

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Centro de Experiencia de Repostería: Bake House by KitchenAid

Estefanía Donoso Castro

Diseño Interior

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Diseño Interior

Quito, 18 de mayo de 2023

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Centro de Experiencia de Repostería: Bake House by KitchenAid

Estefanía Donoso Castro

Nombre del profesor, Título académico

Andrea Pinto, MFA

Quito, 18 de mayo 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: Estefanía Donoso Castro

Código: 00214127

Cédula de identidad: 1751077205

Lugar y fecha: Quito, 18 de mayo 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UNPUBLISHED DOCUMENT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

La repostería es un arte; cuyos ingredientes, técnicas y recursos cumplen con unos principios físicos y químicos que deben darse con absoluta precisión para obtener el balance de los más exquisitos postres.

En diferentes lugares del Ecuador podemos encontrar heladerías, tiendas de insumos, pastelerías, cafeterías, talleres, entre otros. Es por esto que este proyecto final propone desarrollar un centro donde los aficionados y amantes de la repostería puedan vivir una experiencia completa y poner en práctica sus habilidades.

El proyecto se enfoca en transportar a sus visitantes a los diferentes estados de la repostería y que en ellos puedan experimentar el balance entre sus componentes; ligereza y delicadeza en sus detalles.

Palabras clave: repostería, pastelería, cafetería, talleres, tienda, picadas, vinos, bookstore, gift shop, heladería.

ABSTRACT

Bakery is an art; whose ingredients, techniques, and resources comply with physical and chemical principles that must be followed with absolute precision to achieve the balance of the most exquisite desserts.

In different places in Ecuador, we can find ice cream parlors, supply stores, pastry shops, cafés, workshops, among others. That is why this final project proposes to develop a center where baking enthusiasts and lovers can have a complete experience and put their skills into practice.

The project focuses on transporting its visitors to different states of baking where they can experience the balance between its components; lightness and delicacy in its details.

Key words: bakery, pastry shop, café, workshops, store, small bites, wines, bookstore, gift shop, ice cream parlor.

TABLA DE CONTENIDO

Resumen.....	5
Abstract.....	6
Indice de Figuras.....	8
Introducción.....	9
Capítulo 1: Contexto.....	10
1. Repostería.....	10
2. Investigación de la marca.....	14
3. Problemática.....	15
Capítulo 2: Planteamiento del proyecto.....	16
4. Propuesta.....	16
5. Razón.....	16
6. Target.....	18
7. Análisis del sector.....	18
8. Análisis arquitectónico.....	24
9. Referentes.....	28
10. Metas de diseño.....	30
11. Alcance del proyecto.....	31
12. Tipología de áreas.....	31
13. Concepto.....	35
Capítulo 3: Los diferentes estados de un postre.....	39
14. Cremoso.....	39
15. Espumoso.....	40
16. Crujiente.....	41
17. Líquido.....	42
18. Gelatinoso.....	44
19. Congelado.....	45
Conclusiones.....	46
Referencias bibliográficas.....	47
Anexo A: Plano de amoblamiento general planta baja.....	48
Anexo B: Plano de amoblamiento general planta alta.....	49

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación La Tejedora Distrito Creativo	19
Figura 2 Mapa de Tiendas de Postres	20
Figura 3 Mapa de Cafeterías	21
Figura 4 Mapa de Vinos.....	22
Figura 5 Mapa de Heladerías	22
Figura 6 Asoleamiento Terreno, Análisis Original.....	24
Figura 7 Implantación Terreno, Análisis Original.....	24
Figura 8 Fachada Principal	25
Figura 9 Fachada Lateral Derecha	26
Figura 10 Fachada Posterior	26
Figura 11 Fachada Lateral Izquierda	27
Figura 12 Fachada Frontal Lateral Izquierda.....	27
Figura 13 Centro de Experiencia Leolux	28
Figura 14 Centro de Experiencia Leolux	29
Figura 15 Centro de Experiencia Collins.....	30
Figura 16 Centro de Experiencia Collins.....	30
Figura 17 Concepto.....	36
Figura 18 Diagrama de Adyacencias Planta Baja.....	37
Figura 19 Diagrama de Adyacencias Planta Alta	37
Figura 20 Zonificación Planta Baja	38
Figura 21 Zonificación Planta Alta.....	38
Figura 22 Pastelería y Cafetería Planta Baja.....	39
Figura 23 Pastelería y Cafetería Planta Alta	40
Figura 24 Talleres de Repostería	41
Figura 25 Tienda de Insumos de Repostería.....	42
Figura 26 Picadas y Vinos Planta Baja	43
Figura 27 Picadas y Vinos Planta Alta	44
Figura 28 Bookstore y Gift Shop.....	45

INTRODUCCIÓN

Bake House by KitchenAid es un centro de experiencia de repostería que nace a partir de mi pasión por los postres. Los diferentes estados de un postre: cremoso, espumoso, crujiente, líquido, gelatinoso y congelado; nos llevan a tener una experiencia sensorial. Como aficionada y amante de la repostería, querría contar con un espacio donde pueda vivir una experiencia completa y poner en práctica mis habilidades. Es por esto que el proyecto busca crear un espacio donde sus visitantes experimenten el mundo de la repostería y se sumerjan en él. Para realizarlo, cada espacio brindará diferentes actividades y transportará a sus visitantes a los diferentes estados de un postre.

DESARROLLO DEL TEMA

CAPÍTULO 1: CONTEXTO

1. Repostería

1.1 Experiencia sensorial a través de la repostería

Al comer un postre, varios sentidos se despiertan y contribuyen a la experiencia placentera. Estos son los sentidos que se involucran al disfrutar de un postre:

Gusto: El sentido del gusto es uno de los más importantes al comer un postre. Los sabores dulces, salados, ácidos y amargos presentes en el postre estimulan las papilas gustativas de la lengua, permitiéndonos apreciar y disfrutar de los diferentes matices de sabor.

Olfato: El sentido del olfato es crucial en la percepción de los sabores. Al comer un postre, los aromas se liberan y llegan a través de las fosas nasales, lo que enriquece nuestra experiencia gustativa. Los olores dulces, especiados o frutales pueden despertar recuerdos y emociones asociadas.

Vista: La presentación visual de un postre es muy importante, ya que nuestros ojos juegan un papel clave en la percepción de la comida. Un postre atractivamente decorado, con colores vibrantes y una presentación creativa, puede aumentar nuestro apetito y despertar nuestro interés por probarlo.

Textura: La textura de un postre también es fundamental para disfrutarlo plenamente. La sensación en boca puede variar desde crujiente y esponjosa hasta suave y cremosa. La textura juega un papel importante en la forma en que percibimos y disfrutamos la comida.

Tacto: Al comer un postre, también podemos experimentar sensaciones táctiles. Esto incluye la sensación de tomar un postre con las manos, sentir la textura de un glaseado suave o disfrutar de una corteza crujiente. Estas sensaciones táctiles pueden agregar una dimensión adicional al placer de comer.

Es importante destacar que la experiencia de cada persona puede ser única, y los sentidos pueden interactuar de manera diferente en cada individuo. Los recuerdos, las preferencias personales y los contextos también pueden influir en cómo percibimos y disfrutamos los postres.

1.2 Estados de la repostería

Los estados de la repostería se refieren a las características y texturas que pueden tener los postres. A nivel sensorial, los estados pueden llevarnos a experimentar diferentes dimensiones. Es por esto que el proyecto busca generar una experiencia a través de los estados, y guiar a sus visitantes hacia una variedad de dimensiones, entre ellas:

Cre moso: Los postres cremosos tienen una textura suave y untuosa en la boca. Ejemplos de postres cremosos incluyen mousses, natillas, flanes y cheesecakes. Estos postres a menudo se logran mediante la combinación de ingredientes como huevos, leche, crema y gelatina para obtener una textura suave y sedosa.

Espumoso: Los postres espumosos son ligeros y aireados, generalmente debido a la incorporación de aire o la presencia de agentes leudantes como el bicarbonato de sodio o la levadura. Los soufflés, los merengues y las tortas esponjosas son ejemplos de postres espumosos. Estos postres se caracterizan por su textura esponjosa y suave.

Crujiente: Los postres crujientes ofrecen una textura crujiente y a menudo se obtienen al hornear o freír ingredientes como masa, galletas o frutas. Ejemplos de

postres crujientes son las galletas, los strudels, los churros y los crumbles. Estos postres proporcionan una experiencia agradable al morder y disfrutar de la textura crujiente.

Líquido: Los postres líquidos se caracterizan por su consistencia fluida y su capacidad para ser bebidos o sorbidos. Ejemplos famosos son los batidos, los smoothies, las bebidas calientes como el chocolate caliente y los puddings líquidos. Estos postres suelen ser refrescantes y se disfrutan bebiéndolos o tomando pequeños sorbos.

Gelatinoso: Los postres gelatinosos tienen una textura firme y elástica debido a la presencia de gelatina u otros agentes gelificantes. La gelatina, los flanes de caramelo y las pannacottas son ejemplos de postres gelatinosos. Estos postres se caracterizan por su suavidad y su capacidad para mantener su forma.

Congelado: Los postres congelados son aquellos que se disfrutan a bajas temperaturas, generalmente después de ser congelados. Ejemplos populares incluyen helados, sorbetes, paletas y semifríos. Estos postres tienen una textura fría, cremosa o helada, y a menudo se sirven como una deliciosa opción refrescante.

Es importante destacar que estas descripciones representan los estados generales de los postres, pero en la repostería se pueden encontrar variaciones y combinaciones entre ellos, lo que permite crear una amplia gama de texturas y experiencias sensoriales.

1.3 Relación de la repostería con el diseño interior

La relación entre la repostería y el diseño interior se establece a través de la presentación y la estética de los postres, así como en la creación de espacios dedicados a la repostería.

1. **Presentación y decoración:** En la repostería, la presentación de los postres es clave para atraer la atención y despertar el apetito de los comensales. El diseño interior

puede influir en la presentación de los postres a través de la elección de platos, vajillas, cubiertos y elementos decorativos que realcen la belleza y la armonía visual del conjunto.

2. Espacios dedicados a la repostería: En muchos establecimientos de repostería, como pastelerías, cafeterías y restaurantes, el diseño interior se utiliza para crear ambientes acogedores y atractivos que inviten a los clientes a disfrutar de los postres. La distribución del espacio, la selección de colores, la iluminación y los elementos decorativos contribuyen a crear una experiencia agradable y temática relacionada con la repostería.

3. Exposición de productos: En las tiendas de repostería, el diseño interior se utiliza para exhibir de manera atractiva los productos. Las vitrinas, estanterías y mostradores son diseñados para resaltar los postres, mostrando su variedad, colores y texturas de manera visualmente atractiva.

4. Estilo y temática: El diseño interior puede reflejar el estilo y la temática de la repostería. Por ejemplo, una pastelería de estilo clásico puede tener una decoración elegante y sofisticada, mientras que una tienda de cupcakes puede optar por un diseño más lúdico y colorido. La elección de colores, muebles, revestimientos y decoraciones está influenciada por el tipo de repostería que se ofrece y el público objetivo al que se dirige.

5. Integración de elementos relacionados: En algunos casos, el diseño interior puede incluir elementos relacionados con la repostería. Por ejemplo, se pueden incorporar utensilios de cocina, moldes, ingredientes o imágenes de postres en la decoración para crear una conexión directa con el arte de la repostería.

La relación entre la repostería y el diseño interior radica en la presentación y la creación de espacios temáticos que realzan la belleza y la experiencia de los postres. El

diseño interior puede influir en la estética, la funcionalidad y la experiencia del cliente en las tiendas de repostería, creando ambientes que reflejen el estilo de los productos y atraigan a los amantes de la repostería.

2. Investigación de la marca

2.1 KitchenAid

KitchenAid es una marca reconocida a nivel mundial en el ámbito de electrodomésticos y utensilios de cocina. Fundada en 1919, se ha ganado una reputación sólida por su calidad, diseño y durabilidad. La marca es conocida principalmente por sus mezcladoras de pie, pero también ofrece una amplia gama de productos, incluyendo batidoras de mano, licuadoras, procesadores de alimentos, tostadoras, cafeteras, utensilios de cocina y más.

KitchenAid se ha destacado por su enfoque en la innovación y la ingeniería de precisión. Sus productos están diseñados con una combinación de estilo y funcionalidad, incorporando tecnología avanzada para ofrecer un rendimiento excepcional. La marca se ha asociado con chefs profesionales y entusiastas de la cocina para desarrollar productos que satisfagan las necesidades de los usuarios más exigentes.

Una de las características distintivas de KitchenAid es su emblemático color, el “rojo imperial”, aunque también ofrece una variedad de opciones de colores para adaptarse a diferentes estilos de cocina. Además del diseño atractivo, los electrodomésticos de KitchenAid están contruidos con materiales de alta calidad que les confieren durabilidad y resistencia.

KitchenAid se ha convertido en un símbolo de excelencia en la cocina, siendo una elección popular tanto para uso doméstico como profesional. Su reputación se ha

consolidado a lo largo de los años gracias a su compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente. Siendo una marca de renombre, KitchenAid continúa innovando y expandiendo su línea de productos para ofrecer soluciones culinarias de vanguardia.

2.2 Relación con el proyecto

Un centro de experiencia de esta magnitud necesita una marca fuerte que lo respalde. KitchenAid es un gran referente de la repostería y por ende es el patrocinador adecuado para el centro. Un gran porcentaje de amantes y aficionados de la repostería tienen a su disposición una batidora de pie KitchenAid, por ser una herramienta muy útil pero también por todo lo que la marca significa. Esto permite que los visitantes se sientan automáticamente atraídos al centro y que tengan una imagen de excelencia, profesionalismo y variedad.

El centro no pretende publicitar la marca ya que este se enfoca en los diferentes estados de la repostería. Sin embargo, los visitantes podrán encontrar insumos KitchenAid en áreas de preparación y elaboración como heladería, cocinas y talleres; o si desean comprarlos en la tienda de insumos. El centro se enfoca en la identidad de la marca y pretende transmitirles eso a sus visitantes en cada experiencia.

3. Problemática

Actualmente en Quito – Ecuador la gran mayoría de pastelerías, cafeterías y heladerías no ofrecen una experiencia a través del diseño, lo cual resta valor y acogida al lugar. Existen varios centros culinarios, no obstante, estos no son especializados en repostería y no cuentan con la infraestructura e insumos necesarios para impartir talleres de repostería. Las tiendas de insumos de repostería tienen aspecto de bodegas,

productos abarrotados y desorganizados, un espacio con poco o casi nulo diseño. En las tiendas de picadas y vinos, no se ofrece un servicio informativo para que las personas puedan entender y conocer como maridar un vino con diferentes picadas o bocaditos. Las librerías manejan una variedad de temas, y el espacio dedicado a repostería es muy corto.

Es por esto que se propone diseñar un centro que brinde una experiencia a través de los diferentes estados de la repostería, e integre diferentes actividades en un mismo lugar, que cuente con la infraestructura e insumos necesarios para un funcionamiento óptimo.

CAPÍTULO 2: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO

4. Propuesta

Se diseñará un centro de experiencia de repostería: Bake House by KitchenAid es un espacio para sumergirse en el mundo de la repostería. En él, sus visitantes tendrán la oportunidad de experimentar diferentes actividades que estimularán su sistema sensorial, potenciarán su curiosidad y brindarán un acercamiento a la repostería en todas sus facetas.

5. Razón

La repostería es una gran pasión para mí. Esta pasión despertó mi curiosidad y motivación, de tal manera que me dio el impulso para abrir mi propio emprendimiento. A futuro, uno de mis sueños es tener mi propia marca con sus establecimientos. Bake House by KitchenAid me permite plasmar mi sueño a través de la fusión de mi emprendimiento: Raspberry Bake Shop, y una marca que me respalda: KitchenAid.

Todos los seres humanos somos distintos, sin embargo, los aficionados y amantes de la repostería compartimos ciertas características que nos unen:

1. Creatividad: Los reposteros suelen ser personas creativas y artísticas. Tienen la habilidad de combinar ingredientes, colores y texturas de manera innovadora para crear postres únicos y visualmente atractivos.

2. Paciencia: La repostería requiere tiempo y precisión. Los reposteros exitosos son pacientes y están dispuestos a seguir las recetas al detalle, así como a realizar múltiples intentos para lograr la perfección en sus creaciones.

3. Atención al detalle: Los reposteros son minuciosos y cuidadosos en su trabajo. Prestan atención a los pequeños detalles y siguen las instrucciones con precisión para obtener resultados consistentes y de alta calidad.

4. Pasión por la cocina: Los reposteros suelen tener una pasión genuina por la cocina y disfrutan del proceso creativo de preparar alimentos. Disfrutan experimentando con ingredientes, sabores y técnicas para llevar su repostería al siguiente nivel.

5. Organización: La repostería implica seguir recetas, medir ingredientes y coordinar el tiempo de cocción. Los reposteros suelen ser personas organizadas que planifican y administran eficientemente su tiempo en la cocina.

6. Perfeccionismo: Los reposteros tienden a ser perfeccionistas y buscan constantemente mejorar sus habilidades y resultados. Están dispuestos a probar nuevas técnicas y no se conforman fácilmente con resultados mediocres.

7. Gusto por el aprendizaje: La repostería es un campo en constante evolución, y los reposteros exitosos están dispuestos a aprender y mantenerse actualizados sobre las últimas tendencias, técnicas y herramientas en el mundo de la repostería.

8. Dedicación: La repostería requiere práctica y dedicación. Los reposteros exitosos están dispuestos a invertir tiempo y esfuerzo para mejorar sus habilidades y alcanzar la excelencia en sus creaciones.

A pesar de que no todos los visitantes del centro sean reposteros, todos tenemos algo en común y es el gusto por los postres. Los visitantes podrán disfrutar de un espacio con infraestructura e implementos adecuados donde pueden experimentar diferentes actividades relacionadas con la repostería.

6. Target

El centro está destinado a niños, jóvenes, adultos y adultos mayores. Aquellos amantes y aficionados de la repostería, de un nivel socioeconómico medio alto de Cumbayá y Tumbaco.

7. Análisis del Sector

Bake House by KitchenAid se encuentra ubicado en Cumbayá, Quito, Ecuador. En la Vía Interoceánica E5-25, Av. Siena. En La Tejedora Distrito Creativo, en el edificio de Bath & Home Center. Este es un punto estratégico para las zonas de Cumbayá y Tumbaco ya que se encuentra cerca de lugares de importancia como el Paseo San Francisco, la Universidad San Francisco y el Scala Shopping. En sus alrededores podemos encontrar varios conjuntos residenciales, lo cual vuelve al centro accesible para una gran cantidad de visitantes. El estar ubicado dentro de La Tejedora, permite que los clientes que asisten a otros locales comerciales se sientan atraídos por el centro. Es ideal para el target ya que es una zona socio económica media – alta.



Figura 1 Ubicación La Tejedora Distrito Creativo

7.1 Accesibilidad

La Tejedora tiene un único acceso y salida por la avenida principal. Cuenta con varios estacionamientos lo cual permite que los visitantes no se tengan que preocupar por la seguridad de su auto y quieran asistir al centro.

7.2 Entorno y Servicios

Es importante analizar la competencia para entender de que manera puede afectar la existencia de los diferentes locales comerciales al centro.

El factor diferenciador de Bake House by KitchenAid, es la experiencia a través del diseño que brinda a sus visitantes y la cantidad de actividades que ofrece en un mismo lugar.

En el sector no se encuentran talleres especializados en repostería ni tiendas de insumos; las librerías de la zona no poseen una gran cantidad de literatura en repostería a diferencia del centro.

7.2.1 Tiendas de postres

- Dou
- Lucia Coffee Shop
- Ice Bomb Pops

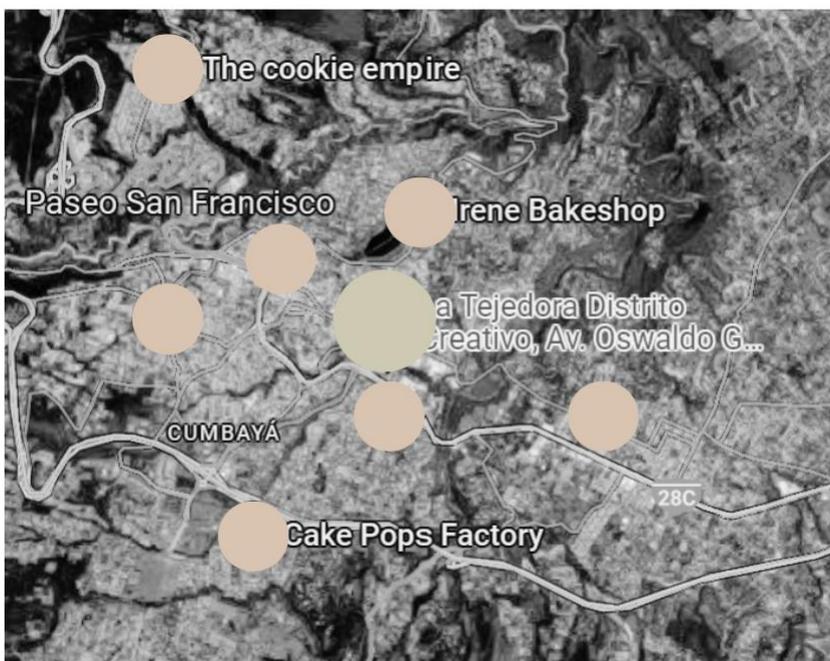


Figura 2 Mapa de Tiendas de Postres

7.2.2 Cafeterías

- God and Coffee

- Juan Valdez Café
- Academia del Café

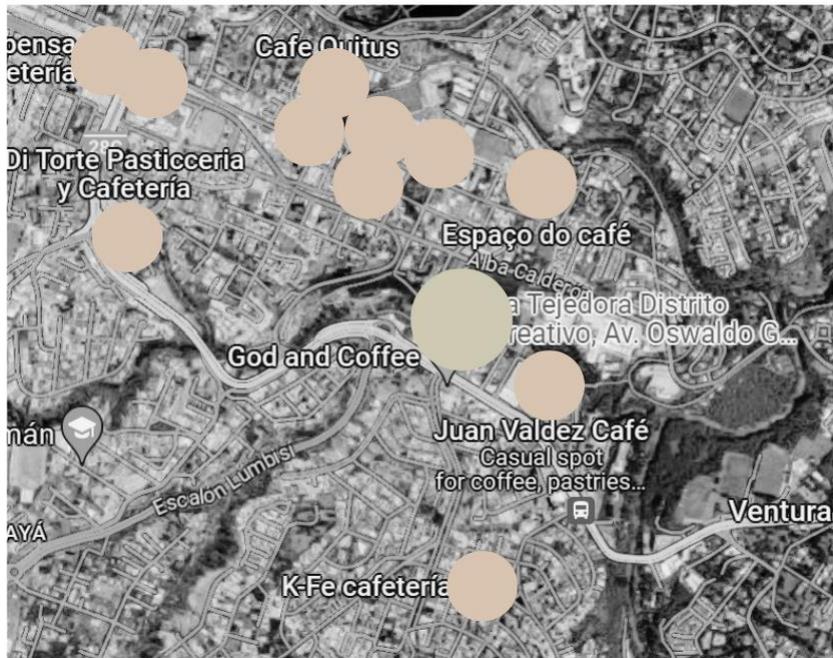


Figura 3 Mapa de Cafeterías

7.2.3 Vinos

- We Wine
- Winery Cumbayá
- Wine O'Clock

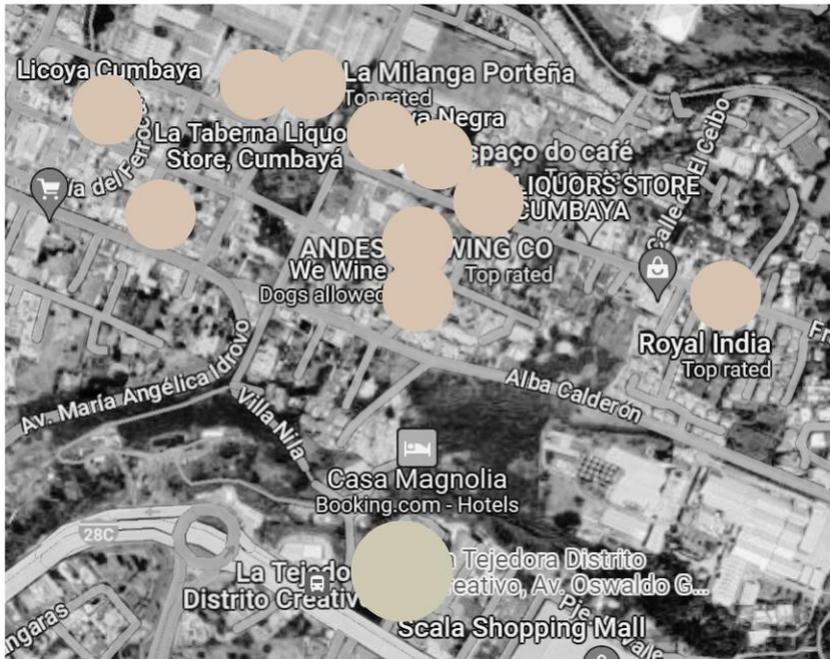


Figura 4 Mapa de Vinos

7.2.4 Heladerías

- La Paletería by Alex
- Baldini Gelateria
- Tatis heladería

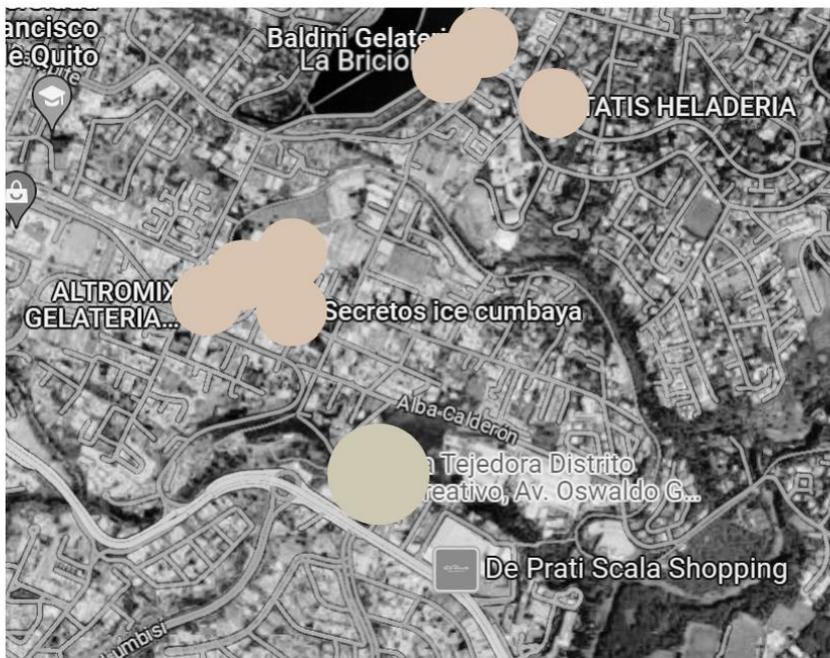


Figura 5 Mapa de Heladerías

7.3 Clima

El clima es de importancia en el proyecto para utilizar una materialidad adecuada y realizar una intervención espacial apropiada. La temperatura promedio en Cumbayá oscila entre los 15°C - 18°C. El mes más cálido es Agosto (17.8°C) y el mes más frío es Julio (7.6°C). Cumbayá tiende a ser más caliente que Quito, la necesidad de tener espacios con mayor ventilación es más alta. Es por esto que se plantea una doble altura en el centro; la doble altura permite mayor ventilación no solo por el clima si no también por la temperatura interna que se genera en el centro por la maquinaria tales como hornos y la cantidad de personas. Por otro lado, se usan materiales como la madera para tener un espacio fresco, pero al mismo tiempo con cierta calidez.

7.3.1 Asoleamiento

La salida del sol en la mañana da hacia la fachada lateral derecha, y se dirige hacia la fachada lateral izquierda, con la puesta de sol. La fachada principal cuenta con grandes ventanales y se ve claramente desde la avenida principal. De esta forma, se plantea que las áreas instagrameables estén en la fachada principal, para llamar la atención de los transeúntes y que tengan una iluminación adecuada para obtener fotografías de calidad.



Figura 6 Asoleamiento Terreno, Análisis Original

8. Análisis Arquitectónico

8.1 Implantación

El terreno se encuentra a un costado de la avenida principal, esto y su tamaño permite ubicarlo con claridad.

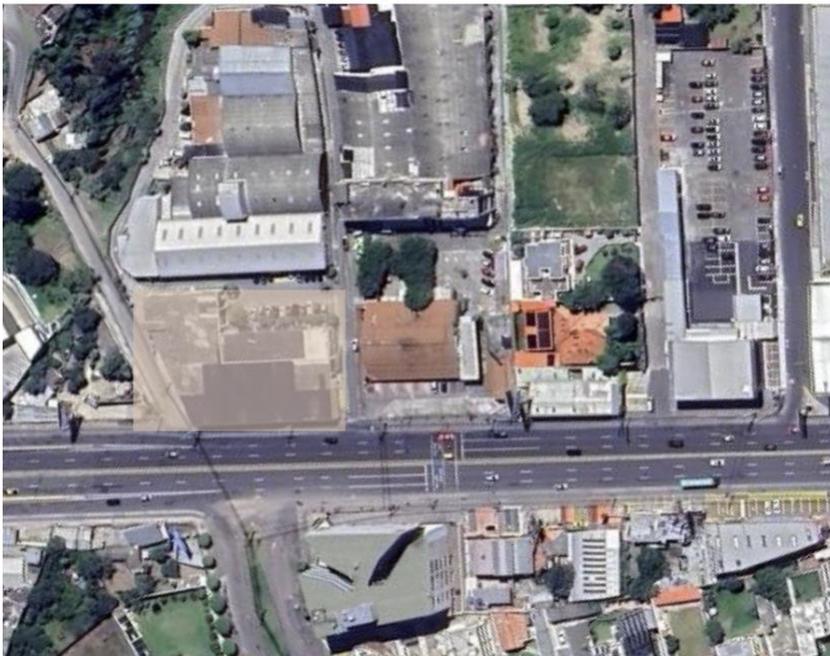


Figura 7 Implantación Terreno, Análisis Original

8.2 Estructura y materiales

La tejedora fue fundada en 1947, era una fábrica textil con cinco galpones principales construidos en un terreno de 10.000 m². Los edificios están construidos con estructuras de hormigón armado, mampostería y cubiertas ligeras con cerchas metálicas. La estética industrial de la antigua fabrica se mantiene en las nuevas intervenciones, donde se ha reciclado las edificaciones y materialidad existente. Los materiales reutilizados resuelven los distintos programas y a la vez crean un lenguaje arquitectónico homogéneo.

8.3 Estado Actual

Actualmente, la edificación cuenta con un solo ingreso por la avenida principal. También tiene un ingreso por la fachada izquierda, pero se encuentra deshabilitado. La edificación cuenta con varios locales comerciales.



Figura 8 Fachada Prinicpal



Figura 9 Fachada Lateral Derecha



Figura 10 Fachada Posterior



Figura 11 Fachada Lateral Izquierda



Figura 12 Fachada Frontal Lateral Izquierda

9. Referentes

9.1 Referentes Internacionales

Se tomó como referencia estos espacios por la intervención espacial, la relación de la doble altura manteniendo el proyecto a escala humana; y por los materiales que aportan vida con sus colores, pero mantienen un espacio visualmente limpio.

9.1.1 Centro de experiencia Leolux, Amsterdam

Se tomó como referencia este espacio ya que logra una intervención espacial interesante, esto permite que sus visitantes estén interesados en conocer y recorrer el espacio. Se usa doble altura y elementos descolgados para que el espacio sea amplio pero que conserve una escala humana.



Figura 13 Centro de Experiencia Leolux



Figura 14 Centro de Experiencia Leolux

9.2.1 Centro de experiencia Collins, Mumbai

Se tomó como referencia este espacio por su uso de materialidad. La materialidad nos demuestra como un espacio se puede ver limpio y al mismo tiempo colorido. La relación que existe con los vidrios nos plantea que puede ser interesante que áreas como la cocina o talleres pueden ser de vidrio para llamar la atención de los visitantes dentro del centro. Esto potencia su curiosidad y provoca que vivan nuevas experiencias.



Figura 15 Centro de Experiencia Collins



Figura 16 Centro de Experiencia Collins

10. Metas de diseño

¿Qué? Se desarrollará un centro de experiencia de repostería en la Tejedora Distrito Creativo.

¿Quién? El centro está dirigido para la población universal, amantes y aficionados de la repostería.

¿Cómo? Mediante el diseño, los visitantes podrán disfrutar de distintas experiencias en el centro.

11. Alcance del proyecto

Se plantea el rediseño del edificio de Bath and Home Center ubicado en la Tejedora Distrito Creativo. Se diseñará un centro de experiencia de repostería donde sus clientes podrán encontrar diferentes actividades: gift shop, bookstore, tienda de insumos de repostería, picadas y vinos, laboratorio de repostería, talleres de repostería, pastelería y cafetería, salas de eventos, áreas instagrameables y heladería.

La planta alta no se usará en su totalidad y se generará una doble altura. Todas las actividades del centro se desarrollan en planta baja, lo único que queda en planta alta son las áreas de mesas que van encima de los módulos de pastelería y cafetería; picadas y vinos. Los m² de diseño son aproximadamente 2.500 m² y el edificio cuenta con parqueaderos exteriores.

12. Tipología de áreas

Cada área tiene designado un estado de la repostería, los diferentes estados se ven reflejados en las áreas y hacen que sus visitantes vivan una experiencia completa.

Se dividen en subconceptos:

- Cremoso: esta es el área destinada para pastelería y cafetería.
- Espumoso: esta es el área destinada para talleres de repostería.
- Crujiente: esta es el área destinada para tienda de insumos de repostería.

- Líquido: esta es el área destinada para picadas y vinos.
- Gelatinoso: esta es el área destinada para bookstore y gift shop.
- Congelado: esta es el área destinada para heladería.

Al estar dentro de cada área, los visitantes podrán tener la experiencia de cada estado de cerca.

12.1 Funcionamiento

12.1.1 Cremoso

Horario de atención: lunes a domingo de 8h00 a 22h00

En planta baja los clientes pueden observar cómo se hacen diferentes preparaciones y tienen la opción de comprar postres para servirse o llevar. En planta baja y alta, los clientes pueden encontrar áreas de mesas para ser atendidos por personal del centro.

12.1.2 Espumoso

Horarios de talleres: lunes a domingo 8h00 - 10h00, 10h00 - 12h00, 16h00 - 18h00, 18h00 - 20h00

Las personas interesadas en los talleres deben pagar una mensualidad para tomarlos. En los talleres, cada persona tiene su módulo de cocina para realizar las prácticas.

12.1.3 Crujiente

Horario de atención: lunes a domingo de 8h00 a 17h00

En esta tienda los clientes podrán encontrar diferentes insumos de repostería y los diferentes productos que ofrece la marca KitchenAid.

12.1.4 Líquido

Horario de atención: lunes a domingo de 17h00 a 00h00

En planta baja los clientes pueden asistir a la cava de vinos donde pueden catar y conocer que vinos van bien con cada tipo de postre. También pueden comprar picadas como tablas de quesos para servirse o llevar. En planta baja y alta los clientes pueden encontrar áreas de mesas para ser atendidos por personal del centro.

12.1.5 Gelatinoso

Horario de atención: lunes a domingo de 8h00 a 22h00

Esta área recibe a sus clientes al centro, aquí pueden encontrar una variedad de libros y revistas de repostería además de diferentes regalos.

12.1.6 Congelado

Horario de atención: lunes a domingo de 8h00 a 17h00

Los clientes que solo desean helados o milkshakes en lugar de asistir a la cafetería, pueden ir a la heladería. Es una opción to go para quienes solo van por helado.

12.2 Programación

La programación de áreas busca aprovechar el espacio a lo largo y ancho de la edificación. La doble altura permite que exista una intervención espacial que llame la atención a sus visitantes y los haga sentirse cómodos en el lugar a pesar de la altura. Los m² de diseño son aproximadamente 2.500 m².

12.2.1 Planta baja

- Gift shop
- Bookstore
- Vitrina tienda de insumos de repostería
- Tienda de insumos de repostería
- Baño de mujeres
- Baño de hombres
- Cocina picadas
- Cava de vinos
- Área de mesas 1
- Escenario
- Laboratorio de repostería
- Taller de repostería 1
- Taller abierto
- Taller de repostería 2
- Cocina pastelería
- Área de mesas 2
- Baño de hombres
- Baño de mujeres
- Cocina industrial
- Recepción de productos
- Área de lavado
- Bodega de desechos / limpieza

- Cocina caliente
- Cocina fría
- Despensa
- Sala de eventos 1
- Sala de eventos 2
- Área instagrameable 1
- Área instagrameable 2
- Área instagrameable 3
- Área instagrameable 4
- Área instagrameable 5
- Área instagrameable 6
- Heladería

12.2.2 Planta alta

- Área de mesas 3
- Área de mesas 4
- Oficinas
- Área de personal

13. Concepto

Las 6 dimensiones de la repostería

La repostería es un arte; cuyos ingredientes, técnicas y recursos cumplen con unos principios físicos y químicos que deben darse con absoluta precisión para obtener el balance de los más exquisitos postres.

El concepto recopila la esencia de la repostería y hace referencia a los diferentes estados que puede tener un postre.

Al igual que en la repostería, el centro de experiencia expresa un balance entre sus componentes; ligereza y delicadeza en sus detalles.

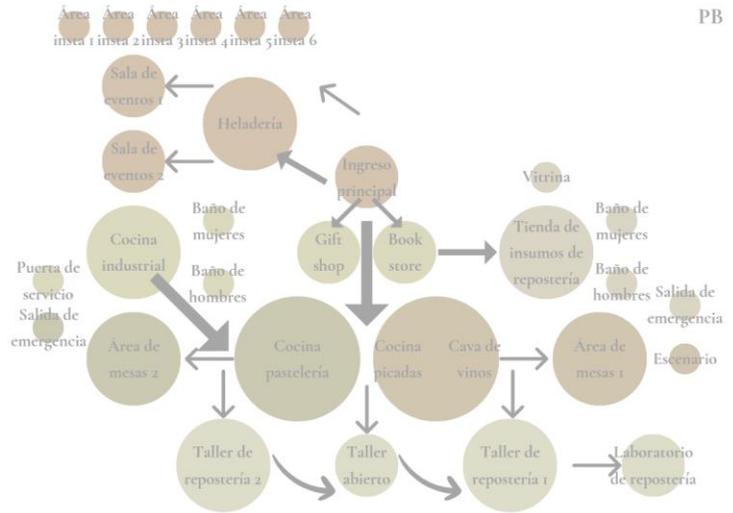
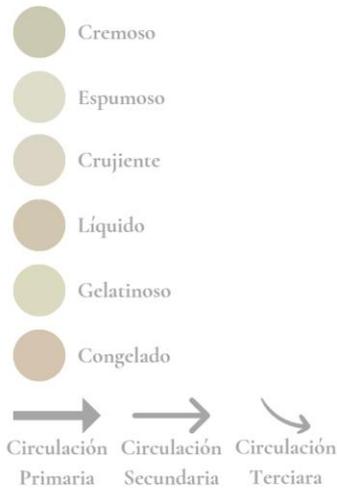


Figura 17 Concepto

13.1 Diagrama de adyacencias

En el proyecto se plantea dos áreas ancla: pastelería y cafetería, picadas y vinos. Estas son las actividades más importantes a desarrollarse en el centro, y por esta razón se las dispone en el centro, para llamar la atención y que estén accesibles desde el resto de áreas.

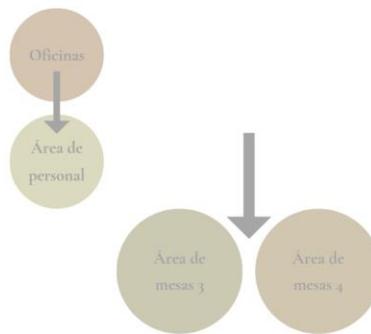
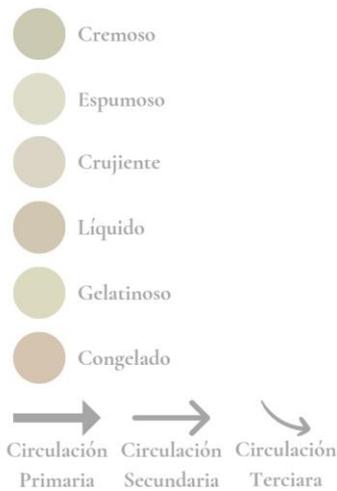
Diagrama de Burbujas



PB

Figura 18 Diagrama de Adyacencias Planta Baja

Diagrama de Burbujas



PA

Figura 19 Diagrama de Adyacencias Planta Alta

13.2 Zonificación

Todas las áreas dentro del centro se desarrollan de acuerdo con los estados de la repostería, esto con el objetivo de hacer que sus visitantes vivan una experiencia completa. Principalmente, todas las actividades se desarrollan en planta baja, esto

permite que los visitantes tengan una circulación fluida hacia las diferentes áreas. Por otro lado, en planta alta se desarrolla el área de mesas para los módulos de pastelería y cafetería, picadas y vinos. Esto permite que los comensales puedan tener una relación y vistas interesantes hacia la planta baja. Se dispuso que solo estas áreas centrales tengan planta alta para que exista una intervención especial en el resto del espacio.



Figura 20 Zonificación Planta Baja

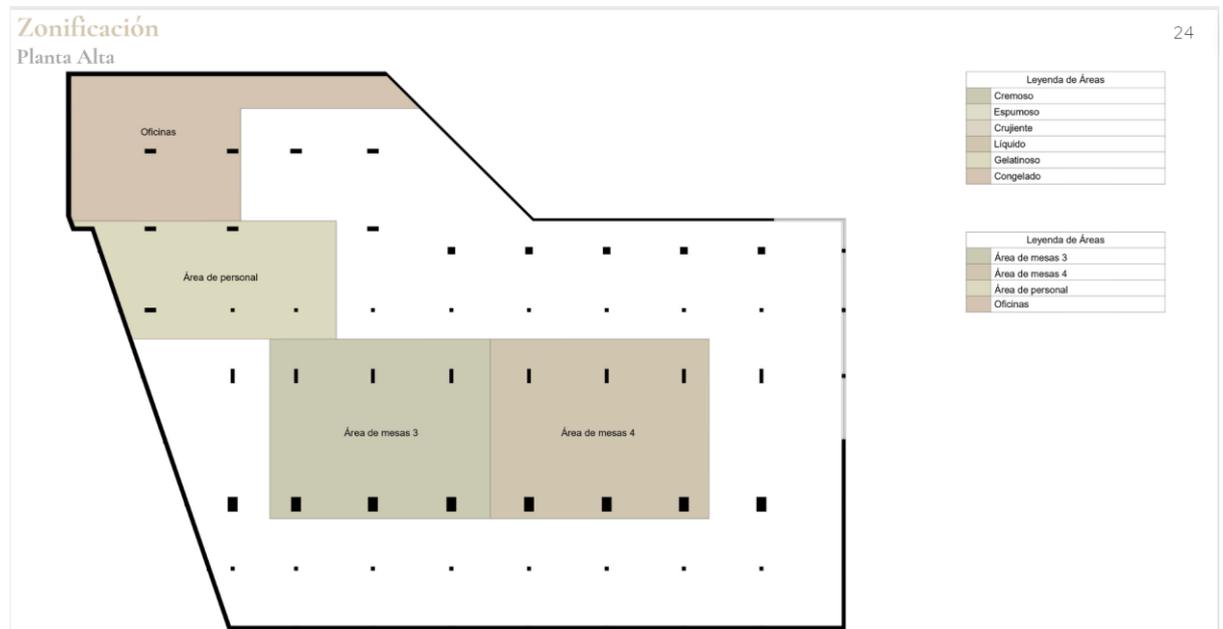


Figura 21 Zonificación Planta Alta

CAPÍTULO 3: LOS DIFERENTES ESTADOS DE UN POSTRE

14. Cremoso

14.1 Pastelería y cafetería planta baja

Esta es la primera dimensión del centro, aquí sus visitantes podrán vivir la experiencia cremosa. El detalle de techo hace referencia a una crema batida.



Figura 22 Pastelería y Cafetería Planta Baja

14.2 Pastelería y cafetería planta alta

Esta continúa siendo la primera dimensión del centro, aquí sus visitantes pueden disfrutar de los postres en el área de mesas. El diseño de mobiliario posee curvas para hacer referencia a la crema batida.



Figura 23 Pastelería y Cafetería Planta Alta

15. Espumoso

15.1 Talleres de repostería

Este es la segunda dimensión del centro, aquí sus visitantes podrán vivir la experiencia espumosa. El detalle de techo hace referencia a las burbujas que se producen en las masas, por ejemplo. Aquí los estudiantes sabrán que deben mantener sus preparaciones ligeras y espumosas para obtener un buen resultado final.



Figura 24 Talleres de Repostería

16. Crujiente

16.1 Tienda de insumos de repostería

Esta es la tercera dimensión del centro, aquí sus visitantes podrán vivir la experiencia crujiente. El detalle de techo hace referencia a pedazos de chocolate. En esta área los muebles hechos de madera hacen alusión a la crocancia y el chocolate.



Figura 25 Tienda de Insumos de Repostería

17. Líquido

17.1 Picadas y vinos planta baja

Esta es la cuarta dimensión del centro, aquí sus visitantes podrán vivir la experiencia líquida. El detalle de techo hace referencia a pequeñas gotas cayendo. En esta área el protagonista es el vino y los visitantes tendrán la oportunidad de realizar diferentes catas.



Figura 26 Picadas y Vinos Planta Baja

17. 2 Picadas y vinos planta alta

Esta continúa siendo la cuarta dimensión del centro, aquí sus visitantes pueden disfrutar de maridajes de picadas o bocaditos en el área de mesas. Las curvas del mobiliario hacen referencia a la fluidez y armonía que poseen los líquidos.



Figura 27 Picadas y Vinos Planta Alta

18. Gelatinoso

18.1 Bookstore y gift shop

Esta es la quinta dimensión del centro, aquí sus visitantes podrán vivir la experiencia gelatinosa. El detalle de techo hace referencia a gomitas. El mobiliario hace referencia a distintas formas gelatinosas. Está en el ingreso para darle espontaneidad y un toque divertido.



Figura 28 Bookstore y Gift Shop

19. Congelado

19.1 Heladería

Esta es la sexta dimensión del centro, aquí sus visitantes podrán vivir la experiencia congelada. El detalle de techo hace referencia a cubos de hielo.

Todas las dimensiones condensan una experiencia única de repostería. La materialidad aporta a que todas las áreas tengan relación y se sienta como una experiencia completa. En un solo recorrido, los visitantes pueden experimentar diferentes sensaciones a nivel sensorial.

CONCLUSIONES

El centro de experiencia de repostería: Bake House by KitchenAid nace de mi pasión por la repostería y de la necesidad de brindar a aficionados y amantes de la repostería, un lugar donde puedan tener una experiencia completa y puedan conocer de cerca los estados de la repostería.

El punto clave en este proyecto fue lograr una intervención espacial adecuada. Esto permite que sus visitantes se sientan en un lugar amplio, en el que pueden observar cómo se realizan las diferentes preparaciones o como se desarrollan los diferentes talleres, pero, al mismo tiempo sentir que se encuentran en una dimensión específica debido al diseño que señala en qué estado de la repostería se encuentra.

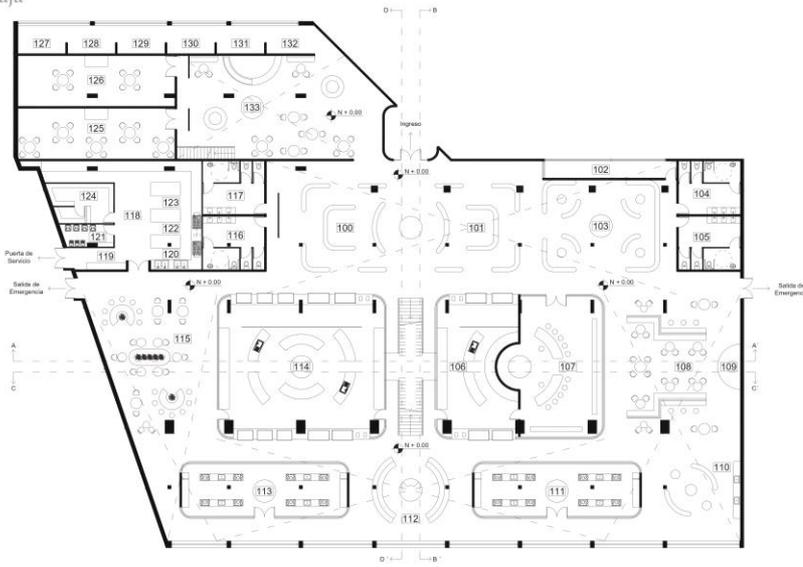
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abdel, H. (2021) *Collins Experience Center / MuseLAB*, *ArchDaily*. Available at: https://www.archdaily.com/969741/collins-experience-center-muselab?ad_source=search&ad_medium=projects_tab (Accessed: 07 June 2023).
- Gastromakers Staff (2018) *Cualidades Personales de un chef de Pastelería*, *GastroMakers*. Available at: <https://www.gastromakers.com/2018/09/28/cualidades-personales-de-un-chef-de-pasteleria/> (Accessed: 07 June 2023).
- Gonzales, M.F. (2020) *Pastelería NANAN / BUCK.STUDIO*, *ArchDaily en Español*. Available at: <https://www.archdaily.cl/cl/883935/pasteleria-nanan-buctudio> (Accessed: 07 June 2023).
- KitchenAid (2019) *Historia de la marca*, *KitchenAid*. Available at: <https://www.kitchenaid.es/acerca-de-kitchenaid/historia-de-la-marca> (Accessed: 07 June 2023).
- Panamericana, A. (2018) *La Tejedora Distrito Creativo*, *Archivo BAQ*. Available at: <https://arquitecturapanamericana.com/la-tejedora-distrito-creativo/> (Accessed: 07 June 2023).
- Pintos, P. (2023) *Leolux Experience Center / I29 interior architects*, *ArchDaily*. Available at: <https://www.archdaily.com/997300/leolux-experience-center-i29> (Accessed: 07 June 2023).
- Pulido, M.A. (2022) *PERCEPCIONES SENSORIALES EN PRODUCTOS DE REPOSTERÍA EN MEDELLÍN*, *eafit*. Available at: https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/31949/MariaAlejandra_PulidoMu%C3%B1oz_2022.pdf?sequence=4 (Accessed: 07 June 2023).
- Solutions, U.F. (2022) *Las 6 dimensiones de un postre*, *Unilever Food Solutions*. Available at: <https://www.unileverfoodsolutions.es/ideas-menu/la-solucion-integral-para-tus-postres/las-6-dimensiones-de-un-postre.html> (Accessed: 07 June 2023).
- Weather Spark (2019a) *El clima y el tiempo promedio en todo el año en Quito*, *Weather Spark*. Available at: <https://es.weatherspark.com/y/20030/Clima-promedio-en-Quito-Ecuador-durante-todo-el-a%C3%B1o> (Accessed: 07 June 2023).

ANEXO A: PLANO DE AMOBLAMIENTO GENERAL PLANTA BAJA

Plano de Mobiliario Planta Baja

26



Leyenda de Áreas	
100	Gift shop
101	Bakistore
102	Vitrina tienda de insumos de repostería
103	Tienda de insumos de repostería
104	Baño de mujeres
105	Baño de hombres
106	Cocina picadas
107	Cava de vinos
108	Área de mesas 1
109	Escenario
110	Laboratorio de repostería
111	Taller de repostería 1
112	Taller abierto
113	Taller de repostería 2
114	Cocina pastelería
115	Área de mesas 2
116	Baño de hombres
117	Baño de mujeres
118	Cocina industrial
119	Recepción de productos
120	Área de lavado
121	Bodega de desechos / limpieza
122	Cocina caliente
123	Cocina fría
124	Despensa
125	Sala de eventos 1
126	Sala de eventos 2
127	Área instagrameable 1
128	Área instagrameable 2
129	Área instagrameable 3
130	Área instagrameable 4
131	Área instagrameable 5
132	Área instagrameable 6
133	Heladería

ANEXO B: PLANO DE AMOBLAMIENTO GENERAL PLANTA ALTA**Plano de Mobiliario**

Planta Alta

27

