

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño de Interior

**Museo del café, Diseño Interactivo.
Rediseño.**

Christian Alexis Guayasamin Albuja

Diseño de Interiores

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Diseño de Interiores

Quito, 30 de enero de 2023

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño de Interiores

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**Museo del café, Diseño Interior interactivo.
Rediseño.**

Christian Alexis Guayasamin Albuja

Nombre del profesor, Título académico

Andrea Pinto Andrade, MFA

Quito, 30 de enero de 2023

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Christian Alexis Guayasamin Albuja

Código: 00122005

Cédula de identidad: 1712756038

Lugar y fecha: Quito, 30 de enero de 2023

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

El Ecuador es un país con un enorme potencial en producción e innovación en un sin número de áreas, más aún en los sectores que van de la mano de su biodiversidad y su potencial natural, haciendo que nuestra materia prima pueda cumplir con rangos internacionalmente competitivos y de calidad tomando el café como uno de estos pequeños y grandes productos que se deben convertir en principales ingresos de consumo, trabajo y exportación del país.

Es por eso que me parece necesario generar una metodología de diseño interior que represente la cultura ecuatoriana del café y funcione como plataforma para desarrollar, investigar, aprender y promover la industria y los saberes cafeteros del país.

Palabras clave: café, calidad, cultura, investigación, industria.

ABSTRACT

Ecuador is a country with enormous potential in production and innovation in a number of areas, even more so in sectors that go hand in hand with its biodiversity and natural potential, making our raw material can meet internationally competitive and quality ranges by taking coffee as one of these small and large products that should become the main income of consumption, work and export of the country.

That is why I think it is necessary to generate an interior design methodology that represents the Ecuadorian coffee culture and functions as a platform to develop, research, learn and promote the country's coffee industry and knowledge.

Keywords: coffee, quality, culture, research, industry.

Translated with www.DeepL.com/Translator

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	8
PROBLEMÁTICA:.....	8
JUSTIFICACIÓN.....	9
POPUESTA DEL PROYECTO.....	9
RAZÓN DEL PROYECTO.....	9
UBICACIÓN DEL PROYECTO.....	10
FUNCIONAMIENTO.....	11
MUSEOGRAFÍA:.....	12
PROGRAMACIÓN Y ÁREAS:.....	15
Área sensorial:.....	16
Catación.....	16
Cafetería.....	18
Área administrativa.....	18
Escuela de Barismo.....	18
Planteamiento de jardines.....	19
Desarrollo de Propuesta.....	19

INTRODUCCIÓN

Café Guayasamin es un emprendimiento familiar creado con el propósito de dar a conocer el café de especialidad que se produce en el Ecuador, rindiendo de esta manera un homenaje y reconocimiento a la labor que realizan las familias cafeteras de diferentes zonas del país, mismo que, durante su consolidación, ha visto la necesidad de promover el café de origen en un sentido más amplio, motivados por la pasión en el proceso de su producción en todas sus fases, con la finalidad de que las personas amantes y no amantes del café, desarrollen un gusto por un sabor y aroma único en el mundo.

En este sentido, el Museo del Café se plantea como un espacio de aprendizaje y descubrimiento en base a una temática aún muy reciente en el Ecuador con miras a que la Cultura de Café crezca en nuestro país.

PROBLEMÁTICA

- El complejo de la Mitad del Mundo ubicado al nor-occidente de Quito consta con un equipamiento turístico abastecido, sin embargo, en los últimos 4 años el lugar decidió brindar a sus visitantes otro tipo de áreas de promoción cultural que abarcan temas como el museo de la cerveza, del cacao, de las vírgenes entre otras las cuales tienen una cualidad alegórica poco educativa del tema. Por ende, estos espacios no cumplen con la normativa nacional e internacional que requiere un museo.
- El complejo de la mitad del mundo tiene muchos equipamientos comerciales que no tienen un fin educativo, en su mayoría son repetitivos, monótonos y comerciales, haciendo que la cultura pierda su real potencial y contenido.

JUSTIFICACIÓN

Si bien las cafeterías en Quito han generado buenas propuestas de diseño interior para lograr vender su marca o producto, son muy pocas las que se dedican y reflexionan, por medio de la propuesta espacial, estética y funcional lo importante que es para el país el crecimiento del sector cafetero y como este demanda plataformas en donde puedan exhibir lo que se producen, más aún el poder generar una tipología de cafetería y museo que enseñe cómo funciona este sector desde la plantación hasta servirte una taza de café.

PROPUESTA DEL PROYECTO

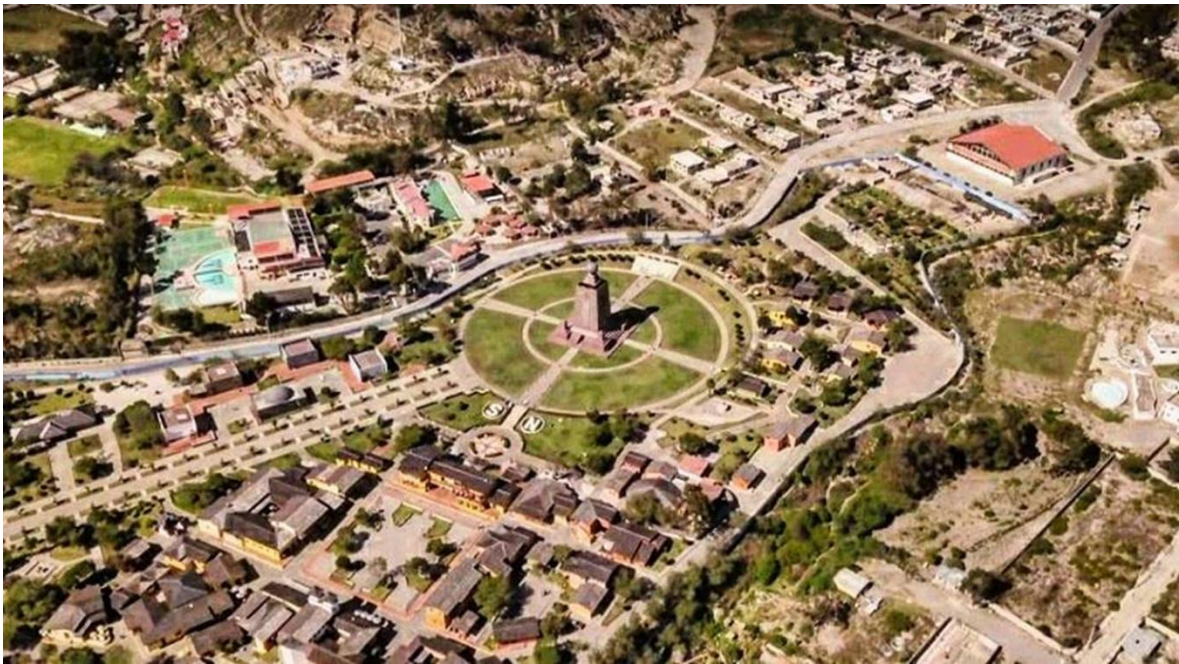
La propuesta de este proyecto de titulación es desarrollar por medio del diseño interior un museo interactivo, dinámico y versátil donde se dé a conocer todas las etapas de producción del café de especialidad. Utilizando su ubicación privilegiada al estar dentro del complejo turístico, mitad del mundo. El cual llama a un sin número de visitantes, locales e internacionales de todo tipo de edad, religión, condición social entre otras. Haciendo que este proyecto tenga una proyección de ser un referente espacial y funcional para el mundo de la exportación del café y la cultura que este producto envuelve.

RAZÓN DEL PROYECTO

Dar a conocer al turista nacional y extranjero, por medio de una propuesta interiorista estética y funcional, la calidad del café gourmet ecuatoriano, utilizando el equipamiento de museo interactivo como herramienta para generar conocimiento sobre este sector productivo el cual servirá de plataforma de exhibición y posicionamiento para pequeños y grandes caficultores nacionales.

UBICACIÓN DEL PROYECTO

El complejo Ciudad Mitad del Mundo se ubica en la Provincia de Pichincha, en la parroquia San Antonio de Pichincha, ubicada a 20 minutos al norte del Distrito Metropolitano de Quito, sitio imperdible dentro de la agenda de las personas que visitan nuestra ciudad.

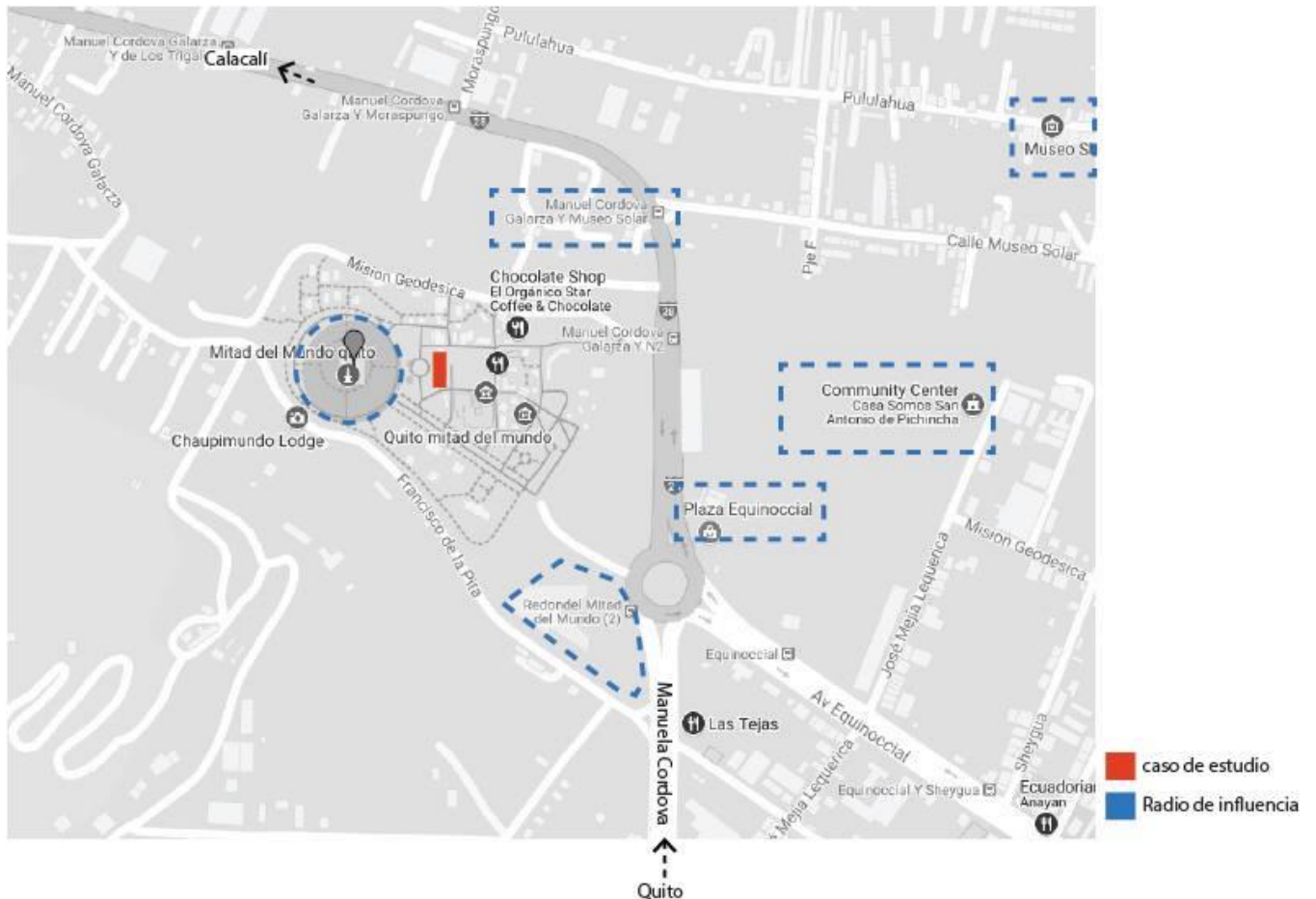


- Rutas de acceso: Se puede tomar el Metrobus en cualquier parada de este trayecto hasta llegar a la estación final de la Ofelia, tomar el alimentador a San Antonio, Mitad del Mundo. Si estas en el Tejar o en Miraflores puedes tomar el bus que dice Mitad del Mundo, este te deja en la parada exterior de la Plaza Equinoccial que está ubicada al frente de la Ciudad Mitad del Mundo.

VÍAS DE ACCESO

El Museo Interactivo del Café, de ser desarrollado, cuenta con varias vías principales de acceso entre las que se encuentran:

- Avenida Córdova Galarza, vía que conecta a San Antonio de Pichincha con el norte de la ciudad, tomando como referente al Centro Comercial El Condado. Esta vía es una avenida considerada de alto tránsito, por la cual toma 20 minutos llegar hacia nuestro punto de locación.



FUNCIONAMIENTO:

La ejecución de esta propuesta consta del siguiente proceso para cada área:

- Museo
- Realización de una investigación cualitativa para cada área establecida.
- Elaboración de insumos y contenido para cada una de ellas.
- Elaboración de planos para la construcción.
- Diseño de interior.

MARCO TEÒRICO:

Para poder generar una propuesta que brinde el espacio de museo es necesario saber que parámetros físicos y sociales deben tener estos espacios.

MUSEOGRAFÍA:

Museológicamente G. Ellis Burcaw (1975) distingue entre exhibición (display) y exposición (exhibit). “Una exposición es una exhibición más interpretación; o, una exhibición es mostrar [showing], una exposición de mostrar y relatar [telling]”. La exposición es, además, una puesta en escena de los objetos interpretados con los que se quiere contar y comunicar un relato. Desde un planteamiento de la nueva museología, como es el de Marc Maure (1996), “la exposición es un método; constituye uno de los más importantes útiles de diálogo y concienciación de que dispone el museólogo con la comunidad”. Abela (2010)

1. Categorización Espacial.

La caracterización básica de los espacios en los museos se apoyaba en una diferenciación de usuarios, distinguiéndose entre zonas públicas, internas y semipúblicas, pero en la actualidad, los teóricos de la arquitectura de museos consideran que se deben incorporar desde el principio criterios relacionados con la conservación de los bienes culturales, obteniéndose una clasificación en cuatro zonas o categorías.

-Zona pública sin bienes culturales, Zona pública con bienes culturales, Zona interna con bienes culturales, Zona interna sin bienes culturales.

2. Medidas de Seguridad.

El museo se articula por zonas de protección: exterior, interior y puntual, con niveles de seguridad según áreas. En las exposiciones la seguridad ha de diseñarse individualmente.

El diseño condiciona la seguridad de muchas maneras, por ejemplo, según la organización y disposición del espacio, el diseño de los elementos de exposición, el color y la iluminación.

3. Galería:

Son salas dedicadas a la exhibición de obras, especialmente del arte visual, y principalmente pintura y escultura. Además de exhibir y promocionar las obras de los artistas, a través de ellas, los coleccionistas privados y los propios museos.

La clasificación debe atender también a la relación que se establece entre la exposición y el público. El punto de vista de quien concibe la exposición (artistas, comisarios, diseñadores, mediadores) está ya expresado en el montaje, en la documentación que la acompaña, en la intención con que todo esto ha sido concebido, pero también en la forma en que se quiere hacer participar, hacer interactuar al público con la exposición.

Accesos y Circulaciones.

En un espacio de museo es muy importante que los accesos se diseñen de manera adecuada en tamaño, número y situación para usuarios, personal y bienes culturales. Igualmente, resulta recomendable estudiar, dentro de las facilidades que aporte el edificio, la posibilidad de diferenciación de la circulación de bienes culturales y personas (usuarios externos, suministradores, personal del museo y personal de mantenimiento).

Además, el “circuito” del museo es el elemento distributivo y compositivo que enlaza entre sí las diferentes áreas, espacios y uno de los aspectos que más condicionan el tipo de edificio que va a resultar en función de su diseño como elemento cerrado, abierto, continuo, etc.; su trazado concreto dependerá de numerosos factores, entre ellos la seguridad y el control de accesos, el discurso museológico y la calidad de los espacios que enlace.

4. Control de Iluminación.

Un buen diseño requiere la apreciación de la forma, color, contenido y dimensiones tanto de los objetos expuestos como del espacio que los expone. Siete principios básicos:

1. el ángulo de reflexión es igual al ángulo de incidencia
2. el ángulo al que la luz incide ayuda a la apreciación del objeto, o a esconderlo
3. todo objeto iluminado se convierte en una fuente de luz y su imagen es reflejada proporcionalmente a la iluminación relativa del objeto y a la superficie reflectante
4. cuanto más oscuro es el tono de la superficie reflectante, más luz se necesita
5. la intensidad de la luz disminuye en proporción inversa al cuadrado de la distancia desde su fuente.
6. los rayos de luz, si no se bloquean, irradian desde su fuente de forma igualitaria en todas las direcciones
7. los colores oscuros absorben la luz mientras que los colores claros y superficies pulidas la reflejan

Tipos de Recorridos:

-Recorrido sugerido: presenta un orden secuencial para la mayor comprensión del guion. Sin embargo, permite que la visita se realice de diferente forma si así se desea.

-Recorrido libre: se utiliza para guiones no secuenciales. Permite realizar la visita de acuerdo con el gusto o inquietudes del visitante.

-Recorrido obligatorio: se debe de seguir el orden planteado a través del montaje.

-Distanciamiento del muro: Se debe de dejar una distancia mínima de 70 cm entre el espectador y el muro por razones de conservación y para impedir que el público haga sombra sobre las obras.

PROGRAMACIÓN Y ÁREAS:

Uno de los frentes de acción más importantes de esta tesis es proponer como parte de la exposición permanente del museo un área que replique todo el sistema de producción del café. Para poder no solo generar las condiciones climáticas necesarias sino también una experiencia más vivida y real al visitante.

Área productiva

En esta área el diseño resolverá un espacio con las condiciones óptimas para exponer una producción clara del café desde la siembra a la cosecha y selección.

- **Post cosecha: que es el beneficio.**

Beneficio del café es el proceso que consiste en retirar de las “cerezas maduras las capas exteriores y dejar solo el café pergamino seco”. Se realizan por vía húmeda o por vía seca. La vía húmeda de secado es un proceso de mayor tecnología en la cual se utiliza una maquina llamada, esta maquinaria puede variar su tamaño según el requerimiento de la finca o lugar de producción.

- **Selección, análisis y trilla**

“El objeto de esta operación es el retiro de la envoltura que recubre el grano denominada pergamino y es llevada a cabo en una maquina trilladora la cual generalmente consta de un tornillo alimentador que obliga a los granos a pasar a través de un espacio reducido, sometiendo el grano a fricción, desprendiendo la película recubridora que asemeja un plástico.”

Después de este proceso el grano ya se está listo para su comercialización y consumo.

Área sensorial:

Existen protocolos de café que se los maneja a nivel internacional para países consumidores; sin embargo, pocos protocolos responden a las necesidades puntuales que demanda la gran variedad de café que existe hoy en día, estos son: Iluminación, Temperatura ambiente, Extracción de aire, Colores de las paredes, Contaminación, Información Visual e Instalaciones hidráulicas.

Análisis de muestras en café en verde.

El café oro o verde como se le conoce generalmente en nuestro ámbito es seleccionado con el objetivo de producir un café de alta calidad y conseguir el precio más alto en el mercado nacional e internacional. No existe un sistema personalizado para clasificar el café verde, pero generalmente se selecciona por: variedad, altitud, lote, tipo de proceso: natural, lavado o Honey, tamaño del grano (mallas seleccionadoras), densidad del grano, humedad del grano y número de defectos.

Catación.

Una vez seleccionados los granos verdes idóneos se tuesta el café en el laboratorio en pequeñas cantidades para analizar diferentes curvas de tueste y poder catarlos y descubrir sus sabores, tipos de acidez que hay en cada uno de ellos. La cata del café es un proceso estándar en la mayoría de sitios siguiendo las normativas SCA este es llamado “catación o coffee cupping” en el cual se evalúa la fragancia, aroma, sabor, residual, acidez, cuerpo, balance.

Estos es el equipamiento óptimo para un laboratorio de catación: Trilladora para muestras, Tostadora, Molino para muestras, Balanzas, Medidor de humedad, Zarandas, Colorímetro, Tazas, Cucharas de catación, Recipientes de limpieza, Escupideros, Estufa,

Teteras, Agua potable, Bandejas, Mesas, Termómetro, Estanterías, Computadora y Archivador.

- Resultados del análisis inicial de la cadena productiva.

Todos los resultados de estos análisis de selección de café en verde y catación se guardarán en los archivos para analizar y comparar con futuros cafés de las mismas cualidades de los diferentes clientes.

- **Área Torrefactora**

La tostión del café es un proceso de calentamiento, cocción y secado de los granos verdes con la terminación de explotar las propiedades de este, en este punto se realiza los aromas, sabores y acidez deseada desde la última muestra tostada en el laboratorio.

- Tostadora: Perfilar varios tipos de tueste de acuerdo al mercado y a la necesidad del cliente.
- Desgasificación: proceso de expulsión de CO_2 del café para que tenga su sabor óptimo. El café cuando está recién tostado comienza a expulsar el CO_2 y es muy importante seguir los tiempos de desgasificación para no dañar el producto y conseguir su mejor sabor cuando este pueda salir ya a la venta
- Bodegas.

Ya que el café en desgasificación tarda varias semanas se tendrá que almacenar en las bodegas adecuadas especialmente ya que deben estar aisladas de cualquier aroma u olor del exterior que pueda dañar el café. La primera forma es guardar en tachos grandes el café recién tostado y dejar que reposen y que este haga su proceso de desgasificación ahí hasta cumplir las semanas requeridas. La segunda forma y más correcta es embodegar el café y guardándolas en las bolsas con la

válvula y así estas puedan liberar solas su Co2 e ir reduciendo la cantidad de oxígeno en su interior del empaque. De esta manera se puede asegurar una larga conservación del café.

Cafetería

Consta de un lugar donde se podrá degustar los cafés de especialidad de varias regiones del país, realizados en vivo a manera de una presentación a los clientes. Por esta razón es necesario generar puntos focales los cuales si bien brindar un servicio de cafetería al cliente, de igual forma le están educando e introduciendo en el mundo del café.

Área administrativa

En este espacio se resolverá de una manera integrar todo lo que tiene que ver con la contabilidad y administración del museo. Ya que estos espacios no solo deben llevar una contabilidad clara, sino también necesitan planificar y gestionar todas las actividades que en él se darán. Es decir se resolverá en una oficina el área de: Contabilidad, Finanzas, Sala de reuniones, Gestión y planificación, Gerencia, Baños, Almacenaje alto y bajo y Bodega.

Escuela de Barismo.

Consta de una zona donde se dictarán diferentes cursos de toda la cadena productiva del café como análisis productivo, catación, tueste, preparación de bebidas a base de café (barismo) y arte latte; pero al mismo tiempo es necesario recalcar que todo el museo del café es académico perchè, porque la metodología de interiorismo a usar en cada espacio establece que cada área tendrá dentro de sus instalaciones una parte académica.

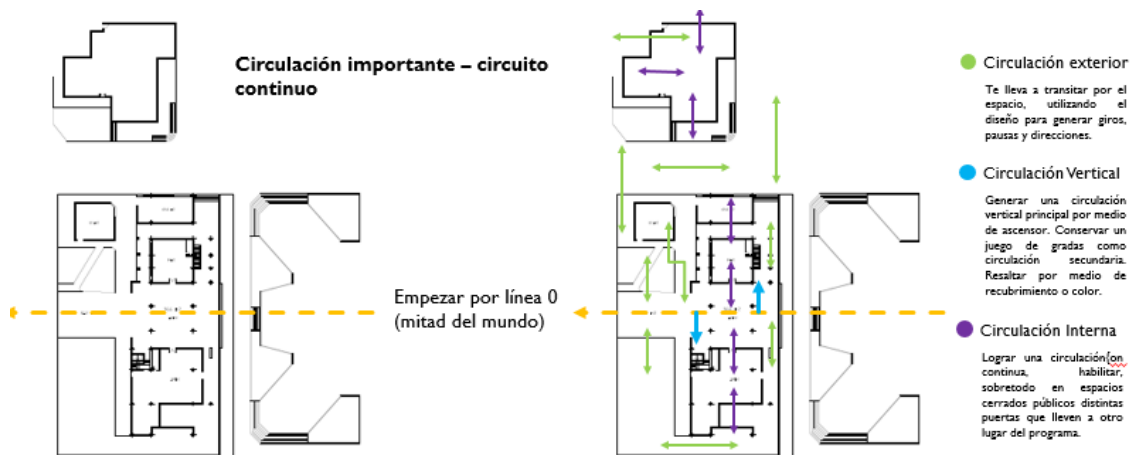
Sin embargo, existe un espacio especializado a la enseñanza sobre la preparación de bebidas y el arte latte. Entendiendo el arte latte como a la técnica utilizada por los baristas para dibujar en el café con leche emulsionada.

Planteamiento de jardines

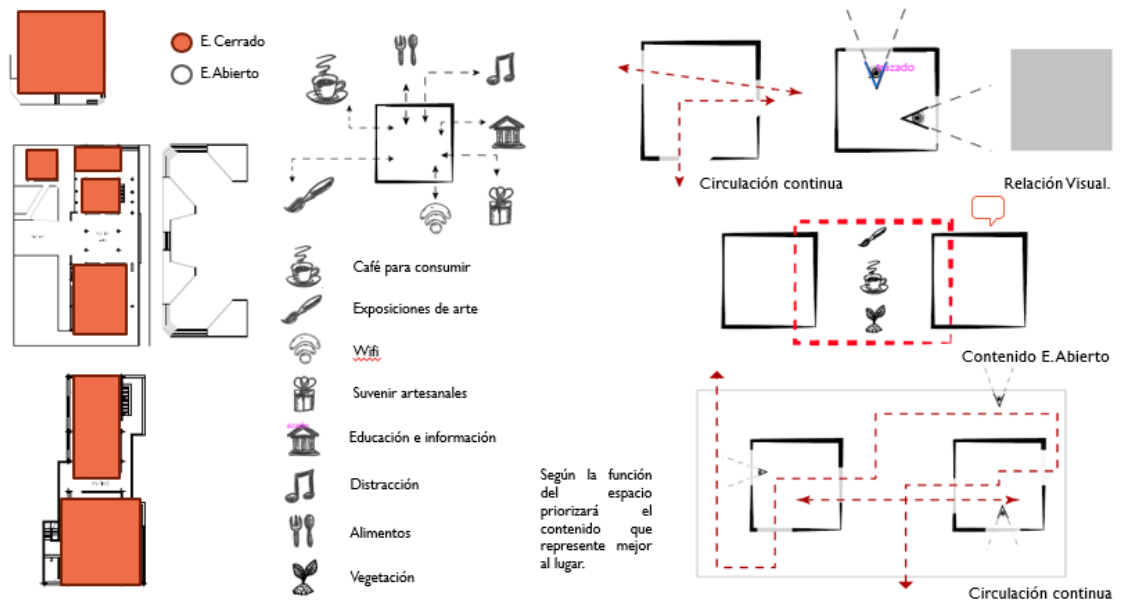
La propuesta de diseño del museo del café no solo resolverá el interior del complejo. Para dar una mejor lectura a todos sus visitantes se propone intervenir por medio del diseño del paisaje los jardines exteriores, su circulación universal y jardines verticales.

Se generará un estudio de plantas que nos ayuden a lograr la propuesta estética deseada; es decir que vaya acorde al mundo del café. Con esto también podemos brindar al visitante una atmosfera cafetera lúdica en todo lo que tiene que ver como jardines y espacios de dispersión.

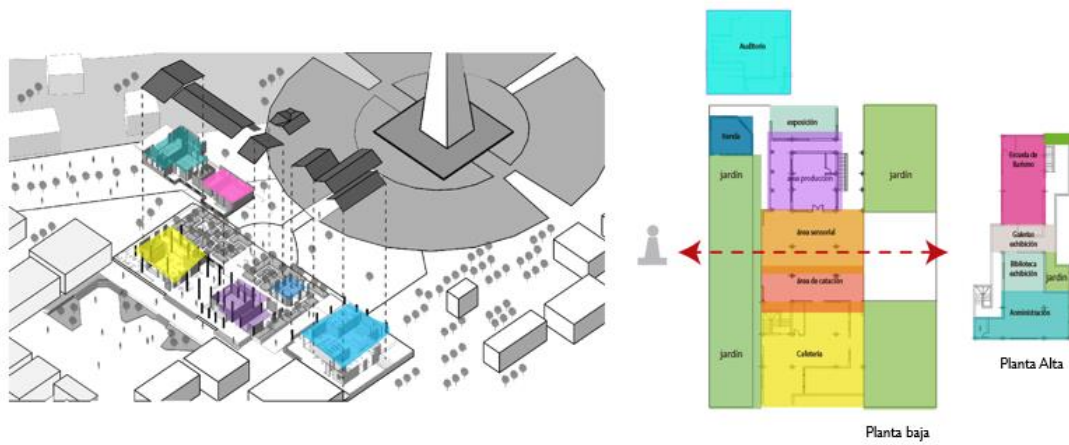
Desarrollo de Propuesta.



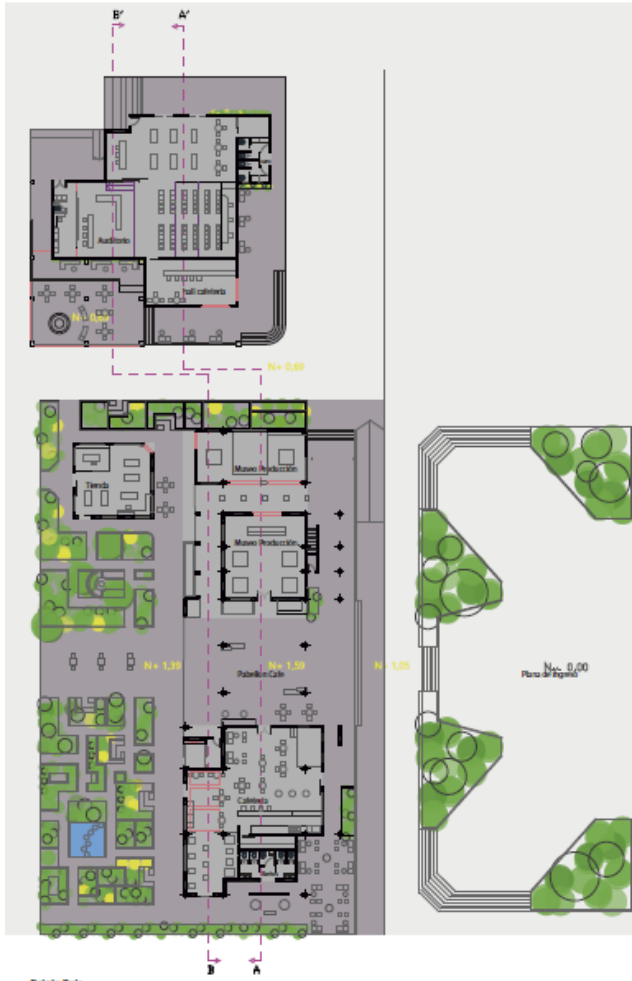
Propuesta funcional:



Zonificación:



Propuesta:



Planta Baja
Esc 1:200

Concepto Estético.



Analizar la planta del café, su morfología y color



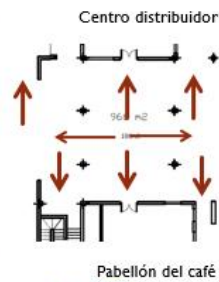
Estudiar el grano de café, su textura individual y grupal.



La taza de café, la bebida y su espuma como toque sutil y elegante de diseño



Pabellón:

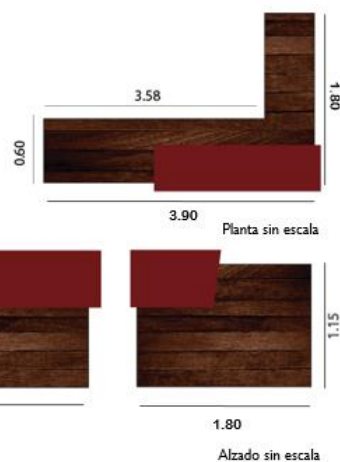


Jonathan Cory-Wright – Expo Zaragoza



Este espacio cuenta con un counter informativo, bancas para tomar café, áreas asignadas para exhibiciones temporales de arte. Escaparate educativos.

Se propone revestir este espacio con materiales nobles y naturales para crear un impacto visual al momento de cruzar el pabellón. Este gesto es importante ya que este espacio representa el hall de ingreso y presentación del complejo.



Mdf fibrapac – Chocolate OAK

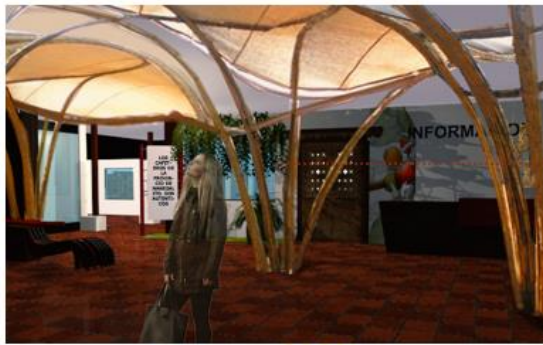
Mdf melamina laminada - rojo

Mdf melamina blanca



Counter Información





Rattan sofa CUUN NATURE



Mesa Tulip Mármol línea nórdica



Silla Devhora - Potrona



Invitar a distintos artistas a generar mensualmente instalaciones efímeras de cualquier estilo siempre y cuando hablen de los grupos étnicos ecuatorianos que trabajan el café



Duratex interiores Blanco



cerámica



Arpillera de yute

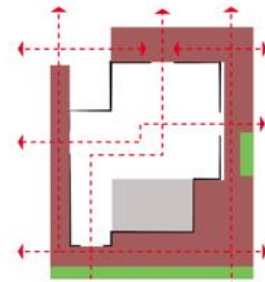
Cafetería Guayasamin Gustar – Degustar – Saborear.



El aforo interior de la cafetería cuenta con un espacio para cata, una barra, sala y mesas



zonificación



circulación continua



Interpretación de taza de porcelana blanca, bebida y espuma de café.



Recubrimiento de piso



Recubrimiento Pared



Mosaico cerámica retro



Jabonillo blanco



Duratex interiores Blanco



Duratex interiores chocolate



Mural geométrico, acrílico



Coverton amarillo intenso

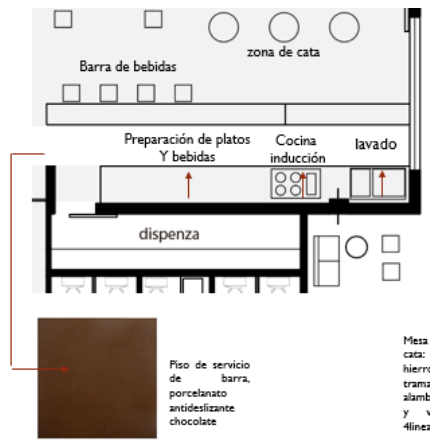


Duratex interiores Rojo ral 3002

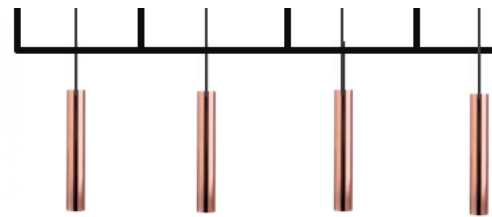


Mosaico Cuencano cerámica
 Jabonillo blanco texturizado
 OCB

Barra principal – área de cata



Silla escandinava florence



estructura colgante de aluminio negra con 20 lámparas de aluminio cobre de Carl Thore



Mesa cesto para cata: patas de hierro forjado, tramado de alambre soldado y vidrio de 4lineas



Porta maceta de mdf de 12mm empotrada a la Pared, macetas de cerámica blanca y planta Mala madre.



Mesa circular de ladera de pino, textura estampada recubierta de resina

Silla rojo vintage de madera de palo.

Lámpara estilo jaula, escandinavo industrial



Decoración poster deco. Ilustrador Benjamin Gray

Silla terra wooz tapizada- blanco



Butaca Rabbit Amarilla



Museo Maquinas de Café:



Museo de objetos y maquinas de café, este espacio de la cafetería principal propone brindar una muestra de los objetos que han sido representativos a lo largo de la historia de este oficio; máquinas de vapor, de cobre, a presión, rudimentarias, entre otras. cumplirá con las normas de museografía y tendrá espacios temporales para variar la muestra.

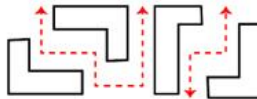
El recubrimiento del techo es la interpretación y geometrización de la espuma de café en la técnica de origami. moldura de cartón, resina y yeso.



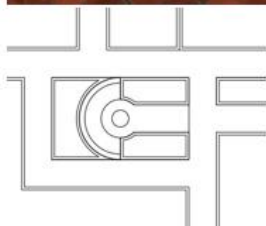
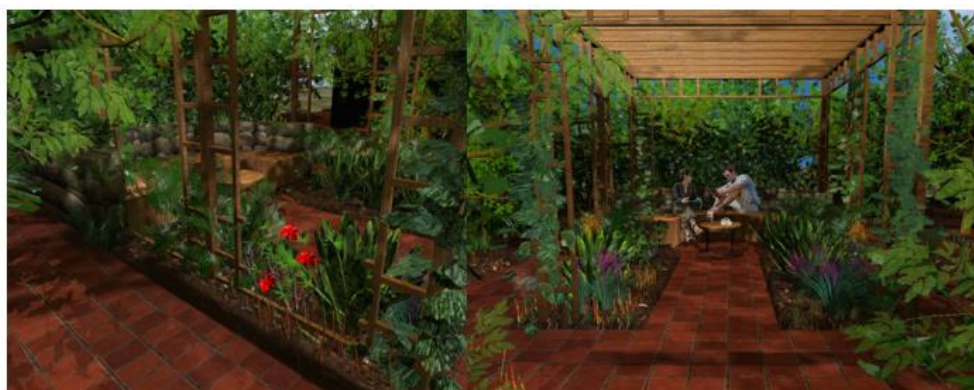
Áreas Verdes:



Módulo gestor, que representa el lleno de la composición del jardín, donde estará la vegetación; definirá la circulación



En algunas caras del modulo se implementará una sillita y una mesa. Punto de encuentro.



Pérgola de aluminio amaderado.

Mobiliario semicircular, madera plástica wpc





Mesa Cofea:



Este mobiliario se ha diseñado partiendo del estudio morfológico de la hoja de la planta de café. llegando a conseguir un módulo; del cual se han sacado 2 propuestas, tanto en forma como color, las mismas que se unificaran para formar la mesa por medio del plano seriado.



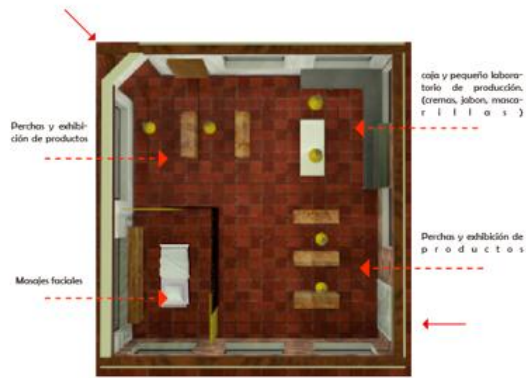
Modulo



Técnica: plano seriado – mdf melanina amarilla y azul – vidrio 4 líneas



Tienda Orgánica:



Tienda de productos elaborados con todos los componentes de la planta del café, espacio para promocionar a pequeños artesanos. A este lugar se ha designado un espacio de masajes faciales, con el fin de desestresar al visitante brindando otro tipo de experiencia.



Papel tapiz



Jaboncillo multitono

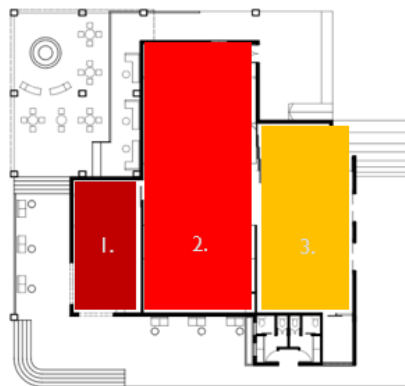
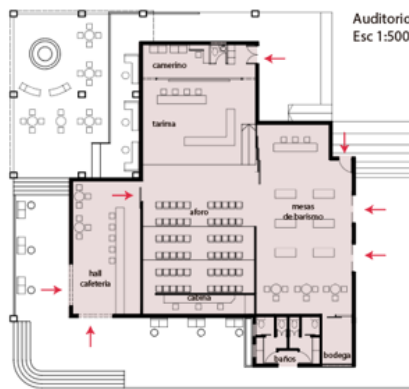


Duratex interiores Blanco



Lámpara industrial amarilla

Auditorio:

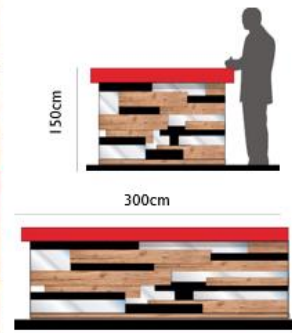


El auditorio posee 3 dinámicas 1. hall de ingreso, cafetería gourmet. 2. Auditorio conferencias 3. Competencia barismo

El Auditorio esta concebido como un punto de práctica, enseñanza y competencias. En donde se implementará una cafetería de lujo como hall de ingreso, una tarima para conferencias y competencias, mesas de barismo para competencias de aero press y servicios



Concepto estético basado en el arte de preparar café.



Cafetería gourmet - hall

Barra cafetería.



Acabado oxidado pintura



Permalatex mate negro



espejo



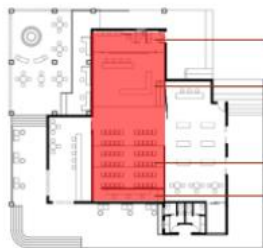
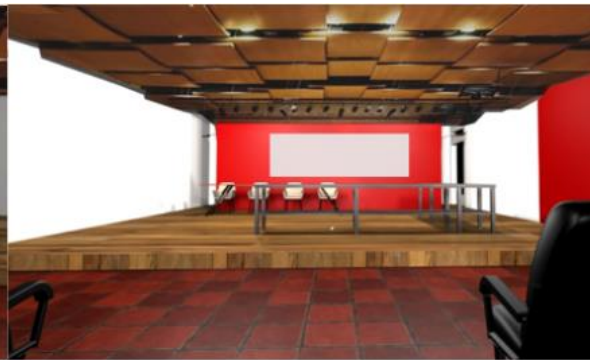
Cuarzo rojo meson



Mdf melaminico Negro tapa frontal



Fibrapac tipo teka



- camerino
- Tarima.
- Aforo 60 P.
- Cabina de mando



Pintura permalatex: semi satinada



Vinilo decorativo



Mesa jurado – hierro
Tablero de Pino

Lámpara hierro
Industrial M64
roja

Potroña TUKASA
Blanca gris

Mesa competencia,
Acero inoxidable, patas
De madera de cedro.

Silla terra wooz
amarilla

Mesa tulipán
negro

Escuela de Barismo



Espacio de servicio
y cata.

Espacio de practi-
ca para cafe arte.

Mesas de barismo
con maquina de
café e instalaciones
necesarias.

Espacio docente
barra con fregador



Aulas múltiples donde
el alumno podrá
experimentar y
aprender todo lo que el
mundo del barismo le
pueda brindar. colores y
materiales sobrios y
puros que resalten las
texturas del café.

Conclusiones.

Esta propuesta de diseño ha sido creada para como un aporte a la cultura cafetera debido a la inexistencia de un sitio de aprendizaje de este tema tan amplio y apasionante para muchas personas consumidoras de café. Todos sus espacios proponen una interacción de parte del público con las diferentes etapas de la cadena de producción del café,

permitiéndole comprender de forma rápida y sencilla lo que involucra servirse una taza de esta bebida.

La propuesta de crear un museo del café en la Mitad del Mundo, parte de que al ser este un lugar turístico imperdible para ecuatorianos y extranjeros, es el lugar propicio para dar a conocer de manera interactiva todo lo relacionado a este producto. Para el desarrollo de este proyecto se hizo una extensa investigación de colores, ambientes y diseños innovadores que puedan fusionarse con la temática en cuestión. Este plan de titulación propone al diseño interior como una marca y una metodología fácil para replicar en cualquier lugar y espacio con el detalle cuidados de requerimientos que al ser cumplidos permiten la promoción de uno de los productos de mayor demanda en el mundo.