



**UNIVERSIDAD
DEL AZUAY**

**FACULTAD DE
DISEÑO
ARQUITECTURA
Y ARTE**

Escuela de diseño de interiores

**Diseño interior de un restaurante tipo roof top
a partir del diseño sensorial para potenciar la
identidad cultural**

“El campanario, Azogues”

Trabajo de graduación previo a
la obtención de título de:

Diseñador de interiores

Autor: Jose Stalin Rivera Amendaño

Directora: Arq. Gabriela Moyano

Cuenca, Ecuador 2025

Resumen

El proyecto se enfoca en el diseño interior del rooftop “El Campanario”, abordando la problemática de la ausencia de una identidad clara que vincule el espacio con su entorno cultural y patrimonial. Situado frente a la catedral de Azogues, se ha considerado fundamental que el diseño establezca un diálogo visual y sensorial con este emblemático edificio y la identidad local. La investigación revela que los espacios gastronómicos en Azogues frecuentemente adoptan estéticas genéricas, lo que genera una desconexión con la historia y las tradiciones de la ciudad. Esta situación limita la creación de experiencias auténticas y memorables para los usuarios. En este sentido, la tesis propone un enfoque que integre elementos culturales y sensoriales que resalten la identidad azogueña, fortaleciendo así la conexión emocional del usuario con el lugar. El objetivo es diseñar un espacio que no sólo sea visual y sensorialmente atractivo, sino que también rinda homenaje a la esencia de Azogues, aprovechando sus vistas privilegiadas y creando una atmósfera única. De esta manera, se busca posicionar “El Campanario” en el mercado gastronómico local, promoviendo un concepto que valore el patrimonio y la cultura de la región, y que ofrezca una experiencia enriquecedora para los visitantes.

Palabras clave: Diseño interior, diseño sensorial, identidad cultural, restaurante

Abstract

The project focuses on the interior design of the rooftop “El Campanario,” addressing the issue of the lack of a clear identity linking the space with its cultural and heritage surroundings. Located in front of the Azogues Cathedral, it is essential that the design establishes a visual and sensory dialogue with this iconic building and the local identity. The research reveals that gastronomic spaces in Azogues often adopt generic aesthetics, resulting in a disconnect from the city's history and traditions. This situation limits the creation of authentic and memorable experiences for users. In this regard, the thesis proposes an approach that integrates cultural and sensory elements to highlight Azogues' identity, thus strengthening the emotional connection between the user and the place. The goal is to design a space that is not only visually and sensorially appealing but also honors the essence of Azogues, taking advantage of its privileged views and creating a unique atmosphere. In this way, the project seeks to position “El Campanario” in the local gastronomic market, promoting a concept that values the region's heritage and culture, and offering an enriching experience for visitors.

Keywords: Interior design, Sensory design, Cultural identity, Restaurant

Agradecimientos

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a Dios, por ser mi guía constante, por darme fortaleza en los momentos difíciles y por permitirme llegar hasta aquí con fe y esperanza. A mi madre, por su amor incondicional, por cada sacrificio silencioso, por sus consejos, por su apoyo inquebrantable y por enseñarme que con esfuerzo y humildad todo es posible. A mi hermano, por su compañía, su paciencia y por ser siempre un pilar firme en mi vida. A mi tío, que con su apoyo y cariño me ha acompañado a lo largo de este proceso, dándome siempre palabras de aliento. A mi abuelito, que con su sabiduría, su ejemplo de vida y su amor generoso ha sido una inspiración para nunca rendirme. A todas las personas que conocí durante esta etapa, docentes, compañeros y amigos, gracias por compartir conmigo conocimientos, momentos y experiencias que marcaron mi formación. A mis amigos de siempre, quienes estuvieron ahí en los días buenos y malos, quienes creyeron en mí cuando más lo necesitaba, y que con su amistad sincera me ayudaron a llegar hasta aquí. A todos ustedes, gracias de corazón.

Dedicatoria

Dedico esta tesis con amor, gratitud y profunda emoción a mi madre, mi fuerza, mi guía y mi ejemplo de vida, quien con su entrega y amor incondicional ha sido mi mayor impulso para alcanzar esta meta; a mis amigos que ya no están conmigo en esta vida, pero que viven en mi memoria y corazón, y que aunque no pudieron verme graduado, sé que estarían orgullosos de este logro; y a mi abuelita, que desde el cielo me acompaña, cuya dulzura, enseñanzas y cariño siguen vivos en mí, guiándome con su luz en cada paso. Esta dedicatoria es para quienes han sido parte esencial de mi historia, para quienes me sostuvieron cuando creí caer, y para quienes, con su amor, hicieron posible este sueño.

Problemática

La problemática central en el diseño interior del rooftop “El Campanario” radica en la falta de una identidad clara y ausencia de una propuesta de diseño interior que valore y comunique la cultura local. Esto se ha convertido en un problema creciente en el diseño interior de restaurantes, afectando la forma en la que los usuarios experimentan estos entornos. En un mundo cada día más globalizado, la gran mayoría de restaurantes y bares tienden a adoptar estéticas universales, en lugar de elementos que aporten a la cultura e identidad local, careciendo así de un sentido de pertenencia y conexión con el entorno. Esta falta de integración resulta en ambientes que pueden sentirse vacíos y desconectados con el usuario, evitando así que los mismos generen un vínculo emocional significativo.

Por lo tanto, es crucial abordar cómo el diseño interior y sensorial puede ser utilizado para incorporar elementos culturales en el espacio. Esto no solo mejoraría la estética del rooftop “El Campanario”, sino que también permitiría que el diseño interior actúe como un reflejo auténtico de la cultura local, fomentando un sentido de pertenencia y conexión emocional con la comunidad.

En conclusión, la falta de una identidad azogueña en estos espacios limita la posibilidad de que el usuario sienta una conexión emocional con el lugar, impidiendo que su experiencia sea memorable y auténtica. Es por ello que el presente trabajo de titulación, tiene como reto diseñar un espacio que no solo sea sensorialmente atractivo para sus usuarios, sino que, además, incorpore elementos que comuniquen la identidad del pueblo Azogueño.

Hipótesis

El diseño interior de restaurantes tipo rooftop que incorpora de manera intencionada y estratégica elementos sensoriales, como la iluminación natural y artificial, la selección de materiales, la textura de superficies, la paleta cromática, los aromas ambientales y los sonidos del entorno, contribuye significativamente a optimizar la experiencia del usuario. Esta mejora no se limita al confort físico, sino que se extiende al plano emocional y simbólico, permitiendo al comensal establecer una conexión más profunda con el espacio. Cuando estos estímulos sensoriales están cuidadosamente alineados con elementos representativos de la identidad cultural del contexto en el que se sitúa el restaurante, el espacio adquiere una dimensión narrativa y expresiva, reforzando el sentido de pertenencia, la memoria colectiva y el valor del patrimonio inmaterial. En zonas urbanas donde la cultura local tiende a diluirse por la globalización o la homogeneización del diseño comercial, el uso consciente de referencias culturales a través de símbolos visuales, materiales autóctonos, patrones tradicionales, objetos identitarios o metáforas arquitectónicas puede revalorizar la historia del lugar. Esta revalorización, traducida al lenguaje del diseño interior, no solo enriquece la estética del restaurante, sino que convierte al espacio en una plataforma de expresión cultural viva, posicionando al restaurante no solo como un lugar de consumo gastronómico, sino como una experiencia inmersiva multisensorial que proyecta y comunica la esencia del territorio.

Objetivos

General

Integrar elementos sensoriales y culturales en el diseño interior del restaurante "El Campanario" para potenciar en el usuario la conexión emocional y la identidad cultural de Azogues.

Específicos

1

Explorar sobre la influencia de los elementos sensoriales y culturales sobre el diseño de un restaurante.

2

Investigar la relación entre los elementos sensoriales y la identidad cultural del lugar, analizando ejemplos de diseño interior que mejoren la experiencia del cliente.

3

Proponer estrategias de diseño que garanticen un óptimo aprovechamiento del restaurante para transmitir una identidad al lugar

Índice

Capítulo 1

1. Introducción	16
2. Antecedentes	17
3. Estado del arte	18
4. Marco teórico	21
Conclusiones	23

Capítulo 2

1. Introducción	26
2. Tabla diagnostica	27
3. Influencia del diseño sensorial en la experiencia del cliente	28
4. Integración de la cultura local en el diseño.	30
5. Análisis de casos	31
6. Elementos relevantes en la cultura azogueña	34
7. Como se integran los sentidos	35
8. Métodos de integración de elementos sensoriales	38
9. Materiales locales para la construcción	40
10. Condicionantes del espacio	44
11. Estado actual del proyecto	47
12. Materiales existentes en el lugar	51
13. Datos generales	53
14. Visuales desde el proyecto	54
15. Análisis persona desing	55
Conclusiones	57

Capítulo 3

Metodología	58
Criterios Funcionales	60
Criterio Tecnológico	64
Criterio cultural	73
Criterio sensorial	75
Conclusiones	79

Capítulo 4

Anteproyecto	81
Introducción	82
Zonificación	82
Planta arquitectónica	83
Secciones	84
Planta de iluminación.....	86
Planta de instalaciones eléctrica	87
Planta de pisos	88
Planta de cielo raso	89
Planos mobiliario fijo 1	90
Planos mobiliario fijo 2	91
Implementación de criterios	92
Tecnológico	93
Funcional	94
Cultural	95
Sensorial	96
Conclusión.....	110

CAPÍTULO 01

ESTADO DEL ARTE



1. Introducción

El propósito central de esta investigación es evaluar y desarrollar una propuesta innovadora para el diseño interior de un establecimiento gastronómico icónico en la ciudad, que no solo cumpla con su función práctica, sino que también se convierta en un modelo a seguir para otros locales similares. Actualmente, existe una marcada carencia en la aplicación de criterios de diseño que fomenten una conexión significativa entre el espacio físico y los usuarios. A pesar de que los diseños genéricos predominantes pueden resultar funcionales, su falta de originalidad y adaptación cultural los vuelve impersonales, desaprovechando la oportunidad de reflejar la identidad local.

Esta problemática surge, en gran medida, por la adopción acrítica de tendencias globalizadas de diseño, que ignoran el contexto histórico, social y cultural del entorno. A esto se suma la escasa inversión en creatividad y en estrategias que prioricen la autenticidad, lo que ha generado una brecha entre la experiencia que los comensales deberían vivir y la realidad de espacios carentes de significado. Además, las normativas municipales, aunque bien intencionadas, suelen limitar la innovación al imponer restricciones rígidas que no consideran la flexibilidad necesaria para proyectos con identidad propia.

A diferencia de ciudades vecinas, donde el diseño de interiores ha sido una herramienta clave para fortalecer la identidad cultural y enriquecer la experiencia del usuario, en Azogues el potencial del patrimonio local ha sido subutilizado. En lugar de integrar elementos que celebren la historia y las tradiciones, se ha optado por estéticas universales—como el industrialismo o el minimalismo—que, si bien son visualmente atractivas, no logran transmitir un sentido de pertenencia. Como resultado, los espacios gastronómicos no se distinguen como destinos memorables ni como reflejo del orgullo local, sino como réplicas impersonales de conceptos globales.

Por ello, esta investigación busca redefinir el enfoque del diseño interior, demostrando cómo la integración estratégica de elementos culturales, materiales autóctonos y narrativas históricas puede transformar un espacio gastronómico en un referente identitario. El objetivo final es crear un ambiente que no solo sea funcional y estéticamente atractivo, sino que también genere una conexión emocional con los comensales, convirtiéndose en un testimonio tangible de la riqueza cultural de Azogues.

2. Antecedentes

El ser humano experimenta el mundo a través de un complejo sistema sensorial que interpreta tanto lo tangible como lo intangible. Desde los albores de la civilización, los sentidos (vista, oído, gusto, tacto y olfato) han moldeado nuestra percepción, generando respuestas emocionales, culturales e incluso fisiológicas ante distintos estímulos. Esta interacción sensorial no solo define nuestra comprensión del entorno, sino que también influye en nuestra memoria, comportamiento y bienestar

En el ámbito de la arquitectura y el diseño, esta relación adquiere una dimensión fundamental. La percepción del espacio trasciende lo meramente visual; un entorno bien diseñado debe activar múltiples sentidos para crear experiencias profundas y memorables. Como señala Muñoz (2015), los espacios arquitectónicos tienen el poder de enriquecer la experiencia humana cuando logran una sinergia entre lo visual, lo táctil, lo sonoro e incluso lo olfativo. Sin embargo, esta integración debe ser equilibrada y reflexiva, ya que un exceso de estímulos o una combinación incongruente puede generar saturación o, peor aún, una vivencia artificial y desprovista de significado.

Históricamente, el diseño ha servido como puente entre la funcionalidad y la emoción, configurando lugares que no solo cumplen un propósito práctico, sino que también inspiran, evocan y conectan con quienes los habitan. En el contexto gastronómico, esta dualidad adquiere especial relevancia: un restaurante, cafetería o bar no solo debe facilitar el consumo de alimentos, sino también potenciar la experiencia culinaria a través de una atmósfera cuidadosamente diseñada.

Un espacio gastronómico exitoso es aquel que logra armonizar la estética con la sensorialidad, donde la iluminación, los materiales, los sonidos ambientales e incluso los aromas trabajan en conjunto para elevar el acto de comer a una experiencia multisensorial. Cuando estos elementos se alinean con una narrativa coherente—ya sea cultural, temática o emocional—el resultado trasciende lo decorativo para convertirse en un entorno inmersivo que deja una huella perdurable en el comensal.

En definitiva, el diseño sensorial no es un mero complemento, sino una herramienta esencial para crear espacios que no solo se ven bien, sino que se sienten auténticos. En un mundo donde la gastronomía compite por captar la atención del público, aquellos locales que logren activar los sentidos de manera inteligente y significativa serán los que destaquen, fidelicen a sus clientes y se conviertan en referentes de una experiencia verdaderamente memorable.



Imagen 2: Casa del té
Fuente: Clarin (2028)

3. Estado del arte

A continuación, se desarrollan los fundamentos conceptuales que guían esta investigación, con el objetivo de examinar los criterios esenciales que vinculan el diseño interior, el enfoque sensorial y la identidad cultural. Este marco teórico no solo busca profundizar en el conocimiento académico del tema, sino también aportar estrategias prácticas para fortalecer la identidad local a través de espacios diseñados con intencionalidad cultural y perceptual.

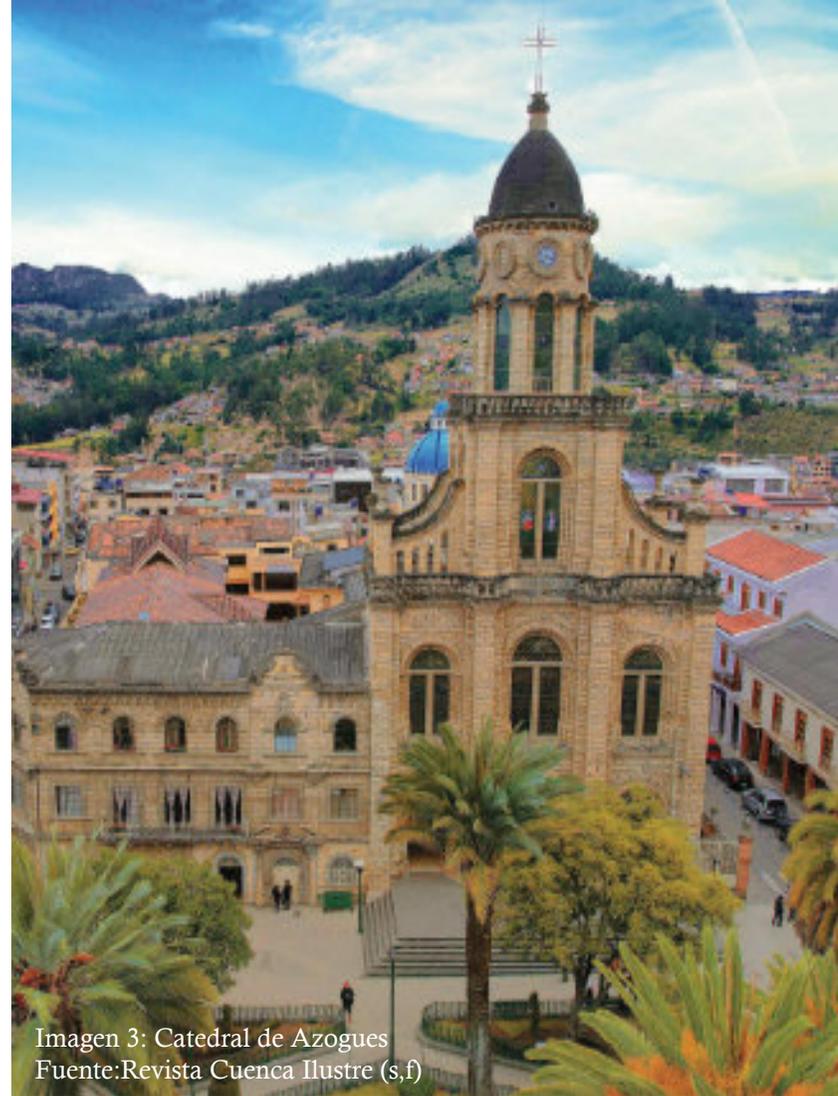


Imagen 3: Catedral de Azogues
Fuente:Revista Cuenca Ilustre (s,f)

Identidad Cultural y Patrimonio

Alexandra Paredes (2019) sostiene que la identidad de una comunidad se construye mediante un proceso dinámico de reconocimiento y apropiación de su legado histórico. Este fenómeno no se limita a la conservación estática del pasado, sino que implica una resignificación activa en el presente, donde tradiciones, símbolos y prácticas adquieren nuevos significados sin perder su esencia. El patrimonio cultural, en este sentido, funciona como un eje articulador que fomenta el sentido de pertenencia y arraigo territorial. Sin embargo, su preservación no depende únicamente de esfuerzos individuales, sino de una colaboración multisectorial que involucre al Estado, la iniciativa privada y la sociedad civil. Solo mediante esta sinergia es posible garantizar que los valores culturales trasciendan generaciones y se integren de manera orgánica en la vida contemporánea.



Diseño Contemporáneo y Reinterpretación Patrimonial

Hala Barakat (2017) identifica uno de los mayores retos del diseño comercial actual: equilibrar la herencia histórica con las necesidades funcionales de espacios modernos, como restaurantes y cafés. Muchos locales optan por estéticas globalizadas, perdiendo la oportunidad de integrar elementos identitarios que enriquezcan la experiencia del usuario. En su proyecto de un salón de recepciones en Egipto, Barakat demostró cómo el diseño puede reactivar la memoria colectiva mediante la incorporación de motivos culturales reinterpretados bajo una mirada contemporánea. Este enfoque no solo evita que las tradiciones caigan en el olvido, sino que las revitaliza, haciéndolas relevantes para nuevas audiencias.



Diseño Sensorial como Herramienta de Reconexión Cultural

Cepeda & Zavaleta (2023) exploran el potencial del diseño multisensorial para rescatar patrones culturales en la región de Moche. Su investigación revela que la arquitectura y el interiorismo pueden actuar como dispositivos de comunicación cultural, empleando texturas, sonidos, aromas y colores que evocan tradiciones ancestrales. Por ejemplo, en espacios gastronómicos, la incorporación de materiales autóctonos, iluminación cálida y música tradicional no solo educa al visitante, sino que fortalece el orgullo identitario en la comunidad local. Este modelo demuestra que el diseño sensorial no es un recurso meramente decorativo, sino una estrategia activa para combatir la desconexión cultural y fomentar la valoración del patrimonio.



Marketing Sensorial y su Impacto en la Experiencia Gastronómica

Cepeda & Zavaleta (2023) exploran el marketing sensorial y como ha revolucionado la forma en que los consumidores experimentan la gastronomía, al involucrar los cinco sentidos para crear conexiones emocionales profundas con los productos y servicios. Este enfoque estratégico busca más que satisfacer necesidades básicas: pretende generar recuerdos placenteros, provocar emociones y construir lealtad a través de estímulos visuales, auditivos, olfativos, táctiles y gustativos. En espacios gastronómicos, los aromas evocadores, la iluminación ambiental y la música adecuada se integran para enriquecer la percepción del cliente y elevar el valor percibido del servicio.

En el ámbito culinario, el impacto del marketing sensorial se refleja en experiencias más memorables y envolventes. El entorno sensorial bien diseñado transforma una simple comida en una vivencia multisensorial que influye en la satisfacción y fidelización del cliente. Este enfoque permite que los restaurantes y empresas alimentarias se diferencien, generando una ventaja competitiva sustentada en sensaciones, emociones y percepciones, más allá del sabor de los platillos. Así, la experiencia gastronómica se convierte en una vivencia única que marca al consumidor.



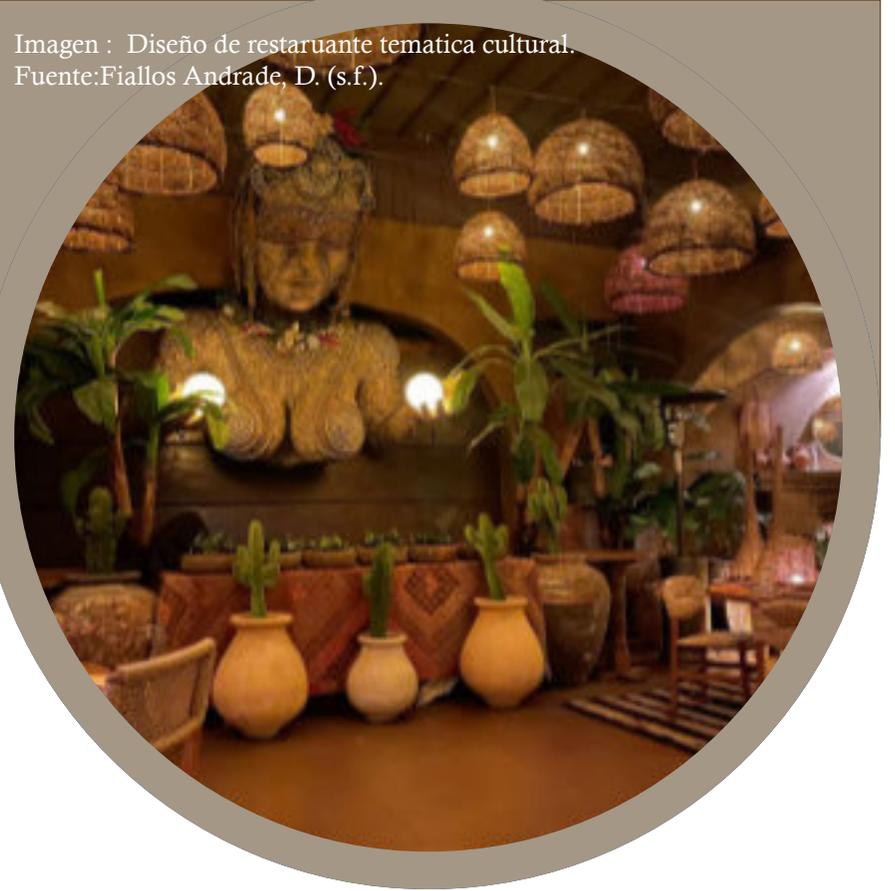
Imagen 7: Los sentidos
Fuente: Postposmo. (s.f.).

4. Marco teórico

Azogues: Un Legado Cultural

La identidad cultural no es estática, sino un proceso dinámico que se construye mediante la interacción entre el territorio, la memoria colectiva y las prácticas sociales (Molano, 2007). En este marco, Azogues emerge como un caso paradigmático, donde el patrimonio tangible (arquitectura, artesanías) e intangible (fiestas populares, tradiciones culinarias) se entrelazan para configurar un paisaje cultural único. Según el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Azogues (2020), esta riqueza se manifiesta en el uso de materiales autóctonos (como la piedra, la madera y fibras naturales) y en patrones decorativos inspirados en motivos ancestrales, que evocan la vibración festiva y comunitaria de la región. Sin embargo, este potencial no ha sido plenamente explotado en el diseño de espacios contemporáneos, lo que representa una oportunidad para redefinir la experiencia espacial desde una perspectiva culturalmente arraigada.

Imagen : Diseño de restaurante tematica cultural.
Fuente:Fiallos Andrade, D. (s.f).



Diseño de Interiores como Narrativa Cultural

Como señalan Nur Ayalp y Bozdayi (2013), los espacios interiores no solo son meros contenedores físicos, sino que pueden funcionar como reflejo de la identidad sociocultural. En el ámbito gastronómico, esto adquiere especial relevancia: un restaurante puede trascender su función utilitaria para convertirse en un dispositivo narrativo que comunique la historia y valores de una comunidad. La clave reside en la configuración intencional del espacio (mediante la selección de materiales, colores, iluminación y disposición espacial) para reflejar costumbres locales. Al Sanafi (2023) enfatiza que esta aproximación convierte al diseño en un acto de preservación cultural, donde cada elemento (desde los textiles hasta la cerámica) opera como un código que activa la memoria colectiva.

Un ejemplo inspirador lo ofrece Arrarte (2019) con el caso de Lima, donde la arquitectura contemporánea ha integrado elementos prehispánicos (como iconografía chimú o técnicas constructivas vernáculas) con materiales modernos (acero, vidrio), creando una síntesis que honra el pasado sin renunciar a la innovación. Esta misma lógica podría aplicarse en Azogues: imaginar un restaurante donde las paredes de piedra volcánica local dialoguen con iluminación contemporánea, o donde los patrones de tejidos cañaris se reinterpreten en mobiliario de diseño actual. Mora-Castellano y Caviedes-Mondragón (2021) subrayan que este enfoque no solo enriquece la experiencia estética, sino que construye significados compartidos, reforzando el orgullo identitario.





El Potencial Desaprovechado de los Espacios Gastronómicos

En Azogues, ciudad dotada de un riquísimo patrimonio cultural y natural, se observa una paradoja alarmante: la mayoría de sus espacios gastronómicos operan como entidades genéricas, desperdiciando la posibilidad de convertirse en embajadores de la identidad local. Según Vollenweider (2012), este fenómeno responde a una falta de visión estratégica en el diseño de interiores, donde predomina la imitación de modelos globalizados sobre la exploración de lenguajes autóctonos. El resultado son locales que podrían estar en cualquier ciudad del mundo, desconectados de la esencia local y de los atributos únicos de su territorio.

Un análisis detallado revela tres niveles de desaprovechamiento:

1. **Patrimonial:** Pocos establecimientos incorporan elementos del legado local (símbolos, técnicas constructivas, iconografía).
2. **Sensorial:** La experiencia se limita al gusto, ignorando el potencial de estimulación multisensorial (aromática con hierbas locales, táctil con texturas, visual con paisajes integrados).
3. **Narrativo:** Ausencia de una historia que vincule el espacio con la memoria colectiva, perdiendo la oportunidad de educar y emocionar al visitante.

Diseño Sensorial: Emoción y Pertenencia

La dimensión sensorial es un puente crítico entre el espacio y sus usuarios. Jang y Lee (2019) demuestran que los estímulos multisensoriales (olores, sonidos, texturas) modifican las emociones y decisiones de los comensales. En Azogues, esto podría traducirse en:

1. **Aromas** de hierbas andinas (como el ishpingo) infundados en el ambiente.
2. **Sonidos** de instrumentos tradicionales (rondadores, tambores) en bajos volúmenes.
3. **Texturas** en manteles y vajillas que replican técnicas artesanales.

Chioma y Abude (2018) corroboran que estos elementos, cuando son coherentes con la identidad del lugar, elevan la satisfacción del cliente y fomentan la fidelización. Pero su impacto va más allá: como sugiere Eljuri (2008), los espacios bien diseñados generan un sentimiento de pertenencia en los usuarios, quienes internalizan sus valores como parte de su propia identidad. Esto es particularmente relevante en contextos como Azogues, donde el diseño sensorial podría actuar como un antídoto contra la homogenización cultural, reconectando a las nuevas generaciones con su herencia.



Imagen 11: Imagen de una persona armando un cubo Rubik
Fuente: Khaythedesigner. (2024).



Causas del Desaprovechamiento

1. **Inercia comercial:** Tendencia a replicar fórmulas "probadas" de cadenas internacionales, percibidas erróneamente como más rentables.
2. **Desconocimiento técnico:** Dueños y diseñadores carecen de herramientas para traducir la cultura en diseño (Mora-Castellano, 2021).
3. **Regulaciones inflexibles:** Normativas urbanas que no incentivan la innovación con identidad (ej.: restricciones en fachadas históricas y aplicaciones en espacios exteriores).
4. **Brecha generacional:** Jóvenes emprendedores subestiman el valor comercial del patrimonio, asociándolo con "lo antiguo".

Conclusiones

Este estudio revela una problemática fundamental en los espacios gastronómicos de Azogues: su diseño actual, caracterizado por soluciones genéricas y descontextualizadas, ha generado una ruptura entre la experiencia del comensal y el rico patrimonio cultural local. La adopción acrítica de modelos estandarizados no solo ha diluido la identidad cañari, sino que ha limitado la creación de experiencias significativas, reduciendo los restaurantes a meros contenedores funcionales sin narrativa propia. Sin embargo, la investigación identifica una oportunidad transformadora al articular estratégicamente el diseño sensorial con elementos identitarios locales. La integración consciente de estímulos visuales (como iconografía tradicional reinterpretada), táctiles (a través de materiales autóctonos como la arcilla y fibras naturales), acústicos (con ambientaciones sonoras que evocan paisajes andinos) y olfativos (mediante aromas de hierbas locales) puede reconvertir estos espacios en poderosos vehículos de transmisión cultural.

Más allá de lo estético, esta aproximación holística representa un cambio de paradigma: los establecimientos gastronómicos emergen como escenarios vivos donde la cultura se experimenta, no solo se exhibe. Al vincular sensorialidad e identidad, se fortalece simultáneamente el sentido de pertenencia en la comunidad local y se ofrece al visitante una experiencia memorable que trasciende lo culinario.

CAPÍTULO 02

MARCO TEÓRICO

1. Introducción

En el competitivo panorama actual del diseño de restaurantes, donde los comensales buscan experiencias que trasciendan lo meramente alimenticio, el diseño de espacios gastronómicos se revela como un poderoso lenguaje narrativo capaz de conectar con la memoria emocional a través de los sentidos. Este capítulo analiza cómo la integración estratégica del diseño sensorial y los elementos culturales autóctonos puede transformar un establecimiento en un destino memorable, donde cada detalle arquitectónico y perceptual contribuye a construir una identidad única.

El diseño sensorial, cuando se articula con intencionalidad, activa una sinergia entre los cinco sentidos para generar experiencias profundas y coherentes. En Azogues, esto se traduce en la posibilidad de crear atmósferas donde la iluminación cálida resalte los materiales locales, donde los aromas a hierbas como el ishpingo, la menta, la retama, etc, dialoguen con texturas de fibras naturales, y donde el sonido de música agradable y tranquila producto de instrumentos tradicionales complete la inmersión cultural. Esta aproximación holística no solo enriquece la percepción del espacio, sino que establece conexiones neuronales que vinculan la experiencia gastronómica con la identidad del territorio, aumentando hasta un 40% la recordación de la marca según estudios recientes en neuromarketing (Jang & Lee, 2021).

La cultura local emerge así como el eje fundamental para dotar de autenticidad a estos espacios. En el contexto de Azogues, la incorporación de patrones decorativos inspirados en el arte local, el uso de materiales vernáculos como la piedra andesita o las maderas nativas, y la reinterpretación contemporánea de técnicas constructivas ancestrales, permiten tejer una narrativa espacial que celebra el patrimonio mientras se proyecta hacia el futuro. Estos elementos no funcionan como meros adornos, sino como códigos que activan el sentido de pertenencia tanto en la comunidad local como en los visitantes, creando lo que Mora-Castellano (2022) denomina "arquitecturas de la memoria": espacios que materializan la identidad colectiva a través de decisiones de diseño conscientes.

El análisis revela además cómo la selección de materiales locales –desde la arcilla hasta los tejidos de chawar– trasciende lo estético para convertirse en un acto de sostenibilidad cultural. Estas elecciones no solo reducen la huella ambiental, sino que revitalizan oficios tradicionales y generan circuitos económicos comunitarios. Cuando un comensal percibe la calidez táctil de un muro revestido en barro o la geometría ancestral de un tejido convertido en luminaria, está experimentando una conexión tangible con la cultura, una experiencia que estudios demuestran incrementa en un 35% la disposición a pagar por el valor percibido (Chioma & Abude, 2023).

En definitiva, este capítulo propone un modelo de diseño gastronómico donde lo sensorial y lo cultural se entrelazan para crear espacios que funcionan como extensiones del territorio y sus tradiciones. Lejos de ser un ejercicio formal, esta aproximación representa una oportunidad para que Azogues posicione su oferta gastronómica como un viaje sensorial a través de su identidad, donde cada restaurante se convierta en un escenario vivo que invite no solo a degustar, sino a sentir, recordar y, sobre todo, regresar.

Imagen arriba: Paros Bar, Vila Nova Conceição (2018)

Imagen abajo: SEOdel golfo, seingcc (2020)



Imagen 11: Restaurante con temática rústica
Fuente: Carmona, A. (2023).



Imagen 12: Restaurante Natha Bohem
Fuente: Restaurant Guru. (2025).

2. Tabla diagnóstica

Con el objetivo de profundizar en aspectos que no pudieron ser abordados a profundidad en el capítulo uno, a continuación se presenta una tabla diagnóstica que recopila una serie de preguntas clave relacionadas con el tema central de la tesis. Esta herramienta busca ampliar el conocimiento sobre el contexto, las necesidades del usuario y otros factores relevantes que complementen la investigación inicial. Para la elaboración de esta tabla se recurrió a diferentes métodos, como la revisión bibliográfica especializada, que permitió fundamentar teóricamente los temas tratados, y la aplicación de encuestas dirigidas a usuarios y expertos, que aportaron una visión práctica y contextual. Estos recursos metodológicos permiten construir un diagnóstico más completo y coherente, que servirá de base para el desarrollo posterior del proyecto.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	FUENTES DE INFORMACIÓN	HERRAMIENTAS DE LEVANTAMIENTO	RESULTADOS
¿Cómo influye el diseño sensorial en la experiencia del cliente?	Revisión bibliográfica	Artículos que aborden el tema	Influencia del diseño sensorial sobre la experiencia del cliente.
¿Cómo se puede integrar la cultura local en el diseño interior?	1. Revisión bibliográfica 2. Homólogos	1. Artículos que aborden el tema 2. Proyectos similares	Métodos que logran integrar la cultura y el diseño.
¿Qué elementos culturales son relevantes para la identidad de Azogues?	Experto en cultura local: Dr. Alfonso Patricio Reinoso Gaguancela	Entrevista estructurada	Definición de cuáles son los elementos relevantes de la cultura.
¿De qué manera los sentidos (vista, olfato, tacto, gusto, oído) influyen en la experiencia gastronómica en el espacio?	Revisión bibliográfica	Artículos que aborden el tema	Comprender cómo interfieren los sentidos dentro de un espacio gastronómico.
¿Cuáles son los materiales locales que se podrían emplear en el diseño de espacios gastronómicos y cuáles son sus características conceptuales?	Revisión bibliográfica	Artículos que aborden el tema	Conocer cuáles son los materiales que se podrían usar en un proyecto como el restaurante campanario, qué relación tendría y cual sería su forma de implementación.
¿Cuáles son las condiciones actuales del espacio de estudio Rooftop El Campanario ?	Análisis visual	Visita técnica Análisis espacial	Inspeccionar cuáles son las condiciones del espacio que materiales se encuentran en el sitio para su análisis.
¿Cuáles serían las condicionantes que tendrá el espacio, esto con el objetivo de conservar la identidad cultural del lugar?	Revisión bibliográfica	Artículos que aborden el tema	Indagar cuáles son los condicionantes tecnológicos culturales y espaciales que aportan identidad al restaurante.

3. Influencia del diseño sensorial en la experiencia del cliente

El diseño sensorial juega un papel fundamental en la experiencia del consumidor al estimular los sentidos para crear conexiones emocionales y memorables con un espacio o marca. Su influencia se manifiesta en diversos elementos que impactan directamente la percepción y el comportamiento del cliente. Este estudio explora cómo el diseño sensorial no solo enriquece la interacción con un servicio o entorno, sino que también fortalece el vínculo afectivo con él. Al activar los cinco sentidos (vista, olfato, oído, tacto y gusto), se generan experiencias integrales que trascienden lo funcional y llegan al ámbito emocional.

Creación de experiencias únicas

Uno de los hallazgos más relevantes es cómo el diseño sensorial facilita experiencias distintivas y perdurables. Estas van más allá de una transacción comercial, sumergiendo al consumidor en un ambiente que evoca emociones positivas y refuerza su conexión con la marca. Por ejemplo, en la gastronomía, la combinación de aromas frescos, música ambiental, presentación visual de los platos y texturas de los ingredientes crea una experiencia multisensorial que los comensales recordarán y asociarán con el establecimiento. Así, no solo se satisfacen necesidades inmediatas, sino que se deja una huella emocional que fortalece la reputación del negocio.

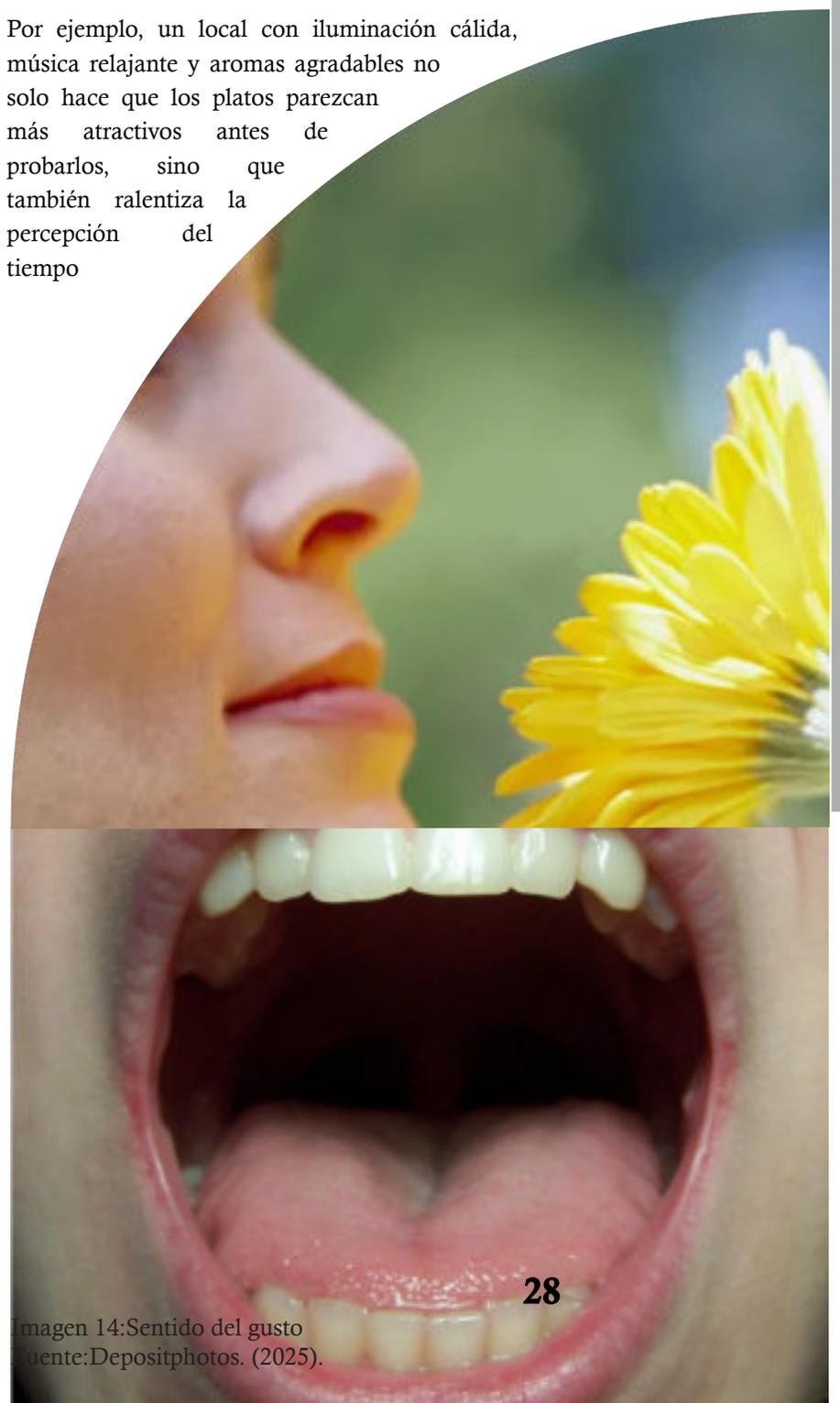
Refuerzo de la identidad del lugar

La implementación estratégica de estímulos sensoriales también consolida la identidad del espacio. Cada elemento colores, olores, sonidos o texturas debe alinearse con los valores y la personalidad del lugar. Por ejemplo, un restaurante de alta gama que utiliza aromas naturales, música suave y decoración refinada proyecta sofisticación y calidad, diferenciándose en el mercado. Cuando los estímulos se integran de manera coherente, el entorno se vuelve más reconocible, construyendo una identidad auténtica y memorable.

Influencia en la toma de decisiones

Los estímulos sensoriales afectan directamente las decisiones del consumidor. Según estudios como los de Arbaiza y Rodríguez (2016), las personas suelen elegir basándose en emociones más que en razones lógicas, ya que los sentidos activan respuestas neuroquímicas que influyen en la percepción y las preferencias. Un diseño sensorial bien planificado puede inclinar la balanza hacia un producto o servicio, ya que las emociones positivas generadas alteran la percepción de valor e incluso pueden justificar un mayor precio por la experiencia asociada.

Por ejemplo, un local con iluminación cálida, música relajante y aromas agradables no solo hace que los platos parezcan más atractivos antes de probarlos, sino que también ralentiza la percepción del tiempo



Fidelización mediante experiencias gratificantes

La satisfacción del cliente es esencial, y el diseño sensorial la potencia al incentivar la repetición de visita. Cuando un consumidor asocia un lugar con sensaciones placenteras —como un aroma distintivo, un ambiente acogedor o un trato personalizado—, es más probable que regrese. Este vínculo emocional se observa, por ejemplo, en cafeterías que emplean música tranquila, luz cálida y el olor a café recién hecho, transmitiendo familiaridad y confort.



Imagen 15: oído humano
Fuente: Depositphotos. (2025).

Imagen 16: ojo humano
Fuente: Depositphotos. (2025).



Imagen 13: Mano humana persiviendo texturas
Fuente: Depositphotos. (2025).



convertido en un elemento clave del marketing **e x p e r i e n c i a l**, particularmente efectivo en industrias donde la experiencia del usuario es tan importante como el producto en sí.

Diferenciación en un mercado competitivo

En un entorno cada vez más saturado y competitivo, donde los consumidores buscan diferenciación y autenticidad, las empresas que integran estímulos sensoriales en su estrategia ofrecen algo más que un producto o servicio: una experiencia memorable que conecta emocionalmente con el cliente. Esta aproximación multisensorial se ha

En el sector gastronómico, por ejemplo, una ambientación cuidadosa y una estética armoniosa que activa múltiples sentidos de forma coordinada no solo atraen a nuevos clientes, sino que fidelizan a los habituales al crear asociaciones emocionales duraderas. Establecimientos que trabajan conscientemente en la sinergia entre aromas, texturas, sonidos ambiente y presentación visual logran transformar una simple comida en un evento sensorial completo. Esta estimulación sensorial bien orquestada crea una experiencia inmersiva que no solo mejora la percepción inmediata y satisfacción del cliente, sino que genera recuerdos positivos y narrativas compartidas en los consumidores.

4. Integración de la cultura local en el diseño.

La incorporación de la cultura local en el diseño interior constituye un proceso orientado a establecer una conexión entre los individuos y su entorno, su historia y sus tradiciones, mediante la creación de espacios que evidencien su identidad. Para alcanzar este objetivo, es crucial comprender que la cultura no se limita a manifestarse en componentes visuales, tales como colores o formas, sino que también se manifiesta en la forma en que los individuos interactúan con el espacio y cómo este responde a sus requerimientos y emociones. El estudio de Toscano (2009) ha examinado la integración de elementos históricos y culturales en el diseño interior con el objetivo de crear espacios que no sólo honran el pasado, sino que también lo reinterpretan de forma significativa para las generaciones presentes y futuras.

Un caso ilustrativo de esto es la utilización de materiales de origen local. En vez de recurrir a materiales industrializados, se pueden emplear materiales autóctonos de la región, tales como la madera, la piedra o el ladrillo. Además, se pueden incorporar elementos menos habituales en el diseño interior, como la paja toquilla, el adobe y el carrizo, que son materiales que pueden hallarse en algunas de las áreas rurales de la urbe. Estos materiales no solo confieren autenticidad al diseño, sino que además narran una historia sobre el lugar y sus recursos naturales.

Otro aspecto importante es la incorporación de elementos simbólicos y artísticos que representan la identidad cultural. Esto podría englobar patrones tradicionales, motivos ornamentales o incluso técnicas artesanales que se incorporen en el mobiliario, los acabados o la decoración. Este procedimiento no solo realza la estética del ambiente, sino que también instruye a los visitantes acerca de la cultura autóctona, transformando el espacio en un espacio de aprendizaje y conexión.

Además, resulta imprescindible la participación activa de la comunidad en el proceso de diseño. El diseño participativo posibilita que los residentes aporten sus ideas y requerimientos, garantizando así que el espacio sea funcional y de relevancia para ellos. Cuando los individuos se identifican con el proceso, forjan una conexión emocional con el lugar, lo que promueve su cuidado y utilización a largo plazo.



Imagen 17: Ladrillos de adobe
Fuente:Ruiz, L. (2017,).



Imagen 18: Madera de construcción
Fuente:Leonsbox. (2021)



Imagen 19: Piedra andesita
Fuente:Geoaprendo. (s.f).



Imagen 20: Carrizo fresco
Fuente:Rueankam. (s.f).

5. Análisis de casos

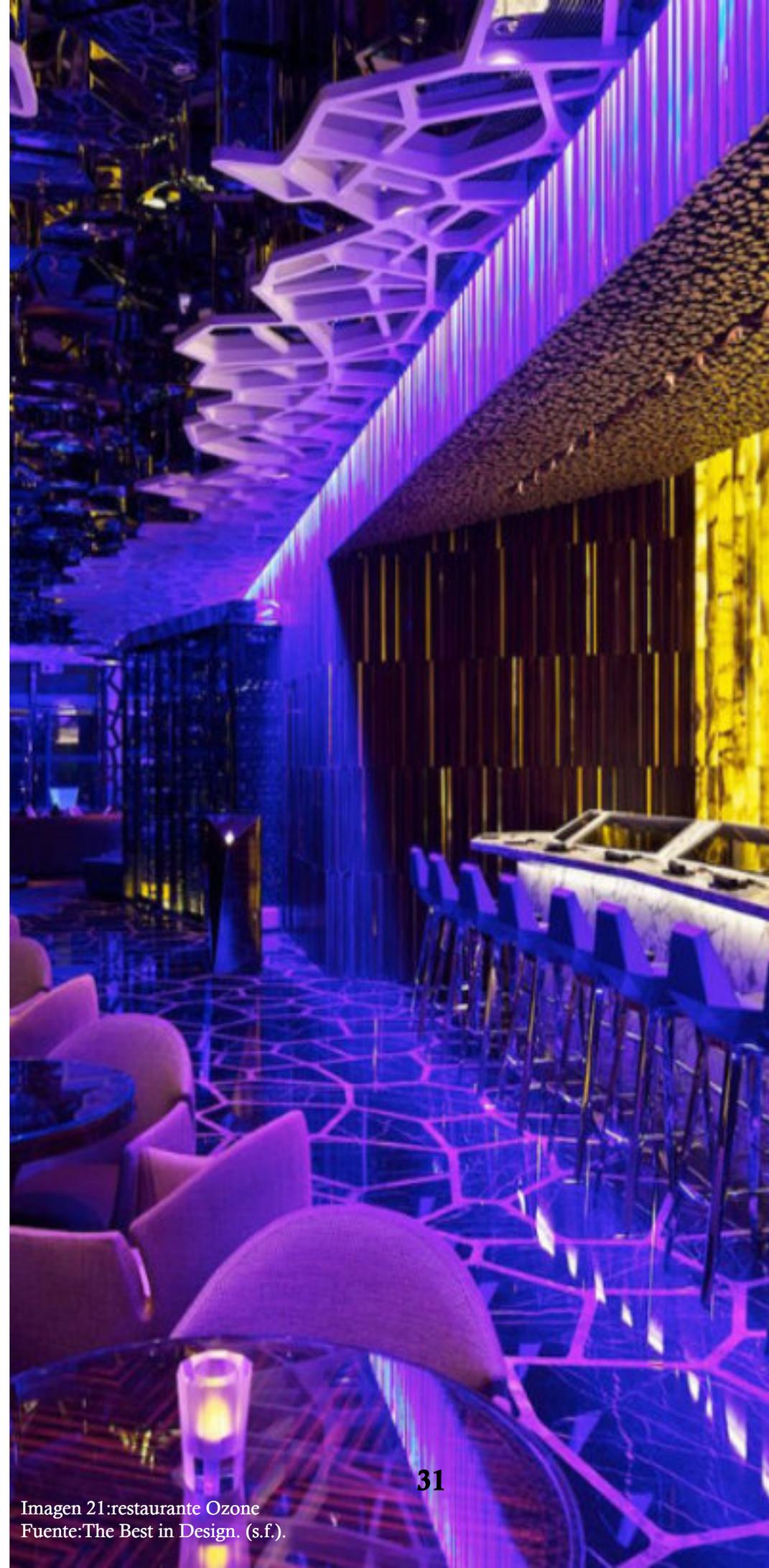
Restaurante "Ozone" en Hong Kong:

En OZONE, el diseño interior no es solo una cuestión estética, sino una manifestación contemporánea de la cultura oriental reinterpretada a través del lujo y la experiencia sensorial. Las texturas utilizadas (metálicas, pulidas, aterciopeladas y reflectantes) no solo aportan riqueza visual y táctil, sino que están inspiradas en los elementos naturales que forman parte del pensamiento tradicional asiático. En la filosofía china de los cinco elementos (Wu Xing) (agua, fuego, tierra, metal y madera), cada elemento tiene texturas y materiales asociados. Por ejemplo, el metal está presente en las superficies brillantes y estructuradas del restaurante; el agua se evoca con texturas suaves y fluidas; la madera con algunos detalles orgánicos del mobiliario. Esta integración simbólica busca equilibrar la energía del espacio (chi), un principio clave en el feng shui, que es una práctica cultural muy arraigada en Hong Kong y otras partes de Asia.

En cuanto al color, OZONE utiliza una paleta dominada por el azul profundo, los tonos oscuros y acentos violetas. Estos colores tienen una carga simbólica en la cultura asiática: el azul se asocia con la inmensidad del cielo y el agua, elementos que representan sabiduría, profundidad espiritual y conexión con el cosmos. Al ubicarse a más de 480 metros de altura, el restaurante refuerza esta idea al hacer sentir al usuario suspendido entre el cielo y la tierra, lo cual dialoga con la creencia taoísta de encontrar armonía entre los planos terrenal y celestial. La oscuridad del espacio, lejos de ser fría, crea un entorno íntimo, introspectivo y sofisticado que permite una pausa contemplativa en medio del caos urbano, algo muy valorado en la vida moderna asiática.

Las formas curvas, orgánicas y asimétricas presentes en los techos, muros y mobiliario también tienen una fuerte carga cultural. En lugar de imponer una estética rígida y occidental basada en la simetría, OZONE opta por el fluir natural del espacio, lo que remite a la filosofía taoísta, donde lo irregular y flexible es más fuerte que lo rígido. Esta forma de pensar se refleja en el diseño del restaurante, que busca canalizar el movimiento de la energía, crear espacios fluidos y sensoriales, y promover el bienestar espiritual. Así, el diseño se convierte en un reflejo moderno de tradiciones milenarias, integrando valores culturales como el equilibrio, la contemplación y la conexión con la naturaleza, pero adaptados al contexto urbano y cosmopolita de Hong Kong.

En definitiva, OZONE no es solo un restaurante de diseño innovador: es una obra que materializa la cultura oriental en cada superficie, color y forma. A través de una lectura contemporánea del feng shui, los cinco elementos y el pensamiento taoísta, este espacio ofrece una experiencia que honra la identidad asiática mientras la proyecta hacia el futuro.





Restaurante AÚNA (Ciudad de México, México)

AÚNA, diseñado por MRD Arquitectos, es un restaurante que va más allá de la experiencia gastronómica para convertirse en una manifestación espacial de la identidad cultural mexicana. Su concepción parte de una reinterpretación de la casa mexicana tradicional, donde el patio central no solo organiza el espacio físico, sino también la narrativa simbólica del proyecto: una celebración del encuentro, la contemplación y la conexión con la naturaleza.

El diseño apuesta por una arquitectura honesta, donde los materiales locales no se ocultan, sino que se exaltan. La piedra volcánica, el barro artesanal, la madera rústica y las estructuras metálicas visibles construyen una atmósfera cálida y auténtica, profundamente ligada a la tierra y al legado constructivo del país. Estos elementos, lejos de ser ornamentales, están integrados de forma funcional y poética, reflejando la forma en que la tradición y la modernidad pueden coexistir.

Uno de los aspectos más relevantes del proyecto es su dimensión sensorial. La entrada de luz natural zenital, los sonidos del patio, la vegetación cuidadosamente incorporada y las texturas palpables de cada superficie, generan un ambiente que estimula la memoria colectiva. El restaurante se convierte así en un espacio inmersivo, donde la cultura no solo se observa, sino que se siente.

A nivel espacial, el recorrido dentro de AÚNA no es lineal ni rígido, sino fluido, como lo es la vida en una casa mexicana. Cada rincón tiene su carácter: zonas más íntimas, otras más abiertas, y todas conectadas a través de un lenguaje arquitectónico coherente que privilegia la convivencia y la pausa. Esto resuena con los valores sociales profundamente arraigados en la cultura mexicana: la comunidad, la hospitalidad y el disfrute compartido.

En definitiva, AÚNA no es solo un restaurante, sino una pieza arquitectónica que transforma la experiencia gastronómica en un acto cultural. Su diseño dialoga con el pasado, se integra en el presente y ofrece una experiencia espacial que honra la historia sin nostalgia, proyectándola hacia el futuro con sensibilidad y respeto.

Restaurante Vivarium (Bangkok, Tailandia)

El restaurante Vivarium, ubicado en Bangkok, Tailandia, es un ejemplo destacado de cómo la arquitectura puede fusionar lo industrial con lo natural para crear una experiencia sensorial única. Diseñado por el estudio tailandés Hypothesis en colaboración con Stu/D/O Architects, este proyecto transformó un antiguo almacén de tractores de la empresa Krungthai en un espacio gastronómico que evoca un terrario viviente.

Desde el inicio, el equipo de diseño se propuso conservar la esencia industrial del edificio original. La estructura existente, con sus techos de chapa ondulada y vigas metálicas, se mantuvo en gran medida intacta. Para diferenciar las adiciones contemporáneas, se utilizó un imprimante rojo, similar al color de la especia masala, que no solo resalta visualmente sino que también se convirtió en parte integral de la identidad de marca del restaurante.

La intervención no se limitó a la conservación estructural; también se incorporaron elementos naturales y reciclados para enriquecer el ambiente. Objetos encontrados en el sitio, como puertas de hierro, tubos de acero y raíces de árboles, fueron reutilizados y combinados con una abundante vegetación, creando un entorno que simula un terrario. Esta integración de lo natural y lo industrial refleja una sensibilidad ecológica y un profundo respeto por el contexto local.

El nombre "Vivarium" no es casualidad; deriva de la combinación de "viva" y "terrarium", simbolizando un espacio donde la vida y la naturaleza coexisten en armonía. En tailandés, el nombre también se traduce como "¿Quieres casarte conmigo?", añadiendo una capa de significado cultural y emocional al proyecto.

Este enfoque de diseño ha sido reconocido internacionalmente, otorgándole a Vivarium el premio INSIDE Award en la categoría de bares y restaurantes en 2015. El proyecto ejemplifica cómo la reutilización adaptativa y la integración de elementos naturales pueden revitalizar espacios industriales, ofreciendo una experiencia culinaria que es tanto estética como culturalmente enriquecedora.



6.Elementos relevantes en la cultura azogueña

Azogues, una urbe situada en el epicentro de la provincia de Cañar, representa un espacio donde la tradición y la modernidad se entrelazan de forma singular. Su identidad cultural es un reflejo de una historia rica y diversa, marcada por el legado indígena cañari, la influencia colonial y las tradiciones que han perdurado a través del tiempo. Para entender la esencia de Azogues, es imprescindible examinar los componentes culturales que caracterizan su identidad y que, en la actualidad, continúan constituyendo pilares esenciales de su comunidad.

Una característica sobresaliente de la identidad azogueña es su intensa devoción religiosa, particularmente hacia la Virgen de la Nube, patrona de la ciudad. Cada primero de enero, las calles de Azogues se impregnan de color, melodía y entusiasmo durante las celebraciones en su honor. La ciudad se transforma en un espacio de celebración y fe, donde la comunidad se congrega para rendir homenaje a su protectora. Esta devoción no se circunscribe únicamente al núcleo urbano; en parroquias como Guapán y Charasol, la religiosidad se experimenta con una intensidad comparable, transformándose en un componente unificador que perdura a través de generaciones.

Un componente esencial de la identidad cultural de Azogues es su artesanía, que goza de reconocimiento a escala nacional e internacional. En parroquias como Biblián y Cojitambo, los artesanos preservan la tradición del tejido de paja toquilla, una técnica que se ha perpetuado a través de las generaciones. Los sombreros de paja toquilla, identificados a nivel global como "sombreros de Panamá", constituyen un emblema de orgullo local. Adicionalmente, la cerámica y los textiles tradicionales, caracterizados por sus patrones geométricos y tonalidades naturales, evidencian la vinculación de los azogueños con su entorno andino. Estas creaciones no se limitan a ser objetos funcionales o ornamentales, sino que también constituyen narrativas visuales que narran episodios de la tierra, el agua y el firmamento.

La música y las celebraciones desempeñan un papel fundamental en la esfera cultural de Azogues. Los sanjuanitos y albazos, géneros musicales de tradición ancestral, resuenan en las celebraciones populares y eventos comunitarios, generando un ambiente de alegría y pertenencia. El Carnaval, por ejemplo, constituye una conmemoración que amalgama elementos lúdicos, musicales y culinarios, en la que la comunidad se congrega para compartir y deleitarse. Estas tradiciones no solo constituyen manifestaciones culturales, sino también mecanismos de resistencia que facilitan a los azogueños la preservación de su identidad en un contexto de globalización.

La gastronomía constituye otro componente que caracteriza la cultura de Azogue. Productos culinarios como el cuy asado, las tortillas de maíz y el hornado constituyen un componente esencial de la dieta local y adquieren relevancia durante las celebraciones festivas. Bebidas tales como la chicha de jora y el canelazo no solo mitigan la sed, sino que también suscitan memorias y emociones asociadas con la tierra y sus ciclos. Estos sabores y aromas funcionan como un enlace entre el pasado y el presente, estableciendo una conexión entre las generaciones futuras y sus respectivas raíces.

En última instancia, las leyendas y narrativas locales constituyen un patrimonio intangible que contribuye al enriquecimiento de la identidad de Azogues. Historias como la de la Virgen de la Nube, que emergió de manera milagrosa en una nube, constituyen relatos que se difunden de manera oral y fortalecen el sentimiento de pertenencia y el orgullo colectivo. Estas narrativas no solo constituyen un componente del folclore, sino también instrumentos pedagógicos que imparten valores y establecen vínculos entre los individuos y su entorno.

Para finalizar, la identidad cultural de Azogues se configura como un mosaico compuesto por elementos como la fe, la artesanía, la música, la gastronomía y las narrativas que han sido perpetuadas de generación en generación. Estos componentes no solo establecen la identidad de los azogueños, sino que también proporcionan una perspectiva sobre su percepción del mundo y su interacción con él. Para un proyecto como El Campanario, la comprensión y el respeto por estos elementos son fundamentales para la creación de un espacio que no solo sea visualmente atractivo, sino también emocionalmente significativo para los visitantes.

7. Como se integran los sentidos

De acuerdo con Sánchez Romera (2008), la etimología del término "sentido" se origina en la raíz latina sentire, que se refiere a la percepción a través de todos los sentidos. Además, se deriva de la raíz indoeuropea sent, que se traduce como "avanzar" o "dirigirse hacia algo". Esto implica que los sentidos son esenciales para la comprensión y la interacción con el entorno. Esto alude a que los sentidos no son componentes aislados, sino que, en conjunto con otras conexiones neuronales, facilitan la exploración y asimilación de la experiencia sensorial generada durante la ejecución de una acción. Así, la sensorialidad, manifestada por la percepción visual, auditiva, táctil, olfativa y gustativa, asume una función esencial en la estimulación de emociones.

El papel de los sentidos en el diseño interior de un restaurante

Olfato

El olfato, categorizado como quimiorreceptor y exteroceptor, posee la habilidad de identificar y diferenciar sustancias químicas presentes en el entorno. El atributo distintivo del olfato radica en su vinculación directa con el cerebro, atribuible a las aproximadamente 200,000 neuronas situadas en la mucosa olfativa (Sánchez Romera, 2008). Este procedimiento se inicia cuando las moléculas odoríferas, que son transportadas por el aire, se introducen en las fosas nasales en estado de vapor y se disuelven en la mucosa nasal. Las neuronas receptoras identifican estos aromas y transmiten la información al bulbo olfativo. Este, a su vez, transmite señales al sistema límbico, responsable de la activación de las emociones y la memoria, y a la corteza dorsal, activación

de las emociones y la memoria, y a la corteza dorsal, responsable del procesamiento de los pensamientos conscientes. En esta última, se realiza una comparación entre la información olfativa y los recuerdos almacenados con el objetivo de identificar lo que se está experimentando (Rodríguez-Gil, 2004).

En el ámbito del diseño de interiores, particularmente en establecimientos gastronómicos, el sentido del olfato desempeña un papel fundamental en la configuración de la experiencia del consumidor. Los aromas no solo optimizan la apreciación de los alimentos, sino que también poseen la facultad de suscitar emociones y recuerdos, estableciendo una vinculación emocional intensa con el entorno espacial. Por ejemplo, los aromas vinculados a ingredientes locales o platos tradicionales pueden reforzar la identidad cultural del establecimiento gastronómico. Una fragancia meticulosamente escogida, tal como la de especias tradicionales, hierbas frescas o pan recién horneado, tiene el potencial de transportar a los comensales a episodios particulares de su existencia o vincularlos con su legado cultural, optimizando su experiencia culinaria y promoviendo un sentimiento de pertenencia (Rodríguez-Gil, 2004).

Adicionalmente, los estímulos olfativos facilitan la generación de un entorno confortable y memorable, lo cual incrementa la satisfacción del cliente y la posibilidad de su retorno. Dentro del campo del diseño de interiores, este objetivo se alcanza mediante la incorporación de aromas naturales o ambientales que armonicen con los demás sentidos, lo que resulta en una experiencia multisensorial coherente. Por ejemplo, en un establecimiento gastronómico orientado a destacar la gastronomía azogueña, la implementación de aromas a plantas autóctonas puede potenciar la temática y enriquecer la experiencia del consumidor. Igualmente, en un entorno que fomenta la sostenibilidad, los aromas a madera natural o tierra pueden evocar una percepción de frescura y vinculación con el entorno natural.

El principio fundamental para explotar la influencia del olfato en el diseño de interiores es la coherencia. Los aromas deben estar en consonancia con la identidad de la ubicación y con otros componentes sensoriales, tales como la iluminación, los colores y la música. Un aroma que no se alinea con la decoración o el tema del establecimiento gastronómico puede resultar en una experiencia desfavorable. Por ejemplo, en un restaurante de gastronomía picante, un aroma dulce y floral podría generar confusión entre los clientes, mientras que un aroma a condimentos como el cilantro o el ají podría consolidar la autenticidad de la experiencia.



Imagen 27: Restaurante AÚNA
Fuente: iStock (s.f.)



Imagen 28: Olores de comida
Fuente: IAEL, (2021)



Imagen 29: Restaurante AÚNA
Fuente: ArchDaily México. (2023,

Gusto

El sentido del gusto, que se limita a la diferenciación de sabores, desempeña un papel crucial en la percepción de un alimento y, en consecuencia, en la percepción del espacio en el que se consume. Cabe destacar que la interacción de otros sentidos puede tener un impacto en la percepción del sabor y en la predisposición del consumidor hacia los alimentos. De acuerdo con Spence (2017), la importancia de lo que se encuentra en la mente del individuo es comparable a la de lo que se encuentra en su plato.



Imagen 30: Familia degustando comida
Fuente: ArchDaily México. (2023),

OIDO

El oído es un órgano que aloja los receptores responsables del equilibrio, por lo que desempeña un papel crucial en la comunicación lingüística, la escritura y la lectura. El oído, considerado uno de los sentidos fundamentales en el campo del marketing sensorial, juega un papel crucial en la experiencia del consumidor y en su proceso de toma de decisiones de compra.

La contaminación acústica, definida como la presencia de sonidos indeseables, puede impactar de forma adversa en el estado anímico de los consumidores, incidiendo en sus decisiones de adquisición y propiciando una experiencia de compra insatisfactoria. Por el contrario, los sonidos apropiados, tales como una música meticulosamente seleccionada o un ambiente sonoro armónico, pueden propiciar un incremento en las ventas, tal como lo indica el Informe POPAI (2016), que subraya la relevancia de establecer un ambiente sonoro propicio.

Vista

De acuerdo con Tortora y Derrickson (2006), la vista es reconocida como uno de los órganos más cruciales del ser humano, dado que alberga la mayoría de los receptores sensitivos. En consecuencia, este sentido constituye un aspecto fundamental en la generación de experiencias sensoriales.

La vista, junto con el olfato, constituye los sentidos primordiales de anticipación en un restaurante. En el caso de la vista, su función es facilitar la anticipación y, simultáneamente, estimular la memoria para analizar lo que se observa. En otras palabras, mediante la percepción visual, es posible identificar y vincular colores, formas, aromas y, naturalmente, sabores de alimentos o bebidas, previo a su degustación. La capacidad visual permite identificar características físicas de lo que se percibe mediante sensaciones, lo que organiza e imprime la percepción visual.

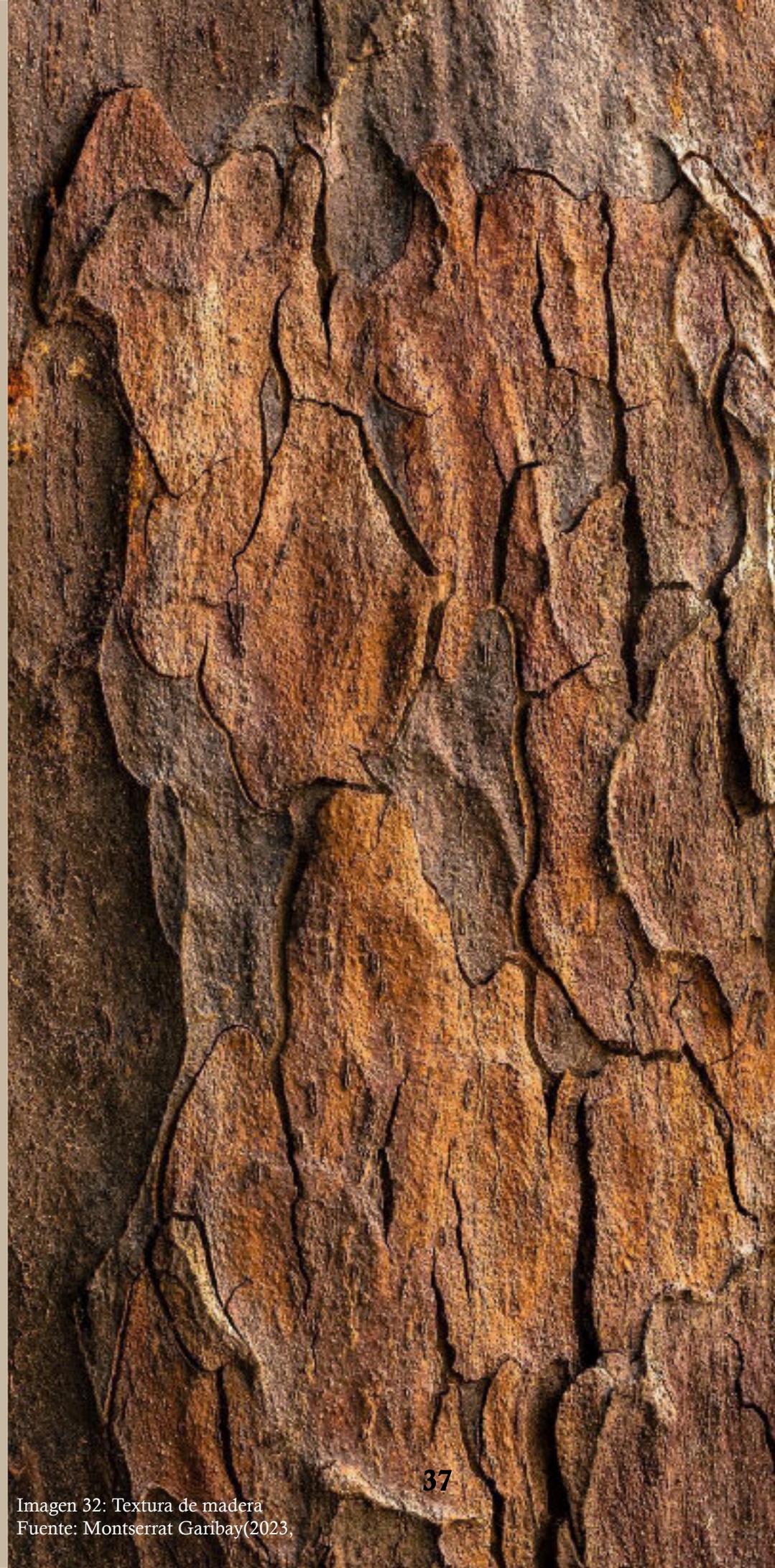
En el diseño de un restaurante orientado hacia la creación de una identidad cultural, la selección de colores, formas o texturas visuales debe estar en consonancia con el mensaje que se pretende transmitir a través de la narrativa visual. Por ejemplo, en el contexto del proyecto "El Campanario", es necesario identificar los colores, simbolismos, vegetación, entre otros elementos que mejor representan el entorno. La estimulación visual también se realiza mediante la presentación visual de la decoración y la disposición del mobiliario. Por consiguiente, un diseño interior meticulosamente planificado debe no solo ser visualmente atractivo, sino también funcional, facilitando que los usuarios se sientan cómodos y conectados con el espacio. La amalgama de tonalidades, texturas y formas puede construir una narrativa visual que fortalezca la identidad cultural del establecimiento gastronómico y genere una experiencia inolvidable



Imagen 31: Sentido de la vista
Fuente: ArchDaily México. (2023)

Tacto

El tacto, considerado uno de los sentidos esenciales del ser humano, desempeña un papel fundamental en la experiencia del consumidor. Las tácticas de diseño interior que integran el sentido del tacto, tales como la aplicación de texturas agradables y materiales de alta calidad, son fundamentales para establecer un vínculo emocional con el consumidor. Por ejemplo, superficies suaves, mobiliario confortable y acabados meticulosamente elaborados pueden inducir una percepción de lujo y confort, incrementando así la predisposición del consumidor hacia la adquisición de un producto. El estudio ha evidenciado que las texturas tienen la capacidad de suscitar recuerdos y emociones, afectando la percepción de la calidad del espacio y de los productos proporcionados por Castanyol-i-Casals E (2014).



8. Métodos de integración de elementos sensoriales

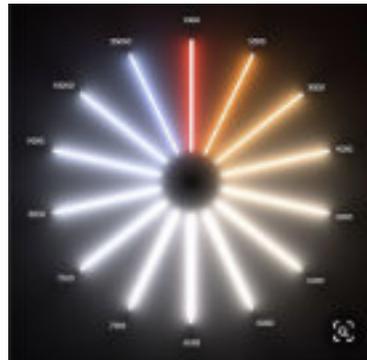
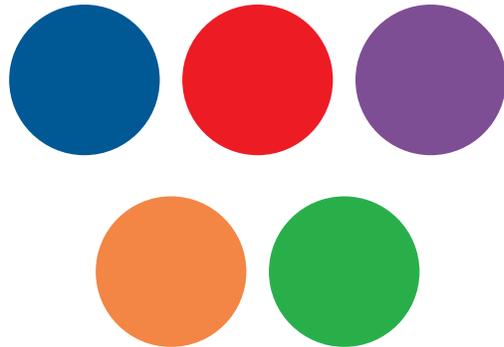
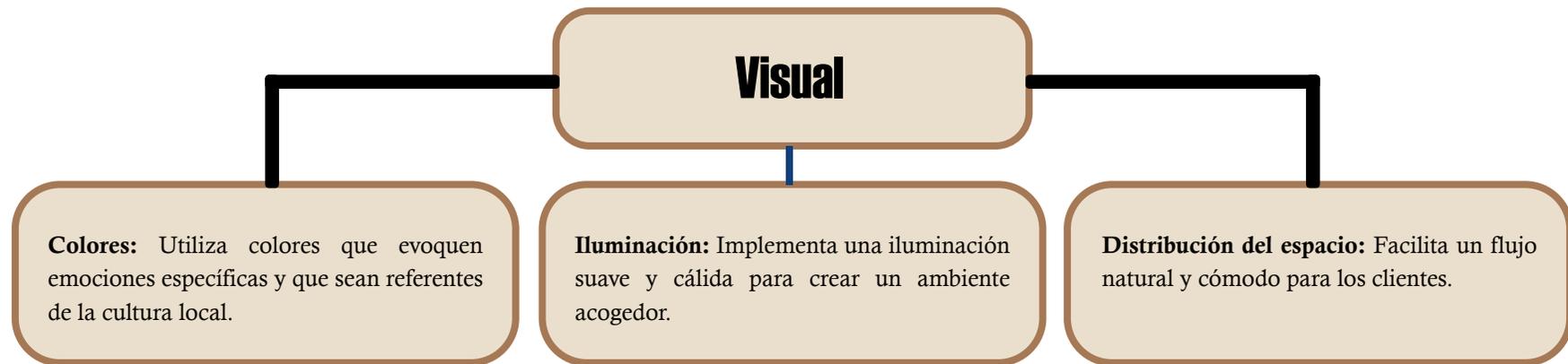


Imagen 33: Temperaturas de la luz
Fuente: Arnold (2022)

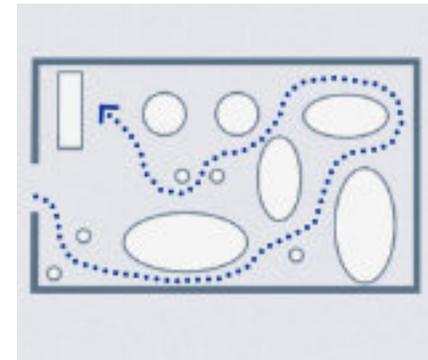


Imagen 33: Circulación del espacio
Fuente: Iñiguez, (2023)

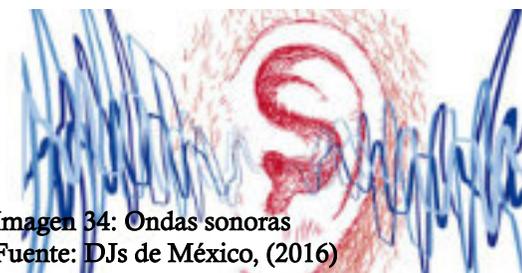


Imagen 34: Ondas sonoras
Fuente: DJs de México, (2016)



Imagen 31: Difusor de ruido
Fuente: Alibaba, (s.f.)

Olfativo

Aromas: Utiliza aromas agradables que se asocien con la comida (e.g., comida típica de la zona) para atraer a los clientes.



Imagen 36: Cocina abierta
Fuente: Small Steps everyday (2024)

Tactil

Materiales: Usa materiales y texturas que inviten al tacto (e.g., manteles de tela, muebles cómodos).



Imagen 37: Patrones culturales
Fuente: (Vecteezy, s.f.)

Gusto

Implementación de estaciones de degustación multisensorial integradas al contexto.



Imagen 38: Restaurante AÚNA
Fuente: Huabanfood, (2025)

9. Materiales locales para la construcción

Pesántes & Gonzáles (2011) indican que la incorporación de materiales autóctonos en la arquitectura no solo satisface una necesidad constructiva, sino que también fortalece la identidad cultural de una localidad. En el contexto de Azogues, una urbe profundamente vinculada a las tradiciones constructivas de la Sierra ecuatoriana —específicamente del Austro—, la utilización de estos materiales en espacios gastronómicos puede propiciar experiencias más genuinas, evocando la memoria colectiva de su población.

Esta práctica no solo enriquece la experiencia del comensal al sumergirlo en un entorno culturalmente significativo, sino que también contribuye a la preservación de técnicas artesanales que han definido por generaciones el paisaje arquitectónico local. Al integrar materiales como la piedra andesita o la teja de barro cocido, se establece un diálogo entre la gastronomía tradicional y su contexto físico, reforzando así la narrativa cultural del lugar.

Barro (tierra) – Adobe, tapial y bahareque

Uso y aplicación:

Históricamente, el barro ha representado el material predominante en la edificación de viviendas en Azogues y otras urbes del austro ecuatoriano. La implementación en el diseño culinario puede manifestarse en muros, acabados y elementos decorativos tales como relieves o texturas en paredes.

Características conceptuales:

Memoria y tradición: La tierra representa la esencia del hogar andino y su utilización en establecimientos gastronómicos como restaurantes o cafeterías evoca la calidez de los espacios tradicionales de Azogues.

Sostenibilidad y confort térmico: Dada su elevada inercia térmica, preserva la frescura de los interiores en ambientes cálidos y conserva el calor en ambientes fríos, lo que lo convierte en un material idóneo para el confort del usuario.

Estética y textura: Su tonalidad terrosa se armoniza con la paleta tonal de los paisajes montañosos, mientras que su textura rugosa aporta un valor artesanal que puede ser destacado en muros con iluminación cálida.

Relación con la cultura azogueña:

Azogues ostenta una tradición artesanal asociada con la carpintería y la ebanistería, lo que se manifiesta en sus casonas de balcones tallados y portones de madera. Un establecimiento gastronómico que utiliza madera en su diseño interior no solo recupera esta tradición, sino que además crea un espacio con identidad local y una estética clásica que evoca los antiguos mesones y haciendas.



Imagen 40: Elaboración de tapial
Fuente: Gómez Cocoltzi, (2025)

Imagen 39: Troncos de madera
Fuente: Dirección del Trabajo, (2004)



Madera – Vigas, mobiliario y detalles arquitectónicos

Uso y aplicación:

La madera ha desempeñado un papel fundamental en la tradición arquitectónica de Azogues, empleada en elementos como vigas, columnas, balcones y puertas talladas. En un entorno culinario, puede ser implementado en elementos como pisos, mobiliario, revestimientos de muros y estructuras de techos.

Características conceptuales:

Artesanía y detalle: La madera facilita la incorporación de elementos tallados, rememorando los balcones y carpinterías tradicionales de la región.

Calidez y confort: Su tonalidad y textura natural proporcionan una sensación de confort y acogida.

Durabilidad y resistencia: Dada su flexibilidad y fortaleza estructural, este material se caracteriza por su idoneidad para mobiliario y estructuras expuestas.

Relación con la cultura azogueña:

Azogues ostenta una tradición artesanal asociada con la carpintería y la ebanistería, lo que se manifiesta en sus casonas de balcones tallados y portones de madera. Un establecimiento gastronómico que utiliza madera en su diseño interior no solo recupera esta tradición, sino que además crea un espacio con identidad local y una estética clásica que evoca los antiguos mesones y haciendas.

Piedra – Muros, pisos y detalles constructivos

Uso y aplicación:

Desde la antigüedad prehispánica, la piedra ha desempeñado un papel fundamental en la arquitectura de Azogues. En entornos culinarios, puede ser empleado en muros de piedra vista, pisos de laja y elementos decorativos como barras y mesones.

Características conceptuales:

Fuerza y solidez: La piedra simboliza durabilidad y resistencia, otorgando un carácter atemporal al diseño arquitectónico.

Textura y contraste: La combinación con madera y barro puede resultar en un balance entre lo rústico y lo sofisticado.

Eficiencia térmica: El calor se acumula durante el día y se libera durante la noche, regulando de este modo la temperatura interna.

Relación con la cultura azogueña:

La piedra ha desempeñado un papel fundamental en la edificación de iglesias, residencias coloniales y vías históricas en Azogues. La implementación en espacios culinarios puede rendir homenaje a estas construcciones patrimoniales, estableciendo un vínculo visual con la historia local.



Imagen 42: Piso de adoquín
Fuente: Construex Ecuador, (s.f.),

Imagen 41: Carrizo cortado
Fuente: (Podesta, s.f.)



Carrizo – Elementos complementarios

Uso y aplicación:

Estos materiales han sido tradicionalmente empleados en las estructuras de cierre de viviendas y techumbres. Dentro del ámbito del diseño culinario, pueden ser aplicados en elementos como divisores de espacios, cielorrasos decorativos y lámparas confeccionadas en tejido.

Características conceptuales:

Artesanía y ligereza: Estos materiales proporcionan una sensación de fabricación artesanal y son aptos para ser utilizados en formas orgánicas y ligeras.

Sostenibilidad: Estos materiales son biodegradables y tienen un impacto ambiental reducido, en consonancia con los principios de la arquitectura sustentable.

Transparencia y permeabilidad: Facilitan la circulación de luz y aire, favoreciendo la ventilación natural de los espacios.

Relación con la cultura azogueña:

v

Paja – Cubiertas y elementos decorativos

Uso y aplicación:

Tradicionalmente empleada en las techumbres de residencias rurales, la paja puede también ser utilizada en el diseño interior de establecimientos gastronómicos, ya sea como revestimiento de pérgolas, en techos de tipo quincha o en mobiliario decorativo.

Características conceptuales:

Evocación de lo rural: La paja evoca los pajonales de los páramos azogueños y las estructuras de las cubiertas de antiguas chozas andinas.

Material sensorial: Su textura y tonalidad innata contribuyen a una sensación de calidez y armonía con el ambiente circundante.

Conexión con la naturaleza: Es posible emplearlo en conjunto con madera y barro para consolidar un concepto biofílico en el diseño culinario.

Relación con la cultura azogueña: La utilización de techos de paja, aunque en desuso, fue un rasgo distintivo de las antiguas residencias rurales. La incorporación de este material en un establecimiento gastronómico no solo incrementa su confort, sino que también rinde tributo a las tradiciones constructivas ancestrales y su vínculo con el medio ambiente.



Imagen 43: Totora seca
Fuente: ArchDaily México. (2023)

Imagen 44: Teja
Fuente: ArchDaily México. (2023,



Teja de barro – Cubiertas y detalles decorativos

Uso y aplicación:

La teja de barro se presenta como un elemento emblemático en la arquitectura colonial y republicana de Azogues. Este material puede ser utilizado en cubiertas de terrazas, pérgolas o incluso como revestimiento en muros y barras.

Características conceptuales:

Memoria histórica: Se trata de un recurso que evoca las antiguas viviendas del centro histórico de Azogues.

Eficiencia térmica: Regula la temperatura interna del restaurante, manteniéndolo fresco durante los días de alta temperatura y caluroso durante las noches de baja temperatura.

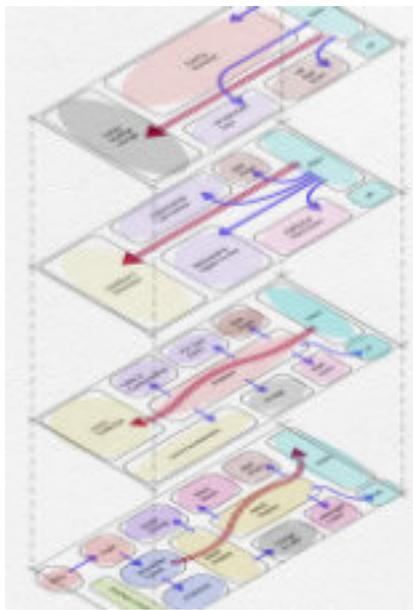
Estética tradicional: Su tonalidad rojiza y textura rústica confieren una autenticidad al diseño.

Relación con la cultura azogueña:

Las cubiertas de teja son parte del paisaje urbano y rural de Azogues. Su uso en espacios gastronómicos no solo preserva la memoria arquitectónica de la ciudad, sino que también genera una conexión visual con su entorno patrimonial.

10. Condicionantes del espacio

Condicionantes funcionales



Distribución y aprovechamiento del espacio:

Diseñar la planta para optimizar la circulación de clientes y personal, garantizando áreas diferenciadas para el comedor, cocina, servicios y zonas de esparcimiento sin interferir con la funcionalidad.



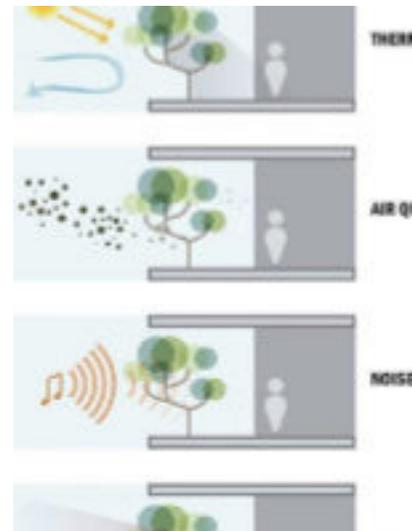
Distribución y aprovechamiento del espacio:

Diseñar la planta para optimizar la circulación de clientes y personal, garantizando áreas diferenciadas para el comedor, cocina, servicios y zonas de esparcimiento sin interferir con la funcionalidad.



Seguridad y evacuación:

Incorporar elementos y sistemas de seguridad (extintores, alarmas, salidas de emergencia, barandillas) que cumplan con la normativa municipal y que permitan una evacuación segura en caso de emergencia.



Confort ambiental:

Garantizar condiciones de confort térmico, acústico y lumínico mediante el uso de sistemas de aislamiento, ventilación natural o mecánica y climatización adecuada, de modo que se mantenga un ambiente agradable en diferentes condiciones climáticas.



Cumplimiento normativo y capacidad operativa:

Diseñar el espacio de manera que se cumpla con la reglamentación para obras de mayor a 90m², considerando aspectos como la resistencia estructural, áreas mínimas de uso y servicios necesarios para el funcionamiento óptimo del establecimiento.

Condicionantes tecnológicos

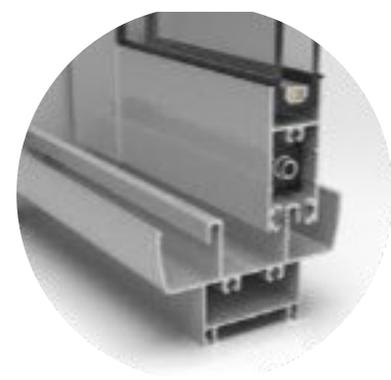
Uso de materiales que simulen técnicas tradicionales

Dada la falta de mano de obra especializada para trabajar con materiales vernáculos tradicionales como madera, barro o piedra labrada, se optará por materiales alternativos que simulen su apariencia mediante técnicas modernas, sin emplear los originales. Esto incluye el uso de revestimientos cerámicos que imiten texturas de barro o piedra, paneles decorativos con acabados rústicos, estructuras prefabricadas con molduras que evoquen diseños tradicionales, y pinturas o impresiones digitales que recreen la calidez de la madera. Aunque no se utilizarán los materiales autóctonos, se mantendrá la esencia cultural mediante una selección cuidadosa de sustitutos sostenibles y de bajo mantenimiento, garantizando coherencia estética sin depender de artesanos especializados ni encarecer el proceso constructivo.



Sistemas constructivos modernos:

Para garantizar la durabilidad, estabilidad y eficiencia de la estructura en cumplimiento con el código de construcción local, se implementarán sistemas constructivos modernos como estructuras modulares prefabricadas, steel framing y hormigón armado, que ofrecen rapidez de instalación y alta resistencia sísmica, complementados con tecnologías de aislamiento térmico-acústico mediante paneles sandwich y materiales aislantes para optimizar el confort interior, sistemas de cimentación adaptados al tipo de suelo (como losas flotantes o pilotes) para prevenir patologías estructurales, y metodologías digitales BIM que permitan una planificación precisa y control de calidad, todo ello integrando soluciones pasivas de ventilación e iluminación y materiales sostenibles para reducir el impacto ambiental y los costos operativos, asegurando así un edificio funcional, seguro y con una larga vida útil.



Condicionantes expresivos

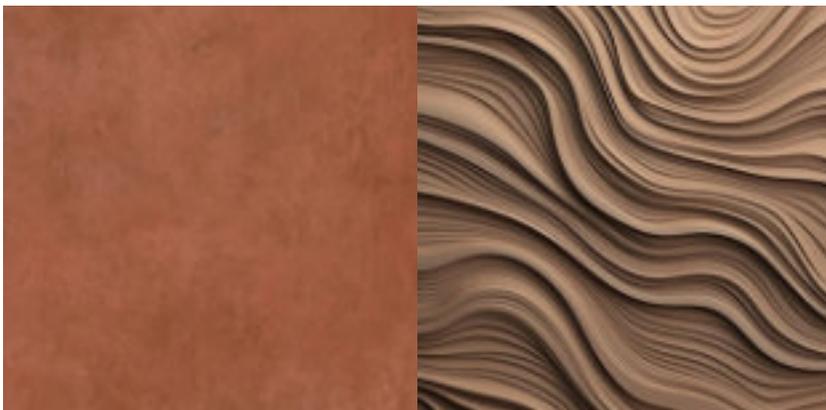
Identidad cultural y patrimonial:

El diseño debe reflejar la cultura local y la proximidad al patrimonio, integrando elementos simbólicos, iconográficos y motivos tradicionales que evoquen la historia y el arte de la región.



Materialidad autóctona en el diseño:

Utilizar los materiales locales o que los representen no solo por sus propiedades constructivas, sino también como elementos expresivos que resaltan la tradición y la estética de la zona, generando una narrativa visual coherente con el entorno.



Integración con el entorno histórico:

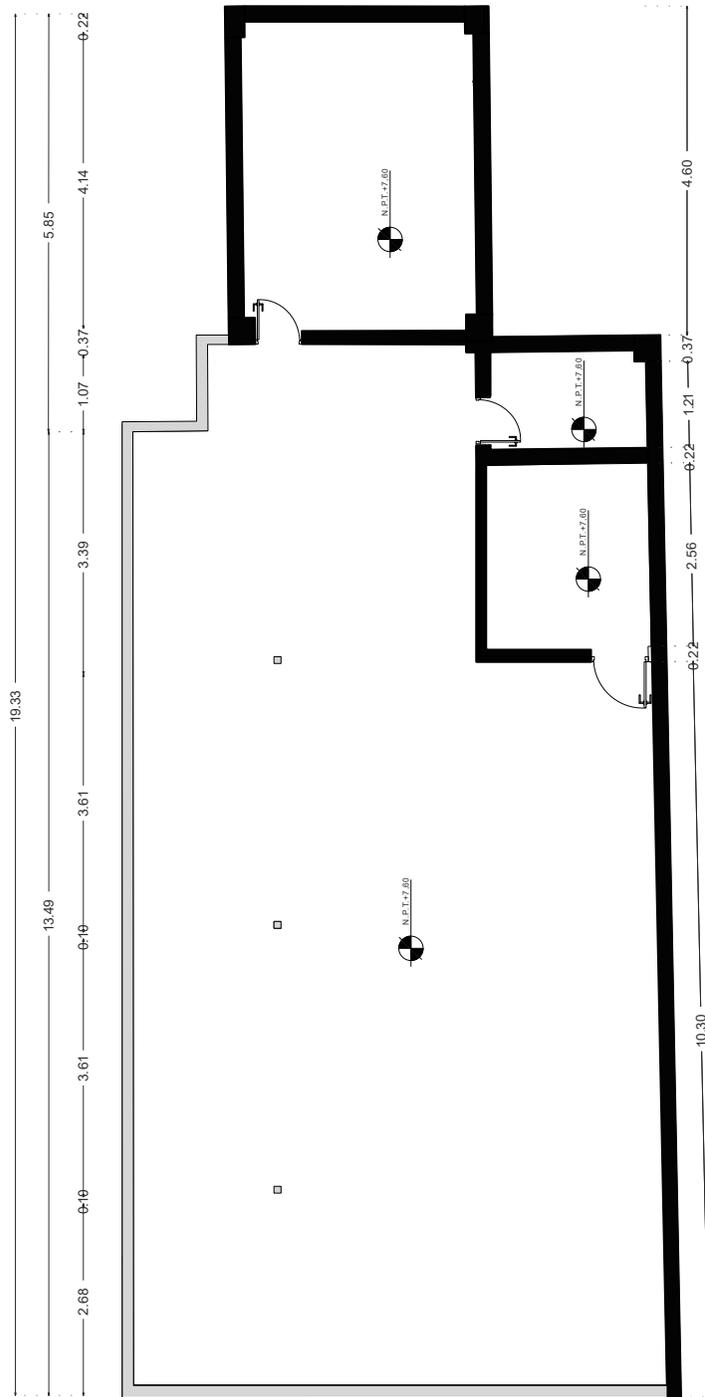
El proyecto debe armonizar visual y espacialmente con el patrimonio circundante, respetando la escala, el ritmo y la estética de la zona, de forma que el restaurante se convierta en un complemento del paisaje cultural.



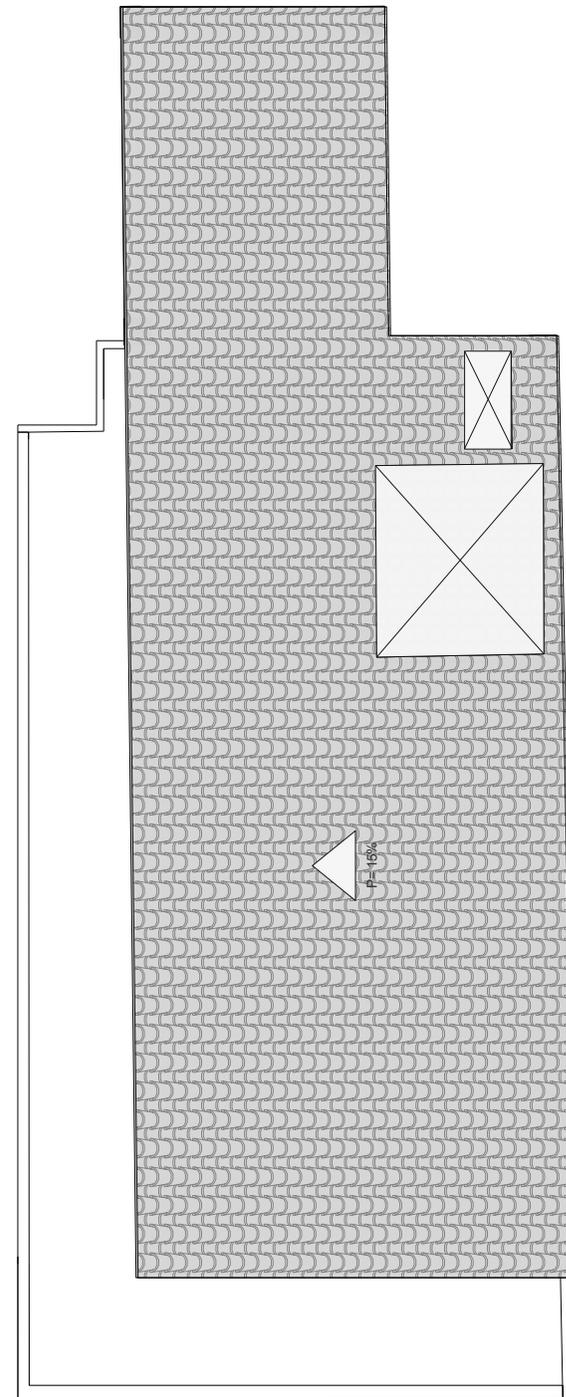
11. Estado actual del proyecto

Con el propósito de establecer una base técnica precisa para la intervención proyectual, se presenta a continuación el levantamiento del estado actual del sitio. Este incluye dos planos arquitectónicos: el primero muestra la planta general del área a intervenir, detallando la disposición espacial, elementos constructivos existentes como paredes, columnas y pilares de la estructura de cubierta actual; el segundo corresponde a la cubierta, donde se registran materiales, pendientes y tragaluces. Ambos planos permiten comprender la configuración estructural actual, sus dimensiones reales y la forma en que el espacio se relaciona con su entorno inmediato. Como complemento visual, se incorporan fotografías diagnósticas del sitio tomadas in situ, que evidencian el estado físico de superficies, acabados, instalaciones y zonas afectadas por el uso o el paso del tiempo. Esta documentación tiene como finalidad identificar oportunidades y restricciones para el diseño, asegurando una propuesta fundamentada en condiciones reales, con respeto por las preexistencias y coherencia en los criterios de intervención arquitectónica y funcional.

Plantas



Planta arquitectónica. Esc: 1:75



Planta de cubierta. Esc: 1:75

Levantamiento fotográfico



Tuberías de termofusión para agua caliente y fría se encuentran instaladas por encima del cielo raso y por debajo de las cubiertas plásticas.



Estructura metálica instalada en la fachada orientada hacia la calle Simón Bolívar.



Estructura metálica con pilares rectangulares vigas G soldadas y vigas reticuladas de refuerzo.



Tragaluces de cubierta plástica transparente, ubicadas sobre las áreas de escaleras y baño.



Tubería PVC de 3 plgs utilizada de bajante de agua para la cubierta existente, oculta en una falsa columna.



Estructura metálica orientada a la fachada de la calle Fray. Vicente Solano, estructura considerada para la construcción de maceteros



Estado descuidado y sucio en todo el espacio, así como instalaciones eléctricas dañadas y desgaste en base de pilares.



Pasamanos con desgastamiento en su recubrimiento y cignos de moño debido a la humedad e interperie del lugar.

12. Materiales existentes en el lugar

A continuación se presentara un listado que tiene como objetivo identificar y registrar los materiales constructivos y de acabado existentes en la terraza que será objeto de intervención. Este análisis permitirá establecer un diagnóstico inicial sobre el estado actual del espacio, las condiciones técnicas de cada elemento y su compatibilidad con los nuevos materiales propuestos.

Se detallarán a continuación los tipos de materiales presentes, su ubicación, extensión aproximada. Esta información resulta fundamental para una planificación adecuada de las actividades de rediseño, permitiendo tomar decisiones informadas sobre reutilización, refuerzo o reemplazo de dichos materiales.

La terraza en cuestión constituye el espacio clave para del proyecto, por lo que comprender su composición material actual es esencial para garantizar la viabilidad técnica, estética y funcional de la propuesta de intervención.

Materiales existentes



Imagen de stock Premium tomada de Freepik

LADRILLO SOLIDO:

Ubicación: Paredes
Dimensiones: 24 x 11 x 6cm
Juntas: Mortero, 15mm esp
Area: 84m



Rhodes Blocs,

BLOQUE CONCRETO

Ubicación: Base pasamano
Dimensiones: 40 x 15 x 15cm
Juntas: Mortero, 15mm esp
Area: 5,20m



Proceso de enlucido, Bricoportal.

ENLUCIDO CONCRETO

Ubicación: Recubrimiento de paredes y balcones
Dimensiones: 1,5cm esp.
Area: 124m



Tubo estructural, Hollow Section Pipe,

TUVO DE ACERO ESTRUCTURAL

Ubicación: Pilares centrales
Dimensiones: 10 x 10 x 280cm
Refuerzo: Soldadura autogena
Cantidad: 3



Puerta de acero, Max decor 3

PUERTA DE ACERO

Ubicación: Paredes
Dimensiones: 24 x 11 x 6cm
Juntas: Mortero, 15mm esp
Area: 84m



Planchas teja falsa, colombit

PLANCHA COLOMBIT

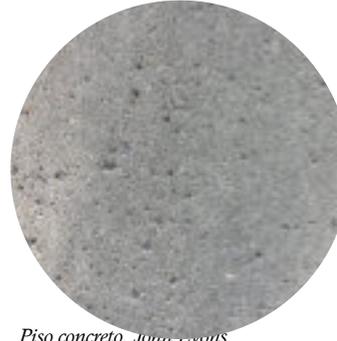
Ubicación: Base pasamano
Dimensiones: 40 x 15 x 15cm
Juntas: Mortero, 15mm esp
Area: 5,20m



Vigas de acero reticuladas, Tectónica.

VIGAS RETICULADAS

Ubicación: Recubrimiento de paredes y balcones
Dimensiones: 1,5cm esp.
Area: 124m



Piso concreto, Jomi-Lyons

LOSA DE HORMIGÓN ARMADO

Ubicación: Pilares centrales
Dimensiones: 10 x 10 x 280cm
Refuerzo: Soldadura autogena
Cantidad: 3

13. Datos generales

A continuación, se presentan los datos específicos de la terraza, información esencial para conocer sus características principales. Se detallan aspectos como la superficie total en metros cuadrados, el piso en el que se encuentra ubicada, el nombre del propietario, así como otros datos relevantes que permiten comprender con mayor precisión las dimensiones y condiciones del espacio

Datos técnicos

Dirección: Simon Bolivar - Fray. Vicente Solano.

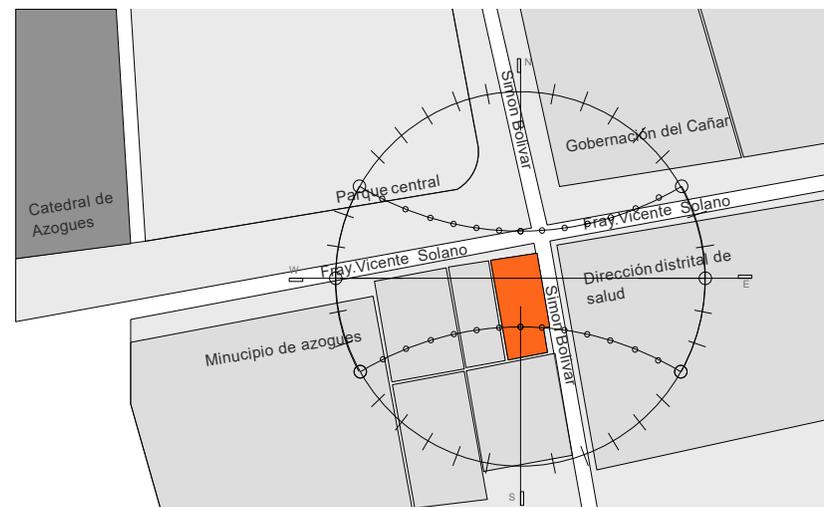
Ciudad: Azogues, Cañar, Ecuador.

Propietario: Meza Hechaverría Luis Humberto.

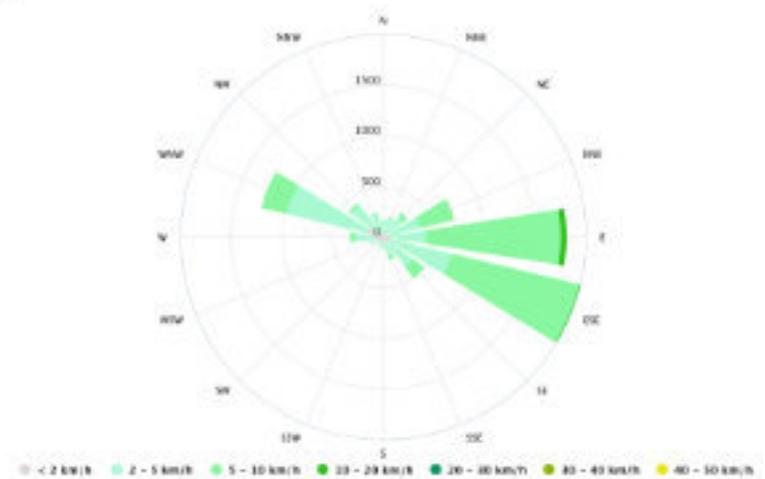
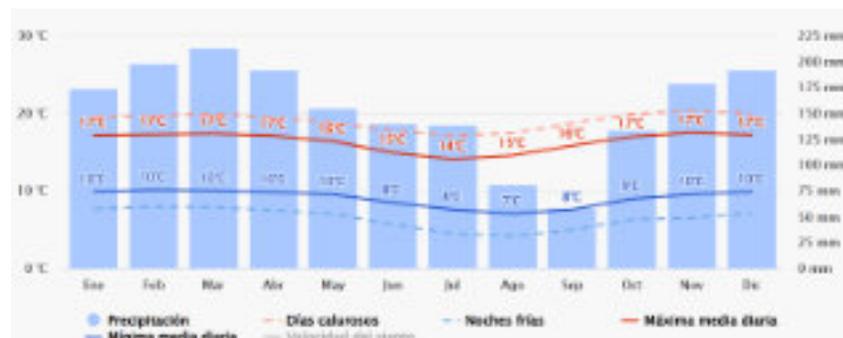
Clave catastral: 5010101290010000

Area edificio: 242.01m

Area a intervenir: ...



2.74°S 78.85°O
2.74°S, 78.85°W (2523 m above sea level)
Model: SRTM30



14. Visuales desde el proyecto



Catedral de Zogues, parque del trabajador



Santuario Virgen de la nube, San Francisco



Virgen de la nube

15. Análisis persona desing

A continuación, se presentan los perfiles de persona design a quienes está dirigido el presente proyecto. Estos perfiles son representaciones semi-ficticias con el fin de predecir, comportamientos, intereses y necesidades reales del público objetivo del restaurante. Su propósito es orientar las decisiones de diseño interior para garantizar que cada elemento del espacio (desde la atmósfera visual hasta la distribución, la iluminación y la selección de materiales) esté alineado con las expectativas, deseos y hábitos de los usuarios.

Valentina



Edad: 29 años

Profesión: Diseñadora gráfica freelance.

Nivel socioeconómico: Medio-alto.

Estado civil: Soltera.

Lugar de residencia: Vive en un barrio urbano con enfoque artístico y cultural.

Intereses: Arte, comida saludable, experiencias sensoriales, espacios fotogénicos.

Hábitos de consumo: Prefiere lugares con una identidad visual fuerte y donde pueda sentirse inspirada. Es activa en redes sociales y suele compartir fotos de sus experiencias gastronómicas.

Objetivos al visitar el restaurante: Busca desconectarse del trabajo, inspirarse, disfrutar de buena comida y un ambiente visualmente atractivo y acogedor.

Expectativas del espacio: Ambientes cálidos, con diseño orgánico, iluminación tenue y elementos naturales. Le atraen los detalles bien cuidados y la narrativa estética del lugar.

Sebastián



Edad: 35 años

Profesión: Arquitecto y docente universitario

Nivel socioeconómico: Alto

Estado civil: Casado, sin hijos

Lugar de residencia: Centro histórico, en una casa restaurada

Intereses: Cultura local, arquitectura patrimonial, gastronomía contemporánea

Hábitos de consumo: Valora la calidad del diseño y la conexión emocional con los espacios. Prefiere restaurantes que cuenten historias, con carácter y autenticidad.

Objetivos al visitar el restaurante: Disfrutar de una experiencia multisensorial en pareja o con colegas. Busca espacios que integren tradición con modernidad.

Expectativas del espacio: Ambientes con materiales honestos, detalles artísticos, integración con el contexto cultural, e iluminación que resalte texturas y formas.

Camila

Edad: 41 años

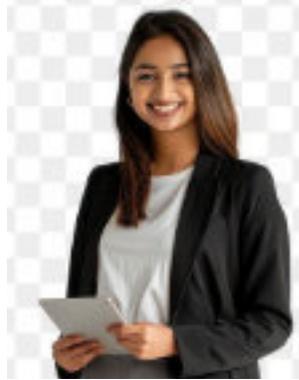
Profesión: Psicóloga clínica

Nivel socioeconómico: Medio

Estado civil: Divorciada, madre de una hija adolescente

Lugar de residencia: Vive en un departamento en las afueras de la ciudad, rodeado de naturaleza

Intereses: Bienestar emocional, alimentación consciente, diseño holístico, espacios tranquilos



Hábitos de consumo: Prefiere lugares con ambientes que transmitan calma y armonía. Valora los espacios que cuidan los detalles y donde se siente acogida y relajada.

Objetivos al visitar el restaurante: Disfrutar de una experiencia restauradora y sensorial, ya sea en compañía de una amiga o en un momento de pausa personal.

Expectativas del espacio: Busca una atmósfera relajante, con uso de formas suaves, colores neutros, vegetación y una iluminación que no sea agresiva. Aprecia los espacios donde se percibe una intención de bienestar integral.

Mateo

Edad: 24 años

Profesión: Fotógrafo y creador de contenido

Nivel socioeconómico: Medio

Estado civil: Soltero

Lugar de residencia: Zona urbana, en un estudio compartido con amigos

Intereses: Arte contemporáneo, cultura digital, experiencias estéticas, gastronomía de autor



Hábitos de consumo: Asiste con frecuencia a cafeterías y restaurantes que ofrezcan una experiencia visual única. Suele documentar y compartir cada lugar que visita en sus redes sociales.

Objetivos al visitar el restaurante: Explorar nuevos espacios visualmente estimulantes para inspirarse y generar contenido atractivo. Busca diseño original, detalles artísticos y una identidad estética clara.

Expectativas del espacio: Un entorno visualmente fuerte, con composiciones fotogénicas, contrastes interesantes, juegos de luces y texturas. Le atraen los espacios con personalidad y con una historia estética que contar.

Conclusiones

Durante el desarrollo del estudio, se indaga en cómo el diseño sensorial y la incorporación de la cultura local pueden transformar los espacios gastronómicos en experiencias memorables que superan lo meramente funcional. Se determinó que la activación de las cinco facultades sensoriales —vista, olfato, audición, tacto y gusto, es esencial para establecer una vinculación emocional con los comensales. Elementos tales como aromas agradables, iluminación apropiada, música meticulosamente seleccionada y texturas que incitan al tacto no solo optimizan la experiencia, sino que también suscitan recuerdos y emociones, transformando el espacio en algo más que un espacio para el consumo alimentario, sino un espacio para la vivencia y la rememoración. Adicionalmente, se enfatizó la relevancia de integrar la cultura local en el diseño, empleando materiales autóctonos como el barro, la madera, la piedra y la paja, los cuales no solo proporcionan autenticidad y sostenibilidad, sino que también narran narrativas sobre la localidad y sus tradiciones. La investigación asimismo desveló que la incorporación de componentes simbólicos, tales como patrones textiles, técnicas artesanales y sabores tradicionales, fortalece la identidad cultural y establece un vínculo emocional con la comunidad. Proyectos emblemáticos como el restaurante AÚNA en México y Vivarium en Tailandia evidenciaron cómo la fusión de diseño sensorial y cultura local puede propiciar espacios singulares que honran las tradiciones sin caer en el folclorismo mercantil. En síntesis, se determinó que esta metodología no solo distingue a un establecimiento, sino que también salvaguarda y celebra la identidad cultural, transformando el restaurante en un espacio que trasciende la mera visita, convirtiéndose en un espacio vivido y recordado.

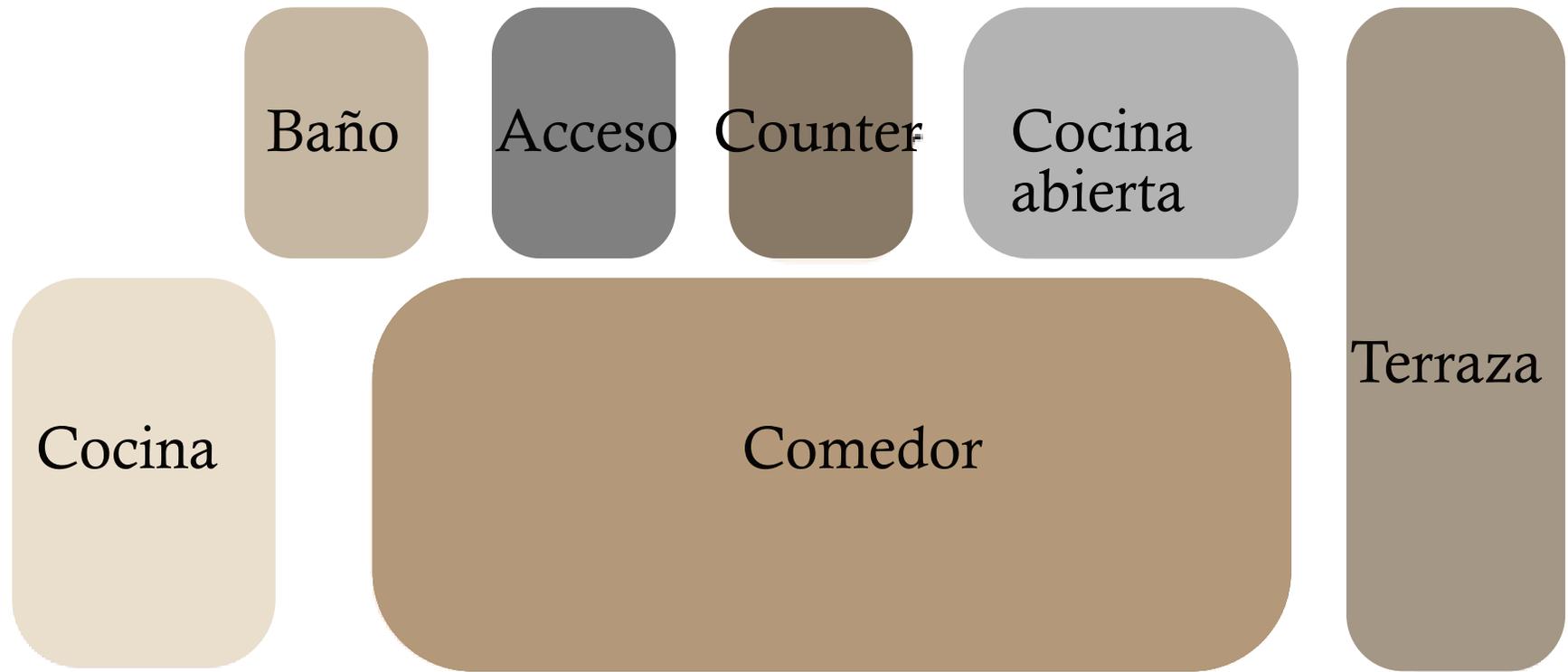
CAPÍTULO 03

METODOLOGÍA

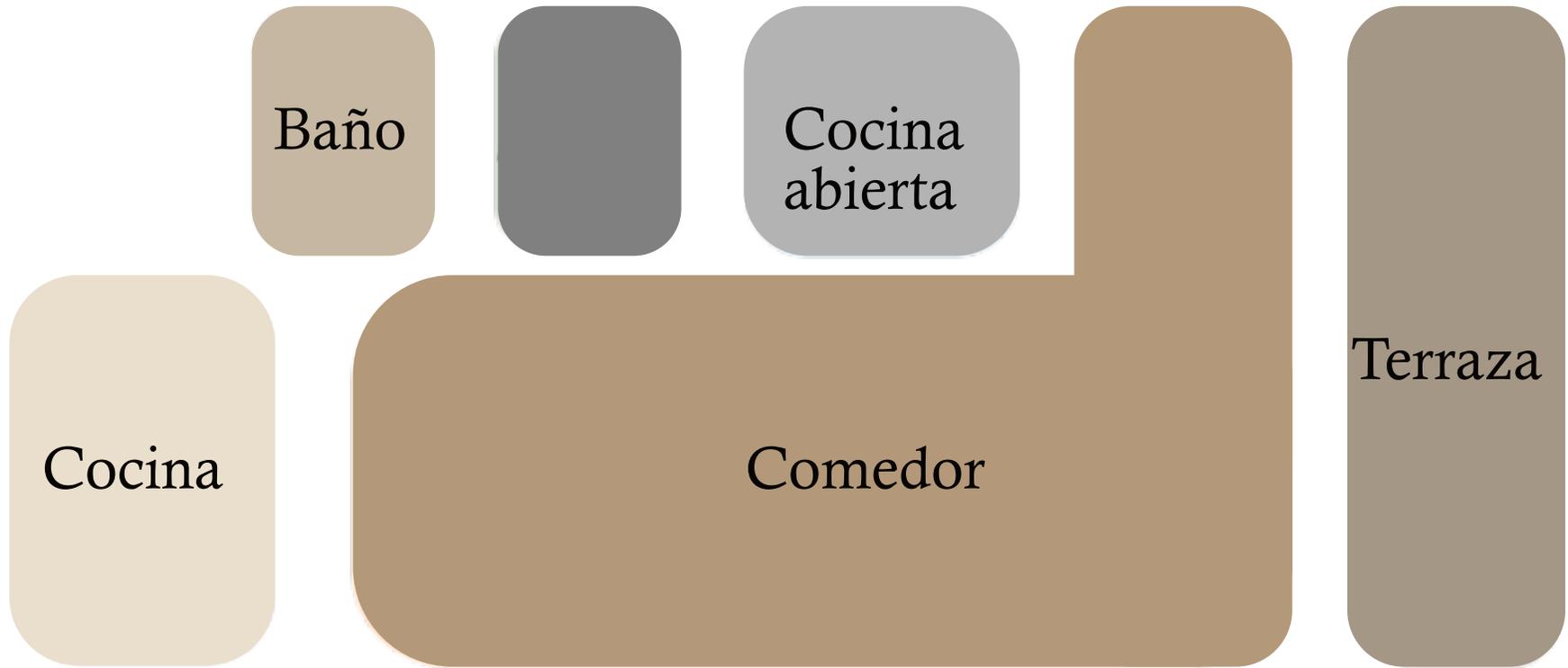
Criterios Funcionales

La adecuada distribución de los espacios es fundamental para garantizar su funcionalidad y mejorar la experiencia de los usuarios. Al considerar las áreas que cuentan con vistas privilegiadas hacia los hitos patrimoniales de la ciudad, se logra una integración armónica entre el entorno construido y el paisaje urbano. Esto no solo enriquece la percepción del espacio, sino que también refuerza la conexión cultural y visual con elementos icónicos del contexto, permitiendo que la arquitectura del lugar dialogue con su historia y su identidad local.

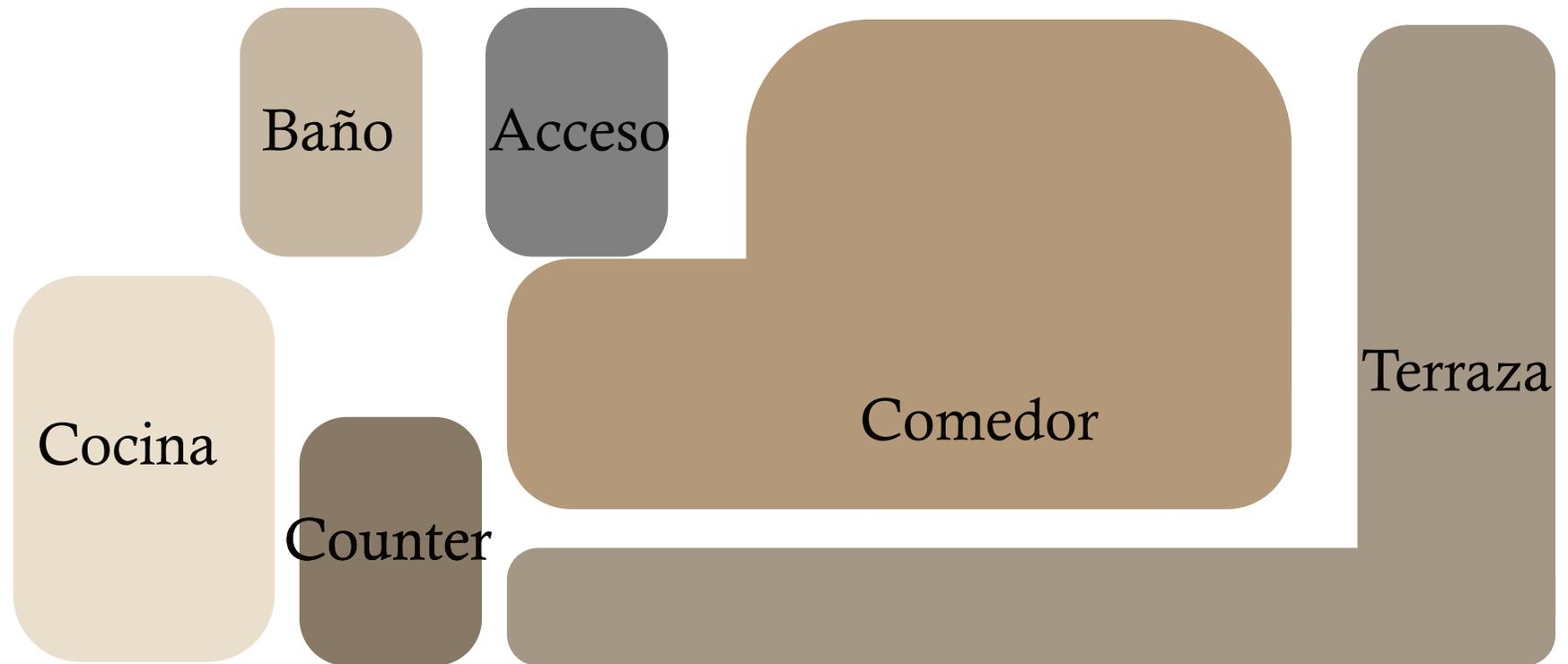
Zonificación 1



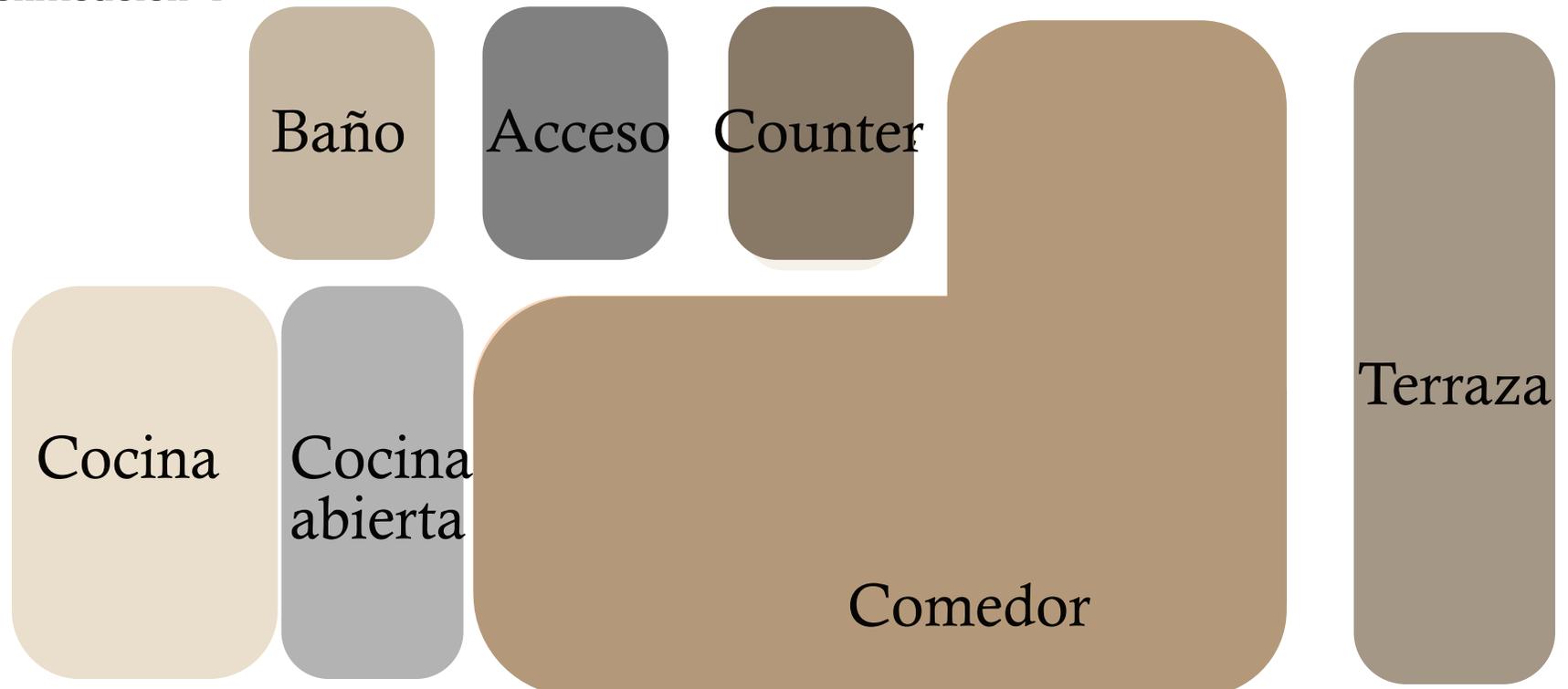
Zonificación 2



Zonificación 3



Zonificación 4



Areas

Comedor:

Espacio que optimice las áreas destinadas a los comensales, considerando factores visuales, espaciales y de confort. Su diseño debe garantizar un flujo adecuado para clientes y meseros, con una zonificación que diferencie las áreas en el lugar.

Area minima por persona: 1.8 – 2.5 m²



Cocina abierta:

Pensada para ofrecer una experiencia visual y sensorial directa, esta área expone el proceso de cocción al fuego, creando un ambiente atractivo y participativo. Su diseño favorece la interacción entre el parrillero y los comensales, destacando la preparación artesanal y el control del calor como parte del espectáculo culinario. La distribución prioriza la seguridad, la ventilación y el acceso ágil a utensilios e ingredientes, sin perder de vista la estética del fuego a la vista.



Áreas de servicio

El acceso debe ser directo y sin obstáculos, permitiendo una circulación fluida entre las áreas clave como el comedor, la barra y la cocina. La distribución debe garantizar zonas bien delimitadas para cada tarea, con proximidad estratégica entre las áreas de trabajo, como la cocina y el comedor, para optimizar tiempos de servicio. Además, la visibilidad debe facilitar la coordinación y la comunicación entre el equipo, asegurando que el personal pueda supervisar fácilmente las tareas y necesidades de los clientes, y que las áreas clave, como la cocina y la barra, sean claramente visibles para mejorar la eficiencia y seguridad del trabajo.



Terraza

Un espacio versátil diseñado para todo tipo de usuarios: comensales que desean una experiencia completa, clientes de paso que buscan una comida o bebida rápida y visitantes que quieren conocer el entorno y disfrutar del paisaje. Su distribución permite una circulación fluida y cómoda.



Criterio Tecnológico

Materiales

El uso de materiales que optimicen los recursos disponibles a nivel local es un aspecto fundamental en el diseño del espacio, ya que permite una construcción más eficiente y sostenible. Al emplear técnicas ancestrales o artesanales para trabajar estos materiales, no solo se preserva y revaloriza el conocimiento tradicional, sino que también se demuestra la viabilidad y pertinencia de estos métodos en la arquitectura contemporánea. Además, estas técnicas reflejan el tipo de construcciones características de la región y las tradiciones que las han sustentado a lo largo del tiempo. Su aplicación no solo permite un mejor aprovechamiento de los recursos naturales disponibles, sino que también fomenta una identidad cultural arraigada en el entorno, destacando la conveniencia de su uso tanto en términos funcionales como estéticos y ambientales.

Tipo	Características	Descripción	Pino	
Pino		<ul style="list-style-type: none"> - Densidad baja-media (450-550 kg/m³). - Fibra recta, fácil de tallar. - Resistencia media a plagas (requiere tratamiento). 	Flexible, ideal para estructuras curvas y tallados sencillos.	Por su accesibilidad y versatilidad, se usa en espacios comunales donde predomina la artesanía funcional.
Ciprés		<ul style="list-style-type: none"> - Densidad media (500-600 kg/m³). - Resistencia natural a hongos y humedad. - Vetas marcadas y aroma persistente. 	Duradera en exteriores, con tonalidades doradas que oscurecen con el tiempo.	Su capacidad para resistir agua y plagas la hace idónea para zonas húmedas, replicando técnicas vernáculas.
Eucalipto		<ul style="list-style-type: none"> - Densidad alta (650-900 kg/m³). - Dureza media-alta, resistente al desgaste. - Coloración cálida (ámbar a rojizo). 	Ideal para soportar peso y tráfico intenso.	Su fortaleza y tonalidad evoca elementos estructurales históricos de espacios colectivos.
Nogal		<ul style="list-style-type: none"> - Densidad alta (600-700 kg/m³). - Vetas profundas y textura suave. - Resistencia mecánica superior. 	Lujosa, apta para tallados complejos y detalles finos.	Simboliza prestigio y perdurabilidad, usada tradicionalmente en piezas de valor simbólico.

Recubrimiento de adobe

Característica técnica	Descripción	Justificación	Ubicación en el diseño
Alta masa térmica	Retiene calor/frío y regula la temperatura interior (inercias térmicas de 8-12 horas).	El adobe es un material que se justifica por sus propiedades térmicas, adaptándose a climas extremos (frío nocturno y calor diurno) y reduciendo la necesidad de sistemas de calefacción o refrigeración. Previene hongos y malos olores, manteniendo ambientes saludables en climas tropicales y secos. Además, ofrece un aislamiento acústico efectivo, reduciendo el ruido externo y creando espacios silenciosos. Su uso se alinea con técnicas constructivas ancestrales, como aleros largos y revoques naturales, que garantizan durabilidad y protección. Desde un enfoque sostenible, el adobe promueve la economía circular y minimiza el impacto ambiental, al ser un material natural y de bajo costo.	Muros gruesos, recubrimientos de muros, arcos, columnas, zonas húmedas, paredes divisorias, interiores, techos amplios, paredes decorativas, nichos, muros con grabados, murales.

Permeabilidad al vapor al Permite que las paredes "respiren", evitando humedad interior.

Vulnerabilidad al agua al Se erosiona con lluvia o humedad directa si no está protegido.

Versatilidad estética Se moldea para crear texturas, nichos o relieves con simbología cultural.



Barras de carrizo

Característica técnica	Descripción	Justificación	Ubicación en el diseño
Baja densidad (300-500 kg/m³)	Tallos huecos y ligeros, ideales para estructuras no estructurales.	El carrizo replica técnicas constructivas ancestrales de cubiertas ligeras y ventiladas, reduciendo la carga en estructuras y facilitando su instalación en techos altos. Permite diseños orgánicos y adaptables, ideales para divisiones dinámicas, luminarias con patrones tradicionales e integración de vegetación en interiores. Su uso en áreas protegidas, siguiendo prácticas de secado tradicionales, equilibra estética natural con durabilidad controlada. Aporta texturas artesanales y aislamiento acústico parcial, respetando métodos bioclimáticos que mantienen la frescura y reducen el uso de enfriamiento artificial.	Techosdiseño, paneles colgantes, divisiones, mamparas, lámparas, biombo, estructuras secundarias, zonas secas o tratadas, revestimientos de paredes, cabeceras de barra, techos en climas cálidos, elementos decorativos temporales.

Alta flexibilidad	Tallos que se doblan sin fracturarse, aptos para tejidos y formas curvas.
--------------------------	---

Vulnerabilidad a humedad/plagas	Degradación por hongos o insectos si no se trata.
--	---

Capacidad de tejido en mallas	Tallos que se entrelazan para crear tramas densas o geométricas.
--------------------------------------	--



Piedra andesita

Característica técnica	Descripción	Justificación	Ubicación en el diseño
Alta densidad (2,700-2,900 kg/m³)	Piedra volcánica densa y pesada, resistente a cargas y erosión.	Este material es resistente, ideal para áreas de alto tráfico, lo que reduce el mantenimiento y los costos. Es duradero, impermeable y perfecto para zonas con humedad. Además, combina elegancia y funcionalidad, inspirado en arquitecturas históricas, y optimiza la climatización, reduciendo el consumo energético. También facilita integrar símbolos culturales en diseños modernos, fusionando arte y practicidad.	Pisos, recubrimientos de muros internos y externos, encimeras, elementos decorativos
Resistencia a compresión (150-250 MPa)	Soporta grandes pesos sin fracturarse,		
Resistencia al desgaste	No se raya fácilmente y mantiene su brillo natural con pulido.		
Conductividad térmica alta	Conductividad térmica alta Absorbe y libera calor lentamente, regulando temperatura.		



Totora

Característica técnica	Descripción	Justificación	Ubicación en el diseño
Alta flexibilidad	Tallos que se doblan sin fracturarse, aptos para tejidos y formas curvas.	Combina las propiedades naturales de los materiales (como resistencia, flexibilidad y aislamiento) con aplicaciones modernas, priorizando funcionalidad, sostenibilidad e integración cultural. Este enfoque optimiza el uso de recursos mediante tratamientos contemporáneos (barnices no tóxicos, selladores), reduce costos de mantenimiento y promueve la economía circular al emplear materiales biodegradables o de bajo impacto ambiental.	Cielos falsos, revestimientos, elementos decorativos
Vulnerabilidad a humedad/plagas	Degradación por hongos o insectos si no se trata.		
Capacidad de tejido en mallas	Tallos que se entrelazan para crear tramas densas o geométricas.		
Biodegradabilidad	Material orgánico que se reintegra al ambiente sin toxicidad.		



Instalaciones

Las instalaciones del espacio se integrarán con elementos contemporáneos que garanticen un uso eficiente y un mantenimiento adecuado, sin comprometer la armonía del diseño. Se emplearán sistemas de climatización y ventilación discretos que regulen la temperatura sin alterar la estética del ambiente. La iluminación se diseñará con tecnología LED de distintas temperaturas de color, optimizando la eficiencia energética y reforzando la atmósfera sensorial. Además, se implementarán redes eléctricas y sanitarias estratégicamente ocultas para preservar la limpieza visual del espacio, permitiendo al mismo tiempo un fácil acceso para mantenimiento. Estos elementos modernos no solo aseguran confort y funcionalidad, sino que también se integran de manera sutil en el diseño, respetando la esencia del concepto arquitectónico sin resultar invasivos.

Elemento

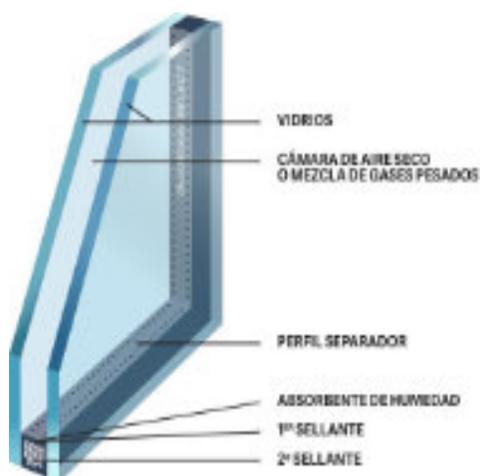
Zona de ubicación

Justificación



Comedor, cocina, baño, terraza,.

Iluminación LED con variación de niveles y temperatura que separen las áreas para usuario y el personal.



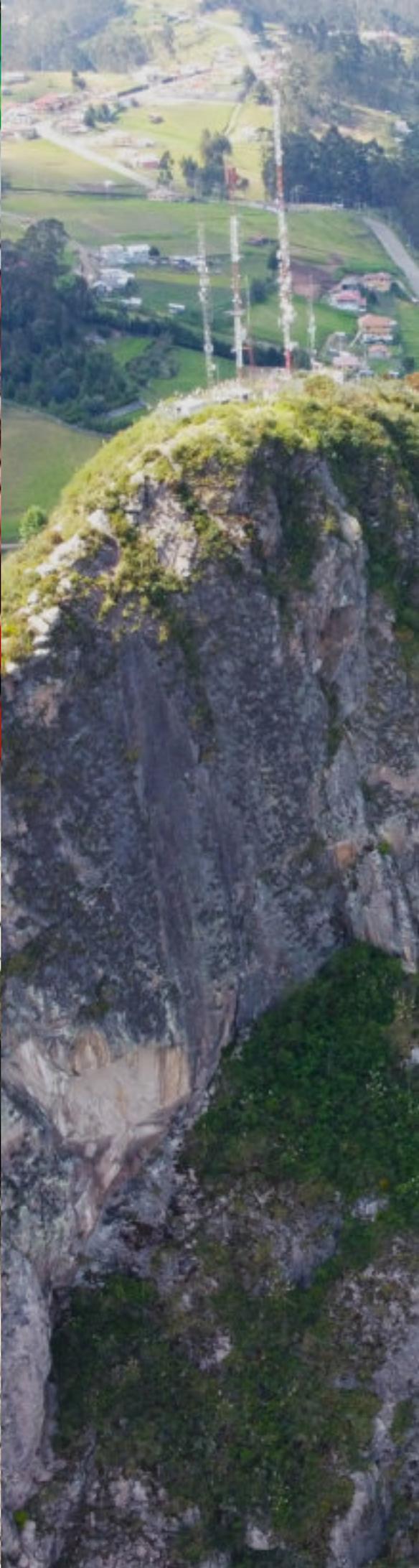
Ventanales terraza

Optimiza el confort auditivo al aislar el espacio interior del exterior



Comedor

Mantener una temperatura ideal para el usuario, considerando que la ubicación del restaurante y el uso de materiales como vidrio pueden causar fluctuaciones térmicas.



Criterio cultural

Es clave resaltar y preservar la identidad local a través de la arquitectura, los materiales y la ambientación. Se toma como referencia el patrimonio histórico y simbólico del entorno, estableciendo una conexión visual con elementos icónicos como la Iglesia de La Nube, el Cerro Abuga, la Catedral de Azogues, la Gobernación del Cañar, el Parque del Obrero y la zona central de la ciudad, en donde se pueden visualizar zonas residenciales con valor patrimonial, reforzando el sentido de pertenencia y la memoria colectiva. La selección de distintos materiales de construcción es una característica de la cultura de Azogues, fomentando de esa manera la apreciación del legado cultural.

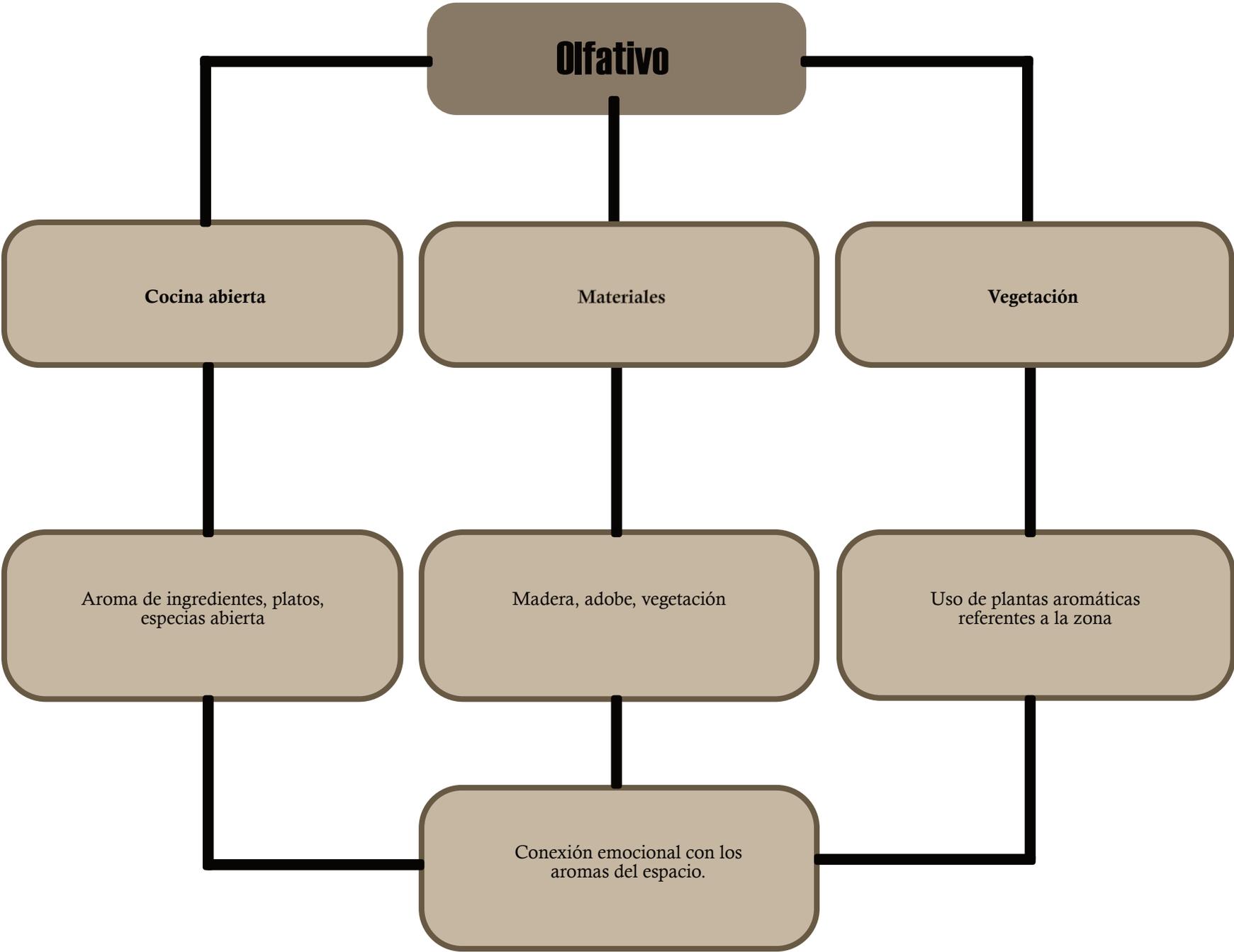
Criterio cultural	Descripción	Elementos visuales	Beneficios
Relación con la catedral	 <p data-bbox="766 406 1126 552">El campanario hace referencia a la iglesia, que es un símbolo representativo, no solo religioso, sino también cultural.</p>	Diseño arquitectónico que resalta la religión y la arquitectura como punto focal.	Refuerza la identidad religiosa y cultural del lugar, actuando como un hito visible en la ciudad.
Vistas desde la terraza.	 <p data-bbox="766 821 1126 1000">El rooftop ofrece vistas panorámicas de puntos clave de la ciudad como el Cerro Abuga, la Catedral, la iglesia de la Virgen de la Nube y el Parque Central.</p>	Edificaciones religiosas, gubernamentales y residenciales de estilo colonial.	Evidencia el paso de la historia a través de la arquitectura de la zona.
Materiales autóctonos	 <p data-bbox="766 1236 1126 1316">Uso de materiales tradicionales locales que reflejan la identidad cultural de la zona.</p>	Adobe, carrizo, piedra pizarra, madera, paja, totora	Refuerza la identidad cultural al rescatar las tradiciones de construir con elementos ancestrales, además de ser sostenible.
Técnicas de construcción ancestrales	 <p data-bbox="766 1662 1126 1775">Adaptación de métodos de construcción antiguos para modernizar espacios sin perder la tradición.</p>	Construcción con adobe, techos de palma, muros de piedra.	Rescate de tradiciones y optimización del uso de recursos naturales y locales

Criterio sensorial

Este criterio se considera el pilar fundamental del objetivo del tema propuesto. Puesto que para un restaurante con esta temática es necesario provocar reacciones emocionales, de comportamiento y cognitivas para que los individuos disfruten de experiencias de consumo placenteras. De hecho, se trata de un teatro en el cual los clientes forman parte de la escenografía y están totalmente involucrados en la temática propuesta por el lugar (Teixeira et al., 2013).

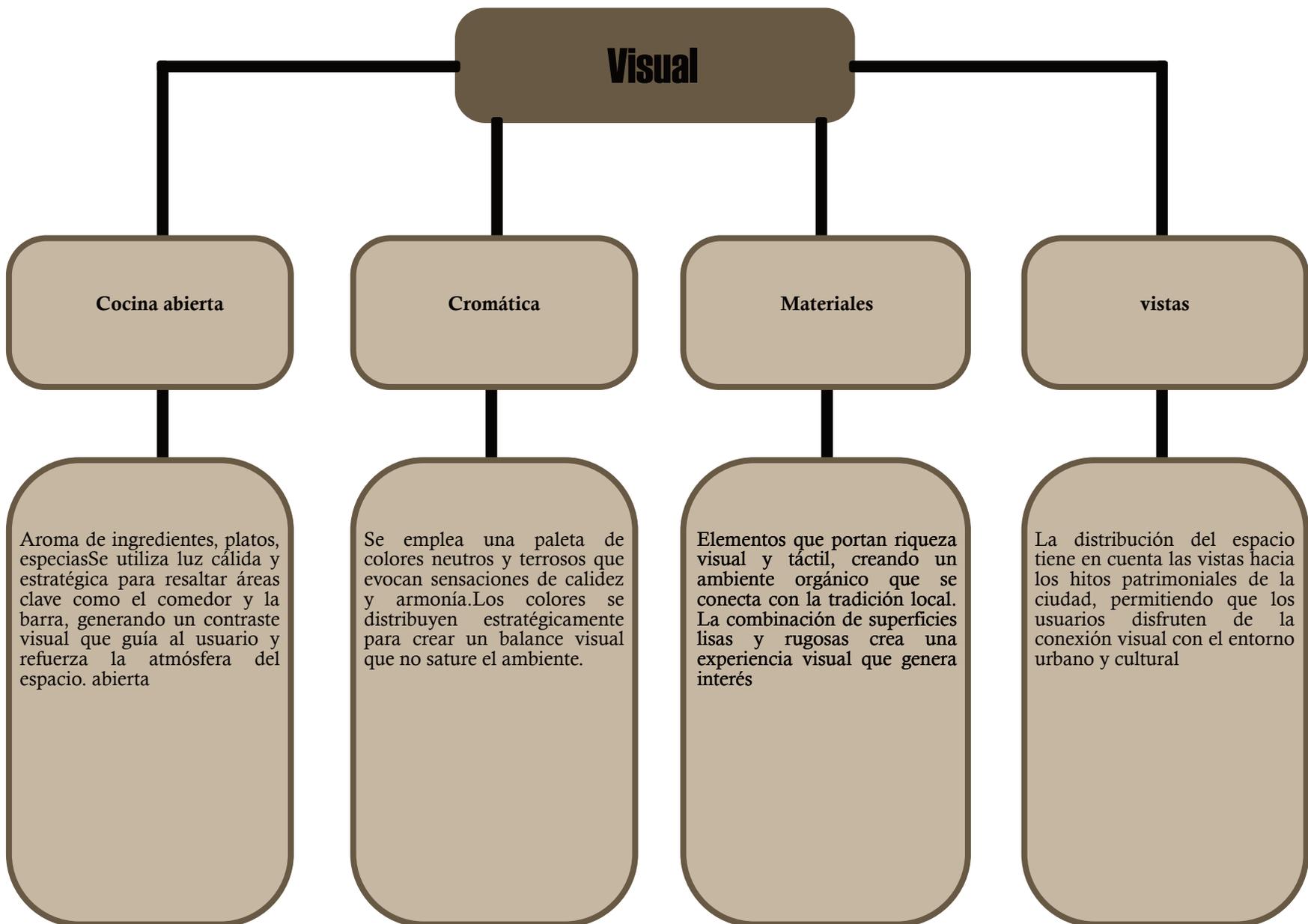
Olfativo:

Se busca potenciar el espacio a través del aroma que se percibe al ingresar al lugar con la ayuda de diferentes elementos.



Visual:

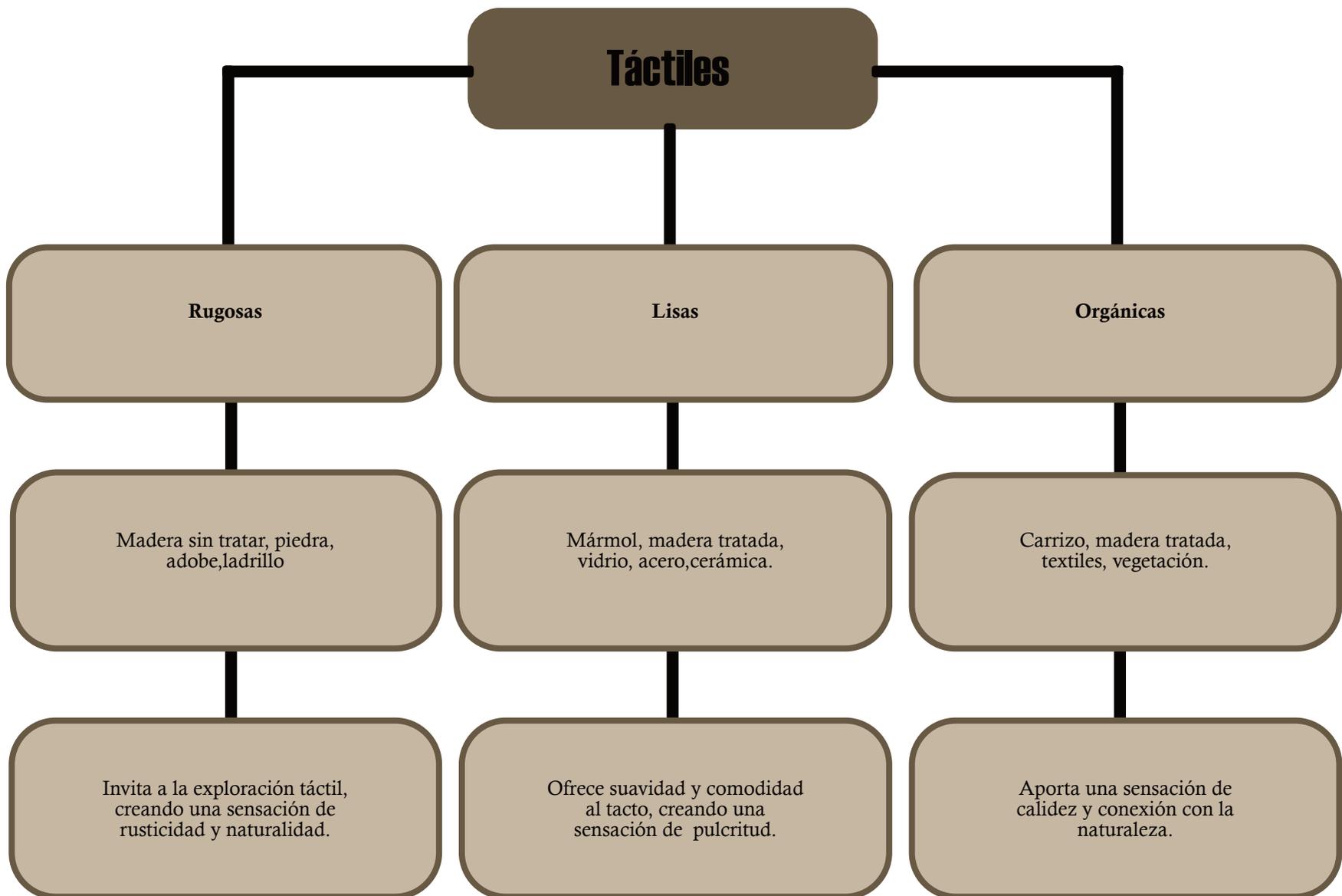
Los elementos materiales y visuales aportan una identidad única al espacio, creando un distintivo que garantiza su singularidad. Esta integración genera una atmósfera armónica, en la que cada componente influye directamente en la experiencia del comensal, ofreciendo un ambiente que se percibe como cohesivo y memorable.



•

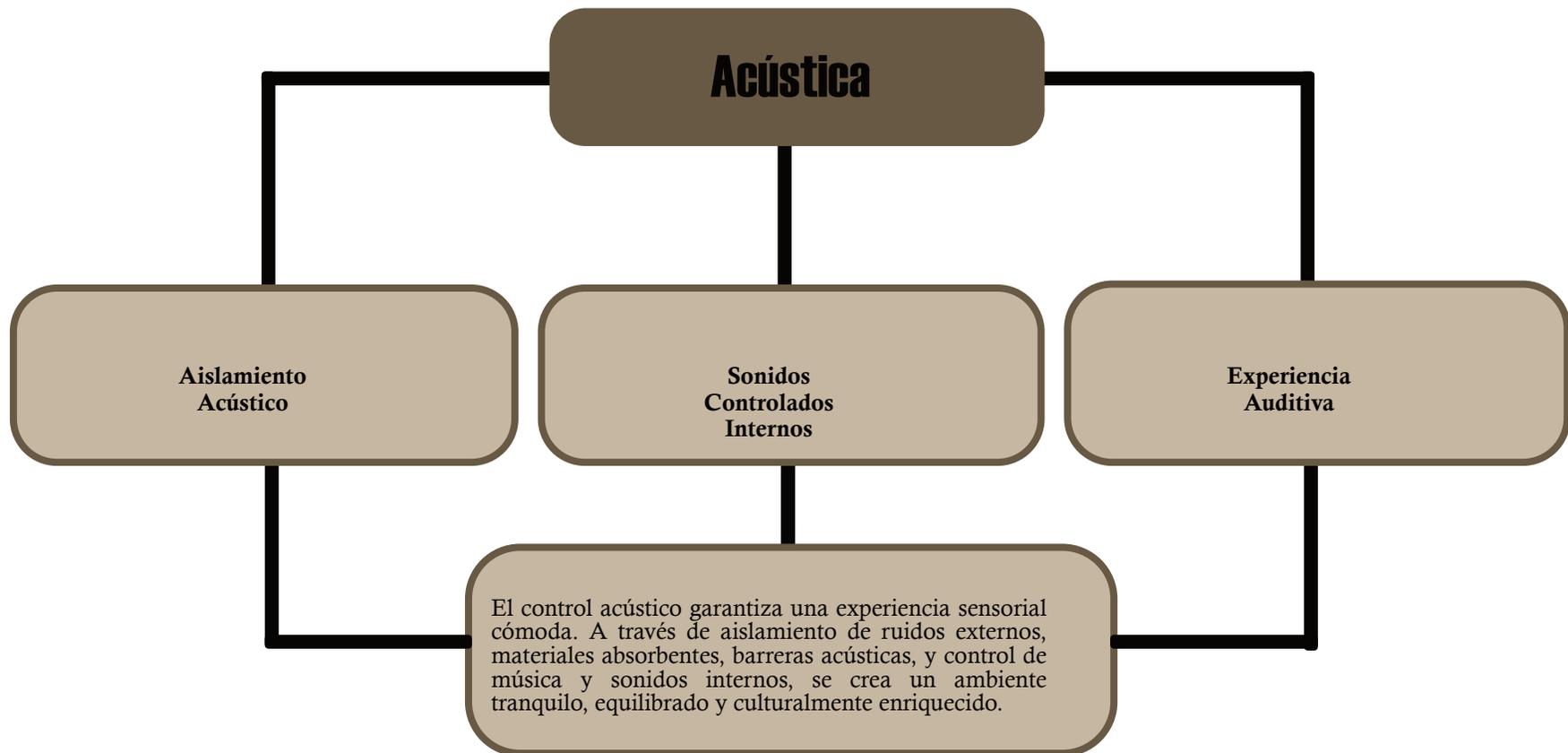
Táctil:

A través de la cuidadosa selección de materiales, se generan nuevas texturas y formas que no solo enriquecen la estética del espacio, sino que también sirven como una invitación a la exploración sensorial, particularmente a través del tacto. Estos materiales, arraigados en la cultura local, no solo tienen una función estética y estructural, sino que, al ser tocados, permiten una conexión más profunda con la identidad del lugar. Cada textura, cada superficie, se convierte en una extensión de la tradición cultural, proporcionando al usuario una experiencia sensorial completa que refuerza el sentido de pertenencia y la apreciación por la herencia cultural del entorno.



Auditivo:

Controlar la acústica del espacio es fundamental para asegurar el confort del usuario, especialmente al encontrarse en una zona céntrica de la ciudad, donde la contaminación auditiva es considerable. Por ello, se prioriza el uso de elementos que aíslen los ruidos externos, al mismo tiempo que se gestionan los sonidos internos, como la música, para garantizar un ambiente tranquilo y cómodo.



Conclusiones

En el proyecto del roof top El Campanario, la aplicación de los cuatro criterios garantiza un espacio verdaderamente integral: desde el punto de vista funcional, se organizó para optimizar el flujo de visitantes y aprovechar al máximo las vistas panorámicas de la ciudad; en el criterio cultural, se inspira en los materiales locales de la urbe (texturas de piedra, madera, recubrimiento de adobe para paredes) que refuerzan la identidad local y generan un fuerte vínculo con el patrimonio; la dimensión sensorial se potenció mediante una selección de materiales táctiles, una iluminación regulable que alterna luces cálidas y frías según el momento del día, y un sistema acústico natural basado en jardineras, creando atmósferas acogedoras y estimulantes; finalmente, el criterio tecnológico se tradujo en la implementación de iluminación adecuada para el confort del usuario, en estructuras metálicas ligeras y modulares que facilitan futuras adaptaciones, y en la incorporación de materiales de última generación con alto desempeño térmico y resistencia al desgaste. Gracias a esta sinergia de lo funcional, cultural, sensorial y tecnológico, El Campanario no solo ofrece un diseño estético de gran impacto, sino también un confort integral, sostenibilidad operativa y una experiencia memorable para sus usuarios.

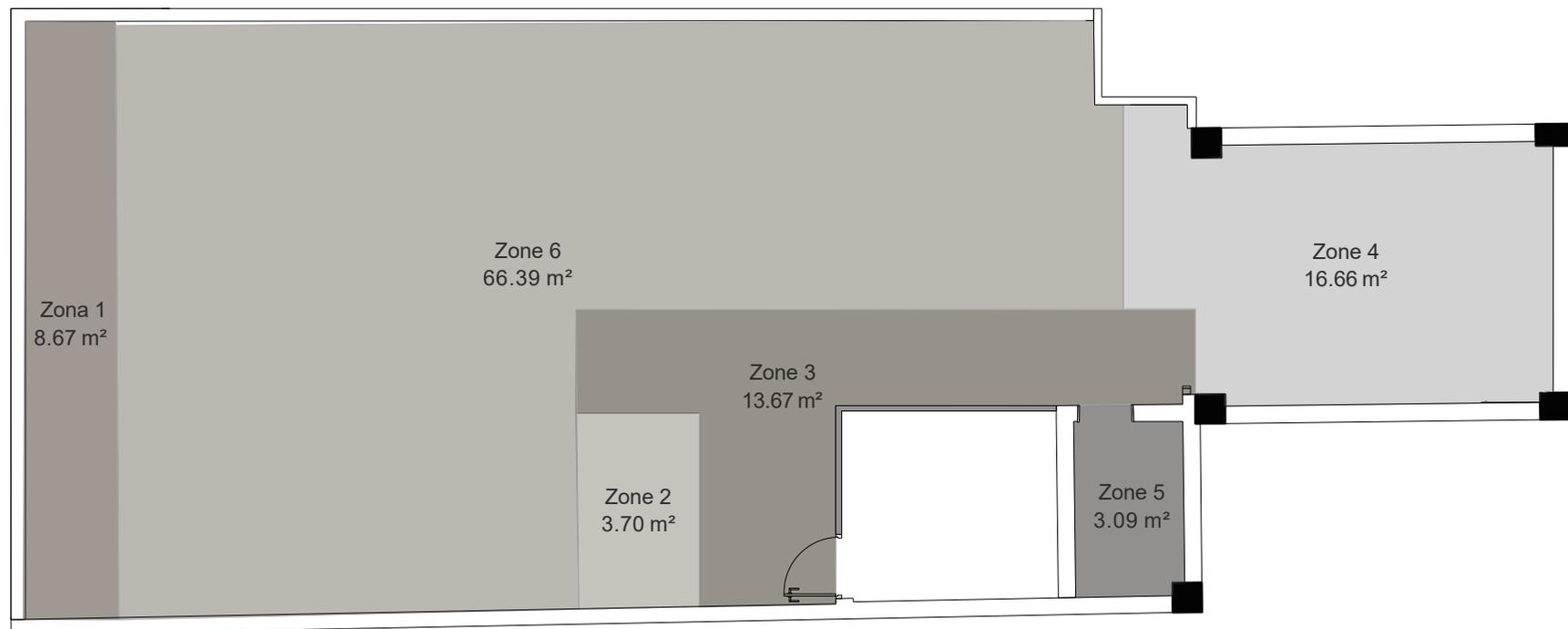
CAPÍTULO 04

ANTEPROYECTO

Introducción

En este capítulo se presenta la propuesta final de diseño interior desarrollada a partir del análisis teórico y contextual abordado en los capítulos anteriores. El objetivo es materializar las ideas conceptuales y los lineamientos proyectuales mediante una representación gráfica clara y detallada del proyecto. Para ello, se incluyen todos los planos técnicos necesarios, plantas, secciones, plantas de piso, plantas de cielo raso, e instalaciones eléctricas, que permiten comprender la distribución espacial, la funcionalidad y la coherencia estética del diseño. Además, se integran detalles constructivos y de mobiliario que evidencian las decisiones proyectuales adoptadas para optimizar el confort del usuario a través de elementos visuales y funcionales. Finalmente, se incorporan renders que permiten visualizar cómo se percibirá el espacio una vez ejecutado, facilitando una lectura completa del ambiente diseñado y reforzando la experiencia proyectual desde una perspectiva cercana a la realidad. Esta propuesta busca consolidar un espacio interior coherente con los objetivos planteados en la investigación, priorizando el confort del usuario mediante un lenguaje visual armónico, una correcta disposición espacial y un uso consciente de materiales, iluminación y texturas.

Zonificación

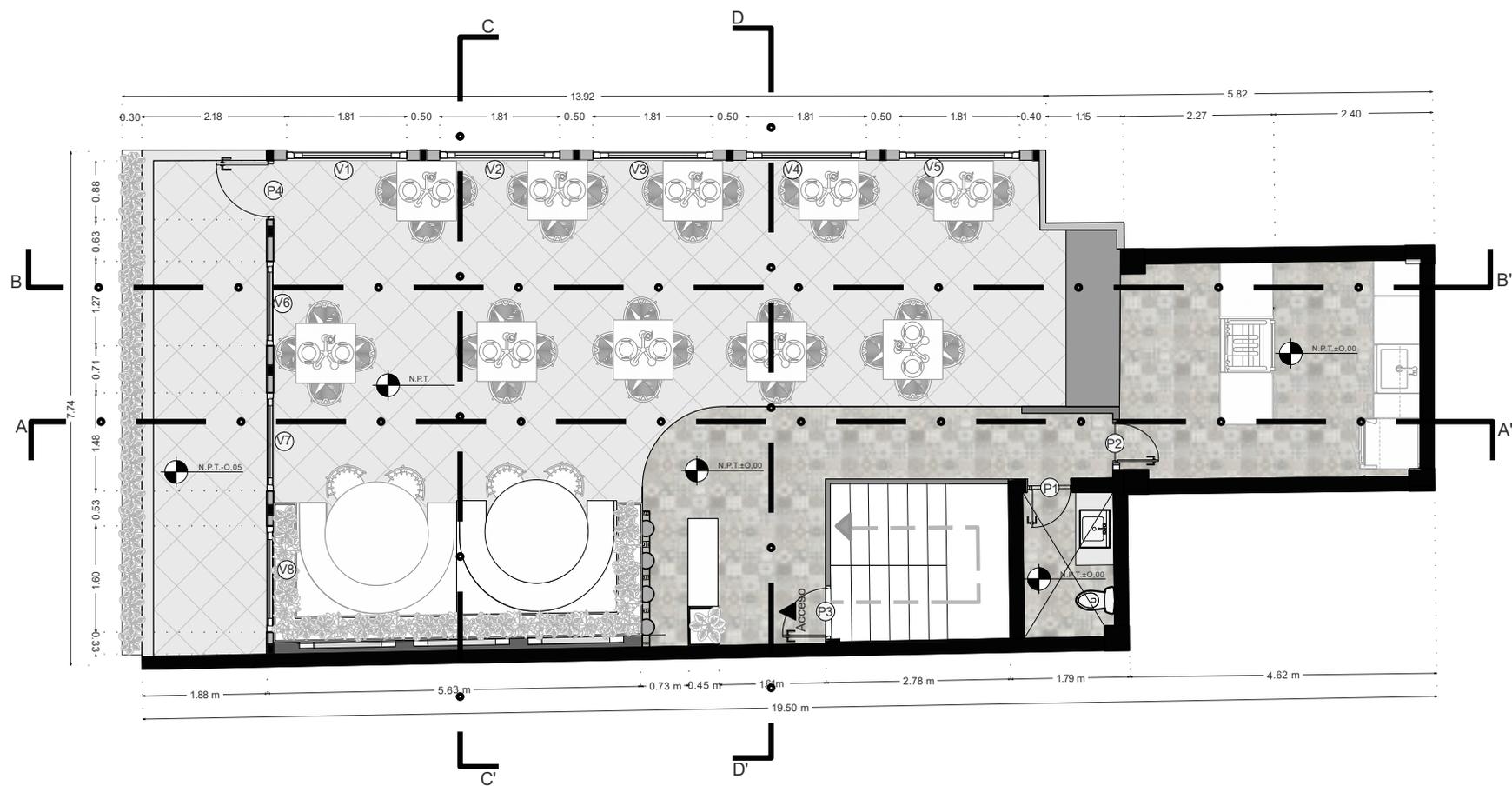


Simbología

Terreza	Counter	Baño
Comedor	Circulación acceso	Cocina

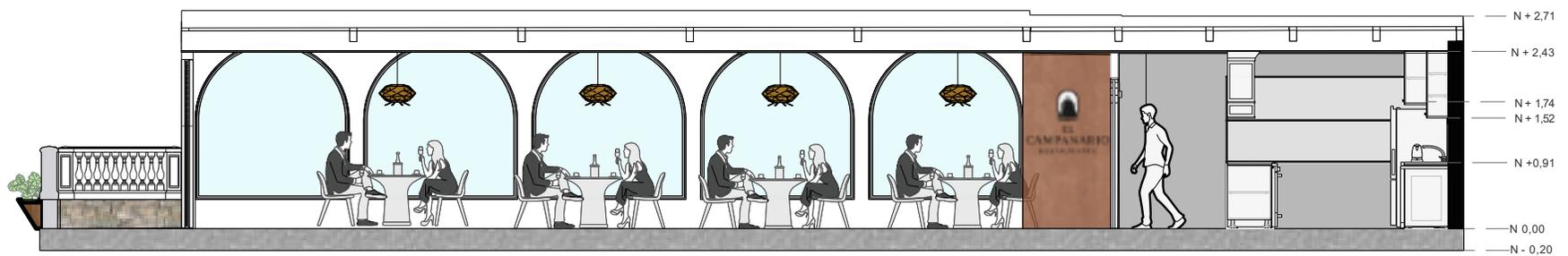
Planta zonificación. Esc:1:75

Planta arquitectónica



Planta arquitectónica. Esc:1:75

Secciones

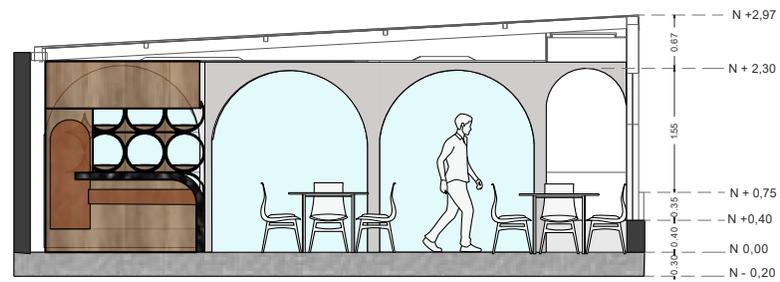


Sección A - A' Esc:1:75



Sección B - B' Esc:1:75

Secciones

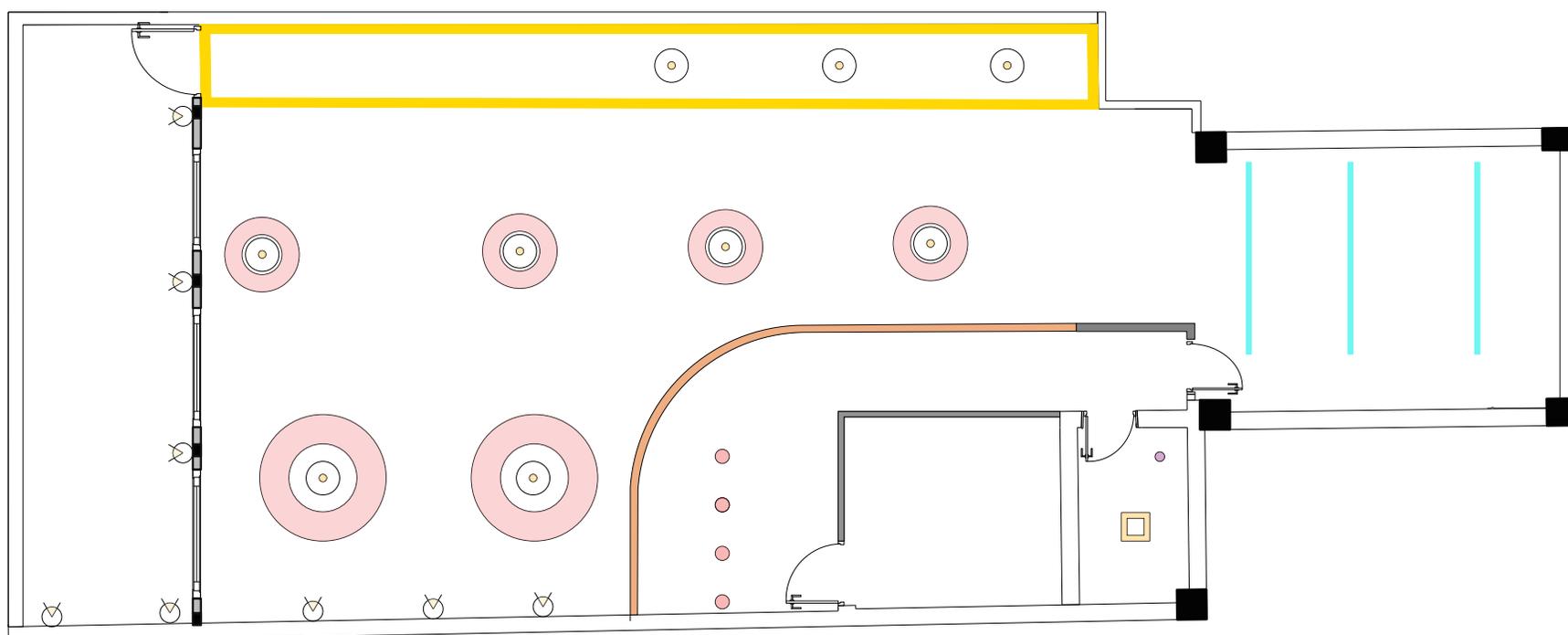


Sección C - C' Esc:1:75



Sección D - D' Esc:1:75

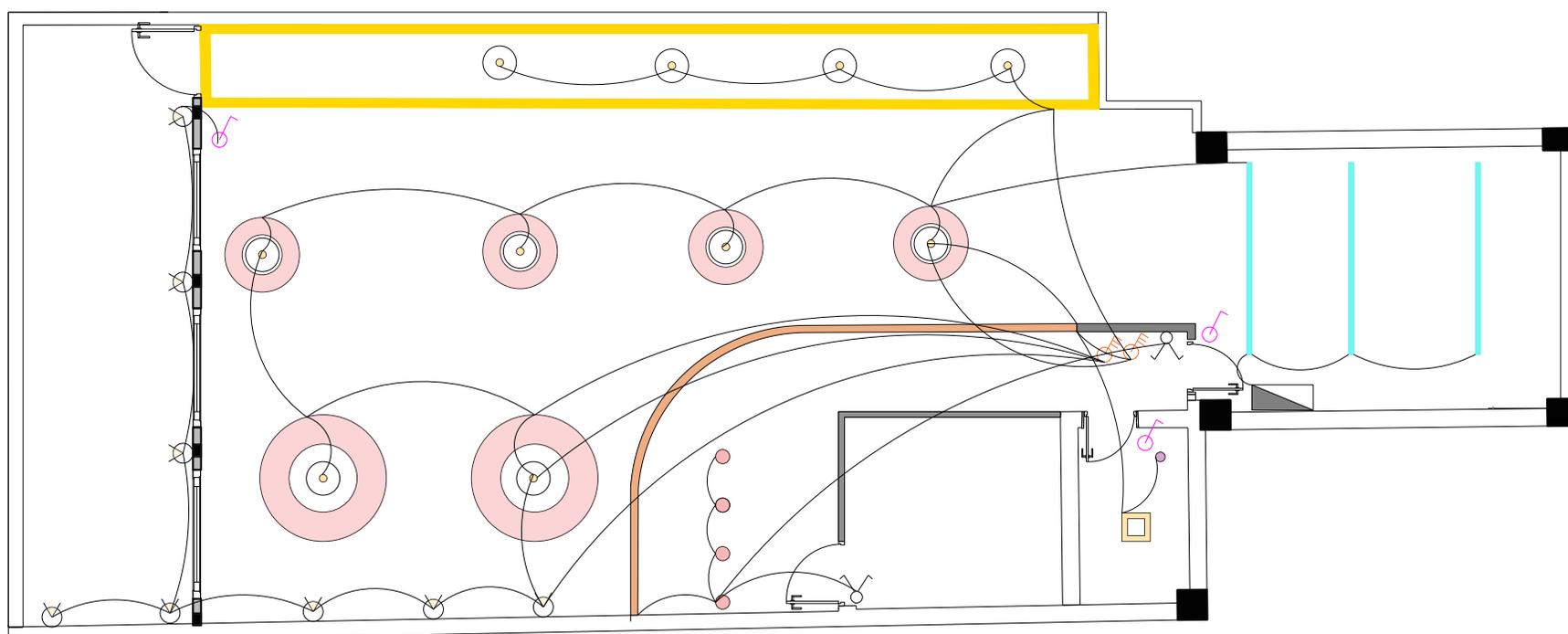
Planta de iluminación



PLANTA ILUMINACIÓN

Simbología		#	NIVEL
	Cintas luz LED 4500k	10	NIVEL
	Dicroico empotrado de 20w	4	2,00
	Dicroicos empotrado, luz neutra 12w	1	2,40
	Lámpara de plafón, 6000k, 30w	1	2,40
	Cinta led en persul circular	12	2,44
	Lámparas colgantes color pastel	2	2,40
	Lámpara exterior de pared	9	1,80
	Perfil LED 6000K 18 W	6	2,40
	Perfil LED 4500K 18 W	6	2,40

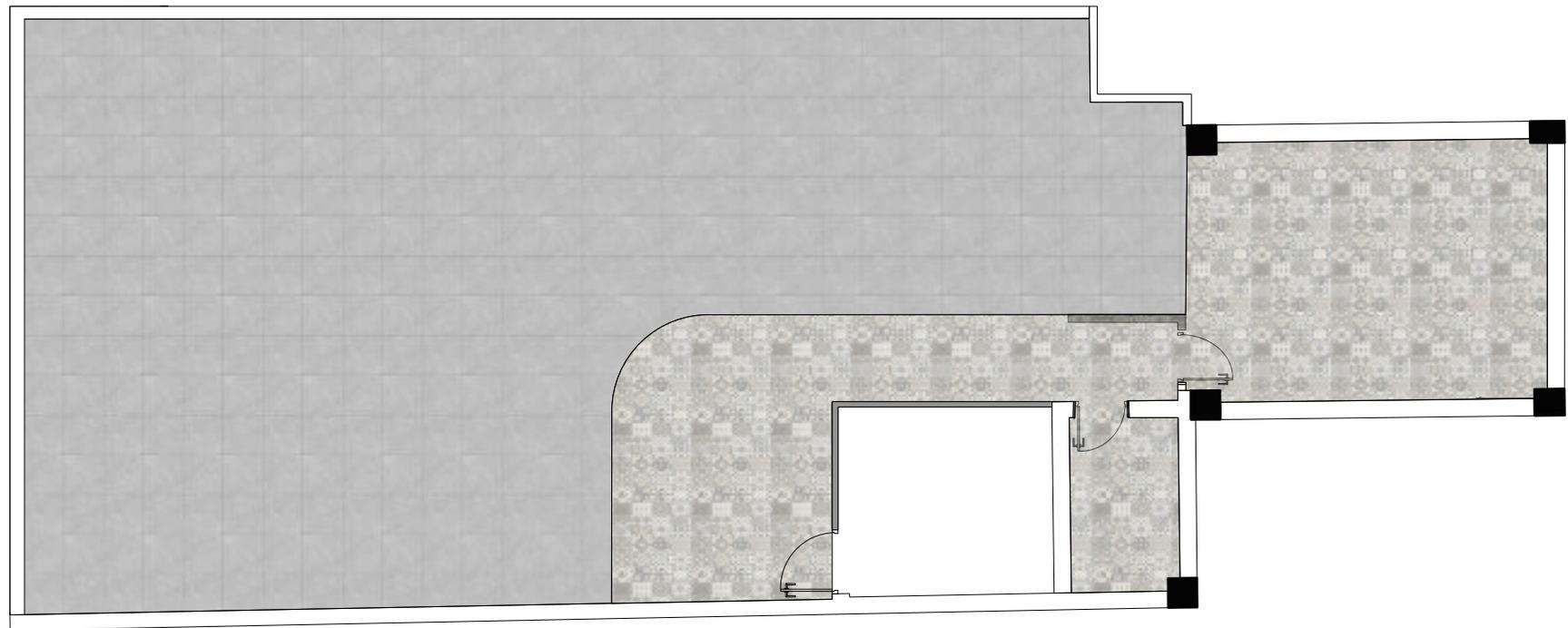
Planta de instalaciones eléctrica



PLANTA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Simbología		#	NIVEL
	Cintas luz LED 4500k	10	NIVEL
	Dicroico empotrado de 20w	4	2,00
	Dicroicos empotrado, luz neutra 12w	1	2,40
	Lámpara de plafón, 6000k, 30w	1	2,40
	Cinta LED 4500k	12	2,44
	Lámparas colgantes color pastel	2	2,40
	Lámpara exterior de pared	9	1,80
	Perfil LED 6000K 18 W	6	2,40
	Perfil LED 4500K 18 W	6	2,40
	Tablero de distribución	1	
	Interruptor triple	2	
	Interruptor simple	3	
	Conmutador simple	2	

Planta de pisos



Simbología



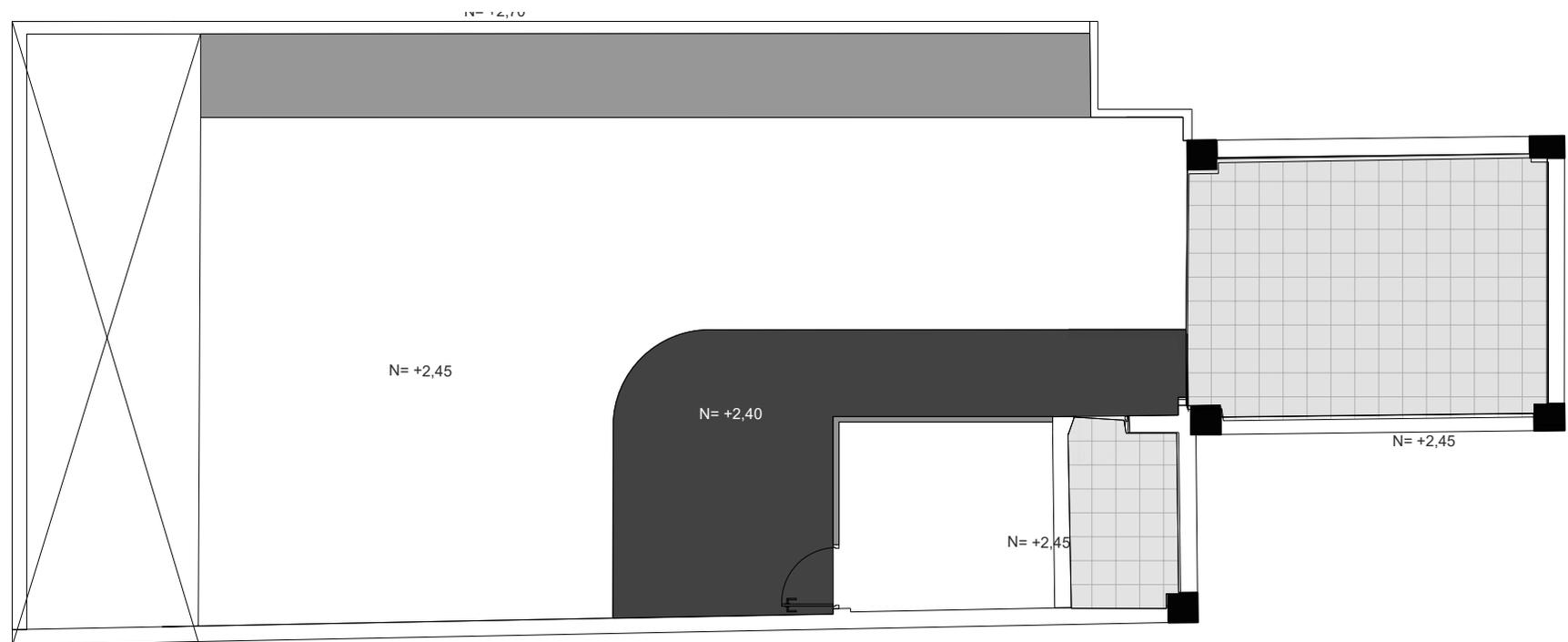
Ceramica Graiman textura piedra,



Comedor

PLANTA DE PISOS Esc: 1:75

Planta de cielo raso



Simbología



Placas de yeso carton 11mm



Piezas de carrizo posicionadas horizontalmente



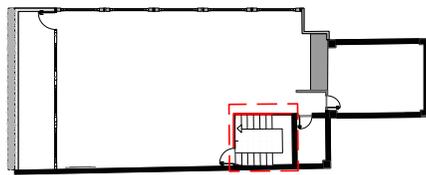
Tablero MDf con recubrimiento de pintura 11mm



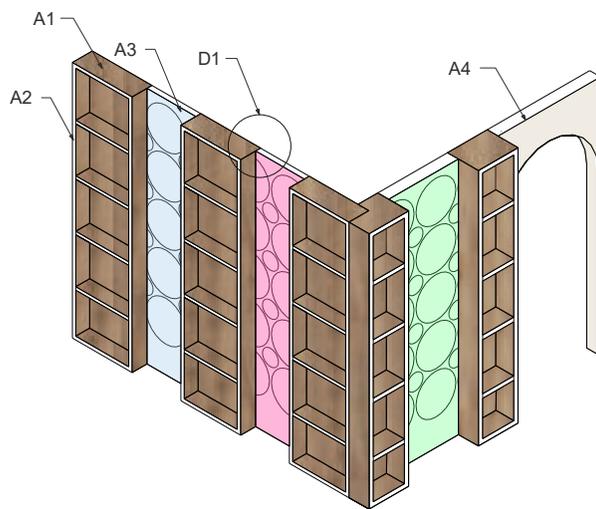
Placas de fibrocemento 12 mm

PLANTA CIELO RASO Esc: 1:75

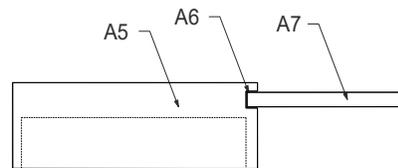
Planos mobiliario fijo 1



Ubicación



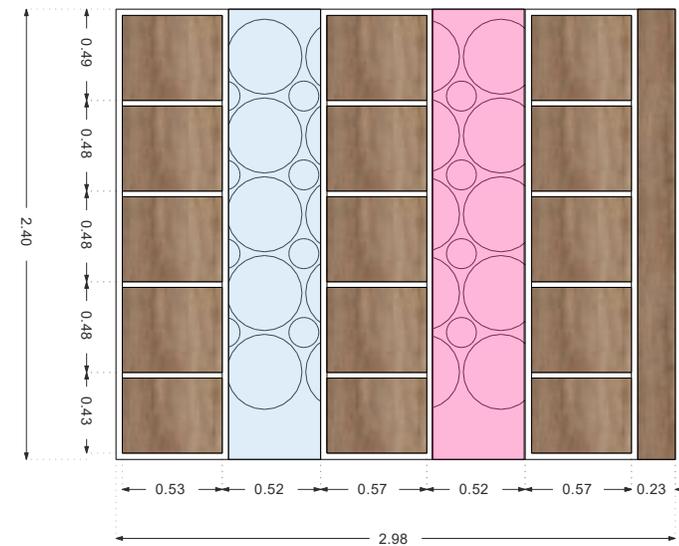
Axonometría



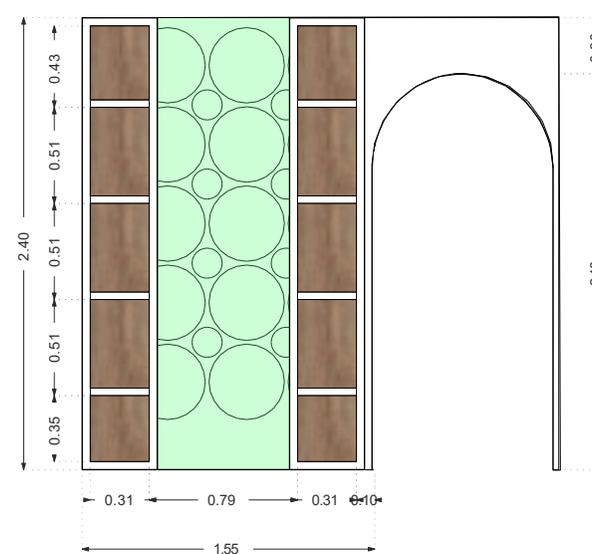
D1

LEYENDA

A1	Tabón de madera de nogal esp:3cm
A2	Tapacanto grueso color negro
A3	Vitral
A4	Tabiquería de yeso cartón
A5	Pieza de madera
A6	Silicon adhesivo transparente para vidrio
A7	Pieza de vitral
D1	Detalle constructivo

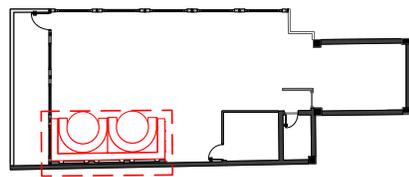


Vista frontal

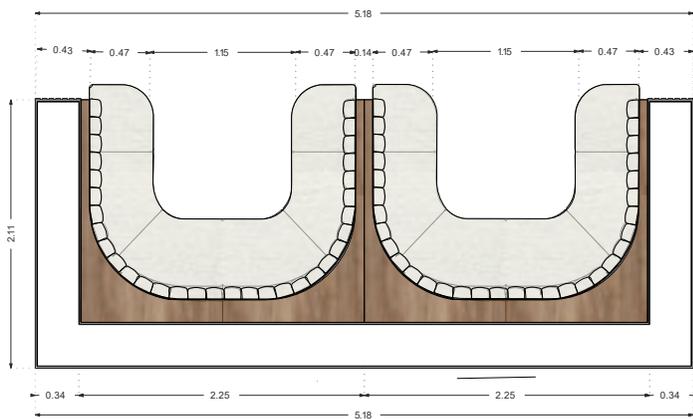


Vista lateral

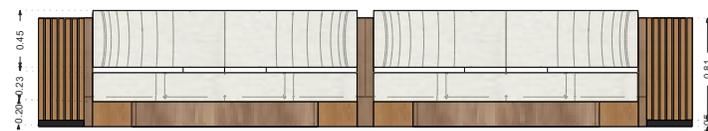
Planos mobiliario fijo 2



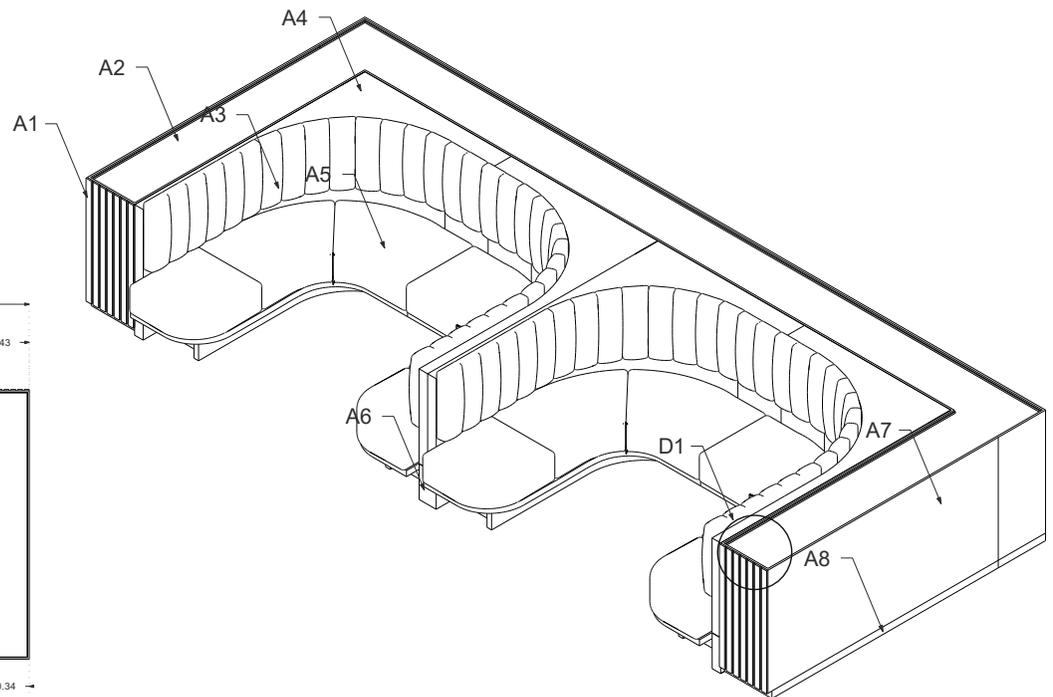
Ubicación



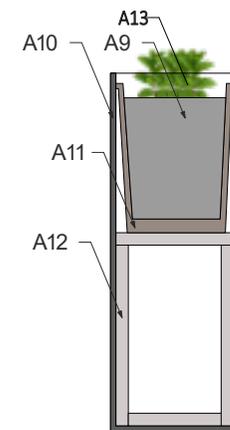
Vista en planta



Vista frontal



Axonometría



D1

LEYENDA

A1	Tiras de madera de pino
A2	Tierra
A3	Respaldo de sillón con tapizado de tela artesanal
A4	Pieza de melamina
A5	Asiento de sillón con tapizado de tela artesanal
A6	Estructura de sillón, madera de eucalipto
A7	Tablero de melamina 15mm
A8	Zócalo PVC
A9	Tierra
A10	Tablero de melamina 15mm
A11	Maceta de cerámica
A12	Estuctura de madera de pino
A13	Vegetación aromatica. Trongil-menta
D1	Detalle constuctivo

Implementación de criterios

Como cierre de esta propuesta, presentaré la forma en que cada uno de los cuatro criterios (funcional, cultural, sensorial y tecnológico) se tradujo en soluciones concretas dentro del diseño de El Campanario. Partiendo de la funcionalidad, se definieron circulaciones claras y zonas delimitadas de servicio, descanso y contemplación que garantizan un flujo intuitivo y eficiente de los usuarios durante toda su experiencia dentro del lugar. En cuanto al criterio cultural, se recuperaron referencias formales y materiales de la arquitectura veracruzana local, desde los relieves de piedra hasta los tonos cálidos madera y recubrimiento de adobe, para reforzar la identidad del lugar y generar un diálogo respetuoso con el entorno histórico. La dimensión sensorial se abordó mediante la selección de texturas naturales, sistemas de iluminación dinámica que acompañan el ciclo día-noche y barreras de paneles de vidrio que favorecen una acústica relajante, de modo que cada espacio despierte percepciones enriquecedoras. Finalmente, el criterio tecnológico encontró expresión en la integración de sistemas de iluminación, en estructuras modulares de acero ligero y en materiales de alto desempeño térmico, asegurando sostenibilidad, adaptabilidad y confort operativo. Con esta aproximación integral, El Campanario culmina como un diseño coherente, innovador y profundamente ligado a su contexto.

Tecnológico

1. Sistema de iluminación cálida y fría, combinando una iluminación fría ambiental con luces cálidas puntuales.
2. Vidrios con cámara de aire que controlan la temperatura y reducen el ruido exterior.
3. Paredes de fibrocemento con resistencia a la humedad.
4. Cielo raso de yeso cartón, de fácil montaje y rápida reparación.
5. Tubo PVC de 5 pulgadas con recubrimiento de tejido de totora.
6. Estructura de madera suspendida del cielo raso para soportar el letrero e iluminación del counter.
7. Iluminación LED destacando el nombre del restaurante.





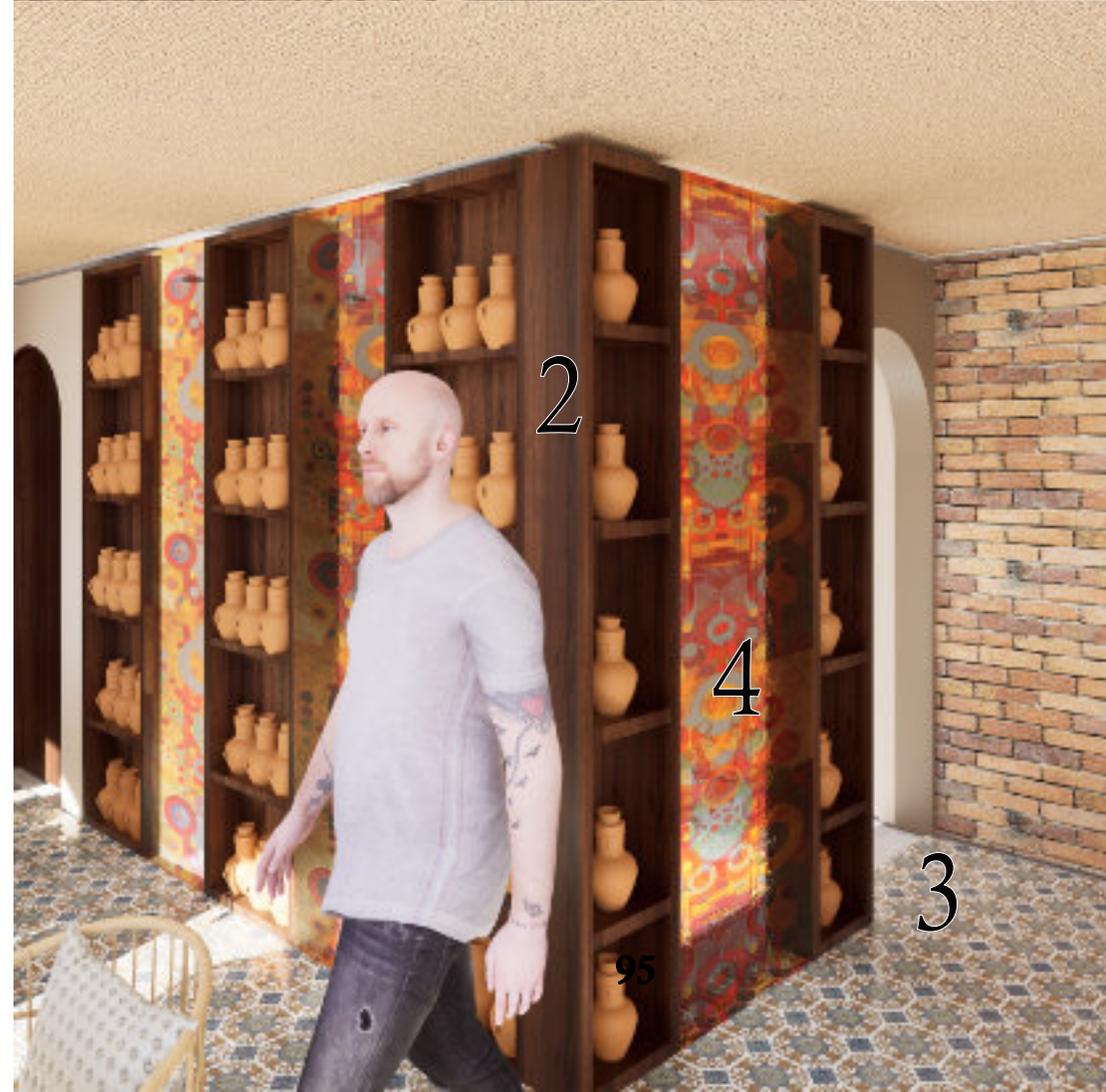
Funcionales

1. Diseño de zonas claramente diferenciadas para counter, comedor y áreas de servicio, facilitando flujo intuitivo y accesible para todos los usuarios diariamente.
2. Mobiliario ergonómico, óptimo para el descanso y confort de los usuarios.
3. Circulaciones amplias y ergonómicas, garantizando desplazamientos cómodos y seguros incluso durante aforos máximos, sin obstaculizar áreas de servicio funcionalidad permanente.
4. Entrada de luz natural mediante grandes ventanales orientados estratégicamente, garantizando iluminación uniforme, ahorro energético y confort visual.
5. Pisos de cerámica fabricados con tonalidades inspiradas en materiales locales, resistentes y fáciles de limpiar, garantizando mantenimiento eficiente diario.



Culturales

1. Uso de ladrillo artesanal vernáculo, fabricado localmente, que refuerza la identidad regional, promueve oficios tradicionales y conecta con el patrimonio arquitectónico.
2. Incorporación de mobiliario expositivo fijo, fabricado con técnicas artesanales locales y materiales vernáculos, que exhibe y honra la artesanía local.
3. Uso de pisos cerámicos con patrones inspirados en revestimientos vernáculos tradicionales, recuperando motivos locales para preservar la memoria arquitectónica.
4. Incorporación de vitrales policromados con paletas y formas inspiradas en la iconografía local, evocando identidad y tradiciones de la comunidad.
5. Incorporación de obras de artesanía local en mobiliario, favoreciendo arraigo cultural, economía creativa y tradición artesanal.



Sensorial

1. Superficies con relieves táctiles diseñados para despertar percepciones táctiles variadas, intensificando la conexión física y emocional con el espacio inmersivo.
2. Combinación de texturas terrosas en el cielo raso, integrando tonos y relieves orgánicos que evocan conexión natural y enriquecen atmósfera.
3. Amplia iluminación natural y ventanales panorámicos que difuminan el límite interior-exterior, generando sensación de amplitud, libertad y conexión continua con el entorno.
4. Iluminación regulable con luminarias curvilíneas que guían al usuario, generando sensación de tranquilidad, fluidez y armonía espacial
5. Área abierta continua que facilita la circulación natural de aromas, enriqueciendo la experiencia olfativa y conectando sensorialmente todos los espacios del restaurante.





RENDERS

















CAMPANARIO





Recorrido virtual



Conclusión

La presente investigación ha logrado responder de manera efectiva a la problemática principal: la carencia de identidad cultural en espacios gastronómicos del centro histórico de Azogues. A partir del desarrollo de una propuesta de diseño interior sensorial para el restaurante rooftop “El Campanario”, se estableció un enfoque innovador que satisface tanto las exigencias funcionales como la necesidad de expresión cultural auténtica.

Desde las primeras etapas del proyecto, se identificó una referencia clave que permitió estructurar la propuesta bajo criterios culturales, perceptivos y técnicos. Esta guía conceptual orientó decisiones fundamentales, desde la elección de materiales hasta la organización espacial, facilitando la incorporación de elementos constructivos que actúan como vehículos de identidad, más allá de su función estética.

La utilización de materiales propios de la región, como piedra andesita, madera, barro cocido, paja y carrizo, otorgó al espacio un carácter genuino y un vínculo tangible con la arquitectura local. Estas decisiones, además de aportar coherencia contextual, revitalizaron técnicas tradicionales e integraron valores culturales en una propuesta contemporánea, sin comprometer la funcionalidad ni la innovación.

Uno de los aportes más significativos fue la planificación eficiente del espacio. La zonificación se definió con base en criterios funcionales, que mejora la experiencia del usuario al circular por el lugar, promoviendo tanto el encuentro social como la contemplación de paisajes urbanos emblemáticos, como la Catedral de Azogues. Las visuales se convirtieron así en parte activa del diseño, enriqueciendo la atmósfera general del lugar.

También se abordó de forma cuidadosa la instalación de sistemas eléctricos e iluminación. Se integraron soluciones eficientes en consumo energético con una propuesta lumínica que combina lo técnico y lo emocional. La iluminación cálida y direccional acentúa texturas, realza los materiales y fortalece la percepción del espacio como un entorno acogedor, favoreciendo el confort del usuario.

Otro aspecto determinante fue la inclusión de vegetación autóctona como parte integral del diseño ambiental. Las especies seleccionadas, además de adaptarse al clima local, aportan frescura y sentido de pertenencia. Esta vegetación cumple una función simbólica y ecológica, conectando el diseño con la naturaleza y promoviendo una experiencia sensorial completa a través de una estética biofílica. La convergencia de todos estos elementos dio lugar a un ambiente cohesivo, con identidad propia y alto valor experiencial. “El Campanario” se convierte así en un referente para el diseño interior en la región, al demostrar que es posible innovar desde lo local, generando espacios que trascienden lo visual y se anclan en lo emocional y cultural. En síntesis, esta propuesta no solo cumple los objetivos planteados, sino que también ofrece un modelo replicable para otros contextos que busquen integrar cultura, sostenibilidad, identidad territorial y experiencia sensorial en el ámbito del diseño. Se reafirma así que el diseño interior puede ser una herramienta transformadora, capaz de contar historias, preservar memorias y proyectar la cultura hacia nuevas formas de habitar.

Resumen del proyecto

- Título del Proyecto** Diseño Interior de un restaurante tipo roof top a partir del diseño sensorial, para potenciar la identidad cultural.
- Subtítulo del Proyecto** Caso de estudio: "El Campanario" Azogues
- Resumen:** El proyecto se entoca en el diseño interior del rooftop "El Campanario", abordando la problemática de la ausencia de una identidad clara que vincule el espacio con su entorno cultural y patrimonial. Situado frente a la catedral de Azogues, se a considerado fundamental que el diseño establezca un diálogo visual y sensorial con este emblemático edificio y la identidad local. La investigación revela que los espacios gastronómicos en Azogues frecuentemente adoptan estéticas genéricas, lo que genera una desconexión con la historia y las tradiciones de la ciudad. Esta situación limita la creación de experiencias auténticas y memorables para los usuarios. En este sentido, la tesis propone un enfoque que integre elementos culturales y sensoriales que resalten la identidad azogueña, fortaleciendo así la conexión emocional del usuario con el lugar. El objetivo es diseñar un espacio que no sólo sea visual y sensorialmente atractivo, sino que también rinda homenaje a la esencia de Azogues, aprovechando sus vistas privilegiadas y creando una atmósfera única. De esta manera, se busca posicionar "El Campanario" en el mercado gastronómico local, promoviendo un concepto que valore el patrimonio y la cultura de la región, y que ofrezca una experiencia auténtica para los visitantes.

Palabras clave Palabras clave: Diseño interior, diseño sensorial, identidad cultural, restaurante

Alumno: RIVERA AMENDAÑO JOSE STALIN

C.I. 0302631528

Código:

94779

Director: Arq. Gabriela Moyano Vásquez, Mgt.

Codirector:

Abstract of the project

Title of the project Interior design of a rooftop restaurant based on sensory design, to enhance cultural identity.

Project subtitle

Summary: The project focuses on the interior design of the rooftop "El Campanario," addressing the issue of the lack of a clear identity that links the space to its cultural and heritage surroundings. Located opposite the Azogues Cathedral, it is considered essential that the design establish a visual and sensorial dialogue with this emblematic building and the local identity. Research reveals that gastronomic spaces in Azogues frequently adopt generic aesthetics, creating a disconnection from the city's history and traditions. This situation limits the creation of authentic and memorable experiences for users. In this sense, the thesis proposes an approach that integrates cultural and sensorial elements that highlight the identity of Azogues, thus strengthening the user's emotional connection with the place. The objective is to design a space that is not only visually and sensorially appealing but also pays homage to the essence of Azogues, taking advantage of its privileged views and creating a unique atmosphere. In this way, the restaurant seeks to position "El Campanario" in the local gastronomic market, promoting a concept that values the region's heritage and culture and offers an enriching experience for visitors.

Keywords Keywords: Interior design, sensory design, cultural identity, restaurant

Student RIVERA AMENDAÑO JOSE STALIN

C.I. 0302631528

Code:

94779

Director Arq. Gabriela Moyano Vásquez, Mgt.

Codirector:



Anexos

Entrevista al Dr. Luis Alberto Reinoso Latacela

Preguntas principales

Identidad cultural de Azogues:

YO: Desde su perspectiva, ¿cuáles son los elementos culturales más representativos de Azogues que definen su identidad?

DR ALFONSO: Azogues es una ciudad que se nutre de su historia colonial y su herencia indígena cañari. Uno de los elementos más representativos es la devoción religiosa, especialmente hacia la Virgen de la Nube, cuya festividad es el evento más importante del año. Esta devoción no solo se limita a la ciudad, sino que se extiende a sus parroquias, como Guapán y Charasol, donde las procesiones y las misas son parte integral de la vida comunitaria.

Además, la artesanía juega un papel crucial. En parroquias como Biblían y Cojitambo, los artesanos trabajan la paja toquilla para crear sombreros y otros productos que son reconocidos a nivel nacional e internacional. La música tradicional, como los sanjuanitos y los albazos, también es parte fundamental de nuestra identidad, ya que se escucha en fiestas, celebraciones y eventos comunitarios.

YO: ¿Cómo ha evolucionado la identidad cultural de la ciudad a lo largo del tiempo?

DR ALFONSO: Azogues ha pasado de ser una ciudad principalmente agrícola y artesanal a un centro urbano más moderno, pero sin perder sus raíces. En el pasado, la vida giraba en torno a las haciendas y las mingas (trabajos comunitarios), donde se fortalecían los lazos sociales. Hoy, aunque la globalización ha traído cambios, las nuevas generaciones están redescubriendo y valorando nuestras tradiciones. Por ejemplo, los jóvenes están revitalizando la música andina y promoviendo el turismo cultural. Sin embargo, el desafío sigue siendo mantener vivas estas tradiciones en un mundo cada vez más globalizado.

Patrimonio arquitectónico y simbólico:

YO: La catedral de Azogues es un ícono de la ciudad. ¿Qué otros edificios, monumentos o espacios públicos considera relevantes para la identidad local?

DR ALFONSO: Además de la catedral, que es el corazón espiritual de Azogues, el Museo de Arte Religioso es un tesoro que guarda piezas históricas como pinturas, esculturas y objetos litúrgicos que narran nuestra fe y devoción. El Parque Central es otro espacio clave, no solo por su belleza, sino porque es el lugar donde la comunidad se reúne para eventos sociales y culturales. También destaca el Puente de San Francisco, que no solo es una obra de ingeniería, sino un símbolo de la conexión entre el pasado y el presente.

YO: ¿Existen símbolos, colores o formas que sean especialmente significativos para la cultura azogueña?

DR ALFONSO: Sí, los rojo, blanco y verde de la bandera de Azogues representan el valor, la pureza y la esperanza, elementos que están muy presentes en nuestra identidad. En cuanto a formas, los motivos geométricos de los tejidos tradicionales y los diseños de los sombreros de paja toquilla son muy significativos. Estos patrones no solo son decorativos, sino que también cuentan historias y representan elementos de la naturaleza, como montañas, ríos y estrellas.

Tradiciones y festividades:

YO: ¿Qué tradiciones, festividades o costumbres son centrales en la vida de los azogueños?

DR ALFONSO: La Fiesta de la Virgen de la Nube, que se celebra en septiembre, es el evento más importante. Durante esta festividad, la ciudad se llena de procesiones, música, danzas y ferias gastronómicas. Otra tradición clave es el Carnaval, donde la gente juega con agua, espuma y talco, y se disfruta de platos típicos como el cuy asado y las tortillas de maíz. Además, las mingas (trabajos comunitarios) son una costumbre que refleja nuestro espíritu colaborativo y de ayuda mutua.

YO: ¿Cómo podrían estas tradiciones inspirar el diseño de un espacio moderno como un rooftop?

DR ALFONSO: Podrían incorporarse elementos como murales que representen las festividades, usando colores vivos que evoquen el Carnaval. También se podrían crear espacios interactivos, como mesas largas que recuerden las mingas, donde la gente pueda compartir y conectarse. Además, se podrían organizar eventos temáticos que celebren estas tradiciones, como noches de música andina o degustaciones de platos típicos.

Arte y artesanía local:

YO: ¿Qué técnicas, materiales o estilos artísticos y artesanales son típicos de Azogues?

DR ALFONSO: La tejeduría de paja toquilla es nuestra técnica más reconocida, pero también hay una rica tradición en cerámica y textiles. Los artesanos utilizan materiales naturales como la paja, la lana y el barro, y sus diseños suelen incluir motivos geométricos y colores que reflejan nuestro entorno andino.

YO: ¿Cómo podrían integrarse estos elementos en el diseño de interiores para crear una conexión emocional con los visitantes?

DR ALFONSO: Podrían usarse tejidos tradicionales en la decoración, como manteles, cojines o cortinas, que aporten calidez y autenticidad al espacio. También se podrían incluir piezas de cerámica local en la vajilla o como elementos decorativos. Además, se podrían crear murales o esculturas que representen las técnicas artesanales, contando la historia detrás de cada pieza.

Gastronomía y productos locales:

YO: ¿Qué platos, ingredientes o bebidas son emblemáticos de la gastronomía azogueña?

DR ALFONSO: El cuy asado, las tortillas de maíz y el hornado son platos típicos que no pueden faltar en ninguna celebración. También destacan bebidas como la chicha de jora (una bebida fermentada de maíz) y el canelazo (una bebida caliente con aguardiente y canela).

YO: ¿Cómo podrían estos elementos ser parte de la experiencia sensorial en un espacio gastronómico?

DR ALFONSO: Podrían ofrecerse platos tradicionales con un toque moderno, usando ingredientes locales para crear aromas y sabores que evoquen nuestra cultura. Además, se podrían organizar eventos temáticos donde se explique el origen de estos platos, acompañados de música y decoración que refuercen la experiencia sensorial.

Historias y leyendas locales:

YO: ¿Existen historias, mitos o leyendas de Azogues que sean especialmente significativas para la comunidad?

DR ALFONSO: Sí, la leyenda de la Virgen de la Nube es muy importante. Se dice que su imagen apareció milagrosamente en una nube, y desde entonces es nuestra patrona. También hay historias sobre el Puente de San Francisco, que se cree fue construido con ayuda divina.

YO: ¿Cómo podrían estas narrativas inspirar el diseño o la ambientación de un espacio?

DR ALFONSO: Podrían incluirse representaciones artísticas de estas leyendas, como murales o esculturas, que cuenten la historia de manera visual. También se podría usar iluminación que evoque la aparición de la Virgen en una nube, creando un ambiente mágico y espiritual.

Preguntas de cierre

YO: ¿Qué consejo le daría a un diseñador que quiere crear un espacio que honre la identidad cultural de Azogues?

DR ALFONSO: Que escuche a la comunidad, que se inspire en nuestras tradiciones y que use materiales y técnicas locales. Un diseño auténtico es aquel que respeta y celebra nuestras raíces.

Referencias de imagenes

- Clarín. (2018). Espacio con ambiente singular: disfrutar de un antiguo ritual [Imagen]. Clarín. https://www.clarin.com/arq/ambiente-singular-disfrutar-antiguo-ritual_0_SkdyZ1UJ7.html
- Revista Cuenca Ilustre. (s.f.). Catedral de Azogues.(p. 12). Issuu. https://issuu.com/revistacuencailustre/docs/revista_azogues_2024
- Diversidad Cultural Abya Yala 2019. Danza tradicional en la plaza central durante el evento cultural [Imagen].Facebook.<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=3616897118336291&id=868559503170080&set=a.868563843169646>
- Alcaldía de Ibagué. (2020, julio 3). Reapertura de restaurantes con medidas de bioseguridad La FM. <https://www.lafm.com.co/colombia/reapertura-de-restaurantes-crea-la-mision-de-ganar-la-confianza-de-comensales-acodres>
- Inplace Design. (s.f.). Interior del restaurante Banditos Arlington con diseño contemporáneo [Imagen]. Inplace Design. <https://inplace-design.com/our-places/banditos-arlington/>
- Postposmo. (s.f.). Gráfico sobre los sentidos y el marketing sensorial. Postposmo. <https://www.postposmo.com/marketing-sensorial/>
- I Wanna Trip. (s.f.). Fachada del Museo Etnográfico y Arqueológico Edgar Palomeque Vivar <https://iwannatrip.com/es/Museo-Etnografico-y-Arqueologico-Edgar-Palomeque-Vivar/1307>
- Fiallos Andrade, D. (s.f.). Diseño interior con iluminación cálida y materiales naturales [Imagen]. Pinterest. <https://www.pinterest.com/pin/123456789012345678/>
- Tripadvisor. (s.f.). Fonda Sur Trevelin Chubut, https://www.tripadvisor.es/Tourism-g1007738-Trevelin_Province_of_Chubut_Patagonia-Vacations.html
- Khaythedesigner. (2024). Imagen de una persona armando un cubo Rubik. Instagram. <https://www.instagram.com/p/XXXXXXX/>
- Autor desconocido. (2023, diciembre 31). Espacio de contemplación cultural [Fotografía]. Haraj. https://postcdn.haraj.com.sa/userfiles30/2023-12-31/540x682-1_-vQdV98iN1Qt92W.jpg/900/webp
- Carmona, A. (2023, enero 2). Espacios optimizados para el confort del usuario. https://www.elmueble.com/estancias/45-salones-para-2023-con-un-nexo-comun-llevan-el-sello-el-mueble-y-son-fantasticos_48510
- Restaurant Guru. (2025). Natha Bohem, Adana. <https://es.restaurantguru.com/Natha-Adana-Adana>
- Depositphotos. (2025). Fotos de mano humana]. <https://depositphotos.com/es/photos/fotos-de-mano-humana.html>
- Depositphotos. (2025). Fotos ojos. <https://depositphotos.com/es/photos/ojo.html?qview=41904535>
- Depositphotos. (2025). Foto sentido acustico . <https://depositphotos.com/es/photos/oreja.html?qview=61813047>
- Depositphotos. (2025). Fotos sentido del gusto . <https://depositphotos.com/es/photos/boca.html>
- Ruiz, L. (2017, enero 16). Cómo hacer ladrillos de adobe y un muro - 11 pasos. Mundo Deportivo. <https://www.mundodeportivo.com/uncomo/hogar/articulo/como-hacer-ladrillos-de-adobe-y-un-muro-39382.html>

- Rueankam. (s.f.). Fondo de valla de bambú [Vector]. Freepik. https://www.freepik.es/vector-premium/fondo-valla-bambu_7027127.htm: contentReference[oaicite:2]{index=2}
- The Best in Design. (s.f.). Ozone Bar, Hong Kong. <https://thebestindesign.net/the-art-of-living/bars-restaurants/527-ozone-bar-hong-kong>: contentReference[oaicite:5]{index=5}
- ArchDaily México. (2023, octubre 17). Restaurante AÚNA / MRD Arquitectos. <https://www.archdaily.mx/mx/1008300/restaurante-auna-mrd-arquitectos>
- ArchDaily México. (2015, septiembre 20). Vivarium / Hypothesis + stu/D/O Architects. <https://www.archdaily.mx/mx/769868/vivarium-hypothesis-plus-stu-d-o-architects>

HerbaZest. (2025, 10 de abril). Clavo de olor. Recuperado de <https://www.herbazest.com/es/hierbas/clavo-de-olor>HerbaZest

Richburg Stone. (2025). Buff Lueders. https://www.richburgstone.com/project/buff-lueders/**

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). Guía de destino Azogues. Viaja Ecuador. <https://www.viajaecuador.com.ec/wp-content/uploads/2021/04/Guia-PM-AZOGUES-OK.pdf>

iStock. (s.f.). Mujer joven disfrutando mientras cocina la comida en la cocina [Fotografía]. <https://www.istockphoto.com/es/foto/mujer-joven-disfrutando-mientras-cocina-la-comida-en-la-cocina-gm1329629291-413293745>

Instituto de Altos Estudios “Dr. Arnoldo Gabaldón” (IAEL). (2021, 22 de febrero). Gastronomía. <https://iael.edu.ve/2021/02/22/gastronomia/>

Iñiguez, A. (2023, 22 de mayo). How to organize a commercial space? Distribution and circulation strategies in the design of stores and premises. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/1000661/how-to-organize-a-commercial-space-distribution-and-circulation-strategies-in-the-design-of-stores-and-premises>

DJs de México. (2016, 27 de julio). Tabla de exposición al ruido. <https://djsdemexico.org/tabla-de-exposicion-al-ruido/>

Alibaba. (s.f.). Difusores de llama con ruido blanco. Recuperado el 22 de mayo de 2025, de <https://spanish.alibaba.com/g/white-noise-flame-diffuser.html>

Huabanfood. (2025, mayo 22). Imagen de ejemplo. Huaban. <https://huaban.com/user/huabanfood>

Dirección del Trabajo. (2004, 28 de julio). Dirección del Trabajo clausura empresa forestal por sueldos impagos. <https://www.dt.gob.cl/portal/1627/w3-article-67030.html>

Amazon España. (2025). 049101 Reja perimetral de bambú estera para sombrear 100 x 300 cm. <https://www.amazon.es/049101-perimetral-bamb%C3%BA-estera-sombrear/dp/B07BTCNTX>

Podesta, L. [@lindapodesta]. (s.f.). Perfil de Pinterest. Pinterest. <https://co.pinterest.com/lindapodesta/>

Construex Ecuador. (s.f.). Andesita Lisa 30x30. La Roca. https://www.construex.com.ec/exhibidores/la_roca/producto/andesita_lisa_30_x_30

Kurilovych, I. (2024, 4 de abril). Provincia de Cañar. La Catedral y el Parque Central de la Ciudad de Azogues. Ecuador [Fotografía]. Dreamstime. <https://es.dreamstime.com/provincia-de-canar-la-catedral-y-el-parque-central-ciudad-azogues-ecuador-abril-capital-construcci%C3%B3n-comenz%C3%B3-finales-del-siglo-image328720645>

Wikipedia. (2025, mayo 22). Santuario de la Virgen de la Nube. https://es.wikipedia.org/wiki/Santuario_de_la_Virgen_de_la_Nube

Padre Freddy. (2019, 4 de diciembre). Desde el cerro del Abuga en la Ciudad de Azogues. Nuestra Señora de la Nube cubren [Publicación de Facebook]. Facebook. <https://www.facebook.com/padrefreddyoficial/posts/2668779666687720>

Referencias bibliográficas

Muñoz Pérez, L. (n.d.). *Arquitectura y diseño de interiores en el ámbito de la restauración: Ejemplos recientes*. Universidad de Salamanca.

- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. *Revista opera*, (7), 69-84.
- Ayalp, N., & BOZDAYI, A. M. (2013). Sustainability of an interior space as a cultural heritage. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 8(4), 485- 497.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Azogues. (2020). *Azogues: Bicentenario de su independencia*. Azogues: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Azogues. (p. 348).
- Arrarte, J. B. (2019). *Arquitectura gastronómica con identidad cultural local en el marco de la globalización. Restaurantes de Lima moderna durante el boom culinario (1990-2015)*. *Limaq*, (005), 87-104.

Mora-Cantellano, M. D. P. A., & Caviedes-Mondragón, M. E. (2021). Estrategia para proyectos de diseño de interiores con identidad étnica. *Revista Legado de Arquitectura y Diseño*, 16(30), 46-55.

Vollenweider, Y. A. (2012). *Implementación de un restaurante gourmet en el piso 17 del Hotel Hilton Colón Quito (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2012)*.

Giménez, G. (2016), *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, México.

8. Chioma, D., y Abude, P. (2018). *The Role of Sensory Marketing in Achieving Customer*

9. *Patronage in Fast Food Restaurants in Awka*. *International Research Journal of Management, IT & Social Sciences*, 5(2), 155-163. <https://www.neliti.com/publications/280642/the-role-of-sensory-marketing-in-achieving-customer-patronage-in-fast-food-resta>

Jang, H., y Lee, S. (2019). *Applying Effective Sensory Marketing to Sustainable Coffee Shop Business Management*. *Sustainability*, 11, 2-17. <https://www.mdpi.com/2071-1050/11/22/6430/htm>

Eljuri, G. (2008). *Patrimonio inmaterial, herencia, identidad y memoria*. *Revista Artesanías de América*, 53–74. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1522>

Cepeda Nuñez, I. B., & Zavaleta Perez, K. L. (2023). *Estrategias de arquitectura sensorial en la revaloración de la identidad cultural de Moche 2023*.

Paredes Palacios, A. (2019). *La memoria y la tradición oral en la formación del conocimiento. Una mirada al desarrollo de la identidad cultural*. *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales (ReHuSo)*, 4(2), 28-40.

Chapoñan Montalvan, K. J. (2022). *Efecto del marketing sensorial en la intención del comportamiento de los clientes de restaurantes del distrito de Lambayeque, 2021*.

Arbaiza Rodríguez, F., y Rodríguez Alayo, L. (2019). *La experiencia de consumo en Piura: Análisis de los recursos de Marketing Experiencial en las tiendas de retail moderno de ropa y calzado*. [The consumer experience in Piura: Analysis of Experiential Marketing resources in modern clothing and footwear retail stores] *Revista De Comunicación*, 15, 128-165. Recuperado de: <https://n9.cl/n3ew1>

Dubuc-Piña, A. D. L. A. (2022). *Marketing sensorial como estrategia persuasiva para la fidelización del cliente en el sector de servicios*. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 7(13), 53-71.

Sánchez Romera, M. (2008). Neurogastronomía. La inteligencia emocional culinaria (2ª ed.). Madrid, España: Grupo Saned.

Rodríguez-Guil, G. (2004). El poderoso sentido del olfato. Resources, 11(2), Recuperado de http://files.cdbwebnode.com/2000000369548f96433/Spring04SP.pdf?fbclid=IwAR1xtWjJWiS6E3xrMu8Ym7CCfi_QI_tGR5iz6oRkNAe2Y_Zj8Q-n0XkMM8-E

Tortora, G., y Derrickson, B. (2006). Principios de anatomía y fisiología (11va ed.). México: Medica Panamericana.

Popai (2016). Informe Popai. Recuperado de <http://www.popaispain.org>

Marín, G. J., Pérez, E. B., & Cortés, Á. L. (2019). Marketing sensorial: el concepto, sus técnicas y su aplicación en el punto de venta. Vivat Academia, (148), 121-147.

Pesántes, M., & González, I. (2011). en Arquitectura tradicional en Azuay y Cañar. Técnicas, creencias, prácticas y saberes. Serie Estudios.

Teixeira, A. K. G., Barbosa, M. L. A., & Souza, A. G. (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.

Barakat Elnaggar, Hala. (2017). Heritage Resources as a Method to Reviving the Identity of Contemporary Interior Designs: A Comparative Analysis of Users' Preferences of Interior Space. The Academic Research Community Publication, International Conference: Cities' Identity Through Architecture and Arts (CITAA). DOI: 10.21625/archive.v1i1.109. Arab Academy for Science, Technology & Maritime Transport, Cairo, Egypt

Chibioma, P. C., & Abude, A. N. (2018). Sensory marketing and customer patronage of restaurants. International Journal of Business and Management Review, *6*(4), 1-15.

