buitrón, 2019). Es así que, el predio se adapta estratégicamente al entorno comercial, de tal manera que la construcción hace uso de una tipología mixta, incorporando en planta baja un ambiente comercial con acceso directo desde el espacio público, mientras tanto en la planta alta se proyecta con dos departamentos independientes. Además, la visual principal a rescatar, esta con dirección al Este, contemplando el imponente volcán Imbabura, elemento natural simbólico de la ciudad de Otavalo.

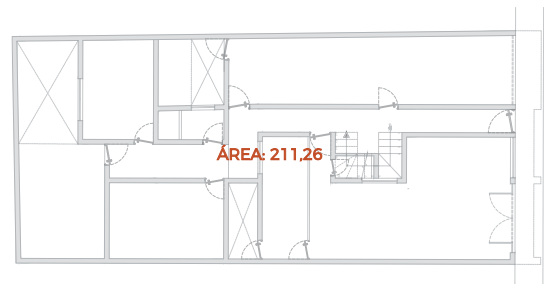


Ilustración 2: Producción Propia- Planta estado actual



Ilustración 3: Fotografía + Producción Propia- Fachada estado actual



Ilustración 4: Google Earth + Ilustración Propia- Ubicación

ESTADO ACTUAL



Ilustración 5: Fotografía Propia- Patio posterior



Ilustración 6: Fotografía Propia- Ducto



Ilustración 7: Fotografía Propia- Zona de mesas



Ilustración 8: Fotografía Propia- Pasillo hacia el patio exterior

ANÁLISIS DE ILUMINACIÓN

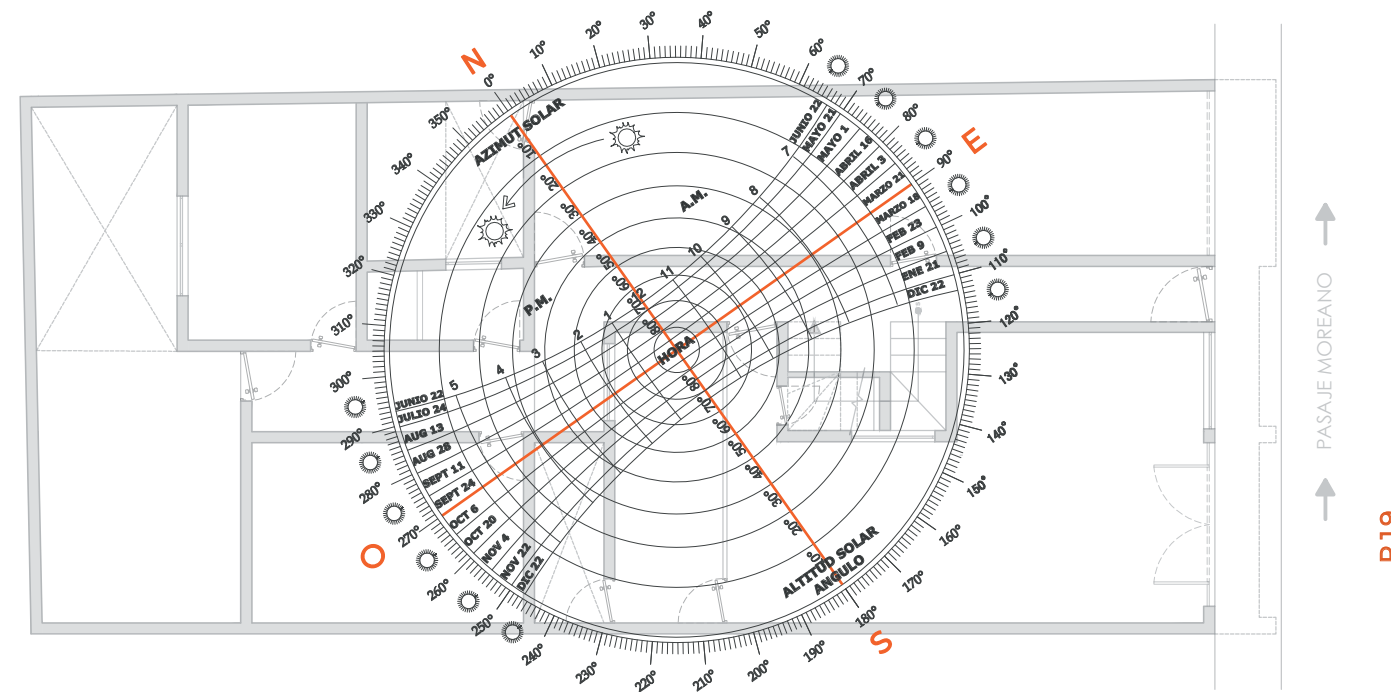


Ilustración 9: Producción Propia- Asoleamiento

La construcción a pesar de estar adosada, resuelve la integración de luz natural de manera estratégica, con la fachada principal como elemento protagonista que trabaja minuciosamente para captar la primera luz del día que viene del este, por otro lado, se incorpora en la quinta fachada cañones de luz y patios libres posteriores. Por lo tanto, se debe considerar en el

diseño, soluciones que integre y maximice la luz natural con elementos existentes al interior del proyecto.

## ANÁLISIS DE REFERENTES

El proyecto **2SWR21F** se destaca y crea un ambiente único por estos puntos determinantes:

**Enfoque biofílico:** Por tener una conexión de armonía mediante los jardines internos, por lo tanto, este elemento natural actúa como monumento vivo que acompaña en el recorrido espacial.

**Fluidez:** El diseño responde a la fluidez, permitiendo que cada espacio del proyecto se articule sin generar nodos espaciales, conectándose a través de las visuales.

**Minimalismo:** La proporción en cada elemento, hace que el proyecto se destaque por la limpieza formal y genere un equilibrio visual en cada espacio.

**Experiencial:** Un espacio que se vive y que invita a explorar, guiada por la naturaleza y la tranquilidad que se genera en el ambiente.

### Restaurante 2SWR21F

Área: 450 m2

Ubicación: Rusia

Diseñador: Nikita Riasov

Año: 2021

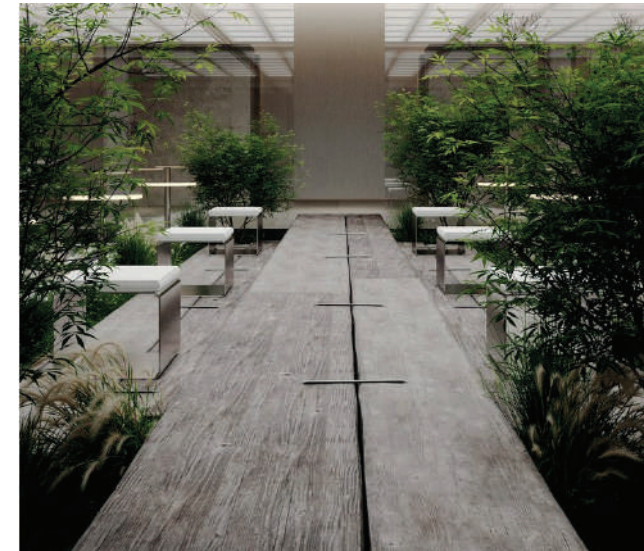


Ilustración 10: Fuente: <https://surl.li/uumpxk>- Espacios internos Restaurante



Ilustración 11: Fuente: <https://surl.li/uumpxk>- Espacios internos Restaurante



Ilustración 12: Fuente: <https://surl.li/eegqck>- Espacios internos Restaurante

## ANÁLISIS DE REFERENTES

El proyecto **TACUBO S.** se destaca y crea un ambiente único por estos puntos determinantes:

**Enfoque atmosférico:** Este proyecto se concibe desde la atmósfera, envolviendo al usuario con la calidez del ambiente.

**Materialidad:** El material a destacar, es el revoque de tierra, simulando a una cueva como en la época primitiva y a su vez un entorno que respira calma.

**Enfoque Natural:** Se planifica para que el proyecto sea sincero mediante sus texturas vivas, permitiendo que cada espacio sea más humano y evocando constantemente el origen.

**Simbólico:** La contemplación espacial es el fuerte del proyecto, generado emociones sencillas que a la vez se articulan con lo ancestral.

### TACUBO Shirokanedai

Área: 166 m2

Ubicación: Tokio, Japón

Diseñador: MASTERD co., Ltd

Año: 2024



Ilustración 13: Fuente: <https://www.tecture.jp/projects/5680>- Espacios internos TACUBO Shirokanedai

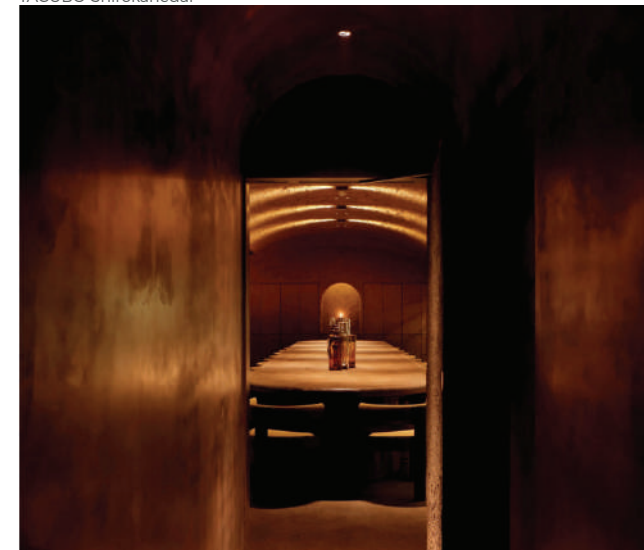


Ilustración 14: Fuente: <https://www.tecture.jp/projects/5680>- Espacios internos TACUBO Shirokanedai

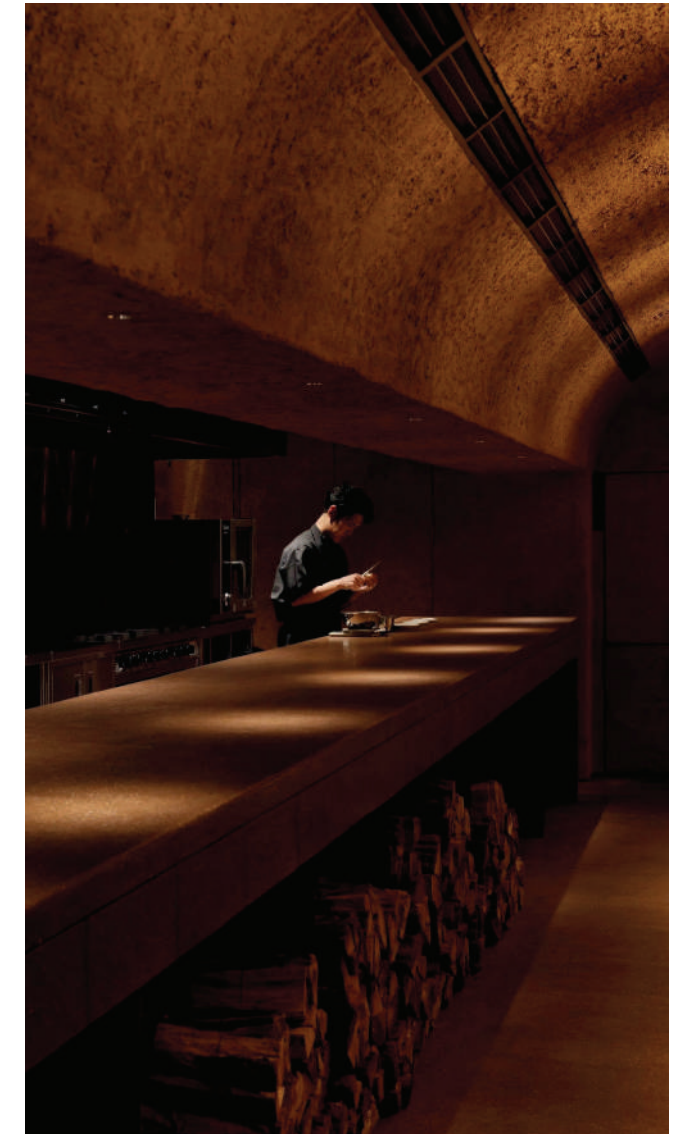


Ilustración 15: Fuente: <https://www.tecture.jp/projects/5680>- Espacios internos TACUBO Shirokanedai

## ANÁLISIS DE REFERENTES

El proyecto **CENTRAL** se destaca y crea un ambiente unico por estos puntos determinantes:

**Enfoque funcional:** Este proyecto cuenta con una distribución lineal, dejando una libre circulación entre espacios.

**Teatral:** El ambiente se vuelve teatral por las actividades que se ejecuta en la cocina, con la tendencia de cocina abierta.

**Iluminación:** La iluminación que tiene Central, hace muy visible la cocina, simulando una luz natural que se integra en toda la zona de cocina.

**Interacción:** Este enfoque hace que exista más comunicación entre el chef y el comensal, generando una conexión directa, para que exita un ambiente cálido e interactivo.

## CENTRAL

Área: 370m2

Ubicación: Ciudad de Brisbane

Diseñador: J. AR OFFICE

Año: 2024



Ilustración 16: Fuente: <https://surli.cc/vatnen>- Espacios internos Central

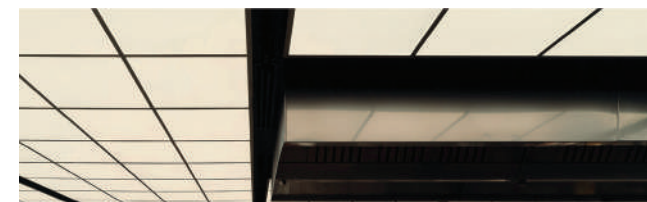
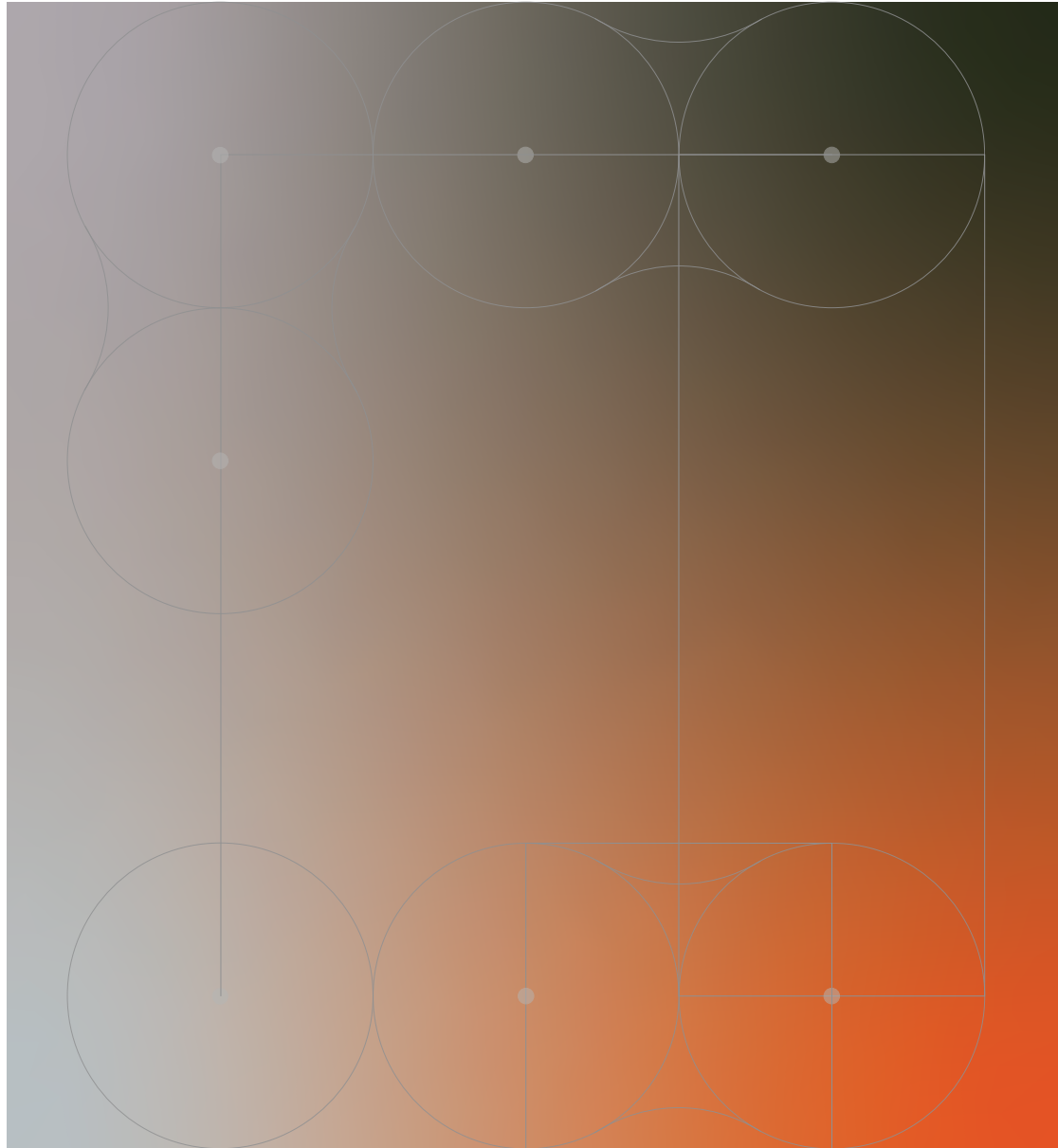


Ilustración 17: Fuente: <https://surli.cc/vatnen>- Espacios internos Central



Ilustración 18: Fuente: <https://surli.cc/vatnen>- Espacios internos Central

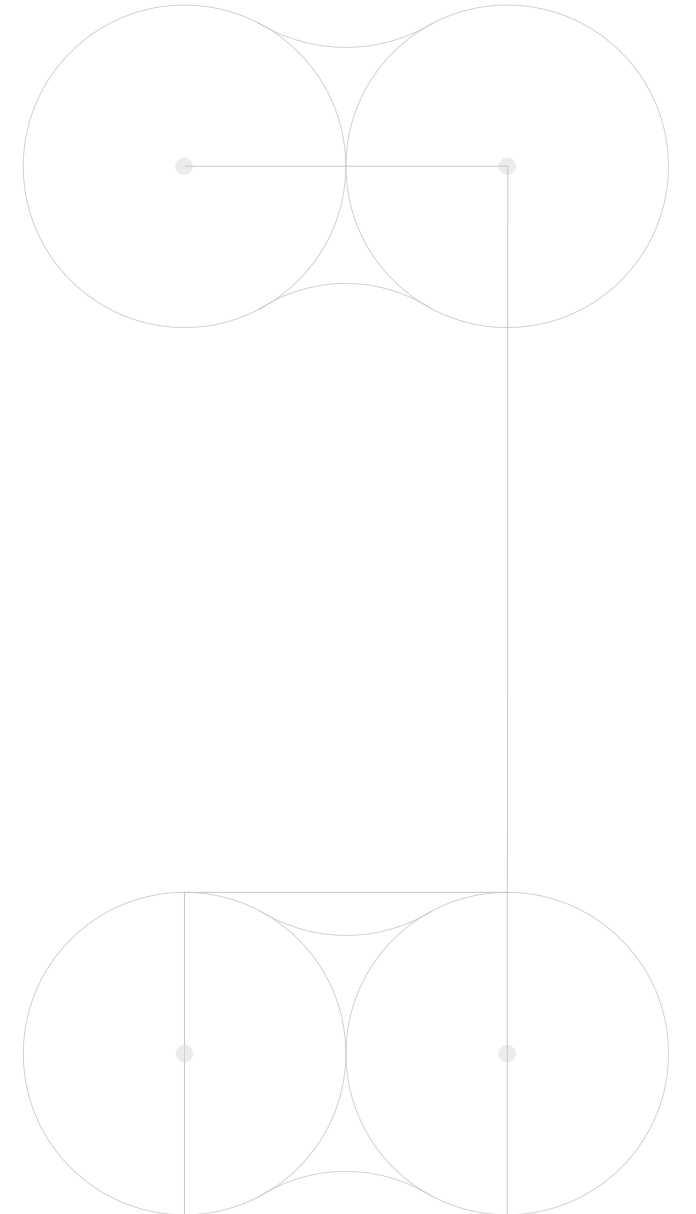


# CAP. 3

## Capítulo 3 PROYECTO

### ADN DE LA MARCA

Yura Lab se construye desde la adaptabilidad, la fluidez y una visión consciente que guía cada decisión creativa. Fusiona lo natural, lo experimental y lo sensorial para dar forma a diversas experiencias gastronómicas vivas, donde los ingredientes, los procesos y el comensal dialogan desde el origen. Su propuesta concibe la cocina como un laboratorio de transformación, en el que cada plato evoluciona con propósito, identidad y conexión profunda con la esencia.



**METAS DE DISEÑO****QUÉ**

Diseñar un espacio culinario experimental para Yura Lab en Otavalo, que incorpore la neuroarquitectura, biofílica, ergonomía y cosmovisión andina. Con el objetivo de tener un ambiente ordenado y esencial, permitiendo que el usuario comprenda el origen mediante la gastronomía y el entorno espacial.

**QUIÉN**

Usuarios que buscan una experiencia espacial y culinaria. Así mismo, visitantes que tengan la iniciativa de entender, aprender y fomentar el proceso gastronómico desde su origen, hasta la narrativa final del plato. De tal manera, diseñar puntos estratégicos con micro huertos que se integren a la experiencia consciente.

**CÓMO**

Por medio del diseño sensorial, usando materiales en su estado puro, luz natural, aromas naturales e integración de micro huertos, generando una atmósfera inmersiva y a la vez articulándose mediante cambios flexibles de micro arquitectura, que proporciona un recorrido priorizando la exploración y a la vez transmitiendo una narrativa conectada con el origen.

CONCEPTO

GERMINACIÓN LATENTE

Yura Lab se desarrolla desde su esencia, fundamentado en la adaptabilidad, la fluidez y una visión consciente, articulándose alrededor del concepto de GERMINACIÓN LATENTE. Este enfoque busca transformarse de acuerdo a las necesidades y ritmos de cada uno de los usuarios. Dando origen a una mitosis que se convierte en una metáfora del espacio, y se multiplica sin perder su esencia. Es la idea de un lugar que nace desde un núcleo (un origen latente) y que se extiende en dos o más ámbitos que dialogan, como células que se dividen para dar continuidad a la vida.

Por otro lado, la flexibilidad se convierte en una cualidad primordial: mobiliario adaptable y áreas que cambian de función permitiendo que el lugar se desarrolle sin perder su identidad. La esencia experimental impulsa a descubrir nuevas formas de habitar, permitiendo que el usuario participe

activamente en la creación del ambiente. Las texturas naturales, refuerzan esta sensación de vida contenida, como si cada una de las superficies guardara un nacimiento por revelarse. En conjunto, Yura Lab se convierte en un espacio vivo, dispuesto a mutar, crecer y abrirse cuando el momento lo pide.



Ilustración 19: Imagen generada por IA Midjourney + Ilustración Propia- Germinación latente

SUBCONCEPTOS

ARTICULACIÓN NARRATIVA

**Mitosis experimental:**

El espacio se desarrolla como un organismo en exploración. Donde los ambientes se replican y se alteran ligeramente, produciendo variaciones espaciales. Esta descomposición no busca exactitud, sino exploración, generando un resultado de un sistema vivo, cambiante y adaptable, donde el diseño se entiende como un proceso en constante experimentación.

**Permanencia Natural:**

La integración de elementos naturales se concibe como una presencia constante que acompaña al ser humano en su estado más esencial. La naturaleza viva mediante las plantas, microhuertos y ciclos visibles mantienen vivo al espacio, despertando memorias ancestrales relacionadas al cultivo, la cosecha y la preparación del alimento.



Ilustración 20: Imagen generada por IA Midjourney + Ilustración Propia- Germinación de elementos

IMAGEN CONCEPTUAL



Ilustración 21: Imagen generada por IA Midjourney + Ilustración Propia- Imagen Conceptual

PROGRAMACIÓN

El programa arquitectónico de Yura Lab responde a un espacio híbrido entre restaurante experimental, laboratorio y punto de encuentro. El proyecto se desarrolla en **211,26 m2**, optimizando las áreas de producción, aprendizaje y experiencia sensorial, permitiendo que el usuario participe de manera directa en cada espacio como un organismo vivo.

**ZONA PÚBLICA**

**Recepción y Zona de espera : 15 m2**

**Micro huertos: 10 m2**

**Espacio de contemplación: 10 m2**

**Comedor flexible: 45 m2**

**Barras Vivas: 12 m2**

**Baños y Área de Servicio: 15 m2**

**Office Caja: 4 m2**

**ZONA SEMI-PÚBLICA**

**Laboratorio de investigación culinaria: 30 m2**

**ZONA PRIVADA**

**Cocina General : 35 m2**

**Área de apoyo y preparación: 15 m2**

**Bodega/ Almacenamiento de seco y frío: 10m2**

**Oficina/ Archivo: 10 m2**

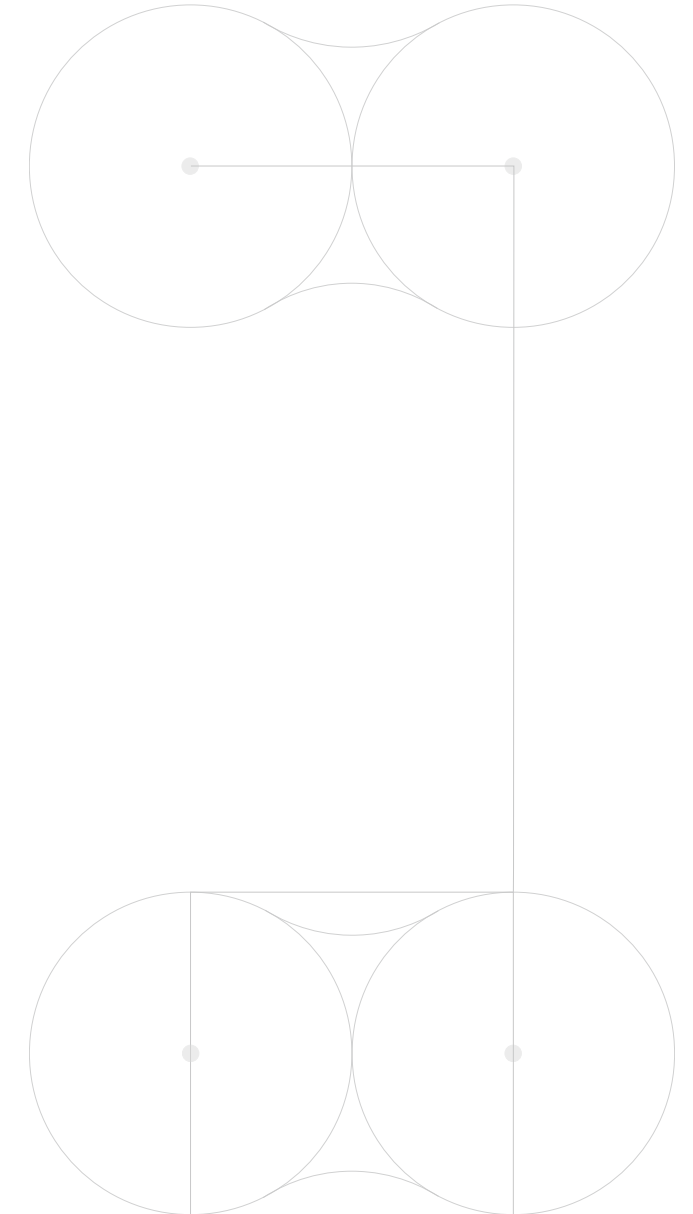
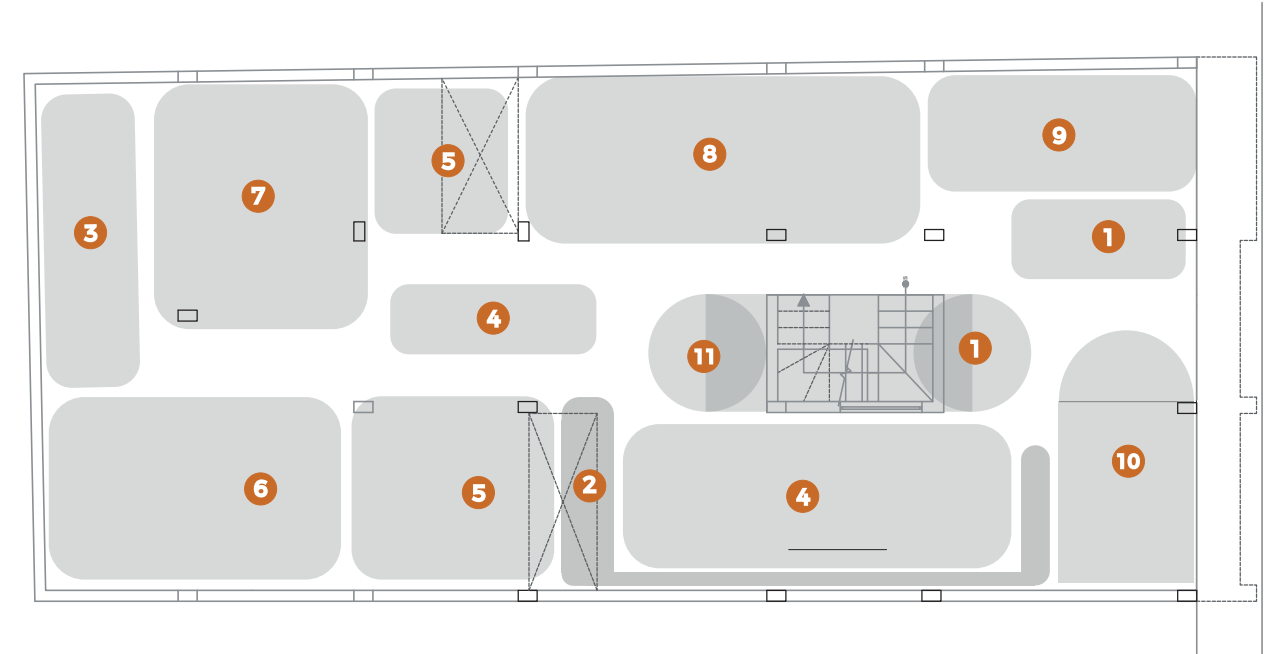


DIAGRAMA DE ADYANCENCIAS



ZONIFICACIÓN



- 1. Recepción
- 2. Microhuertos
- 3. Espacio de Contemplación
- 4. Comedor
- 5. Barra Viva
- 6. Baño
- 7. Laboratorio
- 8. Cocina/Preparación
- 9. Bodega/Almac.
- 10. O. Archivo
- 11. Office

Ilustración 22: Ilustración Propia- Diagrama de adyacencias

Ilustración 23: Ilustración Propia- Zonificación

**DISEÑO ESPACIAL**

**Mitosis-Espacial**

Germinación latente se comprime en Mitosis como organizador espacial. Este proceso natural, entendido como una célula que se fracciona para formar dos células iguales manteniendo su identidad y origen.

Esta idea fuerza se traduce en la geometrización espacial como elementos que se desprenden, se adaptan y se componen, permitiendo que los espacios se relacionen sin dejar la esencia del origen.

El elemento Natural presente en los microhuertos de Yura lab conforman una fuerza estructurante espacial, dejando que el espacio se sienta vivo y en constante relación con la naturaleza.

La etapa de anafase en la Mitosis, los cromosomas se dividen, pero aún siguen conectados por el huso mitótico. Esta etapa espacial se le considera como una articulación en movimiento.

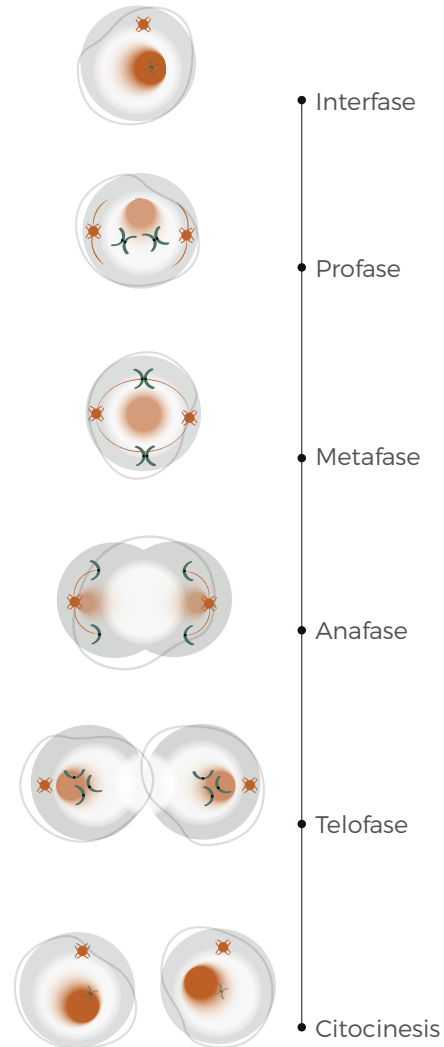


Ilustración 24: Ilustración Propia- Mitosis espacial

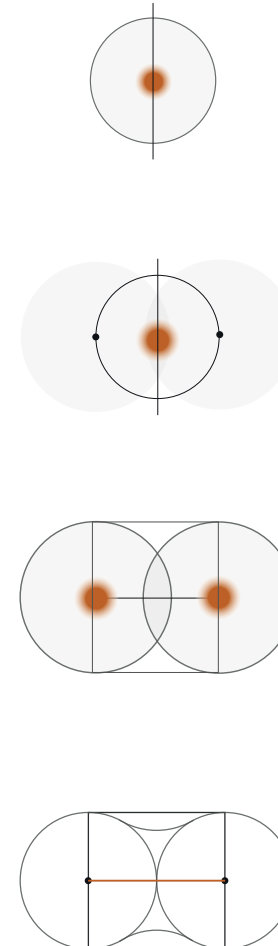


Ilustración 25: Ilustración Propia- Token

Centralidad

En Yura Lab cada elemento se concibe como un todo integrado: asocia materia, saber, memoria y emoción, articulándose de manera autónoma y a la vez en una conexión constante con el conjunto, aportando sentido, coherencia y vida a la experiencia.

División

Un elemento puede dividirse en partes, pero todas siguen relacionadas y funcionando juntas, permitiendo la conexión y el sentido del conjunto.

Adaptabilidad

Cuando un componente se divide en secciones, cada una mantiene el mismo origen, intención y propósito del todo. Aunque se manifiesten de una forma separada, siguen asociadas entre sí y con el conjunto, conservando coherencia, significado y continuidad dentro de la experiencia.

Flexibilidad

En el proceso de abstracción para el token del diseño se comprende que el elemento se puede mutar y adaptar, sin perder la esencia original. Esta transformación permite flexibilidad y evolución, conservando siempre el sentido, la coherencia y la identidad que lo conectan con el todo.

MOODBOARD

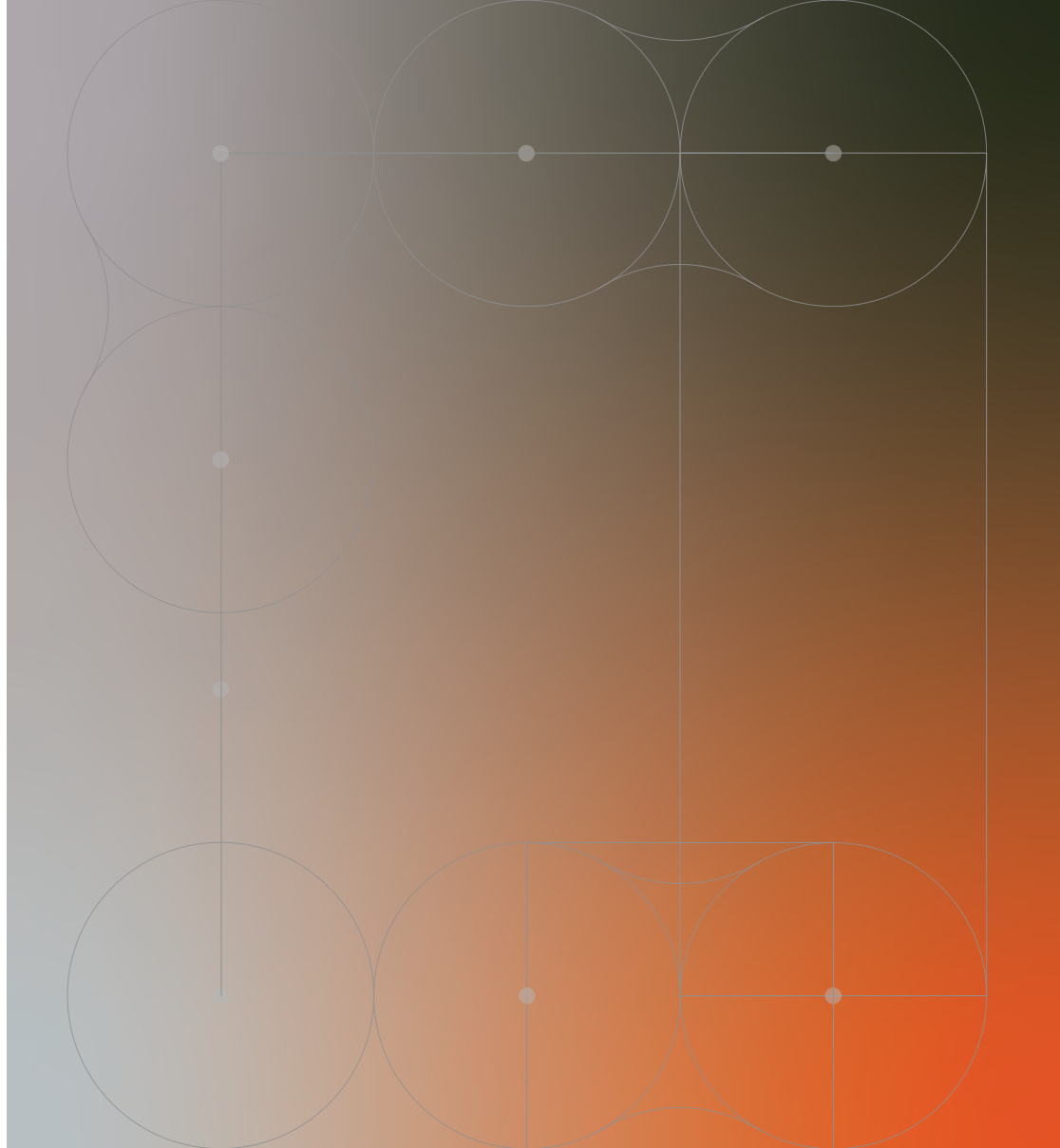


Ilustración 26: Ilustración Propia- Moodboard

MATERIAL BOARD



Ilustración 27: IA Midjourney+ Ilustración Propia- Material board



# CAP. 4

## Capítulo 4 PLANOS Y RENDERS

### RESOLUCIÓN PROYECTUAL

Esta etapa corresponde a la definición integral del proyecto arquitectónico, donde se articulan de manera coherente la organización espacial, el diseño del mobiliario y las decisiones finales de materialidad e iluminación. .

La propuesta definitiva se comunica a través de recursos gráficos como plantas, secciones y visualizaciones, los cuales permiten apreciar la atmósfera, la intención espacial y el lenguaje arquitectónico que caracterizan al proyecto.

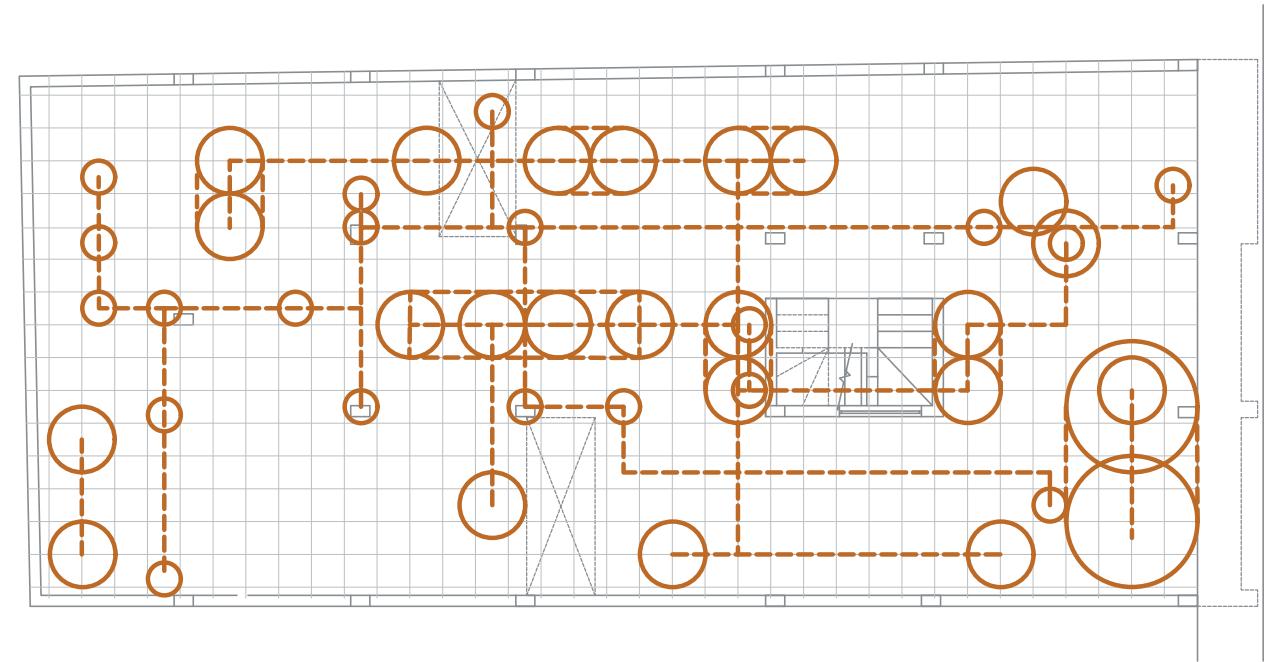
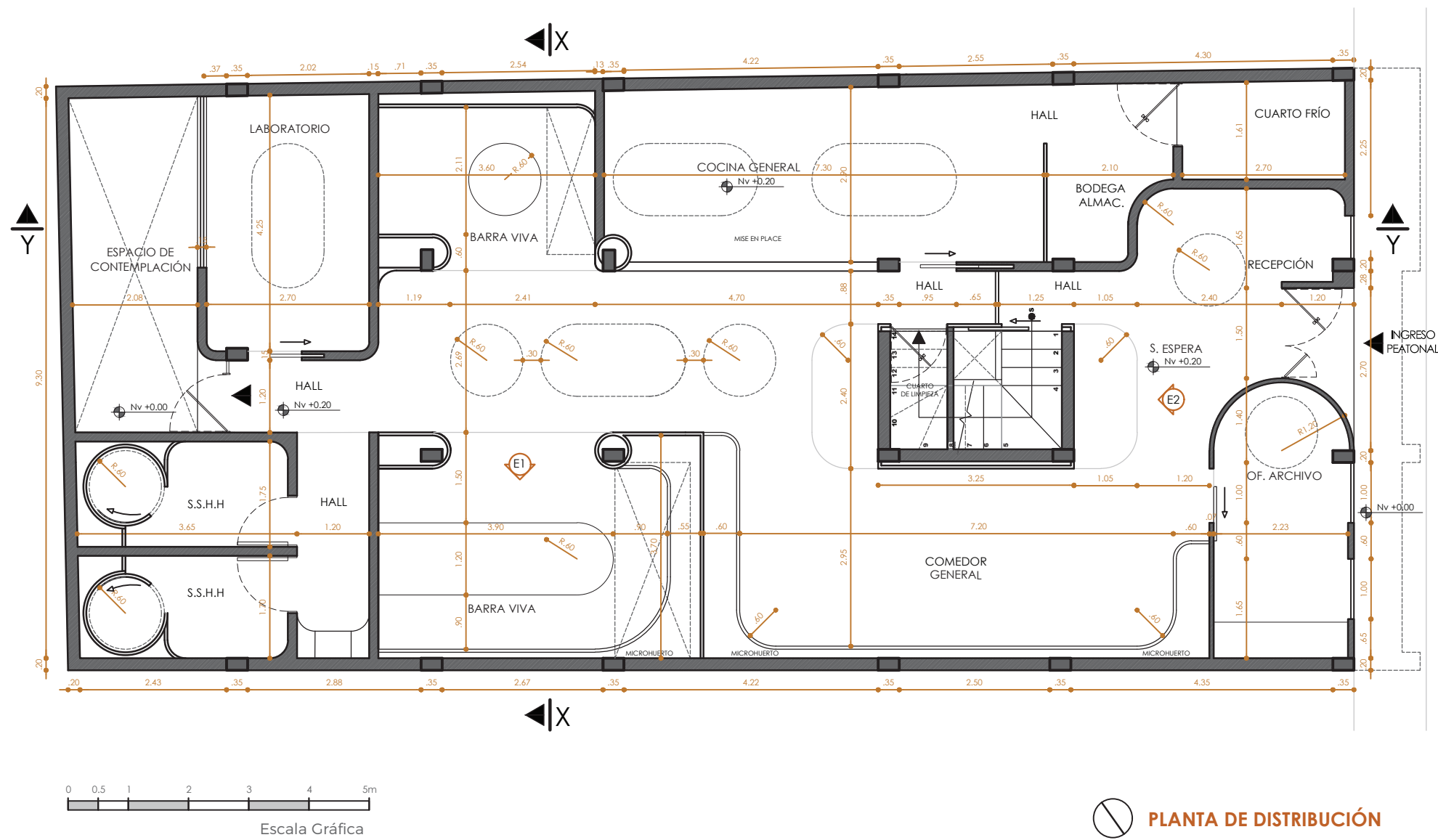


Ilustración 28: Ilustración Propia- Configuración espacial

PLANTA DE DISTRIBUCIÓN

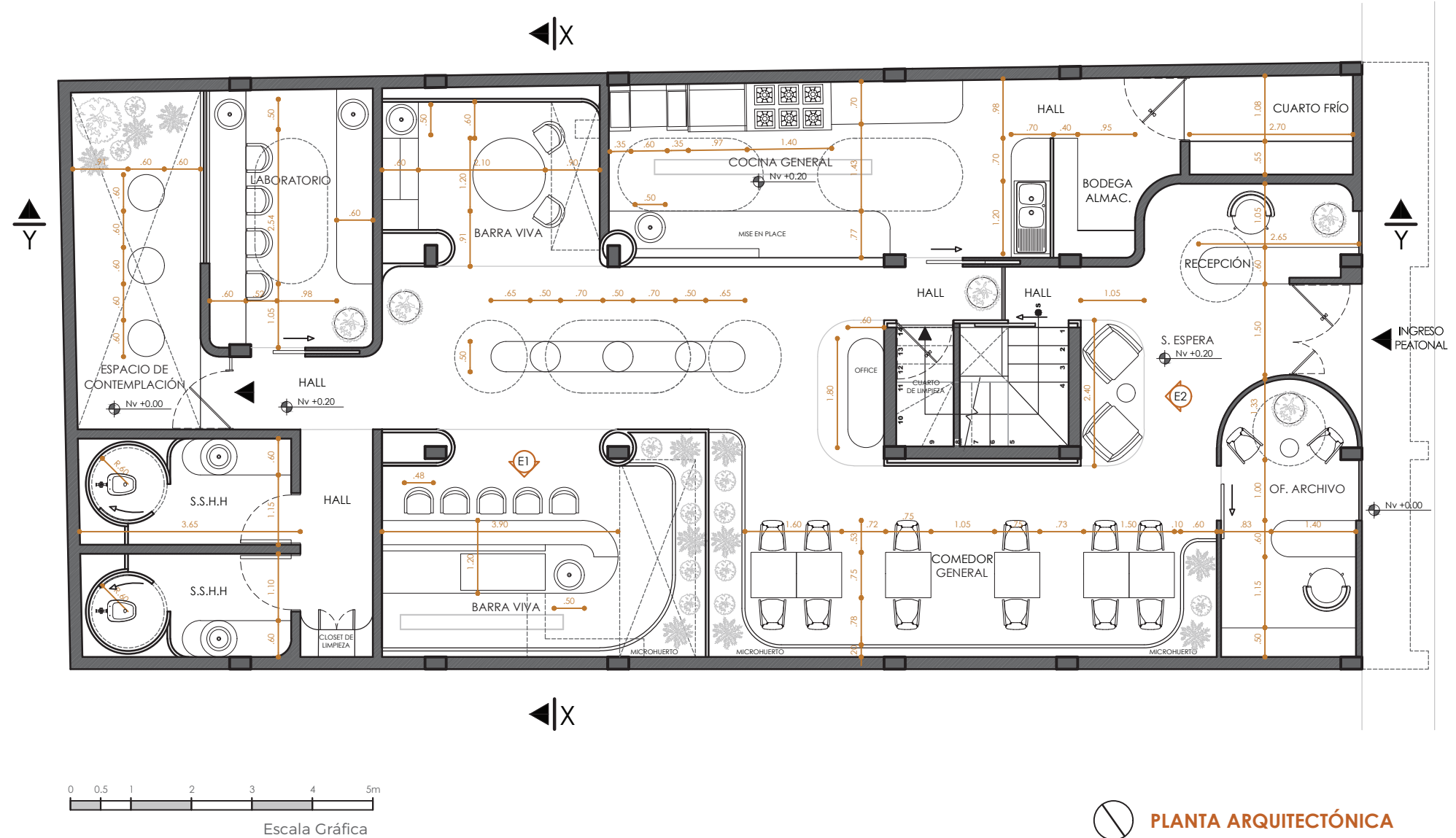


PLANTA DE DISTRIBUCIÓN

### PLANO ARQUITECTÓNICO

La distribución del proyecto se estructura a partir de un eje transversal principal, que conecta el ingreso con el espacio final de contemplación, organizando la circulación de manera clara y continua. A lo largo de este eje se desarrolla el recorrido de los microhuertos, el cual acompaña al usuario durante el desplazamiento, integrando áreas verdes productivas como elementos de transición, aprendizaje y contacto sensorial.

El mobiliario se dispone estratégicamente para no interferir con los recorridos, garantizando fluidez, funcionalidad y confort, mientras los microhuertos refuerzan la experiencia espacial y ambiental del proyecto, culminando en un remate visual y contemplativo.

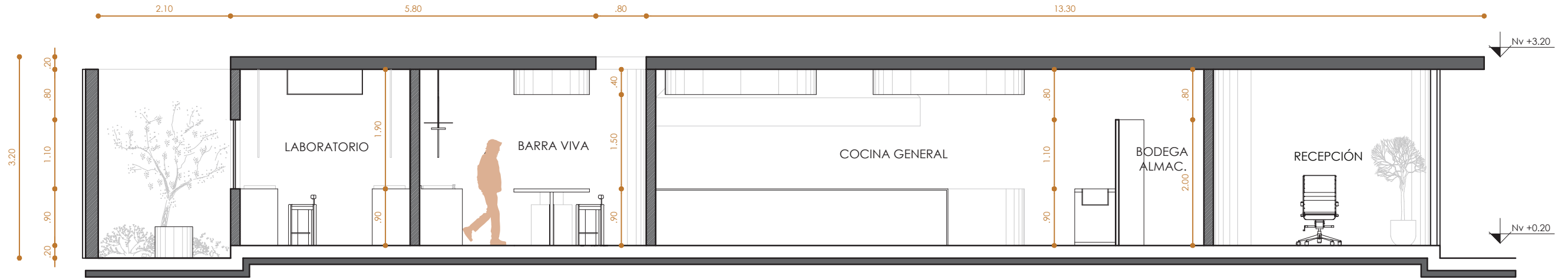


PLANTA ARQUITECTÓNICA

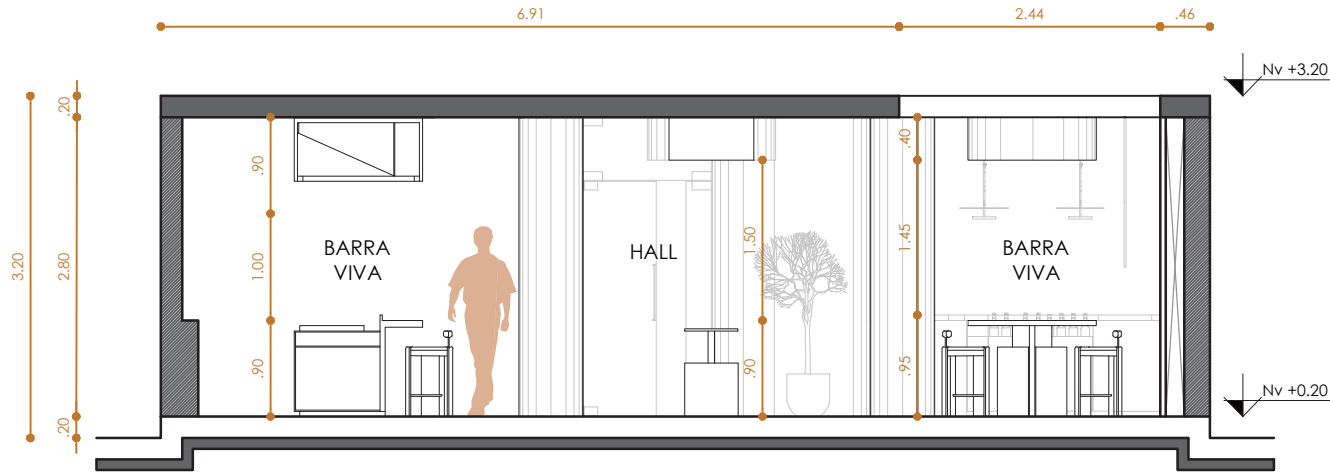
P.44

P.45

CORTE LONGITUDINAL

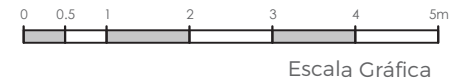


CORTE TRANSVERSAL

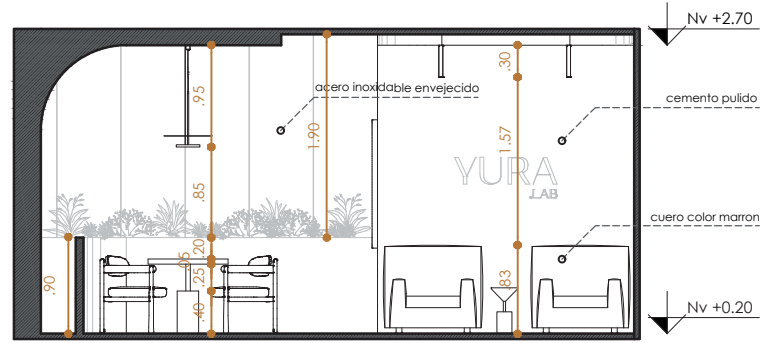


CORTE Y-Y

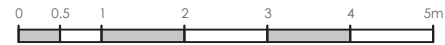
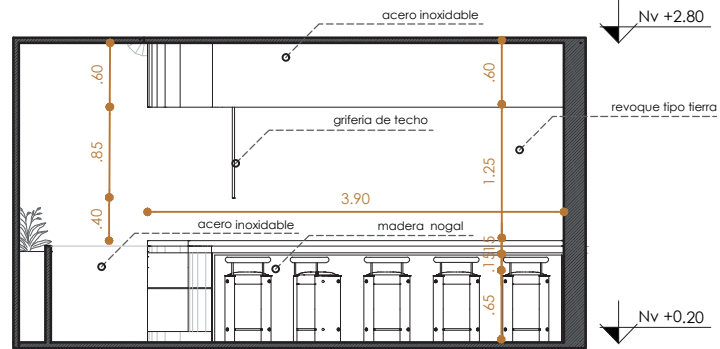
CORTE X-X



ELEVACIÓN 1

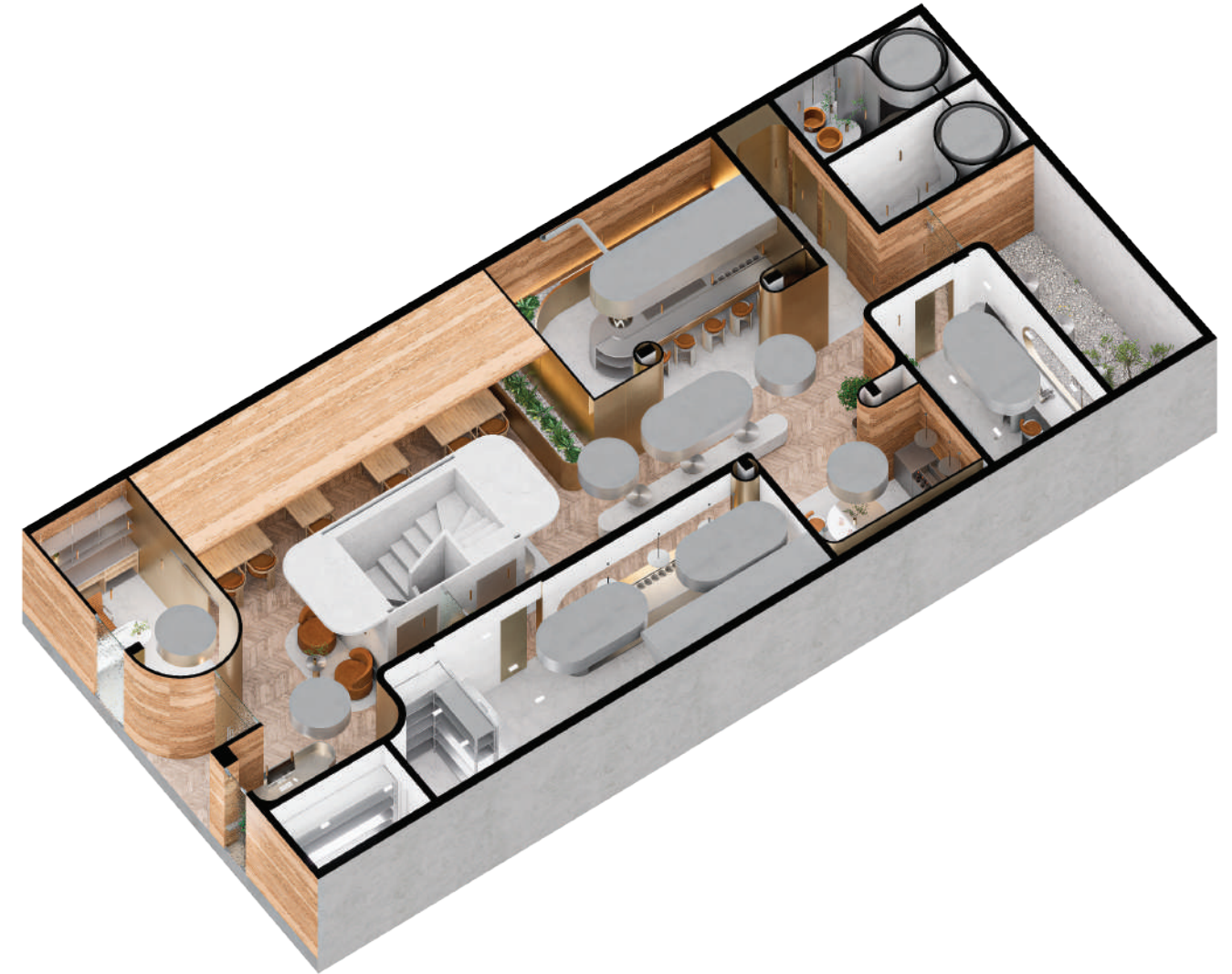


ELEVACIÓN 2



Escala Gráfica

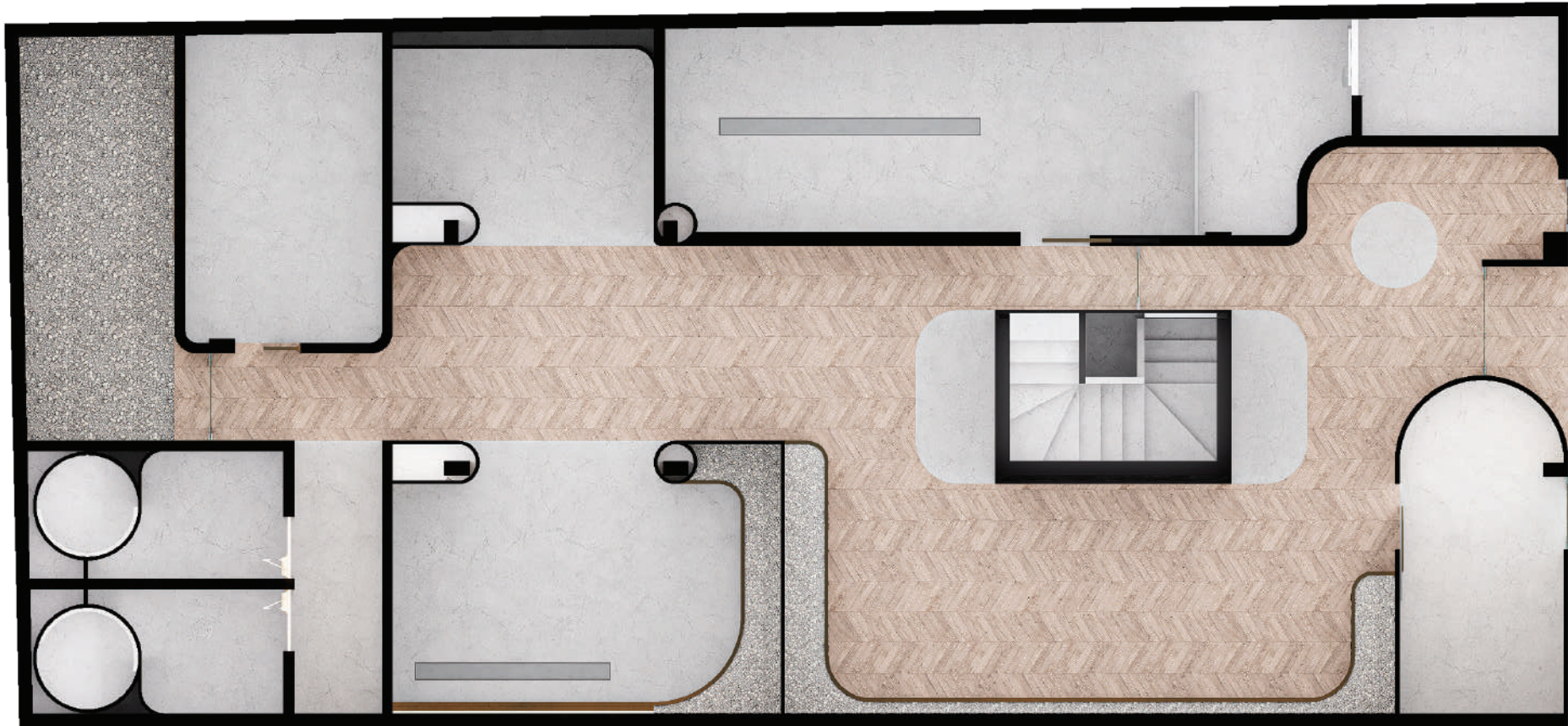
ISOMETRÍA



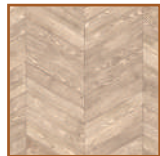
**PLANO DE PISOS**

El plano de pisos se plantea como una estrategia de organización y orientación espacial, basada en el uso de materiales puros y honestos. El concreto pulido se aplica en los espacios funcionales, incluidos los baños, por su resistencia, continuidad y fácil mantenimiento, aportando una imagen sobria y contemporánea.

En contraste, el porcelanato amaderado se utiliza en las áreas de circulación, actuando como un elemento direccional que conduce al usuario de forma intuitiva hacia el espacio de contemplación.



P.50



**PORCELANATO MADERADO**

Woodline smoke v4-RIALTO 22 x 90 cm



**CONCRETO PULIDO**

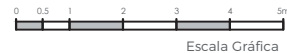
CONCRETARTE Piso interior m2



**RIPIO**

MACONSMIL Servicio por m3

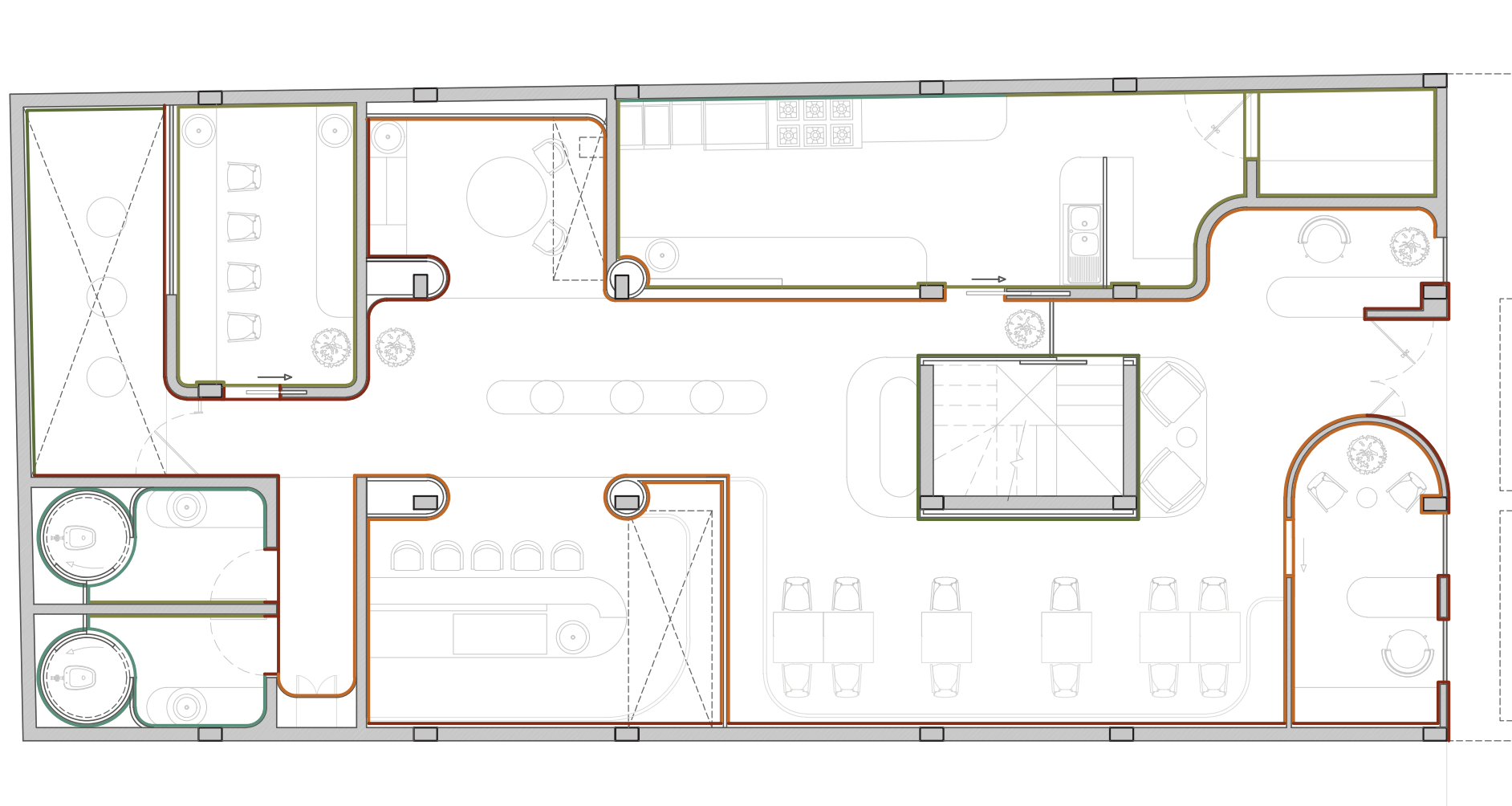
P.51



Escala Gráfica



REVESTIMIENTO VERTICAL



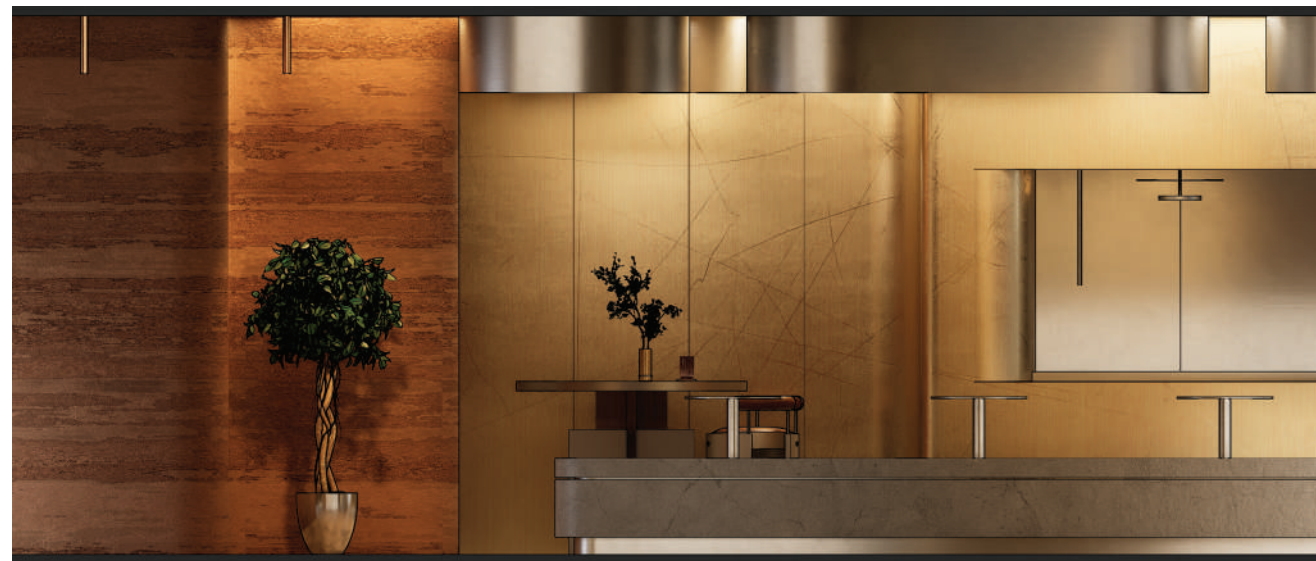
-   ACERO INOXIDABLE NATURAL
-   ACERO INOXIDABLE ENVEJECIDO
-   PINTURA SATINADA GRIS CLARO
-   REVOQUE DE TIERRA -TERRACOTA
-   CONCRETO PULIDO

P.52

P.53



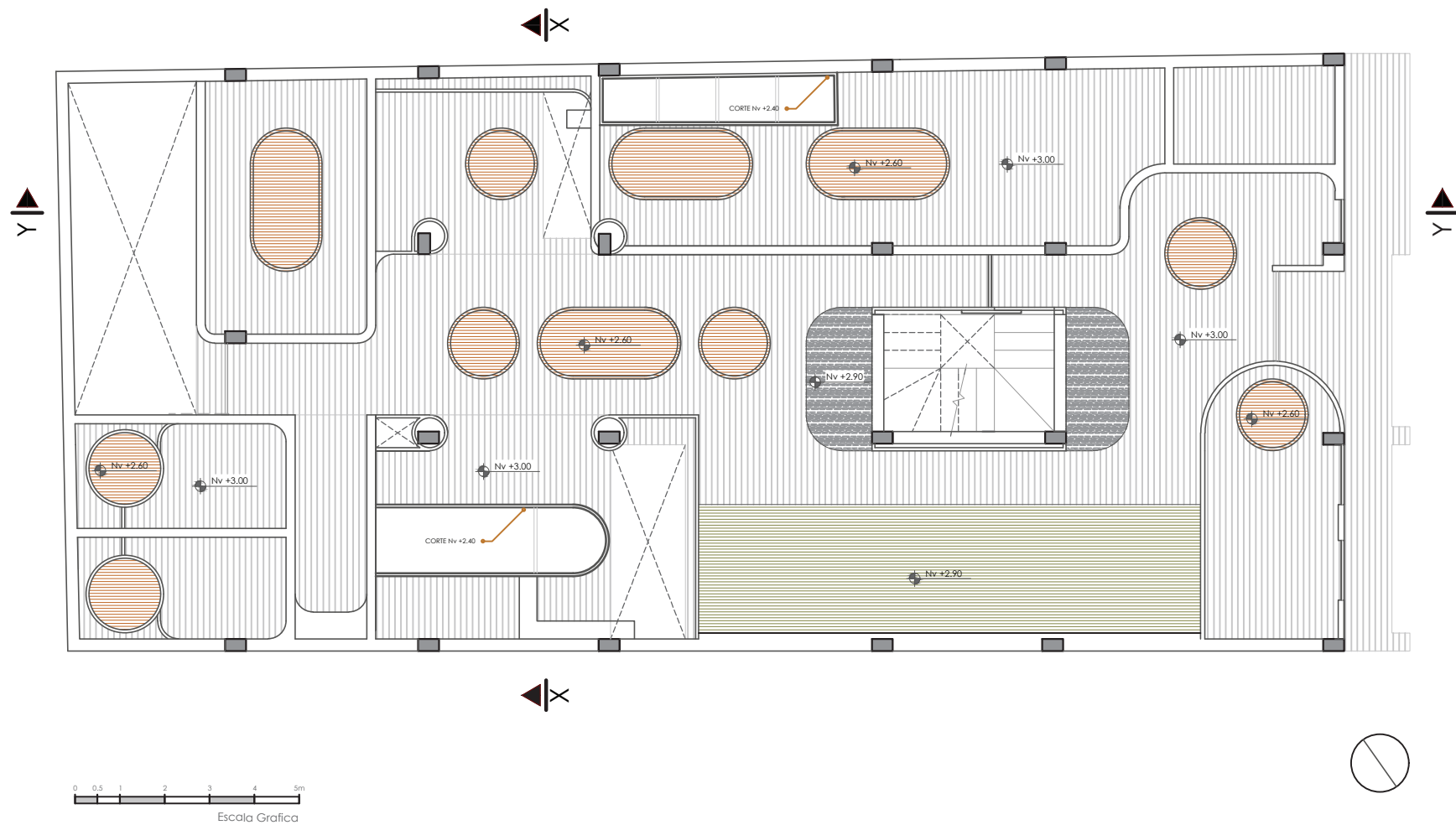
REVESTIMIENTO VERTICAL



REVESTIMIENTO VERTICAL



PLANO DE TECHOS



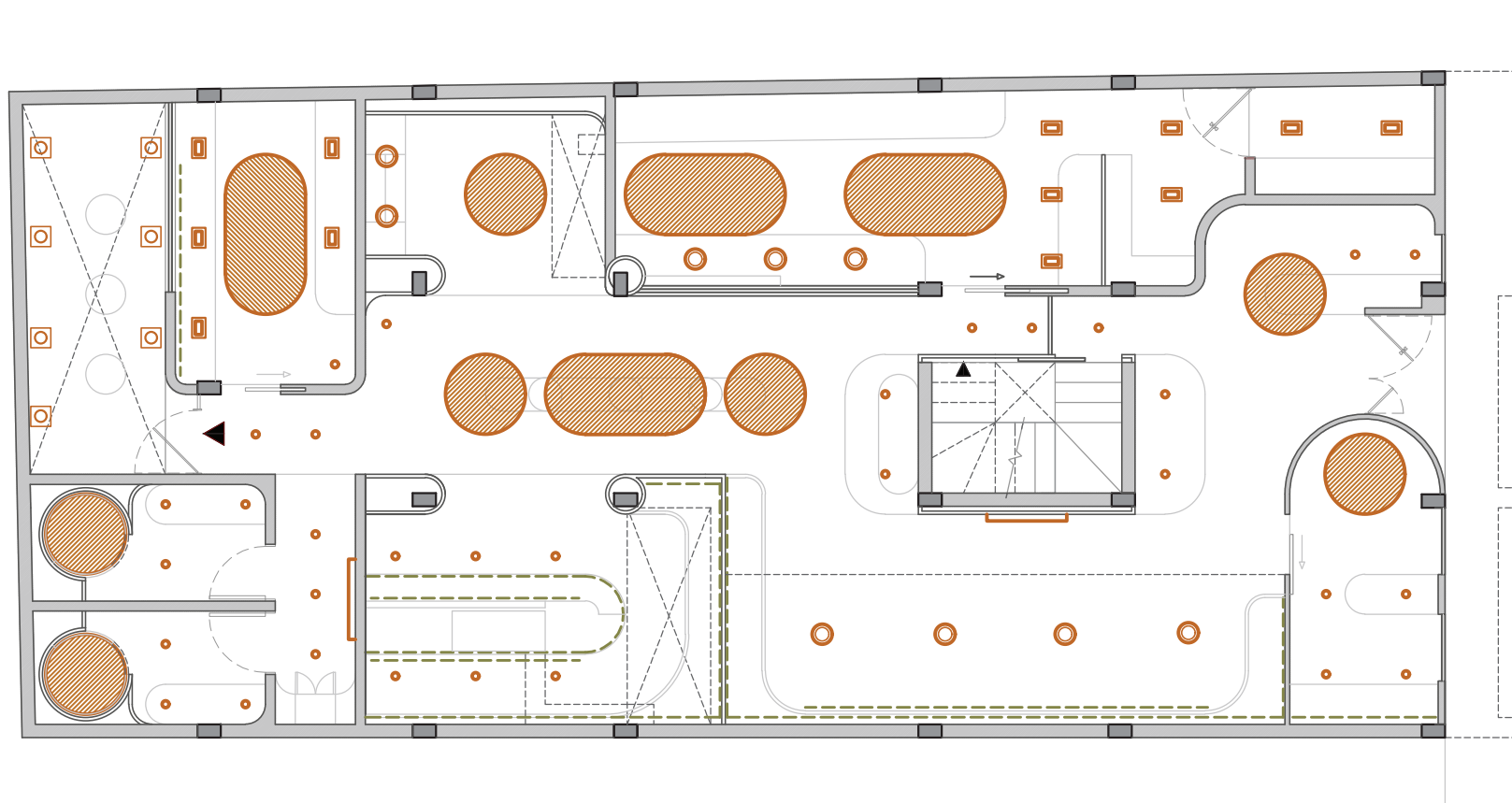
Estructura metalica, recubierta de acero inoxidable COARA INOX.

Estructura de acero, cubierta de paneles de Fibrocemento ACIMCO, cubierto con revoque de cemento pulido.

Revoque de tierra color Terracota.

Revoque de cemento pulido.

PLANO DE ILUMINACIÓN



0 0.5 1 2 3 4 5m  
Escala Gráfica



TIP 1: TLON LIGHT 900  
Luminaria interna, 120V, 28-83 W, 3000K, CRI 80, 2850-1200lm, eficiencia 97-151m/W



TIP 2: TLON LIGHT 900  
Luminaria interna, 120V, 28-83 W, 3000K, CRI 80, 2850-1200lm, eficiencia 97-151m/W



TIP 3: Laser Light CRI 90  
QI45.47: Ø59 Tech - Phase-Cut Dim - Medium Beam - 15W 1003.3lm - 2700K - CRI 90



TIP 4: Laser Light CRI 90  
QI45.47: Ø59 Tech - Phase-Cut Dim - Medium Beam - 15W 1003.3lm - 2700K - CRI 90



TIP 5: Pixel Top Bend 16mm  
Luminaria lineal con led RGBW (ledes blancos 4000k CRI 80)



TIP 6: EA29  
EA29: versión Side-Bend 16mm - Led Warm white - 24Vcc - L=254mm- 2700k



TIP 6: Palco InOut ø 30 mm  
EA29: Cristal de cierre sódico-cálcico/ 4 mm de espesor- 2700K



P.61

P.60

STYLING



- 01. TOV Furniture-Austin
- 02. Triangular Side Table
- 03. Balanced Table
- 04. Shady Lady
- 05. Laser Light CRI 90
- 06. Iguzzini Tlon Light 900



- 01. Support Chair
- 02. Annie Albers
- 03. Coara INOX
- 04. Rasvjeta Model L047
- 05. IguzziniTlon Light 900

RENDER



RENDER



RENDER



RENDER



RENDER



RENDER



RENDER



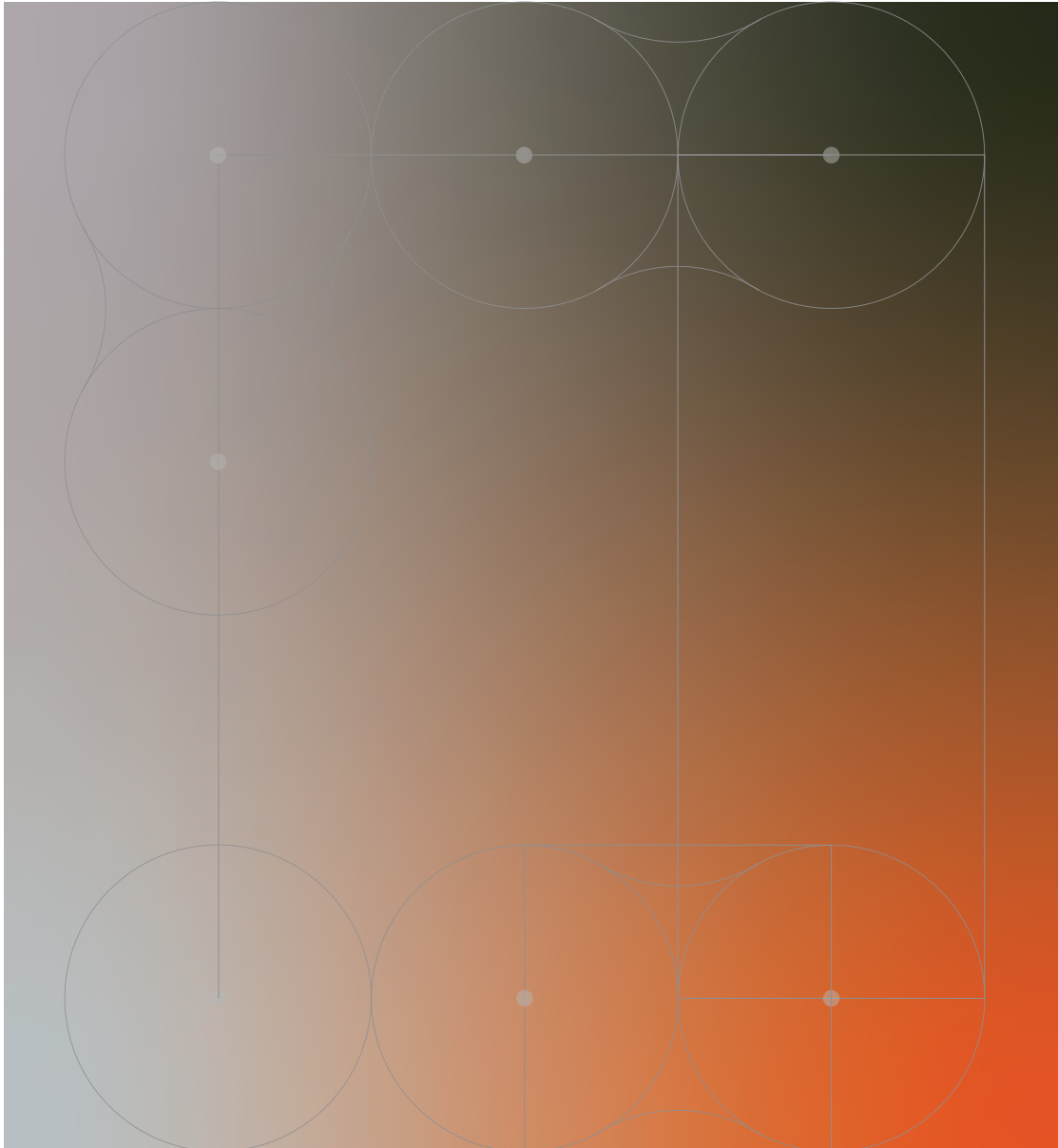
RENDER



RENDER

P.80



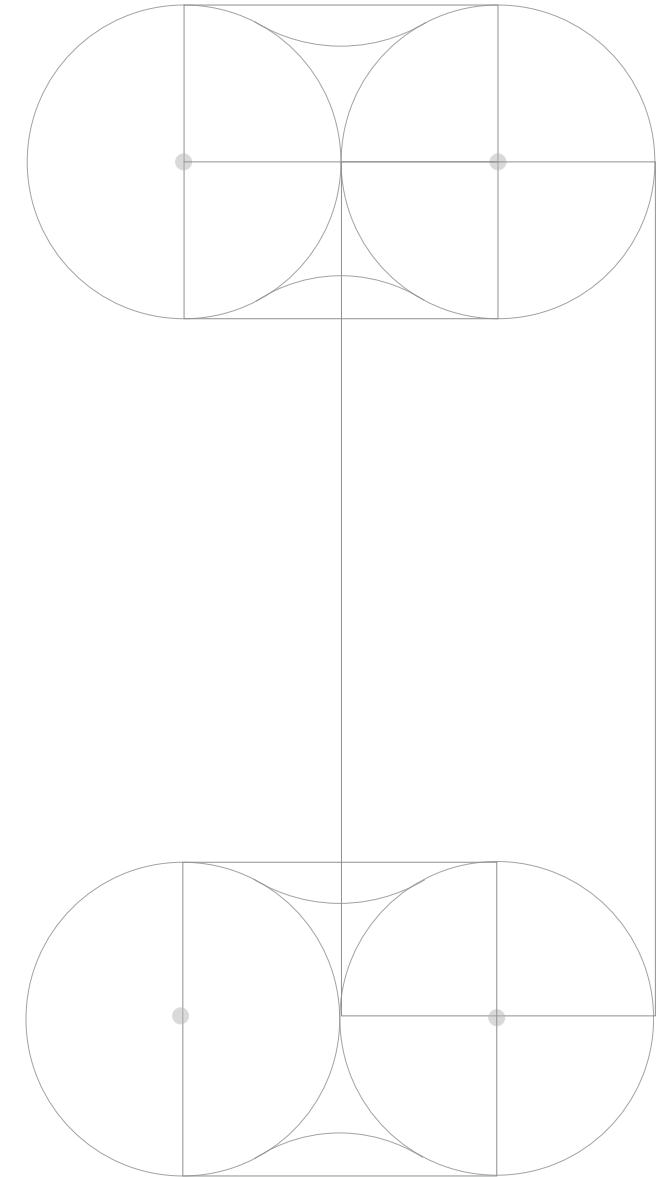


# CAP. 5

## Capítulo 5 DISEÑO EXCLUSIVO DE MOBILIARIO

### ESTRATEGIA

Esta etapa corresponde a la definición integral del proyecto arquitectónico, donde se articulan de manera coherente la organización espacial, el diseño del mobiliario y las decisiones finales de materialidad e iluminación. La propuesta definitiva se comunica a través de recursos gráficos como plantas, secciones y visualizaciones, los cuales permiten apreciar la atmósfera, la intención espacial y el lenguaje arquitectónico que caracterizan al proyecto.



## DISEÑO DE ESTANTERÍA-EQUILIBRIO

**BASE INFERIOR:** Estructura rígida autoportante.

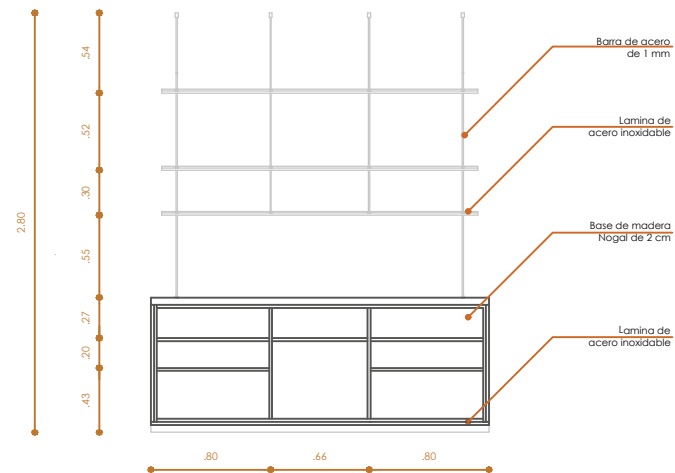
**REPISAS:** Sistema suspendido mediante varillas metálicas.

### RECUBRIMIENTO

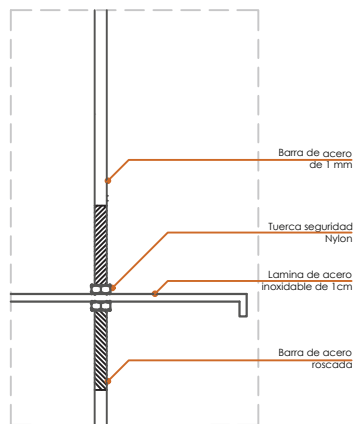
Exterior del módulo inferior recubierto en acero inoxidable

Interior revestido en madera.

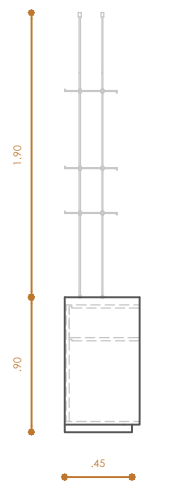
Repisas superiores y acabado acero inoxidable.



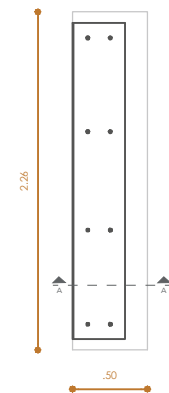
VISTA FRONTAL



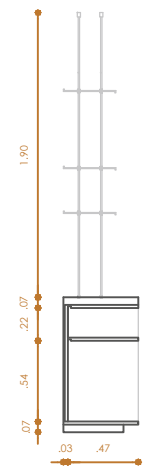
DETALLE DE REPISAS



VISTA LATERAL IZQ.



VISTA SUPERIOR



CORTE A-A



### DISEÑO DE BARRA VIVA

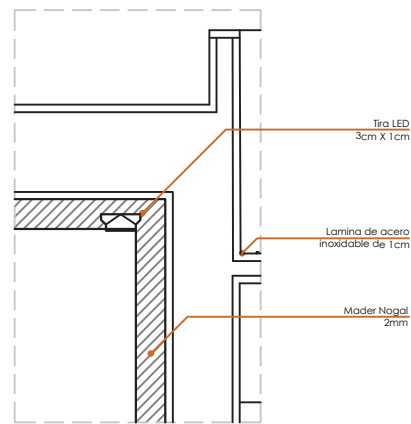
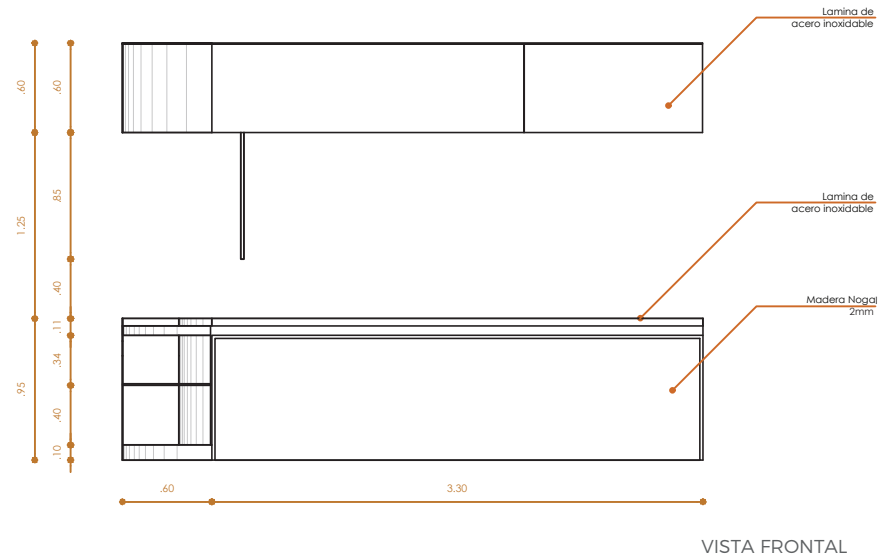
BASE INFERIOR: Estructura rígida autoportante de madera y acero inoxidable.

#### RECUBRIMIENTO

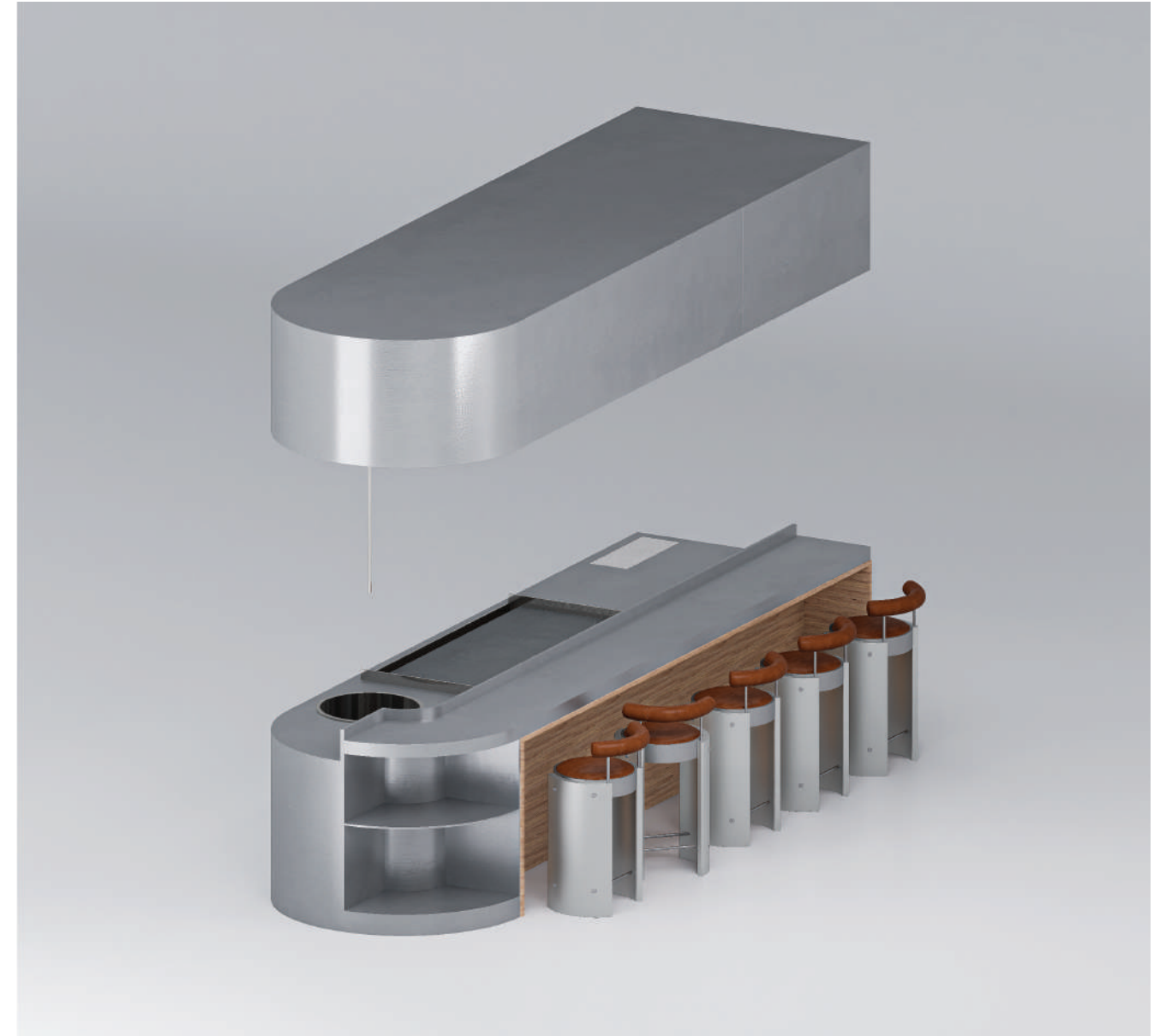
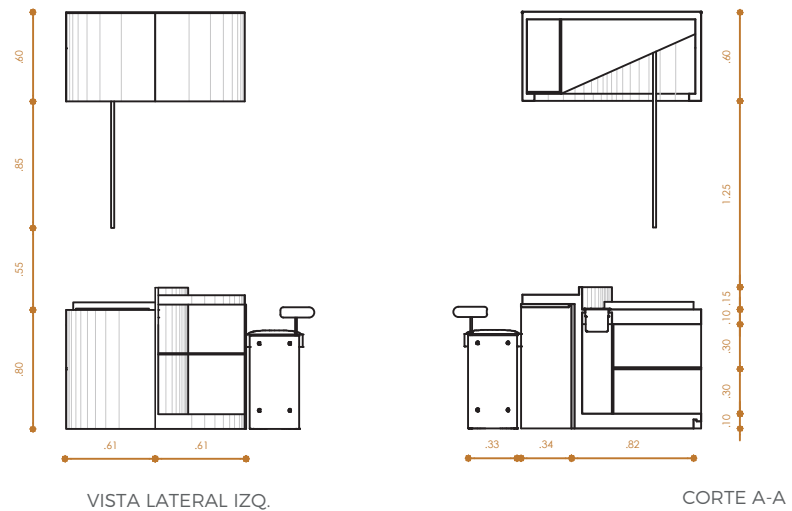
Exterior del módulo inferior recubierto de acero inoxidable

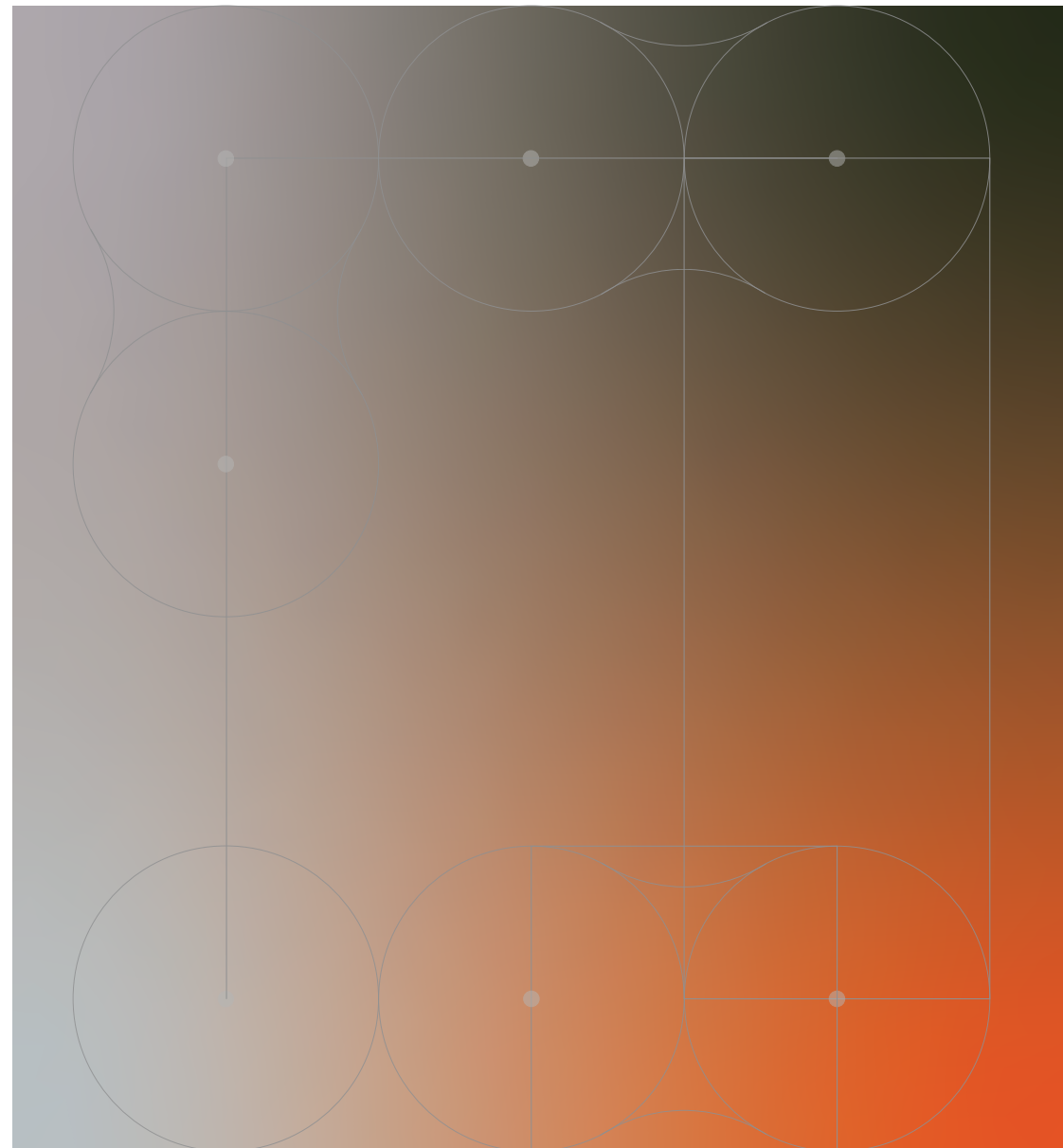
Interior frontal revestido en madera.

Elemento superior de acero inoxidable y extractor de humo.



DETALLE DE TIRA LED





# CAP. 6

## Capítulo 6 EPÍLOGO

### CONCLUSIONES

El proyecto de Yura Lab se desarrolla bajo la premisa de integrar arquitectura, gastronomía y naturaleza como una experiencia sensorial consciente. La configuración espacial, inspirada en el concepto de Germinación Latente no se limita a una expresión formal, sino que consolida una estrategia conceptual y funcional basada en la adaptabilidad, la fluidez y la transformación.

A través de la articulación espacial tipo mitosis, la incorporación de microhuertos y la continuidad de recorridos sensoriales, se refuerza la relación entre el usuario, el alimento y su origen.

**Microhuertos Como Elementos Estructurantes Del Espacio:** Permiten recuperar el vínculo entre el alimento, la tierra y el comensal, generando una experiencia integral que combina interacción, aprendizaje y memoria ancestral dentro del mismo entorno arquitectónico.

**Arquitectura Biofílica, Neuroarquitectura Y Diseño Sensorial:** Contribuyen a la creación de una atmósfera inmersiva que estimula los sentidos, favorece el bienestar del usuario y potencia la experiencia gastronómica desde lo emocional y lo cognitivo.

**Modelo Innovador De Espacio Híbrido:** Yura Lab se concibe como un espacio híbrido que integra restaurante, laboratorio y punto de encuentro, generando un aporte significativo al contexto turístico y cultural de Otavalo.

Su propuesta se posiciona como un modelo sostenible, innovador y replicable dentro de la gastronomía experimental contemporánea, al vincular experiencia, territorio y conciencia en torno al origen

## RECOMENDACIONES

### Enfoque en la experiencia consciente del usuario

Se recomienda que la experiencia del usuario se mantenga como eje central del diseño. El ambiente debe reflejar la esencia del proyecto, integrando naturaleza, memoria y gastronomía de forma coherente.

La interacción con los microhuertos, los recorridos sensoriales y la narrativa espacial deben diseñarse para que el usuario se sienta inmerso en el proceso culinario, fortaleciendo su vínculo emocional y cognitivo con el origen del alimento.

### Uso estratégico de la iluminación natural y artificial

La iluminación juega un papel determinante en la construcción de atmósferas y en la percepción del espacio.

Se sugiere implementar un sistema de iluminación regulable que complemente el ingreso de luz natural, permitiendo diferenciar momentos del día, actividades y estados emocionales.

El uso de luces cálidas, indirectas y focalizadas ayudará a reforzar la sensación de calma, contemplación y conexión con la naturaleza.

### El laboratorio como eje de investigación y experiencia gastronómica

Se recomienda fortalecer el laboratorio como eje central del restaurante experimental, no solo como un espacio de producción culinaria, sino como un núcleo de investigación, aprendizaje e interacción.

Su integración directa con el área de consumo debe permitir que el comensal observe, comprenda y participe en los procesos de experimentación gastronómica, reforzando la narrativa del origen, la innovación y la transformación del alimento, y consolidando al restaurante como un espacio vivo donde ciencia, cocina y experiencia sensorial dialogan de manera continua.

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

### CAPÍTULO 1: Contexto

Ilustración 1: Producción Propia- Logotipo marca página 12

### CAPÍTULO 2: Planteamiento

Ilustración 2: Producción Propia- Planta estado actual página 16

Ilustración 3: Fotografía + Producción Propia- Fachada estado actual página 16

Ilustración 4: Google Earth + Ilustración Propia- Ubicación página 17

Ilustración 5: Fotografía Propia- Patio posterior página 17

Ilustración 6: Fotografía Propia- Ducto página 18

Ilustración 7: Fotografía Propia- Zona de mesas página 18

Ilustración 8: Fotografía Propia- Pasillo hacia el patio exterior página 18

Ilustración 9: Producción Propia- Asoleamiento página 19

Ilustración 10: Fuente: <https://surl.li/uumpxk>- Espacios internos Restaurante página 21

Ilustración 11: Fuente: <https://surl.li/uumpxk>- Espacios internos Restaurante página 21

Ilustración 12: Fuente: <https://surl.li/eeqgck>- Espacios internos Restaurante página 21

Ilustración 13: Fuente: <https://www.tecture.jp/projects/5680>- Espacios internos TACUBO Shirokanedai página 23

Ilustración 14: Fuente: <https://www.tecture.jp/projects/5680>- Espacios internos TACUBO Shirokanedai página 23

Ilustración 15: Fuente: <https://www.tecture.jp/projects/5680>- Espacios internos TACUBO Shirokanedai página 23

Ilustración 16: Fuente: <https://surl.li/ccvatnen>- Espacios internos Central página 25

Ilustración 17: Fuente: <https://surl.li/ccvatnen>- Espacios internos Central página 25

Ilustración 18: Fuente: <https://surl.li/ccvatnen>- Espacios internos Central página 25

### CAPÍTULO 3: Proyecto

Ilustración 19: Imagen generada por IA Midjourney + Ilustración Propia- Germinación latente página 30

Ilustración 20: Imagen generada por IA Midjourney + Ilustración Propia- Germinación de elementos página 31

Ilustración 21: Imagen generada por IA Midjourney + Ilustración Propia- Imagen Conceptual página 32

Ilustración 22: Ilustración Propia- Diagrama de adyacencias página 34

Ilustración 23: Ilustración Propia- Zonificación página 35

Ilustración 24: Ilustración Propia- Mitosis espacial página 36

Ilustración 25: Ilustración Propia- Token página 37

Ilustración 26: Ilustración Propia- Moodboard página 38

Ilustración 27: IA Midjourney+ Ilustración Propia- Material board página 39

### CAPÍTULO 4: planos y renders

Ilustración 28: Ilustración Propia- Configuración espacial página 41

## REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

Ferreras, E., & Buitrón, E. (2019). Diseño arquitectónico de un mercado artesanal en la ciudad de Otavalo sector "Plaza de Ponchos." UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK.

Gomes, A., de Azevedo, M. de L., & Gomes, A. (2013). EL SISTEMA DE OFERTA DE RESTAURANTES DE ALTA GASTRONOMÍA. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. Estudios y Perspectivas En Turismo, 22, 336-356.

Martino, G. (2022). Arquitectura en experiencias culinarias: restaurantes y cafeterías al rededor del mundo. ArchDayli, 0719-8914.

MASTERD co., L. (2024, November). TACUBO Shirokanedai. Tecture. <https://www.tecture.jp/projects/5680>

Riasov, N. (2021, April 8). 2SWR21F - Diseño de Restaurante. Behance. <https://www.behance.net/gallery/116925553/2SWR21F-Restaurant-design>

Toolen, D. (2025, June 17). "Es un espacio altamente sensorial": 'Severance' sirvió de inspiración para este restaurante vanguardista de Brisbane. Livingetc Dando Vida al Diseño. [https://www.livingetc.com/features/central-restaurant-brisbane-jar-office?utm\\_source=Pinterest&utm\\_medium=organic](https://www.livingetc.com/features/central-restaurant-brisbane-jar-office?utm_source=Pinterest&utm_medium=organic)

Torres, M. de los Á., & Mora, C. (2018). Experiencia de consumo y los niveles de satisfacción de los usuarios de establecimientos de comida rápida en el municipio Libertador del estado Mérida, Venezuela. Visión Gerencial, 43-58.