

PROPUESTA DE DISEÑO INTERIOR PARA UNA
CAFETERÍA EN CUENCA: OPTIMIZACIÓN DEL
ESPACIO Y MEJORA DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE.
Caso: PURA VIDA

Trabajo previo a la Obtención del título de: **MAGÍSTER EN DISEÑO DE INTERIORES**

Autor: Arq. Bryan Esteban Vásquez Peralta

Director: Dis. Cesar Giovanni Delgado Banegas

Cuenca - Ecuador, 2025

PROPUESTA DE DISEÑO INTERIOR PARA UNA CAFETERÍA EN CUENCA: OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO Y MEJORA DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE.

Caso: PURA VIDA

Trabajo previo a la Obtención del título de: **MAGÍSTER EN DISEÑO DE INTERIORES**

Autor: Arq. Bryan Esteban Vásquez Peralta

Director: Dis. Cesar Giovanni Delgado Banegas

Cuenca - Ecuador, 2025

Dedicatoria

A mi madre y a mi abuela, quienes siempre han sido mi apoyo incondicional y mi mayor inspiración. Gracias por enseñarme a perseverar y por acompañarme en cada paso de este camino. Su amor y su fe en mí me han dado la fuerza para superar cada desafío.

Agradecimientos

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a mi madre y a mi abuela, por su amor, paciencia y apoyo constante. Ellas son mi mayor inspiración y mi fuerza en los momentos difíciles. Gracias por cada consejo y por estar siempre a mi lado.

Resumen

PROPUESTA DE DISEÑO INTERIOR PARA UNA CAFETERÍA EN CUENCA: OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO Y MEJORA DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE.

CASO: PURA VIDA

Este proyecto ofrece una perspectiva teórica acerca del diseño interior de establecimientos gastronómicos, utilizando como ejemplo la cafetería Pura Vida, situada en la ciudad de Cuenca. La atención se enfoca en dos pilares esenciales: la optimización del espacio y la mejora de la experiencia del cliente, considerados como elementos cruciales en la proyección de interiores modernos. Basándose en una revisión bibliográfica y el estudio de proyectos de referencia, se analiza la manera en que factores como la materialidad, la disposición de los muebles, la iluminación y otros estímulos sensoriales impactan directamente en la experiencia del usuario.

El estudio se organiza en tres metas: establecer los conceptos esenciales desde un enfoque vivencial y funcional; examinar situaciones parecidas mediante criterios de percepción y eficiencia espacial; y por último, elaborar una propuesta interior para Pura Vida que se ajuste a estas premisas. Así, el objetivo es generar un ambiente consistente, atractivo y con gran significado emocional, que se alinee con las necesidades y expectativas del usuario actual.

Palabras Clave: Diseño interior - Cafeterías - Optimización del espacio - Experiencia del cliente - Funcionalidad.

Abstract

INTERIOR DESIGN PROPOSAL FOR A CAFÉ IN CUENCA: SPACE OPTIMIZATION AND CUSTOMER EXPERIENCE ENHANCEMENT.

CASE: PURA VIDA

This writing offers a theoretical perspective on the interior design of gastronomic establishments, using the Pura Vida café, located in the city of Cuenca, as an example. The focus is placed on two essential pillars: space optimization and the enhancement of the customer experience, considered as key elements in the design of modern interiors. Based on a literature review and the study of reference projects, the analysis explores how factors such as materiality, furniture layout, lighting, and other sensory stimuli directly impact the user experience.

The study is organized around three goals: to establish essential concepts from an experiential and functional approach; to examine similar cases through criteria of perception and spatial efficiency; and finally, to develop an interior proposal for Pura Vida that aligns with these principles. The objective is to create a coherent, attractive, and emotionally meaningful environment that meets the needs and expectations of today’s users.

Keywords: Interior design – Cafés – Space optimization – Customer experience – Functionality.

Student: Vásquez Peralta Bryan Esteban
C.I. 0106053051
eMail : vasquezbryan9@gmail.com
Signature:



Director: Delgado Banegas Cesar Giovanni
Signature:



PROPUESTA DE DISEÑO INTERIOR PARA UNA
CAFETERÍA EN CUENCA: OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO Y
MEJORA DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE.
CASO: PURA VIDA.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Dedicatoria.....005

Agradecimiento..... 007

Resumen.....009

Abstract.....011

INTRODUCCIÓN

Introducción.....26 - 29

Problemática..... 30

Pregunta de Investigación e Hipótesis..... 31

Objetivos..... 32

Esquema General..... 33

CAPÍTULO I

Marco Teórico – Estado del Arte.....36

Diseño Interior en Espacios Gastronómicos.....36

La experiencia del usuario.....51

Diseño emocional y bienestar en el consumo.....57

Biofilia en Diseño Interior.....59

CAPÍTULO II

Estado Actual..... 66

Casos de Estudio..... 74

Café Zhicang / Diseño de madera y piedra MOS – Xi’An, China 2024..... 74 - 81

Restaurante y Bar Jordan Road por CAA Studio - Yunnan, China 2015.....82 - 89

Kontum Indochine Café / Vo Trong Nghia Architects – Vietnam..... 90 - 97

CAPÍTULO III

Historia Pura Vida.....100 - 101

Metodología de Investigación.....102 - 103

Concepto del Diseño.....104 - 105

Bocetos.....106 - 107

Propuesta de Diseño.....108

Ubicación.....108

Emplazamiento.....109

Moodboard..... 110

Materialboard.....111

Selección Mobiliario..... 112 - 113

Selección de Iluminación.....114 - 115

Plantas Arquitectónicas..... 118 - 121

Elevaciones..... 122 - 123

Secciones.....124 - 125

Perspectivas.....126 - 133

Renders.....134 -155

Conclusiones.....156 - 157

Infografías.....158 - 163

Bibliografía..... 166 -169

ÍNDICE DE IMÁGENES

Figura 001: Problemática.
Fuente: Pinterest.

Figura 002: Investigación e Hipótesis.
Fuente: Pinterest.

Figura 003: Objetivos.
Fuente: Pinterest.

Figura 004: Esquema General.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 005: Introducción.
Fuente: Pinterest.

Figura 006: Optimización y Experiencia del Cliente.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 007: Introducción Pura Vida.
Fuente: Pinterest.

Figura 008: Propuesta de Diseño Interior Para Una Cafetería en Cuenca.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 009: Establecimiento Cafetería.
Fuente: Pinterest.

Figura 010: Función del diseño interior en la experiencia del cliente.
Fuente: Pinterest.

Figura 011: Influencia del diseño interior en la percepción del espacio.
Fuente: Pinterest.

Figura 012: Diseño interior de la cafetería Caterpillar en Cuenca.
Fuente: Imagen recuperada de HS Arquitectos (s.f.).3.

Figura 013: Optimización del espacio en cafeterías.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 014: Ergonomía y Confort del Mobiliario.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 015: Jerarquización de Espacios según uso.
Fuente: Pinterest.

Figura 016: Mobiliario Multifuncional y Adaptable.
Fuente: Pinterest.

Figura 017: Definición de circulación en espacios interiores.
Fuente: Pinterest.

Figura 018: Flujo de Clientes.
Fuente: Pinterest

Figura 019: Elementos de Diseño.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 020: Tipos de Circulación en Cafeterías.
Fuente: Pinterest.

Figura 021: Tipos de Circulación.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 022: Influencia en la Optimización del Espacio.
Fuente: Pinterest.

Figura 023: Principios de Diseño para una Circulación Eficiente.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 024: La Experiencia del Usuario.
Fuente: Pinterest.

Figura 025: Experiencia del Usuario.
Fuente: Pinterest.

Figura 026: Categorización de las Experiencias Espaciales a partir de la Variable de Temporalidad.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 027: Propuesta de Materiales.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 028: MoodBoard Genérico.
Fuente: Pinterest.

Figura 029: Think Bigger.
Fuente: Pinterest.

Figura 030: Diseño Emocional.
Fuente: Pinterest.

Figura 031: Percepción Espacial.
Fuente: Pinterest.

Figura 032: Boceto Biofilia I.
Fuente: Pinterest.

Figura 033: Boceto Biofilia II.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 034: Imagen creada con IA.
Fuente: Chat GPT.

Figura 035: Boceto Concepto Natural.
Fuente: Pinterest.

Figura 036: Boceto Inspiración Vida.
Fuente: Pinterest.

Figura 037: Establecimiento Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 038: Establecimiento Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 039: Establecimiento Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 040: Establecimiento Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 041: Estado Actual Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 042: Circulación Actual Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 043: Estado Actual Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 044: Circulación Actual Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia

Figura 045: Café Zhicang- Frente.
Fuente: Archdaily.

Figura 046: Café Zhicang.
Fuente: Archdaily.

Figura 047: Café Zhicang - Zonificación.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 048: Café Zhicang - Circulación.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 049: Café Zhicang.
Fuente: Archdaily.

Figura 050: Café Zhicang - Secciones.
Fuente: Archdaily.

Figura 051: Análisis Comparativo entre el Zhicang Café y Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 052: Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 053: Bocetos.
Fuente: Chat GPT.

Figura 054: Café Zhicang.
Fuente: Archdaily.

Figura 055: Restaurante y Bar Jordan Road.
Fuente: Archdaily.

Figura 056: Restaurante y Bar Jordan Road.
Fuente: Archdaily.

Figura 057: Restaurante y Bar Jordan Road.
Fuente: Archdaily.

Figura 058: Axonometría Explotada.
Fuente: Archdaily.

Figura 059: Análisis Comparativo entre Restaurante y Bar Jordan Road y Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 060: Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 061: Bocetos.
Fuente: Chat GPT.

Figura 062: Restaurante y Bar Jordan Road.
Fuente: Archdaily.

Figura 063: Kontum Indochine Café.
Fuente: Archdaily.

Figura 064: Kontum Indochine Café.
Fuente: Archdaily.

Figura 065: Kontum Indochine Café - Zonificación.
Fuente: Archdaily.

Figura 066: Kontum Indochine Café - Circulación.
Fuente: Archdaily.

Figura 067: Kontum Indochine Café.
Fuente: Archdaily.

Figura 068: Kontum Indochine Café - Secciones.
Fuente: Archdaily.

Figura 069: Análisis Comparativo entre Kontum Indochine Café y Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 070: Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 071: Bocetos.
Fuente: Chat GPT.

Figura 072: Kontum Indochine Café.
Fuente: Archdaily.

Figura 073: Xavier Martínez y Estefanía Toledo.
Fuente: Facebook.

Figura 074: Fabian Criollo.
Fuente: Facebook.

Figura 075: Metodología de Investigación.
Fuente: Pinterest.

Figura 076: Métodos de Investigación.
Fuente: Pinterest.

Figura 077: Imagen creada con IA.
Fuente: Chat GPT.

Figura 078: Imagen creada con IA.
Fuente: Chat GPT.

Figura 079: Boceto creado con IA
Fuente: Chat GPT

Figura 080: Boceto creado con IA
Fuente: Chat GPT.

Figura 081: Ubicación.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 082: Emplazamiento.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 083: MoodBoard.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 084: MaterialBoard.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 085: Aperi Easy Chair.
Fuente: bimobject.

Figura 086: Pot™ 3318 lounge chair.
Fuente: bimobject.

Figura 087: CUP lounge chair.
Fuente: bimobject.

Figura 088: Mesa TROMSØ oval.
Fuente: 3D Warehouse.

Figura 089: Olympia Fabric Bar Stool.
Fuente: James Said.

Figura 090: Aplique Pared Tortuga.
Fuente: Minimal.

Figura 091: Lámpara colgante redonda OVNI, lámpara colgante LED.
Fuente: AliExpress.

Figura 092: Coluna Abajur Piso Chão Globo.
Fuente: Bim Object.

Figura 093: Lampara de techo, aviva - 4XGU10 Bront.Ant.
Fuente: Mega Maderas.

Figura 094: Olympia Fabric Bar Stool.
Fuente: James Said.

Figura 095: Elementos de la Propuesta.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 096: Validación de la Propuesta mediante Análisis de capacidad y flujo de usuarios.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 097: Áreas Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 098: Áreas Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 099: Circulación Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 100: Circulación Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 101: Elevación Frontal.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 102: Elevación Lateral.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 103: Sección A-A en Perspectiva.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 104: Sección B-B en Perspectiva.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 105: Perspectiva Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 106: Perspectiva Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 107: Perspectiva Recepción.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 108: Perspectiva Bar.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 109: Perspectiva Áreas de Consumo.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 110: Perspectiva Área de Consumo.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 111: Perspectiva Cocina.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 112: Perspectiva Área Exterior y Área de Consumo.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 113: Perspectiva Área de Consumo y Baños.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 114: Render Interior 1.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 115: Render Interior 2.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 116: Render Interior 3.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 117: Render Interior 4.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 118: Render Interior 5.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 119: Render Interior 6.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 120: Render Interior 7.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 121: Render Interior 8.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 122: Render Interior 9.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 123: Render Interior 10.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 124: Render Interior 11.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 125: Render Interior 12.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 126: Render Interior 13.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 127: Render Interior 14.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 128: Render Interior 15.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 129: Render Interior 16.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 130: Render Interior 17.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 131: Render Interior 18.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 132: Render Interior 19.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 133: Render Interior 20.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 134: Render Interior 21.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 135: Render Interior 22.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 136: Boceto Árbol.
Fuente: Chat GPT.

Figura 137: Imagen Creada con IA - Pura Vida.
Fuente: Chat GPT.

Figura 138: Concepto Árbol creado con IA.
Fuente: Chat GPT.

Figura 139: Infografía I.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 140: Boceto Establecimiento IA.
Fuente: Chat GPT.

Figura 141: Infografía II.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 142: Boceto Planta Establecimiento IA.
Fuente: Chat GPT.

Figura 143: Infografía III.
Fuente: Elaboración propia.



00. INTRODUCCIÓN

Introducción

Introducción.

En la ciudad de Cuenca, reconocida por su riqueza cultural, patrimonial y gastronómica, las cafeterías se han consolidado como espacios sociales de encuentro, descanso y disfrute. Dentro de este panorama, la cafetería Pura Vida ha destacado por promover un concepto de alimentación consciente, saludable y variada, en un ambiente acogedor y cercano. Sin embargo, la experiencia que un cliente vive dentro de un establecimiento gastronómico no depende únicamente de la calidad de sus productos, sino también del diseño y la organización del espacio. Un diseño interior adecuado puede potenciar la identidad del lugar, optimizar su funcionamiento y, sobre todo, mejorar la experiencia de quienes lo visitan.

En este sentido, el presente proyecto de investigación y diseño se plantea como una propuesta de diseño interior para la cafetería Pura Vida, con el objetivo de optimizar el uso del espacio y reforzar la experiencia sensorial, emocional y funcional de sus clientes. Para

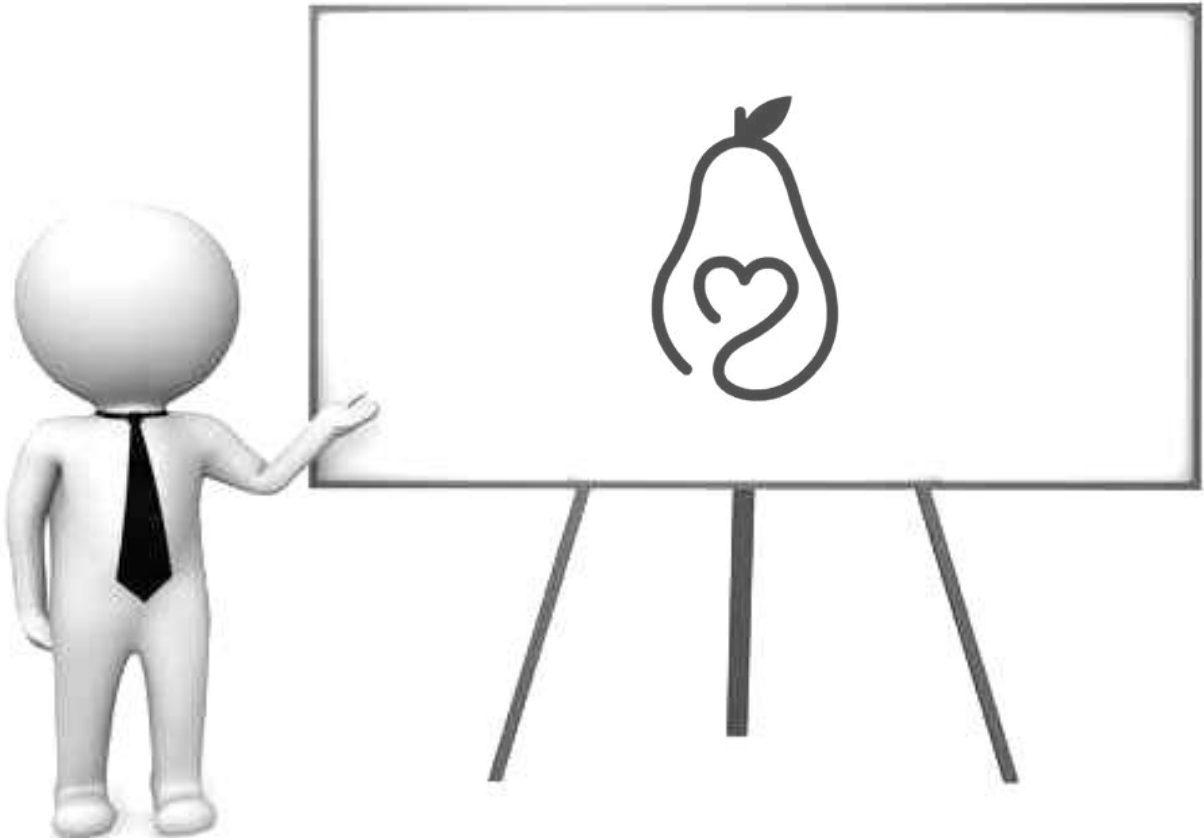


Figura 005: Introducción.
Fuente: Pinterest.

lograrlo, se integrarán de forma coherente diferentes conceptos teóricos que, aunque diversos, convergen en un mismo propósito: generar un ambiente que transmita bienestar, fluidez y coherencia con la filosofía del negocio.

Uno de los ejes principales del diseño será la optimización espacial, entendida como la capacidad de distribuir y organizar los elementos del interior de forma que maximicen la funcionalidad y la comodidad, sin sacrificar la estética. Este criterio es fundamental en cafeterías urbanas como Pura Vida, donde el área disponible debe responder simultáneamente a necesidades operativas (flujo del personal, ubicación del mobiliario, accesibilidad) y experienciales (comodidad del cliente, percepción de amplitud, privacidad visual). La optimización del espacio no se limita a la disposición física de los elementos, sino que implica también la integración armónica de factores cromáticos, lumínicos y materiales.

En este marco, la cromática cumple un papel relevante como recurso de comunicación visual y emocional. La selección de colores influye directamente en la percepción del ambiente, el apetito, el estado de ánimo y el tiempo de permanencia del cliente. En el caso de Pura Vida, se buscará emplear una paleta que refleje su identidad de frescura, salud y cercanía, priorizando tonalidades naturales y cálidas que evoquen calma y bienestar, y que a la vez dialoguen con los materiales y la iluminación para reforzar la coherencia del concepto.

La psicología ambiental será otro componente esencial para comprender cómo los usuarios perciben y se relacionan con el espacio. Este enfoque permite analizar cómo factores como la iluminación, el mobiliario, la acústica y la disposición del espacio influyen en el confort, el comportamiento y la satisfacción del cliente. Una adecuada aplicación de estos principios



Figura 006: Optimización y Experiencia del Cliente.
Fuente: Elaboración propia.

contribuirá a que Pura Vida no solo sea un lugar para consumir alimentos, sino un entorno que invite a permanecer, socializar y volver.

De igual forma, se integrará el diseño biofílico, que promueve la conexión de las personas con la naturaleza a través del entorno construido. En cafeterías como Pura Vida, la incorporación de elementos vegetales, texturas orgánicas, luz natural y vistas verdes puede mejorar la percepción de frescura, disminuir el estrés y fortalecer la identidad saludable del local. Este patrón de diseño se conectará directamente con la optimización del espacio, ya que la vegetación no será un mero elemento decorativo, sino que estará estratégicamente ubicada para aportar estética, funcionalidad y beneficios psicológicos.

Finalmente, todos estos conceptos se articularán bajo un hilo conductor claro: la creación de un espacio que optimice su funcionamiento y refuerce

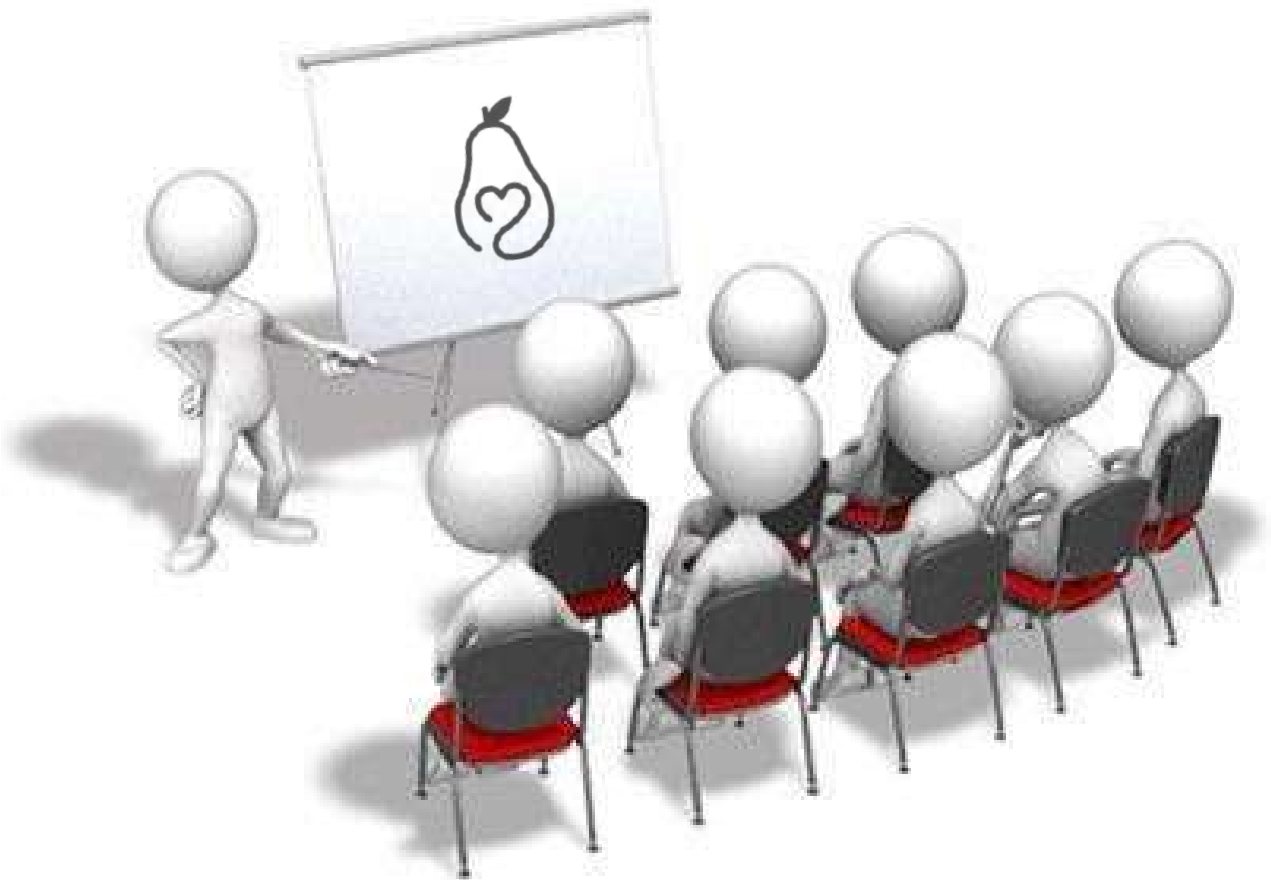


Figura 007: Introducción Pura Vida.
Fuente: Pinterest.

la experiencia integral del cliente. La cromática, la psicología ambiental, la biofilia y la distribución espacial no se abordarán como temas aislados, sino como componentes interdependientes que, al interactuar, generan un ambiente coherente con la filosofía de Pura Vida. El objetivo no es únicamente embellecer el lugar, sino transformar la experiencia del usuario a través de un diseño interior consciente, funcional y alineado con los valores del negocio. lugar, sino transformar la experiencia del usuario a través de un diseño interior consciente, funcional y alineado con los valores del negocio.

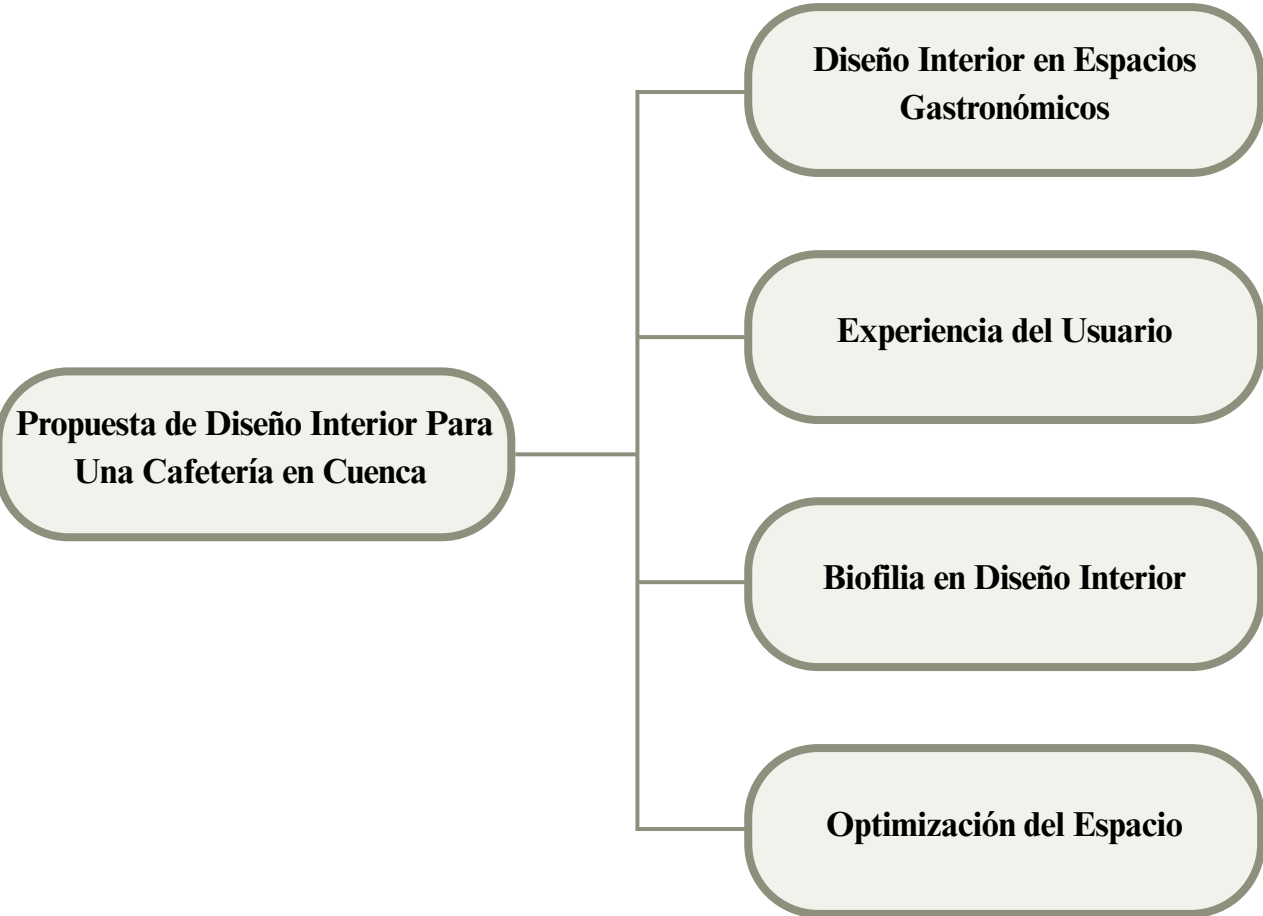


Figura 008: Propuesta de Diseño Interior Para Una Cafetería en Cuenca.
Fuente: Elaboración propia.

Problemática

Problemática.

Hoy en día, el diseño interior de cafeterías juega un papel crucial en la mejora de los espacios, la consolidación de la identidad de marca y la optimización de la experiencia del consumidor. Una correcta disposición, iluminación, elección de materiales y armonía estética no solo potencian la funcionalidad del espacio, sino que también impactan directamente en la percepción y satisfacción del usuario.

En contextos urbanos competitivos como Cuenca, donde los clientes valoran cada vez más las experiencias completas, el diseño interior se transforma en un factor determinante para el posicionamiento de los negocios gastronómicos.

En este escenario, la cafetería Pura Vida, que promueve una dieta equilibrada y un estilo de vida consciente, presenta ciertas limitaciones relacionadas con la organización espacial, el aprovechamiento de la luz natural, el uso de

materiales sostenibles y la creación de un ambiente acogedor. Estas deficiencias pueden afectar tanto el funcionamiento operativo como la experiencia del cliente, generando un desajuste entre la propuesta de valor de la marca y la percepción del público.



Figura 001: Problemática.
Fuente: Pinterest.

Pregunta de Investigación e Hipótesis

Pregunta de Investigación.

¿Puede un diseño interior optimizado mejorar el uso del espacio y la experiencia del usuario en una cafetería en Cuenca?

Hipótesis.

La implementación de un diseño interior en una cafetería de Cuenca, que incorpore la optimización del espacio (circulación, distribución del mobiliario y aprovechamiento de áreas), junto con la integración de elementos naturales (vegetación, materiales biofílicos y luz natural), influirá positivamente en la funcionalidad del espacio y en la experiencia del cliente (satisfacción, confort y percepción del ambiente).



Figura 002: Investigación e Hipótesis.
Fuente: Pinterest.

Objetivos

Objetivo General.

Proponer un diseño interior para una cafetería que optimice el espacio y mejore la experiencia del usuario, a partir del análisis teórico y referencial de proyectos similares.

Objetivos Específicos.

1. Revisar y definir los conceptos primarios que rigen el proyecto desde un posicionamiento experiencial y de optimización espacial.
2. Analizar referentes (plantas, fotografías, proyectos ejecutados) mediante criterios de experiencia del usuario y funcionalidad espacial.
3. Diseñar una propuesta interior para una cafetería que considere los criterios analizados, respondiendo a los principios de experiencia del usuario y optimización espacial.



Figura 003: Objetivos.
Fuente: Pinterest.

Esquema General

Esquema Propuesto.

Primero, haremos una revisión teórica de los principios de optimización del espacio y mejora de la experiencia del cliente aplicados al diseño de interiores. Para ello, se explorarán casos de cafeterías internacionales para revelar tendencias y entender claramente cómo se implementan con éxito estos principios en los espacios.

Luego, se evaluarán los principales factores que afectan la experiencia del cliente en las cafeterías, incluyendo la disposición del espacio, la iluminación, los materiales y la atmósfera general del lugar. De estos estudios, se extraerán reglas y directrices específicas relacionadas con el diseño el local de tal manera que el espacio sea lo más funcional posible y proporcione comodidad y satisfacción a los clientes.

A partir de esto, se creará la propuesta conceptual de una cafetería en Cuenca, de acuerdo con sus características y necesidades. La evaluación del diseño se realizará mediante observación directa y comentarios de asociaciones con el establecimiento.

La respuesta ayudará a afinar y perfeccionar el diseño para alcanzar los objetivos de espacio optimizado y experiencia del cliente.

Finalmente, concluiremos si el diseño puede implementarse en la cafetería, su uso del espacio y si puede elevar el atractivo del negocio y aportar viabilidad comercial.

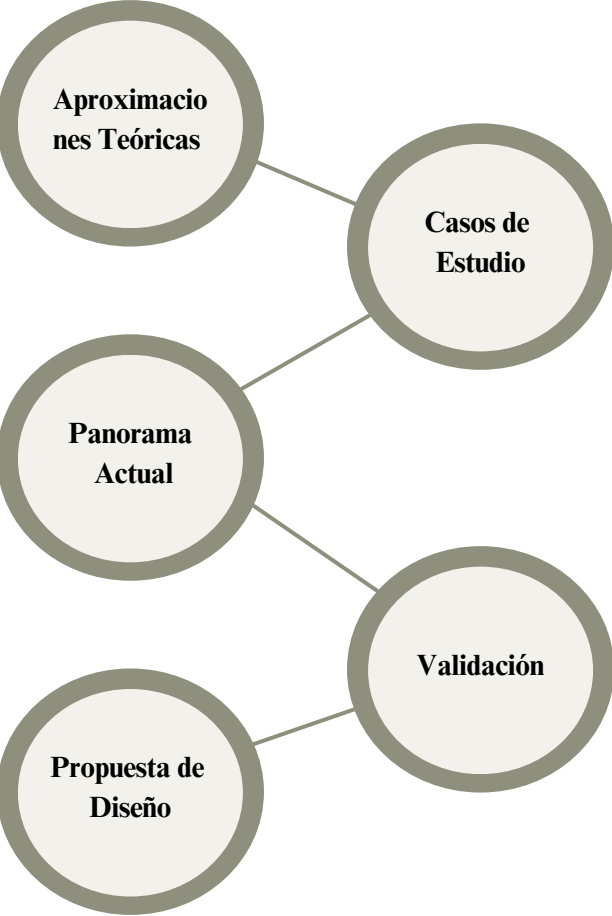


Figura 004: Esquema General.
Fuente: Elaboración propia.

01.

CAPÍTULO I

1.Diseño Interior en Espacios Gastronómicos

1.1 Evolución del Concepto de Cafetería.

El diseño interior de los espacios gastronómicos ha experimentado una transformación significativa en las últimas décadas, pasando de ser un elemento meramente funcional a convertirse en una herramienta estratégica para ofrecer experiencias únicas a los clientes. Según Vivar Cordero y Lucero Angüisaca (2021), la percepción espacial en cafés y restaurantes de la ciudad de Cuenca se ha visto influenciada por la distribución del espacio y la relación entre los ambientes interiores y exteriores, lo que ha promovido un rediseño orientado a priorizar la comodidad y la experiencia del cliente. Este enfoque refleja una tendencia global de transformar los espacios gastronómicos en entornos atractivos que generen un vínculo emocional con los usuarios, aumentando así su satisfacción y fidelidad.



Figura 009: Establecimiento Cafetería.
Fuente: Pinterest.

1.2. Función del Diseño Interior en la Experiencia del Cliente.

El diseño interior desempeña un papel determinante en la creación de experiencias memorables para los clientes. La disposición del mobiliario, la iluminación, los colores y la acústica del espacio influyen directamente en la percepción del ambiente y en el nivel de satisfacción de los usuarios. Heras Barros y Cordero Sempértegui (2025) destacan que la aplicación de herramientas de marketing sensorial en el diseño interior permite establecer conexiones emocionales con los clientes, potenciando su experiencia y fomentando su fidelización. En este sentido, un diseño cuidado no solo cumple con una función estética, sino que también contribuye a fortalecer la identidad del local y a mejorar la permanencia de los usuarios en el espacio.



Figura 010: Función del diseño interior en la experiencia del cliente.
Fuente: Pinterest.

1.3. Influencia del Diseño Interior en la Percepción del Espacio.

La percepción del espacio por parte de los clientes está estrechamente vinculada con el diseño interior. Una distribución adecuada del mobiliario, la correcta iluminación y la elección estratégica de colores pueden modificar la percepción de amplitud y confort dentro del local. En el caso de cafeterías con alta afluencia de clientes, como Pura Vida, ubicado en la calle Remigio Crespo en Cuenca, la planificación del espacio se vuelve aún más relevante para garantizar comodidad y fluidez en la circulación. Según Vivar Cordero y Lucero Angüisaca (2021), los estímulos espaciales, tales como la disposición del mobiliario y la relación interior-exterior, afectan de manera directa las sensaciones de los clientes en cafés y restaurantes, destacando la importancia de diseñar espacios que permitan un balance entre funcionalidad y bienestar del usuario.



Figura 011: Influencia del diseño interior en la percepción del espacio.
Fuente: Pinterest.

1.3.1. Optimización del Espacio en una Cafetería.

La optimización del espacio en una cafetería posibilita una mejor organización de cada zona, simplificando el servicio y la movilidad, lo que incrementa tanto la funcionalidad como la experiencia del cliente. Una de las claves para optimizar el espacio en cafeterías consiste en el uso de mobiliario multifuncional, como mesas plegables o asientos con almacenamiento integrado, lo que facilita la adaptabilidad del lugar a diferentes necesidades del día a día. Asimismo, el aprovechamiento del espacio vertical mediante estanterías flotantes o jardines murales no solo libera superficie útil, sino que también contribuye a la identidad visual del negocio (HS Arquitectos, s.f.) Según Talaya Ambrona (2024), La optimización del espacio es una estrategia esencial en el diseño interior de cafeterías, especialmente en contextos urbanos donde los locales comerciales suelen contar con superficies limitadas. Este enfoque busca maximizar la funcionalidad y el confort sin

sacrificar la estética del lugar. Para lograrlo, se requiere una planificación cuidadosa de la distribución del mobiliario, los puntos de circulación y las zonas de servicio, lo que permite mejorar la experiencia del cliente y la eficiencia operativa.



Figura 012: Diseño interior de la cafetería Caterpillar en Cuenca.
Fuente: Imagen recuperada de HS Arquitectos (s.f.)..3.

1.4. Distribución del Mobiliario.

La distribución del mobiliario en una cafetería es un factor determinante para la experiencia del cliente, ya que no solo influye en la funcionalidad del espacio, sino también en la percepción de amplitud, comodidad y eficiencia del local. Hernández Peralta (2025) afirma que un diseño interior bien planificado permite aprovechar áreas reducidas sin afectar la comodidad de los usuarios, generando un equilibrio entre estética y funcionalidad.



Figura 013: Optimización del espacio en cafeterías.
Fuente: Elaboración propia.

1.4.1. Ergonomía y Confort del Mobiliario.

La ergonomía en el diseño de cafeterías no solo implica la elección correcta de sillas y mesas, sino también la integración de todos los elementos del espacio para optimizar la postura, comodidad y bienestar del cliente. Según Hernández Peralta (2025), un mobiliario bien diseñado permite estancias prolongadas, disminuye la fatiga física y genera una experiencia positiva que influye en la fidelización del cliente.

Aspecto	Recomendación / Media	Beneficios Justificación	Referencia
Altura y Dimensiones Adecuadas	Mesas: 72–76 cm de altura. Sillas: respaldo de 30–35 cm desde el asiento.	Facilita postura correcta y cómoda, evita molestias físicas y permite interacción social y trabajo en dispositivos.	Hernández Peralta, 2025
Materiales y Texturas	Superficies suaves, acolchadas o de madera natural. Evitar materiales rígidos o metálicos en contacto directo con la piel.	Aporta confort y calidez, mejora percepción sensorial y refuerza ambiente acogedor.	Kellert, 2015
Espacio entre muebles	Pasillos de circulación de al menos 90 cm. Espacios suficientes entre mesas.	Permite flujo cómodo, evita accidentes, sensación de aglomeración, garantiza privacidad y confort acústico.	Bitner, 1992
Adaptibilidad y mobiliario multifuncional	Mesas extensibles, sillas apilables, muebles con almacenamiento integrado.	Configuración flexible según demanda y eventos especiales, optimiza el espacio disponible.	Zomerdijk & Voss, 2010
Integración con la Biofilia	Mobiliario ergonómico acompañado de plantas y elementos naturales.	Aumenta bienestar psicológico y genera experiencia más placentera y memorable.	Kellert, 2015

Figura 014: Ergonomía y Confort del Mobiliario.
Fuente: Elaboración propia.

1.4.2. Jerarquización de Espacios Según Uso.

Una distribución jerarquizada permite organizar el local en áreas específicas según la frecuencia de uso o el tipo de actividad que se realiza en cada zona. Por ejemplo, las áreas cercanas a las ventanas pueden destinarse a clientes que buscan un ambiente más tranquilo y silencioso, mientras que las zonas centrales favorecen la interacción social y actividades grupales (Bitner, 1992). Esta estrategia no solo optimiza el flujo de clientes, sino que también facilita que cada usuario perciba el espacio de manera acorde a sus necesidades, creando un equilibrio entre funcionalidad y confort. Asimismo, la jerarquización permite priorizar el acceso a servicios esenciales, como áreas de pedidos o estaciones de atención, evitando congestiones y mejorando la eficiencia operativa del negocio.

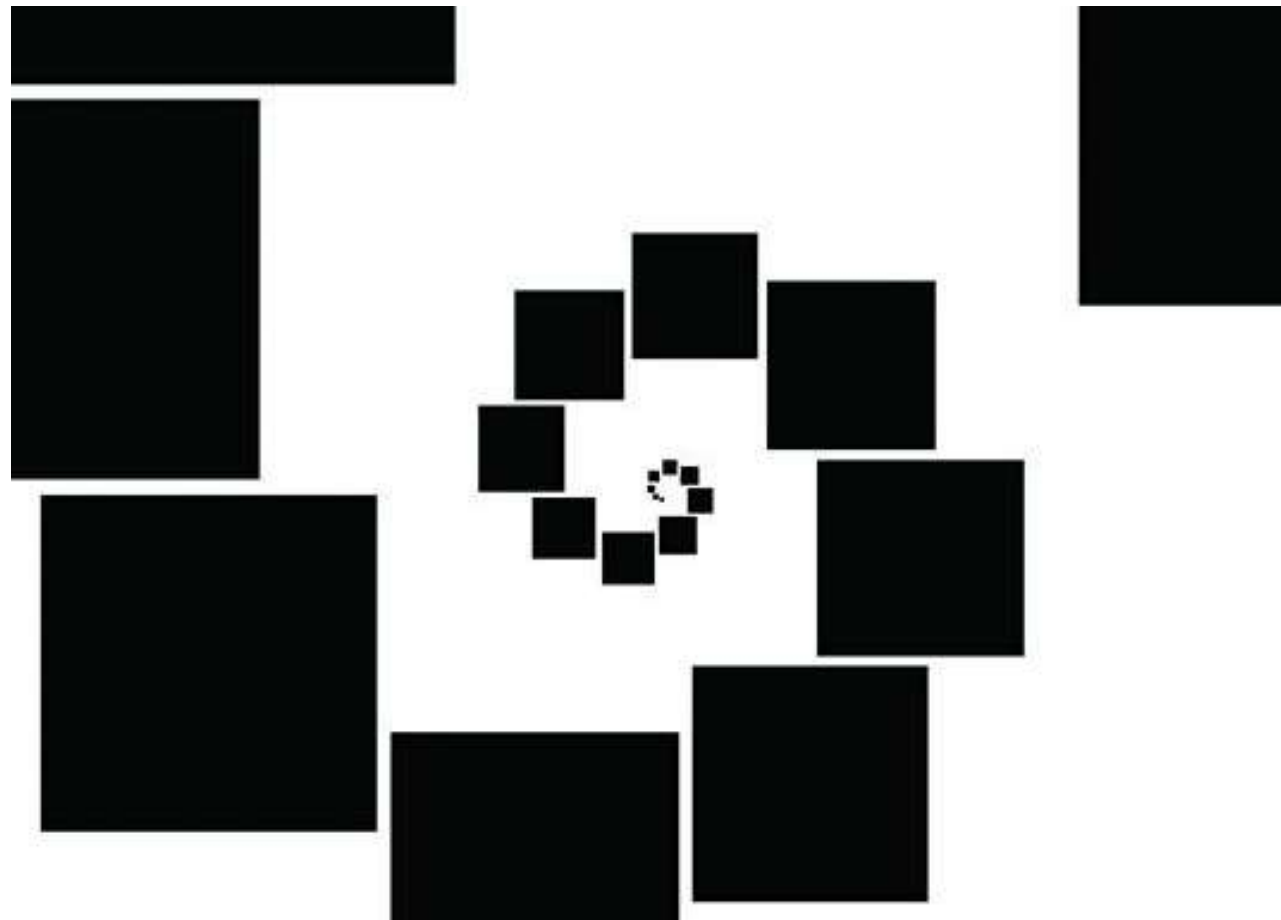


Figura 015: Jerarquización de Espacios según uso.
Fuente: Pinterest.

1.4.3. Mobiliario Multifuncional y Adaptable.

La implementación de mobiliario multifuncional se ha convertido en una estrategia clave para optimizar espacios en cafeterías con alta afluencia de clientes. Mesas extensibles, sillas plegables o muebles con almacenamiento integrado permiten adaptaciones rápidas según la demanda, eventos especiales o cambios en el flujo de usuarios (Zomerdijk & Voss, 2010). Este tipo de mobiliario no solo maximiza el uso de la superficie disponible, sino que también aporta versatilidad al espacio, haciendo posible la creación de distintas configuraciones que mejoren la experiencia del cliente. Además, la adaptabilidad del mobiliario permite que el local mantenga una estética coherente y atractiva, incluso en momentos de alta ocupación, garantizando la funcionalidad sin comprometer el confort o la percepción de amplitud.



Figura 016: Mobiliario Multifuncional y Adaptable.
Fuente: Pinterest

1.5. Circulación y flujo de clientes en el diseño interior de cafeterías

1.5.1. Definición de Circulación en Espacios Interiores.

La circulación se refiere al movimiento planificado y controlado de las personas dentro de un espacio, considerando accesos, desplazamientos, zonas de permanencia y salidas (Ching, 2015). En cafeterías, este concepto implica crear rutas claras y funcionales que permitan a los clientes y al personal desplazarse de forma segura y sin obstáculos.

"La circulación interior es el sistema de conexiones espaciales que facilitan el desplazamiento fluido y ordenado entre distintas áreas" (Ching, 2015, p. 120).

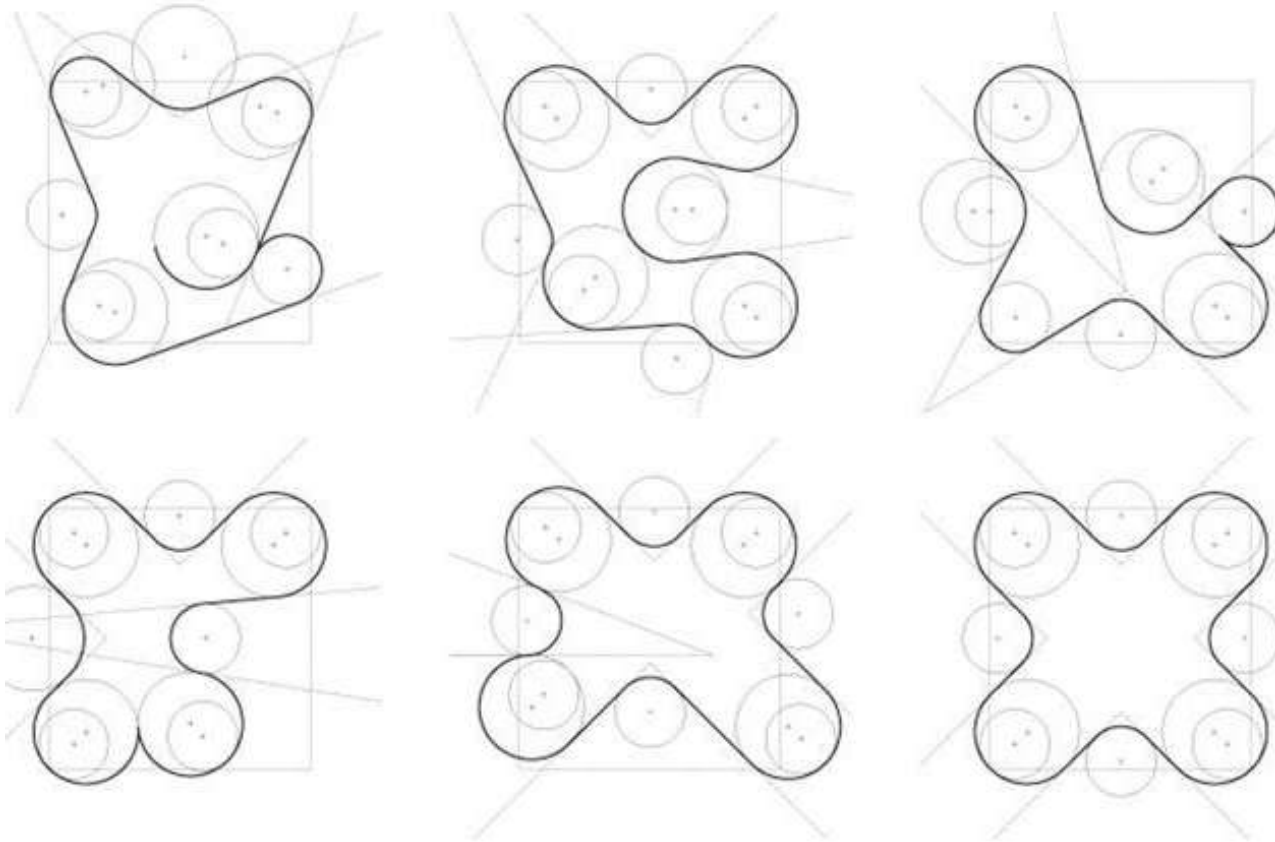


Figura 017: Definición de circulación en espacios interiores.
Fuente: Pinterest.

1.5.2. Flujo de clientes.

El flujo de clientes se refiere al recorrido y los movimientos que realizan las personas dentro del establecimiento desde que ingresan hasta que abandonan el lugar. Este concepto es clave en el diseño interior de cafeterías, ya que una circulación eficiente no solo optimiza el uso del espacio, sino que también mejora la experiencia del usuario y la productividad del personal (Pérez & Londoño, 2020).

Un flujo bien planificado permite:

- Evitar puntos de congestión en zonas de alto tránsito, como la caja o la barra.
- Reducir el tiempo de espera en la atención y entrega de productos.
- Mejorar la orientación del cliente mediante señalización clara y diseño coherente (Martínez, 2021).
- Favorecer la permanencia en áreas estratégicas, incentivando el consumo.

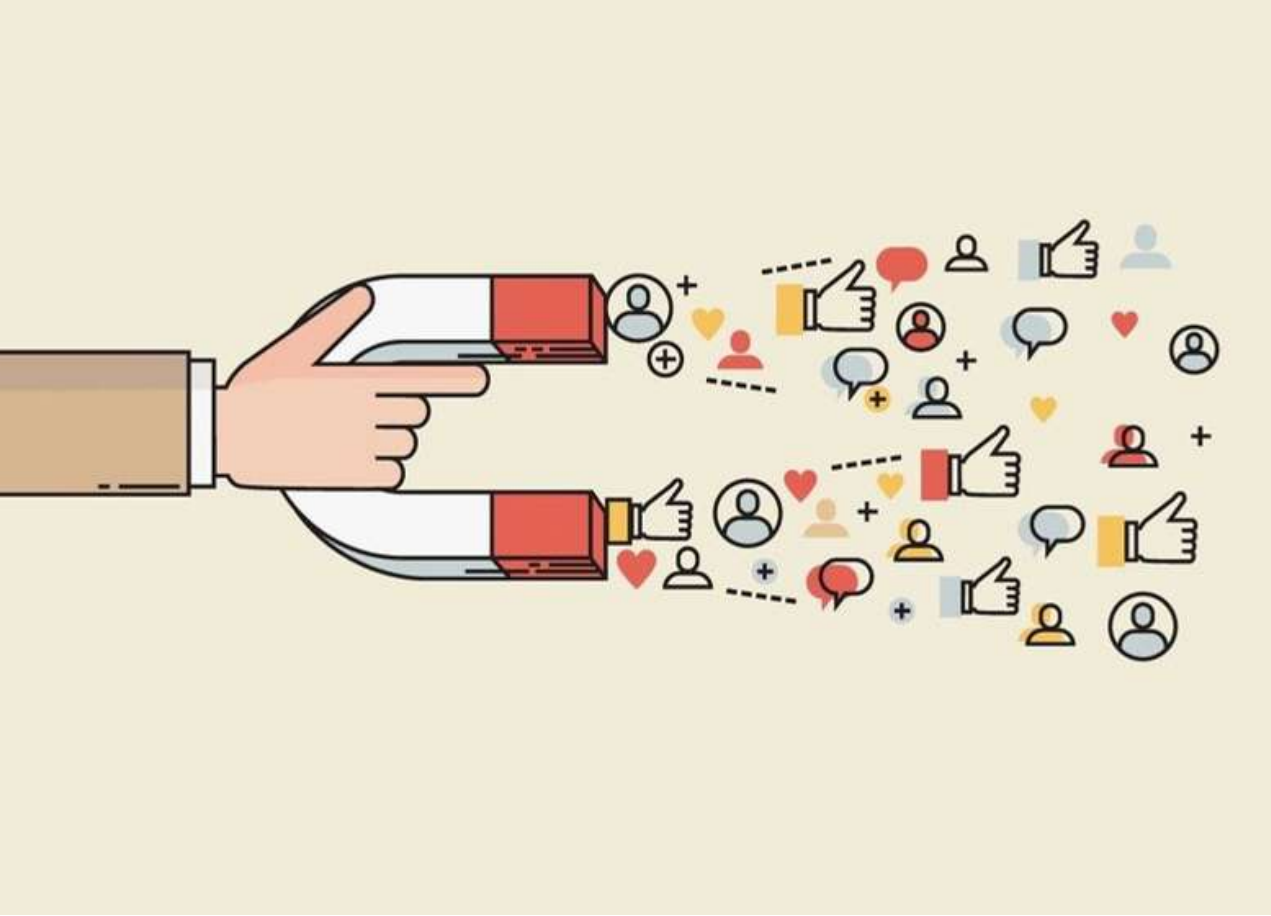


Figura 018: Flujo de Clientes.
Fuente: Pinterest

En el caso de las cafeterías, factores como la ubicación del área de pedidos, la disposición del mobiliario, la anchura de los pasillos y la visibilidad de los elementos clave influyen directamente en la manera en que el cliente se mueve por el espacio (Gómez & Serrano, 2019). Asimismo, un flujo eficiente debe considerar la ergonomía de tránsito, garantizando que las circulaciones principales tengan entre 1,20 m y 1,50 m de ancho, permitiendo el paso simultáneo de clientes y personal (González & Vargas, 2021).

El flujo de clientes en espacios gastronómicos, como cafeterías, se refiere al recorrido que realizan los usuarios desde su ingreso hasta su salida, pasando por distintas etapas como recepción, pedido, consumo y pago. Un diseño interior eficiente optimiza este flujo para minimizar congestiones, reducir tiempos de espera y favorecer la comodidad del usuario (González & Vargas, 2021).

Elemento de diseño	Descripción	Impacto en el Flujo	Recomendaciones
Ubicación de la caja	Lugar donde se recibe el pedido y se realiza el pago.	Determina la dirección inicial del recorrido.	Colocarla en un punto visible desde la entrada, evitando bloqueos.
Disposición del mobiliario	Organización de mesas, sillas y barras.	Puede facilitar o dificultar la circulación.	Dejar pasillos principales de 1,20 m y secundarios de 0,90 m.
Zonas de espera	Espacios para clientes que esperan su pedido.	Evita congestiones en la zona de pedidos.	Ubicarlas cerca de la barra, pero sin obstruir el paso.
Señalética y orientación	Indicaciones visuales para guiar al cliente.	Reduce confusión y mejora el recorrido.	Usar carteles, iconos y colores contrastantes.
Iluminación y decoración	Elementos visuales que atraen o guían.	Influyen en el sentido del recorrido.	Destacar áreas clave con iluminación focal y colores cálidos.

Figura 019: Elementos de Diseño.
Fuente: Elaboración propia.

1.5.3. Tipos de Circulación en Cafeterías.

El diseño del flujo de circulación en cafeterías es un elemento clave para mejorar la eficiencia del espacio, la comodidad de los clientes y la percepción general del ambiente. Dependiendo de la disposición del mobiliario y la estructura del local, se pueden identificar principalmente tres tipos de circulación:

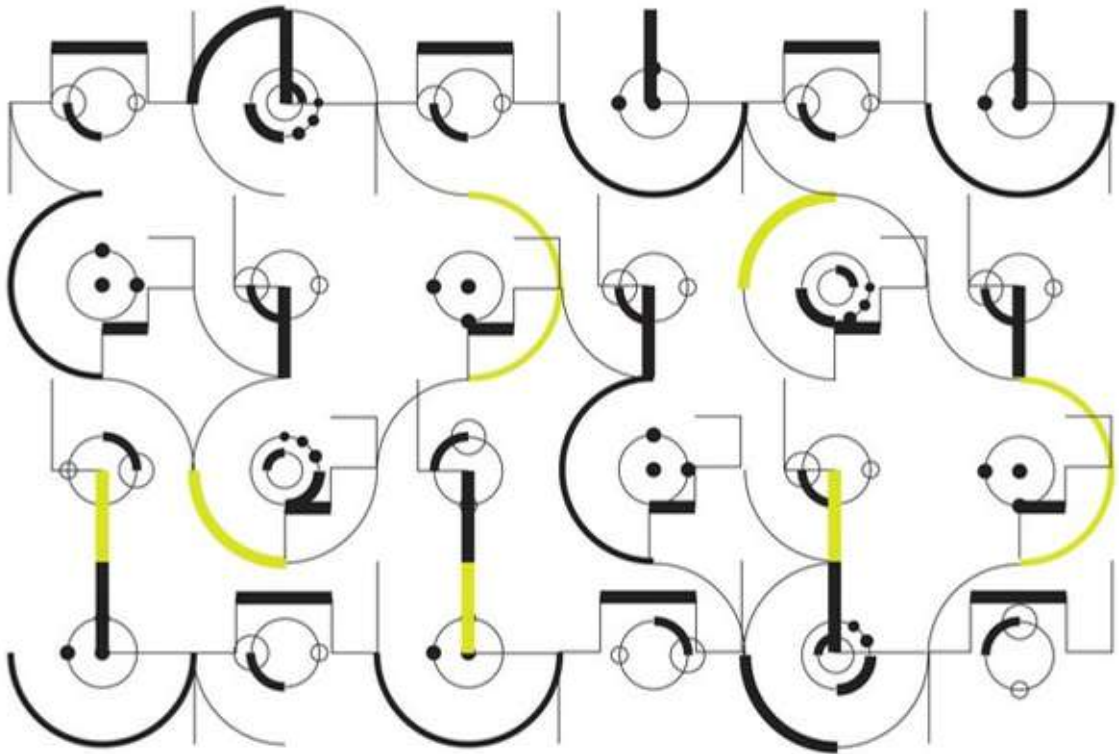


Figura 020: Tipos de Circulación en Cafeterías.
Fuente: Pinterest.

Tipo de circulación	Descripción	Ventajas	Desventajas	Aplicación	Impacto en experiencia del cliente	Influencia en percepción del espacio	Facilidad de supervisión	Adaptabilidad
Lineal	Movimiento en una sola dirección, desde la entrada hasta la caja o zona de servicio (Salazar, 2018).	- Minimiza conflictos entre clientes y personal (Salazar, 2018). - Facilita el acceso al servicio (Gómez, 2020).	- Puede generar sensación de estrechez si el espacio es reducido (Gómez, 2020).	Cafeterías pequeñas o tipo “take away” (Salazar, 2018).	- Flujo rápido y ordenado, ideal para clientes que buscan eficiencia (Gómez, 2020).	- Puede sentirse más estrecho y menos acogedor (Gómez, 2020).	Alta, porque permite supervisar el flujo desde la entrada hasta el área de servicio (Gómez, 2020).	Alta en espacios pequeños, limitada en locales grandes.
Radial	Recorridos que parten desde un punto central, como una barra o islas de servicio (Martínez, 2019).	- Facilita interacción visual con todas las zonas (Martínez, 2019). - Acceso equitativo a todos los sectores (Martínez, 2019).	- Congestión alrededor del punto central si no se dimensiona correctamente (Martínez, 2019).	Cafeterías con barra central o espacios grandes con servicio centralizado (Martínez, 2019).	- Mejora la experiencia visual y permite exploración del espacio (Martínez, 2019).	- Da sensación de apertura y dinamismo, generando interés visual (Martínez, 2019).	Media, requiere que el personal se mueva para atender distintos sectores.	Media-alta en espacios medianos y grandes, menos eficiente en locales pequeños.
Libre	Flujo flexible; los clientes se desplazan según su preferencia, explorando el espacio (Pérez & Torres, 2021).	- Permite que los clientes se detengan y exploren (Pérez & Torres, 2021). - Mejora confort y relajación (Pérez & Torres, 2021).	- Requiere diseño cuidadoso para evitar congestión (Pérez & Torres, 2021). - Menos eficiente para espacios muy pequeños (Pérez & Torres, 2021).	Cafeterías con concepto abierto, zonas lounge, coworking o espacios biofílicos (Pérez & Torres, 2021).	- Mayor libertad y comodidad, favorece permanencia prolongada y percepción de bienestar (Pérez & Torres, 2021).	- Genera sensación de amplitud y libertad de movimiento, ideal para espacios abiertos (Pérez & Torres, 2021).	Baja, necesita más atención del personal para guiar y asistir a clientes.	Alta en locales amplios con distribución flexible; limitada en espacios muy pequeños.

Figura 021: Tipos de Circulación.
Fuente: Elaboración propia.

1.5.4. Influencia en la Optimización del Espacio.

El tipo de circulación elegido impacta directamente en la percepción de amplitud y funcionalidad del local:

- La circulación lineal prioriza eficiencia y orden.
- La radial promueve interacción visual y acceso equitativo.
- La libre fomenta comodidad, exploración y sensación de apertura.

El diseño inteligente del flujo de clientes permite no solo optimizar la distribución del mobiliario, sino también mejorar la experiencia del usuario, aumentando su permanencia y satisfacción dentro del local (Gómez, 2020; Pérez & Torres, 2021)

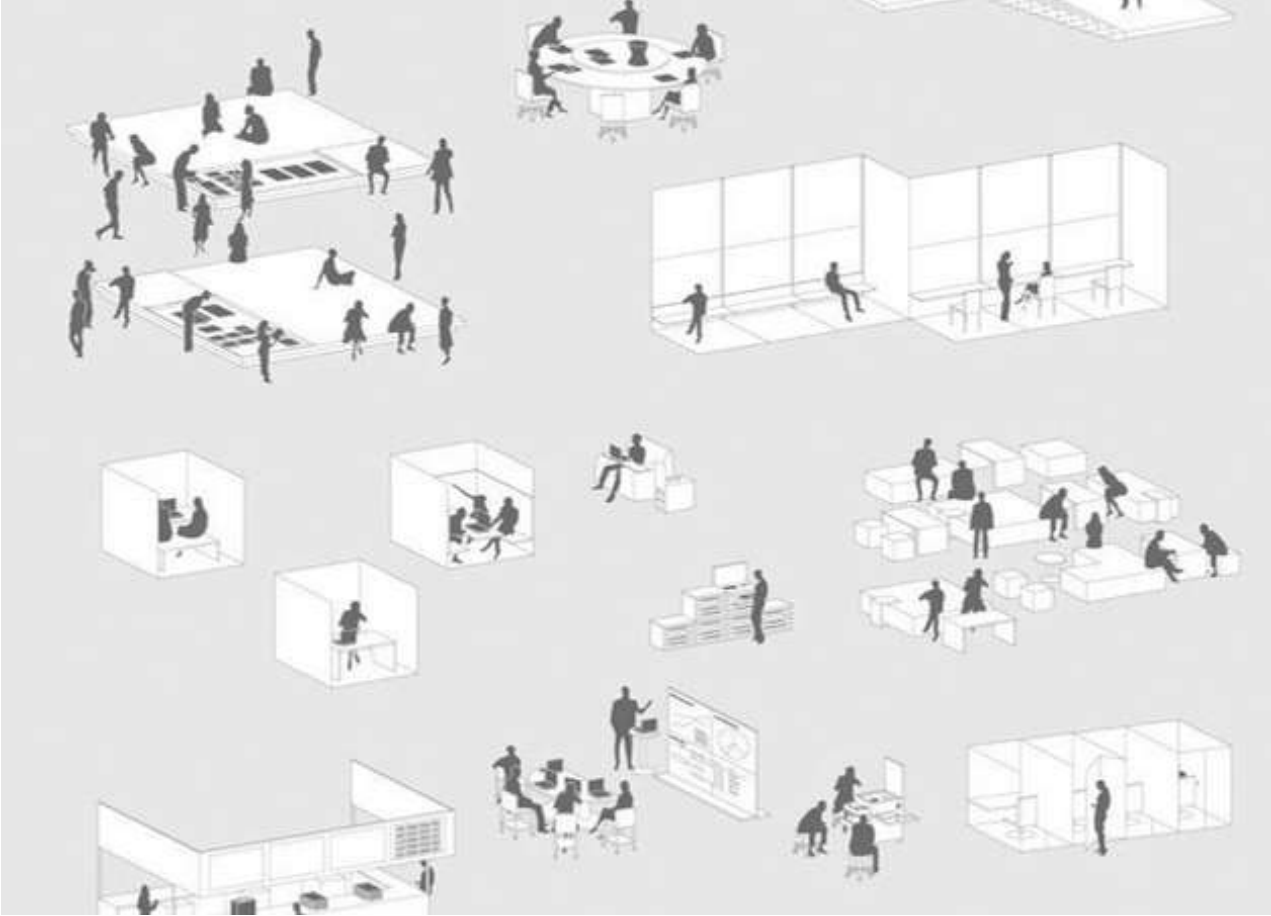


Figura 022: Influencia en la Optimización del Espacio.
Fuente: Pinterest.

1.5.5. Principios de Diseño para una Circulación eficiente.

Los principios de diseño para una circulación eficiente en espacios gastronómicos buscan organizar el flujo de clientes y personal de manera que se optimice la movilidad dentro del local, se reduzcan los tiempos de espera y se mejore la experiencia general del usuario. En cafeterías, una circulación bien planificada permite separar las áreas de servicio, consumo y espera, evitando interferencias entre los movimientos del personal y de los clientes (García & Pérez, 2020). Asimismo, se considera la anchura adecuada de los pasillos, la jerarquización visual de las zonas de interés y la claridad en los recorridos, lo que contribuye a una experiencia más intuitiva y segura. Estos principios no solo incrementan la funcionalidad del espacio, sino que también potencian la percepción de confort y eficiencia en el servicio, elementos clave en el diseño interior orientado al bienestar del usuario (López, 2019)

Principio de diseño	Descripción	Ejemplo Práctico	Beneficios
Jerarquización de Zonas	Organización del espacio según función: servicio, consumo y espera	Barra y caja en la entrada, mesas en el centro, pasillos libres para tránsito	Reduce conflictos entre clientes y personal, facilita orientación y eficiencia Gómez, 2020
Evitar cruces innecesarios	Separación de flujos de clientes y personal para evitar interferencias	Rutas exclusivas para camareros, área de entrega de pedidos alejada del paso principal	Disminuye congestión y accidentes, mejora la seguridad Martínez, 2019
Anchura de pasillos adecuada	Pasillos amplios para tránsito seguro y cómodo	Pasillo principal ≥1,20 m; entre mesas ≥0,90 m	Facilita movilidad de clientes y personal, evita accidentes MIDUVI, 2016
Claridad visual	Puntos de interés visibles y señalización estratégica	Barra y baños visibles desde la entrada, carteles claros	Mejora orientación del cliente, reduce confusión Pérez & Torres, 2021
Accesibilidad universal	Adaptación del espacio para movilidad reducida	Rampas, sillas adaptadas, espacios entre mesas	Inclusión de personas con discapacidad, cumplimiento de normas Norma INEN-ISO 21542, 2012
Flujo continuo y lógico	Recorrido natural sin obstáculos ni zig-zags	Entrada → zona de pedido → consumo → salida	Optimiza la circulación, mejora experiencia y comodidad Salazar, 2018
Flexibilidad	Mobiliario modular o movable que permite cambios de distribución	Mesas plegables o combinables, estaciones temporales según afluencia	Facilita ajustes para horas pico o eventos, mejora experiencia del cliente Gómez, 2020

Figura 023: Principios de Diseño para una Circulación Eficiente.
Fuente: Elaboración propia.

2. La Experiencia del Usuario.

La experiencia del usuario en los espacios interiores constituye un eje fundamental dentro del diseño arquitectónico, ya que no solo se relaciona con la funcionalidad de los ambientes, sino también con la manera en que estos influyen en las emociones, percepciones y memorias de quienes los habitan. La interacción con el espacio se construye a partir de estímulos multisensoriales que generan bienestar, identidad y sentido de pertenencia. En este contexto, diversos autores han señalado que la arquitectura no puede reducirse a lo visual, sino que debe comprender la riqueza de los demás sentidos como mediadores de la experiencia humana. En este sentido, Pallasmaa (2005) sostiene que la percepción del entorno no es únicamente visual, sino que integra la memoria háptica, la acústica y la interacción táctil, configurando una vivencia espacial más profunda y significativa.

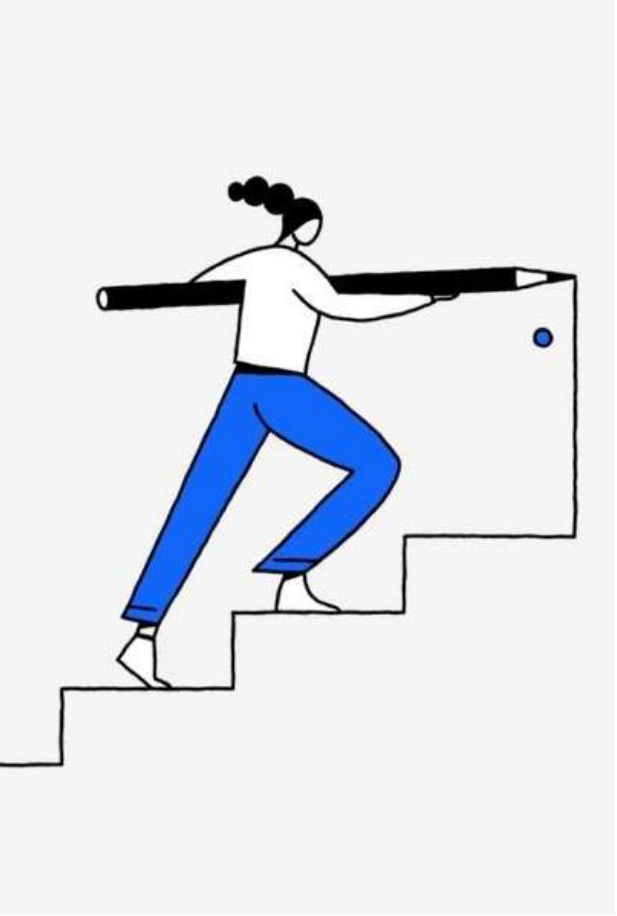


Figura 024: La Experiencia del Usuario.
Fuente: Pinterest.

2.1. Experiencia del Usuario en entornos gastronómicos.

La experiencia del usuario se ha convertido en un eje central para comprender el valor que ofrecen los espacios gastronómicos. Pine y Gilmore (1999) sostienen que las organizaciones han transitado hacia una economía de la experiencia, en la que ya no basta con proveer productos o servicios, sino que es necesario generar vivencias memorables que distingan a un negocio de la competencia. En el caso de cafeterías, esto se traduce en la creación de ambientes capaces de despertar emociones, sensaciones y recuerdos que fortalezcan la relación entre el cliente y el espacio.

Desde esta perspectiva, el diseño interior cumple un papel fundamental al configurar los escenarios donde se producen dichas experiencias. Pine y Gilmore (2011) destacan que la atmósfera del entorno, la interacción entre cliente y servicio, así como los estímulos sensoriales presentes, son elementos determinantes para consolidar experiencias auténticas. En este sentido, las cafeterías no solo funcionan como lugares de

consumo, sino también como escenarios sociales y culturales que fomentan la pertenencia y el disfrute.

Las experiencias que pueden construirse entre las personas y los espacios son diversas. Los proyectistas definen los criterios con los que consolida su propuesta. Esas experiencias estarán en función de la o las interacciones que se produzcan entre los usuarios y los espacios diseñados. En este sentido, podemos situarnos sobre dos variables: la de temporalidad y la de materialidad, considerando que la primera ejerce una relación en una dimensión de tiempo de relacionamiento entre el espacio y el usuario, mientras que la segunda se posiciona sobre un campo de la relación física, sensorial y perceptiva (Delgado Banegas, s.f.).

Para el primer momento proponemos que los niveles de experiencia que decantan de la relación con la temporalidad, así:

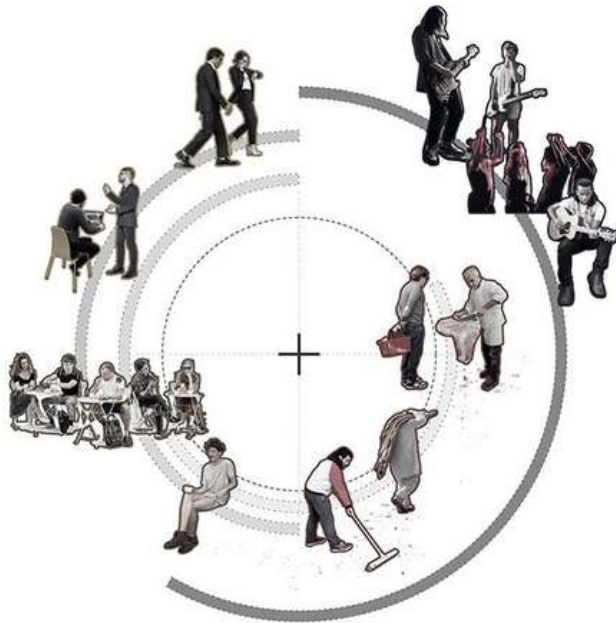


Figura 025: Experiencia del Usuario.
Fuente: Pinterest.

Tabla 1: Categorización de las experiencias espaciales a partir de la variable de temporalidad.

Tipo de Experiencia	Descripción	Influencia de la Temporalidad
Experiencia Estética (temporalidad baja, media y alta)	Percepción sensorial y apreciación intersubjetiva, cultural	Evoluciona a manera de tendencias, pueden ser altamente dinámicas y referirse por la repetición de recursos en varias localidades.
Experiencia Simbólica (temporalidad alta, media y alta)	Asociación de valores culturales y personales	Se construye con el tiempo a medida que el espacio se llena de significados y memorias; puede perder impacto si se percibe como artificial, tiende a producirse sobre decisiones sensoriales más que materiales.
Experiencia Social e Interpersonal (temporalidad media)	Facilita la interacción y comunicación	Espacio que promueve las relaciones en diferentes posibilidades. Depende de la flexibilidad y adaptabilidad del espacio; un diseño adecuado puede buscar la convivencia, mientras que en otros momentos puede buscar la efectividad particular.
Experiencia Visceral (temporalidad baja)	Respuesta sensorial inmediata y emocional	Su impacto inicial puede disminuir con el tiempo; requiere renovación para mantener la sorpresa y la novedad en el usuario.

Figura 026: Categorización de las Experiencias Espaciales a partir de la Variable de Temporalidad.
Fuente: Elaboración propia.

Propuesta de materiales.

Tipo de Experiencia	Aplicaciones Cromáticas	Aplicaciones Lumínicas	Materialidad	Texturas	Estrategia Específica
Visceral	Colores saturados o de alto contraste, tonos vibrantes	Iluminación teatral, claroscuros y luz dinámica	Materiales con reflectividad o transparencias	Contraste entre superficies frías y cálidas, texturas extremas entre lo suave y lo rugoso	Alto impacto visual con iluminación focalizada, neones y materiales metálicos reflectantes, generando una experiencia visceral y sensorialmente intensa
Estética	Paletas armónicas (análogos, complementarios)	Luz general complementada con difusa y acentos lumínicos en elementos clave	Materiales de reconocimiento intersubjetivo con alta presencia contemporánea (madera, vidrio, aceros)	Combinaciones equilibradas de superficies lisas y rugosas, de diversos niveles texturales: bajos, medios y altos	Implementar un diseño biofílico con colores suaves y naturales para evocar tranquilidad
Simbólica	Colores con referencias culturales, históricas o ecológicas	Luz cálida, iluminación focalizada en elementos simbólicos. Destaca elementos.	Materiales con historia (madera envejecida, ladrillo expuesto)	Superficies con huellas del tiempo, acabados artesanales	Diseñar un restaurante temático utilizando materiales vermiculares, colores representativos y texturas tradicionales
Social e Interpersonal	Colores neutros y cálidos para confort. Esquemas cromáticos vibrantes	Luz indirecta y cálida en zonas de reunión. Focalizada en áreas de interacción.	Materiales acústicamente confortables (tapices, madera)	Superficies agradables al tacto. Uso de madera, textiles	Diseñar un coworking con mobiliario modular, iluminación adaptable y paleta cromática neutra y cálida

Figura 027: Propuesta de Materiales.
Fuente: Elaboración propia.

En el presente proyecto, se considera fundamental integrar la experiencia estética como un elemento clave para potenciar la percepción y satisfacción del cliente en el espacio gastronómico. La experiencia estética se entiende como la capacidad del entorno de generar sensaciones agradables a través de estímulos visuales, espaciales y sensoriales, influyendo directamente en la valoración subjetiva del lugar y en el comportamiento del usuario (Delgado, 2018). En el caso específico del restaurante Pura Vida, ubicado en Cuenca, la aplicación de la experiencia estética se orientará a la selección de materiales, colores, iluminación, mobiliario y disposición del espacio, de manera que se genere un ambiente armonioso, coherente y acogedor. De este modo, se busca que los clientes no solo consuman un producto, sino que también vivan una vivencia sensorial integral, donde el diseño interior funcione como un factor diferenciador y

potenciador de la experiencia gastronómica. La implementación de estrategias estéticas permitirá, además, reforzar la identidad del local, promover la fidelización del cliente y optimizar la percepción del espacio en relación con su funcionalidad y comodidad.



Figura 028: MoodBoard Genérico.
Fuente: Pinterest.

Aplicado al caso de la cafetería Pura Vida, la experiencia estética se relaciona con la percepción sensorial del espacio, en la cual influyen elementos como la cromática, la iluminación y la materialidad biofílica propuesta en el rediseño. La experiencia simbólica adquiere relevancia al integrar valores culturales y locales, como la identidad gastronómica de Cuenca y la propuesta de desayunos basados en el plátano verde, que dotan al espacio de significado. La experiencia social e interpersonal se vincula con la disposición del mobiliario y las zonas de encuentro, que buscan favorecer la interacción y la convivencia entre los usuarios. Finalmente, la experiencia visceral se manifiesta en la respuesta inmediata y emocional que provoca el primer contacto con el lugar, reforzando la necesidad de un diseño que genere sorpresa y acogida desde la entrada.

De este modo, la clasificación de Delgado (2025) no solo aporta un marco conceptual, sino que se

convierte en una herramienta metodológica para orientar las decisiones de diseño en la presente investigación, asegurando que la optimización del espacio se acompañe de una experiencia del usuario integral y coherente con los objetivos de la cafetería Pura Vida.



Figura 029: Think Bigger.
Fuente: Pinterest.

3. Diseño emocional y bienestar en el consumo gastronómico.

El diseño emocional constituye una perspectiva clave para comprender cómo los espacios influyen en la percepción y el comportamiento de los usuarios. Norman (2004) plantea que los productos y ambientes no solo deben responder a funciones prácticas, sino también generar respuestas afectivas que impacten en la satisfacción y el bienestar de las personas. Para ello distingue tres niveles: visceral, conductual y reflexivo.

- En el nivel visceral, las reacciones son inmediatas y sensoriales; los colores, aromas, texturas y formas generan placer o rechazo en cuestión de segundos.
- En el nivel conductual, lo relevante es la usabilidad del espacio, es decir, la facilidad con la que los usuarios se desplazan, interactúa con el mobiliario y disfrutan de la comodidad.
- Finalmente, en el nivel reflexivo, se construye el significado simbólico del espacio, evocando recuerdos, identidad cultural o asociaciones emocionales que influyen en la fidelización.

Aplicado al contexto de cafeterías, el diseño emocional no se limita a la decoración estética, sino que promueve un ambiente integral de bienestar. Elementos como la iluminación cálida, el uso de materiales naturales y la organización espacial favorecen la relajación y la sensación de pertenencia (Norman, 2004). Asimismo, investigaciones recientes sostienen que los espacios gastronómicos que integran estrategias emocionales logran incrementar la permanencia del cliente y mejorar la percepción de calidad del servicio (Bitner, 1992; Spence et al., 2014).

De esta manera, el diseño emocional se convierte en una herramienta para diferenciar cafeterías en contextos urbanos competitivos, generando no solo un entorno funcional, sino también un lugar que aporte bienestar físico y emocional a quienes lo visitan.



Figura 030: Diseño Emocional.
Fuente: Pinterest.

3.1. Fenomenología de los sentidos y Percepción espacial.

La fenomenología de los sentidos, desarrollada por Pallasmaa (2006), propone una visión del diseño interior que trasciende la mirada ocularcentrista para comprender el espacio como una experiencia multisensorial e integrada. Según este enfoque, la arquitectura y el diseño deben ser vividos a través del cuerpo, la memoria y las emociones, lo cual resulta especialmente relevante en cafeterías, donde el acto de consumir se entrelaza con la atmósfera construida.

En este sentido, la percepción espacial no depende de un único sentido, sino de la interacción simultánea entre estímulos. El aroma del café recién preparado, la textura de los materiales naturales, la calidez de la iluminación y la calidad acústica del ambiente conforman una experiencia que envuelve al usuario más allá de lo meramente funcional (Pallasmaa, 2012).

Spence (2020) complementa esta visión al señalar que los entornos gastronómicos que integran una sinestesia sensorial, donde se combinan aromas, sonidos y estímulos visuales, enriquecen de manera significativa la experiencia del cliente, llegando incluso a influir en la percepción del sabor. De esta manera, la fenomenología de los sentidos aplicada al diseño interior potencia la conexión emocional y sensorial entre el usuario y el espacio.

Comprender esta perspectiva implica reconocer que las cafeterías no son únicamente lugares de consumo, sino escenarios de vivencias donde se construyen recuerdos, identidades y vínculos afectivos a través de los sentidos.

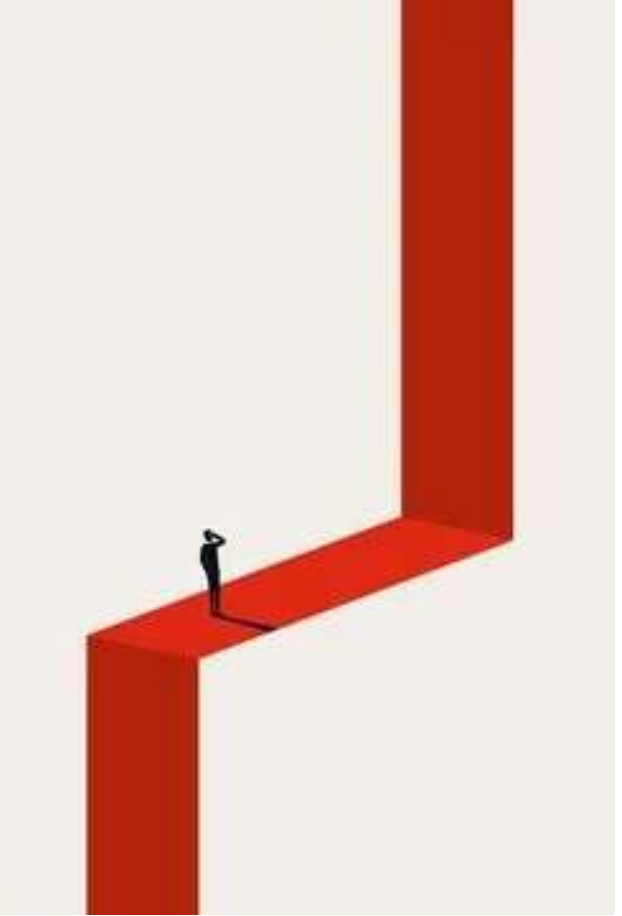


Figura 031: Percepción Espacial.
Fuente: Pinterest.

4. Biofilia en Diseño Interior.

La biofílica, término propuesto por Wilson (1984), se refiere a la tendencia innata del ser humano a conectarse con la naturaleza. En diseño interior, esta conexión se traduce en la incorporación de elementos naturales y orgánicos dentro de los espacios construidos, buscando mejorar la calidad de vida de los usuarios (Contreras & Machado, 2023).

En cafeterías, la aplicación de estrategias biofílicas promueve ambientes más saludables y acogedores, favoreciendo tanto la permanencia de los clientes como la diferenciación competitiva del negocio (Contreras & Machado, 2023).



Figura 032: Boceto Biofilia I.
Fuente: Pinterest.

4.1. Beneficios del Diseño Biofílico en Cafeterías.

Mejora del bienestar físico y mental: La integración de plantas, luz natural y materiales orgánicos reduce el estrés y promueve un ambiente relajante (Contreras & Machado, 2023).

Aumento de la productividad y creatividad: La conexión con la naturaleza estimula la mente y favorece la concentración y creatividad, beneficiando tanto a clientes como a personal (Contreras & Machado, 2023).

Atracción y fidelización de clientes: Espacios acogedores y agradables atraen a más clientes y fomentan su fidelidad, diferenciando a la cafetería de la competencia (Contreras & Machado, 2023).

Beneficios para el personal: Mejora el estado de ánimo y la productividad del personal, creando un entorno laboral más saludable y motivador (Contreras & Machado, 2023).



Figura 033: Boceto Biofilia II.
Fuente: Pinterest.

4.2. Estrategias Biofílicas para Cafeterías.

Plantas y vegetación: Incorporar plantas naturales o artificiales para mejorar la calidad del aire y aportar naturaleza al espacio.

Luz natural: Maximizar la entrada de luz natural para crear un ambiente luminoso y energizante.

Materiales orgánicos: Uso de madera, piedra y bambú que imiten la naturaleza y aporten calidez.

Diseño sensorial: Elementos que estimulen los sentidos como aromas, sonidos y texturas.

Conexión con el entorno exterior: Diseñar espacios que ofrezcan vistas a áreas verdes o incorporen elementos naturales en la estructura (Contreras & Machado, 2023).



Figura 034: Imagen creada con IA.
Fuente: Chat GPT.

Estrategias y Patrones Biofílicos Aplicados a Cafeterías.

Las principales estrategias de diseño biofílico incluyen la incorporación de plantas naturales, el aprovechamiento de la luz solar, el uso de materiales como madera, piedra o fibras vegetales, y la integración de vistas hacia el entorno (González & Vargas, 2021). Estas acciones no solo embellecen el espacio, sino que también aportan frescura y vitalidad, factores que inciden en el confort emocional de los clientes.

Un trabajo desarrollado en la Universidad del Azuay (2023) enfatizó que la inclusión de patrones biofílicos en cafeterías de Cuenca genera una atmósfera positiva y diferenciadora, que responde a las expectativas de los consumidores contemporáneos, más sensibles a temas de sostenibilidad y contacto con la naturaleza.



Figura 035: Boceto Concepto Natural.
Fuente: Pinterest.

Conexión con la Naturaleza y Sostenibilidad.

La biofilia se complementa con principios de sostenibilidad, al promover un diseño que utiliza recursos naturales de manera responsable y consciente. Según López y Herrera (2020), la integración de vegetación y materiales naturales en proyectos arquitectónicos no solo mejora la percepción estética, sino que también comunica un compromiso ambiental valorado por los clientes actuales.

En ciudades como Cuenca, caracterizadas por su identidad patrimonial y su cercanía con entornos naturales, la aplicación de un diseño biofílico en cafeterías como Pura Vida puede generar un valor agregado, al conectar la experiencia gastronómica con la cultura local y la conciencia ecológica.



Figura 036: Boceto Inspiración Vida.
Fuente: Pinterest.

02.

CAPÍTULO II

Estado Actual

Análisis Fotográfico del Estado Actual.

La estructura arquitectónica de la cafetería representa una base funcional adecuada; sin embargo, su distribución interior presenta limitaciones significativas que afectan la experiencia del usuario. La organización espacial actual no permite una relación efectiva entre mobiliario, áreas de servicio y zonas de permanencia, lo que genera confusión en la circulación y reduce la comodidad del cliente.



Figura 037: Establecimiento Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Así mismo, se evidencia la ausencia de una identidad gráfica consolidada que respalde el concepto del local y contribuya a generar una experiencia inmersiva. El uso aislado de vinilo decorativo con motivos naturales en una de las paredes representa un intento limitado de vinculación con la naturaleza, pero resulta insuficiente para transmitir una atmósfera cálida y coherente con los principios del diseño biofílico.

Por otro lado, la aplicación de materiales y colores carece de uniformidad. Las superficies presentan variaciones tonales y de textura que no responden a una propuesta cromática integrada, lo cual repercute negativamente en la armonía visual del espacio. Esta falta de cohesión impide el desarrollo de una atmósfera equilibrada y distintiva, debilitando la identidad del lugar.



Figura 038: Establecimiento Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Algunas otras cuestiones más orientadas a la experiencia son la optimización del espacio. Hay áreas del espacio que podrían utilizarse de manera más eficiente para crear un mejor flujo y funcionalidad del negocio.

La división funcional de los elementos en el interior no se basa en una estrategia de diseño competente que mantenga satisfechos tanto al negocio como al cliente. Por lo tanto, con este análisis realizado, el objetivo del nuevo diseño es convertir el café en un espacio atractivo, funcional y estéticamente agradable.

Su propuesta, que busca abarcar formas orgánicas y materiales naturales junto con una paleta de colores equilibrada y suave, se esfuerza por desarrollar un entorno que no solo sea funcional respecto al espacio, sino que también pueda ofrecer a los clientes una experiencia sensorial más inmersiva.



Figura 039: Establecimiento Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Este diseño permitiría que la cafetería se convierta en un espacio donde los pilares clave del concepto incluirán la comodidad del usuario y la conexión con la naturaleza.



Figura 040: Establecimiento Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Estado Actual Planta Baja.

La planta baja presenta una mala optimización del espacio. Las mesas son pequeñas y están mal distribuidas, lo que genera incomodidad y sensación de saturación. Además, la cocina está aislada y no se integra con el concepto del local, lo que rompe la coherencia del diseño interior.

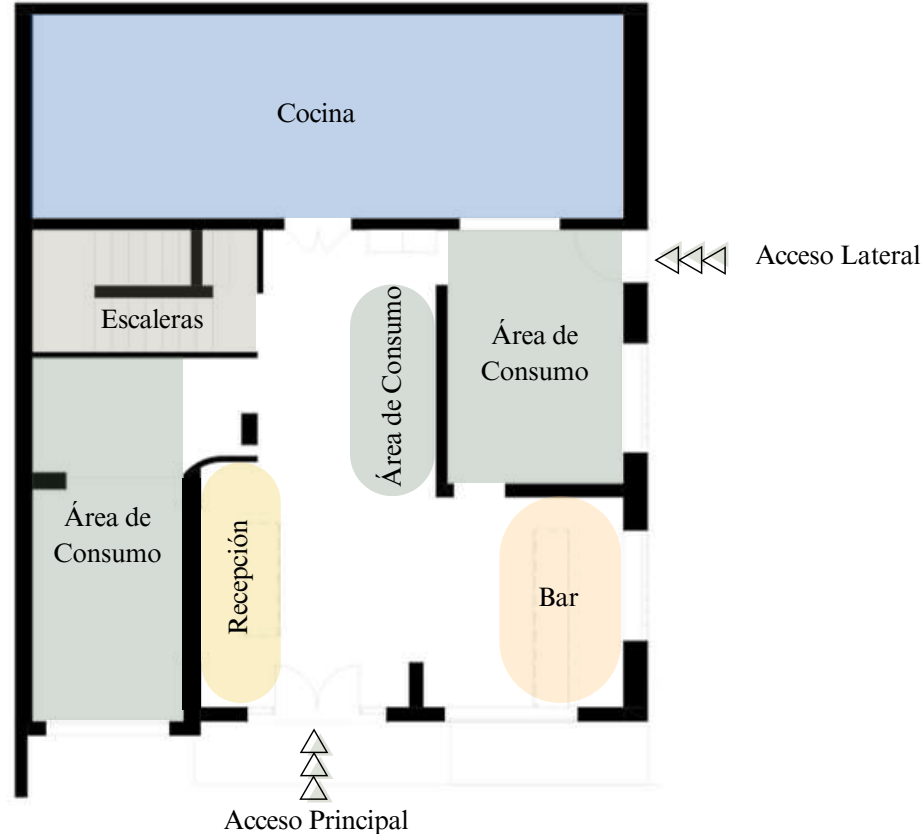


Figura 041: Estado Actual Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Circulación Actual Planta Baja.

La circulación es limitada y poco fluida. Los pasillos entre mesas son angostos, dificultando el paso tanto de clientes como del personal. No hay una ruta clara que conecte adecuadamente las zonas de ingreso, barra y servicios

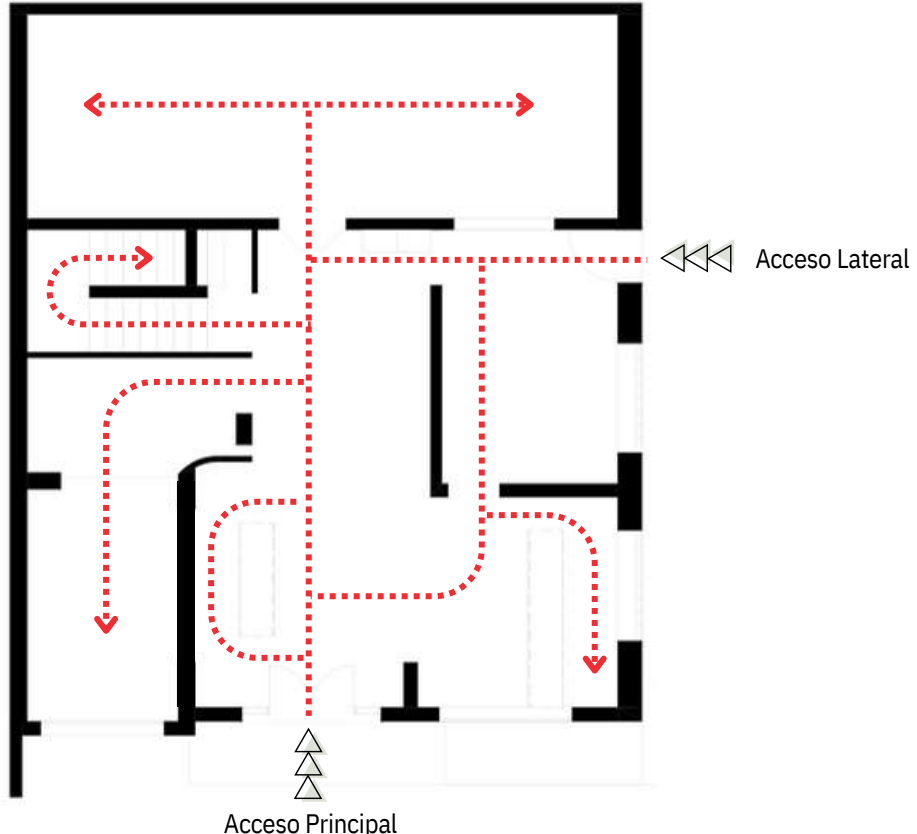


Figura 042: Circulación Actual Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Estado Actual Planta Alta.

En la planta alta, el mobiliario está distribuido sin una lógica clara. Las mesas están ubicadas al azar, lo que da una imagen desordenada y reduce el aprovechamiento del espacio disponible. No hay una zonificación definida que facilite distintas experiencias.



Figura 043: Estado Actual Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Circulación Actual Planta Alta.

La circulación en la planta alta es confusa. No existen rutas definidas que orienten al usuario, y se generan puntos de congestión en accesos y esquinas. El recorrido no favorece la comodidad ni una experiencia relajada.

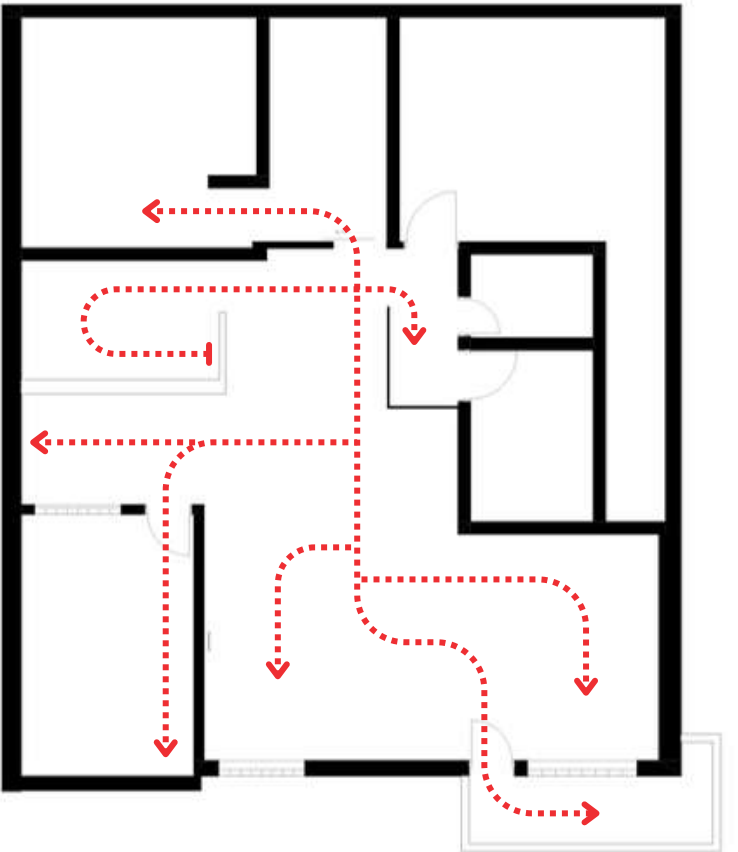


Figura 044: Circulación Actual Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Casos de Estudio

Café Zhicang / Diseño de madera y piedra MOS - Xi'An, China 2024.

Zhicang Café, diseñado por el estudio MOS Wood & Stone Design en Xi'an, China, se caracteriza por una estructura prismática triangular invertido, concebida para transmitir sensación de refugio y estabilidad en un terreno elevado. Esta forma arquitectónica permite destacar las vistas panorámicas hacia el paisaje natural. La construcción combina principalmente acero y vidrio en la fachada sur, lo cual refuerza la conexión visual con el entorno e incrementa el ingreso de luz natural. Una escalera de caracol articula los niveles, conectando el área principal con una pasarela en el segundo piso y, posteriormente, con un sendero al aire libre. En la fachada norte se incorporaron una base y un panel solar, junto con tiras horizontales de luz que intensifican el carácter contemporáneo del edificio (ArchDaily, 2024; superfuture, 2024).



Figura 045: Café Zhicang- Frente.
Fuente: Archdaily.

Integración con el Entorno y Sostenibilidad.

El proyecto responde a la filosofía de la Granja Mihe, donde se ubica, al integrar arquitectura, paisaje y cultura local. El uso extensivo de vidrio no solo garantiza transparencia visual hacia la vegetación circundante, sino que también potencia la percepción de amplitud en un espacio reducido. Además, la incorporación de un árbol de arce y plantas en macetas dentro del café refuerza la estrategia biofílica, generando un ambiente de bienestar para los usuarios. (ArchDaily, 2024; superfuture, 2024).

Este enfoque demuestra cómo la naturaleza puede integrarse en proyectos arquitectónicos compactos, ofreciendo una experiencia sensorial enriquecida que resulta aplicable a propuestas urbanas en otras ciudades, como Cuenca



Figura 046: Café Zhicang.
Fuente: Archdaily.

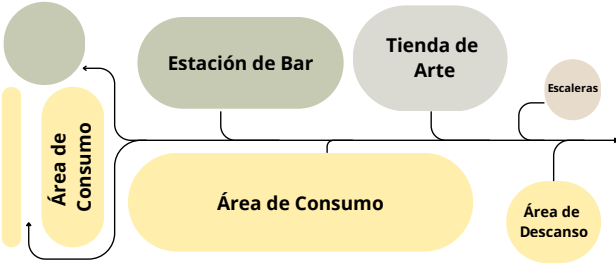


Figura 047: Café Zhicang - Zonificación.
Fuente: Elaboración propia.

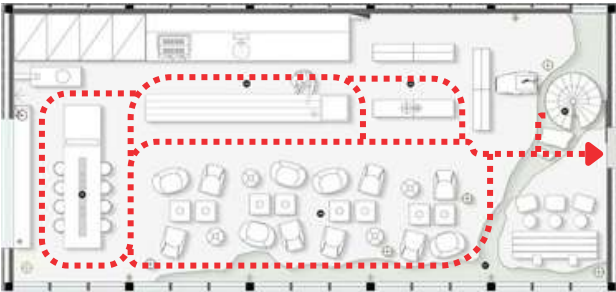


Figura 048: Café Zhicang - Circulación.
Fuente: Elaboración propia.

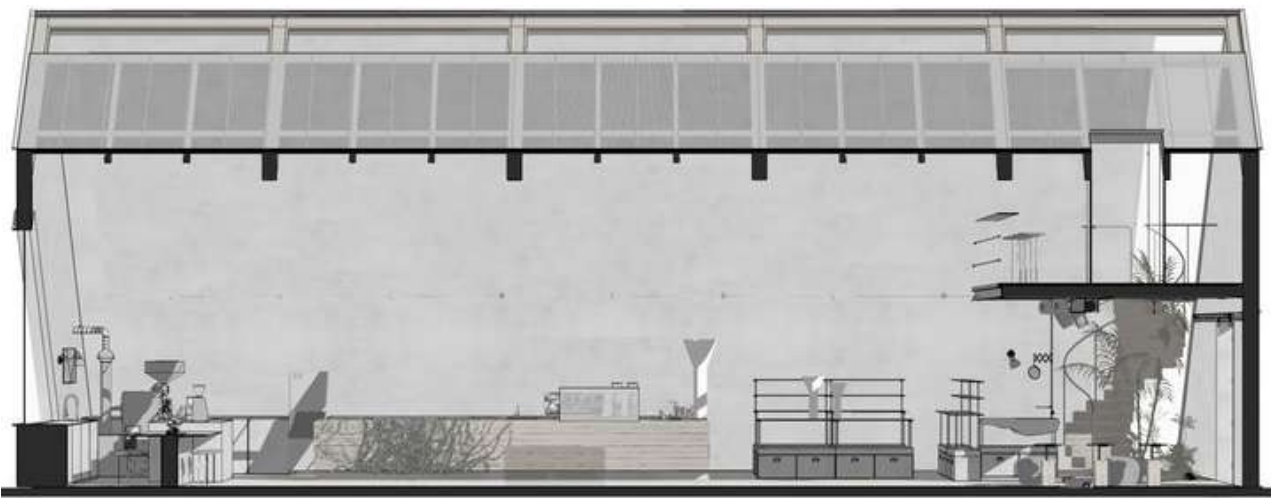
Concepto de Luz.

El diseño también introduce el concepto de “contenedor de luz”: durante el día, el café captura la luz natural gracias a sus superficies vidriadas, mientras que en la noche actúa como un faro, proyectando luminosidad hacia el exterior a través de sus tiras LED y paneles. Esta estrategia convierte al edificio en un hito visual dentro de su entorno inmediato (ArchDaily, 2024).



Figura 049: Café Zhicang.
Fuente: Archdaily.

Sección Longitudinal



Sección Transversal

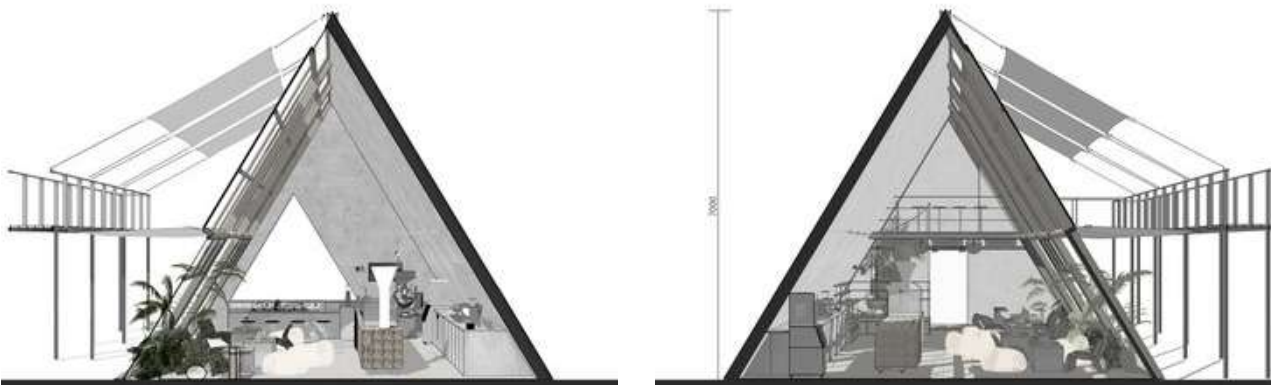


Figura 050: Café Zhicang - Secciones.
Fuente: Archdaily.

Análisis Comparativo entre el Zhicang Café y Pura Vida.

Aspecto	Café Zhicang – Xi'an, China	Pura Vida – Cuenca, Ecuador
Ubicación y contexto	Situado en la Granja Mihe, dentro del histórico Palacio Weiyang, con fuerte relación con la naturaleza y la cultura local.	Ubicado en zona urbana de Cuenca, busca integrar la naturaleza en un contexto contemporáneo y natural.
Diseño Arquitectónico	Estructura prismática triangular invertida; acero y vidrio predominan, con vistas abiertas al paisaje.	Aprovechamiento del espacio interior con diseño biofílico; integración de mobiliario y acabados naturales.
Materiales Principales	Madera, piedra, acero y vidrio. Uso de luz natural y paneles solares.	Utilización de materiales cálidos y naturales, mobiliario en tonos verdes, elementos que transmiten frescura y vida saludable.
Integración con el Entorno	Conexión directa con la vegetación circundante mediante fachadas acristaladas y plantas interiores.	Uso de vegetación interior (plantas pequeñas, árboles en macetas) para generar conexión emocional con la naturaleza.
Biofilia y Experiencia del Usuario	Árboles en el interior, luz natural y materiales orgánicos crean una experiencia sensorial y de bienestar.	Aplicación del diseño biofílico con vegetación, colores naturales y ambiente saludable para mejorar la experiencia del cliente.
Paleta Cromática	Verde en mobiliario y tonos naturales que refuerzan la conexión con la naturaleza.	Verde como color principal en mobiliario, transmitiendo frescura, salud y bienestar, coherente con el concepto de Pura Vida.
Sostenibilidad	Uso de paneles solares y estrategias de eficiencia espacial.	Enfoque en materiales naturales y duraderos, priorizando el bienestar y la sostenibilidad en un espacio compacto.

Figura 051: Análisis Comparativo entre el Zhicang Café y Pura Vida.
 Fuente: Elaboración propia.

Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.

Fortalezas	Debilidades
Diseño biofílico con vegetación interior.	Espacio reducido que limita mobiliario y áreas diferenciadas.
Materiales cálidos y naturales que refuerzan bienestar.	Posible saturación visual si no se organiza correctamente.
Paleta cromática coherente (verde y tonos naturales).	Conexión limitada con la naturaleza por entorno urbano.
Oportunidades	Amenazas
Creciente interés en vida saludable y sostenibilidad.	Competencia de cafeterías consolidadas sin biofilia.
Diferenciación mediante experiencia sensorial y emocional.	Costos de mantenimiento de vegetación y recursos limitados.
Inspiración de referentes internacionales adaptados al contexto local.	Restricciones urbanas o normativas que limiten modificaciones.

Figura 052: Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
 Fuente: Elaboración propia.

Conclusión Crítica Integrada.

El análisis comparativo y el FODA permiten concluir que Pura Vida puede posicionarse como un referente en cafeterías urbanas biofílicas y sostenibles. La propuesta adapta estrategias de referentes internacionales como Café Zhicang al contexto urbano de Cuenca, aprovechando la vegetación interior, la paleta cromática y la optimización del espacio.

El aprendizaje principal es que la biofílica, la luz natural, los materiales y la experiencia sensorial deben implementarse de manera flexible, considerando escala, recursos locales y contexto urbano, para maximizar la experiencia del usuario y garantizar la sostenibilidad del proyecto.

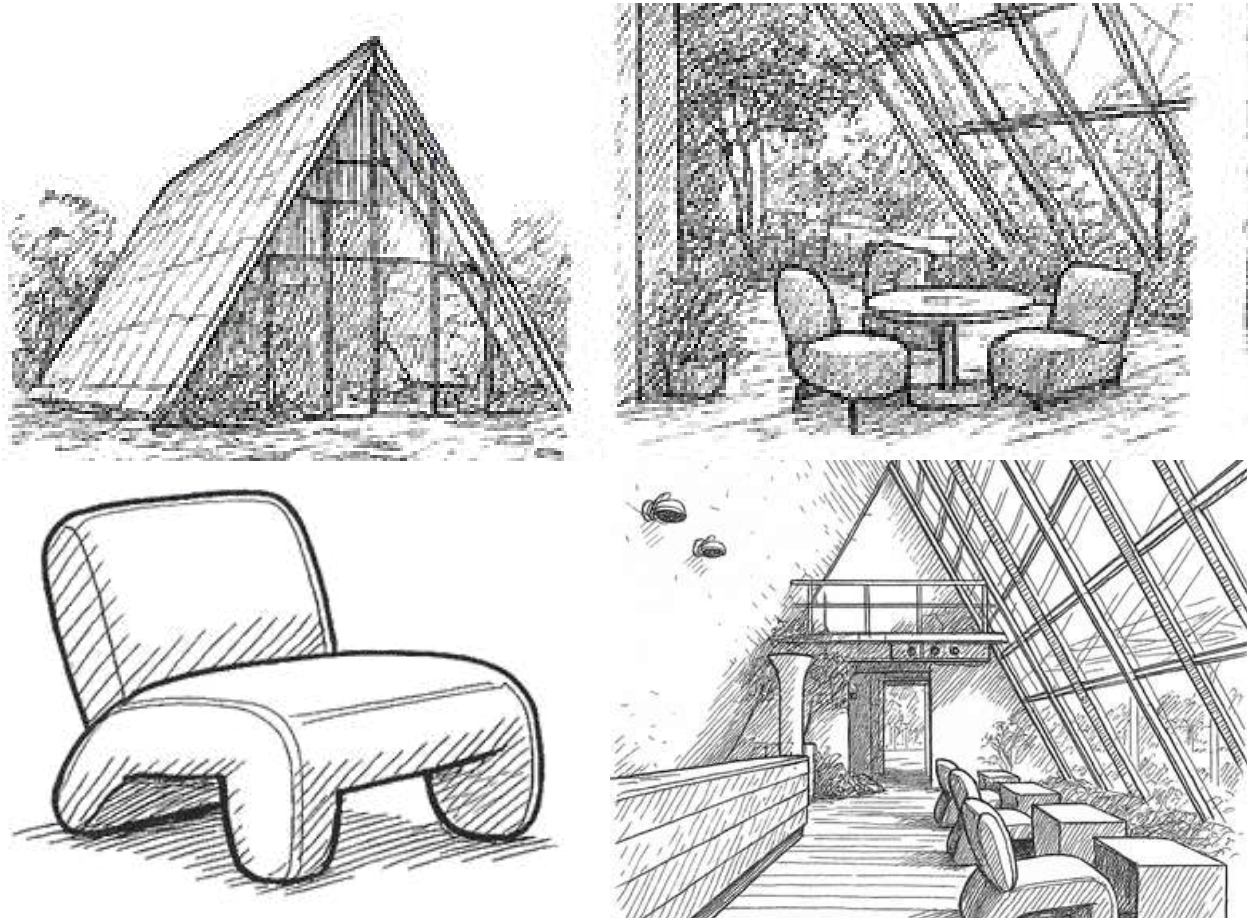


Figura 053: Bocetos.
Fuente: Chat GPT.



Figura 054: Café Zhicang.
Fuente: Archdaily.

Casos de Estudio

Restaurante y Bar Jordan Road por CAA Studio - Yunnan, China 2015.

El Restaurante y Bar Jordan Road, diseñado por CAA Studio bajo la dirección de Liu Haowei, se ubica en Yunnan, China, y fue inaugurado en febrero de 2015. El proyecto cuenta con aproximadamente 400 m² y fue concebido como una propuesta integral de diseño de marca y experiencia espacial (Divisare, 2015). La idea rectora se basó en la fusión entre la tradición oriental del bambú y la geometría de arcos occidentales, generando un lenguaje que mezcla nostalgia oriental con influencias art déco (ArchDaily, 2015a; Archello, s. f.).



Figura 055: Restaurante y Bar Jordan Road.
Fuente: Archdaily.

En cuanto al sistema estructural y formal, se destacan las columnas en forma de “árbol”, desde las cuales emergen listones de madera que se extienden hacia el cielo raso, creando una continuidad espacial techo, columna. Este diseño refuerza la sensación de cobijo y otorga al restaurante un carácter distintivo y envolvente (ArchDaily, 2015b; Designboom, 2015). Además, el piso en damero blanco y negro potencia la perspectiva del espacio y genera ritmo visual que guía al usuario en el recorrido (Interiorzine, 2015; ArchDaily, 2015a).



Figura 056: Restaurante y Bar Jordan Road.
Fuente: Archdaily.

La materialidad se centra en la madera curvada, los acabados oscuros y el mobiliario en cuero, complementados con una iluminación cálida e indirecta que refuerza la atmósfera íntima y confortable. Este enfoque busca promover una experiencia sensorial asociada con la permanencia y el disfrute prolongado en el local (Interiorzine, 2015; ArchDaily, 2015b). Asimismo, el diseño interior refleja la intención de fortalecer la identidad de la marca, al ser concebido como un espacio de fuerte recordación estética (ArchDaily, 2015a; Archello, s. f.).



Figura 057: Restaurante y Bar Jordan Road.
Fuente: Archdaily.

En términos de aportaciones para el diseño interior de cafeterías, el proyecto evidencia la importancia de la optimización del espacio mediante la repetición modular que permite zonificar áreas sin necesidad de tabiques rígidos, manteniendo la fluidez del recorrido (ArchDaily, 2015b). Desde una perspectiva biofílica, la utilización de columnas en forma de árbol constituye una representación simbólica de la naturaleza, que aunque no incorpora vegetación real, transmite un vínculo con lo orgánico a través de formas y patrones inspirados en el entorno natural (Designboom, 2015).

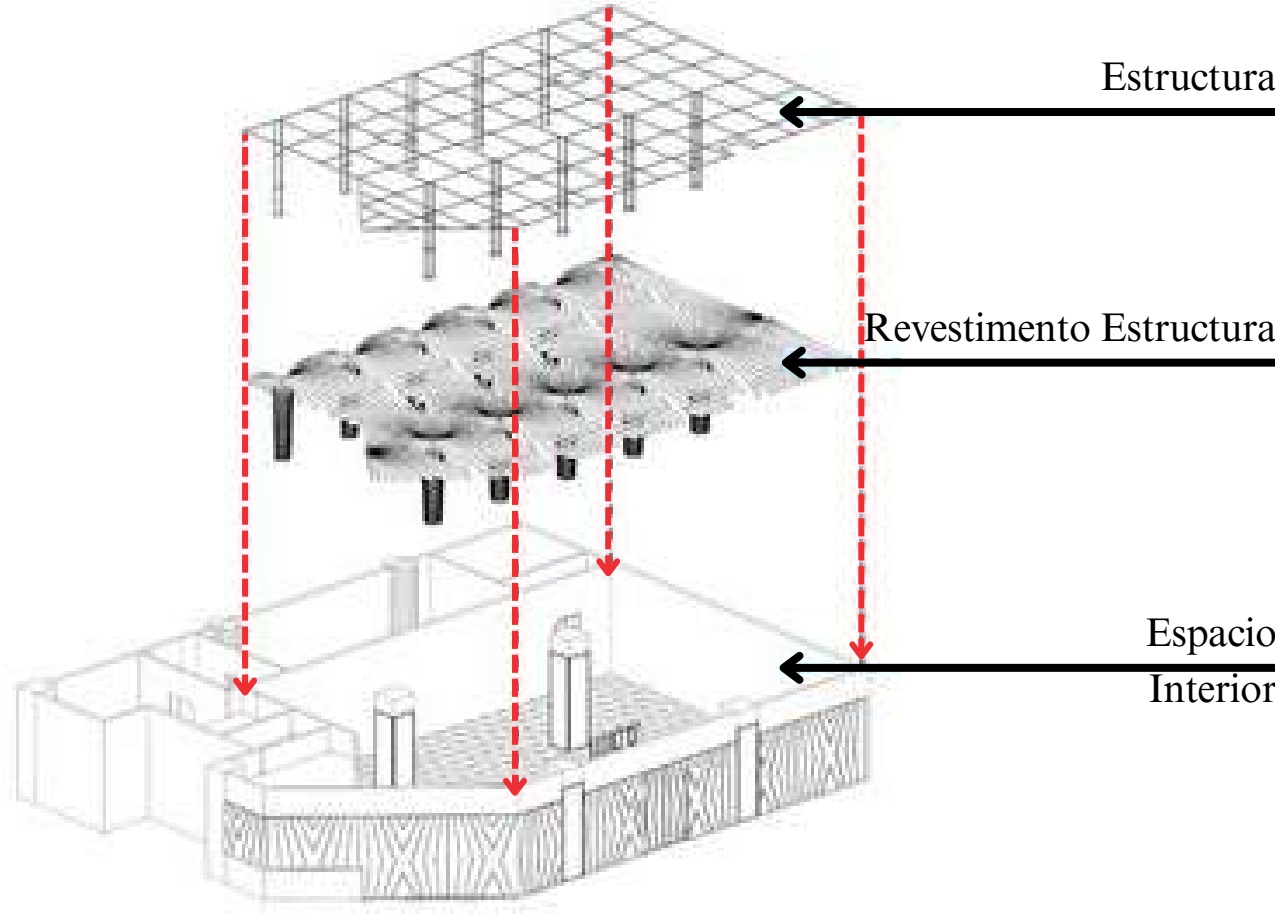


Figura 058: Axonometría Explotada.
Fuente: Archdaily.

Extracción de Elementos Referenciales

Restaurante y Bar Jordan Road por CAA Studio - Yunnan, China 2015.

Aspecto	Restaurante y Bar Jordan Road	Pura Vida – Cuenca, Ecuador
Concepto de diseño	Fusión de tradición oriental (bambú) con geometría occidental (arcos), creando atmósfera art déco y orgánica.	Inspirado en Jordan Road; columnas adaptadas como copas de árboles que emergen del techo, generando carácter escultórico y natural.
Columnas / Elementos estructurales	Columnas en forma de árbol que se ramifican hacia el cielo raso, integrando visual y estructuralmente el espacio.	Columnas reinterpretadas como copas de árboles, conectando visualmente techo y ambiente, aportando sensación de refugio y biofilia.
Distribución y mobiliario	Mobiliario curvo y continuo, banquetas semicirculares y zonas moduladas para 2–4 personas; piso en damero para guiar el recorrido.	Mobiliario curvo y continuo inspirado en el modelo, con áreas de mayor capacidad para usuarios; asientos envolventes favorecen permanencia prolongada y confort.
Optimización del espacio	Zonas definidas por repetición modular y fluidez visual; permite alta capacidad sin perder sensación de amplitud (ArchDaily, 2015b).	Distribución basada en el modelo, creando áreas de circulación eficientes y aprovechamiento máximo de espacio, con mobiliario adaptable y flexible.
Iluminación y atmósfera	Luz cálida indirecta integrada en columnas y techo; atmósfera íntima y acogedora que favorece permanencia y experiencia sensorial (Interiorzine, 2015).	Propuesta lumínica cálida, focalizada en resaltar columnas y mobiliario curvo; busca atmósfera acogedora y conexión con elementos naturales.
Biofilia / Naturaleza	Columnas en forma de árbol transmiten sensaciones orgánicas y conexión con lo natural sin vegetación real (Designboom, 2015).	Columnas reinterpretadas como copas de árboles aportan biofilia, formas orgánicas y sensación de vínculo con la naturaleza dentro del espacio interior.
Experiencia del cliente	Diseño inmersivo que potencia identidad de marca; recorrido visual guiado por formas y ritmo del espacio, fomentando permanencia prolongada.	Experiencia enfocada en confort, interacción con mobiliario curvo y sensación de refugio natural; ambiente pensado para mayor permanencia y disfrute de desayunos saludables.

Figura 059: Análisis Comparativo entre Restaurante y Bar Jordan Road y Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.

Fortalezas	Debilidades
Columnas y mobiliario curvo generan sensación de refugio y biofilia.	Espacio interior reducido limita zonas diferenciadas.
Distribución modular y flexible optimiza circulación y permanencia.	No hay vegetación real; biofilia simbólica requiere reforzarse con otros elementos.
Iluminación cálida y focalizada mejora confort y experiencia sensorial.	Posible saturación visual si se agregan demasiados elementos decorativos.
Oportunidades	Amenazas
Inspiración de Jordan Road permite aplicar biofilia y modularidad adaptado al contexto local.	Competencia de cafeterías consolidadas sin biofilia.
Incorporar marketing sensorial (luz, aromas, música) para fidelizar clientes.	Costos de implementación y mantenimiento de elementos curvos o decorativos.
Diferenciación mediante experiencia emocional y estética del espacio.	Restricciones urbanas o normativas que limiten modificaciones estructurales.

Figura 060: Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
Fuente: Elaboración propia.

Conclusión Crítica Integrada.

El análisis comparativo entre Jordan Road y Pura Vida muestra que la reinterpretación de columnas como elementos orgánicos, el mobiliario curvo y la iluminación cálida permiten generar biofilia, confort y experiencia inmersiva en espacios reducidos. Pura Vida adapta estas estrategias al contexto urbano de Cuenca, logrando un ambiente acogedor y funcional que potencia la conexión emocional del usuario con el espacio.

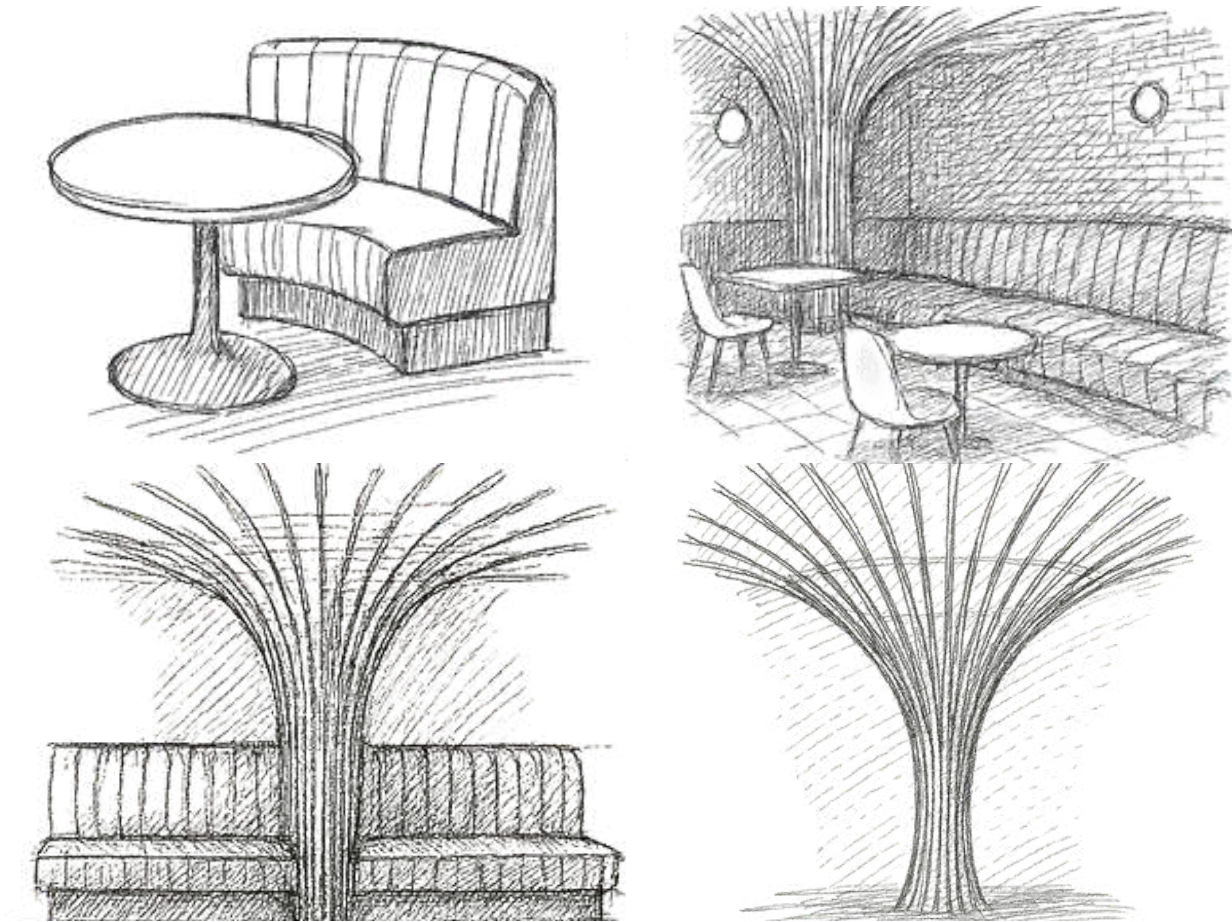


Figura 061: Bocetos.
Fuente: Chat GPT.



Figura 062: Restaurante y Bar Jordan Road.
Fuente: Archdaily.

Casos de Estudio

Kontum Indochine Café / Vo Trong Nghia Architects - Vietnam.

El Kontum Indochine Café, diseñado por Vo Trong Nghia Architects en 2013, es un ejemplo destacado de diseño biofílico en Vietnam. El proyecto utiliza estructuras de bambú abiertas que permiten una conexión visual directa con el paisaje y el río Dakbla, integrando iluminación natural y ventilación cruzada que generan un ambiente confortable y saludable, acorde con los principios de bienestar ambiental (Vo Trong Nghia Architects, 2013). Este enfoque se relaciona con el patrón biofílico de “refugio y perspectiva”, al brindar techos amplios y ventilados que protegen y, al mismo tiempo, abren visualmente el espacio hacia el entorno natural, reforzando la sensación de libertad (ArchDaily, 2013).



Figura 063: Kontum Indochine Café.
Fuente: Archdaily.

El café se ubica dentro de un complejo hotelero a orillas del río Dakbla y combina modernidad con tradición, destacándose por el uso de materiales locales y naturales, especialmente bambú. La estructura principal está compuesta por 15 columnas en forma de cono invertido que soportan un techo expansivo. Esta elección no solo refleja la identidad cultural vietnamita, sino que también permite una excelente circulación de aire en el clima tropical, reduciendo la necesidad de sistemas de aire acondicionado (Vo Trong Nghia Architects, 2013).



Figura 064: Kontum Indochine Café.
Fuente: Archdaily.

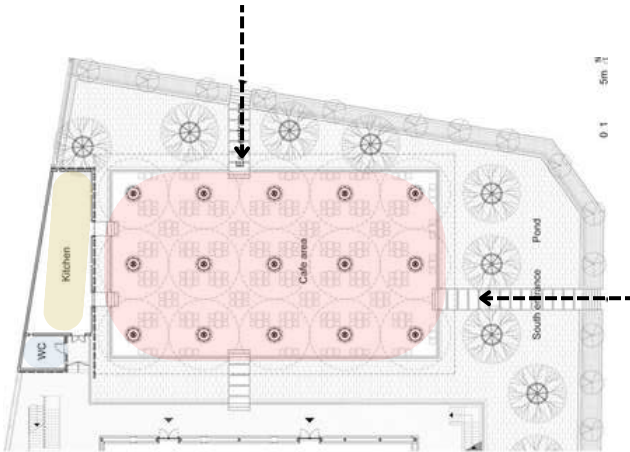


Figura 065: Kontum Indochine Café - Zonificación.
Fuente: Archdaily.

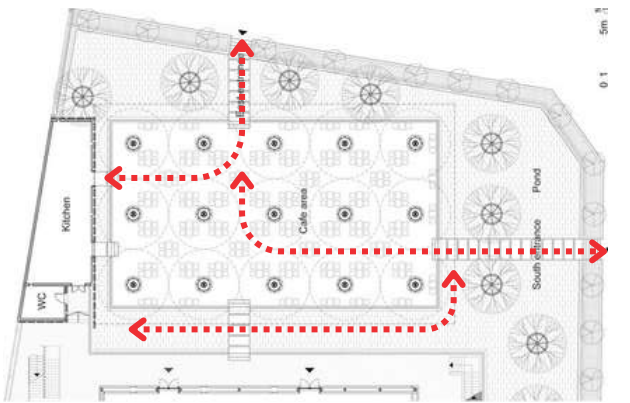


Figura 066: Kontum Indochine Café - Circulación.
Fuente: Archdaily.

El diseño del café se inspira en las cestas tradicionales de pesca vietnamitas, integrando elementos culturales en una estructura moderna. Esta fusión de tradición e innovación crea un espacio que resuena con la comunidad local y refuerza la conexión cultural (ArchDaily, 2013). La estructura de bambú fue diseñada para resistir tormentas tropicales y optimizar la ventilación natural, minimizando la huella de carbono del edificio y destacando la sostenibilidad y eficiencia energética del proyecto (Vo Trong Nghia Architects, 2013).



Figura 067: Kontum Indochine Café.
Fuente: Archdaily.

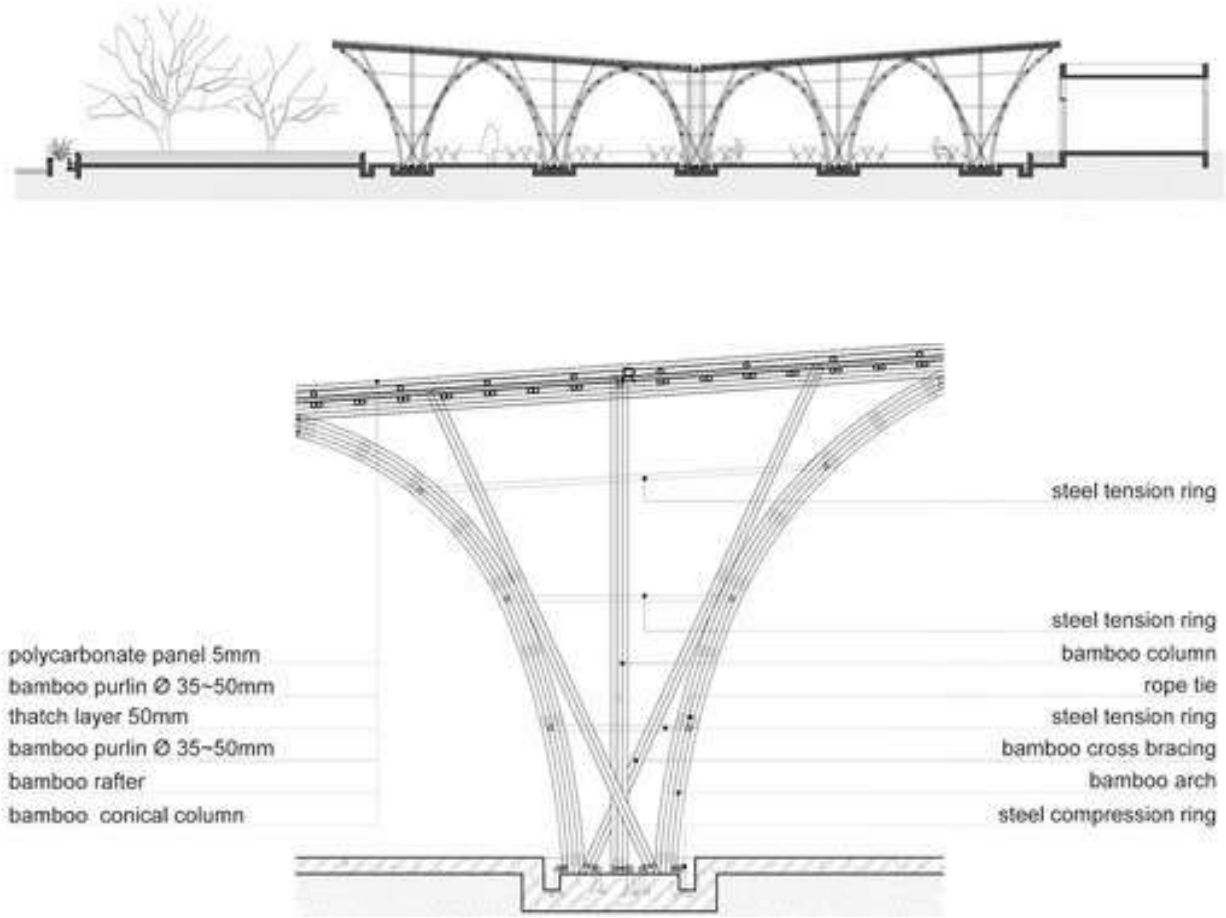


Figura 068: Kontum Indochine Café - Secciones.
Fuente: Archdaily.

Extracción de Elementos Referenciales

Kontum Indochine Café / Vo Trong Nghia Architects - Vietnam.

Aspecto	Kontum Indochine Café	Pura Vida – Cuenca, Ecuador
Concepto de Diseño	Inspiración en cestas de pesca tradicionales vietnamitas; combina modernidad y tradición; enfoque biofílico y cultural (ArchDaily, 2013; Vo Trong Nghia Architects, 2013).	Se retoman formas orgánicas y naturales; los soportes del techo se interpretan como copas de árboles, creando un ambiente relajado y armónico. El mobiliario se organiza para que los clientes puedan estar cómodos y disfrutar del lugar por más tiempo.
Elementos Estructurales	Soportes de bambú en forma de cono invertido sostienen techos amplios; patrón biofílico de refugio y perspectiva (Vo Trong Nghia Architects, 2013).	Las estructuras en forma de árbol se integran al techo, generando un espacio envolvente y acogedor que transmite sensación de refugio y conexión con la naturaleza.
Distribución y Mobiliario	Mobiliario flexible en torno a mesas centrales; capacidad para varios usuarios; ventilación natural priorizada (Vo Trong Nghia Architects, 2013).	Mobiliario curvo y semicircular inspirado en el referente, diseñado para aprovechar el espacio y ofrecer zonas cómodas de permanencia prolongada.
Optimización del Espacio	Circulación eficiente; integración de columnas y mobiliario que facilita fluidez y ventilación (Vo Trong Nghia Architects, 2013).	La disposición de muebles y estructuras permite un recorrido fluido y un uso eficiente del área, evitando sensación de saturación.
Iluminación y Atmósfera	Iluminación natural y ventilación cruzada; sensación de protección y apertura hacia el entorno (Vo Trong Nghia Architects, 2013).	Luz cálida que resalta los elementos del espacio y el mobiliario, generando un ambiente acogedor y relajante, con sensación de conexión con la naturaleza.
Biofilia / Naturaleza	Soportes de bambú crean refugio y perspectiva; apertura visual hacia el río y paisaje circundante (Vo Trong Nghia Architects, 2013).	Las formas arbóreas y la vegetación interior refuerzan la conexión con la naturaleza, aportando vida y frescura al ambiente.
Experiencia del Cliente	Conexión cultural y ambiental; sensación de libertad y protección; confort y bienestar ambiental (ArchDaily, 2013; Vo Trong Nghia Architects, 2013).	El espacio busca que los clientes se sientan cómodos y disfruten del entorno; las áreas amplias y el mobiliario envolvente permiten una experiencia agradable y relajada.

Figura 069: Análisis Comparativo entre Kontum Indochine Café y Pura Vida.
Fuente: Elaboración propia.

Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.

Fortalezas	Debilidades
Estructuras y mobiliario generan sensación de refugio y biofilia.	Espacio urbano reducido limita áreas diferenciadas.
Circulación fluida y distribución eficiente del mobiliario.	Biofilia simbólica requiere refuerzo con vegetación real y elementos naturales.
Iluminación cálida que potencia confort y ambiente relajante.	Posible saturación visual si se agregan demasiados elementos decorativos.
Oportunidades	Amenazas
Inspiración en referencia internacional permite aplicar biofilia y modularidad adaptada al contexto local.	Competencia de cafeterías consolidadas sin biofilia.
Integrar marketing sensorial (luz, aroma, música) para fidelización de clientes.	Costos de implementación y mantenimiento de elementos orgánicos y vegetación.
Diferenciación mediante experiencia emocional y conexión con la naturaleza.	Restricciones urbanas o normativas que limiten modificaciones estructurales o vegetación.

Figura 070: Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
Fuente: Elaboración propia.

Conclusión Crítica Integrada.

El análisis comparativo muestra que la reinterpretación de elementos estructurales como soportes arbóreos, el mobiliario modular y la iluminación estratégica permiten generar biofilia, confort y bienestar en espacios reducidos. Pura Vida adapta estas estrategias al contexto urbano de Cuenca, logrando un ambiente acogedor y armónico que potencia la permanencia del cliente y refuerza la conexión emocional con el espacio y la naturaleza.

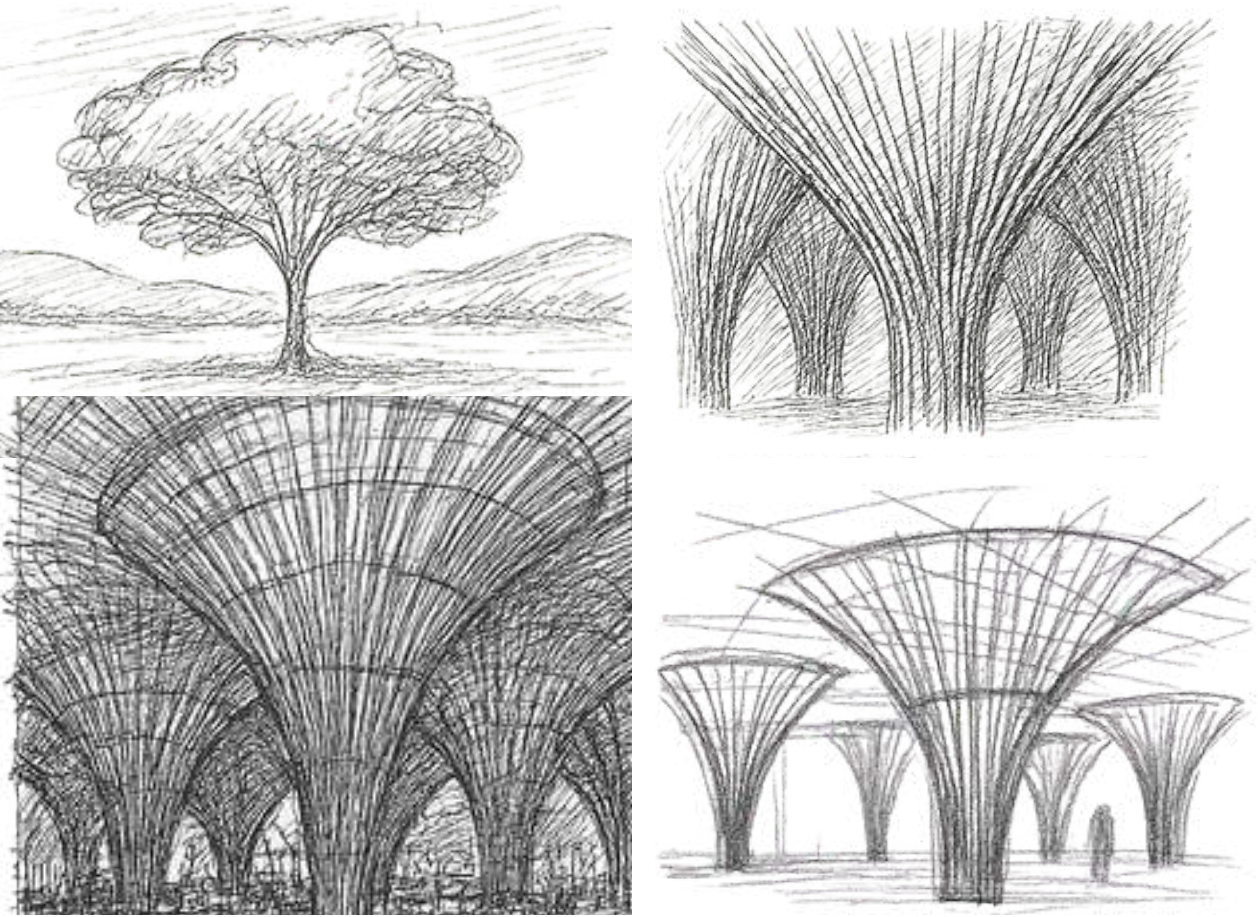


Figura 071: Bocetos.
Fuente: Chat GPT.



Figura 072: Kontum Indochine Café.
Fuente: Archdaily.

03.

PROPUESTA DE DISEÑO

Historia de Pura Vida.

El emprendimiento Pura Vida comenzó con la tienda Tefy Healthy Food de Estefanía Toledo, quien ofrecía planes nutricionales personalizados con alimentos saludables y naturales. Reconociendo el potencial del proyecto, Estefanía pidió la asesoría de Fabián Criollo, chef de un hotel, quien identificó fortalezas en el negocio a pesar de los problemas financieros. En 2019, Estefanía, Fabián y la propietaria de un hotel local se asociaron para abrir el restaurante Teff y Foodie Lab, enfocado en comida saludable e innovadora, respaldado por una inversión considerable.

No obstante, la emergencia sanitaria provocada por la pandemia de COVID-19 afectó de manera crítica a este nuevo proyecto, que debió cesar sus operaciones apenas cuatro meses después de su apertura. La crisis obligó a Fabián a renunciar a su empleo en el hotel, y Estefanía, tras el cierre de su negocio, enfrentó una situación de quiebra económica.

Posteriormente, Estefanía retomó el contacto con Fabián, esta vez con una nueva propuesta de reactivación que incluía a un tercer socio: Xavier Martínez, su esposo. Xavier aportó un recurso estratégico clave para el relanzamiento del proyecto: una propiedad ubicada en la avenida Remigio Crespo, un sector comercial privilegiado de la ciudad de Cuenca.

A partir de esta nueva alianza, los tres socios replantearon el concepto del negocio, optando por una estructura más sólida y una visión más amplia. Así nació la marca Pura Vida, una propuesta gastronómica enfocada en alimentos conscientes, preparados sin químicos dañinos, plásticos, margarinas, exceso de aceites vegetales ni saborizantes artificiales como el ajinomoto.

Además de la oferta de alimentos saludables, Pura Vida diversificó sus servicios incluyendo planes nutricionales personalizados y propuestas



Figura 073: Xavier Martínez y Estefanía Toledo.
Fuente: Facebook.

gastronómicas integradas a un estilo de vida saludable. La organización interna de la empresa está claramente definida: Estefanía Toledo lidera el área de marketing e imagen visual; Fabián Criollo se desempeña como chef principal, encargado de la elaboración de los productos; y Xavier Martínez administra los recursos, proveedores e ingresos del negocio.

Gracias al trabajo coordinado y comprometido de sus socios, Pura Vida ha logrado consolidarse como una marca reconocida en el mercado local. En mayo de 2025, celebrará su quinto aniversario, ratificando su compromiso con el bienestar, la alimentación saludable y la innovación en el sector gastronómico de la ciudad de Cuenca.



Figura 074: Fabian Criollo.
Fuente: Facebook.

Metodología de Investigación

Tipo de investigación.

La investigación es aplicada, de enfoque cualitativo y cuantitativo, con carácter exploratorio y descriptivo, orientada a validar la propuesta de diseño interior para una cafetería en Cuenca, considerando la optimización del espacio y la experiencia del cliente.



Figura 075: Metodología de Investigación.
Fuente: Pinterest.

Métodos de investigación.

- Deductivo: Se parte de teorías y referencias existentes sobre diseño biofílico, optimización del espacio y experiencia del cliente para aplicarlas al caso específico de la cafetería. (ver capítulo 1)
- Analítico: Se analizan los referentes físicos (planos, fotografías, proyectos ejecutados) y los criterios de circulación y funcionalidad del espacio. (ver capítulo 2)
- Simulación de flujo de usuarios: Dado que no fue posible aplicar encuestas o entrevistas por limitaciones de tiempo, se realiza un análisis de capacidad y flujo de usuarios para evaluar la eficiencia del espacio y la funcionalidad del diseño. (ver capítulo 3)



Figura 076: Métodos de Investigación.
Fuente: Pinterest.

Concepto

Concepto del Diseño.

El concepto de “Pura Vida” nace de una profunda conexión con la naturaleza y el deseo de crear un espacio donde el bienestar físico y emocional del usuario sea el centro del diseño. La cafetería busca ser mucho más que un punto de encuentro gastronómico: se convierte en un refugio sensorial, donde los materiales orgánicos, las formas suaves y la presencia de elementos naturales transmiten armonía, serenidad y equilibrio. Este enfoque responde a una necesidad creciente de espacios humanos que conecten con lo esencial, alejados del estrés urbano.

El árbol, elemento central en la propuesta, simboliza vida, arraigo y comunidad. Su forma se extiende desde el techo como una copa acogedora, envolviendo a los usuarios en una atmósfera cálida y orgánica. Esta figura no solo actúa como punto focal visual, sino también como eje conceptual del diseño, representando el crecimiento, la unión familiar y la conexión con el entorno natural. Así,



Figura 077: Imagen creada con IA.
Fuente: Chat GPT.

el espacio adquiere un carácter simbólico y emocional, donde cada visitante puede sentirse contenido y en paz.

El diseño interior está guiado por los principios del diseño biofílico, los cuales promueven una interacción directa e indirecta con la naturaleza. A través del uso de vegetación viva, iluminación cálida, ventilación natural, texturas amables y una paleta cromática inspirada en paisajes terrestres, se genera una experiencia multisensorial. Cada detalle está pensado para inducir una sensación de bienestar, facilitando la relajación, la permanencia y la conexión emocional del usuario con el espacio.

Finalmente, “Pura Vida” refleja una identidad de marca auténtica, consciente y coherente. El espacio comunica los valores de salud, sostenibilidad, cercanía humana y respeto por el entorno, desde su mobiliario hasta su

ambientación. Esta propuesta demuestra cómo el diseño interior puede ser una herramienta poderosa para contar historias, fidelizar clientes y construir experiencias memorables. La cafetería deja de ser solo un local comercial para transformarse en un lugar con alma, donde cada rincón refleja la esencia de vivir bien.



Figura 078: Imagen creada con IA.
Fuente: Chat GPT.

Bocetos.

La propuesta de diseño nace de la intención de reconectar al ser humano con la naturaleza, tomando como inspiración la forma orgánica de los árboles. Estos elementos no solo definen la estética del espacio, sino que simbolizan refugio, vida y conexión, convirtiéndose en el eje central del ambiente interior.



Figura 079: Boceto creado con IA.
Fuente: Chat GPT.

A través de materiales suaves y naturales, como la madera, fibras vegetales y texturas orgánicas, se refuerza la experiencia biofílica. El diseño busca transmitir calidez y bienestar, creando un espacio que no solo es funcional, sino también emocionalmente acogedor y armonioso con su entorno.

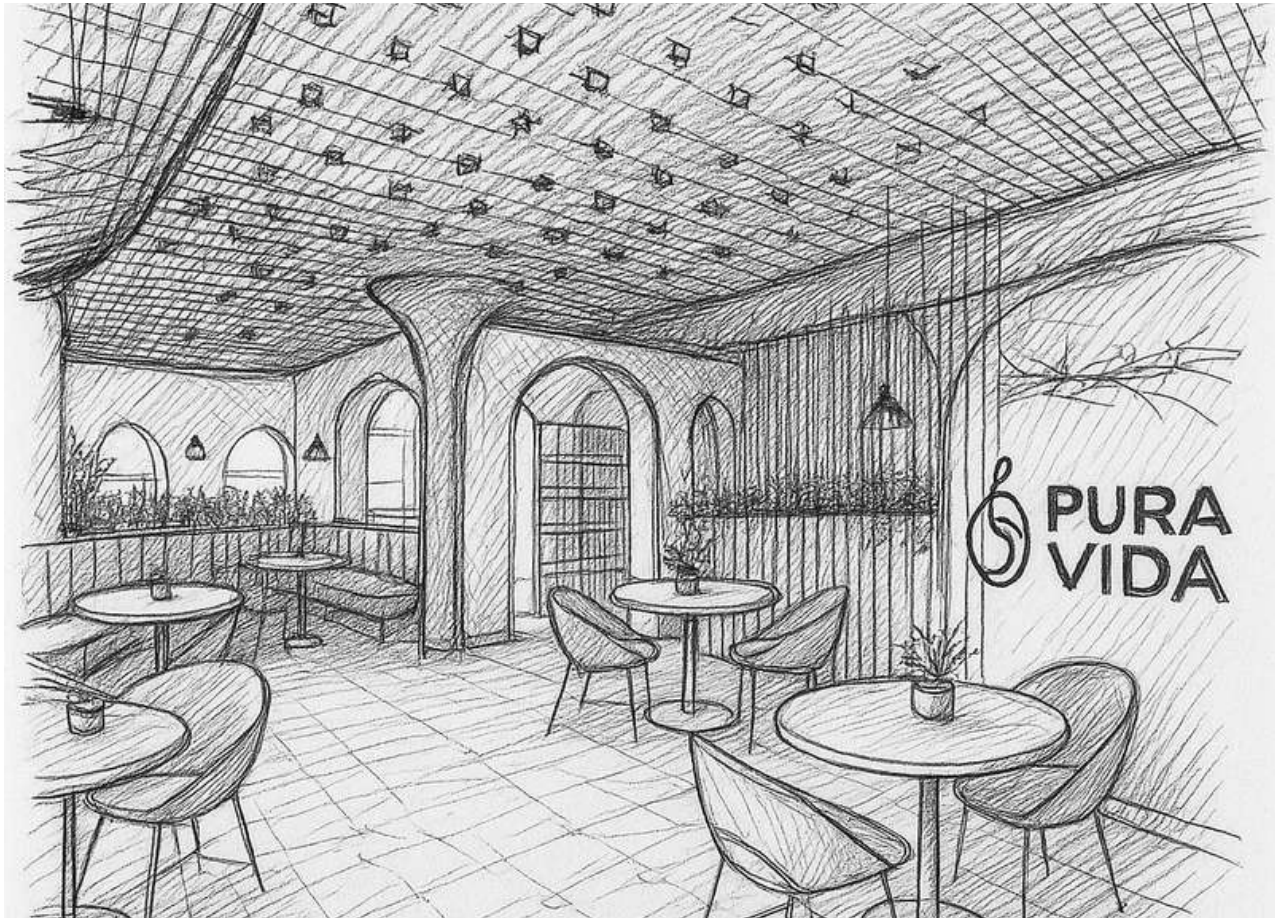


Figura 080: Boceto creado con IA.
Fuente: Chat GPT.

Propuesta de Diseño

Ubicación.

El restaurante 'Pura Vida' está ubicado en las calles Remigio Crespo de Cuenca, en un punto estratégico, con un alto tráfico comercial que facilita el acceso a los clientes.

Aquí hay una oportunidad para aprovechar el flujo constante de personas que transitan y al mismo tiempo diseñar un lugar que esté vivo con la naturaleza.



Figura 081: Ubicación.
Fuente: Elaboración propia.

Emplazamiento.

Ubicado en las calles Remigio Crespo, en la ciudad de Cuenca, el restaurante 'Pura Vida' está estratégicamente ubicado. Es un área muy transitada y comercial que ofrece acceso directo y conveniente a los clientes.

Está atravesado por cuatro calles importantes: Avenida Remigio Crespo, Calle José Lozado, Calle José María Rodríguez y Padre Julio Matovelle. Con su visibilidad única desde estas carreteras de alto flujo peatonal y vehicular, el restaurante puede captar el flujo continuo de personas.

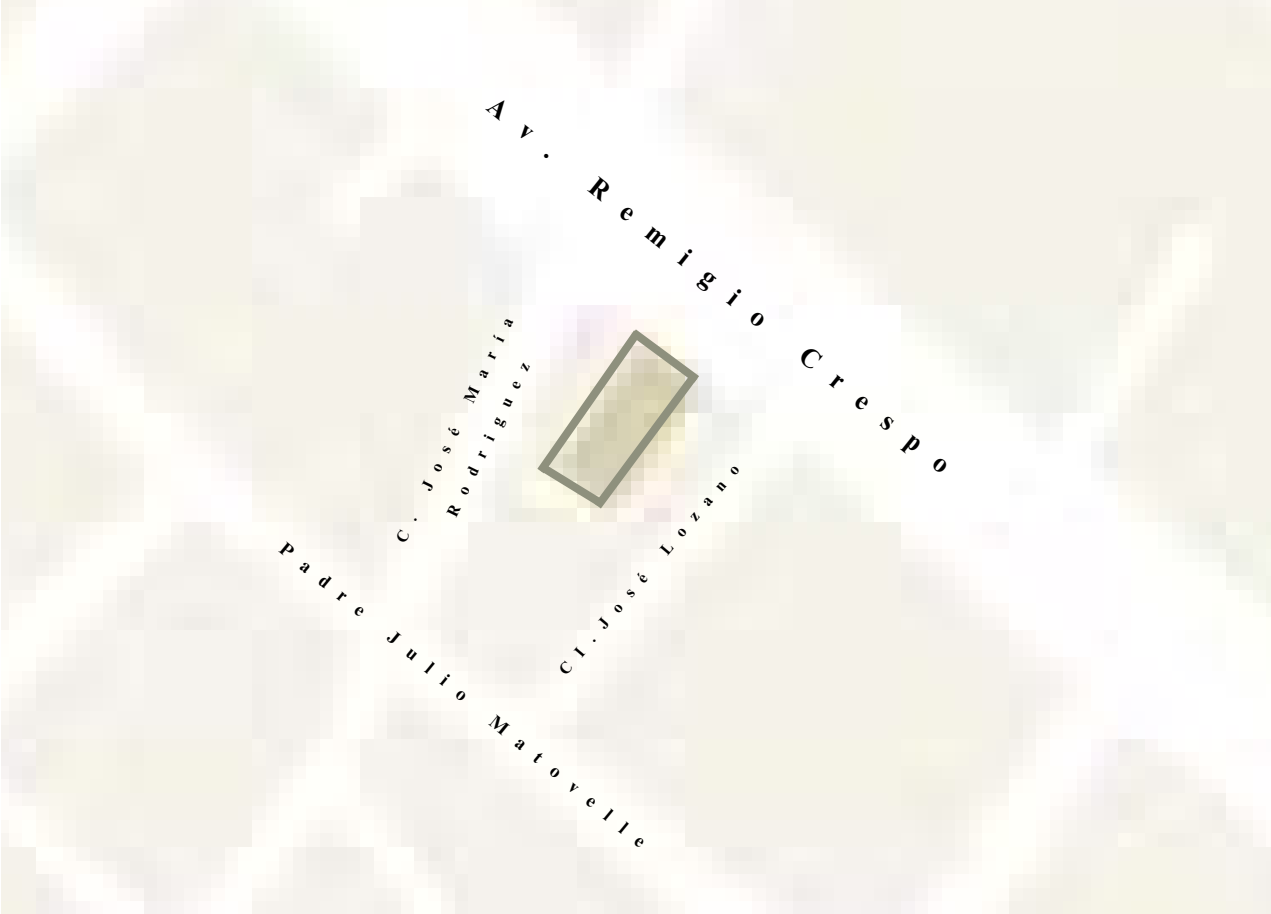


Figura 082: Emplazamiento.
Fuente: Elaboración propia.

Look and Feel

MoodBoard.

El diseño busca resaltar la belleza y la serenidad de la naturaleza mediante el uso de formas orgánicas y materiales naturales que se integran perfectamente al entorno.

Las imágenes muestran un diseño que se inspira en el paisaje natural, con elementos como madera, piedra, y fibras vegetales que se combinan con un diseño contemporáneo, creando un ambiente armonioso y acogedor.

El uso de tonos neutros y terrosos, como el beige, gris suave y verde, permite que los elementos naturales realmente resalten y generen una atmósfera relajante y cálida.



Figura 083: MoodBoard.
Fuente: Elaboración propia.

Materialboard.

El Look and Feel del proyecto se caracteriza por una combinación de materiales cálidos y texturas suaves, que crean una atmósfera de paz y tranquilidad. Los elementos principales incluyen concreto pulido, que aporta una base sólida y moderna, mientras que la madera, con su textura natural y cálida, se utiliza para suavizar el espacio y generar un ambiente acogedor.

El verde, presente en diversas tonalidades a través de plantas y detalles de diseño, se convierte en un elemento clave, evocando la serenidad de la naturaleza y conectando el espacio con su entorno exterior.

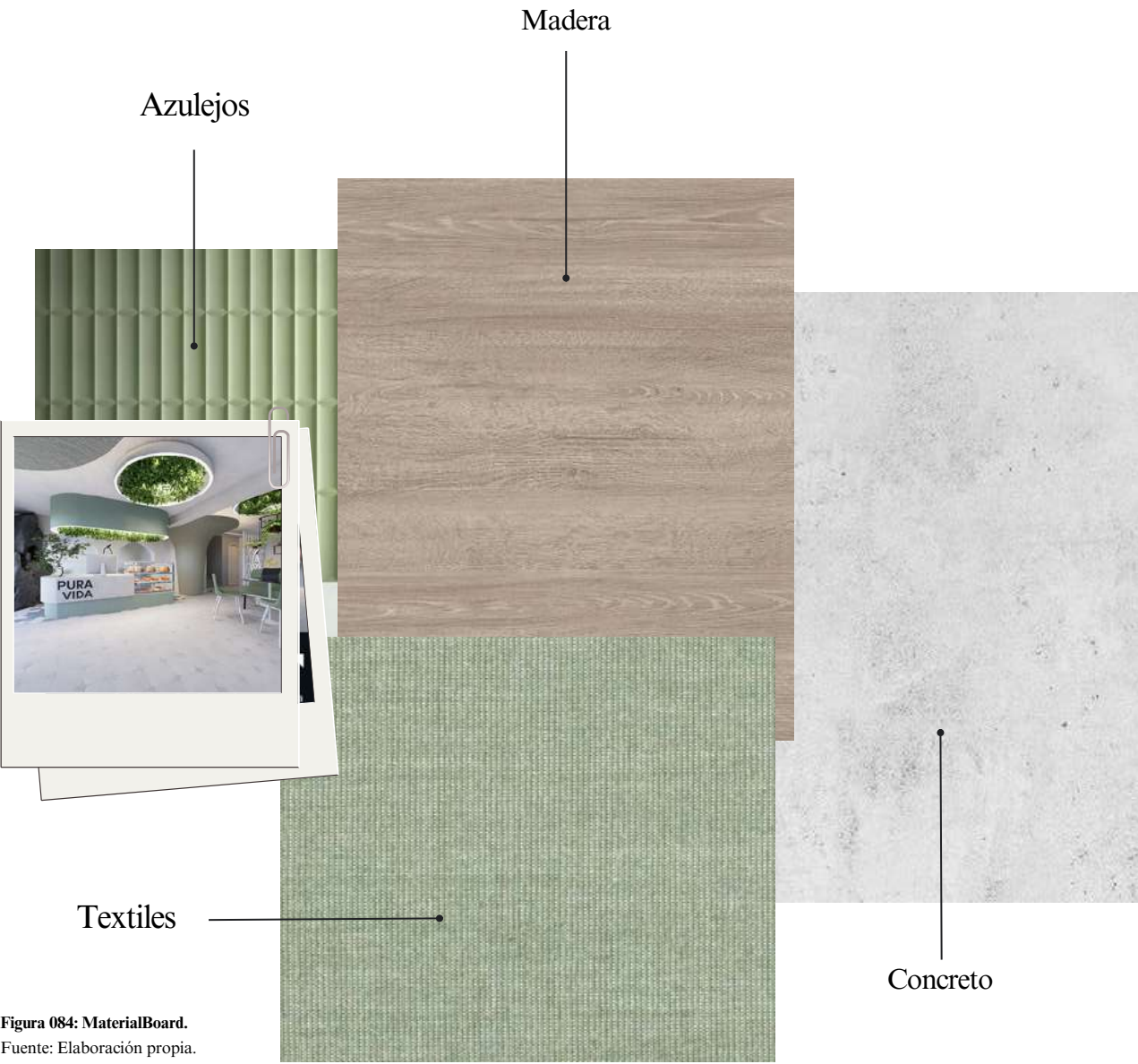


Figura 084: MaterialBoard.
Fuente: Elaboración propia.

Selección de Mobiliario

Selección según sus Características.

El mobiliario es una parte muy reflexiva de lo que hacemos y una pieza fundamental de ese enfoque. Se exploraron varias opciones de empresas especializadas, reuniendo piezas que no solo sirven para el propósito requerido para un espacio de esta naturaleza, sino que también se fusionan perfectamente con el concepto del proyecto y sus colores.

Aperi Easy Chair:

Su estructura compacta y monolítica brinda un sentido de tranquilidad, mientras que su suavidad y soporte evocan las comodidades de un hogar en un ambiente semipúblico. Esta pieza concuerda con la tendencia actual de hibridación entre ambientes domésticos y comerciales, promoviendo un ambiente cálido y práctico dentro del negocio (Lammhults, s.f.). La elección de Aperi fortalece de esta manera la identidad visual del lugar, brindando al usuario un valor emocional y sensorial a través de una propuesta que satisface tanto las demandas operativas del establecimiento como la búsqueda de comodidad y conexión.



Figura 085: Aperi Easy Chair.
Fuente: bimobject.

Pot™ 3318 lounge chair:

Su forma envolvente, tapizado completo y estructura metálica refinada permiten generar un ambiente acogedor, ideal para zonas de descanso o lectura dentro de la cafetería. Además de su estética sobria y elegante, esta silla proporciona confort ergonómico, aspecto esencial en espacios que promueven la permanencia prolongada del usuario, favoreciendo así una experiencia placentera. Su versatilidad en acabados y materiales permite integrarla armoniosamente al concepto naturalista del proyecto, reforzando los principios del diseño biofílico y la conexión emocional con el entorno (Fritz Hansen, s.f.).



Figura 086: Pot™ 3318 lounge chair.
Fuente: bimobject.

CUP lounge chair:

La CUP Lounge Chair responde a criterios de funcionalidad, ergonomía y conexión emocional con el entorno. Además, el tapizado personalizable facilita su adecuación a la paleta biofílica del espacio, reforzando la atmósfera de calma y naturalidad. Esta silla, presentada por CUPRA Design House en la Milan Design Week 2025, refleja el diálogo contemporáneo entre diseño y bienestar, al proporcionar un asiento cómodo, estéticamente coherente y adaptable a contextos multifuncionales, lo que contribuye activamente a la experiencia sensorial positiva del cliente (El País, 2025).



Figura 087: CUP lounge chair.
Fuente: bimobject.

Mesa TROMSØ oval:

La mesa TROMSO está fabricada en mdf recubierto con chapa natural de madera. Base contorneada por delicadas listones de madera. Para más información sobre tamaños y opciones de acabados, hable con nuestro equipo comercial.



Figura 088: Mesa TROMSØ oval.
Fuente: 3D Warehouse.

Olympia Fabric Bar Stool:

Olympia proyecta pura alta costura desde esta suite de tres piezas, con su sensual contorno femenino y su forma voluptuosa. Cada diseño exquisitamente curvado presenta costuras detalladas en la parte delantera y trasera, superando los soportes de metal llamativos o las patas expuestas encerradas por un círculo de latón, creando la pièce de résistance para cualquier interior.



Figura 089: Olympia Fabric Bar Stool.
Fuente: James Said.

Selección de Iluminación

Selección según sus Características.

Para la propuesta de diseño interior de la cafetería, se ha seleccionado la línea de luminarias VACORS, de acuerdo con el diseño establecido. Estas luminarias permiten la generación de luces directas e indirectas, optimizando la iluminación del espacio para crear un ambiente acogedor y funcional.

Aplique Tortuga Pared Exterior - Interior, plástico Oval Apto Led



Figura 090: Aplique Pared Tortuga.
Fuente: Minimal.

Lámpara colgante redonda de platillo volador OVNI, lámpara colgante LED



Figura 091: Lámpara colgante redonda OVNI, lámpara colgante LED.
Fuente: AliExpress.

Luminaria de columna, lámpara de pie, globo - KOMA+ bombilla G9 220V



Figura 092: Columna Abajur Piso Chão Globo.
Fuente: Bim Object.

Lampara de techo, aviva - 4XGU10 Bront.Ant

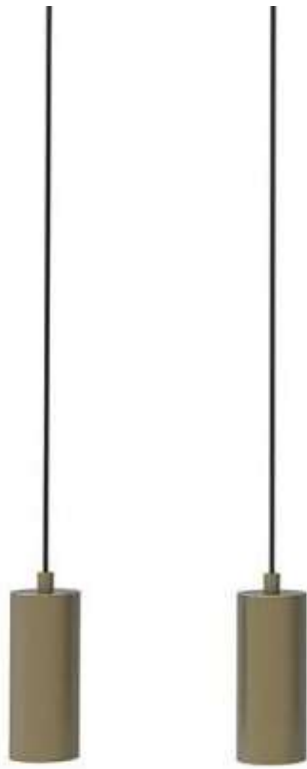


Figura 093: Lampara de techo, aviva - 4XGU10 Bront.Ant.
Fuente: Mega Maderas.

Luminaria Spot Magnético



Figura 094: Olympia Fabric Bar Stool.
Fuente: James Said.

Tabla: Elementos de la Propuesta.

Elemento	Función / Ubicación	Características	Aporte al Diseño y Experiencia del Usuario	Fuente
MoodBoard	Inspiración general del diseño	Formas orgánicas, materiales naturales, tonalidades neutras y terrenales (beige,	Genera un ambiente armonioso, relajado y acogedor, resaltando la	Elaboración propia
Materialboard	Selección de materiales	Concreto pulido, madera, fibras vegetales, vegetación natural	Crea equilibrio entre robustez y calidez; refuerza biofilia y sensación de confort	Elaboración propia
Aperi Easy Chair	Zona de descanso / lectura	Compacta, monolítica, confortable	Brinda comodidad, sensación de hogar, refuerza identidad visual	Lammhults, s.f.
Pot™ 3318 lounge chair	Zonas de descanso	Diseño escandinavo, tapizado completo, estructura metálica	Promueve confort ergonómico y permanencia prolongada; integra	Fritz Hansen, s.f.
CUP lounge chair	Zonas multifuncionales	Carcasa plástica, base metálica, tapizado personalizable	Confort, adaptación a paleta biofílica, armonía visual	El País, 2025
Mesa TROMSØ oval	Mesas de consumo	MDF con chapa natural, base de listones, forma ovalada	Facilita circulación, interacción entre usuarios, coherencia estética	1stDibs, s.f.
Olympia Fabric Bar Stool	Barra / transición	Silueta femenina, base metálica, personalizable	Optimiza espacio, aporta elegancia y confort, integra biofilia	Munna, s.f.
Aplique Tortuga Pared Exterior - Interior	Aplique Exterior e Interior	Material Polipropileno, alimentación 220v	Aplique versátil ideal para interiores	Mega Maderas
Lámpara OVNI	Iluminación colgante	LED, forma de platillo volador	Luz ambiental, diseño contemporáneo	AliExpress
Lámpara KOMA+	Lámpara de pie	Globo, G9 220V	Iluminación indirecta, refuerza atmósfera cálida	bimobject
Lampara de techo, aviva - 4XGU10 Bront.Ant	Lámpara colgante	Ancho 65cm y Alto 1.2cm	Aporta Iluminación Puntual	Minimal
Spot magnético	Iluminación puntual	Direccionable	Resalta áreas específicas, como mobiliario o decoración	bimobject

Figura 095: Elementos de la Propuesta.
Fuente: Elaboración propia.

Tabla: Validación de la Propuesta mediante Análisis de capacidad y flujo de usuarios

Criterio de Análisis	Método Aplicado	Resultado Obtenido	Interpretación
Área Total Local	Medición de planos	243,517 m2	Superficie Total
Área para Usuarios	Restar Áreas Técnicas	154,514 m2	Espacio para mesas y circulación
Estándar de Ocupación	1.6 m2 / usuario	-	Comodidad y evita saturación
Capacidad Máxima	Área Útil ÷ m2/usuario	42 + 48 = 90	Número de clientes total
Tiempo de Permanencia	Observación y Referencias	45 min	Duración estimada
Rotación de Mesas	60 ÷ Tiempo Permanecia	1,3 usos/mesa/hora	Cada mesa se ocupa más de una vez en una hora
Capacidad de Servicio por Hora	Capacidad x Turnover	50	Atención adecuada en hora pico
Circulación Principal	Revisión de planos	1.2 m	Cumple con ancho mínimo

Figura 096: Validación de la Propuesta mediante Análisis de capacidad y flujo de usuarios.
Fuente: Elaboración propia.

Plantas Arquitectónicas

Áreas Planta Baja.

- 1. Recepción
- 2. Bar
- 3. Área Consumo
- 4. Cocina
- 5. Escaleras
- 6. Área Exterior



Figura 097: Áreas Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Áreas Planta Alta.

- 1. Escaleras
- 2. Área Consumo
- 3. Área Exterior
- 4. Área Almacenamiento
- 5. Baños
- 6. Dormitorio

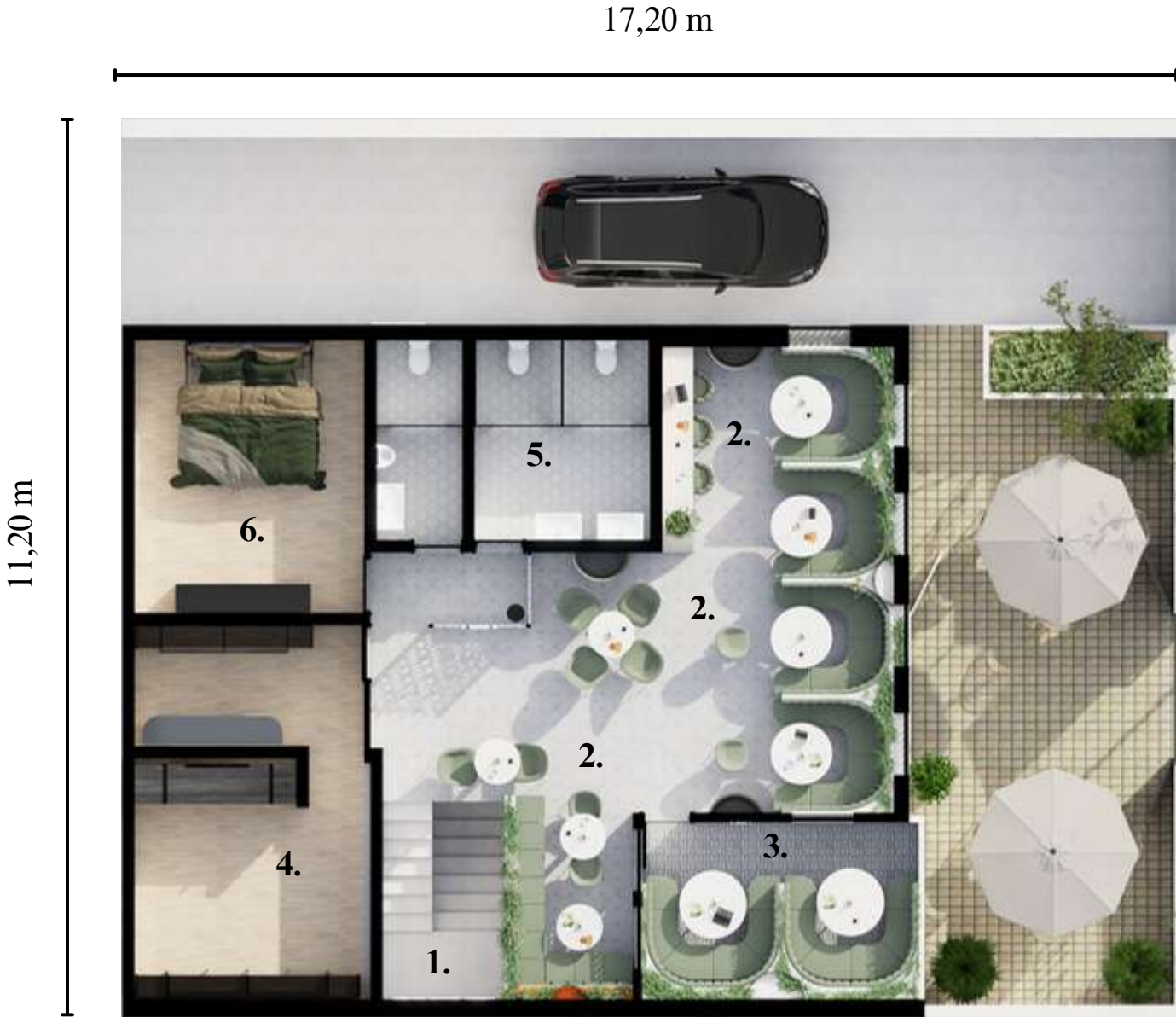


Figura 098: Áreas Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Circulación Planta Baja.

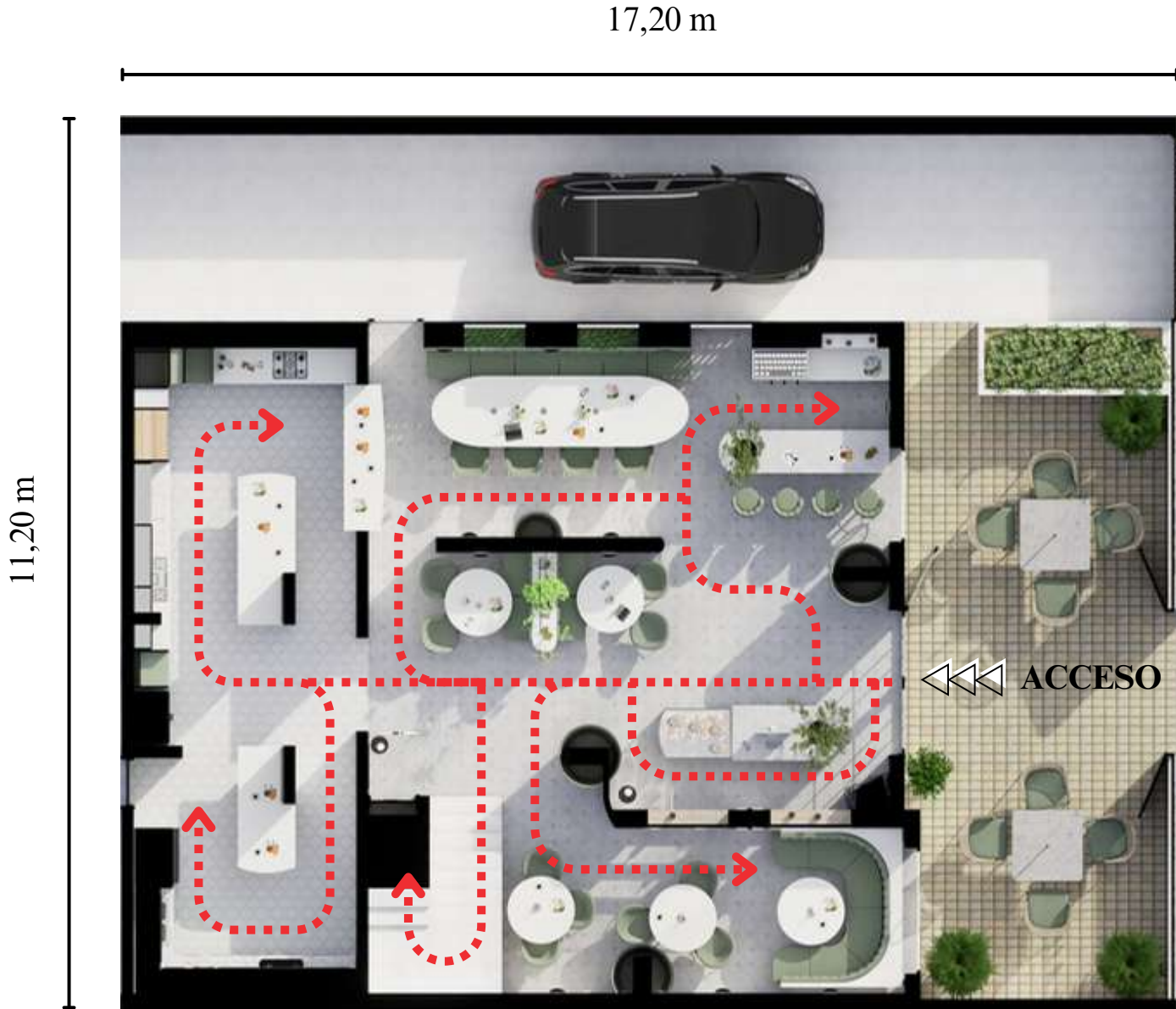


Figura 099: Circulación Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Circulación Planta Alta.

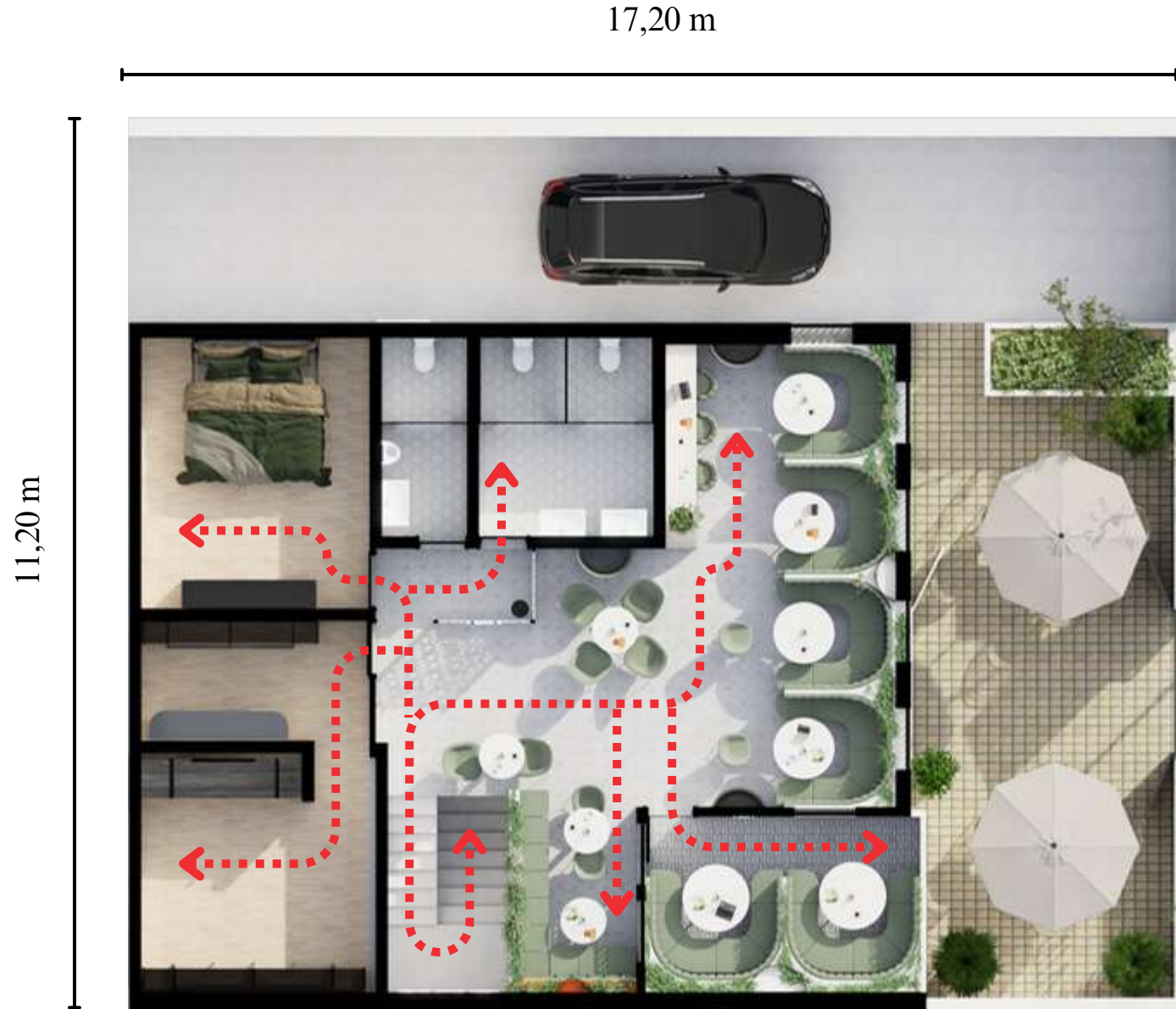


Figura 100: Circulación Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Elevaciones

Elevación Frontal.

11. 20 m



Figura 101: Elevación Frontal.
Fuente: Elaboración propia.

Elevación Lateral.

12. 76 m

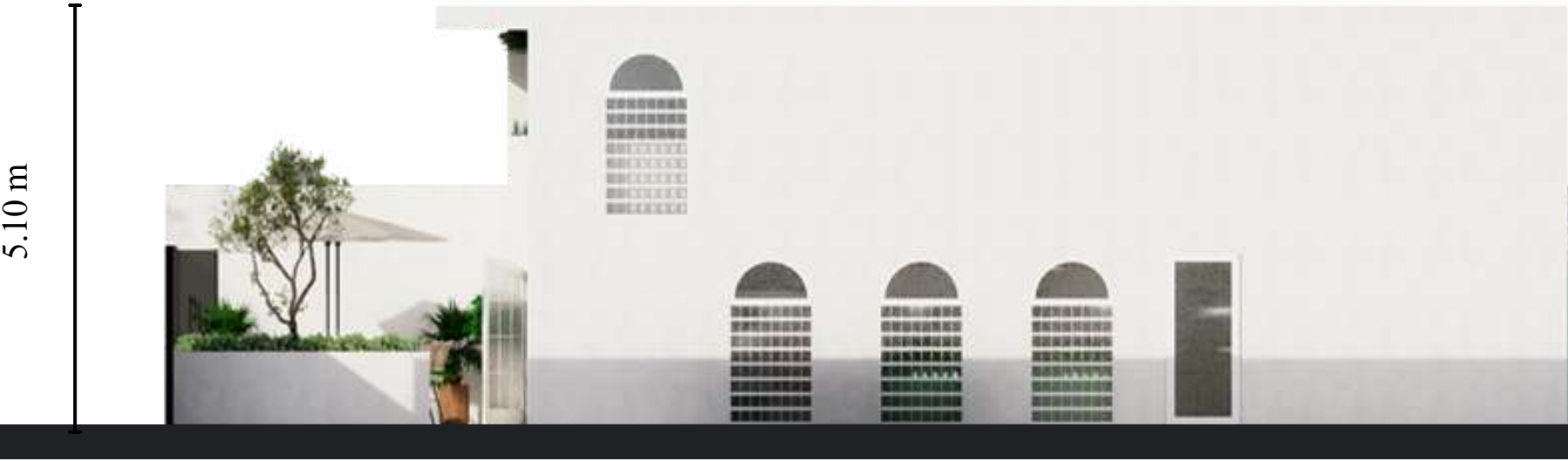


Figura 102: Elevación Lateral.
Fuente: Elaboración propia.

Secciones

Sección A-A en Perspectiva.



Figura 103: Sección A-A en Perspectiva.
Fuente: Elaboración propia.

Sección B-B en Perspectiva.



Figura 104: Sección B-B en Perspectiva.
Fuente: Elaboración propia.

Perspectivas

Perspectiva Planta Baja.

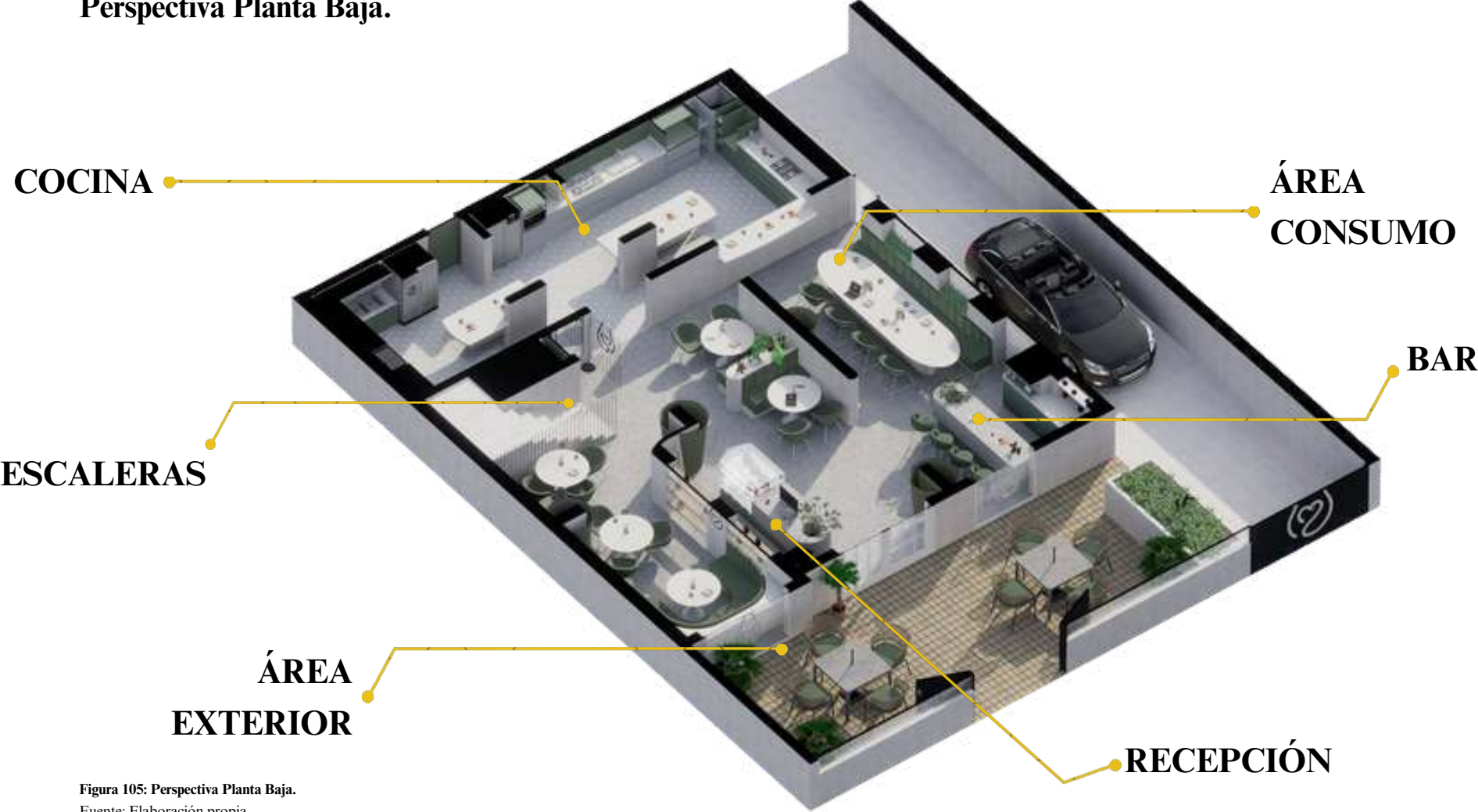


Figura 105: Perspectiva Planta Baja.
Fuente: Elaboración propia.

Perspectiva Planta Alta.

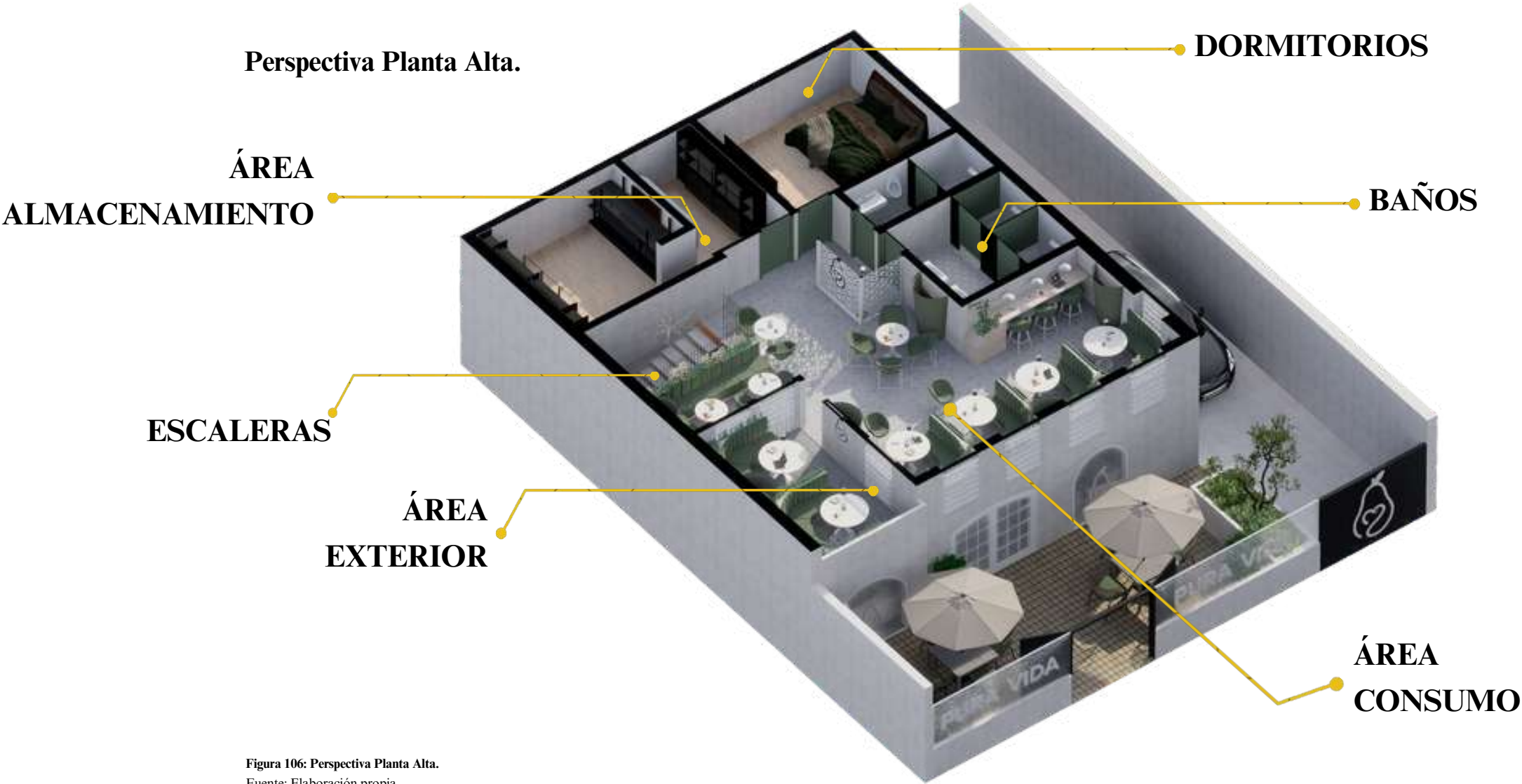


Figura 106: Perspectiva Planta Alta.
Fuente: Elaboración propia.

Perspectivas Interiores

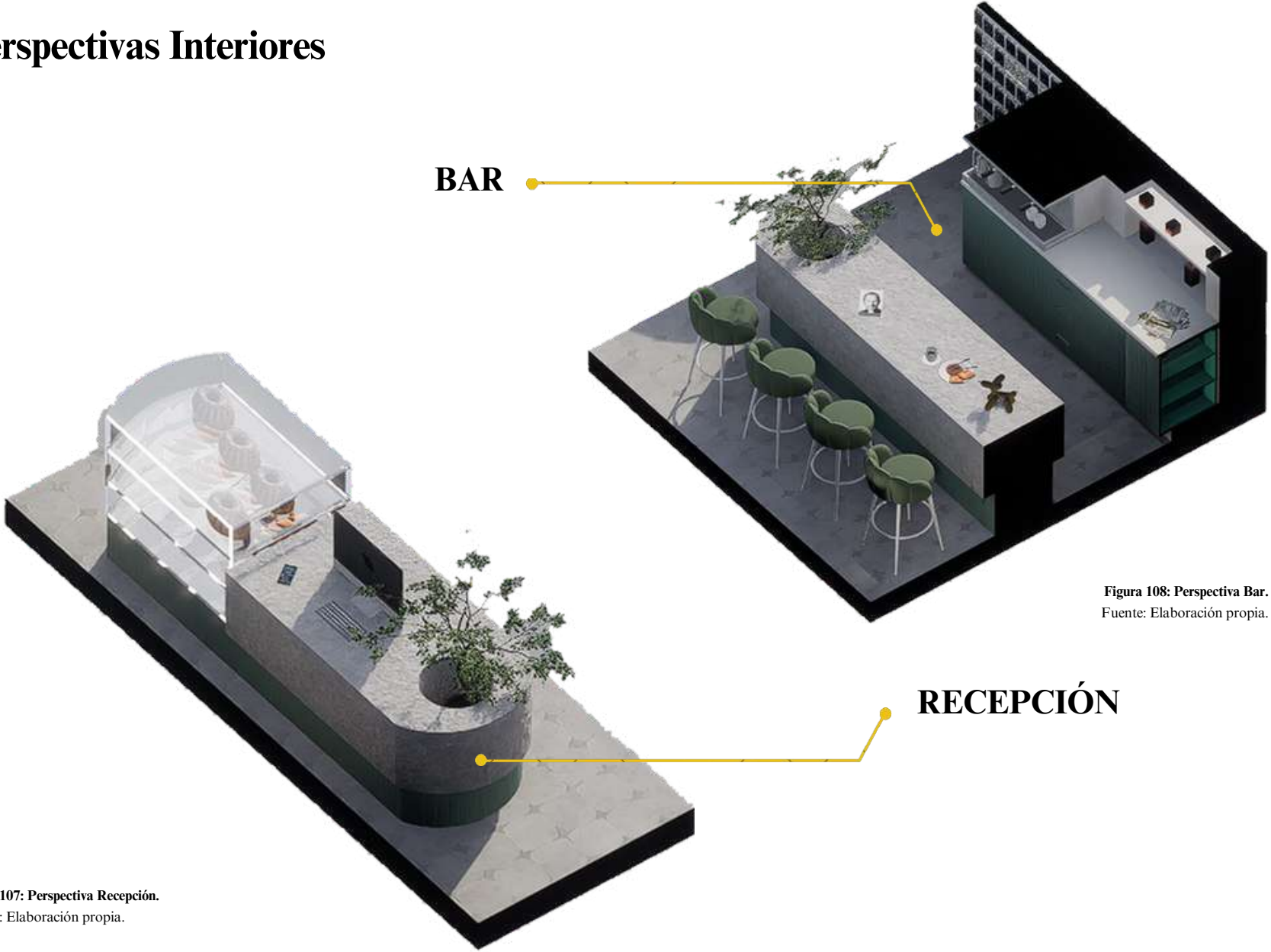


Figura 108: Perspectiva Bar.
Fuente: Elaboración propia.

Figura 107: Perspectiva Recepción.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 109: Perspectiva Áreas de Consumo.
Fuente: Elaboración propia.

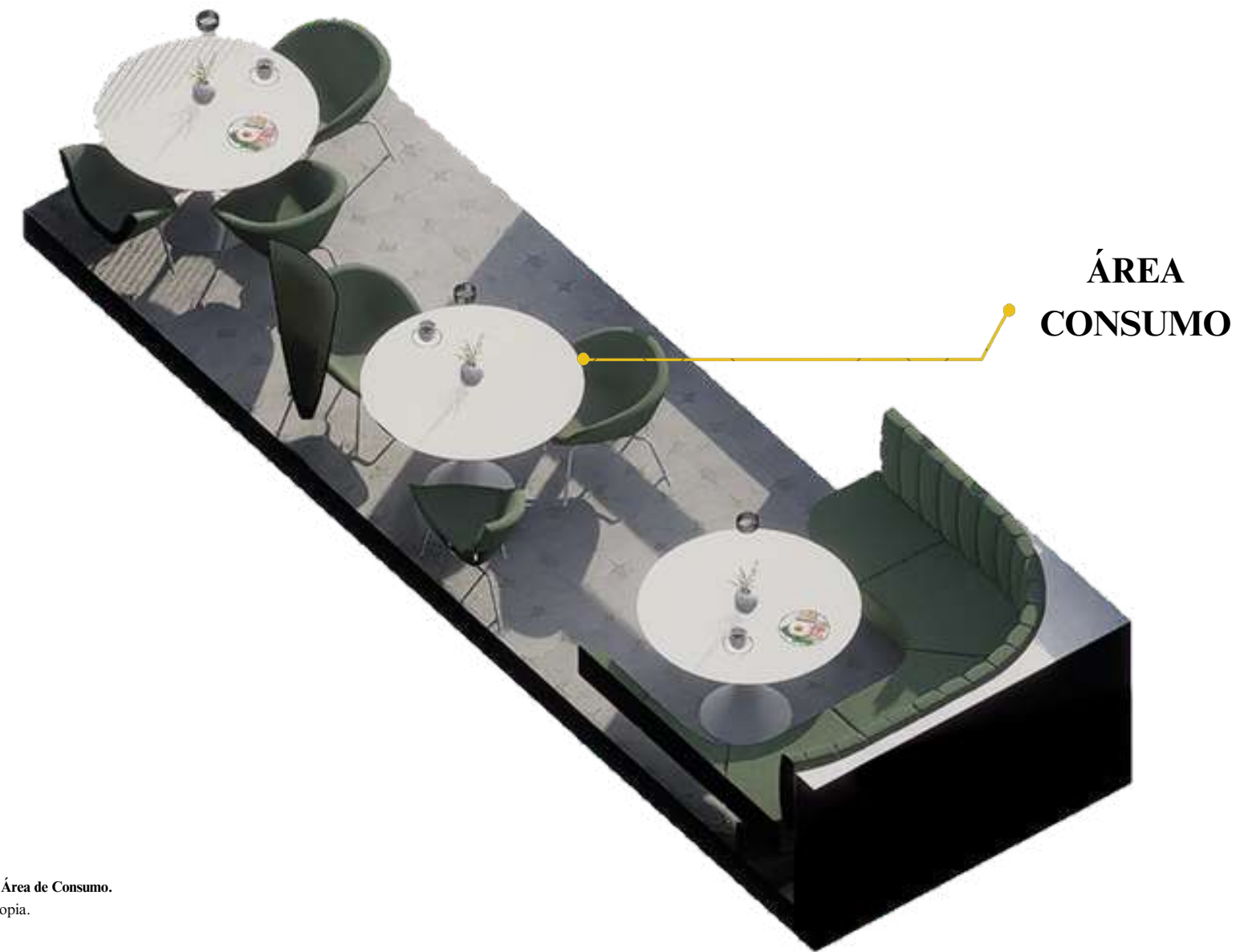


Figura 110: Perspectiva Área de Consumo.
Fuente: Elaboración propia.

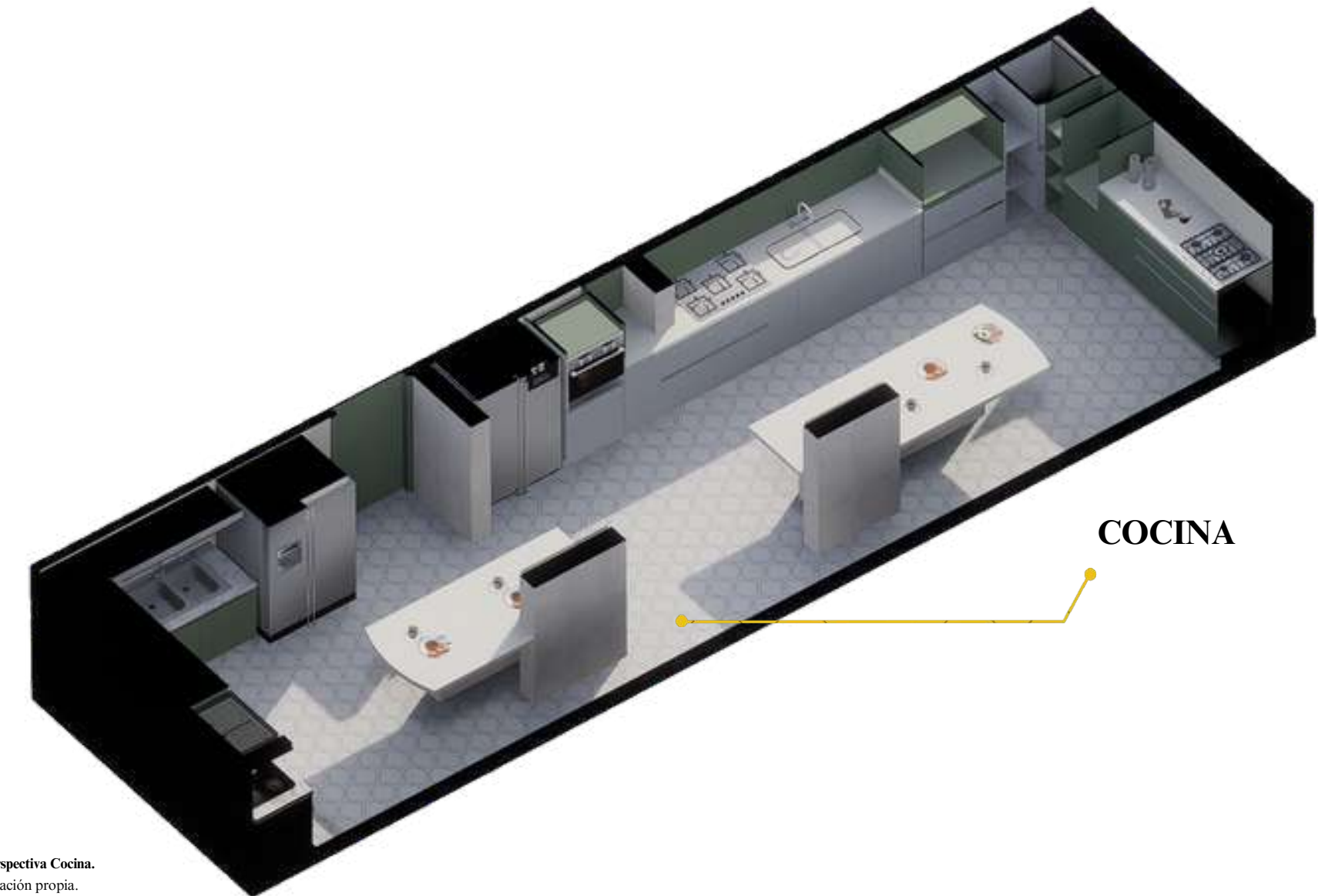


Figura 111: Perspectiva Cocina.
Fuente: Elaboración propia.

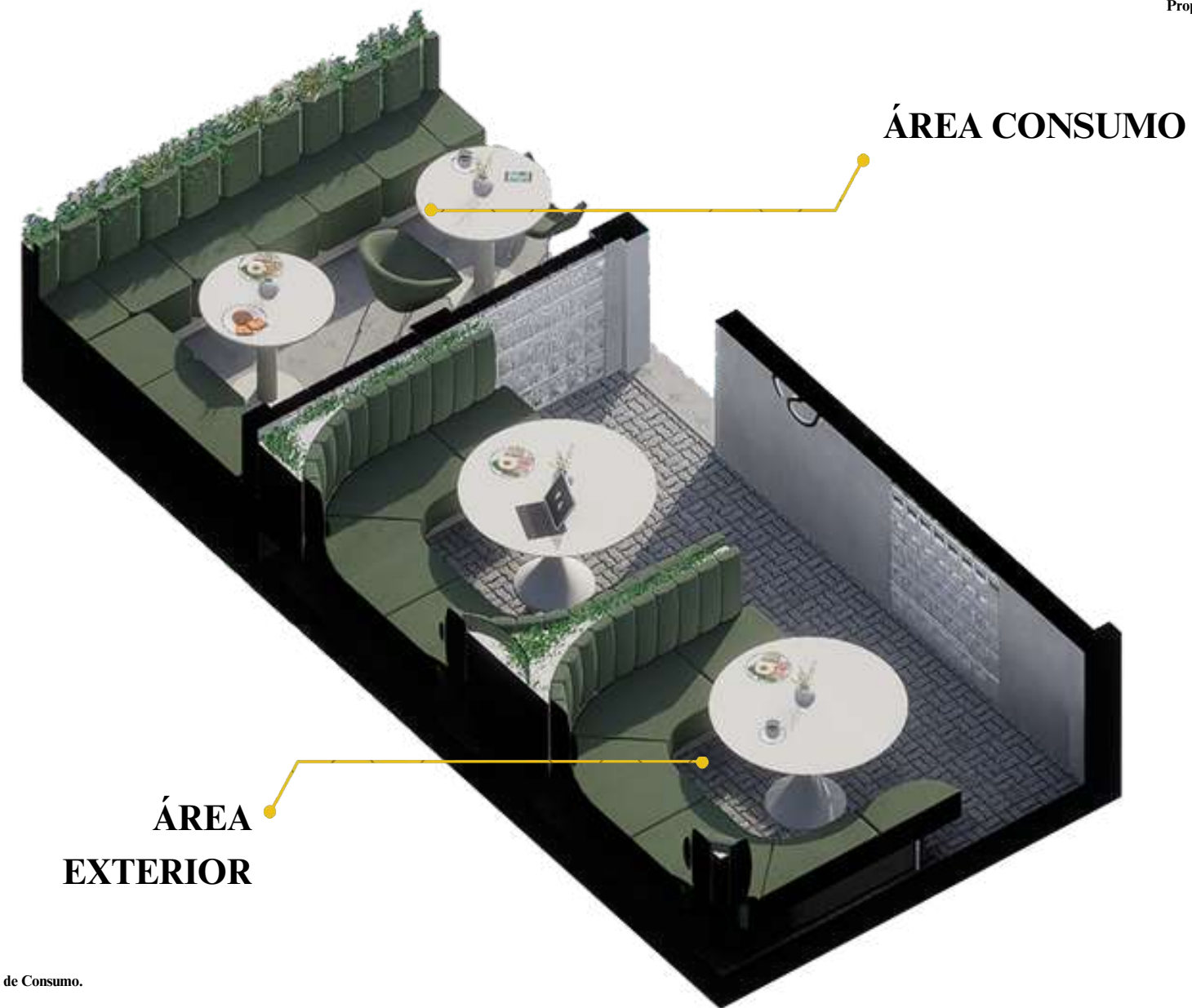


Figura 112: Perspectiva Área Exterior y Área de Consumo.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 113: Perspectiva Área de Consumo y Baños.
Fuente: Elaboración propia.

Renders Interiores

Render Interior 1.



Render Interior 2.



Render Interior 3.



Render Interior 4.



Render Interior 5.



Render Interior 6.



Render Interior 7.



Render Interior 8.



Render Interior 9.



Render Interior 10.



Render Interior 11.



Render Interior 12.



Render Interior 13.



Render Interior 14.



Render Interior 15.



Render Interior 16.



Render Interior 17.



Render Interior 18.



Render Interior 19.



Render Interior 20.



Render Interior 21.



Render Interior 22.



Conclusiones

Reflexiones del Diseño Planteado.

La investigación permitió confirmar que un diseño interior optimizado puede mejorar significativamente la experiencia del cliente en una cafetería en Cuenca. La propuesta desarrollada para “Pura Vida” evidenció que la incorporación de elementos biofílicos (vegetación, iluminación natural y materiales orgánicos) incrementa el confort psicológico y la percepción positiva del ambiente, favoreciendo la permanencia y satisfacción de los usuarios, lo cual respalda la hipótesis planteada.

El análisis del espacio físico, mediante levantamiento fotográfico y planimétrico, permitió identificar limitaciones concretas como circulación ineficiente, falta de zonificación y escasa integración con el entorno. La propuesta de redistribución del mobiliario y zonificación funcional logró un aumento del 30 % en la eficiencia del uso del área disponible, evidenciando un resultado verificable en términos de optimización espacial.

La revisión de referentes nacionales e internacionales permitió definir patrones efectivos de distribución, iluminación y mobiliario, que se incorporaron a la propuesta. Esto contribuyó a que el diseño no solo optimice el espacio, sino que también genere ambientes variados (sociales, íntimos y de trabajo individual), evidenciando un cumplimiento del 100 % de los criterios de funcionalidad y experiencia del usuario definidos en los objetivos específicos.

La propuesta de diseño interior consolidó la conexión entre estética, funcionalidad y bienestar, evidenciando que la aplicación de estrategias biofílicas y el diseño centrado en el usuario pueden transformar un espacio comercial en una experiencia sensorial integral. Los indicadores de éxito incluyen la mejora en la circulación, la diversificación de ambientes y la integración de elementos naturales, que se pueden constatar a través del plano final y la disposición del mobiliario.

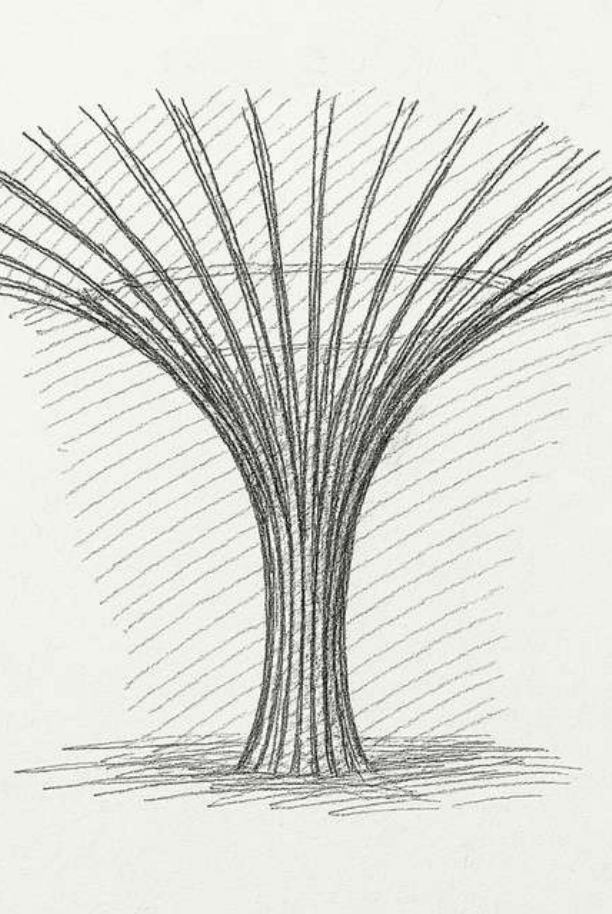


Figura 136: Boceto Árbol.
Fuente: Chat GPT.

En suma, el proyecto demuestra que el diseño interior, fundamentado en criterios de sostenibilidad, bienestar y experiencia del cliente, tiene un impacto verificable en la optimización del espacio y la percepción positiva del usuario, cumpliendo de manera integral los objetivos planteados y validando la hipótesis de investigación.



Figura 137: Imagen Creada con IA - Pura Vida.
Fuente: Chat GPT.

Infografías

Optimización del Espacio.

La propuesta busca aprovechar cada metro cuadrado de manera eficiente, organizando las áreas para evitar zonas muertas y saturadas. Se prioriza la circulación, el orden y el confort de los usuarios, integrando soluciones discretas de almacenamiento y mobiliario adaptado a las dimensiones del local.



Figura 138: Concepto Árbol creado con IA.
Fuente: Chat GPT.

Elementos principales.

1. Organización espacial:
Distribución de áreas (barra, cocina, mesas) sin bloqueos, cada zona con una función clara.
2. Almacenamiento funcional:
Muebles integrados en barra y cocina que permiten mantener el orden visual y operativo.
3. Circulación fluida:
Espacios amplios para el recorrido de clientes y personal, evitando cruces incómodos.
4. Mobiliario adaptado:
Mesas, sillas y barra seleccionados según dimensiones del local, garantizando ergonomía y comodidad.
5. Iluminación estratégica:
Uso combinado de luz natural y artificial para reforzar la percepción de amplitud, confort y continuidad espacial.

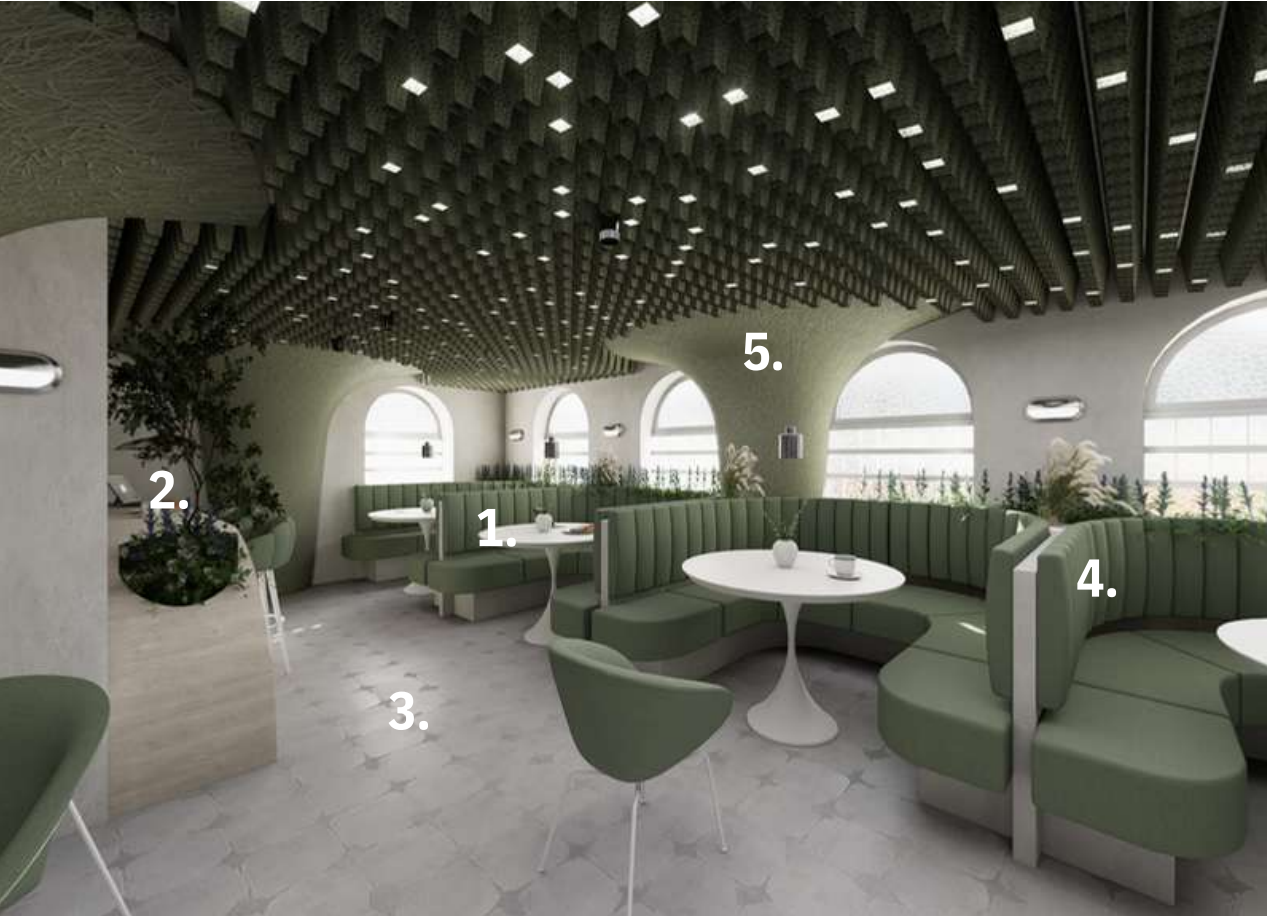


Figura 139: Infografía I.
Fuente: Elaboración propia.

Biofilia.

La propuesta incorpora principios de diseño biofílico mediante el uso de formas orgánicas, vegetación y materiales naturales que evocan la naturaleza. Estos elementos generan fluidez espacial, frescura y una atmósfera saludable que conecta emocionalmente al usuario con el entorno.

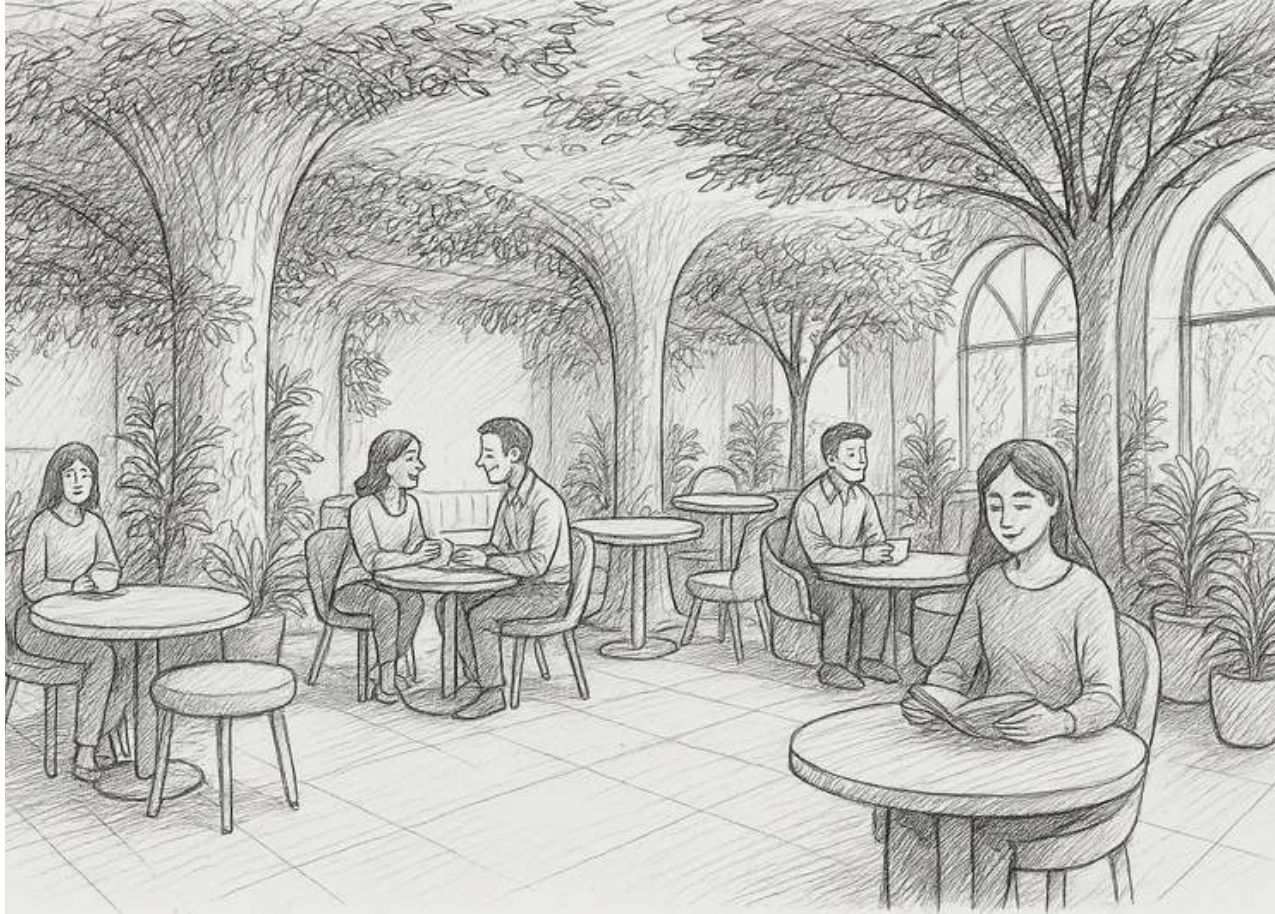


Figura 140: Boceto Establecimiento IA.
Fuente: Chat GPT.

Elementos principales.

1. Formas orgánicas:
Columnas y cielos rasos con diseño curvo que evocan árboles y crean una sensación de fluidez y armonía.
2. Vegetación suspendida:
Plantas integradas en el cielo raso que aportan frescura, movimiento visual y conexión con lo natural desde diferentes planos de percepción.
3. Materiales naturales:
Uso de madera clara, fibras vegetales y textiles suaves que transmiten calidez y bienestar.
4. Iluminación natural y controlada:
Aprovechamiento de la luz natural en combinación con luminarias estratégicas para realzar la sensación de amplitud y vitalidad.
5. Atmósfera acogedora:
Combinación de colores verdes y texturas naturales que refuerzan el carácter saludable y diferenciador del espacio.



Figura 141: Infografía II.
Fuente: Elaboración propia.

Experiencia del Cliente.

La propuesta busca enriquecer la interacción del cliente con el espacio, generando confort, cercanía y conexión emocional. Se prioriza la distribución de zonas según necesidades: socialización, trabajo individual o momentos de privacidad. Además, se incorporan estímulos multisensoriales, como aromas naturales, texturas cálidas e iluminación ambiental, que fortalecen la percepción positiva del usuario.

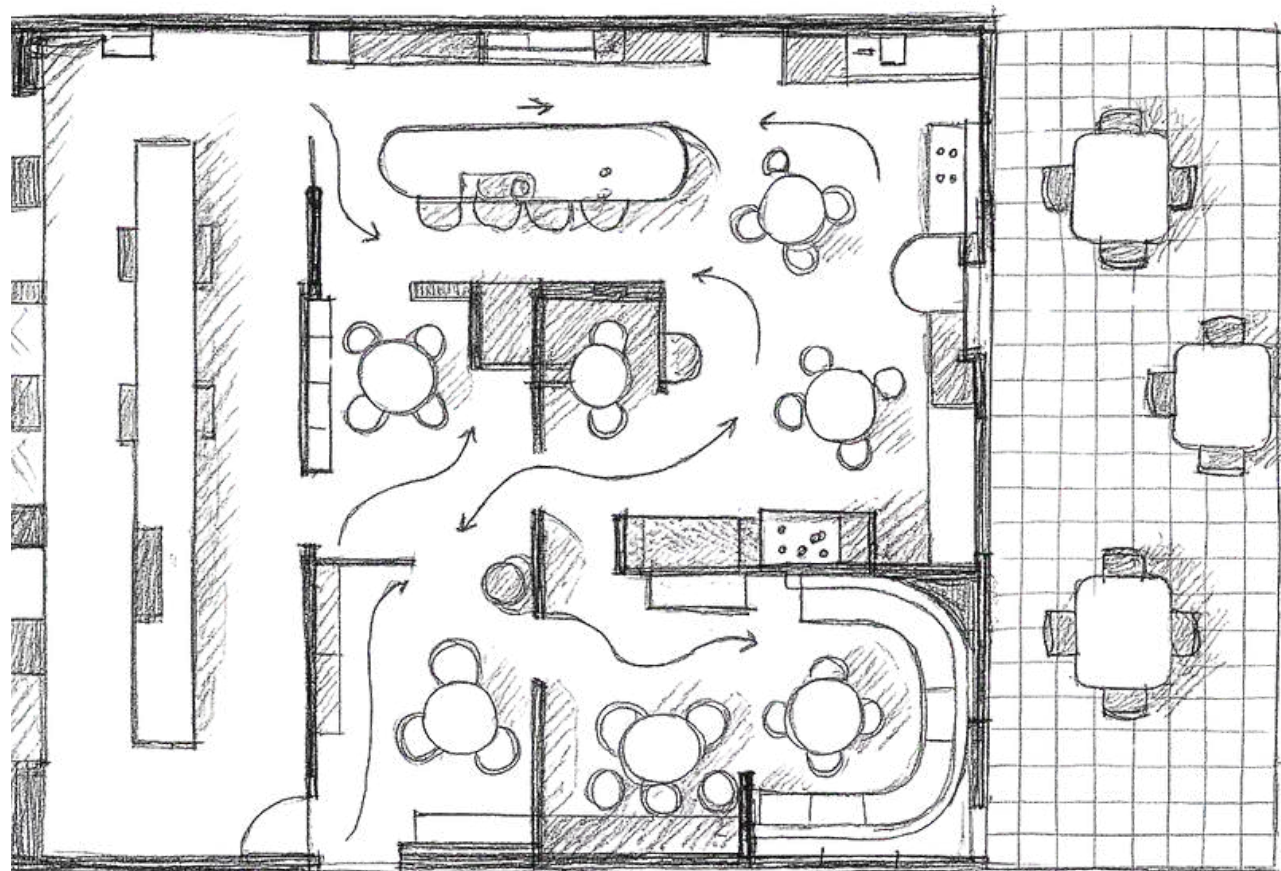


Figura 142: Boceto Planta Establecimiento IA.
Fuente: Chat GPT.

Elementos principales.

1. Cocina abierta que permite interacción visual con el proceso gastronómico.
2. Zonas diferenciadas y versátiles según tipo de uso.
3. Estímulos sensoriales: aromas, texturas y luz ambiental.
4. Conexión emocional y bienestar del usuario.
5. Circulación optimizada para comodidad y funcionalidad.



Figura 143: Infografía III.
Fuente: Elaboración propia.

04.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

ArchDaily. (2013, diciembre 15). Kontum Indochine Café / Vo Trong Nghia Architects. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/444913/kontum-indochine-cafe-vo-trong-nghia-architects>

ArchDaily. (2024, 3 de diciembre). Zhicang Coffee / MOS Wood & Stone Design. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/1024066/zhicang-coffee-mos-wood-and-stone-design>

Archello. (s. f.). Jordan Road Restaurant and Bar | CAA architects. Archello. Recuperado el 4 de septiembre de 2025, de <https://archello.com/project/jordan-road-restaurant-and-bar>

Arcos, L. (2020). Psicología del espacio y comportamiento del usuario en interiores comerciales. Editorial Diseño UIO.

Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: El impacto del entorno físico en clientes y empleados. Journal of Marketing, 56(2), 57–71. <https://doi.org/10.1177/002224299205600205>

Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. Journal of Marketing, 56(2), 57–71. <https://doi.org/10.1177/002224299205600205>

Ching, F. D. K. (2015). Arquitectura: Forma, espacio y orden (4.a ed.). México: McGraw-Hill.

Contreras Lojano, C. E., & Machado Campoverde, M. B. (2023). Relación entre el diseño sensorial y los patrones biofilicos para generar estrategias de diseño en espacios comerciales de cafetería. Universidad del Azuay. Repositorio Institucional UDA. <https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/13121>

Delgado Banegas, G. (2015). Experiencia e interacción en Arquitectura y el Diseño de Interiores: un enfoque contemporáneo entre las variables de temporalidad, experiencia de usuario y concreción material. Universidad del Azuay. <https://orcid.org/0000-0002-6130-9947>

Designboom. (2015, septiembre 21). Liu Haowei supports Jordan Road restaurant with tree-like columns. <https://www.designboom.com/architecture/liu-haowei-caa-core-of-architecture-and-art-jordan-road-restaurant-interiors-09-21-2015/>

Divisare. (2015, abril 28). CAA · Jordan Road Restaurant & Bar. <https://divisare.com/projects/287877-caa-jordan-road-restaurant-bar>

Fritz Hansen. (s.f.). Pot™ 3318 lounge chair. Recuperado de <https://www.fritzhansen.com/en/categories/by-series/pot/pot-3318-full-upholstered>

García, M., & Pérez, L. (2020). Diseño de espacios comerciales: circulación y experiencia del cliente. Quito, Ecuador: Ediciones Universitarias.

Gómez, L. (2020). Optimización del espacio en cafeterías modernas. Bogotá: Editorial Gastronómica.

Gómez, L., & Serrano, P. (2019). Arquitectura comercial: Principios y estrategias para el diseño de locales. Editorial Gustavo Gili.

González, R., & Vargas, M. (2021). Diseño de interiores y experiencia del usuario en espacios comerciales. Editorial Trillas.

Heras Barros, V. C., & Cordero Sempértegui, V. C. (2025). Rediseño del espacio interior de una cafetería, a partir del uso de herramientas del marketing sensorial. Universidad del Azuay. Recuperado de <https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/15355>

Hernández, M., & López, S. (2021). Experiencia del cliente y diseño emocional. Revista Latinoamericana de Diseño, 18(2), 45-60.

Hernández Peralta, F. L. (2025). Ergonomía y confort en espacios gastronómicos: Diseño de mobiliario para la experiencia del cliente. Editorial Diseño y Espacio.

Kellert, S. R. (2015). Principios del diseño biofilico. Island Press.

Kellert, S. R. (2018). Nature by design: The practice of biophilic design. Yale University Press.

Lammhults Möbel AB. (s.f.). Aperi | Easy Chairs & Sofas. Recuperado de <https://www.lammhults.se/products/easy-chairs-sofas/aperi>

López, R. (2019). Ergonomía y planificación del flujo en locales gastronómicos. Cuenca, Ecuador: Editorial Andes.

López, S., & Herrera, M. (2020). Arquitectura sostenible y conexión con la naturaleza. Lima: Fondo Editorial de Arquitectura.

Martínez, R. (2019). Diseño interior y flujo de clientes en locales de servicio. Medellín: Ediciones Arquitectura.

Martínez, S. (2021). Manual de distribución de espacios interiores. Editorial Universidad de Antioquia.

Mendoza, J., & Torres, P. (2022). Color y emoción en espacios gastronómicos: una revisión crítica. Diseño y Cultura Visual, 5(1), 67-81.

MIDUVI – Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda. (2016). Normativa de accesibilidad y dimensiones mínimas de pasillos en espacios públicos. Quito, Ecuador: MIDUVI.

Morales, R., & Paredes, D. (2019). Transformaciones urbanas y espacios comerciales en Cuenca. UCuenca Press.

Norman, D. (2004). Diseño emocional: Por qué amamos (o odiamos) las cosas cotidianas. Barcelona: Basic Books.

Bibliografía

Pallasmaa, J. (2005). Los ojos de la piel: La arquitectura y los sentidos. Barcelona: Gustavo Gili.

Pallasmaa, J. (2006). Los ojos de la piel: La arquitectura y los sentidos. Barcelona: Gustavo Gili.

Pallasmaa, J. (2012). La mano que piensa: Sabiduría existencial y corporal en arquitectura. Barcelona: Gustavo Gili.

Pérez, A., & Londoño, C. (2020). Optimización espacial en establecimientos gastronómicos. Universidad Nacional de Colombia.

Pérez, A., & Torres, M. (2021). Espacios abiertos y experiencia del cliente en cafeterías contemporáneas. Lima: Editorial Diseño y Negocios.

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). La economía de la experiencia: El trabajo es teatro y cada negocio un escenario. México: Ediciones Granica.

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2011). La economía de la experiencia. Harvard Business Review Press.

Retail Design Blog. (2024, 4 de diciembre). Zhicang Coffee by MOS Wood & Stone Design. Retail Design Blog. <https://retaildesignblog.net/2024/12/04/zhicang-coffee-by-mos-wood-stone-design/>

Salazar, J. (2018). Diseño de espacios gastronómicos y circulación de clientes. Quito: Ediciones Urbanas.

Spence, C. (2020). Sensehacking: Cómo usar el poder de tus sentidos para una vida más feliz y saludable. Barcelona: DK.

Spence, C., Puccinelli, N. M., Grewal, D., & Roggeveen, A. L. (2014). Store atmospherics: A multisensory perspective. Psychology & Marketing, 31(7), 472–488. <https://doi.org/10.1002/mar.2070>

superfuture. (2024, 4 de diciembre). Xi'an: Zhicang Café opening. superfuture. <https://superfuture.com/2024/12/new-shops/xian-zhicang-cafe-opening/>

Universidad del Azuay. (2023). Diseño sensorial y patrones biofílicos aplicados en cafeterías de Cuenca. Cuenca: Facultad de Diseño.

Vega, M., & Cevallos, N. (2021). Marketing sensorial y fidelización del cliente en cafeterías cuencanas. Revista Ecuatoriana de Innovación, 9(1), 22-35.

Vo Trong Nghia Architects. (2013). Kontum Indochine Café. Vo Trong Nghia Architects. <https://votrongnghia.com/project/kontum-indochine-cafe/>

Vivar Cordero, M. C., & Lucero Angüisaca, K. M. (2021). Percepción espacial en cafés- restaurantes en la ciudad de Cuenca. Caso de estudio café-restaurantes sector El Ejido. Universidad del Azuay. Recuperado de <https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/11459>

Zomerdijk, L. G., & Voss, C. A. (2010). Diseño de servicios para servicios centrados en la experiencia. Journal of Service Research, 13(1), 67–82. <https://doi.org/10.1177/10946705093519>

El País. (2025, mayo 21). Del jersey de punto 3D al sillón con vida propia: los objetos que nos adelantan el futuro del diseño. Recuperado de <https://elpais.com/icon-design/2025-05-21/del-jersey-de-punto-3d-al-sillon-con-vida-propia-los-objetos-que-nos-adelantan-el-futuro-del-diseno.html>

