

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Sede Nacional de Cafetaleros del Ecuador

CAFEC

Nicole Alejandra Ureña Pesántez

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 2022

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Sede Nacional de Cafetaleros del Ecuador

CAFEC

Nicole Alejandra Ureña Pesántez

Nombre del profesor, título académico

Andrea Pinto, MFA

Quito, 18 de mayo de 2022

© 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: Nicole Alejandra Ureña Pesántez

Código: 00202752

Cédula de identidad: 0401520556

Lugar y fecha: Quito, 18 de mayo de 2022

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UNPUBLISHED DOCUMENT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 propuesta consiste en crear un espacio destinado para el café ecuatoriano en el cual tanto los productores como consumidores puedan trabajar conjuntamente. Diseñar una sede que represente a los cafetaleros ecuatorianos a nivel nacional y promueva la economía del país en donde se generen nuevas ideas, se capaciten a las empresas en crecimiento, se potencie su producción mejorando la economía del país y de las personas involucradas en la producción nacional. Ecuador al contar con varios ecosistemas y microclimas adecuados para el cultivo del café debe reforzar su producción cafetalera uniendo las asociaciones existentes y potenciando a las que están en desarrollo.

Palabras clave: café, comercial, corporativo, desarrollo, productores, degustación.

ABSTRACT

The proposal is to create a space for Ecuadorian coffee in which both producers and consumers can work together. Design a headquarters that represents Ecuadorian coffee growers at national scale and promotes the country's economy where new ideas are generated, growing companies are trained, and their production is enhanced by improving the country's economy and the people involved in production. Ecuador, by having several ecosystems and microclimates suitable for growing coffee should strengthen its coffee production by unifying existing associations and promoting those in development.

Keywords: coffee, commercial, corporate, development, producers, tasting.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO	10
1.1 Propuesta	10
1.2 Razón	10
1.3 Problemática	10
1.4 Target	11
1.5 Funcionamiento	11
1.6 Programación de Áreas.....	12
1.7 Justificación	13
1.8 Ubicación y Análisis del Lugar.....	14
1.8.1 Análisis de la Zona	14
1.8.2 Servicios y Entorno	15
1.8.3 Rutas de Acceso y Transporte	15
1.8.4 Clima	16
1.9 Análisis Arquitectónico.....	16
1.9.1 Implantación	18
1.9.2 Asoleamiento.....	19
1.10 Alcance del Proyecto	19
CAPÍTULO 2: INVESTIGACIÓN DEL PROYECTO	20
2.1 Café.....	20
2.2 El café en el Ecuador	21
2.3 Cafeterías	25
2.4 Oficinas.....	28
2.5 Coworking	31
CONCLUSIONES	35
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	36

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1. Google Earth.....	14
Ilustración 2. Parroquia de Cumbayá.....	14
Ilustración 3. Temperatura y Precipitación.....	16
Ilustración 4. Officenter Cumbayá.....	16
Ilustración 5. Google Earth.....	18
Ilustración 6. Google Earth.....	18
Ilustración 7. Google Maps.....	19
Ilustración 8. Exportaciones de Café	22
Ilustración 9. Café por regiones	23
Ilustración 10. Cinturon del Café – (Botanicus 2019).....	24
Ilustración 11. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	25
Ilustración 12. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	25
Ilustración 13. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	26
Ilustración 14. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	26
Ilustración 15. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	27
Ilustración 16. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	27
Ilustración 17. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	29
Ilustración 18. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	29
Ilustración 19. Medidas Antropométricas (Panero, 1979).....	30
Ilustración 20. Distribución Oficinas	31
Ilustración 21. Usuarios de un Coworking	33

INTRODUCCIÓN

El documento muestra una investigación sobre el café, especialmente en el Ecuador. Se examina cuales son las realidades del país y su impacto en el área social ya que varias familias dependen de este cultivo. Al crear un área comercial para venta de productos relacionados al café se busca las cualidades para un funcionamiento óptimo. Además, se explora sobre el diseño de áreas corporativas como oficinas o la nueva tendencia llamada coworking ya que se busca implementar esto en el diseño de la sede para cafetaleros ecuatorianos. Se revisa las ventajas de incluir estos espacios, su eficiente distribución y antropometría ya que esto permite crear un buen entorno de trabajo y mejorar su calidad de vida puesto que es en la oficina es donde se pasa la mayor parte del día.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO

1.1 Propuesta

La propuesta consiste en crear un espacio destinado para el café, una sede nacional donde los productores y exportadores ecuatorianos puedan trabajar conjuntamente en el mismo sitio, así como tener un contacto directo con el consumidor.

1.2 Razón

Actualmente, estamos presenciando un renacimiento del café ecuatoriano. Las tendencias contemporáneas de consumo de café se están desarrollando, lo que hace que los sabores complejos y de alta calidad vuelvan a destacar. Los bebedores de café buscan experiencias de café nuevas y únicas por lo que es importante apuntar a la producción de café gourmet. Ecuador es un maravilloso biodiverso país, que cuenta con muchos ecosistemas y microclimas diferentes adecuados para el cultivo del café. Se encuentra ubicado en el denominado Cinturón del Café. La combinación de lluvias regulares, ricos suelos volcánicos, sombra suave y fuentes de agua pura se encuentran en gran parte del país y permite su producción.

1.3 Problemática

Ecuador al ser un país productor de café no cuenta con espacio destinado al café ecuatoriano. Actualmente, existe una escasa asociatividad cafetalera, las asociaciones se

encuentran dispersas por sectores norte, sur, amazónico e insular. El espacio está previamente diseñado para oficinas individuales, pero no cuenta con espacios comunes amplios o de interacción. La distribución es uniforme en las tres plantas y se generan espacios desperdiciados. Las entradas de luz cenitales son pequeñas en comparación al tamaño del lugar.

1.4 Target

- Productores de Café
- Exportadores de Café
- Catadores y Baristas
- Amantes del Café

1.5 Funcionamiento

El espacio es un edificio de uso múltiple con un área comercial, corporativa y centro de eventos. Se busca crear una experiencia donde se explore el proceso del café y se asesore al público a la hora de escoger el grano o la forma de preparación que mejor se adapten a sus gustos desde la cafetería, exploren el museo y puedan comprar sus productos en el local directamente. Para el área corporativa se propone crear espacios de uso compartido oficinas tipo satélite las cuales son de las empresas productoras más grandes de café.

- ACEDE
- ANECAFE

Además, se brinda la posibilidad de adquirir oficinas individuales para las asociaciones que busquen potenciar su producción. Finalmente, el área de eventos está destinada a los distintos concursos de selección de café nacionales e internacionales.

El horario será de 8am - 5pm para el área corporativa y de 10 - 6pm para las áreas comerciales.

El área de eventos estará abierta para realizar distintos concursos de café ecuatoriano.

1.6 Programación de Áreas

Ingreso:

- Hall Ingreso
- Recepción
- Sala de Espera
- Baños
- Terraza Exterior

Área Comercial: Cultivo

- Cafetería
- Cocina
- Áreas de Servicio
- Local de Ventas
- Museo/Exhibición del Café
- Área de Barismo

Área Corporativa: Siembra

- Sala de Reuniones
- Oficinas Privadas Tipo 1 y 2
- Área de Coworking
- Área Comunal
- Sala de Capacitaciones

Área Social: Degustación

- Área de Eventos 1 y 2
- Cocina
- Área Exterior
- Coffee Break

1.7 Justificación

La caficultura es una actividad con una destacada importancia económica, social y ambiental. La importancia de potenciar el sector cafetalero a través del cooperativismo, alianzas, capacitación en la modernización del proceso de cultivo, internacionalización, así como también el consumo interno de café producido en el Ecuador permite mejorar la economía del país. A través de este proyecto se propone crear un espacio destinado al café donde la experiencia sea integral y se cautive tanto a consumidores como inversores. El espacio también invita a crear un área de trabajo conjunto entre empresas existentes y en desarrollo a quienes les une tanto beneficios como dificultades.

1.8 Ubicación y Análisis del Lugar

Edificio Office Center



Ilustración 1. Google Earth

1.8.1 Análisis de la Zona

Ubicación: Cumbayá, Ecuador. Sobre la avenida Pampite en el Sector Rumihuaco.

El terreno se encuentra localizado en Cumbayá, al oriente de la capital ecuatoriana situada a 2.200 metros sobre el nivel del mar cerca al cerro Ilaló. Un sector privado y menos congestionado que la ciudad, por lo que permite un mejor entorno de trabajo. Se puede apreciar abundante vegetación que rodea la zona y poco tráfico para un mejor desempeño de las actividades laborales y comerciales, así como una zona residencial. Tiene una población aproximada de 30.000 habitantes.



Ilustración 2. Parroquia de Cumbayá

1.8.2 Servicios y Entorno

Los servicios cercanos al lugar son oficinas, residencias y áreas comerciales como restaurantes y cafeterías a lo largo de la calle Pampite.

- Centro Comercial La Esquina
- Plaza Pampite
- Universidad San Francisco de Quito
- Yoo Cumbayá
- Centro Comercial Plaza Cumbayá



Ilustración 3. Ubicación Officenter – Google Maps

1.8.3 Rutas de Acceso y Transporte

La ruta hacia el edificio cuenta con un rápido acceso y parqueadero accesible. El transporte privado predomina el acceso al lugar mientras que el transporte público se encuentra alejado de la entrada principal.

1.8.4 Clima

Cumbayá, cuenta con un clima templado la mayor parte del año específicamente de tundra. Temperatura media y precipitación promedio. Cuenta con una calidad del aire idónea para la mayoría de las personas, se puede disfrutar de sus actividades al aire libre con normalidad. Por lo que es importante conectar con las áreas verdes y mejorar el rendimiento de los empleados de la asociación. Los quiebrasoles con los que cuenta el edificio permite controlar la entrada de luz sin oscurecer el espacio.

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Temperatura (°C)	16	16	15	15	16	16	17	18	18	16	16	16
Precipitación (mm)	127	118	171	152	136	71	66	73	106	197	220	190

Ilustración 3. Temperatura y Precipitación

1.9 Análisis Arquitectónico

El edificio cuenta con 3 plantas y un subsuelo destinado para parqueaderos y guardianía. Tipo de Arquitectura es moderna con una planta libre, columnas blancas y un ingreso de luz cenital en el hall principal. Cuenta con vista hacia el Norte, Este y Oeste.

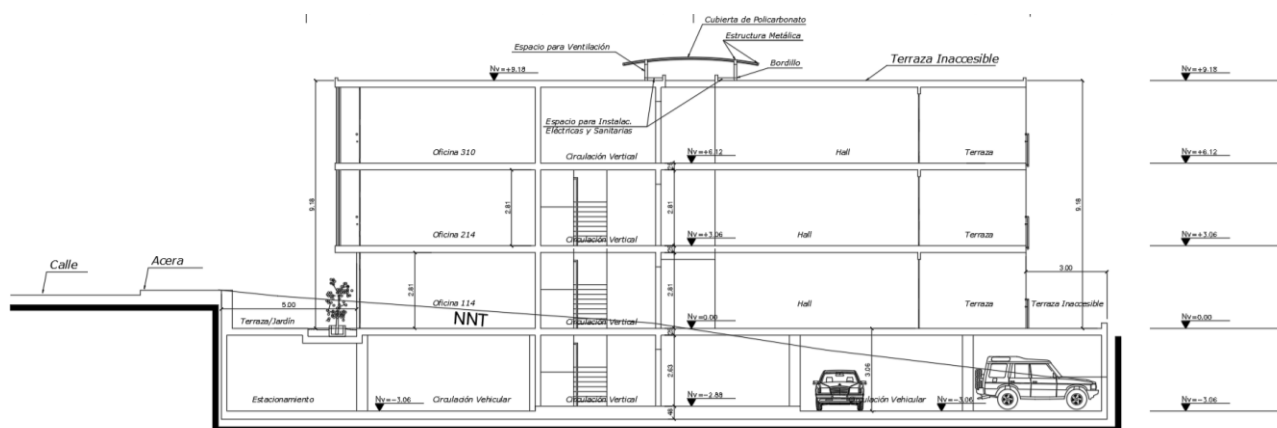


Ilustración 4. Officenter Cumbayá

El edificio en su totalidad es de cuatro plantas incluido el parqueadero, se puede observar que cuenta con varias terrazas. La distribución es uniforme dividida por paredes, cuenta con una circulación clara y buena iluminación ya que cuenta con amplias ventanas en la fachada.

Por otra parte, las columnas están ubicadas en un cuadrícula que permite conectar o dividir espacios en cada zona. La circulación vertical consta de una escalera con doble sentido para conexión de las tres plantas y dos ascensores.

Corte Transversal



Fachada Lateral



1.9.1 Implantación

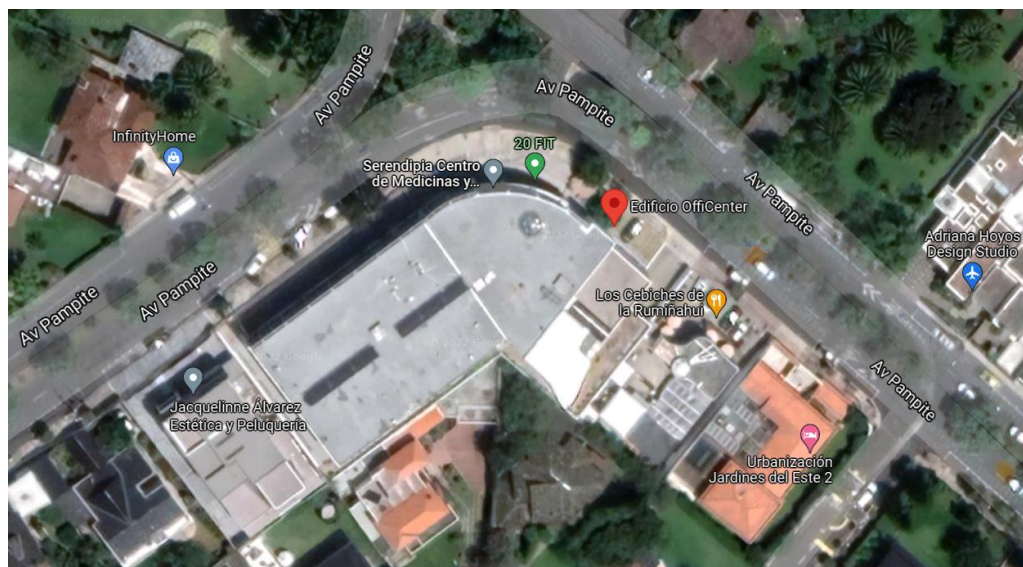


Ilustración 5. Google Earth

Localizada en un sector estratégico cerca al aeropuerto lo cual permite potenciar las exportaciones hacia diferentes países.



Ilustración 6. Google Earth

La distancia es de 29 km, aproximadamente 20 minutos en auto.

1.9.2 Asoleamiento



Ilustración 7. Google Maps

El sol permite tener una cantidad de luz moderada en la fachada principal del edificio. Al mediodía, la luz entra por la parte superior para iluminar el espacio que en su mayoría refleja en las paredes blancas. Por otra parte, la parte posterior recibe menos luz, pero está conectada a las terrazas o jardines lo cual genera una mejor visibilidad.

1.10 Alcance del Proyecto

1287 m² de Diseño

- Rediseñar áreas comerciales y corporativas para los empleados.
- Crear áreas comunales y de trabajo para los empleados.
- Conectar con las áreas verdes y conectar con los espacios adyacentes.
- Diseño de muebles para cada área específica.
- Escoger la iluminación adecuada creando diferentes capas de luz.

CAPÍTULO 2: INVESTIGACIÓN DEL PROYECTO

2.1 Cafeto

Arbusto que pertenece a la familia de las rubiáceas, originario del sur de Asia y África subtropical. Su cultivo en cada variedad depende directamente de las condiciones de altitud y humedad. Se cultivan en especial dos especies: los Coffea arábica y Coffea robusta.

Historia

El café es uno de los productos más comercializados del mundo y una de las tres bebidas más consumidas del mundo. El árbol del café viene del oriente de África, norte de Etiopía aunque otros estudios señalan al Yemen. Su popularidad se extendió en el siglo XIII como bebida estimulante. El botánico alemán Leonhard Rauwolf fue el primero en dar una descripción sobre el arbusto en 1583. Durante varios siglos su cultivo fue conservado en secreto, pero para proveer la creciente demanda en Europa, los europeos propagaron la planta en América.

Anatomía de la Fruta y Semilla del Café

La fruta del café, cereza del café, se divide principalmente en dos partes:

- Pericarpio

El pericarpio es las tres capas externas de la fruta: el exocarpio (piel), el mesocarpio (mucílago) y el endocarpio (pergamino).

- Semilla

La semilla de café o grano, comprende una película plateada, un endospermo y un embrión. Los tamaños de las semillas de café varían dependiendo de la variedad; sin embargo, en promedio son de 10 mm de largo y 6 mm de ancho.

Valor nutricional

El café estimula el sistema nervioso y mejora la concentración mental, contiene sustancias antioxidantes que tienen un efecto protector o de disminución de riesgo frente a enfermedades cardiovasculares.

2.2 El café en el Ecuador

Ecuador produce café en 23 de sus 24 provincias, esto quiere decir que es un sector importante en la economía del país ya que abarca aproximadamente 46 mil productores ecuatorianos dependen del café, cultivo al que destinan alrededor de 96.312 hectáreas. El café es uno de los principales cultivos, involucra a miles de familias en el país, los pequeños productores utilizan sistemas de producción agroforestales.

En Ecuador se produce café robusta en la Amazonía y región Costa mientras el arábigo generalmente a alturas mayores, entre 1.000 y 1.800 m sobre el nivel del mar. Es un producto que es parte de la economía ecuatoriana que beneficia principalmente a las familias rurales.

El café desempeña un papel social importante en el Ecuador está directamente relacionado con la participación de los diversos pueblos y etnias, de todas las edades y niveles de escolaridad, en los procesos de producción, transformación y comercialización del café, así como en la generación de empleo, especialmente, en las actividades de cosecha.

Los precios del café se desplomaron durante la crisis mundial del café de los años 80 y 90. Cuando competidores de Vietnam inundaron el mercado con un exceso de oferta de café robusta barato y de menor calidad.

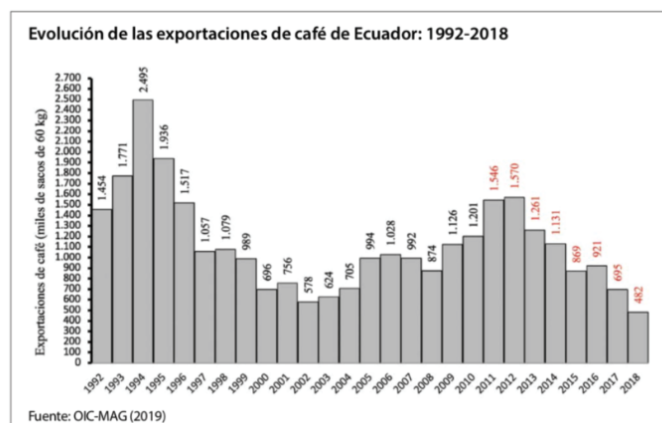


Ilustración 8. Exportaciones de Café

El café de Ecuador tiene una gran variedad de sabores y aromas, también es famoso por producir cacao, plátanos, mangos, cítricos, caña de azúcar, etc. Los granos de café a menudo se cultivan junto con estos otros productos para dar sombra, lo que crea interesantes cruces de sabores. Actualmente, estamos presenciando una especie de renacimiento del café cultivado en Ecuador. Las tendencias contemporáneas de consumo de café se están desarrollando, lo que hace que los sabores complejos y de alta calidad vuelvan a destacar. Los bebedores de café buscan experiencias de café nuevas y únicas de todo el mundo. Por lo que el país apunta al café gourmet debido a su proceso y experiencia que brinda.

Sin embargo, según Ricardo Garcés, Coordinador del programa Ingresos dignos y Resilientes en Café, Ecuador, sólo un 19% de productores pertenece a las diferentes asociaciones

ecuatorianas y propone activar un modelo de gestión donde la unión de todas estas asociaciones de distintas realidades territoriales y sociales.

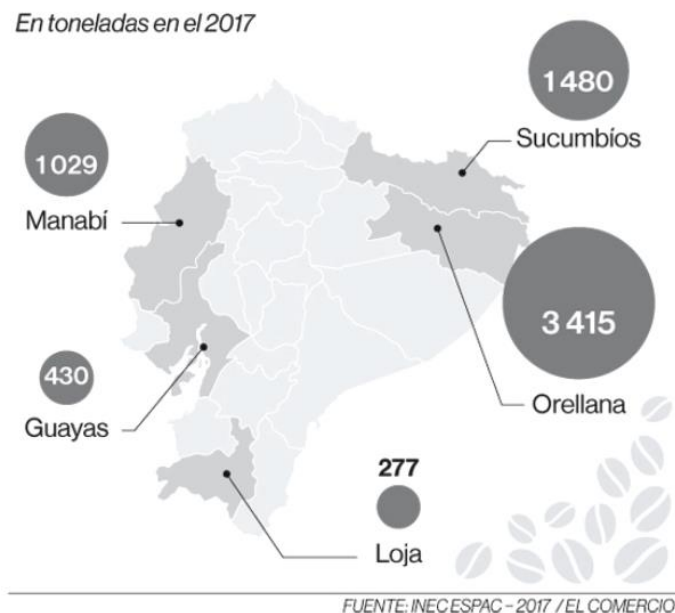


Ilustración 9. Café por regiones

- 1. Región Costa:** Las provincias de Manabí, Guayas y El Oro producen más de la mitad de la producción total de café de Ecuador.
- 2. Tierras altas del norte:** Provincias de Pichincha, Imbabura y Carchi. El valle de Intag, en particular, es reconocido por su excelente café arábica con un equilibrio de acidez, dulzor y amargor.
- 3. Tierras altas del sur:** Las provincias de Loja, Azuay y Zamora Chinchipe posiblemente producen el mejor café de especialidad de altura de Ecuador. Loja es famoso por el café Arábica con acidez definida, dulzor medio y un aroma delicado.
- 4. Selva tropical:** Provincias de Napo y Orellana producen principalmente café Robusta utilizado para procesar café instantáneo.

5. Galápagos: Los fértiles suelos volcánicos de Santa Cruz y San Cristóbal islas producen un café bien equilibrado y menos ácido que es popular para los turistas.

La ubicación del Ecuador juega un papel importante en el cultivo del mismo ya que sólo se produce en el denominado Cinturón del Café como lo explica el siguiente gráfico:



Ilustración 10. Cinturon del Café – (Botanicus 2019)

Madera de café

Como alternativa, el uso de los subproductos del café como fuente de ingresos adicionales puede contribuir a reducir la dependencia de la producción en grano. Los caficultores de pequeña escala pueden apostarle a la fabricación de productos artesanales, como artesanías o mobiliario rústico. Cuando se habla de producción de café sostenible, no solo se busca la rentabilidad del cultivo, sino también proteger los recursos naturales, la biodiversidad, la prosperidad social y económica de las regiones cafetaleras. Según una investigación de Cenicafé, la madera de café es resistente y densa, y se puede utilizar en la fabricación de muebles, sillas, estanterías, pisos, entre otros. La vida útil del mobiliario puede estar entre los 20 y 30 años y se podría reducir la generación de CO₂ con la industrialización de los palos.

2.3 Cafeterías

Las primeras cafeterías aparecieron en Estambul sobre el 1550, adquiriendo gran popularidad en poco tiempo. El negocio de la cafetería o las franquicias de café puede llegar a ser muy rentable cuando se logran definir y establecer ciertas cosas que influyen antes de abrir una cafetería, como son precisamente la ubicación, la administración, los insumos y el diseño. La calidad de la interfase entre el cliente y el espacio determina el nivel de comodidad y en muchos casos el éxito o fracaso del establecimiento.

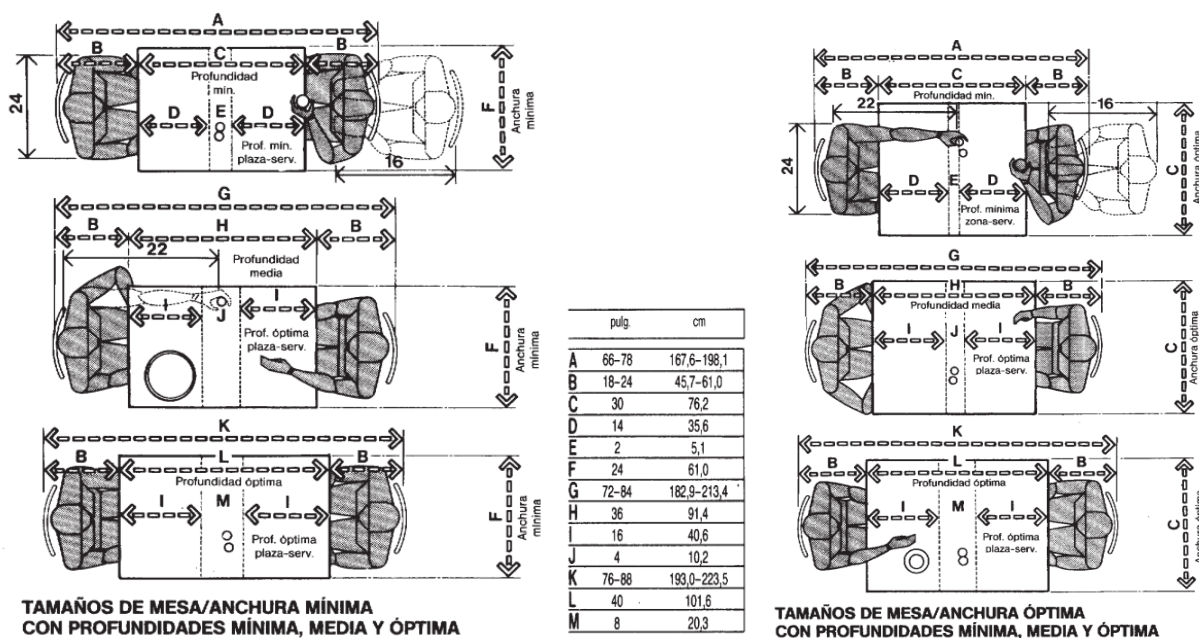


Ilustración 11. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)

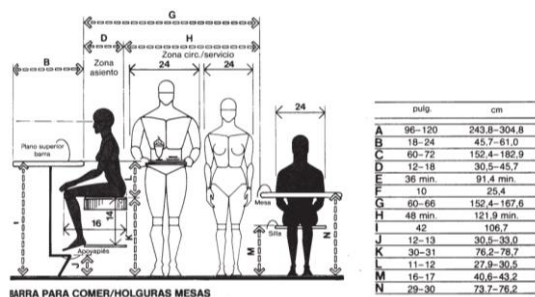
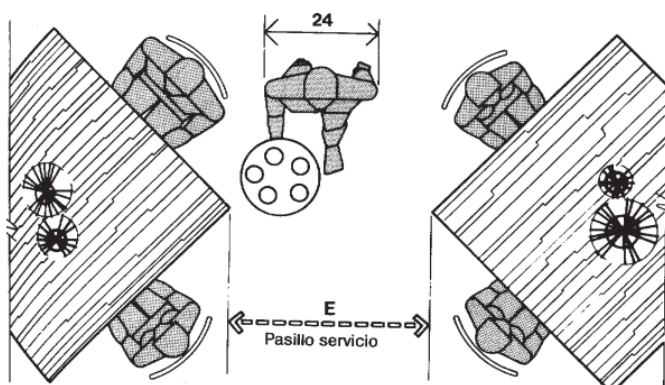


Ilustración 12. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)

PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE MESAS

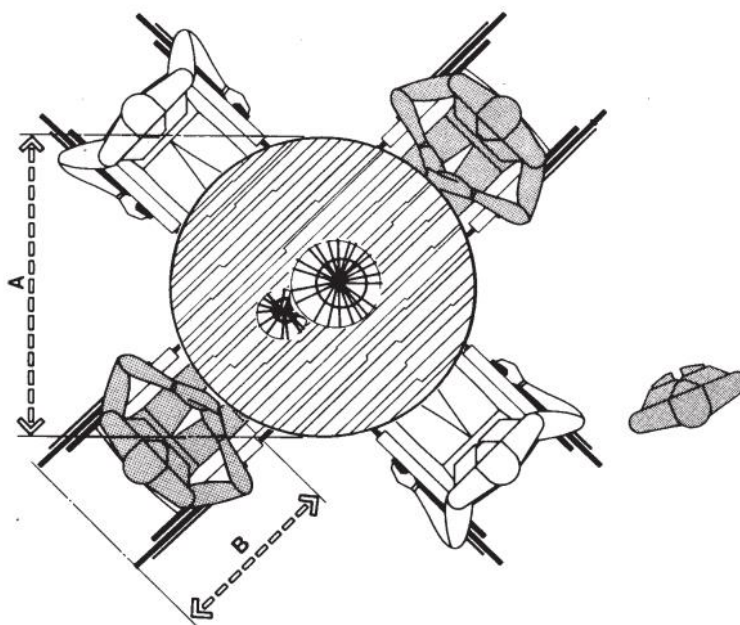


	pulg.	cm
A	54-66	137,2-167,6
B	30-40	76,2-101,6
C	18-24	45,7-61,0
D	18	45,7
E	36	91,4

PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE ESQUINAS DE MESA

227

Ilustración 13. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)



MESAS/SILLAS DE RUEDAS

Ilustración 14. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)

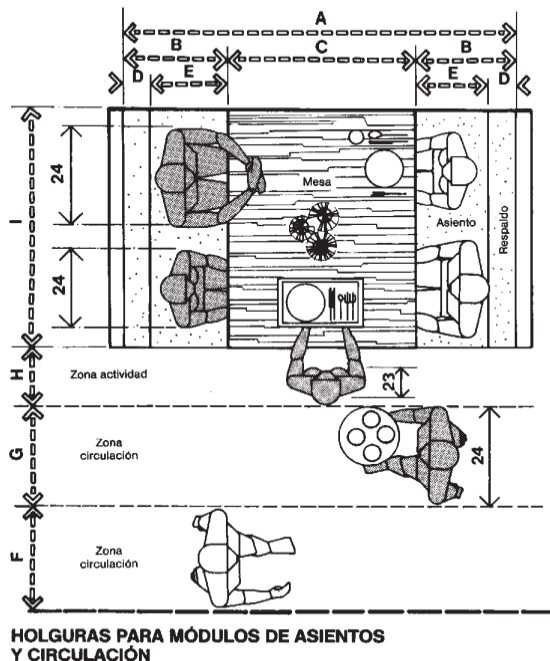


Ilustración 15. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)

Quando existen booths o módulos fijos es indispensable contar las medidas exactas del mobiliario ya que no son flexibles e influyen en la comodidad del usuario.

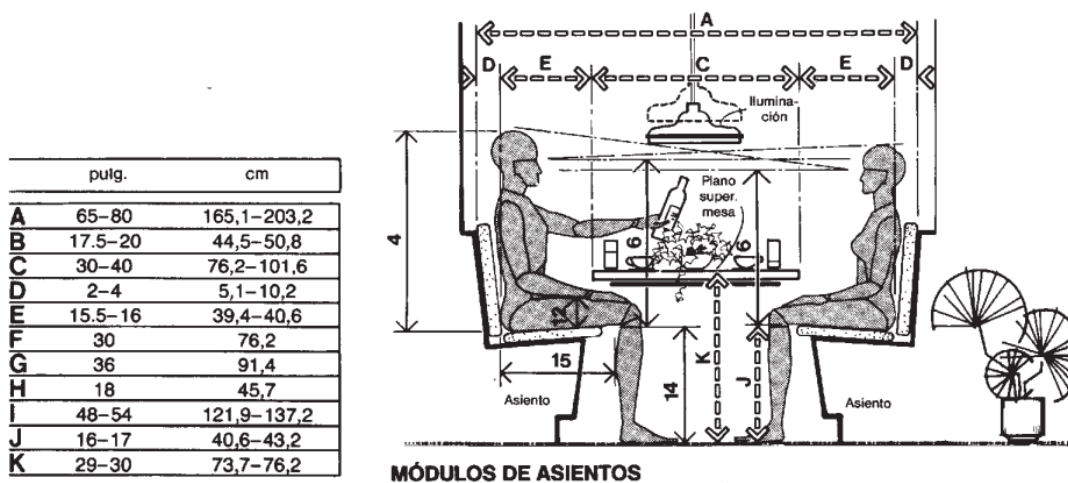


Ilustración 16. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)

El diseño de cafeterías tiene una fuerte influencia en la satisfacción final de los clientes. El cuidado estético del local puede determinar a qué establecimiento decidirá ir el consumidor para tomar su café. Es importante tener claro a qué público va dirigido el diseño. El comienzo de un desafío para los inversionistas del mundo del café: integrar un diseño interior que contribuya a la creación de nuevos mercados y atraiga a nuevos clientes y, con ello, garantizar el consumo a largo plazo. El nuevo modelo incluye elementos característicos de la región donde están ubicadas.

El diseño y la arquitectura de la tienda contribuyen a transformar el hecho de tomar una taza de café en la experiencia de degustar una bebida de excelencia. La marca tiene que transmitir que una taza de café es una bebida de profundidad, de amigos, de compartir, y para lograrlo, el ambiente tiene que ser agradable.

Diferentes marcas coincidieron en un punto relevante: desde hace una década, el diseño interior determina la salud financiera de las franquicias de café. Hoy, ofrecer sólo el grano o la bebida no es suficiente. El mercado demanda espacios agradables donde los consumidores puedan sentirse identificados. El diseño interior de una cafetería determina el éxito de un establecimiento. Con un diseño atractivo, una simple taza de café se puede transformar en una experiencia enriquecedora.

2.4 Oficinas

En estos espacios es donde se permanece una gran cantidad de tiempo después del hogar, en la actualidad esto se está transformando en algo más flexible y cada vez con más tecnología. El espacio entre el usuario y la mesa debe ser el adecuado ya que este determinará la permanencia en el lugar de trabajo. El confort y bienestar general del personal determinará la eficiencia laboral. Al

estar aprovechado el máximo del espacio, la distribución debe ir acorde a las actividades que se van a realizar en cada zona de trabajo.

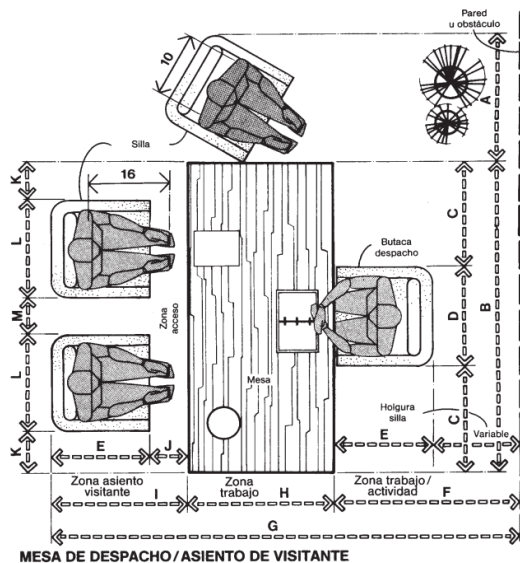


Ilustración 17. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)

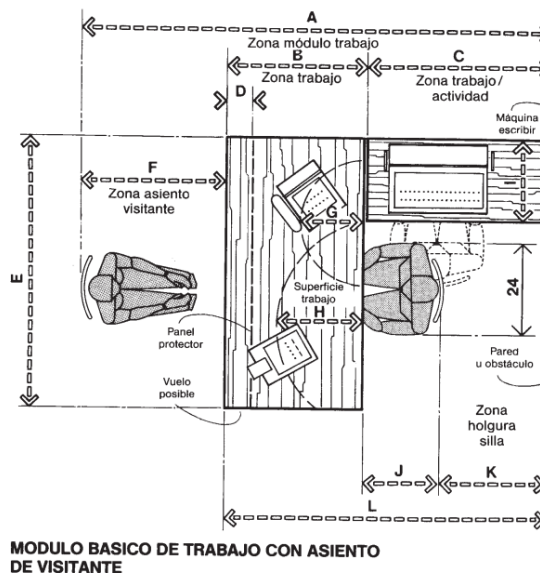


Ilustración 18. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)

Se puede dividir espacios en una oficina a través de cambios de materialidad, pisos o techos. Lo importante es promover la productividad y confort de los usuarios. Cada vez los espacios se vuelven más amplios y las mamparas cumplen un rol importante en la división de espacios.

- **Intimidación visual:** Cuando existen separadores, se incrementa la concentración cuando en una misma sala se encuentran muchas personas juntas.
- **Reducción de ruido:** En oficinas grandes, el ruido que ocasionan los teléfonos o conversaciones personales puede ser molesto. Las mamparas o absorbedores de ruido ayudan a que el sonido sea menor y no distraiga a los usuarios.

Espacios que son necesarios dividir:

- **Recepción o salas de espera:** la sala de espera debe ser cómoda para los visitantes y tener todas las comodidades para que la espera sea lo más agradable posible. Es necesario poner límites entre la recepción y la zona de trabajo así se evita que se distraigan con las personas que entran al lugar.
- **Salas de reuniones:** Si el área de oficinas es amplia y no hay separaciones claras es necesario ubicar mamparas de oficina para reuniones privadas con clientes o proveedores.

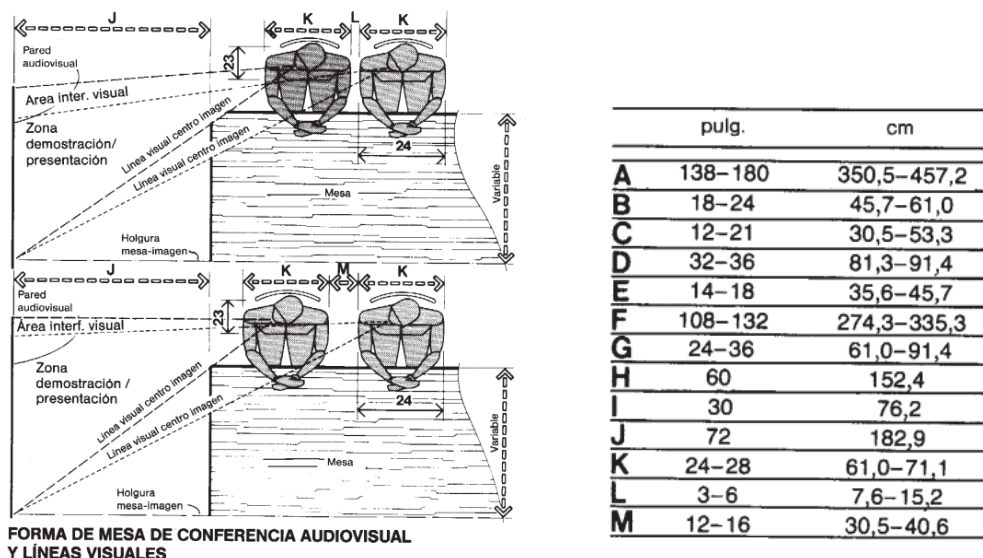


Ilustración 19. Medidas Antropométricas (Panero, 1979)

El espacio debe mostrar una estética conforme con el resto de la empresa, es decir transmitir su filosofía en todos los espacios no puede ser un espacio único e independiente de las oficinas además del contexto cultural y el entorno que lo rodea. Si la empresa tiene la madera como material básico, todo el espacio debería integrarla. Es importante crear pequeños espacios que puedan ser ocupados por cada usuario para su uso personal. Además, contar con un buen diseño de oficina

puede ser la razón para tener colaboradores más creativos, satisfechos y productivos. Los colores también generan un impacto diferente y logran un ambiente armónico por lo que es importante determinarlos adecuadamente siguiendo la filosofía de la empresa.

Lo que se busca en el diseño de oficinas es brindar una comunicación fluida y efectiva entre los colaboradores reforzando las relaciones interpersonales entre ellos y con sus jefes inmediatos. Los muebles deben entonces adaptarse también a estos cambios incorporando sillas con ruedas para escritorio, mesas amplias y organizadas, archivadores de gran capacidad, etc.

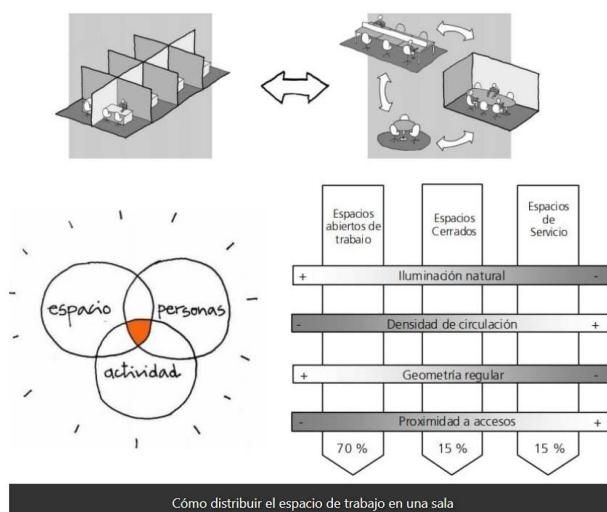


Ilustración 20. Distribución Oficinas

2.5 Coworking

El coworking consiste en una evolución del trabajo colaborativo. Nace en San Francisco en 2005 debido a los cambios en la economía. El coworking es un espacio colaborativo lleno de profesionales en el cual se comparten ideas, pides su opinión, aprendes nuevas habilidades técnicas e incluso encuentras un inversor que cree en tu visión. Como seres humanos, somos sociales

necesitamos ese contacto cada vez con más interacciones. Existen diferentes tipos de coworking, entre ellos:

- Los **hot desks** o también llamados escritorios móviles son la elección más económica para trabajar en un coworking. Es un escritorio móvil es un espacio justo para trabajar con un portátil. El usuario ocupa el escritorio que se encuentre disponible en ese momento ya que no pueden reservarse. Ideal para aquellas personas que: requieren el espacio sólo por unas horas a la semana, valoran la convivencia con otros profesionales o que viajan frecuentemente y buscan un espacio de calidad para trabajar en cada ciudad que visitan.
- Los **escritorios fijos** pueden ser reservados por los usuarios y representa que solo él podrá utilizar el escritorio que le ha sido destinado. Aunque se encuentren en un espacio compartido, proporcionan al coworker la ventaja de establecerse, personalizar su espacio de trabajo y guardar sus cosas en los compartimentos que disponga el coworking sea mobiliario o armarios con lockers que permiten almacenar lo que considere privado.
- Las **oficinas abiertas** consisten en un grupo de escritorios reservados para el uso exclusivo de un equipo o empresa. Sin embargo, comparten un espacio diáfano con el resto de coworkers. Aunque no existe una limitación física con el resto de las oficinas abiertas, se supone que esa zona está paratada sólo para los miembros del equipo. Estas oficinas tienen menos privacidad y están conectadas al ambiente del coworking.
- Las **oficinas privadas** son espacios reservados dentro del coworking para uno o más personas. Estas brindan mayor formalidad y privacidad sin perder la esencia del mundo

colaborativo. Están restringidas al resto de los miembros del coworking y sólo puede accederse a ellas mediante autorización sea una llave o identificación.

En ocasiones se pueden adaptar la disposición de las mesas y los equipamientos a sus necesidades y es fácil ejecutar reuniones de equipo sin necesidad de reservar salas. Las oficinas privadas también comparten zonas comunes y equipamiento con el resto del coworking, en la mayoría de ocasiones como baño, cocina, comedor, impresoras, internet, etc. El costo de estas oficinas es superior al resto, existen varias empresas que deciden mudarse a los espacios de trabajo compartido sin perder formalidad.

Ventajas del Coworking

- Flexibilidad de uso: Los espacios de coworking ofrecen diferentes planes en función de las horas y horarios que necesiten, algunos no suelen requerir contratos largos.
- Tener un espacio propio a bajo costo.
- Su uso es para varios tipos de personas o empresas como explica el gráfico:



Ilustración 21. Usuarios de un Coworking

- Proporcionan un espacio profesional de trabajo que motiva y esto hace ser más productivo al usuario.
- Disponen de salas de reuniones para recibir a los clientes y realizar presentaciones.
- Los administradores de espacios de coworking trabajan activamente para crear relaciones entre los coworkers y contactos externos para descubrir nuevas oportunidades.
- Aumenta las redes de contactos entre coworkers ya sea durante la comida, los cafés o en cualquier evento.

CONCLUSIONES

El Ecuador al ser un país que depende mayormente de recursos naturales no renovables podría aprovechar su suelo para potenciar cultivos como el café. El país no cuenta con espacio destinado al café ecuatoriano. Actualmente, existe una baja asociatividad cafetalera, las asociaciones se encuentran dispersas por sectores norte, sur, amazónico e insular. Se propone activar un modelo de gestión donde la unión de todas estas asociaciones de distintas realidades territoriales y sociales beneficien a toda la cadena productiva del café. Desde los pequeño y grandes productores hasta los consumidores pueden participar en el fortalecimiento y mejora del sector.

REFERENCIAS

Coworkingfy. 2022. Qué es Coworking | Definición, tipos de oficinas, ventajas y más. [online] Recuperado el 19 de Abril del 2022 de <https://coworkingfy.com/que-es-coworking/>.

Garcés, R., n.d. *UNCAFÉ: conformando el gremio de caficultores del Ecuador | Rikolto en Latinoamérica*. [online] Rikolto. Recuperado el 15 de Febrero del 2022 de <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/uncafe-conformando-el-gremio-de-caficultores-del-ecuador>.

Botanicus Café. 2022. INFOGRAFÍA: Cinturón del Café. [online]. Recuperado el 20 de Febrero del 2022 de <https://botanicuscafe.com/blogs/dosis-de-cafe/infografia-cinturon-del-cafe>.

Guerrero, T., 2021. Residuos de la producción de café: una alternativa sostenible. [online] Perfect Daily Grind. Recuperado el 09 de Marzo del 2022 de <https://perfectdailygrind.com/es/2021/06/24/residuos-de-la-produccion-de-cafe-una-alternativa-sostenible/>.

Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human dimensions & interior spaces*. New York: Whitney Library of Design; London: Architectural Press.

Revista El Conocedor. 2017. El ciclo del café - Revista El Conocedor. [online] Recuperado el 25 de Marzo del 2022 de <https://revistaelconocedor.com/ciclo-del-cafe/>.

Revista Fórum Café. 2022. Revista Fórum Café. [online]. Recuperado el 19 Mayo del 2022 de <https://www.revistaforumcafe.com/>.