

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Killu Muyu Hotel

Maria Daniela Vizcaino Espinosa

Diseño Interior

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

Quito, 26 febrero 2024

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Killu Muyu Hotel

Maria Daniela Vizcaino Espinosa

Nombre del profesor, Título académico

Helena Garino, Arquitecta

© 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: Maria Daniela Vizcaino Espinosa

Código: 00217078

Cédula de identidad: 2300810419

Lugar y fecha: Quito, 26 de febrero 2024.

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

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

UNPUBLISHED DOCUMENT

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

RESUMEN

El presente proyecto “Killu Muyu Hotel” propone el diseño de un espacio enfocado en las sensaciones que transmite el café ecuatoriano. En este, tanto turistas como inversionistas podrán explorar todos los beneficios, potencial y usos del café ecuatoriano, entendiendo así el trasfondo del café de especialidad y su potencial. Este constara de tres partes: Hotel, Wellbeing y Coffee experience. Mediante la creación de este diseño se logrará una conexión entre cliente, productor y baristas, además de un flujo de conocimiento y apreciación hacia los cultivos de café ecuatoriano.

Palabras clave: Café, Hotel, Hotel sensorial, Sentidos, Cultura, Ecuador, Café de especialidad

ABSTRACT

The present project "Killu Muyu Hotel" proposes the design of a space focused on the sensations transmitted by Ecuadorian coffee. In this space, both tourists and investors will be able to explore all the benefits, potential, and uses of Ecuadorian coffee, thereby understanding the background of specialty coffee and its potential. It will consist of three parts: Hotel, Wellbeing, and Coffee Experience. Through the creation of this design, a connection will be achieved between the customer, producer, and baristas, as well as a flow of knowledge and appreciation towards Ecuadorian coffee crops.

Keywords: Coffee, Hotel, Sensory Hotel, Senses, Culture, Ecuador, Specialty Coffee.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	5
ABSTRACT.....	6
TABLA DE CONTENIDO.....	7
1. CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DE PROPUESTA.....	10
1.1 PROYECTO DE TESIS	10
1.1.1 Propuesta	10
1.1.2 Razón.....	10
1.1.3 Problemática.....	11
1.1.4 Target.....	11
1.1.5 Funcionalidad	11
1.1.6 Programación.....	12
1.2 ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO.....	13
1.2.1 Ubicación.....	13
1.2.2 Características del sector	13
1.2.3 Edificación y estado actual	14
1.2.4 Asoleamiento y clima	15
2. CAPITULO II: INVESTIGACIÓN DEL PROYECTO	16
2.1 INVESTIGACION CAFÉ ECUATORIANO.....	16
2.1.1 Café ecuatoriano.....	16
2.1.1 Historia	16
2.1.2 ¿Qué es lo que hace especial al café ecuatoriano?	16
2.1.3 Cultivo	17
2.1.4 Proceso de producción.....	19
2.1.2 Comercio y producción	22
2.1.3 Beneficios y usos	23
2.1.4 Café de especialidad	24
2.1.5 Entrevistas	25
3. CAPITULO III: CONCEPTUALIZACIÓN	27
3.1 Conceptualización	27
.....	27
3.2 Referentes	28
.....	29
3.3 Programación.....	30
4. BIBLIOGRAFÍA	31

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación hostería San José de Puenbo, Google maps.....	13
Figura 2 Estado actual hostería San José de Puenbo, Google image.	14
Figura 3 Estado actual hostería San José de Puenbo, Google image.	14
Figura 4 Implantación y asoleamiento.....	15
Figura 5 Servicios cercanos, Google maps.....	15
Figura 6 Circulación, Google maps.....	15

1. CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DE PROPUESTA

1.1 PROYECTO DE TESIS

1.1.1 Propuesta

Se propone el diseño de un hotel, ubicado en Quito - Ecuador, basado en las experiencias sensorial que brinda consigo el café ecuatoriano. El aroma del café se verá explotado en todos los espacios públicos que brinda el hotel (como áreas de degustación, de barismo y de tostado, etc.) y los huéspedes podrán disfrutar de experiencias sensoriales desde la recepción, hasta en sus habitaciones mediante degustaciones guiadas, talleres de tostado y un spa con tratamientos de café, llenando así al usuario de una experiencia única, relajante y hermosa mediante la estimulación de los sentidos.

1.1.2 Razón

El hotel café Killu Muyu destaca las características distintivas del café ecuatoriano, promocionando así la marca y la calidad de los granos locales. De igual manera, el hotel sería una forma de atraer a turistas interesados en la cultura cafetera haciendo del café local un producto con una mayor demanda. En este proyecto se invita a los huéspedes a explorar y disfrutar de todo lo que brinda el café, en un entorno moderno y sensorialmente acogedor para brindar mayor acercamiento al consumo, conocimiento y aprecio hacia nuestro café ecuatoriano

- Lograr espacios que creen una conexión entre cliente, productor y baristas y así generar un flujo de conocimiento y apreciación hacia los cultivos de café ecuatoriano.
- Fomentar al público (Ya sea una empresa grande como un turista) a entender el trasfondo del café de especialidad y el potencial que este tiene de hacer crecer a la producción ecuatoriana de café.

1.1.3 Problemática

A pesar de no ser tan grande como Colombia y Brasil en términos de producción, se va reconociendo más y más la calidad del café ecuatoriano. Las regiones de Loja, Zamora-Chinchipec y Pichincha son conocidas por producir cafés con perfiles de sabor complejos. Ecuador está en el puesto 20 frente a producción de café en el mundo, sin embargo, su importación de café supera drásticamente sus cifras de producción. El café ecuatoriano es más costoso para los comerciantes y tostadores, y no cuenta con una gran reputación de calidad de la que gozan muchos otros en la industria cafetera.

Pese a la grandiosa calidad del café ecuatoriano, éste se enfrenta al desafío de la falta de reconocimiento internacional y local en comparación con otras regiones productoras. La promoción y la comercialización adecuadas son esenciales para destacar las características distintivas de los cafés ecuatorianos.

1.1.4 Target

El hotel café sensorial se encuentra dirigido principalmente a personas dedicadas a la industria cafetera, tales como baristas, productores de café, proveedores y chefs. En segundo plano el hotel estará dirigido a turistas en busca de una estancia temática y aprendizaje cultural, jóvenes adultos y amantes del café.

1.1.5 Funcionalidad

El hotel será definido como un hotel boutique Los huéspedes tendrán la oportunidad de sumergirse en experiencias sensoriales desde el momento de su llegada hasta sus habitaciones. Se verá ubicado en la hostería San José de Puembo en su edificación más moderna (edificio bamboo), la cual consta de 2 6000m² y de la que se utilizarán 1300m².

1.1.6 Programación

El hotel contara con tres zonas principales, la primera destinada al hotel, la segunda destinada al spa y wellbeing, finalmente la tercera dedicada a la degustación y aprendizaje del café ecuatoriano.

Áreas de hotel

- Recepción
- Habitaciones tipo 1,2,3
- Área común
- Áreas de servicio
- Restaurante

Áreas cafés experience

- Coffee bar
- Espacio de tostado
- Barismo experience
- Zona de degustación / Espacio para concursos y ferias

Áreas wellbeing

- Cabinas de tratamientos
- Sauna
- Turco
- Área de relajación

1.2 ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO

1.2.1 Ubicación

El proyecto se verá ubicado en el edificio de la hostería San José de Puembo.

Dirección: MANUEL BURBANO S7-150 Y SAN FERNANDO - PUEMBO, Quito 170179

Puembo es una parroquia ubicada en el cantón Quito, en la provincia de Pichincha. Se encuentra a las afueras de la ciudad y se distingue por su ambiente tranquilo y sus paisajes naturales. Esta parroquia ha tenido un creciente desarrollo urbano y residencial atrayendo a residentes que buscan un estilo de vida tranquilo, pero con acceso a las comodidades de la ciudad.

Puembo se encuentra a 35min (36km) de Quito y a 29min (19km) del aeropuerto de Quito.



Figura 1 Ubicación hostería San José de Puembo, Google maps.

1.2.2 Características del sector

Puembo cuenta con paisajes naturales atractivos, con colinas, valles y zonas verdes distintivas de Quito, Ecuador. A pesar de su carácter rural, Puembo tiene acceso a servicios esenciales como escuelas, centros de salud y otros servicios comunitarios. Además, al estar cerca de Quito, los residentes pueden acceder fácilmente a las comodidades urbanas. Puembo también es conocido por albergar distintas haciendas y hosterías que brindan alojamiento, gastronomía local y actividades recreativas.

1.2.3 Edificación y estado actual

La hostería San José de Puenbo es un hotel histórico, estilo colonial, construido en el siglo XVIII, y ha pasado por varias renovaciones que buscaban conservar la mayor cantidad de sus características originales, así es que se mantuvieron las paredes de adobe y se las reforzaron con concreto, se cambiaron los pisos de madera antiguos por materiales más resistentes y las columnas originales de capulí fueron desarmadas y sometidas a un proceso químico para reservarlas.

En 2012 el nombre original del hostel (hostería San José) fue modificado a Garden Hotel San José y tuvo su última restauración en donde se cambió, en pequeña parte su infraestructura. El hotel actualmente cuenta con:

- 7 salones de reuniones empresariales.
- 2 piscinas temperadas (campestre y del SPA)
- 32 habitaciones clásicas y 40 habitaciones superior.
- 3 casas de campo y 4 suites campestres.
- El SPA San José.
- Gimnasio completamente equipado
- Hermosos jardines perfectamente preservados con árboles legendarios.
- Mini-granja con animales domésticos.



Figura 2 Estado actual hostería San José de Puenbo, Google image.



Figura 3 Estado actual hostería San José de Puenbo, Google image.

1.2.4 Asoleamiento y clima

La luz natural de la mañana tiene protagonismo en la parte frontal de la edificación, y la parte posterior, en donde se encuentran los servicios, no cuenta con iluminación natural ya que dicha fachada se encuentra ubicada hacia el oeste.

La hostería se encuentra de cara al oeste por lo que la fachada principal no recibe la luz del día y la fachada contraria en donde se encuentran los ventanales recibe toda la luz del día.

Se colocó áreas de servicio tales como cocina, área de empleados y baños de cara al este y habitaciones, restaurante y cafetería de cara al oeste, de este modo estas áreas recibirán luz del día.

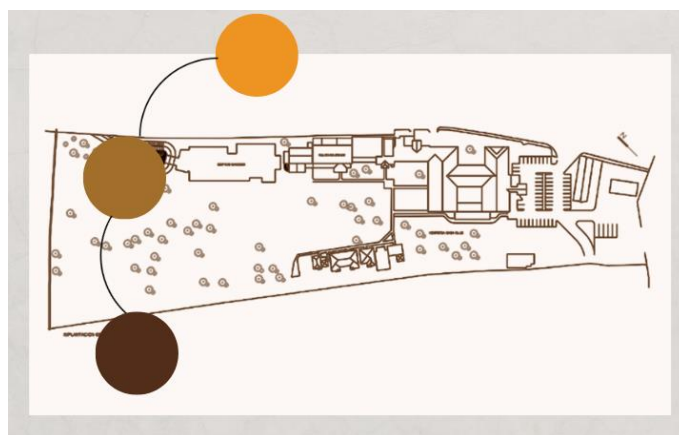


Figura 4 Implantación y asoleamiento.

Accesibilidad y servicios



Figura 6 Circulación, Google maps.

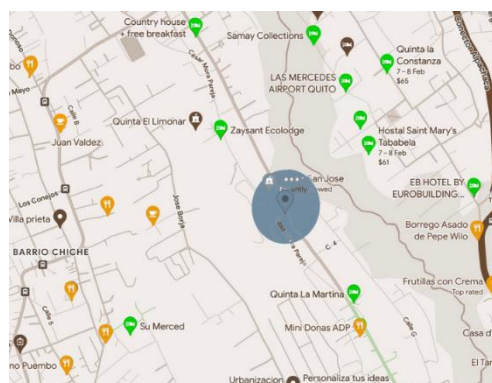


Figura 5 Servicios cercanos, Google maps

2. CAPITULO II: INVESTIGACIÓN DEL PROYECTO

2.1 INVESTIGACION CAFÉ ECUATORIANO

2.1.1 Café ecuatoriano

En Ecuador la cultura cafetera es una actividad de gran importancia, tanto en el ámbito económico, social y ambiental, nuestro país produce café de alta calidad en 23 de sus 24 provincias y se especializa principalmente en el cultivo de café arábigo y café robusta. Gracias a su situación geográfica Ecuador posee microclimas, características étnicas y de suelo que le otorgan un gran potencial para el cultivo de café en sus tierras, además de generar cafés especiales por su calidad, aromas y su sabor. Teniendo tan buen sabor y calidad, puede ser extraño que el café ecuatoriano no sea tan popular, sin embargo, esto no se debe a su falta de potencial sino más bien a su falta de promoción, comercialización y producción.

2.1.1 Historia

El café llegó a Ecuador alrededor de 1800 por primera vez a la provincia de Manabí siendo el café arábigo uno de los primeros en ser cultivados, alrededor del año 1905. Las producciones de café empezaron a expandirse hacia todo el país y comenzaron las exportaciones de café hacia Europa. Durante esa época Ecuador fue uno de los pocos países que cultivaban tanto café arábigo como robusta. Una crisis económica en los 90, provocó una caída en la producción del café ecuatoriano de la que aún no se ha recuperado.

2.1.2 ¿Qué es lo que hace especial al café ecuatoriano?

La característica principal que destaca al café ecuatoriano es su dulzor, catadores describen al café de Ecuador como jugoso y complejo, con notas frutales además de una buena acidez media baja, se trata de un café muy bien balanceado, con un cuerpo cremoso moderado y de un excelente sabor. La cultura cafetera está desarrollando nuevas

tendencias contemporáneas de consumo, lo que hace que sabores complejos y de alta calidad como los que posee Ecuador destaquen, por lo que ahora existe una mayor oportunidad para hacer conocer y popularizar el café ecuatoriano.

2.1.3 Cultivo

Condiciones

Las temperaturas ideales para el cultivo de café suelen oscilar entre los 18 °C y 24 °C. Las variaciones estacionales moderadas y un rango diurno de temperatura pueden contribuir a la formación de sabores complejos en los granos de café.

En general, las áreas montañosas con altitudes entre 600 y 2,000 metros sobre el nivel del mar son propicias para la producción de café de calidad. Las plantaciones de mayor altitud suelen producir granos más densos y complejos.

Especies

El café arábigo y el robusta se cultiva en 23 de las 24 provincias de Ecuador, Manabí produce aproximadamente el cincuenta por ciento del arábigo y alrededor del veinte por ciento se produce en Loja, región con el mejor potencial con respecto a calidad. Otras regiones conocidas por su aporte productor de café son El Oro, Zamora Chinchipe y Galápagos en donde se generan cultivos de mejor calidad. Además de café arábigo y robusta Ecuador también produce Bourbon, Typica, Caturra y Sidra

Café arábigo: Se considera el mejor café en grano gracias a su aroma y acidez lo que hace de este un café muy equilibrado.

Café robusto: Este café tiene más cuerpo que el arábigo y se caracteriza por sus sabores amargos y aromas amaderados.

Perfiles de sabor

Café Arábigo en Ecuador:

Aroma: Los cafés arábigos de Ecuador a menudo tienen aromas florales y afrutados.

Puedes esperar notas de frutas como cítricos, bayas y frutas tropicales.

Acidez: Los cafés arábigos ecuatorianos suelen tener una acidez brillante y equilibrada. Esta acidez contribuye a una sensación fresca y vibrante en la taza.

Cuerpo: El cuerpo del café arábigo de Ecuador tiende a ser suave y sedoso. Este tipo de café a menudo se asocia con una experiencia más refinada en boca.

Sabor: Puedes encontrar perfiles de sabor complejos con notas que van desde cítricos y frutas hasta toques de chocolate, nueces y especias.

Café Robusta en Ecuador:

Aroma: El café robusto generalmente tiene un aroma más intenso y terroso en comparación con el arábigo. Pueden presentarse notas ahumadas y amaderadas.

Acidez: La acidez en el café robusta suele ser más baja que en el arábigo. Este tipo de café tiende a tener una sensación más pesada en la boca.

Cuerpo: El cuerpo del café robusta es más robusto y puede tener una textura más densa y pesada en comparación con el arábigo.

Sabor: Los cafés robustos ecuatorianos pueden ofrecer sabores más fuertes y a menudo se asocian con notas de cacao, nueces, especias y a veces toques amargos.

2.1.4 Proceso de producción

Ecuador es conocido por el procesamiento húmedo, del cual se obtiene cafés limpios y brillantes, con perfiles de sabor más definidos y acidez más pronunciada en comparación con otros métodos de procesamiento., se caracteriza por el uso del agua para eliminar la pulpa que rodea los granos de café.

Tostado

Selección de Granos: Antes de tostar, los granos de café deben ser seleccionados cuidadosamente para garantizar la calidad. Se eliminan los granos defectuosos o inmaduros.

Medición y Pesaje: Los granos seleccionados se miden y pesan según las necesidades del tostador.

Calentamiento: Los granos se colocan en una máquina tostadora que puede variar en tamaño y tipo. El tostador se calienta, y los granos se introducen en la máquina.

Secado: En esta fase inicial, los granos de café contienen una cantidad significativa de humedad. El calor inicial se utiliza para eliminar esta humedad y preparar los granos para la fase de tostado principal.

Tostado Principal: Este es el punto en el que los granos adquieren su color y sabor característicos. Durante esta fase, se aplica calor adicional y los granos comienzan a desarrollar compuestos de sabor a través de reacciones químicas complejas. El tostador debe controlar cuidadosamente la temperatura y el tiempo para lograr el perfil de sabor deseado.

Primera fisión: Los granos comienzan a hincharse y adquieren un color amarillo claro.

Primer crujido: A medida que la temperatura aumenta, los granos experimentan una liberación de vapor de agua y emiten un sonido similar a un crujido. Este es un punto crítico

en el tostado.

Desarrollo del sabor: Los azúcares y otros compuestos se caramelizan, creando los sabores característicos del café tostado. El tostador decide cuándo detener el proceso para obtener un tostado ligero, medio u oscuro.

Enfriamiento: Después de alcanzar el nivel de tostado deseado, los granos se enfriarán rápidamente para detener el proceso de tostado y evitar un tostado excesivo.

Desgasificación y Reposo: Los granos recién tostados liberan dióxido de carbono, por lo que es común dejarlos reposar durante un período de tiempo para permitir que los gases se disipen antes de empaquetar el café.

En Ecuador, donde se cultivan principalmente cafés arábigos de alta calidad, los tostadores pueden centrarse en resaltar las características únicas de estos granos, como los perfiles afrutados y florales, a través de técnicas de tostado específicas.

Preparación y barismo

La preparación de una taza de café perfecta consiste en una mezcla que conlleva ciencia, arte y pasión. Esta preparación radica en una mezcla de aromas, sabores y herramientas que hacen de una taza de café algo único. Aquí es donde entra el barismo, el cual se considera como la ciencia del café ya que un experto en el barismo conoce acerca de la producción, mercado, tueste y métodos de extracción del café.

La preparación del café puede llevarse a cabo utilizando varios métodos y herramientas, y el resultado final puede variar según la preferencia personal. A continuación, se describen algunos de los métodos comunes para preparar café, así como las herramientas asociadas con cada uno:

Cafetera de Goteo:

Método: El agua caliente se vierte sobre café molido en un filtro, y luego gotea a través del café hacia una jarra.

Herramienta: Cafetera de goteo.

Espresso:

Método: Agua caliente se fuerza a través de café finamente molido a alta presión, creando un espresso concentrado.

Herramienta: Máquina de espresso.

Método Cold Brew:

Método: Café molido se mezcla con agua fría y se deja reposar durante un período prolongado (generalmente 12-24 horas).

Herramienta: Puede hacerse con un jarro o bolsas de filtro específicas para cold brew.

Prensa Francesa (French Press):

Método: Café gruesamente molido se mezcla con agua caliente en la prensa.

Herramienta: Prensa Francesa.

AeroPress:

Método: Café y agua se mezclan en un cilindro y se presionan a través de un filtro con una presión controlada.

Herramienta: AeroPress.

Método Pour-Over:

Método: Agua caliente se vierte manualmente sobre café molido en un filtro, extrayéndolo.

Herramienta: Chemex, Hario V60, Kalita Wave, entre otros

Moka Pot:

Método: Agua caliente se fuerza a través de café molido en una cámara inferior hacia arriba.

Herramienta: Moka Pot.

Café Turco:

Método: Café molido fino se mezcla con agua y azúcar (opcional) y se cocina en un recipiente especial llamado cezve.

Herramienta: Cezve.

Sifón de Vacío (Vacuum Pot):

Método: Agua y café molido se mezclan en una cámara inferior y se calientan.

Luego, el café se filtra hacia abajo mediante un cambio de presión.

Herramienta: Sifón de vacío.

Café Instantáneo:

Método: Se disuelve café instantáneo en agua caliente.

Herramienta: Café instantáneo en forma de polvo o gránulos.

2.1.2 Comercio y producción

Ecuador está en el puesto 20 frente a producción de café en el mundo, sin embargo, su importación de café supera drásticamente sus cifras de producción. El café ecuatoriano es más costoso para los comerciantes y tostadores, y no cuenta con una grande reputación de calidad de la que gozan muchos otros en la industria cafetera.

A pesar de la calidad del café ecuatoriano, a veces se enfrenta al desafío de la falta de reconocimiento internacional en comparación con otras regiones productoras. La promoción y la comercialización adecuadas son esenciales para destacar las características distintivas de los cafés ecuatorianos.

2.1.3 Beneficios y usos

El café es conocido por sus variados beneficios, entre los cuales se encuentra su capacidad estimulante gracias a la cafeína que posee, ya que esta mejora la concentración y reduce la fatiga. También se ha comprobado que el café es rico en antioxidantes, los cuales ayudan a prevenir, retardar o limitar enfermedades crónicas. Además, los antioxidantes contienen propiedades antiinflamatorias. La cafeína también puede tener efectos positivos en la función cerebral, como el mejoramiento de la memoria y la concentración.

Otro beneficio que ha sido comprobado que brinda el café es la estimulación de la termogénesis, facilitando así la pérdida de peso. El consumo de café, de manera moderada, reduce el riesgo de ciertas enfermedades como la diabetes tipo 2, enfermedades cardíacas y ciertos tipos de cáncer.

Usos adicionales

El café, además de ser una bebida de gran calidad, ofrece también beneficios estéticos y se puede incorporar en distintos tratamientos de spa para promover la salud de la piel y del cuerpo.

Exfoliante de café: Se puede utilizar café molido como base para un exfoliante natural. Mezclado con aceites esenciales y otros ingredientes, este exfoliante elimina las células muertas de la piel, estimula la circulación y deja la piel suave y renovada.

Tratamientos faciales: Las mascarillas faciales con café son conocidas por sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. Ayudan a reducir la hinchazón, mejorar la circulación y revitalizar la piel, dejándola con un aspecto más radiante.

Reducción de celulitis: Las envolturas corporales con café pueden ayudar a reducir la apariencia de la celulitis. El café, con sus propiedades diuréticas y estimulantes, puede mejorar la circulación y reducir la retención de líquidos.

Tratamientos capilares: Algunos spas utilizan café en tratamientos capilares para estimular el cuero cabelludo y promover el crecimiento del cabello. Las propiedades estimulantes del café pueden mejorar la circulación sanguínea en el cuero cabelludo.

Reducción de ojeras y bolsas: Las compresas de café frías o aplicadas como parches pueden ayudar a reducir la hinchazón alrededor de los ojos y disminuir la apariencia de ojeras y bolsas.

Aromaterapia: La incorporación del aroma del café en tratamientos de spa, ya sea a través de velas, aceites esenciales o incluso café recién molido, puede tener propiedades relajantes y revitalizantes para los clientes.

Masajes con café: Los aceites de masaje con infusión de café pueden tener propiedades tonificantes y reafirmantes para la piel. Estos aceites pueden utilizarse durante masajes para mejorar la circulación y proporcionar una experiencia sensorial única.

Tratamientos anticelulíticos: La cafeína se encuentra a menudo en productos diseñados para reducir la celulitis. Estos productos pueden aplicarse durante masajes o tratamientos específicos para ayudar a tonificar y reafirmar la piel.

2.1.4 Café de especialidad

El café de especialidad, también conocido como café gourmet, es el café de mayor grado en términos de calidad y sabor, se basa mayormente en brindar a sus clientes una experiencia más que el café como producto. El café de especialidad llegó a Ecuador hace 10 años y se ha ido dando a conocer más y más, sin embargo, hoy en día las personas se encuentran mayormente familiarizadas con el café comercial.

Gracias a sus perfiles frutales y sabores dulces el café de Ecuador tiene un enorme potencial para el desarrollo de una cultura del café de especialidad en la ciudad y así impulsar en todos los sentidos al café en Ecuador.

2.1.5 Entrevistas

Hubert Ontaneda – Barista en Soul coffee

1. *¿Qué piensas del café ecuatoriano?*

El café ecuatoriano ha marcado una diferencia bastante fuerte a nivel internacional, si bien es cierto que hemos perdido cantidad de producción, hemos ganado calidad. Cada vez hay más productores que se especializan y jóvenes que empiezan a trabajar en fincas con más conocimiento, lo que permite que la calidad del café ecuatoriano se eleve mucho más y a través de concursos y ferias se haga más conocido. A pesar de ser un país pequeño somos uno muy exótico.

Tenemos un café muy diferenciado y buscado en este momento en el mercado actual, gracias a sus variedades, procesos y perfiles.

2. *¿Qué piensas de la cultura cafetera en el Ecuador?*

Realmente el tema de la cultura cafetera a nivel nacional, si hablamos de consumo sería que básicamente en Ecuador se consume muchos más cafés importados, instantáneos que café molido, que es básicamente en lo que el café especial se basa. Ahora si bien es cierto cada año crece un poco más esta forma de consumo, así que la cultura del café sí avanza, pero a muy pequeña escala.

3. *Parte del hotel se encontraría habilitado para dar talleres y clases sobre el café, aparte de los conocimientos generales acerca de este ¿Qué te parece que sería interesante e importante que se enseñe?*

Sería muy importante que en este hotel se enseñe más de café a nivel sensorial, saber poder diferenciar cafés de calidad versus cafés de muy baja calidad, por lo que sería importante contar con una mesa de captación donde se pueda realizar ese tipo de experiencias.

4. *Como barista que espacios te parecen esenciales que un centro de experiencia de café debe tener*

Una barra de café en donde se pueda tener bebidas de cafés filtrado, cafés con leche y bebidas de expreso. Sería importante que se pueda tener métodos para que así se pueda tener una apreciación más objetiva de las bebidas, y dentro de la barra un buen molino y una buena máquina de café.

5. *Como barista ¿Que aspecto seria lo que más te atraería en un hotel sensorial basado en el café ecuatoriano?*

Lo más importante a nivel sensorial seria la existencia de una zona de degustación o una sala de catación en donde se pueda ver cafés de diferentes regiones de Ecuador, para así tener una apreciación más objetiva de estos sabores y diferentes cafés.

6. *¿Como crees que este hotel aportaría a la cultura cafetera en Ecuador?*

Tendría un aporte bastante interesante ya que las personas que estén de pasada o consumidores locales van a aprender un poquito más acerca de los cafés especiales, por ende, se cierra este círculo del café.

3. CAPITULO III: CONCEPTUALIZACIÓN

3.1 Conceptualización

Ukupi café

"Ukupi" es una palabra en quechua que significa "adentro". En el contexto del café, "ukupi" simboliza la inmersión profunda en una pepa de café, explorando y experimentando todos los componentes que la conforman. Esto incluye sus aromas, fragancias, sabores, colores y texturas.

SINESTESIA

Sinestesia: Se trata de una experiencia positiva y enriquecedora en donde una persona experimenta una interconexión de sentidos afectando, así, las percepción de un lugar o un momento

UKUPI CAFIE

"Ukupi" es una palabra en quechua que significa "adentro". En el contexto del café, "ukupi" simboliza la inmersión profunda en una pepa de café, explorando y experimentando todos los componentes que la conforman. Esto incluye sus aromas, fragancias, sabores, colores y texturas.

3.2 Referentes

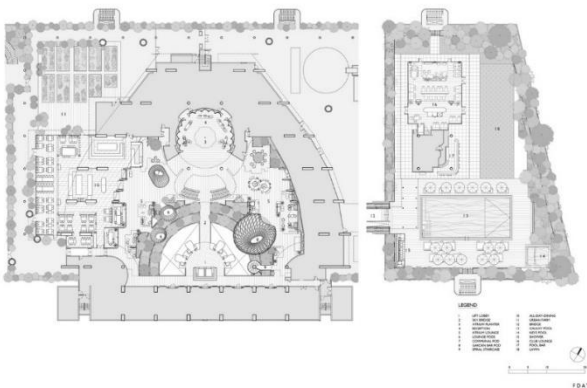
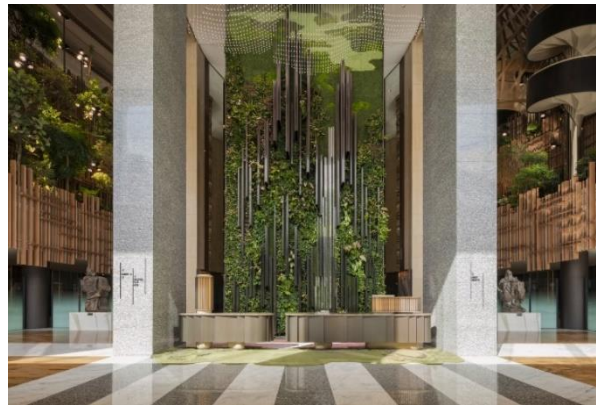
Parkroyal Collection Hotel Marina Bay

Arquitectos: FDAT Architects

Año: 2021

Ubicación: Singapore

El PARKROYAL COLLECTION Marina Bay explora la ciudad jardín de Singapur dentro de un nuevo contexto, invirtiendo la relación entre la naturaleza y la arquitectura y dando nueva vida al complejo de atrio urbano de 21 pisos, más antiguo, pero aún exuberante, creando una especie de Jardín-en-un-Hotel. El diseño se enfoca en reutilizar y transformar la experiencia de esta estructura significativa.



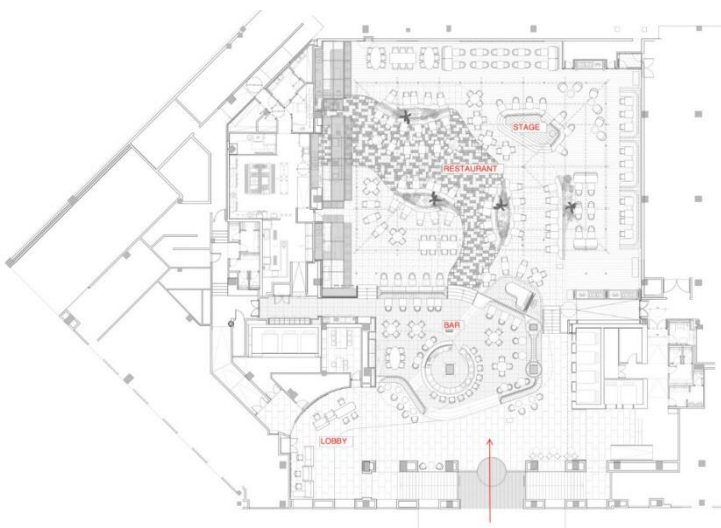
Hotel Plaza

Arquitectos: El equipo creativo

Año:

Ubicación: Barcelona

Ubicado al pie del majestuoso monte Montjuic, el parque urbano más grande de la ciudad, el diseño de EL EQUIPO CREATIVO tiene como objetivo integrar la belleza natural y el encanto mediterráneo de Montjuic. Para lograrlo, se utiliza la diferencia de altura existente entre la entrada y el área del restaurante trasero para crear plataformas escalonadas con formas orgánicas. Estas plataformas invitan a los clientes a explorarlas, evocando la sensación de ascender la montaña frente a ellos.



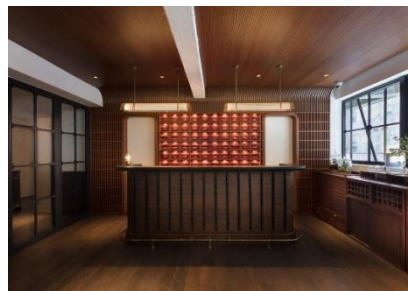
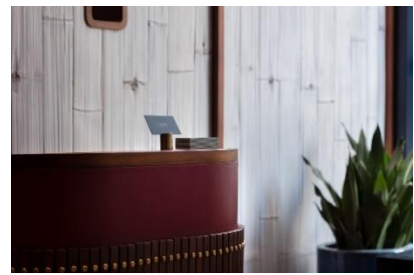
The Fleming Hotel

Arquitectos: A Work of Substance

Año: 2017

Ubicación: Hong Kong

Se le encargó a "A Work of Substance" rediseñar y rebrandear el Hotel Fleming, originalmente inaugurado en 2006. Un nuevo enfoque en la arquitectura, el interior, los productos y la identidad transformaron el Fleming en un hotel boutique de 66 habitaciones que es un verdadero reflejo de Hong Kong.



3.3 Programación

Hotel

- Lobby
- Áreas comunes
- Zona lounge
- Habitación tipo 1
- Habitación tipo 2
- Habitación tipo 3

Coffee experience

- Coffee bar
- Taller de tostado
- Taller de barismo
- Salas de degustación
- Zona de experiencia
- Cafetería
- Shop

Spa

- Recepción
- Cabinas de masaje
- Cabinas tratamiento
- Vestidores
- Zona húmeda
- Piscina
- Zona de relajación

4. BIBLIOGRAFÍA

Café de calidad: características. (n.d.). Bonka.es. Retrieved February 26, 2024, from

<https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/caracteristicas-cafe-calidad>.

El café en Ecuador - Color Café. (2022, Febrero 16). Color Café. <https://latzeco.com/el-cafe-en-ecuador/>

GreenplantationCom s.r.o, & -. (2023, Junio 24). Historia del café en Ecuador.

www.greenplantation.es. <https://www.greenplantation.es/a/historia-del-cafe-en-ecuador>

Maldonado, L. A. (2022, Marzo 23). La cultura del café de especialidad en Quito. Perfect Daily

Grind español. <https://perfectdailygrind.com/es/2022/03/23/cultura-cafe-de-especialidad-en-quito/>

RevistaElCafetalero presenta: Manual para la Evaluacion Sensorial del Cafe por SCAN Guatemala.

(2017, Julio 3). Issuu.

https://issuu.com/revistaelcafetalero/docs/evaluacion_sensorial_del_cafe_por_s

Sabora, C. (2019, Enero 9). Café: Origen y evolución. Cafesabora.com.

<https://cafesabora.com/es/caf%C3%A9-origen-y-evoluci%C3%B3n>

Valerio, Y. (2021, Diciembre 12). Café comercial versus café de especialidad: ¿cuál es la

diferencia? Eraofwe.com. <https://www.eraofwe.com/coffee-lab/es/articles/cafe-comercial-versus-cafe-de>

Wensma, T. (2023, Septiembre 24). ¿Cómo han cambiado los consumidores de café de especialidad en los últimos años? Perfect Daily Grind español.

<https://perfectdailygrind.com/es/2023/09/24/cambio-consumidores-cafe-especialidad/>

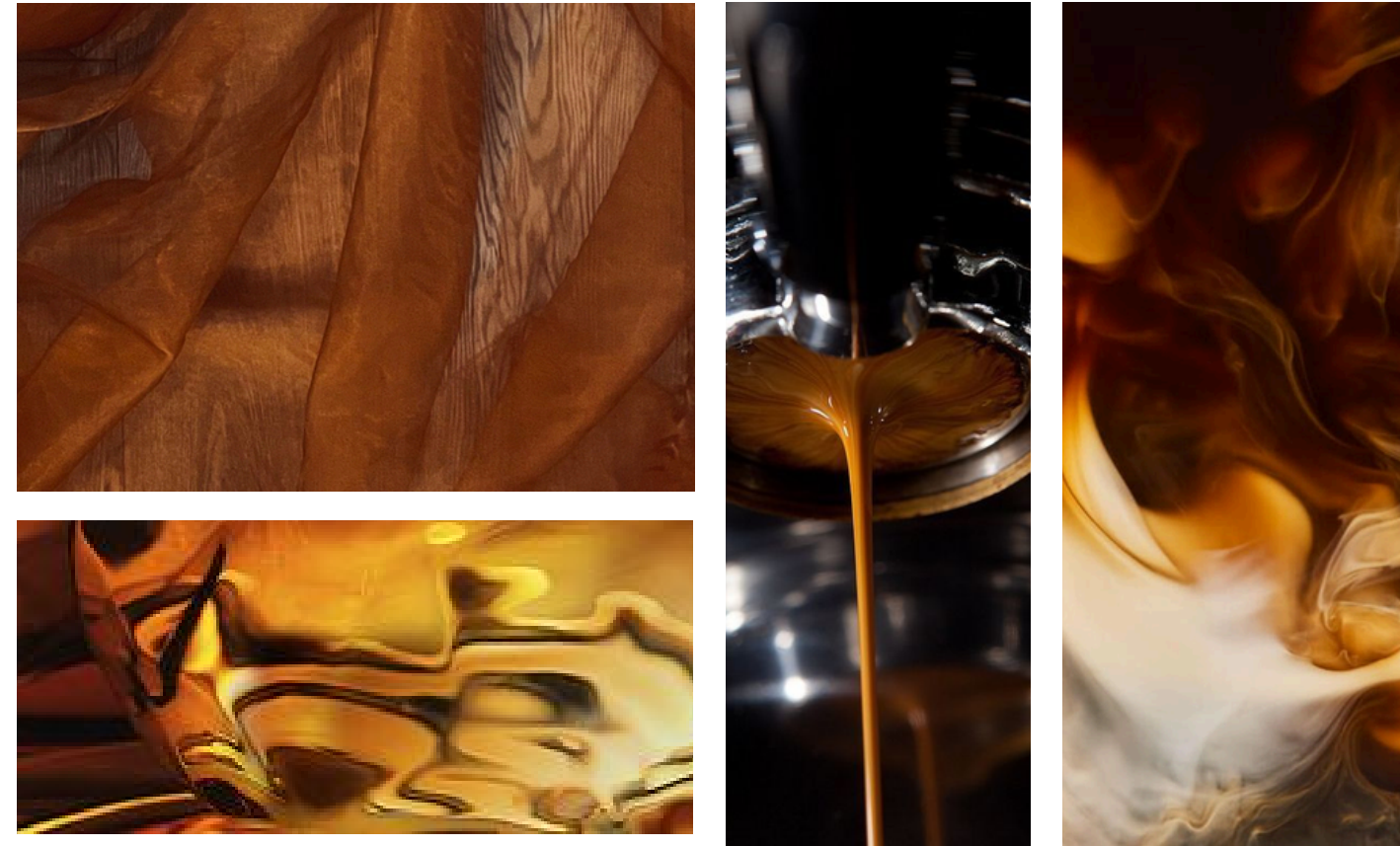
PROYECTO DE TITULACIÓN

KILLU
O
MULLU



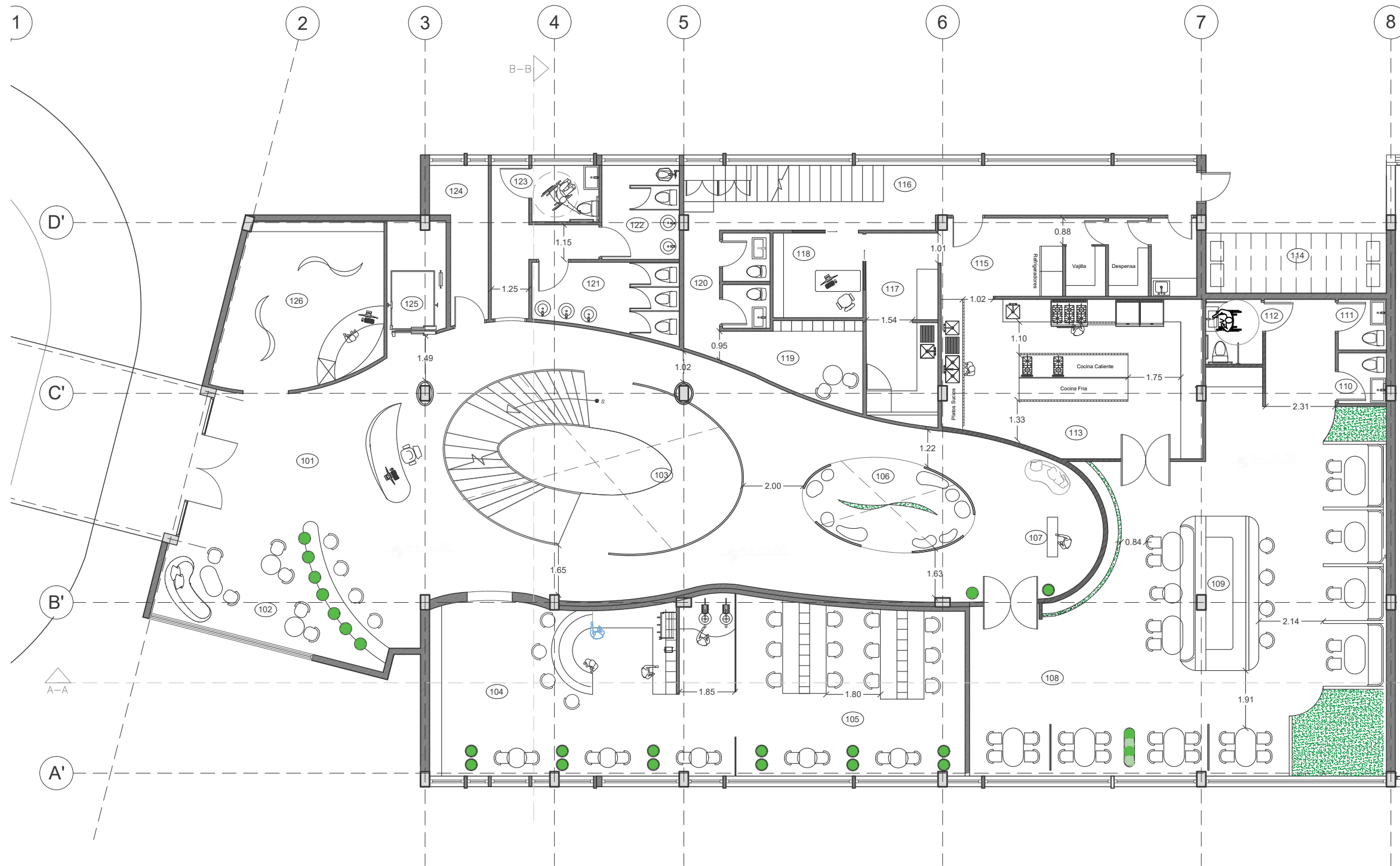
SINESTESIA

Sinestesia: Se trata de una experiencia positiva y enriquecedora en donde una persona experimenta una interconexión de sentidos afectando, así, las percepciones de un lugar o un momento

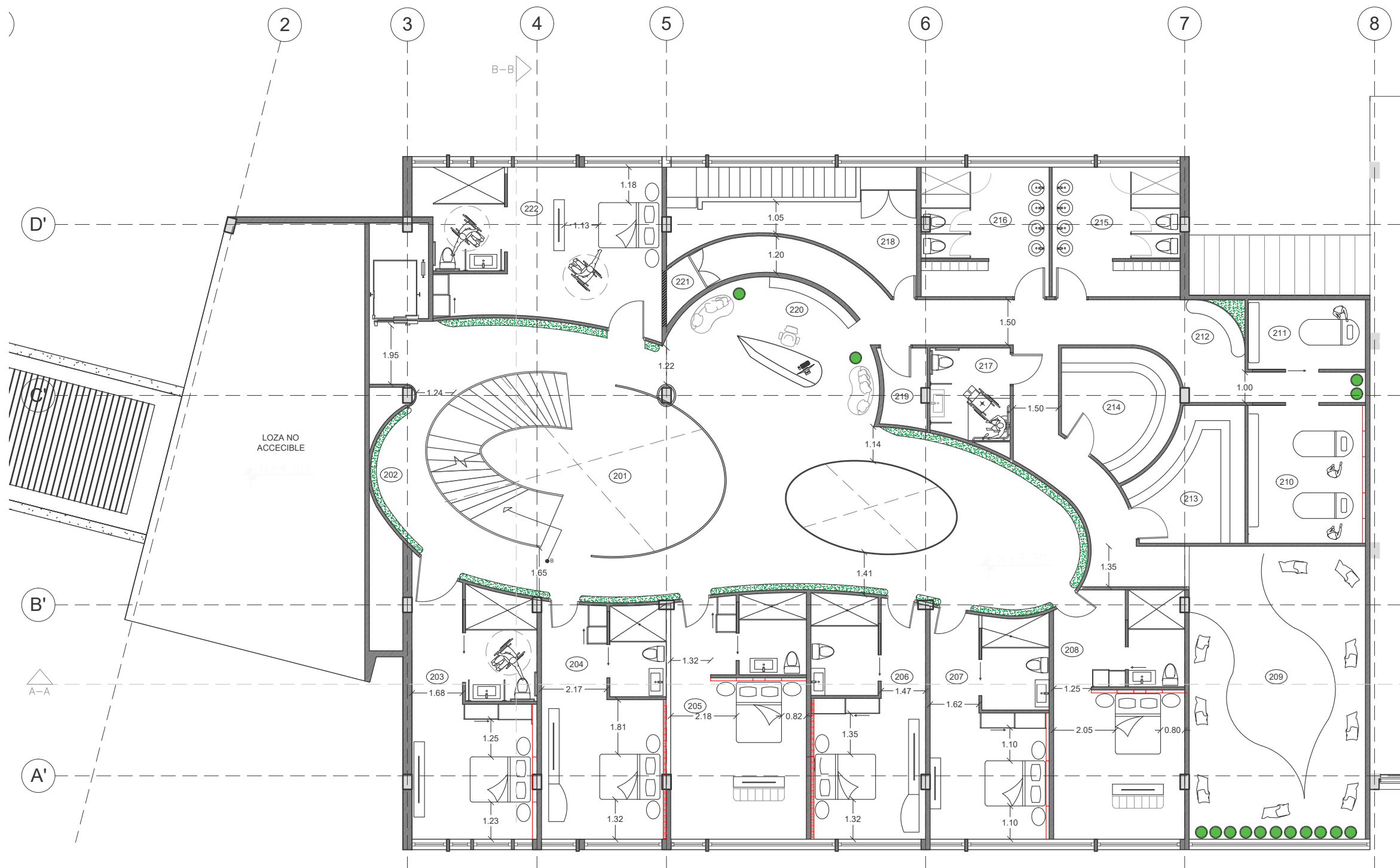


UKUPI CAFÉ

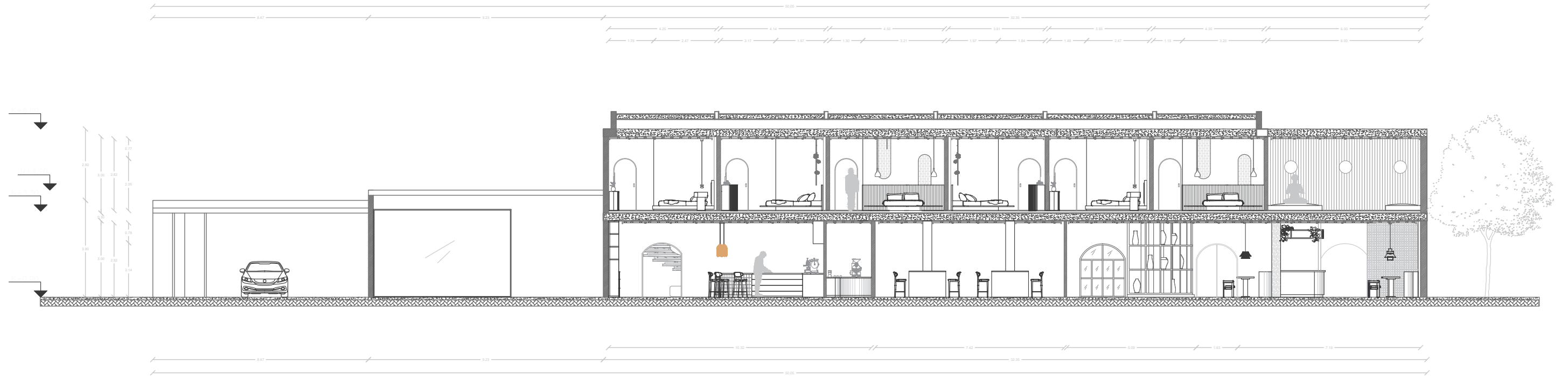
"Ukupi" es una palabra en quechua que significa "adentro". En el contexto del café, "ukupi" simboliza la inmersión profunda en una pepa de café, explorando y experimentando todos los componentes que la conforman. Esto incluye sus aromas, fragancias, sabores, colores y texturas.



ÁREAS	
101	RECEPCIÓN
102	SALA DE ESPERA
103	JARDIN CAFETO
104	COFFEE SHOP
105	SALA DE DEGUSTACIÓN
106	ÁREA COMUN
107	HOST
108	RESTAURANTE
109	BARRA
110	BAÑO DE MUJERES
111	BAÑO DE HOMBRE
112	BAÑO DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD
113	COCINA
114	BASURERO
115	ENTRADA DE EMPLEADOS COCINA
116	ESCALERA DE SERVICIO
117	COCINA REPOSTERA
118	OFICINA CHEF
119	LOCKERS
120	BAÑOS DE SERVICIO
121	BAÑOS DE HOMBRE
122	BAÑOS DE MUJERES
123	BAÑO DE PERSONA CON DISCAPACIDAD
124	CUARTO DE ALMACENAMIENTO
125	ASCENSOR
126	TIENDA CAFÉ

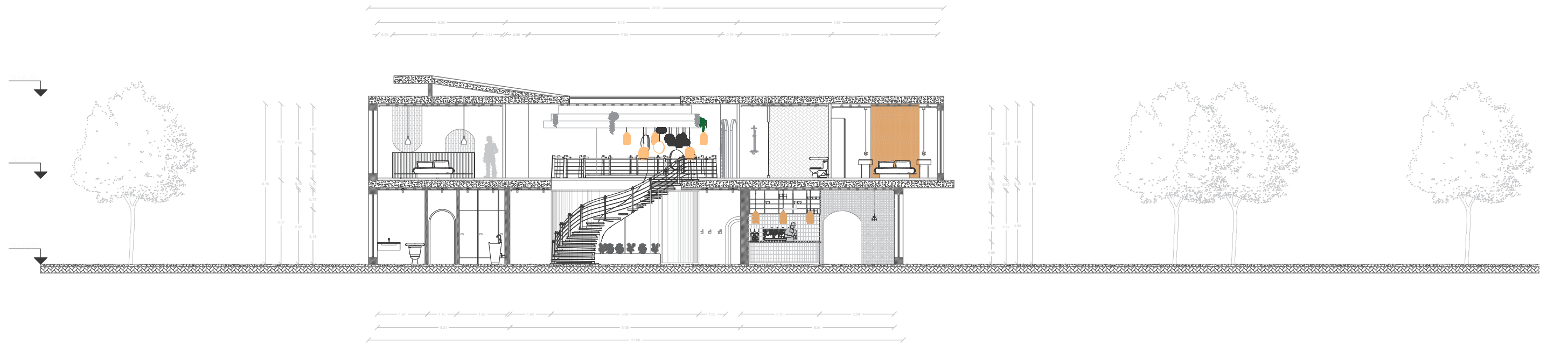


ÁREAS	
201	ESCALERA DOBLE ALTURA
202	EXPOSICIÓN
203	HABITACIÓN TIPO 1
204	HABITACIÓN TIPO 2
205	HABITACIÓN TIPO 3
206	HABITACIÓN TIPO 2
207	HABITACIÓN TIPO 1
208	HABITACIÓN TIPO 3
209	SALA DE RELAJACIÓN
210	SALA DE MASAJES PARA 2
211	SALA DE MASAJES
212	ASIENTO ORGÁNICO ESPERA
213	SAUNA
214	TURCO
215	VESTIDORES DE MUJERES
216	VESTIDORES DE HOMBRES
217	VESTIDOR PARA PERSONA CON DISCAPACIDAD
218	ARARIO DE APOYO PARA MASAJISTAS
219	ÁREA DE SERVICIO
220	RECEPCIÓN DE SPA
221	ARMARIO DE APOYO
222	HABITACIÓN TIPO 3



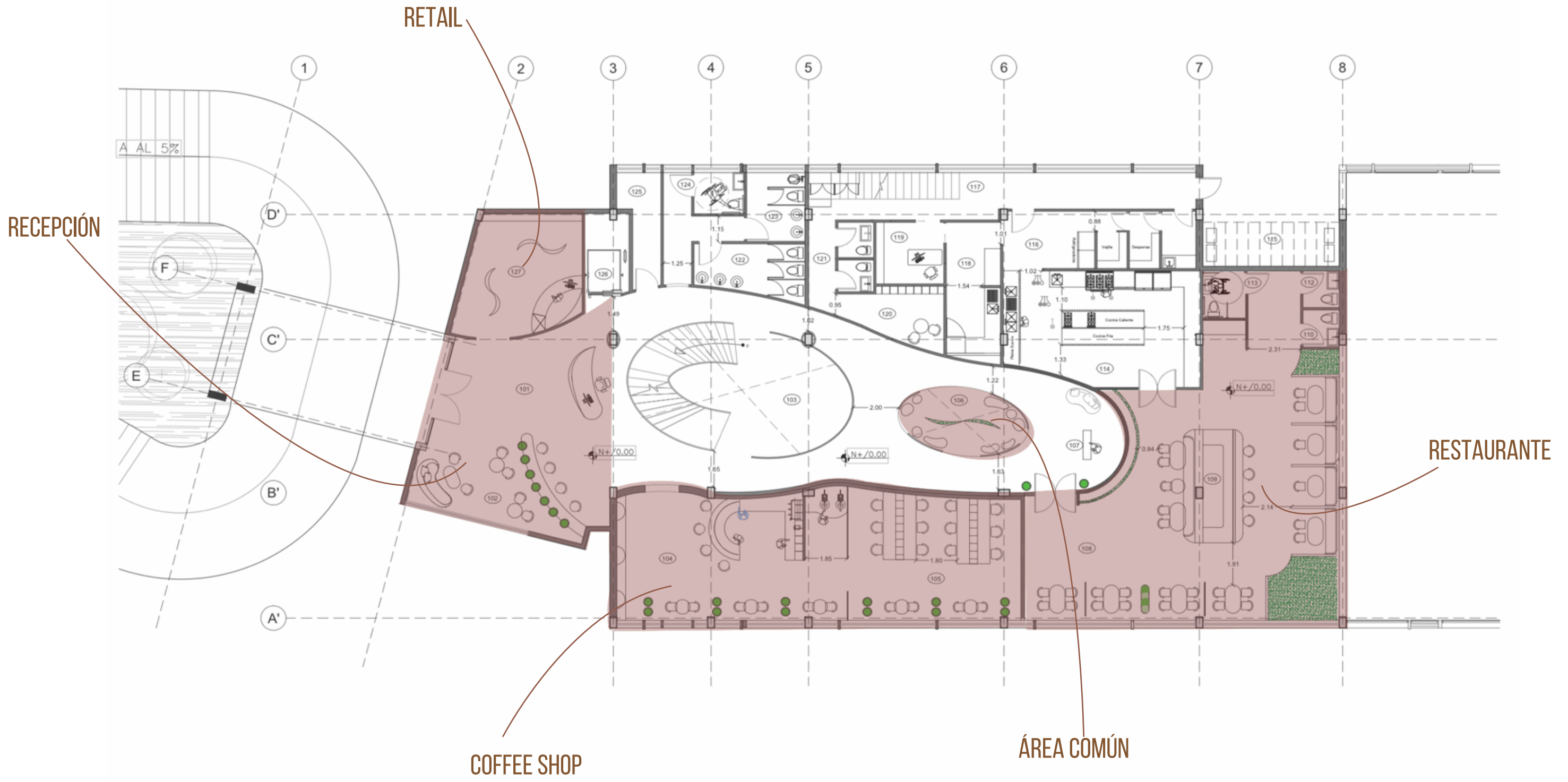
CORTE A-A

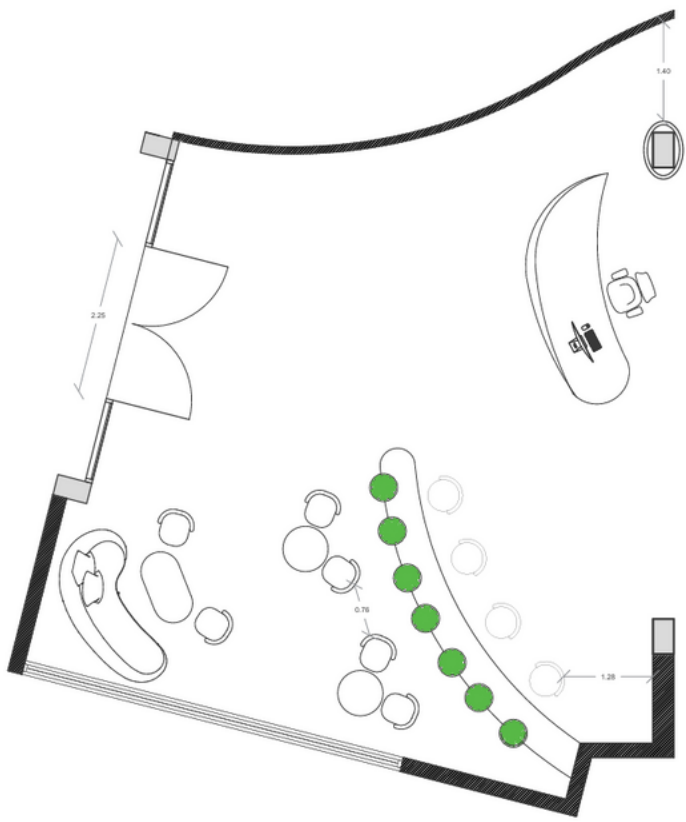
ESC 1:50



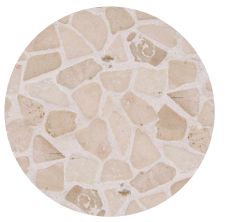
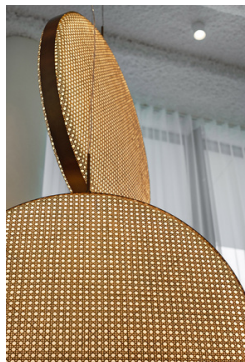
CORTE A-A

ESC 1:50





RECEPCIÓN






PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN

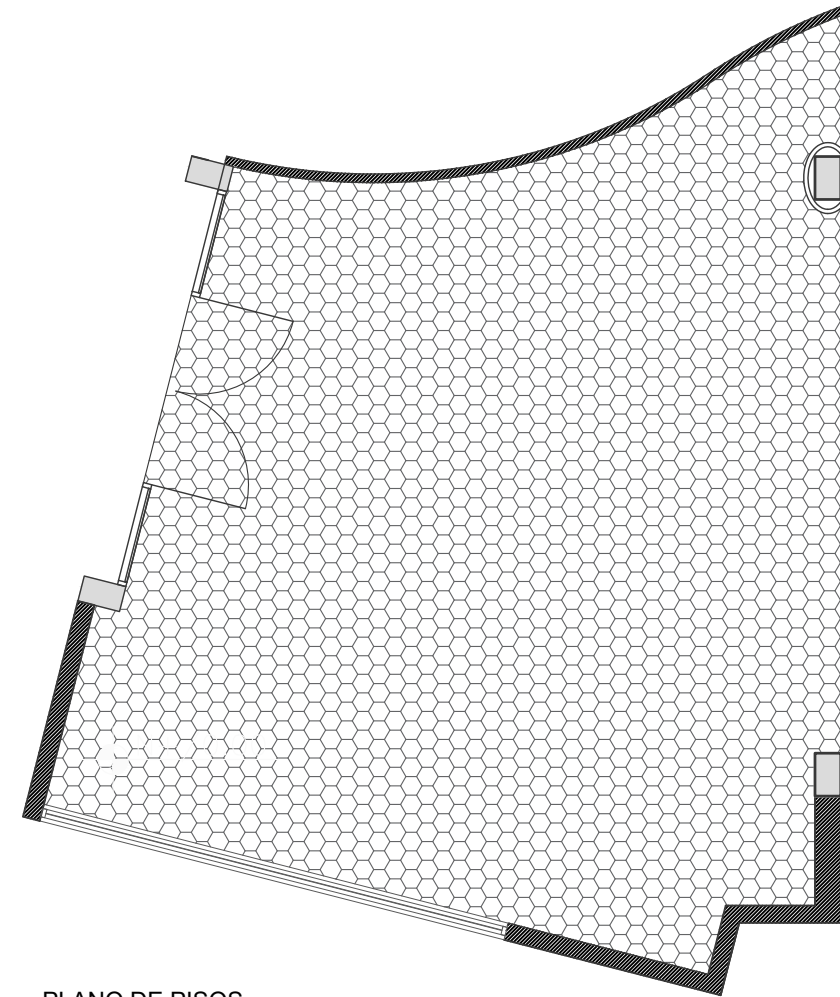
ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

	Pendant light ratán		Cinta LED 4500K
	Minude semi-recessed ajustable 1x		

SIMBOLOGIA DE CIELO RASO


	Material: MDF Acabado: ONDAS Detalle colgado
---	--

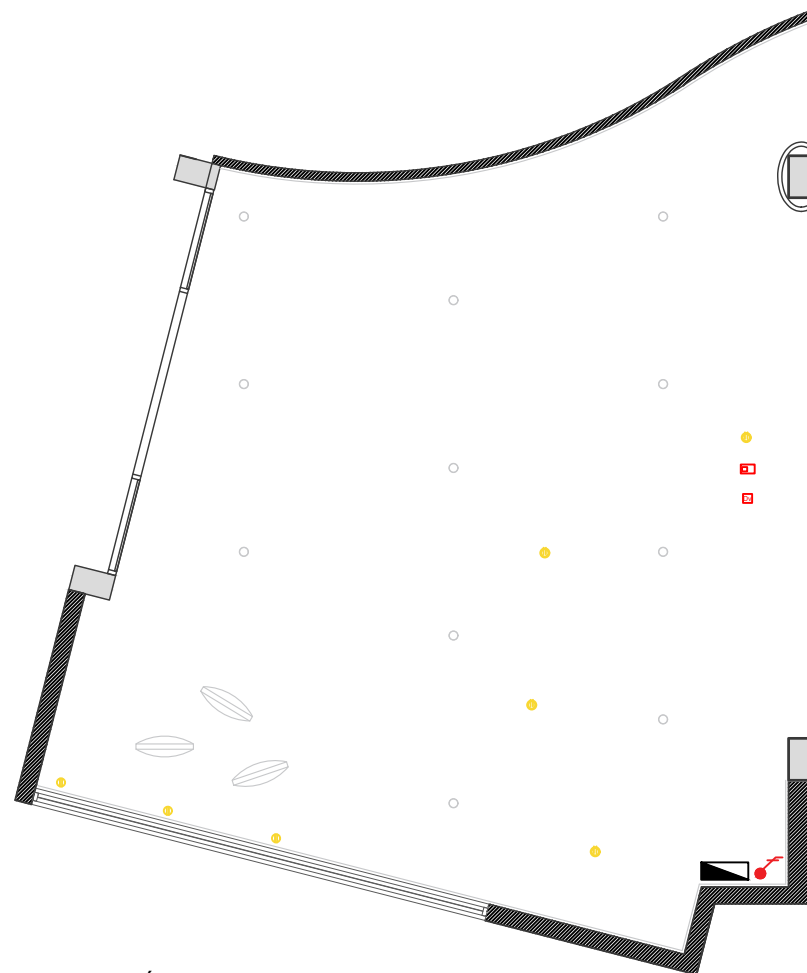


PLANO DE PISOS

ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE PISOS








	Mosaico de interior Antideslizante Color
---	--



PLANO ELÉCTRICO

ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO

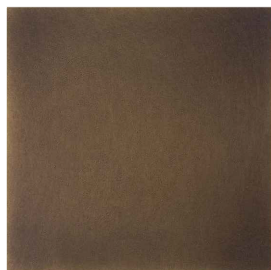
	Tomacorrientes 110V
	Interruptor simple
	Interruptor conmutado
	Tomacorrientes de mesón
	Punto de línea
	Punto de voz y datos
	Tablero de distribución



Material: MDP Milán
 Textura: Alamo
 Espesor: 6mm



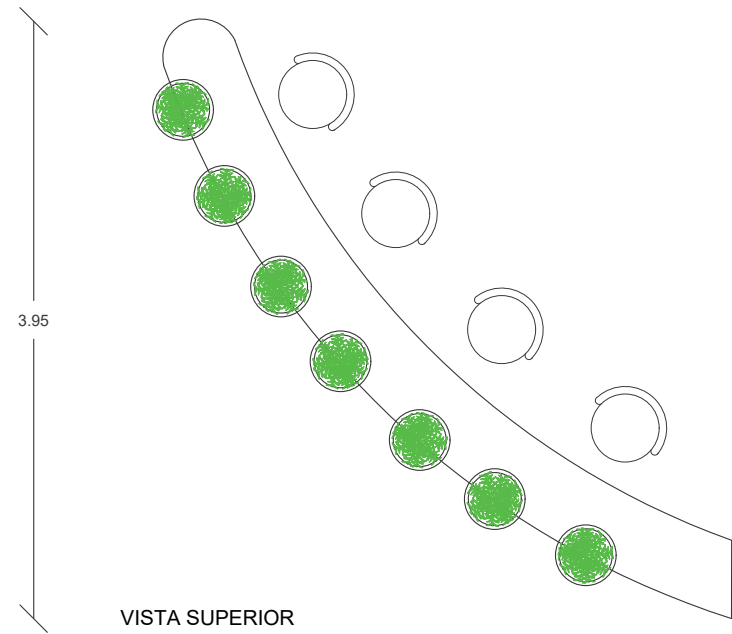
Material: Lámina de metal
 Acabado: Cobre semimate
 Espesor: 2mm



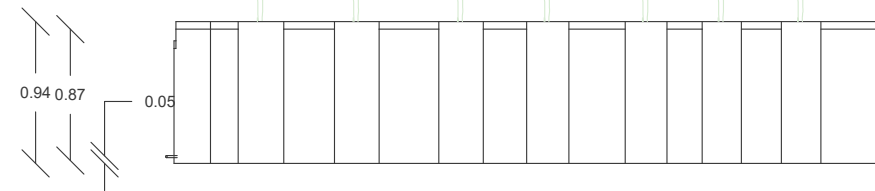
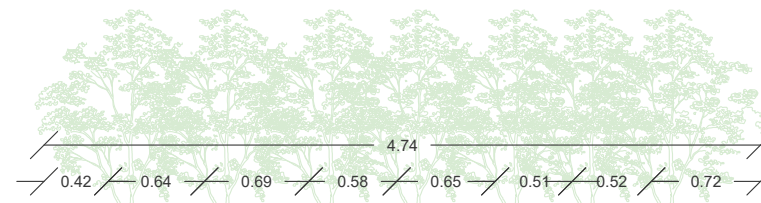
Material: MDP Bardolino
 Textura: Alamo
 Espesor: 6mm



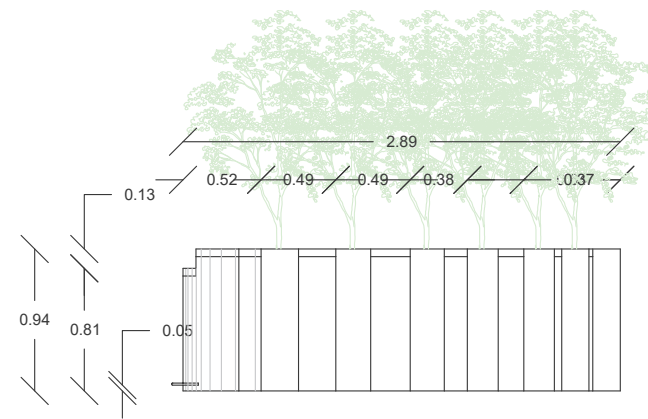
3.76



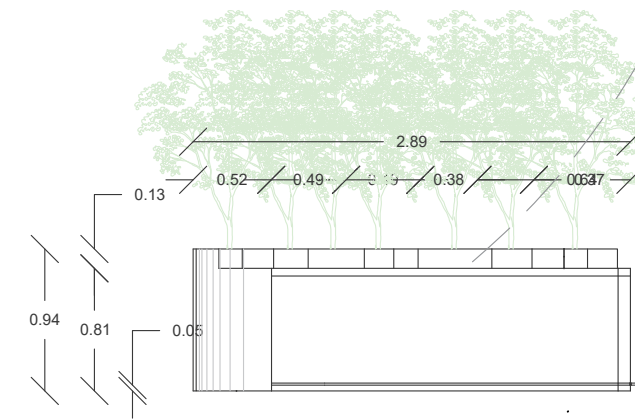
VISTA SUPERIOR
 ESC 1:50



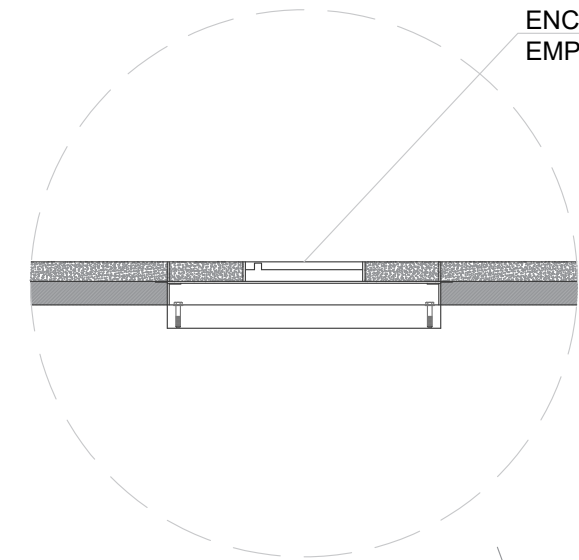
VISTA FRONTAL
 ESC 1:50



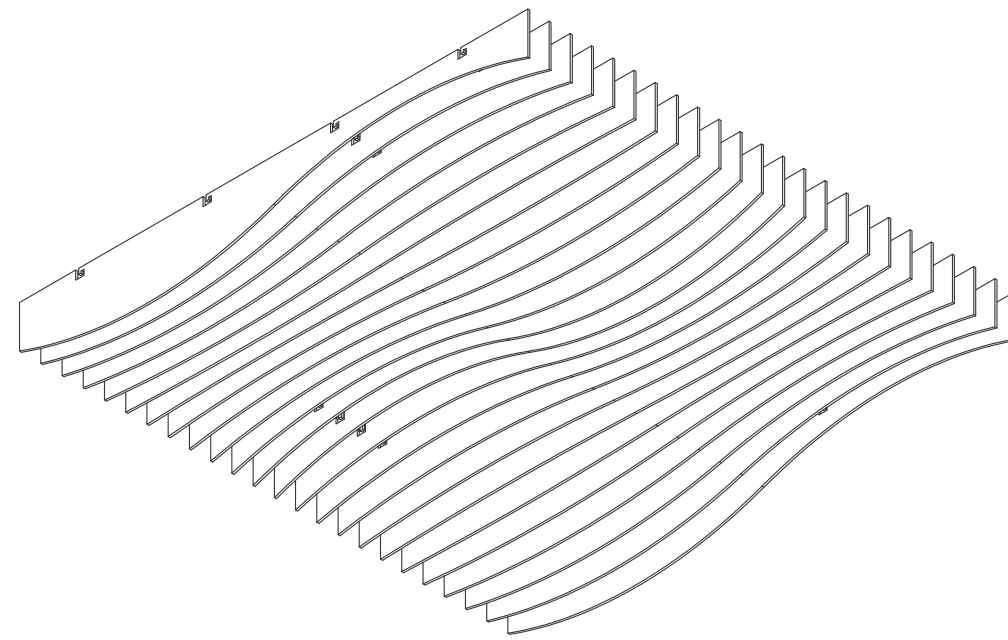
VISTA LATERAL
 ESC 1:50



VISTA LATERAL POSTERIO
 ESC 1:50



ENCHUFE ESCONDIDO
 EMPOTRADO



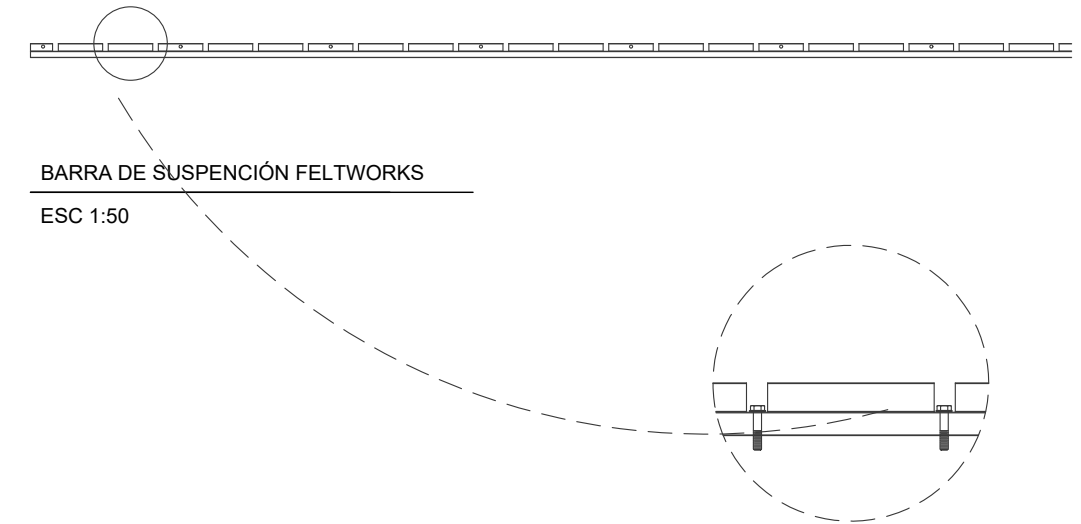
AXONOMETRIA LAMINAS ONDULADAS

ESC 1:50



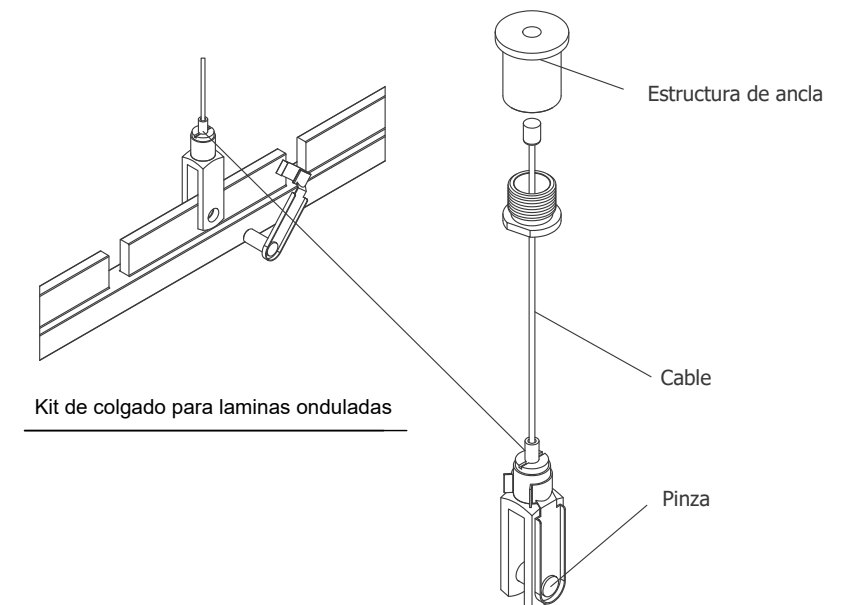
LAMINA VISTA FRONTAL

ESC 1:50



BARRA DE SUSPENSIÓN FELTWORKS

ESC 1:50

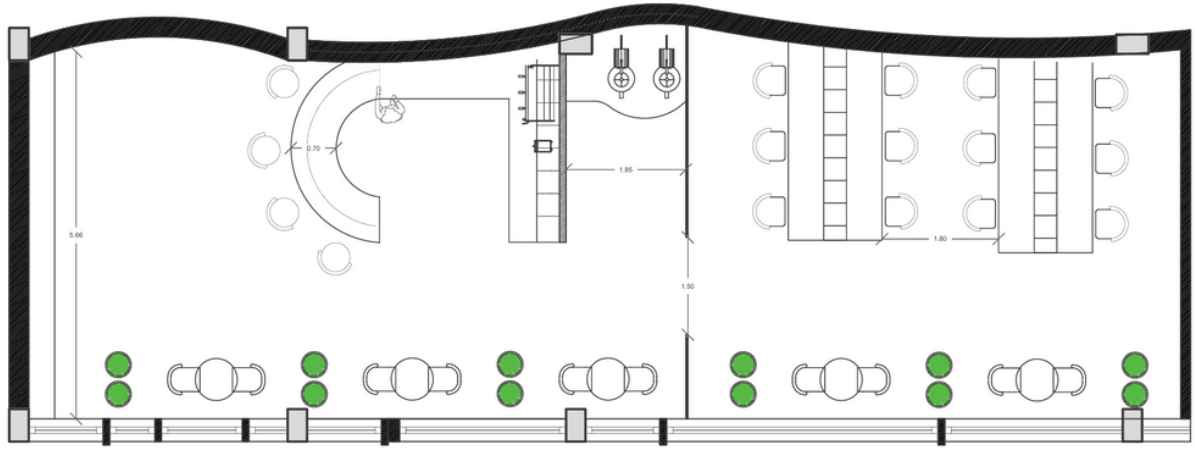


Kit de colgado para laminas onduladas

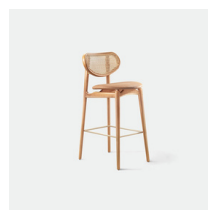
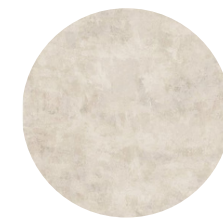
Estructura de ancla

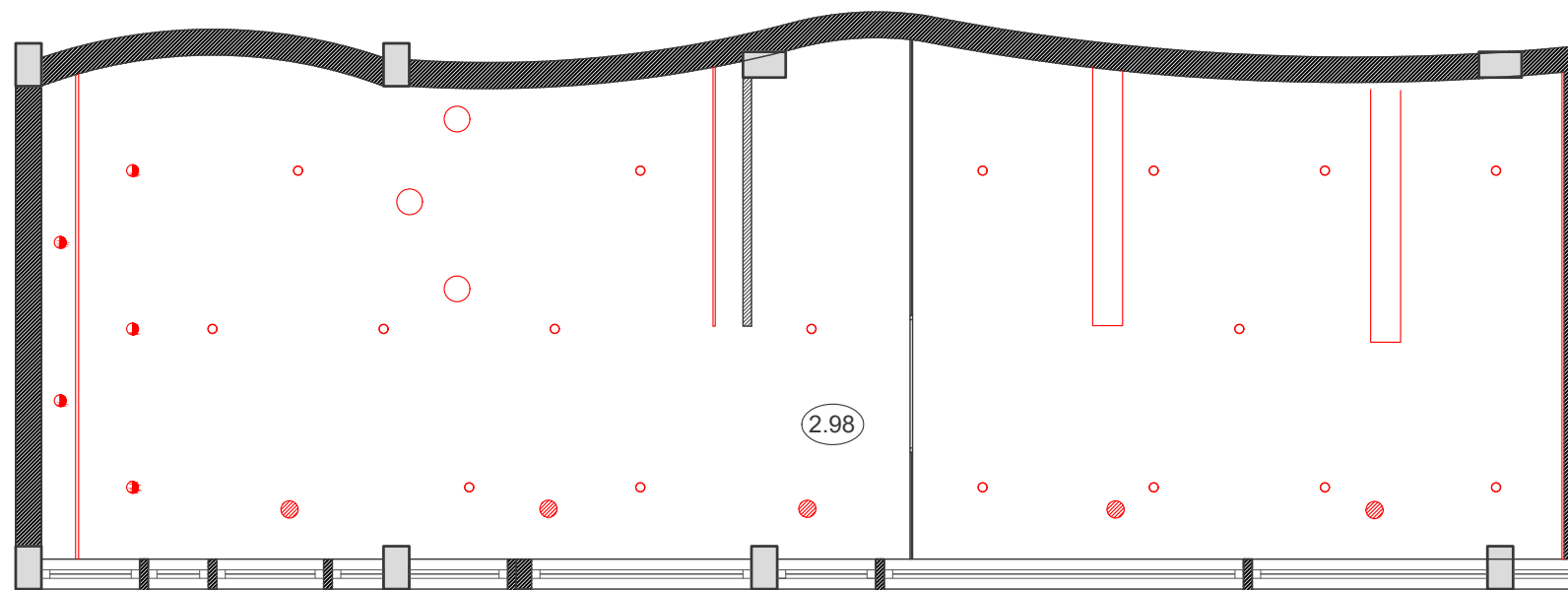
Cable

Pinza



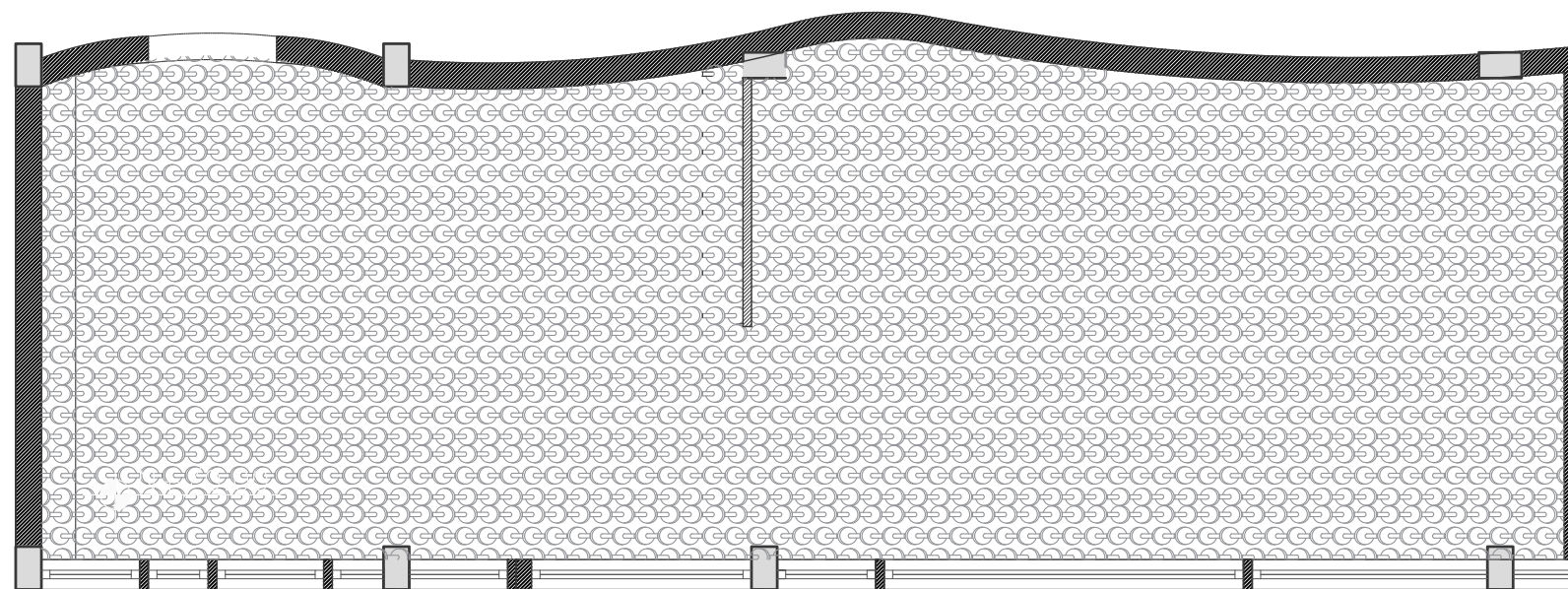
COFFEE SHOP





PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN

ESC 1:50



PLANO DE PISOS

SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

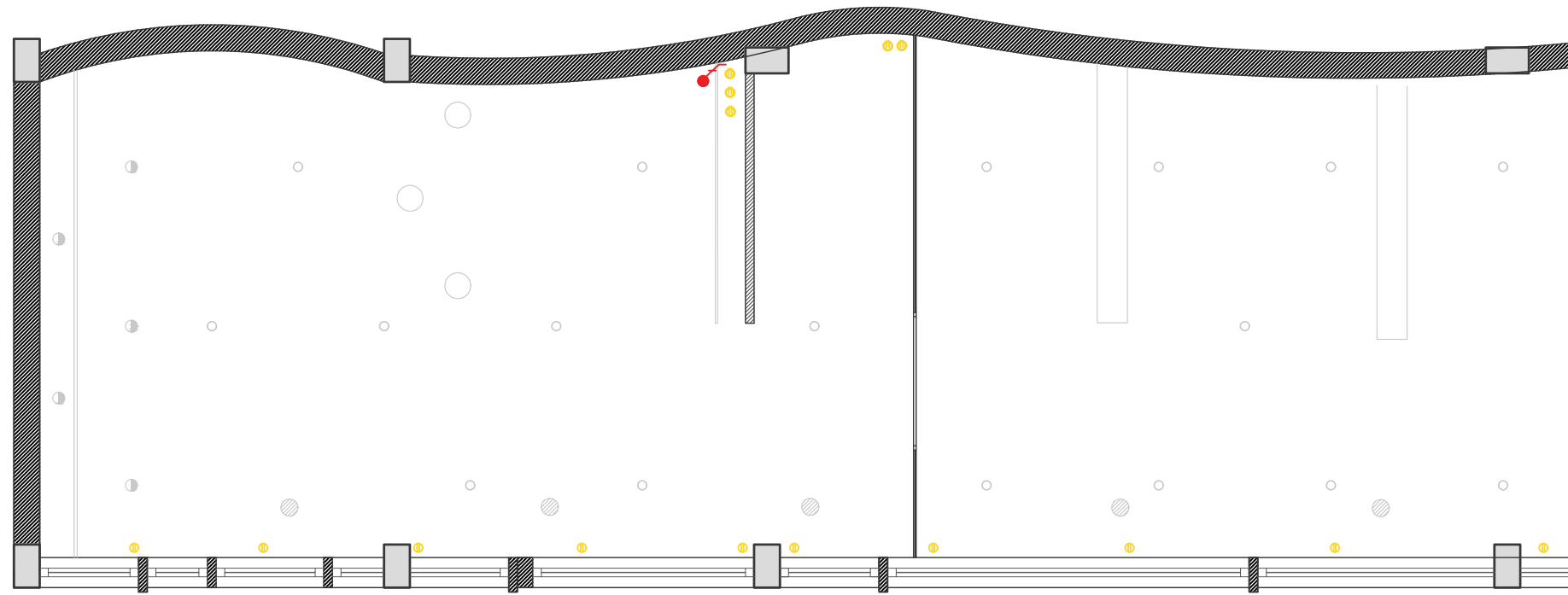
	WINK ASY RECESSED 115 MOKA		PENDANT LIGHT RATÁN
	SMART KP RECESSED		Cinta LED 4500K
	PENDANT LIGHT LUNA TERRACOTA		

SIMBOLOGIA DE CIELO RASO

	Material: Gypsum Acabado: Rugoso
--	-------------------------------------

SIMBOLOGIA DE PISOS

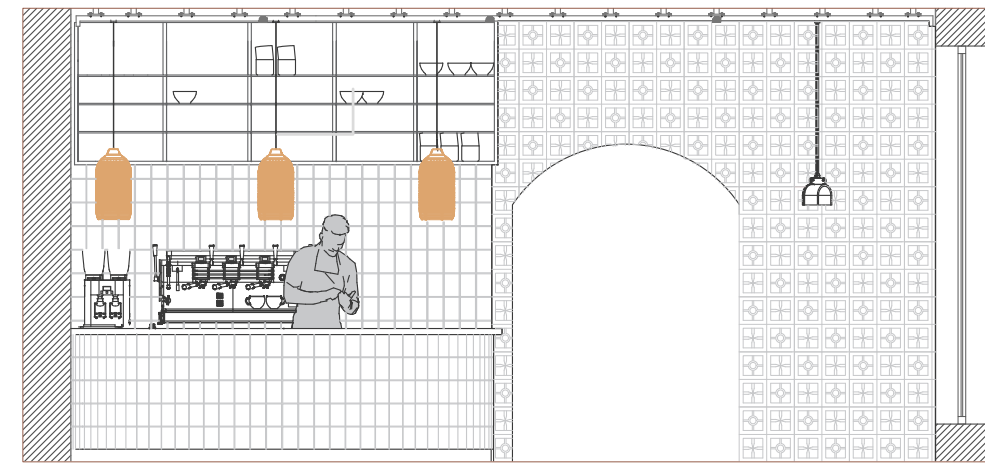
	Cerámica CORTE piso - Espesor 1cm
--	--------------------------------------



PLANO ELÉCTRICO

ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO	
	Tomacorrientes 110V
	Interruptor Triple
	Tomacorrientes de mesón



ALZADO

ESC 1:50



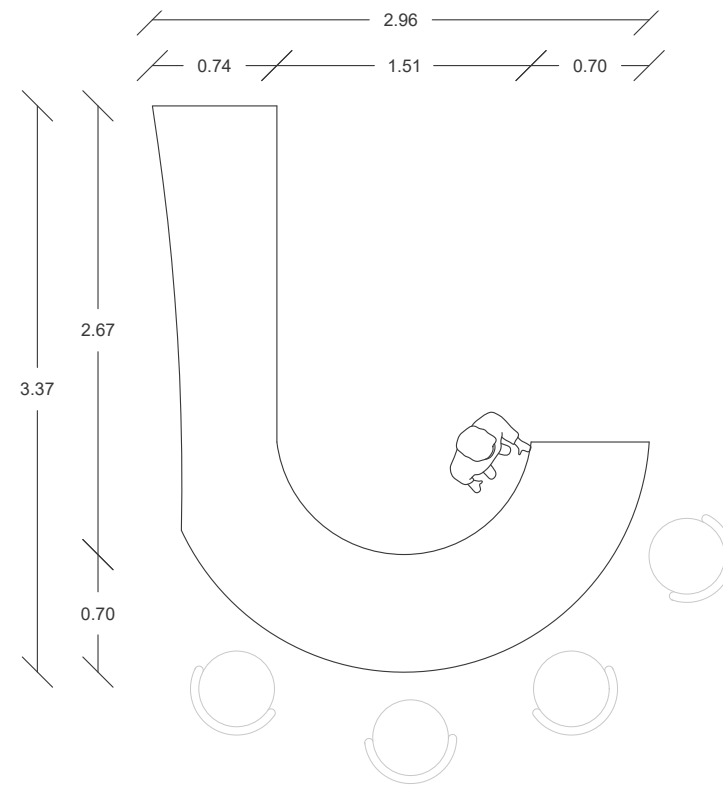
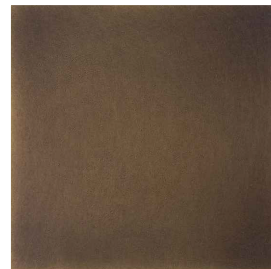
Material: MDP
Bardolino
Textura: Alamo
Espesor: 6mm



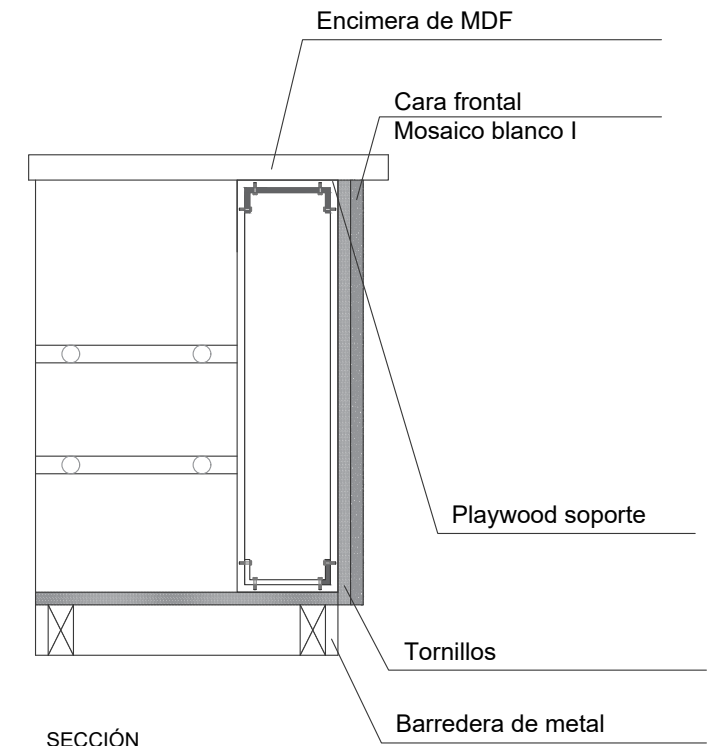
Iluminacion LED
Cinta Led
35000k



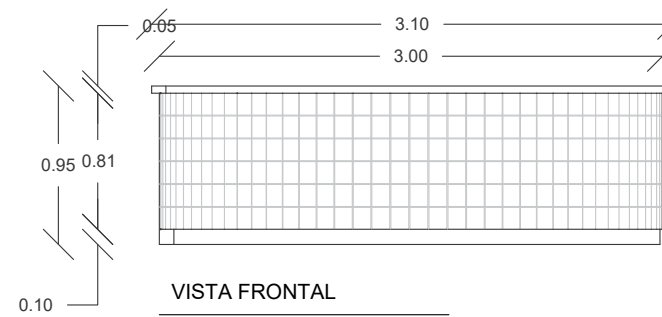
Material: Lámina de metal
Acabado: Cobre semimate
Espesor: 2mm



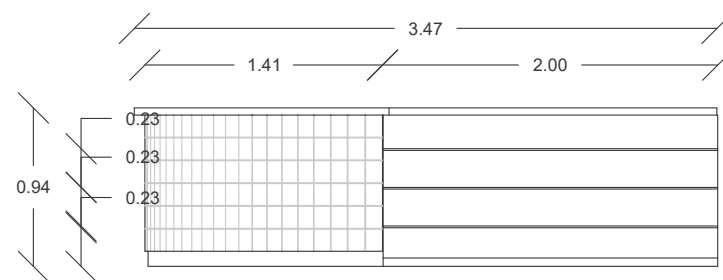
VISTA SUPERIOR
ESC 1:35



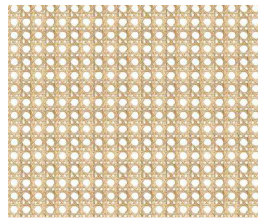
SECCIÓN
ESC 1:20



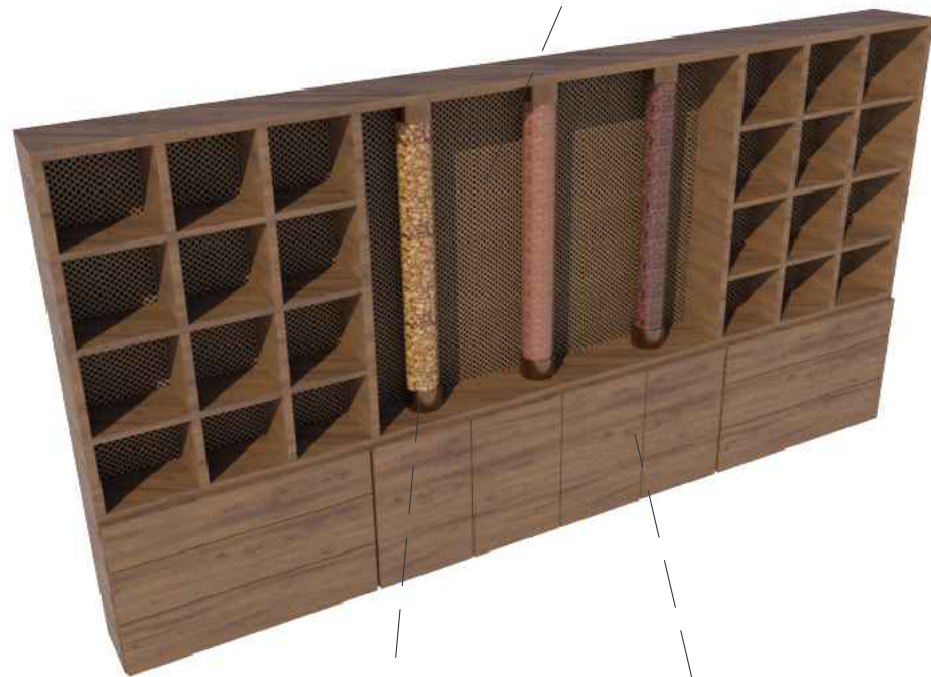
VISTA FRONTAL
ESC 1:35



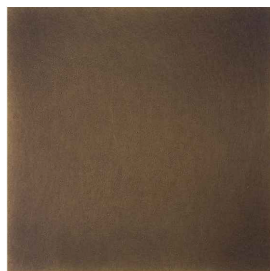
VISTA FRONTAL
ESC 1:35



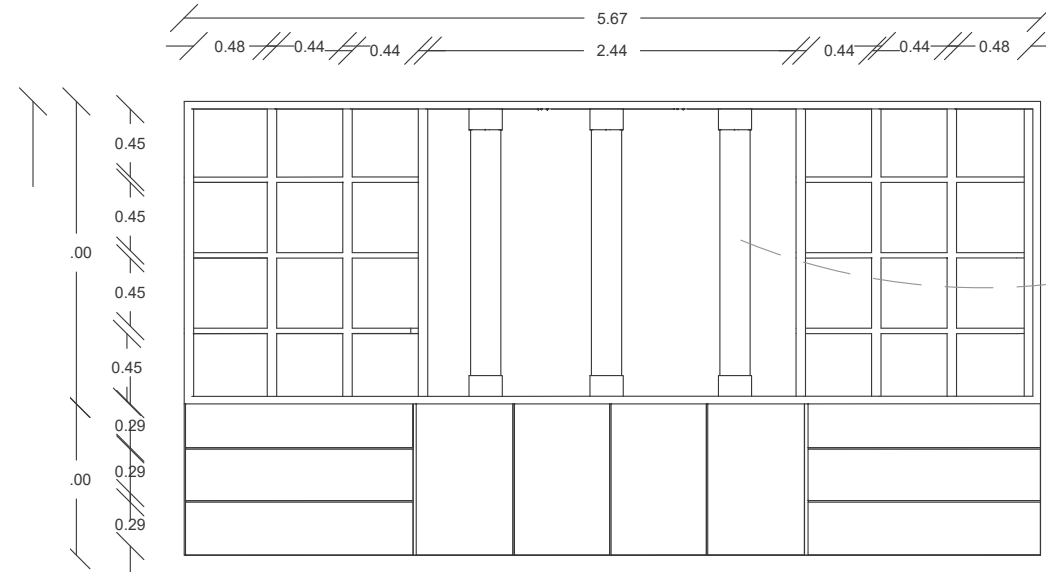
Material: Ratan
Acabado: Entrelazado
Espesor: 3mm



Material: Lámina de metal
Acabado: Cobre semimate
Espesor: 2mm

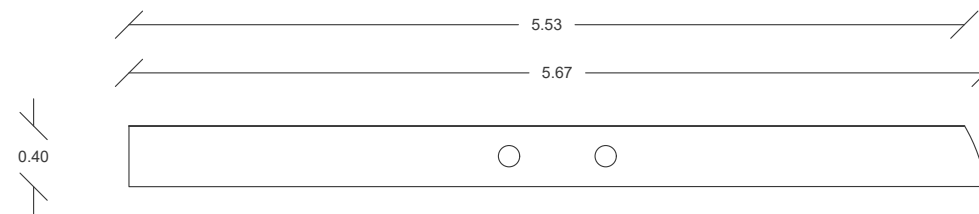


Material: MDP
Bardolino
Textura: Alamo
Espesor: 6mm



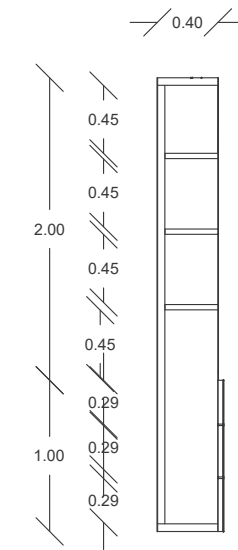
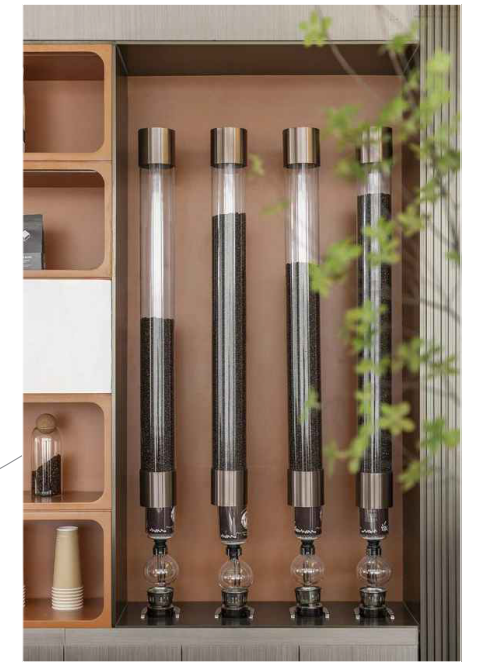
VISTA FRONTAL

ESC 1:75



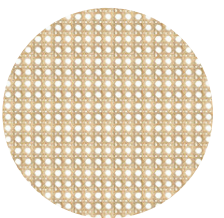
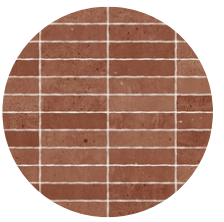
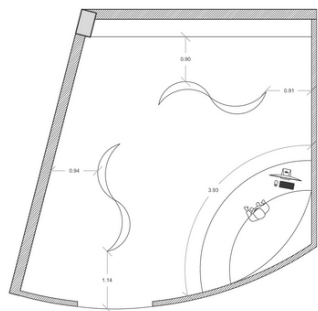
VISTA SUPERIOR

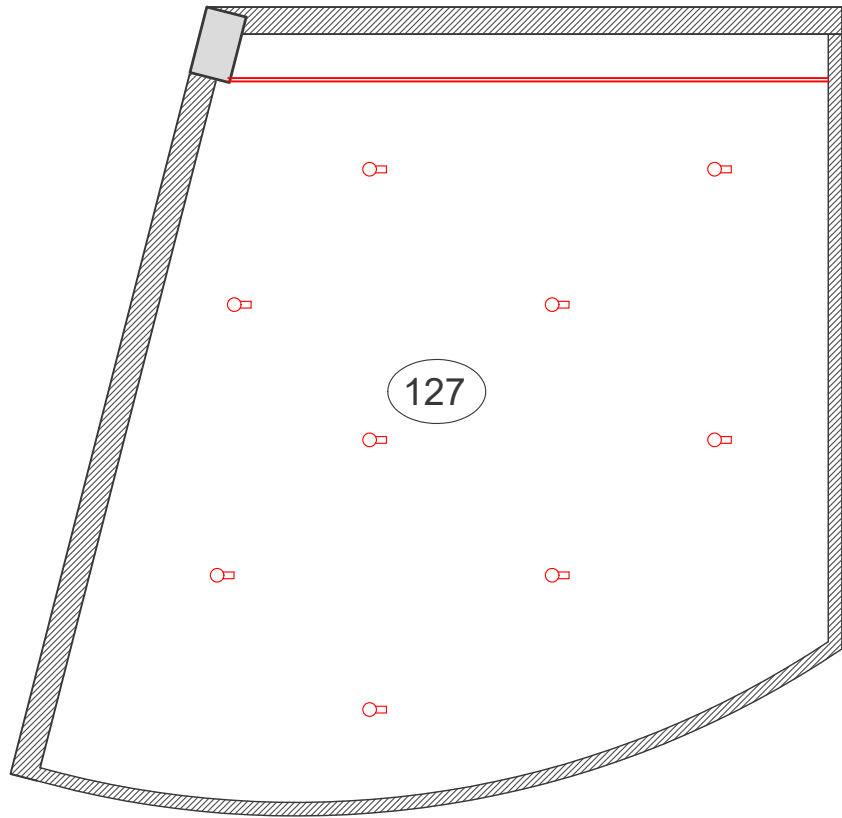
ESC 1:75



CORTE

ESC 1:75





PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN

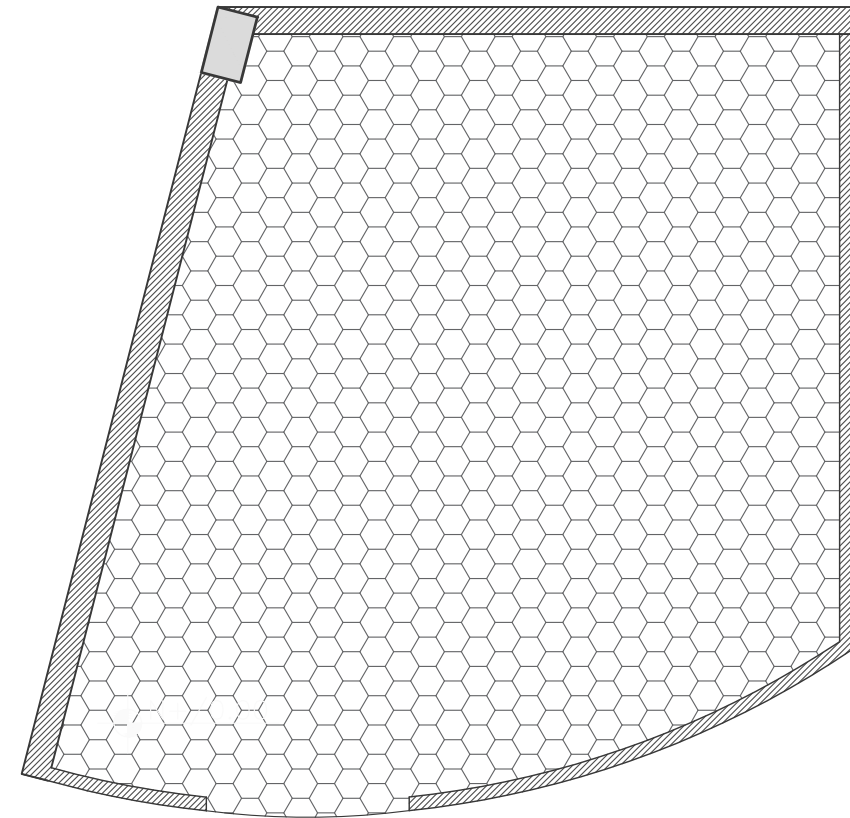
ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

		MIRAD SURFACE ADJUSTABLE
		Cinta LED 4500K

SIMBOLOGIA DE CIELO RASO


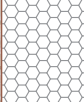
	Material: Gypsum Acabado: Rugoso
---	-------------------------------------

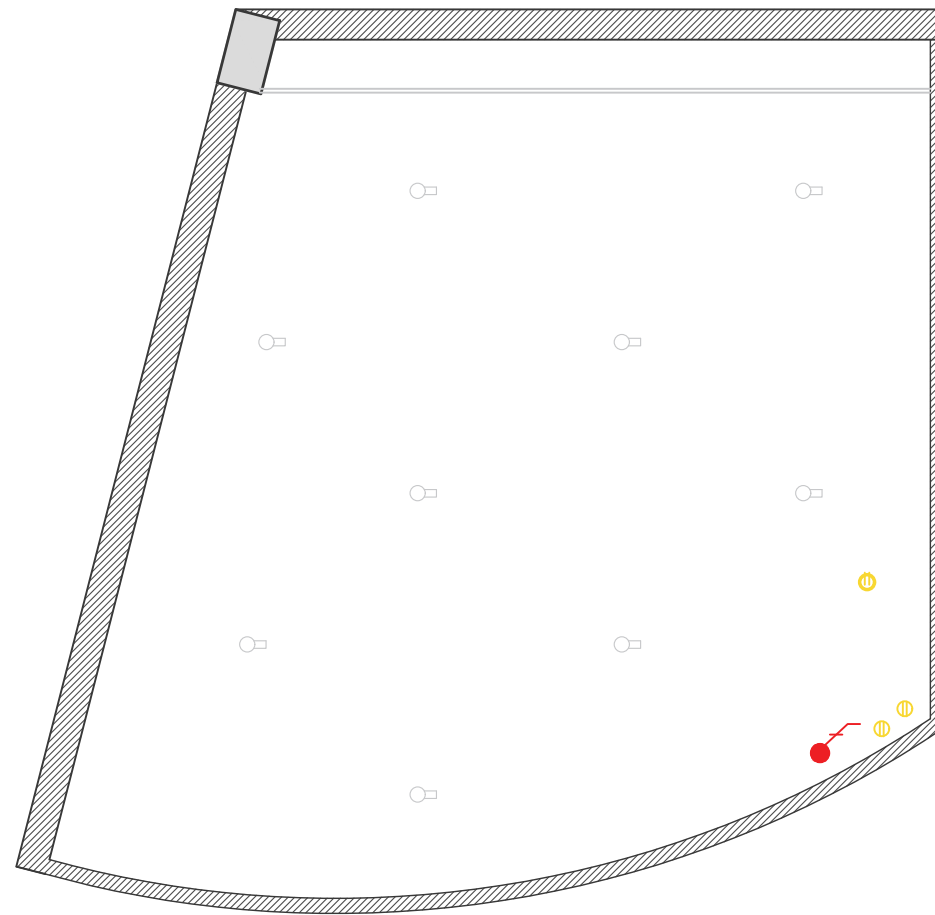


PLANO DE PISOS

ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE PISOS




		Mosaico de interior Antideslizante Color
---	---	--

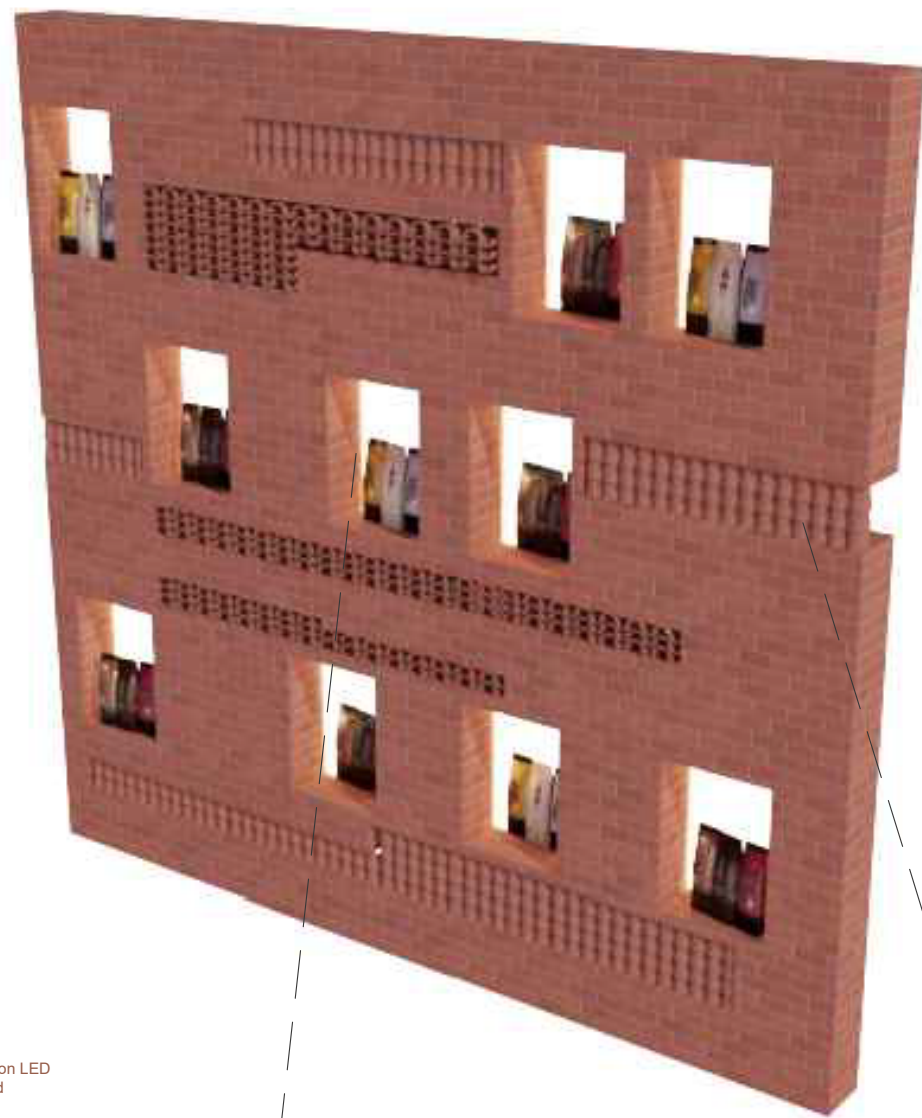


PLANO ELÉCTRICO

ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO

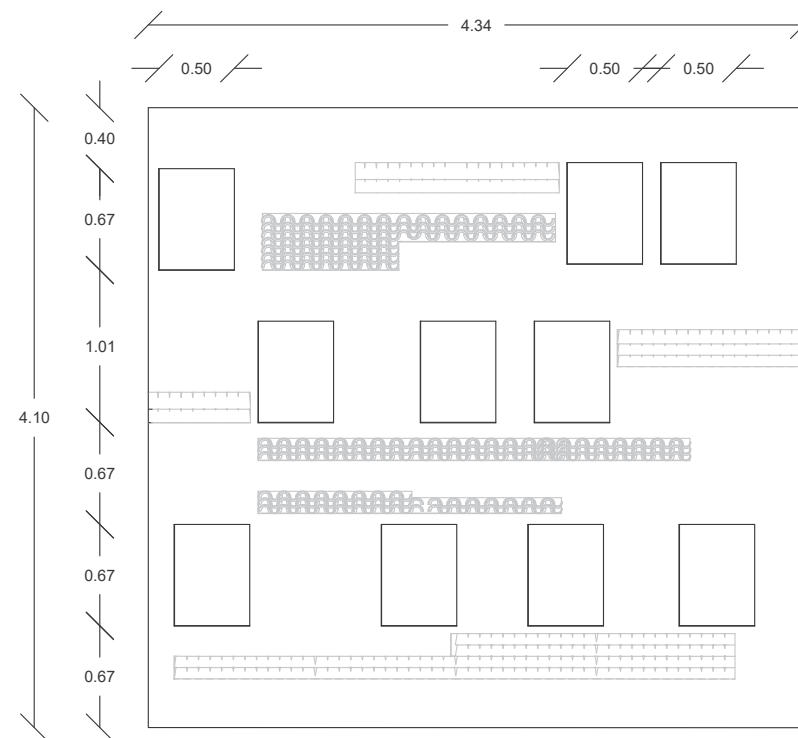
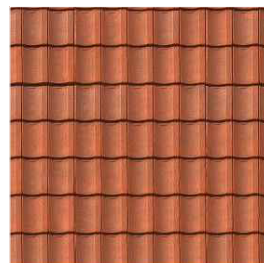
	Tomacorrientes 110V
	Interruptor Triple
	Tomacorrientes de mesón



Illuminacion LED
Cinta Led
35000k

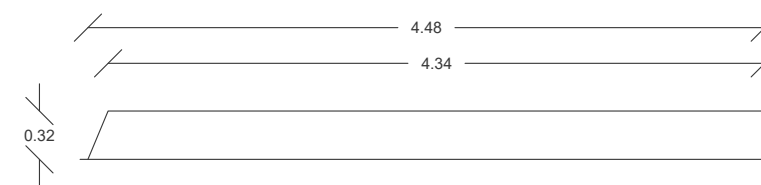


Material: MDP
Bardolino
Textura: Alamo
Espesor: 6mm



VISTA FRONTAL

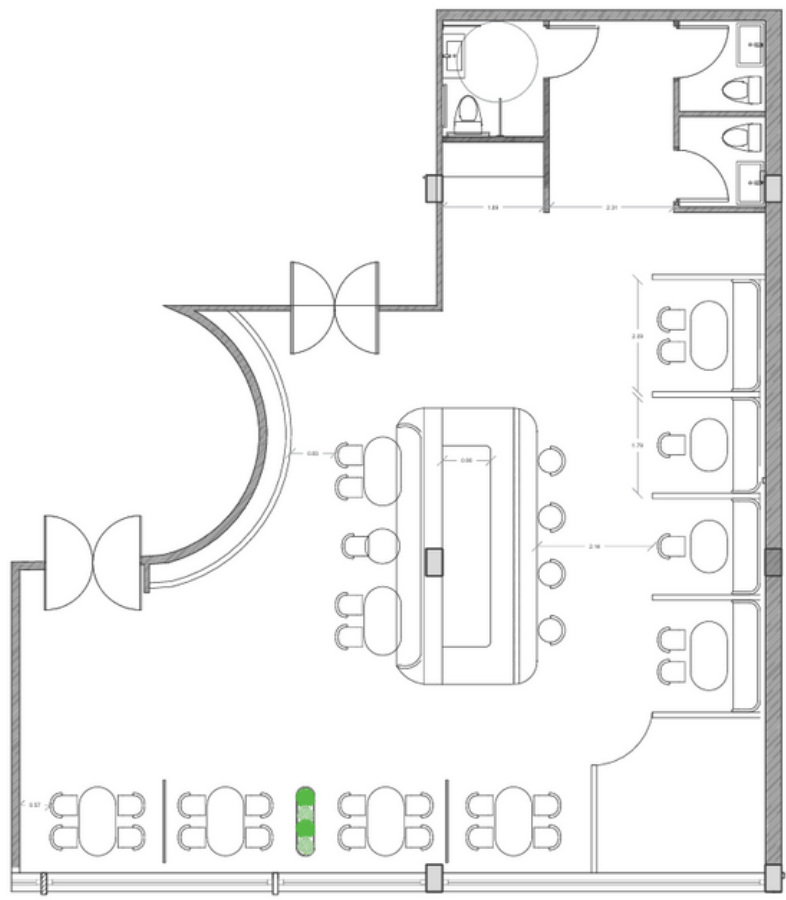
ESC 1:50



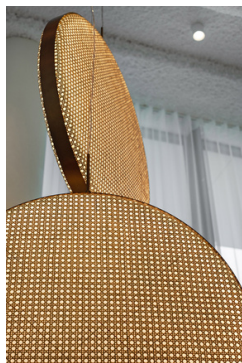
VISTA SUPERIOR

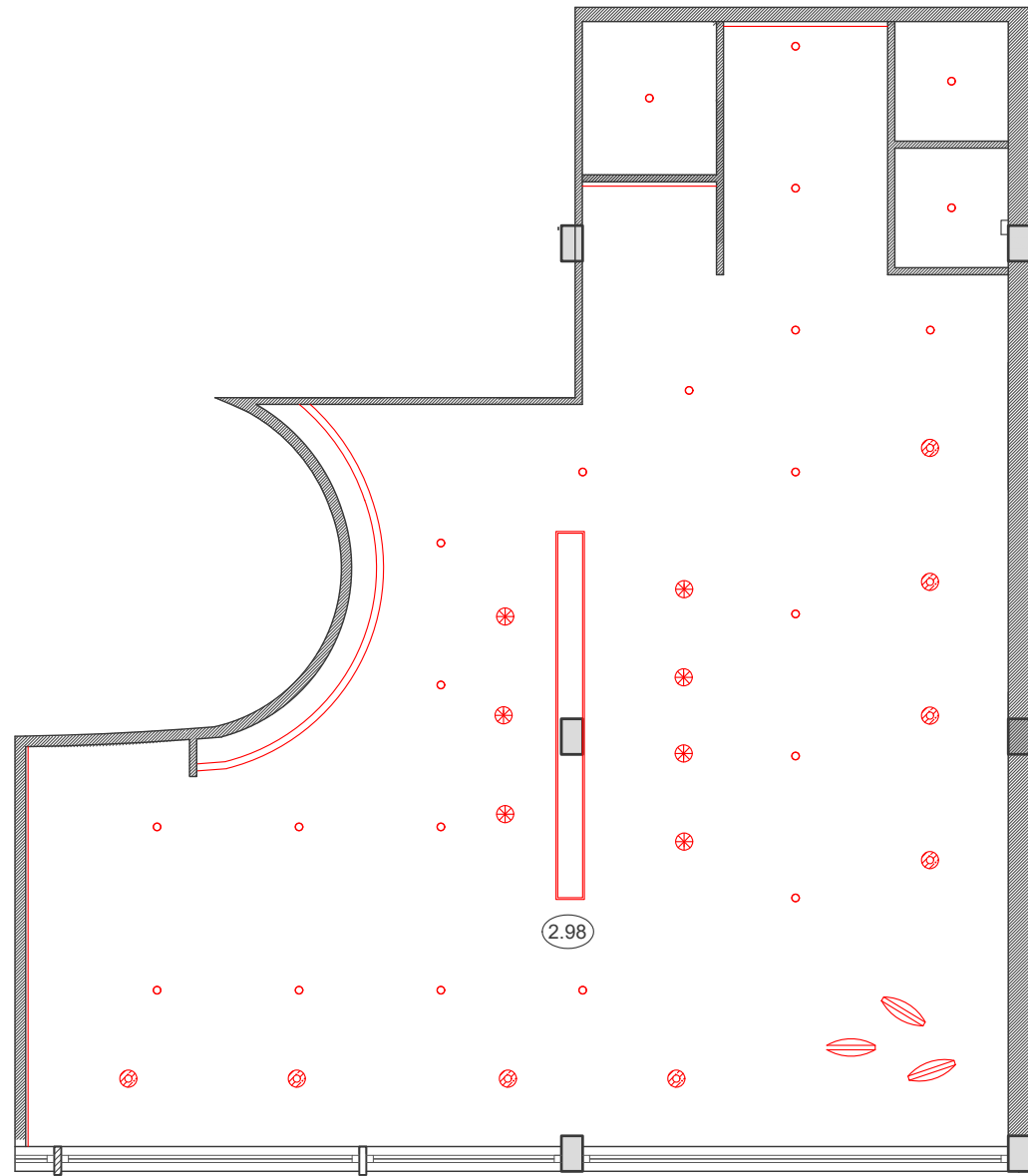
ESC 1:50





RESTAURANTE



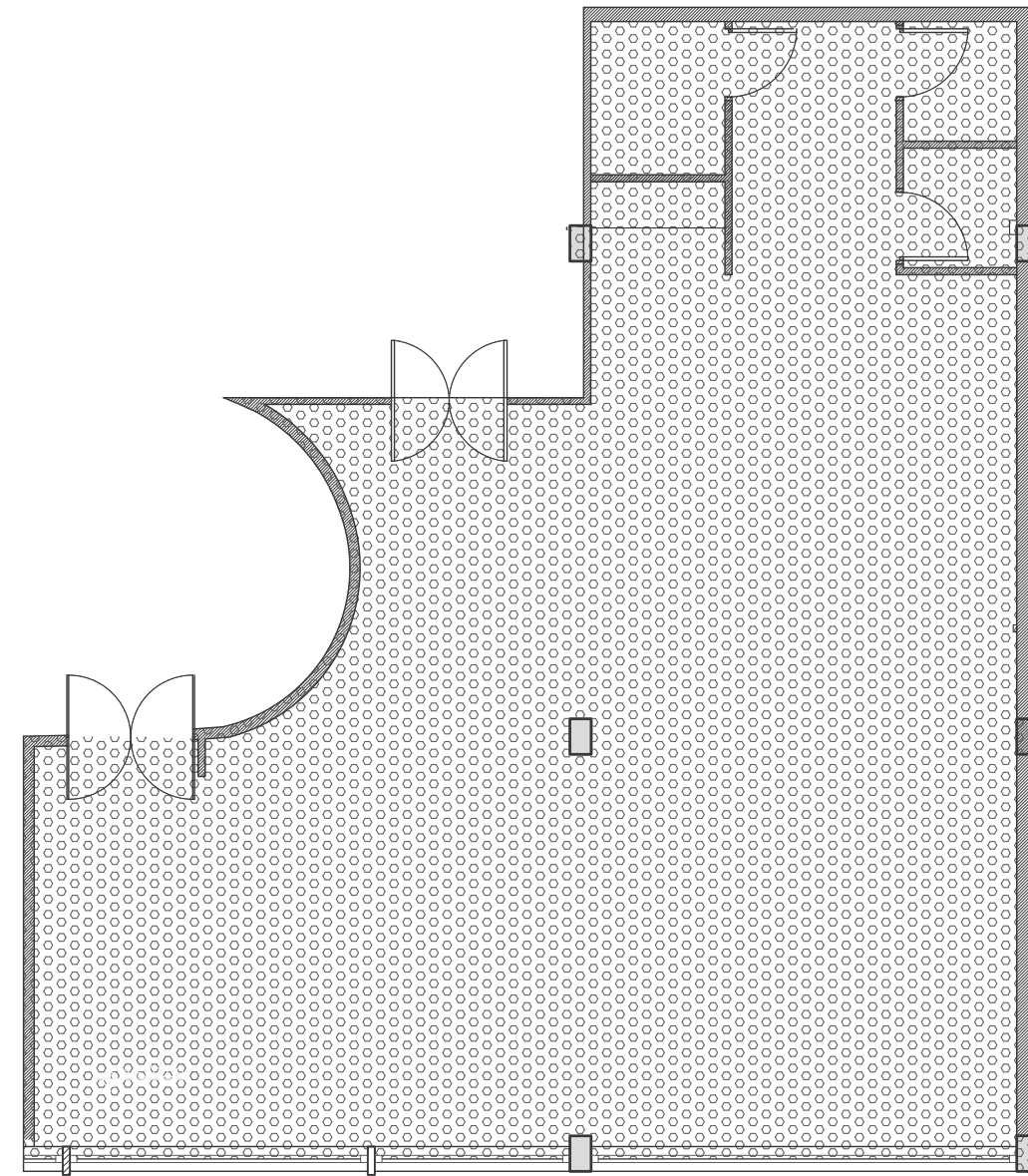


PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN

ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

		SMART KUP RECESSED		Cinta LED 4500K
		PANTALLA SETAS BOROVIK XXL		Cinta LED 4500K
		RATAN OVAL PENDANT		

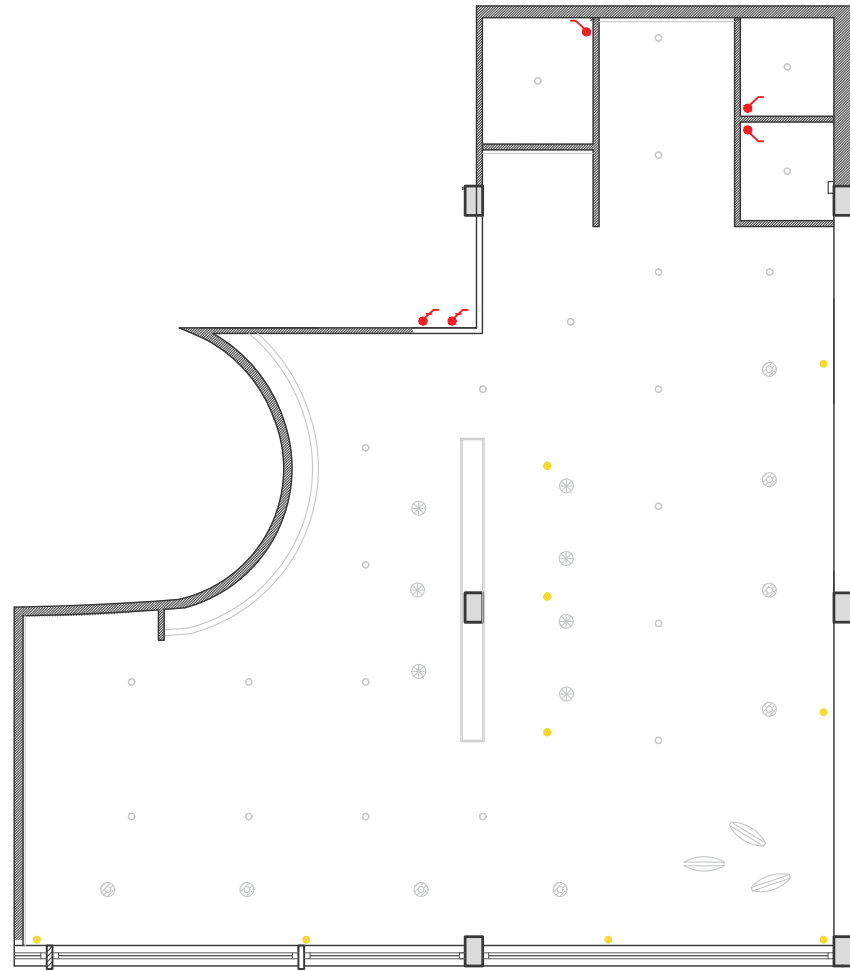


PLANO DE PISOS

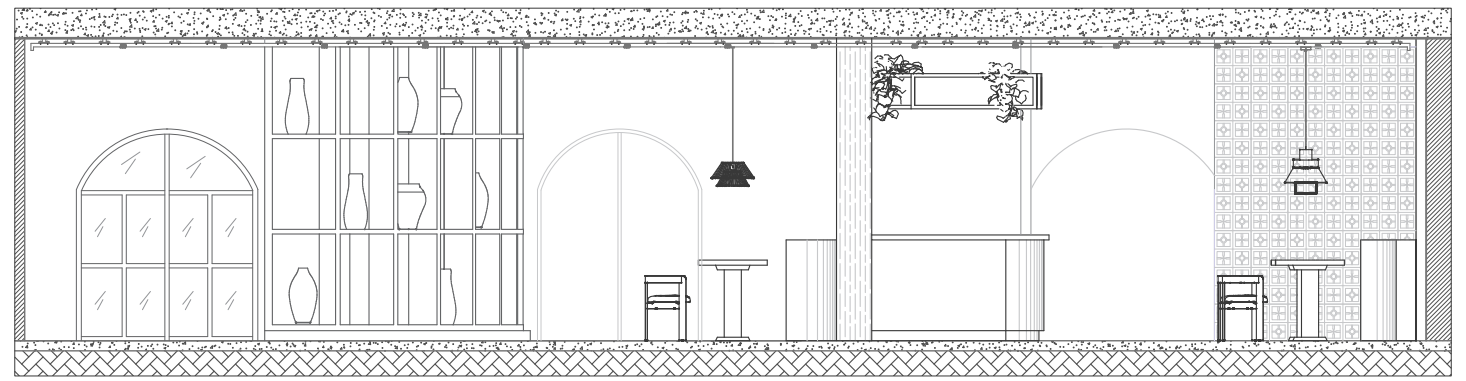
ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE PISOS

		PISO Graiman Arma
--	--	----------------------



PLANO ELÉCTRICO
ESC 1:50



ALZADO
ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO

	Tomacorrientes 110V
	Interruptor Triple
	Tomacorrientes de mesón



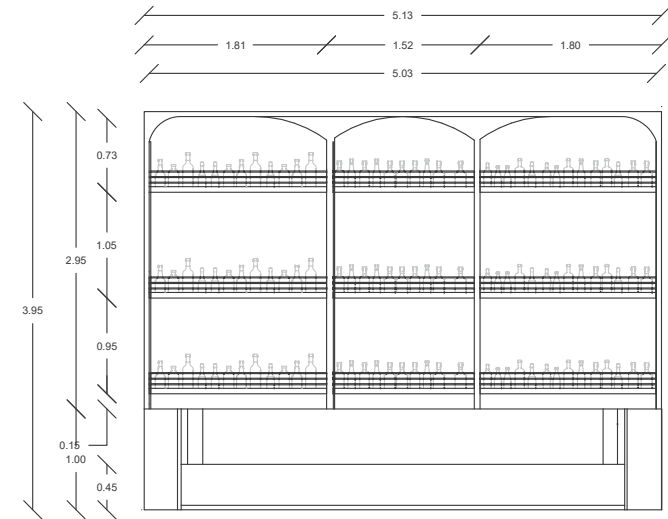
Material: MDP Milán
 Textura: Alamo
 Espesor: 6mm



Material: Tubo metálico
 Acabado: Cobre mate
 Espesor: 2mm

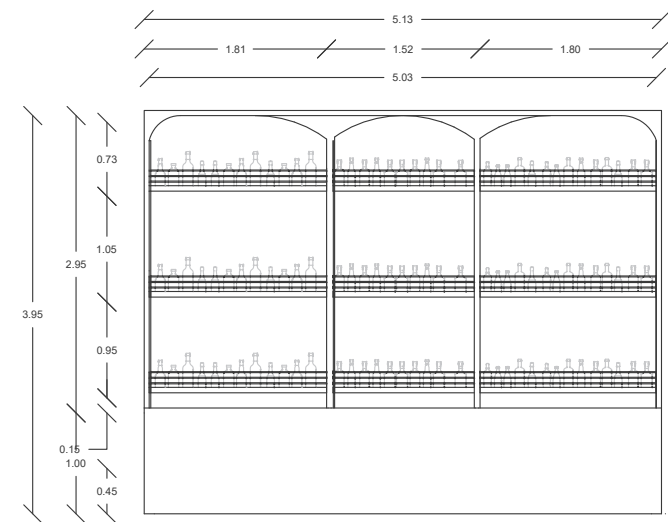


Iluminacion LED
 Cinta Led
 35000k



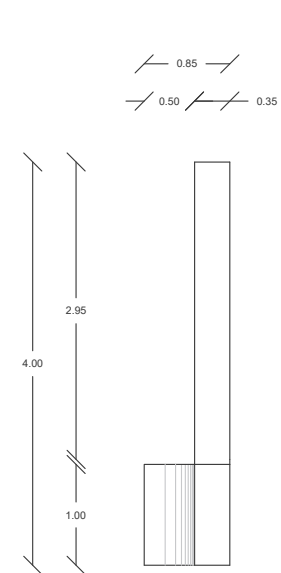
VISTA FRONTAL

ESC 1:75



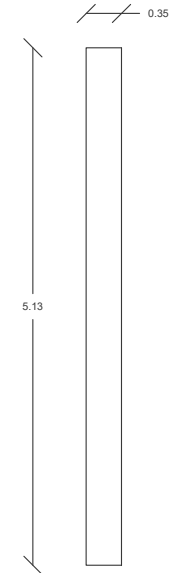
VISTA POSTERIOR

ESC 1:75



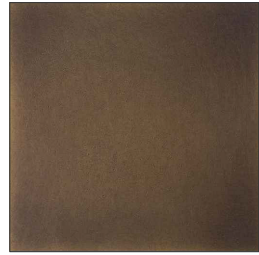
VISTA LATERAL

ESC 1:75



VISTA SUPERIOR

ESC 1:75



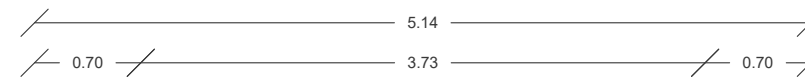
Material: Lámina de metal
 Acabado: Cobre semimate
 Espesor: 2mm



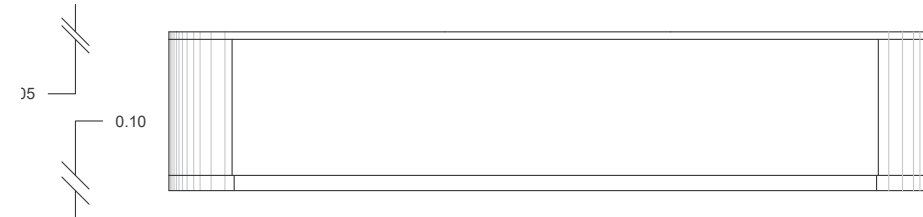
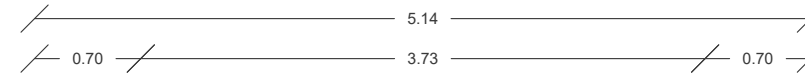
Material: MDP Milán
 Textura: Alamo
 Espesor: 6mm



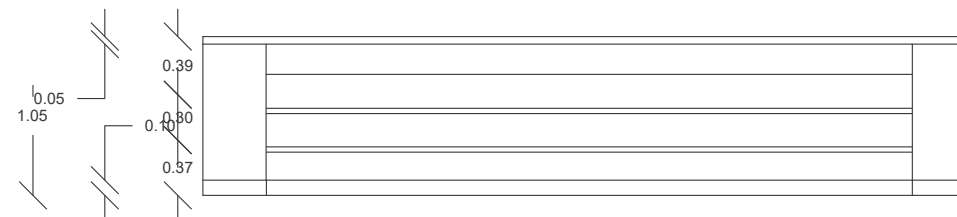
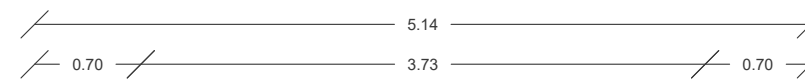
Piedra con
 textura



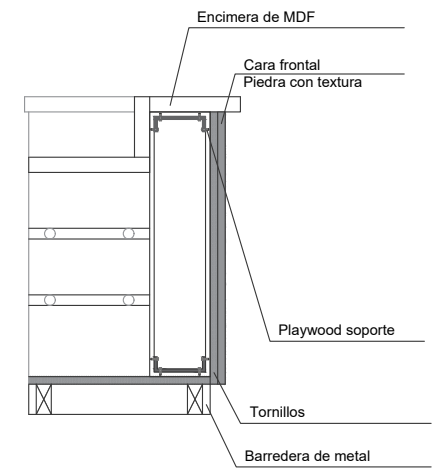
VISTA SUPERIOR
 ESC 1:50



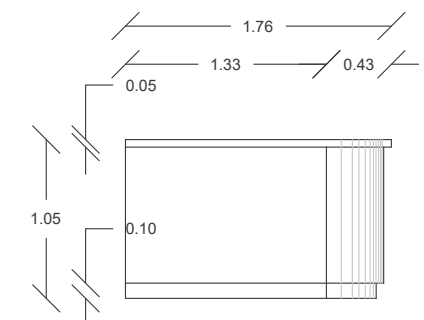
VISTA FRONTAL
 ESC 1:50



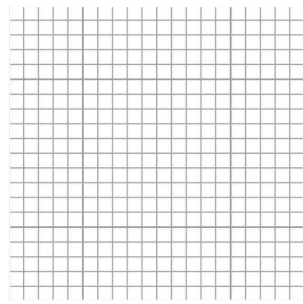
VISTA POSTERIOR
 ESC 1:50



SECCIÓN
 ESC 1:25



VISTA LATERAL
 ESC 1:50



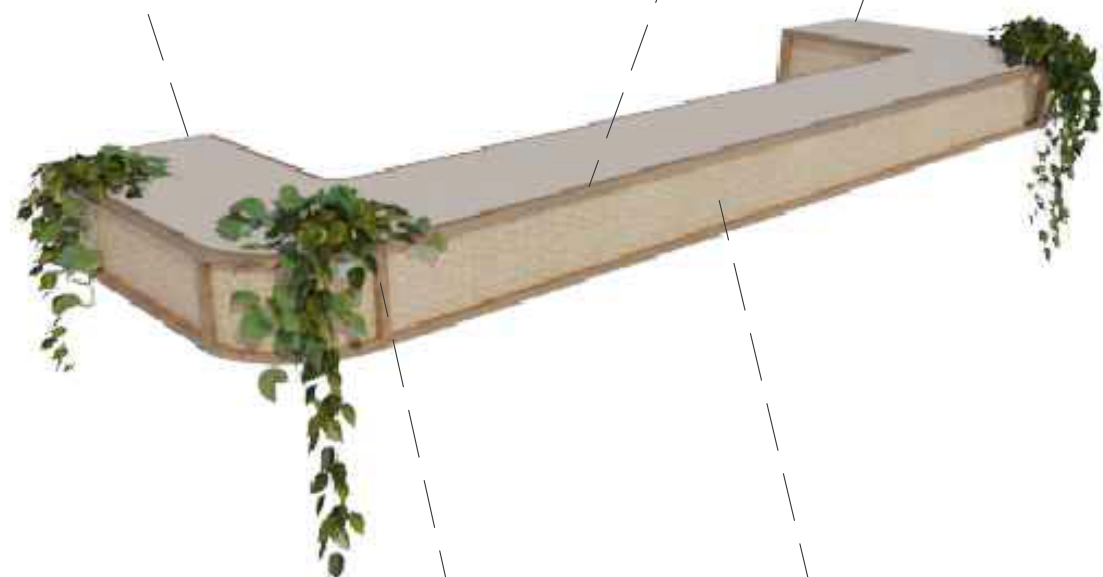
Material: Rejilla de metal para sostener las plantas



Material: Ratan
Acabado: Entrelazado
Espesor: 3mm



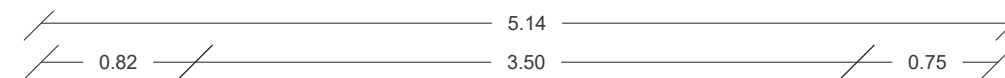
Material: MDP Panela
Textura: Olmo
Espesor: 6mm



Material: Madera cepillada
Espesor: 5mm

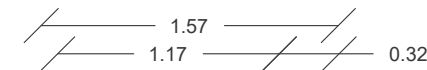


Iluminacion LED
Cinta Led
35000k



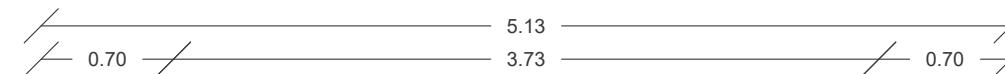
VISTA FRONTAL

ESC 1:50



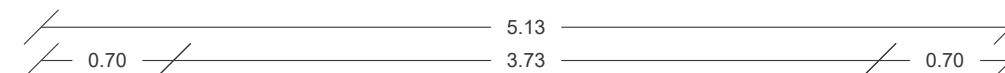
VISTA LATERAL

ESC 1:50



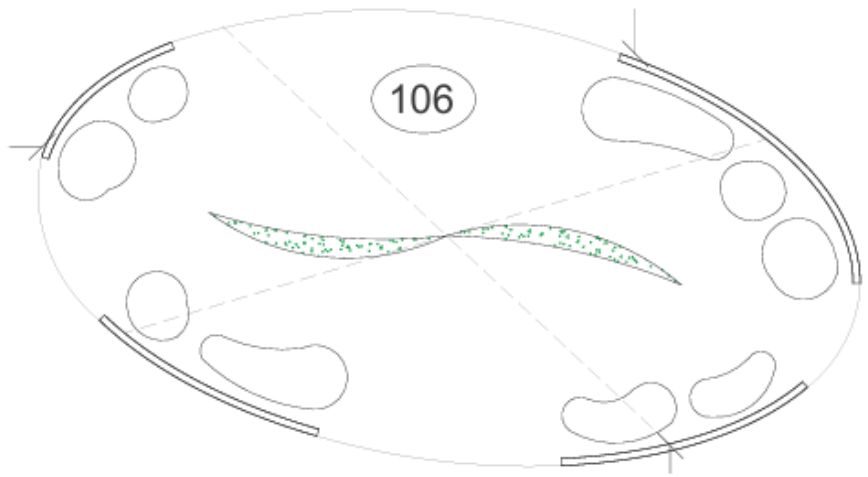
VISTA SUPERIOR

ESC 1:50

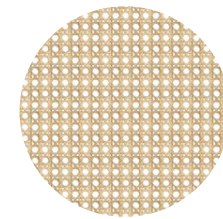
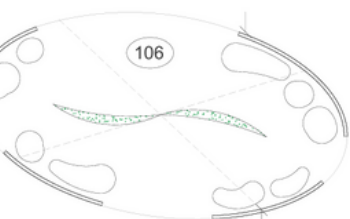
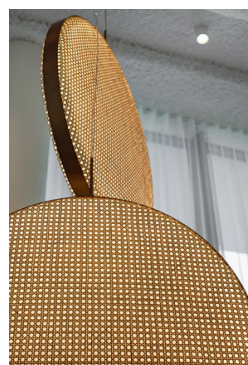
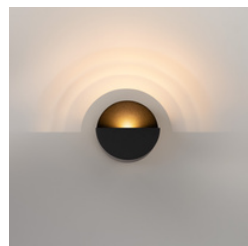


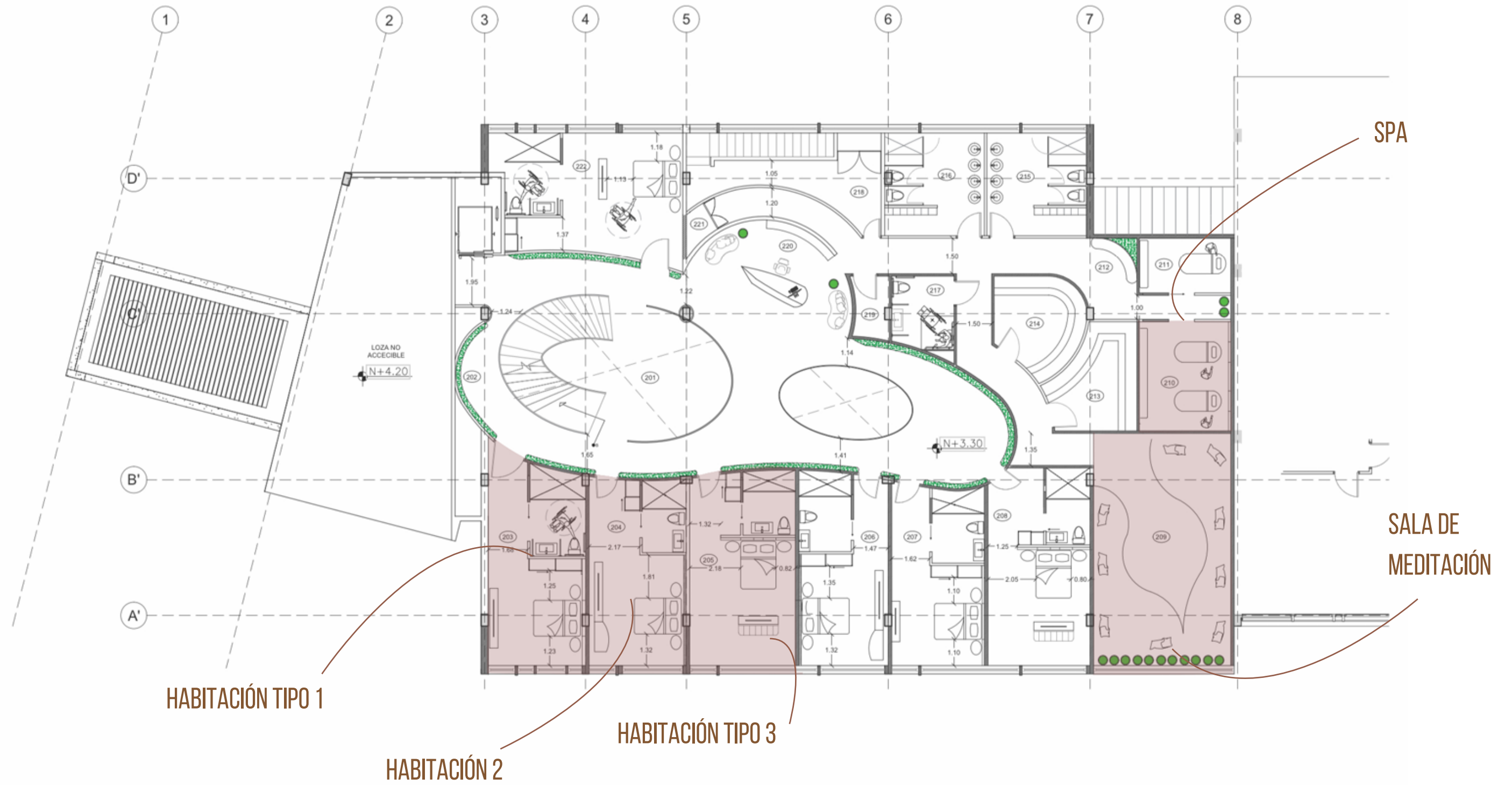
VISTA INFERIOR

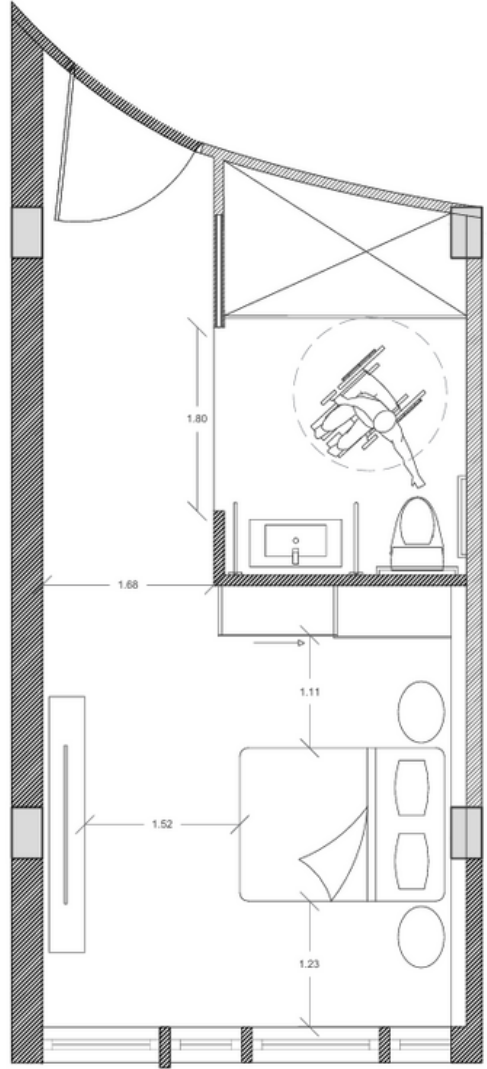
ESC 1:50

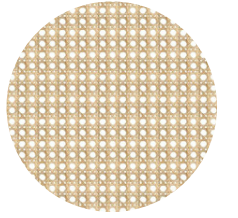


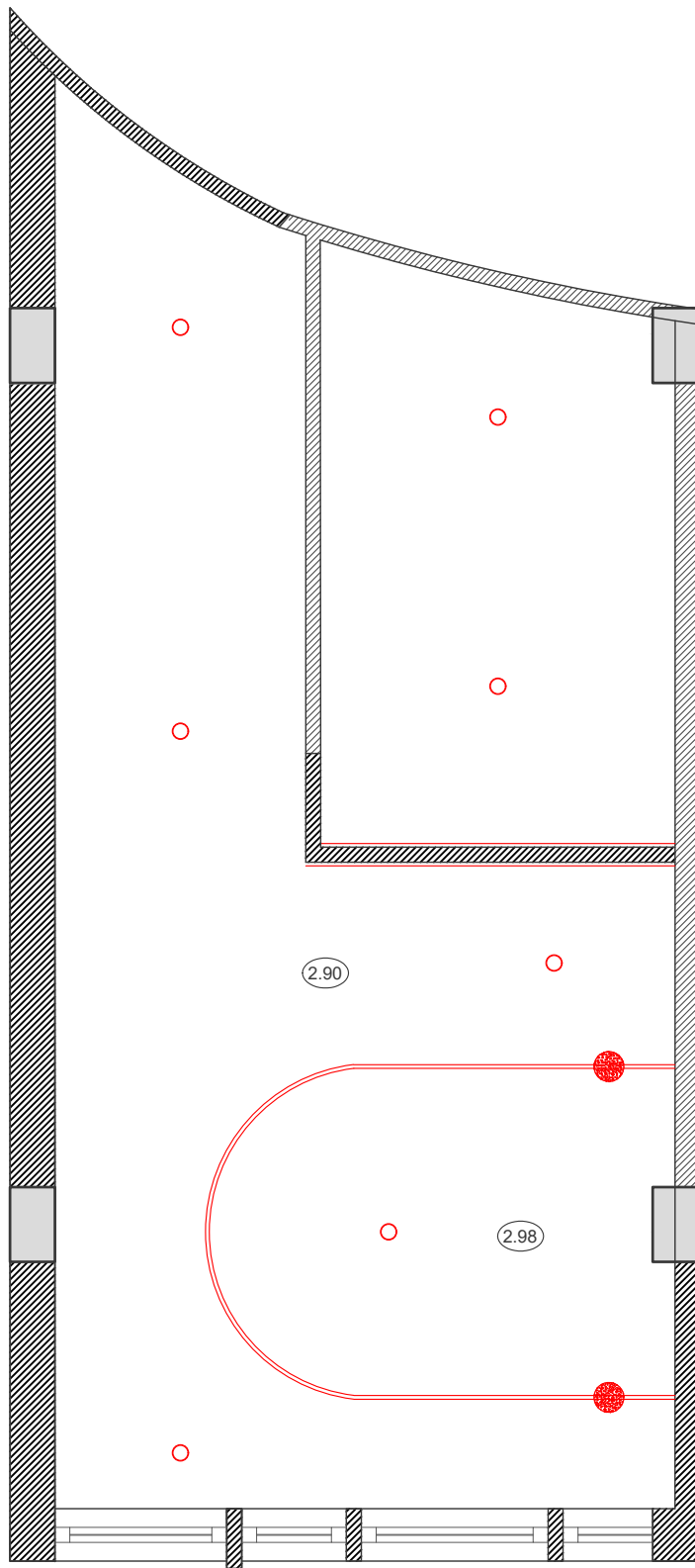
ÁREA COMÚN





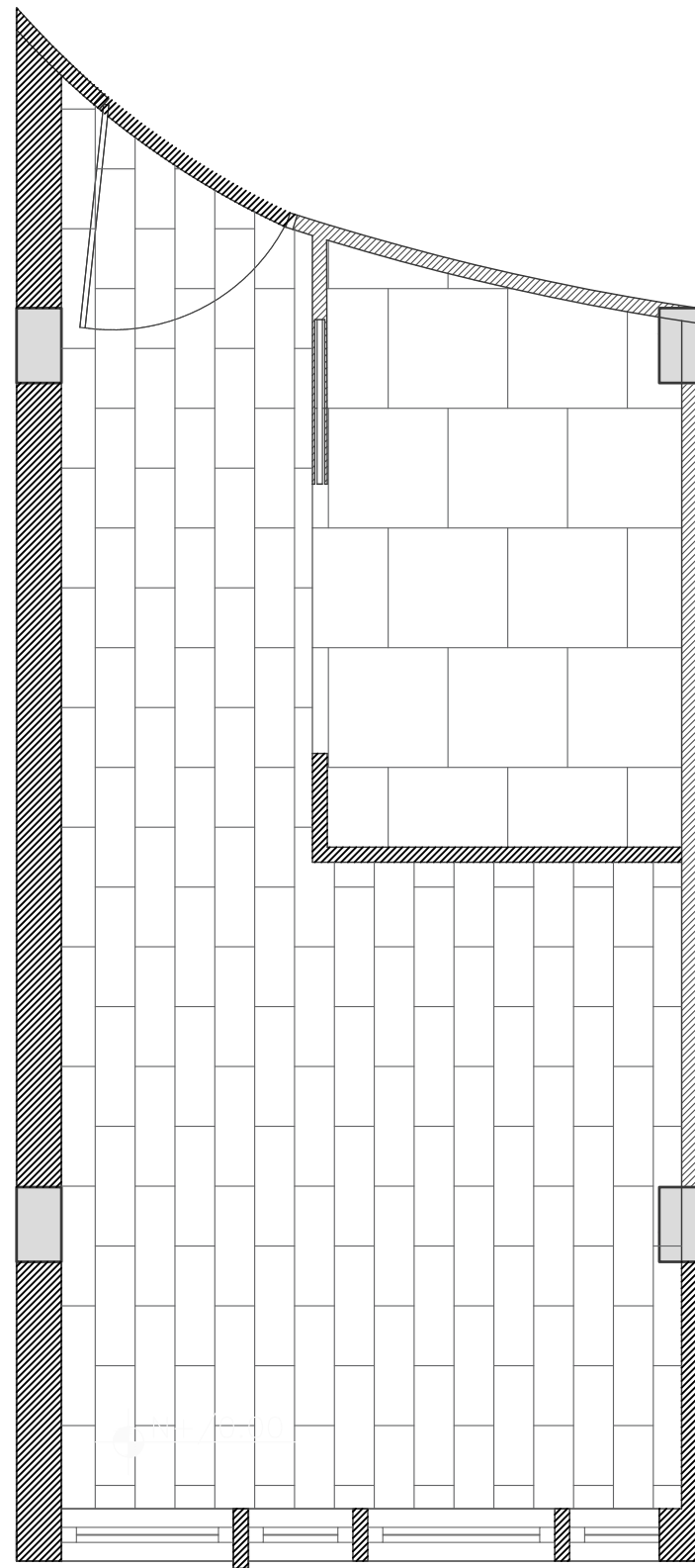






PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN

ESC 1:50



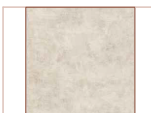
PLANO DE PISOS

ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

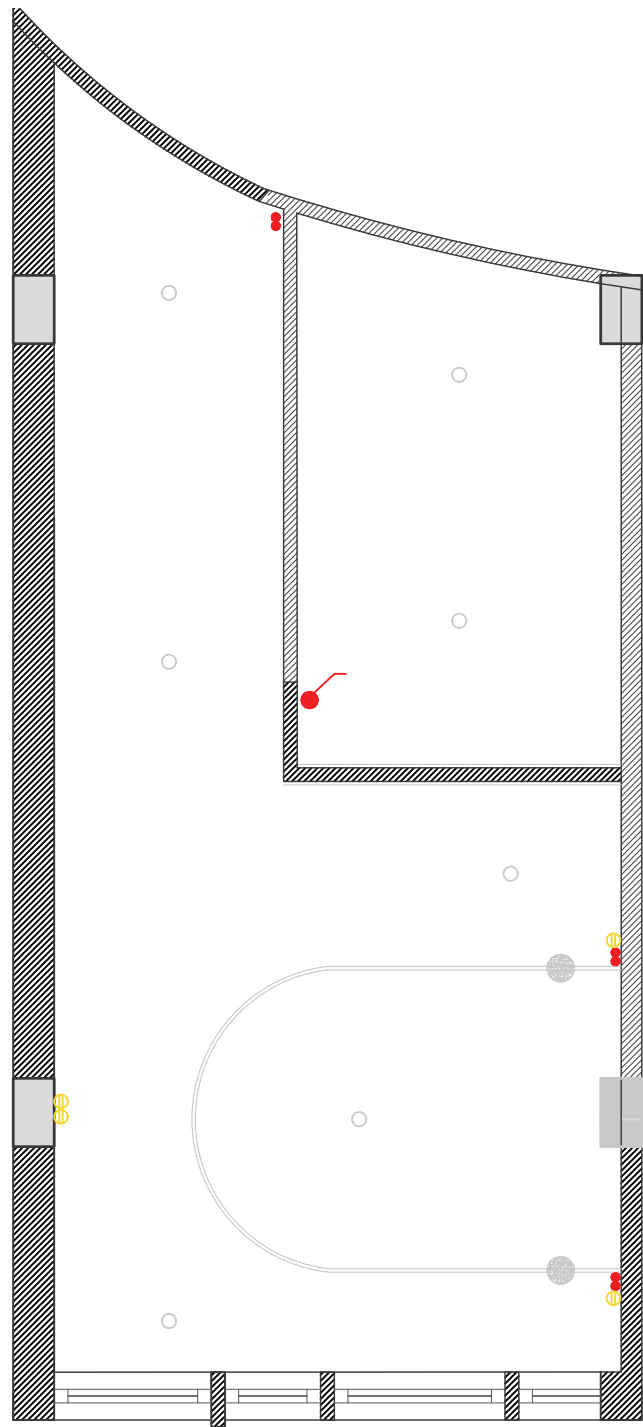
	Cinta LED 4500K		Cinta LED 4500K
	Cinta LED 4500K		

SIMBOLOGIA DE CIELO RASO

	Material: Gypsum Acabado: Rugoso
--	-------------------------------------

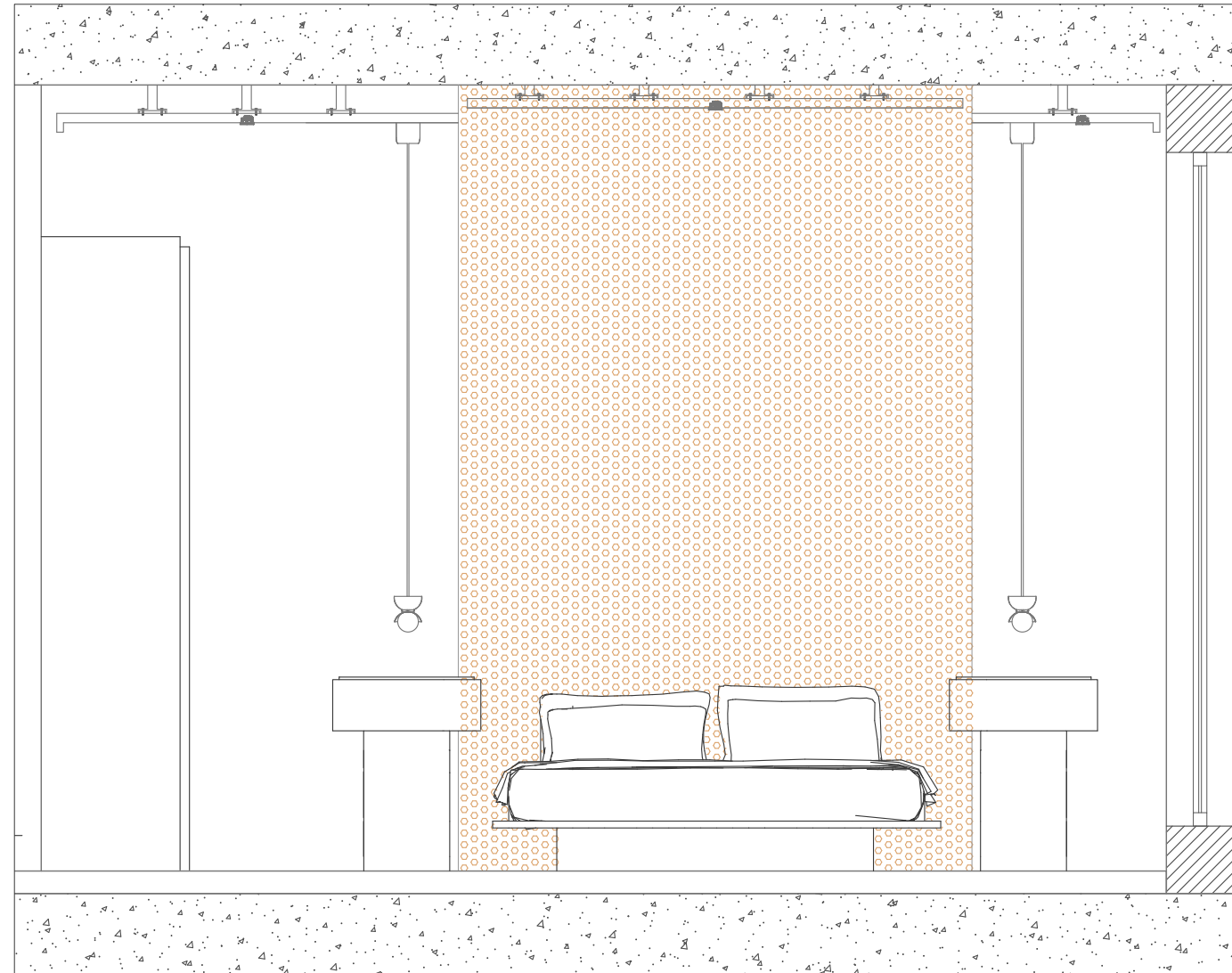
SIMBOLOGIA DE PISOS

	Piso de vinyl Country Smoked
	Ceramica ARY Graiman



PLANO ELÉCTRICO

ESC 1:50



ALAZADO

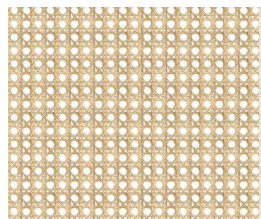
ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO

 Tomacorrientes 110V

 Interruptor simple

 Interruptor conmutado



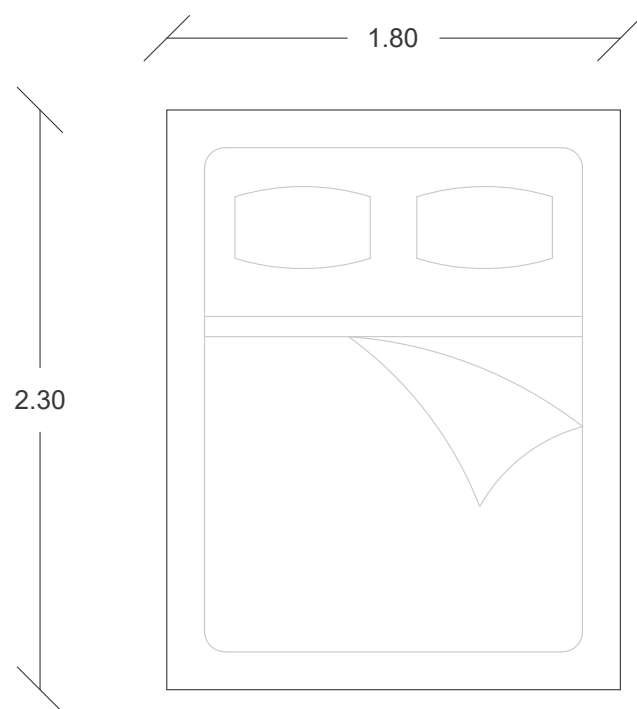
Material: Ratan
Acabado: Entrelazado
Espesor: 3mm



Iluminacion LED
Cinta Led
35000k

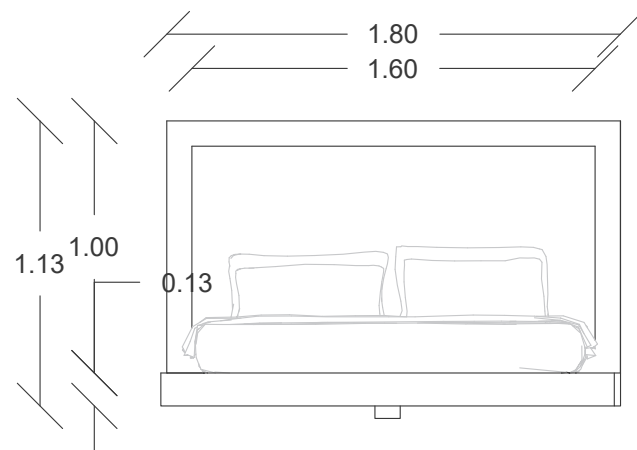


Material: MDP
Bardolino



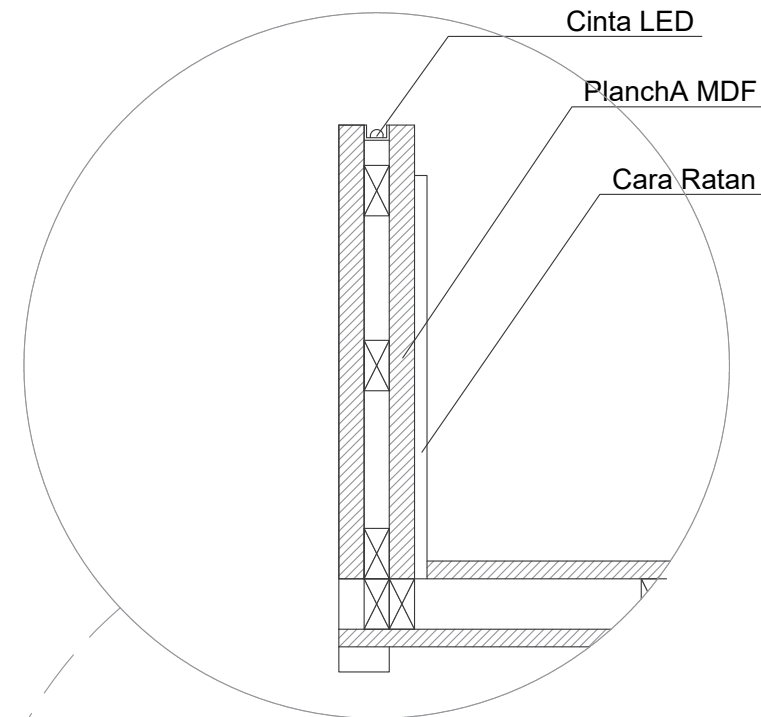
VISTA SUPERIOR

ESC 1:25



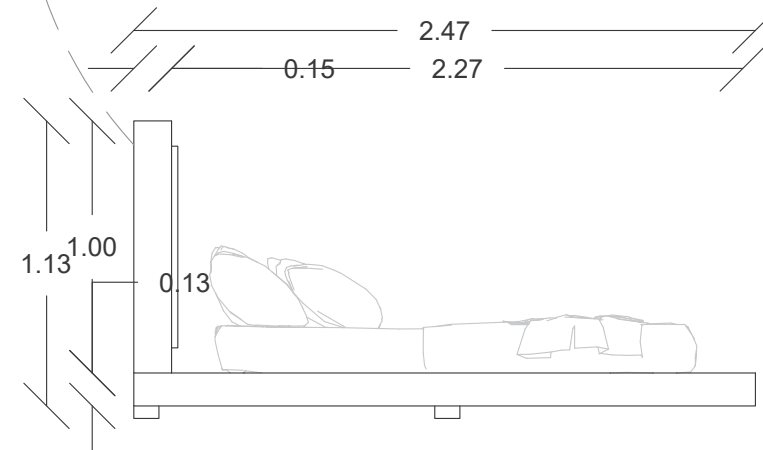
VISTA SUPERIOR

ESC 1:25



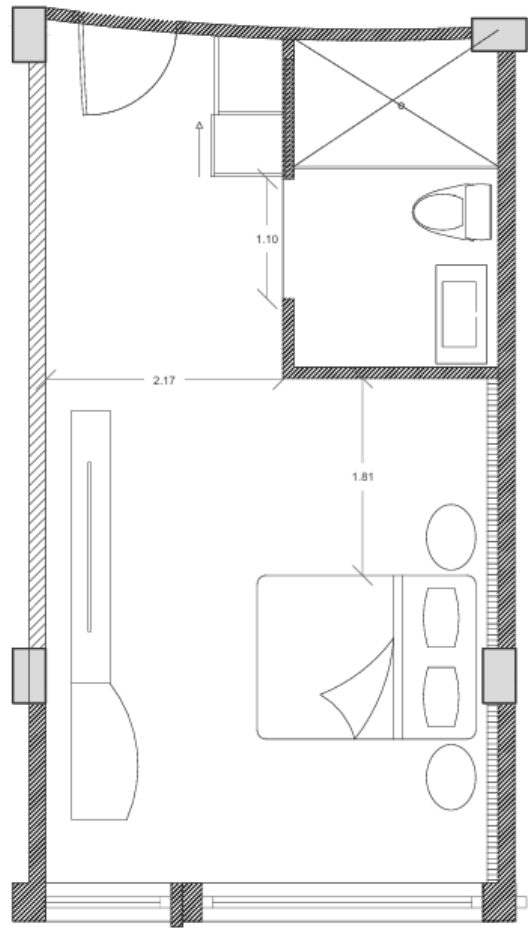
DETALLE LED EMPOTADA

ESC 1:25

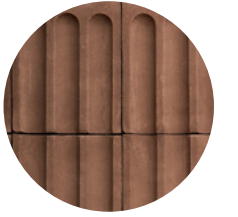


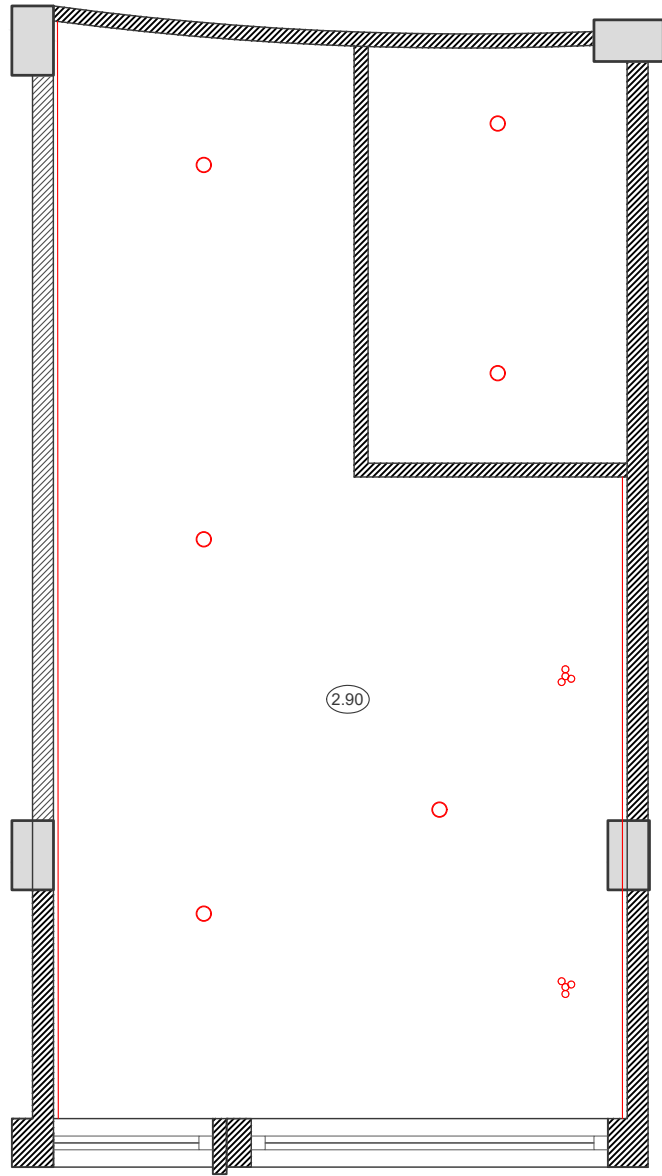
VISTA SUPERIOR

ESC 1:25

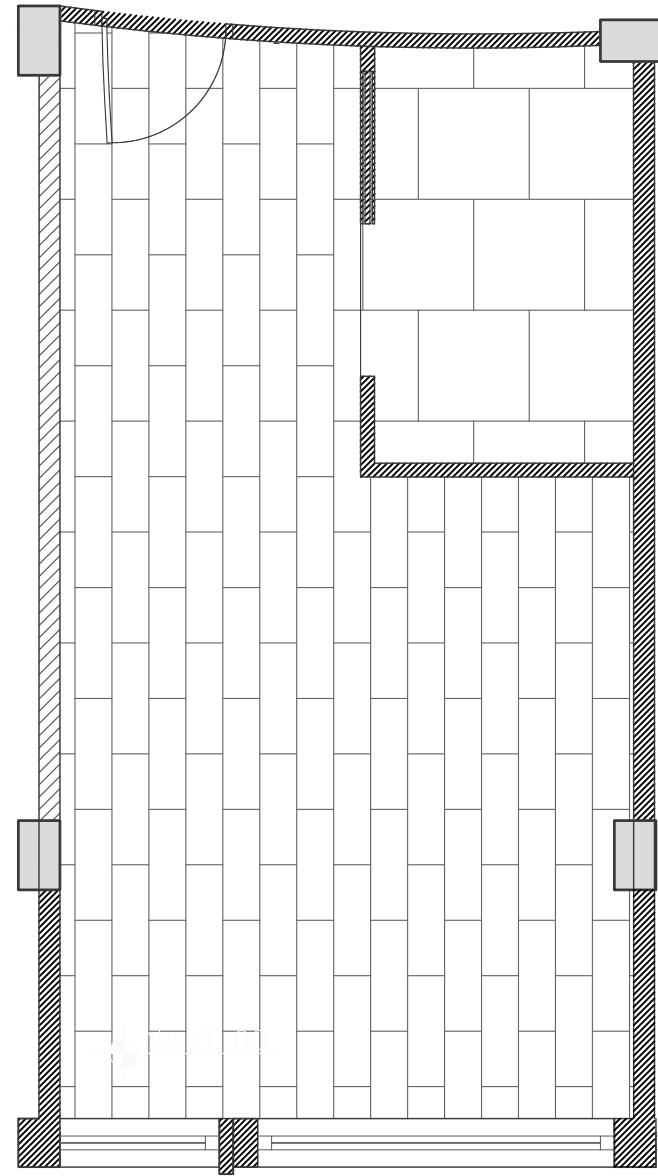


HABITACIÓN TIPO 2





PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN
ESC 1:50

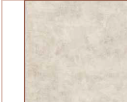


PLANO DE PISOS
ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

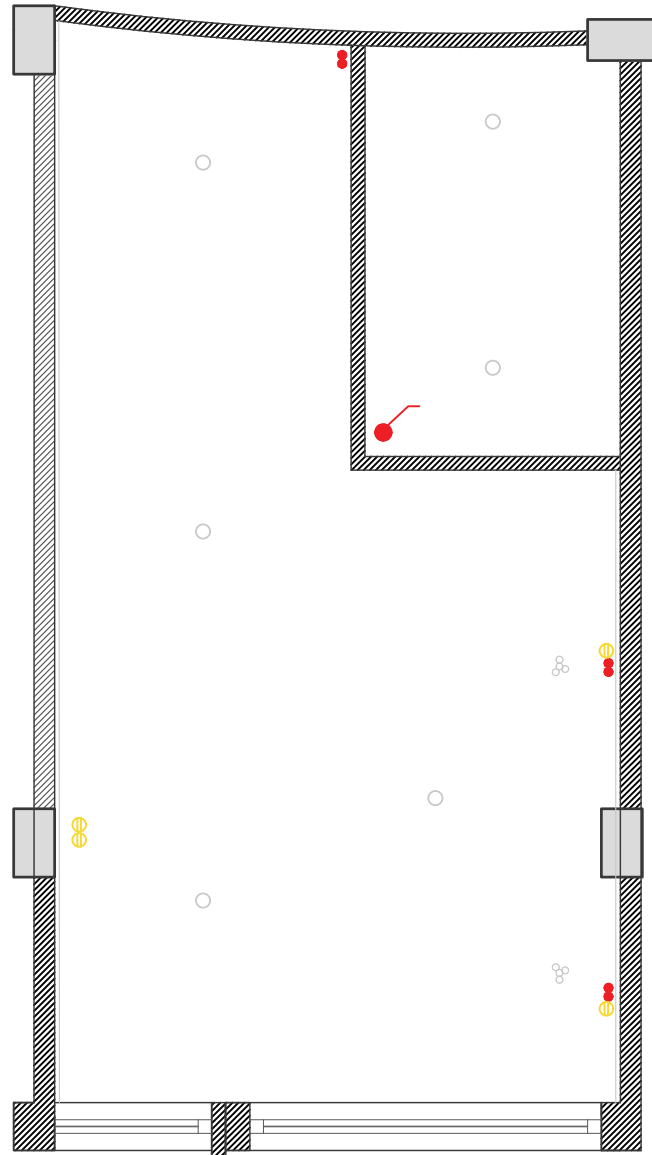
		SMART KUP RECESSED		Cinta LED 4500K
		BOCCI 57 PENDANT LIGHT 3X		

SIMBOLOGIA DE CIELO RASO

	Material: Gypsum Acabado: Rugoso
---	-------------------------------------

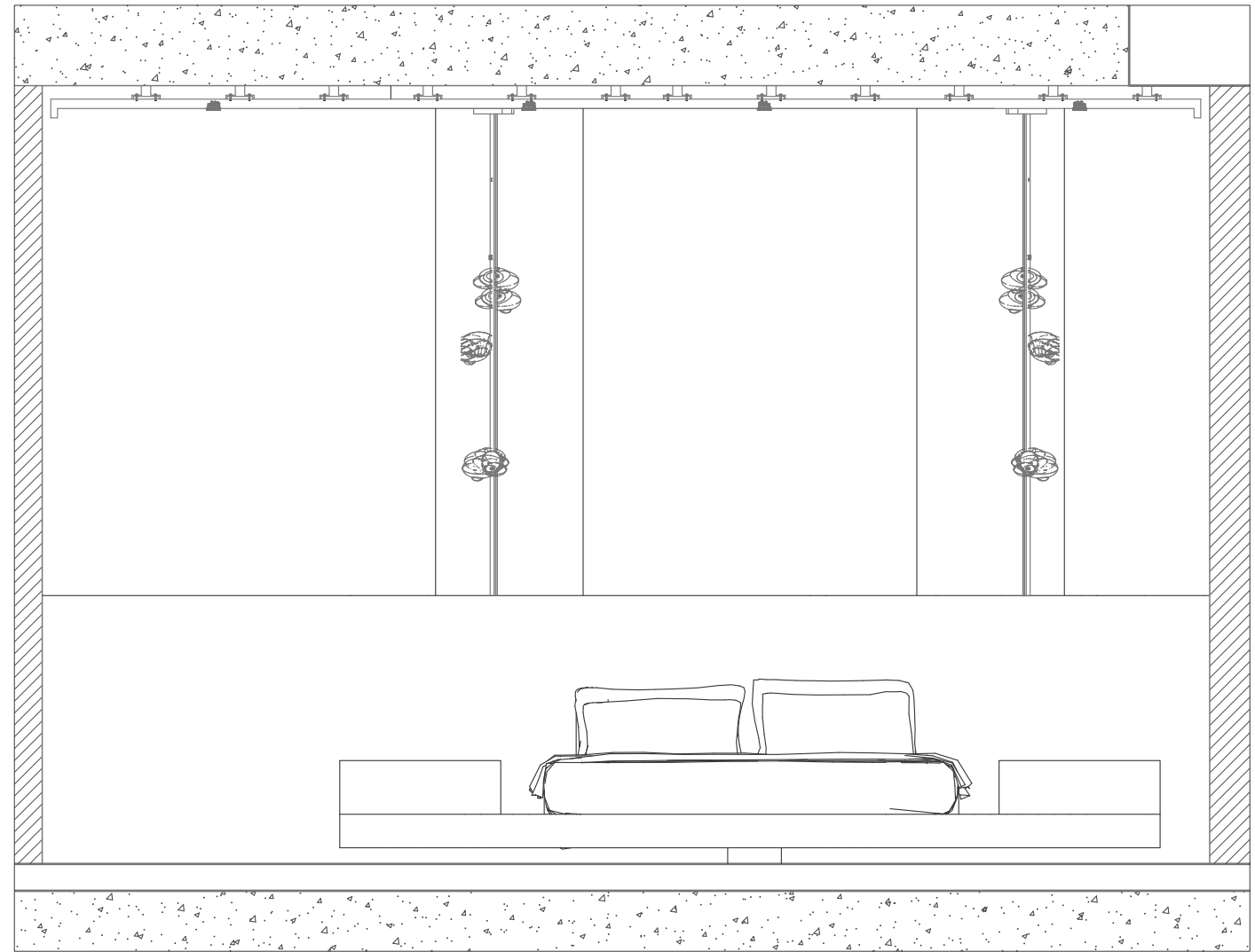
SIMBOLOGIA DE PISOS

	Piso de vinyl DARK BROWN
	Ceramica ARY Grainan



PLANO ELÉCTRICO




ESC 1:50

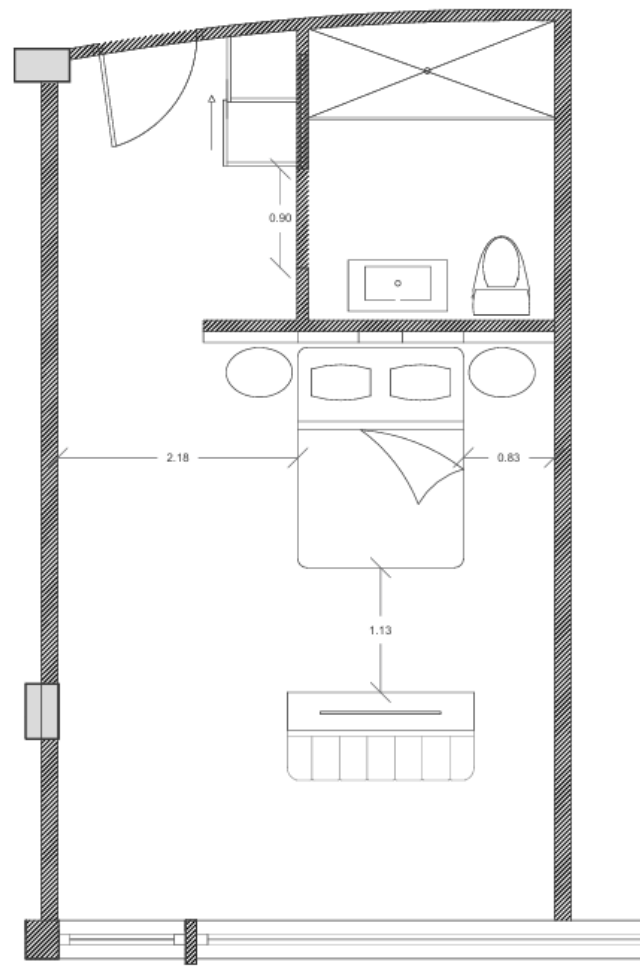


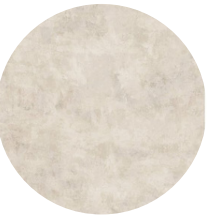
ALZADO

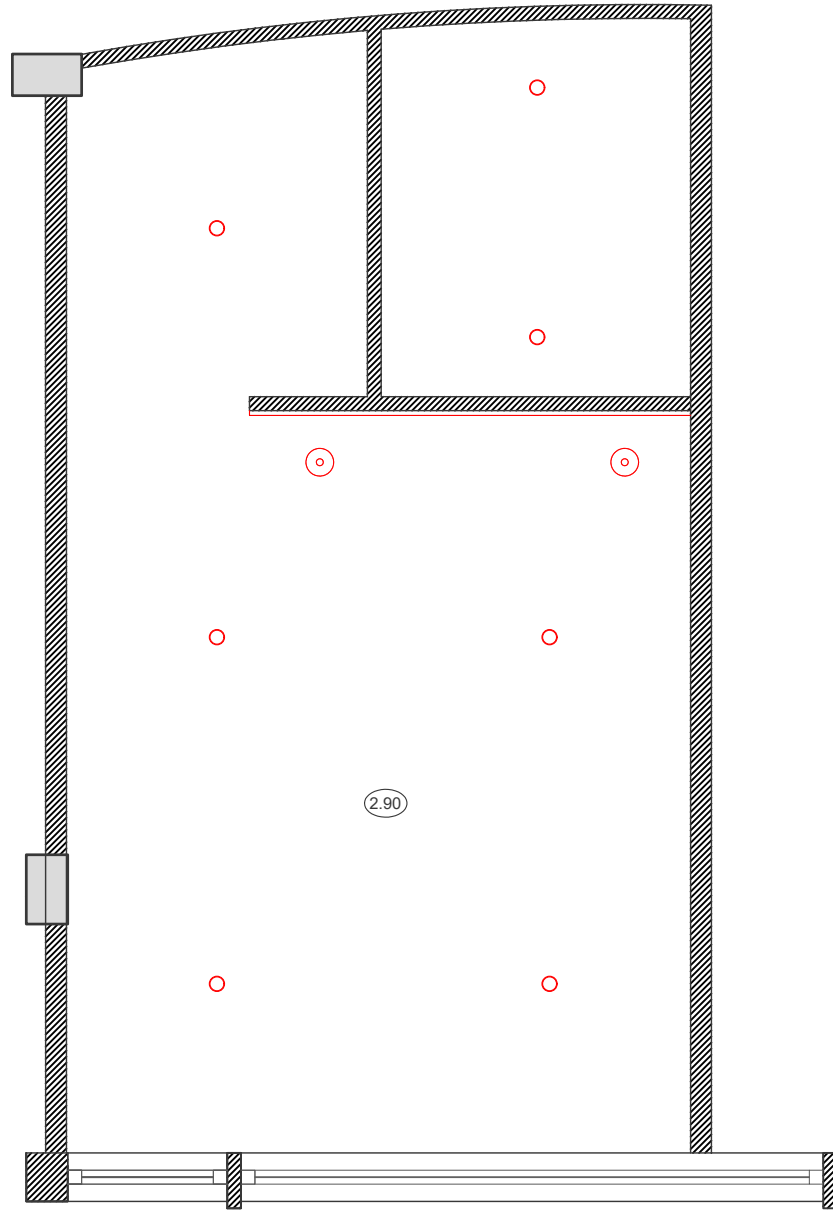
ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO

	Tomacorrientes 110V
	Interruptor simple
	Interruptor conmutado

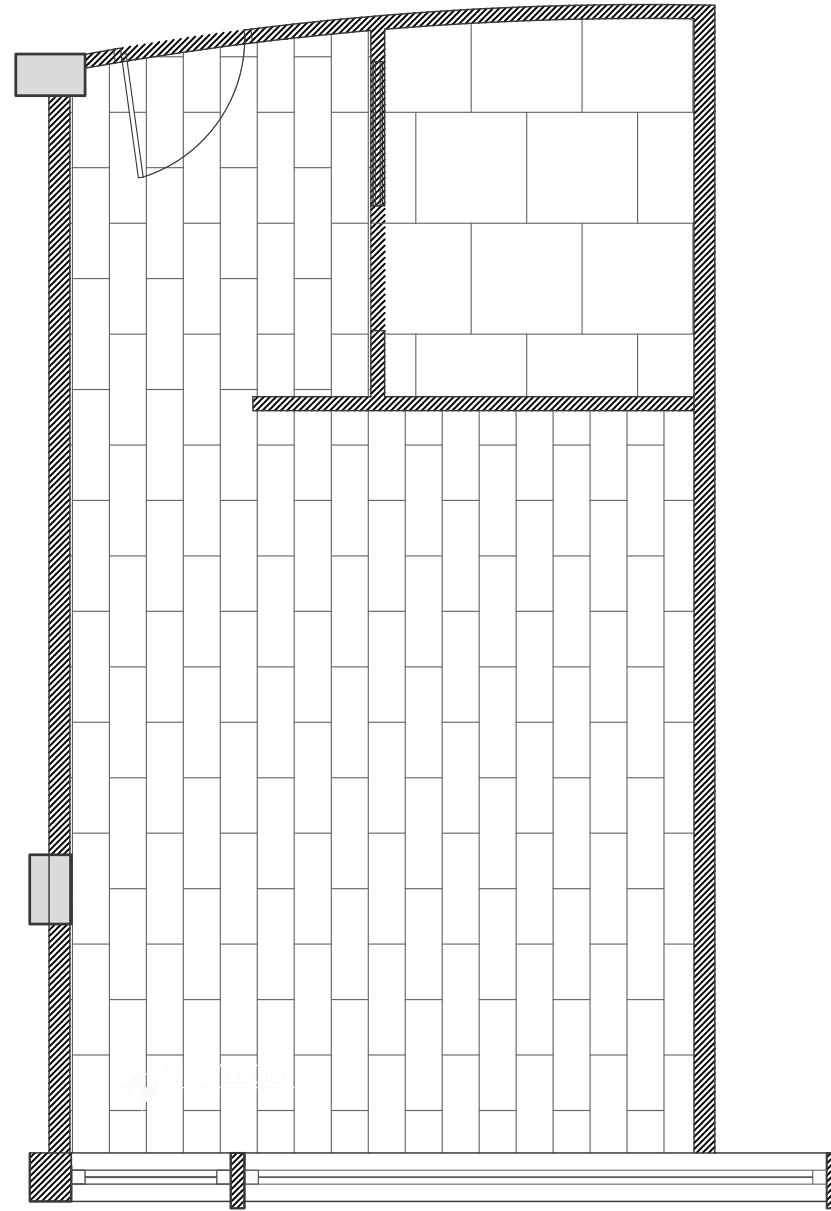






PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN

ESC 1:50



PLANO DE PISOS

ESC 1:50


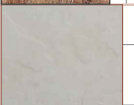
SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

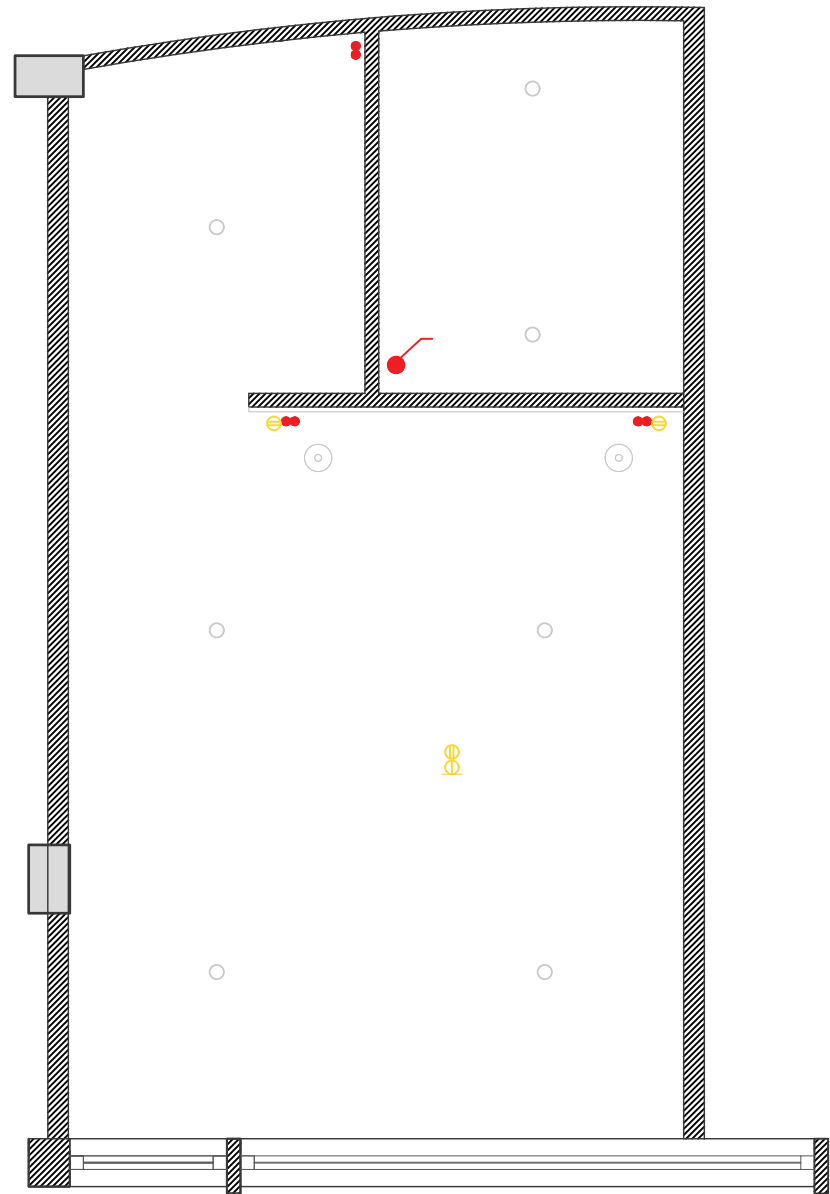
		SMART KUP RECESSED		Cinta LED 4500K
		BOCCI 57 PENDANT LIGHT 3X		

SIMBOLOGIA DE CIELO RASO

	Material: Gypsum Acabado: Rugoso
---	-------------------------------------

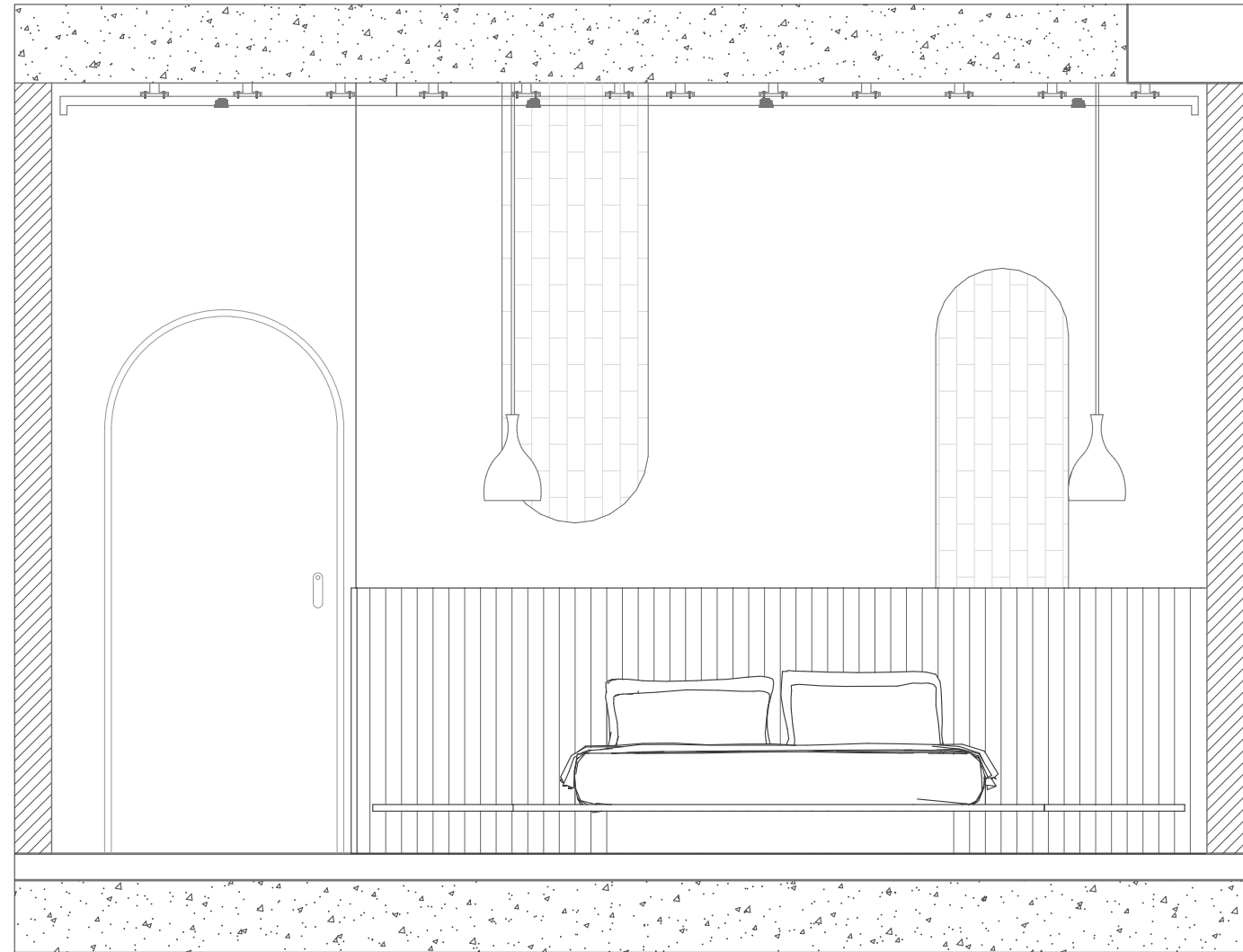
SIMBOLOGIA DE PISOS

	Piso de vinyl Country Brown
	Ceramica ARY Grainan



PLANO ELÉCTRICO

ESC 1:50

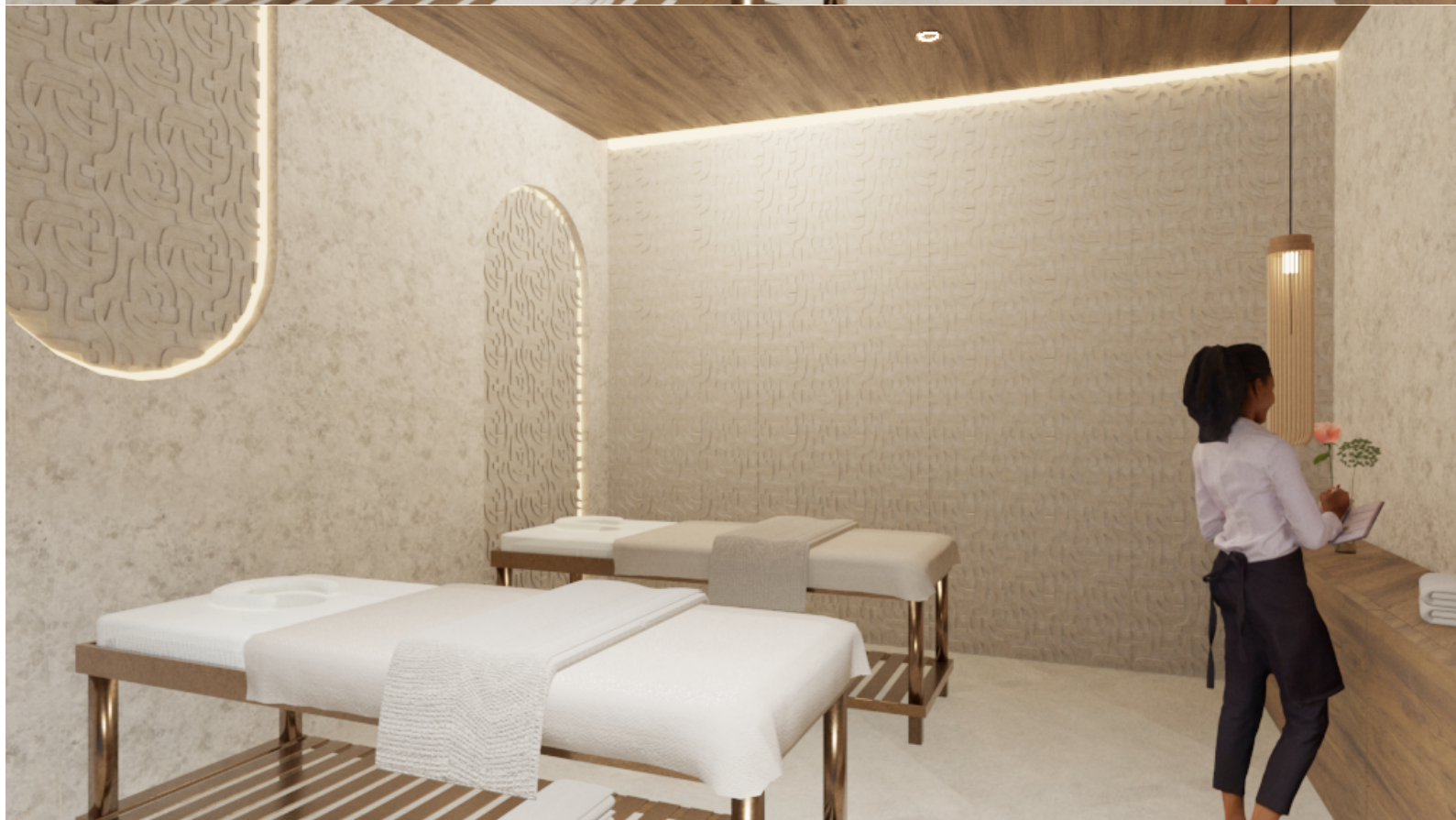
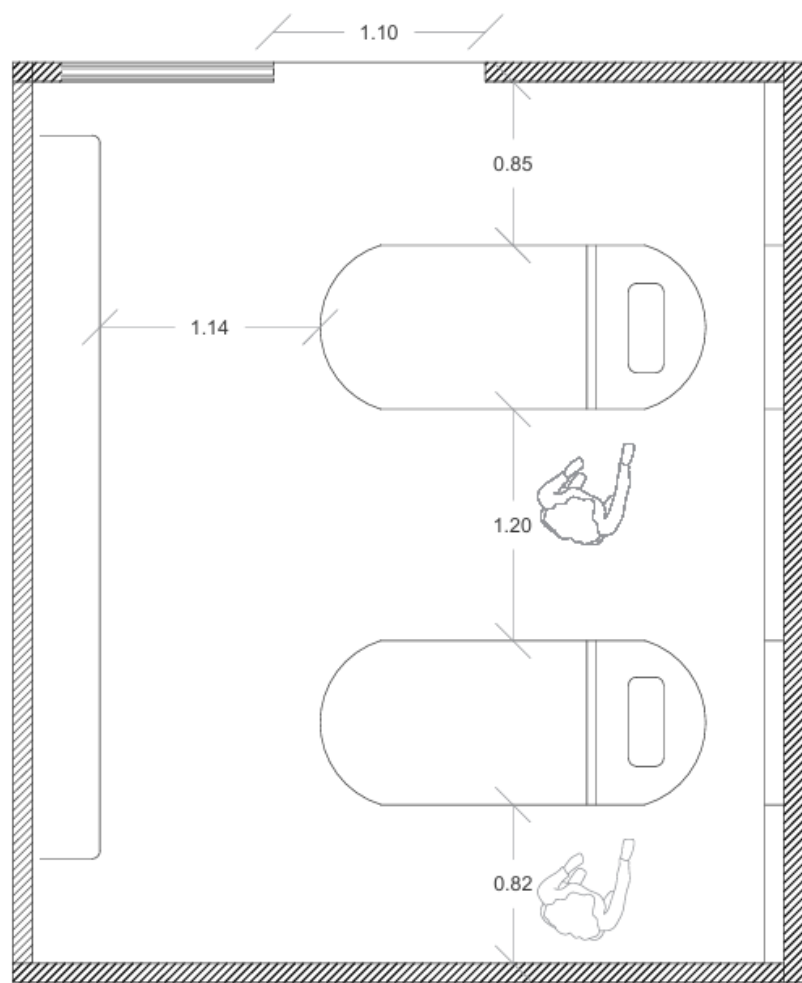


ALZADO

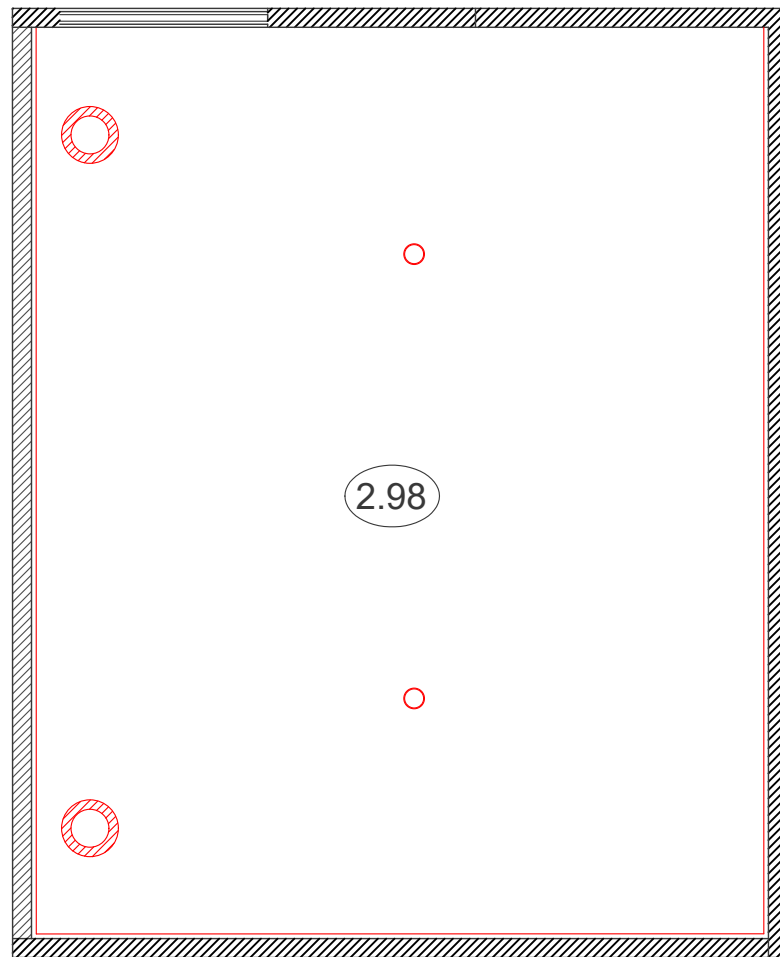
ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO

	Tomacorrientes 110V
	Tomacorrientes de piso
	Interruptor simple
	Interruptor conmutado





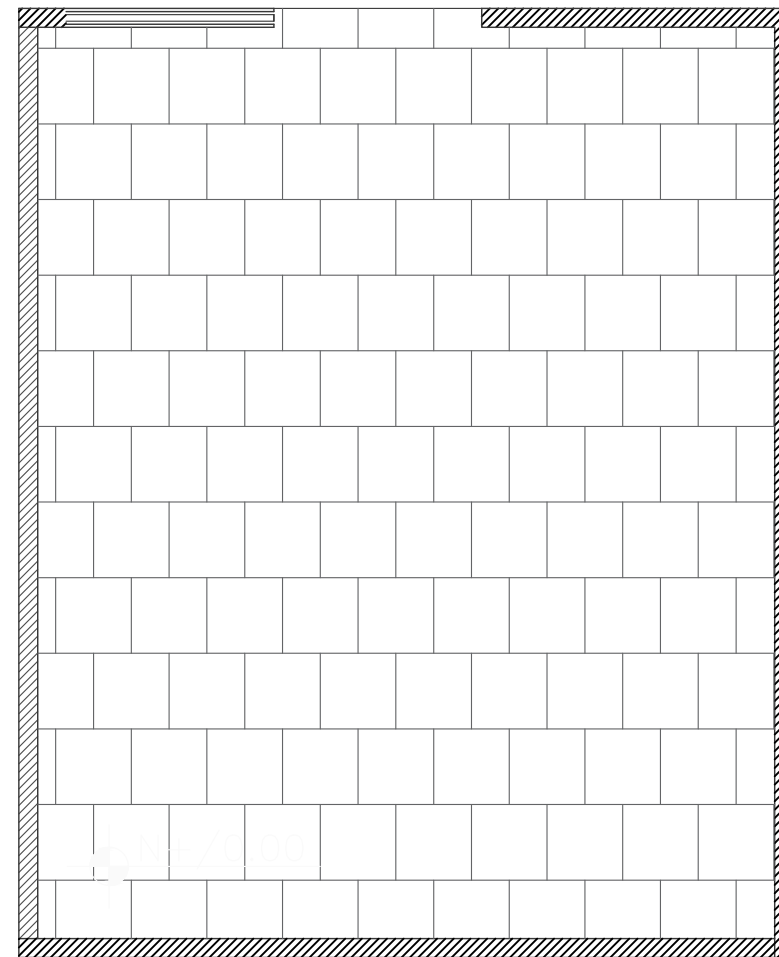


PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN

ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

		SMART KUP RECESSED		Cinta LED 4500K
		Pantalla Aplique Tube mini 1x		

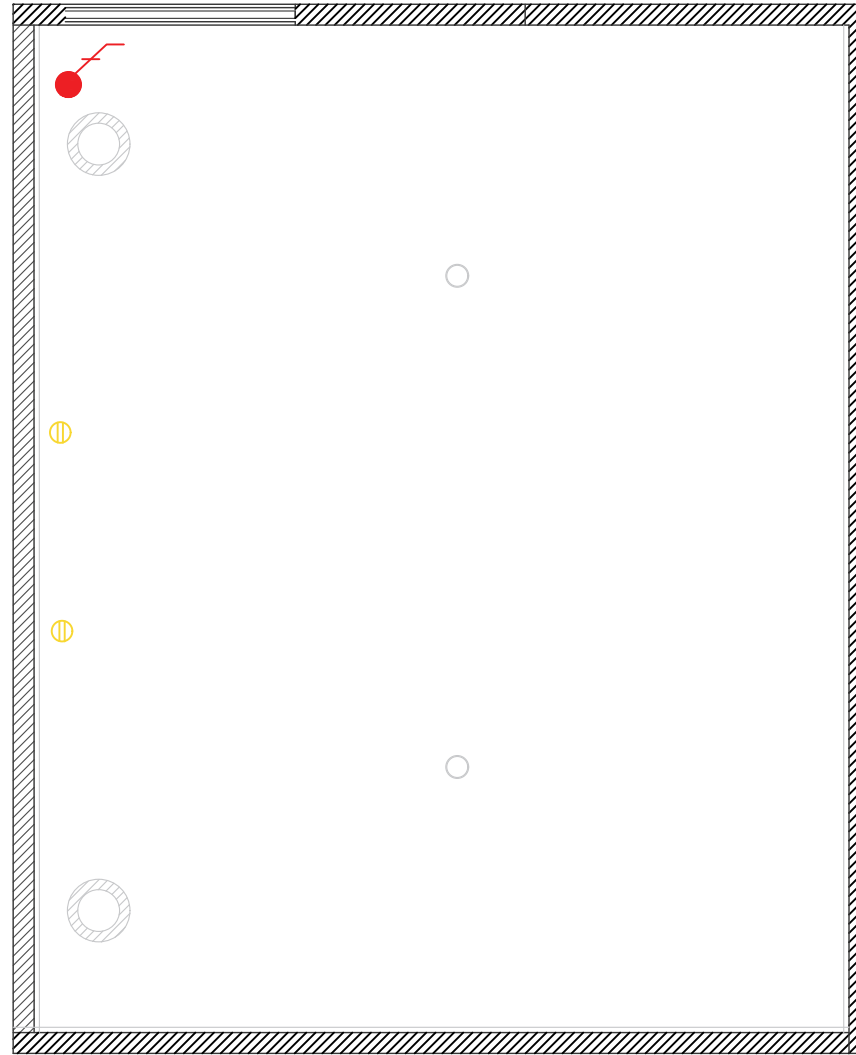


PLANO DE PISOS

ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE PISOS

		Rollo vinyl cementado Palo Alto
--	--	---------------------------------------

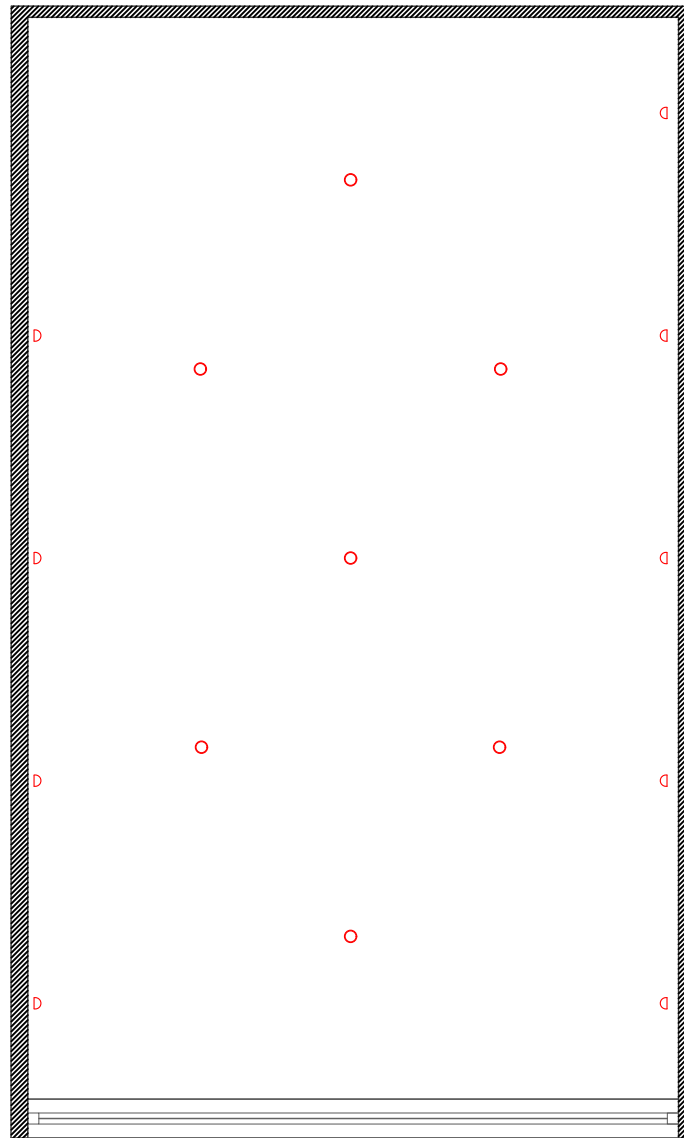


PLANO ELÉCTRICO

ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO

	Tomacorrientes 110V
	Interruptor Triple

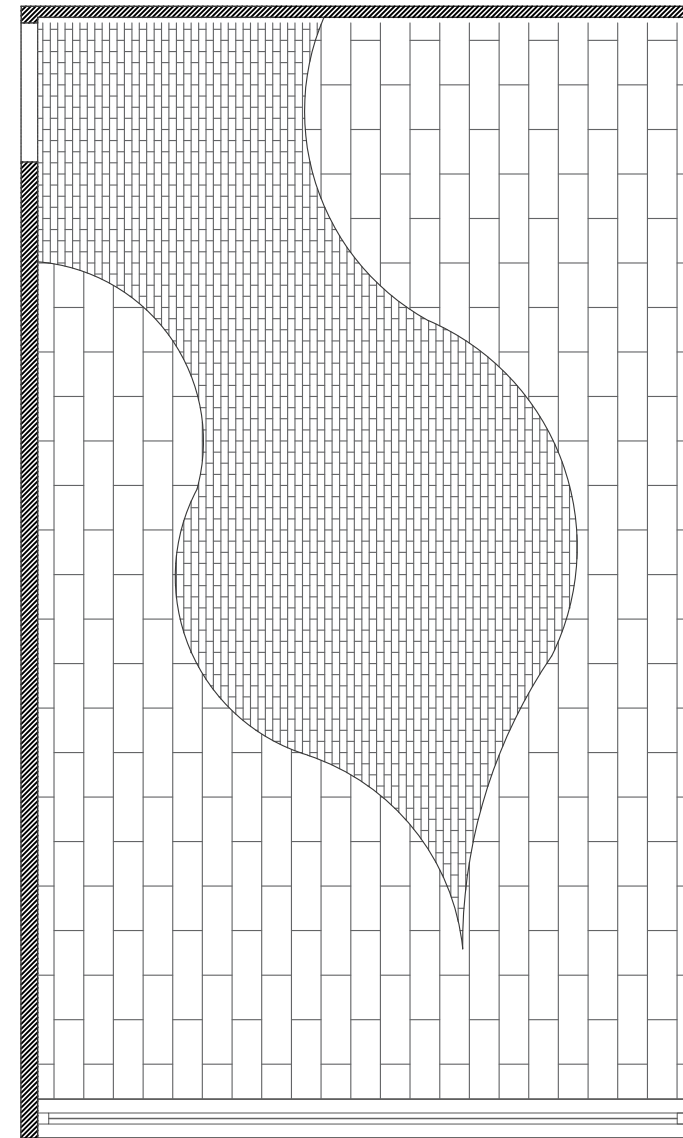


PLANO DE TECHOS E ILUMINACIÓN

ESC 1:50

SIMBOLOGIA DE ILUMINACIÓN

	○	SMART KUP RECESSED		Cinta LED 4500K
	D	Pantalla Aplique Tube mini 1x		

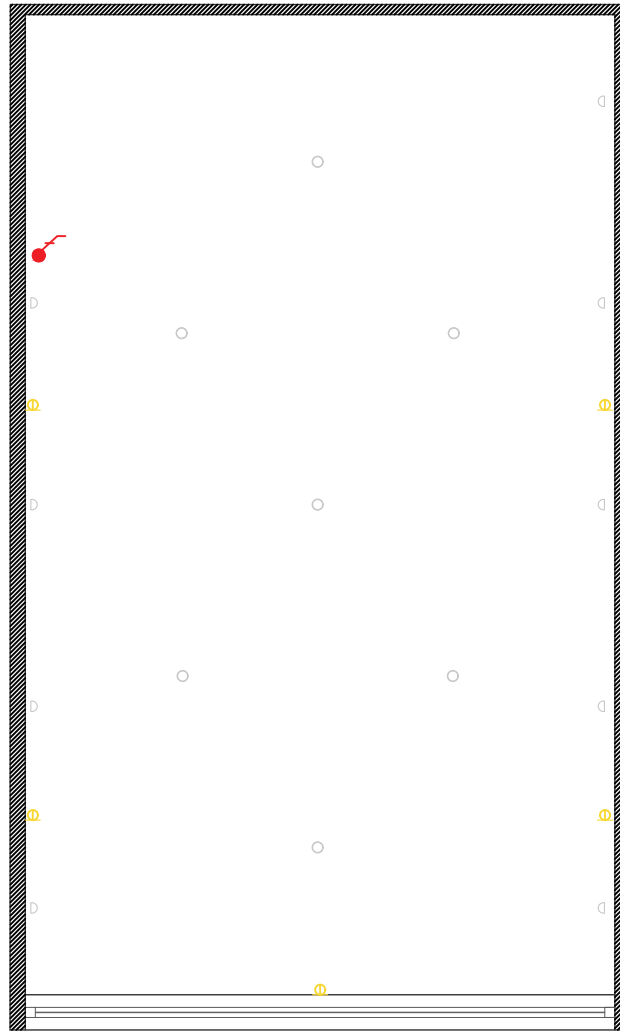


PLANO DE PISOS

ESC 1:50

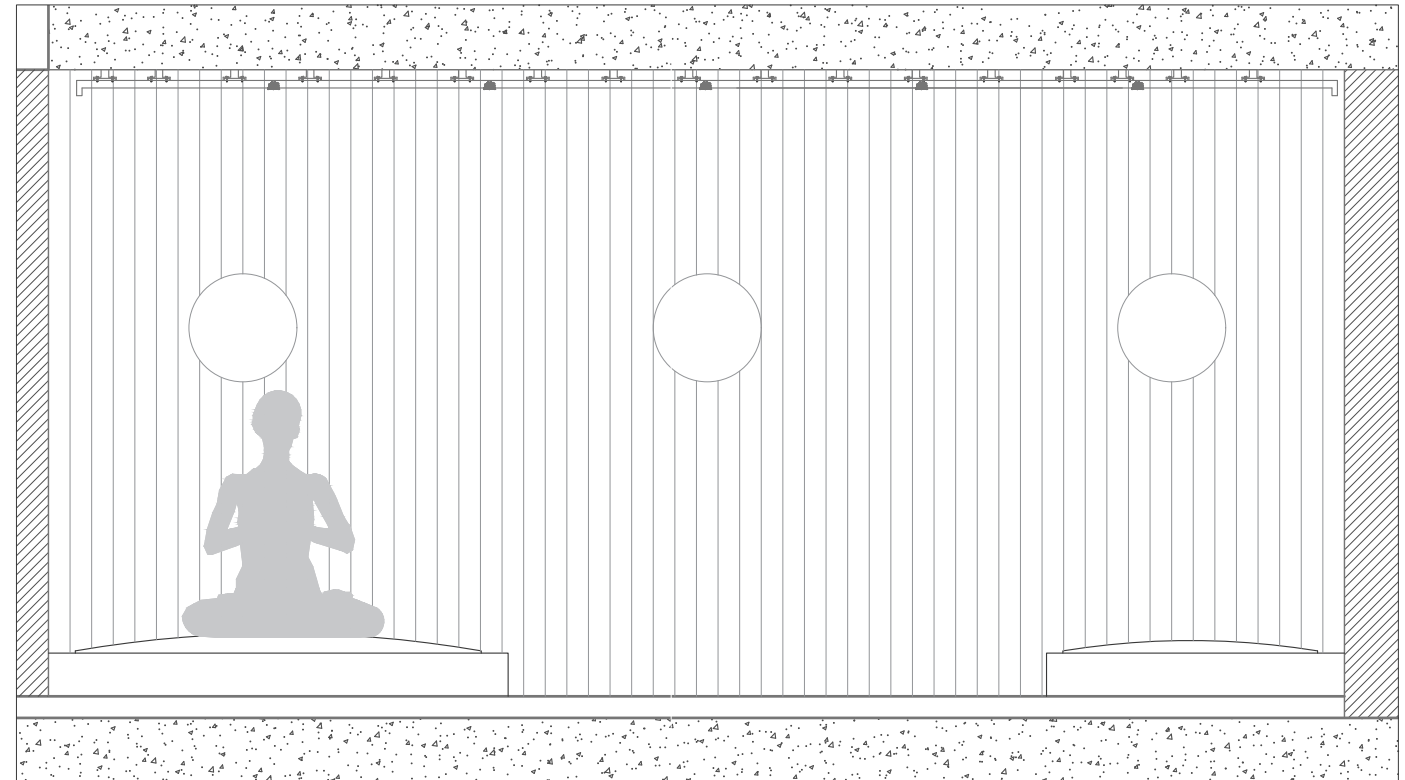
SIMBOLOGIA DE PISOS

		Rollo vinyl cementado Palo Alto
--	--	---------------------------------



PLANO ELÉCTRICO

ESC 1:50



ALZADO

ESC 1:50

SIMBOLOGIA ELÉCTRICO

	Tomacorrientes de piso
	Interruptor Triple



GYPSUM TEXTURIZADO COLOR HUESO



MOSAICO PARA INTERIOR



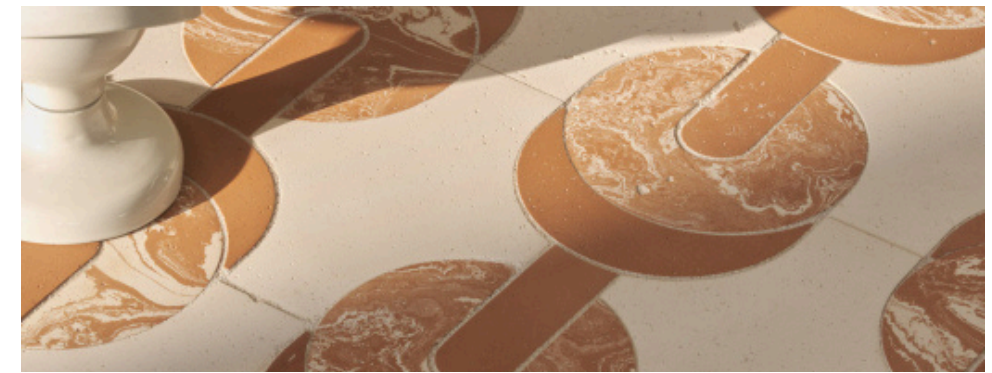
REVESTIMIENTO LABERINTO ESPESOR 2CM



PISO GRAIMAN



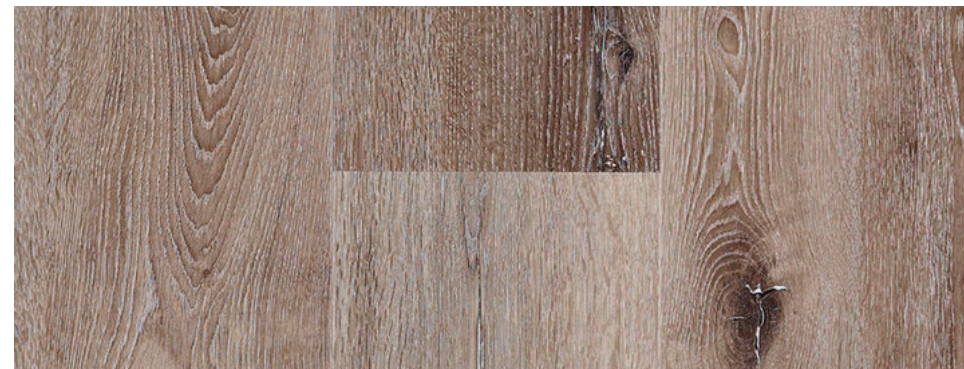
MDP PANELA



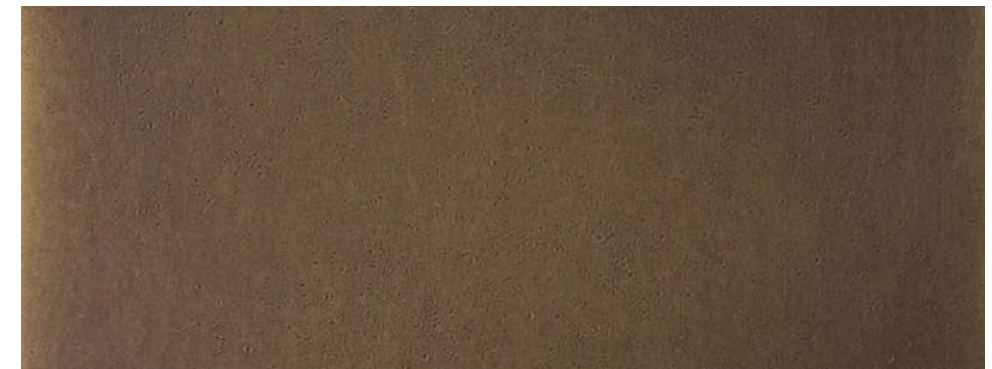
CERÁMICACORTE PISO - ESPESOR 1CM



PISO VINYL COMFORT 55 PLANKS COUNTRY BROWN



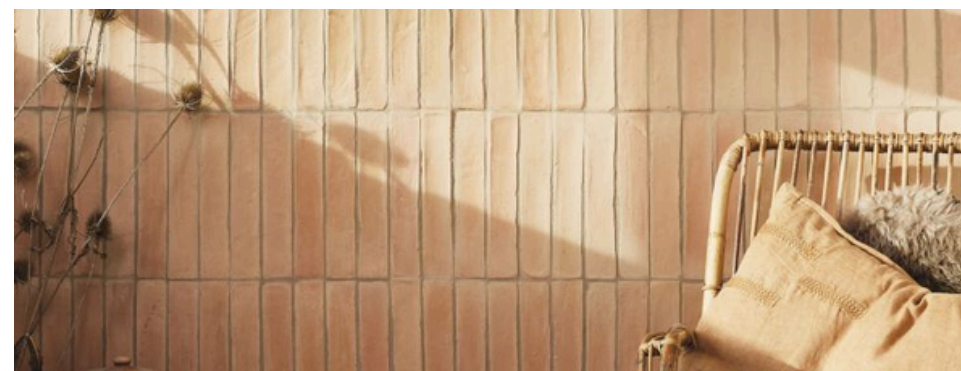
PISO VINYL COMFORT 55 PLANKS COUNTRY SMOKED



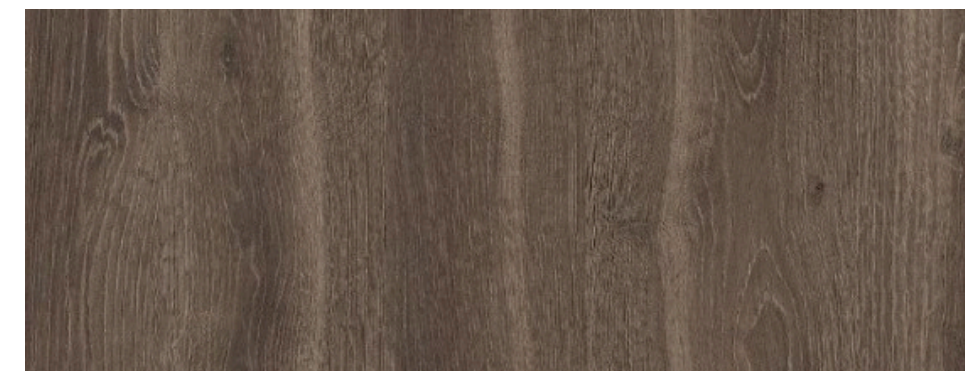
PLANCHADE METÁL COLOR BRONCE SEMIMATE



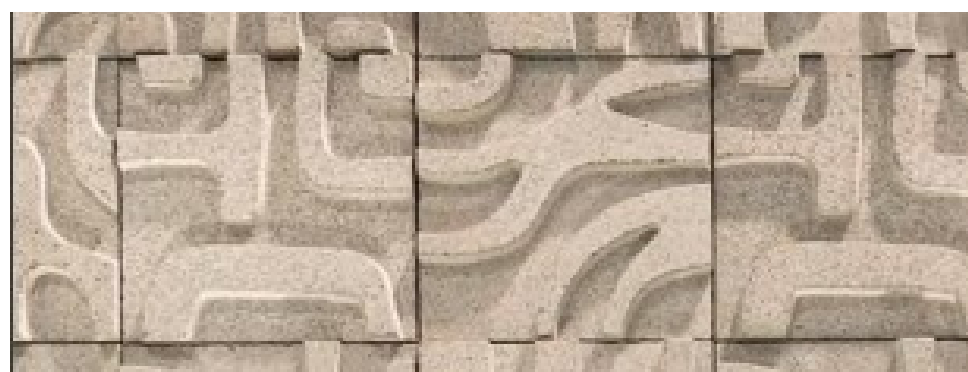
GIULIO ROMANO 2,5 CM-MOKA



VILLA HANDMADE TERRACOTTA 7.5X30



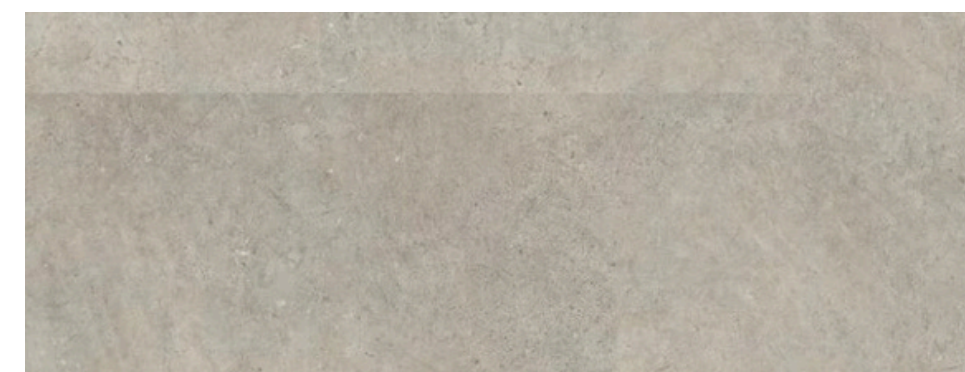
MDP MILAN



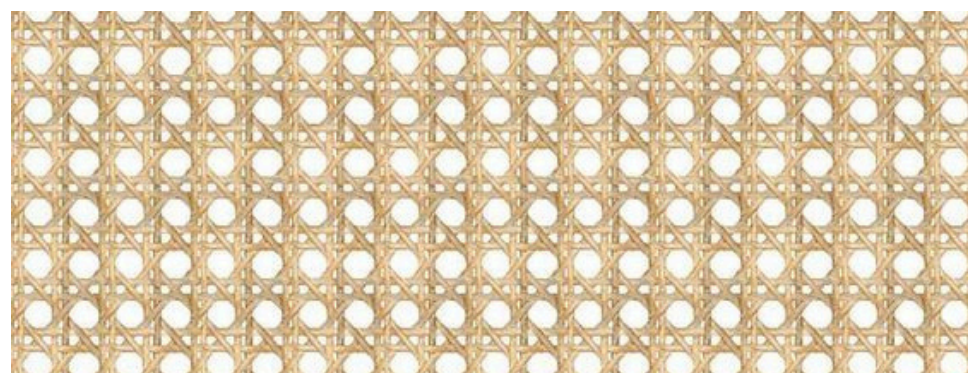
REVESTIMIENTO TRIBU



RATÁN ENTRELAZADO NATURAL



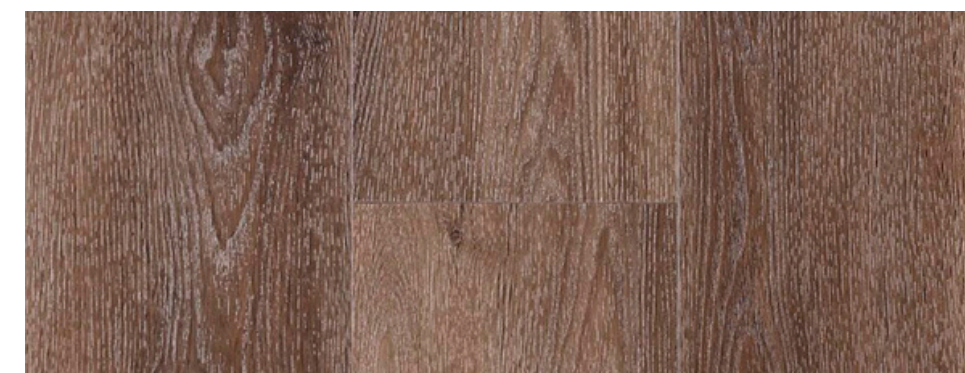
ROLLO DE VINYL CEMENTADO



COFFEE RATÁN LC300 NATURAL



FLUVIALES MOSAICO ESMALTADO



PISO VINYL COMFORT 55 PLANKS ELITE DARK BROWN



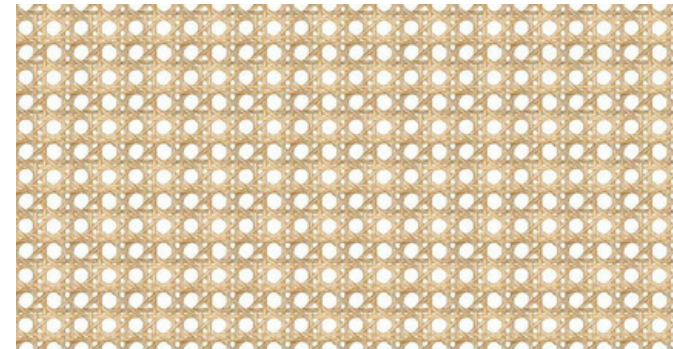
BANQUETA DUARTE,



CATÁLOGO DE MUEBLESD



CATÁLOGO DE MUEBLESD



RATÁN PENDANT LIGHT



MACETAS DE RATÁN



SMART KUP RECESSED



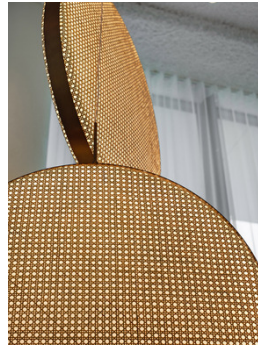
CATÁLOGO DE MUEBLESD



RED PENDANT LIGHT



CERAMIC DOME SUSPENDED PENDANT |
TERRA



RATAN PENDANT



MINUDE SEMI-RECESSED ADJUSTABLE 45 1X



CATÁLOGO DE MUEBLESD

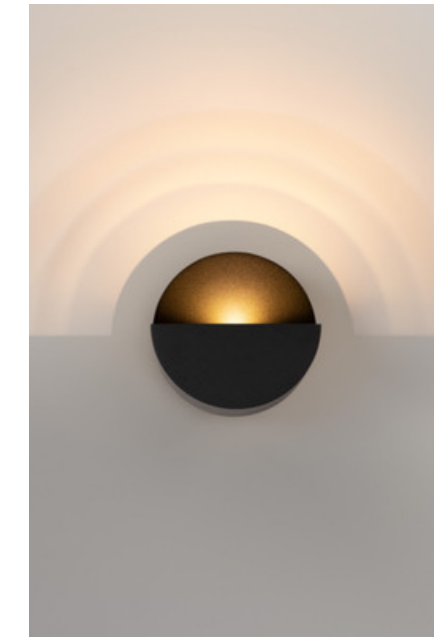


PANTALLA SETAS BOROVIK XXL



PANTALLA-APLIQUE TUBE MINI

CATÁLOGO DE MUEBLES



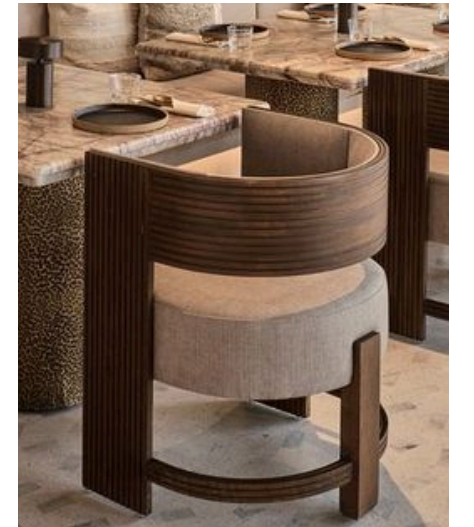
IMPULSE ROUND WALL 1X



MEDARD SURFACE ADJUSTABLE 70 1X -



TABURETE MOKA



DINNER CHAIR



NORDIC BEDSIDE PENDANT



WINK ASY RECESSED 115 1X MOKA