



**UNIVERSIDAD
DEL AZUAY**

**FACULTAD DE
DISEÑO Y ARTE**

**ESCUELA DE
DISEÑO DE
INTERIORES**

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

DISEÑO INTERIOR MAXIMALISTA CONTEMPORÁNEO

PARA UN RESTAURANTE CENTRADO EN EL
ARTE, EL LUJO Y LA EXPERIENCIA DE USUARIO.

Caso: **SAINTE COFFE BAR. MACHALA.**

TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE:

LICENCIADA EN DISEÑO DE INTERIORES

Autora:

Aiko Naomi Castro Pereira

Directora:

Mgtr. Catalina Vintimilla Serrano

CUENCA - ECUADOR
2026







**UNIVERSIDAD
DEL AZUAY**

**FACULTAD DE
DISEÑO Y ARTE**

**ESCUELA DE
DISEÑO DE
INTERIORES**

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

**DISEÑO INTERIOR MAXIMALISTA CONTEMPORÁNEO
PARA UN RESTAURANTE CENTRADO EN EL ARTE,
EL LUJO Y LA EXPERIENCIA DE USUARIO.**

Caso: **SAINTE COFFE BAR. MACHALA.**

TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO
A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN DISEÑO DE INTERIORES

Autora:

Aiko Naomi Castro Pereira

Directora:

Mgtr. Catalina Vintimilla Serrano

Cuenca, Ecuador

2026

Dedico este proyecto, principalmente, a mis padres, Xavier Castro y Marita Pereira, por estar presentes en cada uno de mis pasos, por creer siempre en mí y brindarme su amor incondicional. Gracias por ser mi mayor ejemplo a seguir, por cada palabra de aliento y cada consejo que me impulsó a superarme y dar lo mejor de mí. A pesar de la distancia física, siempre siento su apoyo y compañía en cada momento de mi vida.

A mi hermana Melina Castro, por ser un ejemplo de fortaleza y dedicación. Gracias por demostrarme que todo aquello que me proponga puedo lograrlo y por estar siempre para mí, incluso en los momentos más pequeños pero importantes.

A mi hermana Giuliana Castro, gracias por ser la luz en los días más difíciles y pesados, haciendo que la distancia nunca se sienta grande.

A Dios, por guiarme y permitirme llegar hasta esta etapa de mi formación académica. Finalmente, a toda mi familia, por su cariño, apoyo y motivación constante a lo largo de mi vida, impulsándome siempre a culminar esta etapa tan importante.

Quiero agradecer profundamente a mis papás, quienes me acompañaron durante el desarrollo de este proyecto, brindándome su apoyo, confianza y motivación a lo largo de todo este proceso.

A una persona muy especial que estuvo desde el primer día de esta trayectoria, Anthony Aguirre. Gracias por acompañarme a lo largo de este camino, por creer siempre en mí, celebrar mis logros, motivarme y ser quien me sacó una sonrisa en los momentos en los que sentía que no podía más.

A mi Directora Catalina Vintimilla Serrano, por su asesoría constante, paciencia y apoyo durante todo este proceso. Gracias por compartir sus conocimientos, motivarme a seguir mejorando y acompañarme en el desarrollo de este proyecto, haciendo posible su realización.

A mis tutoras Manuela Cordero y Daniela Castillo, por su guía, observaciones y aportes que han contribuido significativamente al fortalecimiento de esta investigación.

A la Universidad del Azuay, por brindarme un espacio de aprendizaje, crecimiento y formación profesional, a través de sus enseñanzas, orientación y compromiso académico durante esta etapa de mi vida.

A todas mis amigas de la universidad, por cada risa, desvelo, palabra de apoyo y momento compartido durante esta etapa, su compañía hizo que este proceso fuera aún más especial.

La presente investigación desarrolla una propuesta de diseño interior maximalista contemporáneo aplicada a un restaurante centrado en el arte, el lujo y la experiencia del usuario. El proyecto surge a partir de la necesidad de explorar nuevas formas de diseño gastronómico en el contexto ecuatoriano, entendiendo el espacio interior como un medio capaz de generar experiencias sensoriales, narrativas y memorables.

La investigación se sustenta en conceptos como maximalismo contemporáneo, experiencia de usuario, narrativa espacial y escenografía, los cuales permiten fundamentar las decisiones proyectuales desde una visión donde el diseño interior trasciende lo funcional para convertirse en una herramienta de percepción e identidad. A través de un enfoque cualitativo, se desarrolló un análisis teórico y referencial basado en autores y proyectos vinculados al diseño experiencial, la percepción espacial y la construcción de ambientes inmersivos.

Como resultado, se plantea una propuesta espacial que integra iluminación escenográfica, materialidad protagónica, recorridos progresivos y elementos escultóricos para construir una experiencia integral coherente con el concepto del proyecto. De esta manera, la investigación demuestra cómo el maximalismo contemporáneo puede aplicarse al diseño interior gastronómico para generar espacios diferenciadores, expresivos y alineados con las tendencias contemporáneas del diseño y la experiencia del usuario.

Palabras claves: Maximalismo contemporáneo, escenografía espacial, diseño gastronómico, narrativa espacial, experiencia sensorial.

This research develops a contemporary maximalist interior design proposal for a restaurant focused on art, luxury, and user experience. The project stems from the need to explore new forms of gastronomic design within the Ecuadorian context, understanding interior space as a medium capable of generating sensory, narrative, and memorable experiences.

The research is based on concepts such as contemporary maximalism, user experience, spatial narrative, and scenography, which provide a foundation for design decisions from a perspective where interior design transcends functionality to become a tool for perception and identity. Through a qualitative approach, a theoretical and referential analysis was developed based on authors and projects related to experiential design, spatial perception, and the construction of immersive environments.

As a result, a spatial proposal is presented that integrates scenographic lighting, prominent materials, progressive circulation, and sculptural elements to construct a comprehensive experience consistent with the project's concept. This research demonstrates how contemporary maximalism can be applied to restaurant interior design to create distinctive, expressive spaces aligned with contemporary design trends and user experience.

Keywords: Contemporary maximalism, spatial scenography, gastronomic design, spatial narrative, sensory experience.

Aiko Castro

Aiko Castro Pereira
Autora del Trabajo

Catalina Vintimilla Serrano
Directora

I. Problemática

En el ámbito del diseño interior de restaurantes en Ecuador, se observa un cambio progresivo en la manera de ver los espacios gastronómicos. Si bien por mucho tiempo predominó una tendencia hacia propuestas sobrias y convencionales, actualmente los negocios están buscando nuevas estrategias para atraer clientes a través de experiencias más inmersivas y memorables.

En este contexto el presente trabajo se enfoca en el estilo maximalista contemporáneo, que se basa en la abundancia, la complejidad y la expresión personal a través de una mezcla audaz de colores, texturas, patrones y objetos decorativos, priorizando la calidez, el carácter y la narrativa visual que generan atmósferas con estímulos visuales y sensoriales.

Por medio de estrategias como la incorporación de materiales con impacto visual, zonificación flexible, escenografía, experiencia multisensorial y la integración del arte como elemento espacial. Esto con el objetivo de transformar el espacio actual en una propuesta más innovadora y experiencial capaz de diferenciarse dentro del contexto gastronómico de Machala.

II. Pregunta de Investigación

¿Cuáles son las estrategias que permiten diseñar un restaurante con el estilo maximalista contemporáneo enfocándose en el arte, lujo y experiencia de usuario?

III. Hipótesis

La introducción de un estilo maximalista contemporáneo en el diseño de restaurantes puede mejorar la experiencia sensorial y la percepción de lujo de los clientes, gracias a las combinaciones de diferentes materiales, colores y texturas que generen una experiencia única. Así mismo, la integración de estrategias espaciales como el recorrido, iluminación y composición permite generar experiencias, donde el arte y la materialidad son fundamentales en el espacio.

IV. Objetivo General

Diseñar un restaurante de estilo maximalista contemporáneo a partir de estrategias de diseño basadas en el arte, lujo y la experiencia de usuario.

V. Objetivos Específicos

- Definir y comprender el estilo maximalista contemporáneo y los conceptos de lujo, arte y experiencia sensorial, así como, su aplicación en espacios gastronómicos.
- Analizar las necesidades del usuario y del negocio gastronómico junto con referentes artísticos y escenográficos, para orientar estrategias de diseño interior innovadoras y diferenciadoras.
- Plantear estrategias que permitan diseñar un restaurante en base al estilo maximalista contemporáneo centradas en el arte, lujo y experiencia de usuario.

CAPITULO 01

El Usuario y el sitio

1. EL USUARIO Y EL SITIO

1.1 Descripción de los casos de intervención	01
1.2 Levantamiento arquitectónico, zonificación, estado actual	05
1.3 Mapa de actores	09
1.4 Datos internos y externos del caso a intervenir	10
1.5 Definición de herramientas a utilizar para obtener información, primaria y secundaria	10
1.6 Homólogos	17
1.7 Conclusiones	33

CAPITULO 02

Estrategias de Diseño

2. ESTRATEGIAS DE DISEÑO

2.1 Criterios de diseño	37
2.1.1 Criterio funcional	38
2.1.2 Criterio tecnológico	40
2.1.3 Criterio expresivo	42
2.1.4 Experiencia de usuario	45
2.2 Concepto de diseño	47
2.3 Estrategias conceptuales y operativas	47
2.4 Conclusiones	49

CAPITULO 03

Propuesta de Diseño

3. PROPUESTA DE DISEÑO

3.1 Zonificación	53
3.2 Plantas arquitectónicas	54
3.2.1 Planos de Planta	54
3.2.2 Planta de distribución	55
3.2.3 Planta de circulación - clientes	56
3.2.4 Planta de circulación - personal de servicio	57
3.2.5 Planta de cielo raso	58
3.2.6 Planta de iluminación	59
3.2.7 Planta de pisos	60
3.2.8 Instalaciones eléctricas	61
3.2.9 Instalaciones eléctricas - tomacorrientes	62
3.2.10 Instalaciones eléctricas - tomacorrientes especiales	63
3.2.11 Instalaciones hidrosanitarias - red agua potable	64
3.2.12 Instalaciones hidrosanitarias - red aguas servidas	65
3.3 Cortes	66
3.4 Axonometría	68
3.5 Ubicación de vista de cámaras	70
3.5.1 Perspectivas digitales	71

CAPITULO 04	Factibilidad
4. FACTIBILIDAD	
4.1 Factibilidad constructiva	87
4.2 Factibilidad de mobiliario	91
4.3 Factibilidad económica	99
CAPITULO 05	Justificación Teórica
5. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA	
5.1 Introducción	105
5.2 Posicionamiento conceptual del proyecto	105
5.3 Conceptos claves que estructuran el proyecto	106
5.4 Estrategias conceptuales y su fundamento teórico	107
5.5 Infografías	111
5.6 Relación entre teoría y propuesta espacial	115
5.7 Conclusiones	115
CONCLUSIONES	116
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	119
REFERENCIAS DE IMÁGENES	119
ANEXOS	123

ÍNDICE DE IMÁGENES

Nota: todas las figuras presentadas son de elaboración propia salvo que se indique lo contrario	
Figura 1. Área exterior Bar - Sainté Coffee Bar	1
Figura 2. Área de consumo interior - Sainté Coffee Bar	1
Figura 3. Barra Dj exterior - Sainté Coffee Bar	1
Figura 4. Sala de Espera - Taz Taz Cafetería	2
Figura 5. Área de consumo - Taz Taz Cafetería	2
Figura 6. Área de consumo - Mama Campo Cafetería	2
Figura 7. Área de atención - Mama Campo Cafetería	3
Figura 8. Área de consumo - Mama Campo Cafetería	3
Figura 9. Reec Hotel Oro Verde. Fuente: Reec Machala by Oro Verde Hotels, por Ecuadorhotel24, s.f	4
Figura 10. Reec Hotel Oro Verde. Fuente: Reec Machala by Oro Verde Hotels, por Ecuadorhotel24, s.f.	4
Figura 11. Reec Hotel Oro Verde. Fuente: Reec Machala by Oro Verde Hotels, por Ecuadorhotel24, s.f.	4
Figura 12. Estado actual – Área de consumo exterior – Sainté Coffee Bar	8
Figura 13. Estado actual – Área exterior Barra Dj – Sainté Coffee Bar	8
Figura 14. Estado actual – Área de consumo interior – Sainté Coffee Bar	8
Figura 15. Estado actual – Área de consumo interior – Sainté Coffee Bar	8
Figura 16. Estado actual – Bar área exterior – Sainté Coffee Bar	8
Figura 17. Estado actual – Mobiliario barra exterior – Sainté Coffee Bar	8
Figura 18. Estado actual – Mobiliario barra exterior – Sainté Coffee Bar	9
Figura 19. Estado actual – Pasillo área de servicio – Sainté Coffee Bar	9
Figura 20. Estado actual – Bodega de almacenamiento – Sainté Coffee Bar	9
Figura 21. Moodboard restaurantes con diseño expresivos	13
Figura 22. Moodboard diseño de mobiliarios	15
Figura 23. Sexy Fish / Miami, Estados Unidos Fuente: Sexy Fish Miami, s.f.	18
Figura 24. Sexy Fish / Miami, Estados Unidos Fuente: Sexy Fish Miami, s.f.	18
Figura 25. Bacchanalia / Londres, Reino Unido Fuente: Bacchanalia, s.f.	19
Figura 26. Bacchanalia / Londres, Reino Unido Fuente: Bacchanalia, s.f.	19

Figura 27. Park Chinois / Londres, Reino Unido Fuente: Park Chinois, s.f.	20
Figura 28. Park Chinois / Londres, Reino Unido Fuente: Park Chinois, s.f.	20
Figura 29. Annabel's / Londres, Reino Unido Fuente: Annabel's London: Inside the legendary revamped club, por Rick Jordan, 2018, Condé Nast Traveller.	21
Figura 30. Annabel's / Londres, Reino Unido Fuente: Annabel's London: Inside the legendary revamped club, por Rick Jordan, 2018, Condé Nast Traveller.	21
Figura 31. Omnia / Quito, Ecuador Fuente: @omniaarest.ec, 2023.	22
Figura 32. Omnia / Quito, Ecuador Fuente: @omniaarest.ec, 2025.	22
Figura 33. Sexy Fish / Miami, Estados Unidos Fuente: Sexy Fish Miami, s.f.	24
Figura 34. Bacchanalia / Londres, Reino Unido Fuente: Bacchanalia, s.f.	26
Figura 35. Park Chinois / Londres, Reino Unido Fuente: Park Chinois, s.f.	28
Figura 36. Annabel's / Londres, Reino Unido Fuente: Annabel's London: Inside the legendary revamped club, por Rick Jordan, 2018, Condé Nast Traveller.	30
Figura 37. Omnia / Quito, Ecuador Fuente: @omniaarest.ec, 2024.	32
Figura 38. Moodboard - Iluminación y materialidad	40
Figura 39. Moodboard escenografía	42
Figura 40. Moodboard - Mobiliario y materialidad	43
Figura 41. Moodboard - Ambientación en restaurantes - Escenografía	45
Figura 42. Moodboard- Estrategias operativas	49

ÍNDICE DE ESQUEMAS

Esquema 1. Mapa de actores – Sainté Coffee Bar	9
Esquema 2. Frecuencia de visitas a Sainté Coffee Bar	12
Esquema 3. Horarios de visita a Sainté Coffee Bar	12
Esquema 4. Valoración de espacios gastronómicos	12
Esquema 5. Importancia de experiencia en restaurantes	12
Esquema 6. Elementos asociados a un restaurante de lujo	13
Esquema 7. Influencia de diseño interior en restaurantes	13
Esquema 8. Atracción de diseños llamativos	13
Esquema 9. Atracción a restaurantes con diseños expresivos	14
Esquema 10. Interés por restaurantes con diseños expresivos en Machala	14
Esquema 11. Preferencia de iluminación	14
Esquema 12. Interés por ambientes diferenciados entre el día y la noche	14
Esquema 13. Integración de arte en restaurantes	15
Esquema 14. Percepción de comodidad en mobiliario llamativo	15
Esquema 15. Permanencia en restaurante con diseño innovador	15
Esquema 16. Importancia del ambiente y la experiencia en la recomendación de un restaurant	15
Esquema 17. Criterios de valoración	17
Esquema 18. Criterios de valoración – Sexy Fish	23
Esquema 19. Criterios de valoración – Bacchanalia	25
Esquema 20. Criterios de valoración – Park Chinois	27
Esquema 21. Criterios de valoración – Annabel's	29
Esquema 22. Criterios de valoración – Omnia	31
Esquema 23. Criterios de diseño – Propuesta de diseño	37
Esquema 24. Criterio Funcional – Propuesta de diseño	39
Esquema 25. Criterio Tecnológico – Propuesta de diseño	41
Esquema 26. Criterio Expresivo – Propuesta de diseño	44
Esquema 27. Criterio Experiencia de Usuario – Propuesta de diseño	46
Esquema 28. Concepto de diseño	47
Esquema 29. Estrategia conceptual – Estrategias operativas	48

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Tabla datos internos	10
Tabla 2. Tabla datos internos	10
Tabla 3. Escala de valoración – Sexy Fish	24
Tabla 4. Escala de valoración – Bacchanalia	26
Tabla 5. Escala de valoración – Park Chinois	28
Tabla 6. Escala de valoración – Annabel's	30
Tabla 7. Escala de valoración – Omnia	32
Tabla 8. Resultados generales	33

EL USUARIO Y EL SITIO

CAPITULO 01

En el presente capítulo se desarrolla el análisis del caso de intervención permitiendo identificar las condiciones espaciales, funcionales y contextuales del restaurante. A través del estudio del usuario, el entorno y los referentes analizados, se reconocen problemáticas, necesidades y oportunidades que sirven como base para el desarrollo de la propuesta de diseño interior.

01

EL USUARIO Y EL SITIO

1.1 Descripción del caso de intervención

“Sainté” es un restaurante de estilo coffee bar recientemente inaugurado en la ciudad de Machala, provincia de El Oro, ubicado específicamente en Plaza Gourmet, Calle Brasil entre Uruguay y Chile. Un sector estratégico que se caracteriza por su continuo crecimiento y por la presencia de establecimientos gastronómicos, residenciales y hoteleros de estética moderna. El concepto del local se orienta a ofrecer no solo un servicio de café o bar, sino a crear en cada usuario una experiencia singular, apoyada en un espacio cómodo, elegante y plenamente coherente con la esencia de la marca, concebida como “un lugar donde el día y la noche se sientan distintos, pero igual tuyos”.

A partir de esta frase caracterizadora, Sainté se define como un espacio versátil que por las mañanas ofrece una atmósfera más serena y acogedora, mientras que, por las noches, los fines de semana el ambiente se vuelve más dinámico y encendido, acompañado de música en vivo, DJs de diferentes géneros y eventos dirigidos a todo tipo de público.

Si bien Sainté ha tenido muy buenas reseñas en cuanto al concepto y diseño del espacio, existen ciertas observaciones que se podrían mejorar para ofrecer una mejor experiencia. Una de las primeras observaciones fue con la cubierta de vidrio, que actualmente cuenta con una estructura metálica que contiene colgantes con vegetación artificial, permitiendo el acceso a luz natural que a primera vista se ve bien estéticamente, sin embargo, durante el día, la luz solar afecta directamente a los usuarios y al mobiliario que se encuentra en el área, generando incomodidades cuando llega a temperaturas muy altas. Asimismo, la distribución del mobiliario resulta poco flexible, lo que genera que el personal realice constantes desplazamientos durante los eventos nocturnos, trasladando el mobiliario del área interior al exterior o viceversa.

Esto debido a que el espacio con mayor concurrencia es el área exterior, donde se encuentra ubicado el bar y la isla del Dj, por lo que, durante los eventos, cuando el público comienza a bailar, es necesario retirar las mesas hacia el interior para liberar espacio y evitar aglomeraciones, mientras que, en momentos destinados al consumo de alimentos, el mobiliario debe volver a colocarse en el exterior, ya que los usuarios muestran preferencias por este sector.

Su entorno está conformado por restaurantes de alta categoría, nuevas plazas comerciales y diversos hoteles, lo cual sitúa a Sainté dentro de un contexto altamente competitivo. Entre sus

principales competidores directos se encuentran Mamá Campo Cafetería, Taz Taz Cafetería y el Reec Hotel Oro Verde.



Figura 1 Área exterior Bar - Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025



Figura 2 Área de consumo interior - Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025



Figura 3
Barra Dj exterior - Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025



Figura 4 Sala de Espera - Taz Taz Cafetería
Elaboración propia, 2025



Figura 5 Área de consumo - Taz Taz Cafetería
Elaboración propia, 2025



Figura 6 Área de consumo - Mama Campo Cafetería
Elaboración propia, 2025



Figura 7 Área de atención - *Mama Campo Cafetería*
Elaboración propia, 2025



Figura 8 Área de consumo - *Mama Campo Cafetería*
Elaboración propia, 2025



Figura 9 Reec Hotel Oro Verde.
Fuente: *Reec Machala by Oro Verde Hotels*, por Ecuador hotel24, s.f.



Figura 10 Reec Hotel Oro Verde.
Fuente: *Reec Machala by Oro Verde Hotels*, por Ecuador hotel24, s.f.

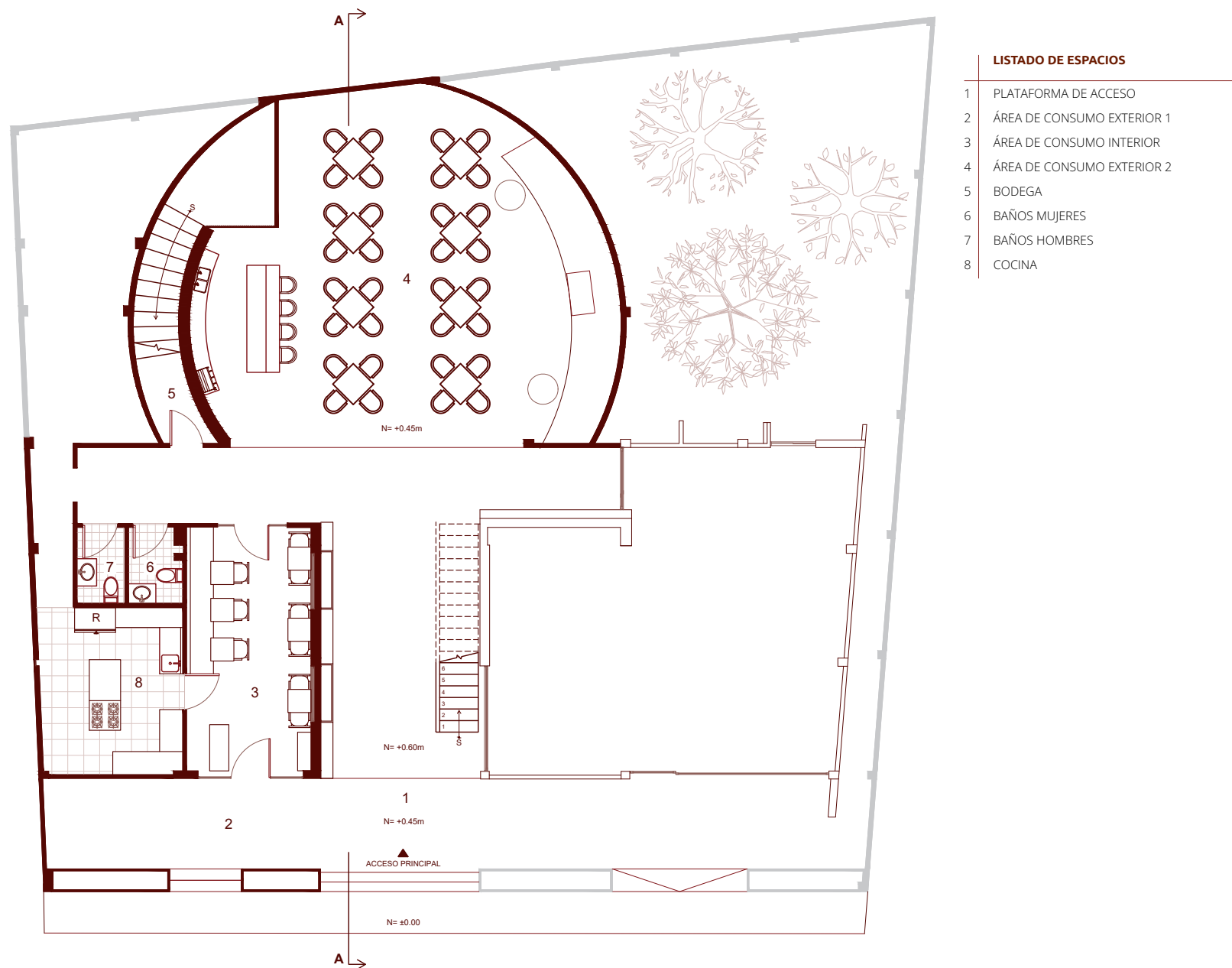


Figura 11 Reec Hotel Oro Verde.
Fuente: *Reec Machala by Oro Verde Hotels*, por Ecuador hotel24, s.f.

1.2 Levantamiento arquitectónico, zonificación, estado actual.

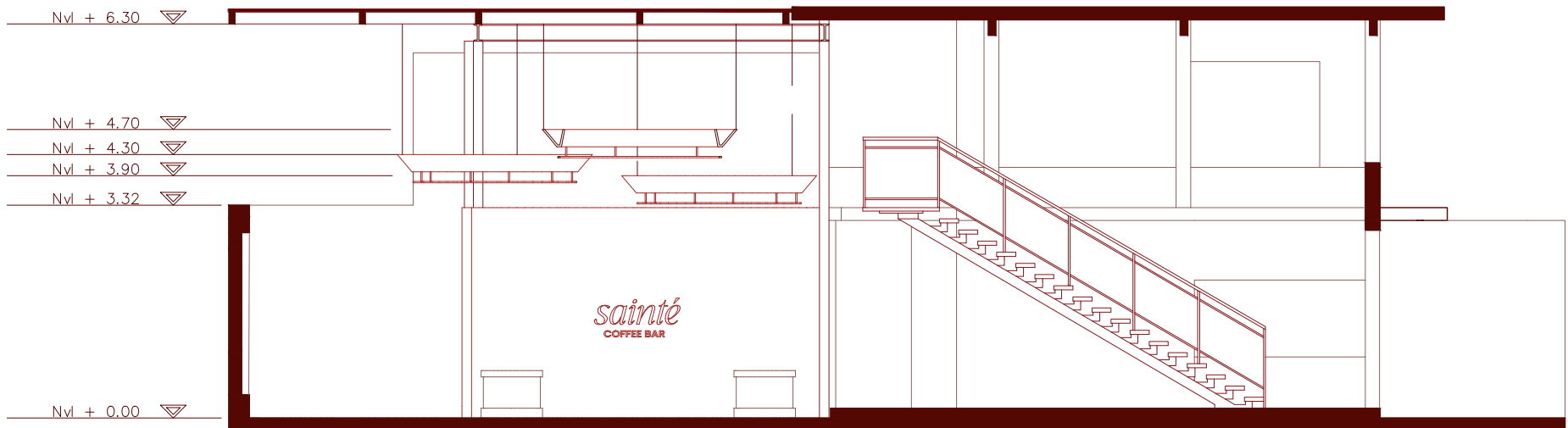
El levantamiento arquitectónico del establecimiento fue realizado con información proporcionada por el propietario del local y la Arq. Daniela Rivera en colaboración con David Salcedo, quienes facilitaron los planos base y permitió el registro de medi-

das y detalles del espacio a intervenir. Este levantamiento permite conocer las dimensiones reales, alturas, accesos, elementos estructurales y distribución espacial.



Planta Baja - Sainté Coffee Bar

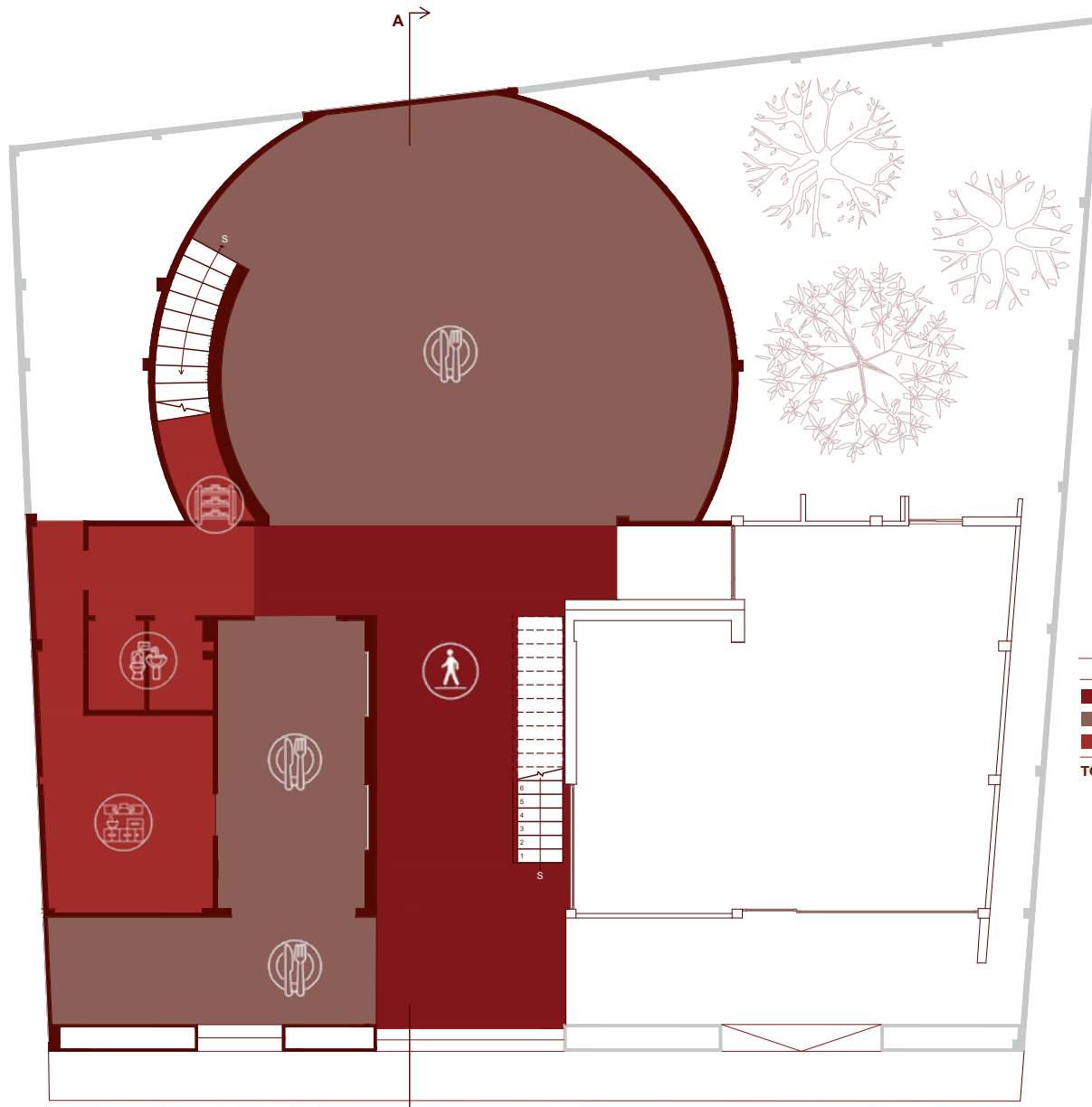
Escala: 1:150



Sección A-A
Escala: 1:150

A partir de esta información, se ha desarrollado la zonificación actual del establecimiento con el objetivo de identificar y organizar las distintas áreas funcionales que conforman el espacio. En primer lugar, se reconoce el área de acceso principal, correspondiente al ingreso del usuario y al inicio del recorrido hacia las zonas de permanencia. Posteriormente, se ubica el área de consumo, que comprende los comedores, interior y exterior, el bar y la zona de DJ, espacios destinados a la interacción social y

permanencia de los clientes. Finalmente, se identifican las áreas de servicio, conformadas por la cocina, baños y bodega, las cuales responden a las necesidades operativas y de soporte del negocio. Esta zonificación permite comprender la relación espacial existente, así como los flujos de usuarios y personal, constituyendo una base fundamental para el desarrollo de la propuesta de intervención.



CUADRO DE ÁREAS		
ZONA	SUBZONA	m ²
ACCESO PRINCIPAL	PASILLO	40.09m ²
ÁREA DE CONSUMO	BAR, ZONA Dj. COMEDORES	128.82m ²
ÁREA DE SERVICIO	COCINA, BAÑOS, BODEGA	37.01m ²
TOTAL		205.93m²

Zonificación - Planta Baja
Escala: 1:150

Se ha desarrollado un análisis del estado actual del local, el cual muestra la evaluación de acabados, materiales existentes, iluminación, mobiliario fijo y condiciones generales de mantenimiento.



Figura 12

Estado actual – Área de consumo exterior –
Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025



Figura 13

Estado actual – Área exterior Barra Dj –
Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025

En este caso se puede observar que el espacio cuenta con buena presencia de luz artificial y natural tanto en el área exterior como área interior, lo que favorece la visibilidad y el ambiente general del establecimiento; sin embargo, se han identificado inconvenientes en el área exterior durante el día, ya que la incidencia directa del sol genera deslumbramiento y aumentos de temperatura generando molestias para los usuarios, afectando su confort y permanencia.

De igual forma, al no existir cerramiento completo en los laterales de la cubierta, en condiciones de lluvia intensa el agua ingresa con facilidad hacia el interior, provocando humedad en mobiliario y acumulación de agua en el piso, por lo que se evidencia la necesidad de implementar estrategias que permitan mejorar el confort ambiental y el funcionamiento del espacio.

Al tratarse de un espacio relativamente nuevo, los materiales existentes se encuentran en buen estado. El piso está revestido con porcelanato, en las paredes del área exterior se hace uso de pintura con acabado tipo limewash, mientras que en área interior se incorporan distintos revestimientos como papel tapiz, paneles de PVC y ladrillo visto, los cuales aportan variedad matérica al espacio.



Figura 14

Estado actual – Área de consumo interior –
Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025



Figura 15

Estado actual – Área de consumo interior –
Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025

En cuanto al mobiliario fijo, se identifica una problemática, principalmente en el área del bar. Aunque visualmente presenta una apariencia adecuada, este no dispone de puertas ni cajones de almacenamiento, lo que provoca que utensilios, insumos y elementos de uso diario permanezcan expuestos. Esto genera una percepción de desorden y afecta la estética del espacio, además de evidenciar la presencia de residuos en área para el cliente. Por ellos, se reconoce la necesidad de replantear el diseño del mobiliario con soluciones de almacenamiento funcional que contribuyan a mejorar la organización y la imagen del espacio.



Figura 16

Estado actual – Bar área exterior –
Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025



Figura 17

Estado actual – Mobiliario barra exterior –
Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025

De igual manera, se ha identificado una problemática relacionada con el flujo de trabajo y circulación del personal. El espacio actual de cocina no es lo suficiente para abastecer de manera eficiente la demanda del establecimiento, lo que limita la operatividad y organización del servicio. Además, la conexión entre la cocina y las áreas de consumo no representa un recorrido adecuado, ya que el personal debe atravesar zonas destinadas a los clientes para acceder a ella.

En algunos casos, el traslado de alimentos se realiza pasando por los baños o por el área de consumo interior, lo que genera incomodidad para los usuarios y afecta la funcionalidad del servicio. Estas condiciones evidencian la necesidad de replantear los recorridos y optimizar la relación entre áreas operativas y áreas de atención dentro de la propuesta de diseño.



Figura 18 Estado actual - Mobiliario barra exterior - Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025

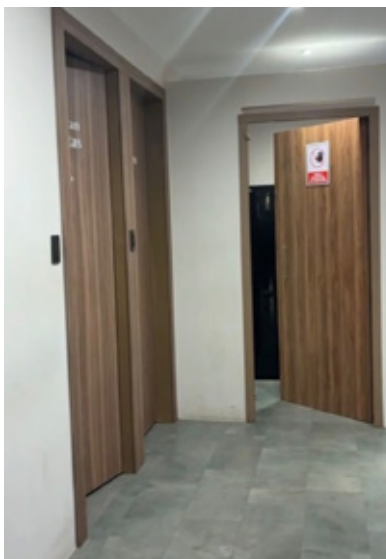


Figura 19 Estado actual - Pasillo área de servicio - Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025



Figura 20 Estado actual - Bodega de almacenamiento - Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025

En conclusión, el análisis del estado actual del establecimiento permitió identificar tanto las fortalezas como las limitaciones del espacio existente, evidenciando principalmente problemáticas relacionadas con el confort ambiental, la organización del mobiliario y la funcionalidad de los recorridos operativos. Si bien el local presenta materiales en buen estado, se reconoce la necesidad de implementar mejoras que optimicen la experiencia del usuario y la eficiencia del servicio.

Este diagnóstico se convierte en la base para el desarrollo de la propuesta de diseño interior, orientada a responder a las necesidades detectadas y a consolidar una identidad espacial coherente con el concepto planteado.

1.3 Mapa de actores

El mapa de actores permite identificar a los distintos involucrados en el funcionamiento del establecimiento y el nivel de influencia que cada uno ejerce sobre el proyecto. A través de esta herramienta, se reconoce al propietario como el principal involucrado, seguido de los grupos con mayor participación operativa, como el personal administrativo y de ventas, así como, actores parcialmente involucrados como proveedores y el entorno urbano.



Esquema 1 Mapa de actores - Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025

Más adelante, se ubican aquellos con menor intervención directa, como otras empresas y la competencia. Este análisis facilita la toma de decisiones estratégicas en la etapa de diseño, ya que ayuda a comprender las necesidades, impactos y relaciones entre los actores, permitiendo proponer soluciones que respondan a los intereses del negocio.

1.4 Datos internos y externos del caso a intervenir

La información obtenida a partir de los datos internos permite comprender las necesidades propias del proyecto y el funcionamiento real del restaurante. Gracias a estos datos, se establecen lineamientos específicos que orientan las decisiones en función de la identidad de Sainté y de las condiciones físicas y operativas del lugar. Asimismo, esta información ha servido como base para la elaboración de entrevistas y encuestas, ya que ayudan a identificar qué aspectos del concepto, el funcionamiento y la experiencia del usuario requiere ser profundizado.

En el siguiente cuadro resumen se pueden observar los datos internos:

Dato que se debe obtener o comprender	Descripción / Objetivo	Fuente de información
Concepto de diseño del restaurante	Definir el enfoque conceptual basado en maximalismo, arte y experiencia sensorial.	Elaboración propia a partir del análisis teórico.
Objetivos y lineamientos del proyecto	Establecer metas, alcances y criterios de diseño.	Documento del proyecto.
Plan de distribución funcional	Determinar áreas, funciones y necesidades espaciales del restaurante.	Elaboración propia, análisis funcional.
Características del espacio físico	Analizar dimensiones, estructura, iluminación, ventilación y materiales existentes.	Levantamiento, planos arquitectónicos.
Estrategias de diseño interior	Definir los recursos estéticos, lumínicos, materiales y artísticos aplicados.	Desarrollo propio a partir del marco teórico.
Presupuesto y viabilidad	Evaluar materiales, mobiliario y acabados según el estilo maximalista.	Estimaciones del proyecto, proveedores.

Tabla 1 Tabla datos internos
Elaboración propia, 2025

El análisis de los datos externos aporta una visión contextual del proyecto. Esta información permite identificar los hábitos de consumo y oportunidades del mercado, asegurando que el diseño del restaurante sea adecuado y adaptable a su entorno social y comercial. De igual forma, esta información ayuda a definir los temas a abordar en las entrevistas y encuestas.

En el siguiente cuadro resumen se pueden observar los datos externos:

Dato que se debe obtener o comprender	Descripción / Objetivo	Fuente de información
Perfil del usuario	Identificar edad, gustos, comportamiento y expectativas sensoriales de los comensales.	Encuestas, entrevistas, observación de usuarios.
Referentes de diseño	Analizar casos de estudio de restaurantes maximalistas o sensoriales.	Libros, artículos académicos, revistas de diseño, visitas virtuales.
Tendencias actuales en interiorismo gastronómico	Comprender hacia dónde se dirige el diseño de restaurantes contemporáneos.	Fuentes digitales especializadas (ArchDaily).
Contexto urbano y cultural	Analizar la ubicación, entorno y público del área donde se emplazará el restaurante.	Observación directa y planos urbanos.
Percepción del lujo y la experiencia del usuario	Identificar cómo los usuarios asocian los materiales, la luz y el arte con el lujo y la emoción.	Entrevistas, cuestionarios, análisis de autores como Gil Huerta, Coles y House.
Normativas y requerimientos técnicos	Cumplir con regulaciones de accesibilidad, seguridad y funcionamiento.	Reglamentos locales de construcción y normativa.

Tabla 2 Tabla datos externos
Elaboración propia, 2025

1.5 Definición de herramientas a utilizar para obtener información, primaria y secundaria.

Para la recolección de información se plantea las siguientes herramientas: entrevistas con propietarios y encuestas a clientes, herramientas que van a permitir analizar y validar los datos relevantes para el desarrollo de la propuesta de diseño interior. Estos insumos permiten la comprensión del contexto, del usuario y del funcionamiento del restaurante, así como, identificar las necesidades y criterio, para garantizar que la propuesta de diseño se base en información real y con la experiencia que se busca ofrecer al usuario.

En función de la conversación sostenida con tres de los propietarios de Sainté, se señala que la idea original del restaurante fue crear una propuesta diferente en Machala, ofreciendo dos ambientes que permitan al cliente disfrutar por la mañana de una cafetería acogedora que resalta la gastronomía orense y por la noche de una experiencia más festiva y única.

De las **entrevistas** realizadas se sintetizan los siguientes puntos clave:

Concepto

- El proyecto busca que el lujo se exprese a través del cuidado de detalle, calidad de experiencia y el uso de materiales sofisticados no convencionales, evitando que se base únicamente en lo costoso.
- Se plantea la incorporación de arte, color y elementos sensoriales y visuales como parte fundamental del concepto espacial.
- Se apoya en la creación de una narrativa coherente con la marca, a partir de la iluminación y música.

Experiencia de Usuario

- Se busca generar en el cliente tenga sensación de bienestar, curiosidad y serenidad durante su permanencia.
- El ambiente debe reforzar una experiencia que combine gastronomía, atmosfera y estimulación sensorial.

Aspectos Visuales

- Uno de los elementos visuales más destacados es la decoración del cielo raso en el área exterior, mediante colgantes y vegetación, que actúa como foco de atención.
- La altura del espacio posterior, combinada con decoración al aire libre y el uso de espejos, potencia la percepción espacial y la amplitud visual.
- El uso de distintos materiales y acabados contribuye a enriquecer la lectura estética del proyecto.

Perfil de Usuario

- El público objetivo se encuentra entre los 18 y 35 años.
- Pertenece a un nivel socioeconómico medio alto y alto.
- Mantiene un estilo de vida relajado pero festivo, priorizando tanto la calidad de la comida como el ambiente y la experiencia.

Contexto y Ubicación

- El restaurante se emplaza en una ubicación estratégica, rodeada de cafeterías, restaurantes, hoteles y ciudadelas con un perfil similar.
- El entorno refuerza la necesidad de una propuesta diferenciadora en el contexto urbano.

Diferenciadores

- El principal diferenciador del establecimiento es la existencia de dos ambientes con un diseño innovador.
- La integración de Dj, bar, área externa y cafetería interna configura una propuesta tipo coffee bar.

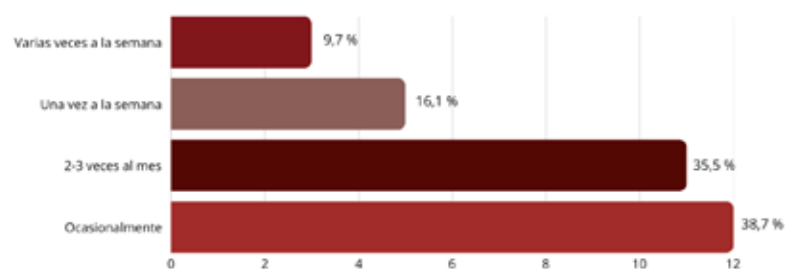
Para mayor información sobre las entrevistas realizadas ver **Anexo 1.**

La integración de los datos internos y externos aporta una base sólida para el proceso de diseño, al combinar las características del proyecto con su contexto real, permitiendo desarrollar propuestas funcionales, coherentes y alineadas con las necesidades de los usuarios y del mercado.

En cuanto a las encuestas, se aplicó a un grupo aproximado de 31 clientes frecuentes, con el fin de analizar la percepción de los usuarios respecto a la experiencia espacial y al diseño interior del restaurante Sainté. A continuación, se presentan los resultados obtenidos, los cuales se acompañan de gráficos estadísticos que permiten una mejor comprensión. Para mayor información ver **Anexo 2**.

1 ¿Con qué frecuencia suele visitar Sainté?

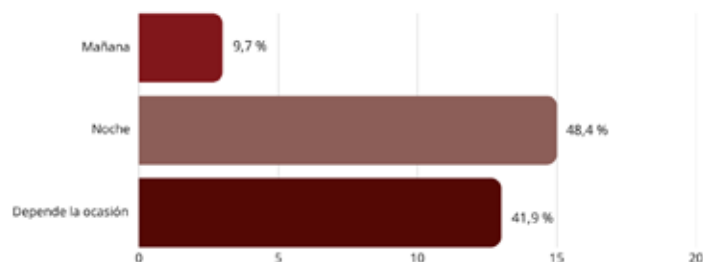
Los resultados muestran que Sainté es un restaurante visitado de manera recurrente por una parte significativa de los encuestados, lo que evidencia un nivel de fidelización y aceptación del espacio. Esta recurrencia sugiere que la experiencia ofrecida resulta atractiva y satisfactoria para los usuarios.



Esquema 2 Frecuencia de visitas a Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025

2 ¿En qué horario suele visitarlo?

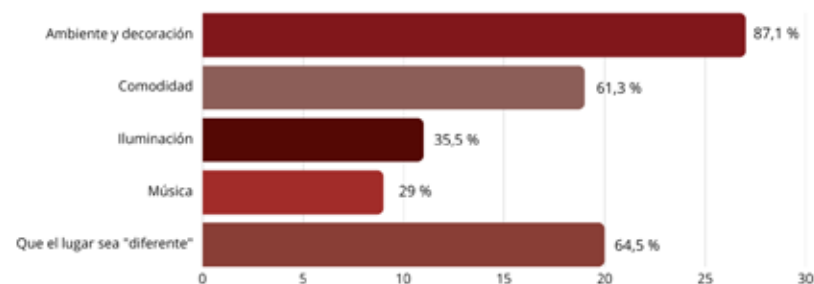
En relación con los horarios de visita, se identifica una elección clara hacia momentos determinados del día, lo que permite comprender los patrones de uso del espacio. Esta información resulta relevante para el análisis del ambiente, la iluminación y la atmósfera general del restaurante según el momento de uso.



Esquema 3 Horarios de visita a Sainté Coffee Bar
Elaboración propia, 2025

3 Cuando visita un restaurante, ¿qué es lo que más valora del espacio?

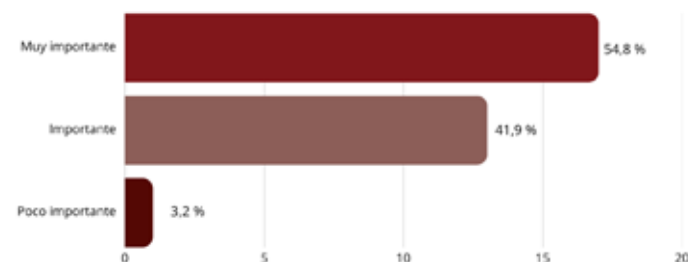
Los encuestados destacan diversos factores al momento de valorar un restaurante, entre los cuales sobresalen elementos relacionados con el ambiente, el diseño interior y la comodidad. Esto evidencia que la experiencia espacial tiene un peso significativo en la percepción general del establecimiento, más allá de la oferta gastronómica.



Esquema 4 Valoración de espacios gastronómicos
Elaboración propia, 2025

4 ¿Qué tan importante es para usted que un restaurante ofrezca una experiencia más allá de la comida?

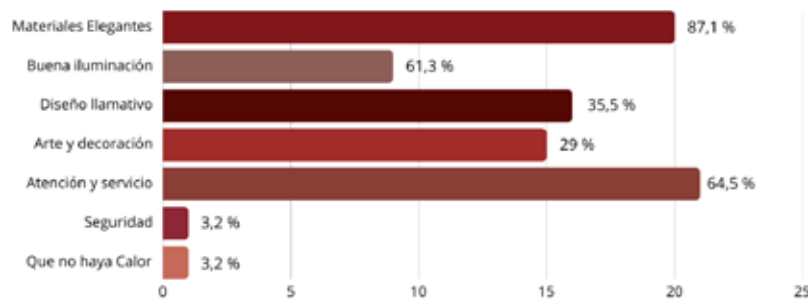
Los resultados reflejan que los usuarios otorgan un alto nivel de importancia a que un restaurante ofrezca una experiencia integral, en la cual el espacio, la atmósfera y las sensaciones juegan un rol fundamental. Esto confirma que el diseño interior es un componente clave dentro de la experiencia del cliente.



Esquema 5 Importancia de experiencia en restaurantes
Elaboración propia, 2025

5 ¿Qué elementos asocia con un restaurante de lujo?

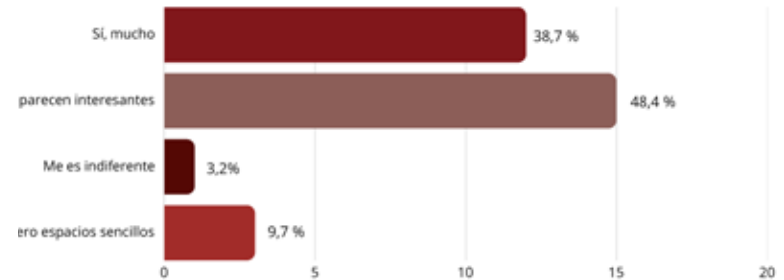
Al analizar los elementos que los encuestados asocian con un restaurante de lujo, se evidencia una preferencia por características vinculadas al diseño, la iluminación, los materiales y una buena atención y servicio. Esto refuerza la idea de que el lujo es percibido no solo a través del servicio o la comida, sino también mediante el espacio físico.



Esquema 6 Elementos asociados a un restaurante de lujo
Elaboración propia, 2025

7 ¿Le atraen los restaurantes con diseños llamativos, colores intensos y decoración abundante?

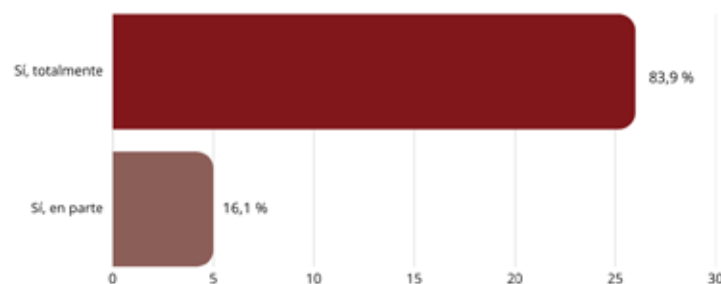
Los resultados muestran una elección significativa hacia restaurantes que incorporan diseños llamativos, colores intensos y una decoración abundante. Esta tendencia sugiere que los usuarios valoran propuestas visuales diferenciadas que rompan con propuestas tradicionales.



Esquema 8 Atracción de diseños llamativos
Elaboración propia, 2025

6 ¿Considera que el diseño interior influye en la calidad percibida de un restaurante?

La mayoría de los encuestados coincide en que el diseño interior influye directamente en la calidad percibida de un restaurante. Este resultado respalda la importancia del diseño como un factor determinante en la experiencia del usuario.



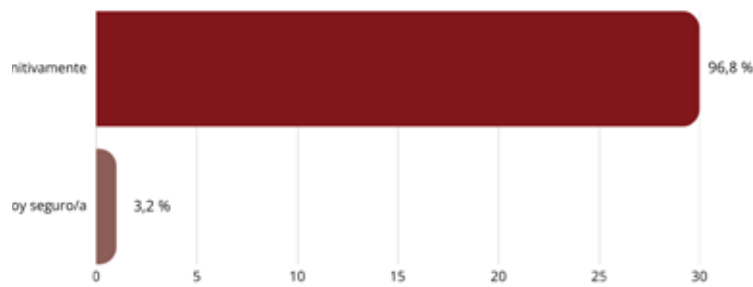
Esquema 7 Influencia de diseño interior en restaurantes
Elaboración propia, 2025

8 Observando estas imágenes de restaurantes con diseños expresivos, ¿Se sentiría atraído a visitarlos?

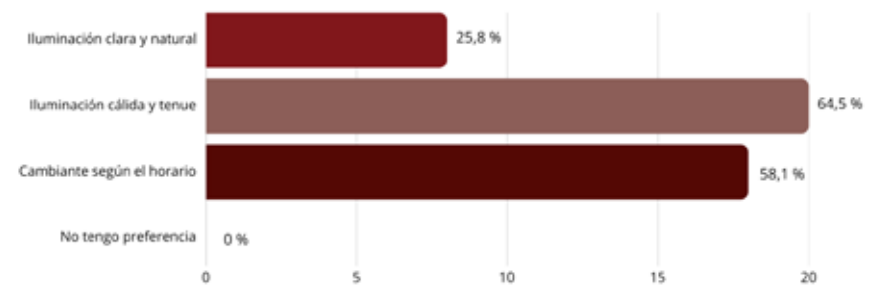
Al observar imágenes de restaurantes con diseños expresivos, los encuestados manifiestan una disposición favorable a visitarlos. Esto evidencia que el impacto visual del diseño puede funcionar como un elemento de atracción inicial para el usuario.



Figura 21 Moodboard restaurantes con diseño expresivos
Elaboración propia, 2025



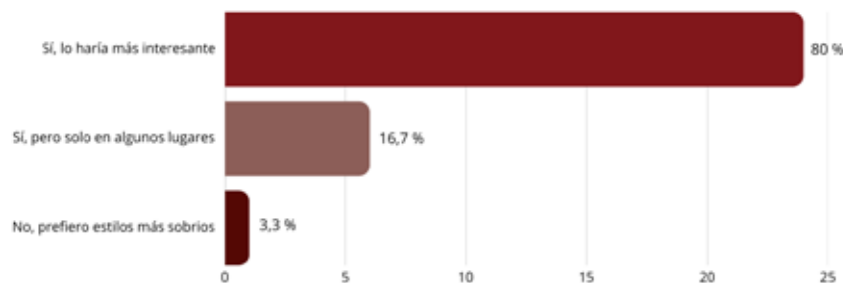
Esquema 9 Atracción a restaurantes con diseños expresivos
Elaboración propia, 2025



Esquema 11 Preferencia de iluminación
Elaboración propia, 2025

9 ¿Le gustaría ver este tipo de estilo en restaurantes de la ciudad de Machala?

Los resultados indican una aceptación positiva hacia la incorporación de este tipo de estilo en los restaurantes de la ciudad de Machala, lo que revela una oportunidad para propuestas innovadoras que diversifiquen la oferta gastronómica local.



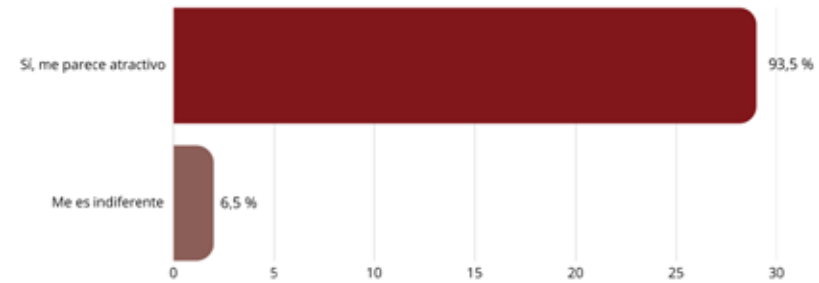
Esquema 10 Interés por restaurantes con diseños expresivos en Machala
Elaboración propia, 2025

10 ¿Qué tipo de iluminación prefiere en un restaurante?

En cuanto a la iluminación, los encuestados muestran preferencias claras relacionadas con la iluminación cálida y tenue para creación de ambientes acogedores y agradables. Resaltando la iluminación como un elemento clave en la construcción de la atmósfera del espacio.

11 ¿Le gusta que un restaurante tenga un ambiente distinto de día y de noche?

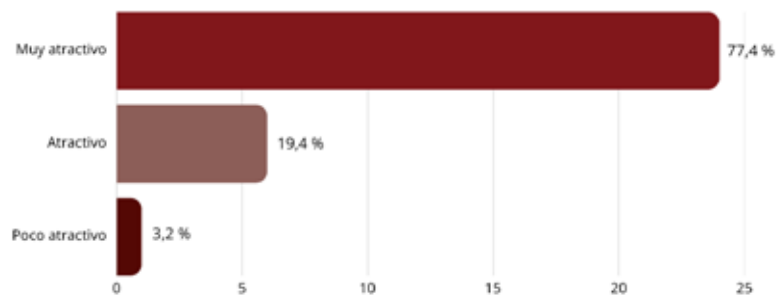
Se evidencia que los usuarios valoran positivamente que un restaurante ofrezca una experiencia distinta durante el día y la noche, lo que sugiere que los cambios en iluminación y ambientación enriquecen la experiencia espacial.



Esquema 12 Interés por ambientes diferenciados entre el día y la noche
Elaboración propia, 2025

12 ¿Qué tan atractivo le resulta un restaurante que integra arte como parte del espacio?

La incorporación de arte dentro del diseño del restaurante resulta altamente atractiva para los encuestados, quienes perciben estos elementos como un valor agregado que fortalece la identidad y el carácter del espacio.



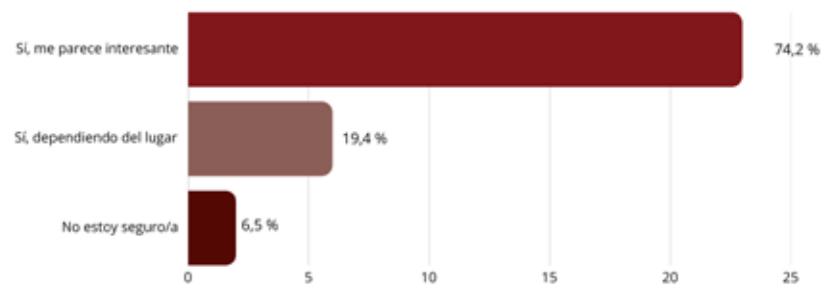
Esquema 13 Integración de arte en restaurantes
Elaboración propia, 2025

13 Al observar estas imágenes de mobiliario llamativo y diferente, ¿Se sentiría cómodo/a usándolo?

Los resultados evidencian una percepción favorable hacia el uso de mobiliario con diseño expresivo, el cual es asociado por los usuarios con comodidad y funcionalidad. Esto demuestra que es posible integrar propuestas estéticas innovadoras sin afectar negativamente la experiencia del usuario.



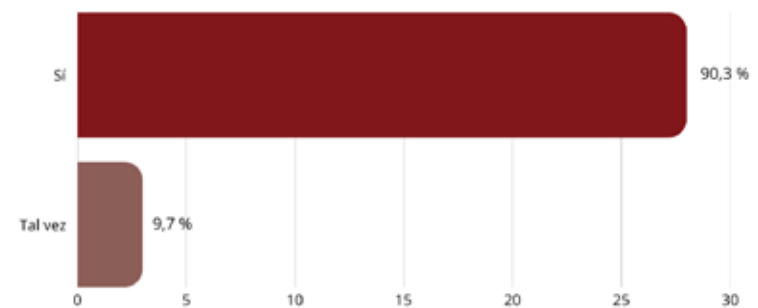
Figura 22 Moodboard diseño de mobiliarios
Elaboración propia, 2025



Esquema 14 Percepción de comodidad en mobiliario llamativo
Elaboración propia (2025)

14 ¿Cree que un restaurante con diseño innovador le motivaría a quedarse más tiempo en el lugar?

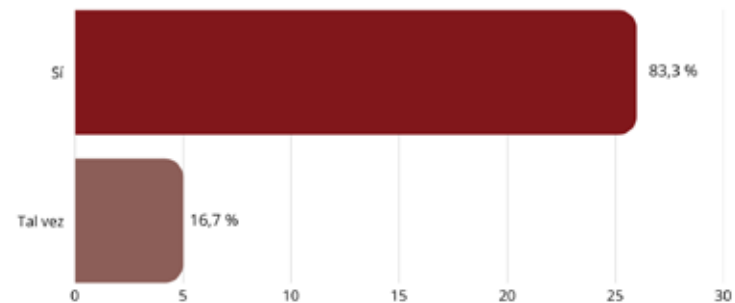
Se observa que un diseño innovador tiene la capacidad de motivar a los clientes a permanecer más tiempo en el restaurante, lo cual impacta positivamente en la experiencia del usuario y en la dinámica del espacio.



Esquema 15 Permanencia en restaurante con diseño innovador
Elaboración propia, 2025

15 ¿Recomendaría un restaurante principalmente por su ambiente y experiencia?

Los encuestados manifiestan una alta disposición a recomendar un restaurante principalmente por su ambiente y experiencia, lo que confirma la relevancia del diseño interior como un factor determinante en la recomendación del establecimiento.



Esquema 16 Importancia del ambiente y la experiencia en la recomendación de un restaurante
Elaboración propia, 2025

Si pudiera cambiar algo dentro de Sainté para que se sienta más cómodo ¿Que cambiaría?

Finalmente se concluyó esta encuesta con observaciones y propuestas de mejora para el restaurante Sainté, a lo que los usuarios señalan especialmente el tema de luz natural, ventilación, mobiliario y distribución del espacio. Esto muestra las oportunidades de intervención que permiten optimizar la experiencia del cliente.

Los resultados obtenidos a partir de las entrevistas y encuestas aplicadas tanto a los propietarios como a los clientes de Sainté evidencian que la experiencia espacial y el diseño interior desempeñan un rol fundamental en la percepción de confort, calidez y satisfacción del usuario. Estos hallazgos refuerzan la necesidad de plantear una propuesta de diseño interior que responda directamente a las expectativas del usuario, integrando criterios de funcionalidad, confort y estética como ejes centrales del proyecto.

1.6 Homólogos

Criterios de Valoración:



Esquema 17 Criterios de valoración
Elaboración propia, 2025

Se han definido cuatro criterios de valoración. Estos criterios se han establecido a partir de los objetivos del proyecto y del enfoque del estilo maximalista contemporáneo, ya que permiten evaluar aspectos fundamentales que influyen en la experiencia del usuario, la percepción de lujo y la coherencia conceptual del espacio.

En el contexto de distribución espacial permite evaluar la correcta organización de las áreas, su funcionalidad y fluidez de la circulación del usuario. La materialidad se basa en materiales impactantes, de uso limitado, capaces de transmitir lujo por medio del color, acabados y texturas, aportando protagonismo y significado al espacio. La escenografía evalúa el impacto visual del espacio y la coherencia estética que refuerza la experiencia y la identidad del lugar. Y la identidad artística busca la coherencia del lenguaje visual y conceptual del espacio, fortaleciendo su carácter y diferenciación. En conjunto, estos criterios facilitan una comparación objetiva entre los referentes seleccionados y aportan lineamientos aplicables al desarrollo de la propuesta de diseño.

Se ha planteado examinar cinco proyectos a nivel nacional e internacional, por medio de una valoración de los criterios previamente establecidos. Este proceso permite identificar sus for-

talezas y debilidades mediante una tabla de valoración de cinco puntos. A partir de esta comparación, se selecciona los proyectos con mejor resultados, en este caso, dos proyectos que serán los referentes principales, aportando una base sólida para la propuesta final.

Los siguientes proyectos han sido seleccionados por presentar características y condiciones compatibles con la propuesta de diseño a desarrollar. Las similitudes incluyen aspectos como el uso del arte, materialidad impactante y composición visual abundante.

Homólogos Internacionales:

- Sexy Fish / Miami, Estados Unidos
- Bacchanalia / Londres, Reino Unido
- Park Chinois / Londres, Reino Unido
- Annabel's / Londres, Reino Unido

Homólogos Nacionales:

- Omnia / Quito, Ecuador

Análisis de Referentes:

Los casos de estudio han sido analizados y comparados mediante los criterios de valoración previamente definidos. Para ello, se ha empleado una escala cualitativa del 1 al 5, donde 1 corresponde a un nivel bajo de cumplimiento del criterio y 5 representa un nivel alto. Esta valoración permite establecer una lectura comparativa entre los referentes.



Figura 23
Sexy Fish / Miami, Estados Unidos
Fuente: Sexy Fish Miami, s.f.



Figura 24
Sexy Fish / Miami, Estados Unidos
Fuente: Sexy Fish Miami, s.f.



Bacchanalia

Figura 25 Bacchanalia / Londres, Reino Unido
Fuente: Bacchanalia, s.f.



Figura 26 Bacchanalia / Londres, Reino Unido
Fuente: Bacchanalia, s.f.

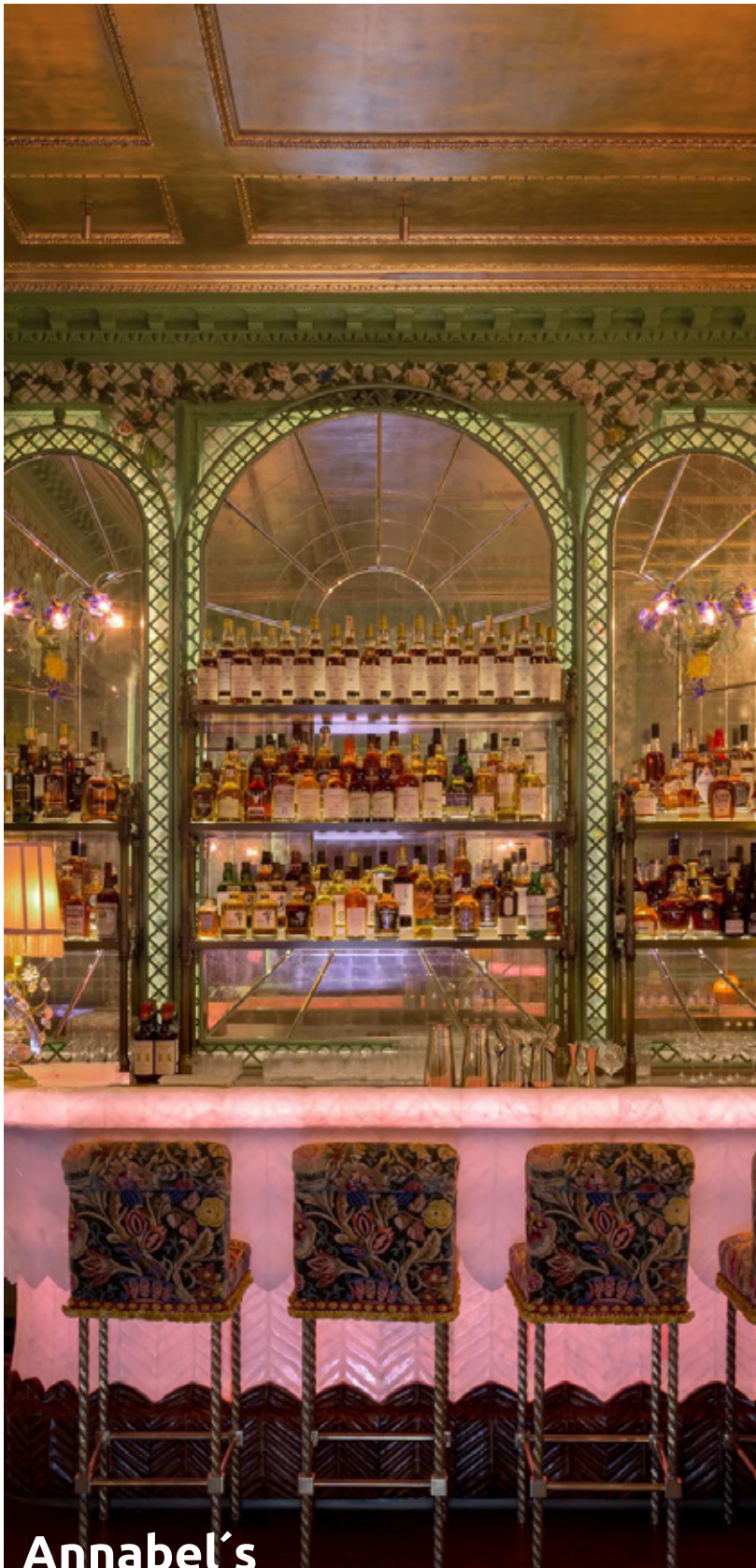


Park Chinois

Figura 27 Park Chinois / Londres, Reino Unido Fuente: Park Chinois, s.f.



Figura 28 Park Chinois / Londres, Reino Unido Fuente: Park Chinois, s.f.



Annabel's

Figura 29 Annabel's / Londres, Reino Unido
Fuente: Annabel's London: Inside the legendary revamped club, por Rick Jordan, 2018, Condé Nast Traveller.



Figura 30 Annabel's / Londres, Reino Unido
Fuente: Annabel's London: Inside the legendary revamped club, por Rick Jordan, 2018, Condé Nast Traveller.



Figura 31 Omnia / Quito, Ecuador
Fuente: Valeria Martínez, s.f.



Figura 32 Omnia / Quito, Ecuador
Fuente: @omniaest.ec, 2025.

Sexy Fish

Ubicación: Miami, Estados Unidos

Área: 1 858 m²

Arquitectos: Martin Brudnizki Design Studio.

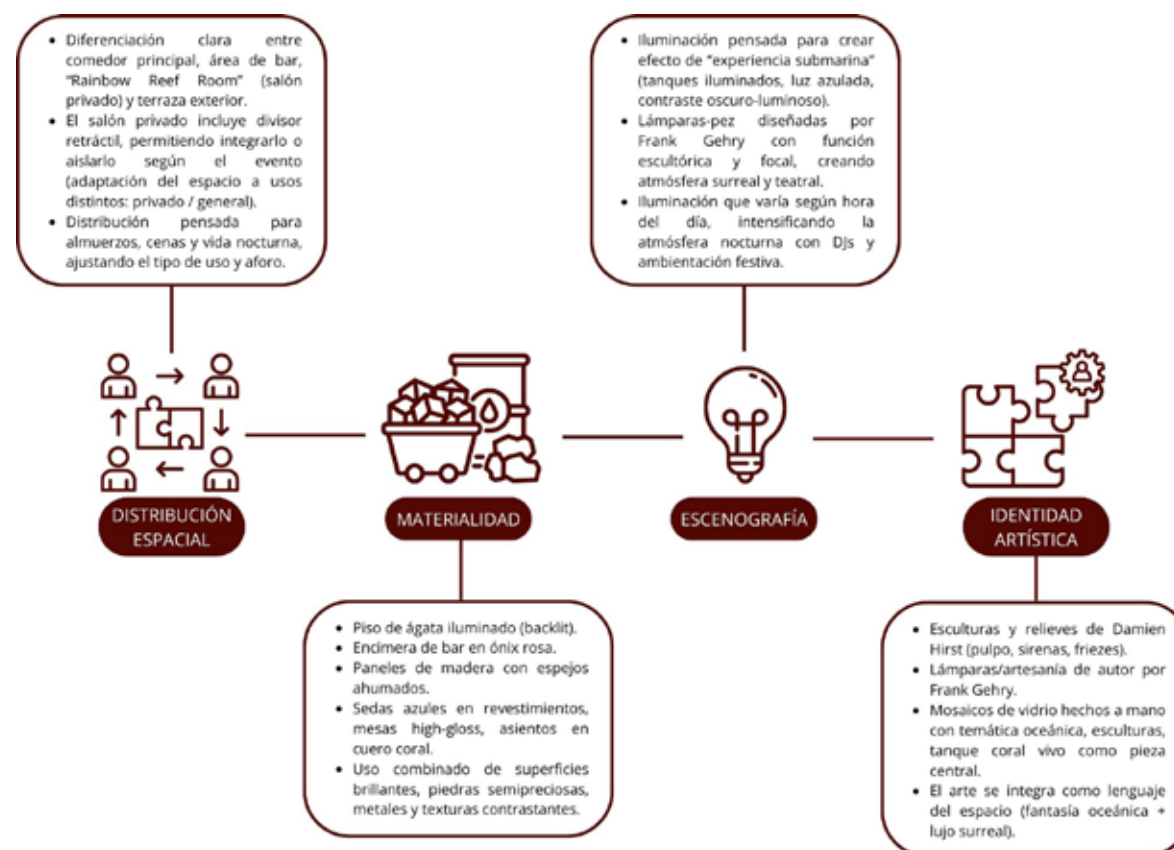
Año: 2022

Sexy Fish, es un restaurante de lujo inaugurado en 2022 en Brickell que combina gastronomía asiática con una experiencia inmersiva de diseño; su interior, creado por Martin Brudnizki Design Studio junto a 5G Studio, abarca unos 1 858 m² e integra materiales como ónix rosa, ágata retroiluminada, paneles de madera con espejos ahumados y mobiliario en tonos coral, además de un gran acuario de coral vivo que domina el espacio.

La ambientación se inspira en un mundo submarino glamuroso, Sexy Fish es un mundo submarino inspirado con menús

creativos, cócteles teatrales y, cuando se pone el sol, DJ's internacionales y entretenimiento temático, reforzado por esculturas y relieves de Damien Hirst, así como 26 lámparas-pez diseñadas por Frank Gehry que cuelgan sobre la barra.

El restaurante incluye un comedor principal, terraza y el salón privado Rainbow Reef Room, y puede albergar hasta 242 comensales en interiores, 58 en exteriores y más de 300 personas en eventos tipo cóctel, ofreciendo una experiencia sensorial que combina arte, lujo, iluminación dramática y atmósfera nocturna.



Esquema 18

Criterios de valoración - Sexy Fish
Elaboración propia, 2025



Figura 33 Sexy Fish / Miami, Estados Unidos
Fuente: Sexy Fish Miami, s.f.

Sexy Fish obtiene la puntuación máxima en todos los criterios debido a la coherencia integral entre el espacio, concepto y experiencia. La distribución del espacio permite una jerarquización de áreas como: barras, comedor y espacios privados, favoreciendo una circulación fluida y una experiencia dinámica tanto diurna como nocturna. En cuanto a la materialidad, hace uso de materiales altamente impactantes, como el ónix, ágata retroiluminada, mosaicos de vidrio y superficies brillantes, transmitiendo lujo y exclusividad. La escenografía es uno de sus mayores características, ya que integra arte monumental, iluminación dramática y elementos inmersivos que convierten al espacio en una experiencia sensorial y teatral. Por último, la identidad artística se percibe a través de una narrativa visual clara, por medio de obras de arte reconocidas y la estética marina sofisticada, logrando un espacio único y memorable.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5
MATERIALIDAD				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5
ESCENOGRAFÍA				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5
IDENTIDAD ARTÍSTICA				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1	2	3	4	5

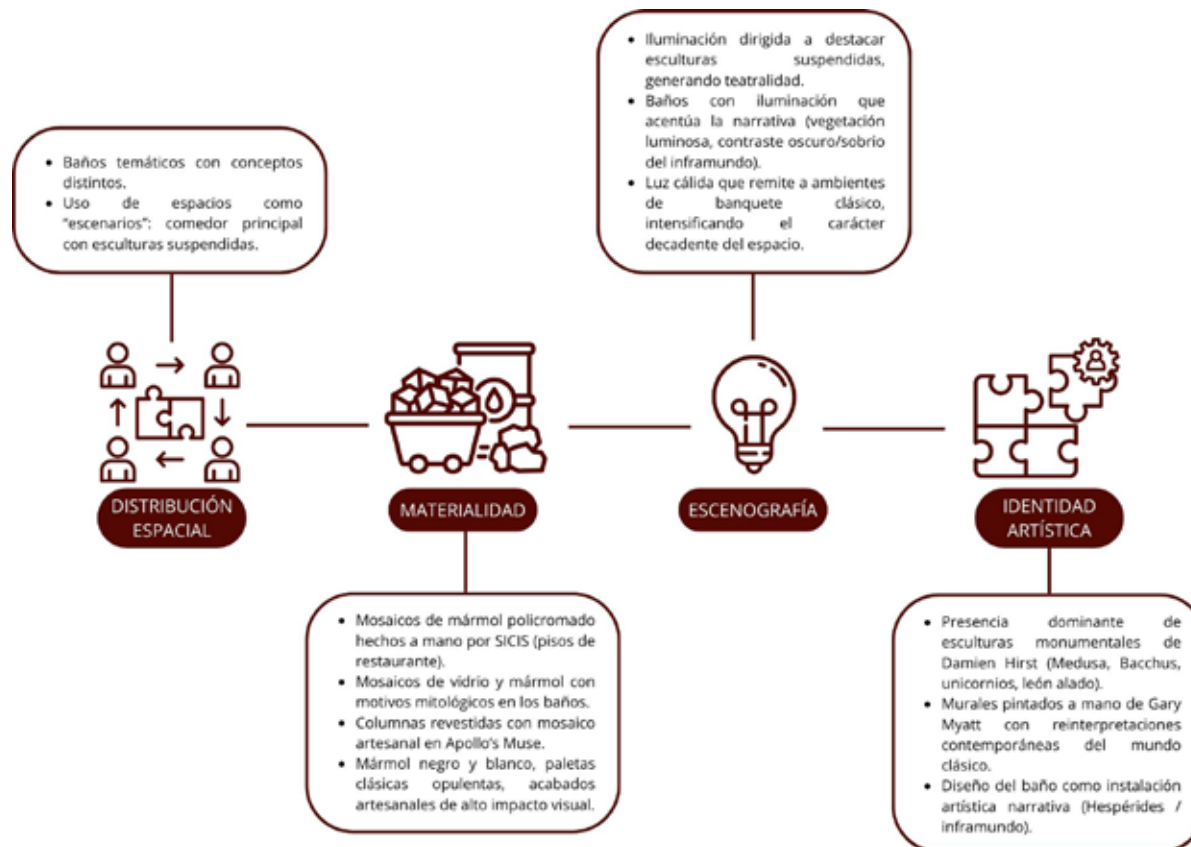
Tabla 3 Escala de valoración – Sexy Fish
Elaboración propia, 2025

Bacchanalia

Ubicación: Londres, Reino Unido
Arquitectos: Martin Brudnizki Design Studio
Año: 2021

Bacchanalia combina alta gastronomía mediterránea y griega con un ambiente teatral inspirado en los banquetes grecorromanos: al entrar uno se sumerge en un espacio opulento, con enormes esculturas suspendidas (ángeles alados, unicornios, figuras mitológicas como Medusa y Bacchus) obra del artista Damien Hirst, techos con frescos y murales al estilo clásico reinterpretados por el pintor Gary Myatt, donde incluso aparecen guiños modernos (como un puente Golden Gate o una laptop sobre la mesa) y suelos, columnas y detalles hechos con mosaicos de mármol artesanal al estilo de las villas romanas, gracias al trabajo de la firma italiana SICIS.

La ambientación completa desde salas decoradas con referencias mitológicas hasta baños temáticos (el baño femenino inspirado en el jardín de las Hespérides y el masculino evocando el inframundo de Hades). Transporta a una experiencia sensorial que mezcla historia, arte y lujo. Su menú, a cargo del chef Athinagoras Kostakos, ofrece platos mediterráneos y griegos con ingredientes de alta gama: mariscos, pastas, carnes selectas y platos servidos en forma indulgente; además de cocteles creativos y una selección de vinos pensada para complementar la atmósfera festiva. Bacchanalia no es solo una cena, es un festín teatral, una celebración decadente, un salto a un mundo donde cada comida es un evento.



Esquema 19 Criterios de valoración – Bacchanalia
Elaboración propia, 2025



Figura 34 Bacchanalia / Londres, Reino Unido
Fuente: Bacchanalia, s.f.

Bacchanalia también alcanza la valoración máxima en todos los criterios por su propuesta extrema y coherente. La distribución espacial organiza el restaurante, el bar y el club privado de manera funcional, permitiendo diferentes experiencias dentro de un mismo conjunto sin perder unidad. La materialidad se destaca por el uso intensivo de mármoles, mosaicos artesanales, acabados de alto valor y técnicas tradicionales que refuerzan el carácter lujoso del espacio. En términos de escenografía, el restaurante funciona como un escenario teatral permanente, donde esculturas monumentales, murales pintados a mano e iluminación cuidadosamente dirigida generan un impacto visual contundente. La identidad artística es sólida y claramente definida, basada en la reinterpretación del imaginario grecorromano, lo que otorga al espacio una narrativa fuerte, reconocible y diferenciadora.



Tabla 4 Escala de valoración - Bacchanalia
Elaboración propia, 2025

Park Chinois

Ubicación: Londres, Reino Unido

Área: 1 360 m²

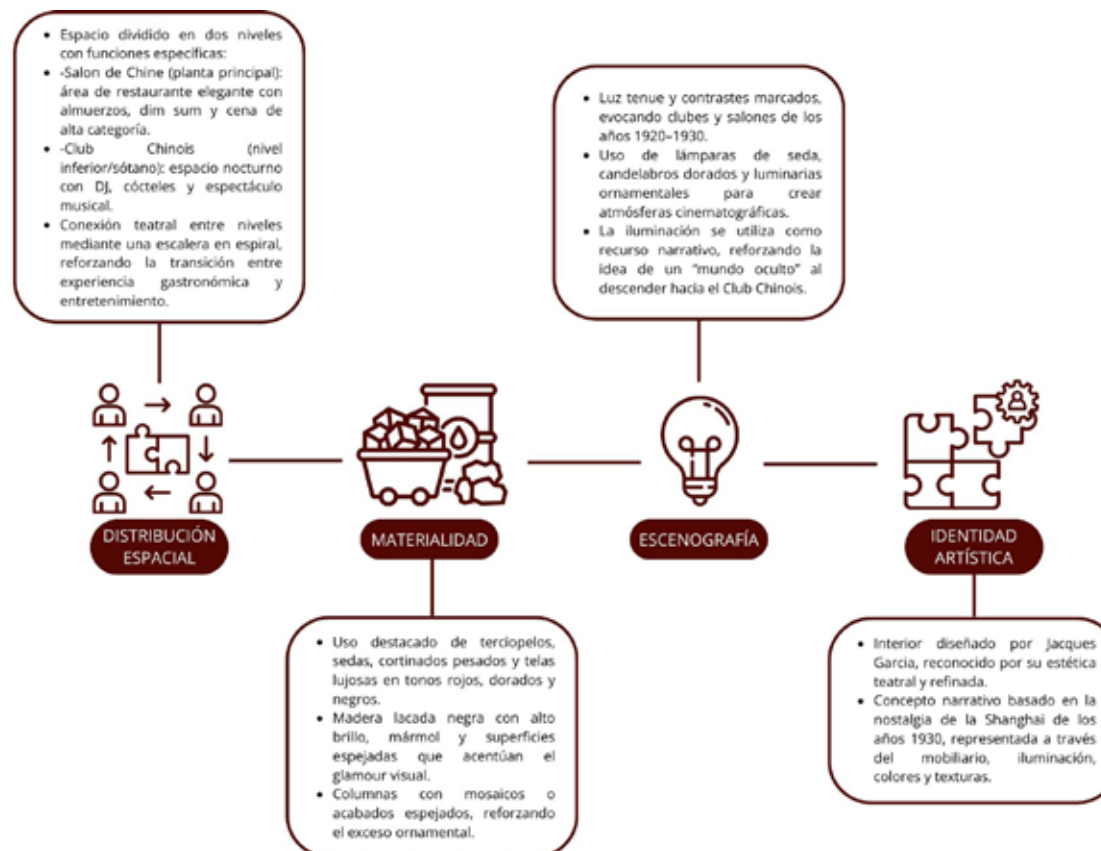
Arquitectos: Jacques Garcia

Año: 2015

Park Chinois en Londres es un restaurante y club de lujo que fusiona gastronomía china contemporánea con el glamour teatral de la Shanghái de los años 1930; diseñado por Jacques Garcia, ocupa alrededor de 1 360 m² distribuidos en dos niveles conectados por una gran escalera en espiral, donde predominan materiales opulentos como terciopelo rojo, mármol, maderas lacadas negras, dorados, lámparas de seda y motivos de Chinoiserie que evocan un ambiente de cabaret oriental.

En la planta principal se encuentra el refinado Salon de Chi-

na, mientras que en el nivel inferior opera el vibrante Club Chinois, un espacio nocturno con música en vivo, DJ, cócteles elaborados y espectáculos que transforman la cena en una experiencia inmersiva. Con capacidad para unas 300 personas, Park Chinois ofrece platos icónicos como su "Duck de Chine", dim sum de alta gama y cocina cantonesa con ingredientes premium, todo dentro de un entorno que mezcla decadencia, teatralidad, glamour vintage y un aire cinematográfico que hace que cada visita se sienta como entrar en un mundo escondido y exuberante.



Esquema 20

Criterios de valoración – Park Chinois
Elaboración propia, 2025



Figura 35 Park Chinois / Londres, Reino Unido
Fuente: Park Chinois, s.f.

Park Chinois presenta una distribución espacial muy bien resuelta, con una clara separación entre restaurante y club nocturno, conectados de forma estratégica para reforzar la transición de experiencias, lo que justifica su puntuación máxima en este criterio. Sin embargo, la materialidad, aunque elegante y lujosa, se apoya principalmente en materiales tradicionales como terciopelos, maderas y acabados oscuros, lo que reduce su nivel de innovación e impacto frente a otros referentes. La escenografía logra un alto nivel mediante el uso de iluminación tenue, dramatismo visual y referencias cinematográficas a la Shanghái de los años 30, aunque sin llegar a una inmersión total. En cuanto a la identidad artística, el concepto está bien definido y es coherente, pero se mantiene dentro de una estética más clásica y contenida, lo que explica su valoración intermedia.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL				
1	2	3	4	5
MATERIALIDAD				
1	2	3	4	5
ESCENOGRAFÍA				
1	2	3	4	5
IDENTIDAD ARTÍSTICA				
1	2	3	4	5

Tabla 5 Escala de valoración - Park Chinois
Elaboración propia, 2025

Annabel's

Ubicación: Londres, Reino Unido

Área: 2 415 m²

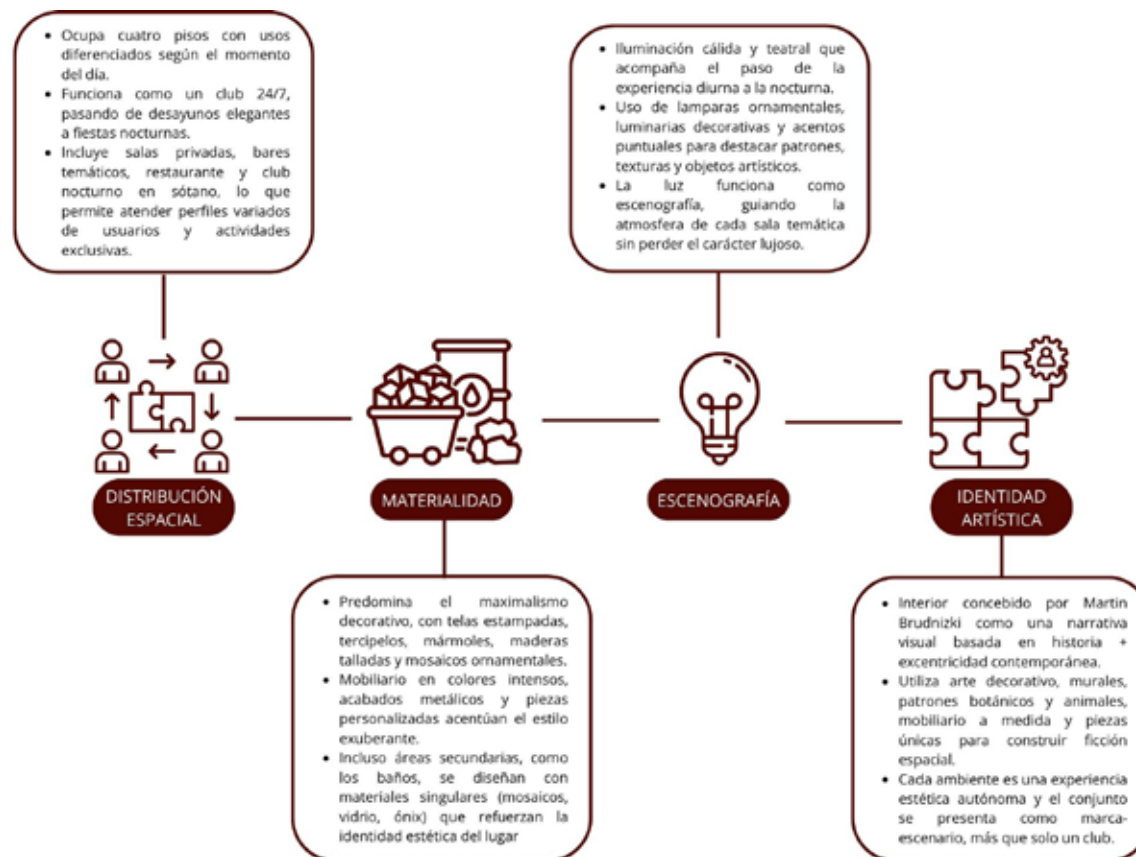
Arquitectos: Martin Brudnizki Design

Año: 2018

Annabel's, fundado en 1963 y reabierto en 2018 en el número 46 de Berkeley Square en Mayfair, es un club privado emblemático que ocupa cerca de 2 415 m² distribuidos en una mansión georgiana de cuatro pisos y combina elegancia clásica, maximalismo y exuberancia lujosa; su diseño, a cargo de Martin Brudnizki Design Studio, conserva detalles arquitectónicos originales como una gran escalera de piedra en voladizo, techos de yesería barroca y chimeneas estilo rococó, y los combina con una decoración exuberante llena de muebles a medida, papeles pintados florales

y animales, colores intensos, espejos, mármoles, mobiliario exclusivo y un jardín interior con techo retráctil que permite comer bajo las estrellas.

El club alberga múltiples salas temáticas como "The Rose Room", "The Elephant Room", ofreciendo desde desayunos hasta cenas refinadas, cocteles, cenas sociales, cenas de gala o noches con música y ambiente festivo.



Esquema 21 Criterios de valoración – Annabel's
Elaboración propia, 2025



Figura 36

Annabel's / Londres, Reino Unido
 Fuente: Annabel's London: Inside the legendary revamped club, por Rick Jordan, 2018, Condé Nast Traveller.

Annabel's alcanza la máxima puntuación en distribución espacial, ya que su organización en múltiples niveles y ambientes permite una experiencia diversa y flexible, adaptada a distintos usos y momentos del día. La materialidad, aunque es cuidadosamente seleccionada, prioriza la restauración histórica y el lujo clásico por encima de materiales impactantes o poco convencionales, lo que justifica una valoración ligeramente menor. La escenografía es exuberante y envolvente, con espacios temáticos, colores intensos y decoración recargada, aunque en algunos casos prima la acumulación visual sobre la teatralidad dirigida. La identidad artística, en cambio, es uno de sus mayores logros, ya que el club posee un lenguaje visual propio, reconocible y coherente, que mezcla historia, exclusividad y maximalismo de forma muy sólida.

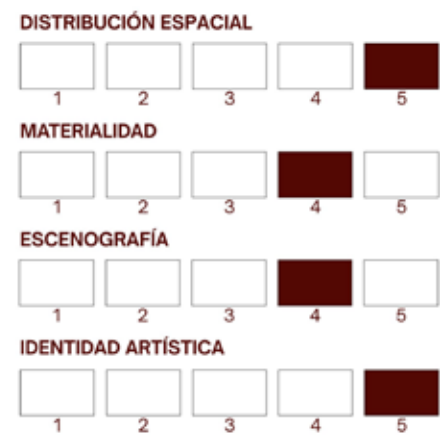


Tabla 6 Escala de valoración - Annabel's
 Elaboración propia, 2025

Omnia

Ubicación: Quito, Ecuador

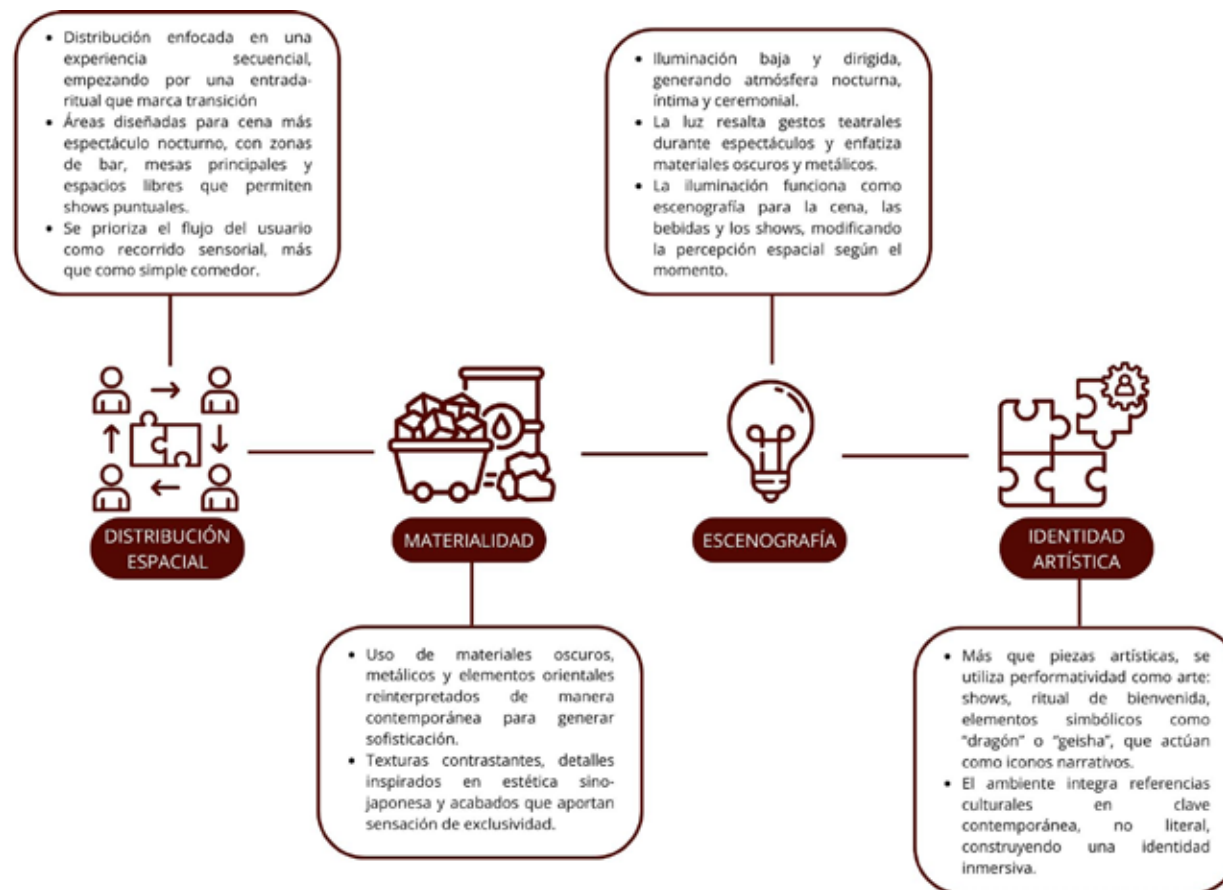
Año: 2024

Omnia Ecuador, ubicado en el PH del edificio Mokai en Quito, es un restaurante de alta gama que fusiona gastronomía sino-japonesa con mixología de autor, creando una experiencia sensorial que comienza desde el ingreso, donde un corredor de ambientación oriental y rituales como toallas perfumadas y un bocado de sushi de cortesía introducen al comensal en un “templo” dedicado a la cocina asiática moderna.

Su diseño interior combina elementos contemporáneos con detalles inspirados en China y Japón, iluminación cálida, texturas elegantes y un ambiente inmersivo que evoluciona durante la no-

che, integrando ocasionalmente espectáculos teatrales como performances con fuego, bailarinas estilo geisha o shows temáticos que intensifican la atmósfera sofisticada del lugar.

Considerado uno de los espacios gastronómicos más recomendados de Quito reconocido con el Traveller’s Choice Award ofrece cenas exclusivas, coctelería creativa, servicio detallado y un ambiente ideal para celebraciones, parejas o experiencias gastronómicas de lujo, posicionándose como una de las propuestas más vanguardistas de la ciudad.



Esquema 22 Criterios de valoración – Omnia
Elaboración propia, 2025



Figura 37 Omnia / Quito, Ecuador
Fuente: @omniaarest.ec, 2024.

Omnia obtiene una valoración alta en distribución espacial, ya que su organización permite una experiencia fluida y clara, adaptándose a cenas, celebraciones y momentos de entretenimiento. En materialidad, la puntuación es menor debido a que, si bien los acabados son elegantes y acordes a un restaurante de alta gama, no presentan un uso intensivo de materiales singulares o de alto impacto visual comparables con los referentes internacionales. La escenografía destaca por la incorporación de rituales, espectáculos ocasionales y una ambientación cuidada que aporta teatralidad y refuerza la experiencia sensorial. Finalmente, la identidad artística, aunque está presente, se mantiene más genérica dentro del imaginario oriental contemporáneo, sin desarrollar una narrativa visual tan fuerte o diferenciadora como los otros casos analizados.

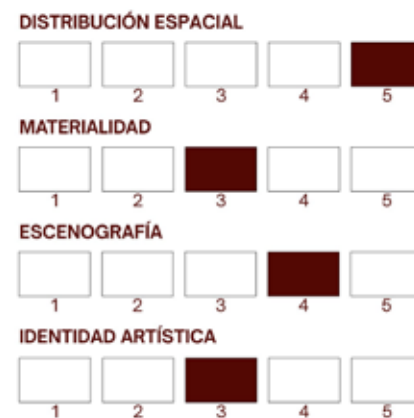


Tabla 7 Escala de valoración – Omnia
Elaboración propia, 2025

PARÁMETROS DE VALORACIÓN	Sexy Fish	Bacchanalia	Park Chinois	Annabel's	Omnia
DISTRIBUCIÓN ESPACIAL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
MATERIALIDAD	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ESCENOGRAFÍA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
IDENTIDAD ARTÍSTICA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Tabla 8 Resultados generales
Elaboración propia, 2025

El análisis de homólogos permite concluir que los restaurantes estudiados comparten el objetivo de transformar el espacio gastronómico en una experiencia integral, donde el diseño interior cumple un rol fundamental en la percepción del lujo, la identidad y la experiencia del usuario. A partir de los criterios de valoración establecidos: distribución espacial, materialidad, escenografía e identidad artística; se evidencia que los proyectos mejor valorados son aquellos que logran una integración coherente entre concepto, espacio y narrativa visual, destacándose principalmente Sexy Fish y Bacchanalia, que alcanzan las puntuaciones más altas en todos los criterios analizados.

La distribución espacial se presenta como la base del proyecto, ya que una organización clara y flexible permite jerarquizar áreas, optimizar circulaciones y adaptarse a distintos usos y momentos del día. En cuanto a la materialidad, el uso de materiales impactantes, refuerza la percepción de lujo y aporta protagonismo al espacio. La escenografía destaca como un recurso clave para generar atmósferas inmersivas y memorables, mientras que la identidad artística consolida el carácter del lugar, permitiendo su diferenciación frente a la oferta gastronómica convencional.

De esta manera, Sexy Fish y Bacchanalia constituyen los referentes más relevantes para el desarrollo del proyecto, debido a que integran de manera equilibrada la distribución espacial, materialidad, escenografía y la identidad artística dentro de una propuesta coherente. Ambos proyectos evidencian cómo la relación coherente entre estos criterios permite construir espacios inmersivos, visualmente impactantes y con una identidad claramente definida, aspectos fundamentales para el planteamiento conceptual y espacial de Sainté.

El análisis comparativo demuestra que la combinación equilibrada de estos criterios es esencial para el diseño de res-

taurantes contemporáneos enfocados en el lujo y la experiencia del usuario, sirviendo como base para el desarrollo del proyecto Sainté y la adaptación de estrategias internacionales al contexto local de Machala.

1.7 Conclusiones

El desarrollo del presente capítulo permite conocer las condiciones espaciales, funcionales y contextuales del caso de intervención, estableciendo una base para el desarrollo de la propuesta de diseño interior. A partir del análisis del restaurante Sainté Coffee Bar, se identificaron problemáticas relacionadas con la distribución espacial, el confort ambiental y la ausencia de una estética llamativa.

El levantamiento arquitectónico, la zonificación y el análisis del estado actual permitieron reconocer las características físicas y operativas del espacio, mientras que el mapa de actores facilitó comprender las relaciones entre usuarios, propietarios, personal y entorno urbano. Asimismo, el análisis de datos internos y externos, junto con las entrevistas y encuestas realizadas, permitió identificar necesidades, preferencias y percepciones de los usuarios respecto al diseño interior y la experiencia gastronómica.

El análisis de homólogos permitió reconocer estrategias espaciales, materiales y escenográficas en referentes nacionales e internacionales, brindando criterios y lineamientos que fundamentan el desarrollo de una propuesta maximalista contemporánea centrada en el arte, el lujo y la experiencia del usuario.

ESTRATÉGIAS DE DISEÑO

CAPITULO 02

A partir de los recursos obtenidos en el capítulo previo, se establecen las estrategias de diseño, que orientan el desarrollo del proyecto. Se definen lineamientos funcionales, tecnológicos, expresivos y espaciales basados en el maximalismo contemporáneo, con la finalidad de consolidar una propuesta coherente con el arte, el lujo y la experiencia del usuario.

02

ESTRATÉGIAS DE DISEÑO

Para la elaboración del proyecto es necesario definir criterios de diseño que permitan traducir el concepto en decisiones espaciales pertinentes y fundamentadas. Las estrategias de diseño que se plantean, se estructuran a partir de los criterios de diseño, los cuales actúan como principios rectores que orientan la selección de recursos formales, funcionales y materiales.

La correcta articulación entre criterios y estrategias resulta fundamental para garantizar la coherencia de la propuesta de diseño interior basada en el maximalismo contemporáneo, permitiendo consolidar una identidad clara, optimizar la experiencia del

usuario y lograr un equilibrio entre expresión estética, funcionalidad y viabilidad operativa.

2.1 Criterios de Diseño

A partir de las necesidades de los usuarios y del análisis del sitio, para la presente propuesta de diseño interior basada en el maximalismo contemporáneo, se establecen criterios de diseño que orientan decisiones espaciales, estéticas y funcionales de manera coherente.

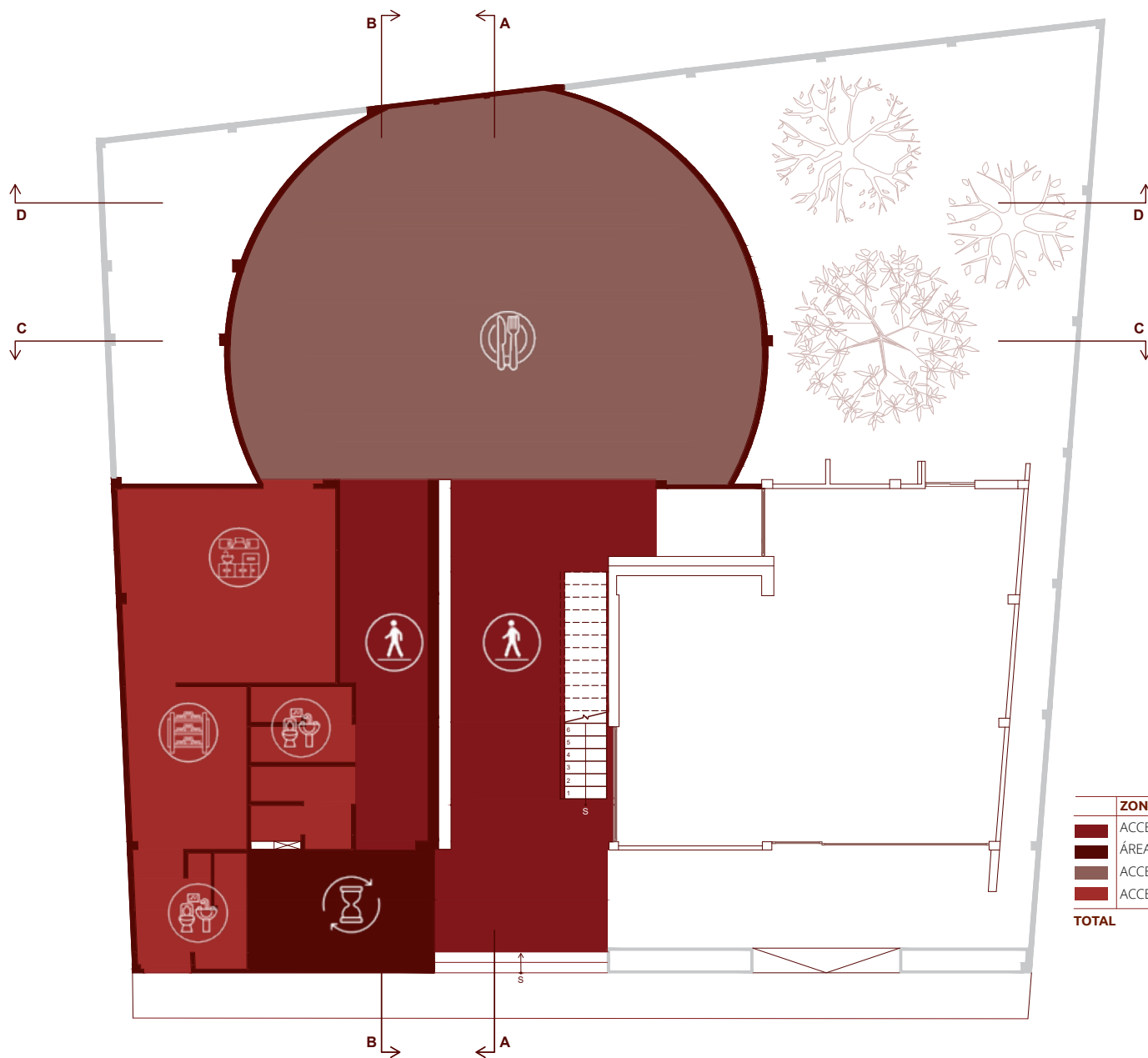


Esquema 23 Criterios de diseño – Propuesta Elaboración propia, 2026

2.1.1 Criterio Funcional

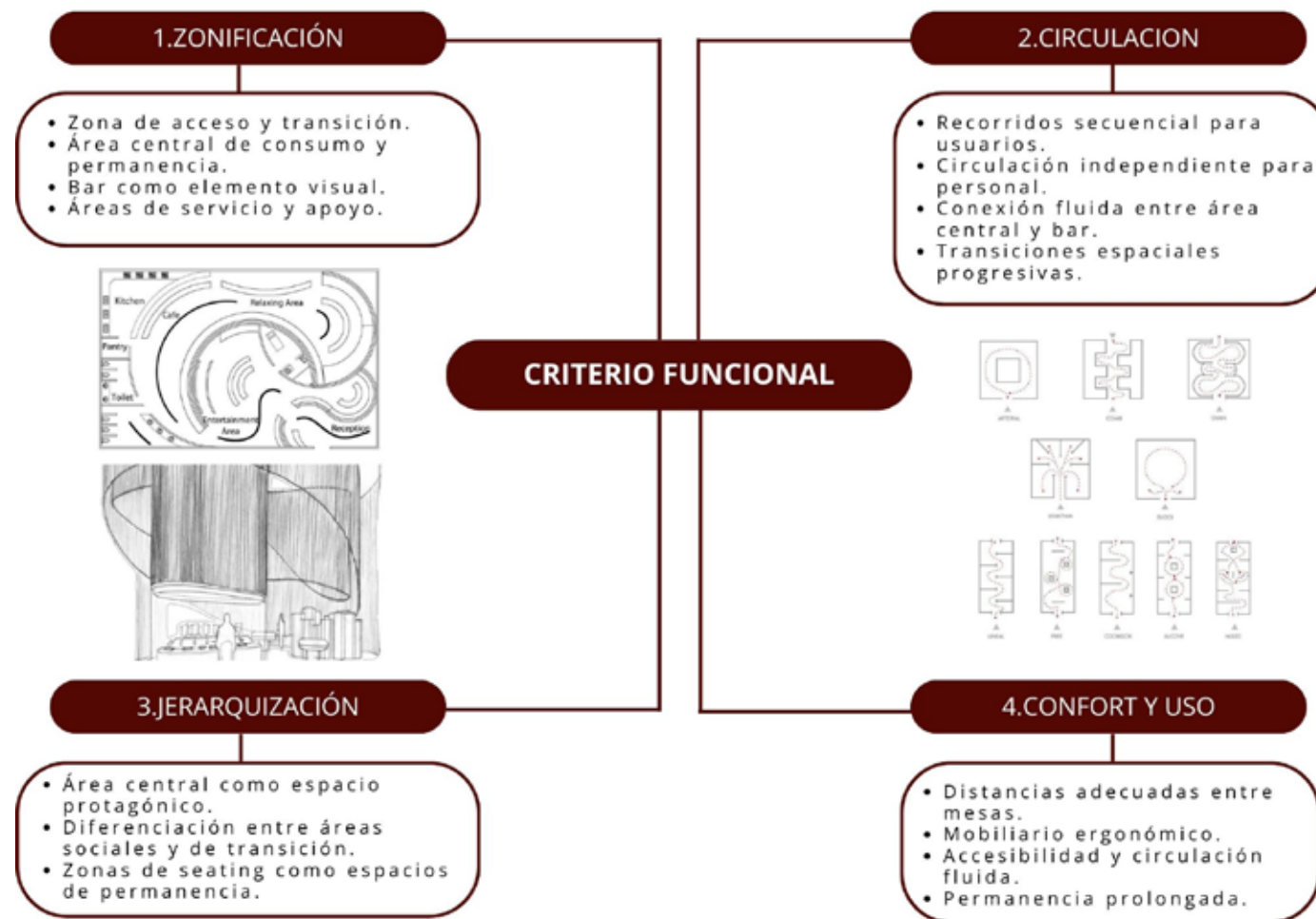
El criterio funcional se centra en la correcta organización espacial del restaurante, garantizando una distribución eficiente de las áreas y una circulación fluida para los usuarios. La jerarquización de espacios permite diferenciar claramente zonas como acceso, barra, áreas de permanencia y servicio, asegurando una experiencia cómoda y ordenada.

Este criterio busca responder a las dinámicas operativas del restaurante sin comprometer la calidad espacial, priorizando el confort del usuario y la funcionalidad del mobiliario y los recorridos.



Zonificación - Planta Baja
Escala 1:150

CUADRO DE ÁREAS		
ZONA	SUBZONA	m ²
ACCESOS	PASILLOS - ENTRADA Y SALIDA	61.85m ²
ÁREA DE ESPERA	RECEPCIÓN	12.13m ²
ACCESO DE CONSUMO	COMEDOR BAR	99.84m ²
ACCESO DE SERVICIO	COCINA, BAÑOS, DESPENSA	51.97m ²
TOTAL		225.69m²



Esquema 24 Criterios Funcional – Propuesta de diseño
Elaboración propia, 2026

2.1.2 Criterio Tecnológico

El criterio tecnológico se enfoca en la integración de soluciones técnicas y de iluminación que optimizan el desempeño del espacio y refuerzan la experiencia del usuario. Se prioriza el uso de iluminación LED regulable e integrada en elementos decorativos, permitiendo generar distintas atmósferas.

De igual forma, se emplean materiales como ónix retroiluminado y bloques de vidrio, los cuales, a través de la iluminación

indirecta, resaltan sus transparencias, brillos y texturas, aportando profundidad y carácter al espacio.

Así mismo, se incorporan sistemas control lumínico que permiten regular la intensidad y ambiente del espacio dependiendo a diferentes momentos. Estas soluciones tecnológicas permiten la creación de atmósferas dinámicas y coherentes con el concepto del proyecto, reforzando la experiencia del usuario.

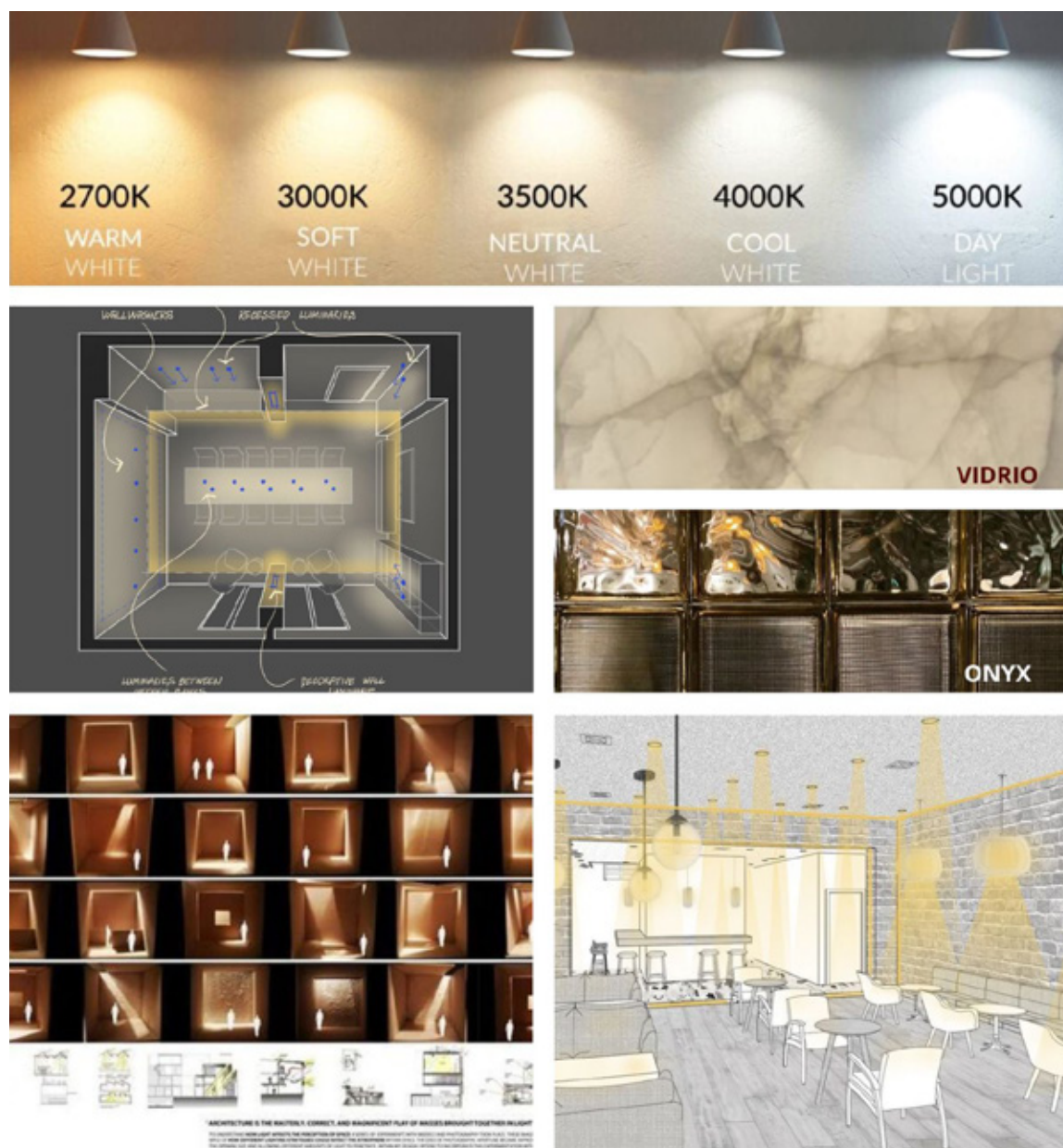
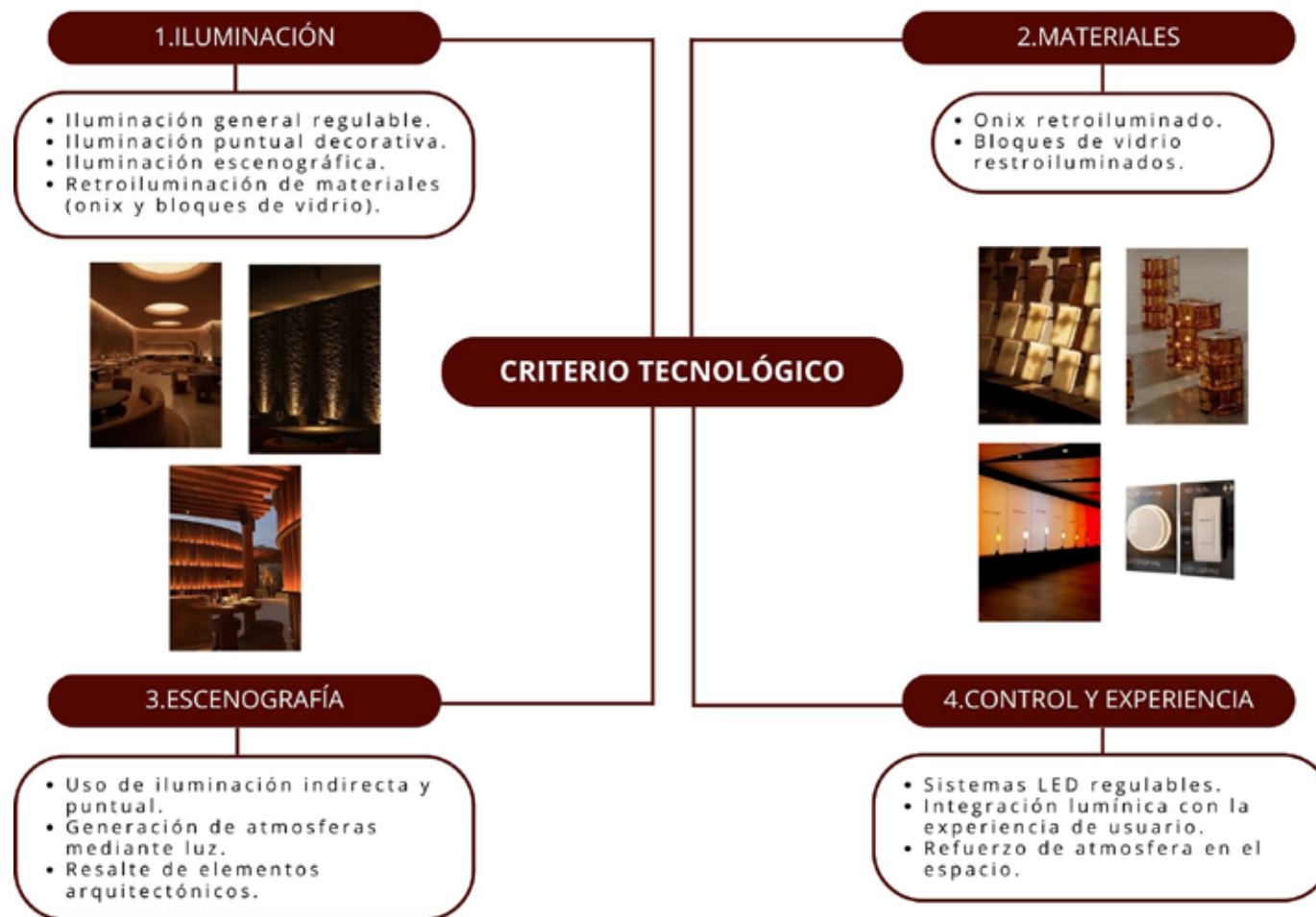


Figura 38 Moodboard - Iluminación y materialidad
Elaboración propia, 2026



Esquema 25 Criterio Tecnológico – Propuesta de diseño
Elaboración propia, 2026

2.1.3 Criterio Expresivo

El criterio expresivo se enfoca en la creación de una atmósfera impactante y sensorial que refuerce la identidad del restaurante y potencie la experiencia del usuario, tomando como base el enfoque del maximalismo contemporáneo. Para ello, se plantea una abundancia visual controlada mediante la superposición de materiales, colores, texturas y elementos decorativos que per-

mitan construir un lenguaje espacial coherente y con carácter. El diseño busca generar estímulos visuales constantes a través de contrastes en acabados, composición estética dinámica y la integración del arte como parte del espacio interior, aportando profundidad, narrativa y diferenciación.



Figura 39 Moodboard escenografía
Elaboración propia, 2026

El mobiliario se concibe como un elemento clave del criterio expresivo, combinando funcionalidad y valor estético mediante piezas protagónicas, formas definidas y materiales destacados que generen puntos focales que refuercen la percepción de lujo. La integración de recursos escenográficos contribuye a crear ambientes que sorprendan, emocionen y permanezcan en la memoria del usuario.



Figura 40 Moodboard - Mobiliario y materialidad
Elaboración propia, 2026



Esquema 26 Criterios Expresivo – Propuesta de diseño
Elaboración propia, 2026

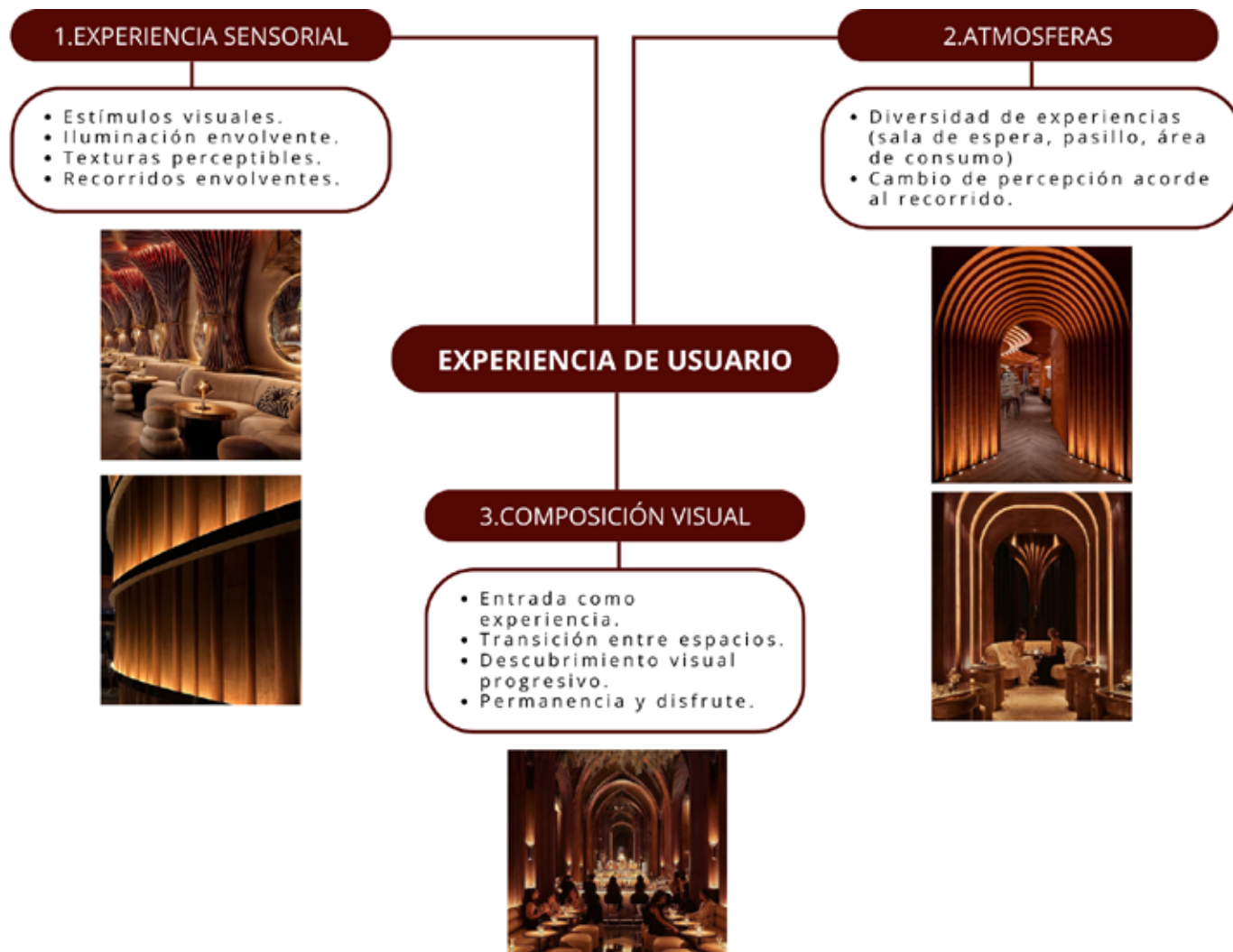
2.1.4 Experiencia de Usuario

El criterio de experiencia de usuario se orienta principalmente al cliente, quien se entiende como protagonista del espacio y receptor directo de la propuesta de diseño. Desde esta perspectiva se prioriza la percepción, las sensaciones y las emociones del cliente durante su permanencia en el restaurante, considerando su interacción directa con el ambiente y los elementos que lo conforman.

La propuesta busca ofrecer atmósferas diferenciadas según el momento del día, promoviendo sensaciones de confort, exclusividad y permanencia. Los recorridos, la iluminación, el mobiliario, el confort térmico y la ambientación se conciben de manera integral para acompañar la experiencia gastronómica y reforzar la percepción de lujo y bienestar del usuario.



Figura 41 Moodboard - Ambientación en restaurantes - Escenografía
Elaboración propia, 2026



Esquema 27 Criterio Experiencia de Usuario – Propuesta de diseño
Elaboración propia, 2026

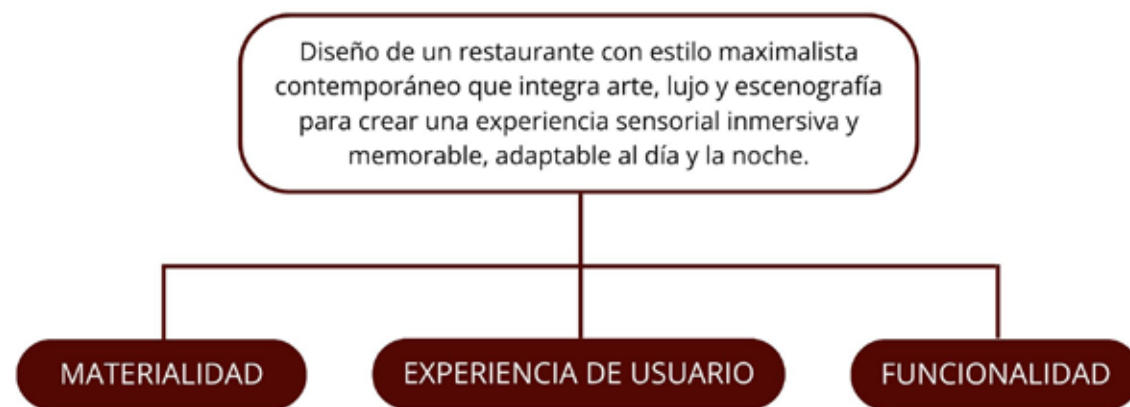
2.2 Concepto de Diseño

El presente proyecto propone el diseño de un restaurante concebido como una experiencia espacial inmersiva, donde el maximalismo contemporáneo se utiliza como estrategia proyectual que busca potenciar la relación entre arte, lujo y experiencia del usuario. El restaurante se entiende no sólo como un espacio de consumo gastronómico, sino como un escenario sensorial y emocional, capaz de generar experiencias memorables a través de un relato espacial expresivo.

El enfoque maximalista se plantea desde una lógica intencionada y controlada, en la que la superposición de elementos visuales, materiales y artísticos construye una identidad clara y dife-

renciadora, evitando la acumulación excesiva. El lujo se interpreta desde una visión contemporánea, donde juega un papel importante la calidad espacial, la percepción sensorial y el detalle, más que la ostentación.

El proyecto prevalece en la experiencia del usuario como eje central del diseño, considerando el confort, la fluidez espacial y la relación equilibrada entre funcionalidad y estética. Esta propuesta se adapta al contexto local de la ciudad de Machala, reinterpretando el lenguaje del lujo contemporáneo desde una perspectiva cultural y urbana propia, con el objetivo de consolidar al restaurante como un referente gastronómico innovador y experiencial.



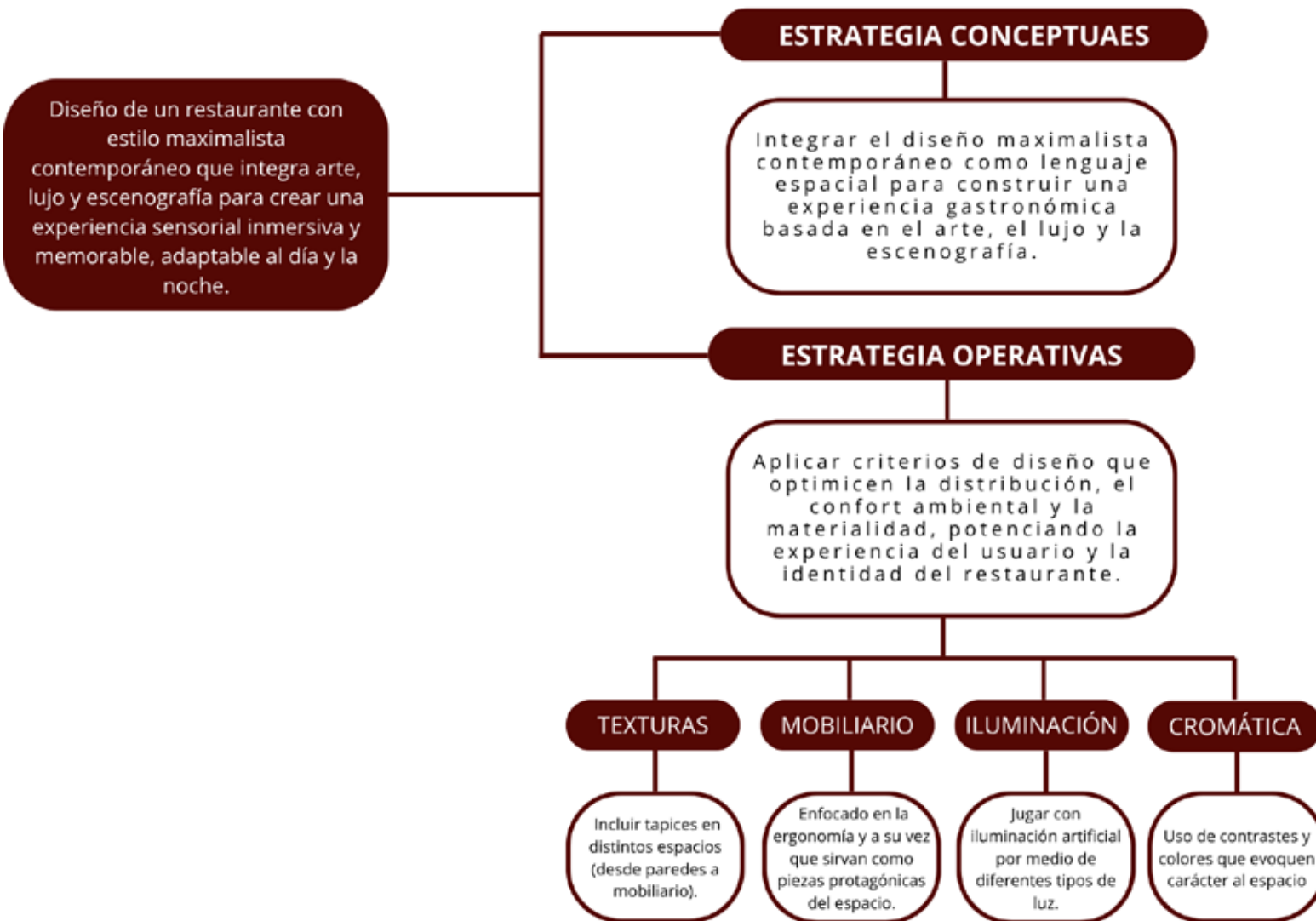
Esquema 28 Concepto de diseño
Elaboración propia, 2026

2.3 Estrategias Conceptuales y Operativas

En base al concepto de diseño y a los criterios definidos, se establecen estrategias conceptuales y operativas que orientan el desarrollo del diseño interior del restaurante. Las estrategias conceptuales permiten definir el enfoque general del proyecto, estableciendo el lenguaje espacial, la identidad visual y la experiencia que se busca transmitir al usuario. Por su parte, las estrategias operativas se enfocan en la aplicación práctica del diseño, traduciendo los lineamientos conceptuales en decisiones espaciales concretas relacionadas con la organización del espacio, la selección de materiales, el confort ambiental y la funcionalidad del

restaurante.

Estas estrategias operativas resultan fundamentales para garantizar que la propuesta no solo sea coherente a nivel estético, sino también viable y eficiente en su funcionamiento. A través de ellas se busca optimizar la circulación, jerarquizar áreas, mejorar la experiencia del usuario y responder a las necesidades tanto del cliente como del propietario. De esta manera, la articulación entre estrategias conceptuales y operativas permite desarrollar un proyecto integral, donde la expresión estética, la funcionalidad y la experiencia del usuario se integran de forma equilibrada.



Esquema 29 Estrategia conceptual – Estrategias operativas
Elaboración propia, 2026

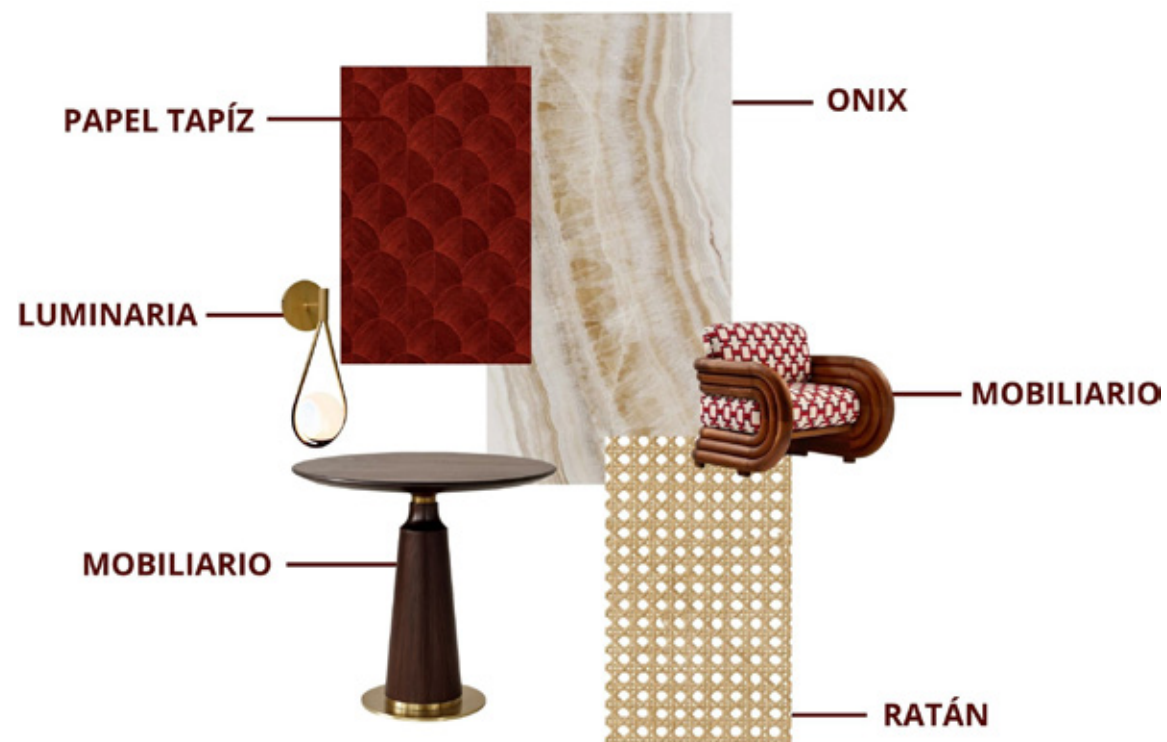


Figura 42 Moodboard Estrategias de diseño
Fuente: Elaboración propia, 2026

2.4 Conclusiones

El concepto de diseño y los criterios establecidos orientan las decisiones espaciales, estéticas y técnicas necesarias para desarrollar una propuesta de diseño interior maximalista contemporáneo aplicada a un restaurante centrado en el arte, el lujo y la experiencia del usuario. A partir de los criterios funcional, tecnológico, expresivo y de experiencia de usuario se definen estrategias relacionadas con la organización espacial, la materialidad, la iluminación y la construcción de atmósferas escenográficas.

Estos lineamientos permiten consolidar una propuesta coherente, donde cada decisión proyectual responde a la intención de generar espacios inmersivos, sensoriales y visualmente impactantes. De esta manera, el proyecto plantea una experiencia gastronómica diferenciadora, en la que el diseño interior actúa como un elemento fundamental para reforzar la identidad y el carácter del restaurante.

PROPUESTAS DE DISEÑO

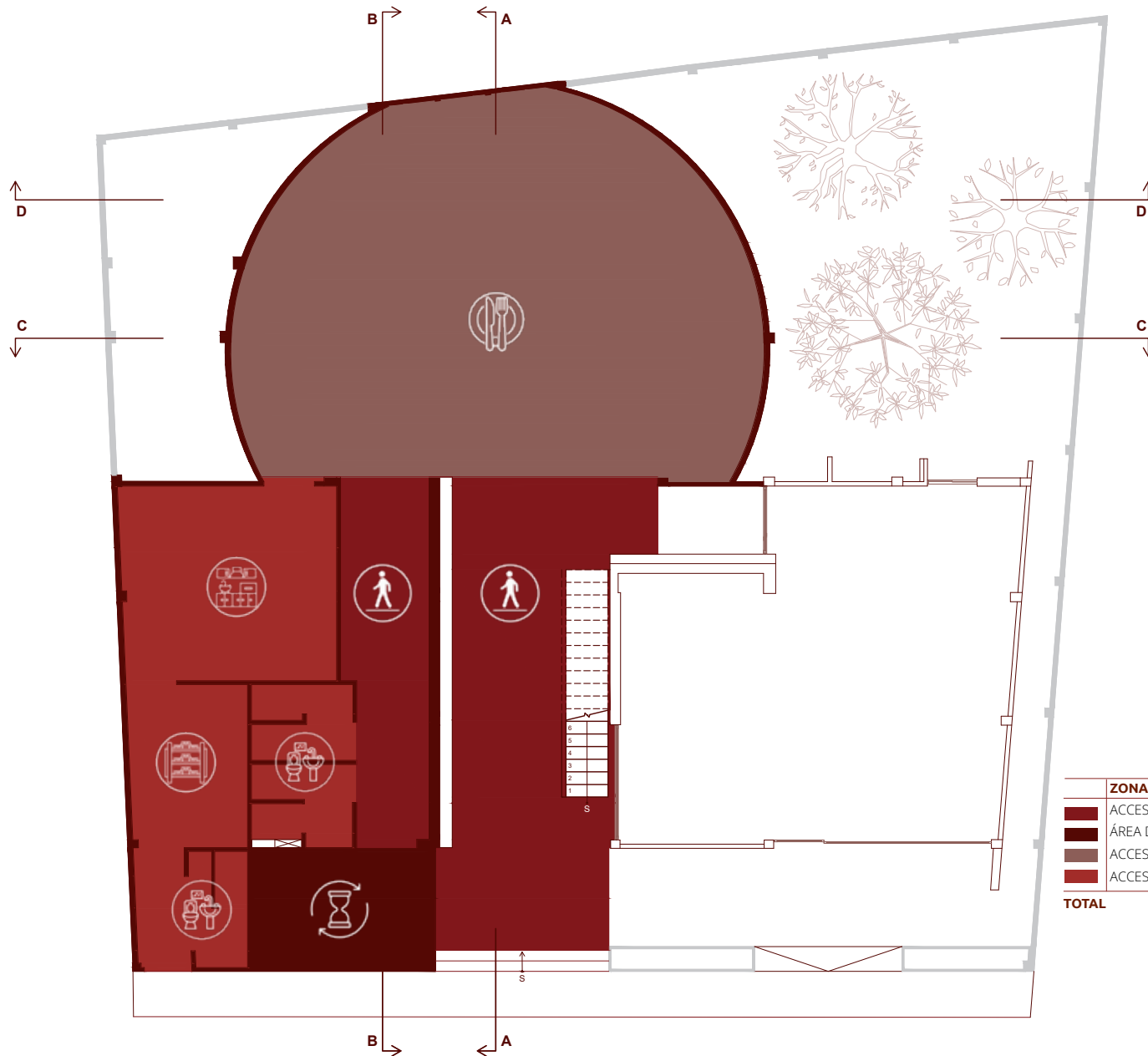
CAPITULO 03

Con base a las estrategias y criterios previamente definidos, se desarrolla la propuesta de diseño interior mediante recursos gráficos que permiten comunicar la organización, composición y carácter del proyecto. La propuesta busca consolidar una experiencia espacial coherente con el concepto planteado y responder a las necesidades funcionales y experienciales del restaurante.

03

PROPUESTA DE DISEÑO

3.1 Zonificación



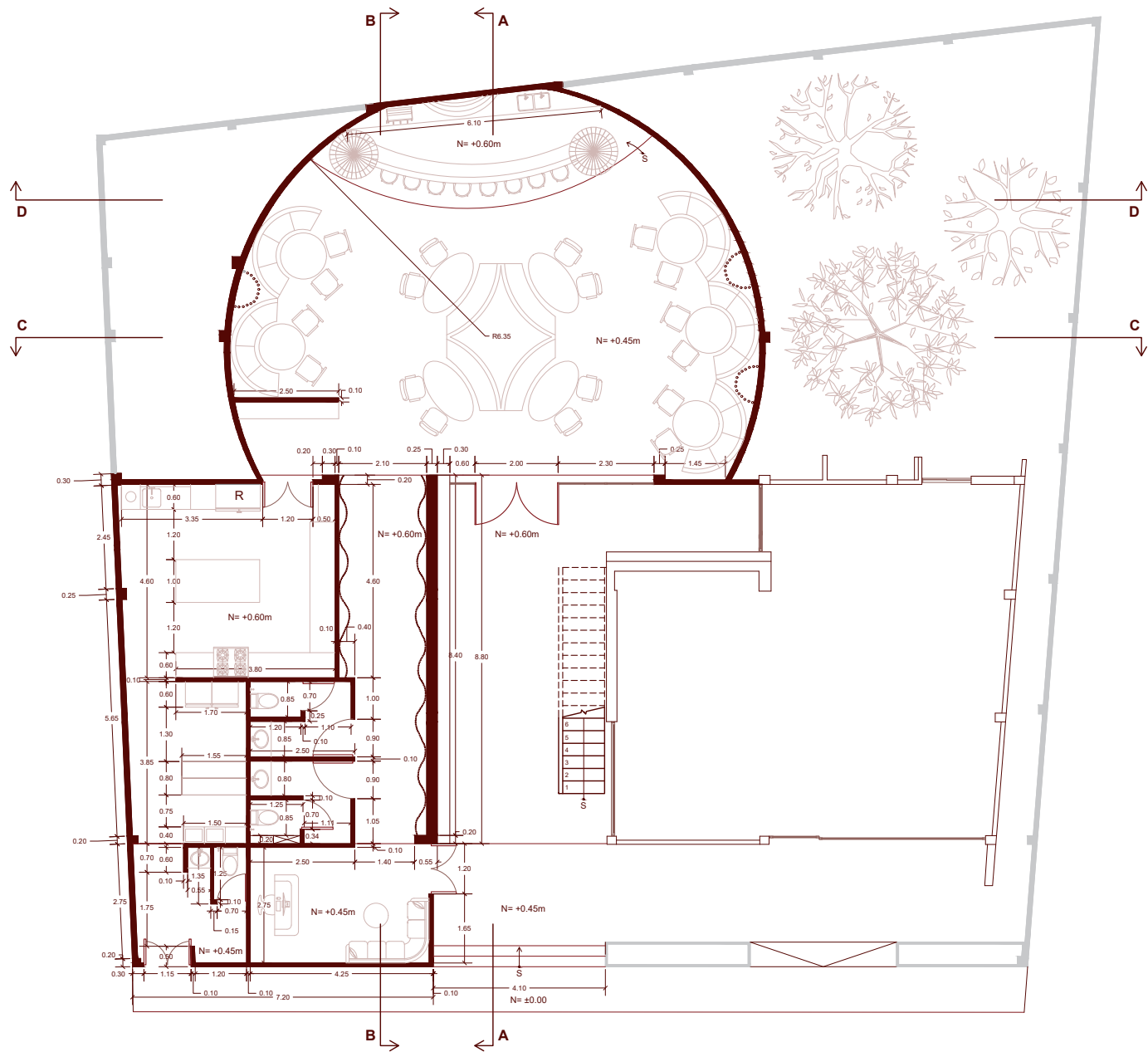
Planta Baja
ESCALA 1:150

CUADRO DE ÁREAS

ZONA	SUBZONA	m ²
ACCESOS	PASILLOS - ENTRADA Y SALIDA	61.85m ²
ÁREA DE ESPERA	RECEPCIÓN	12.13m ²
ACCESO DE CONSUMO	COMEDOR BAR	99.84m ²
ACCESO DE SERVICIO	COCINA, BAÑOS, DESPENSA	51.97m ²
TOTAL		225.69m²

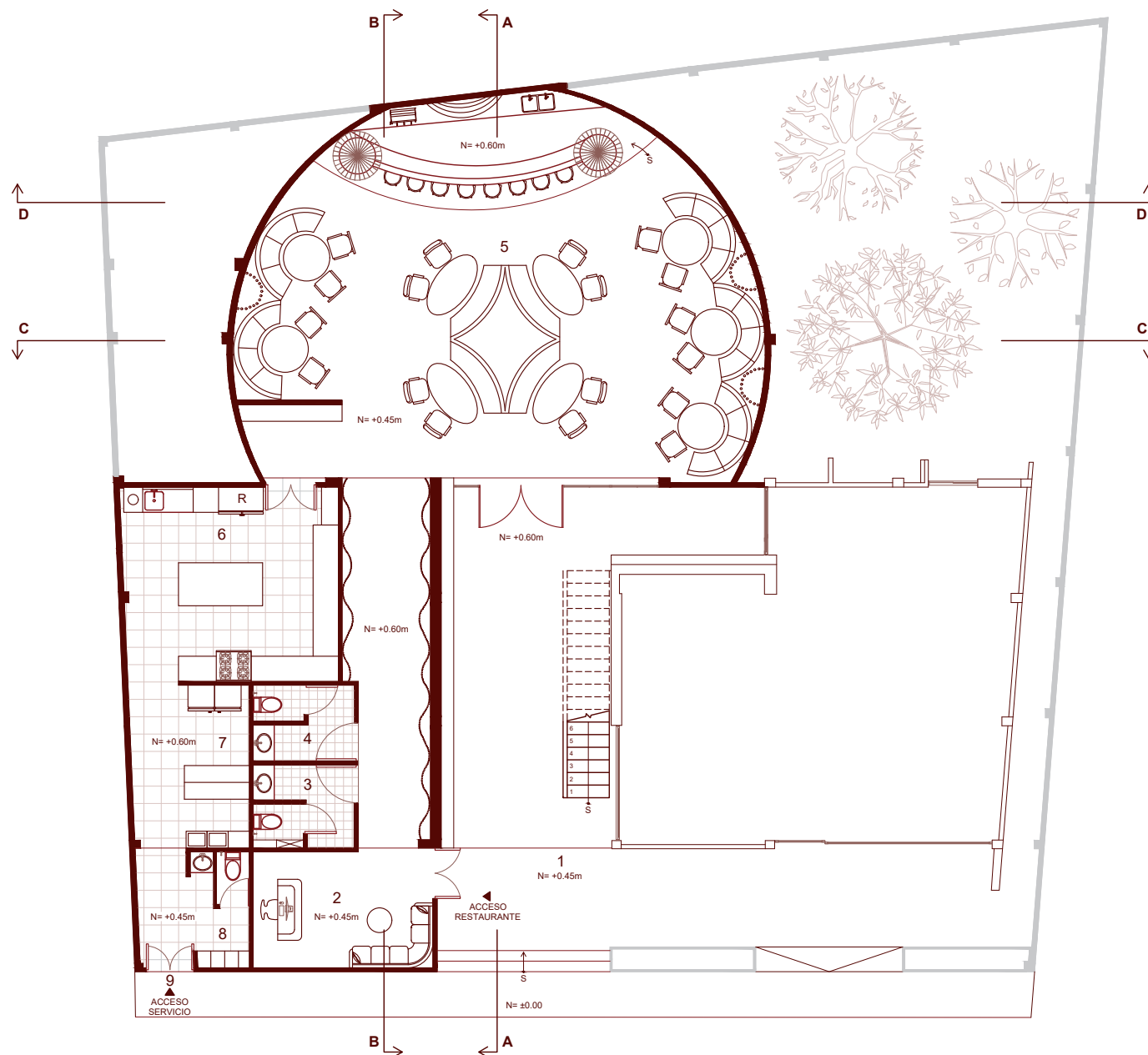
3.2 Plantas Arquitectónicas

3.2.1 Planos de Planta



Planta Baja
ESCALA 1:150

3.2.2 Planta de Distribución

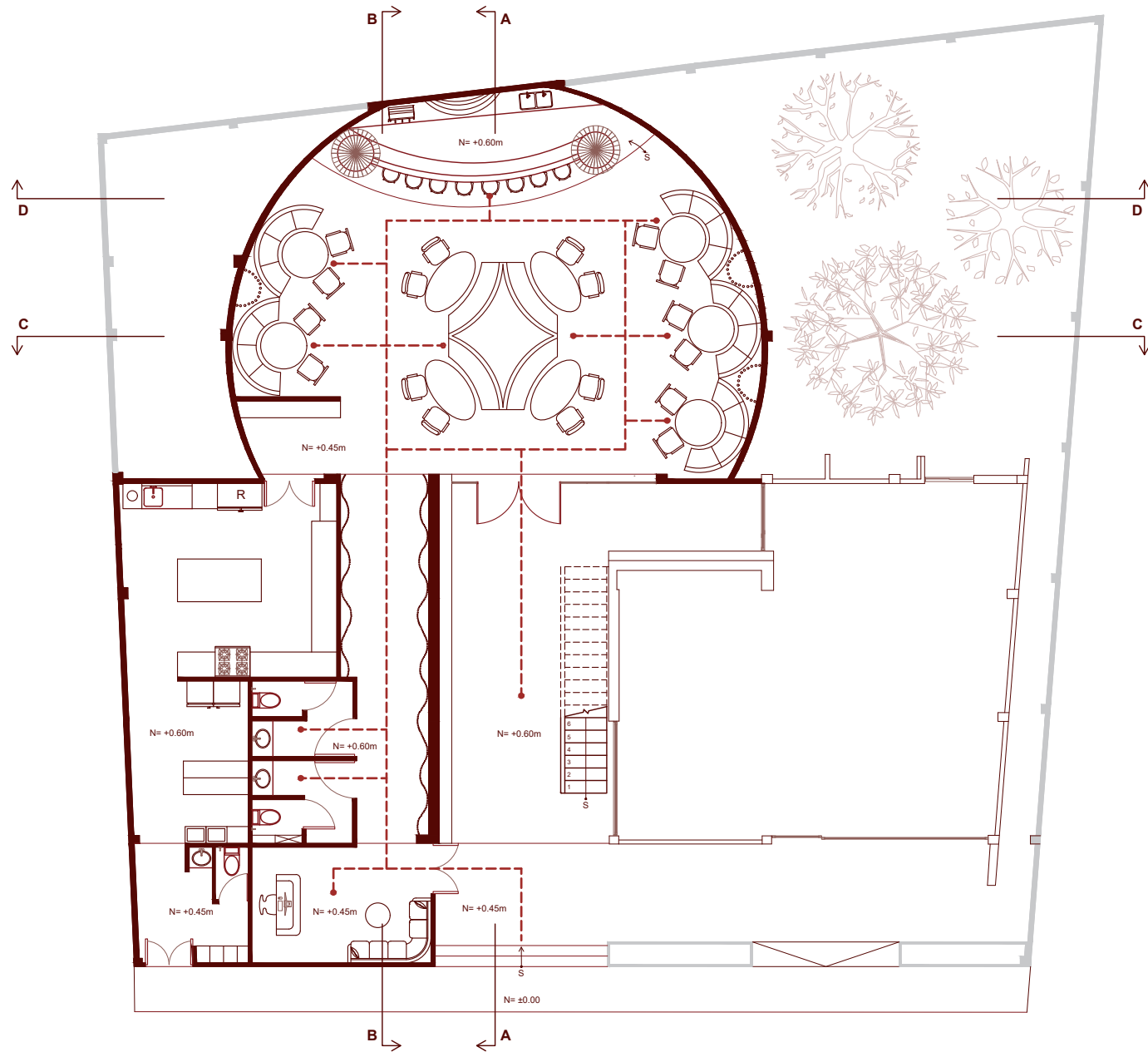


LISTADO DE ESPACIOS

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | PLATAFORMA DE ACCESO |
| 2 | LOUNGE DE ESPERA |
| 3 | BAÑOS HOMBRES |
| 4 | BAÑOS MUJERES |
| 5 | ÁREA DE CONSUMO |
| 6 | COCINA |
| 7 | DESPENSA |
| 8 | BAÑOS / LOCKERS SERVICIO |
| 9 | ACCESO PERSONAL DE SERVICIO |

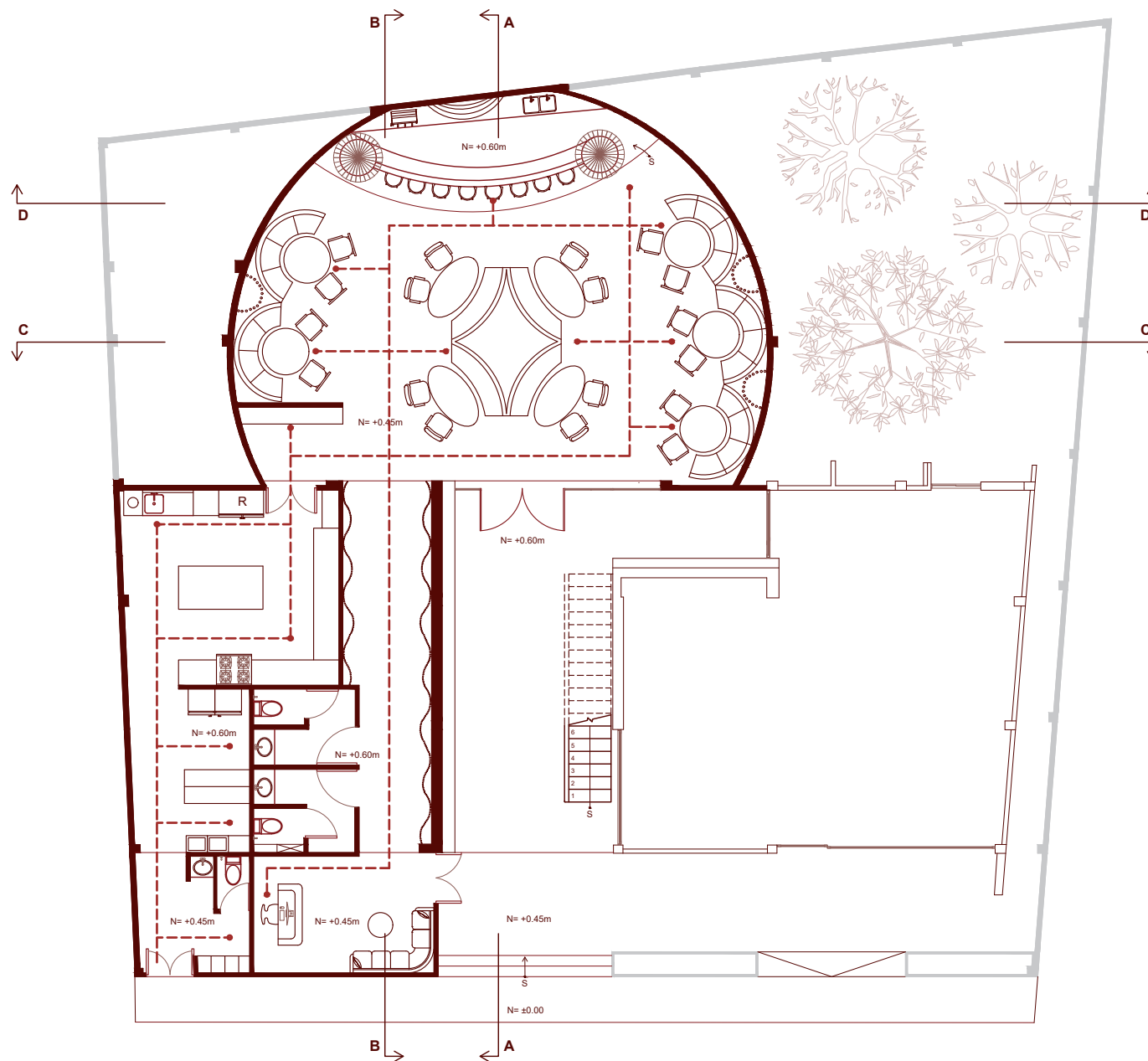
Planta Baja
ESCALA 1:150

3.2.3 Planta de Circulación - Clientes



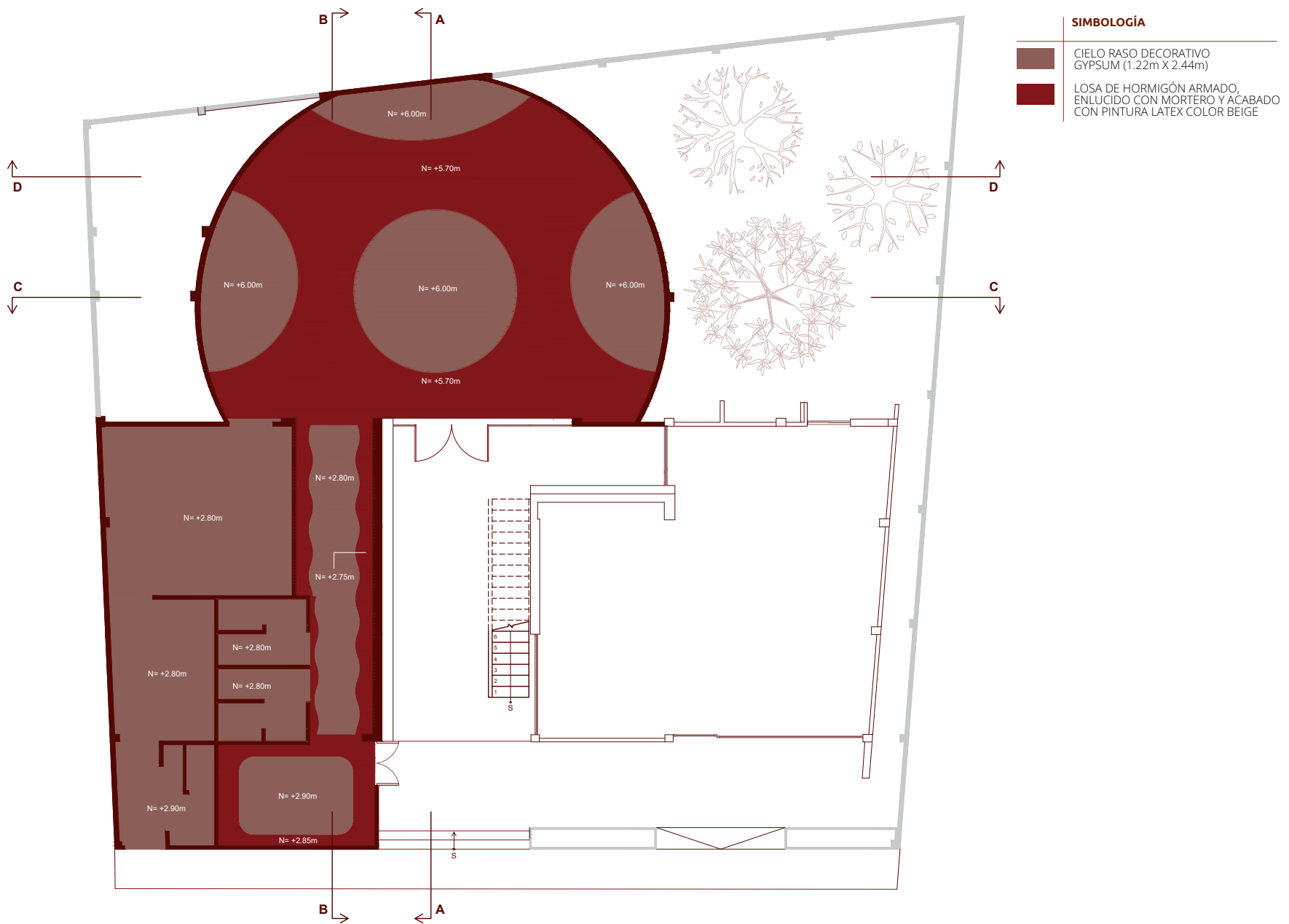
Planta Baja
ESCALA 1:150

3.2.4 Planta de Circulación - Personal de Servicio



Planta Baja
ESCALA 1:150

3.2.5 Planta de Cielo Raso

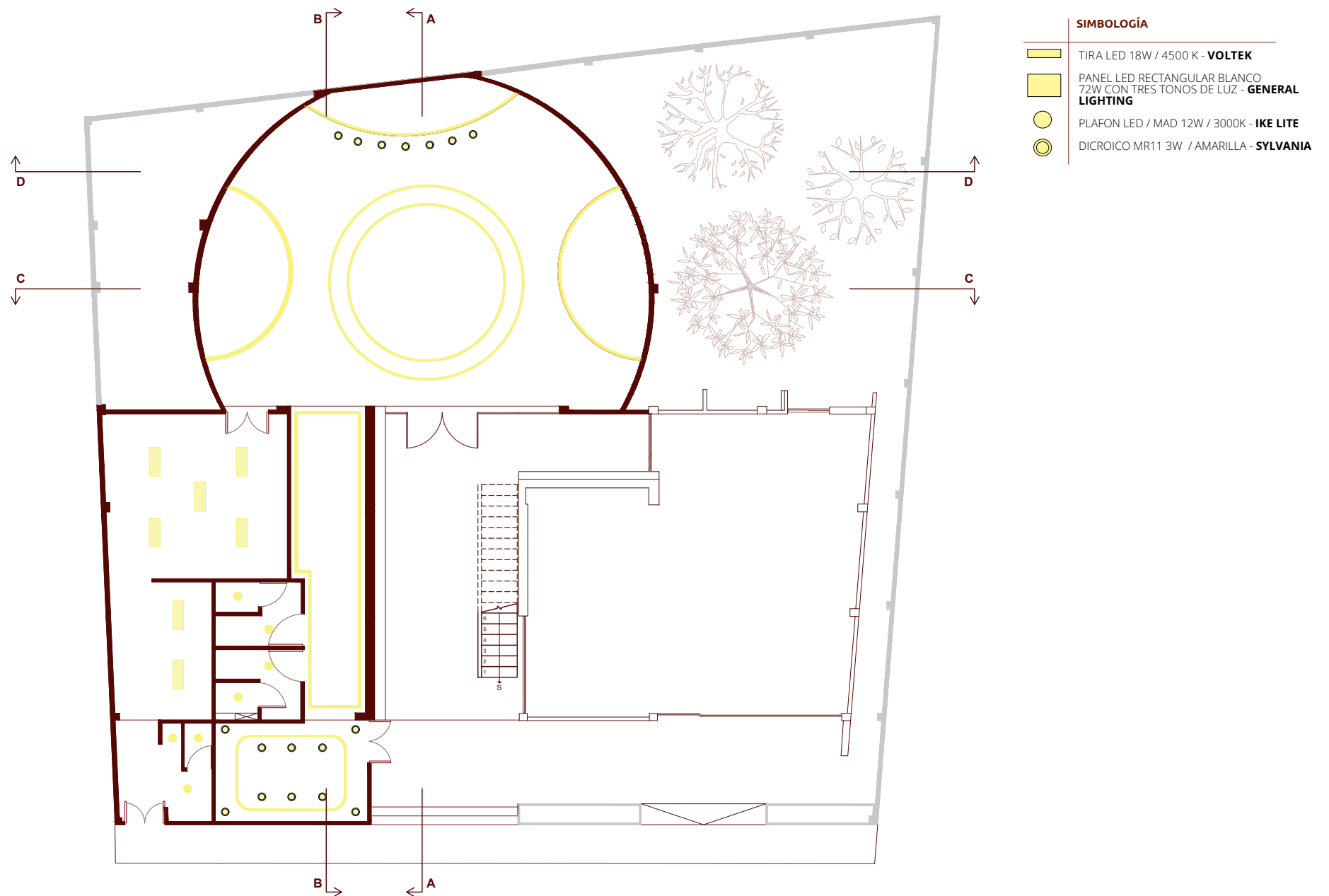


SIMBOLOGÍA

- CIELO RASO DECORATIVO GYPSUM (1.22m X 2.44m)
- LOSA DE HORMIGÓN ARMADO, ENLUCIDO CON MORTERO Y ACABADO CON PINTURA LATEX COLOR BEIGE

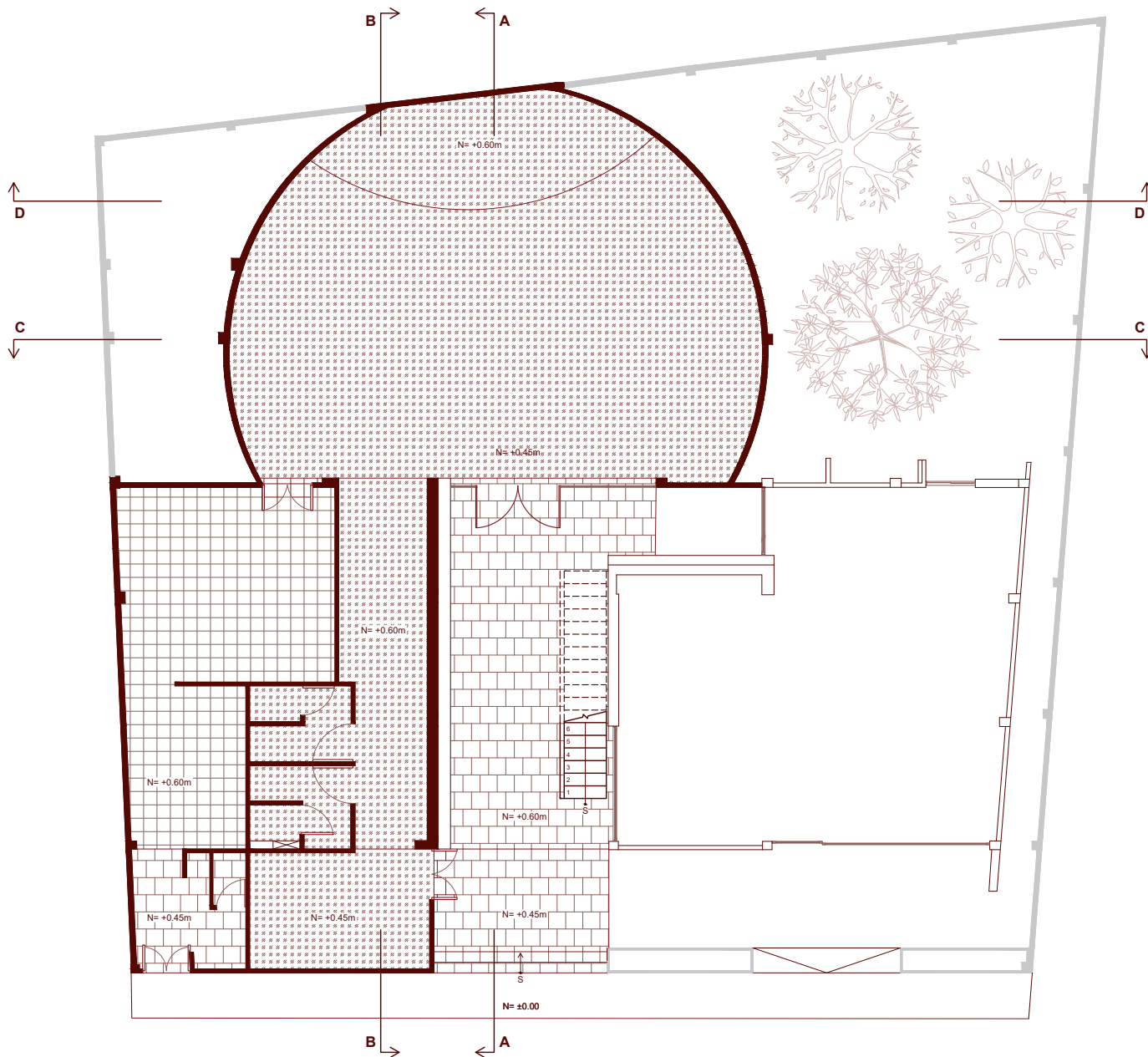
Planta Baja
ESCALA 1:150

3.2.6 Planta de Iluminación






Planta Baja
ESCALA 1:150

3.2.7 Planta de Pisos

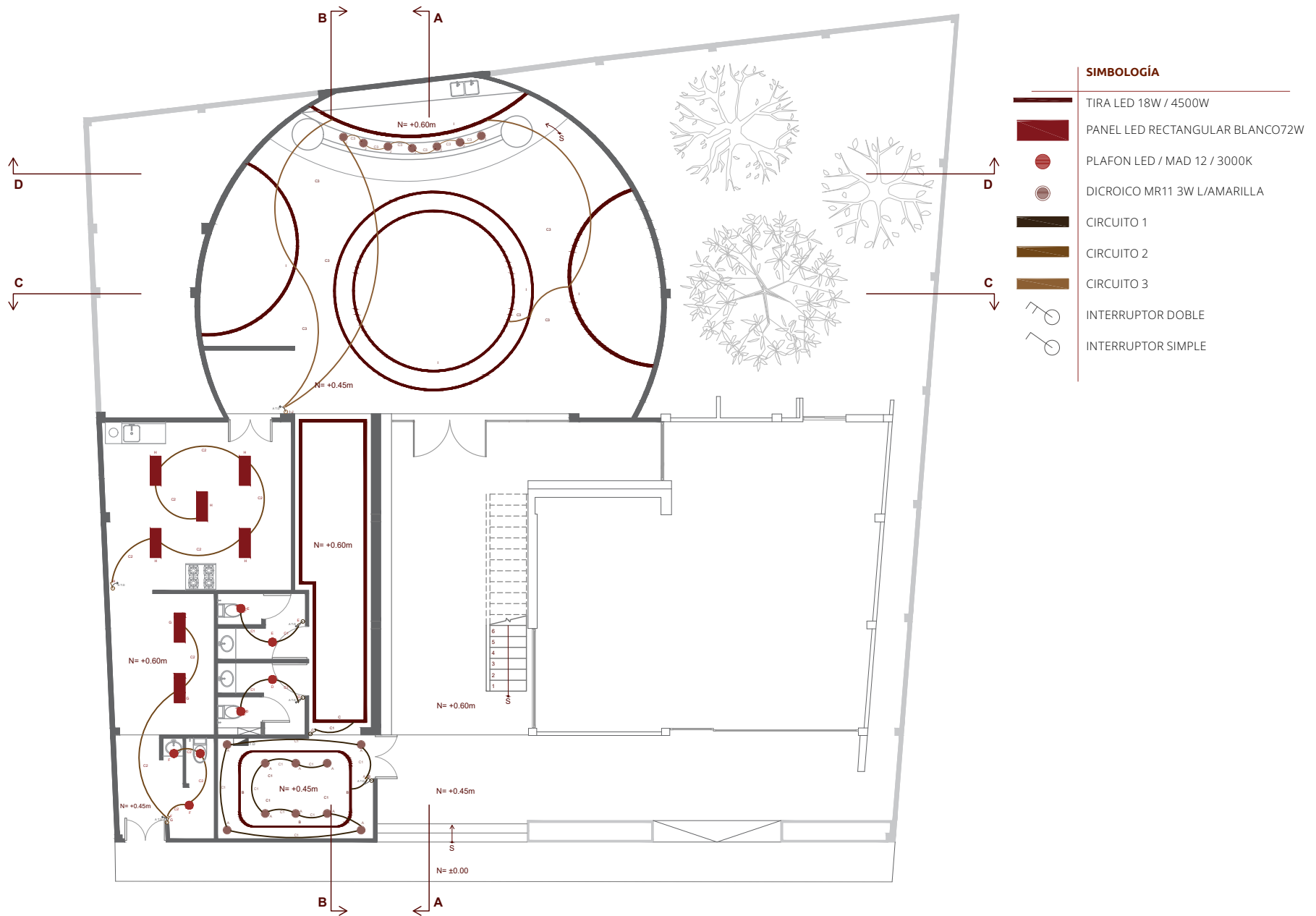


SIMBOLOGÍA

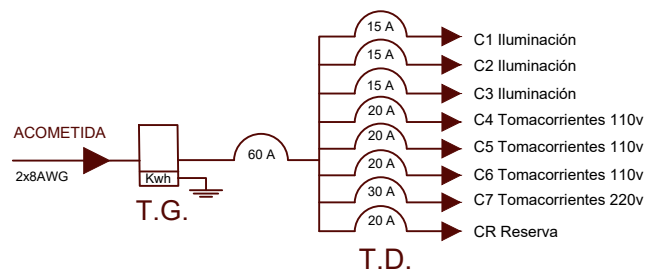
- 
 PISO PORCELANATO
 ALTO TRÁFICO (19.5cm x 19.5cm)
GRAIMAN UYUNI SILVER
- 
 PISO CONTINUO
 DE POLIURETANO CEMENTICIO
SIKA UCRETE - SIN JUNTAS
- 
 PISO DE TERRAZO IN SITU.
 SIN JUNTAS - ACABADO PULIDO CON
 ARÍDOS CON NEUTROS Y VINO

Planta Baja
 ESCALA 1:150

3.2.8 Instalaciones Eléctricas

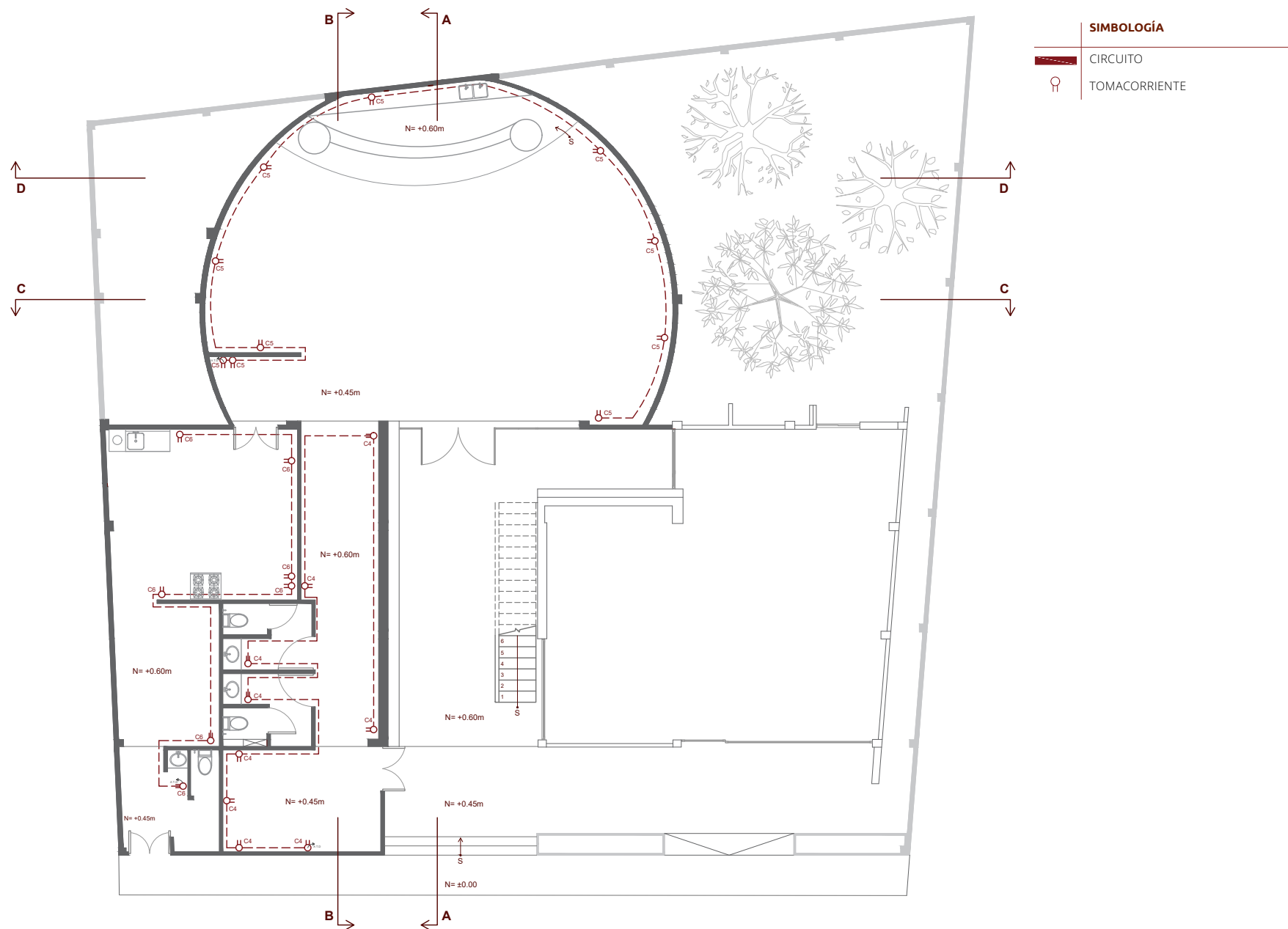


Planta Baja
ESCALA 1:150



ACOMETIDA 2X8 AWG					
TABLERO GENERAL- MEDIDOR					
CIRCUITO	Nº	POTENCIA	CALIBRE	TUBERÍA	PROTECCIÓN
Iluminación	C1	618 W	2-3X12AWG	Ø 1/2"-Ø 3/4"	15 A
Iluminación	C2	540 W	2-3X12AWG	Ø 1/2"-Ø 3/4"	15 A
Iluminación	C3	471 W	2-3X12AWG	Ø 1/2"-Ø 3/4"	15 A
Tomacorrientes	C4	1.620 W	2X10 AWG	Ø 3/4"	20 A
Tomacorrientes	C5	1.800 W	2X10 AWG	Ø 3/4"	20 A
Tomacorrientes	C6	1.260 W	2X10 AWG	Ø 3/4"	20 A
Tomacorrientes	C7	5.600 W	2X10 AWG	Ø 3/4"	30 A
Reserva	C8				
POTENCIA TOTAL		11.909 W			

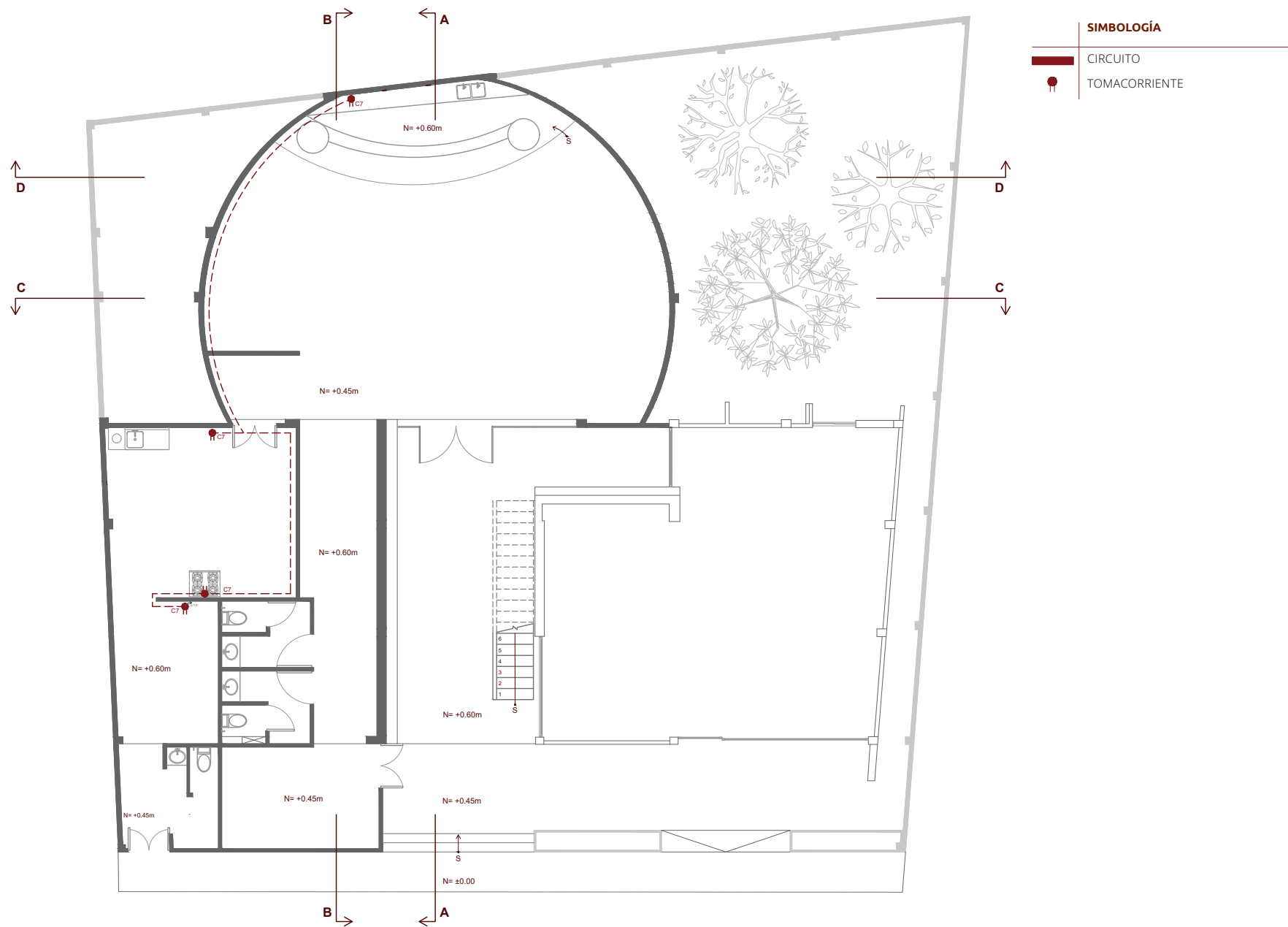
3.2.9 Instalaciones Eléctricas - Tomacorrientes



Planta Baja

ESCALA 1:150

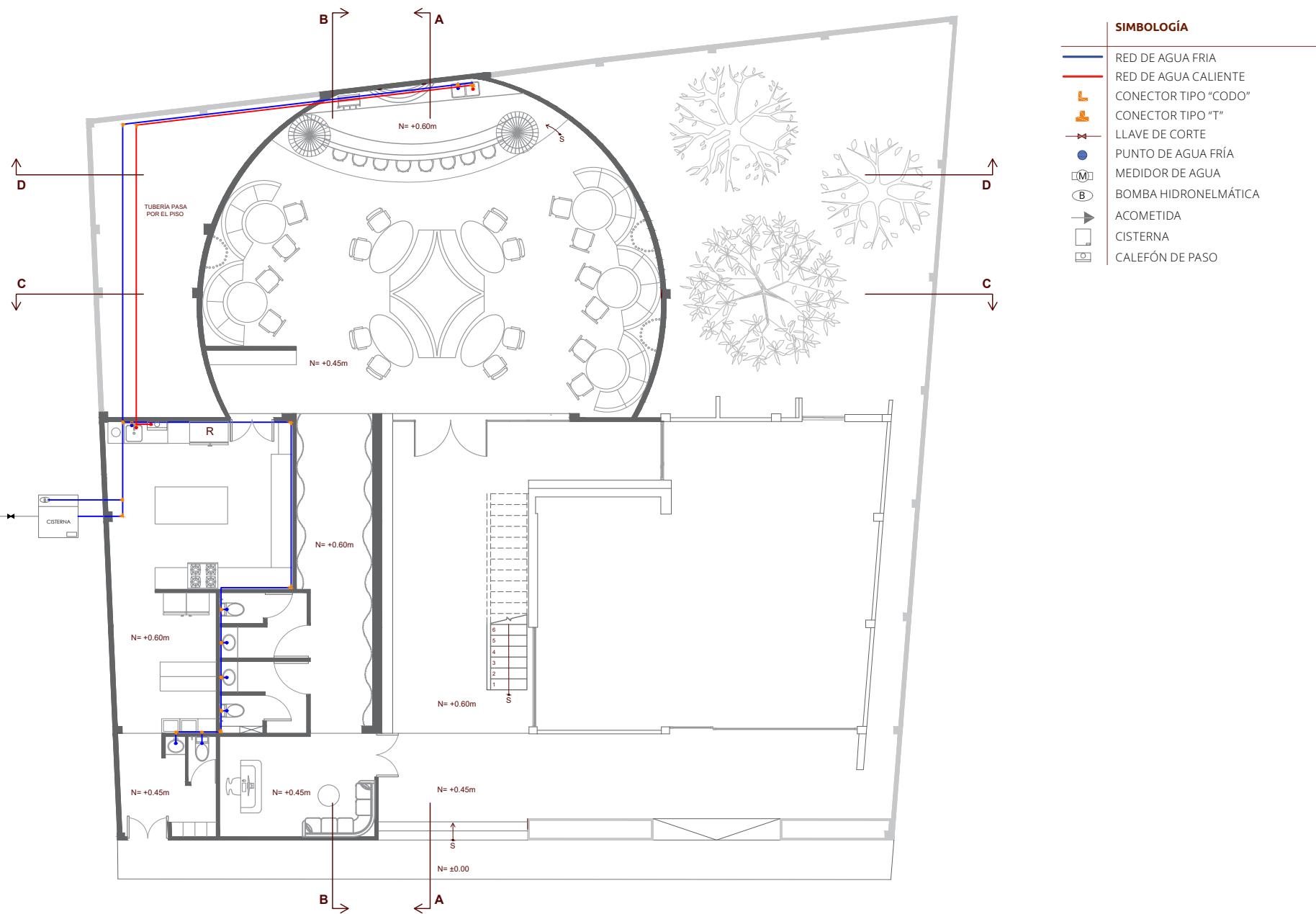
3.2.10 Instalaciones Eléctricas - Tomacorrientes Especiales



Planta Baja

ESCALA 1:150

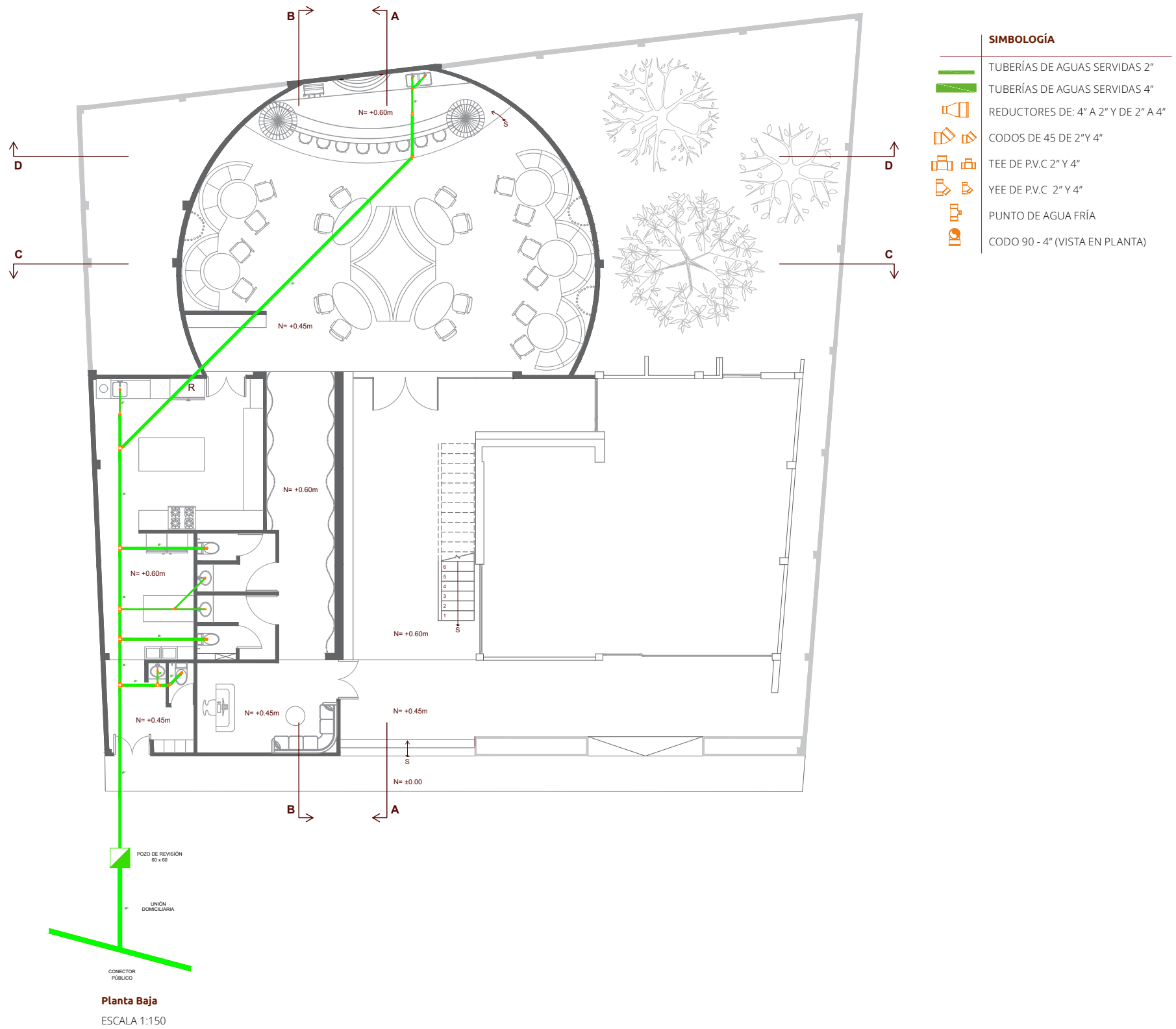
3.2.11 Instalaciones Hidrosanitarias - Red Agua Potable



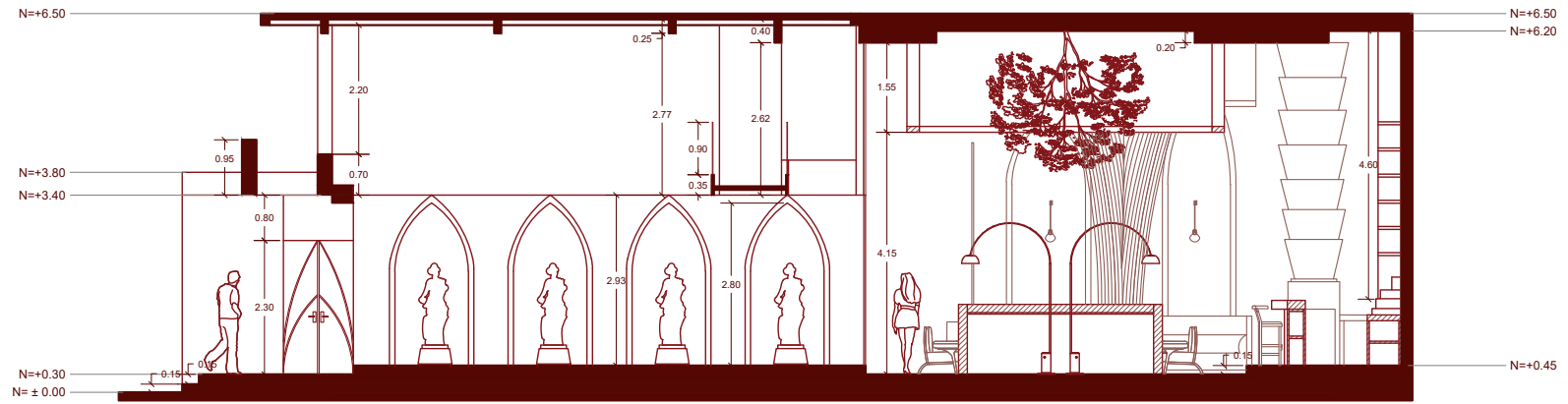
Planta Baja

ESCALA 1:150

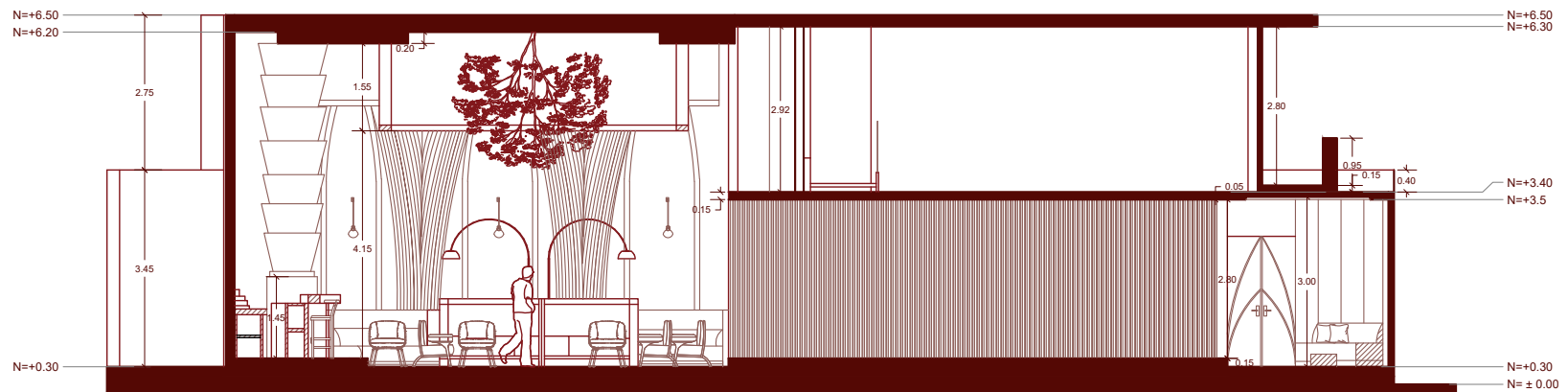
3.2.12 Instalaciones Hidrosanitarias - Aguas Servidas



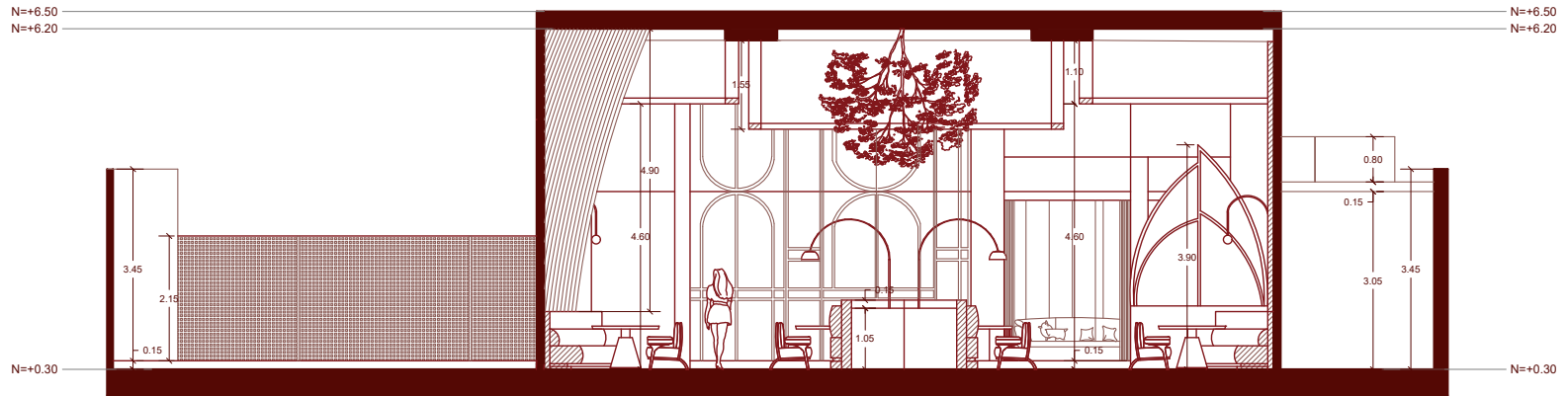
3.3 Cortes



CORTE A - A
Escala: 1: 125



CORTE B - B
Escala: 1: 125



CORTE C - C
Escala: 1: 125

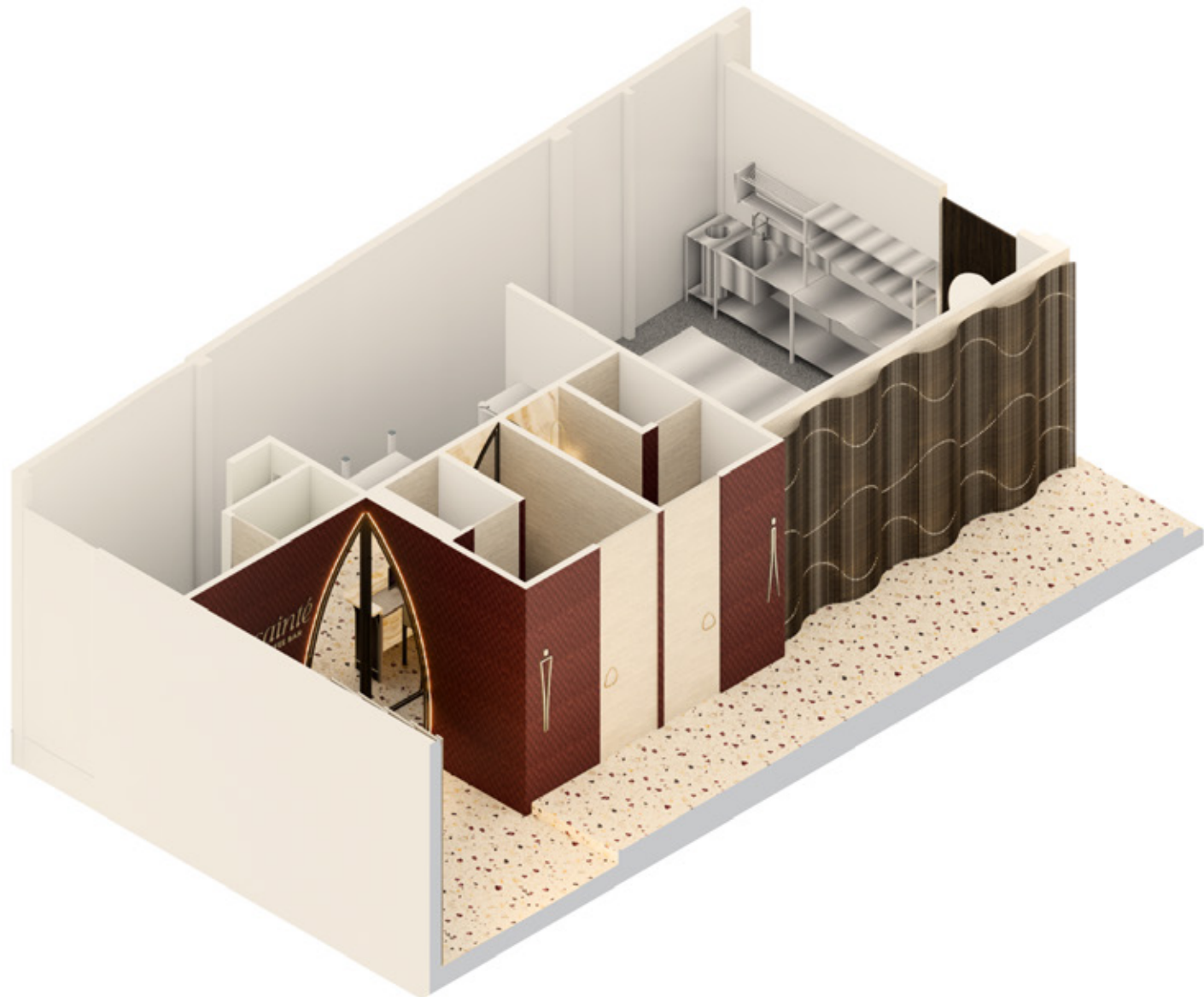


CORTE D - D
Escala: 1: 125

3.4 Axonometría

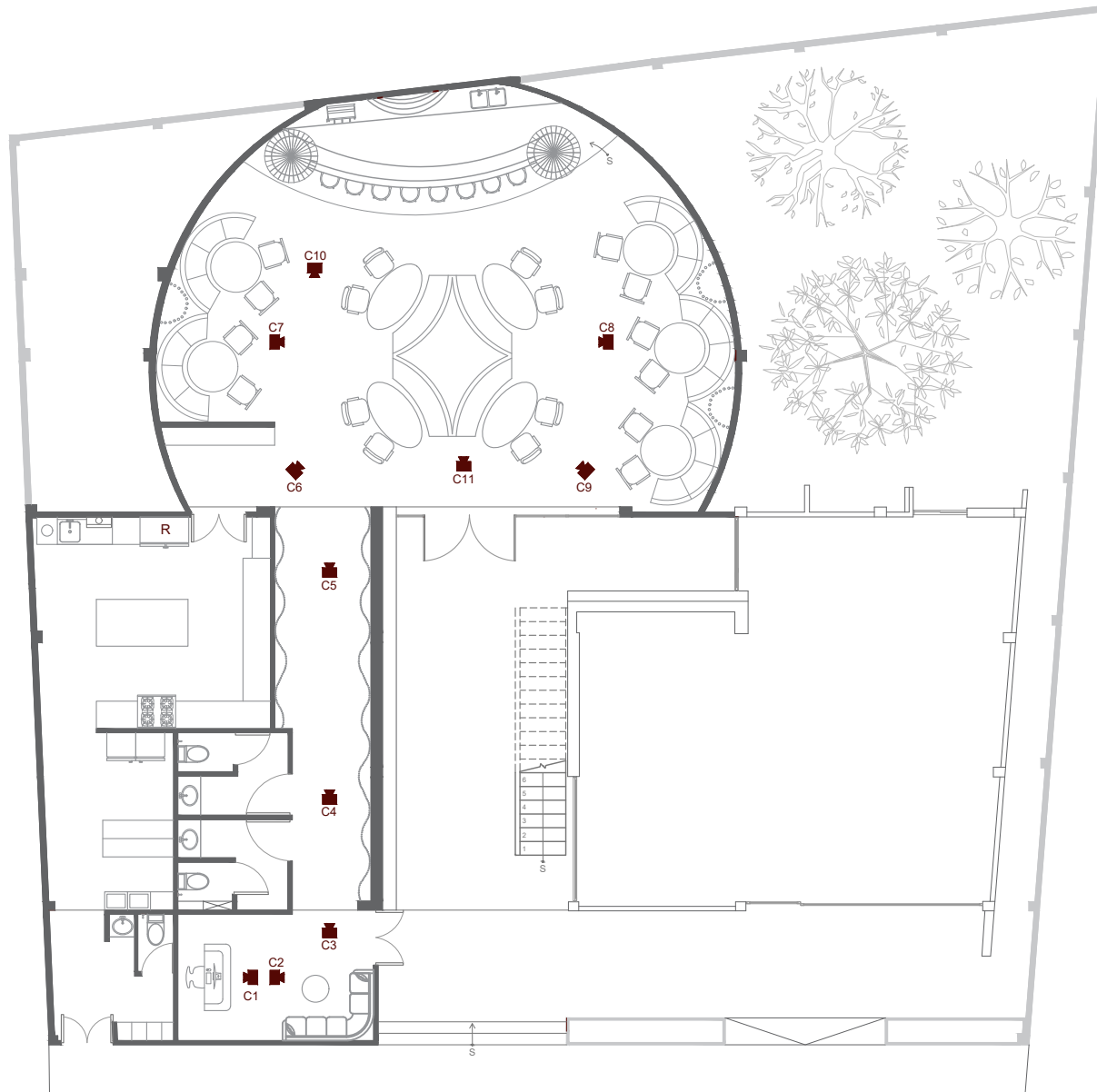


Axonometría en Sección
Área de Consumo



Axonometría en Sección
Área de Ingreso

3.5 Ubicación de vista de cámaras



Planta Baja
Escala: 1:150

3.5.1 Perspectivas Digitales

sainté
COFFEE BAR



C2 Sala de espera









C6 Área de consumo





C8 Área de consumo





C10 Área de consumo



FACTIBILIDAD

CAPITULO 04

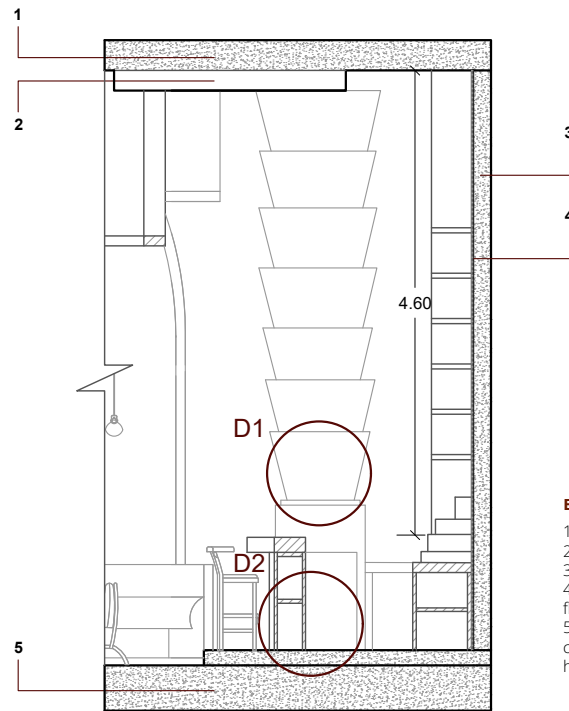
Se plantean soluciones en relación al sistema constructivo, mobiliario, y presupuesto, con la finalidad de sustentar técnicamente el proyecto y proporcionar los insumos necesarios y coherentes que garanticen su concreción espacial.

Mediante el desarrollo de detalles constructivos, fichas de mobiliario y presupuesto, se validan los criterios aplicados en la propuesta interior.

04

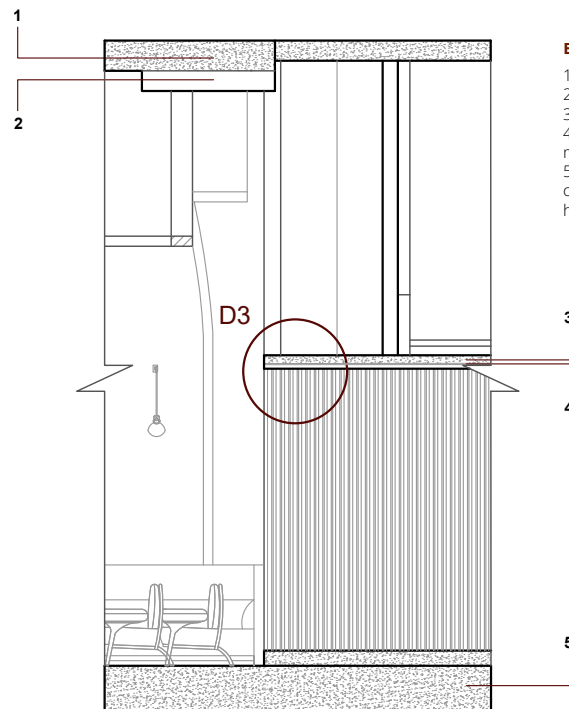
FACTIBILIDAD

4.1 Factibilidad Constructiva



ESPECIFICACIONES

1. Losa de hormigón armado (e=30 cm)
2. Cielo raso falso de gypsum (e=12.5 mm)
3. Muro de hormigón estructural (e=20 cm)
4. Revestimiento de piedra travertino flexible (e=3 mm)
5. Piso de terrazo in situ (e=3 cm) sobre contrapiso cementicio (e=5 cm) y losa de hormigón armado (e=20 cm)

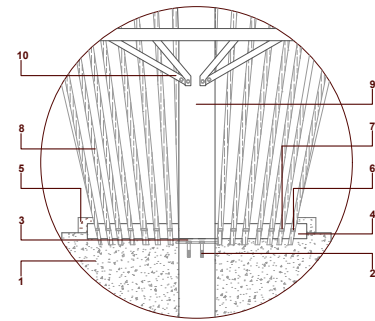


ESPECIFICACIONES

1. Losa de hormigón armado (e=30 cm)
2. Cielo raso falso de gypsum (e=12.5 mm)
3. Losa de hormigón armado (e=15 cm)
4. Perfilera metálica galvanizada 40 x 40 mm (e=2 mm)
5. Piso de terrazo in situ (e=3 cm) sobre contrapiso cementicio (e=5 cm) y losa de hormigón armado (e=20 cm)

Sección Constructiva

ESCALA 1:75

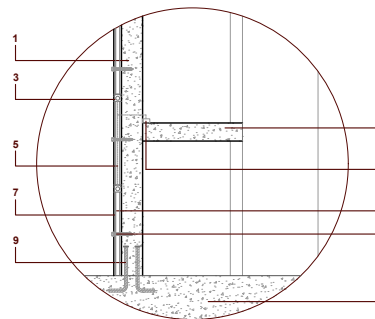


DETALLE 1

ESCALA 1:25

ESPECIFICACIONES

1. Base de hormigón armado revestida en porcelanato (pedestal)
2. Pernos de anclaje Ø12 mm
3. Placa base metálica de anclaje (e=10 mm)
4. Anillo estructural metálico circular
5. Revestimiento de porcelanato sobre pedestal de hormigón
6. Perforación Ø2.6 cm en anillo metálico
7. Adhesivo estructural epóxico para fijación de listón
8. Listón de madera maciza Ø2.5 cm
9. Tubo estructural metálico Ø6 cm (e=3 mm)
10. Brazos metálicos de conexión entre anillo y tubo central

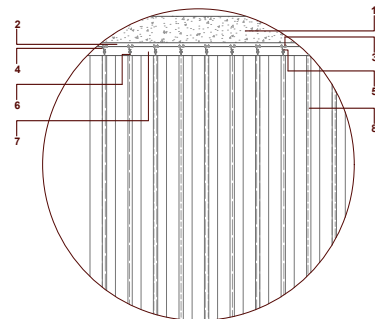


DETALLE 2

ESCALA 1:25

ESPECIFICACIONES

1. Base de hormigón armado tipo barra (e=7 cm)
2. Repisa de hormigón armado (e=4 cm)
3. Tira LED empotrada 12V (e=10 mm)
4. Transformador para sistema de iluminación LED
5. Canalización eléctrica para tira LED empotrada
6. Perfil metálico de soporte
7. Panel de MDF de 18 mm con acabado en madera oscura
8. Tornillos autopercutorantes Ø6 mm para fijación de panel MDF
9. Varillas de anclaje Ø12 mm
10. Piso de terrazo in situ (e=3 cm) sobre contrapiso cementicio (e=5 cm) y losa de hormigón armado (e=20 cm)

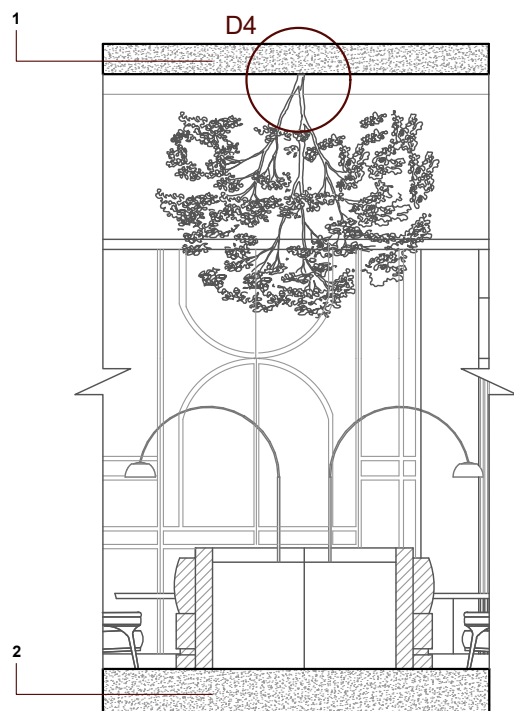


DETALLE 3

ESCALA 1:25

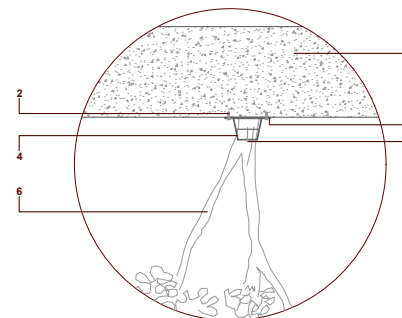
ESPECIFICACIONES

1. Losa de hormigón armado (e=15 cm)
2. Perfilera metálica galvanizada 40 x 40 mm (e=2 mm)
3. Perno de anclaje Ø10 mm
4. Placa metálica de anclaje 10 x 10 cm (e=6 mm)
5. Gancho metálico de suspensión galvanizado
6. Argolla metálica de sujeción Ø8 mm
7. Cielo raso falso de gypsum (e=12.5 mm)
8. Listón cilíndrico de madera maciza Ø1.5 cm acabado tono oscuro



ESPECIFICACIONES

1. Losa de hormigón armado (e=30 cm)
2. Piso de terrazo in situ (e=3 cm) sobre contrapiso cementicio (e=5 cm) y losa de hormigón armado (e=20 cm)



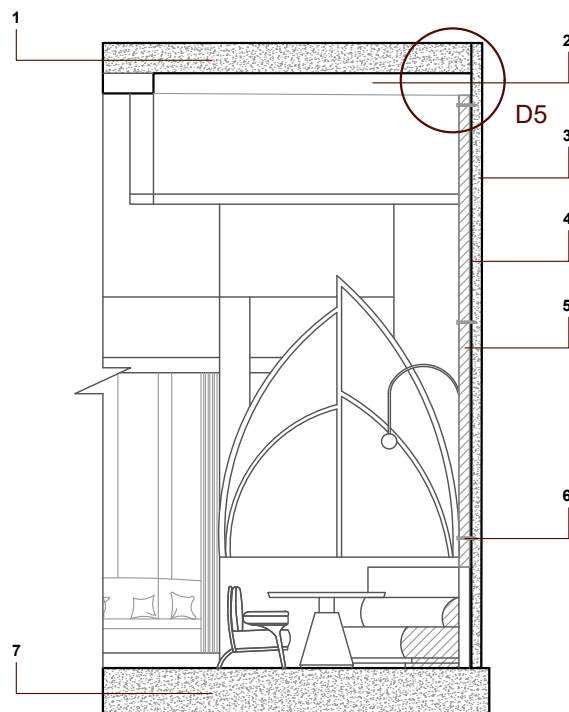
DETALLE 4

ESCALA 1:25

ESPECIFICACIONES

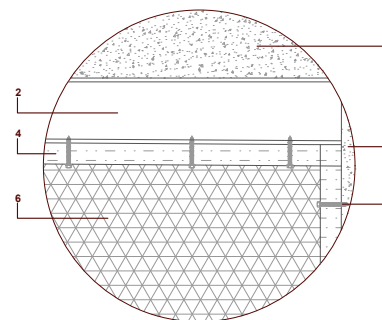
1. Losa de hormigón armado (e=30 cm)
2. Pernos de anclaje Ø12 mm
3. Placa metálica de fijación 20 x 20 cm (e=6 mm)
4. Abrazadera metálica soldada a placa
5. Perforación para pasador de fijación Ø10 mm
6. Tronco de árbol artificial

Nota: Unión soldada entre placa y abrazadera metálica. Anclaje mecánico directo a losa estructural.



ESPECIFICACIONES

1. Losa de hormigón armado (e=30 cm)
2. Cielo raso falso de gypsum (e=12.5 mm)
3. Muro de hormigón estructural (e=20 cm)
4. Revestimiento de piedra travertino flexible (e=3 mm)
5. Panel curvo de MDF (e=7 mm) anclado mecánicamente a muro de hormigón
6. Tornillos autoperforantes Ø6 mm para fijación de panel MDF
7. Piso de terrazo in situ (e=3 cm) sobre contrapiso cementicio (e=5 cm) y losa de hormigón armado (e=20 cm)



DETALLE 5

ESCALA 1:25

ESPECIFICACIONES

1. Losa de hormigón armado (e=30 cm)
2. Cielo raso falso de gypsum (e= 12.5mm)
3. Muro de hormigón estructural (e=20 cm)
4. Perfil curvo de MDF (e=7 mm) como elemento de soporte para fijación de panel de ratán
5. Tornillos autoperforantes Ø6 mm para fijación de MDF
6. Panel de ratán natural

Sección Constructiva

ESCALA 1:75

4.2 Factibilidad de Mobiliario

Fichas de Mobiliario

COUNTER DE RECEPCIÓN

Mueble de recepción concebido como un elemento funcional y representativo del espacio. Integra una superficie de atención al usuario y un área interna de trabajo con almacenamiento, combinando líneas curvas y materiales cálidos que aportan elegancia y carácter al ambiente.

M. Principal:

- Tablero MDF melamínico 18 mm (Tivóli - Pelikano) código: **T2**
- Tablero MDF 18 mm acabado madera oscura tipo (Fumé - Pelikano) código: **T1**

M. Secundario:

- Detalles en MDF curvado con acabado metálico dorado código: **ME1**
- Tirador metálico empotrado
- Riel telescópica galvanizada código: **R1**

Acabados:

- Superficie superior en ónix natural pulido tono beige, sellado código: **O1**
- Melamínico de alta resistencia al desgaste en planos verticales
- Bordes redondeados con acabado continuo

Mantenimiento:

- Limpieza con paño de microfibra y productos neutros
- Evitar abrasivos para conservar acabados

Tipo: Servicio

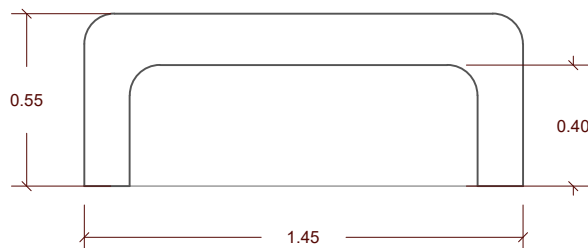
Función: Trabajo almacenamiento

Rol: Ocupa - Organiza - Decora

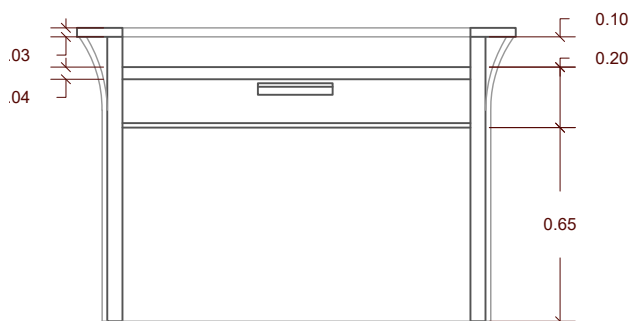
Complejidad: Alta

Forma: Curva

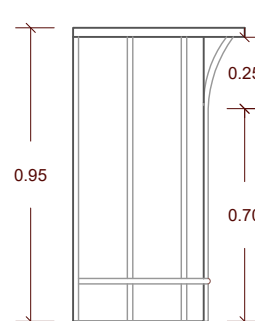
Dimensiones: Ancho: 1.45m Alto: 0.97m Profundidad: 0.55m



Planta



Vista Frontal



Vista Lateral



Axonometría



Axonometría Explotada

ESCALA 1:25

MUEBLE DE MENAJE

Mueble de almacenamiento diseñado para el área de despacho de alimentos, destinado a la organización y resguardo de menaje. Integra compartimientos abiertos y cerrados mediante puertas de vidrio, permitiendo visibilidad, accesibilidad y control del inventario.

M. Principal:

- Tablero MDF melamínico 18 mm (Tivóli - Pelikano) código: **T2**
- Tablero MDF 18 mm acabado madera oscura tipo (Fumé - Pelikano) código: **T1**

M. Secundario:

- MDF 15 mm para divisiones internas (Tivóli - Pelikano) código: **T2**
- Puertas de vidrio templado código: **V1**
- Perfilera de aluminio acabado dorado código: **A1**
- Bisagras metálicas tipo cazoleta código: **B1**

Acabados:

- Superficie superior en ónix natural pulido tono beige, sellado código: **O1**
- Melamínico de alta resistencia al desgaste en planos verticales
- Vidrio templado transparente para visualización del contenido

Mantenimiento:

- Limpieza con paño de microfibra y productos neutros
- Evitar abrasivos para conservar acabados

Tipo: Servicio

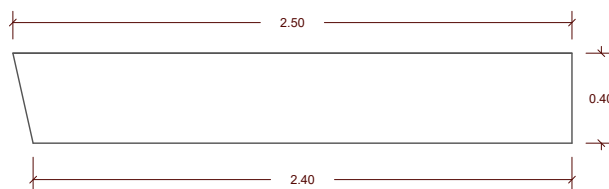
Función: Trabajo almacenamiento

Rol: Ocupa - Organiza - Decora

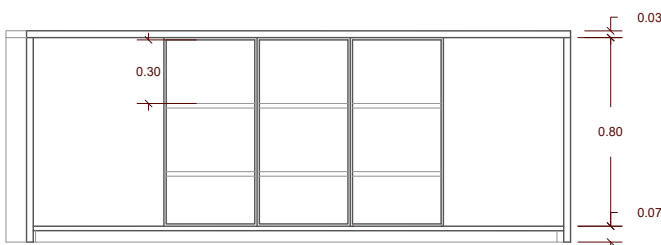
Complejidad: Alta

Forma: Recta

Dimensiones: Ancho: 2.50m Alto: 0.90m Profundidad: 0.40m



Planta



Vista Frontal



Vista Lateral



Axonometría



Axonometría Explotada

ESCALA 1:25

SOFÁ CURVO FIJO TIPO LOUNGE

Mueble de asiento diseñado para integrarse a muros curvos, concebido como un elemento de descanso que refuerza la continuidad formal del espacio. Su geometría envolvente y tapizado acolchado generan confort y una experiencia más íntima para el usuario.

M. Principal:

- Estructura en MDF 18 mm curvado acabado travertino (Tivóli - Pelikano) código: **T2**
- Base MDF 18 mm acabado madera oscura tipo (Fumé - Pelikano) código: **T1**
- Tapizado en tela tipo terciopelo tono rojo vino código: **T3M**.

Secundario:

- Espuma de alta densidad para asiento y respaldo
- Zócalo metálico con acabado dorado código: **ME1**
- Adhesivos y grapas para tapicería

Acabados:

- Tapizado continuo con costuras verticales
- Detalle metálico en acabado dorado como elemento decorativo y de remate inferior

Mantenimiento:

- Limpieza con aspirado o paño seco
- Uso de productos específicos para tapicería

Tipo: Servicio

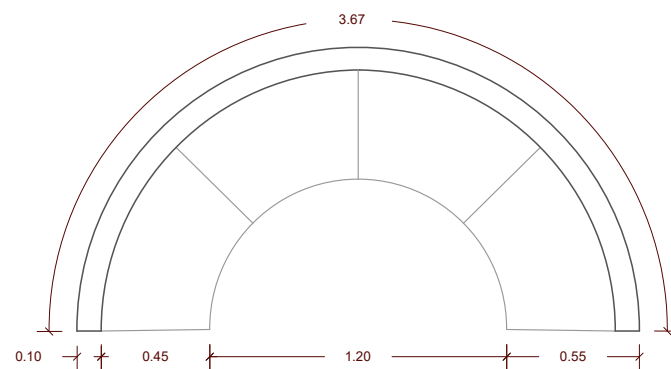
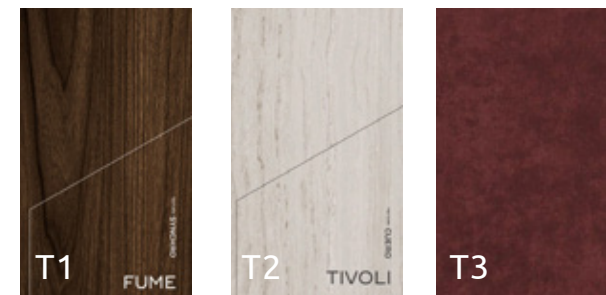
Función: Descanso

Rol: Ocupa - Decora

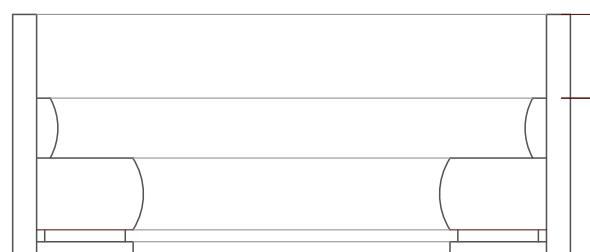
Complejidad: Alta

Forma: Curva

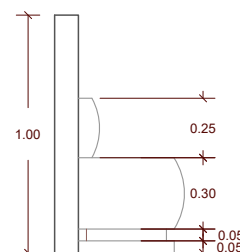
Dimensiones: Ancho: 2.30m Alto: 1.00m Profundidad: 0.55m



Planta



Vista Frontal



Vista Lateral



Axonometría



Axonometría Explotada

SOFÁ CURVO CENTRAL TIPO LOUNGE

Mueble de asiento diseñado como elemento central dentro del área de consumo, concebido como pieza protagonista que organiza la espacialidad. Su configuración curva y envolvente favorece la interacción entre usuarios.

M. Principal:

- Tapizado en tela tipo terciopelo tono rojo vino código: **T3**
- Estructura interna en MDF

M. Secundario:

- Espuma de alta densidad para asiento y respaldo
- Zócalo metálico con acabado dorado código: **ME1**
- Estructura envolvente en metal con acabado dorado código: **ME1**
- Base MDF 18 mm acabado madera oscura tipo (Fumé - Pelikano) código: **T1**

Acabados:

- Tapizado continuo con costuras verticales
- Estructura metálica como elemento protagonista
- Detalles en madera oscura como contraste

Mantenimiento:

- Limpieza con aspirado o paño seco
- Limpieza de elementos metálicos con paño seco

Tipo: Servicio

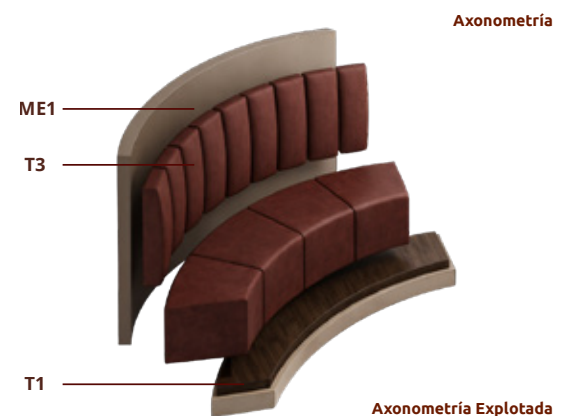
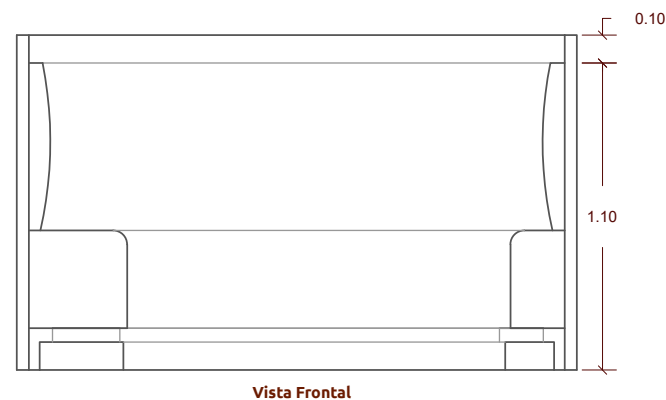
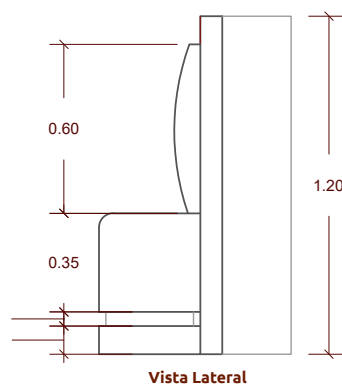
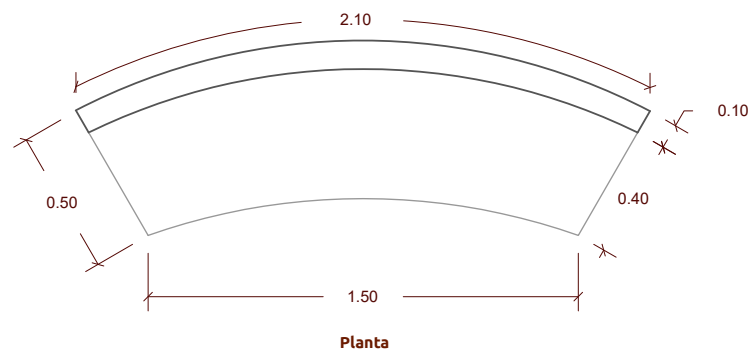
Función: Descanso

Rol: Ocupa - Decora

Complejidad: Alta

Forma: Curva

Dimensiones: Ancho: 2.00m Alto: 1.20m Profundidad: 0.50m



ESCALA 1:50

BARRA CURVA DE SERVICIO

Elemento fijo diseñado para el área de bar, concebido como una pieza arquitectónica que articula la atención y el servicio. Su geometría curva y composición por capas generan profundidad visual y jerarquía, mientras la combinación de materiales y revestimientos aporta carácter y resistencia.

Tipo: Servicio

Función: Trabajo

Rol: Ocupa - Organiza - Decora

Complejidad: Alta

Forma: Curva

Dimensiones: Ancho: 2.30m Alto: 1.00m Profundidad: 0.55m

M. Principal:

- Estructura en hormigón armado ejecutado in situ mediante encofrado curvo código: **H1**
- Revestimiento en tablero MDF 18 mm acabado madera oscura tipo Fumé (Pielíkano) código: **T1**
- Superficie superior en ónix natural pulido tono beige, sellado código: **O1**
- Superficie de trabajo en porcelanato de alta resistencia Oslo (Graiman) código: **P1**.

Secundario:

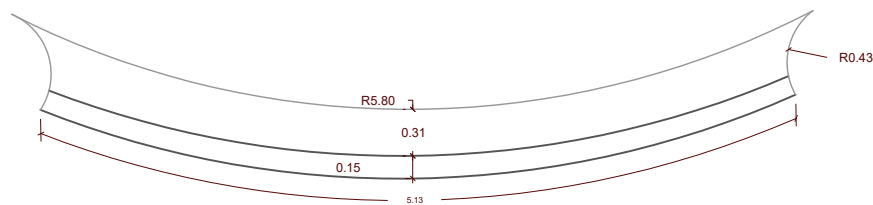
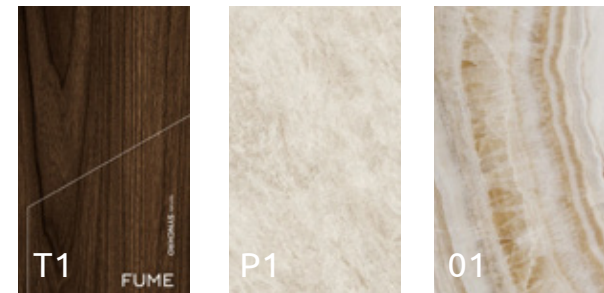
- Subestructura de soporte para revestimiento en MDF
- Adhesivos de fijación y anclajes mecánicos

Acabados:

- Hormigón con acabado liso estructural
- Revestimiento en MDF dispuesto en franjas horizontales sobresalientes
- Superficie superior en ónix pulido de alto valor estético

Mantenimiento:

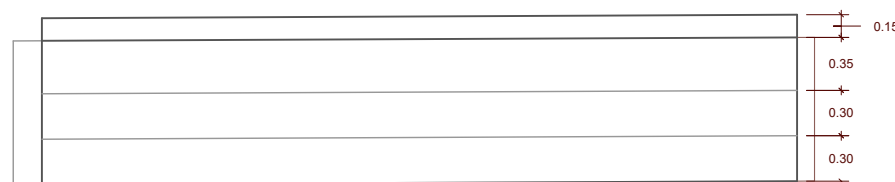
- Limpieza con paño de microfibra y productos neutros
- Sellado periódico del ónix



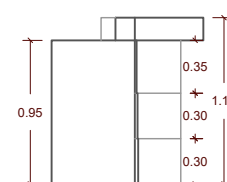
Planta



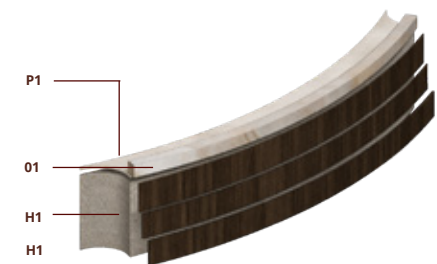
Axonometría



Vista Frontal



Vista Lateral



Axonometría Explotada

ESCALA 1:25

4.3 Factibilidad Económica

Presupuesto

RUBRO	DESCRIPCION	UNIDAD	PRECIOS UNITARIOS	CANTIDAD	PRECIO / RUBRO
1	DESMONTAJE Y DERROCAMIENTOS				7.034,49
1,001	Desalojo de mobiliario y equipamiento existente	Global	120,00	1,00	120,00
1,002	Derrocamiento de paredes	m2	8,00	57,97	463,76
1,003	Derrocamiento de grada existente	m3	40,00	11,20	448,00
1,004	Retiro de cubierta de estructura metálica	m2	35,00	103,61	3.626,35
1,005	Desmontaje de puertas	u	18,00	7,00	126,00
1,006	Desmontaje de ventanas fijas	u	25,00	2,00	50,00
1,007	Desmontaje de cocina	Global	150,00	1,00	150,00
1,008	Desmontaje de estructura de madera empotrada (forma curva)	Global	220,00	1,00	220,00
1,009	Desmontaje de barra (concreto revestido de porcelanato)	Global	380,00	1,00	380,00
1,01	Desmontaje de isla (bloques de vidrio)	Global	200,00	1,00	200,00
1,011	Retiro de piso existente	m2	6,00	135,73	814,38
1,012	Retiro de inodoros	u	15,00	2,00	30,00
1,013	Retiro de lavamanos	u	12,00	2,00	24,00
1,014	Retiro de luminaria existente	u	8,00	14,00	112,00
1,015	Desalojo de escombros	m3	9,00	30,00	270,00
2	MAMPOSTERIA Y PAREDES				10.727,30
2,001	Mampostería de bloque 10cm	m2	18,50	106,35	1.967,48
2,002	Enlucido en paredes	m2	7,00	240,00	1.680,00
2,003	Empastado en paredes	m2	4,00	92,17	368,68
2,004	Revestimiento de paredes con piedra travertino flexible	m2	31,00	169,34	5.249,54
2,005	Revestimiento de papel tapiz	m2	18,00	77,39	1.393,02
2,006	Mampostería de bloque para relleno de vano 20cm	m2	14,00	4,92	68,88
3	PANELES DIVISORIOS (NUEVO)				1.251,00
3,001	Pared de gypsum	m2	25,00	50,04	1.251,00
4	CUBIERTA				8.288,80
4,001	Losa colaborante (steel deck con capa de hormigón)	m2	80,00	103,61	8.288,80

RUBRO	DESCRIPCION	UNIDAD	PRECIOS UNITARIOS	CANTIDAD	PRECIO / RUBRO
5	CIELO RASO				960,12
5,001	Cielo raso decorativo gypsum	m2	18,00	53,34	960,12
6	INSTALACIONES ELECTRICAS				3.239,00
6,001	Puntos de iluminación (Dicroicos)	pto	30,00	17,00	510,00
6,002	Iluminación LED (Cielo Raso)	ml	12,00	74,00	888,00
6,003	Iluminación LED (barra/mesas)	ml	12,00	13,00	156,00
6,004	Plafones LED 0.60 x 0.30 (Cielo raso)	pto	55,00	5,00	275,00
6,005	Tomas de corriente 110v	pto	30,00	26,00	780,00
6,006	Tomas de corriente 220v	pto	30,00	4,00	120,00
7	PISO				8.316,62
7,001	Nivelación de piso	m2	7,00	181,41	1.269,87
7,002	Piso porcelanato alto tráfico	m2	35,00	7,40	259,00
7,003	Mortero de terrazo insitu (sin juntas)	m2	40,00	139,48	5.579,20
7,004	Piso poliuretano (cocina)	m2	35,00	34,53	1.208,55
8	INSTALACIONES HIDROSANITARIAS				1.030,00
8,001	Suministro e instalación de inodoros	u	130,00	3,00	390,00
8,002	Suministro e instalación de lavamanos	u	80,00	3,00	240,00
8,003	Suministro e instalación de lavaplatos (cocina)	u	280,00	1,00	280,00
8,004	Suministro e instalación de lavaplatos (barra)	u	120,00	1,00	120,00
9	CARPINTERIA DE HIERRO Y VIDRIO				3.960,00
9,001	Puerta principal	u	3.960,00	1,00	3.960,00
10	CARPINTERIA DE MADERA				8.089,00
10,001	Puertas de madera con detalle de ratán	u	380,00	1,00	380,00
10,002	Puertas melaminicas acabado travertino	u	200,00	5,00	1.000,00
10,003	Revestimientos en tableros en melamina	u	51,00	9,00	459,00
10,004	Elemento decorativo (columna laterales bar)	u	500,00	2,00	1.000,00
10,005	Elemento decorativo (columnas detras de mesas)	u	700,00	3,00	2.100,00

RUBRO	DESCRIPCION	UNIDAD	PRECIOS UNITARIOS	CANTIDAD	PRECIO / RUBRO
10,007	Arcos de melamina con repisas (elemento en bar)	u	900,00	1,00	900,00
11	MOBILIARIO				12.200,00
11,001	Counter Sala de espera	u	450,00	1,00	450,00
11,002	Muebles curvos laterales (área de consumo)	u	550,00	5,00	2.750,00
11,003	Muebles curvos centrales (área de consumo)	u	750,00	4,00	3.000,00
11,004	Mueble de menaje	u	480,00	1,00	480,00
11,005	Barra de servicio y atención (bar)	u	2.000,00	1,00	2.000,00
11,006	Pedestal de concreto revestido con porcelanato	u	220,00	2,00	440,00
11,007	Mesas laterales (área de consumo)	u	280,00	5,00	1.400,00
11,008	Mesas centrales (área de consumo)	u	420,00	4,00	1.680,00
12	ELEMENTOS DECORATIVOS Y CONCEPTO				4.770,70
12,001	Esculturas con iluminación sobre muebles (área de consumo)	u	85,00	5,00	425,00
12,002	Circunferencias de ratan y madera, central (cielo raso)	m2	45,00	25,86	1.163,70
12,003	Circunferencias de ratan y madera, lateral izquierdo (cielo raso)	m2	45,00	9,52	428,40
12,004	Circunferencias de ratan y madera, lateral derecho (cielo raso)	m2	45,00	9,00	405,00
12,005	Base decorativa en bloque de vidrio (área bar)	m2	180,00	0,82	147,60
12,006	Panel divisor ratán y madera	m2	50,00	6,22	311,00
12,007	Árbol artificial	u	220,00	1,00	220,00
12,008	Epejos en medio arco retroiluminado de madera (área de espera)	u	300,00	4,00	1.200,00
12,009	Logo decorativo (área de espera)	u	110,00	1,00	110,00
12,01	Esoejos retroliluminados (baños)	u	180,00	2,00	360,00
13	EQUIPAMIENTO				17.980,00
13,001	Sillas orgánicas (área de consumo)	u	260,00	18,00	4.680,00
13,002	Taburetes (bar)	u	180,00	8,00	1.440,00
13,003	Silla Counter (área de espera)	u	220,00	1,00	220,00
13,004	Sofá curvo (área de espera)	u	1.400,00	1,00	1.400,00
13,005	Cocina industrial 4 estufas con horno	u	1.200,00	1,00	1.200,00

RUBRO	DESCRIPCION	UNIDAD	PRECIOS UNITARIOS	CANTIDAD	PRECIO / RUBRO
13,006	Freidora a gas	u	1.580,00	1,00	1.580,00
13,007	Lavaplatos industrial 1 pozo	u	350,00	1,00	350,00
13,008	Mesa acero inoxidable 2,00 x 1,00	u	700,00	1,00	700,00
13,009	Mesa acero inoxidable con repisas 2,00 x 0,60	u	800,00	1,00	800,00
13,01	Mesa de acero inoxidable con repisas 0,90 x 0,60	u	400,00	2,00	800,00
13,011	Mesa de acero inoxidable 0,60 x 0,60	u	180,00	2,00	360,00
13,012	Estantería industrial de acero inoxidable	u	650,00	1,00	650,00
13,013	Campana industrial	u	800,00	1,00	800,00
13,014	Refrigeradora	u	2.500,00	1,00	2.500,00
13,015	Congelador	u	500,00	1,00	500,00
14	LUMINARIA				2.045,75
14,001	Panel LED rectangular blanco 72 W con tres tonos de luz	u	60,95	5,00	304,75
14,002	Plafon Led /Mad 12W /3000K	u	18,00	7,00	126,00
14,003	Dicroico Mr11 3W L/Amarilla	u	5,00	17,00	85,00
14,004	Tira LED 18W / 4500K (rollo 5m)	u	35,00	18,00	630,00
14,005	Aplique de pared	u	180,00	5,00	900,00
15	OBRAS COMPLEMENTARIAS				800,80
15,001	Limpieza final de la obra	m2	2,80	200,00	800,80
SUMA TOTAL					90.183,88
IVA 15%					13.527,58
TOTAL					103.711,46

JUSTIFICACIÓN TEÓRICA

CAPITULO 05

La fundamentación teórica del proyecto permite establecer una relación entre los conceptos investigados y las decisiones aplicadas dentro de la propuesta espacial. A través de criterios vinculados al maximalismo contemporáneo, la experiencia del usuario y la escenografía espacial, se busca sustentar una propuesta de diseño coherente, funcional y visualmente integrada.

05

JUSTIFICACIÓN TEÓRICA

5.1 Introducción

El presente capítulo tiene como objetivo fundamentar teóricamente las decisiones de diseño tomadas en el proyecto de diseño interior de un restaurante, concebido bajo un enfoque maximalista contemporáneo, experiencia del usuario y creación de escenografías. El proyecto no se plantea únicamente como una propuesta formal, sino como una experiencia espacial en la que el recorrido, la escenografía y la materialidad configuran una narrativa interior que articula la relación entre el usuario y el espacio.

En la propuesta de diseño cada decisión responde a fundamentos teóricos que entienden al espacio interior como un medio capaz de generar experiencias significativas, donde la percepción, emoción e interacción del usuario, adquieren un papel central. Así mismo, la incorporación del maximalismo contemporáneo no se plantea únicamente como una elección estética, sino como una estrategia intencional que permite construir identidad, narrativa y riqueza visual a través de la superposición controlada de elementos y materiales.

Las decisiones de diseño no son arbitrarias, tienen un sustento teórico sólido basado en conceptos, estrategias y resultados espaciales coherentes con el enfoque planteado.

5.2 Posicionamiento conceptual del proyecto

El proyecto se posiciona desde una visión del diseño interior que entiende el espacio como una experiencia sensorial, narrativa y dinámica, donde el espacio se concibe como una experiencia en constante construcción, definida por la interacción entre el usuario, recorrido y escenografía espacial. Desde esta perspectiva, el espacio no se percibe de manera inmediata, sino que se construye progresivamente a través del recorrido, creando una relación activa entre el usuario y su entorno capaz de generar emociones, significados y memorias.

Desde esta perspectiva, el usuario ocupa un papel central, ya que su experiencia no depende solo de la función del espacio, sino también de la manera en que lo recorre, lo observa y lo percibe. Pallasmaa (2006) plantea que la arquitectura se experimenta

a través del cuerpo y los sentidos, mientras que Coles y House (2007) afirman que los diseñadores estructuran estos estímulos para provocar emociones y reforzar la identidad del espacio. “El diseñador efectivo orquesta estas sensaciones en el diseño de interiores” (Coles & House, 2007, p. 9), haciendo de la luz, la textura, el color y el sonido ambiental herramientas fundamentales para experiencias inmersivas. Por ello, el proyecto busca articular estos elementos para construir una experiencia espacial envolvente.

Por otro lado, el enfoque maximalista contemporáneo se adopta como lenguaje principal del proyecto, pero no desde la saturación visual ni la acumulación decorativa. Se interpreta como una estrategia de abundancia controlada, donde la superposición de materiales, colores, patrones y elementos escultóricos permite reforzar la identidad del restaurante. En este sentido, Martínez (2024) plantea el maximalismo controlado como una forma de integrar diversidad visual manteniendo equilibrio y cohesión, mientras que AZAB et al. (2022) destaca que el maximalismo debe asumirse como una decisión consciente de diseño, no como desorden.

Así mismo, el proyecto se vincula con una visión contemporánea del lujo, entendida no solo desde el valor material, sino desde la calidad de la experiencia. La iluminación escenográfica, materialidad protagónica y recorrido progresivo permiten construir una atmósfera diferenciada, donde el arte y la escenografía se integran como recursos que refuerzan la percepción de exclusividad. Así, el proyecto asume que el diseño interior puede transformar el restaurante en una experiencia sensorial, expresiva y coherente con su identidad.

5.3 Conceptos clave que estructuran el proyecto

Experiencia de Usuario

La experiencia del usuario se entiende como el conjunto de percepciones, emociones y respuestas que se generan al interactuar con un espacio. Según Coles y House (2007), las sensaciones que percibe el individuo al ingresar a un ambiente “no son accidentales, sino el resultado de los sentidos (vista, sonido, olor y tacto) que envían mensajes al cerebro”. En el proyecto, este concepto se interpreta como un eje fundamental, donde el diseño no se limita únicamente a resolver necesidades espaciales, sino que también busca generar una experiencia espacial significativa.

Es así como esto se traduce en la creación de un recorrido progresivo que permite al usuario descubrir el espacio de manera secuencial, generando expectativa y transición y permanencia. A través de cambios en escala, iluminación y materialidad, el usuario experimenta distintas atmósferas dentro de un mismo entorno. De esta manera el espacio se convierte en una experiencia dinámica, donde cada elemento contribuye a la percepción general, reforzando la idea de que el diseño interior puede influir directamente en la manera en que el usuario siente el lugar.

Maximalismo Contemporáneo

El maximalismo contemporáneo se define como una corriente que propone la abundancia visual como estrategia de diseño, integrando múltiples elementos de manera intencional para construir una identidad fuerte y diferenciadora. Martínez (2024) introduce el concepto de maximalismo controlado, que integra colores vibrantes, arte, objetos decorativos y una mezcla ecléctica de estilos, pero manteniendo equilibrio y cohesión. Así, no pretende generar caos, sino construir una narrativa visual donde cada elemento tenga un propósito.

En el proyecto, este concepto se interpreta como un lenguaje espacial que permite construir una narrativa rica y expresiva. La superposición de materiales, la presencia de elementos escultóricos y el uso de contrastes controlados generan una composición visual compleja, pero organizada. De esta manera, el maximalismo no se plantea como exceso, sino como una herramienta que permite potenciar la experiencia del usuario a través de la estimulación sensorial y la construcción de identidad. Así, cada elemento dentro del espacio cumple un rol específico, aportando significado y reforzando la propuesta conceptual.

Narrativa Espacial

La narrativa espacial se refiere a la capacidad del espacio de contar una historia a través de la secuencia de sus elementos. Tschumi (1996) plantea que la arquitectura se construye a partir de eventos y recorridos, donde el usuario es protagonista de la experiencia.

La propuesta de diseño se traduce en la organización del espacio como una secuencia, donde cada área representa un momento distinto dentro de la experiencia general, reforzando la percepción dinámica del entorno. Cada espacio introduce una variación en la percepción, ya sea a través de cambios en la iluminación, la escala o la materialidad. Esto permite generar una experiencia más rica y dinámica, donde el usuario no percibe el espacio de manera inmediata, sino que lo descubre gradualmente. Así, la narrativa espacial refuerza la idea de experiencia, integrando función y percepción en una misma estrategia proyectual.

Escenografía Espacial

La escenografía espacial se entiende como la construcción intencionada de espacios capaces de generar impacto visual y experiencia a través de la interacción entre luz, materiales, forma y composición. Zumthor (2006) señala que la experiencia surge de la interacción entre la materialidad, iluminación y percepción sensorial, permitiendo que el espacio genere una respuesta emocional en el usuario.

En el proyecto, este concepto se materializa mediante el uso de iluminación indirecta, materiales protagónicos y elementos envolventes que generan una sensación de confort y exclusividad. La integración de la luz en elementos arquitectónicos, así como el uso de contrastes y texturas, permite construir una composición visual controlada y coherente con la intención del diseño. De esta manera, la escenografía espacial no solo define el carácter del espacio, sino que refuerza la experiencia del usuario, consolidando una propuesta sensorial e inmersiva.

5.4 Estrategias conceptuales y su fundamento teórico

El proyecto se estructura a partir de estrategias conceptuales que se derivan de los criterios de diseño funcional, tecnológico, expresivo y de experiencia de usuario, los cuales permiten traducir el maximalismo contemporáneo en decisiones espaciales coherentes. Estas estrategias no responden únicamente a una intención estética, sino que se fundamentan en la construcción de experiencias sensoriales, la generación de espacios escenográficos y la articulación de una narrativa espacial que conecta al usuario con el entorno.

Es así como, el maximalismo se entiende como un lenguaje proyectual que, lejos de ser una saturación de elementos, propone una composición intencionada basada en la superposición controlada de materiales, texturas y estímulos, generando espacios ricos en significado y percepción (Martínez, 2024).

Desde el criterio funcional, la organización del espacio se plantea a través de un recorrido secuencial que estructura la experiencia del usuario desde el acceso hasta el área principal. Esta estrategia responde a la idea de que la arquitectura se percibe en movimiento, donde el espacio se construye a través de la experiencia corporal y sensorial del individuo (Pallasmaa, 20).

De esta manera, la jerarquización de espacios y la claridad en las circulaciones permiten una lectura progresiva del proyecto, facilitando la orientación y reforzando la experiencia espacial. Asimismo, la disposición del bar como un elemento central responde a la construcción de un punto focal que articula tanto la funcionalidad como la percepción del espacio.

En cuanto al criterio tecnológico, la iluminación se convierte en un recurso fundamental para la construcción de atmósferas. La integración de sistemas de iluminación LED, luz indirecta y retroiluminación en materiales como el ónix permite potenciar la percepción de profundidad, resaltar texturas y generar contrastes que enriquecen la experiencia visual.

Tal como señalan Coles y House (2007), el diseño interior se construye a partir de la orquestación de estímulos sensoriales, donde la luz, el color y la materialidad influyen directamente en la percepción del espacio. En este sentido, la iluminación no se limita a una función técnica, sino que actúa como un elemento escenográfico que define el carácter del ambiente. Esta idea se relaciona también con lo planteado por Zumthor (2006), quien sostiene que la atmósfera arquitectónica se construye a partir de la interacción entre materiales, luz y percepción sensorial.

Por otro lado, el criterio expresivo se materializa mediante el uso de materiales protagónicos, la incorporación de elementos escultóricos y la superposición controlada de formas y texturas. Esta estrategia se vincula directamente con el maximalismo contemporáneo, el cual propone una estética basada en la abundancia organizada y la construcción de identidad a través de la mezcla de elementos.

Es por ello que, el proyecto adopta una lógica compositiva donde la complejidad se convierte en un recurso de diseño, en línea con lo planteado por Venturi (1977), quien defiende la riqueza y contradicción como valores fundamentales en la arquitectura. El maximalismo contemporáneo se entiende como una evolución de estas ideas, donde la acumulación visual se gestiona mediante criterios de equilibrio, evitando la saturación y construyendo una narrativa espacial coherente (Khandelwal, 2025).

Finalmente, desde el criterio de experiencia de usuario, el proyecto se enfoca en la generación de una experiencia inmersiva basada en la percepción, el recorrido y la construcción de atmósferas envolventes. En esta línea, Quartier (2011) señala que los espacios comerciales contemporáneos deben concebirse como entornos multisensoriales que involucran activamente al usuario, estimulando no solo la vista, sino también otros sentidos.

De igual forma, la economía de la experiencia plantea que el valor de los espacios radica en su capacidad de generar experiencias memorables y significativas, más allá de su función (Pine & Gilmore, 1999). En coherencia con esto, el proyecto articula una secuencia espacial que permite al usuario descubrir progresivamente el ambiente, reforzando la sensación de exclusividad, permanencia y conexión emocional con el espacio.

Es así que, estas estrategias permiten consolidar una propuesta donde el maximalismo contemporáneo se traduce en una experiencia espacial integral, en la que la forma, la luz, la materialidad y el recorrido se articulan para construir un ambiente coherente, sensorial y significativo.

5.5 Infografías



CRITERIO EXPRESIVO

Composición curva, materialidad protagónica y elementos escultóricos que construyen una atmósfera maximalista contemporánea.

1. Uso de materiales protagónicos (ONIX, metal dorado, tapizados).
2. Contraste de texturas (piedra, metal, textil y superficies orgánicas).
3. Composición curva envolvente que dirige la percepción del espacio.
4. Elementos escultóricos verticales (columnas como hitos visuales).
5. Integración de elementos como recurso escenográfico (cielo RASO orgánico).
6. Abundancia visual controlada sin saturación del espacio.



CRITERIO FUNCIONAL

Organización espacial basada en recorrido, jerarquía y eficiencia funcional del espacio.

1. Recorrido secuencial desde el acceso hacia el área principal.
2. Zona central como espacio de mayor permanencia.
3. Bar como elemento de remate visual y funcional.
4. Separación clara entre áreas de servicio y consumo.
5. Circulación fluida sin interferencias para el usuario.
6. Jerarquización de espacios según uso y nivel de privacidad.



CRITERIO TECNOLÓGICO

Integración de iluminación escenográfica y materiales retroiluminados para potenciar la experiencia sensorial.

1. Iluminación LED integrada en arquitectura.
2. Uso de iluminación indirecta para generar atmósferas.
3. Retroiluminación en materiales (ónix en barra y detalles).
4. Resalte de elementos arquitectónicos mediante luz.
5. Control de intensidad lumínica para ambientación.
6. Creación de contrastes de luz y sombra.



CRITERIO DE EXPERIENCIA DE USUARIO

Experiencia espacial basada en recorrido, percepción y construcción de atmósferas envolventes.

1. Recorrido progresivo que genera expectativa.
2. Transición espacial desde acceso hacia área principal.
3. Percepción cambiante del espacio durante el desplazamiento.
4. Espacio central como experiencia principal del usuario.
5. Ambientes envolventes que refuerzan la permanencia.
6. Diferenciación de zonas según tipo de experiencia (general / más íntima).

5.6 Relación entre teoría y propuesta espacial

La propuesta espacial evidencia una relación directa entre los conceptos teóricos y las decisiones de diseño desarrolladas a lo largo del proyecto. La organización del espacio mediante un recorrido secuencial responde a la narrativa espacial planteada, permitiendo una experiencia progresiva en la que el usuario no percibe el espacio de forma inmediata, sino que lo descubre gradualmente a través del desplazamiento. Esta estrategia se materializa en la transición desde el acceso hacia el área principal, donde la compresión y posterior apertura del espacio refuerzan la percepción de cambio y generan expectativa.

La escenografía espacial se construye a partir del uso intencionado de la iluminación artificial y la materialidad, elementos que permiten un control total del ambiente al tratarse de un espacio completamente cubierto. La integración de iluminación LED en elementos arquitectónicos, como mobiliario, cielos y detalles constructivos, no solo cumple una función técnica, sino que actúa como recurso escenográfico que dirige la percepción del usuario, resalta la textura de materiales como el ónix retroiluminado y genera contrastes de luz y sombra que aportan profundidad espacial.

El maximalismo contemporáneo se evidencia en la configuración expresiva del espacio, donde la superposición controlada de formas curvas, materiales y texturas construye una identidad clara. Elementos como las columnas escultóricas, el mobiliario protagonista y la composición envolvente del espacio responden a una intención de generar impacto visual sin caer en la saturación, evidenciando un equilibrio entre complejidad y control.

La experiencia del usuario se consolida a partir de la articulación entre recorrido, atmósfera y expresión, permitiendo que el espacio no solo se habite, sino que se perciba de manera sensorial y memorable. De esta manera, el proyecto integra concepto, estrategia y forma, demostrando coherencia entre la base teórica y su materialización en el diseño interior.

5.7 Conclusiones

El presente capítulo demuestra que el proyecto desarrollado cuenta con un sustento teórico sólido que respalda de manera coherente a cada una de las decisiones de diseño. A partir de la integración de conceptos como experiencia de usuario, maximalismo contemporáneo y narrativa espacial, se consolida una propuesta que integra teoría y práctica, evidenciando que el diseño interior puede ser entendido como un proceso intencional y fundamentado.

La aplicación de estrategias proyectuales vinculadas a estos

conceptos permite validar el espacio como un sistema donde el recorrido, materialidad, iluminación y expresión trabajan de manera conjunta para construir una experiencia integral. Es así que, el maximalismo contemporáneo no se plantea como una acumulación, sino como un lenguaje controlado que permite generar identidad, complejidad y valor sensorial dentro del espacio.

Finalmente, el proyecto aporta al campo del diseño interior al evidenciar que los espacios gastronómicos pueden trascender lo funcional, convirtiéndose en escenarios de experiencia donde el usuario establece una conexión emocional con el entorno. De esta manera, el proyecto demuestra que el diseño interior es un medio para construir experiencias espaciales significativas, donde la coherencia entre concepto, estrategia y forma define la calidad del resultado.

CONCLUSIONES

La presente investigación permitió desarrollar una propuesta de diseño interior centrada en el maximalismo contemporáneo como estrategia espacial para la creación de experiencias gastronómicas inmersivas. A través del análisis del usuario, el contexto y los referentes estudiados, fue posible identificar la importancia que tiene el diseño interior en la percepción del espacio, la experiencia sensorial y la construcción de identidad dentro de espacios gastronómicos contemporáneos.

El proyecto logró cumplir los objetivos planteados al integrar criterios funcionales, tecnológicos, expresivos y experienciales dentro de una propuesta coherente con el concepto de arte, lujo y experiencia del usuario. La incorporación de recursos como iluminación escenográfica, materialidad protagónica, recorridos progresivos y composición visual permitió desarrollar espacios diferenciadores capaces de generar una experiencia integral más allá de lo funcional.

Asimismo, la investigación evidencia que el maximalismo contemporáneo puede aplicarse en el diseño interior gastronómico desde una visión controlada y coherente, alejándose de la idea de exceso desordenado y convirtiéndose en una herramienta capaz de construir narrativa, identidad y valor espacial. Esto representa un aporte relevante dentro del contexto local, donde aún predominan propuestas más tradicionales y limitadas a resolver únicamente aspectos operativos.

Finalmente, el proyecto abre la posibilidad de continuar explorando nuevas formas de diseño experiencial aplicadas a espacios comerciales y gastronómicos, incorporando futuras investigaciones relacionadas con tecnología interactiva, percepción multisensorial y nuevas estrategias de ambientación. De esta manera, se reconoce al diseño interior como una disciplina capaz de transformar la relación entre el usuario y el espacio, generando experiencias memorables y emocionalmente significativas.

REFERENCIAS

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- AZAB, PlaC – Plateau Collaboratif, loft buro, & Wormold, J. (2022, June 6). How to get the most out of maximalism. Architonic. Architonic article
- Coles, J., & House, N. (2007). The fundamentals of interior architecture. AVA Publishing.
- Khandelwal, S. (2025). Maximalism in architecture. SSRN. SSRN paper
- Martínez, J. (2024). Espacios con estilo: Curso completo de diseño de interiores y decoración. JuanMartinez.
- Pallasmaa, J. (2006). Los ojos de la piel: La arquitectura y los sentidos. Gustavo Gili.
- Pine, B. J., II, & Gilmore, J. H. (1999). The experience economy: Work is theatre & every business a stage. Harvard Business School Press.
- Quartier, K. (2011). Retail design: Lighting as a design tool for the retail environment (Doctoral dissertation, Hasselt University). ResearchGate. https://www.researchgate.net/publication/304015461_Retail_Design_Lighting_as_a_Design_Tool_for_the_Retail_Environment
- Tschumi, B. (1996). Architecture and disjunction. MIT Press.
- Venturi, R. (1977). Complexity and contradiction in architecture (2nd ed.). The Museum of Modern Art.
- Zumthor, P. (2006). Atmospheres: Architectural environments. Surrounding objects. Birkhäuser.

REFERENCIAS DE IMÁGENES

- @omniaest.ec. (2025). Omnia [Fotografía]. Instagram. <https://www.instagram.com/omniaest.ec/>
- Bacchanalia. (s.f.). Bacchanalia [Fotografía]. <https://bacchanalia.co.uk/>
- Ecuadorhotel24. (s.f.). Reec Machala by Oro Verde Hotels [Fotografía]. <https://greenport-hotel-suites.ecuadorhotel24.com/es/>
- Jordan, R. (2018). Annabel's London: Inside the legendary revamped club [Fotografía]. Condé Nast Traveller. <https://www.cntraveller.com/gallery/annabels-london>
- Park Chinois. (s.f.). Park Chinois [Fotografía]. <https://parkchinois.com/>
- Sexy Fish Miami. (s.f.). Sexy Fish Miami [Fotografía]. <https://sexyfishmiami.com/>

ANEXOS

ANEXO 1

Entrevista
(Propietarios - Sainté Coffee Bar)

1. Concepto de diseño y objetivos del lugar

¿Cuál fue la idea o concepto original detrás del restaurante?

La idea fue tener algo diferente en Machala, con un concepto en el que se disfrute de dos ambientes.

¿Qué tipo de ambiente o experiencia busca transmitir a sus clientes?

Se busca un ambiente que por la mañana sea una cafetería con un espacio acogedor y se disfrute de la gastronomía Orense y por la noche una experiencia única por su ambiente festivo.

¿Qué aspectos considera más importantes en la imagen o identidad del lugar (colores, materiales, iluminación, decoración)?

Yo creo que uno de los aspectos más fuertes de la cafetería sería la decoración en parte del cielo raso puesto que tiene colgantes con vegetación incluida y llaman la atención del usuario.

2. Estrategias de diseño interior

¿Qué elementos del actual diseño considera que funcionan bien para atraer o retener a los clientes?

La altura del espacio en la parte posterior con la decoración colgante al aire libre y la incorporación de espejos envejecidos en el cielo raso.

¿Le gustaría incorporar más arte, color o elementos sensoriales en el espacio?

Si, sería bueno ver una idea para restaurante con esos elementos.

¿Qué tipo de materiales o acabados prefiere o desea mantener en el nuevo diseño?

No tendría problema en acceder a diferentes materiales o acabados dentro del espacio.

3. Perfil del Usuario

¿Qué tipo de público suele visitar el restaurante (edad, nivel socioeconómico, estilo de vida)?

Nuestro target es de una edad de 18 a 35 años de un nivel socioeconómico medio alto y alto, con un estilo de vida relajado, pero a la vez festivo.

¿Qué buscan los clientes al venir aquí: buena comida, ambiente, experiencia o todos los aspectos?

Todos los aspectos

4. Contexto y Competencia

¿Cómo describiría la ubicación del restaurante y el entorno comercial que lo rodea?

Una ubicación estratégica ya que se encuentra en una zona popular de la ciudad en la que alrededor hay ciudadelas, cafeterías, restaurantes u hoteles de un socioeconómico similar.

¿Qué diferencia a su restaurante de otros similares en la zona?

En el nuestro tenemos dos tipos de ambiente y un diseño innovador en comparación de los que se encuentran en la zona.

¿Cree que la propuesta de diseño puede reforzar la identidad del lugar frente a la competencia?

Si, si puede porque es moderno, tiene dos ambientes y el espacio diseñado cuenta con dj, bar, área externa y cafetería en área interna creando una especie de coffee bar.

5. Percepción del lujo y la experiencia sensorial

¿Qué significa para usted "lujo" dentro del contexto de su restaurante?

Para mí, el lujo en un restaurante no está asociado a lo costoso sino a la calidad de la experiencia y cuidar de los detalles desde la preparación de comida hasta el servicio, para que el cliente se sienta cómodo y satisfecho con el servicio que se ofrece, en cuanto a diseño opino que se puede incorporar materiales sofisticados y que no sean tan utilizados en el entorno.

¿Qué tipo de sensaciones o emociones le gustaría que el cliente experimente al ingresar?

Se busca que el cliente experimente una mezcla de bienestar, curiosidad y serenidad.

¿Cómo se relaciona actualmente el arte, la iluminación o la música con la experiencia que ofrece el restaurante?

Se busca que cada elemento pueda construir una narrativa en el espacio que aporte a la marca.

ANEXO 2

Entrevista

(Clientes frecuentes - Sainté Coffee Bar)

- ¿Con qué frecuencia suele visitar Sainté?
- ¿En qué horario suele visitarlo?
- Cuando visita un restaurante, ¿qué es lo que más valora del espacio?
- ¿Qué tan importante es para usted que un restaurante ofrezca una experiencia más allá de la comida?
- ¿Qué elementos asocia con un restaurante de lujo?
- ¿Considera que el diseño interior influye en la calidad percibida de un restaurante?
- ¿Le atraen los restaurantes con diseños llamativos, colores intensos y decoración abundante?
- Observando estas imágenes de restaurantes con diseños expresivos, ¿Se sentiría atraído/a visitarlos?
- ¿Le gustaría ver este tipo de estilo en restaurantes de la ciudad de Machala?
- ¿Qué tipo de iluminación prefiere en un restaurante?
- ¿Le gusta que un restaurante tenga un ambiente distinto de día y de noche?
- ¿Qué tan atractivo le resulta un restaurante que integra arte como parte del espacio?
- Al observar estas imágenes de mobiliario llamativo y diferente, ¿Se sentiría cómodo/a usándolo?
- ¿Cree que un restaurante con diseño innovador le motivaría a quedarse más tiempo en el lugar?
- ¿Recomendaría un restaurante principalmente por su ambiente y experiencia?
- Si pudiera cambiar algo dentro de Sainté para que se sienta más cómodo ¿Que cambiaría?

CUENCA - ECUADOR

2026