



MAESTRÍA DE DISEÑO DE INTERIORES

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

**Diseño Interior de una Plaza Gastronómica Patrimonial con
Identidad y Tradición Culinaria Guaneña**

AUTOR: Diego Hernán Tierra Moreno

TUTOR: María Lorena Paliz Puente
Fernando José Larrea Cárdenas

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, **Diego Hernán Tierra Moreno** 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.

DIEGO HERNÁN TIERRA MORENO

Autor

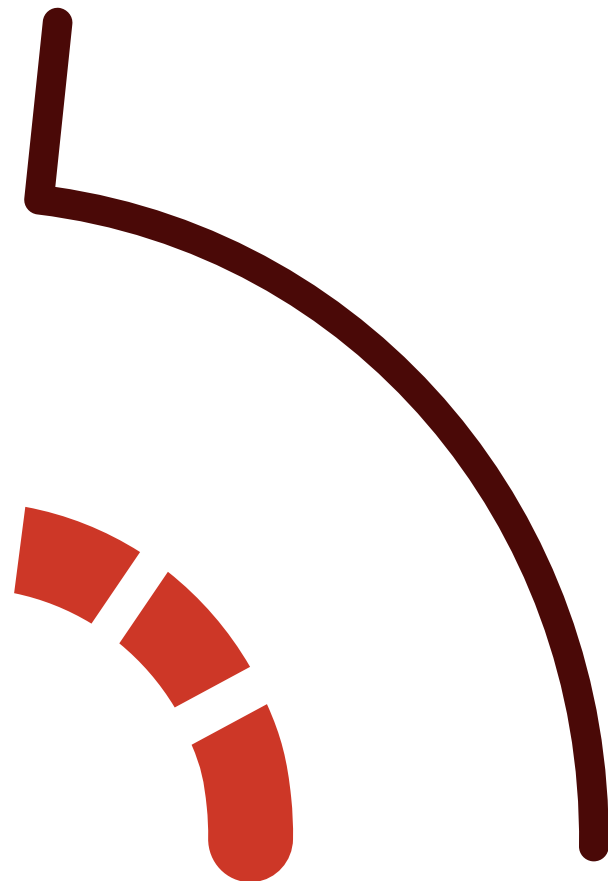
Nosotros, **María Lorena Paliz Puente** y **Fernando José Larrea Cárdenas** certificamos que conozco al autor del presente trabajo, siendo el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad como de su contenido.

MARÍA LORENA PALIZ PUENTE

Director de Tesis

FERNANDO JOSÉ LARREA CÁRDENAS

Director de Tesis



DEDICATORIA

Dedico este trabajo, en primer lugar, a Dios por brindarme salud, sabiduría y la oportunidad de alcanzar una meta más en mi vida profesional.

A mi esposa, por su amor, comprensión y apoyo incondicional. Gracias por creer en mí y acompañarme en los momentos de mayor esfuerzo y motivarme a seguir adelante cuando el camino parecía difícil. Este logro también es suyo.

A mi hijo, quien ha sido mi mayor inspiración y la razón que me impulsa a cumplir este logro, que sea su ejemplo de superación en el futuro.

A mis padres, por todo el apoyo constante brindado a pesar de la distancia, ayudando siempre en mi formación académica y personal.

Finalmente, dedico este trabajo a todas las personas, que de una u otra manera, me brindaron su apoyo, sus palabras de aliento y su confianza durante este proceso.

CONTENIDO



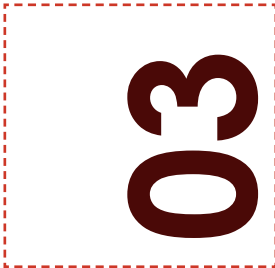
CAPÍTULO 1: Contexto
[12-19]

- 1.1 Antecedente
- 1.2 Análisis de la marca
- 1.3 Problemática
- 1.4 Solución



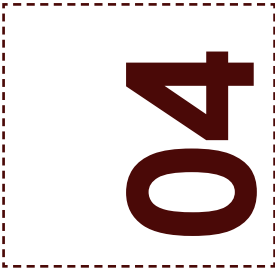
CAPÍTULO 2: Planteamiento
[20-33]

- 2.1 Propuesta (valor agregado)
- 2.2 Target
- 2.3 Análisis del sector
- 2.4 Referentes



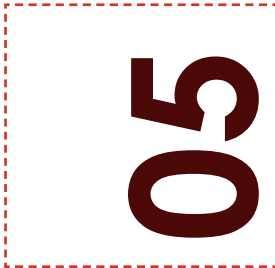
CAPÍTULO 3: Proyecto
[34-51]

- 3.1 ADN de la marca
- 3.2 Metas de diseño
- 3.3 Concepto / Subconcepto
- 3.4 Imagen concepto
- 3.5 Token
- 3.6 Programación
- 3.7 Diagrama de adyacencias
- 3.8 Zonificación
- 3.9 Diseño espacial
- 3.10 Moodboard
- 3.11 Material board



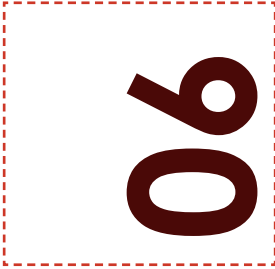
CAPÍTULO 4: Planos y Renders
[52-109]

- 4.1 Planta de distribución
- 4.2 Planta amoblada arquitectónica
- 4.3 Planta interiorista
- 4.4 Corte transversal arquitectónico
- 4.5 Corte longitudinal arquitectónico
- 4.6 Corte transversal interiorista
- 4.7 Corte longitudinal interiorista
- 4.8 Elevaciones internas arquitectónicas
- 4.9 Elevaciones internas interiorista
- 4.10 Plano de pisos
- 4.11 Revestimientos verticales
- 4.12 Plano de techos
- 4.13 Plano de iluminación
- 4.14 Styling
- 4.15 Renders



CAPÍTULO 5: Diseño Exclusivo de Mobiliario
[110-119]

- 5.1 Mobiliario - Mueble Aéreo ADAM`s bar
- 5.2 Mobiliario - Mueble ADAM´s bar
- 5.3 Mobiliario - Mesa Flexible
- 5.4 Mobiliario - Archivo



CAPÍTULO 6: Epílogo
[120-127]

- 6.1 Conclusiones
- 6.2 Recomendaciones
- 6.3 Bibliografía
- 6.4 Índice de figuras
- 6.5 Índice de tabla





RESUMEN

La plaza gastronómica patrimonial con identidad y tradición culinaria Guaneña es una propuesta de diseño de interior que busca revitalizar una vivienda patrimonial mediante su transformación en un espacio híbrido que preserve la tradición y cultura local. El proyecto surge como respuesta del crecimiento de la oferta de la marca Ricas Cholas, cuya distribución actual dispone espacios independientes que dificultan y limita la experiencia del visitante.

La propuesta incluye cuatro marcas de la gastronomía local, en el cual se propone una reorganización espacial donde se incorporan ambientes flexibles y multifuncionales, generando una relación entre los diferentes negocios y permitiendo transición entre actividades diurnas y nocturnas. La propuesta se define con el concepto “Legado Culinario” que integra la identidad cultural y la tradición gastronómica con el fin de crear ambientes auténticos y llenos de memoria.

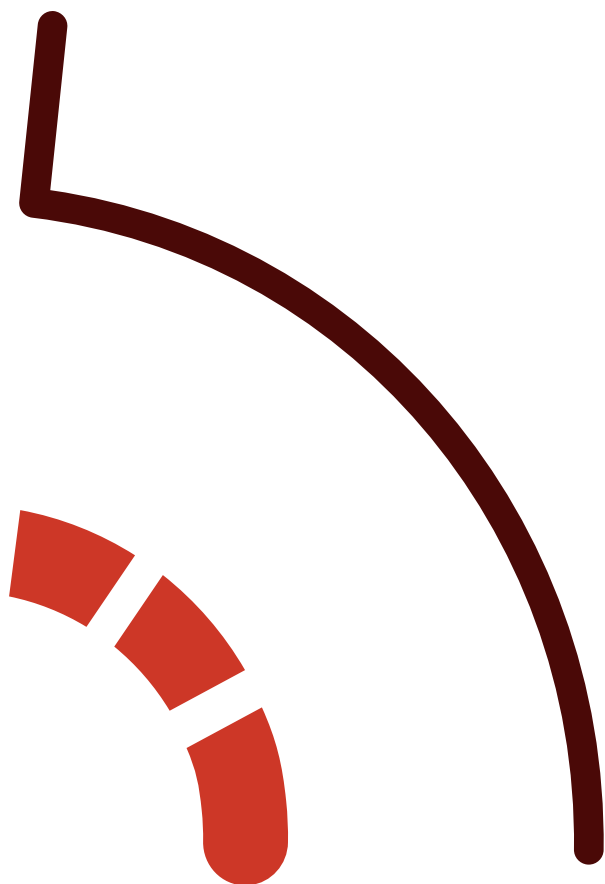
A través de estrategias como la flexibilidad espacial, la reutilización adaptativa del patrimonio, el diseño de mobiliario modular-flexible y el uso de materiales tradicionales compatibles con la vivienda patrimonial, la propuesta consolida un modelo de diseño interior que integra gastronomía, cultura e identidad local. El proyecto posiciona al diseño interior como una herramienta capaz de revitalizar el patrimonio arquitectónico, fortaleciendo la tradición culinaria guaneña y promoviendo espacios dinámicos que respondan a las necesidades actuales de la comunidad y sus visitantes.

ABSTRACT

The Guaneña heritage-focused culinary square, defined by its distinct identity and culinary tradition, is an interior design proposal that seeks to revitalize a heritage building by transforming it into a hybrid space that preserves local tradition and culture. The project arose in response to the expanding operations of the “Ricas Cholas” brand; its current layout relies on separate spaces that hinder and limit the visitor experience.

The proposal includes four local culinary brands and proposes a spatial reorganization to incorporate flexible and multifunctional environments, fostering a connection between the different businesses and facilitating a smooth transition between daytime and nighttime activities. The proposal is defined by the concept of “Culinary Legacy,” which integrates cultural identity and gastronomic tradition to create authentic and evocative spaces.

Through strategies such as spatial flexibility, adaptive reuse of heritage materials, modular and flexible furniture design, and through the use of traditional materials compatible with heritage homes, the proposal consolidates an interior design model that integrates gastronomy, culture, and local identity. The project positions interior design as a tool capable of revitalizing architectural heritage, strengthening Guaneña culinary traditions, and promoting dynamic spaces that respond to the current needs of the community and its visitors.



1

CAPÍTULO 1

CONTEXTO

1.1 ANTECEDENTES

El cantón Guano, se encuentra ubicado en la provincia de Chimborazo, esté cantón se lo reconoce por su gastronomía, historia y su riqueza cultural, se le conoce como la “Capital Artesanal del Ecuador”, esté cantón aparte de su gastronomía también es reconocido por la elaboración de alfombras, artesanías, tejidos y artículos de cuero. En el cantón Guano uno de los atractivos principales que constituye el turismo es su gastronomía, ya que son basados en ingredientes propios del territorio con recetas que han sido transmitidas de generación en generación. Entre sus platos tradicionales reconocidos se encuentra la fritada, el chorizo, chicha de jora, chicha huevona y su tradicionales cholas y empanada guaneñas, preparaciones que permiten a los turistas conocer costumbre, historia y cultural de la comunidad guaneña.



Figura 1. Gastronomía Guaneña

1.2 ANÁLISIS DE LA MARCA

HISTORIA DE LA MARCA

Dentro de este contexto gastronómico resalta uno de los negocios familiares tradicionales como es la panadería RICAS CHOLAS. Su origen proviene aproximadamente del año de 1930, fundado por la Sra. Mariana Guamán quien impulsó la elaboración de la tradicional chola de Guano, en donde este producto se convirtió en un referente gastronómico ecuatoriano.

Desde los inicios de este establecimiento se ha encontrado en las calles Agustín Dávalos y Sucre, en la actualidad este negocio sigue siendo administrados por un miembro de la Familia Moreno, quien sigue preservando la receta original que ha sido transmite por sus antepasados. El producto estrella de la marca es la chola que es un pan relleno con dulce de panela cocinado en horno de leña. Este producto es parte del patrimonio cultural-gastronómico de la provincia y constituye una identidad cultural en todos los guaneños.

Con el pasar del tiempo Ricas Cholas ha ido evolucionando de ser una panadería tradicional a un área gastronómica integral que reúne varias propuestas de emprendimientos locales y familiares. En las instalaciones funcionan Dulce Romi, Fritadam y Adam´s Bar esta diversificación ha permitido que se genere un modelo de negocio colaborativo en donde cada uno de ello complementa la oferta gastronómica de la zona.



VALORES DE LA MARCA

El Prestigio
Que nos da el ser los pioneros en la elaboración de las hoy afamadas cholas de Guano.

La Calidad
Siempre realizando un máximo esfuerzo con el fin de satisfacer a nuestros clientes, cumpliendo a cabalidad sus expectativas.

El Sabor
Nuestros hornos de leña, dan a los productos el sabor característico.

Confianza
Relaciones fundamentadas en la lealtad tanto del personal, proveedores, socios como con nuestros clientes. (Ricas Cholas,2019)

IDEA GENERAL

Formas sólidas.
Colores consistentes.
Cromática apetecible.
Representar lo artesanal.
Plasmar la visión moderna.

CONCEPTUALIZACIÓN

Una representación abstracta del horno de leña, así como la representación de la chola como producto insignia, unificados de manera armónica.

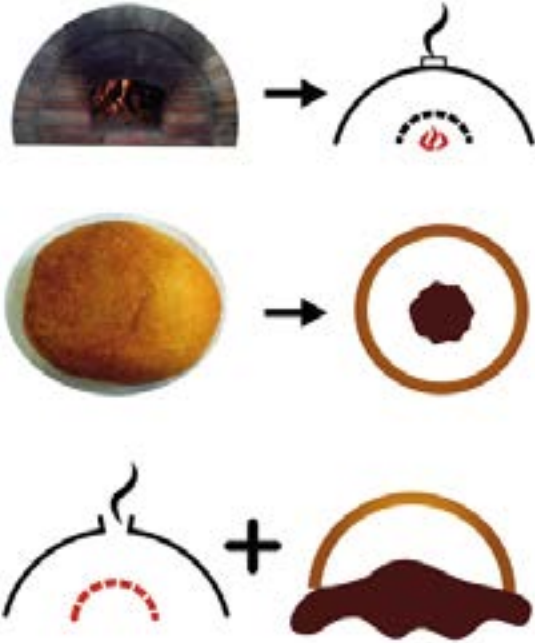


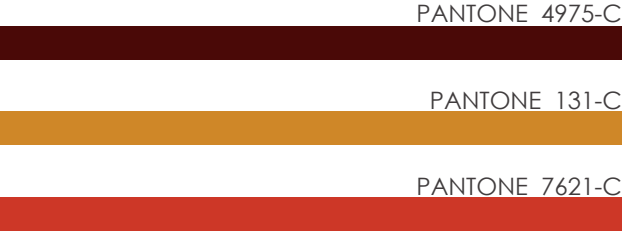
Figura 2. Conceptualización del Logo



Figura 3. Logotipo de la Marca

CROMATICA-COLOR CORPORATIVO

La cromática corporativa es el campo más importante en la interpretación, transmisión, reconocimiento y posicionamiento de marca, se debe ser cauto y tomar ciertas consideraciones a la hora de seleccionar el color adecuado que transmita correctamente la filosofía, psicología y concepto de marca. La cromática es de tipo análoga desde el amarillo al naranja rojizo con un contraste de luminosidad del marrón. Se utilizan colores cálidos que psicológicamente se utilizan en el sector alimentario.



VALOR TIPOGRÁFICO

El valor implícito que transmitirán las representaciones verbales de la marca radica en la correcta selección o creación de la familia tipográfica que representen los valores antes establecidos. La tipografía viene con una importante carga simbólica y psicológica, por lo cual debe ser manejada con mucho criterio en todas las aplicaciones y proyectos que la marca emprenda.



1.3 PROBLEMÁTICA

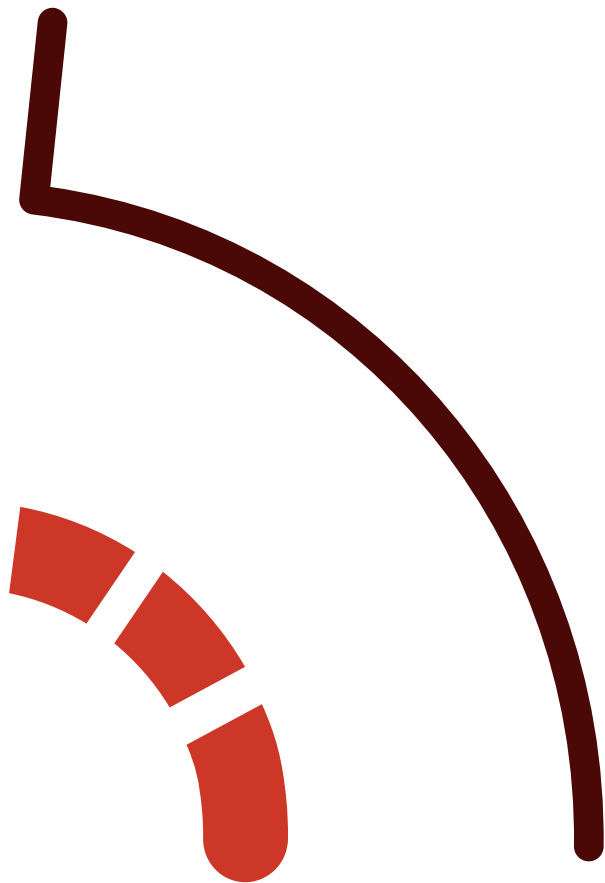
El espacio arquitectónico donde se desarrolla las diversas actividades de la marca Ricas Cholas es una vivienda patrimonial, la integración de los emprendimiento gastronómicos ha generado la ampliación de la oferta y demanda, recibiendo un mayor número de visitantes tanto nacionales y extranjeros, la distribución actual de la edificación hace que las actividades se desenvuelvan como espacios independientes y no sea un espacio en el cual todos los visitantes puedan observar todos los productos que ofertan los emprendimientos desde un punto central, así también todas las actividades se las realiza en horario diurno, dando a notar la necesidad de espacios más flexibles y adaptables que permita la transición entre los distintos horarios y usos.

1.4 SOLUCIÓN

Al presentarse mayor oferta y demanda de clientes, se propone un proyecto integral que organice y mejore una distribución espacial, dejando así una mejor relación entre los distintos emprendimientos gastronómicos ha desarrollarse en la plaza. La propuesta va a generar espacios híbridos y multifuncionales que permita la armonía entre los emprendimientos, ayuden a mejorar la circulación y permita la transición entre espacios. Además, se plantea la incorporación de un horario nocturno para lo cual se utilizará estrategias de confort ambiental e iluminación estratégica para garantizar una experiencia placentera para los usuarios. Mediante esta propuesta espacial, se pretende consolidar a la marca como un establecimiento gastronómico culinario que integre cultura y tradición, potenciando el valor de la marca como al desarrollo colectivo de los negocios incluidos en esta propuesta.



Figura 4. Entorno - Panadría Ricas Cholas



2

CAPÍTULO 2

PLANTEAMIENTO



2.1 PROPUESTA (VALOR AGREGADO)

Esta plaza gastronómica culinaria cuya propuesta de valor, se basa en potenciar una experiencia de identidad y tradición guaneña en una vivienda patrimonial. Se centra en la integración de nuevos espacios con un entorno innovador y sostenible con el fin de fortalecer los valores de la marca, esta propuesta incluye 4 marcas de la gastronomía local con el fin de garantizar una experiencia de cultura, en espacios híbridos donde se pueda exhibir la dinámica de una plaza con identidad guaneña con actividades diurnas y nocturnas adaptándose al espacio propuesto. Se implementará el uso de materiales y sistemas constructivos compatible con la vivienda patrimonial, esto permite regular la humedad y la temperatura en el interior del establecimiento mejorando el confort para los usuarios. Así mismo, se integrarán materiales y acabados que optimice la iluminación natural.

El diseño del mobiliario es muy importante debido que su uso será diurno y nocturno, debe ser modular y desmontable para liberar espacios conforme la necesidad de los usuarios, los mismos facilitaran el mantenimiento, la adaptación y la reutilización de los diferentes espacios a desarrollarse (actividades culturales y gastronómicas). Se diseñaran zonas comunes las cuales podran ser utilizados por cualquiera de las marcas que se encontraran dentro de esta plaza gastronómica culinaria, con el fin de provomer la integración social, estos espacios están diseñados para alojar actividades diurnas y nocturnas, integrando la tradición y convivencia comunitaria dentro de un establecimiento inclusivo y accesible.

2.2 TARGET

El público objetivo de la propuesta se encuentra conformado por turistas nacionales e internacionales, que buscan una experiencia gastronómica cultural llena de tradición e historia. Se recibirá a usuarios de diferentes edades, desde niños hasta adultos mayores, esto con relación al uso diurno debido ha que se realizará en un ambiente familiar. Asimismo, se tendrá un uso nocturno el cual tendrá un ambiente social, lo cual el público objetivo se orienta a jóvenes y adultos (entre 18 y 45 años), en búsqueda de espacios versátiles de recreación, con el fin de compartir experiencias y actividades sociales.

2.3 ANÁLISIS DEL SECTOR

UBICACIÓN

El proyecto se encuentra ubicado en Ecuador, provincia de Chimborazo, catón Guano, parroquia La Matriz, barrio San Pedro en las calles Agustín Dávalos y Sucre. Ricas Cholas se encuentra en un lugar estratégico con fácil accesos para todos los visitantes de este nuevo proyecto.



Figura 5. Ubicación - Panadería Ricas Cholas

TEMA GENÉRICO	Dimensión Espacial FACTOR DE INNOVACIÓN Variables	ÁREA ESPECÍFICA	DESCRIPCIÓN- TEMA ELABORADO	TUTORES EXTERNOS	CONCEPTO	RECURSO-FORMA
Diseño interior de una Plaza Gastronómica Patrimonial con identidad y tradición culinaria Guaneña	"1. MATERIALIDAD: Envolvente e Infraestructura (Paredes, techos, suelos, divisiones)"" ""2. SUSTENTABILIDAD: LEED ID+C (Interior Design and Construction)"" ""3. MOBILIARIO Y OBJETOS: Mobiliario transformable, multifunción"" ""4.- ACCESIBILIDAD UNIVERSAL: Espacio y objetos adaptables"	"Postura Sostenible / Circular Muros bioclimaticos que no rompan con el sistema constructivo patrimonial buscando regular la temperatura y contaminación. Postura Sostenible / Circular Acabados termocromaticos que cambian su opacidad o color según la temperatura solar para ahorrar energía. Postura Sostenible / Circular Muebles sin pegamentos químicos unificados por encajes mecánicos para facilitar una transformacion del mobiliario. Postura Morfológica / Humana / Psico-Social Espacios Híbridos: áreas y circulaciones comunes diseñadas para combatir las limitaciones físicas humanas y potenciar el tejido social."	El diseño interior como protagonista para potenciar una experiencia de identidad y tradición guaneña en un espacio patrimonial. Esta propuesta incluye a 4 marcas de la gastronomía local con el fin de garantizar una experiencia de cultura, en espacios híbridos donde se pueda exhibir la dinámica de una plaza con identidad guaneña con actividades diurnas y nocturnas adaptándose al espacio propuesto.	Andrea/Lore	LEGADO CULINARIO (Herencia, memoria, permanencia, tradición)	Recurso: Geométrico: (modelo cuadrado, sustraccion)

Tabla 1. Matriz de Innovación



SERVICIOS Y ENTORNO

Se realizó un análisis del entorno en donde se ubicará el proyecto, se puede destacar lo que se observa en la figura 6.



Figura 6. Análisis del entorno

ASOLEAMIENTO

En la figura 7 se puede observar que el predio es esquinero, por cuanto tenemos una iluminación directa, así también se posee un patio interno por el cual recibe iluminación.



Figura 7. Análisis de asoleamiento

ESTADO ACTUAL



Figura 8. Panadería Ricas Cholas - Exterior



Figura 9. Fotografía interior 1



Figura 10. Fotografía interior 2

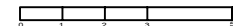


Figura 11. Fotografía interior 3

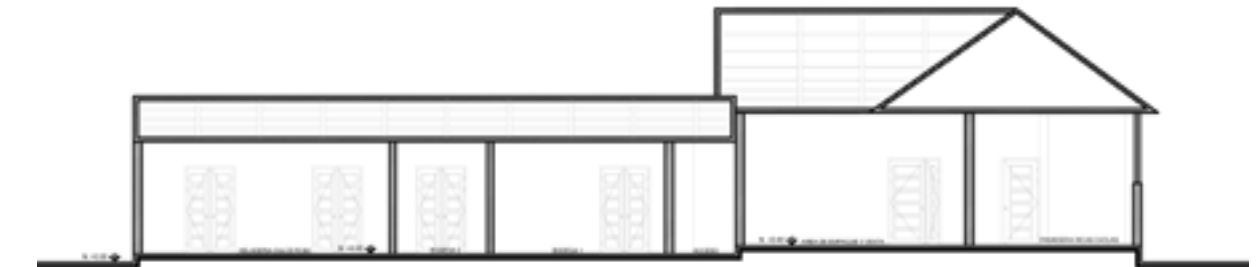


Figura 12. Fotografía interior 4

•



•





2.4 REFERENTES



Figura 13. Fotografía referente 1



Figura 14. Fotografía referente 1

CAFÉ FALKEN

Ubicación: Thun

Área: 220 m2

Arquitectos: Think Architecture

Proyecto: Rehabilitación de una vivienda patrimonial, la propuesta genera una relación entre el pasado y presente, siempre manteniendo la esencia patrimonial.

Postura: Sostenible de materialidad en muros bioclimáticos que no rompen con el sistema constructivo.



Figura 15. Fotografía referente 1

Uno de los principales aspectos inovaderos de este referente es que el usuario puede observar como se realiza una taza de café y la elaboración del pan.

Estrategias Empleadas

- Concervacion de la muralla histórica
- Integracion de elementos existentes
- la historia del edificio es tomado para el cocepto del proyecto

Enfoque Sostenibilidad

- Ventanas orientadas al río para iluminación
- Integración visual con su entorno
- Penetración de luz natural

Espacios Híbridos

El mismo espacio es utilizado para cafetería, espacsociales , área de trabajos y lugar de eventos.

Materiabilidad

- Piedra expuesta
- Muros patrimoniales
- Bóveda Original
- Acero ennegrecido
- Hormigón prefabricado
- Madera

Accesibilidad Universal

Circulaciones amplías



Figura 16. Fotografía referente 1



Figura 17. Fotografía referente 1



Figura 18. Fotografía referente 2



Figura 19. Fotografía referente 2



Figura 20. Fotografía referente 2

THE MILL CAFE

Ubicación: San Francisco, California, E.E.U.U

Área: 213 m2

Arquitectos: Studio BBA (Boor Bridges Architecture)

Proyecto: Es la unión entre dos grandes marcas, la primera una panadería artesanal Josey Baker Bread y la segunda una cafetería especializada en café orgánico Four Barrel Coffe.

Postura: Sostenible por acabado termocromático que cambian su opacidad.

El aspecto principal de este sitio es como el usuario puede observar la preparación directa el proceso del café y la elaboración del pan.

Estrategias Empleadas

- Cocina abierta
- Panificadora abierta
- Barra de café
- Eliminación de barrera (producción y clientes)
-

Enfoque Sostenibilidad

- El proyecto utiliza tragaluces para poder iluminar espacios internos, para poder utilizar estratégicamente en zonas y áreas comunales ha destacar.

Espacios Híbridos

- El proyecto integra espacios flexibles como punto de encuentro, zona de panadería generando así la permanencia del usuario.

Materialidad

- Piedra expuesta
- Muros portantes
- Acero ennegrecido
- Hormigón prefabricado

Accesibilidad Universal

Aunque el proyecto se desarrolla dentro de una estructura histórica, la intervención busca mejorar la circulación y la conexión entre espacios mediante una organización clara y recorridos intuitivos.



Figura 21. Fotografía referente 2



Figura 22. Fotografía referente 2



Figura 23. Fotografía referente 3



Figura 24. Fotografía referente 3

FIKA CAFÉ – NAAW

Ubicación: Almaty, Kazakhstan

Área: 250 m2

Arquitectos: Elvira Bakubayeva y Victoria Akram

El proyecto se resuelve dentro de un edificio patrimonial, construido en la época soviética. La propuesta trata de no romantiza la arquitectura, estableciendo una relación entre los elementos patrimoniales y los elementos contemporáneo.

Postura: Sostenible y Morfológica en mobiliario y accesibilidad universal, en muebles y espacios



Figura 25. Fotografía referente 3

El aspecto principal de este sitio es la conservación de varios elementos y exhibirlos como focos centrales antes el usuario.

Estrategias Empleadas

- Conservación de elementos arquitectónicos originales
- integración de varias actividades en una misma zona
- Utilización de madera para mobiliarios
- utilización de arte locales

Enfoque Neuroarquitectura

- Materiales cálidos
- Colores suaves
- Espacios abiertos
- Ambientes diferentes según la interacción social

Innovación en Mobiliario

- El proyecto integra mobiliario comunal con bancos integrados, así también integran muebles multifuncionales.

Accesibilidad Universal

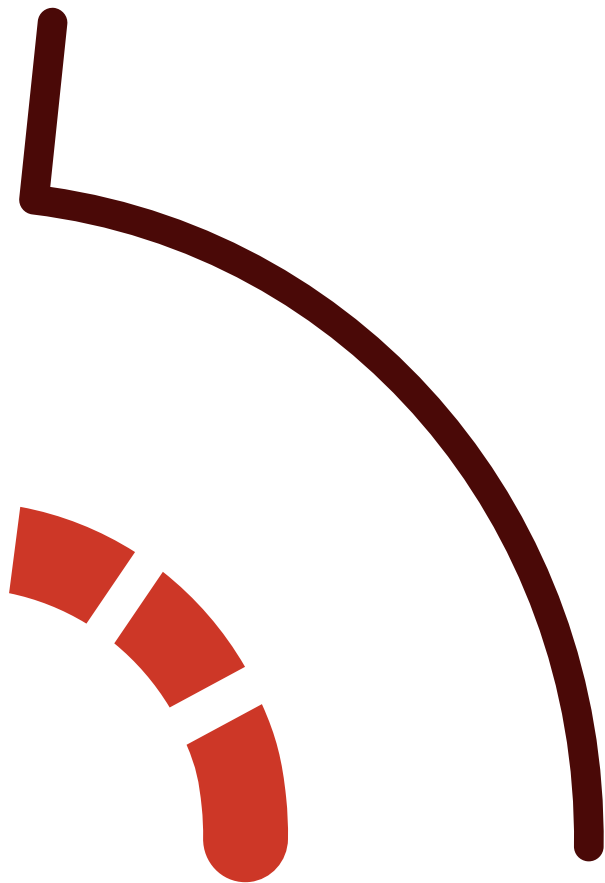
- Movilidad adaptable para todas las personas
- Espacios continuos y flexible
- Circulación continua y amplias que no limita al usuario.



Figura 26. Fotografía referente 3



Figura 27. Fotografía referente 3



3

CAPÍTULO 3

PROYECTO



3.1 ADN DE LA MARCA

Ricas Cholas se establece por ser una panadería de tradición y cultura. Su identidad nace de un legado de la familia Moreno que preserva la técnica artesanal transmitida de generación en generación, realizando su producción de las cholas en horno de leña.

La marca se destaca por su confianza, calidez y sabor, manteniendo siempre con la herencia patrimonial de la gastronomía guaneña y mientras evoluciona hacia nuevas experiencias de consumo contemporáneas.

El ADN de la marca refleja su compromiso con el trabajo, calidad y su prestigio culinario, posicionándose como referente de la gastronomía del Ecuador.



Figura 28. Análogo de logotipo

3.2 METAS DEL DISEÑO

QUE

Elaborar un proyecto de diseño de interior que integre la tradición, cultura y gastronomía guaneña con la innovación, sostenibilidad del presente. Con el fin de ofrecer experiencias culinarias auténticas que fomente el encuentro y la permanencia de los turistas nacionales y extranjeros.

QUIEN

El proyecto se propone para turistas locales, nacionales, extranjeros y emprendedores gastronómicos, un entorno patrimonial pensando en el encuentro social-familiar, la conservación de las tradiciones y la vivencia culinaria.

COMO

A través de una propuesta en una casa patrimonial que incorpore la tradición culinaria con espacios interiores de encuentro familiar-social y experiencia cultural. Se priorizará ambientes dinámicos que inviten a la convivencia social-familiar con materiales sostenibles, mobiliaria flexible, iluminación, cálida y elementos locales representativos.



3.3 CONCEPTO

LEGADO CULINARIO

Palabra Clave: Herencia, memoria, permanencia, tradición.

El diseño interior de una Plaza Gastronómica Patrimonial con Identidad y Tradición Culinaria Guaneña toma como base la esencia de la marca Ricas Cholas caracterizado por la trasmisión del conocimiento de generación en generación. Legado Culinario une la identidad cultural y la tradición gastronómica con el fin de crear espacios auténticos y llenos de memorias. Inspirados en las recetas y saberes transmitidos por generaciones, el concepto refleja la difusión de las tradiciones gastronómicas culinarias que forma parte de la identidad cultural de la familia Moreno.

Igualmente, el diseño no busca solo preservar la tradición gastronómica local, sino dar a conocer el valor cultural familiar, creando ambientes que promueven el encuentro, la convivencia y la experiencia compartida tanto en el ámbito familiar y social, donde la historia y la comida se acoplan para mantener la herencia cultural. De tal manera que se integra elementos tradicionales patrimoniales y contemporaneos capaz de crear un espacio que fortalece la conexión emocional con la cultura y la gastronomía local.

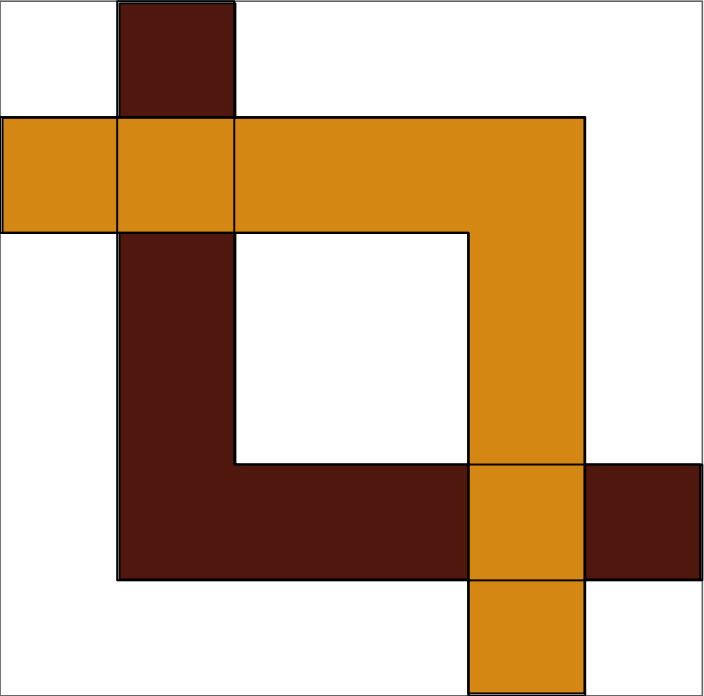
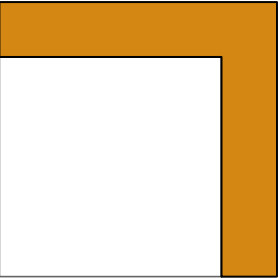
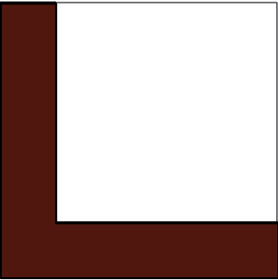
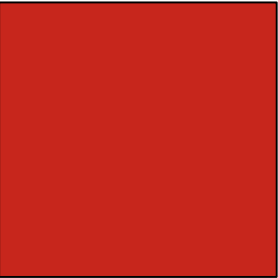


Figura 29. Abstracción geométrica del concepto

3.3.1 SUBCONCEPTO

TRANSMISIÓN DE SABERES

Representa la preservación y continuidad de los conocimientos gastronómicos que se han venido transmitiendo de generación en generación. Este subconcepto refleja como las recetas y técnicas culinarias se transforman mediante lenguaje interiorista en ambientes contemporáneos y modernos manteniendo la identidad cultural y familiar.

FUSIÓN TEMPORAL

Se basa en la unión de lo tradicional con lo contemporáneo dentro del mismo espacio. La propuesta busca reinterpretar las costumbres culinarias, los saberes artesanales y la identidad cultural local mediante una experiencia espacial actual, flexible y dinámica.

3.4 IMAGEN CONCEPTO

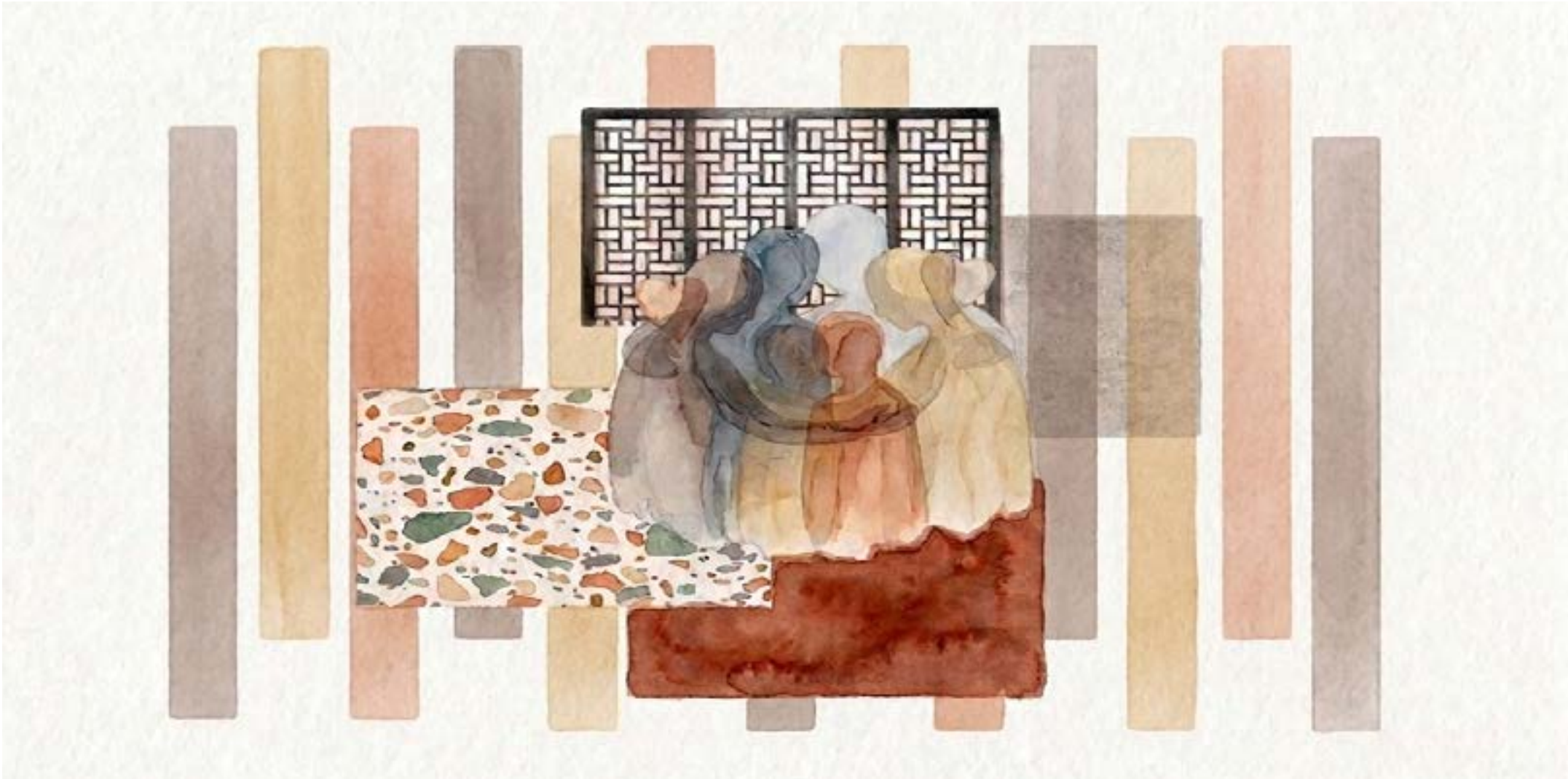


Figura 30. Ilustración imagen concepto



3.5 TOKEN

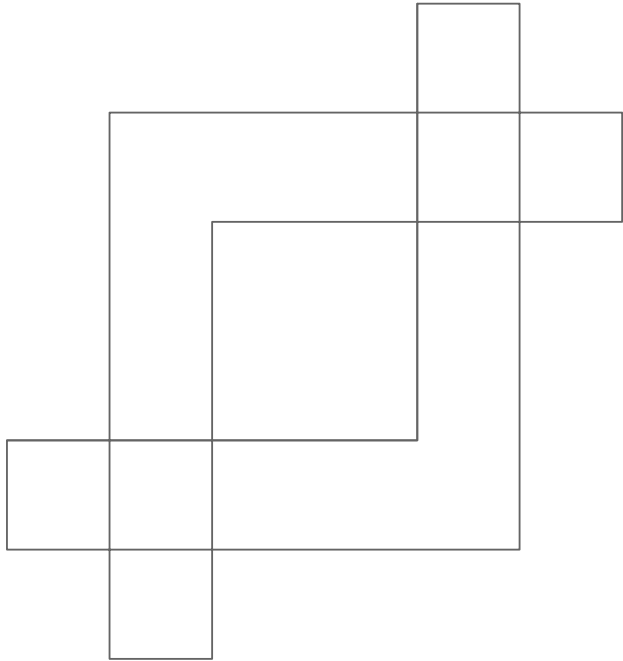


Figura 31. Ilustración Token

3.6 PROGRAMACIÓN

El programa arquitectónico para el diseño interior de una Plaza Gastronómica Patrimonial con Identidad y Tradición Culinaria Guaneña tendrá una área de 239.74 m2, se considera las necesidades de las cuatro marcas que integraran el proyecto y optimiza el recorrido y experiencia que tendran los usuarios dentro de cada espacio.

ZONA PÚBLICA

Área Comensales	11.90 m2
Área Flexible	17.73 m2
Servicio Higiénico	19.35 m2

ZONA SEMI-PRIVADA

Ricas Cholas	55.64 m2
Dulce Romy	21.68 m2
Fritadam	33.42 m2
Adam’s Bar	9.29 m2

ZONA PRIVADA

Administración	11.09 m2
Acceso de Servicio	11.65 m2

CIRCULACIÓN

48.07 m2

3.7 DIAGRAMA DE ADYACENCIAS

El proyecto se organiza a partir de un núcleo social que articula la experiencia gastronómica, promoviendo el encuentro, la circulación y la transmisión de saberes culinarios.

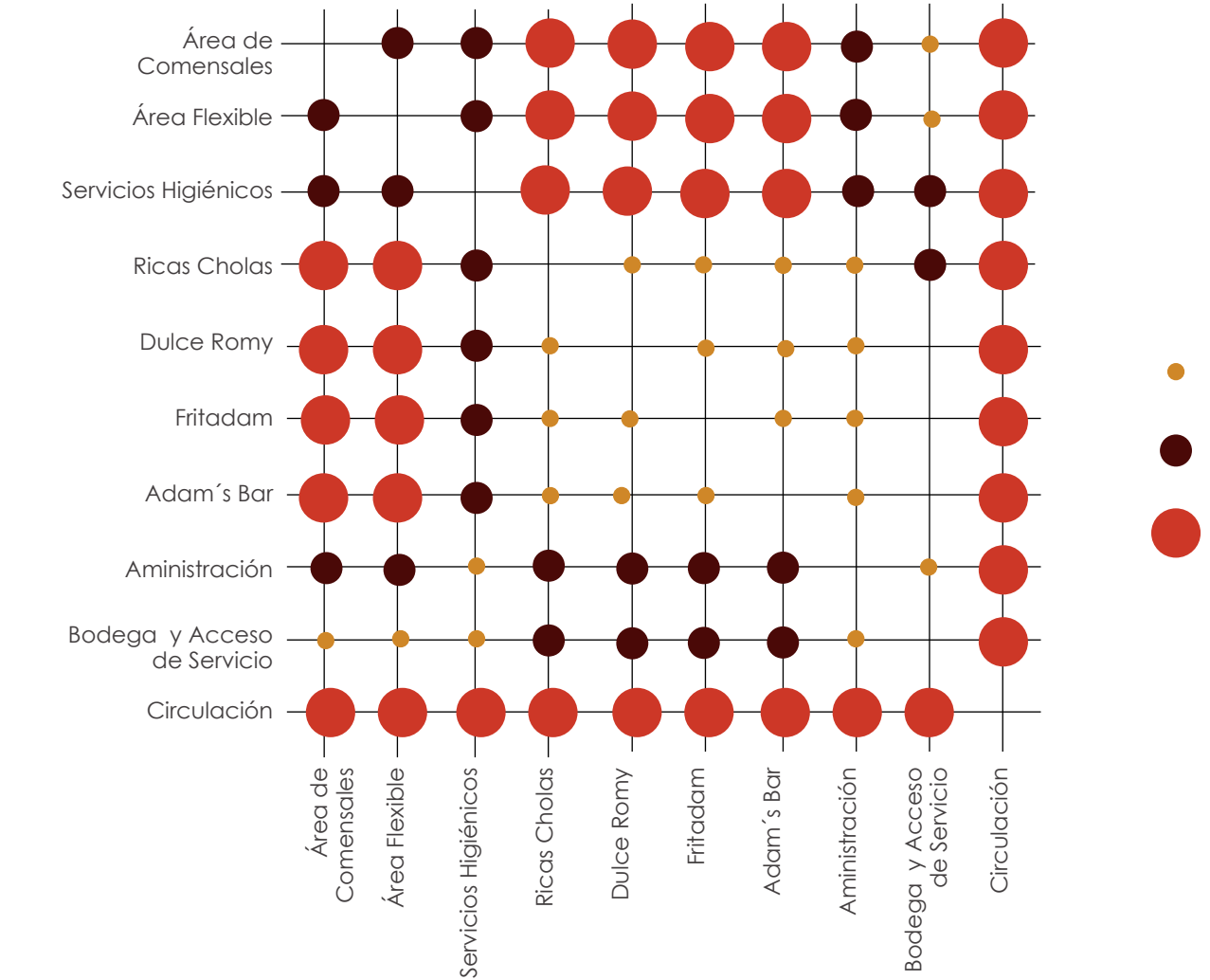


Figura 32. Ilustración diagrama adyacente



3.8 ZONIFICACIÓN

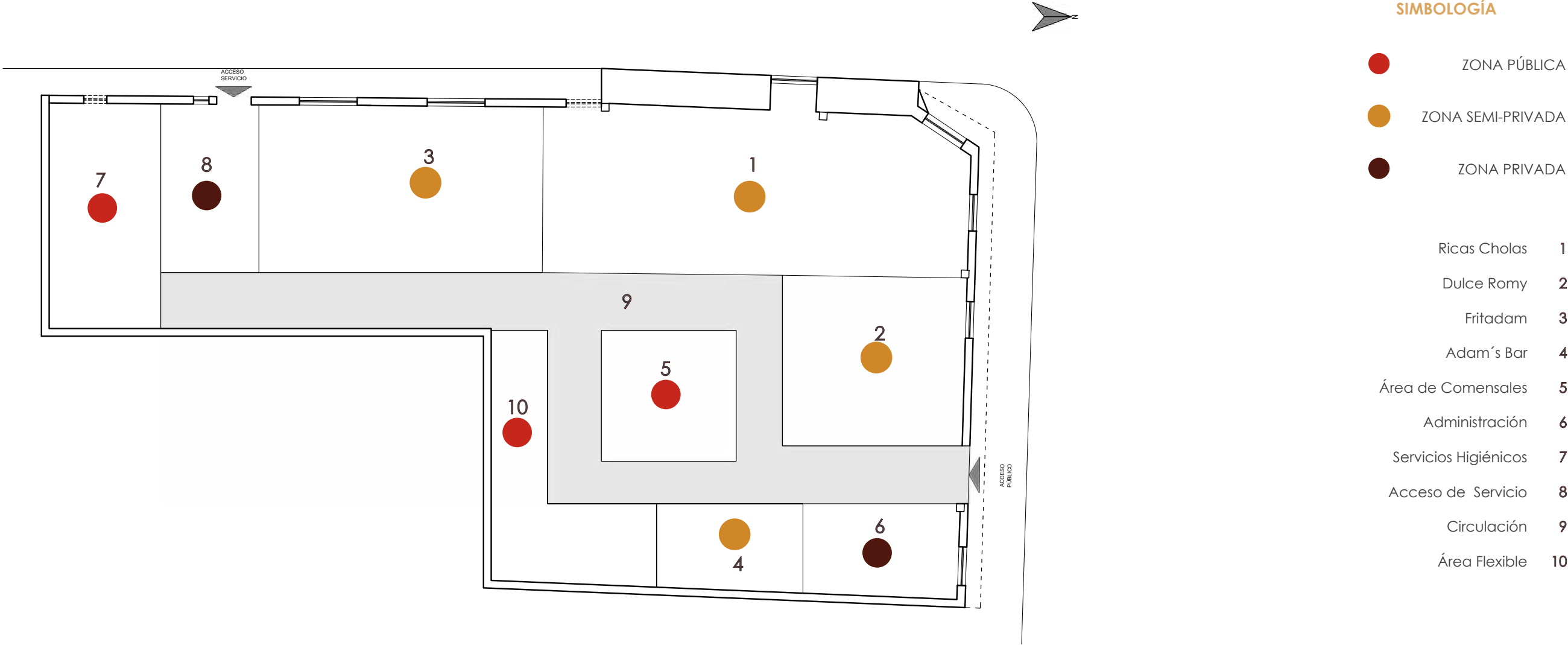


Figura 33. Ilustración zonificación



3.9 DISEÑO ESPACIAL

El programa arquitectónico para el diseño interior de una Plaza Gastronómica Patrimonial con identidad y tradición culinaria Guaneña tendrá un área de 239.74 m², considerando las necesidades de las cuatro marcas que integrarán el proyecto y optimiza el recorrido y experiencia que va a tener los usuarios dentro de cada espacio.

Se parte el diseño de la abstracción conceptual de la levadura y su papel en la elaboración del pan. La levadura antes de formar parte de la masa esta lleva en forma de un bloque cúbico y como este elemento tiene la capacidad de transformar, crecer y expandir.

La composición parte de una forma ortogonal base, asociada al orden y estabilidad del bloque de levadura antes de fermentar.

A través de la sustracción y corte que se le hace para ser utilizada, presenta cavidades y burbujas de aire producidas por la acción de la levadura. Se traduce en una espacialidad flexible y expansiva, donde los vacíos, circulaciones y conexiones representan el crecimiento progresivo producido por la fermentación.

El módulo extraído forma una malla flexible en la que se puede ir adaptando y generando diferentes espacios dentro del diseño arquitectónico de la propuesta.

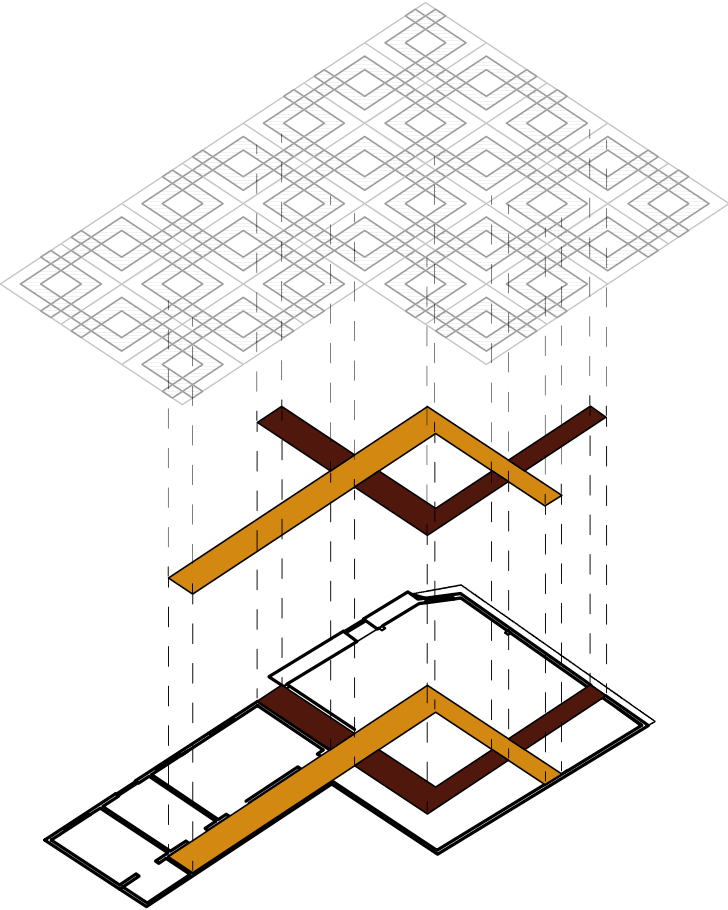


Figura 34. Ilustración diseño espacial - 1

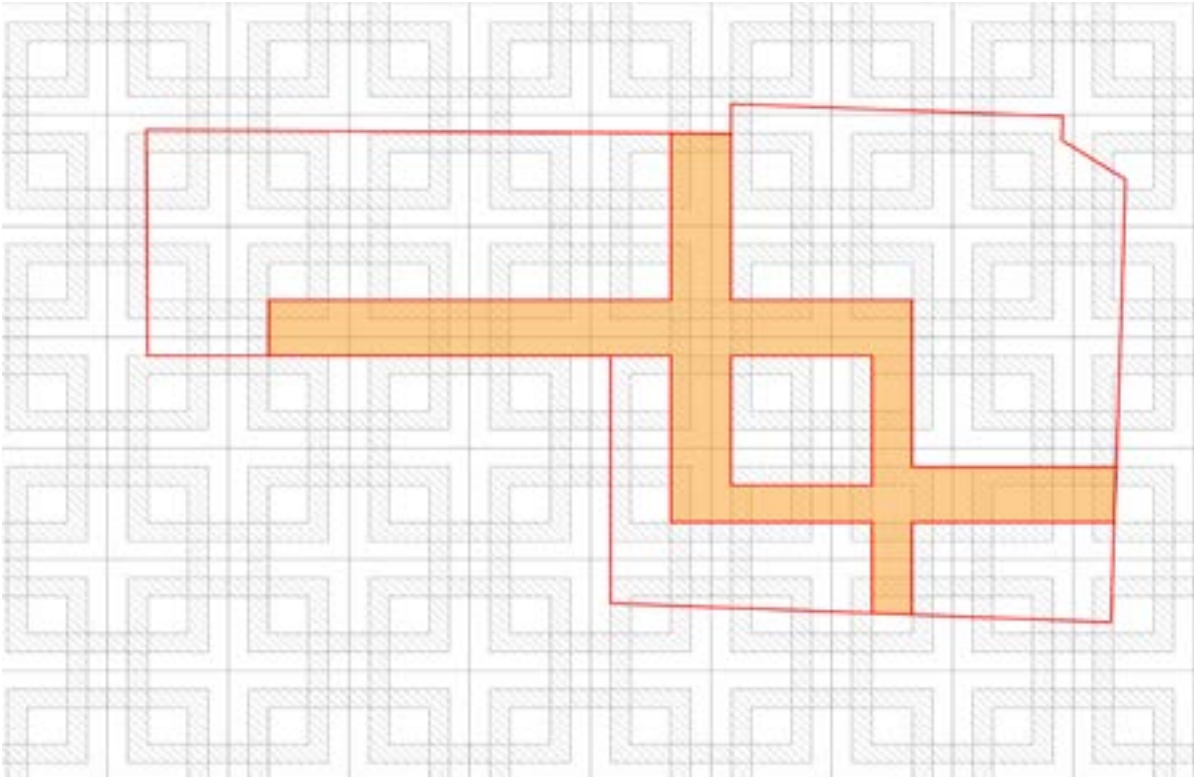


Figura 35. Ilustración diseño espacial - 2

3.10 MOODBOARD



Figura 36. Ilustración moodboard

3.11 MATERIAL BOARD



Esté color termocromático propuesto para uso en paredes como postura sostenible que cambia su opacidad según la temperatura, adicional contrasten con el material adobe texturizado

Material propuesto para pisos y por ser reciclado contribuye a la postura sostenible de materialidad.

El adobe texturizado será utilizado en paredes que ayuden a mantener relación con paredes existentes y adicional es un material sostenible que nos permite reducir la contaminación de CO2.

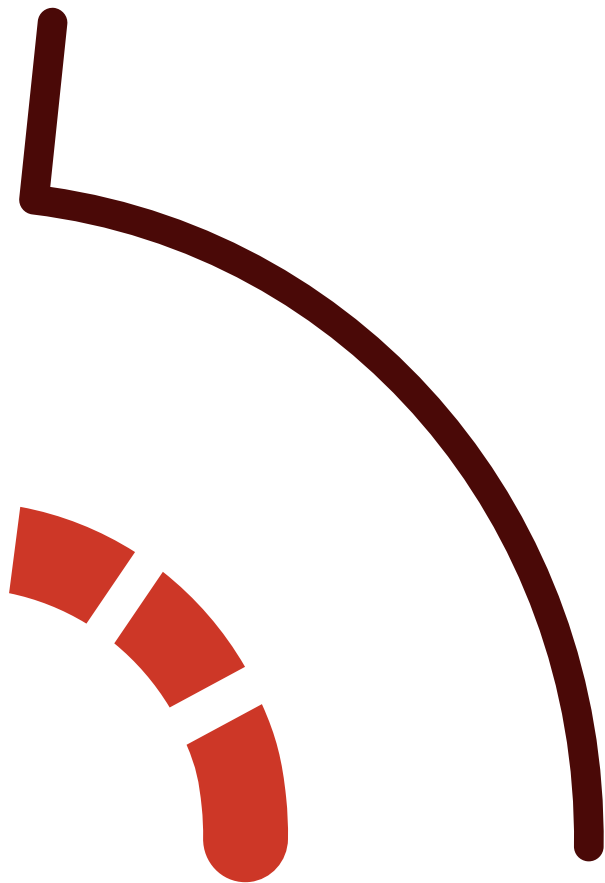
Material propuesto para ser parte del envoltorio con el acero negro y no permitir el paso directo de la luz a espacios abiertos como el patio.

La vegetación es fundamental en el proyecto para controlar la contaminación y aspecto patrimonial de la construcción existente. Ayuda en la postura morfológica en espacios híbridos.

Material propuesto para la estructura envolvente que servirá como tamizador de la luz directa en el área de comensales.

Material con postura sostenible en mobiliario flexible que no use pegamento y sean unidos solo por encajes que faciliten la transformación de mobiliario.

Figura 37. Ilustración material board



4

CAPÍTULO 4

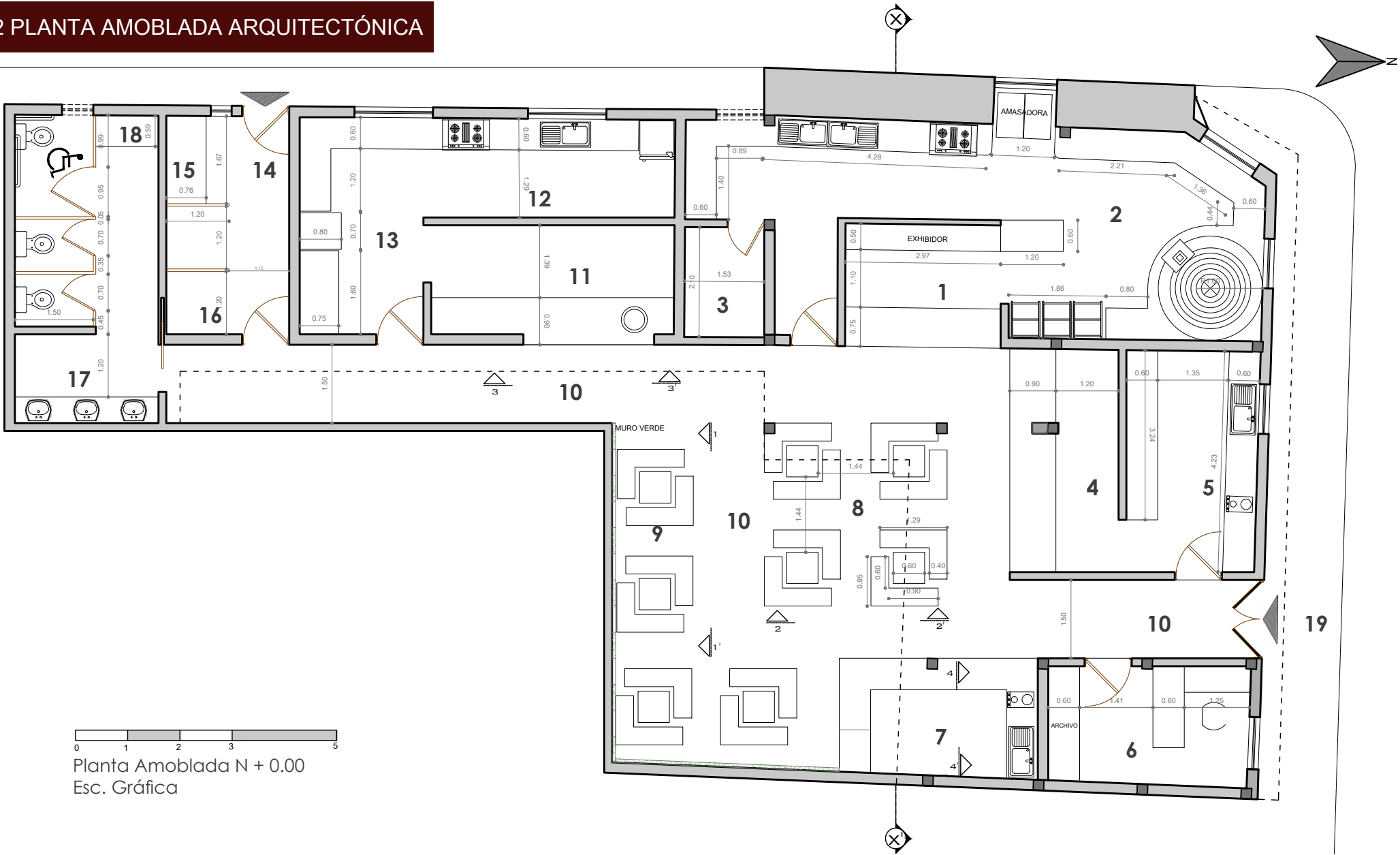
PLANOS Y RENDERS



Diego Hernán Tierra Moreno



4.2 PLANTA AMOBLADA ARQUITECTÓNICA



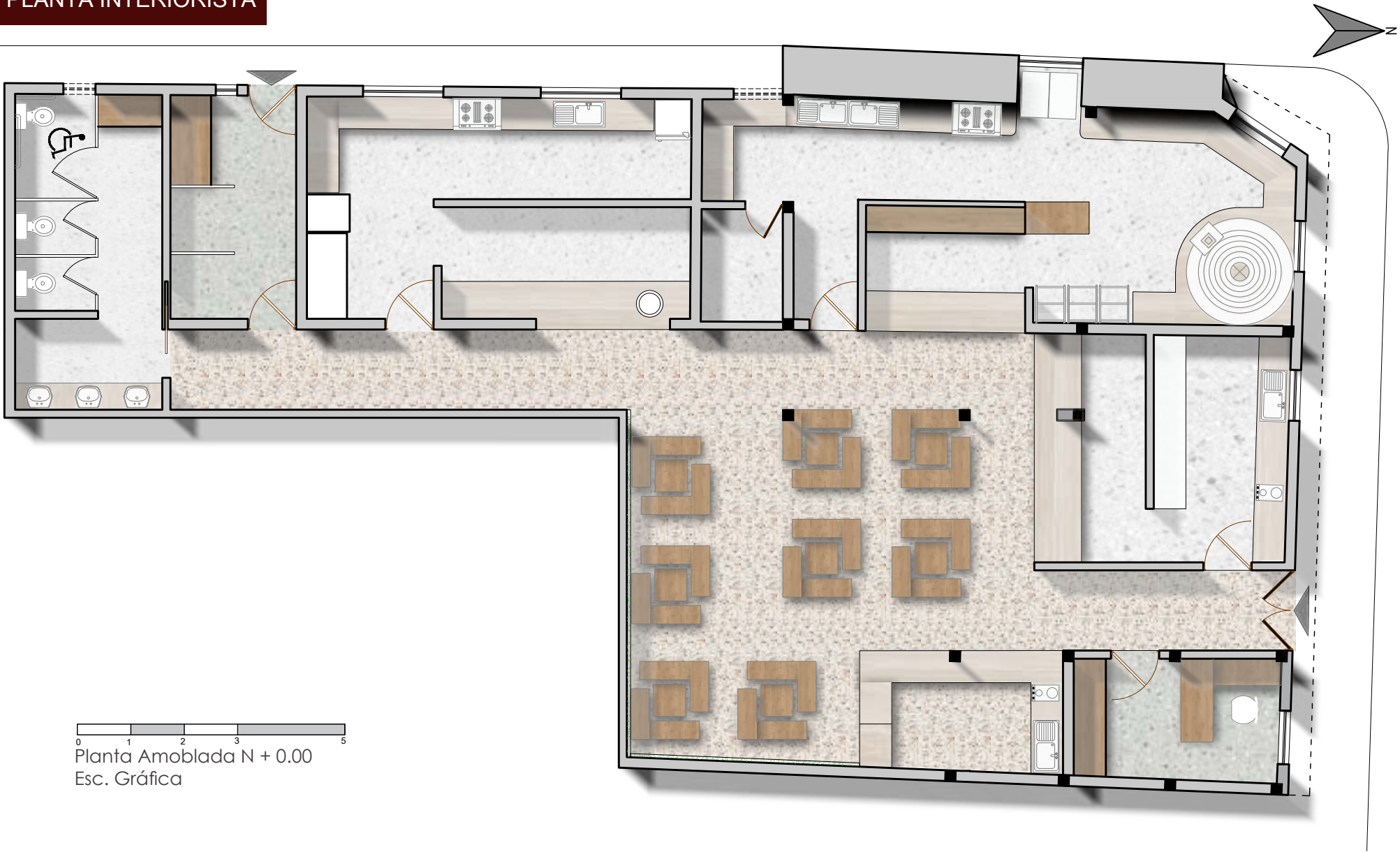
SIMBOLOGÍA

- 1 Stand Ricas Cholas
- 2 Producción
- 3 Cuarto frío
- 4 Stand Dulce Romy
- 5 Cocina y almacenamiento
- 6 Administración
- 7 Stand Adam's Bar
- 8 Área de Comensales
- 9 Área Flexible
- 10 Circulación
- 11 Stand Fritadam
- 12 Producción
- 13 Almacenamiento-congeladores
- 14 Acceso de servicio
- 15 Lokers
- 16 Vestidores
- 17 Servicios higiénicos
- 18 Limpieza
- 19 Ingreso Público

0 1 2 3 4 5
Planta Amoblada N + 0.00
Esc. Gráfica



4.3 PLANTA INTERIORISTA



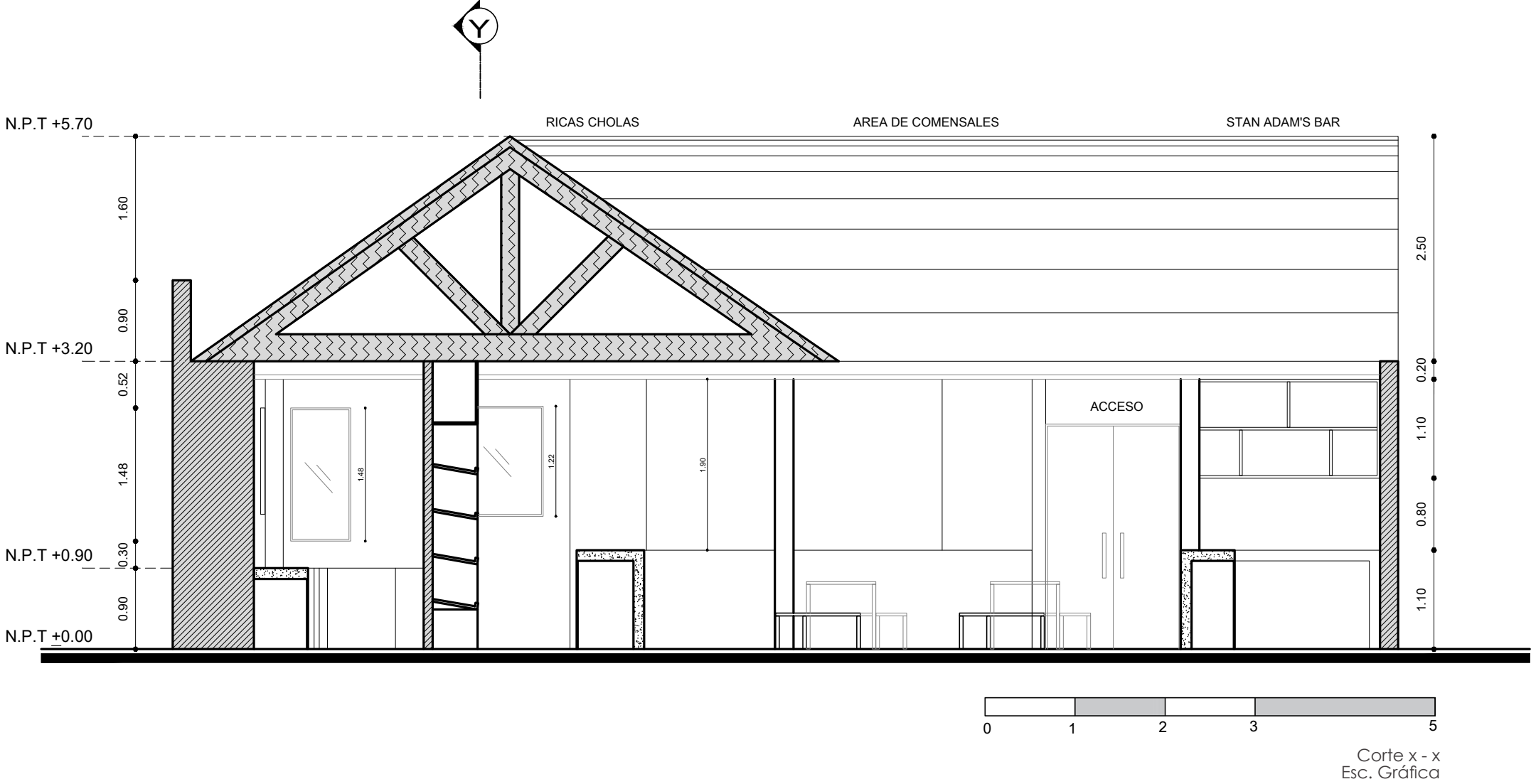
0 1 2 3 4 5
Planta Amoblada N + 0.00
Esc. Gráfica

P. 58

P. 59

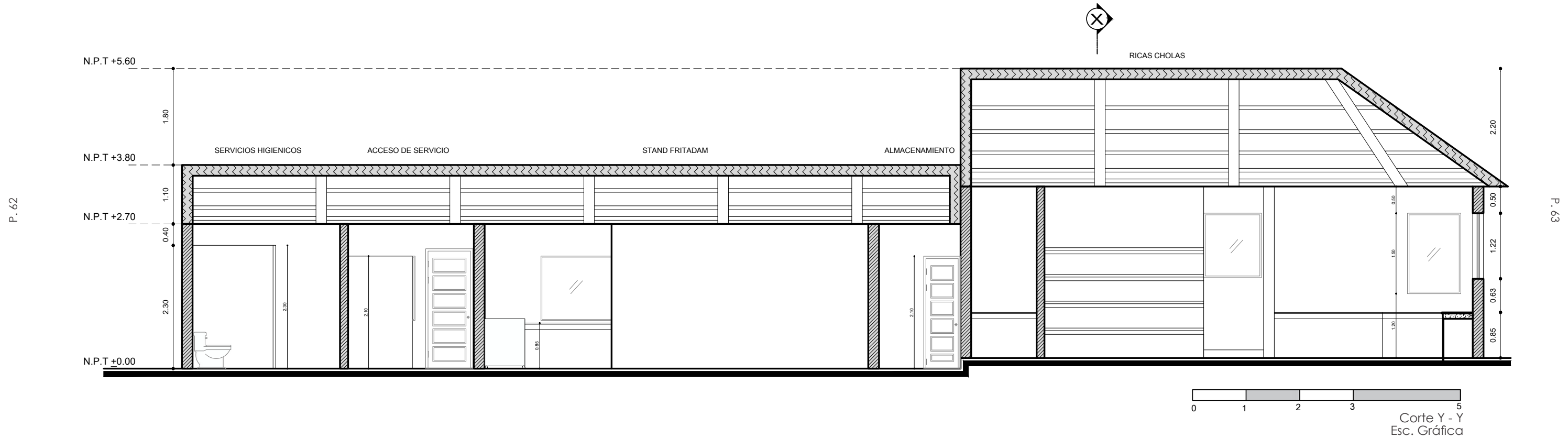


4.4 CORTE TRANSVERSAL ARQUITECTÓNICO



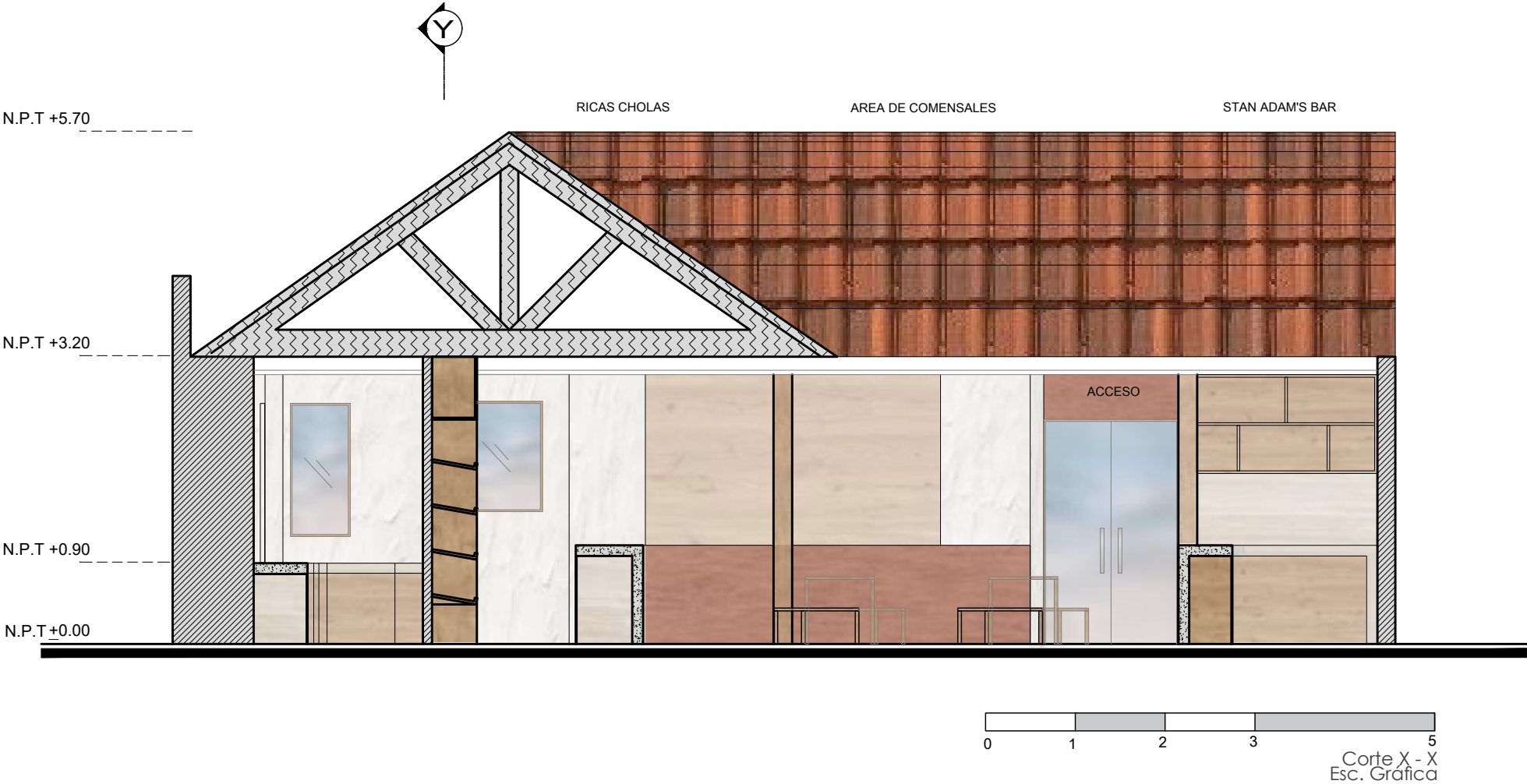


4.5 CORTE LONGITUDINAL ARQUITECTÓNICO





4.6 CORTE TRANSVERSAL INTERIORISTA

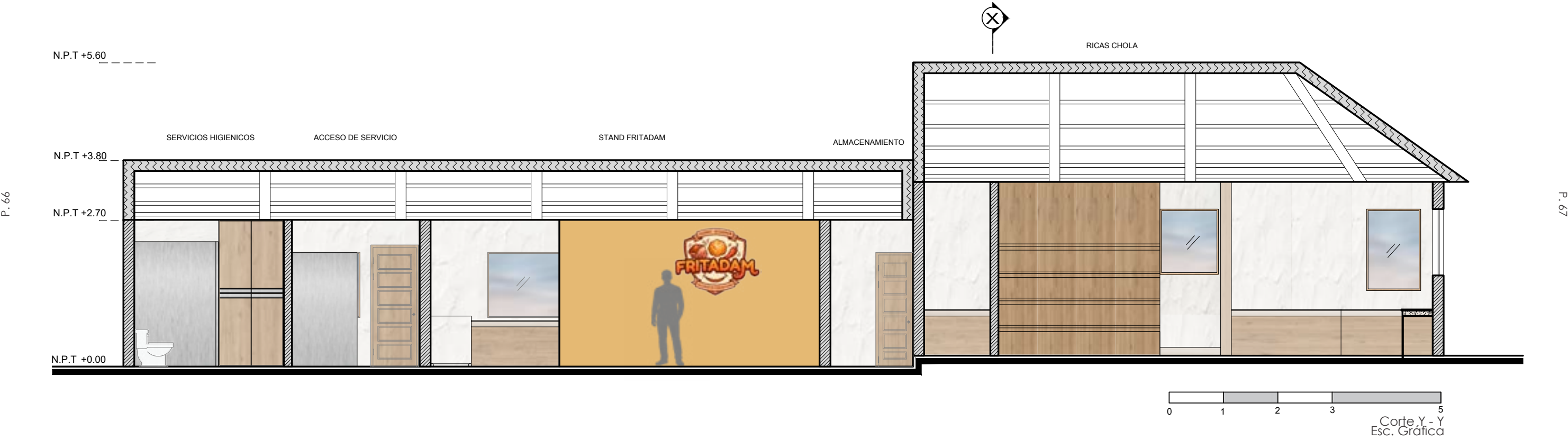


P. 64

P. 65



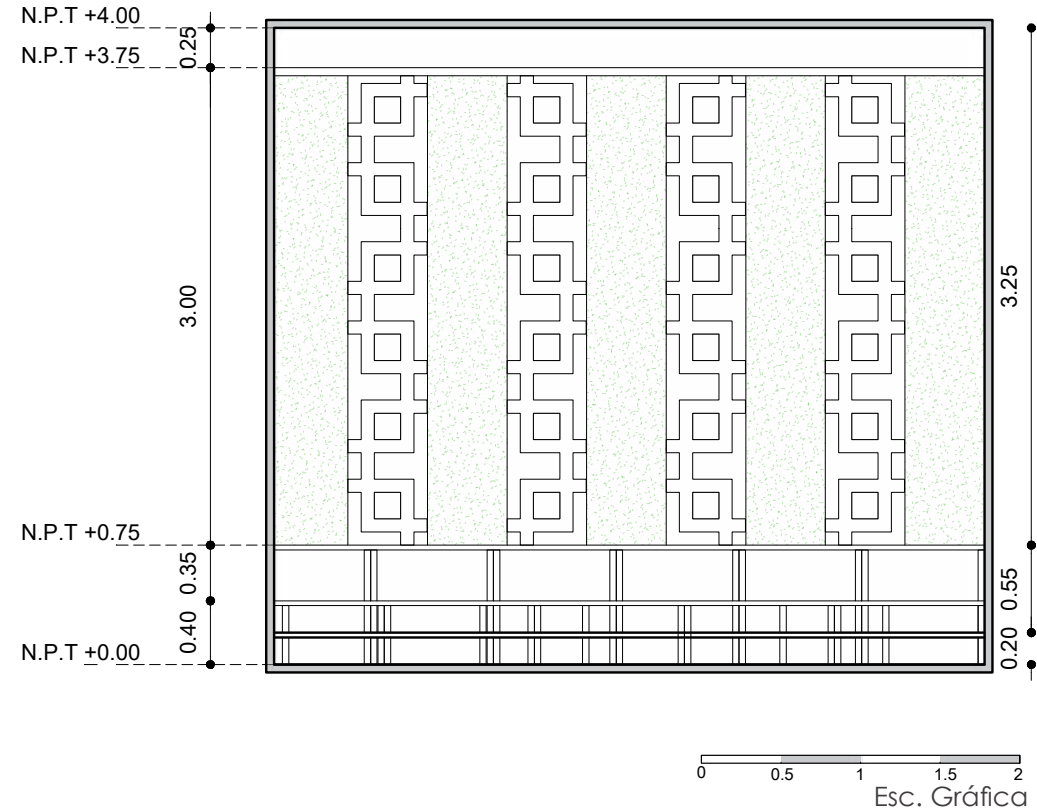
4.7 CORTE LONGITUDINAL INTERIORISTA



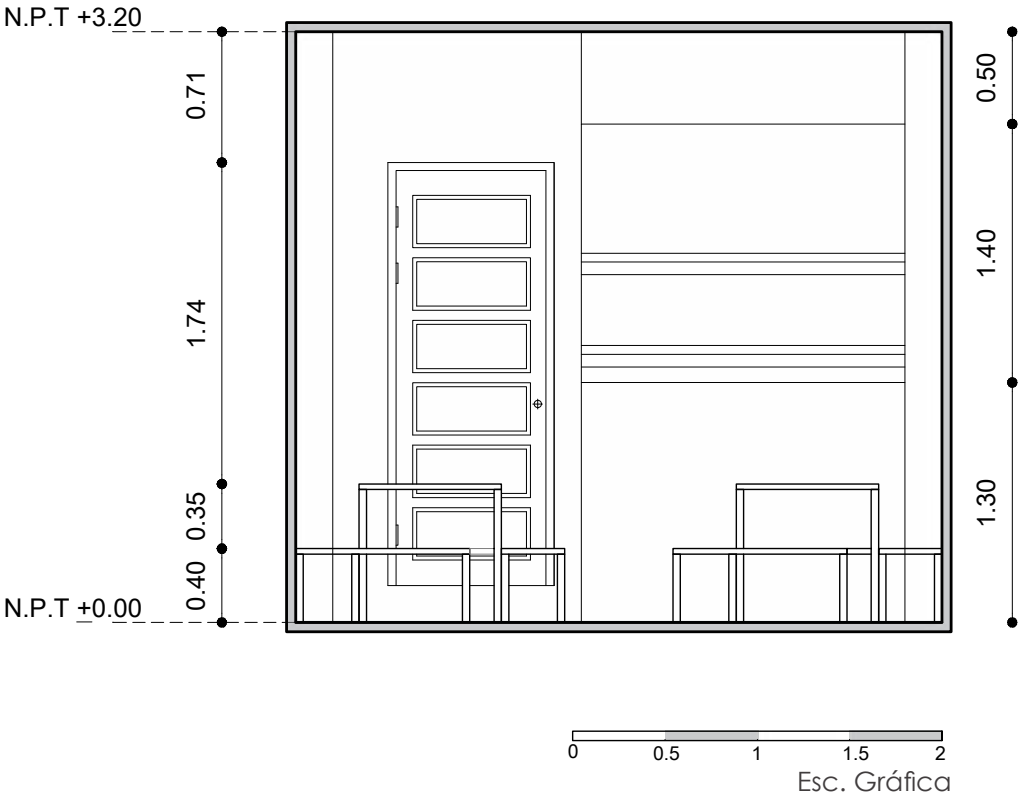


4.8 ELEVACIONES INTERNAS ARQUITECTÓNICAS

Elevación 1-1'
Área Flexible



Elevación 2-2'
Área de Comensales

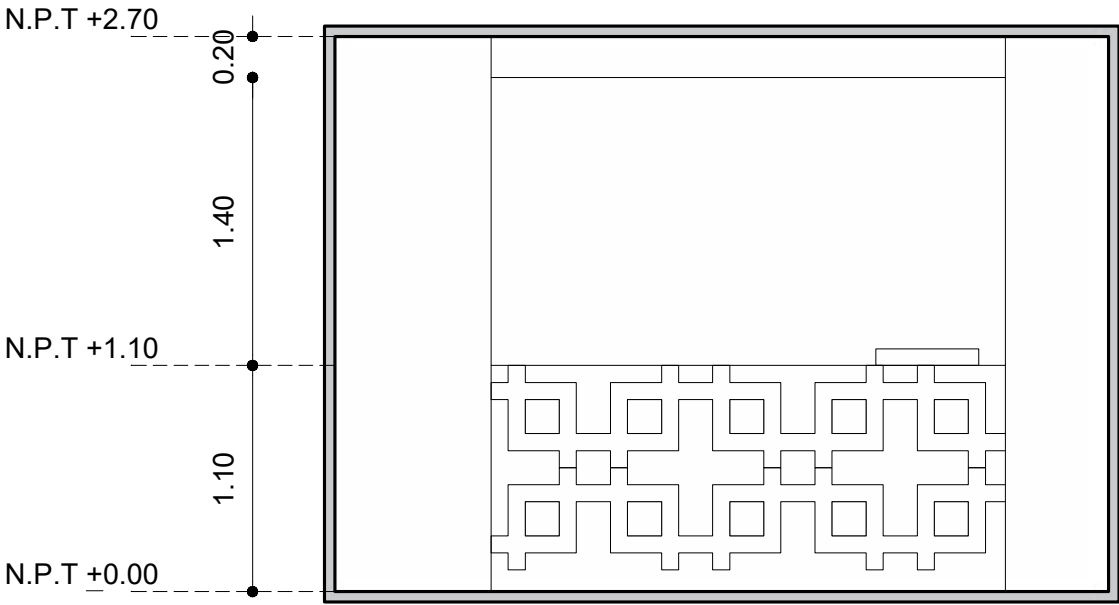




Elevación 3-3'

Stand FRITADAM

P.70

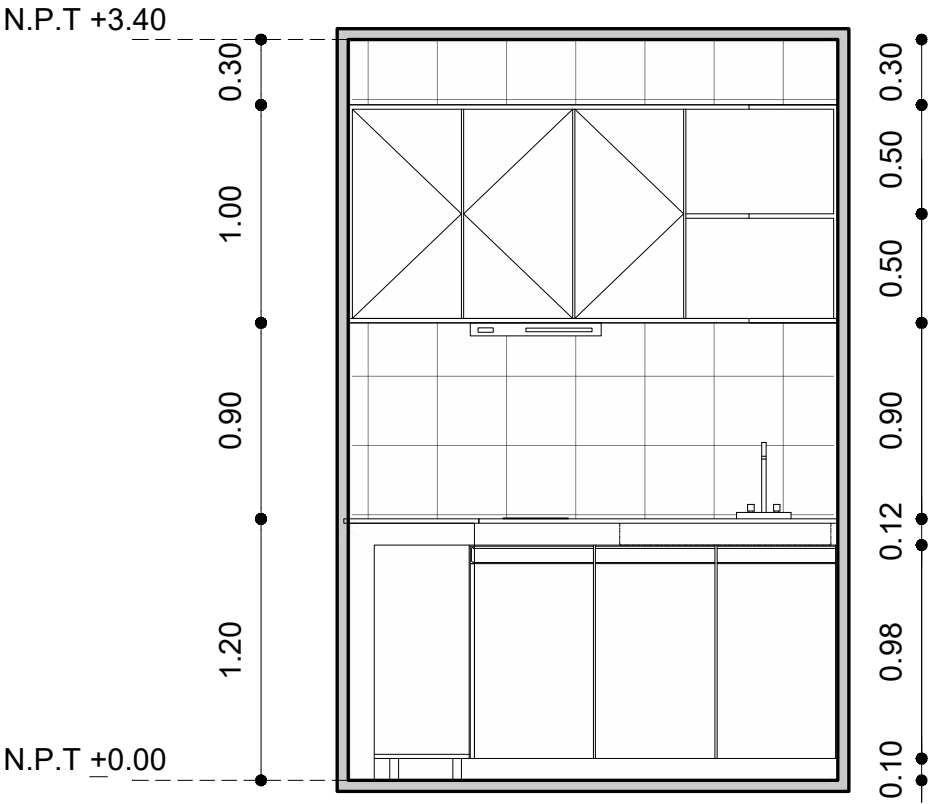


Esc. Gráfica

Elevación 4-4'

Stand ADAM's Bar

P.71



Esc. Gráfica



4.9 ELEVACIONES INTERNAS INTERIORISTA

Elevación 1-1´
Área Flexible



Esc. Gráfica

Elevación 2-2´

Área de Comensales



Esc. Gráfica



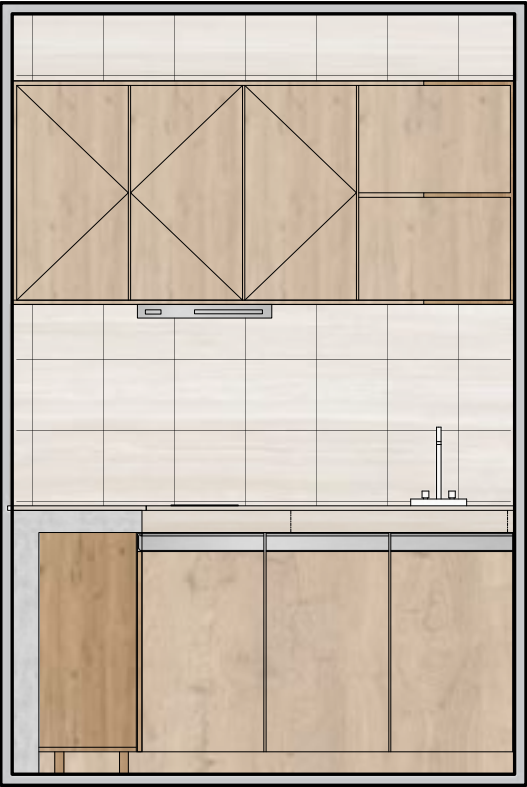
Elevación 3-3'

Stand FRITADAM



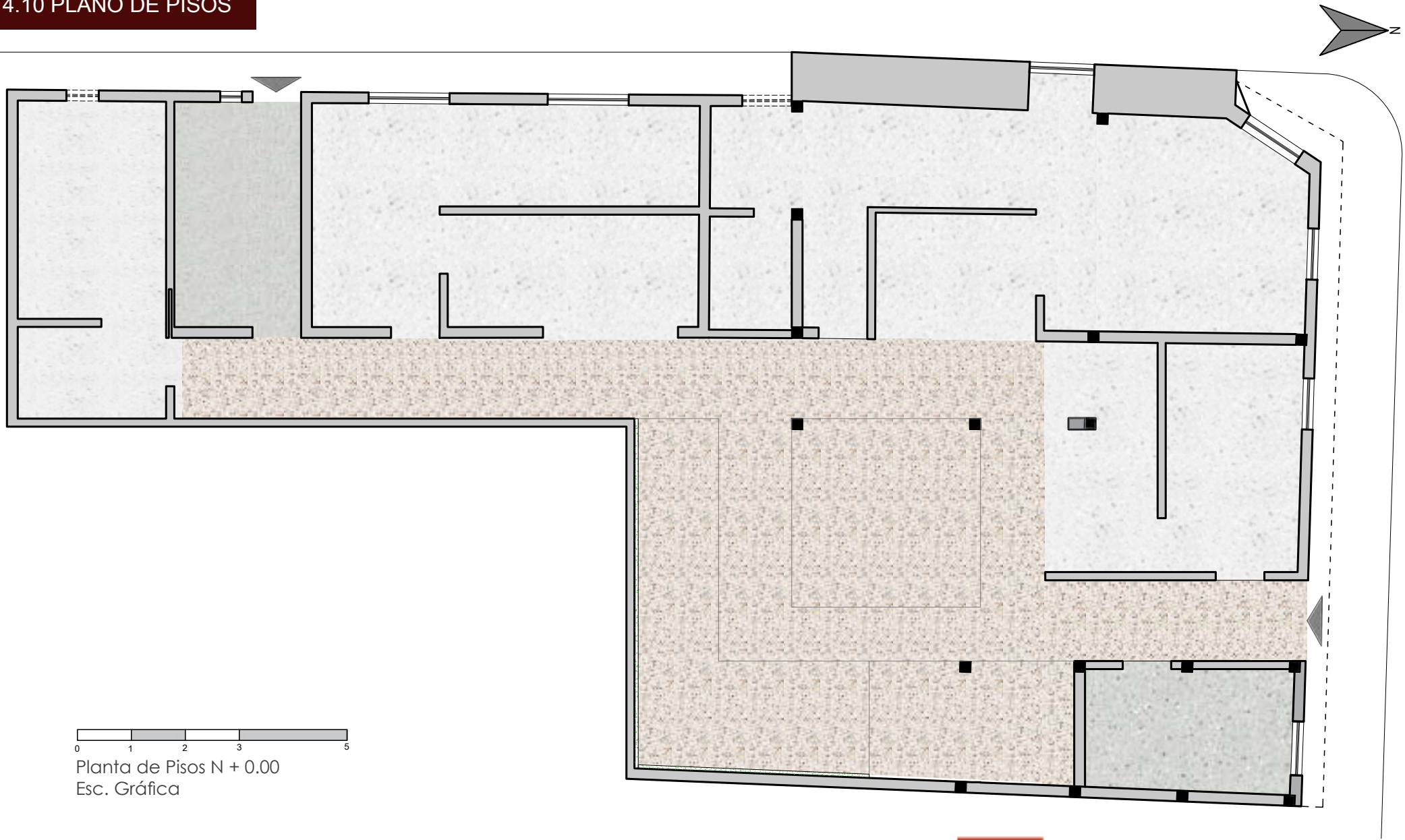
Elevación 4-4'

Stand ADAM's Bar



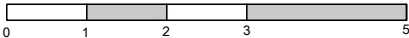


4.10 PLANO DE PISOS



SIMBOLOGÍA

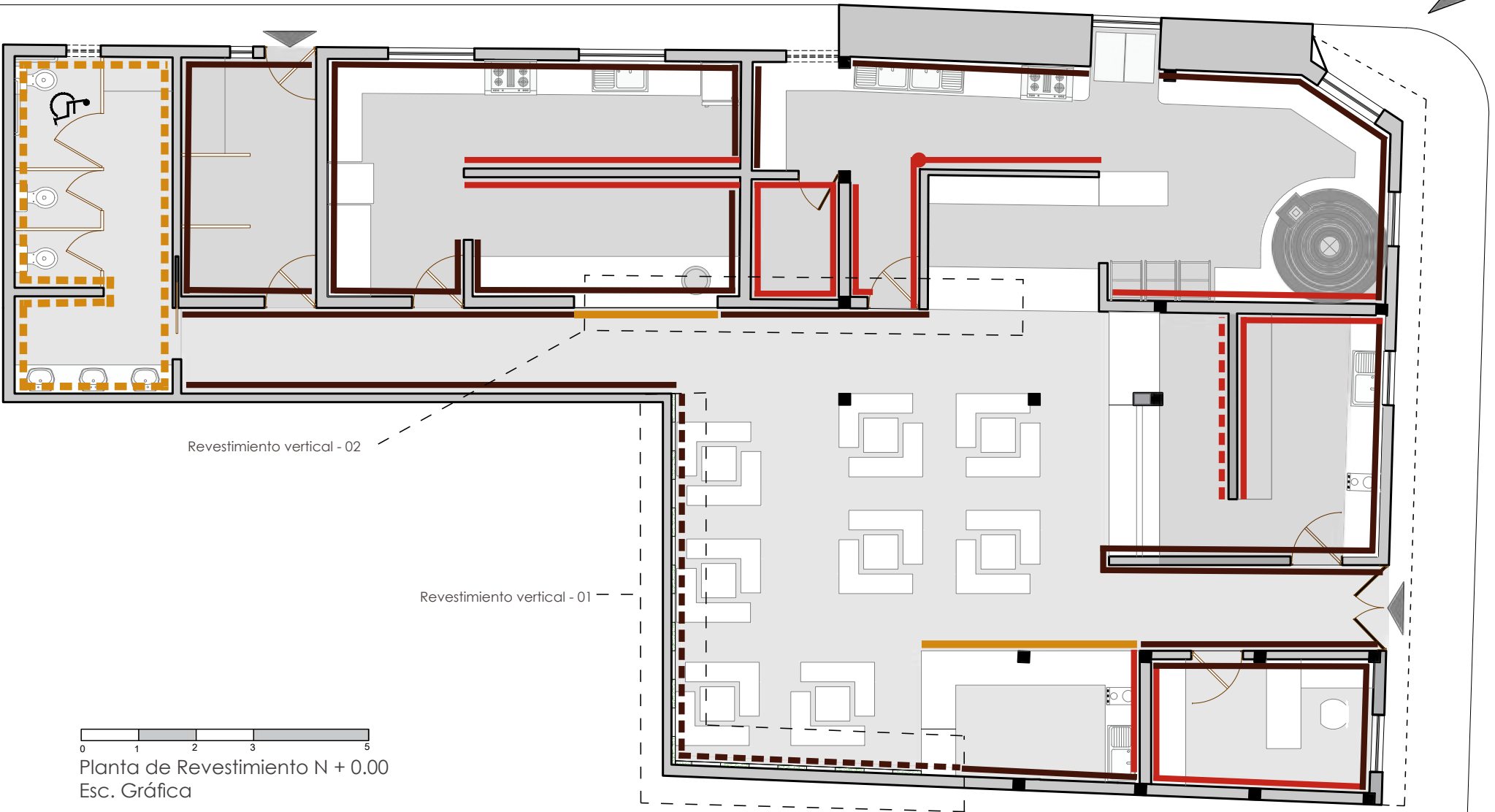
- TERRAZO BEIGE 8MM DE ESPESOR
- TERRAZO GRIS CLARO EPOXICO 8MM
- TERRAZO GRIS EPOXICO 8MM



Planta de Pisos N + 0.00
Esc. Gráfica

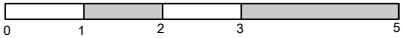


4.11 REVESTIMIENTOS VERTICALES



SIMBOLOGÍA

- Enlucido color terracota, apliques metálicos color negro
- Porcelanato travertino romano, 60x 60cm
- Enlucido texturizado blanco
- Enlucido color terracota, apliques metálicos color negro
- Pintura patela Sherwwin. Williams, código SW6121, color ocre suave
- Panel de PVC, textura de madera de roble
- Piedra sinterizada travertino romano



Planta de Revestimiento N + 0.00
Esc. Gráfica



4.11 REVESTIMIENTOS VERTICALES

Revestimiento vertical - 01

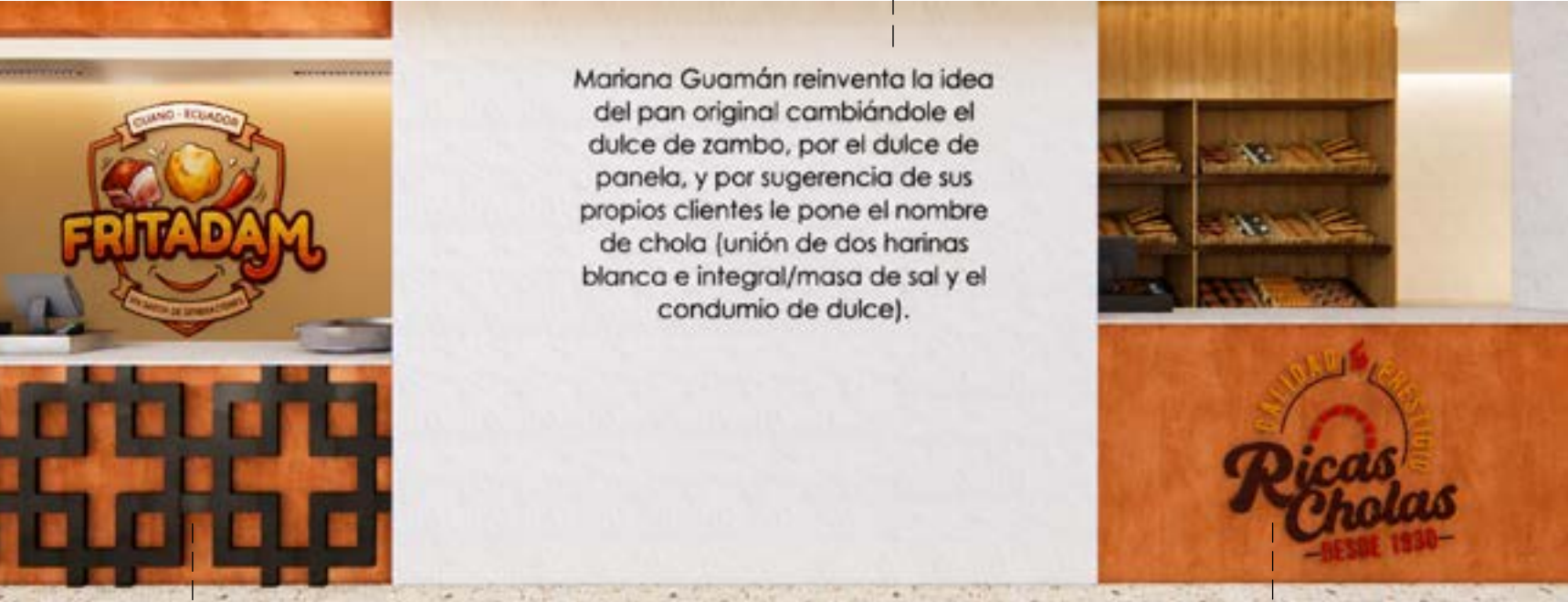
Enlucido texturizado blanco



Enlucido color terracota, apliques
metálicos color negro y vegetación

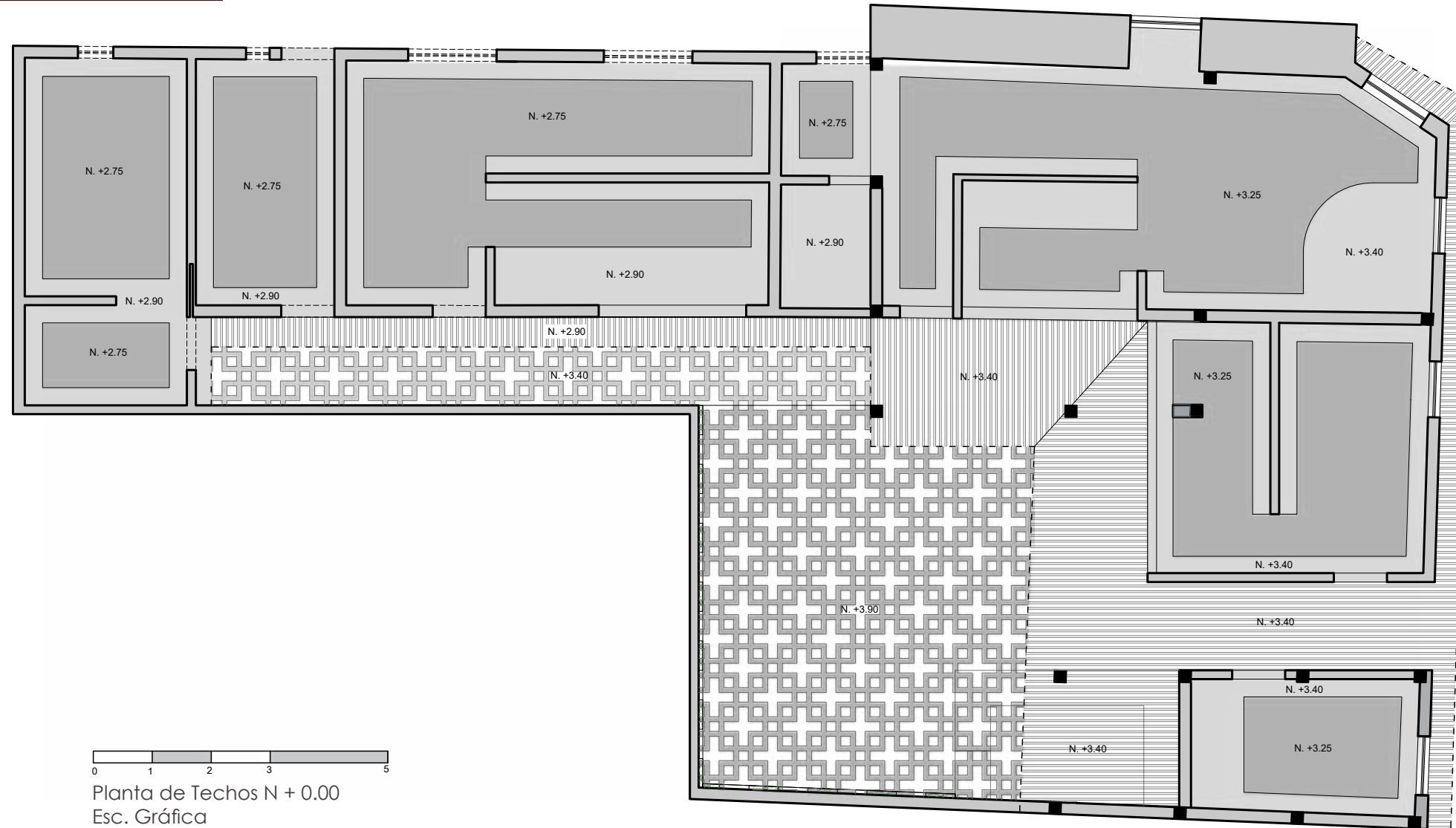
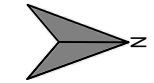
Revestimiento vertical - 02

Enlucido texturizado blanco



Enlucido color terracota con
apliques metálicos color negro

Pared interior acabado pintado
color terracota

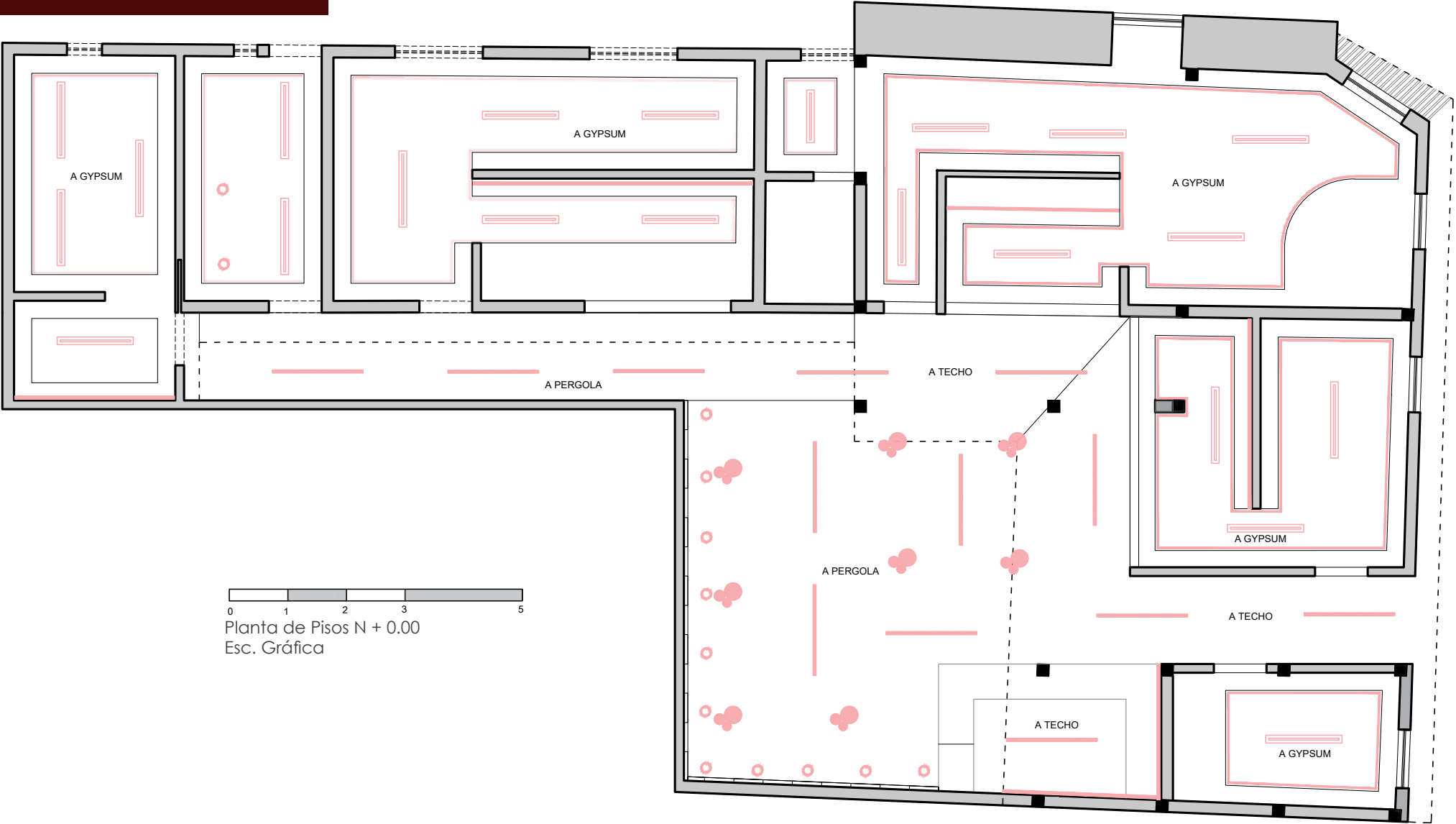


SIMBOLOGÍA



Planta de Techos N + 0.00
Esc. Gráfica

4.13 PLANO DE ILUMINACIÓN



0 1 2 3 4 5
Planta de Pisos N + 0.00
Esc. Gráfica

SIMBOLOGÍA

		UNDERScore INOUT Fabricante iGuzzini Nombre del artículo EA50.01 Blanco Peso 0.07 kg Material Polímero Dimensiones 254x16x20 Temperatura 2600 K
		UNDERScore INOUT Fabricante iGuzzini Nombre del artículo MJ60.12 NEGRO Peso 2.02 kg Material Aluminio y tecnopolímero Temperatura 4000 K
		IN30 EMPOTRABLE LOW CONTRAST Fabricante iGuzzini Nombre del artículo MJ48.01 BLANCO Peso 2.1 kg Material Aluminio y tecnopolímero Temperatura 4000 K
		ZURIGO Fabricante iGuzzini Nombre del artículo RG98.04 Negro Peso 1.54 kg Material Policarbonato y tecnopolímero Diámetro Ø 520 mm Temperatura 3000 K
		PALCO LOW VOLTAGE Fabricante iGuzzini Nombre del artículo Q636.04 Negro Peso 0.28 Material Aluminio fundido y termoplástico Diámetro Ø 51 mm Temperatura 4000 K



4.14 STYLING

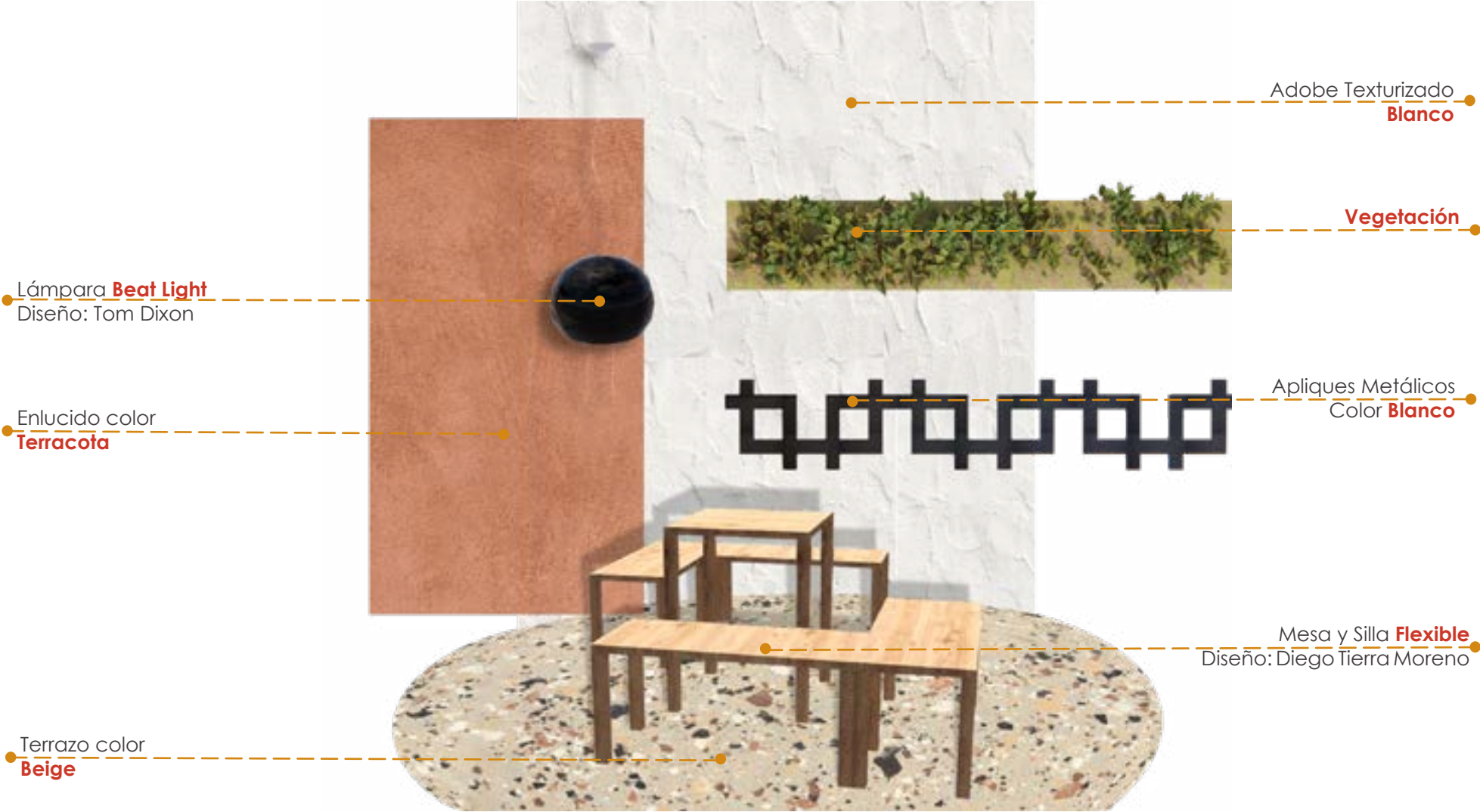


Figura 38. Ilustración styling 01



Figura 39. Ilustración styling 02



4.15 RENDERS



Figura 40. Render área flexible

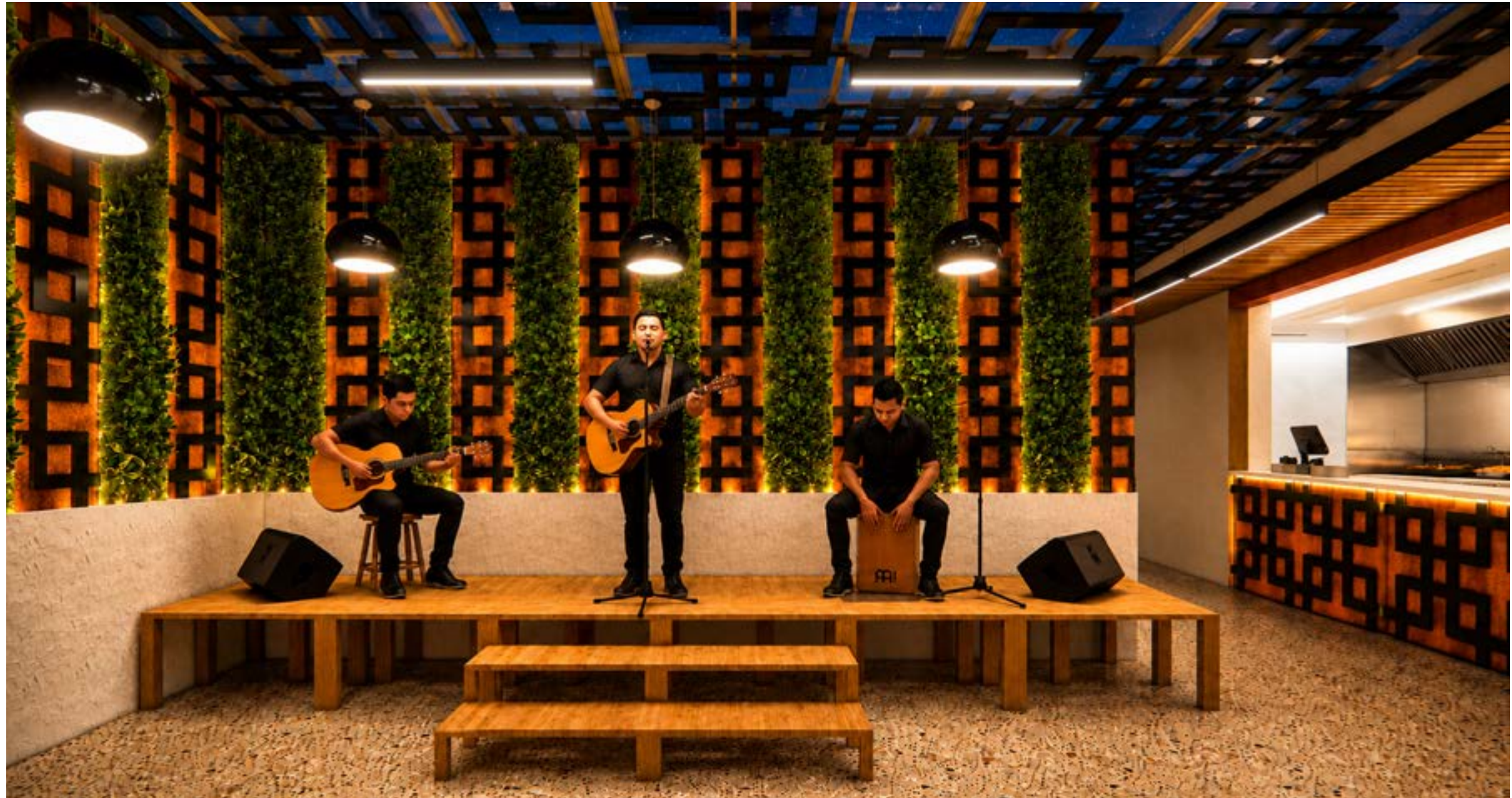


Figura 41. Render área flexible



Figura 42. Render espacio de venta Ricas Cholas y Dulce Romy



Figura 43. Render producción y venta ADAM'S Bar



Figura 44. Render área de comensales



Figura 45. Render administración



Figura 46. Render acceso de servicio



P. 103



Figura 47. Render producción y venta FRITADAM



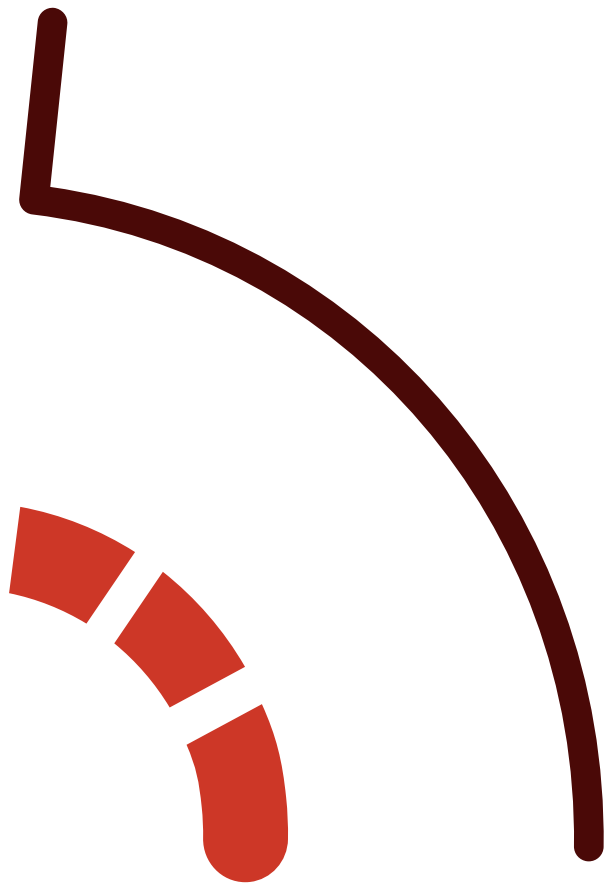
Figura 48. Render producción Ricas Cholas



Figura 49. Render producción y venta Ricas Cholas



Figura 50. Render exterior



5

CAPÍTULO 5

DISEÑO EXCLUSIVO DE MOBILIARIO



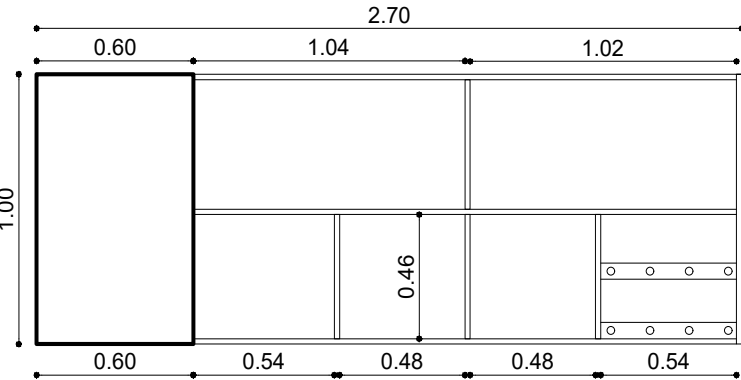
5. DISEÑO DE MOBILIARIO

5.1 Mobiliario - Mueble Aéreo ADAM's bar

Datos Preliminares

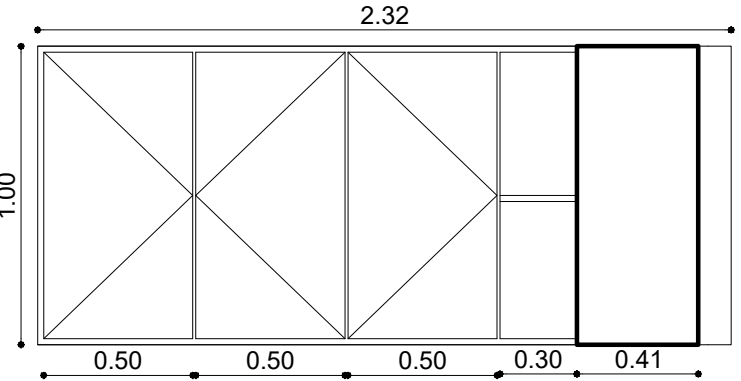
Código: DHTM-01

Ubicación: Área de bar, mueble aéreo esquinero.



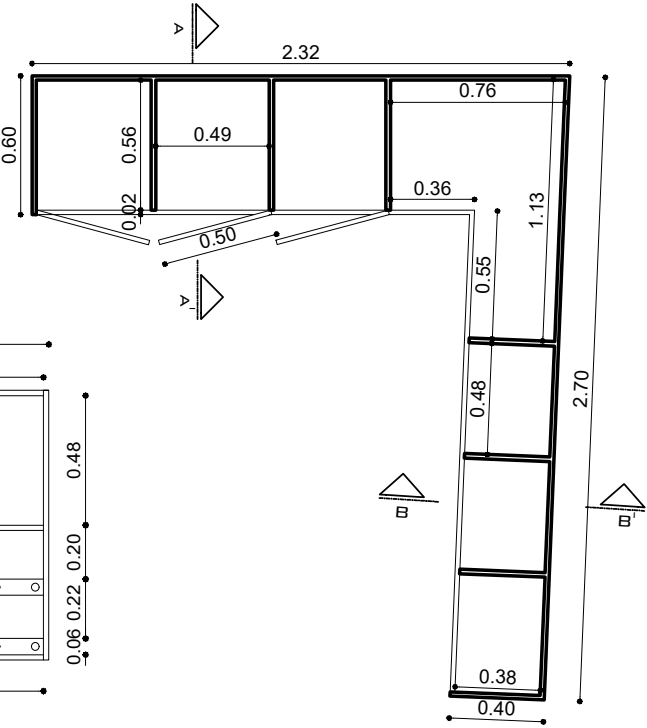
Vista Lateral Izquierda

Esc. N/D



Vista Lateral Derecha

Esc. N/D



Vista Superior

Esc. N/D

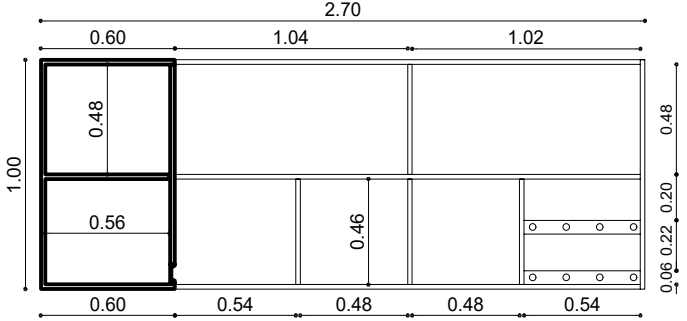
Materialidad

Estructura: Tablero MDF RH de 18 mm o contrachapado fenólico revestido en melamina acabado madera natural.
Fondo: MDF de 9 mm.
Entrepaños y divisiones: MDF RH de 18 mm.
Puertas corredizas: MDF RH de 18 mm con riel superior e inferior de aluminio anodizado.
Herrajes: Tornillos tipo Confirmat, tarugos de madera.



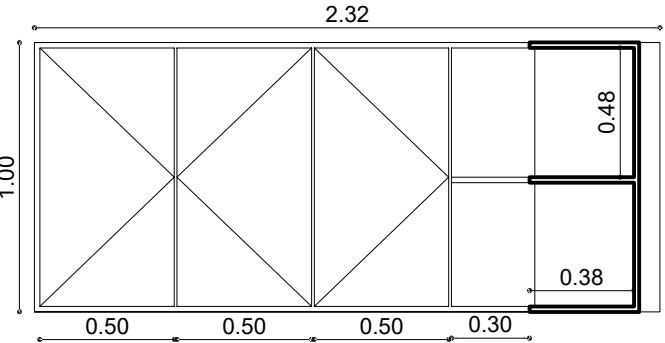
Vista Isométrica

Esc. N/D



Corte A-A'

Esc. N/D



Corte B-B'

Esc. N/D

Medidas

Altura: 100 cm

Profundidad: 60 cm

Longitud: Según diseño arquitectónico y modulación del proyecto.

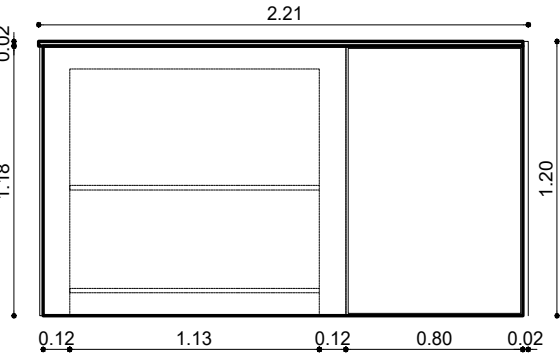
Sistema Constructivo

Mueble aéreo modular de estructura autoportante fabricado en tablero MDF RH de 18 mm con acabado melamínico tipo madera natural. El conjunto está conformado por módulos cerrados mediante puertas corredizas y módulos abiertos destinados al almacenamiento de vajilla, cristalería, botellas y botellero inclinado. Los componentes se ensamblan mediante tornillería tipo Confirmat, tarugos de madera y adhesivo PVA para carpintería, garantizando estabilidad estructural y un acabado limpio. El mueble se fija al muro mediante escuadras metálicas ocultas y pernos de anclaje, asegurando una instalación segura y una distribución uniforme de las cargas. Todos los cantos visibles se protegen con cinta PVC de 2 mm para incrementar la resistencia al desgaste, la humedad y los impactos propios del uso diario.

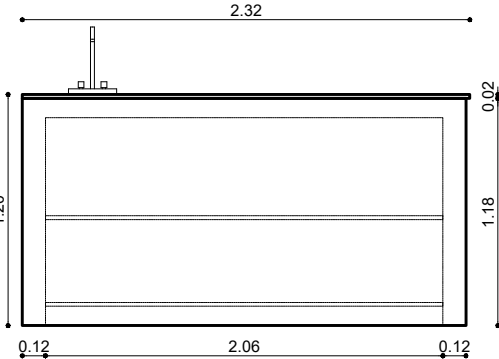


5.2 Mobiliario - Mueble ADAM's bar

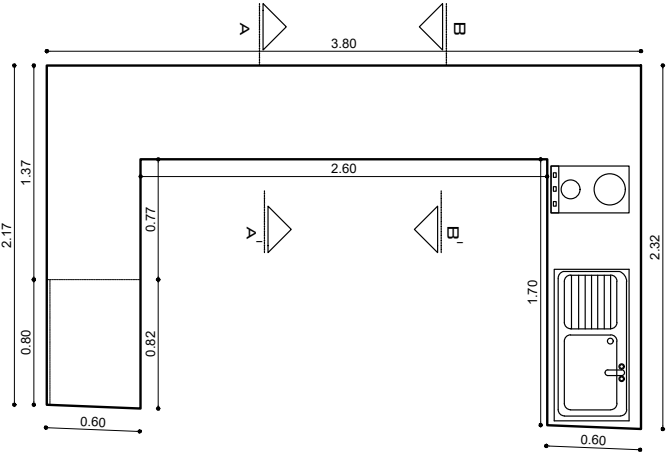
Datos Preliminares
Código: DHTM-02
Ubicación: Área de bar, mueble atención al cliente.



Vista Lateral Izquierda
Esc. N/D



Vista Lateral Derecha
Esc. N/D



Vista Superior
Esc. N/D

Materialidad
Estructura: Tablero MDF RH de 18 mm revestido en melamina acabado madera natural.
Cubierta de trabajo: Piedra sinterizada o cuarzo blanco de 20 mm con acabado mate, resistente a la humedad, impactos y altas temperaturas.
Cubierta de atención: Piedra sinterizada de 20 mm con volado frontal.
Zócalo: MDF revestido en melamina con protección antihumedad.
Lavaplatos: Acero inoxidable AISI 304 empotrado.
Herrajes: Bisagras de cierre suave, correderas telescópicas de extracción total.

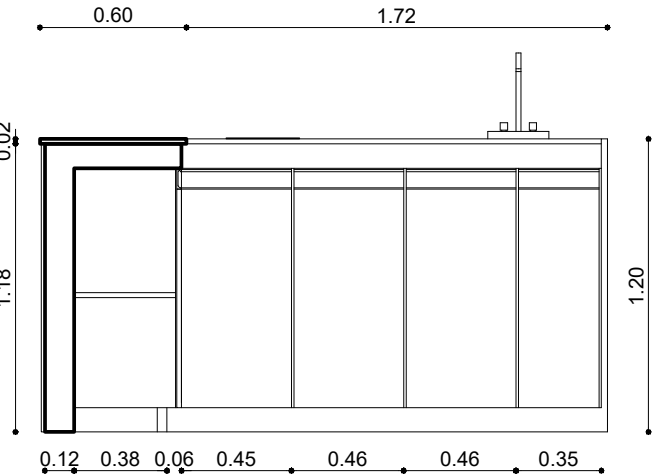
Medidas
Longitud: Según diseño arquitectónico.
Profundidad: 60 cm (zona de trabajo) y 50 cm (barra de atención).
Altura del mesón de trabajo: 120 cm.
Altura de la barra de atención: 118 cm.



Vista Isométrica
Esc. N/D



Vista Isométrica
Esc. N/D



Corte B-B'
Esc. N/D

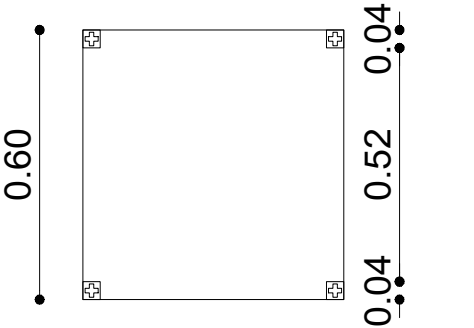
Sistema Constructivo
Mueble modular fabricado en tablero MDF RH de 18 mm con acabado melamínico tipo madera natural, diseñado para integrar las áreas de atención, cobro, preparación y lavado dentro del mismo módulo. La estructura se ensambla mediante tornillería tipo Confirmat, tarugos de madera y adhesivo PVA para carpintería, garantizando estabilidad y resistencia al uso continuo. La cubierta superior se ejecuta en piedra sinterizada de alta resistencia, con lavaplatos de acero inoxidable empotrado y espacio destinado para la instalación de vitrina refrigerada y equipo de caja registradora. El conjunto incorpora puertas abatibles con bisagras de cierre suave, cajonería con correderas telescópicas y zócalo inferior de protección contra humedad. El mobiliario se fija al piso mediante anclajes mecánicos ocultos para proporcionar estabilidad y seguridad durante su funcionamiento.



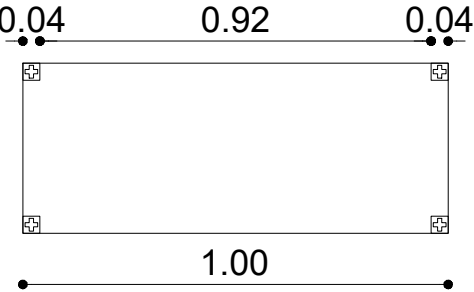
5.3 Mobiliario - Mesa Flexible

Datos Preliminares

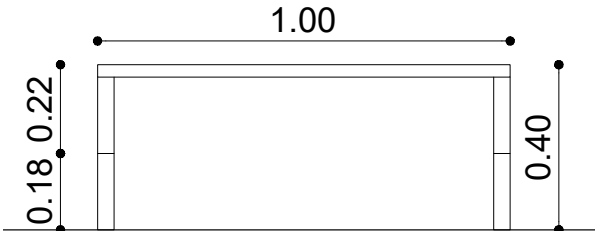
Código: DHTM-03
Ubicación: Área de comensales, mueble de plaza central



Planta - Mesa
Esc. N/D



Planta - Silla
Esc. N/D



Vista Frontal - Silla
Esc. N/D

Materialidad

Estructura: Madera maciza de roble o laurel secado al horno.
Tablero: Madera maciza de 30 mm de espesor con acabado natural.
Patatas: Sección maciza de 70 x 70 mm.
Acabado: Sellador poliuretánico y barniz poliuretano mate de alta resistencia al desgaste, humedad y rayos UV.
Uniones: Ensamblados tradicionales tipo caja y espiga reforzados con espigas de madera y adhesivo estructural para carpintería.
Protección inferior: Regatones niveladores de nylon o fieltro para evitar el desgaste del piso.

Medidas

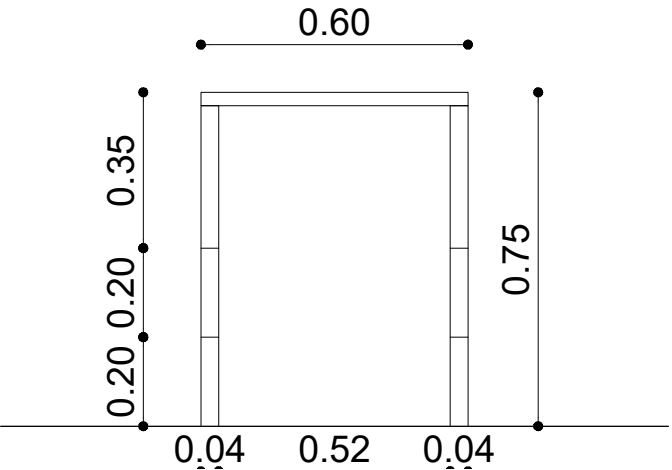
Mesa central: 60 x 60 x 75 cm.
Bancas: 100 x 60 x 40 cm.
Capacidad: 4 a 8 usuarios.
Configuración: Modular y transformable.



Vista Isométrica
Esc. N/D



Vista Isométrica
Esc. N/D

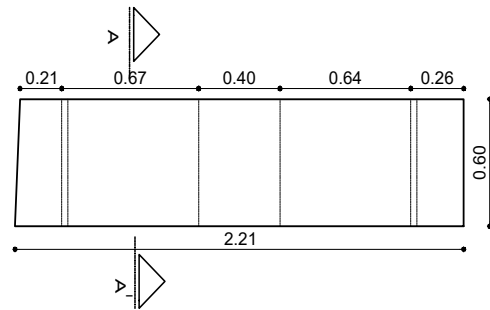


Vista Frontal - Mesa
Esc. N/D

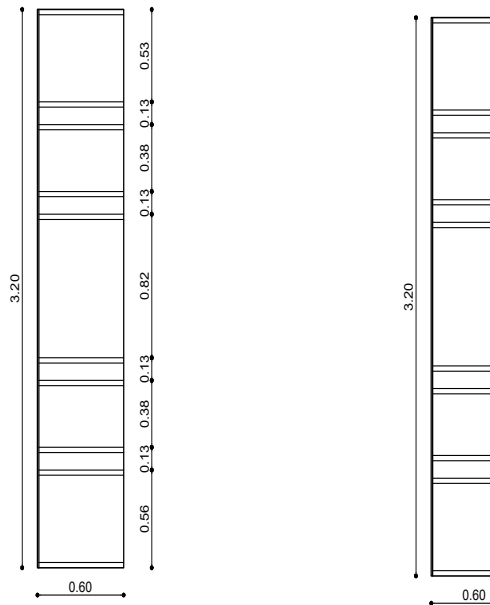
Sistema Constructivo

Conjunto de mobiliario modular fabricado íntegramente en madera maciza, diseñado para ofrecer diferentes configuraciones de uso mediante una mesa central y cuatro bancas independientes. La estructura se construye utilizando ensamblados tradicionales tipo caja y espiga, reforzados con espigas de madera y adhesivo estructural, garantizando estabilidad, resistencia y durabilidad sin dejar fijaciones visibles. Las superficies reciben un acabado de sellador y barniz poliuretánico mate que protege la madera frente a la humedad, abrasión y uso intensivo. El diseño modular permite reorganizar fácilmente las bancas alrededor de la mesa o utilizarlas de manera independiente, optimizando la flexibilidad del espacio y favoreciendo diferentes capacidades de ocupación dentro del área de comedor. Todas las piezas presentan cantos suavemente redondeados para mejorar la seguridad, la ergonomía y el confort de los usuarios.

5.4 Mobiliario - Archivo

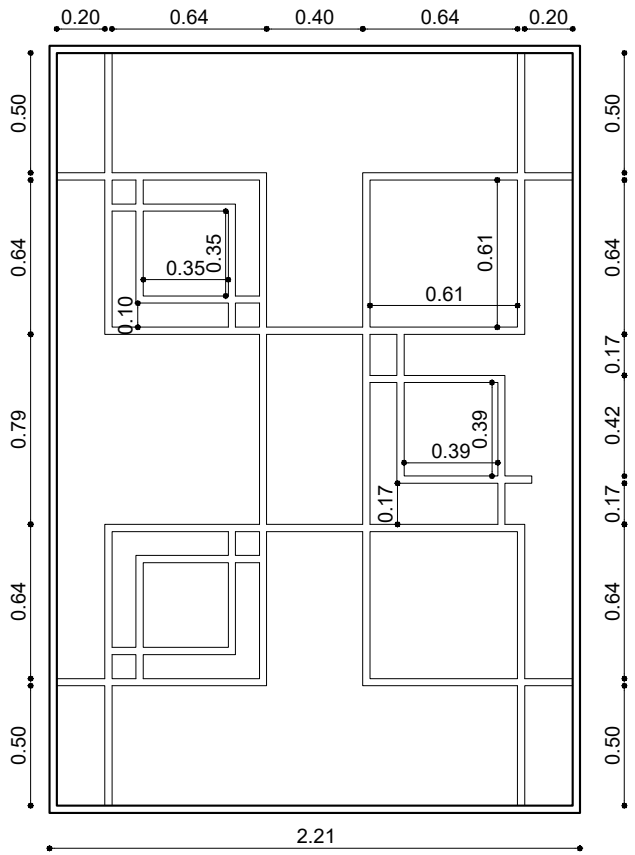


Planta - Mueble Administración
Esc. N/D



Vista Lateral Derecha
Esc. N/D

Corte A-A'
Esc. N/D



Vista Frontal
Esc. N/D



Vista Isométrica
Esc. N/D

Datos Preliminares

Código: DHTM-04
Ubicación: Área de administración, mueble de pared

Materialidad

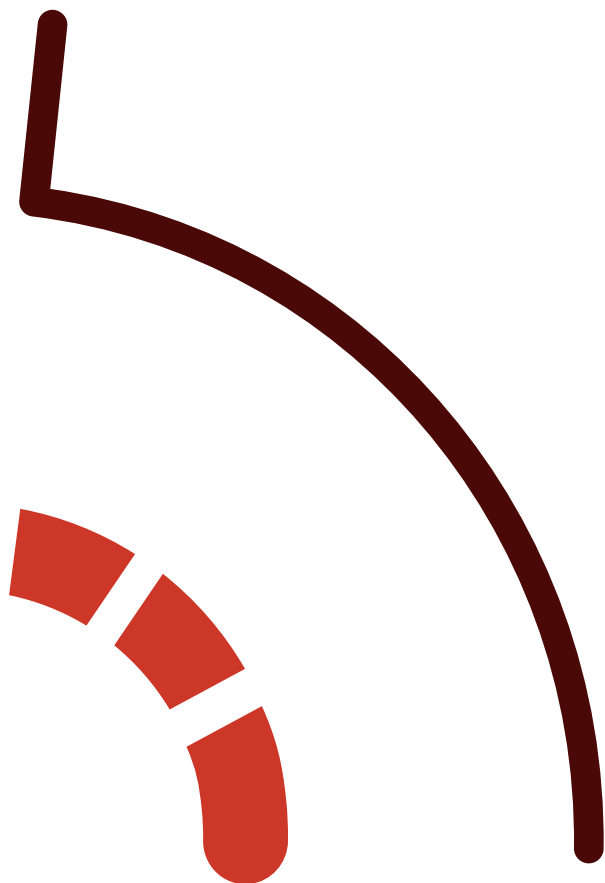
Estructura: Tablero MDF RH de 18 mm revestido en melamina acabado madera natural.
Entrepaños y divisiones: MDF RH de 18 mm.
Respaldo: MDF de 9 mm revestido en melamina.
Cantos: Cinta PVC de 2 mm termopegada.
Herrajes: Tornillos tipo Confirmat, espigas de madera, soportes metálicos para entrepaños y anclajes ocultos a muro.
Acabado: Melamina texturizada color madera natural con protección antihumedad y resistencia a la abrasión.

Medidas

Altura: 320 cm.
Ancho: 221 cm.
Profundidad: 60 cm.
Capacidad: Almacenamiento de archivadores, documentos, equipos de oficina y elementos decorativos.

Sistema Constructivo

Estantería modular fabricada en tablero MDF RH de 18 mm con acabado melamínico tipo madera natural, diseñada para el almacenamiento y organización de documentación, archivadores, equipos de oficina y elementos decorativos. La estructura está conformada por módulos abiertos de diferentes dimensiones que permiten una distribución flexible y funcional del mobiliario. Los componentes se ensamblan mediante tornillos tipo Confirmat, espigas de madera y adhesivo estructural para carpintería, garantizando estabilidad y rigidez estructural. El respaldo se ejecuta en MDF de 9 mm para proporcionar arriostramiento al conjunto y evitar deformaciones. La estantería incorpora anclajes metálicos ocultos fijados al muro para brindar mayor seguridad frente a cargas verticales y evitar el volcamiento. Todos los cantos visibles se protegen con cinta PVC de 2 mm, mejorando la resistencia a la humedad, impactos y desgaste ocasionado por el uso continuo.



6

CAPÍTULO 6

EPÍLOGO

6.1 CONCLUSIONES

El proyecto demuestra que el diseño de interiores constituye una herramienta capaz de revitalizar edificaciones patrimoniales sin alterar su valor histórico, mediante una propuesta que integra criterios contemporáneos de funcionalidad, sostenibilidad y confort con la identidad de la cultura guaneña.

La reorganización espacial permitió integrar en un recorrido las cuatro marcas gastronómicas que conforma la propuesta, mejorando la relación funcional entre los espacios y generando una experiencia dinámica y continua del usuario.

La incorporación de espacios híbridos, mobiliario flexible, materiales tradicionales compatibles con la vivienda patrimonial y estrategias sostenibles demuestra que es posible diseñar ambientes versátiles capaces de responder tanto a las actividades diurnas como nocturnas, incrementando la funcionalidad del establecimiento y mejorando la experiencia del usuario.

El concepto “Legado Culinario” logró convertirse en el eje articulador del proyecto, ya que permitió traducir la historia, la tradición y los saberes gastronómicos de la familia Moreno en una propuesta espacial que fortalece la identidad

6.2 RECOMENDACIONES

Se recomienda que futuras intervenciones en edificaciones patrimoniales prioricen estrategias de reutilización adaptativa, permitiendo incorporar nuevos usos sin afectar los valores históricos, arquitectónicos y culturales del inmueble.

Es aconsejable que proyectos similares continúen utilizando materiales compatibles con las construcciones patrimoniales y criterios de sostenibilidad ambiental, favoreciendo la eficiencia energética, el confort interior y la conservación de las edificaciones existentes.

Se sugiere desarrollar actividades culturales, gastronómicas y comunitarias dentro de la plaza que fortalezcan la transmisión de las tradiciones culinarias del cantón Guano, promoviendo la participación de artesanos, emprendedores y productores locales.

Finalmente, se recomienda que esta propuesta sirva como modelo de referencia para futuras intervenciones en otros inmuebles patrimoniales del cantón Guano y de ciudades con características similares, demostrando que el diseño interior puede convertirse en un medio para conservar el patrimonio, fortalecer la identidad cultural y dinamizar el desarrollo turístico y económico del territorio.

6.3 BIBLIOGRAFÍA

Ricas Cholas. (2019). Manual de identidad corporativa

Pallasmaa, J. (2016). Los ojos de la piel: La arquitectura y los sentidos. Gustavo Gili

Pintos, P. (2022, 28 de agosto). Café Falken / Think Architecture. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/986945/cafe-falken-think-architecture>

Boor Bridges Architecture. (2014). The Mill Café, San Francisco. Remodelista. <https://www remodelista.com/posts/the-mill-cafe-in-san-francisco-by-boor-bridges-architecture/>

Abdel, H. (2024, 25 de marzo). Fika Café / NAAW. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/1014879/fika-cafe-naaw>

6.4 ÍNDICE DE FIGURAS

- Figura 1.** Gastronomía Guaneña
Fuente: Página Oficial GADM-CG

Figura 2. Conceptualización del Logo
Fuente: Manual de identidad corporativa Ricas Cholas

Figura 3. Logotipo de la Marca
Fuente: Manual de identidad corporativa Ricas Cholas

Figura 4. Entorno - Panadería Ricas Chola
Fuente: Elaboración Propia

Figura 5. Ubicacion - Panadería Ricas Chola
Fuente: Elaboración Propia

Figura 6. Análisis del Entorno
Fuente: Elaboración Propia

Figura 7. Análisis de Asoleamiento
Fuente: Elaboración Propia

Figura 8. Panadería Ricas Chola - Exterior
Fuente: Elaboración Propia

Figura 9. Fotografía Interior 1
Fuente: Elaboración Propia

Figura 10. Fotografía Interior 2
Fuente: Elaboración Propia

Figura 11. Fotografía interior 3
Fuente: Elaboración Propia

Figura12. Fotografía Interior 4
Fuente: Elaboración Propia

Figura 13. Fotografía referente 1
Fuente: Archdaily
- Figura 14.** Fotografía referente 1
Fuente: Archdaily

Figura 15. Fotografía referente 1
Fuente: Archdaily

Figura 16. Fotografía referente 1
Fuente: Archdaily

Figura 17. Fotografía referente 1
Fuente: Archdaily

Figura 18. Fotografía referente 2
Fuente: The Monopilitan

Figura 19. Fotografía referente 2
Fuente: The Monopilitan

Figura 20. Fotografía referente 2
Fuente: The Monopilitan

Figura 21. Fotografía referente 2
Fuente: The Monopilitan

Figura 22. Fotografía referente 2
Fuente: The Monopilitan

Figura 23. Fotografía referente 3
Fuente: Archdaily

Figura 24. Fotografía referente 3
Fuente: Archdaily

Figura 25. Fotografía referente 3
Fuente: Archdaily

Figura 26. Fotografía referente 3
Fuente: Archdaily

6.4 ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 27. Fotografía referente 3
Fuente: Archdaily

Figura 28. Análogo de logotipo
Manual de identidad corporativa Ricas Cholas

Figura 29. Abstracción geométrica del cocepto
Fuente: Elaboración Propia

Figura 30. Ilustración Imagen Concepto
Fuente: Elaboración Propia

Figura 31. Ilustración TOKEN
Fuente: Elaboración Propia

Figura 32. Ilustración diagrama de adyancias
Fuente: Elaboración Propia

Figura 33. Ilustración zonificación
Fuente: Elaboración Propia

Figura 34. Ilustración diseño espacial - 1
Fuente: Elaboración Propia

Figura 35. Ilustración diseño espacial - 2
Fuente: Elaboración Propia

Figura 36. Ilustración moodboard
Fuente: Elaboración Propia

Figura 37. Ilustración material board
Fuente: Elaboración Propia

Figura 38. Ilustración styling 01
Fuente: Elaboración Propia

Figura 39. Ilustración styling 02
Fuente: Elaboración Propia

Figura 40. Render área flexible
Fuente: Elaboración Propia

Figura 41. Render área flexible
Fuente: Elaboración Propia

Figura 42. Render espacio de venta Ricas Cholas y
Dulce Romy
Fuente: Elaboración Propia

Figura 43. Render producción y venta ADAM’s Bar
Fuente: Elaboración Propia

Figura 44. Render área de comensales
Fuente: Elaboración Propia

Figura 45. Render administración
Fuente: Elaboración Propia

Figura 46. Render acceso de servicio
Fuente: Elaboración Propia

Figura 47. Render producción y venta FRITADAM
Fuente: Elaboración Propia

Figura 48. Render producción Ricas Cholas
Fuente: Elaboración Propia

Figura 49. Render producción y venta Ricas Cholas
Fuente: Elaboración Propia

Figura 50. Render exterior
Fuente: Elaboración Propia

6.5 ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1. Matriz de Innovación
Fuente: Elaboración Propia