

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Proyecto Integrador: Cacao Hotel Spa

Paula Alexandra Acosta Acosta

Diseño Interior

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

Quito, 15 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

Proyecto Integrador: Cacao Hotel Spa

Paula Alexandra Acosta Acosta

Nombre del profesor, Título académico

Andrea Pinto, MFA

Quito, 15 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: Paula Alexandra Acosta Acosta

Código: 00205913

Cédula de identidad: 172292557

Lugar y fecha: Quito, 15 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UNPUBLISHED DOCUMENT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

Se propone el diseño de un Hotel Spa inspirado en el cacao ecuatoriano que consolide sus instalaciones para incentivar y promocionar a los cacao agricultores nacionales y a la identidad del Ecuador. Así, el hotel se convierte en un espacio envolvente de abstracciones y experiencias del cacao donde los productores nacionales tienen la oportunidad de mostrar su producto e historia. Asimismo, aporta positivamente a la salud mental de las personas por medio de espacios especialmente dedicados a la tranquilidad.

El proyecto nace a partir de la necesidad de crear concientización al productor ecuatoriano, ya que, si bien Ecuador es el primer exportador de cacao en América con el 63% de producción, no cuenta con apoyo y conocimiento nacional. Por otro lado, la salud mental de las personas toma gran importancia en el país, ya que la mayoría de enfermedades se derivan del estrés generado por el ritmo de vida de la ciudad; 72.62% de ecuatorianos presentan niveles altos de estrés en el mundo laboral. Por ello, Cacao Hotel Spa propone alternativas de apoyo a estos dos problemas mediante sus instalaciones enfocadas en “la pepa de oro”, conectando la importancia de incentivar la producción nacional con sitios de relajación y paz mental de los individuos mediante abstracciones del producto y sus beneficios como envolvente del espacio.

Palabras clave: Cacao ecuatoriano, Hotel Spa, Salud mental, Diseño Interior, Bienestar, Identidad ecuatoriana.

ABSTRACT

I propose the design of a Spa Hotel inspired by the Ecuadorian cocoa that consolidates its facilities to encourage and promote the national cocoa farmers and the identity of Ecuador. Thus, the hotel becomes an enveloping space of abstractions and experiences of cocoa where national producers have the opportunity to showcase their product and history. It also contributes positively to people's mental health through spaces specially dedicated to tranquility.

The project was born out of the need to raise awareness among Ecuadorian producers, since, although Ecuador is the leading exporter of cocoa in America with 63% of production, it lacks national support and knowledge. On the other hand, the mental health of people takes great importance in the country, since most diseases are derived from stress generated by the pace of city life; 72.62% of Ecuadorians have high levels of stress in the workplace. Therefore, Cacao Hotel Spa proposes alternatives to support these two problems through its facilities focused on "the golden seed", connecting the importance of encouraging national production with places of relaxation and peace of mind of individuals through abstractions of the product and its benefits as an envelope of space.

Key words: Ecuadorian cocoa, Spa Hotel, Mental health, Interior Design, Welfare, Ecuadorian Identity.

TABLA DE CONTENIDO

CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO.....	11
1.1 Propuesta	11
Cacao Hotel Spa.....	11
1.2 Razón	11
1.3 Target.....	12
1.4 Justificación	16
1.5 Ubicación y Análisis del lugar	16
1.5.1 Servicios y Entorno.....	17
1.5.2 Implantación	18
1.5.3 Asoleamiento	19
1.5.4 Estado actual.....	19
1.6 Referentes.....	20
1.7 Alcance del proyecto	22
1.8 Imagen gráfica	22
1.9 Concepto	23
1.9.1 Hospitalidad	23
1.9.2 Diseño	24
1.10 Zonificación	25
CAPITULO 2: INVESTIGACIÓN SOBRE EL CACAO	26
1.11 Definición	26
1.12 Proceso del cacao	26
1.13 Cultivo.....	27
1.14 Usos	28
1.15 Beneficios	28
1.15.1 Chocolaterapia	29
CAPÍTULO 3: HOTEL & SPA	29
1.16 Definición	29
1.17 Hoteles.....	29
1.17.1 Áreas de Hotel	30
1.18 Hotel Spa.....	30
1.18.1 Requerimientos del Hotel Spa	31
1.18.2 Hotel Spa de Campo	31
CAPÍTULO 4: PROYECTO	32
1.19 Planta de mobiliario.....	32
1.19.1 Planta baja.....	32
1.19.2 Planta alta.....	33
1.20 Cortes.....	34
1.21 Renders	35
1.21.1 Hotel.....	35
1.21.2 Spa.....	37
Conclusiones	40
Anexos.....	41
Referencias bibliográficas	42

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Superficie cultivada de cacao por provincia.....	27
Tabla 2: Principales exportadores en Ecuador.....	27

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Foto Satelital San José de Puenbo. Google Maps	16
Figura 2:Foto Satelital Servicios y Entorno San José de Puenbo. Google Maps	17
Figura 3: Áreas de las infraestructuras.....	18
Figura 4: Implantación dl lugar.....	18
Figura 5: Asoleamiento.....	19
Figura 6: Estado actual de la edificación	20
Figura 7: Fotos actuales del lugar. Google fotos.	20
Figura 8: Imágenes interiores de Aire Ancient Bath. Trip Advisor.....	21
Figura 9: Imágenes de referencia República del Cacao. Revista Clave	21
Figura 10: Diagramas de abstracción.....	23
Figura 11: Logotipo	23
Figura 12: Imagen concepto de hospitalidad	24
Figura 13:Imagen concepto de diseño	24
Figura 14: Zonificación Cacao Hotel Spa.....	25
Figura 15: Planta baja	33
Figura 16: Planta alta	33
Figura 17: Corte A-A´	34
Figura 18:Corte B-B´	34
Figura 19: Corte C-C´	34
Figura 20: Corte D-D´	35
Figura 21: Restaurante	35
Figura 22: Shop/ Degustación.....	36
Figura 23: Bar	36
Figura 24: Museo	37
Figura 25:Hidromasaje principal	37
Figura 26: Interior hidromasaje principal	38
Figura 27: Área de descanso	38
Figura 28: Meditación.....	39
Figura 29: Planta alta Spa	39

ANEXOS

Anexo 1: Lámina A0 de proyecto Cacao Hotel Spa41

CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO

1.1 Propuesta

Cacao Hotel Spa

Se diseñará un Spa Hotel que consolide sus instalaciones como alternativa turística para extranjeros y locales con el objetivo de promocionar y conocer más sobre el principal producto de exportación del país, el cacao. Se implementará en el espacio abstracciones del producto y su proceso para envolver al cliente de una experiencia completa. La marca de chocolate con la que se diseñará es “conexión chocolate”, ya que actúa como promotor de la mano de obra, producción y exportación nacional del producto; conectando a los cacaos agricultores ecuatorianos con el extranjero. El spa actúa como punto focal del hotel, donde se plasma el concepto como tal, utilizando como elemento principal el chocolate y sus beneficios.

1.2 Razón

En la actualidad, es esencial la existencia de lugares para descargar el estrés generado y aportar a la salud mental positivamente. Debido a que las enfermedades mentales más comunes del Ecuador se presentan como derivación del estrés generado en las personas por situaciones externas relacionadas al ritmo de vida de la ciudad y situaciones intrapersonales. En el país se estima un 72.62% en prevalencia de estrés laboral, de los cuales el 76.19% corresponde al género femenino y el 23.81% al masculino. (Moncayo, 2020) También, GFK realizó estudios indicando que, en las ciudades de Quito y Guayaquil, en un 10% de las viviendas al menos un integrante de la familia se ve afectado por estrés, por lo que 144.000 habitantes se ven expuestos a este problema social.

Por otro lado, el cacao es uno de los principales productos de exportación de Ecuador; sin embargo, no existe una concientización sobre la importancia de apoyar a los productores

nacionales del cacao. En Ecuador, el cacao se denomina como “pepa de oro” la cual cuenta con una mano de obra de 60.000 productores nacionales. En el 2011 Ecuador recibe premios en Francia por la calidad de la pepa, pero no encuentran mercado en el extranjero. Por ello, “conexión chocolate” es una marca que se da cuenta de este problema y crea esta conexión entre los productores locales y el extranjero fomentando la mano de obra ecuatoriana; y con ello una mejora de los sistemas agroforestales magnificando el cultivo, planes de negocios, reconocimiento e incremento económico en el país.

Problemática

- Diseñar un Spa Hotel donde se resalte el Spa y el chocolate en un mismo espacio.
- Resaltar la experiencia del chocolate por medio del concepto de diseño.
- Transmitir una experiencia sensorial.
- Cuidar la seguridad de paso entre las áreas privadas, semiprivadas y públicas.

1.3 Target

El target recae en las personas locales y extranjeros que presencian la expedición del cacao realizada por “conexión chocolate” y amantes de la marca. De igual manera, a las personas que les interesa apoyar a los agricultores y manos de obra local. También, está enfocado en personas amantes de chocolate, que deseen explorar sus beneficios y conocer más sobre el principal producto de exportación del Ecuador.

Funcionamiento

El hotel al estar centrado entre la ciudad y el aeropuerto funciona como “hotel de paso”, por lo que la estadía de los inquilinos no sería prolongada. Por ello, la cantidad de habitaciones es limitada. En cuanto al área de alimentos y comercial, será una zona abierta

para inquilinos y externos. Por otro lado, las habitaciones serán de funcionamiento privado donde los clientes podrán acceder a la estada solo con una tarjeta de membresía.

El Spa actúa como protagonista del hotel y es en donde el concepto principal es aplicado conectando la identidad del cacao con la tranquilidad de las personas. En cuanto a las zonas húmedas y comodidades funcionará para externos e inquilinos durante la mañana, pero en las tardes y noches se tornará a ser una zona privada solo para inquilinos.

Programación de áreas

Para la propuesta del proyecto se ha desarrollado la siguiente programación:

Hotel

Primer piso

- Recepción y Lounge.
 - Taller: realización experimental del chocolate.
 - Bar: Barra de alimentos y bebidas relacionadas con el producto del cacao.
 - Restaurante: rodeado de abstracciones del cacao.
 - Museo: Muestra los pasos de producción del producto.
 - Galería: Espacio para presentación de productos de productores nacionales.
 - Cocina Industrial
- Cocina Fría / Caliente
 - Oficina de Chef
 - Bodega de Alimentos/ Cuarto Frío
 - Lavado y preparación
 - Lavado de platos
 - Bebidas
 - Área de Staff
 - Basura
 - Baños (hombres y mujeres)

Segundo piso

- Área de lectura: Funciona como área de descanso
- Suite: dormitorio, baño, sala, hidromasaje y terraza
- Habitaciones tipo 1 (simples)

- Habitaciones tipo 2 (dobles)
 - Habitación accesible: Especial para personas con discapacidad.
 - Área de descanso: camas de relajación junto a piscina.
 - Meditación
 - Piscina
 - Vestidores (hombres y mujeres)
 - Lavandería
 - o Ropa Sucia
 - o Ropa Limpia
 - Almacenamiento y doblado
 - Cuarto de máquinas
- Spa**
- Primer piso
- Recepción
 - Entrega de toallas / Shop
 - Hidromasaje principal: Elemento principal del espacio
 - Zona húmeda
 - o Turco
 - o Sauna
 - Masaje facial
 - Masaje corporal
 - Chocolaterapia
- Segundo piso
- Gimnasio
 - Peluquería
 - Nail bar
 - Vestidores (hombres y mujeres)
 - Montacargas lavandería.

1.4 Justificación

El lugar al estar alejado de la ciudad, pero sin perder su conexión resulta ideal para un lugar de descanso y vínculo entre la ciudad y la naturaleza. Asimismo, al estar centrado entre el aeropuerto y la ciudad es preciso para funcionar como hotel de paso. Además, “conexión chocolate”, realiza expediciones de cacao enfocado para extranjeros por diferentes provincias del Ecuador, donde el primer destino es la ciudad de Quito. Así, el cliente se sumerge en una experiencia total del cacao desde el inicio y explora sus beneficios y características del producto en un lugar icónico de marca de producción nacional.

Conectar el espacio con los sentidos de las personas es importante considerar, ya que los sentidos colaboran juntos para mandar información al cerebro y que se pueda crear una percepción, imagen o recuerdo total. Al sumergirte entre texturas, naturaleza y sonidos se genera un estado de serenidad de manera natural en la mente de las personas, y así se puede aprender de forma inconsciente sobre un producto de interés.

1.5 Ubicación y Análisis del lugar

El proyecto está ubicado donde actualmente se encuentra la hostería San José de Puenbo: Avenida Manuel Burbano del Barrio San José, Puenbo.

- Ciudad de Quito a 37 min (31.5km) por Av. Simón Bolívar y Ruta Viva
- Aeropuerto a 29 min (22.7km) por Conector Alpachaca



*Figura 1: Foto Satelital San José de Puenbo.
Google Maps*

Puenbo está caracterizado por la existencia de grandes haciendas a los alrededores, las cuales algunas de ellas tienen un funcionamiento recreativo, pero otras todavía productoras. Es una zona vista como próxima expansión de la ciudad de Quito y Cumbayá.

1.5.1 Servicios y Entorno

Establecimientos comerciales

La mayoría de establecimientos comerciales alrededor de la hostería son restaurantes, sin embargo, ninguno de ellos ofrece especialmente comida nacional.

Parques y actividades

Consta en sus alrededores con sitios recreativos verdes exteriores y un chaquiñán, lo que impulsa a las actividades físicas de las personas y aporta a su bien mental.

Residencias, Hoteles y Hostales

Funcionan como competencia, sin embargo, la diferencia es que sus instalaciones no se enfocan en dar protagonismo al Spa ni reflejar la identidad ecuatoriana.

- Suite hospedaje nueva Andalucía
- Quinta La Mirá
- Su Merced
- EB Hotel

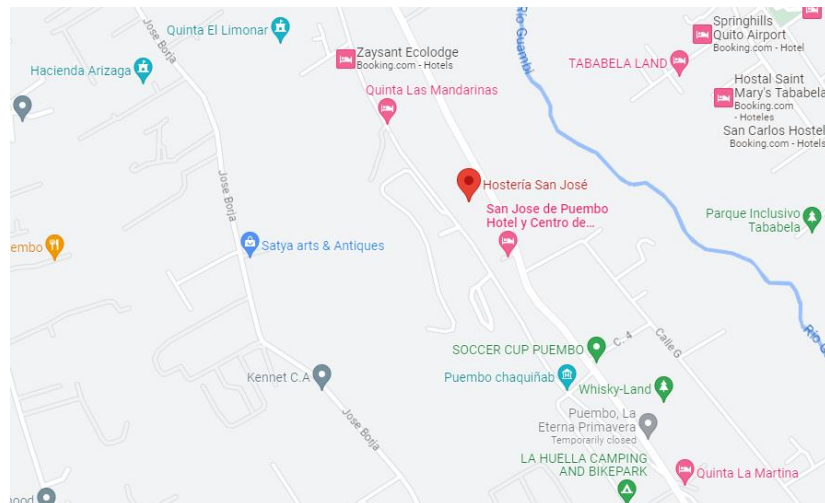


Figura 2:Foto Satelital Servicios y Entorno San José de Puenbo. Google Maps

1.5.2 Implantación

El lugar cuenta con dos infraestructuras, una nueva y una colonial. A continuación, para el proyecto se escogerá la sección nueva con 2600m². Esta edificación cuenta con una entrada al lugar, jardines amplios alrededor del edificio y parqueaderos.



Figura 3: Áreas de las infraestructuras

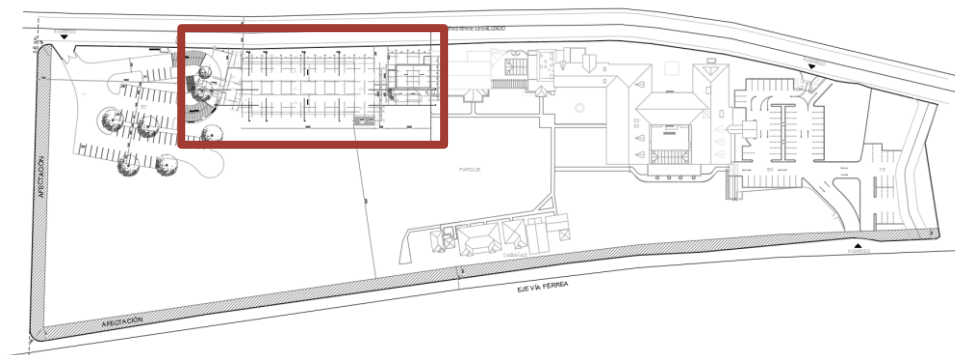


Figura 4: Implantación dl lugar

1.5.3 Asoleamiento

Existe una ventaja en la infraestructura actual del sitio, ya que los ventanales ubicados en la parte frontal permiten la iluminación natural durante el día a través de los ventanales y por la tarde permite la iluminación cenital. En cuanto a los servicios están ubicados en la parte posterior, ya que la luz natural no actúa como protagonista.

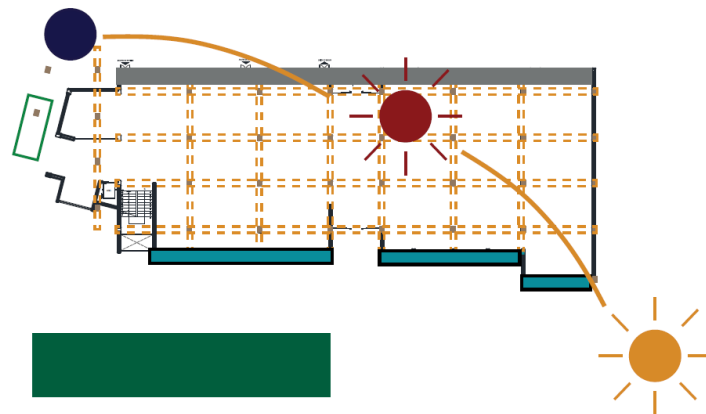


Figura 5: Asoleamiento

1.5.4 Estado actual

La Hostería San José de Puenbo existe desde el siglo XVII, por ello experimenta un estilo colonial el cual ha tenido varias restauraciones. En el 2015 fue su última restauración, cambiando su infraestructura e imagen. Además, se construyó una nueva edificación lo cual renovó su nombre a Lodge San José.

En la estructura actual moderna se encuentran principalmente las habitaciones en 2600m², en planta baja 1347 metros cuadrados y 1272 metros cuadrados en primera planta. La altura piso techo de cada piso es de 3.10 metros en cada planta. Asimismo, los ejes están colocados a 8.60 metros de distancia a lo largo y 6.10 metros a lo ancho. La estructura permite realizar modificaciones en cuando a dobles alturas, pero ya que es de hormigón siempre manteniendo las vigas. Las ventanas panorámicas hacia el exterior es un punto de

realce en la edificación, al igual que sus entradas (principal, secundaria y servicio). Por lo que son puntos que se mantendrán e igual se les dará protagonismo. Existen tres accesos: principal, secundario y servicio. Los accesos constan de doble altura de 6.20 metros y la circulación vertical está situada al ingreso principal del edificio.

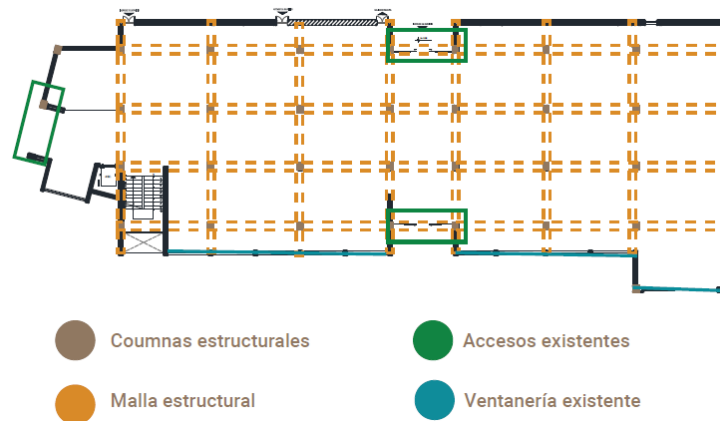


Figura 6: Estado actual de la edificación



Figura 7: Fotos actuales del lugar. Google fotos.

1.6 Referentes

Aire Ancient Baths – Barcelona

Este Spa está enfocado en sumergir al cliente en una experiencia total del vino, aprovechando sus beneficios y aroma.

Su diseño interior toma propiedades de la producción del vino, su lugar de añejamiento y el producto como tal. El espacio envuelve los sentidos del cliente con elementos del producto.



Figura 8: Imágenes interiores de Aire Ancient Bath. Trip Advisor

Republica del Caca – Ecuador

Espacio que promueve proyectos sociales, sustentabilidad y estrategias de reciclaje con sus proyectos y materiales utilizados. Apoya la mano de obra local. A parte, el diseño está inspirado en la cultura productora del cacao (costeña) del Ecuador. Se utiliza mucho la representación de la plantación del producto en el espacio.



Figura 9: Imágenes de referencia República del Cacao. Revista Clave

Se utilizan materiales como la madera y el tejido representativo de la cultura costeña ecuatoriana.

Además, los espacios son utilizados para exhibir el producto y mostrar su procedencia e historia.

1.7 Alcance del proyecto

- Vincular el diseño espacial con los sentidos de las personas.
- El proyecto funcionará como vínculo entre la arquitectura moderna y el espacio exterior.
- Se analizará las fachadas tomando en cuenta las necesidades del proyecto, tomando en cuenta las entradas de luz, sobre todo en las áreas de meditación y relajación.
- Se generará una conexión entre los sentidos de la persona y las abstracciones del producto creando una experiencia total.
- Se aprovechará la ubicación de las circulaciones verticales existentes y las entradas de servicio.

1.8 Imagen gráfica

El diseño de Cacao Hotel Spa hace referencia a cuatro abstracciones principales del cacao.

- El “pepa de oro”, el cacao entero como tal.
- El cacao partido por la mitad.
- El bosque de cacao, los troncos cargados de sus frutos (la cosecha).
- El proceso de secado de las pepas regados en las mesas o asfalto (proceso esencial para la realización del chocolate)



Figura 10: Diagramas de abstracción



Figura 11: Logotipo

1.9 Concepto

1.9.1 *Hospitalidad*

Experiencia sensorial del cacao.

Se pretende diseñar un espacio donde el cliente perciba por medio de sus sentidos la totalidad del cacao ecuatoriano, principalmente la vista y el olfato.



Figura 12: Imagen concepto de hospitalidad

1.9.2 Diseño

Abstracción del cacao: envolvente de los sentidos.

Cada forma, proceso o estado de un elemento se puede abstraer en formas simples que ayuden al diseño espacial. En este caso, se diseñará un espacio que envuelva los diferentes estímulos de los sentidos por medio de abstracciones de la forma y del procedimiento del cacao.



Figura 13: Imagen concepto de diseño

El diseño es capaz de trasladar a una persona a una dimensión entera, en este caso incluyendo elementos sensoriales relacionados a la vista, olfato, audio, tacto y gusto del producto, el individuo se sumerge en un espacio total del cacao. Cada elemento y abstracción

del producto se plasma de manera simbólica en el espacio como protagonista dando a conocer el producto, sus beneficios en la salud y su magia.

1.10 Zonificación

La planificación espacial se desarrolló en base al concepto. Existe esta división entre el Spa y Hotel y sus respectivas recepciones funcionan como conexión entre las áreas.

Hotel

En el área de hotel, en el primer piso se sitúan las áreas de alimentación y comercial y en el segundo piso se ubican las diferentes habitaciones (accesible, tipo 1, tipo 2, suite).

Spa

En el área de Spa se sitúa el elemento principal, el hidromasaje el cual permite una circulación circular por el espacio. Además, permite la conexión y el dinamismo entre la planta baja y la planta alta. En la planta baja se ubican las áreas de zona húmeda donde el inquilino se ve en necesidad de utilizar bata y en la planta alta se encuentran los amenities y cuidado personal.

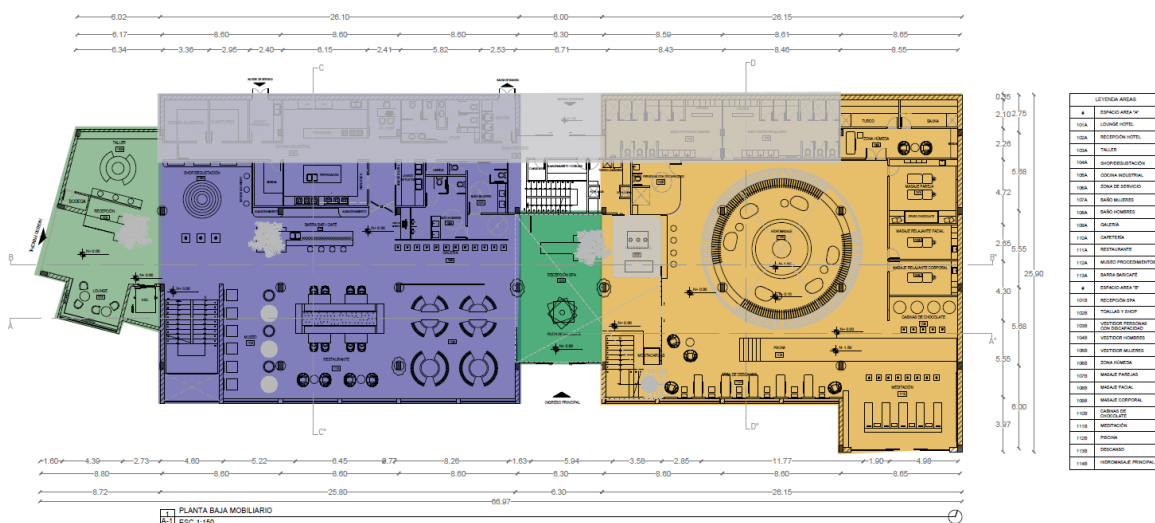


Figura 14: Zonificación Cacao Hotel Spa

CAPITULO 2: INVESTIGACIÓN SOBRE EL CACAO

1.11 Definición

El cacao es un árbol de origen americano que produce un fruto, el cacao. Este mediante su proceso correspondiente se puede utilizar como ingrediente tanto comestible o para fines nutricionales como médicos (chocolate, tratamientos de spa).

El cacao conocido como, la pepa de oro, es uno de los principales productos de exportación en Ecuador y se sitúa como el cuarto país en todo el mundo. Producto que cuenta con mano de obra calificada de 60.000 productores capacitados. De acuerdo con cifras del ministerio de agricultura y ganadería, en el país se cultivan alrededor de 61.00 hectáreas de cacao de las cuales el 77% de ellas se sitúan en la costa, 13% en la sierra y el 10% en la zona amazónica. (Cobos, 2021)

1.12 Proceso del cacao

El proceso es tomado en cuenta para la abstracción del cacao. Especialmente de los puntos de cosecha y secado. El aroma proveniente de la fermentación se plasma en todo lugar del sitio para una experiencia sensorial completa.

- Cosecha
- Fermentación: para desarrollar el sabor y el aroma característico del producto.
- Secado: Paso sumamente importante para continuar con el proceso y llegar a su efectividad.
- Tostado
- Descascarillado: Selección y separación de la cáscara de la semilla.
- Molido: Hasta el licor de cacao (líquido).
- Conchado
- Enfriado y empaquetado.

1.13 Cultivo

El país se torna cacaofera dado las características geográficas y climáticas del Ecuador son ideales para ofertar una extensa variedad, calidad, aroma y sabor del producto. Es cosechado en 21 de 24 provincias del país y en el 2019 se obtuvo un rendimiento de 313.000 toneladas de producción local.

Además, existen 137 empresas dedicadas a la exportación de este producto y sus derivados.

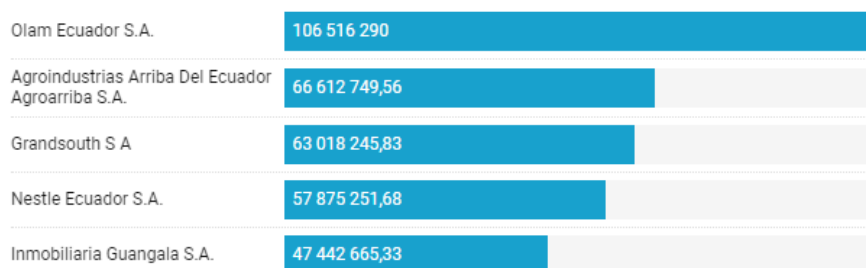


Gráfico: El autor • Fuente: Trademap • [Descargar los datos](#) • Creado con [Datawrapper](#)

Tabla 1: Superficie cultivada de cacao por provincia

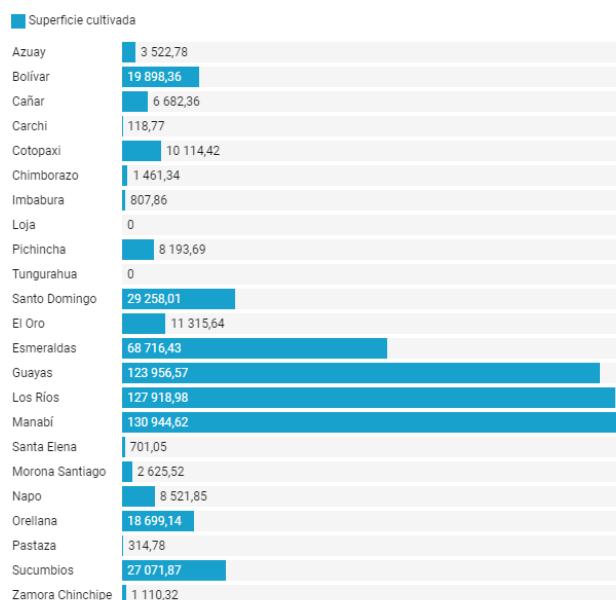


Tabla 2: Principales exportadores en Ecuador

1.14 Usos

El cacao puede ser utilizado para diferentes recursos dependiendo de la materia prima.

La cáscara actúa como alimento bovino:

- Jugo para mermeladas.
- Manteca para confitería.
- Industria farmacéutica
- Industria cosmética (labiales, cremas, jabones)

La pasta de cacao para:

- Chocolate
- Polvo en grano
- Pulpa para la ejecución de bebidas alcohólicas y bebidas *soft*.

1.15 Beneficios

El cacao tiene características beneficiosas para la salud del ser humano y se destaca por ser una fuente importante para el aporte de energía, por lo que es recomendado para actividades físicas. Además, es muy rico en antioxidantes, vitamina C, fibra y serotonina lo que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y cerebrovasculares. Además, el cacao produce un efecto placentero a nivel cerebral y causa relajación y sensación de bienestar. Incluso, se sabe que tiene efectos similares a los antidepresivos. Asimismo, favorecen a la producción de endorfinas, lo que mejora el estado de ánimo y permite combatir contra el estrés físico y mental.

Por ello se utiliza como elemento principal en el área del Spa con tratamientos faciales y corporales por sus beneficios positivos en la piel y rejuvenecimiento. Asimismo, se utiliza el aroma para aportar a la relajación en su máxima expresión. De igual manera en el área de

alimentos se utilizan productos contenientes del cacao para un beneficio con respecto a su consumo.

1.15.1 Chocolaterapia

El chocolate también es utilizado de forma atópica por sus beneficios en cuanto a la piel. El producto es utilizado para cubrir las zonas del cuerpo en la que se quiere obtener los beneficios del cacao que aportan a la piel y bienestar en general. Asimismo, el aroma del chocolate en el [ambiente genera tranquilidad y relajación en el cerebro de las personas.

Como terapia el los beneficios del chocolate son:

- Reafirmar la piel y quemar la grasa acumulada.
- Ayuda a los problemas circulatorios gracias a la cafeína que contiene el chocolate.
- Los antioxidantes ayudan a hidratar, regenerar y aumentar el colágeno, disminuyendo las arrugas y flacidez de la piel.

CAPÍTULO 3: HOTEL & SPA

1.16 Definición

Para la investigación es relevante entender las características, funcionamiento y áreas principales de un hotel con el objetivo de establecer a que categoría pertenece este proyecto. A parte, tener en cuenta las instalaciones y servicios que ofrece un Spa para poder establecer y conectar estos dos lugares en uno solo.

1.17 Hoteles

Cacao Hotel Spa pertenece a la clasificación de hoteles de 4 estrellas, debido a sus instalaciones y servicios como:

- Habitaciones de cómodo.
- Servicio de restaurante: platos bien presentados, platos en base al cacao.
- Instalaciones deportivas: Piscina y gimnasio.
- Estilo elegante y moderno: Acabados de alta calidad, espacios sofisticados.
- Detalles decorativos temáticos los cuales aporten al concepto.
- Diseño funcional, áreas de servicio separadas pero conectadas con los demás espacios.

1.17.1 Áreas de Hotel

Existen áreas preestablecidas para funcionalidad estándar de un hotel.

- Comunes: Recepción, Restaurantes, Bares, Vestíbulos, Hall, Tienda.
- Alojamiento: Tamaño, vista, Materiales.
- Servicio: Lavandería, Cocina, Despensa, Almacenaje, Baños.
- Personal: Vestidores, Comedor, Alojamiento, Baños.
- Oficinas: Administración, Recepción, Reservas.
- Instalaciones: Cuarto Eléctrico, Máquinas, Zona de Desechos.
- Exteriores: Accesos, Parqueaderos, Jardines, Descanso, Piscinas.

1.18 Hotel Spa

Los hoteles Spa aparecen en la década de los 70 por primera vez en países europeos. Nace para solucionar el problema del target que sufre estrés relacionado a su estilo de vida. Ahora, este fenómeno es tomado como una enfermedad que requiere relajación, descanso, masajes y diferentes actividades relacionadas al estilo de vida Wellness. El objetivo es distraer temporalmente al inquilino de su vida diaria y dispersar su estrés con actividades varias. El hotel Spa puede brindar servicios extra para ofrecer el producto como valor agregado, el cual tenga ventajas con respecto a la competencia.

Al inicio era considerado más como un concepto de belleza, por lo que el target más frecuente eran mujeres. Sin embargo, en la actualidad, la frecuencia de hombres a este tipo de establecimientos es más frecuente, ya que se enfoca más en acondicionamiento físico y tratamiento contra el estrés. Asimismo, los hoteles Spa se localizaban en sitios que constaban de aguas calientes o aguas minerales, sin embargo, ahora con ayuda de la tecnología y técnicas innovadoras pueden situarse en lugares diversos como dentro ciudad.

1.18.1 Requerimientos del Hotel Spa

En primera instancia el Hotel Spa debe constar de un tema en específico o atracción principal. En el caso de Hotel Spa Cacao es la temática de chocolate y como atracción, el spa. Estos hoteles aparte de brindar los servicios básicos como alojamiento, spa, actividades deportivas, alimento y bebidas incorporan:

- Nuevos conceptos espaciales y de servicio como respuesta de las necesidades del cliente.
- Zonas de actividad física y culturales.
- Innovación en equipamiento, tratamientos, productos y tecnología para lograr cumplir las expectativas del huésped y crear fidelidad.

El establecimiento se divide en dos funcionalidades:

- Hospitalidad: Atención al cliente, Alojamiento de huéspedes, Servicio de alimentos y bebidas.
- Distracción y terapias: Tratamientos a través de profesionales, Áreas de distracción y relajación, Áreas Fit.

1.18.2 Hotel Spa de Campo

Cacao Hotel Spa se encuentra dentro de la categoría Hotel Spa de Campo, ya que está situado en Puenbo. Estos son centros turísticos los cuales ofrecen a los huéspedes espacios tanto

interiores y exteriores relacionados al estilo de vida saludable y disolución de estrés olvidándose temporalmente de los problemas externos. Asimismo, están alejados de lo urbano para resaltar la paz y alejarse del ruido, sin embargo, contienen una pequeña comunicación con la ciudad como conexión. Dispone de actividades como spa, masajes, tratamientos, restaurantes con gastronomía peculiar y saludable. En este proyecto, cada una de las actividades estará relacionada con el producto del cacao.

CAPÍTULO 4: PROYECTO

1.19 Planta de mobiliario

1.19.1 Planta baja

En el área del hotel se muestra la conexión directa de las áreas de servicio y cocina industrial con el área de bar, taller y restaurante. Asimismo, se puede observar una circulación principal recta a lo largo del espacio, desde la recepción del hotel hasta la recepción del Spa para un cambio de ambiente. Los ventanales permiten la entrada de luz natural y da protagonismo al espacio de mesas, dado que es el espacio donde los inquilinos pasarán la mayor parte del tiempo.

En el área del Spa se demuestra una circulación marcada alrededor del elemento principal (hidromasaje). Se da protagonismo al espacio con la entrada de luz natural cenital y por ventanales. Las áreas más privadas están situadas en la parte lateral para no obstruir la percepción amplia y abierta del espacio.

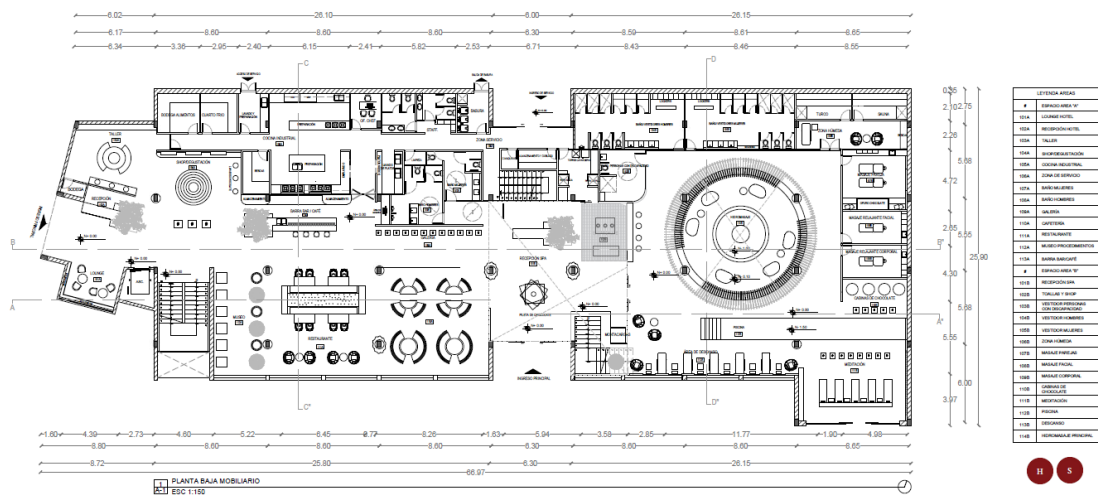


Figura 15: Planta baja

1.19.2 Planta alta

En la zona del hotel se encuentran las diferentes habitaciones. Su accesibilidad se logra a través de una circulación principal circular del espacio.

En la zona del Spa, se pueden observar las áreas de cuidado principal las cuales circunvalan el elemento principal del espacio (doble altura), mismo que funciona como pasamos y marcador de la circulación.

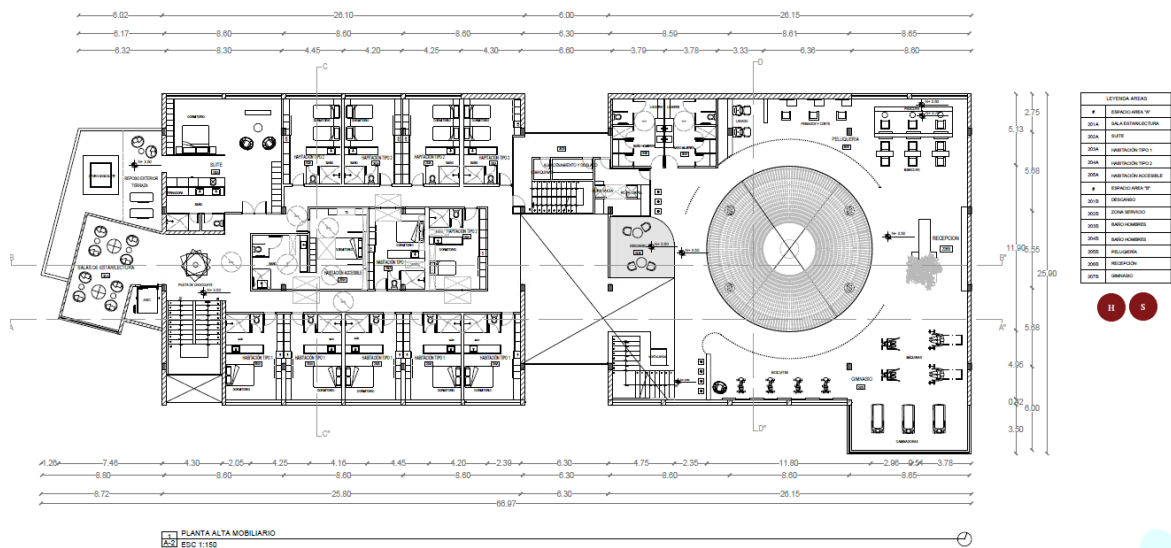


Figura 16: Planta alta

1.20 Cortes

Se realizaron 4 cortes en total del proyecto con el objetivo de mostrar la importancia de la zonificación y las conexiones verticales, dos longitudinales y dos transversales. Cada una de las transversales fue ubicada en las dos zonas distintas del proyecto. Así se obtiene una imagen total del proyecto, y se visualiza la jerarquización de objetos y elementos del espacio.

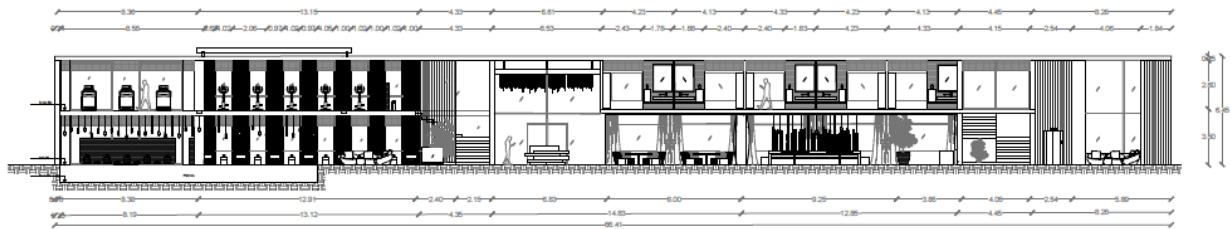


Figura 17: Corte A-A'

Se muestra la conexión vertical entre los diferentes espacios y el protagonismo del elemento principal del spa de doble altura. De la misma manera se refleja el uso de doble altura en las recepciones, espacios comunales.

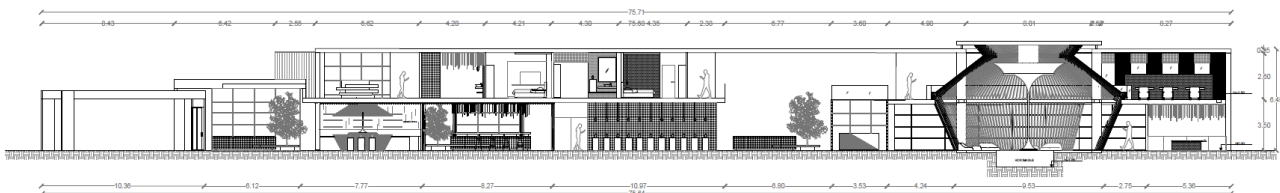


Figura 18: Corte B-B'

El corte transversal del hotel presenta, en la planta baja parte de la cocina industrial y galería y en la planta alta las habitaciones tipo 1.

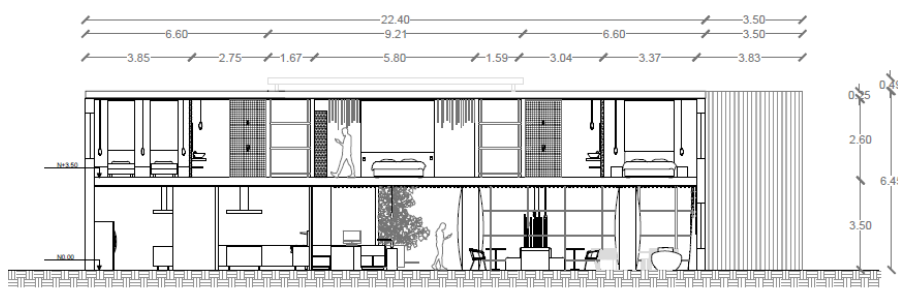


Figura 19: Corte C-C'

El corte transversal del área de Spa demuestra la jerarquización del elemento principal central. Es el elemento protagonista para atraer la visión y atención del cliente. Así mismo, donde el concepto está totalmente plasmado y caracteriza al espacio.

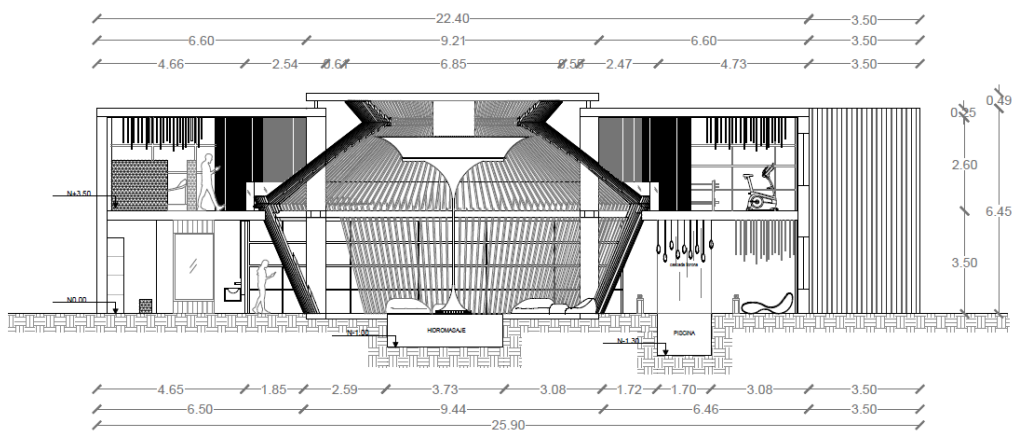


Figura 20: Corte D-D'

1.21 Renders

1.21.1 Hotel

En el restaurante se puede observar tanto en el cielo raso como en el piso la representación simplificada del proceso de secado de las pepas del cacao. Asimismo, el mueble principal demuestra el bosque de cacao, y su recolección de frutos.



Figura 21: Restaurante

El shop/ degustación es un espacio representante del cacao partido y su interior, donde los inquilinos podrán degustar de su sabor y producto en sus diferentes formas de presentación. Asimismo, es el espacio donde los productores nacionales podrán lucir y promocionar su chocolate.



Figura 22: Shop/ Degustación

El Bar brindará productos referentes al cacao ecuatoriano y su diseño hace alusión a la naturalidad del producto (árbol), su paleta de colores (mosaico) y su bosque invertido (luminaria suspendida).



Figura 23: Bar

El museo es un espacio para conocer sobre el producto y sus principales puntos del proceso. Se genera un recorrido del conocimiento del proyecto, el cual se da a conocer

mediante gigantografías y la fase del producto en dicho proceso. El recorrido es natural y se lo logra con la ubicación de arboles y canastas representativas de la recolección del producto.

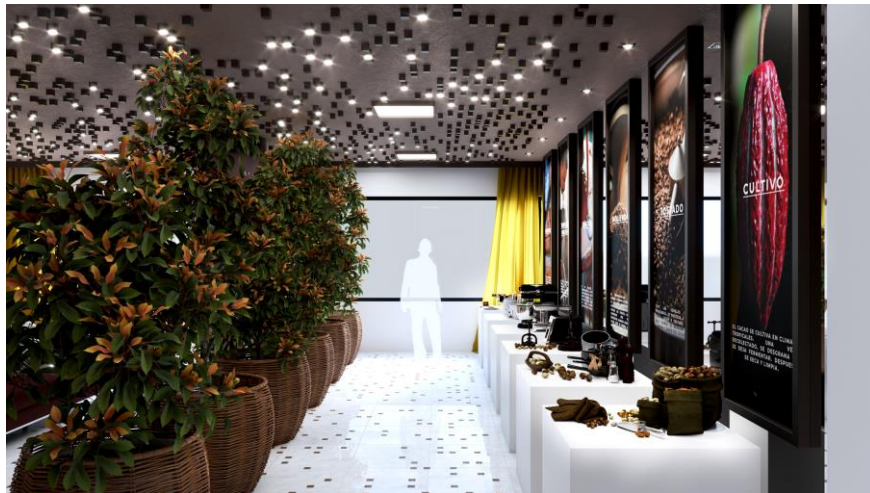


Figura 24: Museo

1.21.2 Spa

Toda gira a un elemento principal referente a la totalidad del producto. Este es el hidromasaje principal el cual emula a la cáscara del cacao y en su interior refiere al producto blanquecino y crudo original de la pepa mediante el mobiliario escogido.

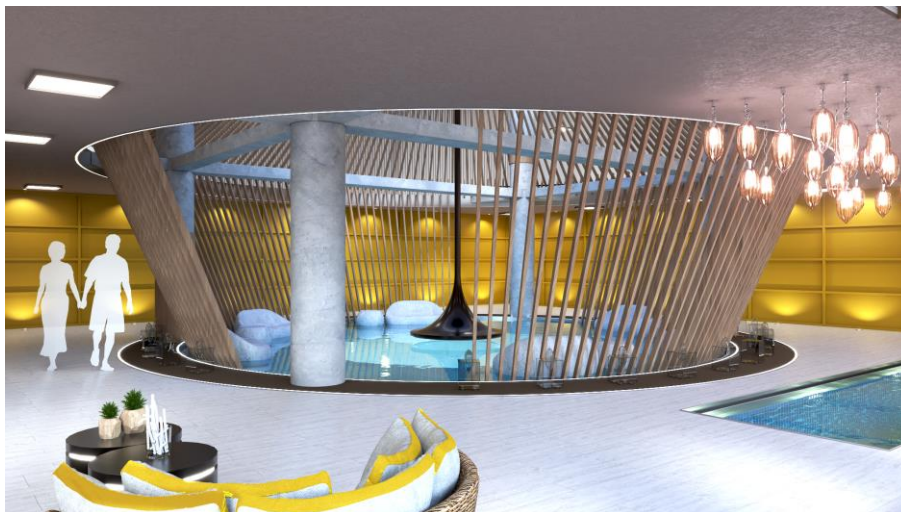


Figura 25: Hidromasaje principal

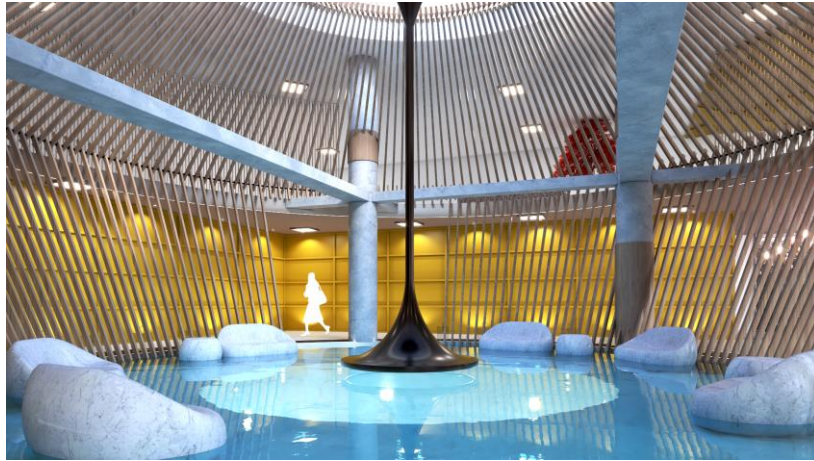


Figura 26: Interior hidromasaje principal

El área de descanso alrededor del hidromasaje y la piscina simula la abundancia de cacao en el Ecuador mediante la luminaria colgante, al igual que la identidad ecuatoriana mediante el tejido del cielo raso.

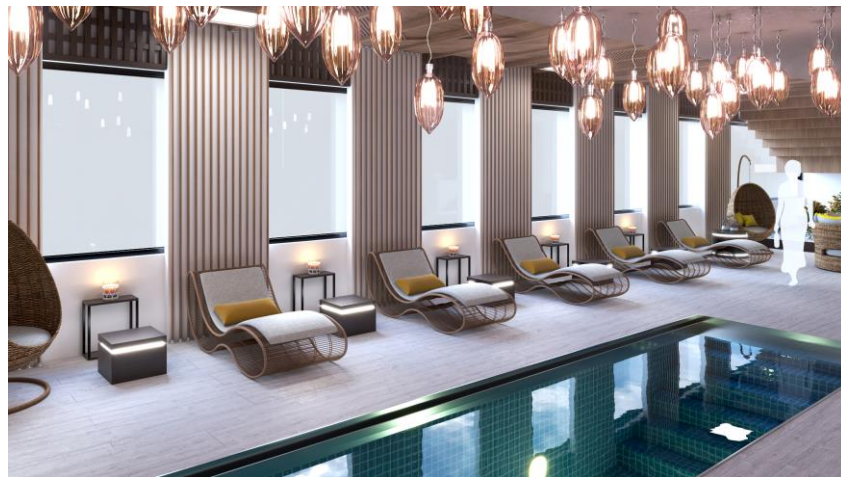


Figura 27: Área de descanso

El área de meditación hace relación a la identidad costeña ecuatoriana, siendo la región con más producción de cacao. Esto, mediante los tejidos naturales característicos del país. Asimismo, se da protagonismo al diseño del cielo raso, debido a que en esta zona la mayoría del tiempo pasas acostado mirando hacia arriba.

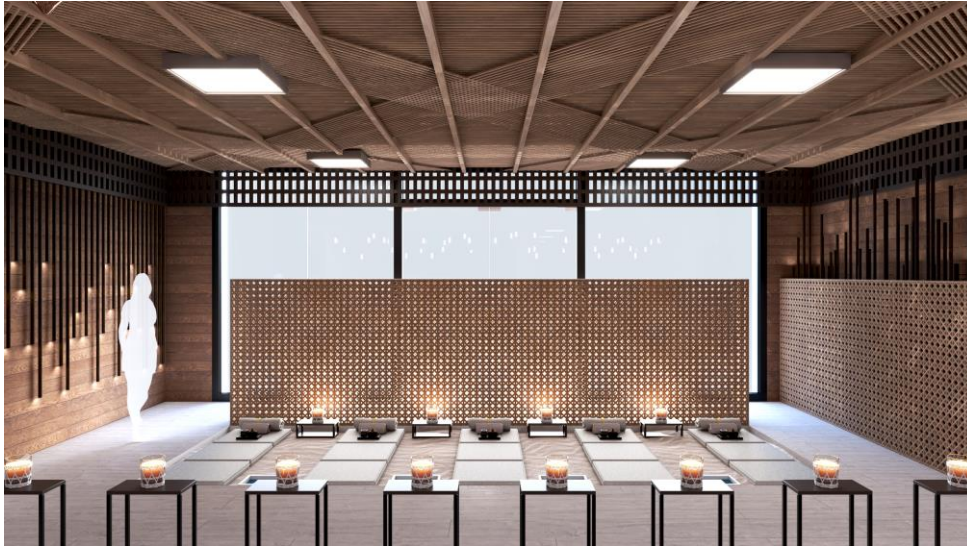


Figura 28: Meditación

Por último, en la planta alta se demuestra la conexión doble altura entre los espacios y la doble funcionalidad del elemento principal del espacio (decoración y pasamanos). Se mantiene el protagonismo en los tejidos.



Figura 29: Planta alta Spa

CONCLUSIONES


El Cacao Hotel Spa funciona como solución a dos problemas principales del Ecuador. Primero, la falta de reconocimiento de producción local de uno de los productos de más exportación, el cacao. Segundo, el problema de salud mental generado por el estrés de la ciudad en las personas. El lugar conecta estas dos soluciones por medio del diseño interior generando un espacio de tranquilidad mental y por medio de abstracciones del cacao una imagen de la identidad ecuatoriana con relación a la “pepa de oro”. El lugar se divide en dos áreas principales, el hotel y el spa, para aportar al funcionamiento del lugar y a la privacidad de los inquilinos. Las recepciones respectivas son la conexión de estos dos espacios.

ANEXOS

Lámina de exposición del proyecto con los puntos más relevantes s presentada en premios de mención de honor de la carrera de diseño de interiores.

PROYECTO INTEGRADOR: CACAO HOTEL SPA

PAULA ACOSTA




CACAO HOTEL SPA

PROPUESTA DE DISEÑO

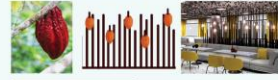
Se diseñará un Spa Hotel que consolide sus instalaciones como alternativa turística para extranjeros y locales con el objetivo de promocionar y conocer más sobre el principal producto de exportación del país, el cacao. Se implementará en el espacio abstracciones del producto y su proceso para envolver al cliente de una experiencia completa. La marca de chocolate con la que se diseñará es "comisión chocolate", ya que actúa como promotor de la mano de obra, producción y exportación nacional del producto, conectando a los cacao agricultores ecuatorianos con el extranjero.

DIAGRAMAS ABSTRACCIONES


Cacao




Bosque Cacao









Cacao parti-



Secado Cacao



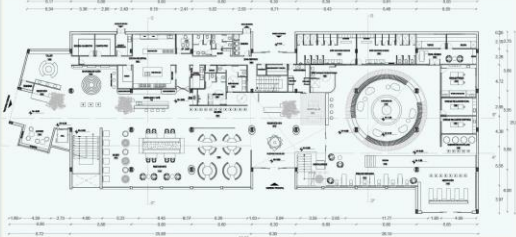
MATERIALES PREDOMINANTES

<ul style="list-style-type: none">  Luminaria colgante decorativa en forma de Cacao. Vidrio flotado. Luz LED.  MDF Café chocolate  Antislipizante Mosaico Chocolate 5x5 	<ul style="list-style-type: none">  Antislipizante Mosaico Terracota rojo 30x30  Melamina Cataño Peikano  Porcelanato Antislipizante Concept Gris 60 x 60
--	--


RAZÓN

El cacao es uno de los principales productos de exportación de Ecuador; sin embargo, no existe una concientización sobre la importancia de apoyar a los productores nacionales del cacao. Por otro lado, es esencial la existencia de lugares para descargar el estrés generado y aportar a la salud mental positivamente. Debido a que las enfermedades mentales más comunes del Ecuador se presentan como derivación del estrés. Por ellos Cacao Hotel Spa conecta estas dos razones en un mismo lugar


PLANTA BAJA



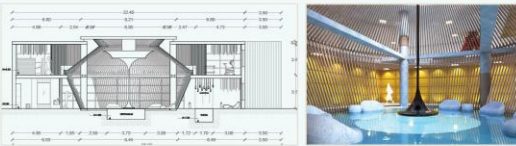
CORTE A-A'




CORTE B-B'




CORTE D-D'




REPOSICIONAMIENTO PRINCIPAL




ZONA DE DESCANSO




MEETTING




BAR







RECEPCIÓN SPA



MUSEO



MUSEO



RESTAURANTE

Anexo 1: Lámina A0 de proyecto Cacao Hotel Spa

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cobos, E. (11 de Marzo de 2021). *Gestión Digital*. Obtenido de Multiplica Ediciones : <https://revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/ecuador-tiene-en-el-cacao-una-oportunidad-de-oro#:~:text=Entre%20los%20principales%20usos%20del,cremas%2C%20jabones%2C%20entre%20otros.>
- Correcher, P. M. (30 de Abril de 2010). *Diseño de las Instalaciones de un Spa*. Obtenido de Diseño de las Instalaciones de un Spa: <https://www.esteticalink.com/nuevas-tendencias/instalaciones-de-un-spa>
- Luna Volcán. (01 de Enero de 2023). *Luna Volcán Adventure Spa* . Obtenido de Hotel Romántico en Baños, Ecuador: <https://lunavolcan.com/>
- Moncayo, J. (2020). *PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR*. Obtenido de ESTRÉS LABORAL Y MEDIDAS DE AFRONTAMIENTO EN EL PERSONAL QUE LABORA EN LA UNIDAD EDUCATIVA EXPERIMENTAL HOGAR COLEGIO LA DOLOROSA, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2019.
- R, A. (2001). *Hotel Design, Planning and development*. W.W Norton & Company.
- Sonal Uberoi. (12 de Septiembre de 2011). *Sonal Uberoi*. Obtenido de La historia de los spas. Un pequeño viaje en el tiempo: <https://sonaluberoi.com/2011/09/12/la-historia-de-los-spas-un-pequeno-viaje-en-el-tiempo/>
- Spa Resort Papallacta. (01 de Enero de 2023). *Termas Papallacta Spa*. Obtenido de Salud a través del agua: <https://www.termaspapallacta.com/spa/>
- Unidad Editorial Revistas SLU. (6 de Agosto de 2020). *Cuidate plus* . Obtenido de Cacao Ecuatoriano: <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/cacao.html>
- Upsala cosmetic. (28 de Enero de 2020). *Upsala cosmetic*. Obtenido de Chocolaterapia: <https://upsalacosmetic.com/chocolaterapia-que-es-y-beneficios-que-aporta/>