



Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña
Facultad de Arquitectura y Artes
Escuela de Diseño

ESPACIOS GASTRONÓMICOS:

Importancia del diseño de interiores
dentro del desarrollo del Food Design

RESTAURANTE ÉTNICO LECHONERA DINDO

Lizbeth Eridania Castro Martínez 18-0202
Trabajo para optar por el título de
Diseñadora de Interiores

Asesora
M. Arq. Elizabeth Dahiana Sosa Jiménez

Santo Domingo, Rep. Dom.
2023



ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES
DENTRO DEL DESARROLLO DEL FOOD DESIGN
RESTAURANTE ÉTNICO LECHONERA DINDO

Asesor(es) de Pre-proyecto
M. Arq. Alan Vidal García Cruz
Arq. Elizardo Ruiz

Consultas Especializadas a Profesionales
M. Arq. Rafael Pérez Peguero

La documentación expuesta de este proyecto de grado está bajo la responsabilidad del sustentante.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, por cualquier medio o procedimiento sin contar con la aprobación previa expresa del autor y de la UNPHU.

Agosto 2023
Amigo del Hogar



Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña
Facultad de Arquitectura y Artes
Escuela de Diseño

ESPACIOS GASTRONÓMICOS: IMPORTANCIA DEL
DISEÑO DE INTERIORES DENTRO DEL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN
RESTAURANTE ÉTNICO LECHONERA DINDO

Lizbeth Eridania Castro Martínez 18-0202
"Trabajo de grado para optar por el título de
Diseñador de Interiores"
M. Arq. Elizabeth Dahiana Sosa Jiménez

Santo Domingo, República Dominicana
2023

Índice

1.0 MARCO GENERAL

1.1 Tema

Descripción del tema
Motivación del tema
Justificación del tema
Objetivos del tema
Alcances del tema

1.2 Vehículo

Descripción del vehículo
Motivación del vehículo
Justificación del vehículo
Objetivos del vehículo
Alcances del vehículo

1.3 Metodología de la investigación

2.0 MARCO TEÓRICO DEL TEMA

2.1 Food Design

Definición de Food Design
Subdisciplinas del Food Design
¿Es el Food Design algo del pasado, presente o del futuro?
Filosofía: Food Design Thinking

2.2 Espacios gastronómicos

Definición
Espacios gastronómicos: impulsores de experiencias
Interiorismo de espacios gastronómicos

2.3 Rol del diseño de interiores en el desarrollo del Food Design

Casos de estudio: proyectos de subdisciplinas del Food Design

2.4 Conclusiones y recomendaciones

3.0 MARCO TEÓRICO DEL VEHÍCULO

3.1 Restaurantes étnicos

Definición de restaurante étnico
Planteamiento del problema
Antecedentes históricos

3.2 Lechonera Dindo

Descripción de la marca
Historia de la marca
Filosofía de la marca
Know How de la marca

4.0 MARCO REFERENCIAL

4.1 Referencias Nacionales

Ajuälä
Morisoñando

4.2 Referencias Internacionales

Fogón
Nozomi Sushi Bar

4.3 Conclusiones

Características vinculantes

5.0 MARCO CONTEXTUAL

5.1 Ubicación y localización

5.2 Contenedor a intervenir

Uso actual del contenedor
Planimetría existente
Materialidad compositiva del contenedor
Morfología del contenedor
Panorama existente del entorno

5.3 Factor climático

5.4 Factor vegetación

6.0 MARCO PROGRAMÁTICO

6.1 Requisitos del usuario

6.2 Requisitos de actividades

Estudio de áreas
Programa de áreas
Diagrama de áreas

7.0 MARCO CONCEPTUAL

7.1 Proceso conceptual

Concepto general
Ejes del concepto

7.2 Presentación gráfica del proyecto

Paleta de colores
Moodboard de materiales, iluminación

7.3 Zonificación como respuesta

7.4 Circulación y flujo de los usuarios

8.0 MARCO PROYECTUAL

8.1 Memoria descriptiva

8.2 Planimetría

8.3 Vistas 3D/Renders

9.0 BIBLIOGRAFÍA

Fuentes bibliográficas

AGRADECIMIENTOS

A mi Dios Padre, por haberme permitido llegar al cúlmen de esta etapa, en mis fuerzas definitivamente no lo hubiese logrado. Gracias por tu amor para conmigo.

A mis padres, por siempre apoyarme y animarme a seguir adelante. Gracias por confiar en mí y no dejar que me rinda en ningún momento. Para ustedes es este logro.

A mis hermanos, gracias por ser mi motor que me motiva a luchar cada día. Por ustedes todo.

Agradezco a mi asesora Elizabeth Sosa por su disposición siempre, por confiar en mí, por su paciencia y por ser guía durante este proceso.

A mi comunidad de la iglesia por sus constantes oraciones para que el Señor me guiara en esta etapa.

A mis amigas Lyssave Rodríguez, Nikaury de los Santos, Karina Quezada, Crisalmy Mateo, por ser siempre un apoyo con el que podía contar en momentos de debilidad. Gracias por sostenerme.

A mis compañeras y colegas Luz Leonardo, Leana Yanet, Crisbel Paredes, Karla Nayarit, Carolina Amparo, Mioleny Martínez, Naomi Rodríguez, gracias por traer alegría a mis días de estudio universitario, por ser cómplices y autoras de mis sonrisas en el aula y por ser ese paño de lágrimas cuando compartíamos momentos de estrés y frustración. Les deseo éxito en todo lo que emprendan, sin ustedes esta etapa hubiese sido aburrida. Las quiero.

INTRODUCCIÓN

Food Design es una disciplina proyectual de resolución de productos, espacios, servicios o sistemas de alimentos y comidas, o relacionados con ellos; que aplica estrategias y metodologías de diseño, con el objetivo de mejorar los hábitos alimenticios actuales y favorecer la relación del alimento o comida con todos los agentes implicados (consumidores, comerciantes, productores, entes reguladores). El Food Design toma a los alimentos como la materia prima de una propuesta de diseño; propuesta que es comestible, que interviene en el sistema alimentario o que es parte de la experiencia de comer. Eso quiere decir que involucra el diseño y producción de un alimento e incluso los elementos y actividades relacionados con el acto de alimentarse. Actualmente esta disciplina se encuentra en continuo desarrollo y está teniendo un auge interesante, por lo que identificar el papel del diseño de interiores en ella brinda oportunidades de crecimiento y expansión en el área del interiorismo.

1.0 MARCO GENERAL

1.1 Tema

Descripción del tema
Motivación del tema
Justificación del tema
Objetivos del tema
Alcances del tema

1.2 Vehículo

Descripción del vehículo
Motivación del vehículo
Justificación del vehículo
Objetivos del vehículo
Alcances del vehículo

1.3 Metodología de la investigación





DESCRIPCIÓN DEL TEMA

Análisis del papel que desempeña el diseño de interiores dentro del Food Design, así como de la forma en que la interacción entre ambas disciplinas influyen en el producto final: una experiencia que vaya más allá del solo hecho de comer.

MOTIVACIÓN DEL TEMA

Food Design es la disciplina que permite el encuentro entre dos grandes áreas de conocimiento: el diseño y la gastronomía.

Desde los inicios de la humanidad el hombre ha diseñado alimentos, así como los instrumentos y mecanismos que le conceden enriquecer su experiencia en torno a ellos. Dentro de estas dos áreas de conocimiento participan diversas profesiones y/o especialidades que, al trabajar unidas, se perfeccionan de forma recíproca, y a la vez examinan, solucionan, instituyen, innovan y mejoran nuestros hábitos alimenticios.

Es gracias a esto que surge nuestro interés de, desde la perspectiva de un interiorista, indagar sobre la importancia e influencia que ejerce el diseño de interiores sobre el desarrollo conceptual de esta disciplina que es el Food Design y, a su vez, sobre la experiencia del ser humano a la hora de responder ante el estímulo de la alimentación.

JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

Según el Manifiesto presentado en 2002 por la "Associazione per il Disegno Industriale" (ADI) editado por Paolo Barichella y aprobado por los miembros de la misma, se escribe que "En lo específico, Food Design es la prefiguración del acto alimenticio; en síntesis la actividad de elaboración de un proceso más eficaz que hace más fácil y contextualizada la acción de tomar una sustancia comestible en un contexto, ambiente y circunstancia de consumo determinada, en relación con un campo de análisis sociológico, antropológico, económico, cultural y sensorial".

Por lo tanto, podríamos decir que el Food Design, al igual que el diseño de interiores, se ve influenciado por los mismos factores ya mencionados y, por consiguiente, encontramos un vínculo conceptual que puede surgir entre estas disciplinas. Cuando existe una relación entre ambas, existe un nuevo significado cognitivo, sensorial y emocional que proporciona patrones de diseño, tanto en el ámbito alimenticio como en el espacial, sin perder de vista la finalidad del producto diseñado.

Basados en esta información buscamos resaltar el aporte fundamental que ejerce el diseño de interiores a la hora de poner en desarrollo esta disciplina en auge que es el Food Design.

OBJETIVOS DEL TEMA

Objetivo general:

-Entender la participación del diseño de interiores en la aplicación del Food Design mediante el análisis de la filosofía conceptual y de los factores que la conforman, para así destacar la importancia de la implementación de la una en la otra a la hora de buscar que la necesidad de alimentación sea completamente placentera.

Objetivos específicos:

-Documentar sobre la definición, evolución histórica y filosofía detrás del Food Design, para así identificar la finalidad de esta disciplina y, a raíz de esto reconocer el aporte que hace el diseño de interiores a la misma.

-Analizar los factores socioculturales y económicos en los que se ven envueltos el diseño de espacios y el Food Design, para entender cómo estas realidades se manifiestan a través de los diferentes elementos que conforman ambos conceptos.

ALCANCES DEL TEMA

Se pretende presentar al diseño de interiores como una poderosa herramienta de exploración para la práctica conceptual del Food Design , mediante el estudio de diferentes proyectos relacionados a ambas disciplinas.

A raíz de esto, proveer recomendaciones de estrategias de diseño aplicables al interiorismo al momento de su participación en el desarrollo de un proyecto de Food Design.



DESCRIPCIÓN DEL VEHÍCULO

Restaurante étnico, localizado en Los Prados, Santo Domingo; el cual tendrá como base y ente inspirador en la intervención y diseño de sus espacios interiores las raíces de la cultura gastronómica dominicana.

MOTIVACIÓN DEL VEHÍCULO

Los restaurantes étnicos forman parte intrínseca de la cultura gastronómica de un colectivo étnico o de un país. La intensificación de los flujos comerciales y migratorios, así como la mejora en los medios de comunicación y transporte, han jugado un papel determinante en la formación y desarrollo del mercado de este tipo de establecimientos en los diferentes países.

Para muchas personas, el consumo de sus alimentos tradicionales y la consistencia de los métodos de preparación de éstos les brinda un significado de estabilidad, y también un medio importante de mantener su identidad étnica y cultural.

Por consiguiente, surge la iniciativa de intervenir este tipo de establecimiento con la finalidad de adecuar sus espacios a las necesidades de la marca y aportar, a través del diseño interior del mismo, con la generación de diferentes experiencias para los usuarios que vayan de la mano con el concepto desarrollado por la marca en sus diferentes productos y servicios.

JUSTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

La aproximación a los espacios que ocupa y ha ocupado la comida en la vida de las culturas, así como las preocupaciones e interrogantes producidas por ella, nos llevan a un profundo y significativo terreno de la identidad de una sociedad. Los universos de la comida construidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado.

Es por esto que se considera importante el contar con restaurantes, en este caso clasificados como étnicos, que promuevan la cultura gastronómica de una región o país, apoyados sobre todo en el interiorismo del propio establecimiento, ya que según el reconocido chef español Ferran Adrià, quien revolucionó el mundo de la gastronomía y lo introdujo a una nueva era:

“La comida es el cuarto de los motivos para ir a un restaurante. Por delante están la bienvenida (trato y/o servicio), el ambiente y el interiorismo”.

El proyecto a desarrollar demanda el trabajo en conjunto del diseño gastronómico y del diseño de espacios interiores, así como de los demás factores que componen la identidad de la marca, que por consiguiente resulta en la implementación de la disciplina del Food Design, para así lograr crear una experiencia única que fomente y celebre la gastronomía Dominicana.

OBJETIVOS DEL VEHÍCULO

Objetivo general:

-Intervenir los espacios interiores de nuestro contenedor ubicado en el sector Los Prados, Santo Domingo; bajo la inspiración del proceso y desarrollo conceptual de los productos y servicios de la marca Lechonera Dindo, con la finalidad de elevar la cultura gastronómica dominicana y así crear experiencias que la promuevan e impulsen.

Objetivos específicos:

-Realizar una nueva disposición de los espacios actuales de nuestro contenedor, tomando en cuenta nuestro concepto y las experiencias que se buscan generar en los diferentes ambientes, para así satisfacer los requerimientos que implican este tipo de establecimientos y la marca en sí.

-Efectuar el diseño de los diferentes elementos del espacio interior, tales como revestimientos de pisos, techos, paredes o muros, mobiliarios; con el propósito de producir atmósferas que vinculen directamente al usuario con el producto o servicio brindado por la marca.

-Hacer uso provechoso de factores como la iluminación, la acústica, el manejo de la temperatura; guiándonos siempre de las experiencias que se desean generar, a fin de crear un entorno familiar y acogedor, lo cual es característico de la cultura dominicana.

ALCANCES DEL VEHÍCULO

-Identificación de los elementos que el interiorista puede manipular y/o manejar, a fin de tener la capacidad de crear experiencias que permitan al usuario cambiar la manera de relacionarse con los productos y servicios que ofrece la marca.

-Realización del conjunto de planos técnicos pertinentes, tomando en consideración cada detalle de diseño propuesto, con el propósito de lograr entender y comprender el proyecto en su totalidad.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

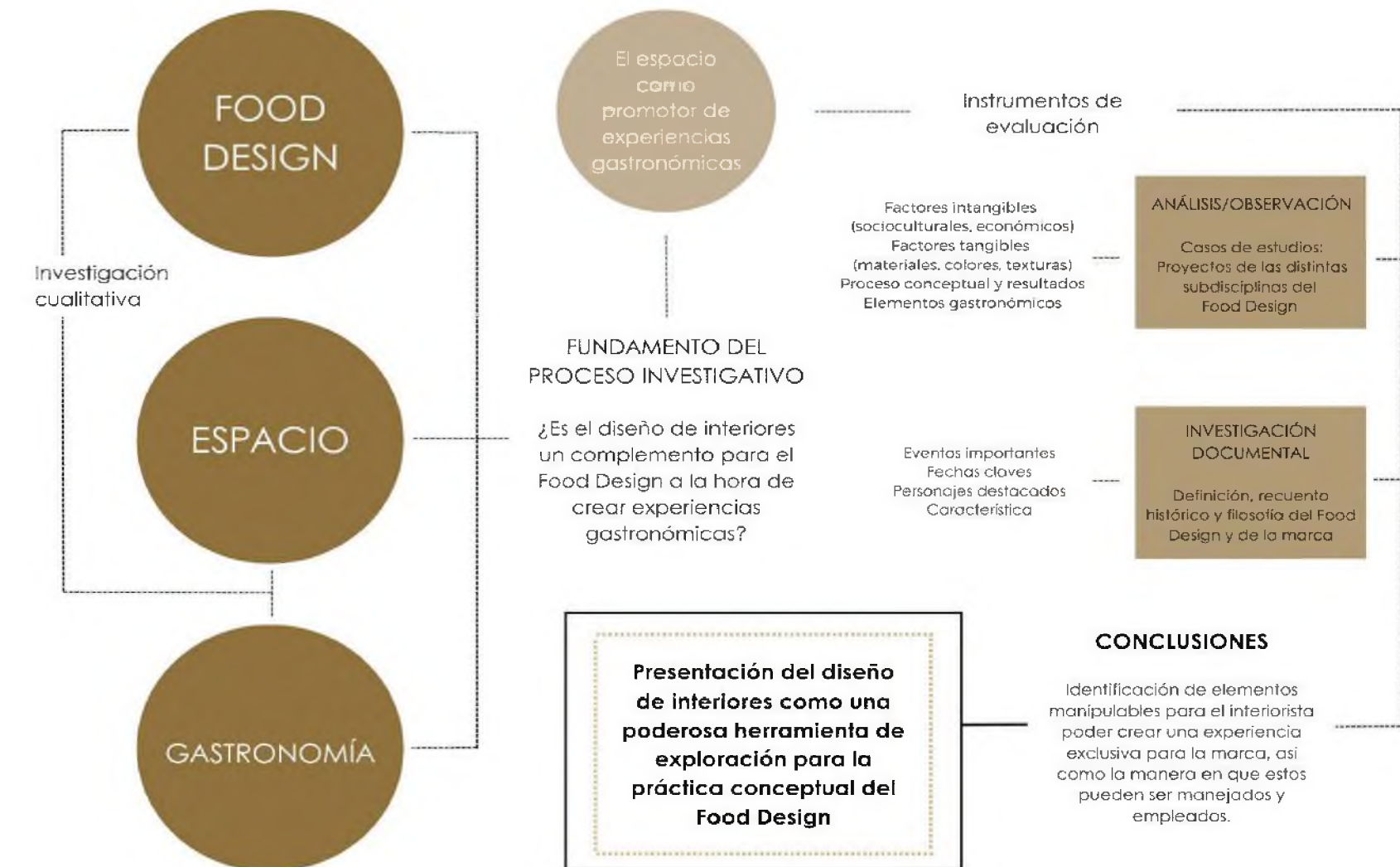
¿Es el diseño de interiores un complemento para el Food Design a la hora de crear experiencias gastronómicas?

TIPO DE ESTUDIO

Método cualitativo

Este aspira a recoger información completa sobre un tema específico, para luego proceder a su interpretación, enfocándose así en los aspectos culturales e ideológicos del resultado, en lugar de los numéricos o proporcionales.

Esto implica comprender el contexto natural y cotidiano del fenómeno estudiado. También considera los significados que se le atribuyen y las valoraciones que las personas hacen.





2.0 MARCO TEÓRICO

TEMA

2.1 Food Design

Definición de Food Design

Subdisciplinas del Food Design

¿Es el Food Design algo del pasado, presente o del futuro?

Filosofía: Food Design Thinking

2.2 Espacios gastronómicos

Definición

Espacios gastronómicos: impulsores de experiencias

Interiorismo de espacios gastronómicos

2.3 Rol del diseño de interiores en el desarrollo del Food Design

Casos de estudio: proyectos de subdisciplinas del Food Design

2.4 Conclusiones y recomendaciones

DEFINICIÓN DE FOOD DESIGN

Más allá de las corrientes gastronómicas de moda, la nueva tendencia del Food Design abarca una metodología pluridisciplinar, unida a unas sólidas bases conceptuales, que pueden aportar un interesante componente de innovación a las empresas del sector gastronómico. En principio y como planteamiento general, puede definirse el Food Design como toda intervención funcional y estética sobre los alimentos y su cadena de procesado, que depare una innovadora experiencia emocional o racional en el consumidor. Es decir, que prácticamente todo lo relacionado con los alimentos es Food Design, desde los procesos agrícolas y ganaderos al consumo por el usuario final. Y, en efecto, la realidad es que puede contemplarse como una nueva disciplina, en la que el objetivo consiste en deparar nuevas experiencias de consumo y en la que todos los eslabones de la cadena alimentaria son susceptibles de ser intervenidos.

Una explicación con ejemplos: Food Design es proyectar la identidad de un vino por medio de la arquitectura de su bodega mucho más allá de la etiqueta de su botella. También lo son las nuevas líneas de electrodomésticos y menaje gastronómico, asociadas en la mayoría de los casos a técnicas de procesado alimentario no convencionales.

“Food Design se aplica en aquellos sistemas de innovación de productos, servicios o experiencias relacionadas con los alimentos, dotándolos de nuevos significados cognitivos, emocionales y sensoriales que retan los actuales patrones alimenticios, sin perder de vista sus beneficios nutritivos, sociales y/o culturales.”



SUBDISCIPLINAS DEL FOOD DESIGN

De acuerdo con la Food Design Association (FOODA), algunas aplicaciones del Food Design se relacionan con los siguientes campos de estudio:

- El cambio social y ceremonias culturales, formas y técnicas de alimentos (formación de estilo de vida, identidad e integración de las diferentes comunidades)
- Información alimenticia relacionada con el cuerpo, el medio ambiente y la tecnología
- Investigación científica e innovación en sistemas y dispositivos para la producción y transformación
- Diseño (forma, función y relaciones cognitivas y emocionales relacionados con alimentos y bebidas)
- El diseño de la comunicación, marketing y servicios
- La arquitectura de los espacios y herramientas (su relación y sus usos)
- El conjunto completo de técnicas y artes gastronómicas y enológicas
- El conocimiento culinario (el imaginario relacionado con la cultura material)
- Promoción local y marketing cultural





Diseño con alimentos (Design with Food).
Alude a la alteración física o química de los mismos para su consumo. Ejemplos de ello pueden ser las técnicas de cocina molecular, esferificación, trampantojo, etc.

Diseño de productos alimenticios (Food Product Design).

Procedimientos aplicados a la creación de nuevos productos alimenticios para el consumo masivo. Por ejemplo, cualquier obrador que desarrolle líneas experimentales de bollería o repostería artesana.



Diseño para alimentos (Design for Food).
Mediante el desarrollo industrial de maquinaria de procesado alimentario y por extensión de cualquier elemento asociado a su preparación, presentación y consumo.

Diseño para comer (Eating Design).
Se trata de diseñar toda la situación de comer, es decir, generar circunstancias de comida únicas como lo son cenas o almuerzos que suceden una sola vez.



Diseño para espacios de comida (Food Space Design).

Incluye el diseño arquitectónico, escenográfico y ambiental en restaurantes, cocinas, bodegas, etc., así como los espacios para preparar y cocinar los alimentos.



Diseño de servicio de alimentos (Food Service Design).
Diseñar un servicio incluye el entorno, las claves estéticas, la estructura de los eventos y la situación general de la comida; y también gestionar la presencia de otros clientes y vinculando las actividades detrás del escenario con la experiencia del frente del escenario.



¿Es el Food Design algo del pasado, del presente o del futuro?



El alimentarse es algo intrínseco al ser humano, y durante decenas de miles de años lleva haciéndolo, perfeccionando la manera en que lo hace. Desde el nacimiento de la agricultura y la ganadería, pasando por la ingeniería de unos fusilli, o la ingeniería genética y molecular, el ser humano es un diseñador nato. Ha conseguido hacer de algo tan elemental como la alimentación una disciplina maravillosa en constante crecimiento y evolución.

El Food Design puede ser que sea algo que ha existido desde siempre, no obstante el reciente hecho de reconocerlo como disciplina, y el llevarlo a cabo de una manera consciente nos abre un camino de posibilidades prácticamente ilimitado. Entre sus pioneros encontramos a Martí Guixé, Diseñador Industrial de origen catalán cuyos productos en este campo fueron revolucionarios para la época. En palabras de Guixé, "El Food Design hace posible pensar en los alimentos como un producto de diseño comestible, un objeto que niega toda referencia a la cocina, tradición y gastronomía" (2), según Guixé el Food Design tuvo su primera aparición en su exhibición SPAMT en 1997 en Barcelona, aunque en 1983 ya se contaba con "Marille", el diseño de pasta del diseñador automotriz Italiano Giorgetto Giugiaro, y en 1986 "Mandala", diseñada por el reconocido diseñador industrial Philippe Starck.

Algunas de las primeras publicaciones relacionadas a la disciplina del Food Design surgen en 2002 con el libro "Food by Design" del diseñador y arquitecto italiano Antonio Gardoni, (libro colaborativo en el que se publicaron aportaciones de diseñadores como Marc Newson, Ron Arad y Philippe Starck), varias aportaciones de Martí Guixé, entre ellas el libro "Food Design" (2003) y en 2005 los arquitectos Sonja Stummerer & Martin Hablesreiter publican en Austria el libro "Food Design – de la Función al Disfrute", por mencionar sólo algunas.

FILOSOFÍA: FOOD DESIGN THINKING

Design Thinking, en español, pensamiento de diseño, es una metodología o proceso que permite o facilita la solución de problemas, el diseño y desarrollo de productos y servicios de todo tipo y sectores económicos, utilizando para ello equipos altamente motivados, y la innovación y creatividad como motores o mantras. Y siempre teniendo al ser humano como el centro de atención. Food Design Thinking es aplicar este proceso de pensamiento para hacer innovaciones específicamente en el mundo de alimentos y bebidas.

Como toda metodología, Design Thinking tiene una serie de fases o pasos que debes realizar para poder aplicarla con éxito. Los pasos son:



- **Empatizar.** La metodología de Design Thinking está relacionada con el diseño centrado en las personas, de allí su importancia. Y para ello es clave empatizar con esos clientes y/o usuarios potenciales.
- **Definir.** Una vez de conocer las necesidades y/o carencias de nuestro target, debemos pasar a definir el problema. Y es realmente sencillo, el equipo debe centrarse en los hallazgos (insights), el deseo o necesidad del target, y para ello, sencillamente debe definir el problema o reto que tiene adelante. Luego el equipo debe validar este hallazgo con el mercado para ver si está en lo correcto.
- **Idear.** Es una etapa de creatividad, innovación y realismo puro y duro. En donde a partir de la necesidad de tu público objetivo (target), presentas ideas (no importa que sean inverosímiles) para optar a las que encajen mejor con una solución viable.
- **Prototipar.** A partir de la idea seleccionada, comienza lo que se denomina "pensar con las manos", en donde el objetivo de esta fase es lograr una maqueta o prototipo lo más cercano a la realidad de la solución deseada. De tal manera que podamos validar posteriormente, y quizás lo más importante, que resuelva las necesidades iniciales de tu público objetivo.
- **Testear o probar.** Por último, la fase de probar si el prototipo logrado encaja como solución.

ESPACIOS GASTRONÓMICOS

El contexto donde se desarrolla una experiencia gastronómica puede ser desde donde se hace la producción, hasta donde se lleva la comida a la boca, así que antes de entender los espacios, debemos aprender el proceso de una cadena alimenticia.

- Despacho de materia prima
- Almacenaje, depósito de materia prima
- Producción
- Almacenaje de alimentos ya preparados, stock
- Área de mesas, si es consumible in situ
- Si es para llevar, área de ventas
- Área de despacho, si es para enviar en delivery (normalmente es la misma que la primera: área de carga y descarga)
- Finalmente si el alimento lo consumo en casa, también existirá un área de almacenaje, preparación, consumo: alacena, cocina, comedor.

Evidentemente cada espacio dependerá del tipo de alimento o entorno gastronómico en el que estemos. El espacio de una tienda de chocolates es muy distinto a una verdulería o a una bodega de vinos, por ejemplo. Así que, ¿cómo interviene el interiorismo en el food design, y viceversa? En el diseño ideal de cada uno de estos espacios.





ESPACIOS GASTRONÓMICOS: IMPULSORES DE EXPERIENCIAS

Cuando los clientes visitan un restaurante no solo esperan degustar un buen menú o una buena carta, sino que quieren que se les ofrezca mucho más que eso, quieren calidad en los platos, atención, un buen servicio, cercanía, iluminación, decoración. Así que todo esto en su conjunto consigue que se cree una vivencia única que hará que los comensales estén encantados y quieran volver a repetirla. Por tanto, una experiencia gastronómica es un concepto que engloba no solo a la parte gastronómica, sino que se trata de estimular los cinco sentidos a través de:

- La comida
- El gusto
- El olfato
- La vista
- El oído
- El cerebro

Una experiencia gastronómica es ofrecer al comensal un “viaje completo” desde que entra en el restaurante hasta que se marcha.



Es en el siglo XXI cuando las experiencias gastronómicas alcanzan su punto máximo, debido a los avances en los medios de transporte internacionales, los cuales permitieron trasladar alimentos, materias primas y equipamiento de cocina de un país a otro, así también gracias a las nuevas formas de comunicación, como internet, las cuales posibilitaron realizar contactos inmediatos entre lugares ubicados a miles de kilómetros de distancia entre sí.

Por otra parte, no sólo se importaron y exportaron recetas e ingredientes, sino que también se incorporaron nuevos hábitos a la hora de comer, desde ritos y ceremonias, hasta tipos de servicio, lo cual desembocó en infinidad de posibilidades diferentes, orientadas por un lado a los habitantes locales y por otro, a los turistas que comenzaron a recorrer el mundo en busca de nuevas experiencias.

Asimismo, estos cambios culinarios fueron influenciados por un nuevo modelo de consumidor posmoderno, quien a partir de entonces se encontró altamente informado y en algunos casos, también capacitado, gracias a la posibilidad de estudiar carreras afines, a la desbordante publicidad en medios gráficos y visuales y al fácil acceso a datos, críticas y reseñas de restaurantes, cocineros y alimentos.





Por otra parte, “el interés o rechazo de nuevos alimentos y gustos pueden ser consecuencia de la estructura social, la formación de una identidad, sublimación, frustración, aspiraciones sociales, esnobismo cultural o ansiedad, por nombrar algunas” (Freedman, 2007, p. 334). Esto es fácilmente trasladable a toda la experiencia gastronómica, no sólo al mero hecho de comer, dado que el público del siglo XXI no busca únicamente una satisfacción corporal, sino que el concurrir a un restaurante, por ejemplo, constituye un referente en el que todas las emociones, los conocimientos y las memorias previas son indispensables para la imagen definitiva que el comensal tenga sobre éste.

Es entonces cuando los empresarios gastronómicos observaron la necesidad de integrar a sus establecimientos otros rubros que potenciaran las cualidades del mismo y lo distinguieran dentro del mercado cada vez más competitivo al darle más importancia a la experiencia gastronómica. Arquitectos, interioristas, diseñadores gráficos, publicistas, todos ellos comenzaron a adquirir un lugar privilegiado en las artes culinarias, contribuyendo a generar la identidad e imagen de cada establecimiento y a la creación de lo que hoy conocemos como Food Design.

INTERIORISMO EN ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Actualmente los usuarios no solo visitan establecimientos gastronómicos donde solo se come bien, también esperan vivir una experiencia multisensorial a través del espacio. ¿Y cómo se puede lograr este tipo de experiencia en estos lugares? Pues bien, a través del interiorismo es posible generar todo el “escenario ideal para comer” y permitir la creación de recuerdos memorables para los comensales.

Atrás quedaron los restaurantes donde lo más importante era la cantidad de sillas y mesas que pudiese albergar la gerencia, hoy por hoy entrar a un restaurante debe ser sinónimo de buena comida, seguridad y al mismo tiempo, emoción.

Frente a esta opción, el interiorismo debe centrarse en el modelo de negocio.

Esto significa analizar a fondo el carácter que se quiere transmitir al proyecto, definir claramente los valores que representa su oferta gastronómica y sus productos, sus platos estrella y su filosofía de trabajo.

Funcionalidad: tanto para el chef y su equipo como para los clientes. Será necesario contar con espacios públicos y privados que permitan, preservar las zonas de trabajo de las de ocio; dispuestas de forma que se minimicen los desplazamientos y se facilite el recorrido de los empleados entre cocina y sala.





Intimidad: el espacio entre mesa y mesa es un aspecto muy valorado por los clientes, por lo que es imprescindible tenerlo en cuenta a la hora de iniciar el proyecto.

Iluminación: Es necesario lograr un espacio agradable y uniforme, en el que no existan sombras molestas, pero tampoco excesos de luz.

Mobiliario: es el elemento protagonista, y crítico, en un diseño. Por esta razón, es importante que sea coherente con la propuesta gastronómica del local, y con el ticket medio de la oferta. Lógicamente, debe ser cómodo y estéticamente agradable, pero además debe favorecer la correcta distribución del espacio y no entorpecer el trabajo.

Materiales: deben transmitir los valores esenciales y los rasgos diferenciadores del restaurante, por lo que es necesario encontrar una coherencia absoluta entre el modelo de negocio y los acabados introducidos.

Climatización y renovación del aire: es imprescindible lograr una temperatura adecuada y que satisfaga a los clientes, evitando zonas o picos de frío o de calor. Es también importante lograr una correcta renovación del aire que elimine olores que no sean los extrictos del plato servido.

El diseño de interiores para restaurantes es muy relevante, ya que puede marcar la diferencia entre el éxito o el fracaso de un local de estas características. Todos sabemos que, a pesar de que, en un restaurante, el plato fuerte es la comida que se sirve, el diseño de interiores para restaurantes ayuda en gran medida a que la experiencia de usuario sea mucho mejor, más completa.

FOOD SPACE DESIGN

CASOS DE ESTUDIO



Mercado Roma

Ubicación: México

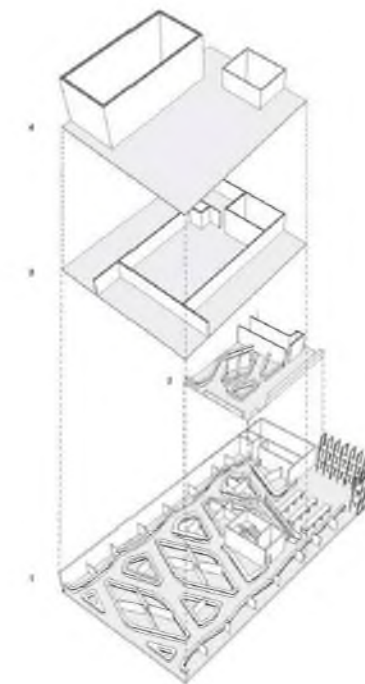
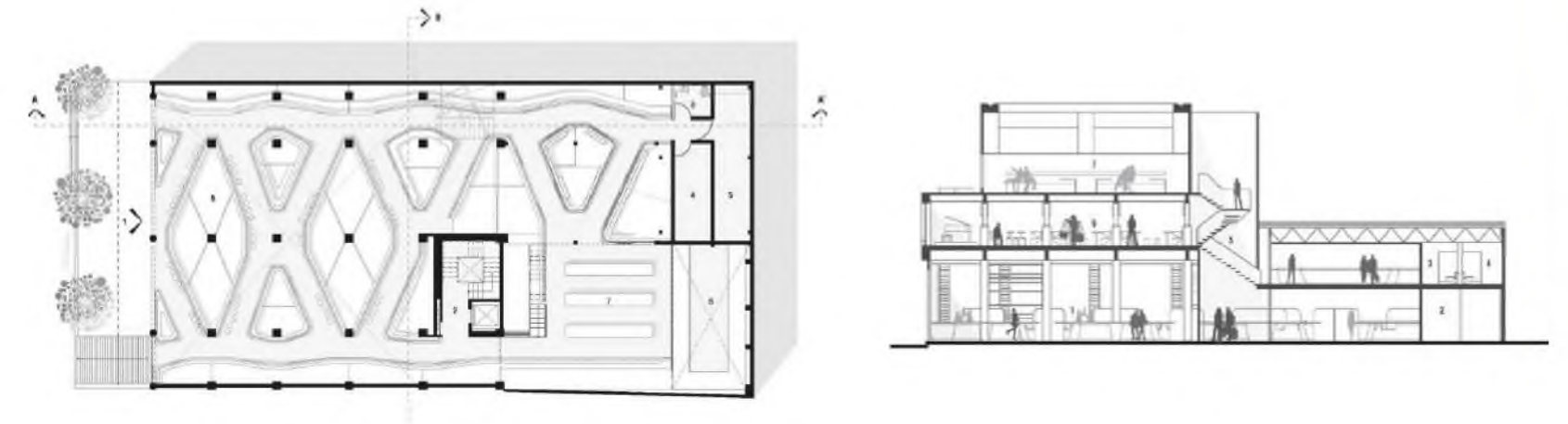
Diseñado por: Rojkind Arquitectos

Año: 2013

Concebido como un espacio para albergar expresiones de la rica cultura gastronómica contemporánea y mexicana, Mercado Roma da especial énfasis al sentido de comunidad y colaboración. El espacio está creado para reunir a socios y proveedores seleccionados para que puedan ofrecer sus mejores productos.

El espacio también está diseñado para favorecer encuentros, intercambios, interacciones y relaciones que hacen que la experiencia sea más significativa.

Este proyecto es el resultado de un fuerte proceso colaborativo que fusiona múltiples campos del diseño: arquitectura, ingeniería, diseño industrial y gráfico, ilustradores entre otros, es decir, se ve aplicado la disciplina de Food Design.



Los dos niveles superiores albergan un par de restaurantes y la cubierta de la azotea. El proyecto también incluye un espacio al aire libre rodeado por un huerto vertical completamente funcional, desde el cual los productos frescos se cosecharán para luego venderlos en el mercado, completando así el ciclo de producción-distribución-venta al por menor.

En este proyecto predominan los tonos cálidos que conviven la mayoría del tiempo con el negro, al igual que materiales como ladrillos, metales y hormigón al visto que refuerzan el concepto de espacio de mercado y recuerdan el país donde se localiza dicho proyecto.

FOOD SPACE DESIGN

CASOS DE ESTUDIO



TAKESHI Temakeria & Sushi Bar

Ubicación: Brasil

Diseñado por: Studio Bloco Arquitetura

Año: 2018

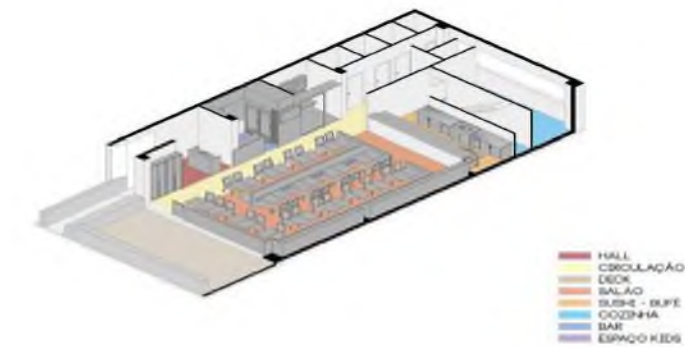
Takeshi es un restaurante especializado en cocina japonesa insertado en el mercado gaúcho desde 2008.

Inspirado en el ciclo del cultivo del salmón, principal materia prima utilizada en la producción del restaurante, la propuesta fue crear una base sobria, diseñada para ser un complemento entre las texturas que llevan la esencia de la nueva identidad. Las cintas de neón en tono ámbar, elemento destacado en todo el restaurante, aluden al color de las huevas de pescado y a las 405 botellas suspendidas sobre la barra, a la incubación de las mismas.

Las placas de acero al carbono oxidado de la recepción y el buffet representan el período en que el salmón se desarrolla en agua dulce, dentro de tanques de metal.



LAYOUT FINAL

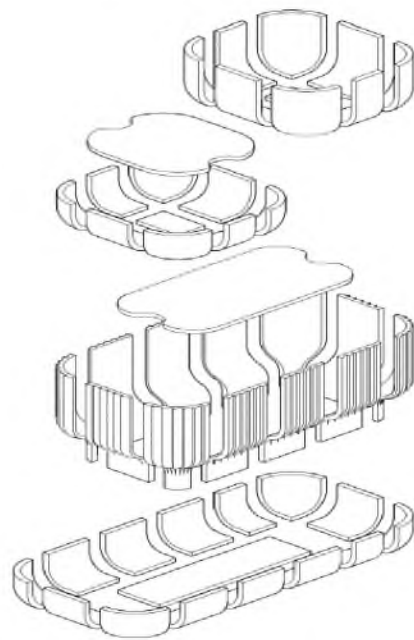
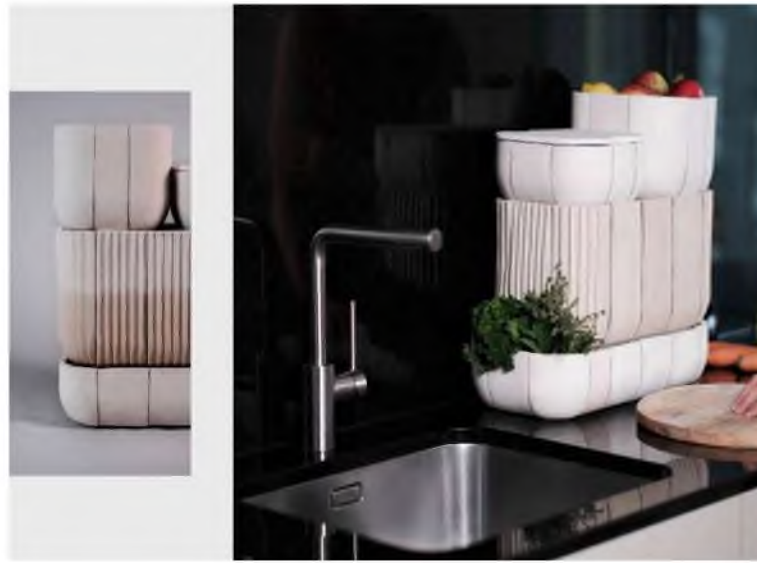


Las 12 jaulas de malla metálica suspendidas sobre la sala principal representan el período de engorde, en el que el salmón crece en agua salada, en viveros flotantes en el mar.

La fachada es discreta y sugiere un ambiente más íntimo, típico de la cultura japonesa. En ella predomina la malla de acero oxidado en contraste con los tonos oscuros, la vegetación y la iluminación indirecta. Los materiales utilizados y la iluminación le dan al restaurante una identidad fuerte y elegante, con un ambiente íntimo y despojado al mismo tiempo.

DESIGN FOR FOOD

CASOS DE ESTUDIO



VERSÁTIL

Ubicación: Escuela de Arte y Diseño de Lucerna
Diseñado por: Amandine Voillat
Año: 2022

“Versátil” ofrece una solución sostenible para conservar idealmente frutas y verduras. El objeto versátil está pensado como una alternativa al refrigerador de compresor. El objeto enfría el contenido usando solo enfriamiento por evaporación.

En virtud de su modularidad, se pueden crear diferentes climas, proporcionando alimentos con almacenamiento individual.

La producción implica la fabricación de baldosas cerámicas con forma, y disponiéndolas en variación se pueden formar numerosas geometrías diferentes.

“Versátil” garantiza que las frutas y verduras sean tratadas con mayor consideración.

DESIGN FOR FOOD

CASOS DE ESTUDIO



Goûte

Ubicación: Reino Unido
Diseñado por: Estudio de diseño Michel / Fabian
Año: 2017

El estudio de diseño Michel / Fabian aprovechó la sensualidad de comer con los dedos al desarrollar su genial versión de la cuchara. El resultado = Goûte, una varita de vidrio en forma de lágrima diseñada para comer alimentos cremosos como mantequilla de maní, Nutella, yogur o mousse de chocolate. Su utensilio artesanal hace que la experiencia de comer alimentos cremosos sea mucho más consciente y placentera.

En cuanto al diseño físico, el concepto original comenzó imprimiendo en 3D un dedo escaneado y dándole un mango. Luego, después de muchas pruebas materiales fallidas, decidieron seguir adelante con el vidrio. El material versátil podría producir una forma similar al dedo al tiempo que les permite encontrar un equilibrio entre las cualidades táctiles, la estética visual y las capacidades de fabricación.

EATING DESIGN

CASOS DE ESTUDIO



DINNER PARTY ICE-BREAKER

Ubicación: Amsterdam

Diseñado por: Marije Vogelzang

Año: 2005

Este evento se trató de una cena de navidad donde el foco principal fue el compartir y la conexión entre los participantes.

Se usó una mesa con un mantel, pero en lugar de poner la tela sobre la mesa, se realizaron hendiduras en ella y se suspendieron en el aire, de modo que los participantes se sentaron con la cabeza dentro del espacio y sus cuerpos afuera. Esto con la intención de conectar físicamente a cada persona: si me pongo la tela aquí, puedes sentirla allí. Cubrir la ropa de todos también creó un sentido de igualdad.

El objetivo principal fue conectar a los participantes que no se conocían de antemano, lo cual fue logrado ya que aumentó su deseo de relacionarse entre sí y provocó una sensación de estar juntos en algo.



EATING DESIGN

CASOS DE ESTUDIO

OZAMIA

Ubicación: República Dominicana

Diseñado por: Zhorigo & Let's Drunch

Año: 2023

Esta propuesta gastrocultural combinó gastronomía y arte, creando un nuevo espacio de conversación sobre identidad, biodiversidad y técnicas en la isla y su entorno, durante seis noches consecutivas de cenas sensoriales y seis "branded lunches" en una atmósfera fascinante.

OZAMIA tiene dos progenitores: es una experiencia gastronómica dominicana y contemporánea, que ocurre de la mano de Zhorigo, pop-up internacional que crea eventos en diferentes lugares del mundo, centrándose en productos honestos, de orígenes intrigantes y con historia. Y también es responsabilidad de Let's Drunch, la prestigiosa agencia de experiencias boutique con base en Barcelona, España, que utiliza y eleva la cocina criolla y que muestra productos hechos a mano por artesanos y artistas.



CONCLUSIONES

El food design es un concepto que se concibe como una disciplina que apuesta por la unión entre el mundo gastronómico y el mundo del diseño. Ya que presta especial atención en cómo ambos territorios se complementan mutuamente.

Es probable que el food design esté relacionado más con la parte estética y sensorial del diseño, pero no se come sólo con el gusto, también con la vista, el oído, el olfato e incluso el tacto en ocasiones. En este sentido se ha utilizado el diseño para crear experiencias gastronómicas que resulten atractivas a todos estos niveles.

Actualmente, la oferta gastronómica que existe en el mundo ha generado una gran competitividad entre establecimientos, donde sobrevivir a veces resulta complicado y donde diferenciarse es la clave para seguir adelante, y es aquí donde entra el trabajo en conjunto de todas las disciplinas del Food Design que tiene la finalidad de generar exclusividad y diferenciación de una marca gastronómica dentro del mercado.



Con todo esto, la pregunta que nos planteamos como base de investigación, de que si el diseño de interiores es un complemento para el Food Design a la hora de crear experiencias gastronómicas, queda más que respondida. Sin embargo, es bueno destacar que para que esto sea posible el trabajo de interiorismo debe hacerse guiado de la filosofía de Food Design Thinking, la cual siempre estará centrada en el usuario y su relación con la comida.

Para ello, hemos identificado los siguientes pasos:

1) **Entender el negocio** es el primer factor a tener en cuenta antes de comenzar en el diseño de espacios gastronómicos. Por eso son fundamentales las entrevistas previas con el propietario y/o el chef, el análisis de información publicada al respecto y la observación minuciosa de la competencia directa.

2) **Escudriñar la cocina.** Conocer cada uno de los atributos principales de la cocina para transmitirlos sin pérdidas de información al cliente, para así comunicar los rasgos que realmente hacen diferente al restaurante y a su vez son relevantes para el cliente, y lograr así conectar emocionalmente con el target del restaurante.

3) Equilibrio entre función y estética. Esta es una de las disciplinas donde este aspecto cobra mayor importancia. Un restaurante optimizado requiere funcionalidades claras, planificadas y en las que el diseño contribuya a optimizarlas, es decir, diseñar un restaurante bonito cuya belleza contribuya al correcto funcionamiento del negocio.

4) Confort en el espacio. Dentro del diseño de restaurantes existen varias partidas que son de obligada atención para conseguir que un restaurante resulte confortable tanto para sus clientes como para el equipo que trabaja en él, entre ellas la iluminación, la acústica, climatización, mobiliario, etc.

5) Experiencia del cliente. El buen diseño de restaurantes ha de ser diferente, relevante e intenso, y ha de tener siempre presente la búsqueda de una óptima, diferente, relevante e intensa experiencia del cliente.



En conclusión, un proyecto de Food Design estaría incompleto sin la participación del diseño de interiores, ya que es parte fundamental al facilitar la creación de espacios, ambientes y atmósferas que contribuyen y dan fuerza al concepto definido para dicho proyecto. El interiorista debe trabajar de la mano con los demás profesionales de otras disciplinas que también participan en el proceso conceptual, para así jugar con los diferentes elementos que tiene a su disposición (materiales, texturas, colores, capacidad de distribución espacial, etc.) aportar en la generación de la experiencia gastronómica que hará de esa marca o evento algo único y exclusivo al que el usuario querrá siempre volver.

3.0 MARCO TEÓRICO

VEHÍCULO

3.1 Restaurantes étnicos

Definición de restaurante étnico
Planteamiento del problema
Antecedentes históricos

3.2 Lechonera Dindo

Descripción de la marca
Historia de la marca
Filosofía de la marca
Know How de la marca



¿QUÉ ES UN RESTAURANTE ÉTNICO?

La palabra étnico significa propio de una raza. Por lo tanto, los restaurantes étnicos, son los que representan lo típico o propio de una determinada raza o cultura. En otras palabras, los restaurantes étnicos, son aquellos en que se cocina la comida o gastronomía típica de un país determinado.

Ahora, existen variadas gastronomías típicas. De hecho casi cada país tiene sus platos o recetas propias, que se ven reflejadas en los restaurantes étnicos correspondiente, pero como se dijo anteriormente, casi todos. Ya que aunque sea difícil de imaginar, ciertos países no tienen una gastronomía propia, derechamente hablando. Sino que sus platos son una mezcla entre distintas recetas de otros países o ingredientes que se utilizan en otras mesas.

Espejel (1999) definió lo que es un restaurante de especialidades como el establecimiento que se distingue por una o algunas especialidades favoritas de un grupo de personas llamadas clientes. Así mismo explicó que estos se han ido cada vez mas refinando. Para él, los restaurantes étnicos, que algunos lo clasifican por separado, pertenecen a esta clasificación, ya que se concentran en aquellas especialidades del país que representan, pudiendo ser el suyo propio.



En cuanto a las comidas étnicas, estas se han ido expandiendo con el paso de los tiempos, por todo el globo. Y se debe a la sencilla razón, de que el hombre tiende a emigrar; una de las razones por la que encontramos restaurantes étnicos en casi todas partes. Son millones las personas que han decidido salir de su país natal y viajar a otro para ver si es que le puede ir mejor, económicamente hablando, en comparación con el suyo propio.

Por lo mismo es que hoy en día en casi todos los países se pueden encontrar diferentes gastronomías como la de Japón, de Francia, de Italia, de México, de China, de los países árabes, etc. Y son estas mismas comidas las que han dado fundación a los diversos restaurantes étnicos. Ellos representan parte de la cultura de aquellos países.

La idea central detrás de estos establecimientos, esta en lo económico. Los distintos inmigrantes se han dado cuenta que puede ser un muy buen negocio el colocar un restaurante que verse sobre la comida típica de su país. Todas las gastronomías anteriormente señaladas han tenido una excelente aceptación en la mayoría de las demás naciones, por lo que no deja de ser interesante el negocio como tal, y los que van a disfrutar de gustos exóticos en los restaurantes étnicos también salen ganando en nuevas experiencias y lugares para compartir.



PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Es posible incrementar el interés de asistencia a restaurantes étnicos que se encuentran dentro del país cuya gastronomía representan a través del diseño de interiores?

Hailin Qu (1997) indica que en 1992 se realizó un estudio por Research Advantage Inc., en donde se identificaron las cocinas étnicas preferidas en los Estados Unidos. Se usó una muestra de 100 clientes los cuales fueron encontrados en diferentes plazas comerciales de todo el país.

En este análisis se concluyó que los resultados obtenidos mostraron cuatro aspectos significativos para que los clientes tuvieran intenciones de regresar a estos restaurantes. Los cuatro aspectos fueron: comida- ambiente, servicio-cortesía, precio-valor, y ubicación-anuncios-promoción. Esto demostró que los clientes consideran múltiples aspectos en la decisión de volver o no a un particular restaurante, en este caso, a uno de comida étnica.

En este proyecto buscamos aportar con el aumento del interés de los usuarios de visitar este restaurante étnico, a través del aspecto comida-ambiente, generando espacios que permitan una conexión emocional entre el cliente y los productos y servicios que ofrece la marca.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La transición a la dieta moderna se inició en algunas regiones gracias a la expansión del comercio rural, el incremento de la producción agraria y al auge de la naciente industria. También contribuyeron los nuevos medios de comunicación y transporte, como los buques transatlánticos y el ferrocarril y, finalmente, las investigaciones en fisiología nutricional junto a los métodos de conservación que, por ejemplo, en la segunda mitad del siglo XX permitieron la introducción de alimentos refrigerados y congelados en la vida cotidiana.

Así se explica el nacimiento de la era del consumidor moderno y de la posibilidad de establecer los más variados restaurantes. Respecto de este último punto, la primera ciudad en "abrirse" a nuevas propuestas (hasta ese entonces la mayoría de los restaurantes europeos seguía el modelo francés) fue Londres. En 1914, la capital inglesa contaba con un sinnúmero de restaurantes en formato clásico, pero la *Gourmet Guide to London*, de Newnham, refiere en forma simpática a restaurantes donde se preparan platos nigerianos y malasios, consecuencia de la relación con sus colonias. También elogia a un restaurant chino y a los restaurantes italianos del Soho londinense, "que han desplazado a los restaurantes franceses".





Esta revolución gastronómica de los restaurantes étnicos, como dice Claude Fischler, autor de *El Omnívoro*, oscila entre la fascinación por lo nuevo y el rechazo que provoca el temor a lo desconocido, entre la aceptación y la desconfianza. Sin embargo, es evidente, por la proliferación de los restaurantes de cocina del orbe, que lo que prima es la atracción.

Pero la razón más poderosa para el despegue de los restaurantes étnicos sin dudas fue el turismo de masas, que se disparó en la década de 1970; la gente pudo viajar y, por ende, conocer nuevas costumbres, productos y sabores. De esta manera, las primeras gastronomías en expandirse por el mundo fueron la china y la mexicana, posteriormente lo hizo la cocina japonesa, teniendo como punta de lanza al sushi.

El proceso de la globalización ha introducido a la humanidad en un mundo que parece hacerse cada vez más pequeño. La información y el intercambio cultural se hacen a una rapidez inimaginable años atrás. Hasta mediados del siglo XIX, en gran parte de Europa se comía exactamente igual que en siglos anteriores, es decir, los campesinos y habitantes de ciudades alejadas de la metrópoli, apenas podían acceder a lo que tenían alrededor.

Este proceso de cosmopolitismo gastronómico ha hecho que en cualquier ciudad del planeta sea común encontrar, simultáneamente, un restaurante peruano, otro de sushi, uno chino, una hamburguesería, un local de tacos mexicanos, etc.

Cada una de las cocinas se desarrollan en diferentes maneras. Existe, por lo tanto, un proceso común de desarrollo para los restaurantes étnicos que involucra cuatro etapas de evolución:

- Exótica: En esta etapa, la cocina étnica se enfoca principalmente a las comunidades étnicas. La venta al por menor ofrece solamente una fuente limitada de productos étnicos, los cuales son escogidos por los consumidores por sus auténticos ingredientes y platillos.
- Estrecho: En este punto, la mayoría de los consumidores han pertenecido a esa cultura étnica, sin embargo empieza haber consumidores que no pertenecen a la cultura étnica. Estos quieren experimentar y disfrutar nuevos y únicos sabores, haciendo que el mercado crezca. Aquí las ventas de los operadores de estos restaurantes empiezan a ser más extensivas y profesionales para satisfacer las necesidades de su mercado creciente.
- Expansión: La autenticidad de los productos y del concepto empieza a dar camino a la estandarización y a ver al cliente como lo principal. Al mismo tiempo se empieza a dar la competencia, la cual hace que se transformen los servicios a otros más organizados.
- Corriente principal: En esta etapa la expansión geográfica empieza a ser necesaria para satisfacer la demanda de los mercados crecientes y para poder tener ventaja competitiva. En esta etapa se desarrollan nuevas segmentaciones de la cocina étnica, por ejemplo la regionalidad de la cocina china, incluye las cocinas cantonesa y mandarín, las cuales son variaciones de la cocina china.



DESCRIPCIÓN DE LA MARCA

Lechonera Dindo es una empresa dedicada a la comercialización de alimentos. Su producto estrella es el cerdo asado a la puya, uno de los platos más emblemáticos de República Dominicana, sobre todo de la región Norte o Cibao; además, presenta un menú criollo completo, buscando así promover el conocimiento y disfrute de los platos típicos de nuestro país.



HISTORIA DE LA MARCA

Lechonera Dindo nace en diciembre del 2013. Ramón Castro (Dindo), creador de esta marca, fue co-fundador y administrador por más de 20 años del establecimiento Lechonera El Boricua, parada gastronómica ubicada en el km. 40 de la Autopista Duarte, en dirección hacia la región Norte o Cibao de la República Dominicana. Tras su salida de El Boricua, Ramón Castro toma la decisión de abrir su propio negocio, esta vez en la capital del país: Santo Domingo.

Lechonera Dindo tiene como concepto traer a la actualidad procesos usados en las cocinas tradicionales, como el asar a fuego lento con un golpe de calor seco para ayudar a que la piel se torne dorada y crujiente.

Por otro lado, Dindo es el seudónimo por el cual se le conoce a Ramón Castro, utilizarlo para el nombre del negocio es a la vez una estrategia que busca que los clientes reconozcan al fundador, y así se relacionen con la calidad del servicio que éste siempre ha brindado a través de los años.

Lechonera Dindo, con el paso de los años, se ha ido afianzando como marca y ganando territorio en el sector de la restauración. Además, gracias a la publicidad hecha por las recomendaciones de sus consumidores, se han añadido más y más personas, familias, instituciones a su lista de clientes. Es por esto que, en la actualidad, los fundadores buscan llevar su negocio un nivel más alto, ubicándolo como un restaurante étnico que promueve la gastronomía criolla dominicana.



FILOSOFÍA DE LA MARCA

Misión

Fomentar y promover la cultura gastronómica dominicana a través de nuestros productos y servicios, así como de crear y conservar en toda la empresa un ambiente donde predomine el servicio al cliente interno y externo con altos patrones de calidad, buscando así representar la calidez y hospitalidad que caracterizan a los dominicanos.

Visión

Ser un referente nacional e internacional de la gastronomía criolla dominicana, transmitiendo a través de nuestros productos y servicios, nuestro entusiasmo por brindar calidad en cualquier espacio y momento.

Valores

- Profesionalismo
- Integridad
- Transparencia
- Pasión
- Responsabilidad

KNOW HOW DE LA MARCA

El producto estrella de Lechonera Dindo es, sin duda, el cerdo asado a la leña, sazonado con productos totalmente naturales y hecho con la tradicional técnica de asado en puya, lo que hace que tenga ese característico sabor que nos recuerda nuestras raíces y nuestros días en el campo.

Para la preparación del mismo se lleva a cabo el siguiente proceso:

1) Recepción del producto crudo: se aprueba la condición del producto para luego comprobar el peso que éste tiene.

2) Envío del producto al cuarto frío: esto es para controlar la temperatura del mismo antes de su cocción.

3) Condimentación del producto y puesta en puya: aquí se deja el producto listo para su cocción.

4) Envío nuevamente del producto al cuarto frío: esto solo se hace en casos que son necesarios, por ejemplo cuando se prepara el producto un día antes de su entrega.

5) Traslado del producto al horno para su proceso de asado: el tiempo que tomará dependerá de factores como el tamaño del producto.

6) Despacho del producto al cliente en la presentación que desee: detallado en bandejas, entero con su envoltura de cartón, longeado, etc.







En Lechonera Dindo, como se ha dicho anteriormente, el método de cocción que se utiliza es el asado a la leña. Para esto cuentan con un horno diseñado para facilitar el proceso de asado pero sin perder la esencia del mismo.

Se trata de 4 muros de hormigón con una altura máxima de 1.10 metros, unidos conformando un rectángulo, lo que sirve para tener control del fuego que coce el producto. En el tope de cada muro se coloca una viga de soporte.

A estos se les adhiere un sistema automatizado que permite que cada producto colocado en una puya de acero gire en su propio eje, permitiendo que la persona encargada de la supervisión de este proceso tenga mayor concentración en el control del

fuego, optimizando así la calidad del producto final.

Otro elemento importante que posee el horno es una abertura con puerta metálica que facilita la limpieza del interior del mismo cuando no está en uso.

El tamaño del horno siempre va a depender de la cantidad de cerdos que se quieran asar a la vez, por lo tanto no hay un tamaño estándar. Lechonera Dindo, por ejemplo, posee un horno en el que puede tener 30 cerdos asándose al mismo tiempo.





4.0 MARCO REFERENCIAL

4.1 Referencias Nacionales

Morisoñando
Ajualä

4.2 Referencias Internacionales

Fogón
Nozomi Sushi Bar

4.3 Conclusiones

Características vinculantes



MORISOÑANDO

Referencia nacional

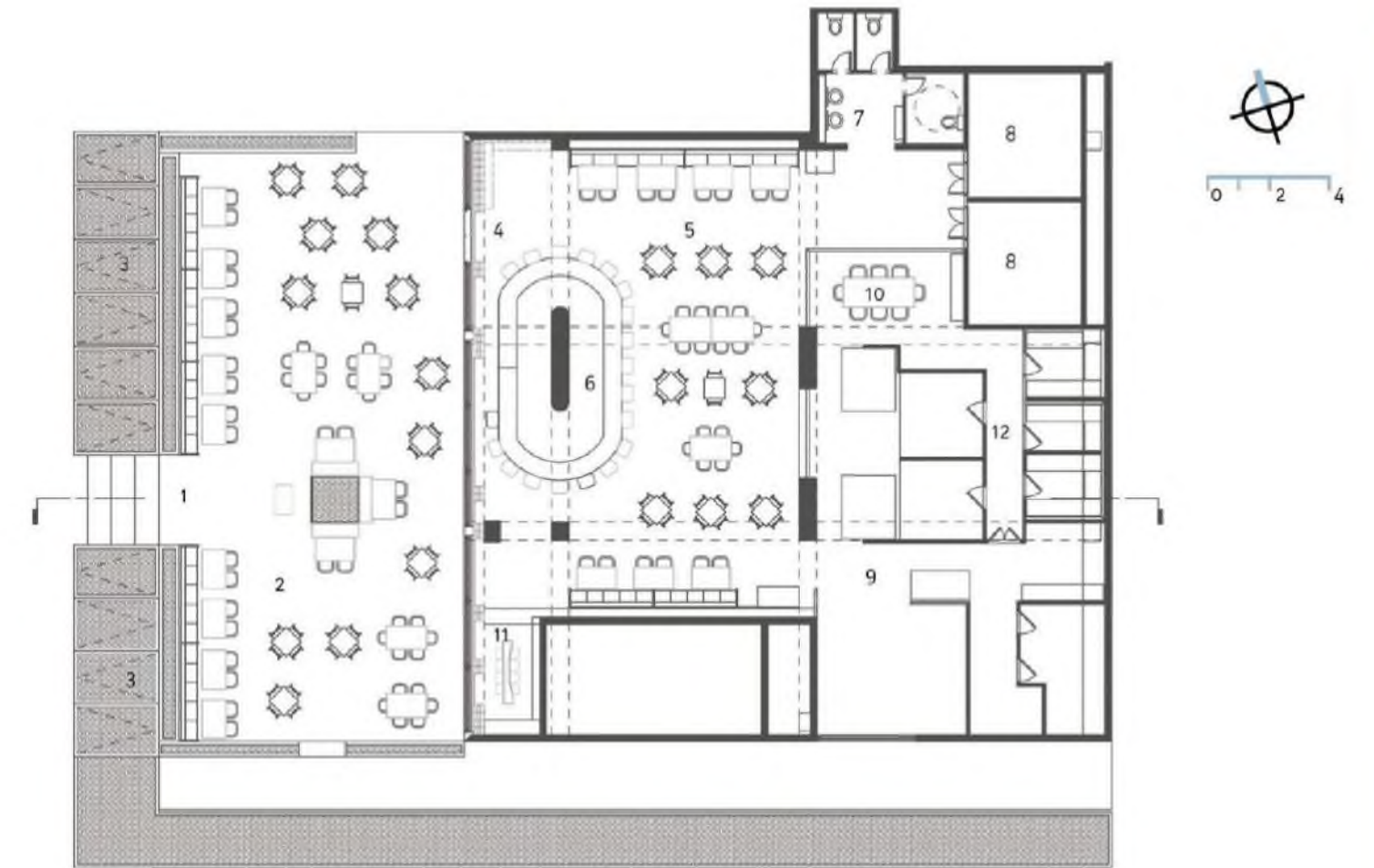


- **Ubicación:** Santo Domingo, República Dominicana
- **Arquitectos:** Arq. Vera Lucía Montes de Oca
- **Área:** 729 m²
- **Año:** 2022
- **Diseño arquitectónico y de interiores:** Vralucía
- **Consultor Estructural:** Constructora Aybar
- **Diseño paisajístico:** Massiel Mejía

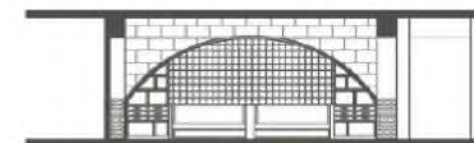
Morisoñando es el restaurante que Inés Páez, la chef Tita, acariciaba desde hace mucho tiempo. Catalogada como embajadora de la nueva cocina dominicana ante el mundo, la chef Tita enfoca su línea de cocina al rescate del patrimonio gastronómico dominicana y las recetas ancestrales.

Planta arquitectónica, detalle de sección interior y elevación frontal

Leyenda: 1 Área de llegada 2 Terraza 3 Hortalizas 4 Entrada 5 Área de mesas 6 Mostrador 7 Baños 8 Salones privados 9 Cocina 10 Mesa de chef 11 Cava 12 Cuartos fríos y depósito



Planta amueblada del restaurante



Sección transversal



Sección longitudinal



De ahí su deseo de tener un restaurante en el que pudiese representar su versión de la gastronomía dominicana, en la que predominan los platos típicos y los productos del país, a los que aplica su técnica personal. Para la arquitecta e interiorista Vera Lucía Montes de Oca, ese fue precisamente el punto de partida del proyecto, "una presentación de quién es Tita y lo que buscaba reflejar con este nuevo espacio. De aquí partí a desglosar todo lo que hace y con qué materiales e ingredientes trabaja. Es un restaurante enfocado ciento por ciento en la dominicanidad, pero con un giro moderno", expresa la diseñadora.



El diseño arquitectónico tuvo en cuenta diversos aspectos. En términos espaciales, el programa de áreas del restaurante consta de una amplia terraza, el comedor principal con una barra de gran tamaño, varios salones privados, la cocina y las áreas de apoyo y servicio.



En la entrada del restaurante se utilizaron ladrillos envejecidos, en referencia a las edificaciones coloniales. El comedor principal es un espacio abierto rodeado por muros revestidos de piedra coralina con arcos rebajados y acentuados por ladrillos en su interior. La selección de materiales nobles (de corte limpio) y la paleta de colores neutrales están inspiradas en los aceites de la cocina de Tita. El énfasis en que los materiales de terminación fueran mayormente de procedencia local obedece al concepto inicial de lograr no solo un restaurante de cocina dominicana, sino también un espacio construido con materiales y mano de obra del país. Madera, mimbre, yute, coralina, ladrillos, mosaicos de cemento, porcelana, fibras naturales tejidas por artesanos, todos los materiales utilizados tanto en los elementos arquitectónicos como en la decoración tienen de alguna manera el sello local. Considerando en conjunto todos los elementos descritos, podríamos decir que Morisoñando es un espacio donde se conjuga lo contemporáneo y lo rústico



AJUALÄ

Referencia nacional



- Ubicación: Santo Domingo, República Dominicana
- Arquitectos: Arq. Higinio Llamas y Arq. Guillermo Rodríguez
- Área: 808 m2
- Año: 2019
- Diseño arquitectónico y de interiores: FXCollaborative Architects
- Consultor Estructural: Ing. Vianca Matos

Ajualä es el nuevo restaurante del reconocido chef Saverio Stassi. Esta propuesta de cocina creativa lograda con ingredientes locales se complementa con una propuesta arquitectónica cónsona con la idea de innovar a partir de lo autóctono, manteniendo una expresión contemporánea desde la fachada hasta los interiores. Una espacialidad bañada de luz natural y un paisajismo cuidadoso dan como resultado una exquisita pieza de arquitectura tropical.

Planta arquitectónica, elevación frontal, sección y elevación lateral
 Leyenda: 1 Entrada 2 Acomodador 3 Recibidor y sala de espera 4 Cigar lounge 5 Bodega (636 botellas) 6 Robata (parrilla japonesa) 7 Bar 8 Área de servicio 9 Salón principal 10 Salón privado 11 Terraza 12 Área de empleados 13 Baños 14 Cocina caliente 15 Lavado de vajilla 16 Área de preparación 17 Pastelería 18 Lavado de ollas 19 Despensa 20 Limpieza de mariscos 21 Laboratorio de helados 22 Exhibidor 23 Pastas 24 Cuarto frío 25 Cuarto de basura 26 Horno de pachamanca y cultivo de hortalizas



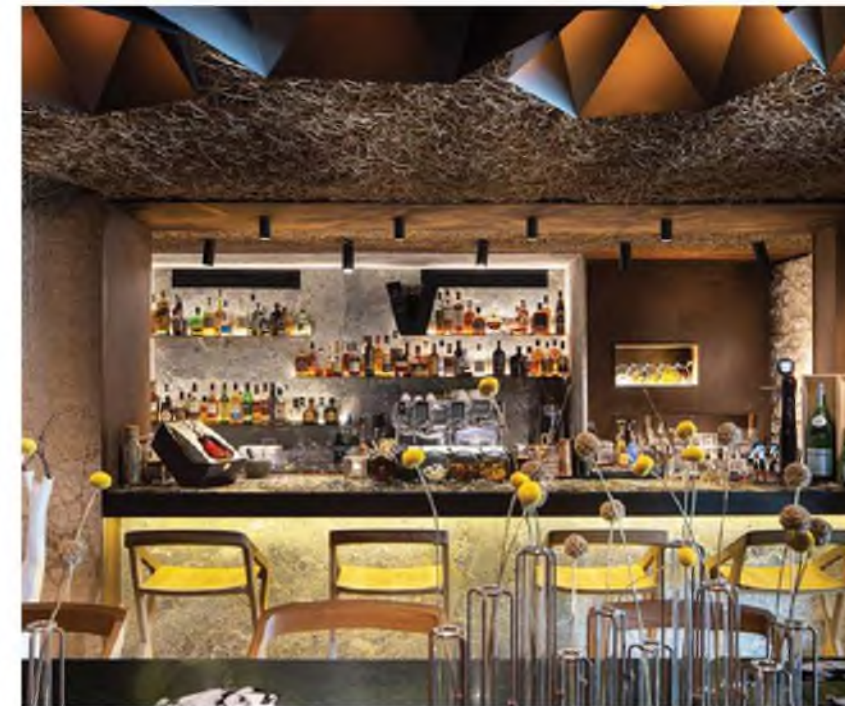
Planta amueblada del restaurante



Fachada del restaurante



Lo que antes era una vivienda en el corazón del polígono central de Santo Domingo se convierte en el laboratorio gastronómico del renombrado chef dominicano Saverio Stassi; "el nuevo restaurante de Saverio Stassi te sumerge en un viaje por la República Dominicana. Un recorrido por sus campos y sus costas, por el trabajo de artesanos y ganaderos, por esos pequeños productores que salpican cada rincón del país" (Casals, K. 2019). El gran techo de cana que cubre todo el volumen de la fachada hace presente la arquitectura vernácula dominicana, la cual se conjuga con los revestimientos de piedra coralina usados en formato similar al ladrillo, algo poco común. Estos materiales tradicionales contrastan con el volumen de la entrada realizado en planchas de hierro con una puerta de gran formato que le agrega contemporaneidad a la composición. Se logra un conjunto armonioso que oculta la fachada original que permanece retranqueada.



La transparencia, tanto de la fachada frontal como de la posterior, permite que tanto el paisajismo como la luz natural penetren en todo el restaurante. La recepción es un espacio muy iluminado desde donde se puede empezar a ver el espectáculo que brinda el rostizado de algunos alimentos. Desde allí se puede acceder al restaurante o al cigar lounge. Una de las piezas más innovadoras del proyecto, de carácter escultórico, es la bodega realizada con cilindros de hormigón. Además del atractivo que le otorga, el hormigón mantiene la temperatura de los vinos. El salón principal está dividido en varios ambientes. Uno de los protagonistas es el bar. El mostrador está revestido de mármol Portoro (extraído de Samaná), y en el frente se aplicó una técnica de abujardado que le da un aspecto rústico contrastando con la terminación pulida de la encimera. En los huecos se utilizan marcos de hierro o de madera. Los cielos rasos están hechos con palos de bejuco y charamicos, dos materiales autóctonos que aportan a la innovación plástica y contribuyen a mejorar la acústica.



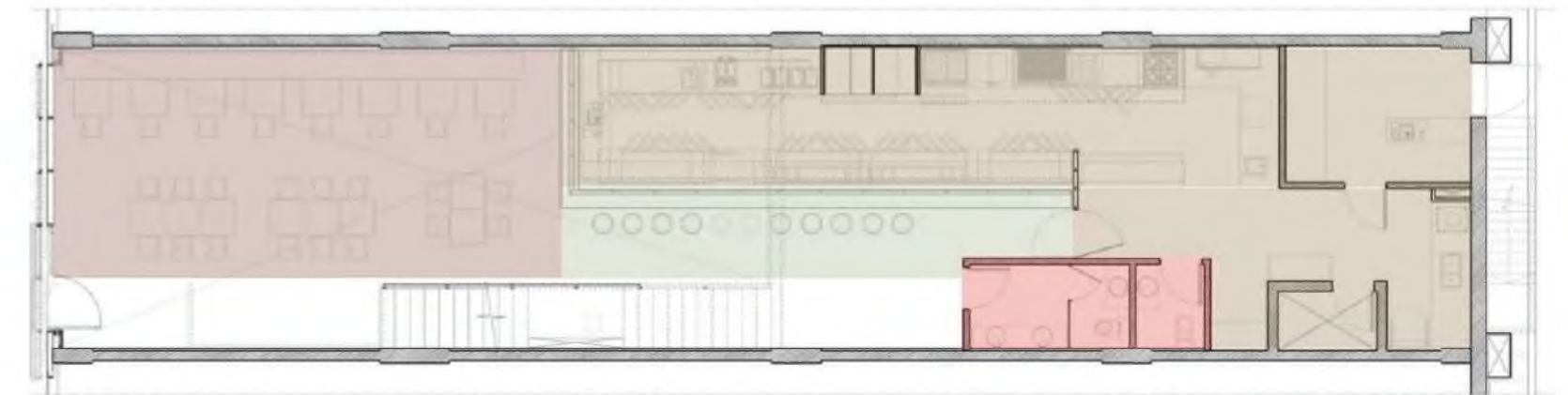
FOGÓN

Referencia internacional



- Ubicación: Riyadh, Arabia Saudí
- Arquitectos: Hitzig Militello Arquitectos
- Área: 264 m²
- Año: 2019
- Documentación ejecutiva de obra: Lucía Morón, Julieta Setton
- Dirección de obra a distancia: Lucía Moron

La propuesta se constituyó sobre la idea de recurrir materiales que definen esta estética arquitectónica, aunque lejos de reproducir, se decidió extirpar solo su ADN: "Las ventanas de vidrio repartido de hierro" y "ladrillos". Para ello se buscaron conceptos del espíritu de tabernas británicas tradicionales, sin caer en recursos típicos, ni perder el foco de la idea de un restaurante clásico europeo con un toque artístico contemporáneo.



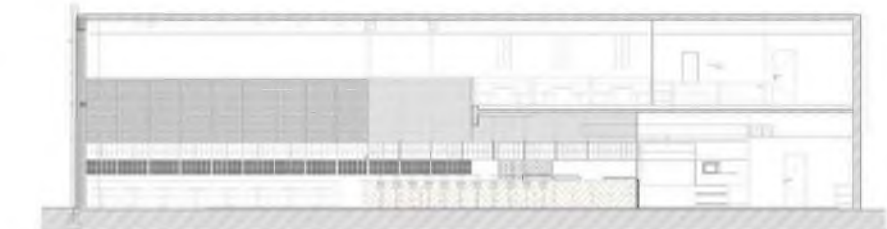
Planta amueblada 1er nivel



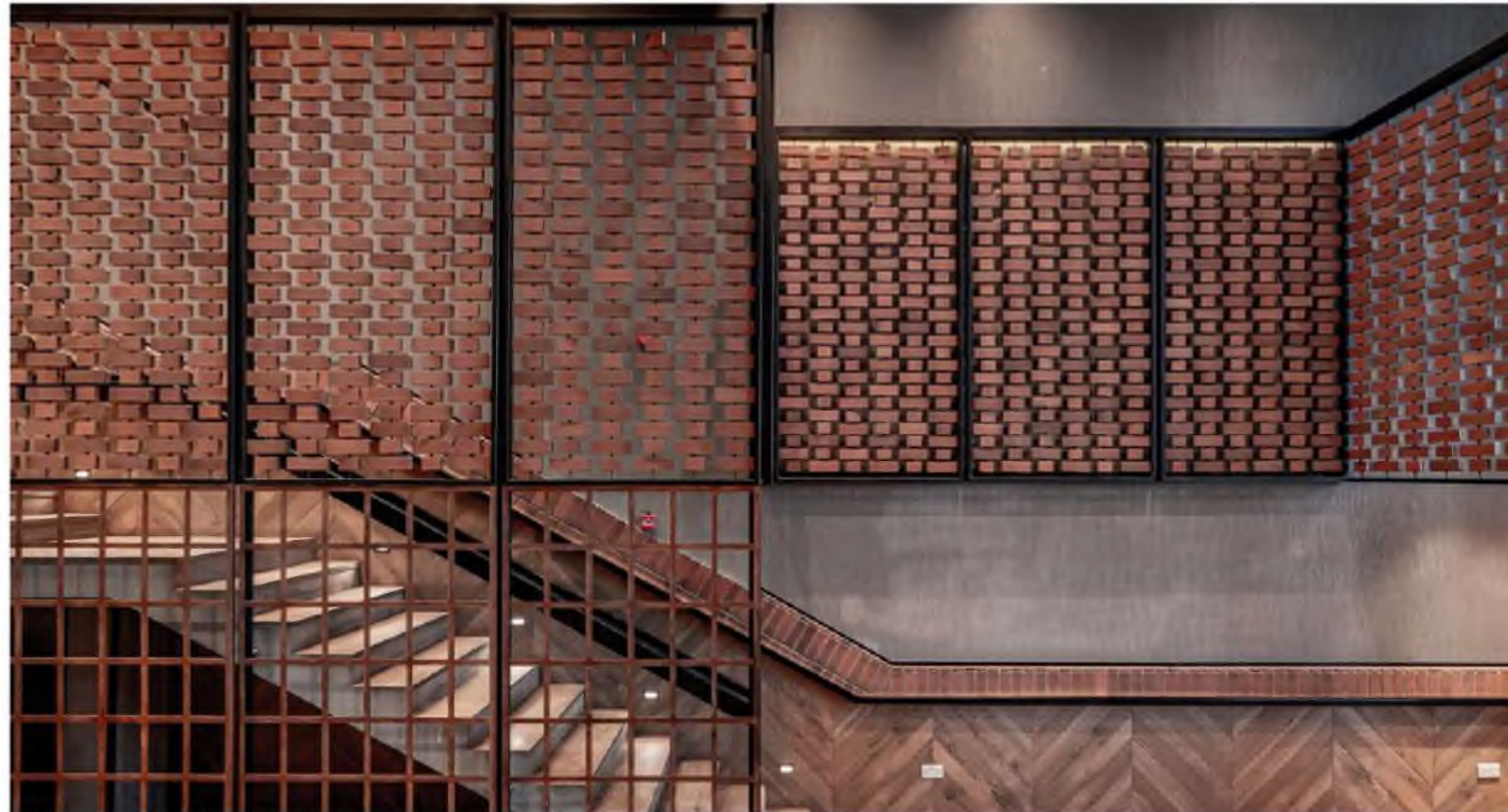
Planta amueblada 2do nivel

Zonificación Restaurante Fogón

- Área de comensales
- Área de bar
- Baños
- Área de cocina y servicios



Sección transversal



La idea fue entrelazar a través de un sistema de piel interior que cubriera todos los muros y los espacios funcionales mas destacados. Este gran sistema está compuesto por una organización de ladrillos y ventanas.

El sistema compositivo de los ladrillos muto para transformarse en muros "aéreos", con juntas abiertas atravesadas por varillas roscadas. Lo que nos conformó una composición etérea que permite resolver la propuesta de forma no lineal a la sugerencia original de una taberna tradicional Londinense.

La distribución de las ventanas, en algunos casos sin vidrios y en otros con vidrios antiguos o vidrios traslucidos u opacos organizados según la funcionalidad de cada espacio. Este sistema de estructura de vidrios acompaña todo el interior.

La fachada cuenta con el mismo sistema de estructuras de vidrio repartido y muros de ladrillos de junta abierta en una composición en conjunto con el portón doble de chapa de acceso.





NOZOMI SUSHI BAR

Referencia internacional



- Ubicación: Valencia, España
- Arquitectos: Masquespacio
- Área: 233 m²
- Año: 2014
- Construcción: Hélice
- Directora Creativa: Ana Milena Hernández Palacios
- Arquitecto Junior: Virgínia Hinarejos

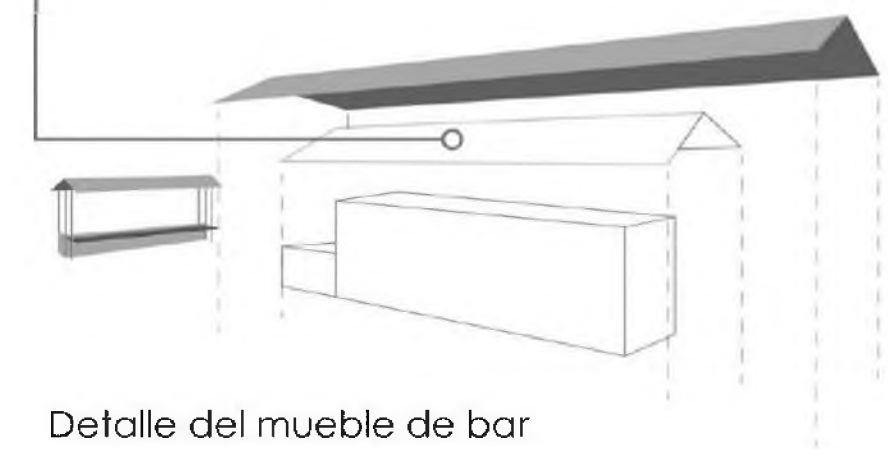
El proyecto en el que Masquespacio comenzó a trabajar en enero de 2014 comienza con un estudio previo de la cultura japonesa y el origen del sushi. Un estudio en el que participó todo el equipo de la consultora creativa española para entender y representar la cultura japonesa a través de la imagen de marca y especialmente a través del interior del nuevo restaurante de José Miguel Herrera y Nuria Morell.



Planta amueblada del restaurante

Zonificación Nozomi Sushi Bar

- Área de comensales
- Área de bar
- Baños
- Área de cocina y servicios



Detalle del mueble de bar



Llegando a hablar del interiorismo en este punto el diseño de interiores para este local de 233 m² juega de una forma más significativa con la dualidad expresada. Por una parte contemporánea racional a través del estado puro del concreto y tonos grises sobre todo presentes en las partes más estructurales como paredes, techos y suelos, mientras que el clásico emocional hace su introducción gracias a la carpintería, sus acabados hechos a mano y la calidez de las maderas naturales utilizadas.

Así nada más llegar al restaurante se puede apreciar cómo se lucen esos dos aspectos; el concreto de la fachada y la entrada que claramente representa la carpintería clásica japonesa. Pasando por la puerta del restaurante se aprecia como un cubo central crea dos pasillos hacia la sala central que incorpora tanto elementos decorativos como baños y almacén, creando un flujo continuo y abierto muy típico de la arquitectura del país oriental. A nivel estética se puede ver como se ha reinterpretado una calle de un pueblo japonés representado a través de diferentes módulos que se traducen entre otros en un mercado, una farmacia, puertas y ventanas. Los tejados a su vez interpretan la parte más contemporánea y racional con una inclinación claramente nipona. La idea detrás de la primera parte del restaurante es hacerle vivir al cliente la experiencia de pasear por una calle japonesa, dejándose sorprender por su belleza y emocionándose con todos sus detalles constructivos, antes de llegar a la sala principal donde podrá vivir una experiencia única bajo un cerezo como si estuviera en un patio japonés.



CONCLUSIÓN

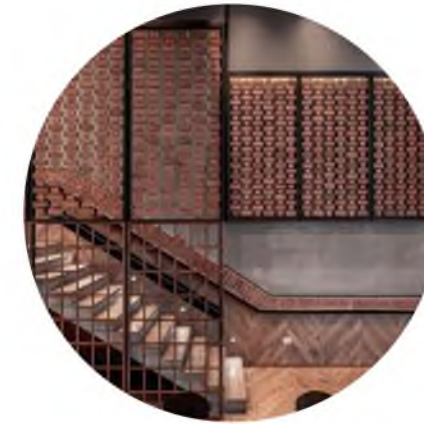
Los proyectos anteriormente expuestos comparten el mismo fin: representar la cultura gastronómica de un determinado país. De los mismos rescatamos los siguientes aspectos:



Creación de diferentes tipos de espacios sociales para la generación de diversas experiencias para los usuarios.



Utilización de materiales representativos de la arquitectura vernácula dominicana para brindar más fuerza al concepto.



Selección de mobiliario adecuado y uso creativo de los materiales para transmitir la esencia del proyecto.



Distribución espacial que cuente una historia a través de su recorrido.

5.0 MARCO CONTEXTUAL

5.1 Ubicación y localización

5.2 Contenedor a intervenir

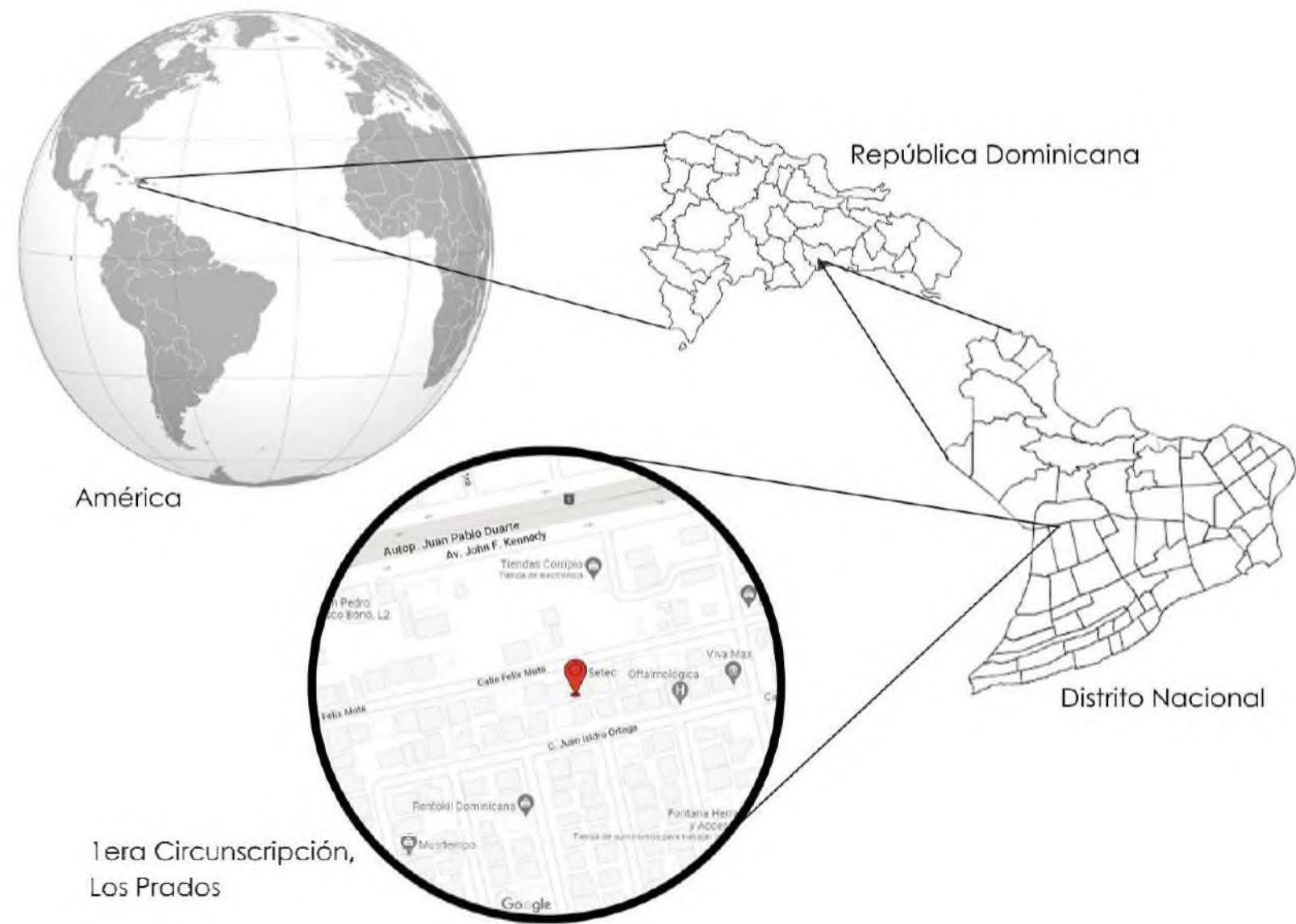
Uso actual del contenedor
Planimetría existente
Materialidad compositiva del contenedor
Morfología del contenedor
Panorama existente del entorno

5.3 Factor climático

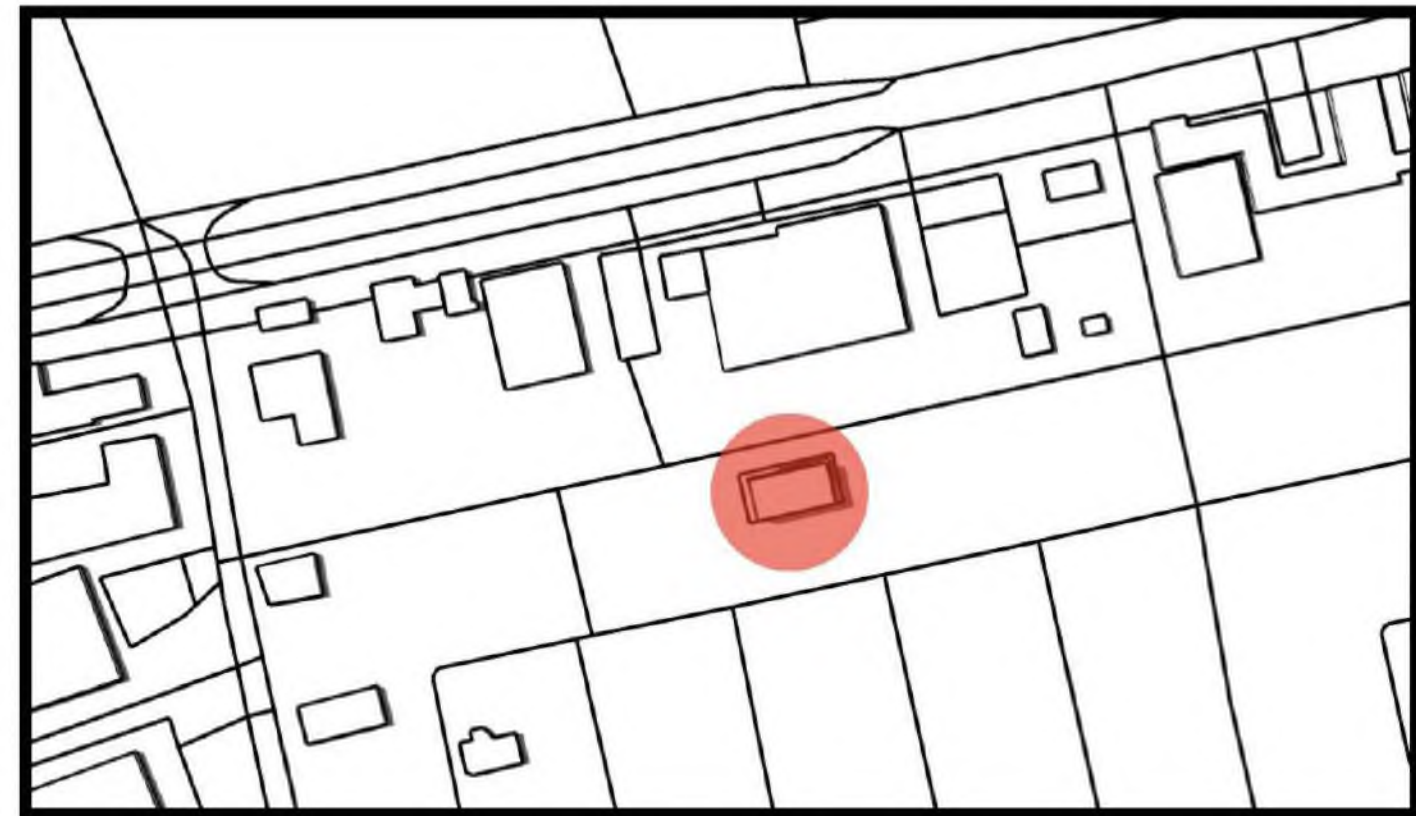
5.4 Factor vegetación



UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN



El proyecto a desarrollar se encuentra situado en la provincia de Santo Domingo, capital de la República Dominicana, específicamente en el Distrito Nacional, que se encuentra localizado al sureste del país. El área en la cual se integra el proyecto es la región urbana llamada Los Prados. El proyecto en cuestión se encuentra ubicado en la calle Félix Mota #66, siendo éste un sector de carácter urbano y comercial en su mayoría.



CONTENEDOR A INTERVENIR

Oficinas SETEC



- **Dirección:** Calle Félix Mota #66, Los Prados, Distrito Nacional, Rep. Dom.
- **Superficie construcción:** 1,075 m²
- **Diseño arquitectónico:** Arq. Jackeline Serulle, Alfa 2000
- **Consultores:** Ing. Juan Carlos Martínez, Ing. Héctor Tejada
- **Decoración:** Lic. Rosadela Serulle

La edificación a intervenir es la nueva sede de Servicios e Instalaciones Técnicas (Setec).

La edificación de dos niveles está compuesta por una estructura porticada de hormigón con planta libre que incluye ambientes de trabajo diferentes: la recepción, la sala de conferencias, la oficina de gerencia, los laboratorios electrónicos, el centro de entrenamiento y capacitación del personal técnico y las dependencias de apoyo, como baños y cocina-comedor, y amplios almacenes. En la fachada norte se colocó un muro pantalla con bloques calados de concreto que crea un pasillo entre ella y las paredes exteriores de la edificación. Este espacio se ambienta como un jardín que da apertura a los salones de reuniones y al despacho principal.

El uso de los bloques de concreto en su apariencia natural que generalmente se asocia a la autoconstrucción o vivienda de bajo costo, se presenta aquí de manera innovadora como protagonista de la fachada, aportando movimiento a la volumetría y reforzando el carácter industrial de la edificación.



La aplicación del concepto de open space en el primer nivel, no solo responde a la tendencia en el diseño de oficinas sino a la oportunidad para desarrollar un trabajo colaborativo, un elemento vital para una compañía de servicios como es Setec. El emplazamiento del edificio permitió la creación de un área frontal de estacionamientos de visitantes, pavimentado con gramaquinas con el fin de lograr una especie de plaza y área verde antes de la edificación, que complementa su carácter industrial, a la vez que contribuye con las escorrentías. En la fachada norte se colocó un muro pantalla con bloques calados de concreto que crea un pasillo entre ella y las paredes exteriores de la edificación. Este espacio se ambienta como un jardín que da apertura a los salones de reuniones y al despacho principal.

PLANIMETRÍA EXISTENTE

Oficinas SETEC

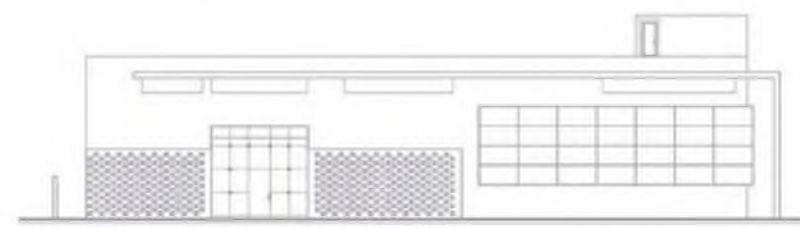
Leyenda: 1 Recepción 2 Circulación general 3 Despacho principal 4 Sala de juntas 5 Contabilidad 6 Cobros 7 Departamento de mantenimiento 8 Departamento de operaciones 9 Depósito 10 Almacén de mantenimiento 11 Almacén general 12 Área de carga y descarga 13 Estacionamientos de empleados 14 Áreas de servicio 15 Garita 16 Estacionamientos de visitantes 17 Centro de capacitación 18 Laboratorio 19 Comedor 20 Área de expansión futura



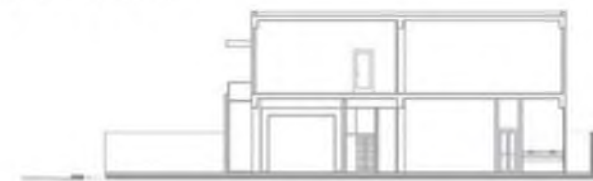
Planta arquitectónica 1er nivel



Planta arquitectónica 2do nivel

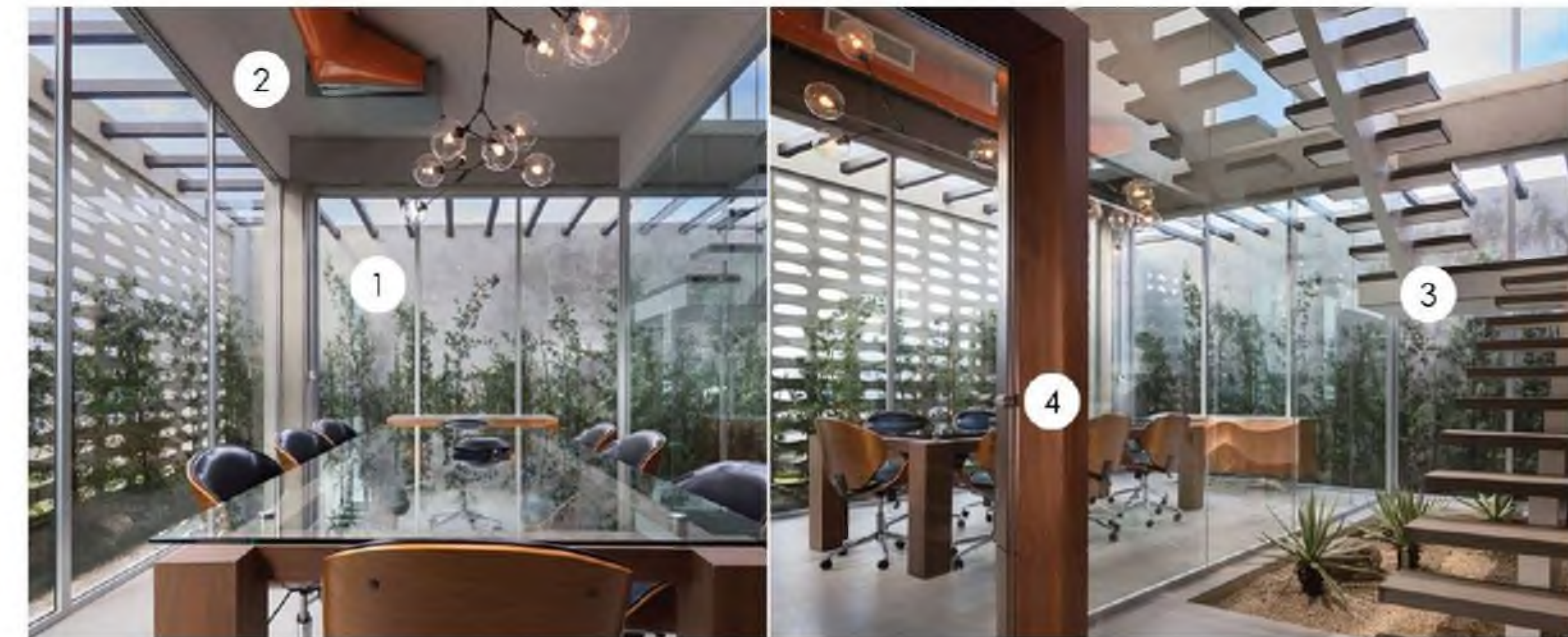


Elevación frontal



Sección

MATERIALIDAD COMPOSITIVA DEL CONTENEDOR



- ① Vidrio
- ② Hormigón pulido
- ③ Metal
- ④ Madera

Vidrio: material sólido inorgánico que es duro y quebradizo a la vez, sin forma definida.

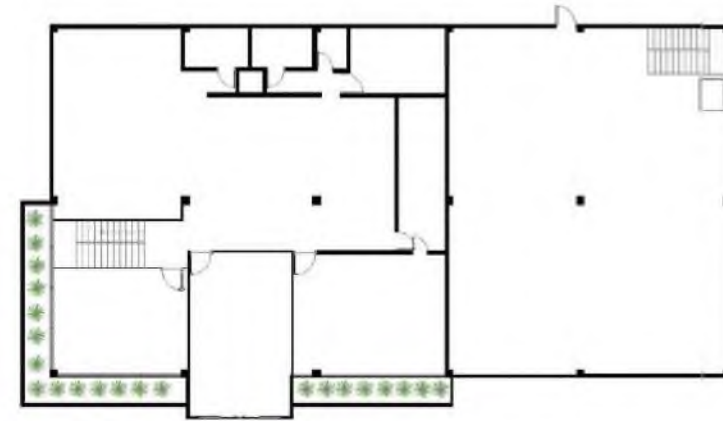
Hormigón pulido: es una mezcla de microcemento y polvo acrílico de alto rendimiento, que luego pasa a ser lijado y pulido para obtener una terminación lisa.

Metal: es un material sólido a temperatura ambiente que tiene un brillo característico y es buen conductor de la electricidad y del calor.

Madera: es un material natural, flexible y resistente con el que generan sus troncos los distintos tipos de árboles, es una materia prima abundante, renovable y fácil de trabajar.

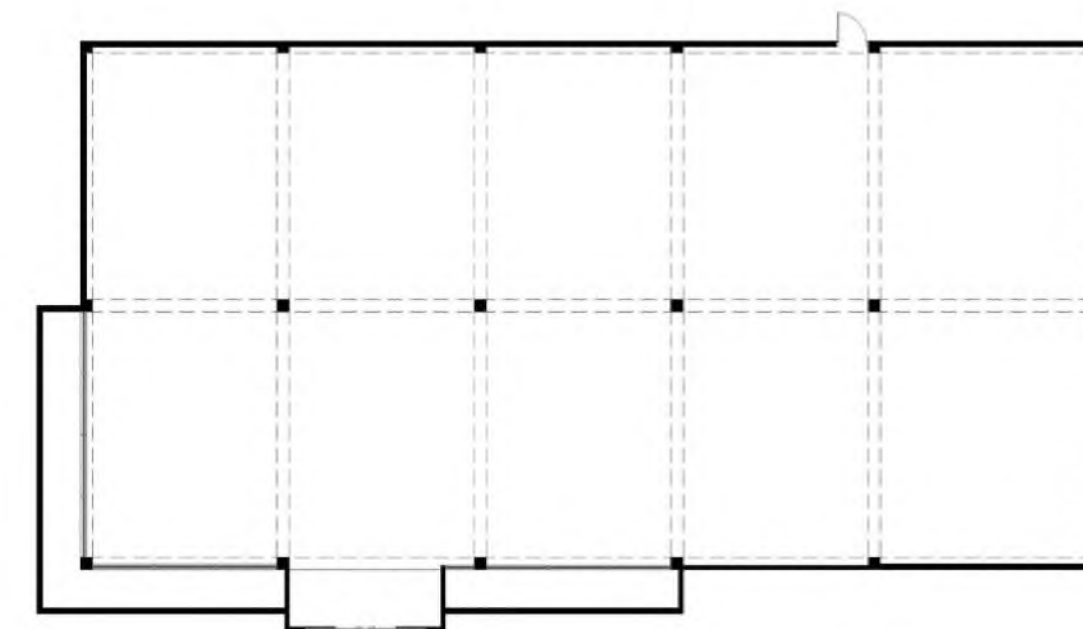
MORFOLOGÍA DEL CONTENEDOR

El contenedor está conformado geoméricamente por un prisma rectangular como elemento principal, al cual se adhieren otros cuerpos rectangulares que varían en sus dimensiones, estratégicamente ubicados sobre la cara frontal y base del mismo. En su interior se aprecia una distribución cuadriculada de sus espacios que responde al perímetro del contenedor.

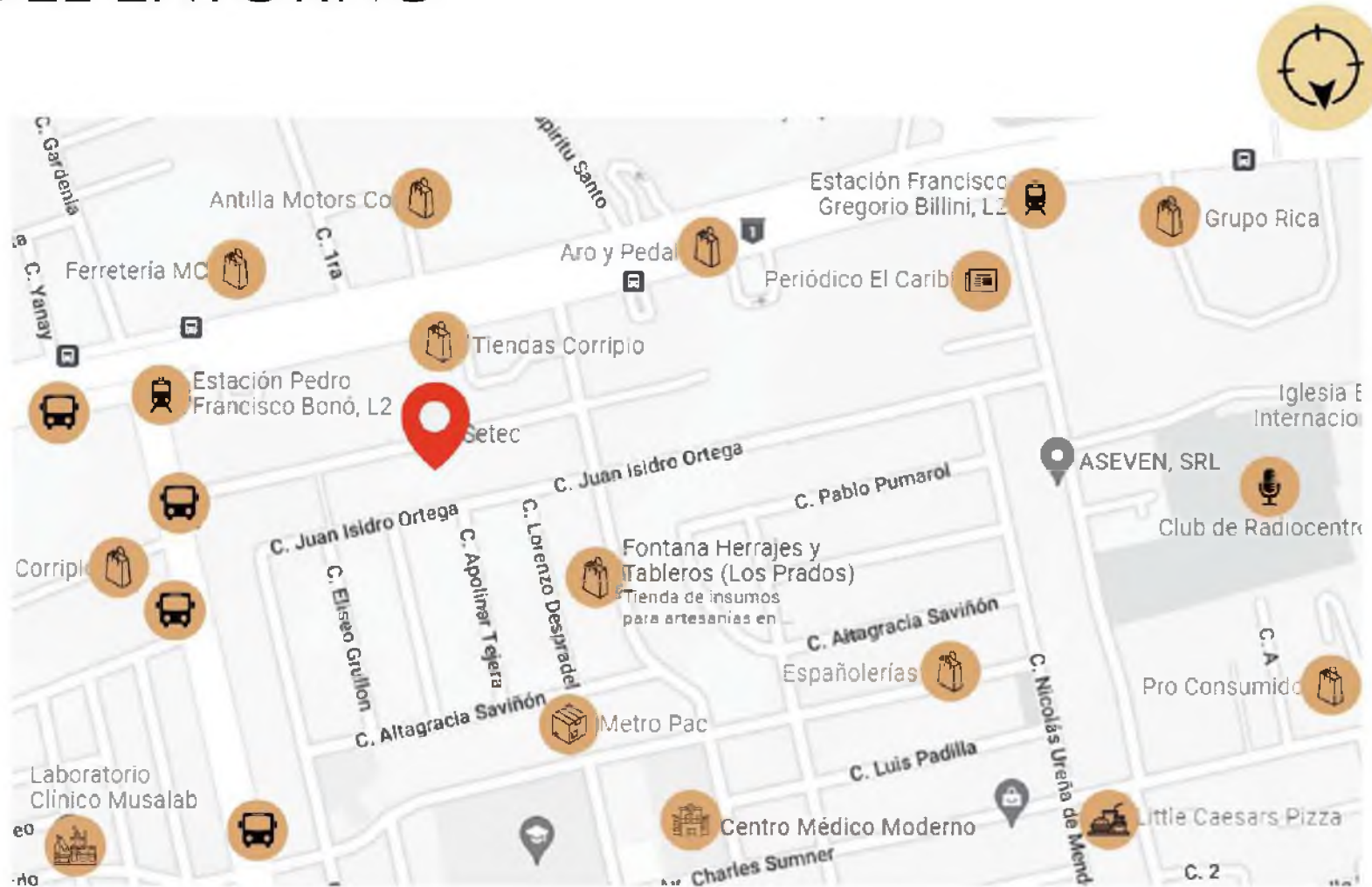



COMPORTAMIENTO ESTRUCTURAL

La estructura del contenedor es de tipo aporticada, que consiste en un sistema de construcción sólido y durable, cuyos elementos estructurales consisten en vigas y columnas conectadas a través de nudos, formando pórticos resistentes en las dos direcciones: verticales (columnas), y horizontales (vigas). Dejando la mampostería independiente de estos. Es decir, los muros divisorios solo representan una carga muerta sobre la losa.



PANORAMA EXISTENTE DEL ENTORNO



-  Ubicación del contenedor
-  Establecimientos de comida rápida
-  Tiendas
-  Laboratorio
-  Centro Médico
-  Courier
-  Radio
-  Periódico
-  Estación de metro
-  Paradas de autobus

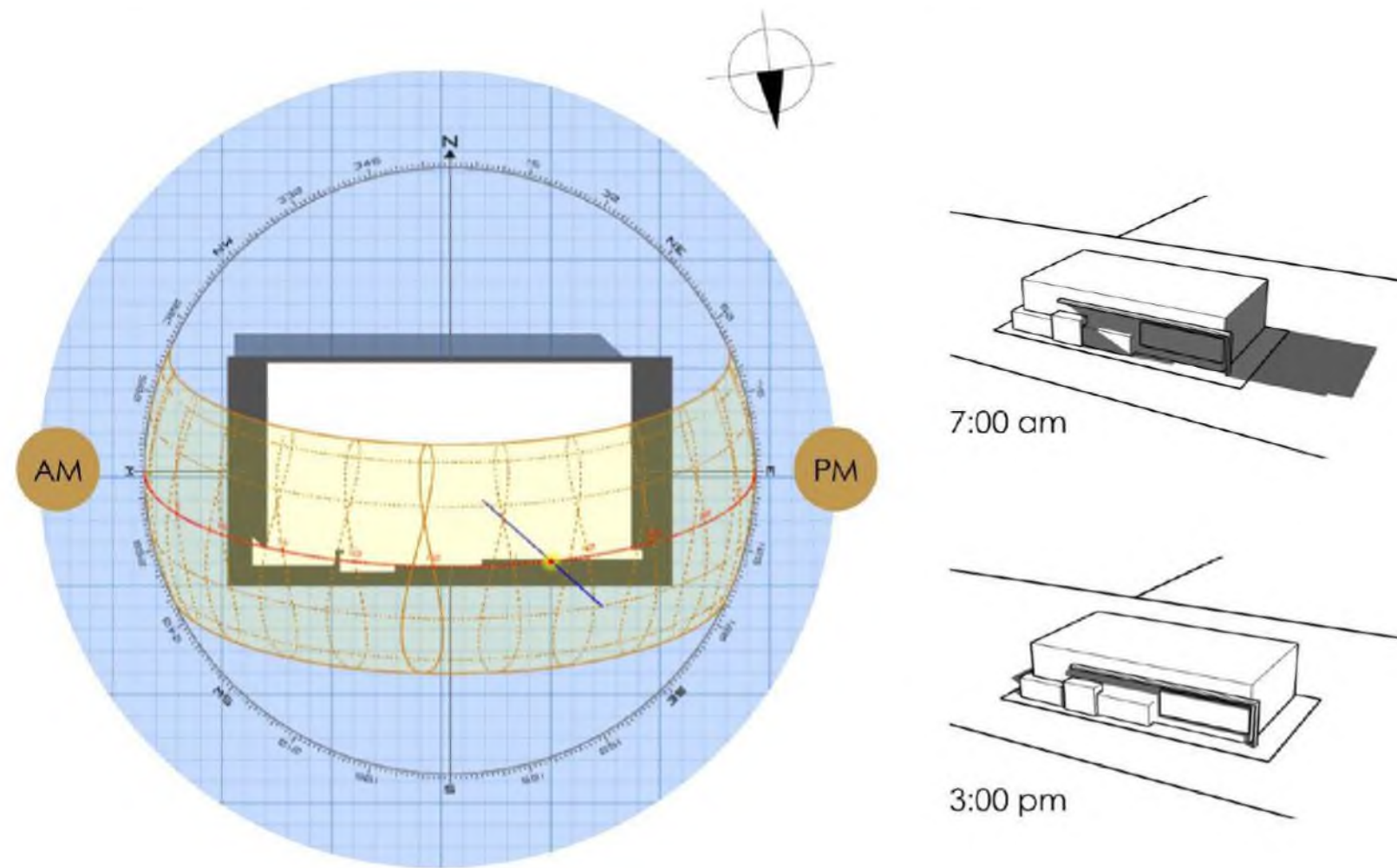
Examinando el contexto ambiental actual relacionado a la ubicación de nuestro contenedor podemos localizar establecimientos de carácter religioso, corporativos y comercial, siendo este último el más abundante en el área debido a que estos poseen una diversidad de productos o servicios que pueden ofrecer, justo lo que vemos plasmado en los alrededores de nuestro contenedor. El inmueble a intervenir, el asentamiento de la marca SETEC, está dentro de la categoría comercial teniendo en cuenta que ofrece soluciones eficientes para plantas eléctricas y ascensores.

Los usuarios que asiduamente aprovechan los servicios que se ofrecen en este inmueble se encuentran en las categorías socioeconómicas comprendidas entre media superior hasta alta, aquellos interesados en asesoría y/o compra de los productos que ofrece la marca.

Cabe destacar la presencia importante de transporte público en el entorno de nuestro contenedor, encontrando ruta de autobuses y estaciones de metro que facilitan el arribo a nuestro asentamiento.

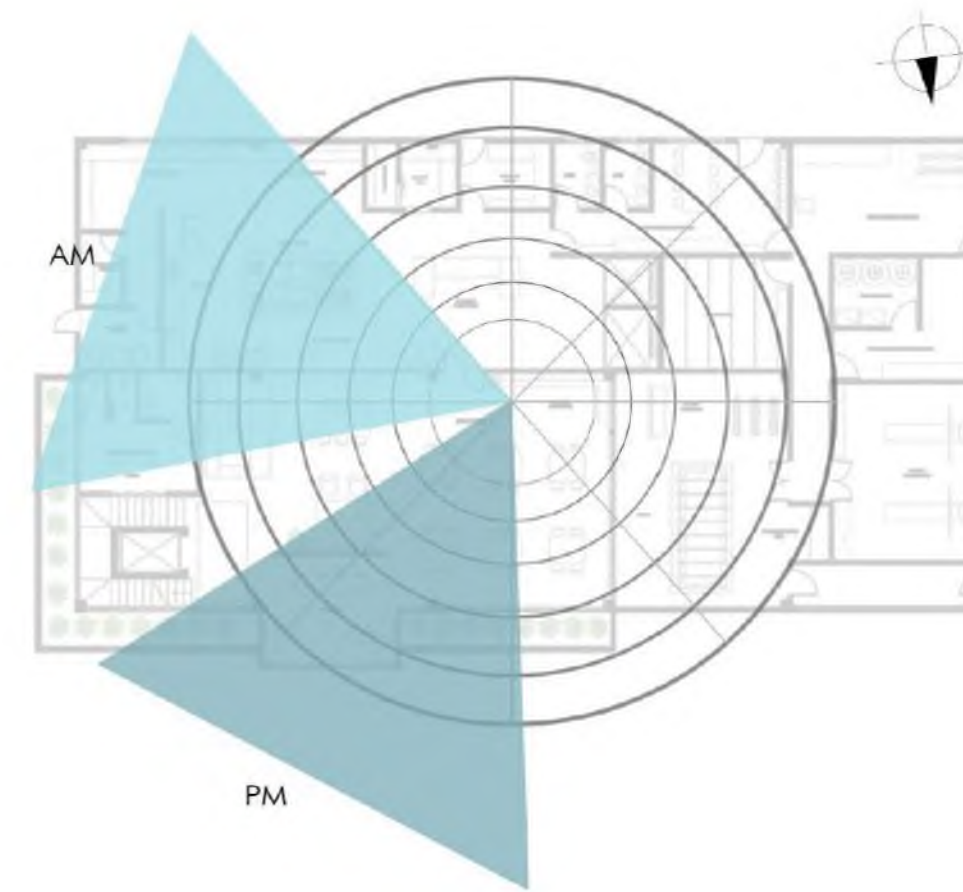
FACTOR CLIMÁTICO

El clima de República Dominicana es tropical cálido, que presenta una temperatura generalmente estable a lo largo de las estaciones, que ronda entre 25 y 35 °C. Las temperaturas más elevadas se alcanzan en verano entre los meses de julio y agosto, mientras que de noviembre a enero se modifican un poco disminuyendo a 18 °C, en regiones de gran altitud, y 24 °C en el resto del país. Dada la ubicación del contenedor la proyección de luz solar tiene mayor impacto en la fachada norte durante gran parte del día.



La ciudad de Santo Domingo está localizada en la ruta de los vientos alisios del noroeste, cuya dirección está a pequeños cambios producidos por la topografía del valle de Santo Domingo y por los edificios de la ciudad. Cerca de la costa, la dirección se modifica por el diferencial de temperatura entre las masas de tierra y agua, lo que hace que los vientos fluyan del mar hacia la tierra durante el día (SE) y de la tierra hacia el mar durante la noche (NE).

En nuestro proyecto hay aberturas en las diferentes caras del contenedor, lo que permite la circulación de los vientos en el interior del edificio.





6.0 MARCO PROGRAMÁTICO

6.1 Requisitos del usuario

6.2 Requisitos de actividades

Estudio de áreas
Programa de áreas
Diagrama de áreas

REQUISITOS DEL USUARIO

Definición y características

El restaurante étnico Lechonera Dindo va dirigido a un público familiar, lo cual nos brinda un rango de edades extenso que comprende tanto a niños, como a adultos y envejecientes. Esto podemos establecerlo en un rango de 10-60 años de edad en personas que se interesen en conocer y promover la gastronomía típica y criolla dominicana.

En cuanto al factor socioeconómico, nuestro usuario se ubica en las clases media baja, media superior y alta, tomando en cuenta el modelo de negocio de la marca y, por supuesto, el contexto del contenedor.

Usuario meta

Miembros de familia:

- Envejecientes
- Adultos
- Jóvenes
- Niños

Turistas

Usuario operativo, ejecutivo y profesional

Personal administrativo
Chef y cocineros
Camareros
Bartenders
Cajeras
Hosts o recepcionistas
Personal de limpieza





Definición de requerimientos espaciales del usuario

Teniendo en cuenta el tipo de establecimiento y el ambiente familiar y acogedor que se quiere transmitir, se busca proporcionar espacios donde se logren un equilibrio entre lo estético y funcional a través del manejo estratégico de los diferentes elementos de diseño, considerando en todo momento el papel importante que ha de desempeñar la luz natural.

Crear un amplio acceso visual entre los diferentes espacios de interiores, evitando así la generación de pasillos largos e innecesarios.

Diseñar un espacio para el disfrute del proceso de elaboración del producto principal, generando así una experiencia exclusiva para la marca.

Incorporar vegetación en diferentes áreas que le recuerden al usuario el país donde se encuentra ubicado este proyecto y cuya gastronomía pretende promover la marca.

Los espacios operativos, como la cocina y el bar, deben reflejar una comprensión total de los procedimientos que allí se realizarán, a través de la selección de materiales, diseño de mobiliarios y la aplicación y control de factores como la iluminación, temperatura y acústica.

Ofrecer confort en los diferentes espacios del proyecto corresponde un punto importante en el diseño del mismo debido a que esto contribuye a crear el ambiente acogedor que se busca para los usuarios.

ESTUDIO DE ÁREAS

ZONA PÚBLICA

Se constituye de áreas en las que pueden circular tanto visitantes como usuarios externos.

- Acceso
- Lobby / Recepción
- Bar
- Área de mesas
- Salón privado
- Baños públicos

ZONA PRIVADA

Es el conjunto de áreas que poseen acceso limitado, es decir, en las que solo pueden transitar usuarios específicos.

- Áreas producto principal:
 - o Recepción del producto crudo
 - o Cuarto frío
 - o Área de producción
 - o Refrigeración
 - o Área de cocción (horno)
 - o Área de despacho
 - o Zona de lavado de puyas
 - o Almacén

-Cocina:

- o Área de producción
- o Cocina caliente
- o Cocina fría
- o Cuarto frío
- o Congelador
- o Almacén
- o Área de limpieza
- o Área de emplatado
- o Área de despacho

-Estación de camareros

-Barra bar

-Bodega

ZONA DE SERVICIO

Las áreas que integran esta zona son únicamente utilizadas por usuarios de la administración y mantenimiento.

-Oficinas

administrativas

- o Oficina principal
- o Oficina secretaria/o
- o Of. Contabilidad

-Área de colaboradores

-Almacén de limpieza

-Cuarto de datos

-Baños de

colaboradores



PROGRAMA DE ÁREAS

	ÁREA	ACTIVIDADES
PÚBLICO	-Lobby / Recepción -Bar	-Dar la bienvenida, brindar servicio al cliente -Preparación de bebidas, consumo de alimentos y bebidas
	-Área de mesas	-Consumo de alimentos y bebidas, atención al cliente, interactuar
	-Salón privado	-Realizar reuniones, consumo de alimentos y bebidas
	-Baños públicos	-Uso sanitario (necesidades fisiológicas)
PRIVADOS	-Áreas producto principal:	
	• Recepción del producto	-Recibir el producto crudo por parte los proveedores
	• Cuarto frío	-Controlar la temperatura del producto recibido
	• Área de producción	-Sazonar y empugar el producto, preparar el sazón
	• Refrigeración	-Conservar el producto
	• Área de cocción (horno)	-Asar el producto
	• Área de despacho	-Entrega del producto en la presentación deseada
	• Zona de lavado de puyas	-Dar mantenimiento a las puyas
	• Almacén	-Guardar utensilios, puyas...
	-Cocina:	-Preparación previa de los alimentos (cortar, sazonar, entre otros)
• Área de producción	-Cocción de alimentos	
• Cocina caliente	-Preparación de platos fríos	
• Cocina fría	-Manipulación de productos frescos/ no elaborados	
• Cuarto frío	-Conservar y mantener alimentos a temperaturas muy frías	
• Congelador		

	ÁREA	ACTIVIDADES	
	• Almacén • Área de limpieza • Área de emplatado	-Guardar alimentos antes de ser utilizados -Lavado de utensilios de cocina -Preparar los platos que van a servirse directamente al cliente	
	-Estación de camareros -Barra bar	-Entrega de platos a camareros -Preparación de bebidas, lavado de utensilios	
	SERVICIOS	-Oficinas administrativas	-Trabajar, realizar llamadas telefónicas, recibir personas, almacenar
		• Oficina principal	
• Oficina secretaria/o			
• Of. Contabilidad			
-Área de colaboradores		-Guardar artículos personales	
-Almacén de limpieza		-Almacenar equipos y materiales de limpieza	
-Cuarto de datos	-Monitoreo		
-Baños de colaboradores	-Uso sanitario (necesidades fisiológicas)		

ÁREAS POR NIVELES

1

PRIMER NIVEL

Públicas:

- Recepción
- Área de mesas
- Bar
- Baños clientes
- Núcleo de circulación

Privadas:

- Área de empleados

Servicio:

- Cocina
- Ascensor de camareros
- Áreas de preparación producto principal
- Horno
- Área de limpieza
- Cuarto de basura

2

SEGUNDO NIVEL

Públicas:

- Salones
- Área de mesas
- Bar
- Baños clientes
- Núcleo de circulación

Privadas:

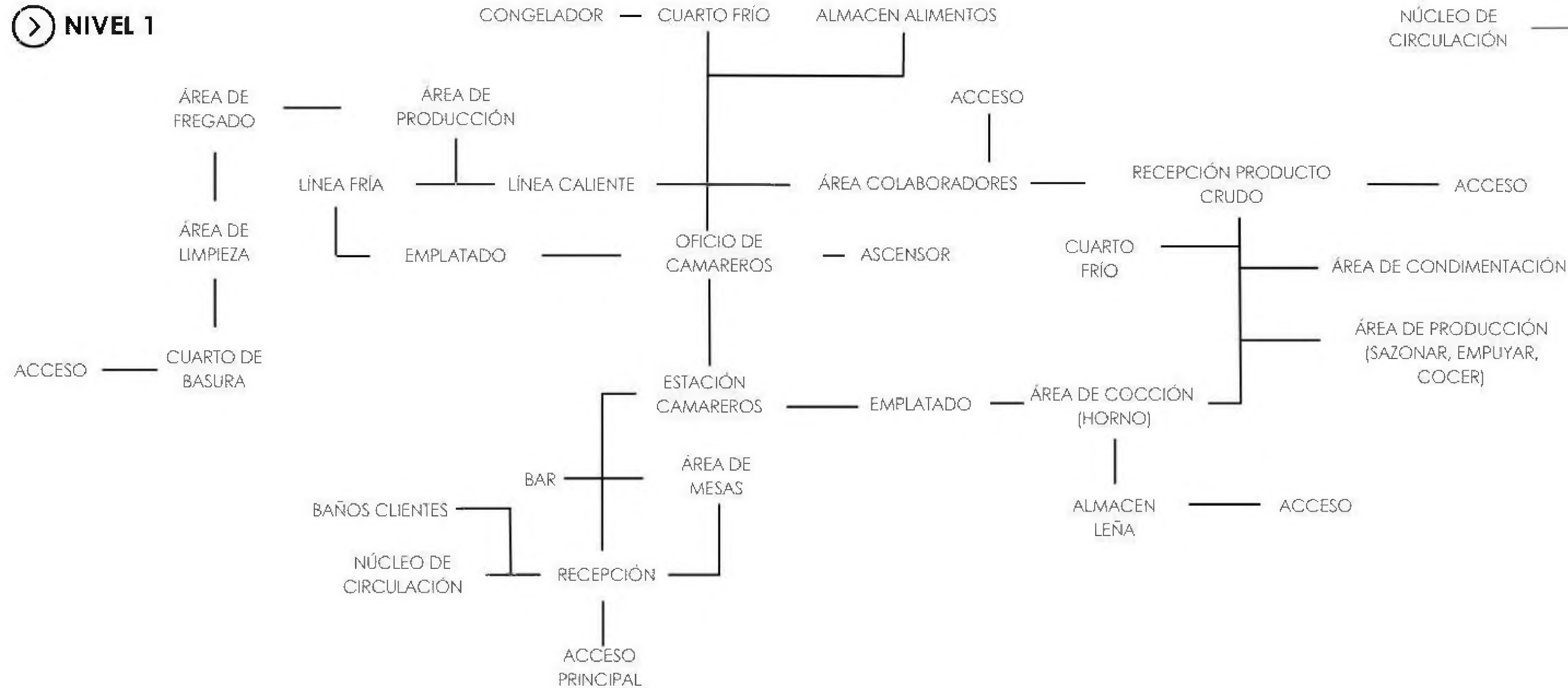
- Área administrativa

Servicio:

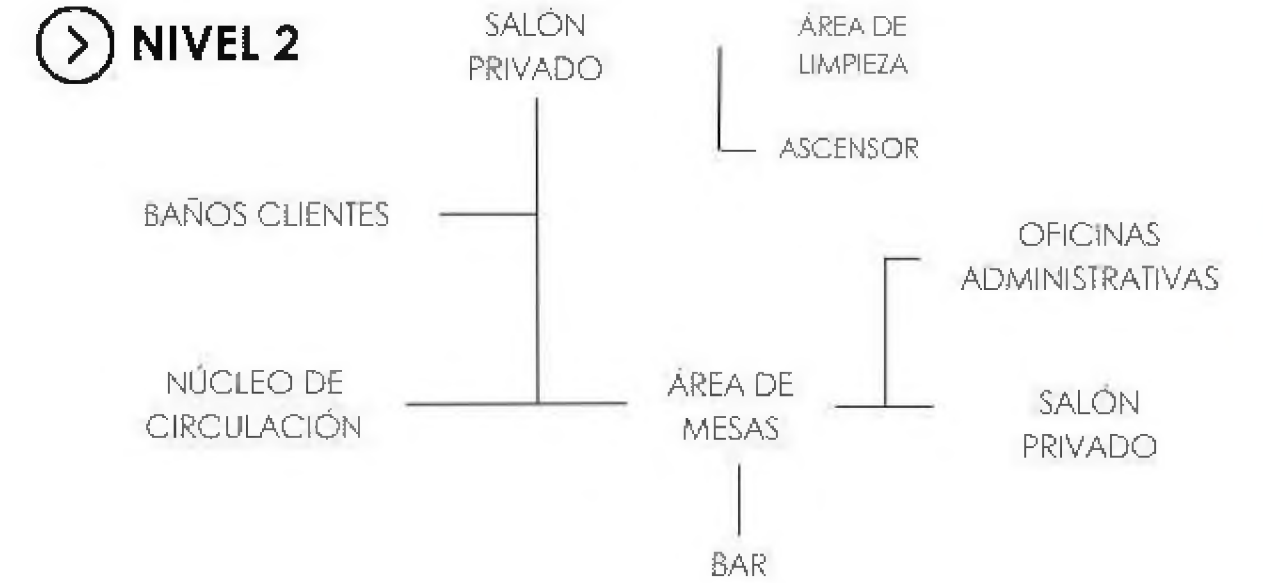
- Estación de camareros
- Área de limpieza
- Ascensor de camareros

DIAGRAMA DE ÁREAS

> NIVEL 1



> NIVEL 2



7.0 MARCO

CONCEPTUAL

7.1 Proceso conceptual

Concepto general
Ejes del concepto

7.2 Presentación gráfica del proyecto

Paleta de colores
Moodboard de materiales
Moodboard de iluminación

7.3 Zonificación como respuesta

7.4 Circulación y flujo de los usuarios





HOMENAJE A LA TRADICIÓN

Concepto general

Homenaje a la tradición es un acto consagrado al recuerdo de las costumbres y manifestaciones, específicamente del ámbito gastronómico, heredadas de generaciones anteriores, que forman parte indispensable del legado cultural de la República Dominicana.

Con el diseño de interiores de este proyecto se busca narrar nuestra historia, reconociendo nuestro origen, valorando nuestra trayectoria y celebrando lo nuestro, y así lograr crear ambientes que evoquen una conexión emocional con nuestras raíces.

Palabras claves:

- Memoria
- Raíces
- Cultura

RECONOCER NUESTRO ORIGEN

1er eje conceptual

Distinguir e identificar aquellos bienes materiales (tipos de alimentos, utensilios) e inmateriales (procesos, técnicas) que forman parte de nuestra identidad gastronómica y transmiten su esencia.

Recuerdo - Identidad - Legado



Esencia - Evolución - Innovación



VALORAR NUESTRA TRAYECTORIA

2do eje conceptual

Estimar el curso que, a lo largo del tiempo, ha tenido nuestra gastronomía, así como la capacidad que ha presentado de renovarse y actualizarse sin perder su esencia.

CELEBRAR LO NUESTRO

3er eje conceptual

Conmemorar nuestro patrimonio culinario, haciendo honor de su gran importancia en nuestras costumbres y manifestaciones culturales, al igual que en nuestra historia.

Diversidad - Sensación - Conexión emocional



PALETA DE COLORES

Calidez - Contraste - Alegría



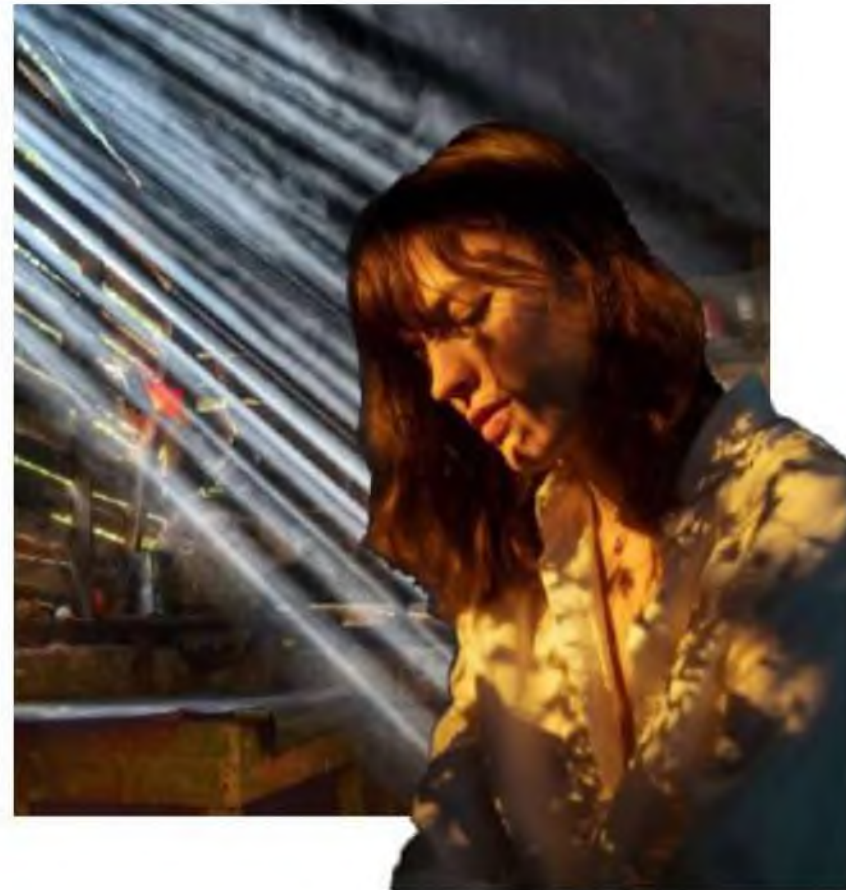
MOODBOARD DE MATERIALES



- 1. Microcemento arena
- 2. Madera roble
- 3. Porcelanato
- 4. Acero corten
- 5. Rattan
- 6. Barro
- 7. Papel tapiz
- 8. Listones de madera
- 9. Tela CANVAS
- 10. Mosaico hidráulico

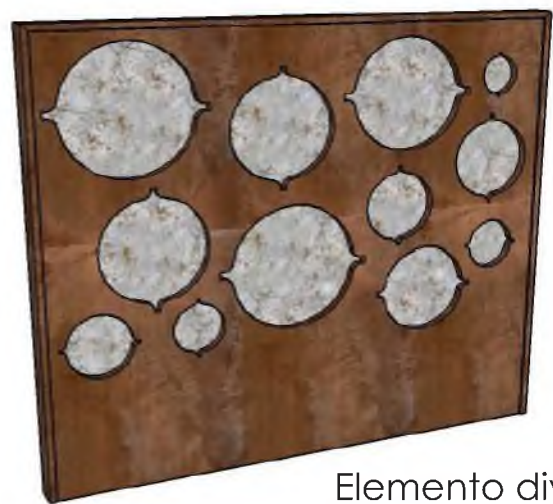
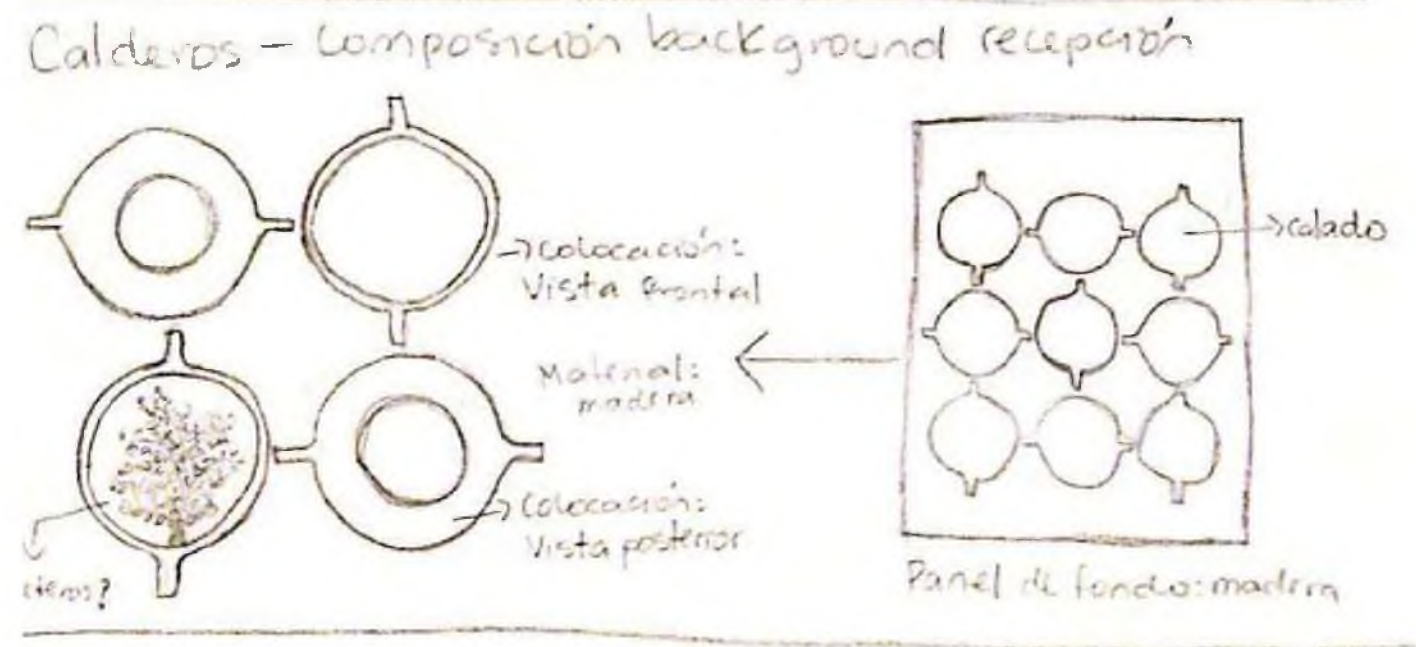
MOODBOARD DE ILUMINACIÓN

Cálida - Atractiva - Acogedora

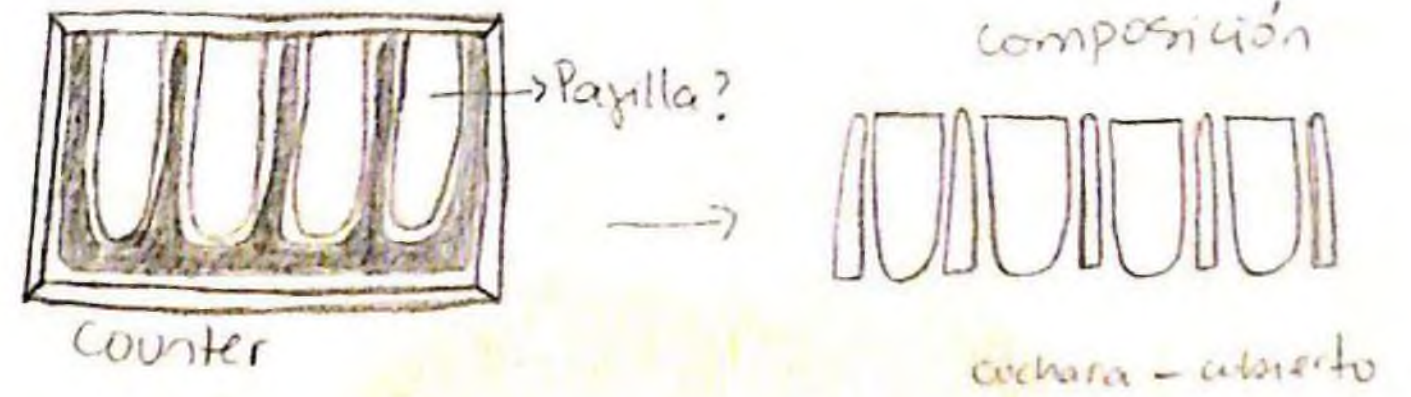


PROCESO DE DISEÑO

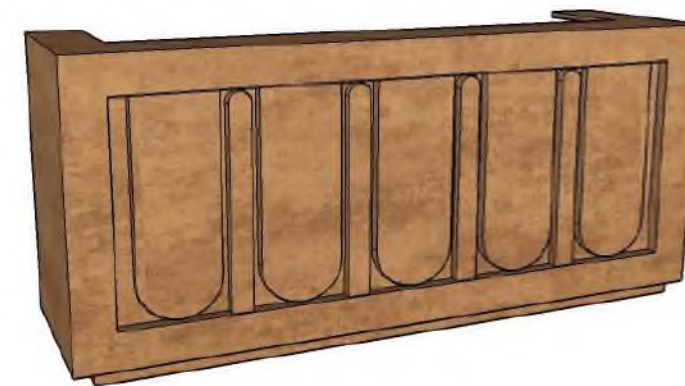
Sketches

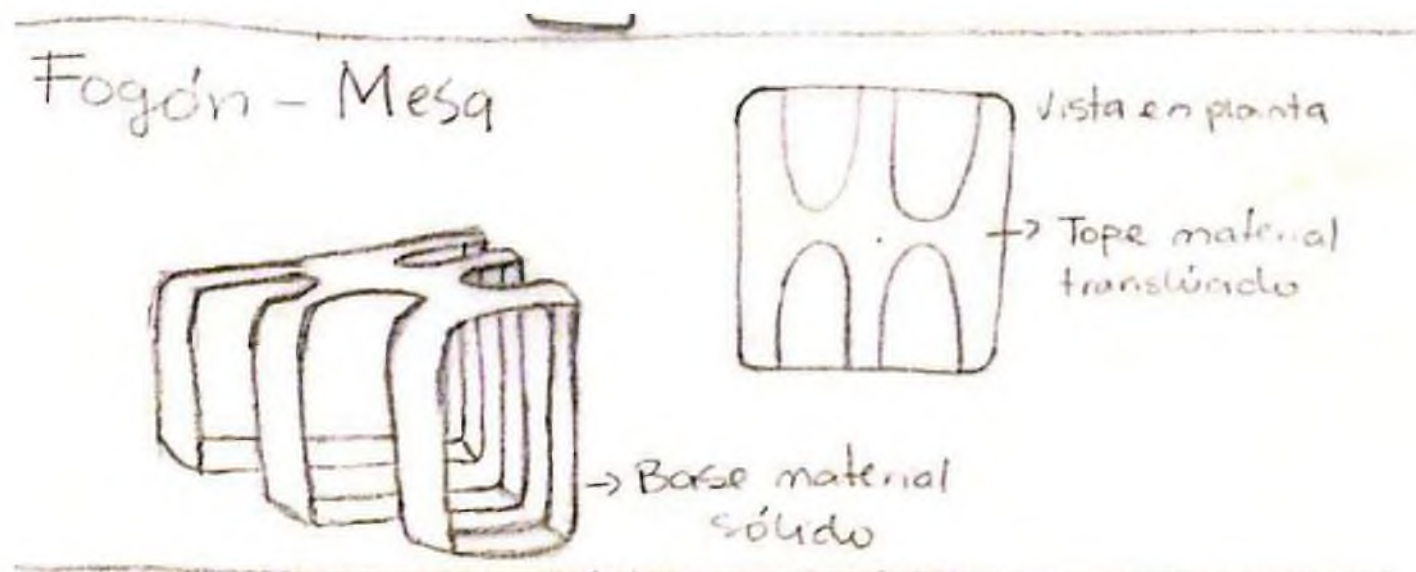


Elemento divisor

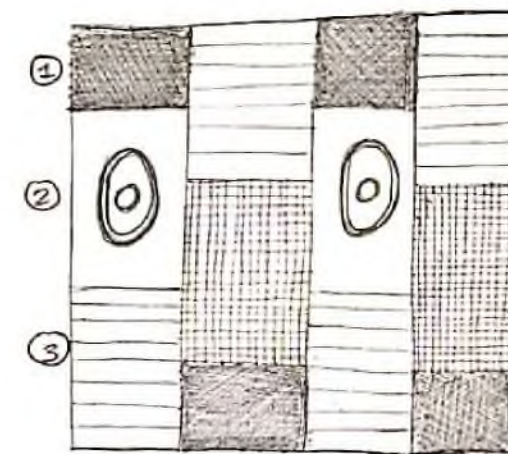


Counter recepción

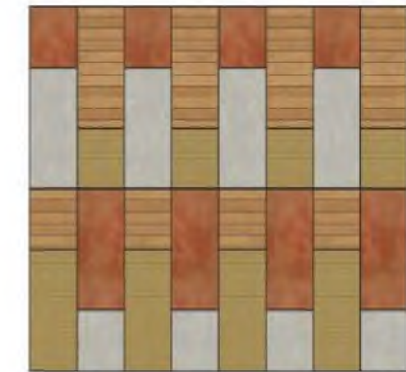




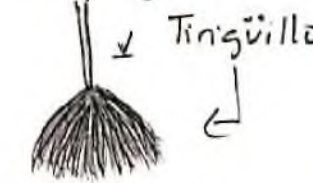
Salón privado (2do nivel)
Contemporary Vernacular



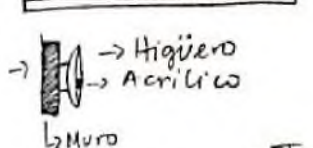
- Instagram spot
Fondo pared
- 1- Textura barro
 - 2- Cemento pulido
 - 3- Madera (listones)
 - 4- Fibra natural
 - 5- Apliques de pared (higüero)



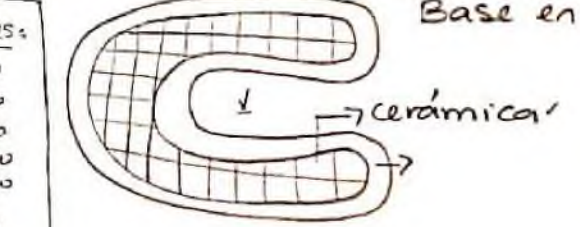
- Lámparas Colgantes



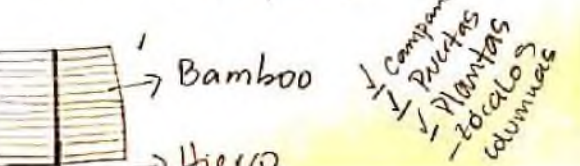
- Estantería
-



- Mesa comensales



- o
- flotante, que siga la forma curva de la pared.



PROCESO DE DISEÑO

Área de cocción



Bodega Garzón, Uruguay (Referencia Internacional)



Parador El Pino, San Fco. de Macorís (Referencia Nacional)



Área de cocción propuesta

Luego de analizar las referencias de la página anterior, se diseñó esta área rescatando algunos aspectos de las mismas, por ejemplo: colocación de muros de cristal que permitan al usuario visualizar el proceso de cocción del producto principal, así como la colocación de campana extractora que optimice la ventilación de esa área.

PROCESO DE DISEÑO

Área de cocción (elementos presentes)



Campana extractora
Potencia de extracción de
4,000 m³/h

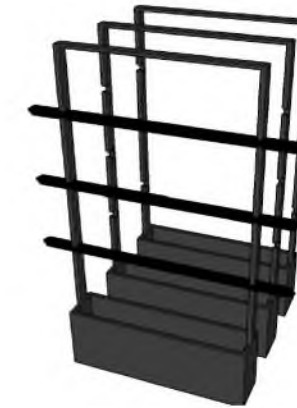


Horno de hormigón con
capacidad para 8 productos
a la vez.



Mueble de almacenamiento
de leña, con 3 niveles para
reunir la misma.
Material: hierro.

La leña debe estar
debidamente seccionada y
lista para su uso.



Mueble para colocar el
producto cuando está listo y
en espera de su uso.
Material: hierro.

En la parte inferior posee un
cajón para colocar brasa
que mantenga el producto
caliente.



Mesa para el longeoado y/o
envoltura del producto final,
dependiendo de lo que el
cliente desee.
Material: Madera e hierro.



Ventana tipo guillotina para
el paso del producto final en
la presentación que el cliente
haya pedido.
Material: aluminio, vidrio.

ZONIFICACIÓN SENSORIAL



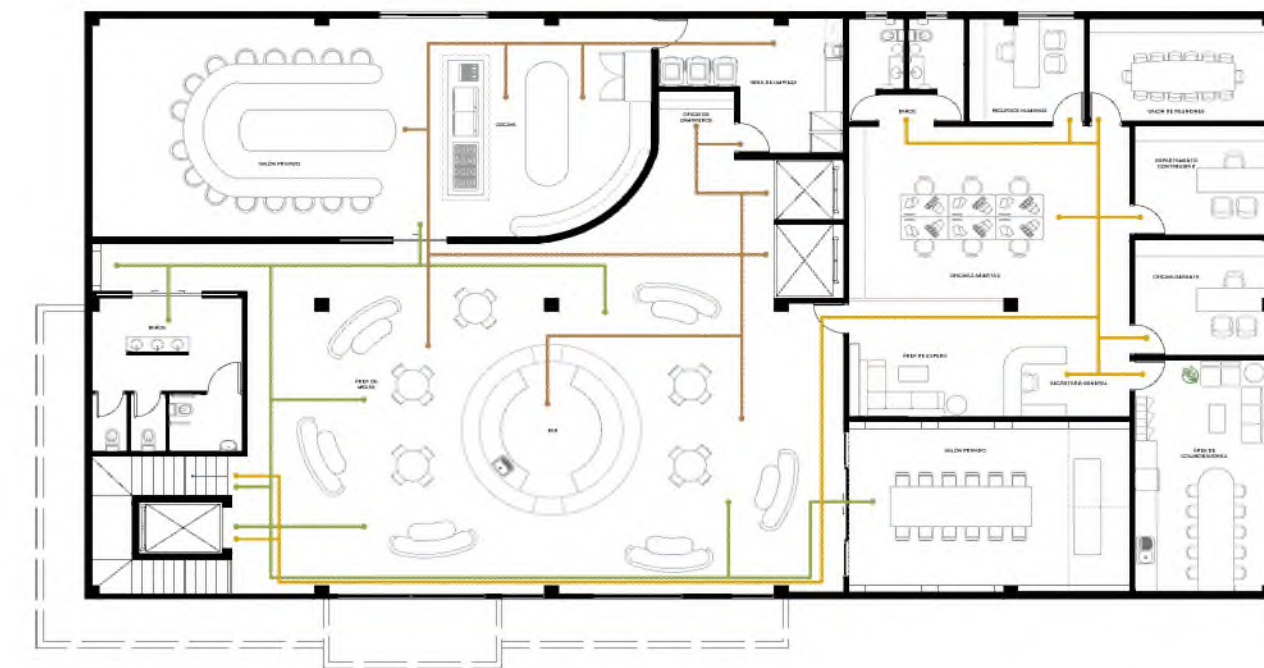
PLANTA DE FLUJO

El proyecto está dividido en tres flujos según la función:

- **Comensales** Es el recorrido del cliente que visita para consumir los productos de la marca. Posee acceso directamente desde la entrada principal a la recepción, de ahí pasa al área de mesas, baños o, en su defecto, al ascensor o escalera para tener acceso a las demás áreas sociales que se encuentran en el 2do nivel.
- **Servicios:** Cuentan con un acceso en la fachada posterior del edificio, de ahí se dirige a sus áreas de trabajo (cocina, preparación del producto principal, área de mesas para clientes). Cuenta además con un ascensor exclusivo para colaboradores que le lleva al 2do nivel, y con una ruta de desechos para el bote de los mismos.
- **Administrativo:** Tienen acceso desde la entrada principal recorriendo una parte de los comensales hasta llegar a la ascensor que les conducirá al 2do nivel donde se encuentran las oficinas. Cuentan con baños propios y área de empleados con su kitchenette.



Planta de flujo 1er nivel



Planta de flujo 2do nivel



8.0 MARCO PROYECTUAL

8.1 Memoria descriptiva del proyecto

8.2 Planimetría

8.3 Vistas 3D/Renders

MEMORIA DESCRIPTIVA

El proyecto está conformado por el diseño de los espacios interiores del restaurante étnico Lechonera Dindo, donde se busca generar un conexión emocional del entorno con el usuario que le permita tener sentimiento de pertenencia con el mismo, a fin de crear un vínculo que le invite a regresar en múltiples ocasiones.

Lechonera Dindo se caracteriza por preparar comida criolla de la República Dominicana, en especial cerdo asado en puya a la leña, lo que nos motivó a tomar como concepto "*Homenaje a la tradición*" con el se buscó celebrar la gastronomía dominicana, tomando en cuenta sus orígenes y evolución en el tiempo.

En los 2 niveles que posee el edificio intervenido se encuentran diversas áreas sociales, tanto abiertas como privadas, en las que se pueden apreciar la convivencia de materiales directamente relacionados con el campo dominicano (madera, cemento, fibras naturales) así como ambientes que nos recuerdan técnicas de preparación de alimentos características de nuestra gastronomía.

ÍNDICE DE PLANOS

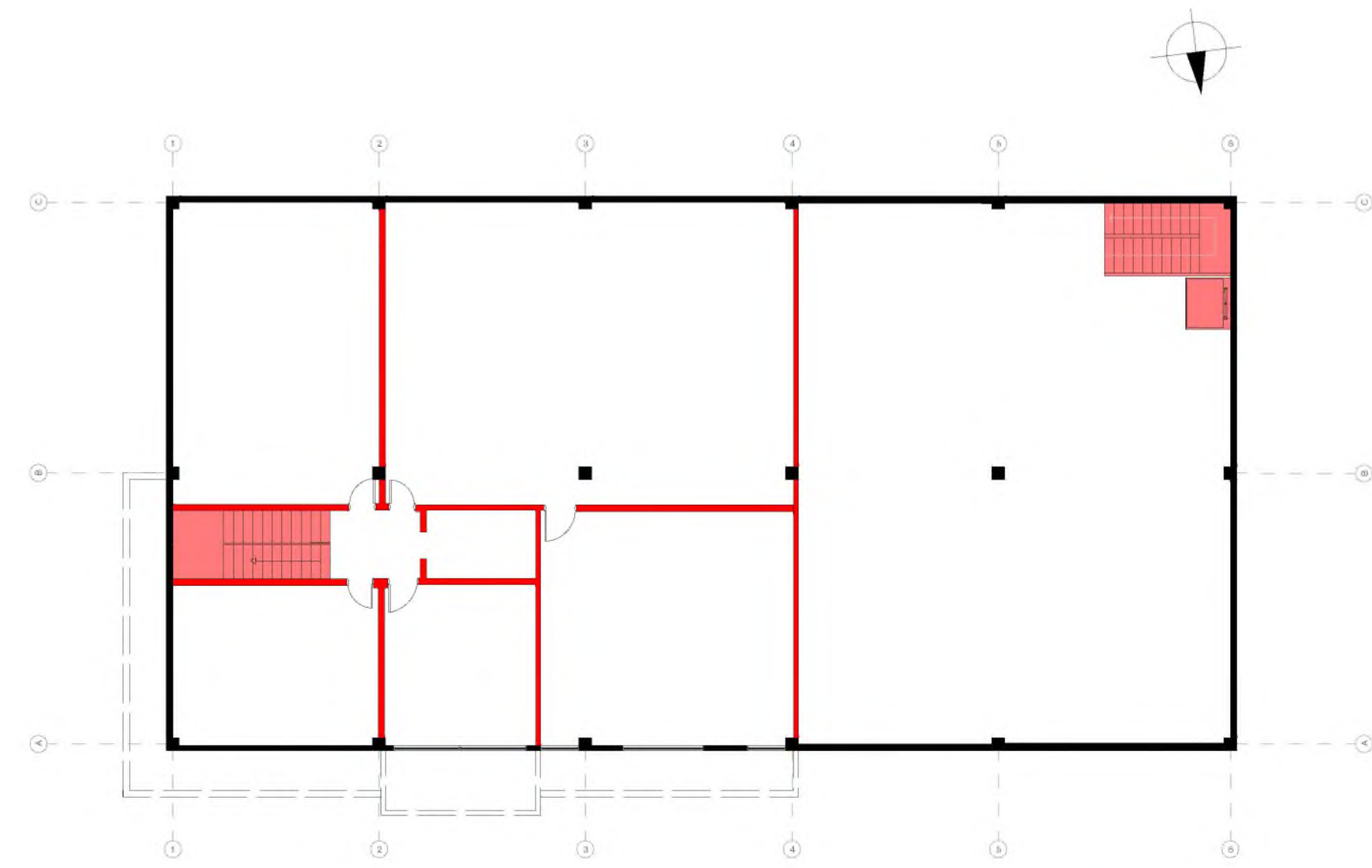
- Plantas de demolición
- Plantas de intervención propuesta
- Plantas dimensionadas
- Planta de conjunto
- Plantas arquitectónicas amuebladas
- Plantas de revestimientos y terminaciones
- Plantas de mobiliario
- Plantas de puertas y ventanas
- Plantas de techos
- Plantas de luminarias
- Plantas instalaciones eléctricas
- Plantas de señalética
- Detalle de áreas
- Secciones

PLANTAS DE DEMOLICIÓN



01 PLANTA DE DEMOLICIÓN 1ER NIVEL
1:175

- ELEMENTOS A DEMOLER
- ELEMENTOS A CONSERVAR
- ELEMENTOS A AÑADIR



02 PLANTA DE DEMOLICIÓN 2DO NIVEL
1:175

- ELEMENTOS A DEMOLER
- ELEMENTOS A CONSERVAR
- ELEMENTOS A AÑADIR



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA DE DEMOLICIÓN
 1ER NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

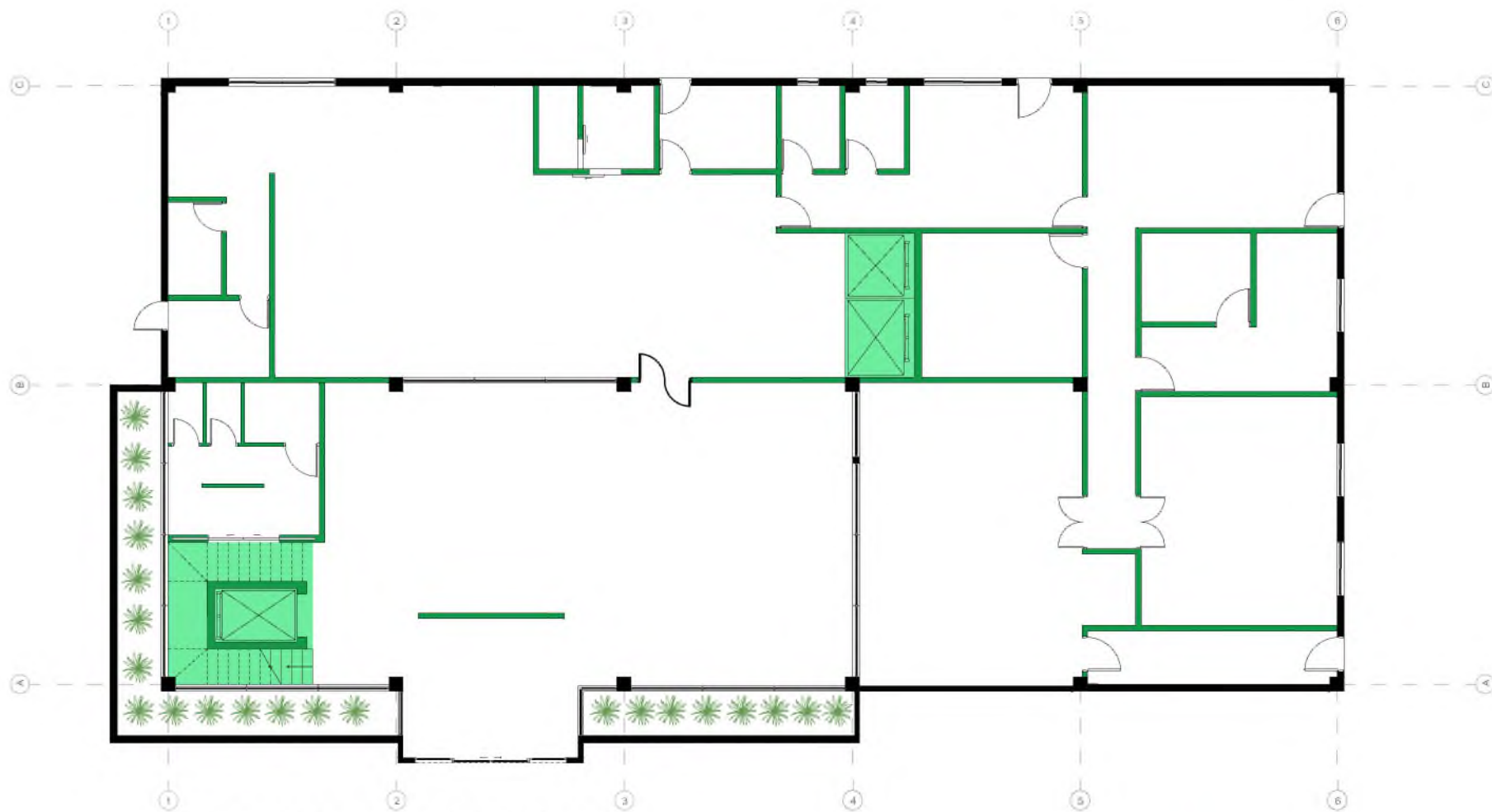
SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA DE DEMOLICIÓN
 2DO NIVEL
ESCALA
 1: 175

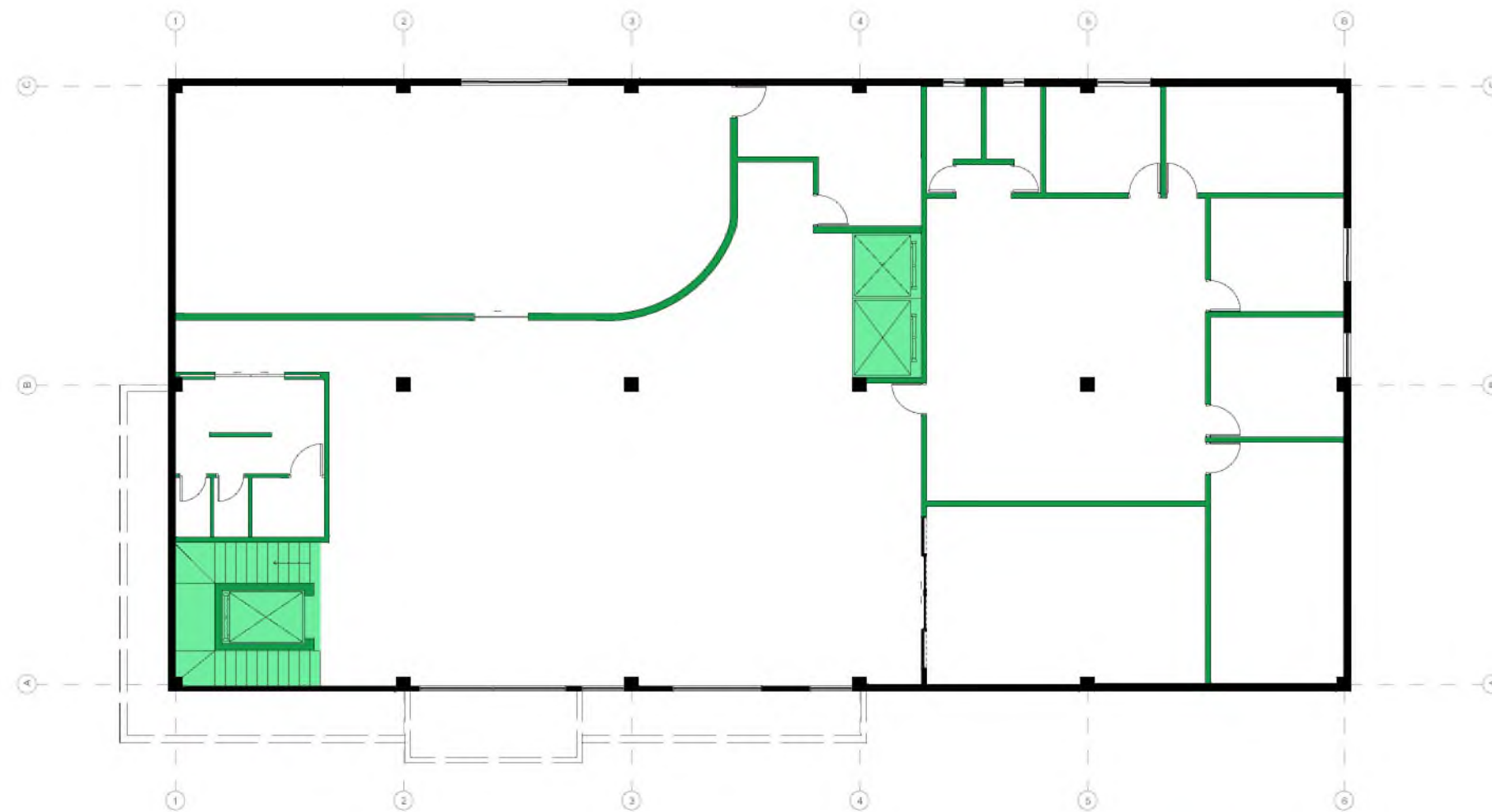
FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/

PLANTAS DE INTERVENCIÓN PROPUESTA



01 PLANTA DE MUROS A AÑADIR 1ER NIVEL
1:175

- ELEMENTOS A DEMOLIR
- ELEMENTOS A CONSERVAR
- ELEMENTOS A AÑADIR



02 PLANTA DE INTERVENCIÓN 2DO NIVEL
1:175

- ELEMENTOS A DEMOLIR
- ELEMENTOS A CONSERVAR
- ELEMENTOS A AÑADIR



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA DE INTERVENCIÓN
 1ER NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

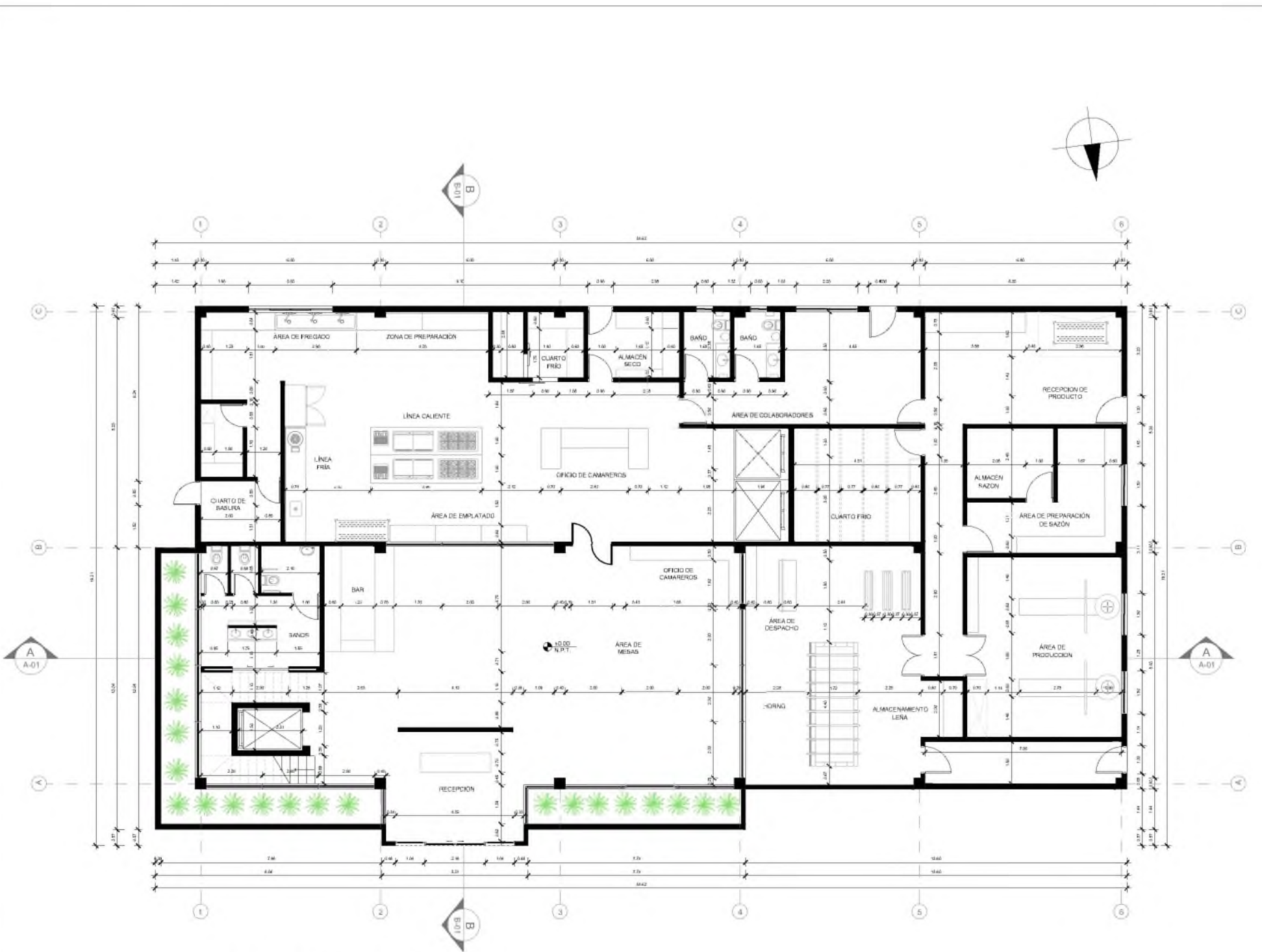
SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

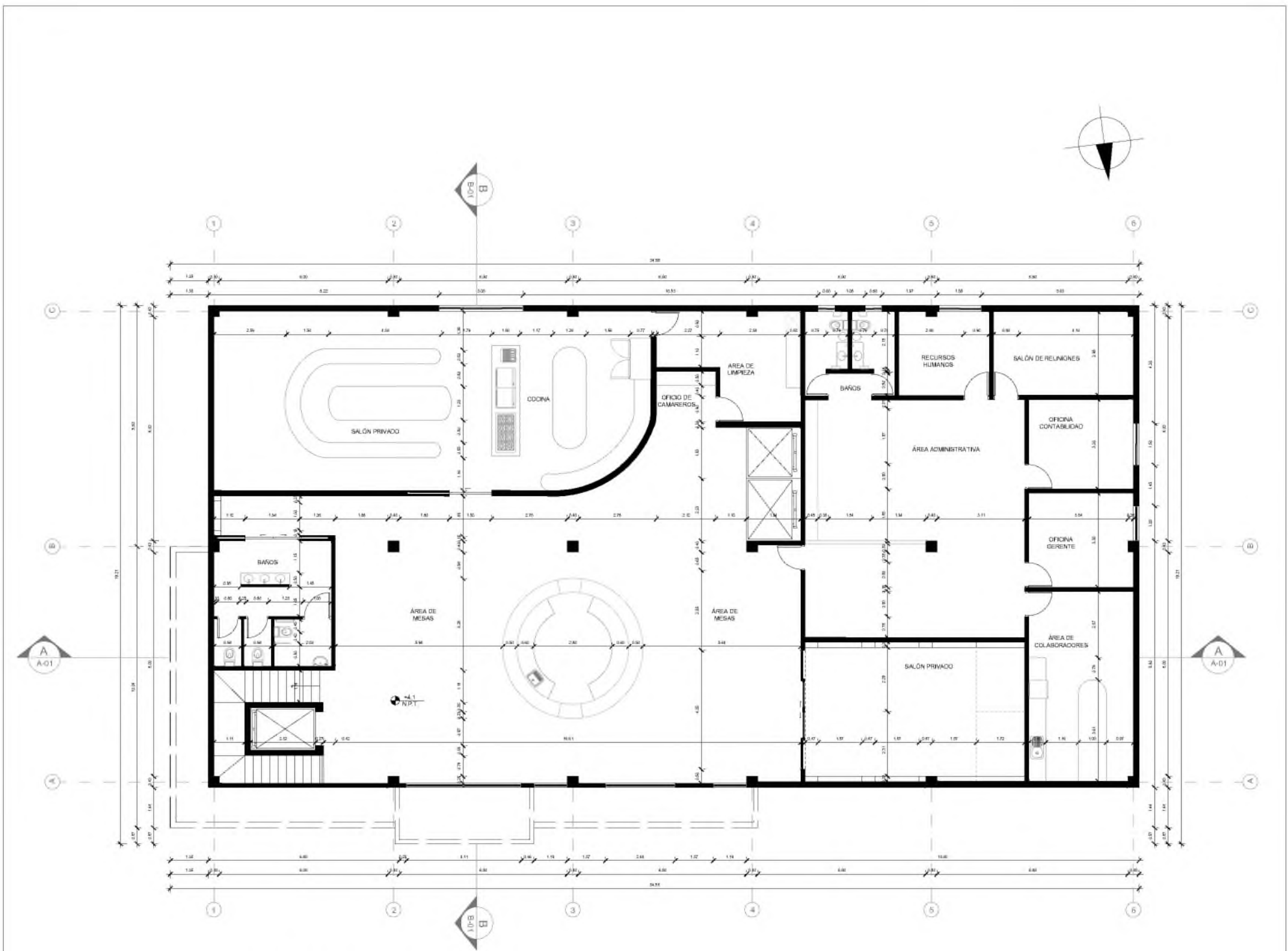
TÍTULO PLANO
 PLANTA DE INTERVENCIÓN
 2DO NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/

PLANTAS DIMENSIONADA



01 PLANTA DIMENSIONADA 1ER NIVEL
1:175



02 PLANTA DIMENSIONADA 2DO NIVEL
1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA ARQ. DIMENSIONADA
1ER NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA ARQ. DIMENSIONADA
2DO NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/

PLANTAS

ARQUITECTÓNICAS



01 PLANTA DE CONJUNTO
1:250



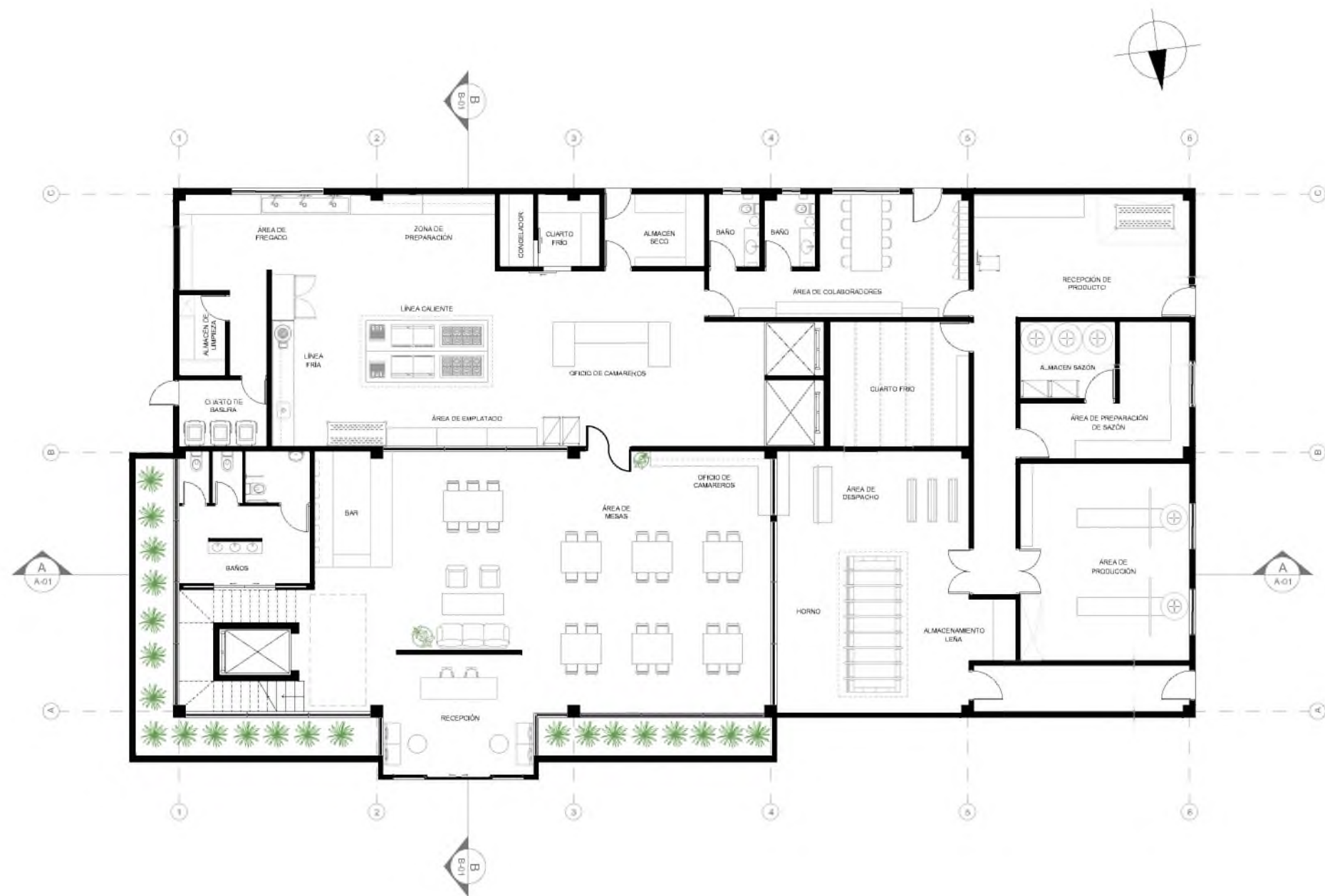
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

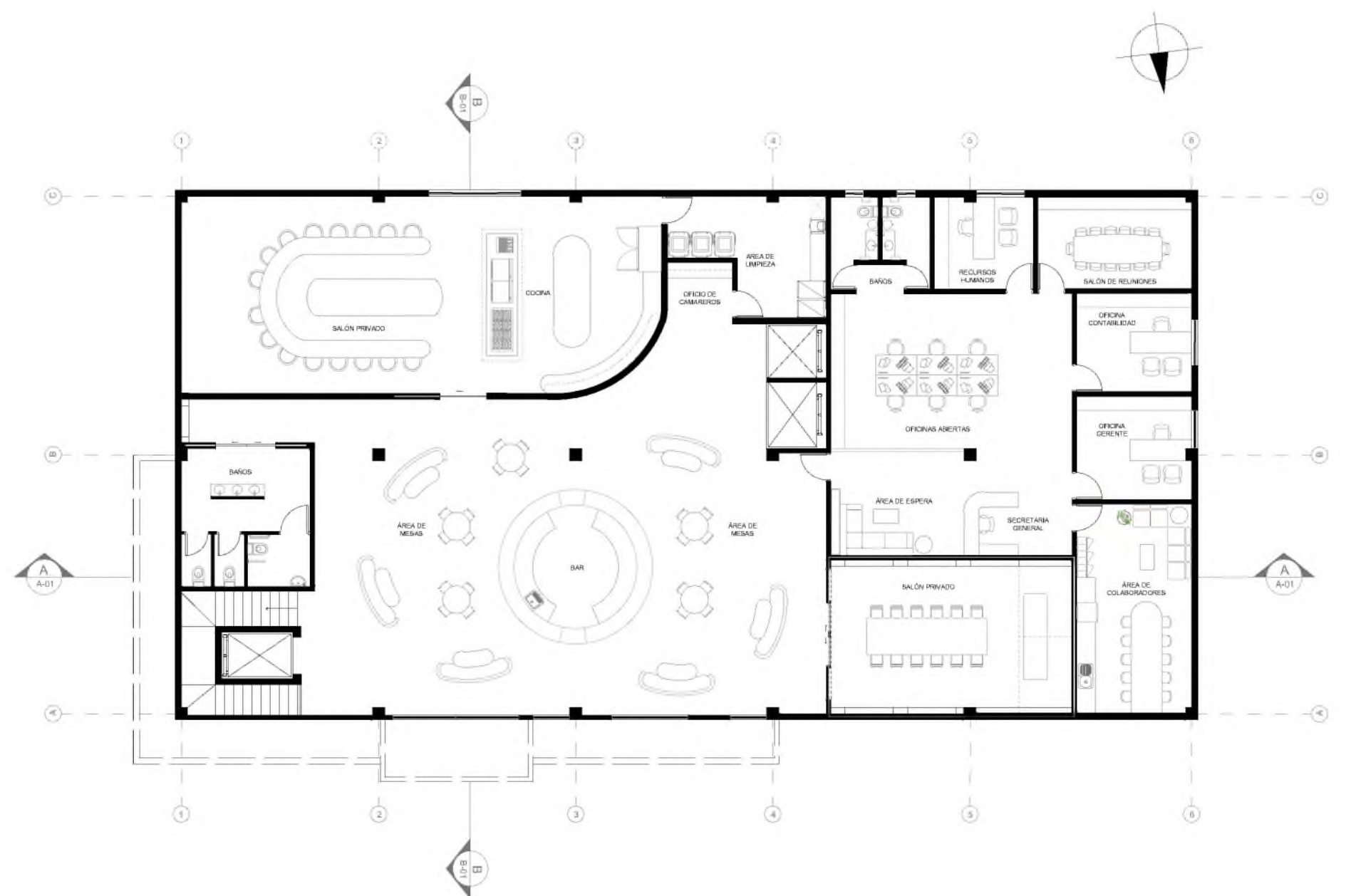
PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA ARQ. DE CONJUNTO
ESCALA
1: 250

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



01 PLANTA AMUEBLADA 1ER NIVEL
1:175



02 PLANTA AMUEBLADA 2DO NIVEL
1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA ARQ. AMUEBLADA
 1ER NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA ARQ. AMUEBLADA
 2DO NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/

TERMINACIONES Y REVESTIMIENTOS

Terminación de piso → **TP1** ← Numeración piso



TP1

American Holbrook clay
Porcelanato
0.60 m x 0.60 m



TP6

Daltile Pewter EM31
Porcelanato
0.40 m x 1.20 m



TP2

Seville cotto
Cerámica
0.40 m x 0.40 m



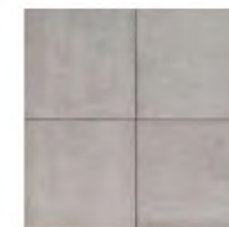
TP3

Maison breige Legni
Porcelanato
0.20 m x 1.00 m



TP4

Dark concrete
Gres porcelánico
0.60 m x 0.60 m



TP5

Cemento pulido
Gres porcelánico
0.60 m x 0.60 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO

UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
LEYENDA DE TERMINACIONES
Y REVESTIMIENTOS

FECHA
JULIO 2023

HOJA
01/

Tipo de revestimiento

TR1

Numeración revestimiento



TR1

Microcemento
Tono arena



TR6

Cemento pulido
Gres porcelánico
0.60 m x 0.60 m



TR11

Eden natural
Papel tapiz



TR16

Paneles
Madera de palma



TR2

Acero corten
Metal oxidado



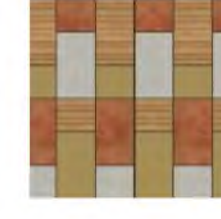
TR7

SW 7004 Snowbound
Pintura



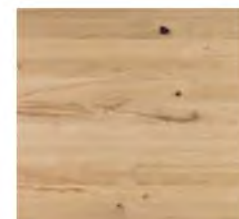
TR12

Seville cotto
Cerámica
0.40 m x 0.40 m



TR17

Paneles a medida
Composición de
diferentes materiales



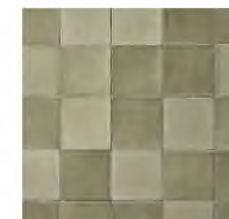
TR3

Paneles de MDF
Acabado madera roble



TR8

CASA MIA
Marble beige
Papel Tapiz



TR13

Stone Ivory Pea Green
Cerámica
0.20 m x 0.20 m



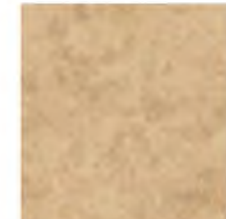
TR18

Tobago weave T57111
Papel tapiz



TR4

Microcemento
Tono musgo



TR9

Microcemento
Tono Albero RAL 1002



TR14

Listones MDF
Acabado madera roble



TR5

Ladrillos
Tono natural de barro



TR10

Tan Faux
Papel tapiz



TR15

Espejo
Clear



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
LEYENDA DE TERMINACIONES
Y REVESTIMIENTOS

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
LEYENDA DE TERMINACIONES
Y REVESTIMIENTOS

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



01 PLANTA DE TERMINACIONES Y REVESTIMIENTOS 1ER NIVEL
1:175



02 PLANTA DE TERMINACIONES Y REVESTIMIENTOS 2DO NIVEL
1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA DE TERMINACIONES Y
REVESTIMIENTOS 1ER NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA DE TERMINACIONES Y
REVESTIMIENTOS 2DO NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/

PLANTAS DE MOBILIARIO

Mueble → **M1** ← Numeración mueble



M1

Mesa de centro redonda
Ø 0.60 m
Madera



M6

Silla Maragogi
0.51 m x 0.61 m
Madera, rattan



M2

Sofá de 2 plazas
1.36 m x 0.56 m
Metal, rattan



M7

Sofá de 3 plazas
2.35 m x 0.78 m
Madera laqueada, mimbre



M2

Counter
2.50 m x 0.70 m
Terminación en microcemento tintando



M8

Mesa rectangular
2.00 m x 0.70 m
Madera, hierro



M4

Silla giratoria HATTEFJALL
IKEA
Gunnared beige



M9

Butacas
0.65 m x 0.70 m
Madera laqueada, mimbre



M5

Mesas rectangulares
1.30 m x 1.00 m
Madera, resina, hierro



M10

Mesa rectangular
2.00 m x 0.70 m
Madera, hierro



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
LEYENDA DE
MOBILIARIO

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



M11
Mueble para camareros
3.90 m x 0.50 m
Madera, hierro



M16
Silla Hannah
0.45 m x 0.41 m
Madera, rattan



M21
Taburetes
0.65 m x 0.50 m
Madera



M26
Silla de visita
0.56 m x 0.59 m
Madera



M12
Asiento a la medida
4.09 m x 0.50 m
Madera, hierro



M17
Silla Waral
0.45 m x 0.41 m
Madera, rattan



M22
Mesa a la medida
MDF terminación
microcemento tintado



M27
Mueble de
almacenamiento
3.74 m x 0.44 m
Madera, hierro



M13
Mesa auxiliar
1.20 m x 0.30 m
Madera laqueada



M18
Mesa redonda
Ø 0.90 m
Madera, mármol



M23
Mesa
3.93 m x 1.20 m
Madera



M14
Mesa a la medida
2.50 m x 1.00 m
Madera laqueada, hierro



M19
Sofá a la medida
2.44 m x 0.50 m
Bambú



M24
Mesa
2.80 m x 0.75 m
Madera



M15
Casilleros
0.43 m x 0.32 m
Metal laqueado

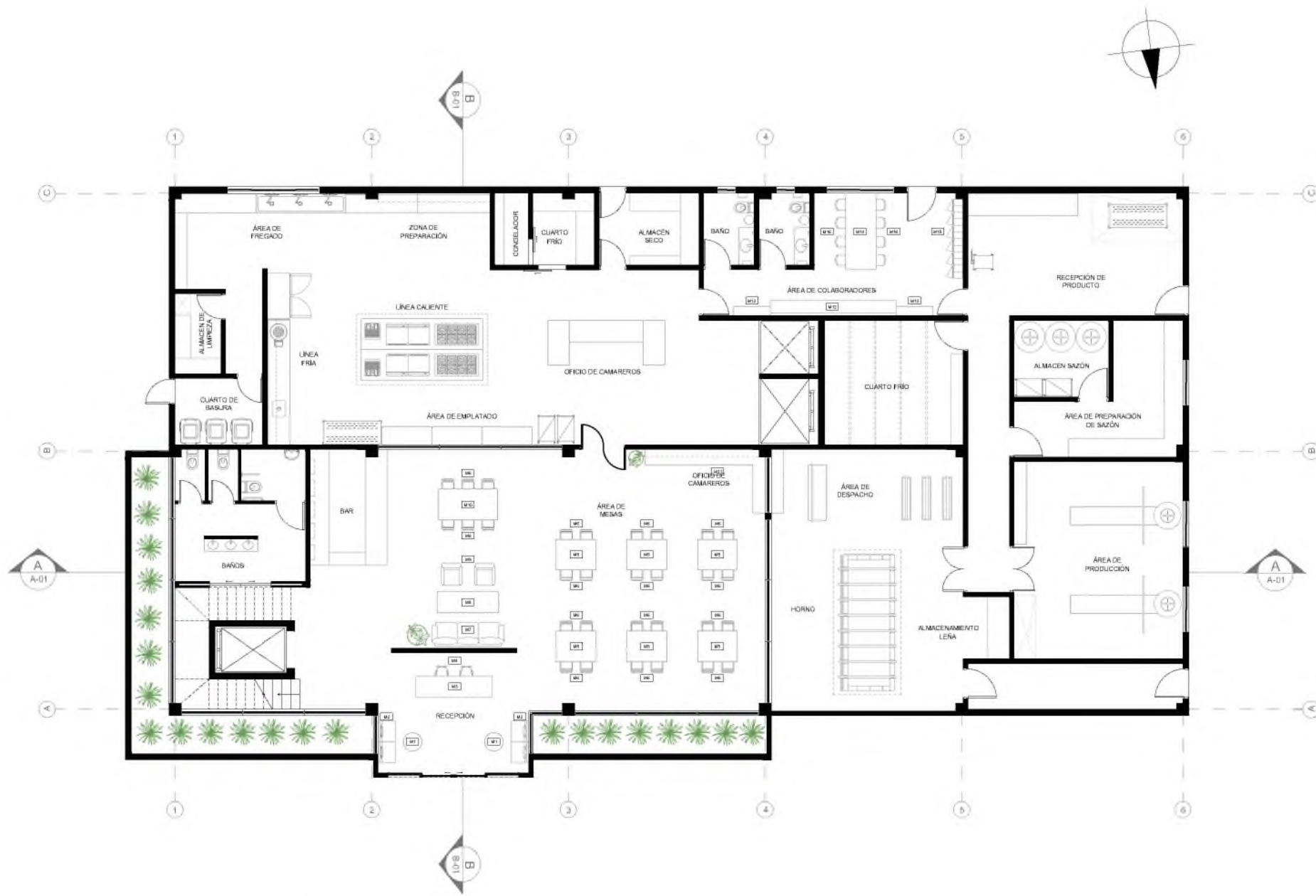


M20
Mesa orgánica
1.30 m x 0.50 m
Madera, mármol

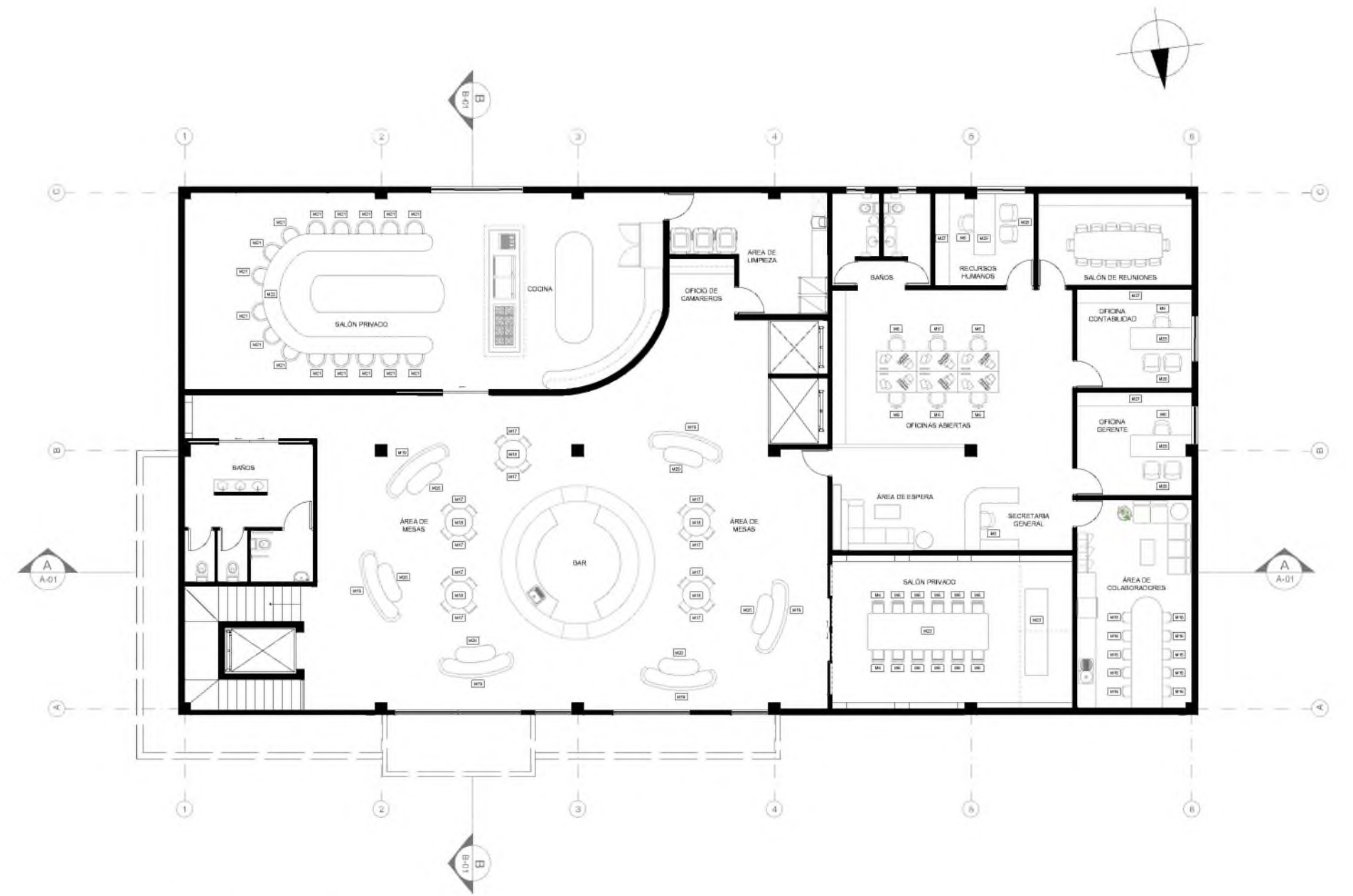


M25
Escritorio ejecutivo
2.00 m x 0.70 m
MDF laqueado





01 PLANTA DE MOBILIARIO 1ER NIVEL
1:175



02 PLANTA DE MOBILIARIO 2DO NIVEL
1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA DE MOBILIARIO
1ER NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA DE MOBILIARIO
2DO NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/

PLANTAS DE PUERTAS Y VENTANAS

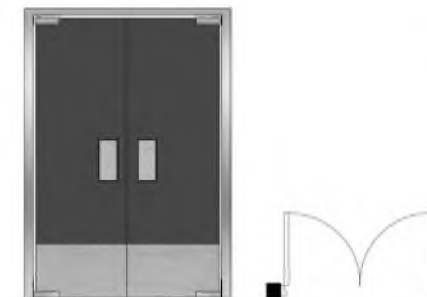
Puerta → **P1** ← Numeración puerta



P1
Puerta corrediza automática
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 4
Dimensiones: 4.25 m x 2.20 m



P5
Puerta batiente doble
Material: madera
Hojas: 2
Dimensiones: 1.50 m x 2.50 m



P9
Puerta batiente doble
Material: acero inoxidable laqueado
Hojas: 2
Dimensiones: 1.50 m x 2.10 m



P2
Puerta corrediza de bolsillo
Material: madera, vidrio
Hojas: 2
Dimensiones: 2.00 m x 2.10 m



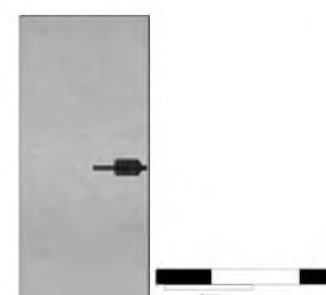
P6
Puerta batiente simple
Material: acero inoxidable
Hojas: 1
Dimensiones: 0.90 m x 2.10 m



P10
Puerta corrediza de bolsillo
Material: madera
Hojas: 1
Dimensiones: 1.50 m x 2.10 m



P3
Puerta batiente simple
Material: madera
Hojas: 1
Dimensiones: 0.80 m x 2.10 m



P7
Puerta corrediza hermética
Material: acero inoxidable
Hojas: 1
Dimensiones: 0.90 m x 2.10 m



P4
Puerta batiente simple
Material: madera
Hojas: 1
Dimensiones: 1.00 m x 2.10 m



P8
Puerta batiente simple
Material: madera
Hojas: 1
Dimensiones: 0.90 m x 2.10 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
LEYENDA DE PUERTAS
Y VENTANAS

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN


SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.


TÍTULO PLANO
LEYENDA DE PUERTAS
Y VENTANAS

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/

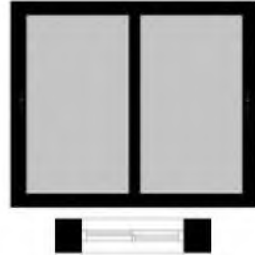
Ventana → **V1** ← Numeración ventana




V1
Ventana fija
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 1
Dimensiones: 1.24 m x 3.00 m



V5
Ventana guillotina
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 2
Dimensiones: 1.82 m x 1.30 m




V9
Ventana fija
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 2
Dimensiones: 0.60 m x 0.50 m




V13
Ventana fija
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 1
Dimensiones: 1.20 m x 1.00 m




V2
Ventanal fijo
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 1
Dimensiones: 1.35 m x 3.00 m




V6
Ventanal fijo
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 4
Dimensiones: 8.00 m x 3.00 m




V10
Ventana corrediza
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 2
Dimensiones: 2.20 m x 1.10 m



V14
Ventana fija
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 2
Dimensiones: 2.48 m x 1.00 m



V3
Ventanal fijo
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 1
Dimensiones: 1.05 m x 3.00 m




V7
Ventana fija
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 3
Dimensiones: 6.00 m x 2.00 m



V11
Ventana corrediza
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 2
Dimensiones: 1.50 m x 1.10 m



V4
Ventanal fijo
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 4
Dimensiones: 6.00 m x 3.00 m



V8
Ventana corrediza
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 2
Dimensiones: 3.00 m x 1.10 m

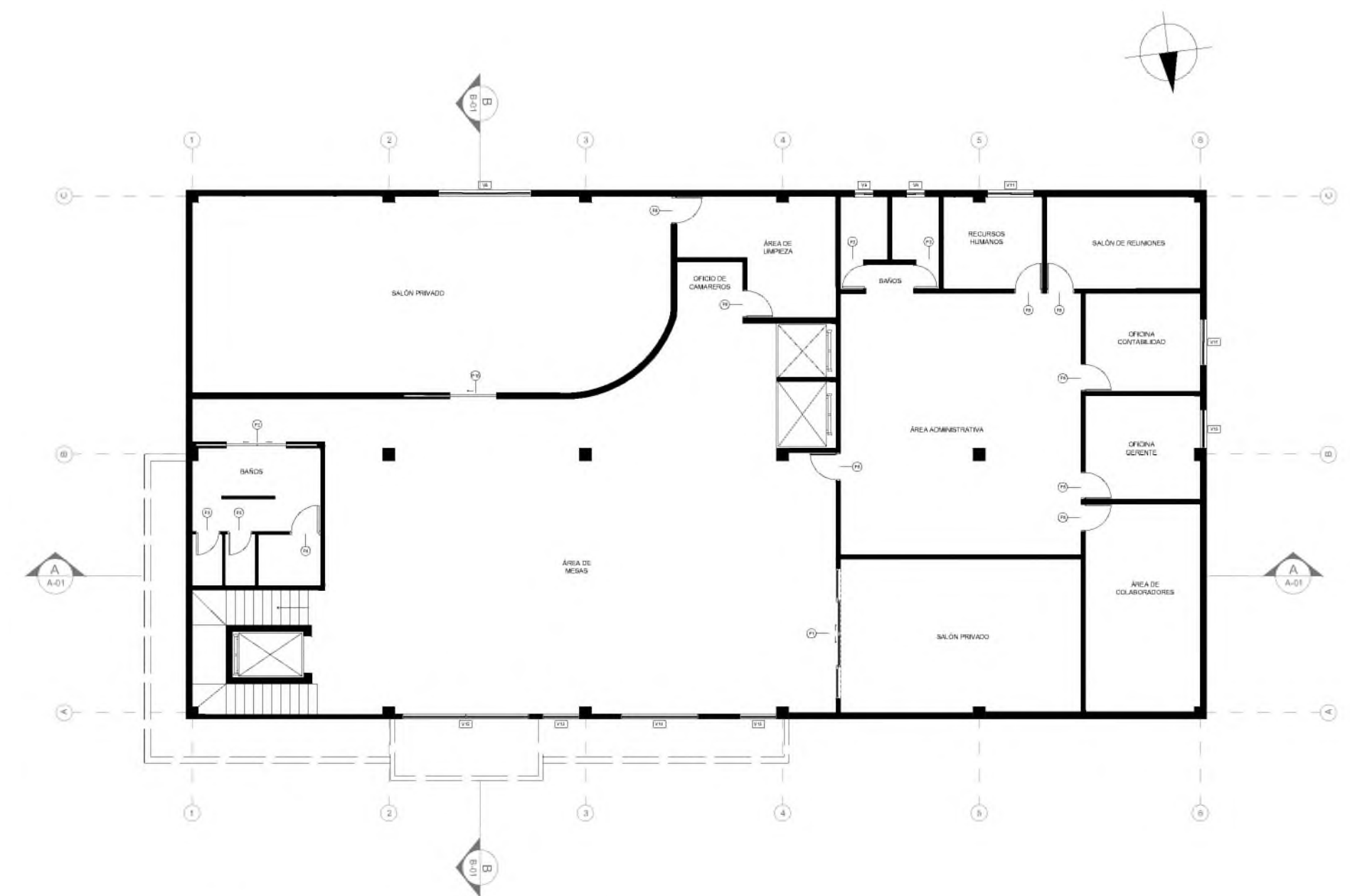


V12
Ventanal fijo
Material: aluminio, vidrio
Hojas: 2
Dimensiones: 4.11 m x 1.00 m





01 PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS 1ER NIVEL
1:175



02 PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS 2DO NIVEL
1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA DE PUERTAS Y
VENTANAS 1ER NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA DE PUERTAS Y
VENTANAS 2DO NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/

PLANTAS DE TECHOS

Terminación de techo →

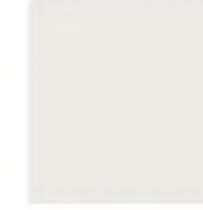
TT1

← Numeración techo



TT1

Listones MDF
Terminación:
Madera Nogal



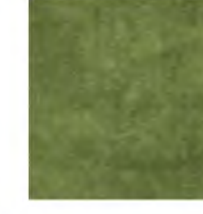
TT6

Plafond yeso
Acabado: SW 7004
Pintura



TT2

Microcemento
Tono musgo



TT7

Matcha dry brush
89205-707
Papel Tapiz



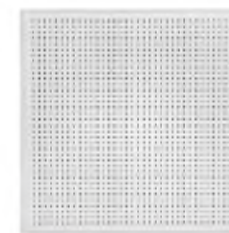
TT3

Plafond yeso
Acabado: SW 6258
Pintura



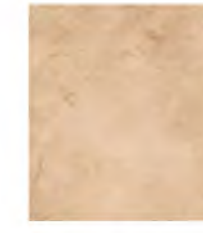
TT8

Bambúes en estructura
metálica
A medida



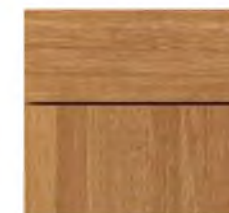
TT4

Techo registrable
Placas metálicas
Blanco



TT9

Plafond yeso
Acabado: Tan faux
concrete- papel tapiz



TT5

Paneles de MDF
Terminación roble



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

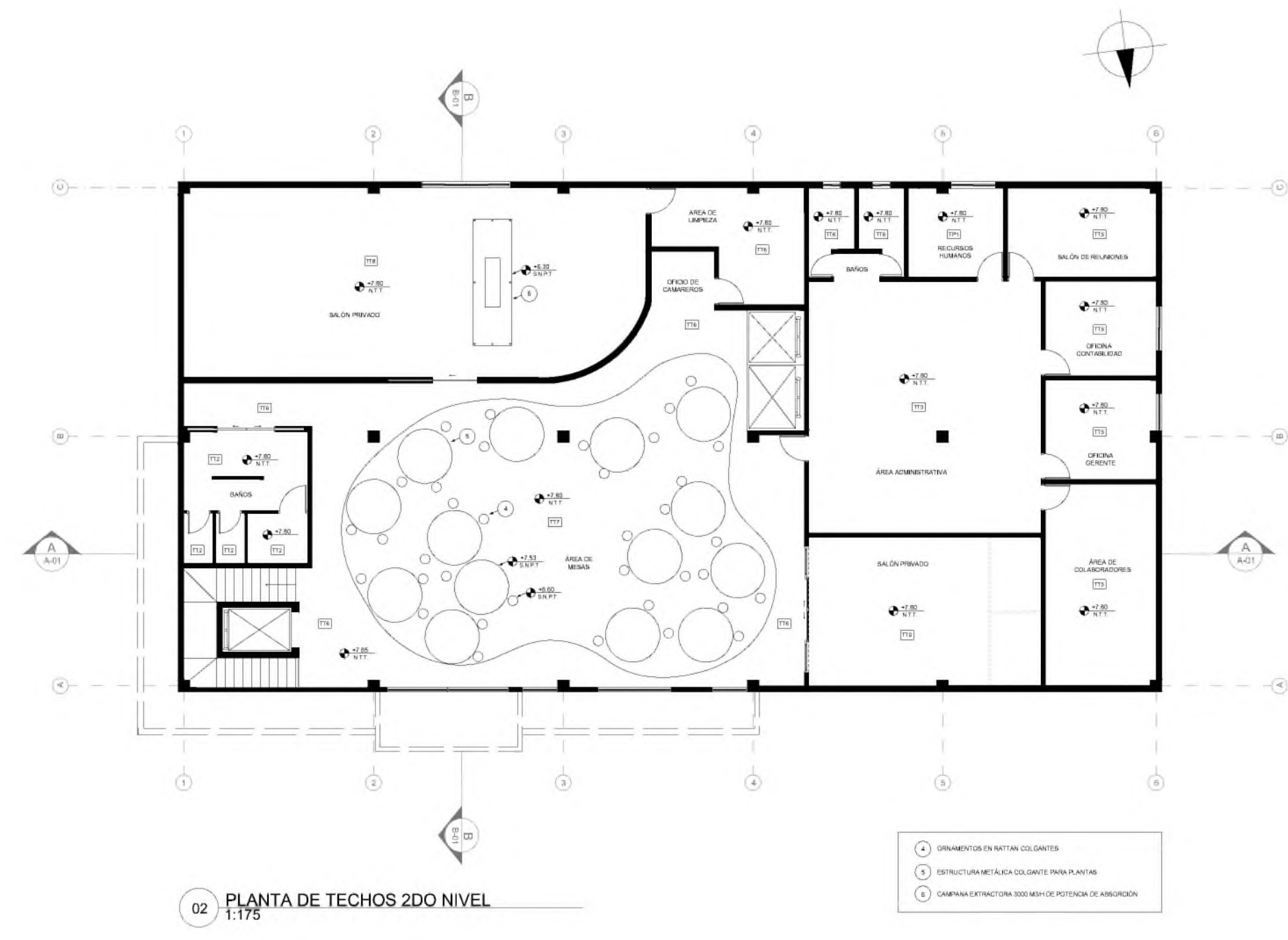
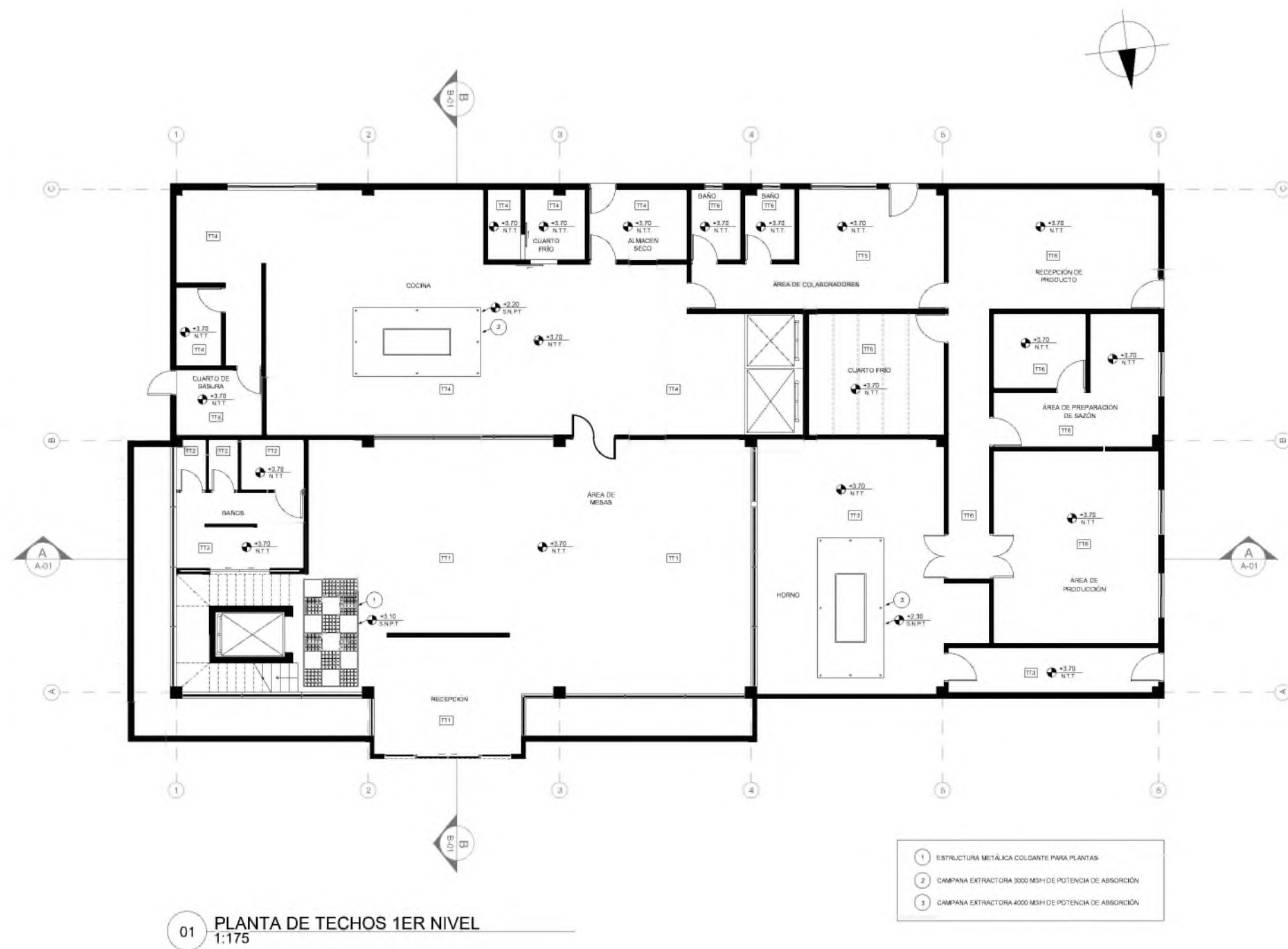
PROYECTO
LECHONERA DINDO

UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
LEYENDA DE TECHOS

FECHA
JULIO 2023

HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA DE TECHOS
 1ER NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA DE TECHOS
 2DO NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/

PLANTAS DE LUMINARIAS

Tipo de luminaria →

TL1

← Numeración luminaria



TL1

FLOS
Luminaria LED empotrada
Perfiles magnéticos



TL2

Lámpara colgante
Ø 0.30 m
Jícara de higüero



TL3

Manguera LED
Perfiles de aluminio
Luz cálida



TL4

Ojo de buey empotrado
Negro
Ø 0.10 m - luz cálida



TL5

Ojo de buey empotrado
Blanco
Ø 0.10 m - luz cálida



TL6

Foco de superficie
Cilindro - negro
Ø 0.10 m - luz cálida



TL7

Lámpara colgante Asteria
Negra
Ø 0.80 m - luz cálida



TL8

Lámpara colgante
Guano
Ø 0.20 m - luz cálida



TL9

Lámpara colgante
Guano
Ø 0.50 m - luz cálida



TL10

Panel LED cuadrado MIKA
0.60 m x 0.60 m
Luz blanca



TL11

FLOS Light Stripe
0.05 m x 1.20 m
Luz cálida



TL12

Lámparas colgantes
Rattan
Ø 0.40 m - luz cálida



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

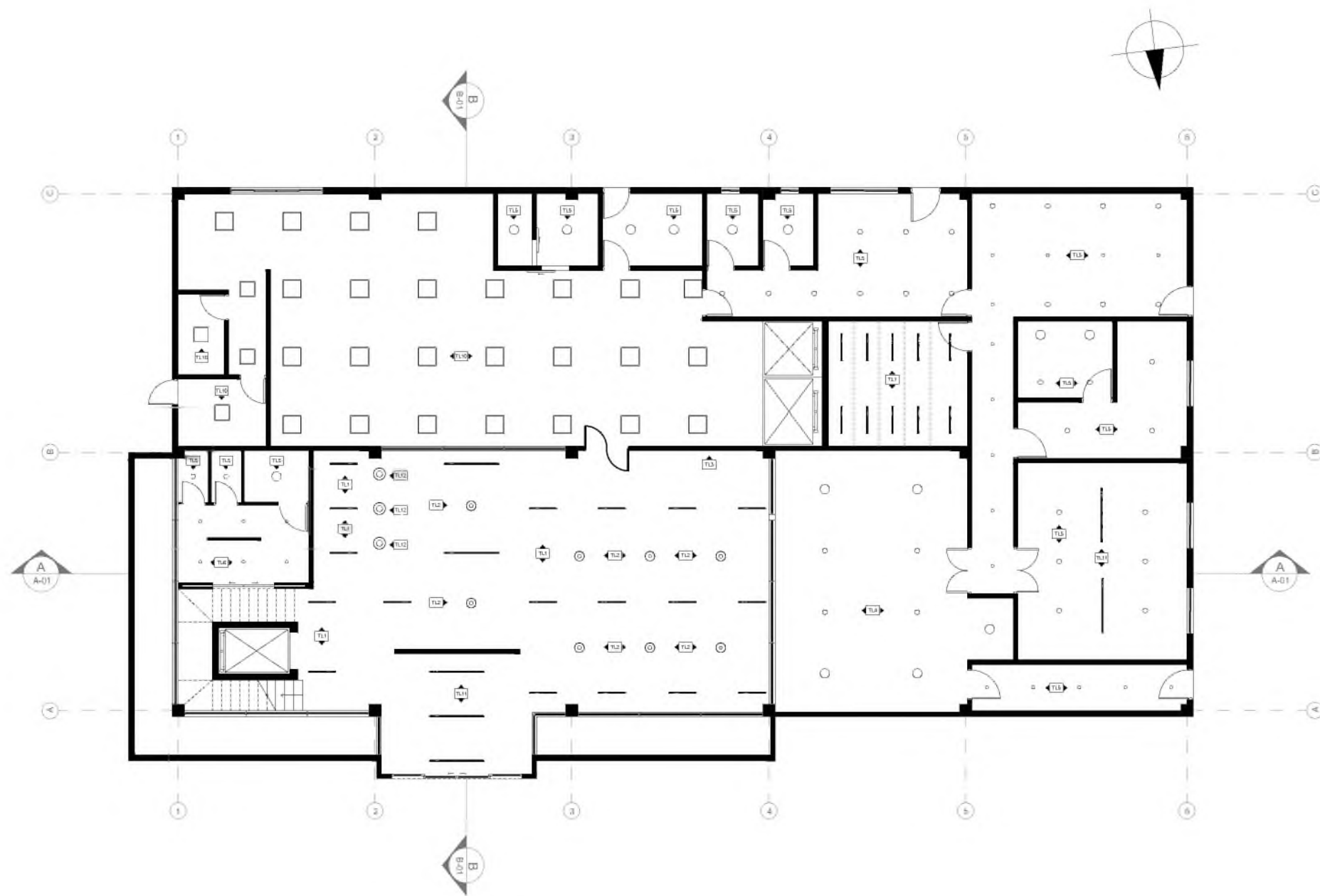
SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
LEYENDA DE LUMINARIAS

FECHA
JULIO 2023

HOJA
01/



01 PLANTA DE LUMINARIAS 1ER NIVEL
1:175



02 PLANTA DE LUMINARIAS 2DO NIVEL
1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA DE LUMINARIAS
1ER NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

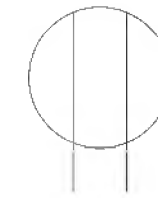
TÍTULO PLANO
PLANTA DE LUMINARIAS
2DO NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/

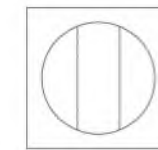
PLANTAS DE INTALACIONES ELÉCTRICAS

Leyenda

Instalaciones eléctricas



Descripción
Tomacorrientes doble



Descripción
Tomacorrientes de piso



Descripción
Interruptor simple



Descripción
Interruptor doble



Descripción
Interruptor triple



Descripción
Salida de teléfono y data



Descripción
Salida de televisión



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

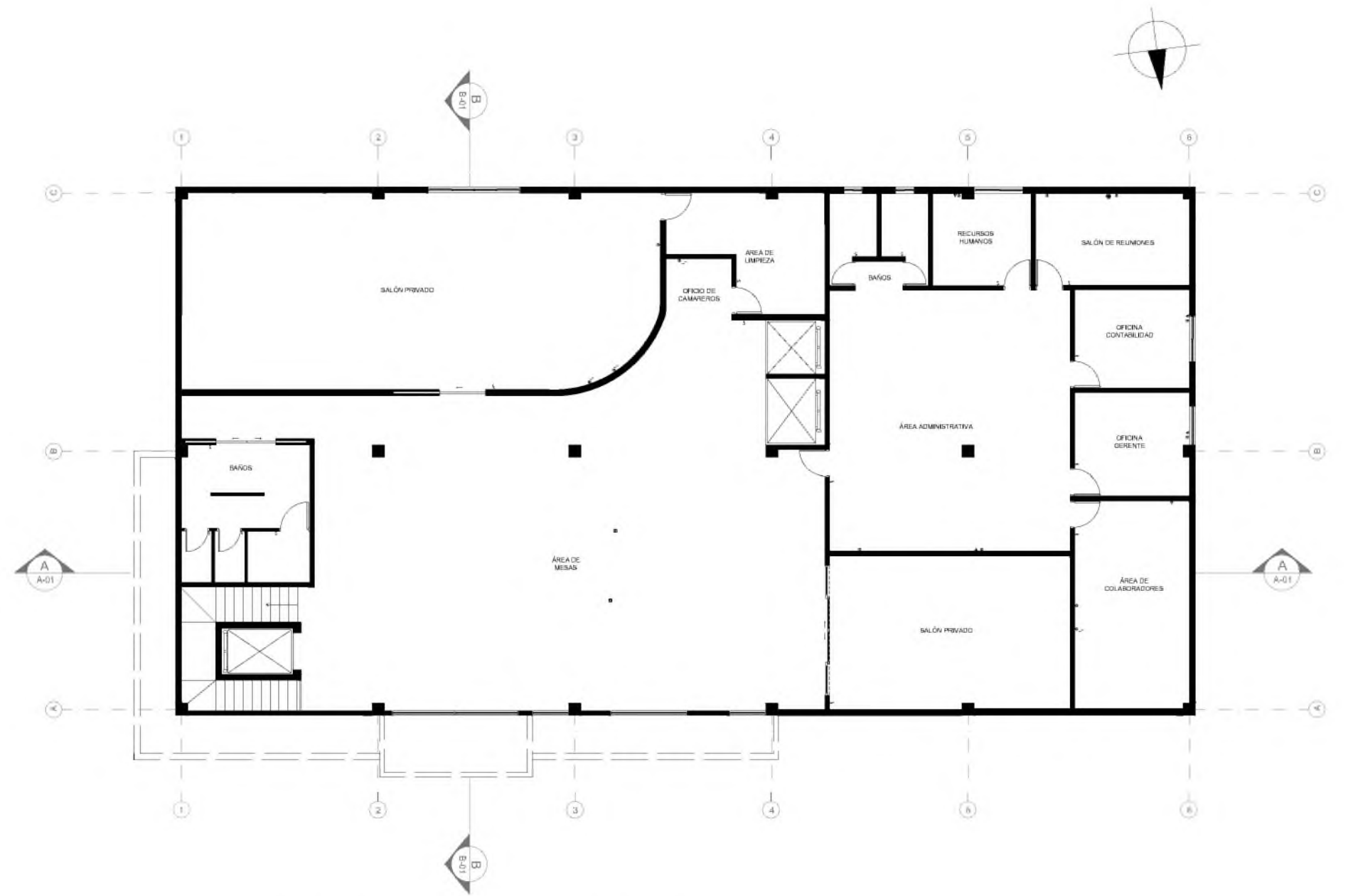
TÍTULO PLANO
LEYENDA DE INSTALACIONES
ELÉCTRICAS

FECHA
JULIO 2023

HOJA
01/



01 PLANTA DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS 1ER NIVEL
1:175



02 PLANTA DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS 2DO NIVEL
1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA DE INSTALACIONES
 ELÉCTRICAS 1ER NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 PLANTA DE INSTALACIONES
 ELÉCTRICAS 2DO NIVEL
ESCALA
 1: 175

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/

PLANTAS DE SEÑALÉTICA

Leyenda Señalética



Descripción
Salida de emergencias



Descripción
Pulsador de alarma
contra incendios



Descripción
Salida de emergencias
escaleras



Descripción
No utilizar ascensor
en caso de emergencia



Descripción
Botiquín primeros auxilios



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
LEYENDA DE SEÑALÉTICA

FECHA
JULIO 2023

HOJA
01/



01 PLANTA DE SEÑALÉTICA 1ER NIVEL
1:175



02 PLANTA DE SEÑALÉTICA 2DO NIVEL
1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
PLANTA DE SEÑALÉTICA
1ER NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

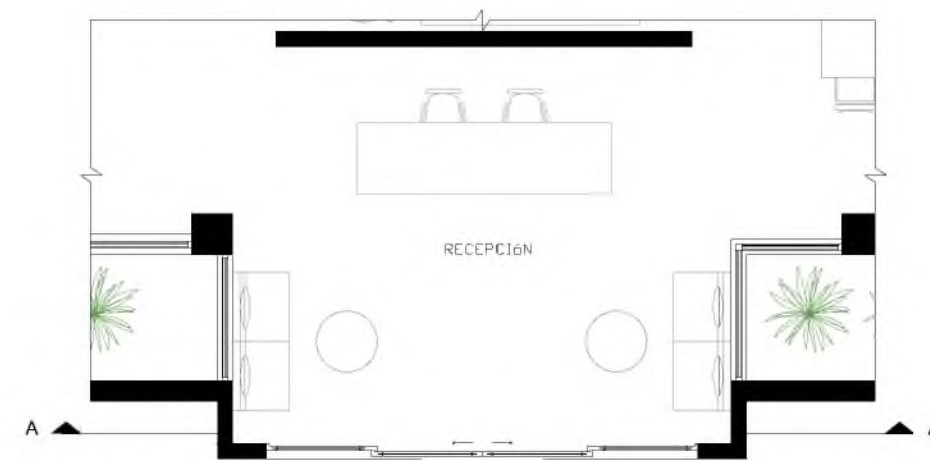
SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

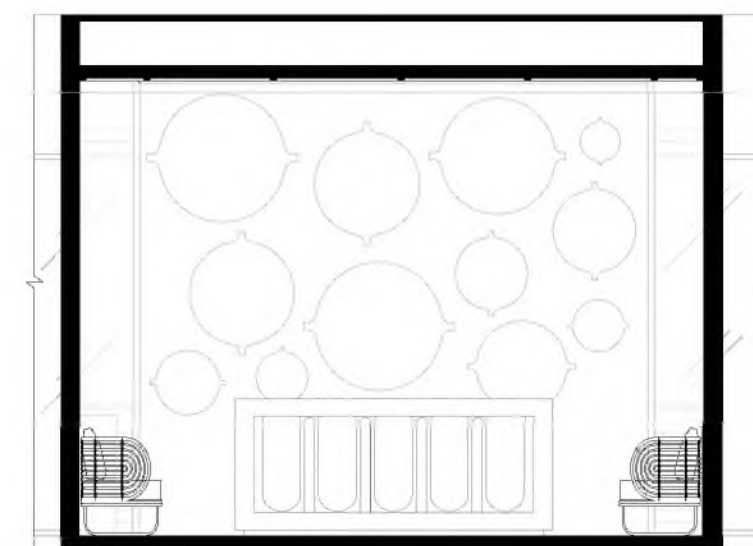
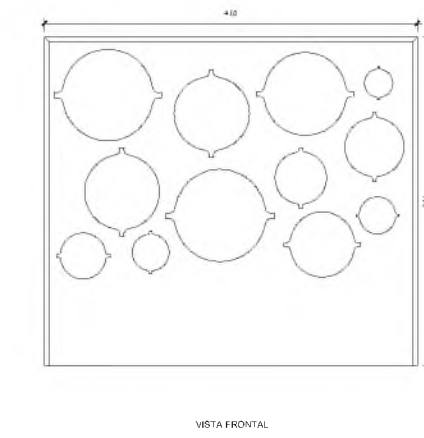
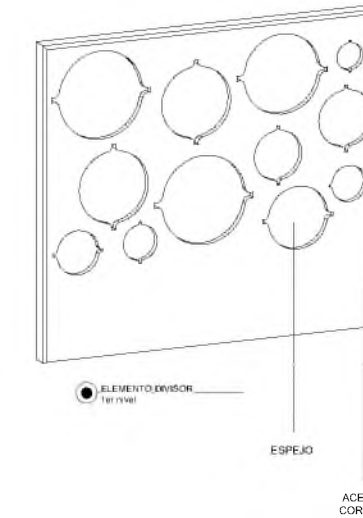
TÍTULO PLANO
PLANTA DE SEÑALÉTICA
2DO NIVEL
ESCALA
1: 175

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/

DETALLE DE ÁREAS



01 PLANTA AMUEBLADA RECEPCIÓN 1ER NIVEL
Esc 1:75



A ELEVACIÓN SECCIONADA



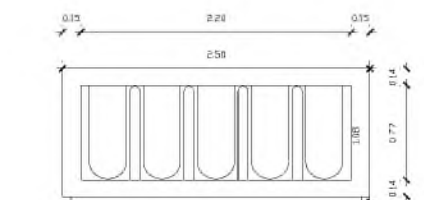
COUNTER RECEPCIÓN
1er nivel



VISTA LATERAL



VISTA EN PLANTA



VISTA FRONTAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARC. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO

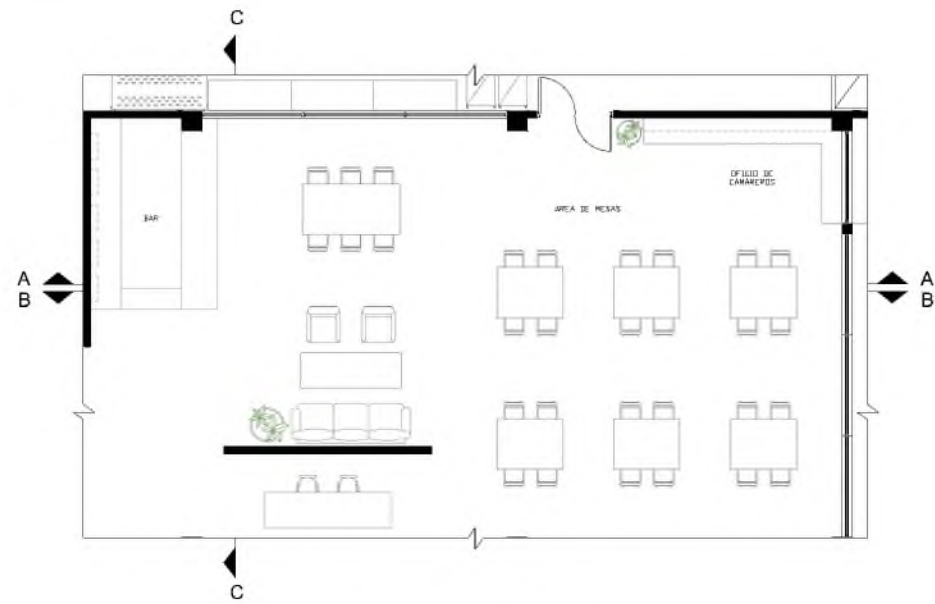
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
DETALLES DE ÁREA DE
RECEPCIÓN 1ER NIVEL

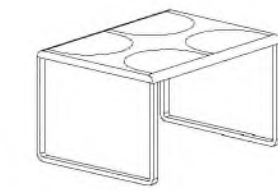
ESCALA

FECHA
JULIO 2023

HOJA
01/



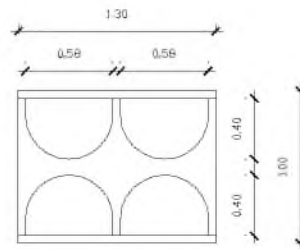
01 PLANTA AMUEBLADA ÁREA DE MESAS 1ER NIVEL
Esc 1:150



MESAS PARA COMENSALES
1er nivel



VISTA FRONTAL



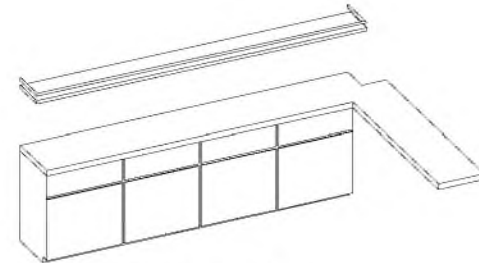
VISTA EN PLANTA



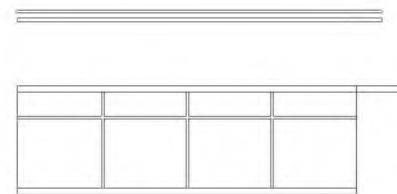
VISTA LATERAL



A ELEVACIÓN SECCIONADA



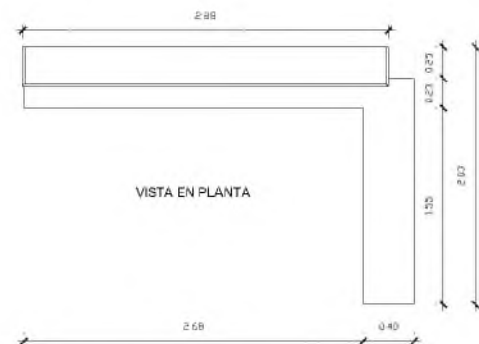
MUEBLE PARA CAMAREROS
1er nivel



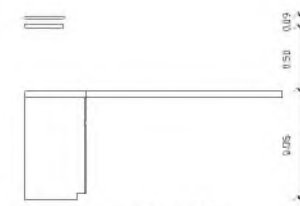
VISTA FRONTAL



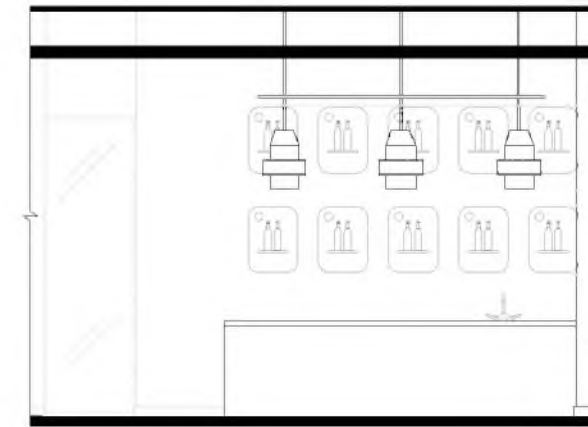
B ELEVACIÓN SECCIONADA



VISTA EN PLANTA



VISTA LATERAL



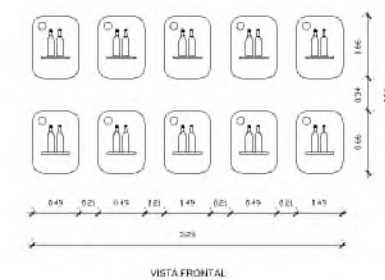
C ELEVACIÓN SECCIONADA



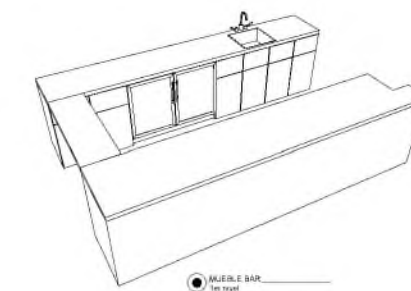
C ELEVACIÓN SECCIONADA
A color



EXHIBICIÓN BAR
1er nivel



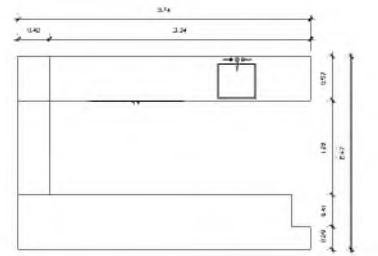
VISTA FRONTAL



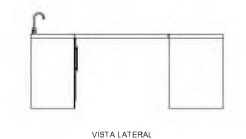
MUEBLE BAR
1er nivel



VISTA FRONTAL



VISTA EN PLANTA



VISTA LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARC. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
DETALLES DE ÁREA DE
MESAS 1ER NIVEL
ESCALA

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



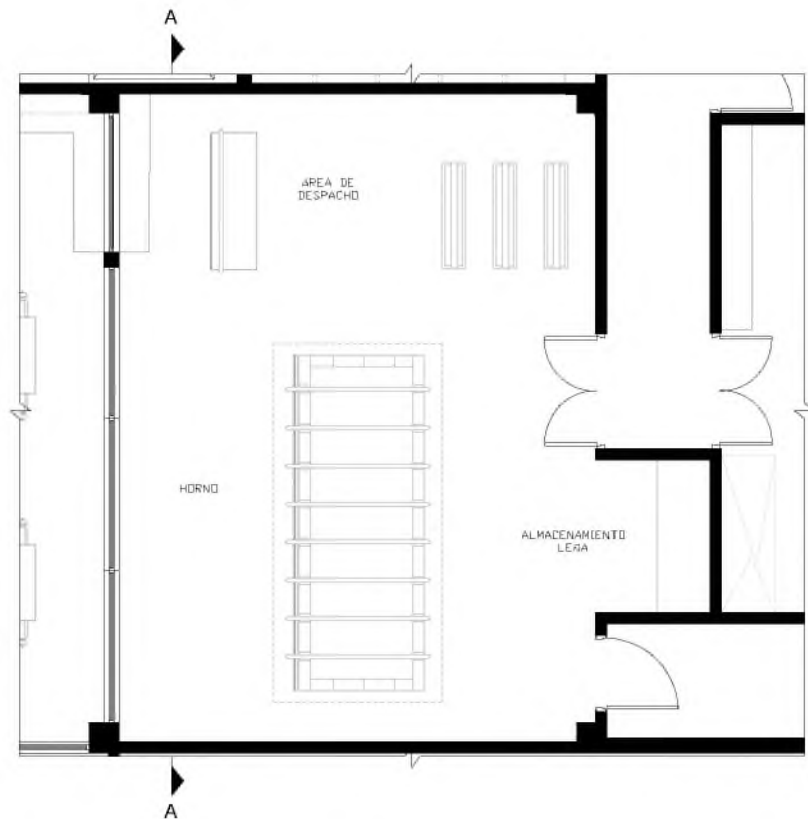
UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARC. ELIZABETH SOSA

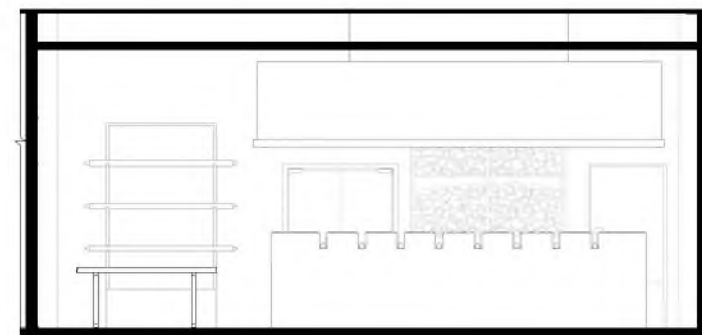
PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
DETALLES DE ÁREA DE
BAR 1ER NIVEL
ESCALA

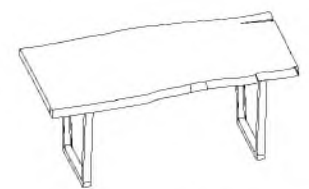
FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



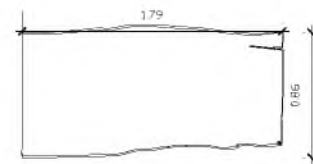
01 PLANTA AMUEBLADA ÁREA DE HORNO 1ER NIVEL
Esc 1:150



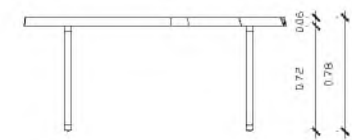
A ELEVACIÓN SECCIONADA



MESA DE DESPACHO
1er nivel



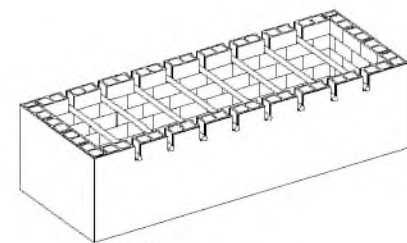
VISTA EN PLANTA



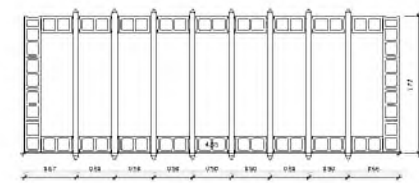
VISTA FRONTAL



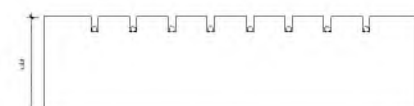
VISTA LATERAL



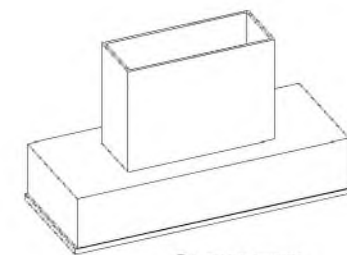
HORNO
1er nivel



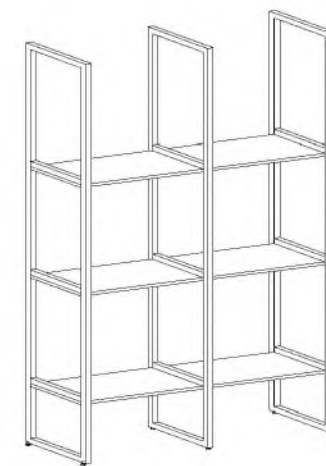
VISTA EN PLANTA



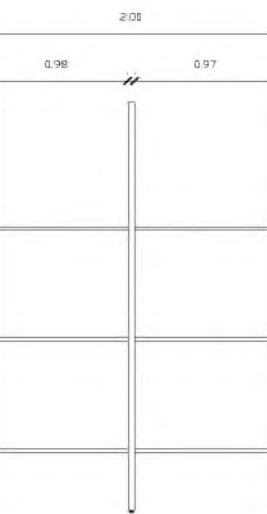
VISTA FRONTAL



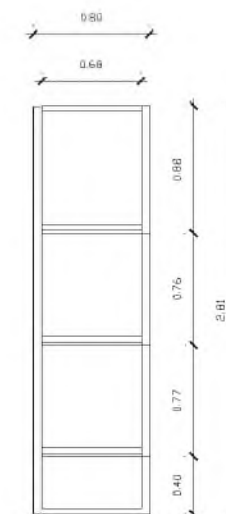
MUEBLE PARA LEÑA
1er nivel



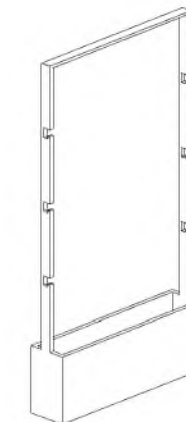
MUEBLE PARA CERDOS
1er nivel



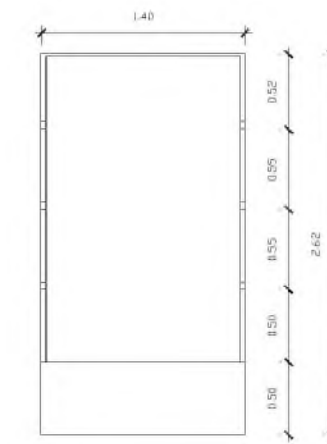
VISTA FRONTAL



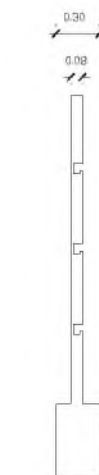
VISTA LATERAL



MUEBLE PARA CERDOS
1er nivel



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
DETALLES DE ÁREA DE
HORNO 1ER NIVEL
ESCALA

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO
PROYECTO DE GRADO
ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
DEL FOOD DESIGN

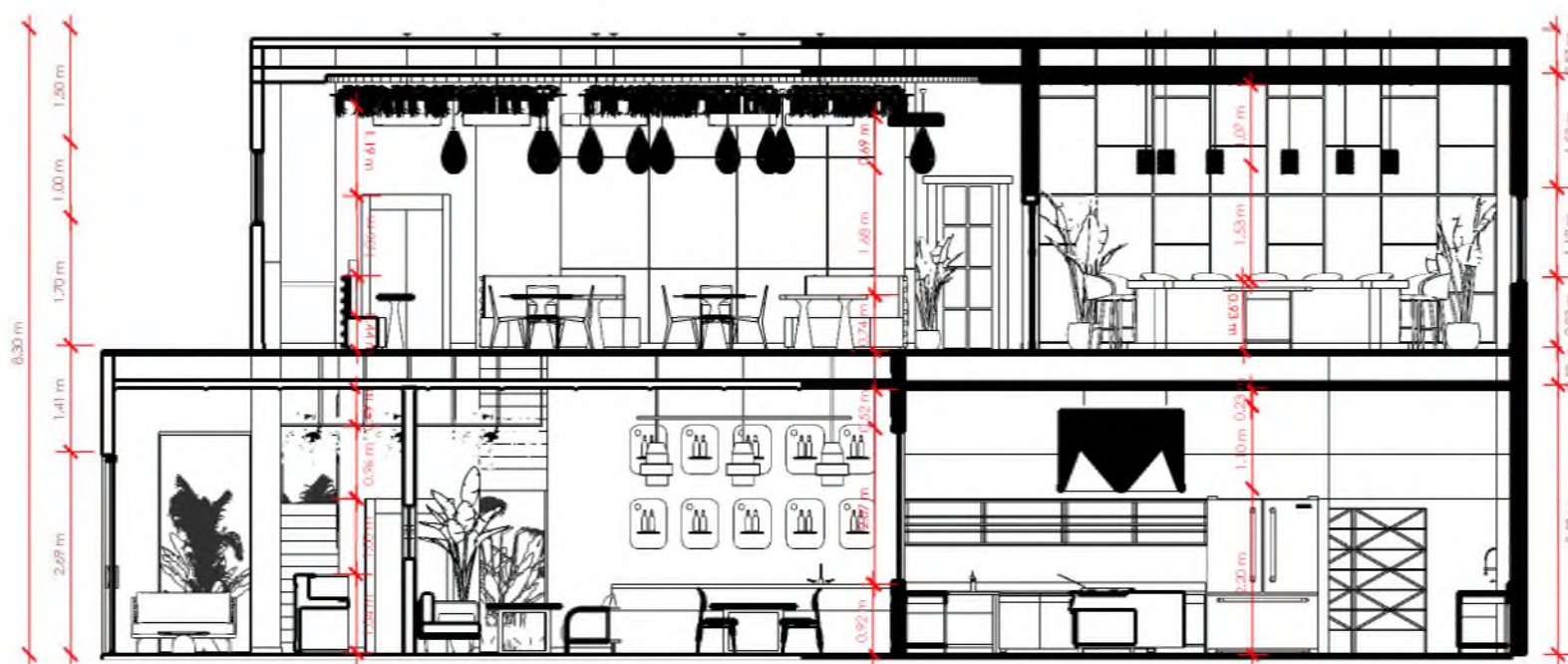
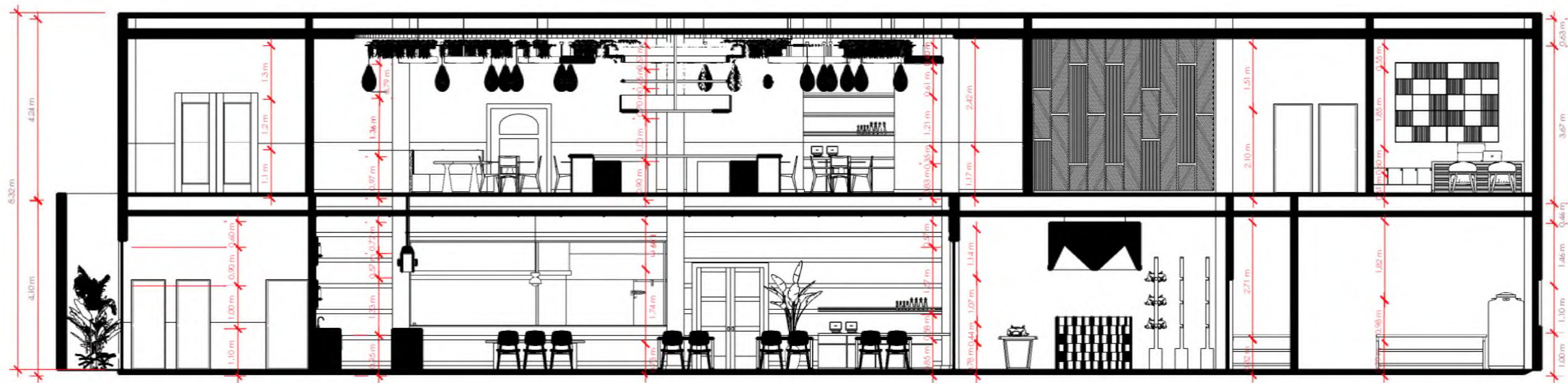
SUSTENTANTE
LIZBETH CASTRO
18-0202
ASESOR
M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
DETALLES DE ÁREA DE
HORNO 1ER NIVEL
ESCALA

FECHA
JULIO 2023
HOJA
01/

SECCIONES DEL PROYECTO



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO
 PROYECTO DE GRADO
 ESPACIOS GASTRONÓMICOS:
 IMPORTANCIA DEL DISEÑO DE INTERIORES EN EL DESARROLLO
 DEL FOOD DESIGN

SUSTENTANTE
 LIZBETH CASTRO
 18-0202
ASESOR
 M. ARQ. ELIZABETH SOSA

PROYECTO
 LECHONERA DINDO
UBICACIÓN
 CALLE FÉLIX MOTA #66, LOS PRADOS, SANTO DOMINGO.

TÍTULO PLANO
 SECCIONES
ESCALA
 1: 100

FECHA
 JULIO 2023
HOJA
 01/

RENDERS DEL PROYECTO

RECEPCIÓN

1ER NIVEL









ÁREA DE MESAS
1ER NIVEL













COCINA
1ER NIVEL

HORNO TER NIVEL





ÁREA DE MESAS
2DO NIVEL





SALÓN PRIVADO

2DO NIVEL





9.0 MARCO BIBLIOGRÁFICO



WEBGRAFÍA

- García Cuesta, J. (2019, 18 enero). ICEX. ICEX. <https://www.icex.es/icex/es/Navegacion-zona-contacto/revista-el-exportador/observatorio2/REP2019810784.html#:~:text=%E2%80%9CEI%20Food%20Design%20puede%20suponer,mercado%E2%80%9D%2C%20apunta%20Alberto%20Arza.>
- Barichella, Paolo (2006). Manifiesto della Food Design Community. (ONLINE). Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/134662232/Manifiesto-della-Food-Design-Community>.
- Vianna Maurício et. al., (2013). Design Thinking Business Innovation. 1ra. edición electrónica. Río de Janeiro: MJV Press
- MirosPeace. (2020, 14 octubre). Concepto de Diseño Arquitectónico: Idea Generatriz. <https://mirospeace.com/index.php/concepto-arquitectonico-idea-generatriz/>
- Díaz, J. (2016, 23 octubre). Creatividad: la fase de conceptualización. Javier Díaz - Formación y Desarrollo de Personas. <https://javierdisan.com/2016/01/11/creatividad-conceptualizacion/#:%7E:text=As%C3%AD%20pues%2C%20podr%C3%ADamos%20decir%20que,alguna%20parte%20de%20la%20realidad.>
- Alonso, L. (2020, 24 septiembre). 5 métodos de conceptualización de ideas. Domestika. <https://www.domestika.org/es/blog/5000-5-metodos-de-conceptualizacion-de-ideas>
- Ramírez, Y. (2017, mayo). El arte culinario es una muestra característica de la cultura. Eumed. <https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/05/arte-culinario-cuba.html>

- Pérez Dúnyer, Roque (2012). Sabores franceses en la cocina cubana. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos100/sabores-franceses-cocina-cubana/sabores-franceses-cocina-cubana.shtml>.
- Cuñat, J. (2017, 23 abril). Transcripción de Gastronomía Contemporánea conceptos culinarios contemporáneos. Gastronomía y turismo en Valencia gastronómica. <https://valenciagastronomica.com/transcripcion-gastronomia-contemporanea-conceptos-culinarios-contemporaneos/#:%7E:text=La%20Cocina%20contempor%C3%A1nea%20es%20la,cada%20vez%20m%C3%A1s%20exquisita%20al>
- García, R. (2019, 19 enero). La gastronomía se ha vuelto una nueva y poderosa motivación para viajar | Aprende de Turismo - Formación Online en Turismo. aprendedeturismo.org. <https://www.aprendedeturismo.org/claves-del-turismo-gastronomico/>
- Delgado Salazar, Ramiro (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo . Estudios de Asia y África, XXXVI(1),83-108.[fecha de Consulta 4 de Marzo de 2021]. ISSN: 0185-0164. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=586/58636104>
- Portal de arquitectura Arqhys.com. Equipo de redacción profesional. (2012, 12). El microclima. Escrito por: Arqhys Contenidos. Obtenido en fecha 07, 2023, desde el sitio web: <https://www.arqhys.com/contenidos/microclima.html>.

- Ресторан Мауа с африканскими мотивами — проект Натальи Белоноговой. (s. f.). myDecor. <https://mydecor.ru/interior/hotels-restaurants/restoran-maya-s-afrikanskimi-motivami-novyi-proekt-natali-belonogovoi/>
- Erin. (2022, 27 julio). Clay roof tiles were used for the interior design of this coffee shop in Mexico. CONTEMPORIST. <https://www.contemporist.com/clay-roof-tiles-were-used-for-the-interior-design-of-this-coffee-shop-in-mexico/>
- Par Bar3 - Picture Gallery 25. (s. f.). Archilovers. <https://www.archilovers.com/projects/284895/gallery?2859746>
- Designboom. (2021). A matrix of cross arches stimulates curiosity within MARS Studio's restaurant in China. designboom | architecture & design magazine. <https://www.designboom.com/architecture/matrix-arches-curiosity-mars-studio-restaurant-china-07-12-2021/>
- Kobayashi, M. (2021). Mikiya Kobayashi installs ceiling full of 'suns' within sushi bar in Valencia, Spain. designboom | architecture & design magazine. <https://www.designboom.com/design/mikiya-kobayashi-ceiling-suns-sushi-bar-valencia-spain-01-03-2021/>
- The Venue Report. (2018, 22 junio). You can live above this gorgeous treehouse inspired café in New Jersey. <https://www.venuereport.com/blog/you-can-live-above-this-gorgeous-treehouse-inspired-cafe-in-new-jersey/>
- Gallery of Anh Coffee Roastery / Red5Studio - 5. (s. f.). ArchDaily. https://www.archdaily.com/973937/anh-coffee-roastery-red-5studio/61c1aea030eaea01646def76-anh-coffee-roastery-red-5studio-photo?next_project=no

- Arquitexto, E. (2023) Morisonando, Arquitexto. Available at: <https://arquitexto.com/2023/04/morisonando/> (Accessed: 17 July 2023).
- Arquitexto, E. (2019, 27 noviembre). Ajuälä | Arquitexto. Arquitexto. <https://arquitexto.com/2019/11/ajuala/>
- DISEÑO e INTERIORISMO EN EL LOCAL DE RESTAURACIÓN – Avanza Food. (s. f.). <https://www.avanzafood.com/blog/diseño-e-interiorismo-en-el-local-de-restauración/>
- Digital. (2023, 28 junio). ¿Comemos con los ojos? La importancia del interiorismo en un restaurante - Connections by Finsa. Connections By Finsa. <https://www.connectionsbyfinsa.com/importancia-del-interiorismo-en-un-restaurante/>
- Cotado, I. (2018, 12 mayo). Diseño de restaurantes. Manual básico de interiorismo en restaurantes. Iván Cotado. https://ivancotado.es/diseño-de-interiores-interiorismo/interiorismo_comercial/diseño-de-restaurantes/
- Amandine Voillat. (s. f.). Hochschule-Luzern. <https://www.hslu.ch/en/lucerne-school-of-art-and-design/degree-programmes/bachelor/object-design/bachelor-thesis/bachelor-thesis-2022/od-unterseite-amandine-voillat/>
- Paparoni, P. V. (2023, 23 junio). □ Diseño de espacios gastronómicos. Arquitectura y Food Design. Las Cooltas. <https://lascooltas.com/diseño-de-espacios-gastronomicos/>
- Lifting Group. (2019, 10 octubre). El diseño de un espacio gastronómico | Bartalent Lab. Bartalent Lab. <https://www.bartalentlab.com/entrevistas/ruben-picado-pautas-basicas-diseño-espacios-gastronomicos>

LIBROS

- Moulines, Carlos (1997). Fundamentos de Filosofía de la Ciencia. Alianza Editorial. p. 21.
- Sarmiento Ramírez, Ismael (2001). Raíces de la cultura alimentaria cubana. Del Caribe No. 36, 2001, p. 80-94.
- Interiores gastronómicos: El diseño en la experiencia culinaria. (2012). [PDF]. Victoria Gattoni Cerruti.

ILUSTRACIONES

- Singer, J. (2019, 12 septiembre). 10 (More) things we loved at Paris Design Week 2019 - Sight Unseen. Sight Unseen. <https://www.sightunseen.com/2019/09/maison-objet-paris-design-week-2019/>
- Morris, A., & Morris, A. (2021, 7 abril). Kaikaya sushi restaurant in Valencia fuses Japanese and Brazilian design. Dezeen. <https://www.dezeen.com/2018/12/29/kaikaya-sushi-restaurant-valencia-japanese-brazilian/>
- «Bouillabaisse Style» by Two Michelin starred chef Dick Middelweerd. (s. f.). Cookniche. https://cookniche.com/Photo.aspx?name=cookniche&IDservice=13697&ssp_iabi=1677265229823
- Abio, J., & Abio, J. (2020). Qué es el food design según We Crave. Neo2 Magazine. <https://www.neo2.com/que-es-food-design-we-crave/>

- Pinilla, A. (2022). Food Design: ¿Pasado, presente o futuro de la alimentación? Sukalmedia estudio creativo. <https://www.sukalmedia.com/food-design/>
- Método cualitativo - concepto, características y ejemplos. (s. f.). Concepto. <https://concepto.de/metodo-cualitativo/>
- García, G. (2021, 26 enero). Food Design: Innovación en la industria de alimentos. THE FOOD TECH - Medio de noticias líder en la Industria de Alimentos y Bebidas. <https://thefoodtech.com/tendencias-de-consumo/food-design-innovacion-en-la-industria-de-alimentos/>
- Food Design - Bilbao - IED. (s. f.). <https://www.ied.es/cursos/bilbao/master/food-design>
- Narvaez, M. (2023). Método de investigación cualitativo: qué es y cómo usarlo. QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/metodo-de-investigacion-cualitativo/#:~:text=El%20m%C3%A9todo%20de%20investigaci%C3%B3n%20cualitativo%20involucra%20un%20razonamiento%20complejo%20y,a%20fen%C3%B3menos%20o%20situaciones%20determinadas.>
- Criscuolo, I. (2022, 10 mayo). ¿Qué es el food design? todo lo que necesitas saber. Domestika. <https://www.domestika.org/es/blog/9319-que-es-el-food-design-todo-lo-que-necesitas-saber>
- Aguilar, C. (2021). Nozomi sushi / masquespacio. ArchDaily. https://www.archdaily.com/593606/nozomi-sushi-masquespacio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab
- Silva, V. (2020). Fogon Restaurant / Hitzig Militello Arquitectos. ArchDaily. https://www.archdaily.com/936337/fogon-restaurant-hitzig-militello-arquitectos?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

- Abdel, H. (2023). The Brix Restaurant & Momentum Living Showroom / StudioDuo Architecture | Interior. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/958077/the-brix-restaurant-and-momentum-living-showroom-studiouduo-architecture-interior>
- Furuto, A. (2020). Mercado Roma / Rojkind Arquitectos. ArchDaily. https://www.archdaily.com/395571/mercado-roma-proposal-rojkind-arquitectos?ad_source=search&ad_medium=projects_tab
- Galeria de TAKESHI Temakeria & Sushi Bar / Studio Bloco Arquitetura - 8. (s. f.). ArchDaily Brasil. https://www.archdaily.com.br/br/906125/takeshi-temakeria-and-sushi-bar-studio-bloco-arquitetura/5bf3268308a5e509110000ff-takeshi-temakeria-and-sushi-bar-studio-bloco-arquitetura-foto?next_project=no
- Michel / Fabian. (s. f.). Goûte | Michel / Fabian. <https://www.michelfabian.com/pages/goute>
- Khemsurov, M. (2015, 30 julio). Marije Vogelzang of Proef, designer and restaurateur - Sight unseen. Sight Unseen. https://www.sightunseen.com/2011/09/marije-vogelzang-of-proef-designer-and-restaurateur/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+sightunseen%2FQwlu+%28Sight+Unseen%29
- Gallery of La Tequila Restaurant / LOA - 3. (s. f.). ArchDaily. <https://www.archdaily.com/966739/la-tequila-restaurant-loa/61158c012db83901657d67ac-la-tequila-restaurant-loa-photo>
- Palafox, G. G., & Lorenzana, A. (2022). La cocina sutil. Perfil de Elena Reygadas. Gatopardo. <https://gatopardo.com/perfil/elena-reygadas-chef-mexicana/>
- Instagram. (s. f.). <https://www.instagram.com/zhorigo/>

- Sweetgreen — Julia Stotz Photography. (s. f.). <https://juliastotz.com/Sweetgreen>
- Instagram. (s. f.-b). <https://www.instagram.com/lacocinadehumo/>
- Behance. (s. f.). <https://www.behance.net/gallery/150740785/RUGA-ROKO-ITALIAN-RESTAURANT>
- Arquitexto, E. (2019a, agosto 26). Oficinas Setec | Arquitexto. Arquitexto. <https://arquitexto.com/2018/05/oficinas-setec/>
- Gener, I. (s. f.). "Family Eating Dinner " by Stocksy contributor «Ivan Genen». Stocksy United. <https://www.stocksy.com/2820615/family-eating-dinner-at-home?epik=dj0yJnU9dE-VIQ2FRUGNOQjRQVUNnRzJYdy1WT216MGhnNk9jVFomcD0w-Jm49WFISdjZhcncZGRnVktINYbmZtV050dyZ0PUFBQUFBR1MxaHRB>
- Afonso, B., & Nogueira, F. (2023, 22 junio). Visitamos Nota Blu: el último proyecto de Astet Studio es un restaurante de diseño en Marbella. Architectural Digest España. <https://www.revistaad.es/articulos/nota-blu-new-brasserie-astet-studio>
- Botanic House — FIVE FOOT ONE DESIGN. (s. f.). FIVE FOOT ONE DESIGN. <https://www.fivefootonedesign.com/botanic-house>
- Instagram. (s. f.-c). https://www.instagram.com/p/CnvVYObo-C3h/?img_index=3
- Instagram. (s. f.-d). <https://www.instagram.com/p/CRJAyn8j5ji/>
- Jdd. (2013). PASTArchitecture pour le magazine The Gourmand. Journal du Design. <https://www.journal-du-design.fr/architecture/pastarchitecture-pour-le-magazine-gourmand-38432/>
- Creative Food Photography by Aaron Tilley | Inspiration Grid. (s. f.). <https://theinspirationgrid.com/creative-food-photography-by-aaron-tilley/>