



Tendencias e Innovaciones en Interiorismo

Restaurantes de la Década del 2010

Espacio gastronómico interactivo

Asesores de Pre-Proyecto de Grado:

Arq. Alan Vidal García Cruz y Arq. Elizardo I. Ruíz González

2021

Santo Domingo, D.N, República Dominicana

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 la aprobación previa, expresa del autor y de la UNPHU.



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

Tendencias e Innovaciones en Interiorismo:
Restaurantes de la Década del 2010

Espacio gastronómico interactivo
ANDARIEGA

Br. Mileishka Rodríguez Acevedo 17-1325
Trabajo para optar para el título Diseñador de Interiores

M. Arq. Alan Vidal García Cruz

Santo Domingo, D.N, República Dominicana
2021

ÍNDICE

1.0 MARCO GENERAL

TEMA	VEHÍCULO
Descripción	Descripción
Palabras claves	Motivación
Motivación	Justificación
Justificación	Objetivos
Objetivos	Alcances
Alcances	

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

2.0 MARCO TEÓRICO

ESPACIOS GASTRONÓMICOS

La gastronomía y su relación con el interiorismo.
Tipologías y características de los espacios gastronómicos.

RESTAURANTES

Qué es un restaurante y cuál es la importancia del mismo hoy en día.
Origen e historia de los restaurantes.
Clasificación de acuerdo a tipo y categoría de los restaurantes.

INTERIORISMO SENSORIAL Y COMERCIAL EN ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Importancia y beneficios del diseño sensorial dentro de un espacio gastronómico.
Importancia del diseño comercial y su relación con el espacio gastronómico.
Proceso conceptual utilizado por diseñadores a la hora de diseñar un restaurante.

TENDENCIAS E INNOVACIONES EN RESTAURANTES

Introducción a tendencia e innovación
Tendencias e innovaciones más relevantes en restaurantes durante la década 2010.

CONCLUSIONES Y PRONÓSTICO

3.0 MARCO REFERENCIAL

CASOS DE ESTUDIOS

<u>Nacionales</u>	<u>Internacionales</u>
Maraca	Kanarie Club
Central Gastronómica	Kaikaya

4.0 MARCO CONTEXTUAL

LOCALIZACIÓN Y UBICACIÓN

CONTENEDOR A INTERVENIR

Uso actual
Antecedentes históricos
Planimetría existente
Levantamiento fotográfico
Morfología y materialidad compositiva del contenedor

Niveles de piso y/o volúmenes interior
Comportamiento alométrico del contenedor
Principales vías de penetración al contenedor
Panorama actual del entorno
Factor climático de impacto al contenedor

5.0 MARCO PROGRAMÁTICO

REQUISITOS DE USUARIO REQUISITOS DE ACTIVIDADES

Programa de necesidades
Organigrama de áreas
Estudio de áreas

REQUISITOS DE MOBILIARIO

Inmensamente agradecida con aquellos que me acompañaron durante este trayecto y me ayudaron a sobrellevar los momentos más estresantes. Sin ustedes no hubiese logrado culminar esta etapa de mi vida. Gracias por estar como apoyo emocional, darme su crítica constructiva y alentarme en todo momento, este logro es tanto mío como de ustedes.

Fueron varios quienes aportaron pero quiero darles una mención especial a las siguientes personas:

- A Dios, por acompañarme en todo momento y darme la fuerza para lograr llegar hasta aquí.
- A mi madre, Yocasta Acevedo, por siempre estar ahí para escucharme y ser mi pilar cuando estaba en medio de un momento de frustración y desesperación. Soy afortunada de tenerte como mamá.
- A mi padre, Luis Rodríguez, a pesar de la distancia, siempre me diste tu apoyo y estoy agradecida contigo por hacerme reír cuando no estaba del mejor ánimo, y también por ayudarme a alcanzar esta meta.
- A mis hermanos, Madeleine Rodríguez y Mikhail Rodríguez, por ayudarme cuando necesitaba una mano y subirme los ánimos, los aprecio mucho a ambos.

- A mi tío, Rafael Acevedo, por ayudarme en mis inicios y por su paciencia.
- A mi primo, Johnnye Salas y a mi tío, Juan Salas, por aclararme cualquier duda y brindarme ayuda durante toda la carrera.
- A mi profesor favorito y asesor, Arq. Alan García, por ser mi guía y una fuente de motivación y superación. Siempre estaré en deuda con usted, por ayudarme a desarrollar cada vez más mi creatividad.
- A mis compañeras y amigas, Lía Romero, Verónica Chez, Antonia Dehner, Karen Ortega y Cristina Ruíz, por su apoyo durante la carrera y hacer de ella una experiencia más bonita.
- A mi querida amiga, Leanette Amézquita, por siempre estar ahí y ser mi mano derecha en cualquier momento que te necesitaba, desde maquetas hasta a una memoria descriptiva. Sin darte cuenta ya tienes un máster en Interiorismo.
- A mi hermana por elección, Josmi Ovalles, por brindarme tu hombro cuando necesitaba desahogarme y darme los mejores consejos, a pesar de no ser experta en el tema.
- A mi amiga, Cesarina Luna, por siempre estar dispuesta a darme la mano en cualquier momento.
- A mis mascotas, Sophie, Puchy, Duque, Molly, Vicky y Rocco, por ser de gran apoyo emocional para mí en este trayecto.

La RAE define el término restaurante como un establecimiento público en el cual, por determinado costo, se sirven comidas y bebidas. Además de ser espacios centrados en la comercialización de alimentos y bebidas, los restaurantes, en los cuales el usuario satisface su necesidad alimenticia, también, funcionan como un medio de socialización, con más personas, siendo ambas necesidades básicas del ser humano.

Este tipo de espacio se le ha dotado de un rol esencial en distintos ámbitos de la sociedad, ya que, es un lugar al cual asistimos en distintas ocasiones con motivos diferentes, ya sea, para la celebración de un acontecimiento importante ó para reunirse con los amigos y relajarse.

Durante la década del 2010, el diseño de los espacios gastronómicos adquiere mayor importancia, y a la vez, demanda aún más la intervención del diseñador, en orden de innovar y ofrecer un espacio a la vanguardia. Gracias a esto, han surgido varias tendencias e innovaciones a lo largo del tercer milenio, cada una centrada en una función distinta (estética, interacción o tecnología).

Tomando en consideración lo expuesto, este proyecto de grado pretende servir como una recapitulación de las tendencias e innovaciones más relevantes dentro del interiorismo, enfocado en restaurantes durante el período del 2010 al 2019.



1.0

MARCO GENERAL



DESCRIPCIÓN

Investigación sobre las innovaciones implementadas en el diseño de interiores en los restaurantes, durante los años 2010-2019.

Evolución

Restaurante

Interiorismo

Interacción

Contemporáneo

MOTIVACIÓN

Un restaurante se puede definir como un establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. Hoy en día, los diseñadores han asumido el reto de innovar dentro de la ambientación de dicho lugar.

La selección de este tema, surge derivado del interés en las experiencias gastronómicas que ofrecen actualmente los restaurantes y la evolución de los mismos durante la década del 2010. El diseñador en busca de que el usuario pueda vincularse con la comida ha creado nuevos conceptos en el espacio y servicio al cliente, ejemplo de esto, es la cadena de restaurantes "Dans Le Noir", que ofrecen sus servicios a los huéspedes en la oscuridad, al cual se le denomina comedor a ciegas.

De lo expuesto, surge la inquietud de cómo innovar nuevos espacios y servicios que le brinden al usuario una experiencia interactiva, placentera y memorable.

“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 tal virtud, nos motivamos a investigar la relación entre diseño de interior, servicio al cliente y las innovaciones existentes.

JUSTIFICACIÓN

Actualmente los restaurantes han tomado un rol significativo en el ámbito social, ya que, los diseñadores han explorado distintas maneras de poder innovar en su diseño y así poder crear espacios interactivos para el usuario.

Según Javier Floristán, el director y CEO de la franquicia de restaurantes, La Mafia, para que un restaurante tenga éxito, debemos apostar por buscar la excelencia en las 3 claves principales y más valoradas por

los clientes de hoy en día que les permiten disfrutar de una experiencia completa: el servicio, el producto y la ambientación.

Justificamos la presente investigación, ya que, con la misma pretendemos comprender la relación entre el usuario y el espacio y conocer las innovaciones existentes, lo cual es fundamental para el desarrollo del tema objeto de estudio.

Los resultados de la investigación a realizar, podrán servir como fuente documental, trabajo de consulta y/o fuente de información, tanto para los estudiantes de diseño de interiores como para los profesionales de la carrera.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Investigar sobre las innovaciones implementadas en el diseño de interior en los restaurantes de la década del 2010-2019.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los conceptos de restaurantes más relevantes de la década del 2010 para reconocer sus cualidades.
- Describir las innovaciones y características de los restaurantes de la década del 2010 mediante el estudio de los mismos.
- Analizar el interiorismo sensorial y comercial en los restaurantes mediante la investigación del mismo para determinar su influencia y efecto sobre el usuario.

ALCANCES

Con la presente investigación, nos proponemos comprender la relación entre diseño de interior de restaurantes y el servicio al cliente e identificar las innovaciones implementadas en beneficio de la experiencia de los usuarios.

El diseño de interior y las innovaciones en los restaurantes, serán el fundamento esencial, para determinar el mejor concepto en beneficio de la interacción del usuario con el espacio.



DESCRIPCIÓN

El proyecto a realizar consiste en una propuesta de diseño para un restaurante fundamentado en las tendencias sociales y culturales actuales así como también en las innovaciones implementadas en el interiorismo de restaurantes de la década del 2010.

Evolución

Restaurante

Interiorismo

Interacción

Contemporáneo

MOTIVACIÓN

Los restaurantes son establecimientos comerciales, caracterizados por servir diversos platos para consumo de sus clientes.

“Un buen restaurante ya no es solo un sitio donde “se come bien”. Hemos convertido el acto de comer fuera de casa en una experiencia multisensorial en la que el diseño es ya tan importante como la gastronomía. Desde el diseño del plato hasta el interiorismo en un restaurante.”

En ese sentido, este proyecto tiene como finalidad el diseño innovador basado en las tendencias más relevantes en el interior de restaurantes de la década del 2010.

Realizaremos una intervención en un local comercial ubicado en el Polígono Central, que ofrezca a los usuarios una experiencia interactiva y multisensorial.

Diseñaremos un espacio, tal como expresamos apoyado en el estudio de las innovaciones y tendencias más relevantes en el interiorismo de restaurantes, con el objetivo de que el usuario pueda disfrutar de una nueva experiencia gastronómica donde el mismo pueda vincularse con la comida e interactuar con el espacio.

JUSTIFICACIÓN

Tomando en cuenta que los diseñadores han creado, en los restaurantes, espacios interactivos para los usuarios, pretendemos con este proyecto diseñar un restaurante que ofrezca una experiencia única, funcional y memorable. El diseño de nuestro restaurante estará fundamentado en el estudio de las tendencias e innovaciones más significativas en el interiorismo de este tipo de espacio gastronómico.

“En el interiorismo en un restaurante no solo reflejamos la personalidad de una cocina con materiales y colores, también lo hacemos con la distribución de sala, elementos decorativos,

mobiliario, marketing sensorial...”, apunta el diseñador Iván Cotado, para quien el diseño de restaurantes es una de las disciplinas donde el equilibrio entre funcionalidad y estética cobra mayor importancia.

Justificamos la selección de este vehículo, ya que, en la actualidad los restaurantes tienen un rol significativo en el ámbito social al buscar satisfacer al usuario en todos los sentidos creando así una experiencia gastronómica multisensorial acompañada de una conceptualización única.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un restaurante que ofrezca un concepto innovador fundamentado en las tendencias e innovaciones implementadas en el interiorismo de los restaurantes de la década del 2010.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Brindar un espacio donde el usuario pueda disfrutar de una experiencia gastronómica multisensorial mediante la aplicación del diseño sensorial.
- Seleccionar materialidad, colores y mobiliarios que estén al tanto de las tendencias estudiadas así como también innovar en la aplicación de las mismas.
- Analizar las tendencias sociales y culturales actuales para poder ofrecerle al usuario un espacio gastronómico interactivo e innovador.

ALCANCES

Con el presente proyecto, nos proponemos diseñar un espacio fundamentado en las tendencias actuales e innovaciones en beneficio de la experiencia de los usuarios.

El fundamento esencial, para el diseño de este restaurante, recae en las tendencias e innovaciones dentro del interiorismo que tienen como foco la interacción del usuario con el espacio, para lograr una experiencia gastronómica memorable.



PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Cómo influyen las tendencias e innovaciones a la hora de diseñar un espacio gastronómico?

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

El método a utilizar para realizar este trabajo de investigación será deductivo, el cual parte de lo general a lo particular. También se estarán empleando distintos tipos de metodologías, como son:

-Documental: Aquella que se realiza a través de la consulta de documentos (libros, revistas, periódicos, memorias, anuarios, registros, códigos, constituciones, etc.).

-Descriptiva: El cual implica observar y describir el comportamiento de un sujeto sin influir sobre él de ninguna manera.



2.0

MARCO TEÓRICO

2.1 ESPACIOS GASTRONÓMICOS

LA GASTRONOMÍA Y SU RELACIÓN CON EL INTERIORISMO

El concepto de gastronomía se deriva de los vocablos griegos “nomos” y “gastros”, los cuales significan “ley” y “estomago”. Este término se define como el estudio de la relación entre el ser humano, su entorno y la comida. Es importante resaltar que la gastronomía no se enfoca solamente en técnicas culinarias, sino también, en el vínculo que hay entre las personas y el lugar dónde consiguen sus alimentos y la manera de emplearlos.

Consiste en un conjunto de conocimientos y prácticas que mantienen una relación con la culinaria, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución en la historia y su peso cultural. A medida del tiempo, las costumbres sociales se fueron desarrollando cada vez más, y junto a ella, la acción de alimentarse evoluciona y pasa de ser una simple necesidad básica a un placer para el hombre.

Actualmente, la gastronomía tiene una fuerte relación con el arte y el diseño, generando espacios en los que se ponen en juego todos los sentidos; se busca generar distintos climas, situaciones y experiencias. Anteriormente, sólo se intentaba captar la atención del público a través de la comida.

Hoy en día, la relación entre espacio y comida es un factor muy importante. ¿Quién alguna vez estuvo incomodo o no pudo disfrutar de su plato ya que no se sentía en armonía con el entorno? Inevitablemente, espacio y gastronomía son dos ejes que se relacionan y son indispensables para el bienestar del ser humano.

TIPOLOGÍAS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS

El término de espacio gastronómico se define como un establecimiento que ofrece una oferta gastronómica mientras se puede disfrutar de variadas actuaciones. Existen distintos tipos, entre ellas están las siguientes:

Restaurante

Establecimiento público en el cual, por determinado costo, se sirven comidas y bebidas, para ser consumidas dentro del comercio.

Cafetería (Café)

Conocido también como “café”, es un establecimiento donde se sirve café. También ofrecen otras bebidas y diversos aperitivos/comidas.

Bar

Establecimiento donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y donde, en principio, se consume de pie (o sentado en un taburete alto) delante de una barra.

Panadería

Comercio gastronómico dedicado a la producción y venta de todo tipo de productos hechos en base a la harina (en especial el pan).

Pastelería

Comercio especializado en la producción de distintos tipos de alimentos dulces, como pasteles, tortas y otros.

Heladería

Establecimiento comercial donde se realiza la producción y venta de helados.

Taberna

Comercio especializado en la venta de bebidas alcohólicas como el vino y la cerveza. En algunas ocasiones también ofrecen aperitivos en su menú.

Gastropub

Comercio de origen inglés. Consiste en un pub o bar que sirve comida de alta calidad (suele ser comparado a la calidad que ofrece un restaurante). El término surge en el 1991 con la apertura del primer gastropub llamado “The Eagle”, localizado en Londres.

Bistro

Consistía en un local pequeño que ofrecía quesos, café y bebidas alcohólicas. Hoy en día, también hace referencia a los restaurantes franceses más económicos.

Pub (Public House)

Establecimiento de origen británico. Se especializa en la venta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como también de aperitivos y comidas.

Foodtruck

Conocido también como gastroneta o camión de comida, consiste en un vehículo que vende comida y está constituido bajo un sistema operativo parecido a un restaurante de una escala más pequeña. Al vehículo se le adapta su espacio interno para instalar equipos para la preparación de comida.

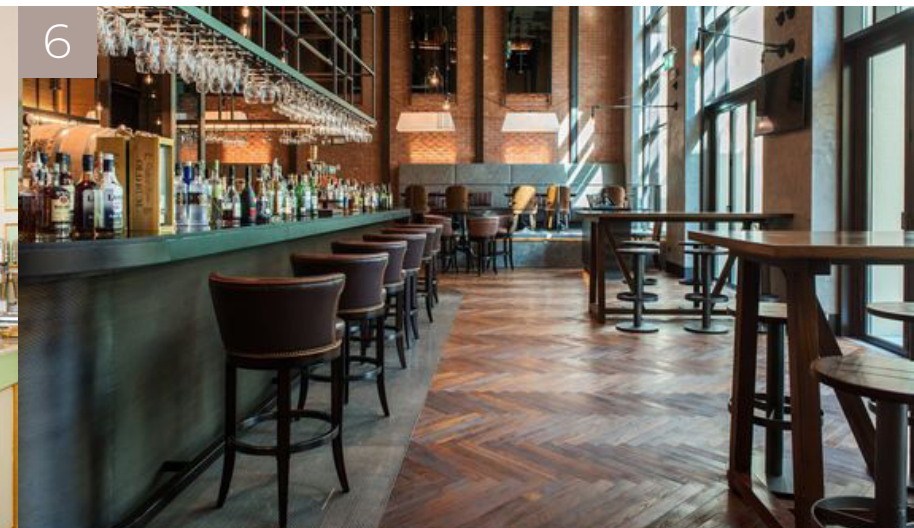
Brasserie

Establecimiento de origen francés especializado en la elaboración artesanal y venta de cerveza. Hoy en día, la palabra brasserie también designa un tipo de "café-restaurante", en el cual se sirve comida durante todo el día.

Hotel gastronómico

Se conoce también como Chef Hotel. Consiste en un establecimiento hotelero, este se diferencia de los demás hoteles, ya que, ofrece una gastronomía de alto nivel como uno de los principales atractivos.

1 Restaurante "La Sastrería" | 2 Cafetería "Tashi" | 3 Bar "The Berkeley Bar And Terrace" | 4 Pastelería "Bonin Bakery" | 5 Heladería "Moro Gelato" | 6 Gastropub "Hamilton" | 7 Bistro "Asian Bistro"
8 Foodtruck "Vive Le Vin" | 9 Hotel Gastronómico "La Breña"



QUÉ ES UN RESTAURANTE Y CUÁL ES LA IMPORTANCIA DEL MISMO HOY EN DÍA

Según la RAE, el restaurante es un establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. Pero más allá de ser un espacio comercial enfocado en la venta gastronómica, cómo podemos responder la incógnita de qué es exactamente un restaurante?

Históricamente, los restaurantes han logrado satisfacer una necesidad humana básica: la socialización. También es capaz de ofrecer una experiencia multisensorial, llegando a otorgarle más importancia al acto de comer fuera de casa.

Este espacio juega un rol esencial en los ámbitos empresariales, sociales, intelectuales y artísticos de una sociedad próspera. Los restaurantes han sido testigos de grandes acontecimientos, tanto personales como profesionales, y el foco de distintas tendencias sociales; "the three martini lunch" una costumbre en los años 60 y 70; "brunch" en los años 30; la celebración de un aniversario; "after work drinks" para despejar la mente y liberarse del estrés; una entrevista laboral; un evento social importante...

Pero, además de ser un espacio al cual recurrimos cuando queremos socializar, cuáles otros factores han influido para darle tanta importancia hoy en día al restaurante? La respuesta es sencilla: urbanización, digitalización y globalización.

URBANIZACIÓN



Según Geoffrey West, un físico teórico, las ciudades aportan valor a los habitantes ya que facilitan la interacción humana. “Si le preguntas a alguien por qué se ha mudado a la ciudad, siempre dan las mismas razones: conseguir un trabajo, estar con sus amistades o estar en el centro de todo. Las ciudades tienen una relación con las personas”, concluye West.

A medida que la población agranda, las viviendas se achican y el precio de alquiler aumenta. En algunas ciudades, vivir de manera asequible es sinónimo de vivir en espacios reducidos (cocina pequeña y sin comedor o sala). La “facilidad de interacción humana” de West ocurre en los restaurantes de manera recurrente. Estos establecimientos ahora se pueden considerar como la cocina y comedor compartido de las ciudades altamente pobladas.

DIGITALIZACIÓN



Richard Wrangham, primatólogo de Harvard, sustenta que todo lo que define a nuestra especie, anatómica, biológica y socialmente, se relaciona con la cocción de alimentos. La relación con la comida es el núcleo de la religión, la familia, las relaciones y la mayoría de los pilares de la sociedad. “Forma parte de quiénes somos y nos afecta de todas las maneras posibles que puedas imaginar”, afirma Wrangham.

Salimos por razones que van más allá de sustentarnos biológicamente. Más bien, buscamos experimentar, relacionarnos y familiarizarnos. Cuanto más exponemos nuestras vidas al mundo digital, más anhelamos esa conexión social y cálida que ofrece una salida al restaurante.

GLOBALIZACIÓN



Para poder comprender esta industria en un mundo globalizado, sirve como ejemplo imaginarse que un restaurante está compuesto por dos elementos: una fábrica (cocina) y un espacio de ventas y marketing (comedor). En los últimos 70 años se ha visto el desacoplamiento geográfico de la fabricación y las ventas. Para la mayoría de las industrias se volvió económicamente indefendible construir y vender cosas en el mismo lugar. La costumbre de hoy en día es la fórmula de “hacer cosas en tierras baratas con mano de obra barata y luego venderlas donde realmente vive la gente: la ciudad”. Esta regla, junto a los avances tecnológicos, han hecho posible el impulso de trabajos en el extranjero.

ORIGEN E HISTORIA DE LOS RESTAURANTES

DINASTÍA SONG (960 - 1279)

De acuerdo al libro de Dining Out: A Global History of Restaurants, los primeros establecimientos considerados como restaurantes surgen en el año 1100 d.C en China.

Estos restaurantes se caracterizaban por la manera en que los meseros notificaban al chef (conocido también como pot master) la orden tomada: cantando.

JAPÓN (SIGLO XVI)

Surge una nueva cultura en base a la tradición japonesa de las casas de té.

Por otro lado, Sen no Rikyu creó la "kaiseki", tradición gastronómica de varios platos, en la que se elaboraban menús de degustación completos para contar la historia de un lugar y una temporada en particular. Esta tradición fue expandida por los descendientes de Rikyu, para poder incluir platos y cubiertos relacionados a la estética de la comida a servir.

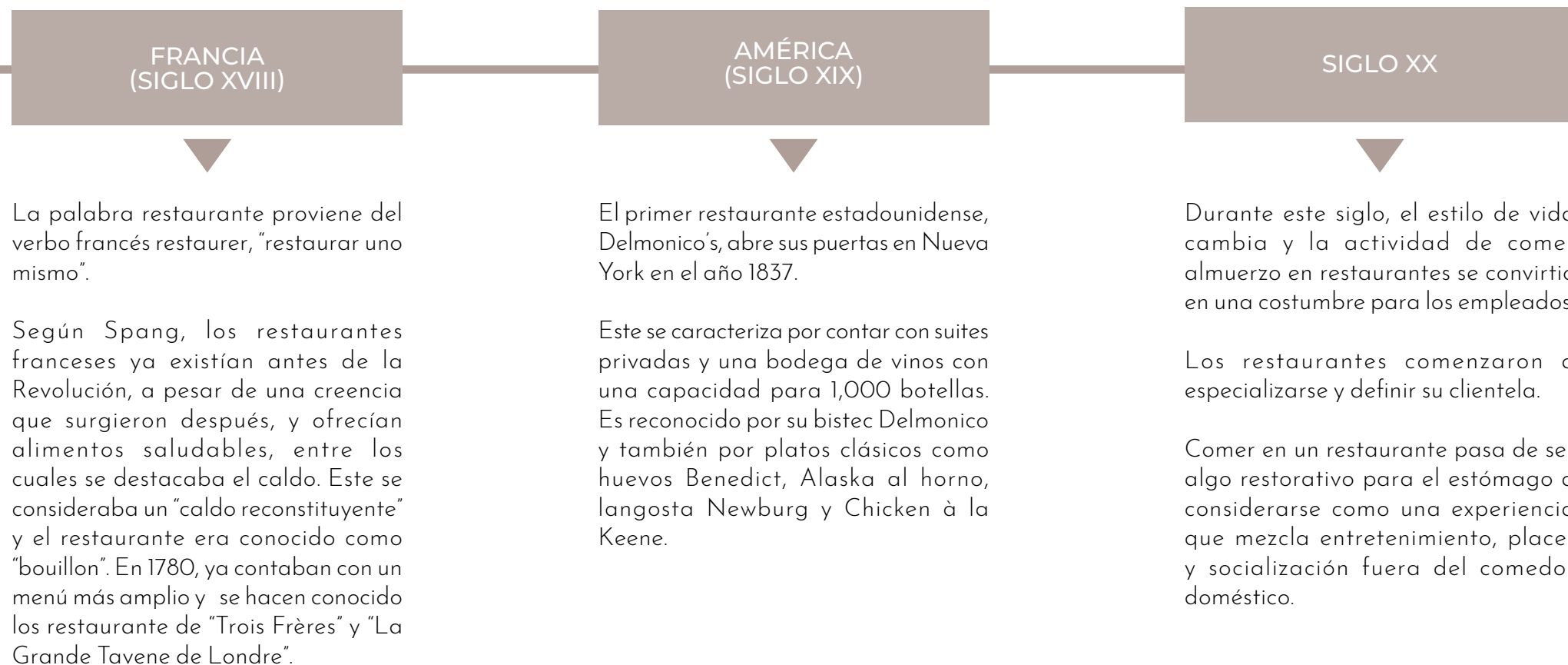
FRANCIA (SIGLO XV)

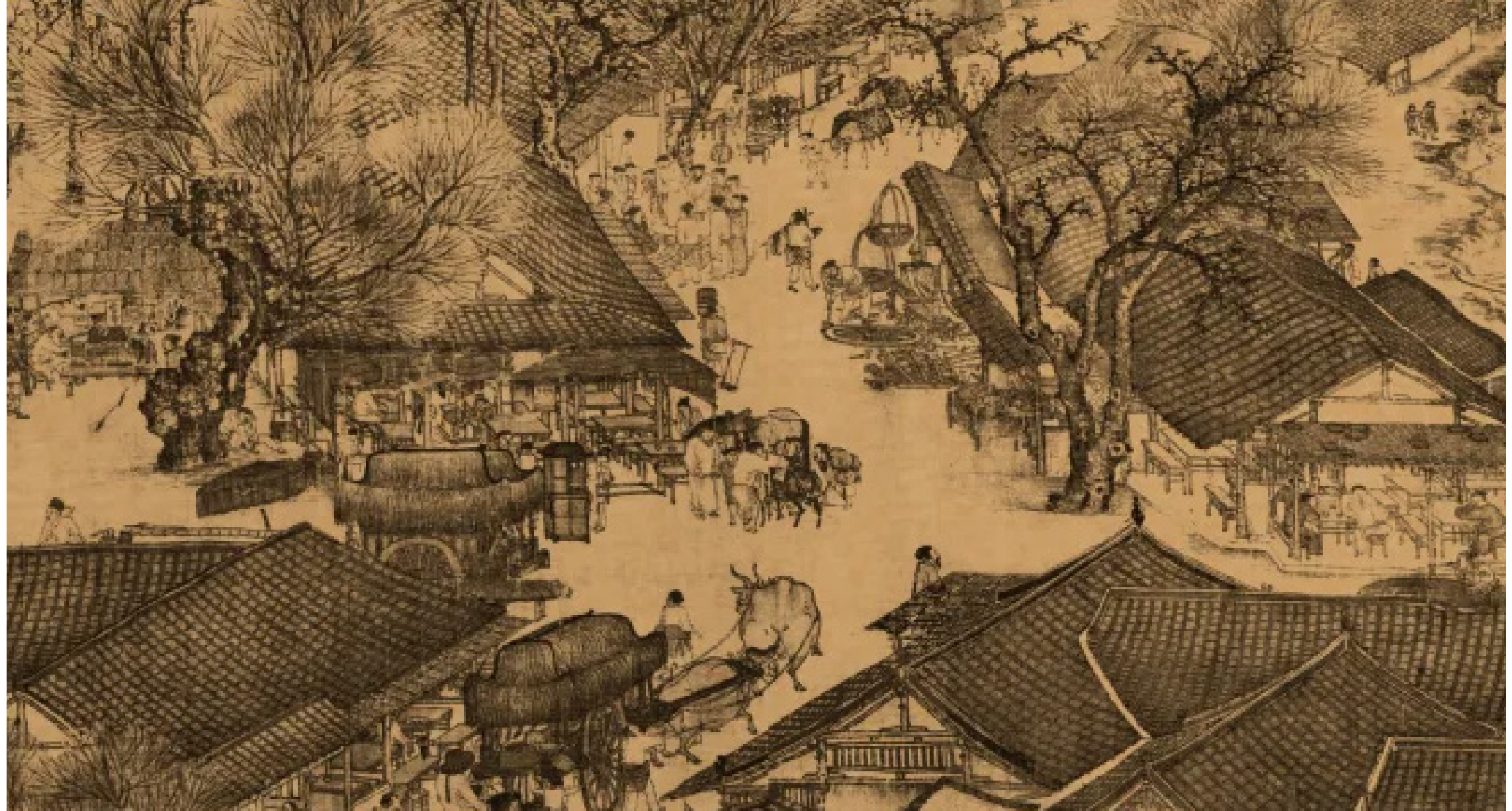
Nace una nueva tendencia "table d'hôte", la cual consiste en una comida a precio fijo que se come en una mesa común.

Se servía un solo plato a la 1:00 pm, sino estaban sentados en la mesa a esta hora, no podían recibir la comida. No había menú ni elección ya que era el cocinero quien decidía qué se preparaba y servía.

La actividad de comer fuera de casa se ha realizado durante milenios, ya sea comprándole a un vendedor ambulante o al hacer una parada en medio de la carretera para comprar snacks.

En el Occidente, los primeros restaurantes tienen origen en Francia, dónde también se realizó una revolución culinaria en el siglo XVIII. Previo a esto, ya existía una cultura de restaurantes de hace 600 años.







CLASIFICACIÓN DE ACUERDO A TIPO Y CATEGORÍA DE RESTAURANTES

Los restaurantes se pueden clasificar de acuerdo a su tipo o categoría. Esta primera clasificación se hace tomando como base el tipo de comida que sirven además de su metodología de servicio. Existen los siguientes tipos de restaurantes:

Restaurante buffet

De carácter informal y versátil, se caracteriza por brindar una variedad de platos de los cuales el cliente puede servirse su propia comida

Restaurante de comida rápida

Reconocido por su rápida cocción de los alimentos. Normalmente, ofrecen "junk food" (hamburguesas, papas fritas, hotdogs).

Restaurante temático

Se caracteriza por implementar un concepto y lo distingue para reforzar el tipo de producto que ofrece referido a un tema específico como puede ser: arte, deporte, un país, una región, una época.

Restaurante gourmet

El pedido es "a la carta" y posee una oferta gastronómica delicada. El ambiente y el servicio es escogido cuidadosamente, al igual que el personal, el cual debe ser calificado y actualizarse de manera constante.

Restaurante de autor

El chef presenta a los comensales recetas novedosas, donde su conocimiento gastronómico y experiencia le permiten crear su propio estilo para las comidas.

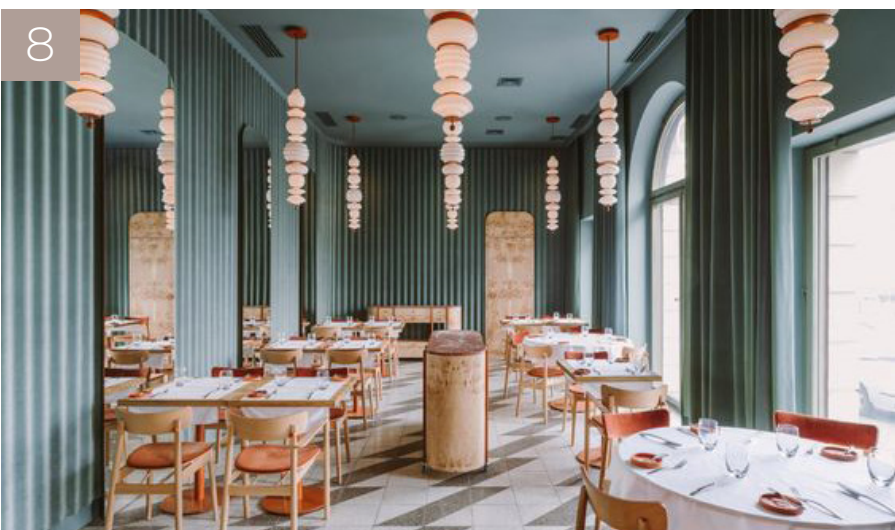
Restaurante familiar

Comercio pequeño que se caracteriza por tener precios asequibles, y un ambiente acogedor con platos sencillos.

Restaurante fusión

Se distingue de los demás por la oferta gastronómica, la cual se basa en combinar recetas de distintos países, dando como resultado platos exóticos para los clientes.

1 Palmyra | 2 Thai Express | 3 Amazonico | 4 Bigoli | 5 Ajuala | 6 Yooyuumi Kids Club | 7 Umi | 8 Opasly Tom | 9 House of Eden



Por otro lado, está la clasificación de restaurantes según su categoría. Entre ellos están los siguientes:

Restaurantes de lujo (cinco tenedores)

Restaurante, regido por normas y procedimientos, que cuenta con una serie de políticas para su correcto manejo. El diseño de este espacio se caracteriza por el uso de materiales y mobiliarios de alta calidad, luces graduables y el aire acondicionado a control con termostato.

Características del ambiente:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal
- Guardarropa y vestíbulo o sala de espera
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad
- Cabina telefónica y teléfono inalámbrico para el servicio al cliente
- Aire acondicionado y/o calefacción
- Servicios sanitarios, independientes para damas y caballeros.
- Ascensores y escaleras (en caso de que cuente con más pisos)
- Buffet frío a la vista
- Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores
- Carta con variedad de platos de cocina nacional e internacional y carta de vinos amplia modificada periódicamente
- Personal uniformado
- Cubertería inoxidable o en plata, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas de tela



White Garden Lounge

Restaurante de primera (cuatro tenedores)

Conocido también como "full service", se diferencia de los de lujo por tener una estrategia de venta distinta, ofrece alimentos a la carta o en menú que puede presentar de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, además, cuenta con una variedad limitada de bebidas alcohólicas.

Características del ambiente

- Entrada para los clientes independiente de la del personal
- Cuenta con Lobby o sala de espera para los clientes (este espacio podría tener bar)
- Guardarropa
- Teléfono inalámbrico
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad
- Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
- Mobiliario y decoración de primera calidad
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
- Personal uniformado
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas de tela

Restaurante de segunda (tres tenedores)

Se distingue de los dos anteriores ya que no tiene un acceso especial para el personal de servicio, utilizan la misma entrada que los clientes, pero en un horario donde no hay servicio. Este espacio de servicio resulta más restringido, en su carta puede ofrecer: entre mesas, sopas y cremas, verduras, especialidades de carne y pescado y por último postres.

Características del ambiente

- La entrada es la misma para clientes y personal. Para los proveedores se deberá disponer de otra entrada
- Cuenta con aire acondicionado y/o calefacción



White Garden Lounge

- Servicio independiente para lavabo/baño para caballeros y damas
- Carta variada de acuerdo con el servicio del restaurante
- Personal uniformado
- Los equipos en la cocina están compuestos por nevera, fuegos, lavaplatos, despensa, extractores, cámara frigorífica y almacén.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas en tela.

Restaurantes de tercera (dos tenedores)

En este tipo solo se necesita tener insumos resistentes sin necesidad de ser lujosos, se pueden ofrecer hasta 4 entradas. Este se considera como un restaurante promedio.

Características del ambiente:

- Servicios sanitarios/lavabos independientes para hombres y mujeres
- Carta acorde los servicios del restaurante, por lo general es sencilla
- Personal uniformado (de manera sencilla)
- La cocina tiene lavaplatos, nevera, fuegos, despensa y extractores
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en vidrio sencillo y servilletas en tela o papel

Restaurantes de cuarta (un tenedor)

Esta clase de establecimiento es más común y fácil de encontrar entre todas, ya que su funcionalidad y accesibilidad es la prioridad, sin tanto lujo o presentación.

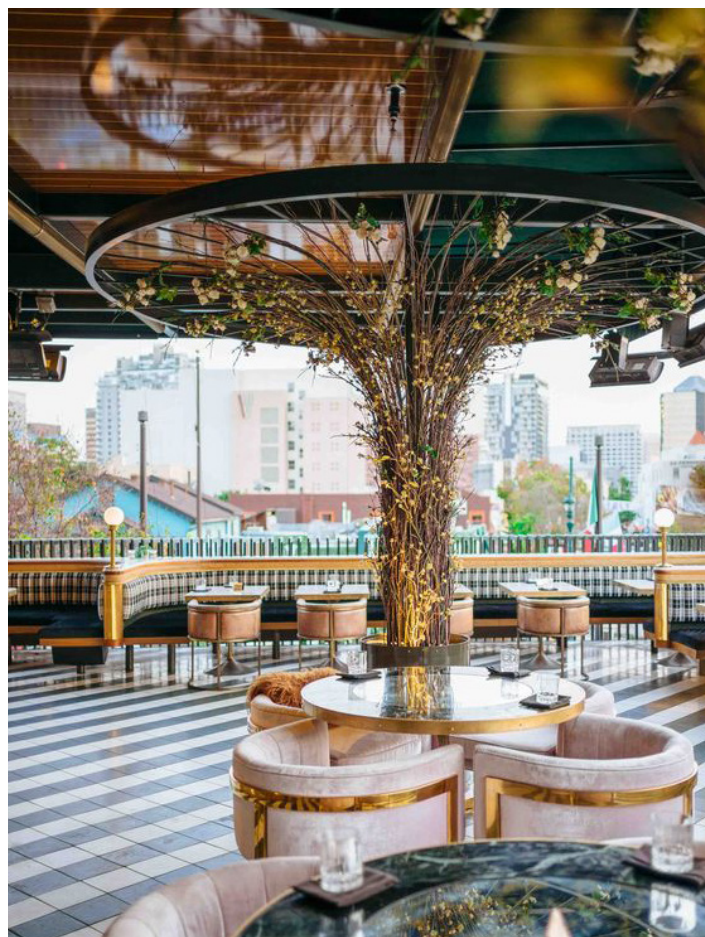
Características del ambiente:

- Carta sencilla de alimentos y variadas recetas.
- Comedor independiente de la zona de cocina.
- Personal no uniformado pero presentado de manera pulcra y acorde al restaurante

- Baños mixtos
- Cocina con nevera, lavaplatos y fuegos
- Cubertería inoxidable, vajilla en loza, cristalería vidrio sencillo y servilletas de tela o papel



Alain Ducasse | Born & Raised | Rever



2.3 INTERIORISMO SENSORIAL Y COMERCIAL

EN ESPACIOS GASTRONÓMICOS

IMPORTANCIA Y BENEFICIOS DEL DISEÑO SENSORIAL DENTRO DE UN ESPACIO GASTRONÓMICO

Los sentidos desempeñan un papel significativo, en la manera en que las personas perciben su entorno. Tan pronto ingresamos a un determinado espacio, el cerebro interpreta la calidad y comodidad del mismo. El cerebro, hace uso de los sentidos, de manera independiente e identifica como se ve y se siente, como huele, que escuchamos y que podemos probar y, conjuntamente a esta interpretación, coordina nuestros sentidos para una experiencia multisensorial, generando una serie de respuestas adicionales. La cantidad de información recibida, interviene en el estado de ánimo, el comportamiento y finalmente, en la comodidad experimentada, por las personas, en ese espacio determinado.

“Un enfoque multisensorial del diseño es fundamental para apoyar las necesidades fisiológicas y psicológicas de quienes pasan tiempo dentro de los espacios que creamos. Ya sea a través de elementos estratégicamente ubicados que tocamos o vemos, saboreamos u olemos, nuestro objetivo es dar la bienvenida a los usuarios a un entorno cómodo y auténtico que fue diseñado teniendo en cuenta su bienestar físico y mental “. Jen Kilp, directora de diseño de CDI.

Hoy en día, para las empresas poder diferenciarse, están explorando el ámbito de la emoción y el placer de los sentidos. Aprovechan las distintas oportunidades ofrecidas por nuevos materiales y procesos, que permiten nuevas aplicaciones, centrándose en factores psicológicos, sociales y culturales de la percepción.

El diseño sensorial es un campo que ha permitido a los diseñadores desarrollar nuevas cualidades visuales (colores, materias, formas), táctiles, olfativas y sonoras. El diseñador vanguardista está capitalizando los poderes de percepción del ser humano para enriquecer y mejorar la vida diaria. Este tipo de diseño activa el tacto, el sonido, el olfato, el gusto y la sabiduría del cuerpo. Nos ofrece la oportunidad de recibir información, explorar el espacio y ambiente, experimentar distintas emociones y tener conexiones sociales.

Las personas asisten a los restaurantes para comer y socializar al mismo tiempo. Estas actividades requieren de un procedimiento en el que todos los sentidos trabajan juntos y generan ciertos sentimientos y percepciones que ayudan a brindar una experiencia multisensorial al usuario.



VISTA



GUSTO



OLFAIO



OIDO



TACTO

Al visitar un espacio, debemos realizarnos las siguientes preguntas para poder comprender la importancia que tiene el diseño sensorial. Imagínese un espacio con una sobrecarga sensorial: habitación estrecha, luces brillantes, sonidos fuertes, superficies rugosas, olores penetrantes. Esto puede provocar un malestar extremo. Por lo tanto, es necesario que haya un equilibrio para crear un espacio distintivo y la conciencia hacia los diferentes canales sensoriales, lo cual es crucial para el comportamiento del usuario y las experiencias espaciales.

1

¿Cómo influyen los sentidos humanos en nuestra interacción con los espacios?

4

¿Qué sonidos reverberan en el oído o hay alguna ausencia de sonido?

2

¿Cómo es la experiencia espacial visual?

5

¿El espacio tiene un olor que estimula algo?

3

¿Qué se siente al tocar diferentes superficies en el espacio?

6

¿Algún aspecto del espacio se traduce en un gusto cuando se ve visualmente?

“El diseño debe ser interactivo entre el espacio y los usuarios. Un espacio necesita poder comunicarse con todos los sentidos. Como diseñadores, debemos asumir la responsabilidad de que el diseño se centre en las personas; comprender los pensamientos, sentimientos y acciones de los usuarios. La interacción humana debe permitir la comunicación con los espacios a través del diseño sensorial.”

- Akshita Mehra

IMPORTANCIA DEL DISEÑO COMERCIAL Y SU RELACIÓN CON EL ESPACIO GASTRONÓMICO

Una de las actividades que forman parte de nuestra vida cotidiana es comprar. Los lugares donde realizamos nuestras compras, tanto para vestimenta como alimentos, sirven como reflejo de nuestro estilo de vida, intereses y cultura. Incluso llegamos a relacionarnos y establecer una relación con estos comercios.

Los espacios comerciales van de la mano con el interiorismo contemporáneo, ya que, se deben actualizar constantemente para mantenerse atractivos al cliente. En el sector comercial podemos encontrar interiores interactivos e innovadores que son diseñados para que los comercios puedan marcar una diferencia entre ellos en este mercado tan competitivo. El proceso de diseño de interiorismo comercial es complejo, se debe iniciar con un análisis de la marca e identidad. El objetivo del interiorista es diseñar un espacio atractivo, seductivo y que entusiasme al consumidor por la experiencia ofrecida en el mismo, con la cual el cliente se pueda identificar.

“Gracias al diseño de espacios comerciales, es posible diferenciarse de la competencia de una forma mucho más creativa y eficaz. Durante el proceso de compra, el producto no es el único elemento que influye en la decisión del cliente. En el caso de los restaurantes o bares, por ejemplo, contar con un espacio comercial diferente hará que éstos

llamen la atención del público desde un primer momento.” ESDESIGN - Escuela Superior de Diseño de Barcelona

La comercialización de productos alimenticios es parte de una gran industria identificada mediante diferentes espacios gastronómicos. Actualmente en el Occidente, predomina el carácter competitivo entre las cadenas alimenticias más reconocidas y los comercios independientes. El diseño interior de estos espacios comerciales es iterativo en las diferentes ciudades que están establecidos, lo cual, al principio, podría parecer monótono sin embargo, para la mayoría de las personas, forma parte del hábito diario de compra.

Mediante el estudio profundo de los citados espacios comerciales, podemos observar un interesante proceso evolutivo de los mismos, a partir de influencias tradicionales y culturales de todas partes del mundo, las cuales, se han adaptado a un entorno comercial sistemático y funcional. Podemos citar como ejemplo, las diversas cafeterías y restaurantes que reflejan aspectos de la cultura europea, tales como, fachadas y terrazas abiertas, con el objetivo de aprovechar el clima cálido.

De igual manera, los supermercados exhiben los productos de forma tal, que evocan los antiguos mercados al aire libre, agrupando los productos

y haciendo uso de los colores de los alimentos y los envases para despertar el interés del comprador. Asimismo, podemos comparar, pero de una forma más reglamentada, la distribución de los pasillos que conducen al comprador a una determinada dirección.

Cuando diseñamos un espacio comercial, uno de los objetivos planteados, es transmitir ideas a los clientes, mediante los colores del local comercial, el mobiliario, la organización y la iluminación, entre otros elementos, que ayudaran al cliente a formarse una idea o concepto sobre el lugar

y determinada marca. En tal virtud, el diseño comercial, es un factor significativo con relación al branding y marketing.

En conclusión, el diseño de espacios comerciales ayuda a definir y transmitir los principios de una marca determinada, así como, a crear un espacio confortable en el que los clientes pueden interactuar e identificarse con la marca.



Kailo



PROCESO CONCEPTUAL UTILIZADO POR DISEÑADORES A LA HORA DE DISEÑAR UN RESTAURANTE

El diseño empleado en el interiorismo de un restaurante es de gran relevancia, ya que es el factor que lo ayuda a resaltar entre los demás. El restaurante ha pasado de tener un enfoque singular en la oferta gastronómica a también darle prioridad a la experiencia del usuario con el espacio, ya que logra crear una vivencia más completa y única.

La hospitalidad y el sentirnos a gusto y bien atendidos es algo que todos buscamos cuando vamos a un espacio gastronómico, y la administración moderna de restaurantes se ha convertido en una obligación para la hostelería. No obstante, un espacio gastronómico sin un buen diseño no está completo.

“Comer puede ser un acto social, pero también es una experiencia vital. Cuando proporcionas a tus clientes un lugar para comer, debes asegurarte de que los elementos básicos sean óptimos, sin importar el tipo de establecimiento que sea. No solo estás vendiendo comida, sino también una experiencia. Un buen diseño de interiores para restaurantes puede ayudarte a diseñar, administrar y supervisar una parte muy importante de la calidad estética y ambiental de tu negocio. Además, puede ayudar a que tu restaurante sea un lugar perfecto para comer en un buen ambiente y donde tus clientes se sientan cómodos.” ESDESIGN - Escuela Superior de Diseño de Barcelona

Para lograr tener un diseño adecuado de restaurante es necesario la realización de un estudio de mercado y estar al tanto de las tendencias actuales. Con esta herramienta se tendrá una ejecución estratégica correcta para el proyecto. Se inicia todo con un concepto que posteriormente se realiza de manera física, tomando en cuenta como adaptarse al público y el impacto que tendrá el espacio en ellos. Además de estar al tanto con las tendencias y el mercado actual, el proceso conceptual conlleva más pasos que ayudan al diseñador en distintos puntos para llevar a cabo el diseño del restaurante.

El proceso conceptual se puede resumir en estos seis pasos



ANÁLISIS DE CONCEPTO Y MARCA



DEFINIR MATERIALES, COLORES Y TEXTURAS DEL PROYECTO



DEFINIR EL CONSUMIDOR Y NUESTRA COMPETENCIA



DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO Y DEL MOBILIARIO



INSPIRACIÓN E INVESTIGACIÓN PARA EL PROYECTO



DISEÑO DEL ESPACIO

2.4 TENDENCIAS E INNOVACIONES

EN RESTAURANTES

INTRODUCCIÓN A TENDENCIA E INNOVACIÓN

TENDENCIA

Se conoce como tendencia a una preferencia o una corriente que se decanta hacia un fin o fines específicos y que generalmente suelen dejar su marca durante un periodo de tiempo y en un determinado lugar. Se puede clasificar en cuatro tipos:

Megatendencias, tendencias a nivel global: Tienen años en desarrollo y causan cambios inevitables en el mundo. Son un fenómeno de globalización y el futuro probable, algunos ejemplos de esta tendencia son: escasez de recursos, cambio climático, rápida urbanización del territorio, entre otros...

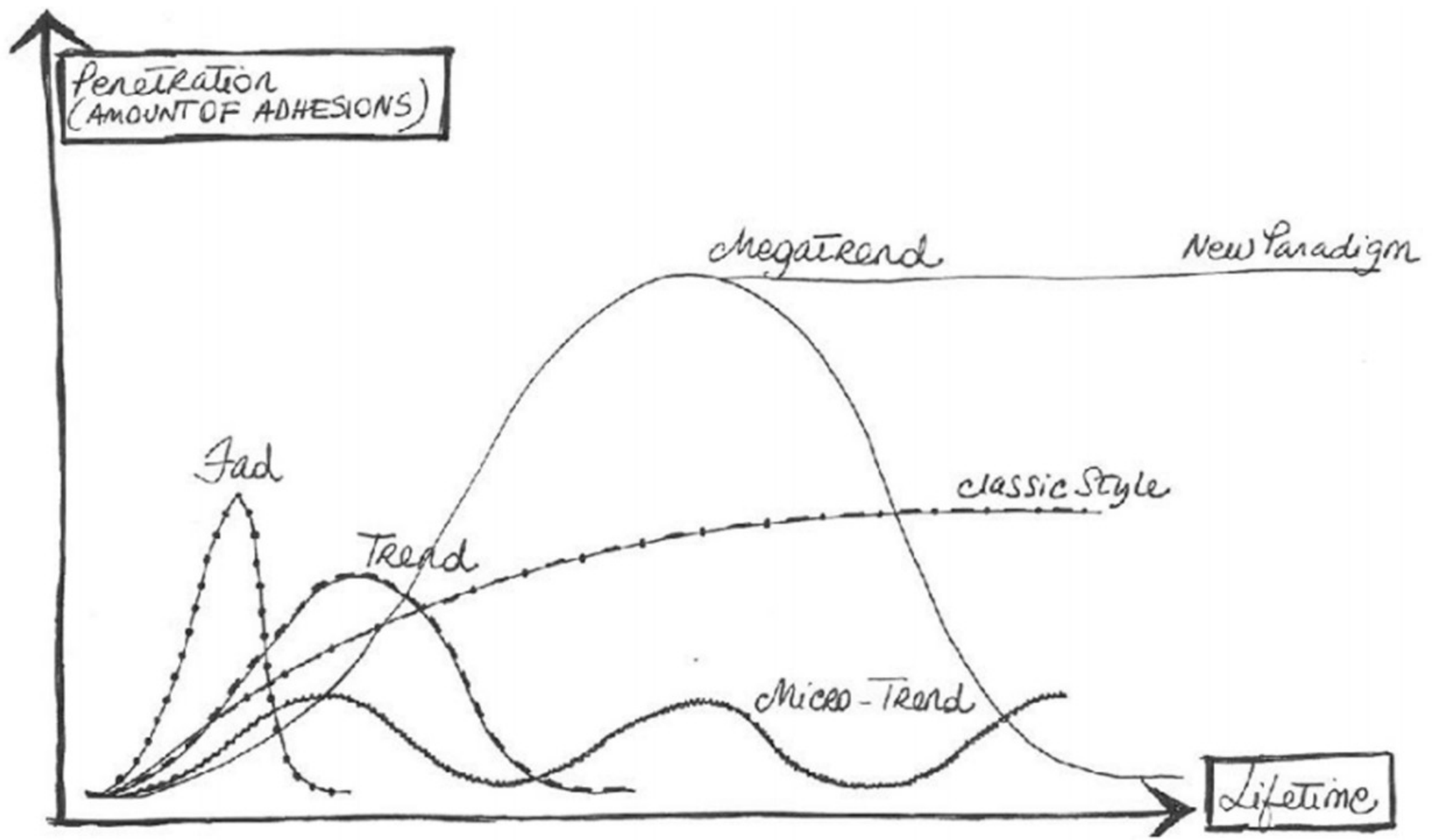
Macrotendencias, tendencias a nivel social: Estas son generadas por las megatendencias. Las macrotendencias son tendencias globales, que perduran en el tiempo y se imponen como un estilo de vida. Son tendencias que afectan al futuro de la economía y cultura. Tiene un efecto lento pero duradero. Un ejemplo es el e-commerce.

Microtendencias, tendencias a nivel estético: Es el tipo de tendencia más conocido por nosotros. Consiste en un fenómeno de nicho, tendencia de bajo impacto.

Modas o FADS (For a day): Fenómeno efímero que gana popularidad y sucede rápidamente. Un ejemplo de esto son las silly bands.

INNOVACIÓN

La innovación se asocia a la creatividad. Se trata de un cambio o de una modificación que supone la creación o la puesta en marcha de algo novedoso. De esta manera, la innovación también aparece vinculada al progreso.





TENDENCIAS E INNOVACIONES MÁS RELEVANTES

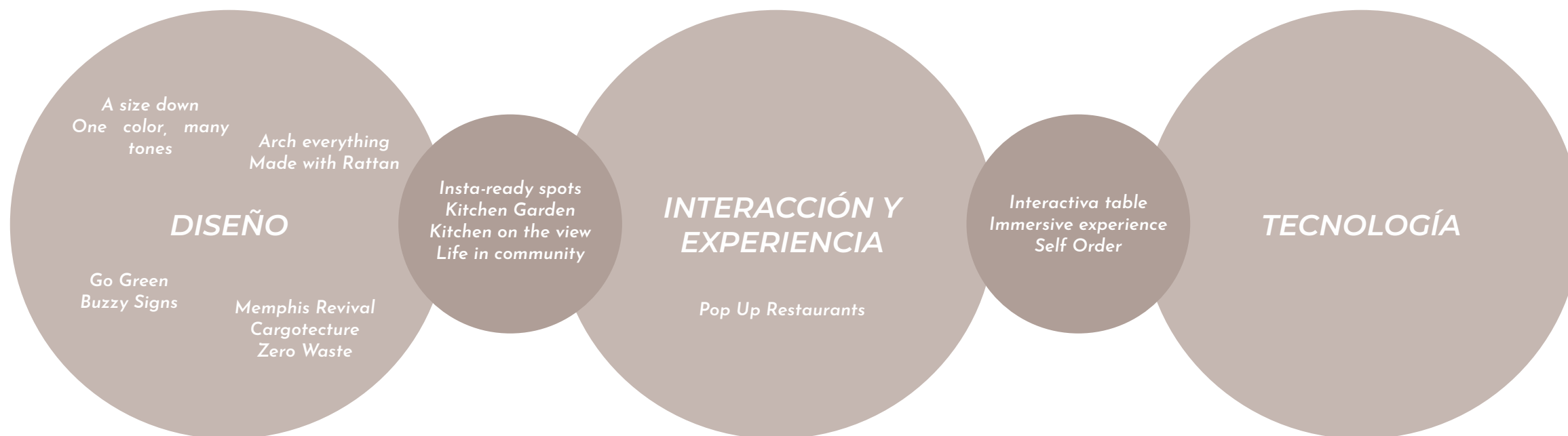
EN RESTAURANTES DURANTE LA DÉCADA 2010

Hoy en día, salir a comer es a menudo una oportunidad de gran dramatismo para sumergirse no solo en la buena comida y la conversación, sino en una vibra que hace que el monótono mundo cotidiano se sienta muy, muy lejano. No es de extrañar que los restaurantes se hayan convertido en puntos de venta de algunos de los interiores más creativos del mundo. Los diseñadores han incorporado tecnología, arte y naturaleza, entre otros temas, para crear un mundo al que los comensales puedan escapar.

Si bien el comienzo de la década fue un desafío para la industria del diseño, también sentó las bases para la década de 2010 de formas que nunca habiéríamos podido predecir en ese momento. Instagram y Pinterest se lanzaron en 2010. El efecto dominó de estas plataformas sociales sobre la influencia, los modelos de negocio y el estilo todavía se siente ampliamente hoy en día, para bien o para mal.

Las tendencias e innovaciones de la década del 2010
se pueden clasificar en los siguientes ejes:

Diseño
Tecnología
Interacción y experiencia



MEMPHIS REVIVAL

El grupo radical de diseño italiano activo en la década de 1980 era conocido por luchar contra el culto al "buen gusto" promovido por el establecimiento modernista. Utilizaron colores y patrones estridentes, formas geométricas dramáticas y muchos materiales diferentes, siendo el terrazo una firma, que aparece en esta reciente renovación.

El renacimiento de Memphis golpeó el diseño de alta gama alrededor de 2015, pero se volvió más común durante la última parte de la década gracias a exposiciones, libros nuevos y diseñadores emergentes que adoptaron el estilo.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Este estilo se considera parte de la cultura popular (pop culture). En la actualidad, este "aesthetic" ha sido inspiración para los espacios gastronómicos y podemos verlo aplicado ya sea en la materialidad del espacio o en el uso de formas geométricas en textiles o mobiliarios.

Uno de los materiales que tuvieron más auge en este *revival* del estilo Memphis fue el terrazo con tonos coloridos. Este fue utilizado como revestimiento de piso para áreas de comensales e incluso llegó a tener protagonismo dentro de los baños de restaurantes.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Las tendencias pasan por ciclos y siempre encuentran la manera de volver a estar de moda. El estilo Memphis es un ejemplo de cómo un movimiento que, en los primeros años, habría parecido ridículo, ahora ha recobrado fuerza nuevamente entre los influencers y los creadores de tendencias.

Dicho esto, entiendo que así como recobro fuerza pueda que la vuelva a perder pero siempre estará presente porque se le ha otorgado el título de ser un estilo.



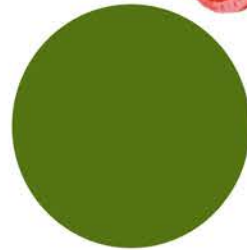
bright *neon*, *primary*
and *pastel* colours,
geometric shapes, and
bold, *repetitive* patterns





Bring the outdoors indoors

-Steven Magee



GO GREEN

La biofilia (diseño biofílico) se trata de incorporar materiales naturales, luz, plantas e incluso paisajes, olores y texturas del mundo natural en el entorno construido moderno. Conceptualmente, todo esto está siendo impulsado por una mayor valoración de la naturaleza y los elementos naturales. La gente se está dando cuenta y acepta el hecho de que necesitamos el contacto con la naturaleza para nuestro bienestar.

Junto con la presencia mejorada de la naturaleza, viene una mayor conciencia del mundo natural y nuestra relación con él; y así todo vuelve a la sostenibilidad. Espere muchas plantas (biofilia en su forma más esencial) y, por supuesto, paredes cada vez más vivas; pero también más productos que permiten incorporaciones cada vez más inesperadas de plantas y biomateriales en los espacios. Estos incluirán techos y paneles de pared de musgo vivo, pantallas de lámparas hechas de hierbas prensadas (como el tabaco) o incluso hongos cultivados, y alfombras resistentes hechas de hojas de plátano.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

La naturaleza se incorpora cada vez más en los interiores debido a los numerosos beneficios que ofrece, tales como la purificación del aire, reducir el estrés, regula el nivel de presión y la frecuencia cardíaca y ayuda a aumentar la productividad, creatividad y bienestar. Se han llevado a cabo estudios durante los últimos 35 años que han demostrado los beneficios de adoptar a la biofilia diseño en el diseño.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

El efecto de la biofilia prueba que los seres humanos anhelan una conexión con la naturaleza. Los elementos de diseño biofílico deben estimular algo más que nuestros sentidos visuales, ofreciendo una experiencia multisensorial. Opino que se ira incorporando cada vez más en nuestros interiores hasta llegar al punto de ser un requisito para nuestros espacios debido a todos los beneficios que nos ofrece tanto para el sentido visual como para el bienestar humano.

BUZZY SIGNS

El neón se origina en los años 80-90, y desde entonces ha recorrido un largo camino. Este tipo de luz ha llegado a considerarse como una obra de arte que puede funcionar como adorno para una pared elegante o como un letrero llamativo en las fachadas. Las obras de arte de neón no son nada nuevo, han existido desde los años 60, iniciadas por artistas como Joseph Kosuth y Tracey Enim. Transformaron el material utilizado originalmente para adornar las fachadas de las tiendas en obras de arte escultóricas. Este puede funcionar como un "statement piece" dentro de un espacio.

En la actualidad, están teniendo un momento en el mundo del diseño, y por una buena razón. Dado que las luces de neón y las bombillas que cambian de tono pueden proyectar un brillo colorido en sus paredes, le permiten crear un espacio de tonos brillantes.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Pinterest informó un aumento del 800% en las búsquedas de "sala de neón" durante el último año, y la tendencia no muestra signos de desaceleración. Las luces LED de neón han marcado el camino de la tendencia, transformando paredes aburridas y cansadas en obras de arte.

Este es una de las piezas favoritas a utilizar dentro de los instagram spots de los restaurantes. Implementan esta luz colorida y llamativa para darle protagonismo a alguna frase o palabra que se relacione con el espacio.

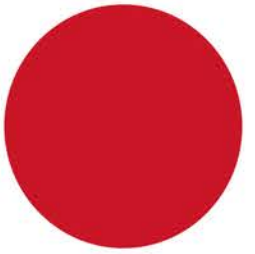
DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Esta iluminación colorida, vibrante, atrevida e hipnótica logran encapsular al usuario y brindarle una experiencia interactiva con la luz. Vienen en variedad de formas ya sean geométricas u orgánicas.

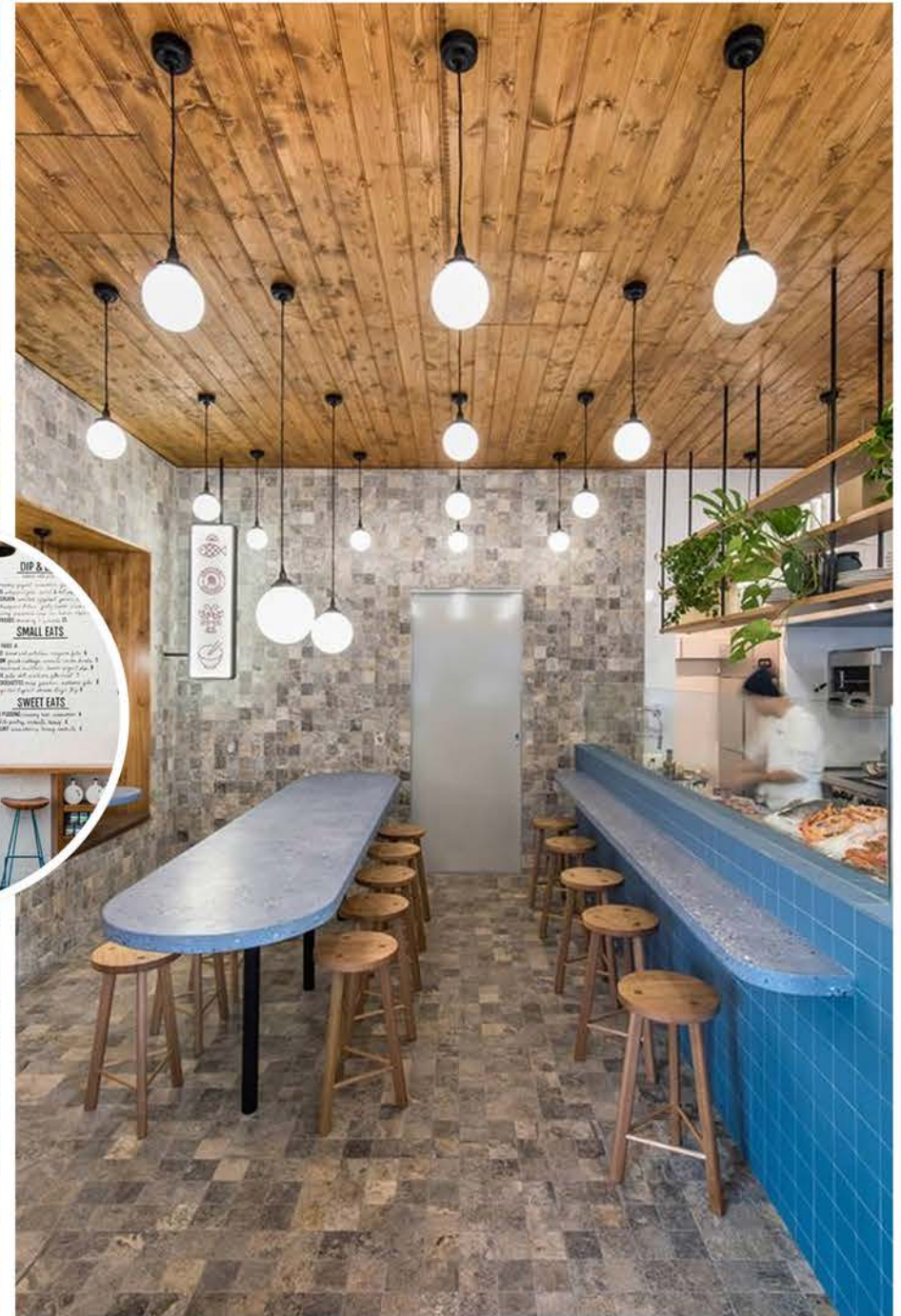
Es una pieza divertida y colorida que le añade un carácter juvenil al espacio. Sin embargo, para aquellos que se preocupen por un diseño sostenible tal vez no sea la mejor opción por el alto consumo de electricidad que puede generar esta luminaria.



The *neon* trend is making a *vibrant* comeback



Restaurants are only getting **smaller**, and that's by *design*



A SIZE DOWN

Las cadenas de restaurantes se están adaptando al reducir el tamaño de sus espacios para cenar y tomarse el tiempo para hacer que la experiencia de cenar sea más innovadora al agregar detalles de diseño amigable para mejorar la experiencia de sus clientes.

Estos restaurantes de menor escala están diseñados para maximizar la velocidad del servicio para los comensales en el restaurante y para llevar, al mismo tiempo que dejan espacio para los pedidos de aplicaciones digitales y la recogida de pedidos. Este enfoque de uso mixto para un espacio de restaurante es una necesidad bastante nueva dentro de los espacios gastronómicos.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Los restaurantes se están reduciendo. A pesar de que más personas comen fuera de casa que antes, menos se quedan para comer en el restaurante. Con este cambio, marcas como McDonald's, Dunkin Donuts y Pizza Hut están tomando en reconsideración el diseño tanto para la parte delantera como la trasera para adaptarse mejor a la entrega y la comida para llevar, una estrategia que a menudo incluye formatos más pequeños.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Grandes cadenas de restaurantes se han visto afectadas por el fenómeno creciente de las apps de delivery y han tenido que optar por espacios más reducidos con nuevos requisitos de áreas pues ahora deben ofrecer un espacio dirigido para pick-up o espera de las ordenes hechas de manera online.

Es una gran iniciativa y le da versatilidad a los restaurantes ya que brindan el servicio de comer dentro del espacio gastronómico o recoger su comida para disfrutarla en casa.

CARGOTECTURE

Los contenedores de envío son duraderos, portátiles, apilables, abundantes y son fáciles de conseguir. Hay aproximadamente 36 millones de ellos en el mundo, con aproximadamente seis millones en uso activo en un momento dado. Solo se utilizan en la industria del transporte marítimo durante un breve período antes de que también se den de baja para el control de calidad, por lo que, por supuesto, tiene sentido encontrar formas de reutilizarlos.

Los arquitectos y constructores han convertido la llamada "cargotectura" en una industria por derecho propio. El factor novedoso y el aparente respeto al medio ambiente de su incorporación a hoteles, tiendas, restaurantes, invernaderos, escuelas, bibliotecas y otros tipos de edificios también suele atraerles mucha atención. Debido a que están hechos de materiales resistentes como el acero y el aluminio y son fáciles de trasladar a nuevas ubicaciones según sea necesario, los contenedores de envío también son una opción popular para viviendas de emergencia.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

El diseñador deja de lado al hormigón y le da bienvenida a los contenedores de envío para usarlo como espacios gastronómicos. Le dan una nueva función a estas cajas de acero corrugado que normalmente son destinadas al transporte de mercancías

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Esta tendencia va de la mano con el auge repentino de los foodtrucks en esta década. Considero que es de bajo costo, trendy y una manera de reciclar. El único problema que presenta es con el tema de climatización ya que su materialidad es muy pesada.



Reusing
old
*shipping
containers*





#REUS
#REDU
#RECYCLE
#REUSE
#REDUCE
#RECYCLE

ZERO WASTE

Según ArchDaily la presencia de materiales reciclados, no es tan típico, ya que estos tienden a ser muy poco atractivos o están excesivamente cubiertos con acabados que ocultan los componentes de los edificios. Sin embargo, utilizarlos en el diseño interior puede ayudar a concientizar a la sociedad acerca de la necesidad sobre prácticas sostenibles.

Reciclar y reutilizar los elementos que sobran en un proyecto de diseño es un acto de suma importancia para el cuidado del medio ambiente, ya que, dentro de una construcción se genera un alto consumo de energía y alta cantidad de desechos. Al realizar estas acciones podemos iniciar un camino sostenible y responsable dentro de la arquitectura y el diseño.

El pionero de este tipo de diseño es el gran Philippe Starck. En 2012, el diseñador francés fabricó la silla Broom a base de material reciclado. Esta también es 100% reciclable: sus componentes y los residuos que genera durante la producción se pueden separar en madera y plástico para poder volver a utilizarlos.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Aumentó el uso de materiales reciclados y crudos, sin terminar, en particular aquellos que dan una idea de su uso anterior. Estos materiales se combinan con detalles industriales y una luminaria sencilla.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

El diseño ambientalmente correcto no es una actividad secundaria, sino una experiencia esencial reconocida por aquellos que saben que la responsabilidad ambiental es un buen negocio. El diseño ambiental es una inversión que vale la pena, ya que a menudo resulta en menores costos a largo plazo.

Los ambientalistas han logrado innovar cada vez más al usar los desechos de distintas maneras:

- El caucho reciclado para llantas se está utilizando como revestimiento de cubiertas para patios de recreo y pistas de atletismo.
- Jarras de plástico se están convirtiendo en bloques de estacionamiento.
- El asfalto se tritura y se convierte en asfalto nuevo.

MADE WITH RATTAN

Es un hecho que cada vez somos más conscientes de nuestro entorno y del efecto que tenemos en él. No es de extrañar, entonces, que los diseñadores estén buscando maneras de ser más naturales y orgánicos en sus diseños, y lo han logrado a través del uso del ratán y el mimbre.

El ratán, que es un pariente de la palmera, crece de forma natural en el sudeste asiático. A veces, el ratán se llama caña, pero la caña simplemente se refiere a la piel de la vid de ratán. El bastón es flexible y maleable, lo que lo hace ideal para acentos y asientos.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Es un material que se ha hecho de tendencia no solamente por la estética fresca y tropical que brinda, sino también por el aporte que brinda al medio ambiente al ser un material biodegradable.

El ratán es un material específicamente natural, mientras que los diseños de mimbre son una gran cantidad de materiales diferentes que van desde el bambú, la paja y, en algunos casos, el ratán. Si bien el ratán se puede cultivar de manera sostenible, existen alternativas sintéticas disponibles. Yarden, por ejemplo, fabrica muebles de mimbre para exteriores derivados del plástico oceánico interceptado.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

El ratán/mimbre fue un gran éxito en los años 70 y duró una década, pero como la mayoría de las tendencias, este tiene un ciclo de vida (se hace viral recae y así sucesivamente) y este ha sido el caso con este material durante la década del 2010.

El diseñador Jason Burr cree que el ratán llegó para quedarse. Sin embargo, no cree que haya desaparecido por completo. "Aunque no creo que el ratán o el mimbre hayan pasado de moda porque es un material natural, ideal para estilos específicos que se usan en regiones / climas específicos, así es como se usaba en la estética boho de los 70 donde vive la tendencia".





Let's have
fun with
arches

ARCH-EVERYTHING

Los arcos siempre han sido elementos arquitectónicos y estructurales fuertes a lo largo de la historia. De Oriente a Occidente, casi todas las naciones tienen sus variaciones de estos elementos especiales. Hoy en día, los diseñadores de interiores están redescubriendo la belleza de los arcos una vez más como un elemento interior en nuestros espacios de vida.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Los arcos son típicos de la arquitectura tradicional pero durante esta década tuvieron un renacimiento gracias a que los arquitectos y diseñadores agregaron puertas curvas, ventanas redondeadas y espejos arqueados a sus proyectos de diseño. La forma incluso estuvo presente en muebles, desde mostradores y mesas curvos hasta sofás curvos.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

El uso de curvas siempre introduce una sensación orgánica en el espacio. También conectan el espacio con la naturaleza, porque en ella nunca encontraremos líneas perfectamente rectas como las que hacemos. Por lo tanto, brinda una sensación de alivio y paz a los usuarios. Los arcos se pueden utilizar en varios elementos, como nichos de pared, aberturas, puertas y muebles. Además, el uso de colores fuertes que agreguen contraste al diseño ayudará a resaltarlos, lo cual brinda una sensación muy especial al espacio.

ONE COLOR, MANY TONES

La monocromía es una tendencia tan antigua como el tiempo, a menudo utilizada para lograr un aspecto clásico tanto en espacios residenciales como comerciales. Cuando ve la palabra monocromático, el instinto es imaginar tonos de negro, blanco y gris. Pero el monocromático no solo funciona en blanco y negro, con una versión moderna de la tendencia que utiliza otros colores.

Una paleta monocromática compone de un color o varios tonos de ese color. “La apariencia monocromática es moderna porque es perfecta: no hay interrupciones en el color del techo al piso”, dice Sue Wadden, directora de marketing de color en Sherwin-Williams. La monocromía puede exhibir una personalidad distintiva, crear una atmósfera serena o proporcionar una sensación acogedora. El desafío es crear profundidad y equilibrio para evitar una apariencia abrumadora o que se caiga.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Una paleta de colores monocromática es una herramienta de diseño útil para los diseñadores. La tendencia del color, que se refiere al uso de diferentes tonos de un solo color, se ha adoptado cada vez más en el mundo digital, desde la cuadrícula de Instagram hasta el diseño web, la fotografía y el video.

Inspirándose en la tendencia duotono, los artistas y diseñadores están adoptando un nuevo enfoque de la paleta monocromática atemporal, alejándose de los diseños simples en blanco y negro y, en cambio, concentrándose en colores más atrevidos.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Diseñar con un solo color / matiz puede parecer monótono, pero de hecho, el resultado final puede ser impresionante. Cuando diseñas con un esquema de color monocromático, creas un escenario para los detalles arquitectónicos, texturas únicas, elementos orgánicos y sutiles toques de color en un espacio para destacar y ser la estrella del espectáculo.

También debe considerar el estado de ánimo que desea crear dentro de la habitación. Los colores profundos se prestan a espacios sofisticados y de mal humor, mientras que los tonos más brillantes pueden evocar una sensación alegre y enérgica. Los neutrales son excelentes para fomentar la calma.





But first let me take a
#selfie #selfie #self
#selfie #selfie #selfie
#selfie #selfie #selfie



INSTA-READY SPOTS

Los influencers de las redes sociales han reemplazado en gran medida la crítica y revisión tradicional de restaurantes, lo que significa grandes cambios en la forma en que los restaurantes diseñan sus espacios y menús. Con fotos bien enmarcadas y menos de 280 caracteres de elogio, los influencers anuncian simultáneamente su marca personal y la del restaurante a miles de seguidores.

Actualmente, Instagram lidera como la plataforma preferida de comida y estilo de vida, aunque los bloggers tienen mucha influencia y siempre se produce un cruce de plataformas. Debido a esto, los restaurantes están poniendo cada vez más énfasis en el diseño estético y moderno, así como en la oferta gastronómica fotogénica. Hacer que sea fácil tomar una imagen atractiva significa publicidad que es prácticamente gratuita.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Los restaurantes se han dado cuenta del impacto que tiene esta tendencia y, como resultado, ofrecen un entorno único y fotogénico, que mezcla detalles caprichosos y contrastes inesperados, todo con la única intención de que los clientes publiquen fotos en Instagram.

Gracias a esto, los diseñadores se han visto retados a diseñar spots que llamen la atención del comensal dando como resultado interiores llamativos y vanguardistas.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Entiendo que es una herramienta de marketing que reta tanto al restaurante y al diseñador a crear espacios contemporáneos y sobre todo únicos. Es interesante ver como Instagram ha creado un nuevo "requisito" para los restaurantes.

Opino que esta tendencia va más allá de simplemente crear un espacio fotogénico, sino también de crear una experiencia con la cual el comensal se identifique y quiera compartir con los demás.

KITCHEN GARDEN

Una tendencia que se está poniendo de moda en los restaurantes es tener su propio huerto. De esta forma se controla mucho mejor el producto final que se sirve al cliente, pero esto se integra ahora también dentro del local a modo de huerto urbano, de manera que el cliente puede elegir qué vegetales se va a comer de los platos que ha seleccionado.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

En un principio, la idea de los huertos propios estaba ligada a restaurantes situados fuera de las grandes ciudades, que disponían de terrenos cercanos donde llevar a cabo los cultivos. Sin embargo, la tendencia ha evolucionado y son varios los chefs urbanistas, con restaurantes ubicados en grandes ciudades, que han decidido crear su huerto en las azoteas de los edificios donde se ubican o han optado por huertos verticales que les permitan disfrutar de los productos más frescos para los comensales.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Disponer de un huerto propio permite a los restaurantes promover la sostenibilidad y la estacionalidad de los productos. La búsqueda del llamado “kilómetro 0”, es decir, la apuesta por productos que se han producido a menos de 100 km del lugar donde se van a cocinar, alcanza aquí su máxima expresión. Sólo hay que salir al huerto y coger los productos. La carta de estos restaurantes varía en función del producto local y, por tanto, de lo que se cultiva en cada época del año. Y, sobre todo, garantiza la calidad de un producto que ha cultivado el propio equipo del restaurante y que se ha recolectado en el momento justo de maduración.

Además de brindar ingredientes frescos al usuario, le ofrece una experiencia más personal ya que el mismo puede visitar el huerto y elegir los ingredientes a utilizar en su plato.



Pick your **own**
fresh ingredients



#COMMUNITY
#COMMUNITY
#COMMUNITY



LIFE IN COMMUNITY

Las mesas comunes (communal tables) son una tendencia que se ha apoderado de todo tipo de establecimientos, desde el servicio rápido hasta la buena comida, y a los clientes les encanta. También llamadas "mesas comunitarias", consisten en mesas grandes en restaurantes que tienen capacidad para más de una fiesta a la vez (desde 16 hasta 30 personas).

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Hoy en día, las mesas comunales están dando un nuevo giro al diseño de restaurantes y, según Vance Bosch, socio operativo regional de Central Social Hall, están aquí para quedarse. "Han demostrado ser populares en los grandes mercados gastronómicos como Boston, Chicago y Nueva York [...] dos, tres o cuatro grupos pueden entrar y sentarse, y hay interacción entre ellos. Muy pronto estarán hablando, comprándose bebidas y haciendo amigos".

Según un artículo de la revista Restaurant Development + Design que cita a Darren Tristano, vicepresidente ejecutivo de Technomic, "Las mesas comunales ayudan a satisfacer la creciente necesidad de que los restaurantes proporcionen plataformas que se adapten a una variedad de ocasiones para el consumidor. También son particularmente atractivos para los millennials, que buscan destinos de restaurantes que puedan adaptarse a su diseño para socializar, pastar y quedarse".

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Las mesas comunes pueden transformar la atmósfera de un restaurante y crear una experiencia inolvidable. También ayudan a los restaurantes a aumentar los ingresos al permitirles maximizar el espacio y acomodar a más personas en un espacio más pequeño. Además, la mesa agrega una dinámica diferente al restaurante pues facilita entablar una conversación, fomenta la interacción entre comensales y ayuda a brindar una experiencia social ya que agrupa distintas personas (conocidas o desconocidas).

KITCHEN ON THE VIEW

El concepto de cocina abierta y el impulso relacionado por la transparencia de los alimentos han sido una “tendencia” desde hace un tiempo, pero la cocina abierta se está reinventando para desempeñar un papel aún más importante.

La teatralidad de todas las etapas de la preparación de alimentos aún se exhibe, pero su huella ahora se está trasladando a la entrada del restaurante, lo que hace que la cocina sea lo primero que los clientes encuentran cuando entran. Esto permite que el invitado observe con asombro y con más anticipación la llegada de su comida a la mesa.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Usar una cocina abierta para ofrecer entretenimiento visual no solo significa que los comensales disfrutarán de su restaurante, sino que también pasarán más tiempo allí. Las estadías más largas pueden equivaler a gastos más prolongados, lo que significa que existe un vínculo directo entre las cocinas abiertas y una mayor rentabilidad.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Lamentablemente, las cocinas abiertas no son para todos y es importante ser realista sobre si tener un entorno de planta abierta se adaptaría a su modelo de restaurante.

Algunos puntos de venta de alimentos no se adaptan al modelo de cocina abierta. Los comensales de algunas cadenas de comida rápida, por ejemplo, son inconscientemente conscientes de que gran parte de su comida se congelará y se producirá en masa. Eso no significa necesariamente que quieran presenciar a los empleados desembalar sacos de papas antes de arrojarlas a una freidora, a pesar de saber realmente que esto era precisamente lo que estaba sucediendo. Por lo tanto, debe estar seguro de que presenciar sus ingredientes y procesos, así como conocer a su personal, inspirará a los comensales y no los disuadirá.



Open
kitchens
on view



#limitedtime



Pop-up restaurants are one of the **top five** restaurant **trends** of 2019

Forbes magazine



POP-UP RESTAURANTS

Los restaurantes pop-up son un tipo de restaurante a corto plazo que permite a los chefs probar nuevos conceptos, probar nuevas audiencias, experimentar con una cocina más vanguardista, recaudar fondos o atraer nuevos inversores sin el gasto de abrir un restaurante tradicional. La encuesta del chef "What's Hot" de 2018 de la National Restaurant Association nombró a los restaurantes emergentes como la sexta tendencia de restaurantes más popular.

El atractivo de este tipo de restaurante es que pueden aparecer en cualquier lugar, con el único requisito de que debe estar en un área segura para cocinar y servir comida. Las ubicaciones podrían incluir contenedores de envío reciclados, edificios antiguos en desuso, parques, festivales en toda la ciudad o jardines en azoteas.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Los restaurantes pop-up ofrecen algo distinto para todos. A los chefs les encanta la libertad creativa. Los propietarios y gerentes se benefician de la oportunidad de probar y aprender. Los clientes quedan cautivados por el atractivo a corto plazo y la variedad de conceptos de comida divertida.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Fugaces y efímeros, su existencia tiene fecha límite y su localización puede que cambie. Estas características son las que hacen resaltar esta tendencia, así como en el factor sorpresa. En algunos casos, los detalles sobre la ubicación y el menú se mantienen ocultos hasta el final, agregando un carácter misterioso al evento. Es una tendencia que se mantendrá firme pues ofrecen una experiencia distinta al comensal por un tiempo limitado.

INTERACTIVE TABLE

Kodisoft, una empresa basada en Ucrania, está llevando la tecnología digital a un nuevo nivel después de crear con éxito una mesa conectada que funciona como una pantalla de computadora de 50 pulgadas.

Cada una de estas mesas con pantalla táctil viene equipada con menús virtuales desde los cuales los comensales pueden ordenar. Después de pedir la comida, los invitados pueden jugar una variedad de juegos familiares que sirven como la distracción perfecta hasta que llega la comida.

Como una ventaja adicional, las mesas de Kodisoft pueden conectarse a Facebook, por lo que los usuarios pueden actualizar sus perfiles mientras el restaurante accede a sus datos de usuario, produciendo anuncios dirigidos.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Las mesas interactivas están cada vez más de moda, teniendo en cuenta sus numerosos beneficios para los más diversos sectores de actividad. Estos dispositivos, al permitir una multitud de recursos integrados, aportan un enfoque innovador a cualquier negocio, lo que se traduce en una experiencia más estimulante para los clientes.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Es un elemento innovador y estimulante para el comensal pero de igual manera puede ser algo tedioso pues estamos expuestos diario a la tecnología y a veces acudimos a los restaurantes para desconectarnos de lo digital. No obstante, es una innovación grandiosa ya que puede facilitar la manera en que el usuario ordene la comida y también puede funcionar como un medio de entretenimiento para el mismo.



Now you can
touch your table





Now
you can
take
your
own
order



SELF ORDER

Estos sistemas, llamados “self ordering kiosks” (quioscos) generalmente consisten en una pantalla táctil equipada con una interfaz digital fácil de usar. Esta pantalla mostrará el menú del restaurante y guiará a los clientes a través del proceso de pedido, desde la preparación de su comida hasta el pago y la recogida. A medida que el cliente elabora su pedido, el quiosco también puede mostrar avisos con diferentes promociones o modificadores de menú que, de otra manera, los invitados podrían no haber conocido.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Los clientes se han acostumbrado a la facilidad y velocidad de los pedidos en línea y esperan cada vez más el mismo nivel de control, elección y personalización cuando visitan un restaurante en persona. Los quioscos de restaurantes están diseñados específicamente para brindar esta experiencia de pedidos más rápida y personalizada, lo que los coloca en una posición perfecta para satisfacer las expectativas cambiantes de los clientes.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

Los quioscos se están convirtiendo rápidamente en un estándar en la industria de la comida rápida. Grandes cadenas como McDonald's, Wendy's y Panera Bread ya están incorporando esta innovación en sus establecimientos. Estos quioscos permiten a los clientes acercarse, ingresar sus pedidos y completar el pago sin la ayuda de un empleado. Los resultados han sido prometedores hasta ahora, lo que sugiere que pronto también serán adoptados más ampliamente por los restaurantes más pequeños.

IMMERSIVE EXPERIENCE

Los restaurantes ya no son solo parte de una salida nocturna, son la salida nocturna. Son inmersivos y multisensoriales, activan todos los sentidos de los clientes y los transportan a un lugar nuevo, mientras que al mismo tiempo los enraizan donde están en el momento.

Para crear un entorno inmersivo, deberá desarrollar actividades experimentales que evoquen una emoción o una reacción memorable. Los establecimientos temáticos y las ventanas emergentes de ejecución limitada son dos formas de cumplir con esta tendencia. Ya sea cenando en la oscuridad o bebiendo en una barra fría hecha completamente de hielo, los clientes quieren experiencias que no pueden encontrar en ningún otro lugar y, por supuesto, también pueden presumir ante sus amigos.

IMPACTO SOCIOCULTURAL

Los establecimientos gastronómicos inmersivos se esfuerzan por crear una atmósfera que absorberá al usuario por completo, lo hará sentir como si estuviera retrocediendo en el tiempo, si se proyectó repentinamente hacia el futuro o existiendo en un universo completamente diferente. Las decoraciones, la comida, los sonidos, todo está diseñado para cautivarlo por completo, involucrando los cinco sentidos.

DESENVOLVIMIENTO DE LA TENDENCIA/INNOVACIÓN Y OPINIÓN PERSONAL

En un restaurante inmersivo puede pasar cualquier cosa, esos que van mucho más allá de la comida. Estos restaurantes utilizan aplicaciones o realidad aumentada para sumergirte en mar abierto, u ofrecerte un menú animado, con el fin de hacerte sentir el sabor de la comida incluso antes de que llegue a la mesa.



2.5 CONCLUSIONES Y PRONÓSTICO

CONCLUSIONES

El interiorismo para restaurantes durante **la década del 2010** se puede definir como **“multifacética”** debido a la variedad de tendencias e innovaciones vistas en este período. Los diseñadores enfrentaron el gran reto de innovar en sus diseños y lo lograron mediante distintas herramientas como el revival de tendencias pasadas pero con un twist moderno ó espacios monocromáticos. Por otro lado, le otorgaron un lugar primordial a la tecnología que la vemos presente en elementos básicos como el uso del código QR o en elementos más avanzados como meseros automatizados (robot waiter). De acuerdo a la necesidad y preferencia del usuario se puede encontrar alguna tendencia que encaje a la perfección con su perfil.

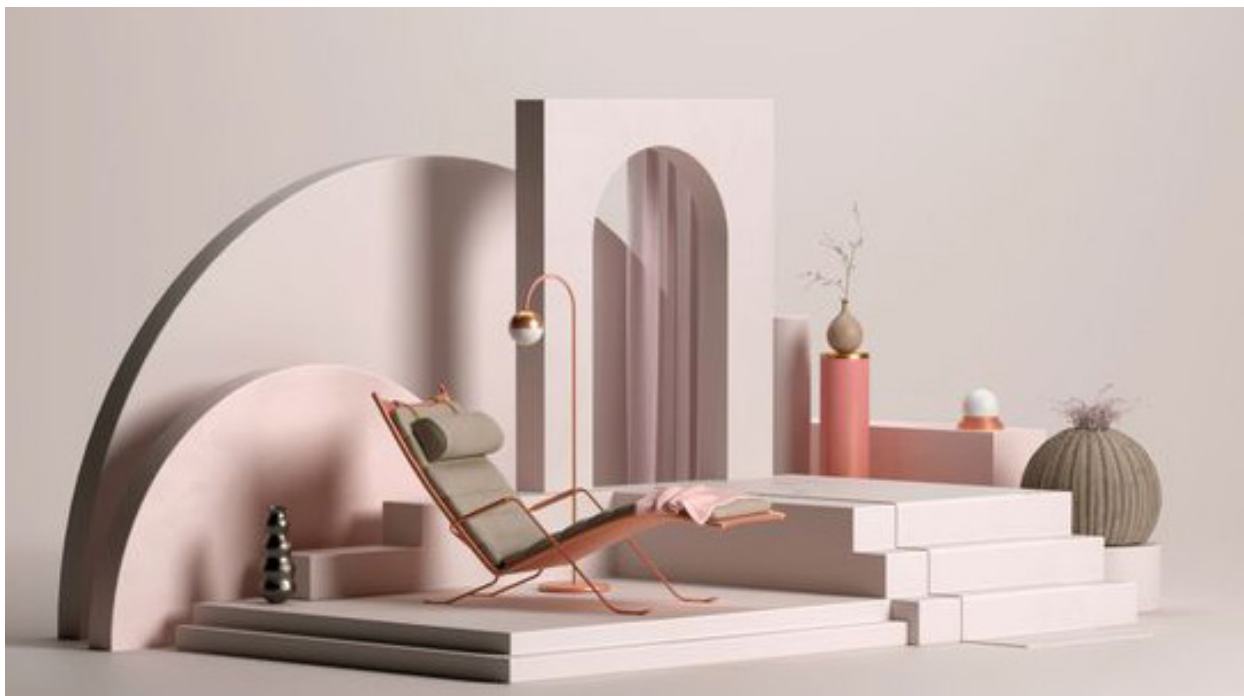
Un factor muy influyente para esta década fue el auge de las redes sociales. Instagram se puede considerar como una de las más importantes pues se puede definir como el sello de aprobación digital de parte de los usuarios ya que les sirve como un medio de difusión. Esta app trajo como requisito a los restaurantes tener una estética **“instagrammable”**, logrando un espacio lo suficientemente atractivo para que el usuario decida compartirlo online.

PRONÓSTICOS

Entiendo que en esta nueva década seguiremos viendo más avances dentro del lado tecnológico y será algo más común en los restaurantes. Un punto que deben mejorar es con la estética de estos elementos interactivos ya que tienen una apariencia fría y rígida que puede interferir con la armonía del espacio.

Las tendencias se ven afectadas también por temas culturales y sociales por lo cual seguiremos viendo esa gran variedad dentro de las mismas pero teniendo como prioridad siempre la interacción del usuario con el espacio diseñado.

En conclusión, todas estas tendencias e innovaciones seguirán creciendo y mejorando con un enfoque multisensorial que no resulten ser sobreestimulante para el usuario.





3.0

MARCO REFERENCIAL

MARACA



FUSIÓN DE TEXTURAS

El interior del restaurante es una celebración a lo caribeño lo cual podemos ver reflejado en su estilo ecléctico. El interior de Maraca es admirado por su cuidado en el más mínimo detalle. Cada rincón del restaurante proyecta una atracción visual que grata al usuario con placer.

Ubicación: Arzobispo Nouel 202, Ciudad Colonial de Santo Domingo

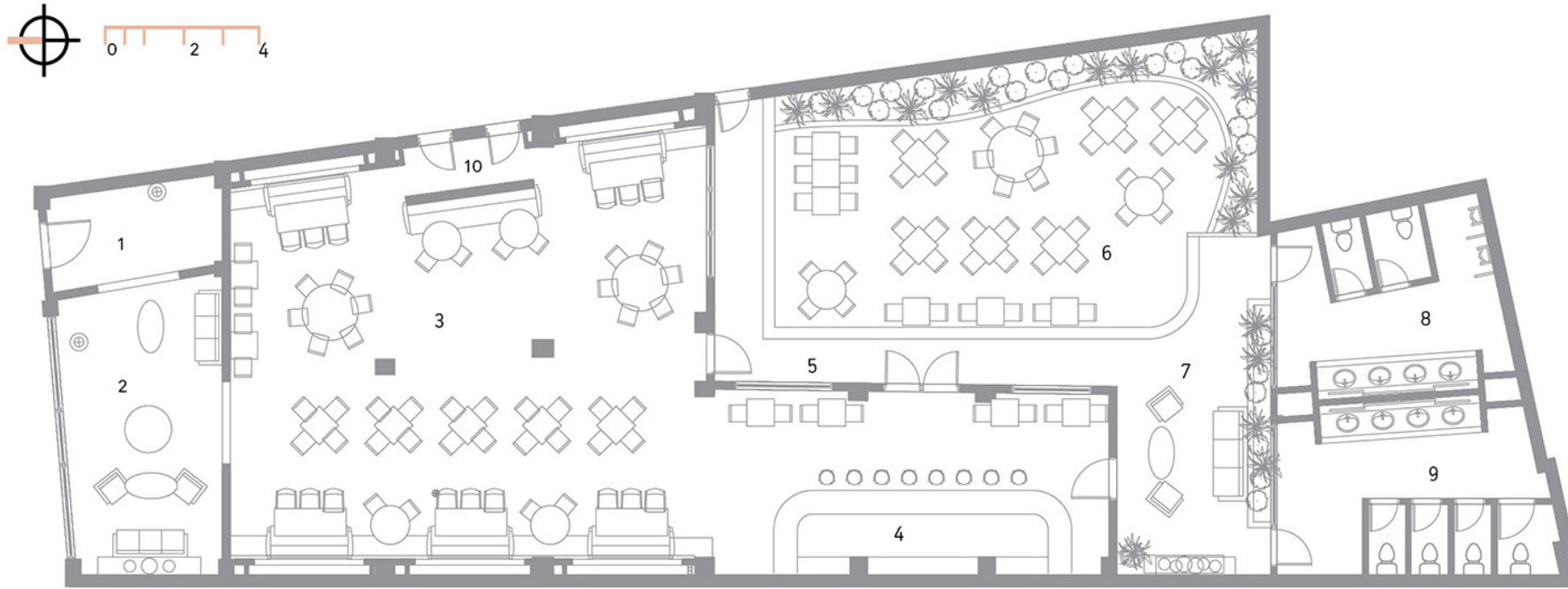
Interiorismo realizado por: Arq. Ramón Emilio Jiménez

Año de apertura: 2019

Área: 440 m

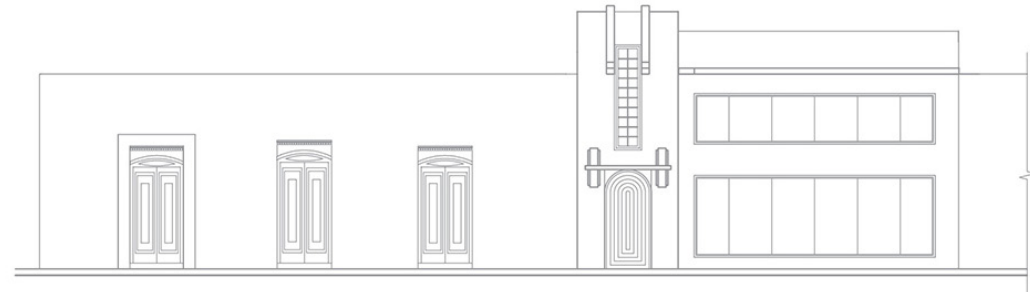
Tipo de restaurante: Restaurante de cocina fusión

"El estilo de la fachada fue la fuente de inspiración y dio lugar a este diseño de interiores que además se constituye en un homenaje a la exuberancia tropical y a la fiesta caribeña. Se destaca la variedad de elementos en terminaciones, mobiliario y complementos con un lenguaje visual cargado de patrones y colorido." (6)



DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Recepción | 7. Sala de descanso |
| 2. Vestíbulo | 8. Baño de caballeros |
| 3. Comedor principal | 9. Baño de damas |
| 4. Bar | 10. Acceso a las áreas de cocina y servicio |
| 5. Galería | |
| 6. Patio | |





- Maraca se caracteriza por ser un espacio cargado de distintos patrones y texturas. Desde papel tapiz de varios colores, piso con patrón geométrico hasta el uso de vegetación por todo el espacio.

- Cuadro (mosaico) realizado por el artista plástico urbano Willy Gómez le da la bienvenida al usuario en la entrada.



CENTRAL GASTRONÓMICA



IN THE TROPICS

Este restaurante capta la atención visual desde un instante con su fachada hecha a base de formas geométricas, que a pesar de ser sencilla es un elemento distintivo e interesante. Una vez se entra a este espacio, su interior está cargado de texturas y patrones implementando también el uso de vegetación, logrando crear un paraíso tropical para el usuario.

Ubicación: Av. Tiradentes 11, Santo Domingo

Interiorismo realizado por: Arq. Cesar Iván Hiraldo, Nrda Lab

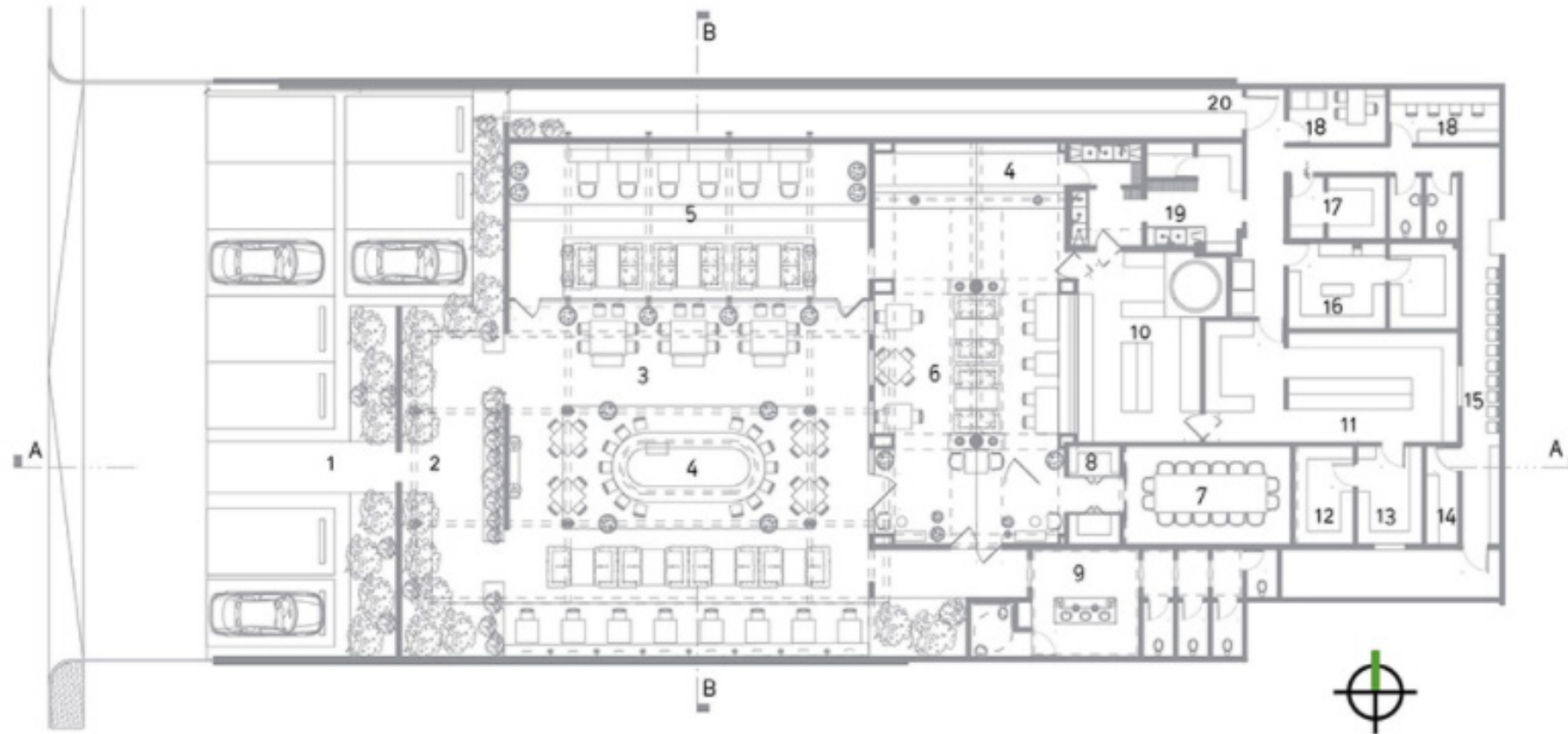
Colaboradores: Arq. Angélica Lugo

Año de apertura: 2019

Área: 778 m

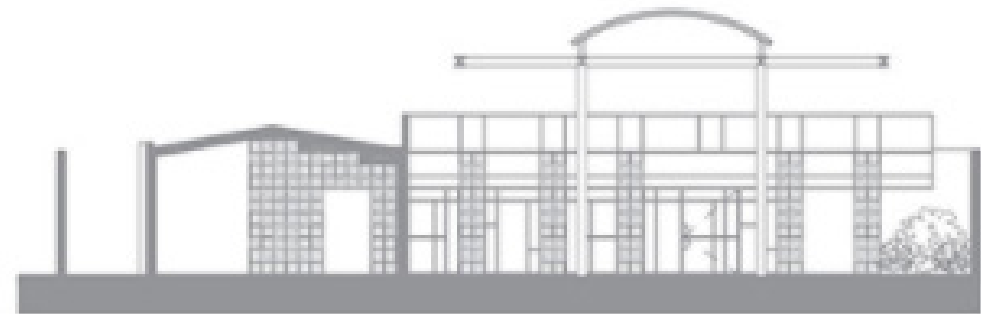
Tipo de restaurante: Restaurante de cocina fusión

"El arquitecto buscó la inspiración para el diseño de las tradicionales centrales de ferrocarriles europeas. Se trata de una nueva propuesta en la que Hiraldo pone una vez más su sello personal e impecable de crear atmósferas contemporáneas para esta tipología de arquitectura contemporánea." (7)



DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS

- | | | |
|----------------------|---------------------|-------------------------|
| 1. Entrada principal | 8. Bodega | 15. Area de empleados |
| 2. Recibidor | 9. Baños | 16. Almacén de comidas |
| 3. Terraza | 10. Cocina caliente | 17. Almacén de bebidas |
| 4. Bar | 11. Cocina fría | 18. Oficina |
| 5. Lounge | 12. Congelador | 19. Area de lavado |
| 6. Comedor principal | 13. Cuarto frío | 20. Entrada de servicio |
| 7. Salón privado | 14. Cuarto de datos | |





- Predomina el uso de rattan en el mobiliario (sillas y lámparas) y de vegetación en el espacio

- Bar hecho con azulejos y tope de mármol con iluminación.

- Pared con figuras geométricas (estas también son utilizadas en la fachada)



KANARIE CLUB



A SPACE FOR EVERY NEED

Distintos niveles de piso son una de las características principales de este restaurante. El estudio de diseño se aprovechó de esto a la hora de realizar la distribución espacial al local logrando crear distintas zonas con el cual el usuario pueda interactuar. Desde booths para aquellos que busquen un espacio más privado hasta una mesa gigante para los que pasen a almorzar y aún estén en horario de labor y necesiten espacio de trabajo, Kanarie Club es un restaurante lleno de rincones para cada persona con una necesidad distinta.

Ubicación: Bellamyplein, Amsterdam, Netherlands

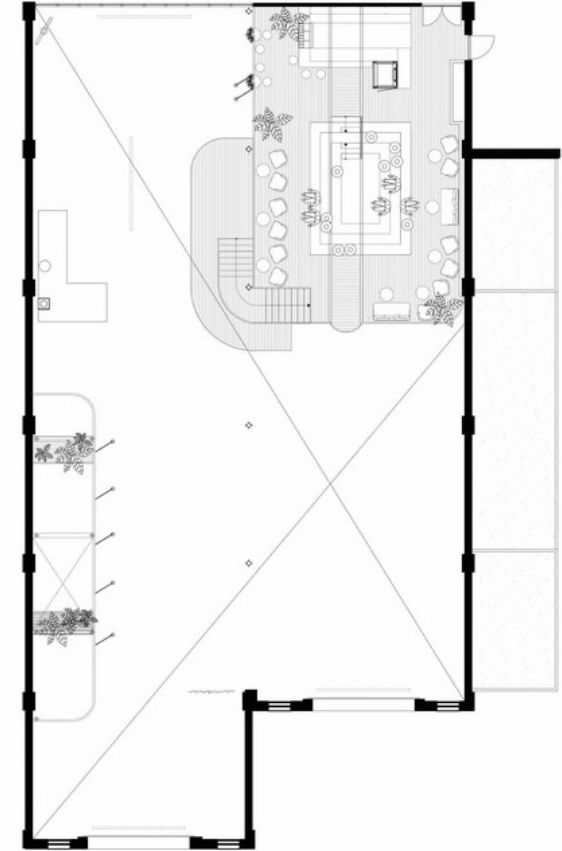
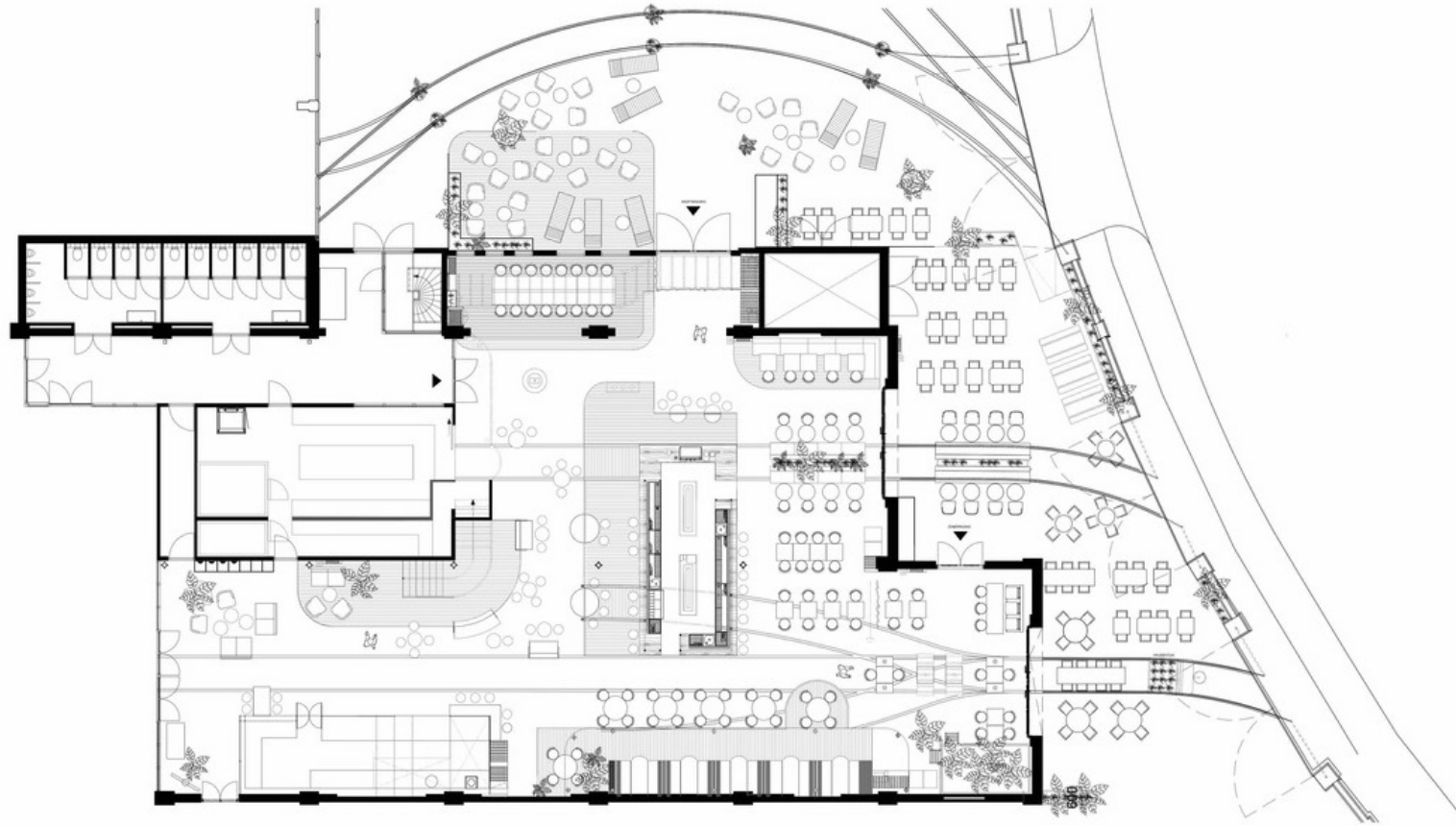
Interiorismo realizado por: Studio Modijefsky

Año de apertura: 2016

Área: 699 m

Tipo de restaurante: Restaurante bar de cocina europea

“Kanarie Club rinde homenaje a las viejas tranvías con su renovado diseño. Profundizando en la historia del edificio, Studio Modijefsky ha creado un diseño con fuertes referencias al pasado. Como depósito de tranvías, se llevaron a cabo varias actividades en el espacio que da servicio a los tranvías deteriorados, como electricidad, pintura, carpintería y metalurgia.” (11)



DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS

1. Comensales
2. Bar
3. Cocina
4. Área exterior
5. Baños

- Cuenta con una mesa comunal (permite que el usuario pueda conectar sus dispositivos electrónicos) para aquellos que necesiten un espacio para seguir en labor o deseen socializar.

- Predomina el uso de madera, cemento y metal.

- Uso de distintos niveles de altura para delimitar las zonas.





KAIKAYA



THE TROPICS WITH AN ASIAN TWIST

Este restaurante mediante su interior representa la unión de dos culturas (japonesa y brasileña) que dan resultado al nikkei nipo-brasileño, una mezcla entre el estilo tradicional característico de Japón y el estilo colorido y exótico de Brasil.

El usuario podrá reconocer en los detalles distintos elementos pertenecientes a ambas culturas y lo hacen conectar con el espacio logrando que el mismo lo vea más que un simple local para comer, sino como un espacio que relata una historia de dos culturas.

Ubicación: Plaça de l'Ajuntament, Valencia, España

Interiorismo realizado por: Masquespacio

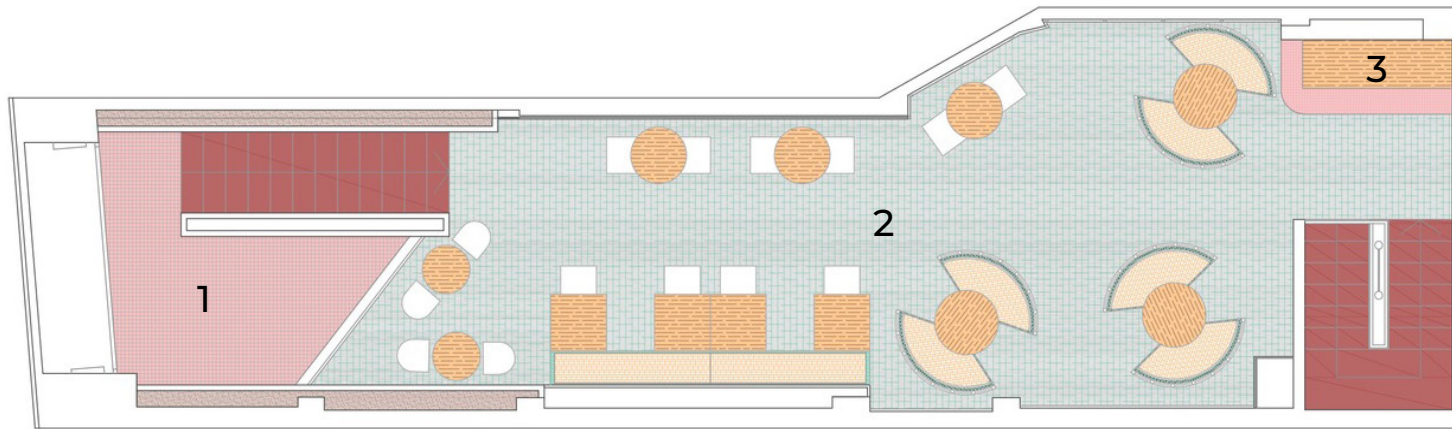
Año de apertura: 2018

Área: 125 m

Tipo de restaurante: Restaurante de cocina fusión

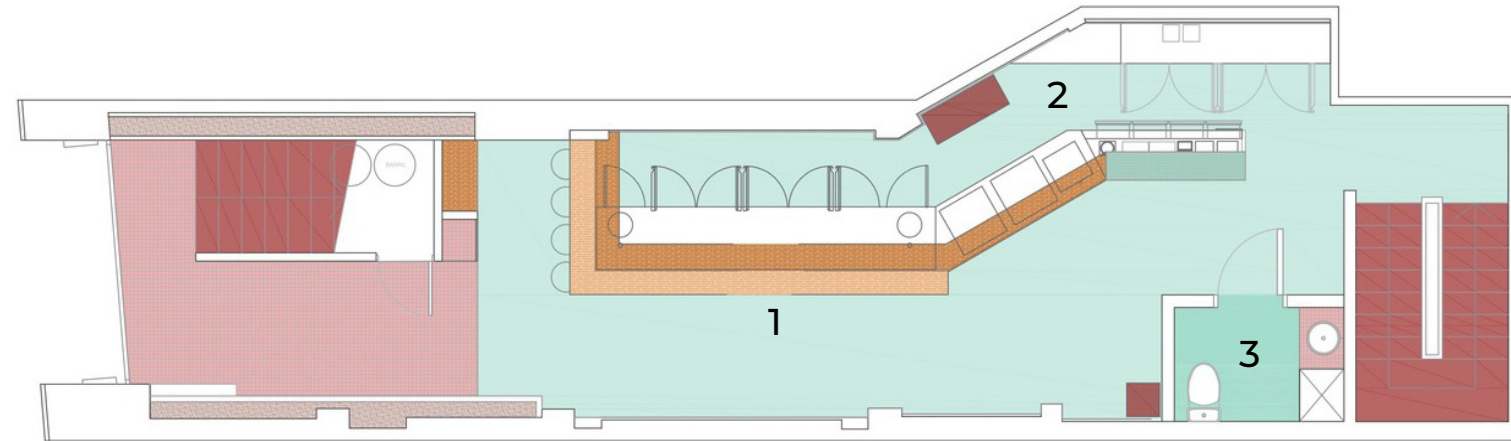
“Partiendo de un local emblemático con bóvedas, vigas metálicas y ladrillos caravistas la primera conclusión fue mantener todos los elementos existentes en su estado actual, resaltando la belleza de sus imperfecciones dejadas por el tiempo.

El diseño tenía que tener una chispa potente de color, junto a un estilo ecléctico que mezclara los 2 conceptos Japón + Brasil sin caer en los tópicos convencionales.” (10)



DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS Primer nivel

1. Entrada
2. Comensales
3. Bar



DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS Segundo nivel

1. Bar
2. Cocina
3. Baño



- Predomina el uso de vegetación, rafia, mosaicos y una paleta llamativa a base de tonos rosados y verdes explotados al máximo.

- Mosaicos y lamparas decorativas alusivas al papagayo, animal emblemático de Brasil, envuelvan al espacio del bar.

- Circulos de rafia representativos a los sombreros utilizados en Asia.





4.0

MARCO CONTEXTUAL

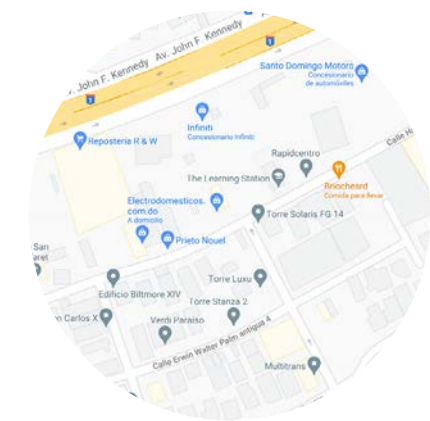
4.1 LOCALIZACIÓN Y UBICACIÓN



República Dominicana



Distrito Nacional



Haim López Penha 11 esq. Federico Geraldino. Ensanche Paraíso. Santo Domingo

4.2 CONTENEDOR A INTERVENIR



SPECTRO LIGHTING

Antecedentes históricos: El edificio existente no cuenta con documentación de un uso pasado.

Uso actual del contenedor: Actualmente está en uso por la empresa Spectro Lighting, especializada en proveer soluciones a las necesidades de cada proyecto relacionadas a la iluminación

Superficie de construcción /lote: 890/525 m²

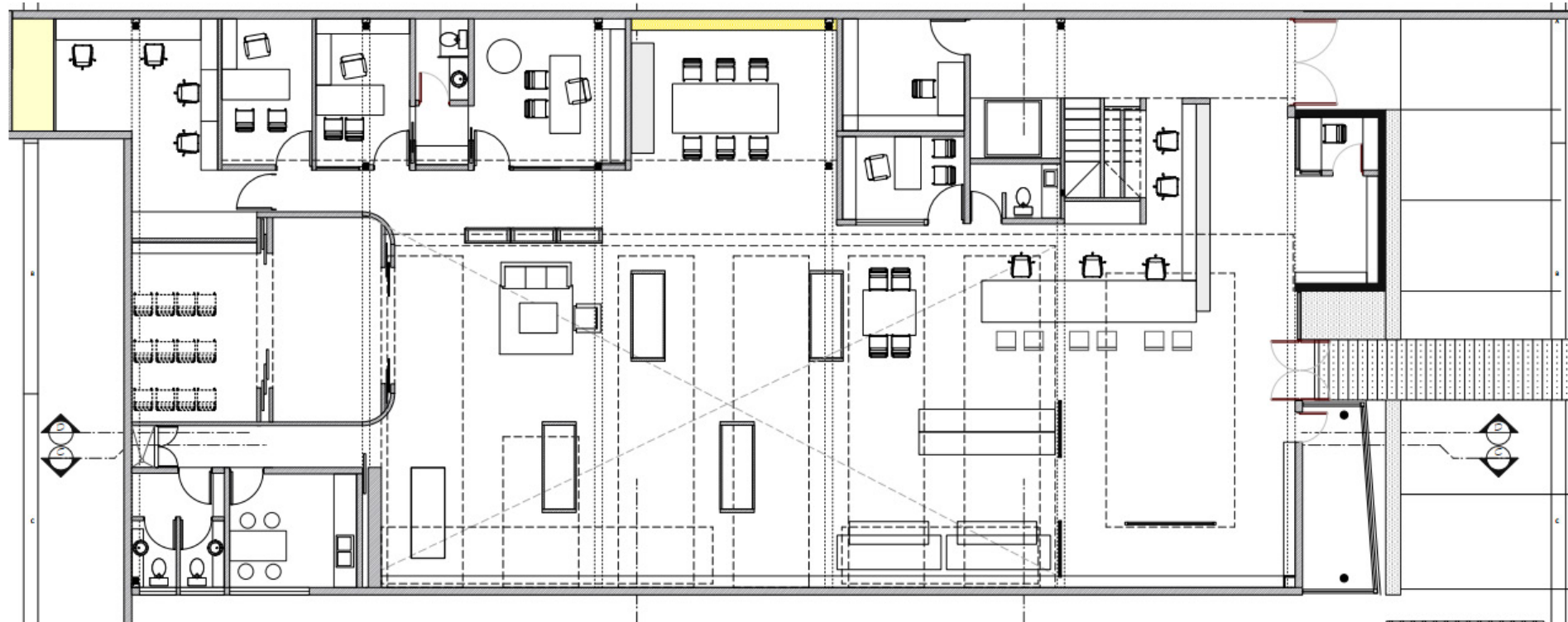
Diseño arquitectónico: Arquitectos Ricardo Martínez y Sarah Hernández, MyHArquitectos

Colaboradores: Arq. Jorge Santiago e Ing. Pedro Purcell Vega

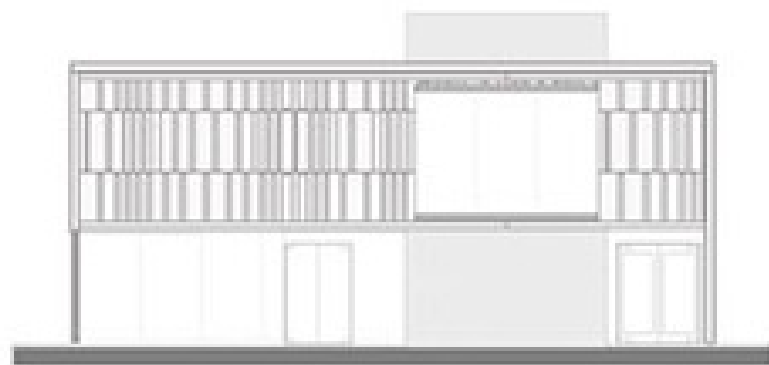
Año de apertura: 2010

“Spectro lighting. El desafío de diseño de esta empresa de soluciones de iluminación fue el de convertir una nave industrial en un local independiente con una fachada muy atractiva basada en recursos de iluminación”

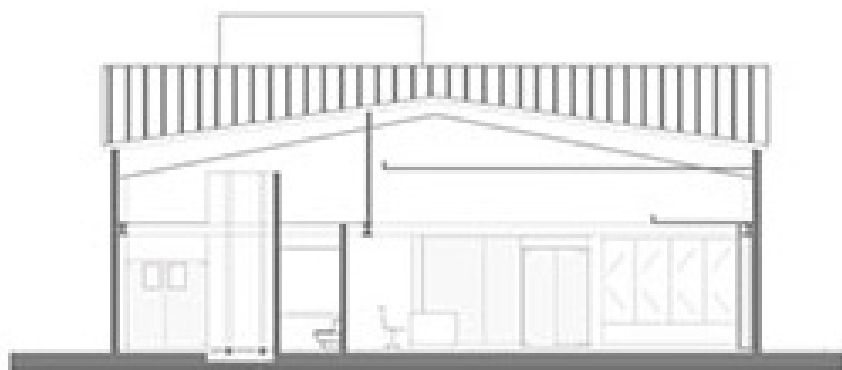
PLANIMETRÍA EXISTENTE



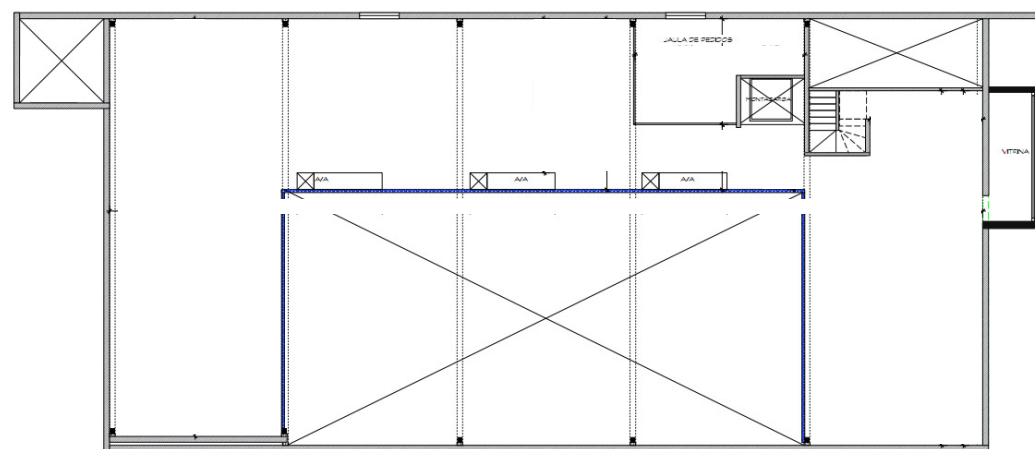
Planta arquitectónica amueblada
Primer nivel



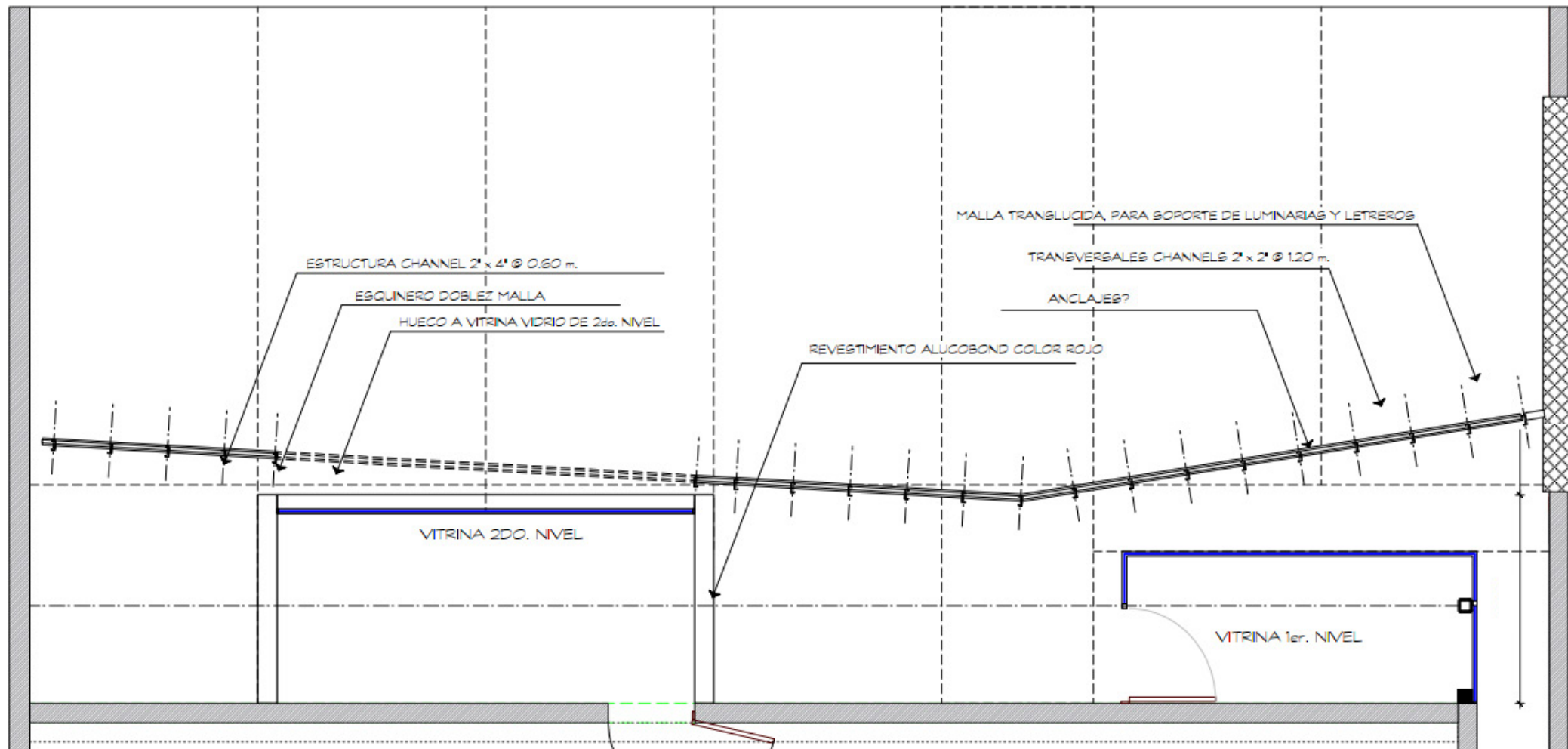
Elevación frontal de fachada



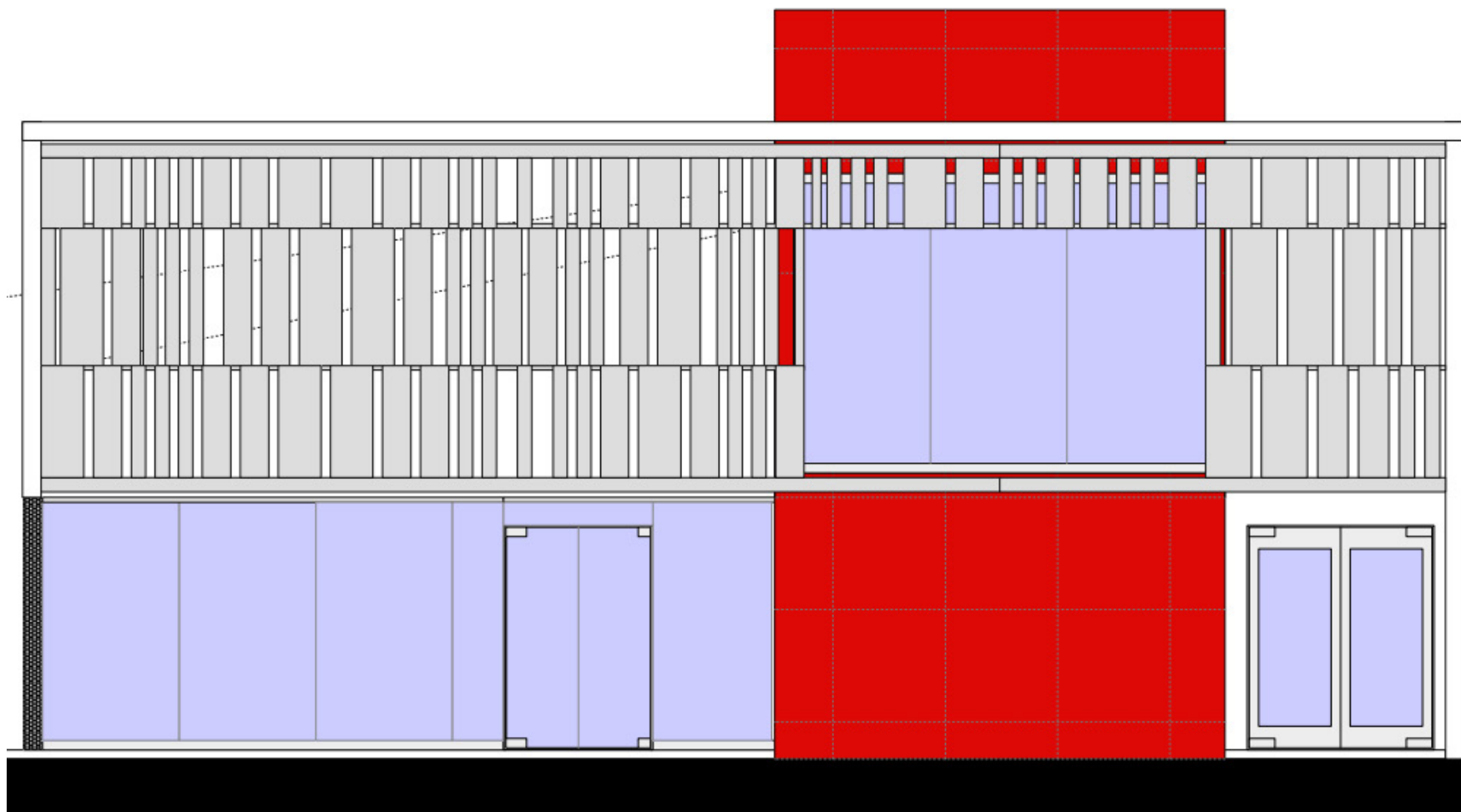
Sección transversal



Planta arquitectónica amueblada
Segundo nivel



Detalle en planta estructura fachada



Elevación a color de fachada frontal

LEVANTAMIENTO FOTOGRÁFICO

EXISTENTE DESCRIPTIVO



“La solución arquitectónica potencia la amplitud y flexibilidad de la estructura original, con lo que logra espacios creativos, versátiles y funcionales en los que las lámparas exhibidas conservan su protagonismo. La composición dinámica de las diferentes componentes espaciales muestra al cliente un taller en permanente creación, un laboratorio de soluciones de iluminación que destaca su filosofía: “vendemos diseño”.

- ARQUITEXTO

El edificio consiste en una nave industrial, lo cual se puede definir de la siguiente manera:

“Las naves industriales son espacios o construcciones que sirven para el beneficio de una industria, en ellas se realizan actividades de almacenaje, producción, manufactura, distribución, en otras. No tienen apoyos intermedios ya que de esta manera la operación no tienen obstáculos ni restricciones, facilitando la manera de trabajar.

Existen varios tipos de naves industriales y se clasifican según el material utilizado para su construcción:

- Estructura de acero: construcción rápida, los espacios son más iluminados y grandes.*
- Concreto prefabricado: la construcción es fácil y rápida, su iluminación no es muy eficiente debido a que estas naves no pueden ser muy altas.*
- Concreto “in situ”: son muy económicas, pero demasiado limitadas en iluminación.*
- Mixtas: combinación de acero y concreto, se ahorra un gran coste en material.”*



El contenedor es utilizado actualmente por Spectro Lighting, una empresa especializada en proveer soluciones a las necesidades de cada proyecto relacionadas a la iluminación.

Cuenta con dos niveles. En el primer nivel, el cliente puede ver la exhibición de luces (tienen plafones colocados en el techo para colgar las luminarias) y ser atendido por el personal mientras que en el segundo nivel cuentan con el área de almacén y un escaparate.

- En su interior el techo de dos aguas ha sido "camuflajeado" con el uso de plafones, que son utilizados para poder exhibir luces de techo.

- Cuenta con un escaparate en cada nivel (nivel 1 y nivel 2).

- El segundo nivel no está abierto al público ya que es área de almacén.







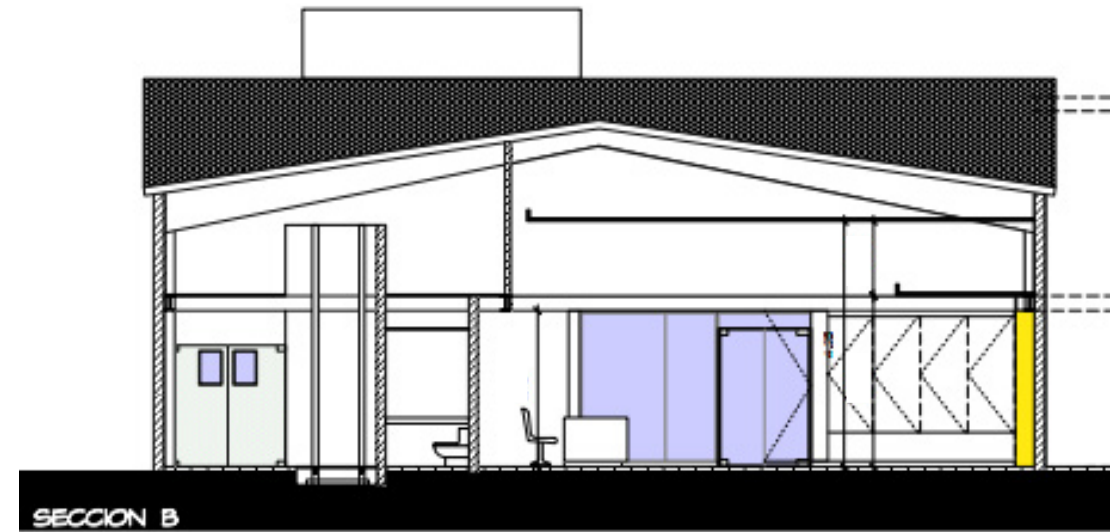
MATERIALIDAD COMPOSITIVA DEL CONTENEDOR

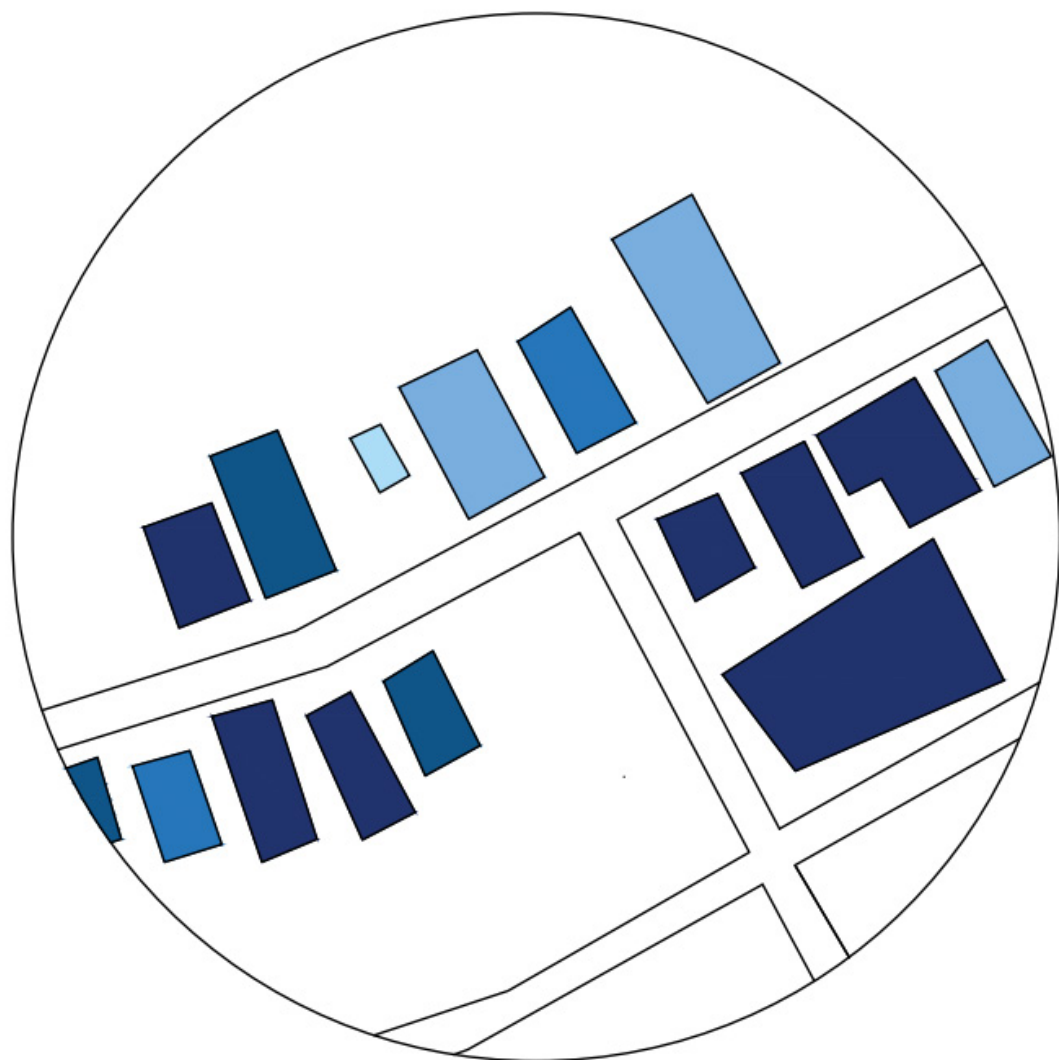
Al edificio ser una nave industrial de estructura mixta, los materiales que más predominan son el acero y el hormigón. La fachada cuenta con una estructura hecha en alucobond y cuenta con dos vitrinas de vidrio (escaparate).

En el interior, como material estructural predomina el sheetrock, utilizado tanto en muros como en el techo. Por otro lado, los materiales de terminación utilizados fueron los siguientes: cerámica, cemento pulido, pintura y madera sintética.

MORFOLOGÍA DEL CONTENEDOR

El edificio consiste en una nave industrial, el cual se caracteriza por contar con un techo a 2 aguas y tener una longitud predominante. Visto en planta el contenedor tiene una forma rectangular.





NIVELES DE PISO Y/O VOLÚMENES INTERIORES

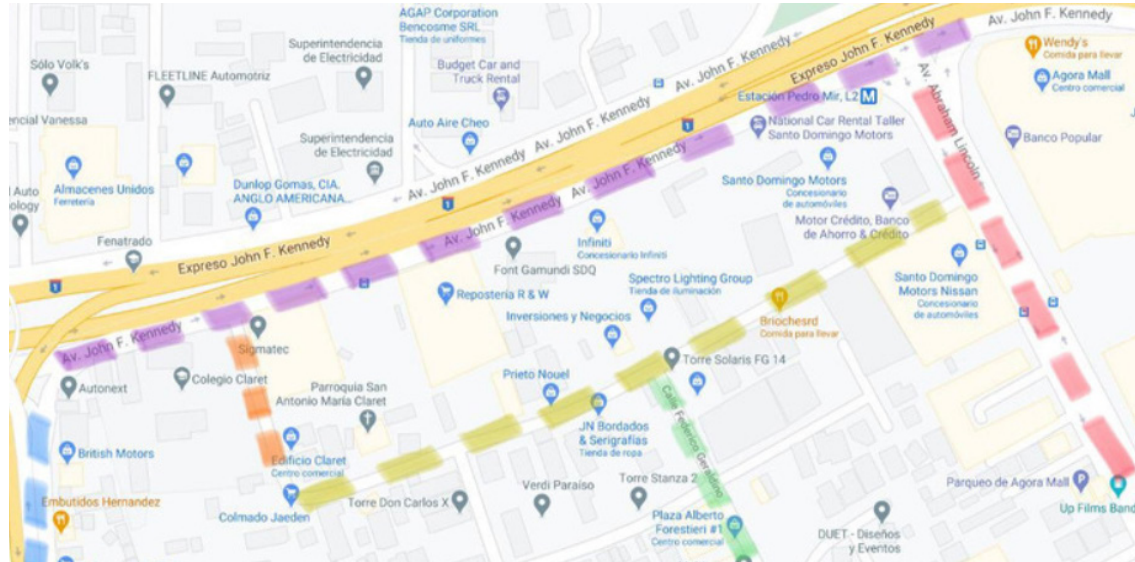
El edificio cuenta con una altura total de 8 mts y posee dos niveles.

- El primer nivel tiene una altura de 2.40 mts
- El segundo nivel tiene variación de altura debido al techo en dos aguas.

COMPORTAMIENTO ALTIMÉTRICO DEL CONTENEDOR

El ensanche Paraíso posee una altimetría variada. El contenedor tiene una altura de 8.09 mts mientras que las demás edificaciones en los alrededores de Spectro, cuentan con distintas alturas, desde torres con 12 a 10 pisos (aproximadamente 25 mts de altura o más) hasta edificaciones de un solo nivel (aproximadamente 3.00 mts de altura).

El uso de suelo permitido en Ensanche Paraíso, puede ser tanto comercial como residencial, según el punto 2 de la Resolución No. 94-98 Polígono Central, Ayuntamiento Distrito Nacional (ADN).



PRINCIPALES VÍAS DE PENETRACIÓN AL CONTENEDOR

Vías primarias

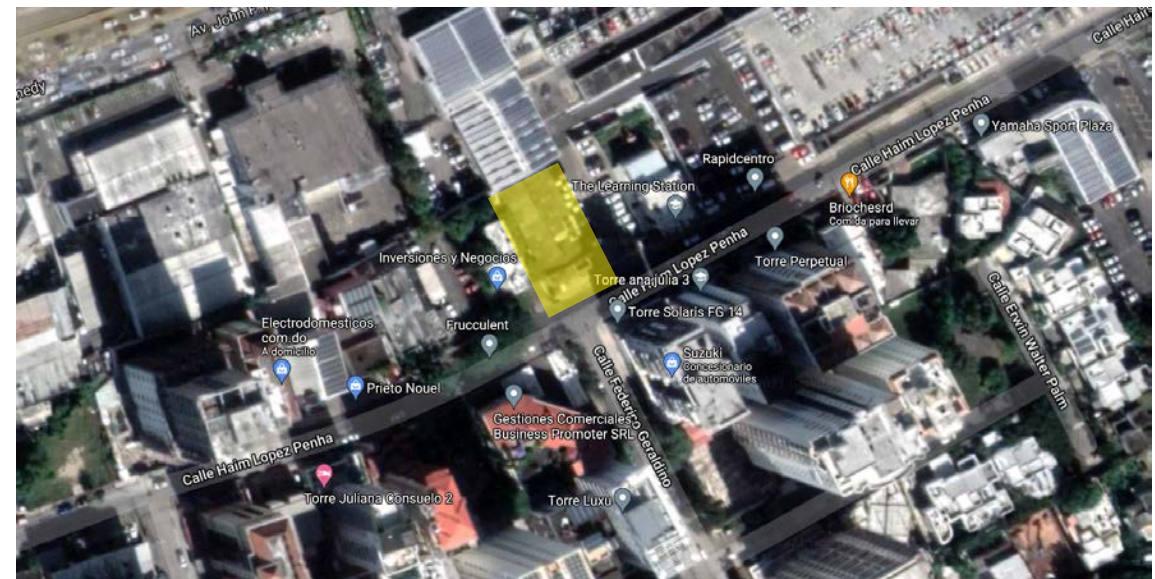
- Av. John F. Kennedy
- Av. Abraham Lincoln
- Av. Winston Churchill

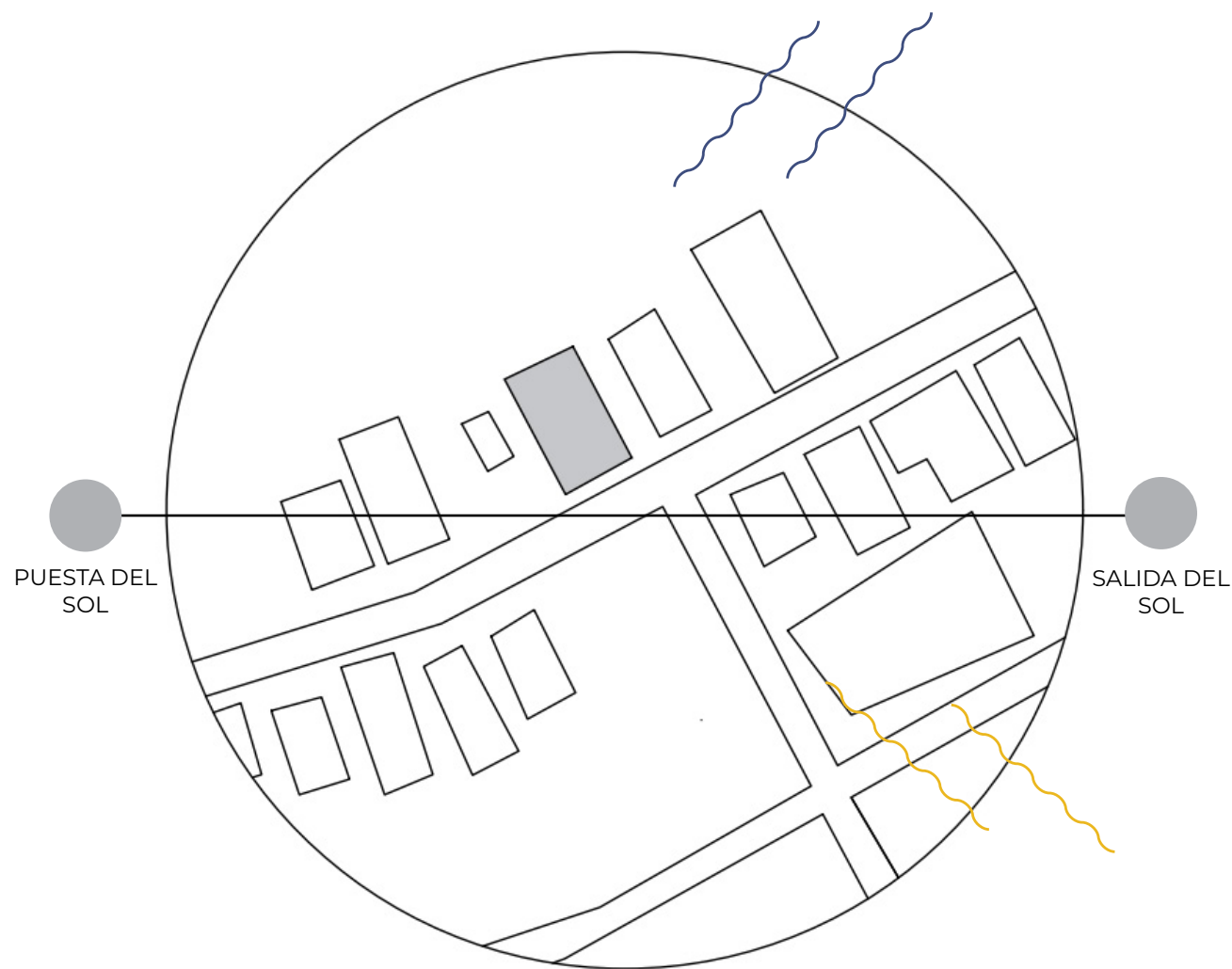
Vías secundarias

- Calle Haim López Penha
- Calle Federico Geraldino
- Calle Padre Claret

PANORAMA ACTUAL DEL ENTORNO INMEDIATO AL CONTENEDOR

La calle Haim López Penha tiene un flujo vehicular moderado, a pesar de tener contacto con la Av. Abraham Lincoln que es muy transitada.





GRUPOS SOCIALES VINCULANTES AL CONTENEDOR

Los grupos sociales vinculantes están conformados por los siguientes:

- **Recreativos:** Agora Mall
- **Políticos:** Motor Crédito, Banco de Ahorro y Crédito
- **Económicos:** Brioches RD, Prieto Nouel, JN Bordados y Serigrafías, Inversiones y Negocios, etc...

FACTOR CLIMÁTICO DE IMPACTO AL CONTENEDOR

En Santo Domingo, los veranos son muy caliente y mayormente nublados; los inviernos son caliente, secos y mayormente despejados y está opresivo durante todo el año. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 20 °C a 32 °C y rara vez baja a menos de 18 °C o sube a más de 33 °C.

Vientos diurnos: Sureste al noroeste
Vientos nocturnos: Noreste al suroeste



5.0

MARCO PROGRAMÁTICO

DEFINICIÓN DE USUARIO



ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

Rango de edad

18 a 30 años

Sexo

Masculino y femenino

Estrato socio-económico

- Clase alta: Segmento con el nivel más superior de vida. Suelen tener un nivel de estudio de licenciatura o mayor, viven con todas las comodidades.

- Clase media-alta: Superior a la clase media pero inferior a la clase alta. Tienen un parecido ya que pueden tener comodidades parecidas a la de la clase alta.

Tipo de restaurante

Temático

Actividades a realizar

Relacionadas a la recreación y ocio, entre ellas se pueden mencionar disfrutar de un almuerzo o cena junto a familiares o amistades en un ambiente multisensorial donde el usuario pueda vincularse tanto con la comida como con el espacio.

PROGRAMA DE ÁREAS

	ÁREA	ESPACIO	ACTIVIDADES	NECESIDADES
PÚBLICO	Recepción	Entrada, sala de espera	Asistencia al usuario	Recibir al usuario
	Comensales	Salón privado, área común, booths	Consumo de A y B, atención al cliente	Servicio y atención al cliente, recreación
	Bar	Área de preparación, barra	Consumo de A y B, atención al cliente	Servicio y atención al cliente, recreación
	Baño	Sanitarios	Necesidades fisiológicas	Necesidades fisiológicas
PRIVADO	Cocina	Cocina, almacén, cuarto para manejo de distintos alimentos	Preparación y cocción de alimentos, almacenaje de ingredientes	Equipamiento y almacenaje, refrigerio
	Área de servicio	Cuarto tanque de gas, cuarto de basura, área lavado	Limpieza y almacenamiento	Equipamiento, almacenaje, clasificación basura, limpieza
	Oficinas	Oficina administrativa	Espacio de trabajo	Espacio de trabajo
	Área de empleados	Área de empleados	Almacenar pertenencias	Almacenaje

ORGANIGRAMA DE ÁREAS



ESTUDIO DE ÁREAS

según Plazola

LOCAL	M2 MÍNIMO POR COMENSAL	M2 MÁXIMO POR COMENSAL
ÁREAS PÚBLICAS		
Área de mesas	1.80	2.00
Bar	0.43	0.61
Vestíbulo	0.25	0.33
Sanitario público	0.19	0.24
Acceso	0.21	0.31
ÁREAS DE SERVICIOS		
Cocina	0.85	1.00
Barra bar	0.14	0.17
Sanitarios de empleados	0.05	0.05
Caja	0.04	0.05
Comedor de empleados	0.04	0.05
Oficinas	0.07	0.10
ÁREAS EXTERIORES		
Estacionamiento	Se debe consultar el reglamento de construcción local	

CAPACIDAD DE COMENSALES POR NIVEL



20 comensales = 1 mesero
El restaurante cuenta con 9 meseros

CAPACIDAD COCINA

Una de las cuestionantes más habituales entre las personas sin experiencia en el sector de restaurantes es la siguiente ¿cuántos cocineros se necesitan en un restaurante?

En realidad, no existe una respuesta exacta. Todo depende, en gran medida, del modelo elegido para la configuración y gestión del negocio, así como la tipología de cocina y servicio que se ofrece en el local. Pero como esto no es útil para resolver la cuestión de cuántos cocineros se necesitan en un restaurante,

resulta relevante mostrar los resultados de una investigación llevada a cabo por la revista gastronómica sueca Fool. En ella se analizó la densidad de chef por metro cuadrado en 27 cocinas de restaurantes internacionales muy reconocidos.

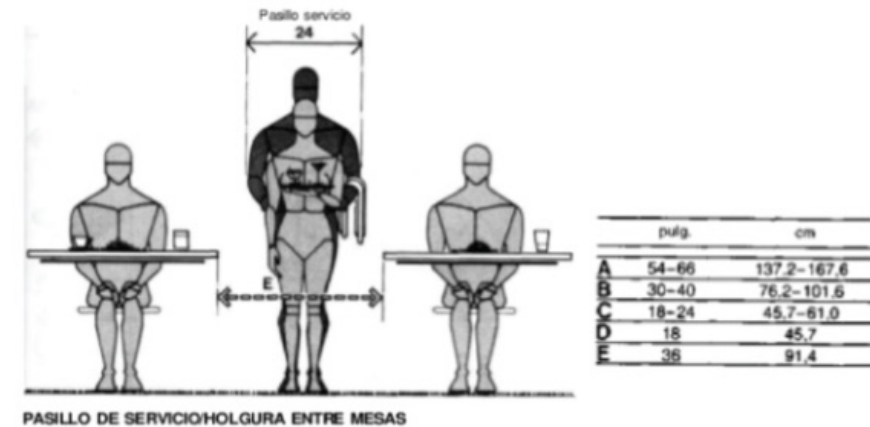
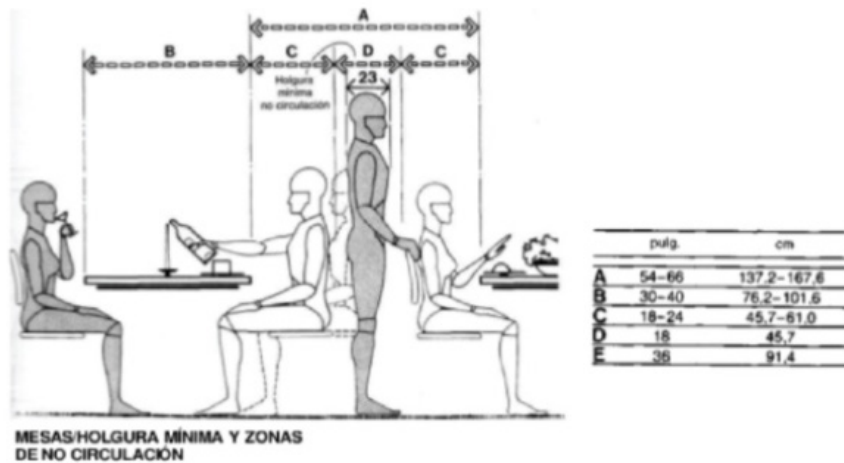
En el estudio se incluyen restaurantes de diferentes países. Se analizan los metros cuadrados de espacio en la cocina, el número de empleados en ella y la cantidad de espacio disponible para cada trabajador.

Nombre del local	Metros cuadrados de la cocina	Número empleados	Espacio por persona (m2)
Royal Mail Hotel (Dunkeld, Australia)	568	68	5,7
Frantzén/Lindberg (Estocolmo, Suecia)	10	13	0,76
In De Wulf (Dranouter, Bélgica)	50	5	10
Faviken (Järpen, Suecia)	320	6	53,3

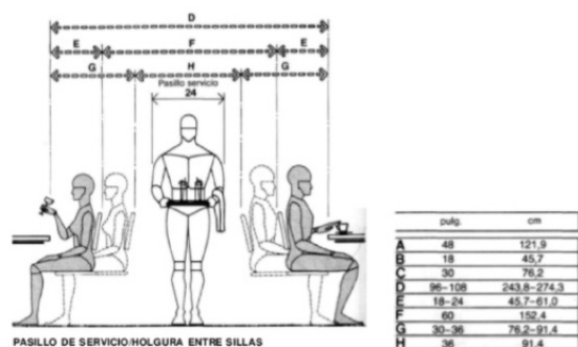
ERGONOMÍA Y CIRCULACIÓN RESTAURANTES

Todo espacio debería tener una investigación en base al “quien” la transita, pero no siempre esta interacción es tomada en cuenta por quien la diseña. La ergonomía y la circulación son las herramientas que se utilizan para ese propósito, el de utilizar al hombre como medida básica para avanzar, a fin de transformar los meros espacios habitables y confortables para quién los transita y utiliza, ya sea a diario o periódicamente.

La ergonomía busca adecuar, adaptar la máquina, la tecnología y los métodos de trabajo a las necesidades y limitaciones humanas, de manera tal que sean estas las que se adapten al usuario y no al contrario, con el único objetivo de mejorar continuamente la eficiencia, seguridad y bienestar tanto del trabajador como de los comensales.

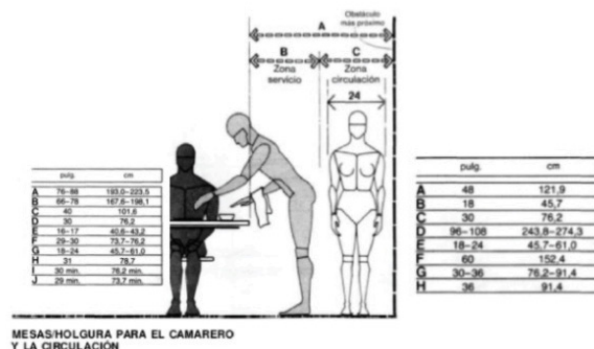


Según la Enciclopedia de Arquitectura Plazola, (Vol 9) La circulación para el área de comensales, el espacio o pasillo entre mesas y sillas debe incluir la circulación y las personas sentadas en mesas. Lo cual el mínimo entre sillas es de 46 cm (0.46 m), las mesas se deben localizar de 122-152 cm (1.22-1.52 m), los pasillos donde circulan carritos de servicio o cualquier otro equipo móvil deben contar con el tamaño adecuado de 0.75, 0.90, 1.05, 1.20 y 1.50m para la circulación de dicho equipo.



- Mostradores y barras: (Plazola Vol. 9) Los mostradores o barras deben de tener un ancho mínimo de 0.41 m y un máximo de (0.61 a 0.76m). Al igual que la medida lineal calcula sobre 0.51 a 0.61 m por asiento.

- Mesas de trabajo: (Plazola Vol. 9) El largo de la mesa se ajusta dependiendo de la cantidad y el tamaño del equipo requerido y número de personas trabajando en ella a un mismo tiempo. El ancho es de (0.61 a 0.76 m), donde también se recomienda un ancho de (0.91 m) cuando se coloca la losa y platos en el fondo de la mesa. El largo estándar es desde (1.22m a 1.83m), puede cambiar como mencionado anteriormente por la cantidad de personas trabajando simultáneamente, se utiliza (2.44 m) de largo cuando dos personas trabajan al mismo tiempo. Con una altura mínima de (0.80m).



- Circulaciones: (Plazola Vol 9) Un restaurante debe seguir una secuencia directa con un mínimo de cruces y retornos, al igual que permitir movimientos libres.

Dimensiones según la Enciclopedia Plazola (Vol 9)

- El ancho mínimo para un carril entre el equipo donde una persona trabaja sola es de : (0.91 a 1.05m)
- Agregando el equipo móvil debe haber un espacio de : (1.22 a 1.37m)
- Pasillos principales por lo menos (1.05m)

ERGONOMÍA Y CIRCULACIÓN COCINA DE RESTAURANTES

La ergonomía en la cocina significa conseguir que cada contacto del personal y los equipos sea más fácil y ágil, reduciendo movimientos innecesarios y garantizando que cada acción termine siendo natural, libre de tensión, e intuitiva. Esto supone un ahorro de tiempo, reduce el estrés y las bajas por enfermedad y, además, libera recursos cognitivos para poder aplicarlos a tareas más complejas.

En cuanto a la circulación, hay que considerar los espacios desde el ingreso del personal, vestidores, servicios sanitarios de hombres y mujeres, botiquín para primeros auxilios en caso de accidentes (cortaduras, quemaduras, etc.), control de ingresos y salidas del personal de la cocina.

Parte de la superficie de cocina estará ocupada por los equipos, los utensilios y los operarios. Además de esos espacios ocupados deberá haber suficiente espacio para moverse. Los operarios deberán poder trasladarse de un área a otra sin tener que esperar a que los dejen pasar; no deberá haber obstrucción alguna para el acceso a los puestos; deberán dejarse libres pasillos suficientemente anchos para la circulación de los carros y demás material móvil, así como el espacio libre necesario para el trabajo con los utensilios y con el equipo en funcionamiento.

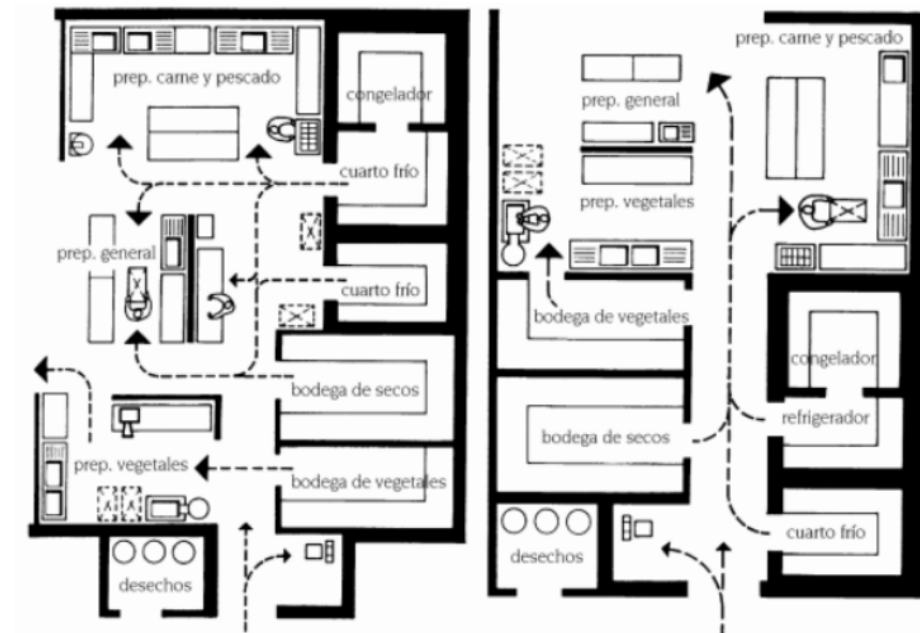
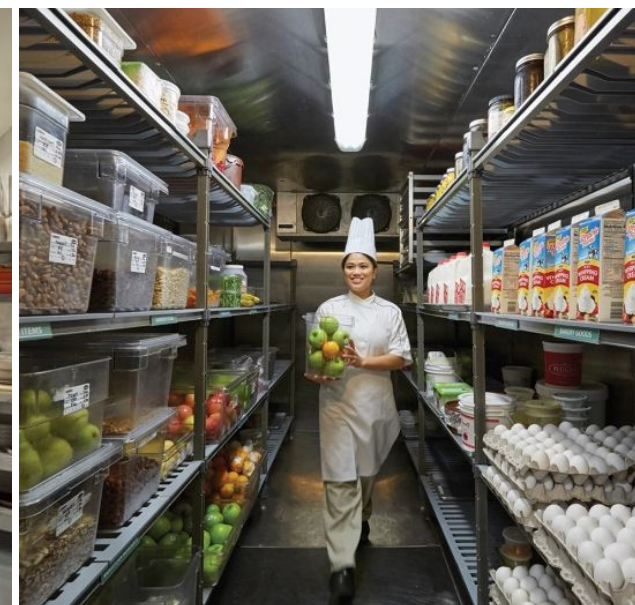


Diagrama de circulación de una cocina comercial. Fuente: Lawson, Fred. *Catering, Diseño de Establecimientos Alimentarios*. P. 38.

Si el espacio resulta demasiado pequeño para la producción, se crean problemas de ventilación, temperatura y de control, para la cual hay instalaciones especiales que solucionan estos problemas. También es difícil mantener, cuando las condiciones de trabajo son malas, la seguridad e higiene, por lo tanto aumenta la probabilidad de que ocurra accidentes.

La anchura recomendable de los pasillos de una cocina industrial depende de su uso:

- Pasillos destinados a simple circulación: 0.90 m a 1,20 m (Normativa 0.80 mts).
- Pasillos auxiliares con superposición de actividades: 1,20 a 1,80 mts.
- Pasillos de circulación principal (transporte y cruce de personas en sentidos opuestos: 1.20 a 2.00 mts).





EQUIPO DE COCINA PARA UN RESTAURANTE

Según la Plazola el equipo que requiere un restaurante está relacionado en cuanto a la cocina y la especialidad en que se enfocará la misma. Según los platos ofrecidos en el menú, capacidad de asientos y de comida a servir, se debe realizar un diseño especial de áreas específicas de acuerdo con su función.

Algunos elementos a tomar en cuenta a la hora de realizar la selección de equipos son los siguientes: el uso que se le dará, las fuentes de energía, el espacio disponible, el flujo de tránsito, la legislación, el personal y el costo. Las necesidades de producción y el tipo de equipo determinan el porcentaje del área de suelo ocupada por el equipo. Un espacio libre de menos del 30% del total es satisfactorio.

El equipo en que más se invierte es el de cocina, con funciones muy específicas para la conservación y preparación de alimentos. Un punto a tomar en cuenta es la distribución vertical del mismo por cuestiones de funcionamiento y mantenimiento. Existen dos tipos de equipo, de línea y de fabricación especial (este tiene un costo más elevado). El equipo recomendado a utilizar es el de línea, este cumple con las necesidades de cada área de la cocina y se puede adecuar a cada tipo de especialidad.

La planeación de cocina es dividido en 4 partes:

- Conceptual: Se toman en consideración estimaciones y reglas generales para conocer costos, espacio necesario y otros factores (reglamentos de construcción, financiamiento, menú a trabajar, etc....)
- Plan físico: Materialización de la planeación conceptual. Se realiza de manera escrita y una lista con especificaciones, dimensiones y equipo de trabajo, flujo de trabajo, entre otros....

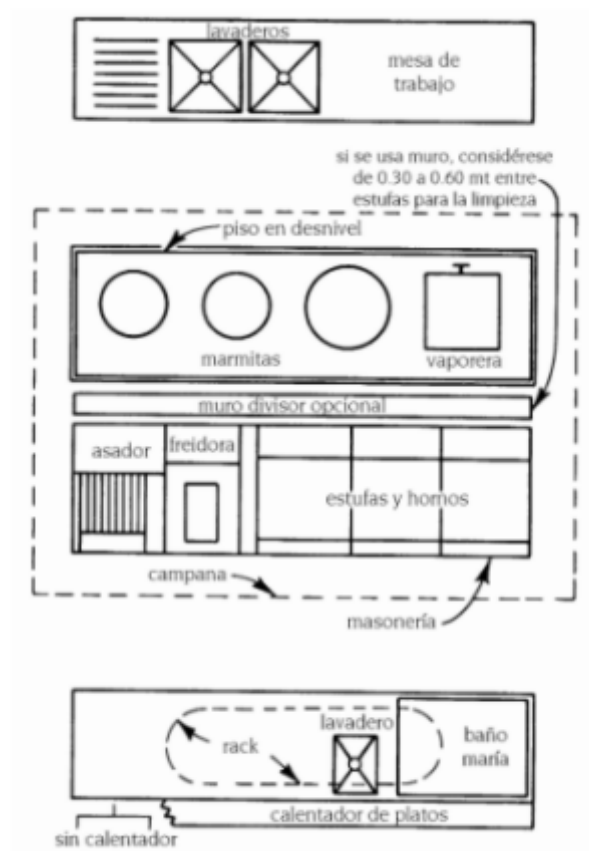
Al planear el equipo de cocina se debe tomar en cuenta el movimiento, seguridad, rapidez, reducir viajes y prevenir cruces de materiales de servicio.

- Equipo necesario: Entre ellos se menciona la mesa fría, mesa caliente, estufón y campana dentro del área de estufas; llaves de gas central y una para cada parrilla; línea de calentón para platos calientes, refrigerador; contenedor de contenedores de frutas, verduras, carnes, aves y pescados. Cámara de congelación, fregaderos con trituradores de basura biodegradable; instalaciones de tubería de agua caliente (rojo) y fría (azul o verde); zonas de cloro y jabón, todo en acero inoxidable; y una mesa de trabajo. Dependiendo del tamaño y del tipo del medio, el equipo de la cocina incluirá una cima caliente, tal como una tartera, hornos, ollas de freído profundo, fogón y una parrilla. Todo el equipo se debe colocar una altura mínima de 10 cm para evitar la presencia de animales y para facilitar la instalación y el mantenimiento.
- Funciones, opciones y arreglo del equipo: Para realizar esto se debe analizar el menú para poder definir las funciones requeridas en la preparación y tipo de cocina.

Las funciones en una cocina por lo regular son:

- Preparación de mezclas
- Tratamiento especial en tajadura, mezcla, forma
- Dorado, se hace en una cacerola, en el horno superior, tartera o parrilla.
- Asar y coser en un horno, la carga y descarga puede ser en mesa o carreta
- Preparación de verduras, requiere ollas de vapor, fogón de vapor o el horno
- Freído profundo

TIPOS DE DISTRIBUCIÓN PARA COCINA



Distribución con isla

American Gas Association. Commercial Kitchens. P. 130

Distribución con isla

- Generalmente esta forma de distribución solo es posible en cocinas de grandes dimensiones, se instala una isla central a la cual tributan el resto de las islas.
- Este tipo de distribución demanda que las instalaciones de agua, gas y electricidad estén soterradas.
- Tiene una pared divisoria entre las baterías del equipo.
- Puede ser fácilmente modificada.

Distribución Línea Recta

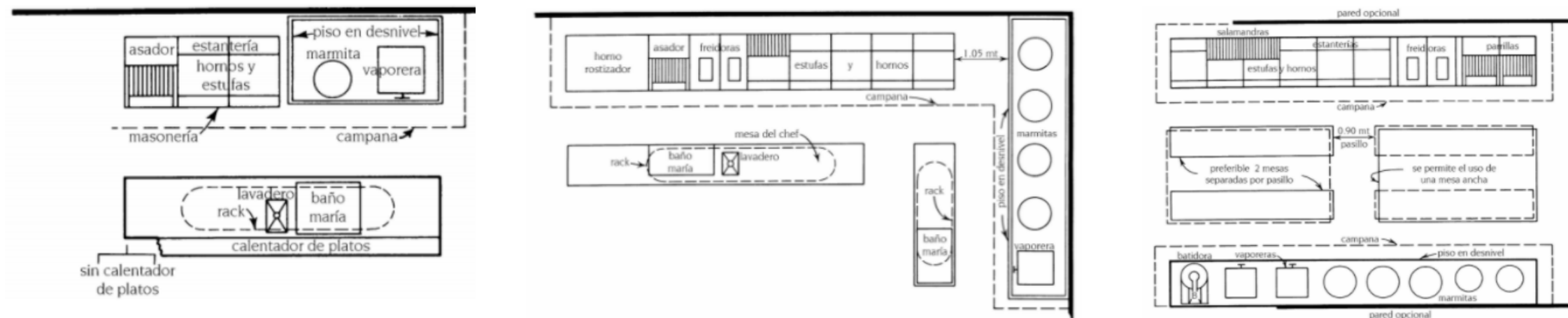
- Utilizado en cocinas pequeñas, ya que provee gran flexibilidad en la colocación del equipo, especialmente para las marmitas (olla de metal cubierta con una tapa que queda totalmente ajustada. Se utiliza generalmente a nivel industrial para procesar alimentos nutritivos, mermeladas, jaleas, chocolates, dulces y confites, carnes, bocadillos, salsas, etc.) y las vaporeras.
- Se recomienda una superficie mínima de 2 x 3 metros.
- Recomendable para el trabajo de 1 ó 2 cocineros como máximo.
- Suelen trabajarse a dos lados; un lateral con su campana extractora, los diferentes elementos de cocción y la mesa de salida; al frente la zona de lavado y preparación de platos fríos.

Distribución en "L"

- Se utiliza donde el espacio no permite ninguna de las dos distribuciones anteriormente mencionadas.
- Provee fácil acceso hacia los grupos más grandes de equipo dentro de la cocina.

Distribución Paralela-Encontrada

- Se usa para instalaciones muy grandes como hospitales e industrias, donde el área de despacho de la comida está separada de la preparación y cocción.
- Provee una distribución para el control del chef y/o supervisor de la cocina.
- Requiere de campanas extractoras separadas y adicionalmente ductos.



1. Distribución línea recta | 2. Distribución en L | 3. Distribución paralela-encontrada

American Gas Association. Commercial Kitchens. P. 130



6.0

MARCO CONCEPTUAL

DECADE RECAP

CONCEPTO GENERAL

Una reinterpretación y resumen de las tendencias e innovaciones vistas durante la década del 2010. Colorido, versátil e innovador describen a la perfección el trabajo realizado por los diseñadores en este período, quienes lograron un diseño digno para los amantes de lo contemporáneo donde predominan los colores llamativos, la tecnología, los arcos, las curvas y las plantas.

Versátil

Colorido

Innovador

Multifacético

Contemporáneo





TWISTED GREEN

EJES DEL CONCEPTO

Plantas y colores llamativos se unen para poder brindarle al usuario un ambiente con un carácter tropical y fresco. Además de brindar una estética colorida y atrevida, la implementación de elementos biofílicos también se enfoca en el bienestar del comensal.

Multisensorial

Atrevido

Frescura

Biofílico

Tropical

WHAT THE CURVE?

EJES DEL CONCEPTO

El lado dinámico de la década estuvo predominada por los colores vibrantes y las curvas. Estos elementos dotan al diseño con un carácter atractivo y divertido ya sea mediante pasillos arcados, mezclas de textiles coloridos, entre otros...

Orgánico

Dinámico

Movimiento

Atractivo

Vanguardista





TECH SAVVY

EJES DEL CONCEPTO

La tecnología agrega un factor moderno y novedoso al interiorismo en esta década con la implementación de nuevas herramientas como el código QR para escanear el menú o mesas táctiles con las cuales el usuario puede interactuar.

Innovador

Tecnológico

Interactivo

Moderno

Novedoso

MATERIALIDAD

MOODBOARD

Entre los materiales a utilizar está el terrazo acompañado de distintos patrones coloridos y texturas neutras como el estuco gris y la madera. Se implementa también la vegetación para darle un toque tropical y fresco al espacio.





E4ACA8

D47A5B



C2451D

05775C

E0C038

PALETA DE COLORES

MOODBOARD

Basándonos en el concepto del proyecto, se propone una paleta de colores que ayude a brindar al espacio un carácter juvenil, divertido y vibrante.

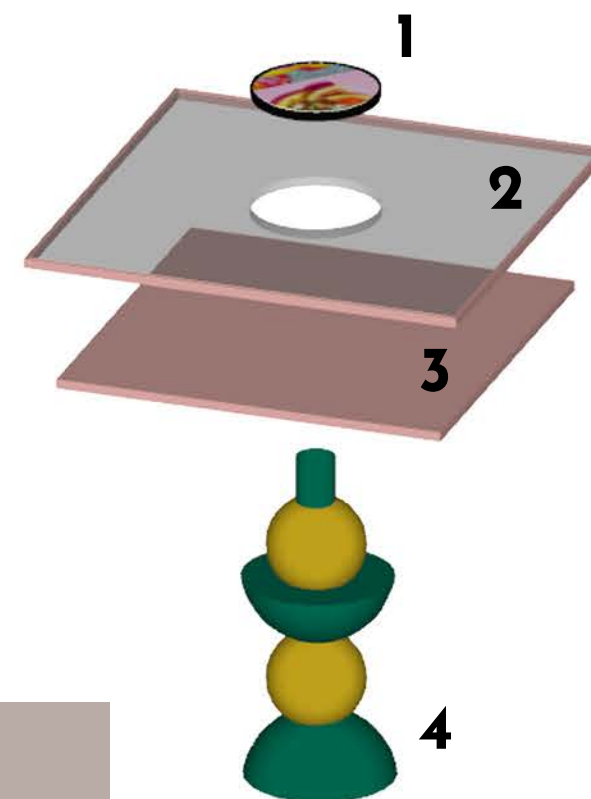
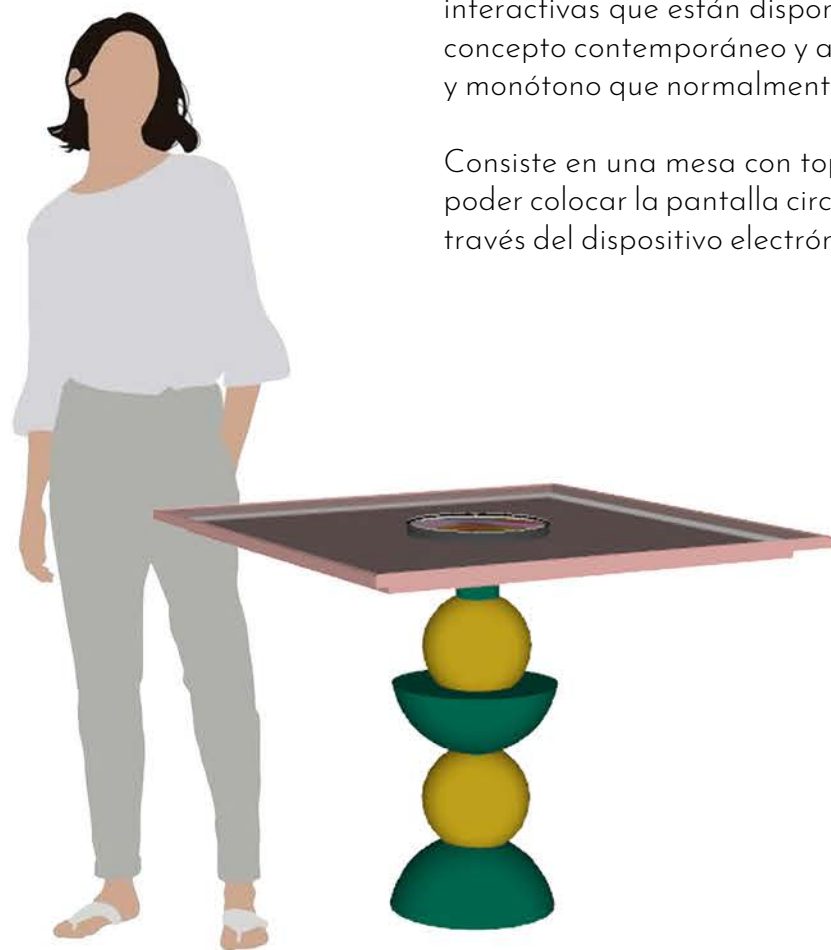
EXPERIENCIA DEL USUARIO (COMENSAL) PROCESO DE DISEÑO



EXPERIENCIA DEL USUARIO (COMENSAL) MESA INTERACTIVA

Esta propuesta de diseño surge por la poca variedad de mesas interactivas que están disponibles en el mercado. Está basada en un concepto contemporáneo y a la vanguardia, alejándose del estilo frío y monótono que normalmente poseen este tipo de mesas.

Consiste en una mesa con tope de vidrio, la cual tiene un hueco para poder colocar la pantalla circular. El usuario puede realizar su orden a través del dispositivo electrónico.



COMPOSICIÓN
MESA INTERACTIVA

1. Pantalla circular interactiva
2. Tope de vidrio con borde metálico
3. Tope MDF Hidrófugo laqueado
4. Base en acrílico

BRAND BOARD



LOGO



SUBMARCA

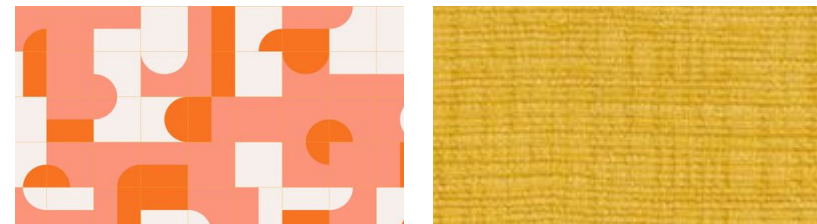
TIPOGRAFÍA

LIMELIGHT
MONTSERRAT LIGHT

PALETA DE COLORES



ELEMENTOS DE DISEÑO



VEGETACIÓN A UTILIZAR



Strelitzia
(Ave del paraíso)



Licuala grandis
(Palma licuala)



Monstera deliciosa
(Costilla de Adán)



Syzygium
Campanulatum
(árbol de Cristina)



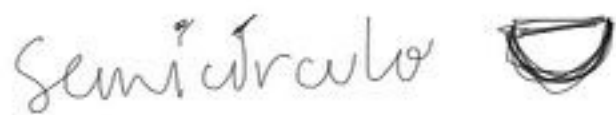
Dracaena
marginata
(Dracéna o maribella)



Codiaeum
(Crotón)

El sistema de riego para utilizar es el de goteo

Figuras a usar



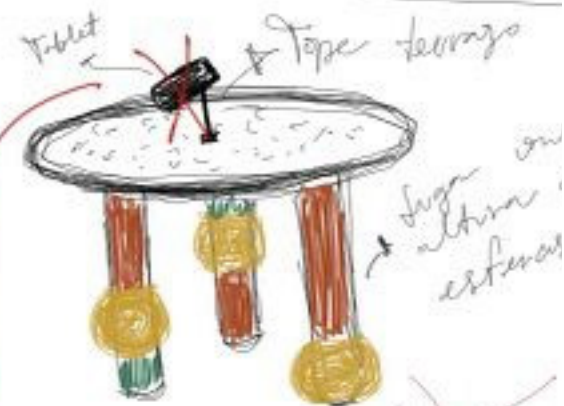
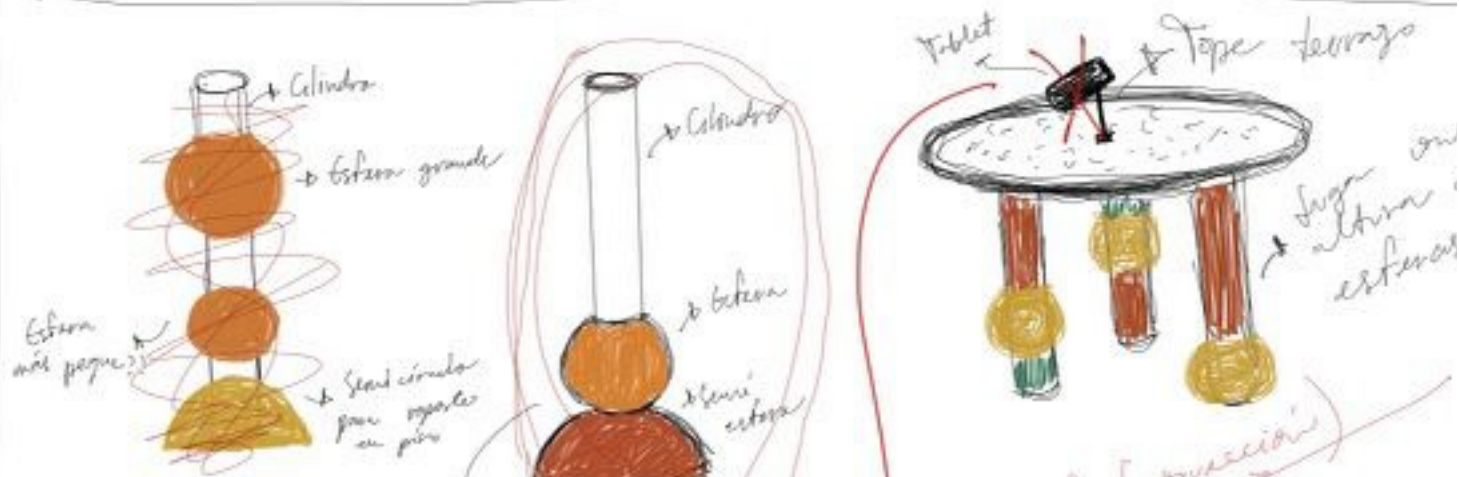
~~Mesas deben tener tablet pantalla~~

~~tablet~~



Mesas tienen pantalla táctil empotrada

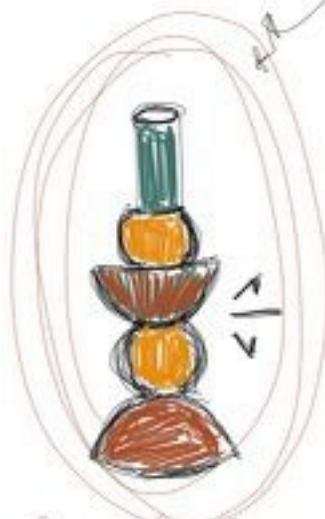
Bases para mesa



Nota (conexión)

Poner pantalla circular empotrada en el top


Tablet no es algo estético, insignificante

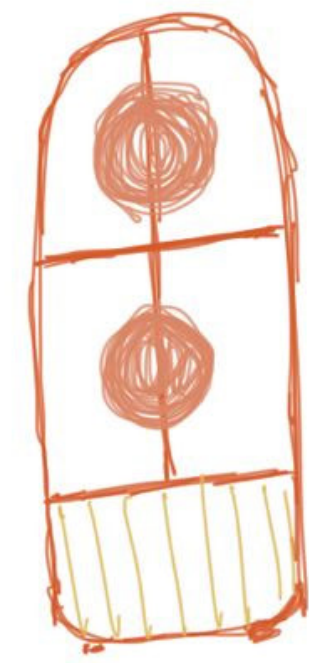
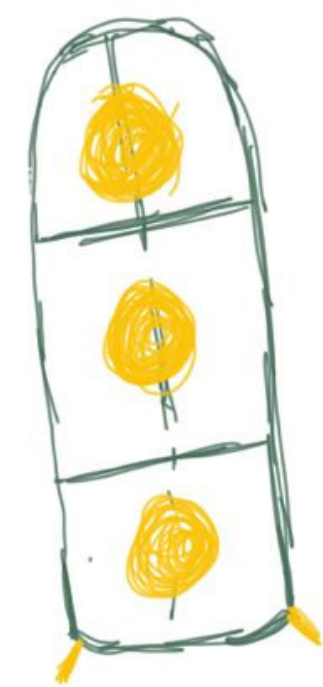
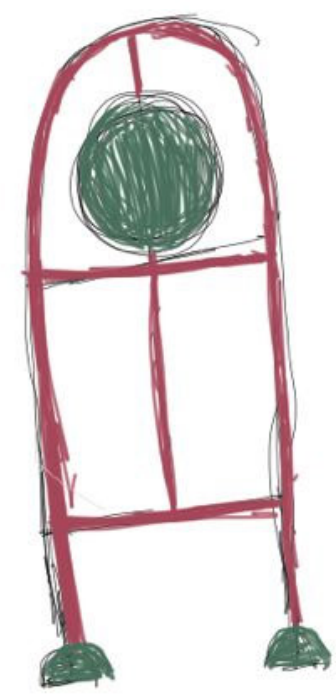


Opción 2

Sillas bar

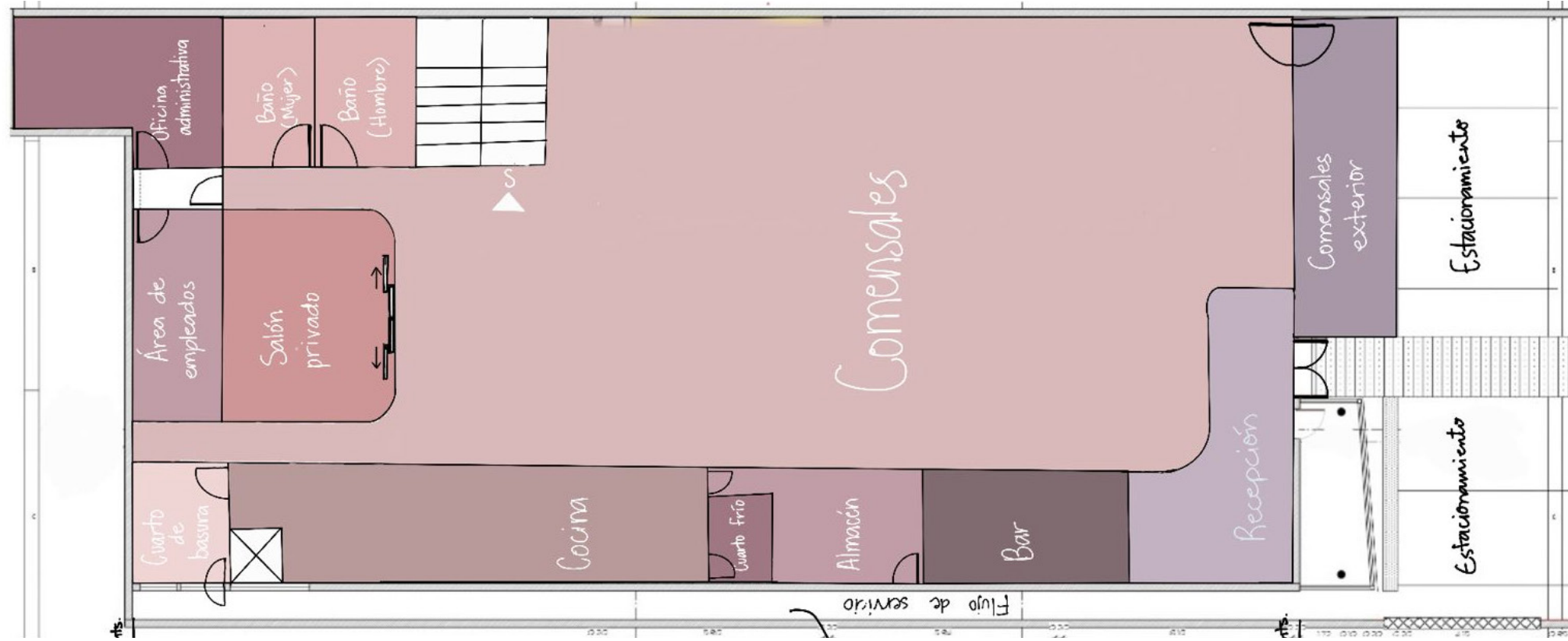
Figuras

- Arcos 
- Círculos 
- Semicírculos 



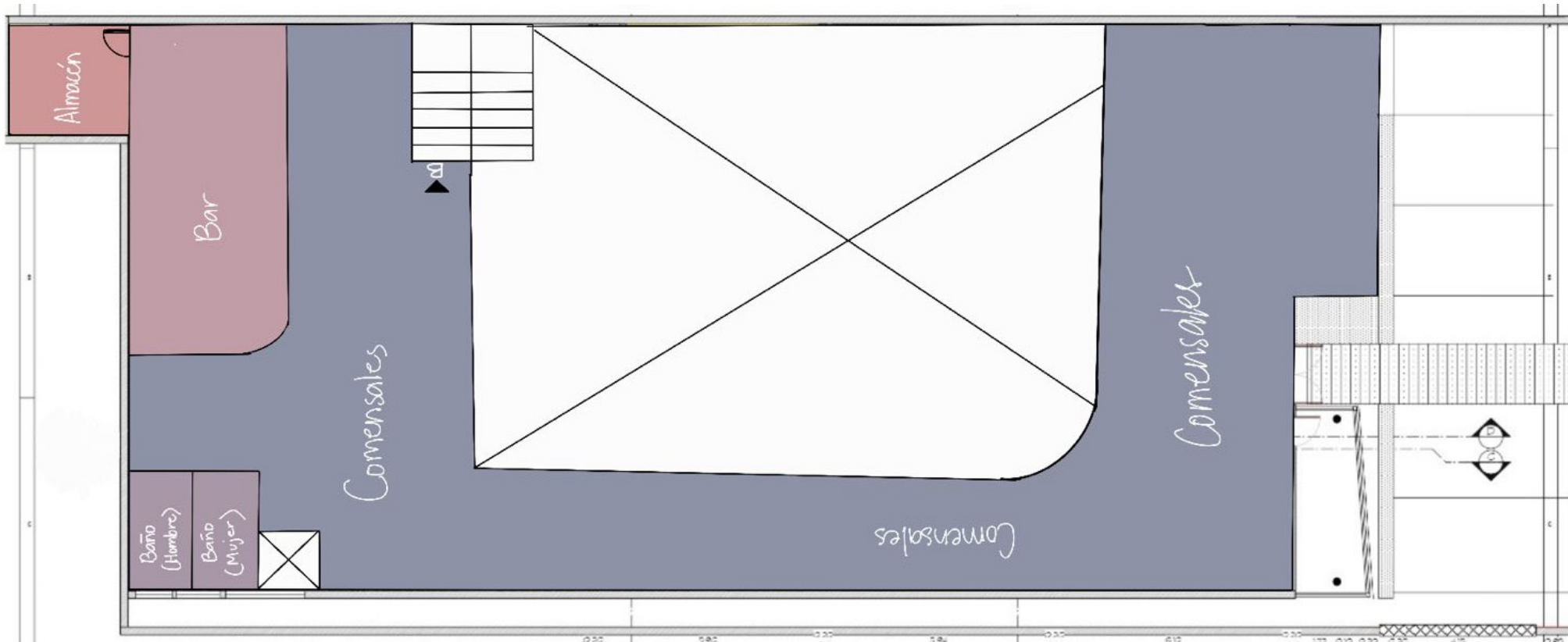
ZONIFICACIÓN

PRIMER NIVEL



ZONIFICACIÓN

SEGUNDO NIVEL



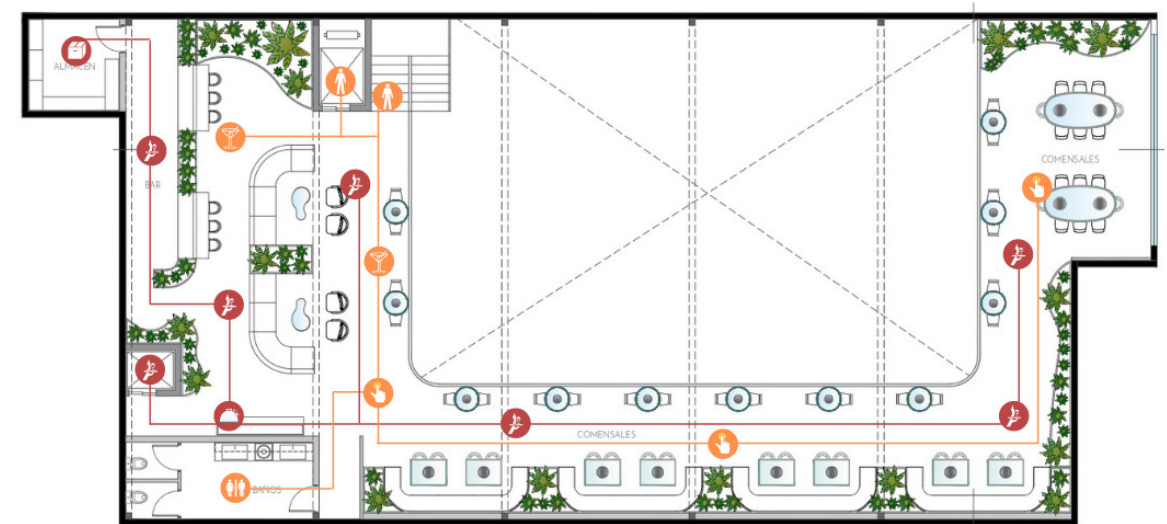
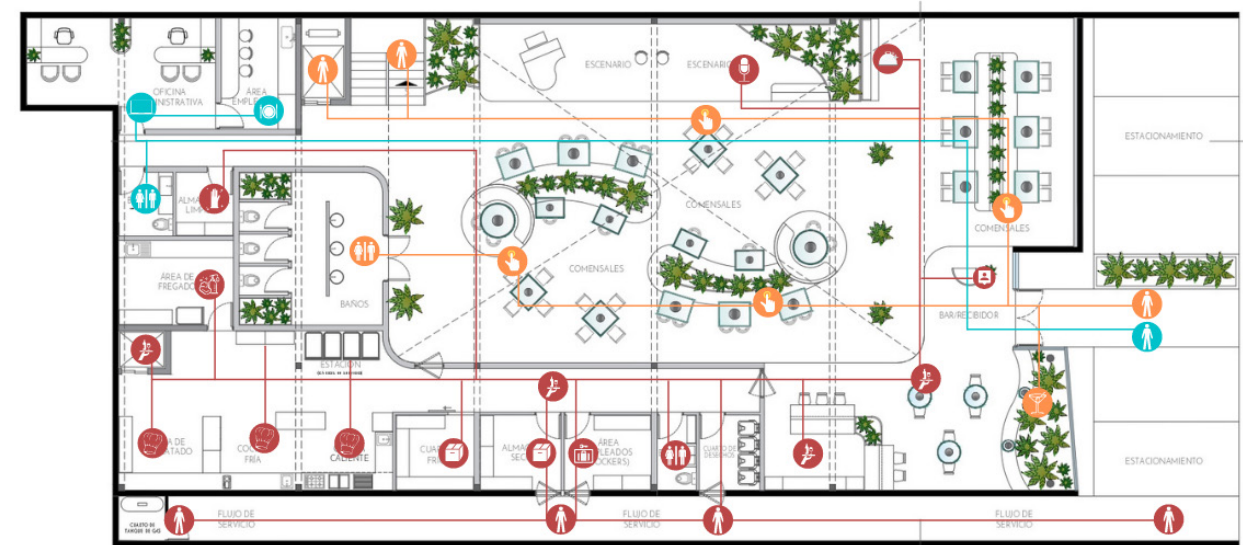
PLANTA DE FLUJO

El proyecto está dividido en tres flujos según la función:

Comensales: Es el recorrido del cliente o como su nombre lo indica, comensal. Tiene acceso directamente desde la entrada entrando directamente con el recibidor para así tener un flujo universal para el bar, baños y segundo nivel.

Servicios: Cuentan con un acceso lateral de la fachada, discreto, directamente al área de lockers. También tienen para el cuarto de basura y el almacén. Recorre todo lo que es servicio del restaurante como son los meseros, bartenders, cocineros y otros ayudantes de la cocina.

Administrativo: Acceso desde la entrada principal recorriendo una parte de los comensales hasta llegar a la administración. Cuentan con su baño y área de empleada (cocina).





USUARIO
(SERVICIOS)



COCINA



MUEBLE
MESERO



ALMACÉN



SANITARIO



MESERO



LOCKERS



LIMPIEZA



ESCENARIO



USUARIO
(ADMINISTRATIVO)



SANITARIO



OFICINA



COCINA



USUARIO
(COMENSAL)



SANITARIO



BAR/
LOUNGE

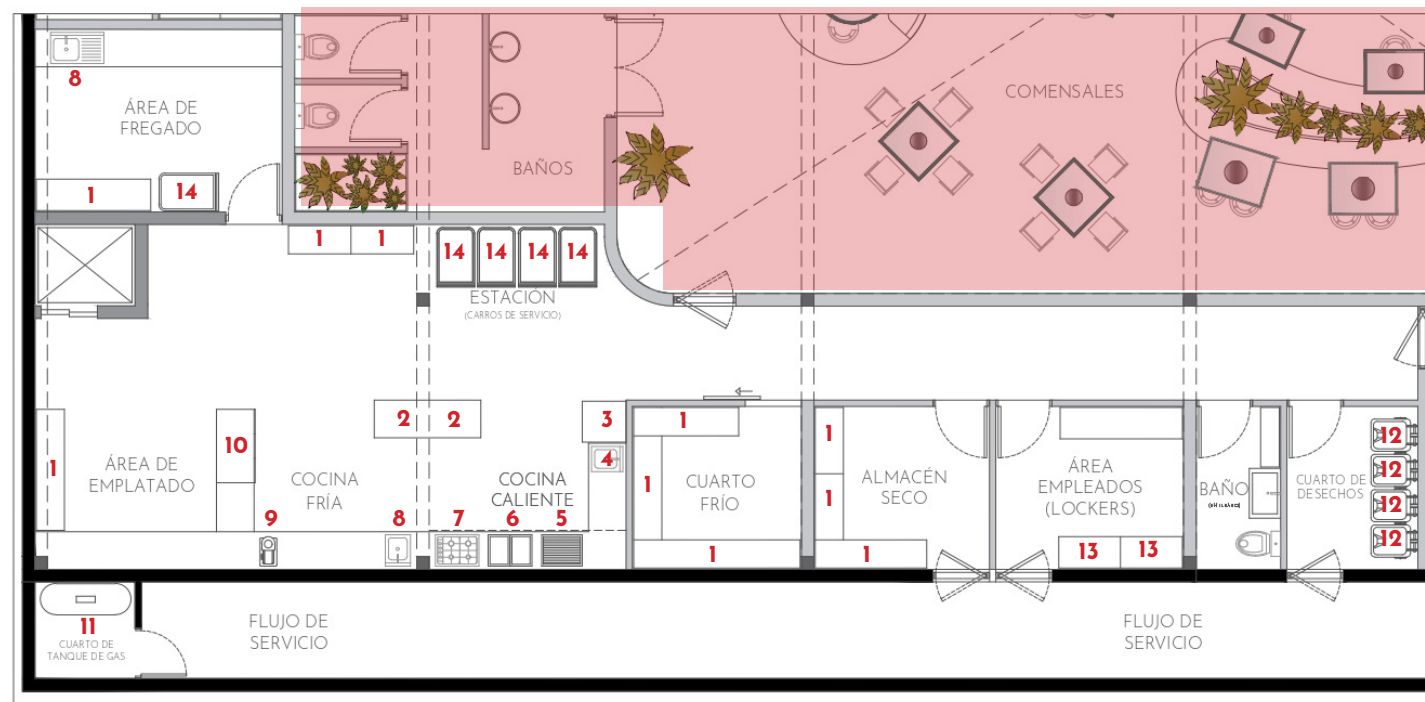


COMENSAL
(MENÚ DIGITAL)

EQUIPAMIENTO DE LA COCINA

La cocina está compuesta por distintas áreas, las cuales son:

- Cuarto de desechos: Cuenta con 4 basureros para la clasificación correcta de los residuos.
- Baño de empleados
- Área de empleados: Sirve como entrada de los empleados. Cuenta con los lockers para que puedan guardar sus pertenencias.
- Almacén seco: Espacio equipado con estantería de acero inoxidable para el almacenaje de productos culinarios.
- Cuarto frío: Espacio con temperatura regulada (no debe superar 5°C) para mantener alimentos frescos como frutas, vegetales o carnes. Cuenta con estantería de acero inoxidable.
- Cocina caliente/cocina fría: Este espacio cuenta con equipos de acero inoxidable para realizar la preparación y cocción de alimentos. Entre ellos está refrigerador, freidora, parrilla, estufa, baño maría, etc...
- Área de emplatado: Espacio donde el cocinero coloca la comida en el plato. Cuenta con estantería de acero inoxidable y salamandra para mantener los platos calientes.
- Área de fregado: Espacio donde el mesero lleva la vajilla sucia. Cuenta con estantería de acero inoxidable y fregadero.
- Estación para carros de servicios
- Cuarto de tanque de gas



- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Estantería de acero inoxidable | 8. Fregadero |
| 2. Mesa de trabajo de acero inoxidable | 9. Batidora |
| 3. Refrigerador | 10. Mesa caliente |
| 4. Baño maría | 11. Tanque de gas |
| 5. Parrilla | 12. Basurero |
| 6. Freidora | 13. Lockers |
| 7. Estufa | 14. Carro de servicio |



7.0

MARCO PROYECTUAL

MEMORIA
DESCRIPTIVA

Desde que entramos al tercer milenio se han hecho más innovaciones en los espacios gastronómicos por parte del diseñador. Nuestra generación futura cada día más se entra y percibe la presencia tecnológica. Por eso presentamos a ANDARIEGA, un restaurante basado en el concepto “DECADE RECAP”, el cual consiste en una recapitulación de las tendencias e innovaciones más relevantes en el interiorismo de restaurantes dentro del margen del 2010, donde predomina la tecnología, la biofilia y los colores.

Se define a ANDARIEGA como una persona que se mueve de un lugar a otro sin parar en ninguna, en especial porque le gusta. El restaurante recibe este nombre por la diversidad de tendencias que recorre el diseño.

El contenedor a intervenir es el edificio existente de SPECTRO LIGHTING, ubicado en la calle Haim López Peña, Santo Domingo, D.N, República Dominicana. Una característica del edificio es que cuenta con una doble altura.

El proyecto cuenta con dos niveles. El primer nivel está compuesto por un bar/recibidor, donde los clientes pueden esperar a ser dirigidos a sus áreas de comensales mientras disfruten de alguna bebida, también cuenta con el área de cocina, baño común, oficina administrativa y escenario para obtener una calidad en el servicio.

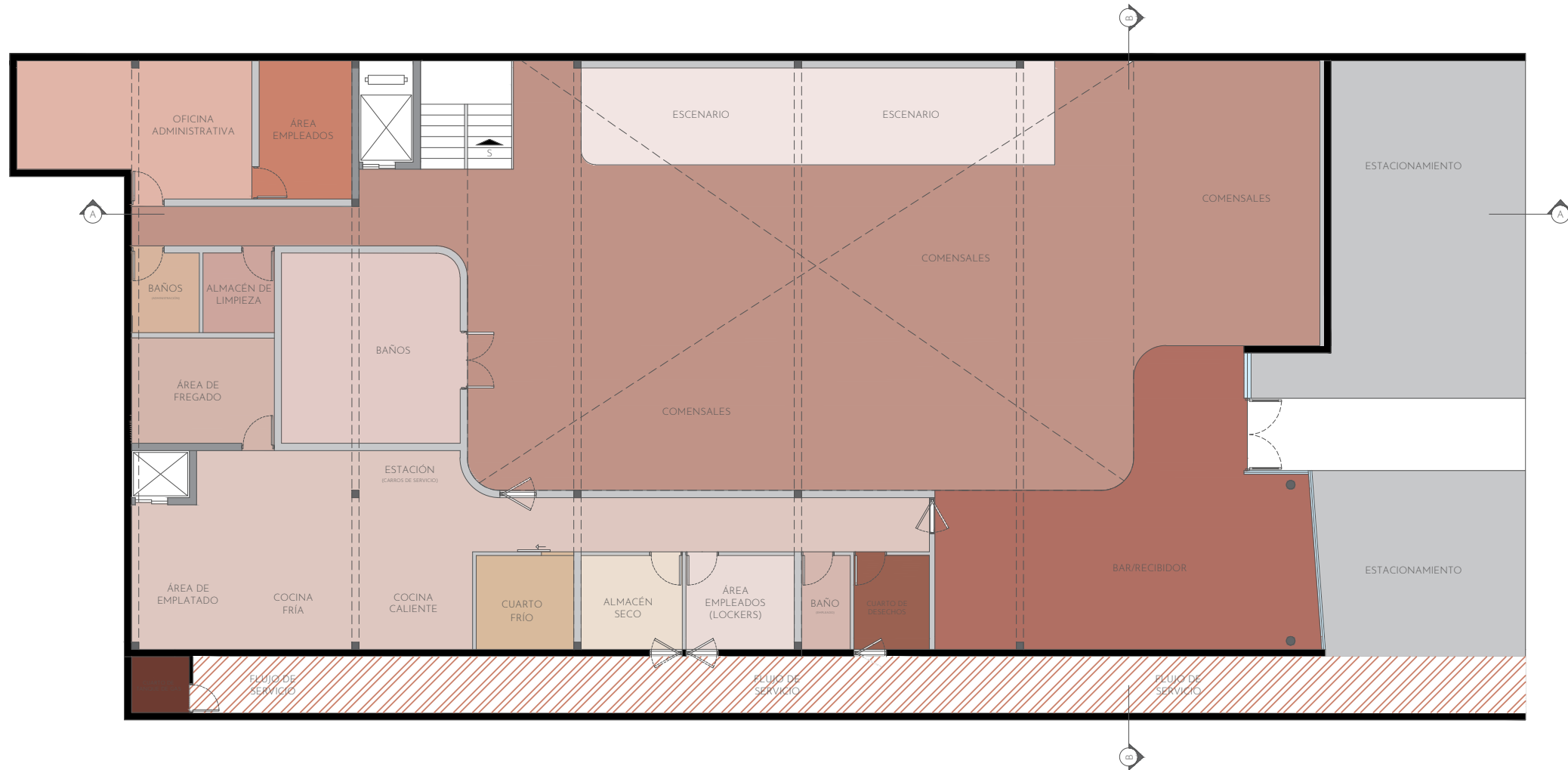
El segundo nivel es un mezzanine, en el cual contamos con un bar/lounge acogedor, baño y un área exclusiva de comensales.

Todas las mesas del local cuentan con una pantalla táctil con la cual el comensal (cliente) puede interactuar, ya sea para ordenar o como medio de entretenimiento. El espacio gastronómico cuenta también con pantallas donde se expone en tiempo real las publicaciones hechas por los comensales en las redes sociales al utilizar el hashtag del restaurante #SoyAndariega, así como también distintas imágenes representativas del restaurante.

El escenario, donde cuenta con música en vivo, es otra forma de entretenimiento más tradicional para que pueda contemplar la atención de todo el público.

Planta de zonificación (primer nivel)
Planta de zonificación (segundo nivel)
Planta de intervención (primer nivel)
Planta de intervención (segundo nivel)
Planta de conjunto
Planta arquitectónica (primer nivel)
Planta arquitectónica (segundo nivel)
Planta dimensionada (primer nivel)
Planta dimensionada (segundo nivel)
Catálogo/tabla de mobiliario
Planta de mobiliario (primer nivel)
Planta de mobiliario (segundo nivel)
Tabla de terminaciones y acabados

Planta de terminaciones y acabados (primer nivel)
Planta de terminaciones y acabados (segundo nivel)
Tabla de puertas y ventanas
Planta de puertas y ventanas (primer nivel)
Planta de puertas y ventanas (segundo nivel)
Tabla de techo y luminaria
Planta de techo y luminaria (primer nivel)
Planta de techo y luminaria (segundo nivel)
Planta señalética (primer nivel)
Planta señalética (segundo nivel)
Secciones (longitudinal y transversal)
Vistas y detalles



○ PLANTA DE ZONIFICACIÓN PRIMER NIVEL
 ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

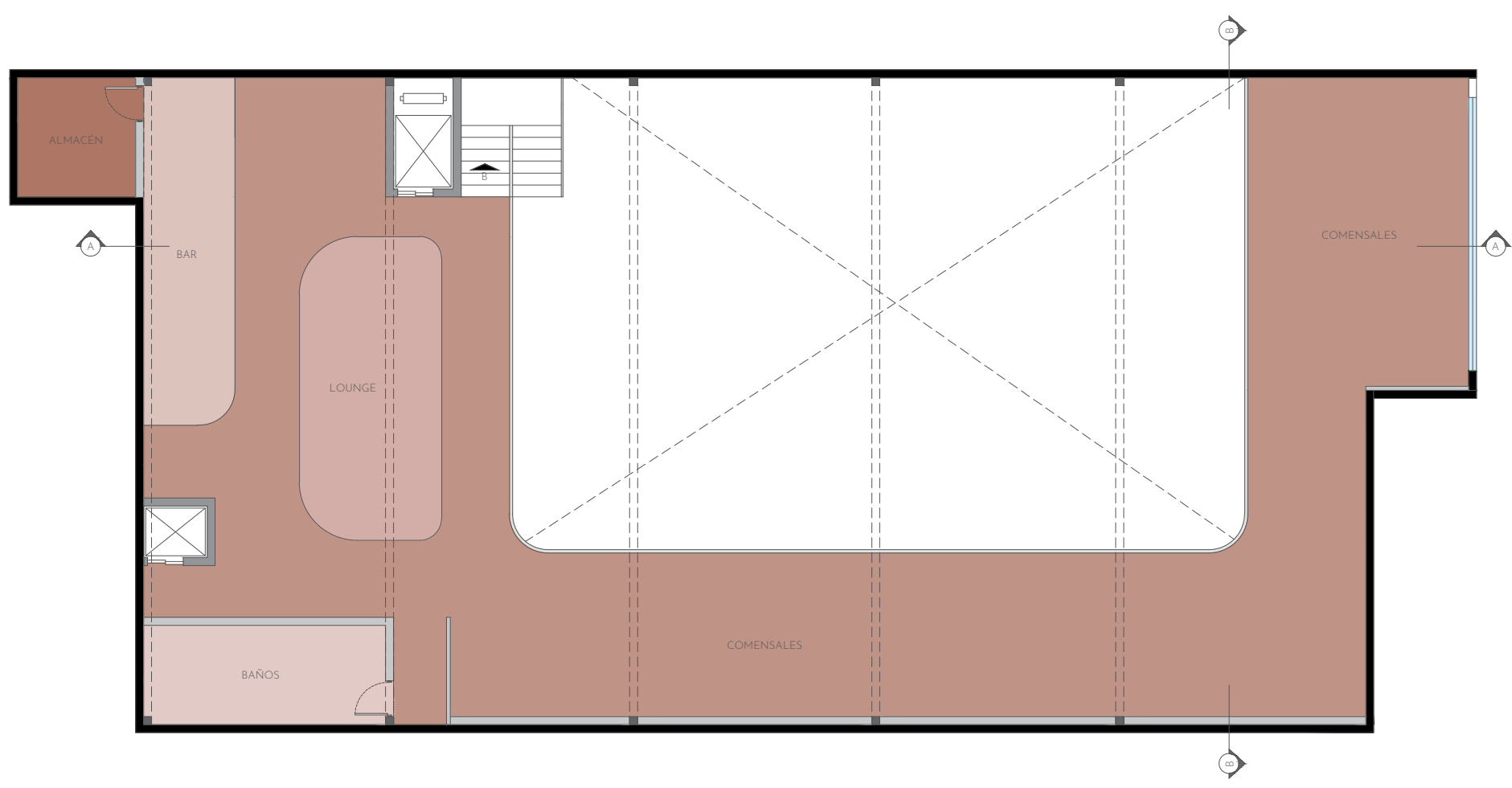
PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 ZONIFICACIÓN

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS _____



○ PLANTA DE ZONIFICACIÓN SEGUNDO NIVEL
 ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

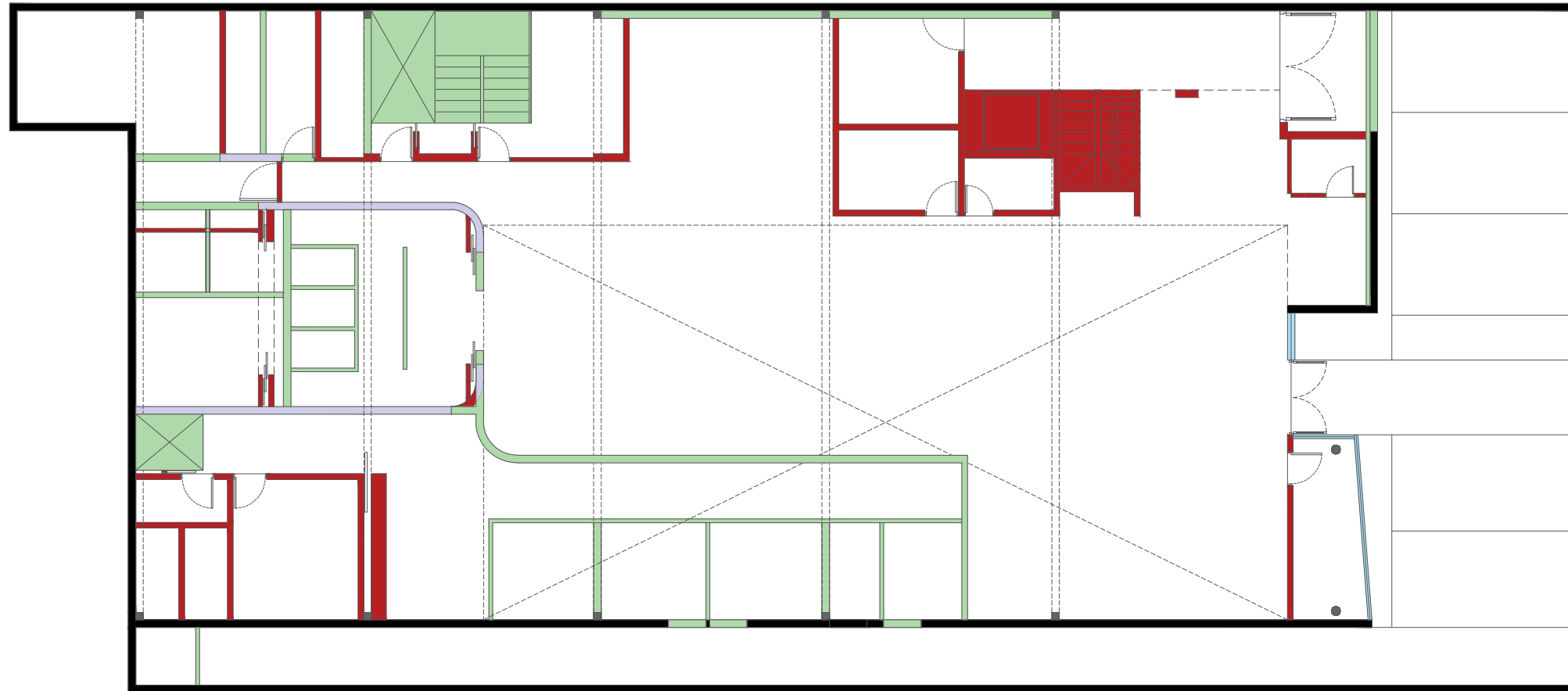
PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 ZONIFICACIÓN

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS _____



PLANTA DE INTERVENCIÓN PRIMER NIVEL
ESC 1:150

■ Elemento a agregar | ■ Elemento a mantener | ■ Elemento a eliminar



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

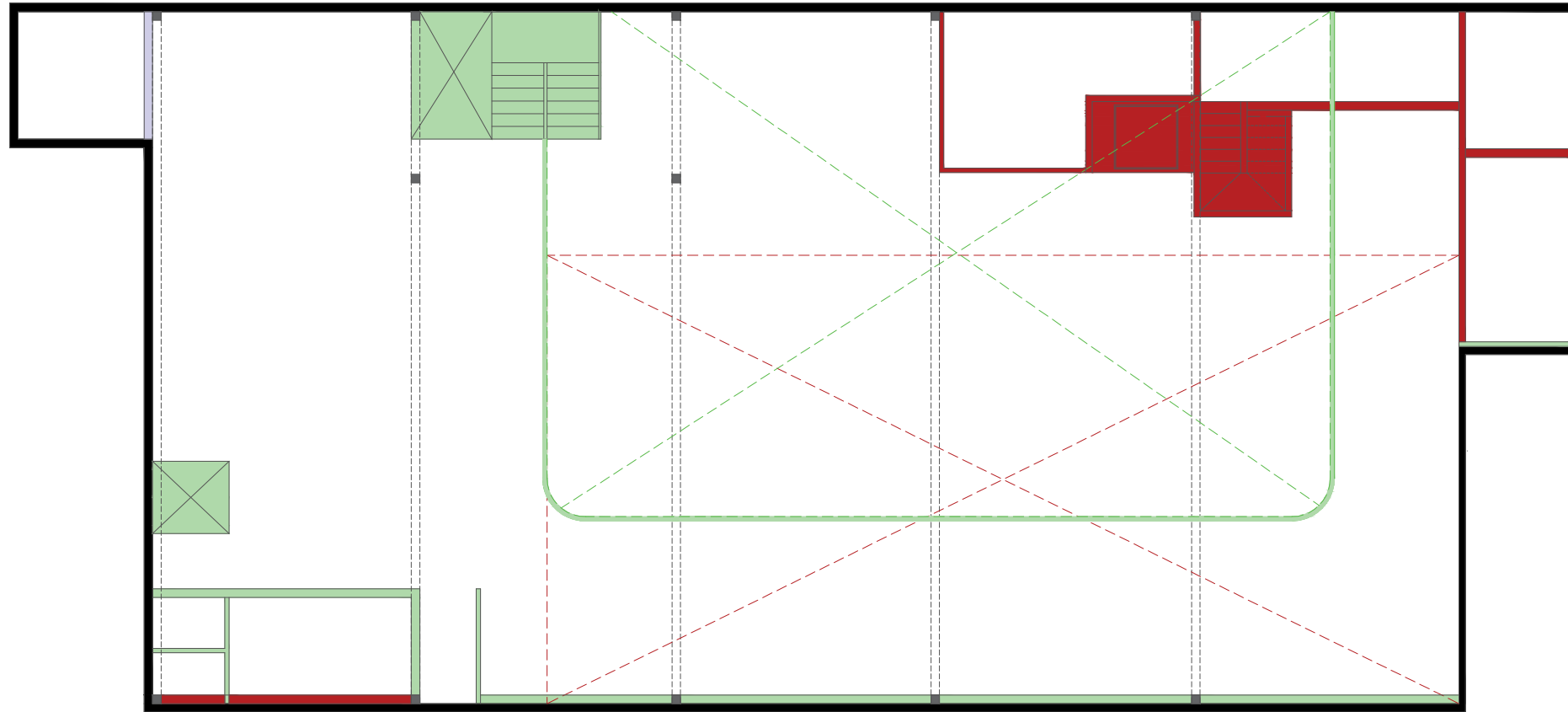
PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
INTERVENCIÓN

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



○ PLANTA DE INTERVENCIÓN SEGUNDO NIVEL
ESC 1:150

■ Elemento a agregar | ■ Elemento a mantener | ■ Elemento a eliminar



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

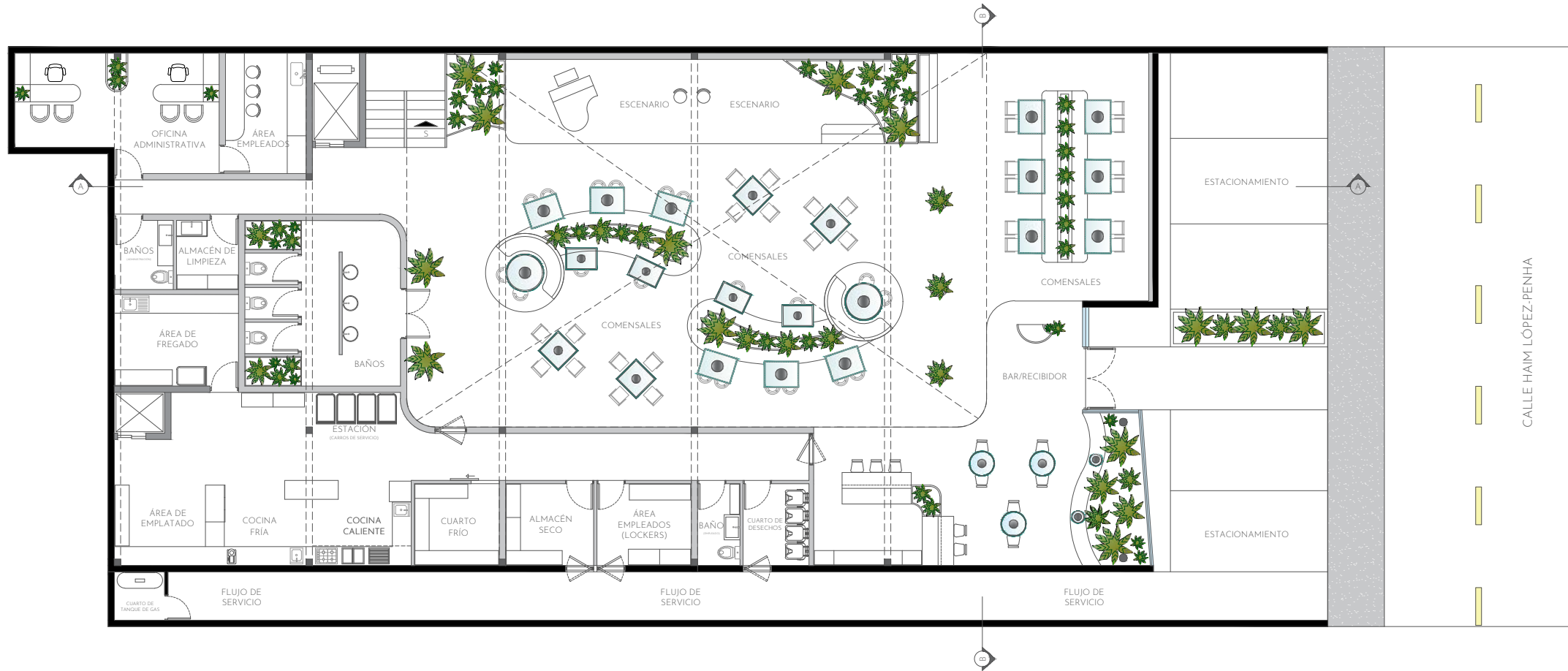
PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
INTERVENCIÓN

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS _____



PLANTA DE CONJUNTO
ESC 1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

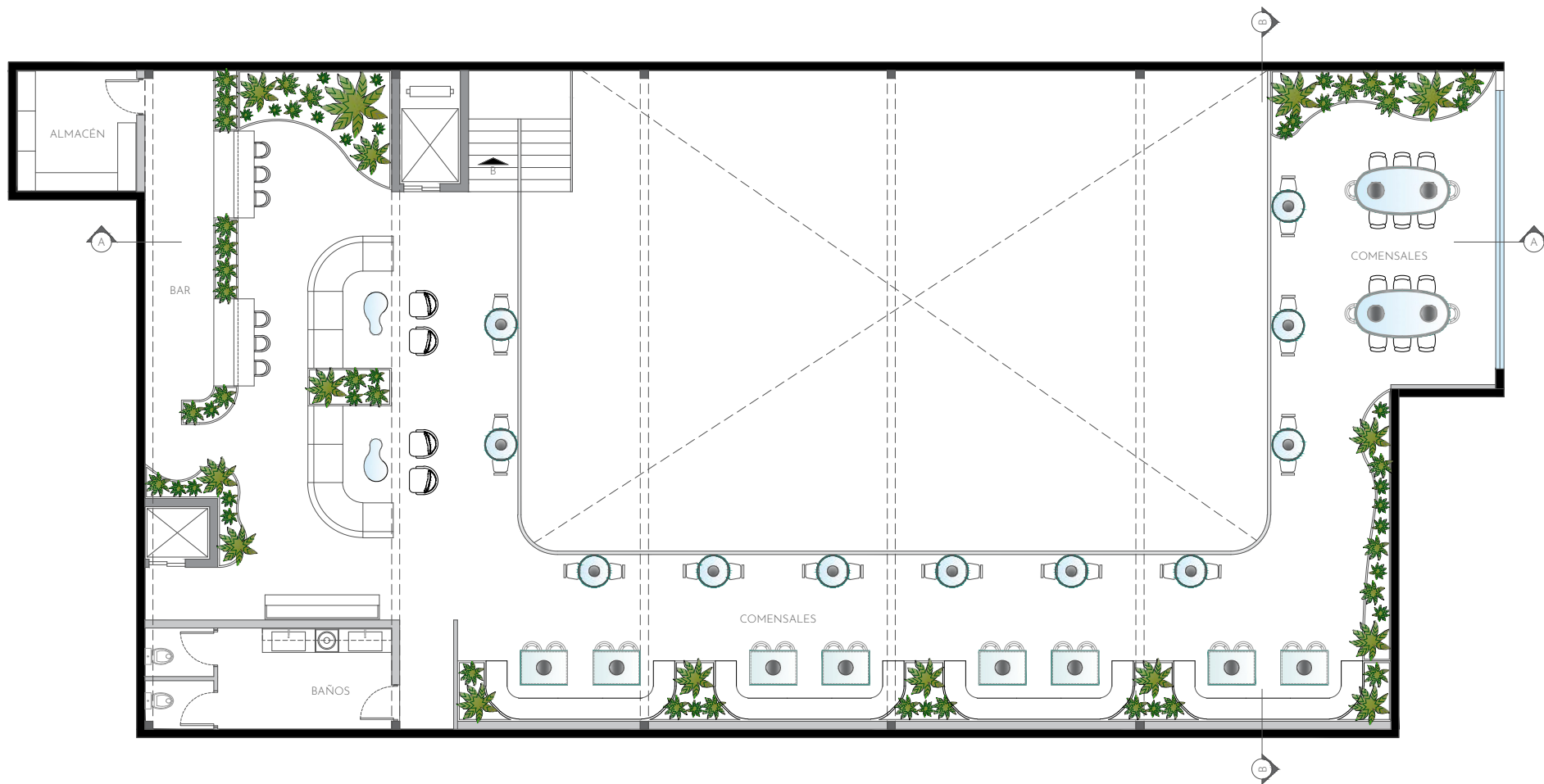
PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
CONJUNTO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



○ PLANTA ARQUITECTÓNICA SEGUNDO NIVEL
ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

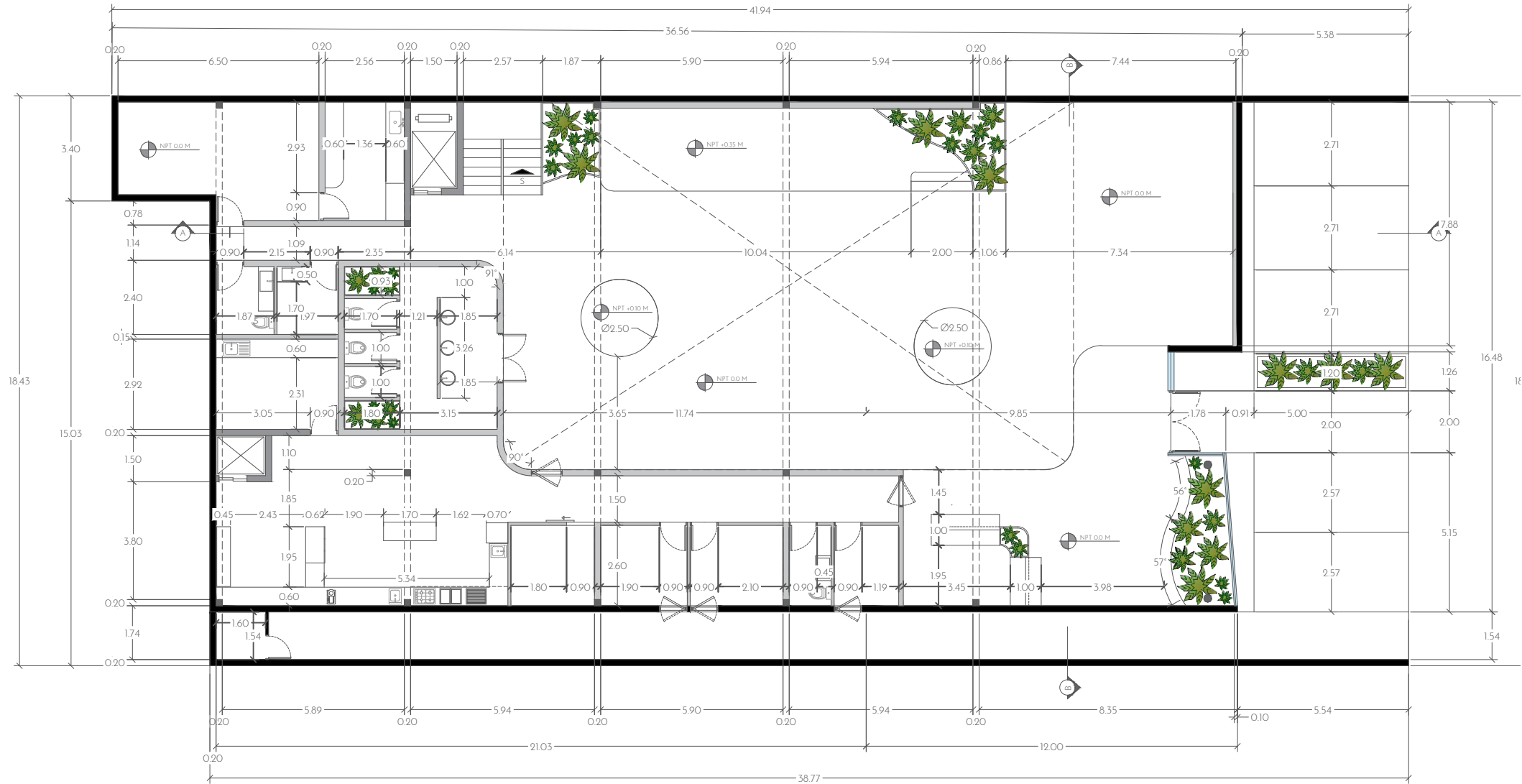
UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
ARQUITECTÓNICA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

DIMENSIONADA



PLANTA DIMENSIONADA PRIMER NIVEL

ESC 1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

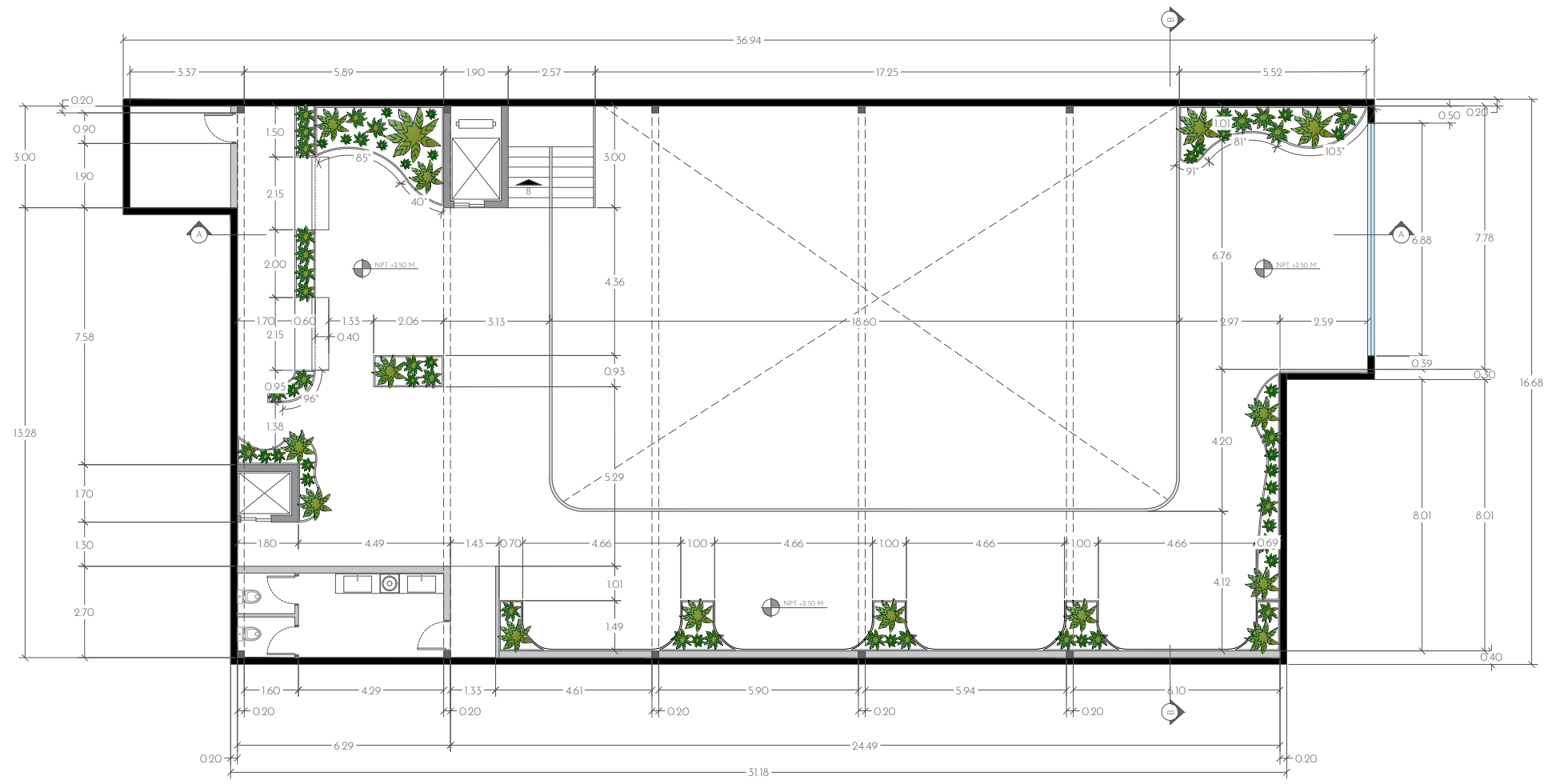
PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 DIMENSIONADA

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS



○ PLANTA DIMENSIONADA SEGUNDO NIVEL
ESC 1:175



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
DIMENSIONADA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

MOBILIARIO

TABLA/CATÁLOGO



CÓDIGO

M1

DESCRIPCIÓN
MOSTRADOR
MDF Hidrófugo laqueado
con listones metálicos

DIMENSIONES
1.40 x 0.60 x 1.00 m



CÓDIGO

M2

DESCRIPCIÓN
MESA ALTA INTERACTIVA
Tope circular de vidrio clear con
base en acrílico

DIMENSIONES
D 0.80 x 1.02 m



CÓDIGO

M3

DESCRIPCIÓN
MESA INTERACTIVA
Tope circular de vidrio clear con
base en acrílico

DIMENSIONES
1.40 x 0.60 x 0.73 m



CÓDIGO

M4

DESCRIPCIÓN
MESA INTERACTIVA
Tope rectangular de vidrio clear con
base en acrílico

DIMENSIONES
1.10 x 0.85 x 0.73 m



CÓDIGO

M5

DESCRIPCIÓN
MESA INTERACTIVA
Tope rectangular de vidrio clear con
base en acrílico

DIMENSIONES
1.00 x 0.70 x 1.02 m



CÓDIGO

M6

DESCRIPCIÓN
MESA INTERACTIVA
Tope cuadrado de vidrio clear con
base en acrílico

DIMENSIONES
0.90 x 0.90 x 0.73 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
MOBILIARIO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

MOBILIARIO
TABLA/CATÁLOGO



CÓDIGO

M7

DESCRIPCIÓN

MESA INTERACTIVA
Tope rectangular de vidrio clear con base en MDF Hidrófugo laqueado

DIMENSIONES

1.10 x 0.85 x 1.00 m



CÓDIGO

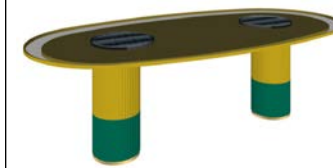
M8

DESCRIPCIÓN

MESA INTERACTIVA
Tope rectangular de vidrio clear con base en acrílico

DIMENSIONES

1.17 x 0.85 x 0.73 m



CÓDIGO

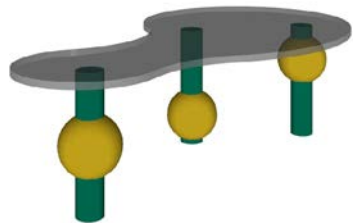
M9

DESCRIPCIÓN

MESA INTERACTIVA
Tope ovalado de vidrio clear con base en MDF Hidrófugo laqueado

DIMENSIONES

2.35 x 1.20 x 0.73 m



CÓDIGO

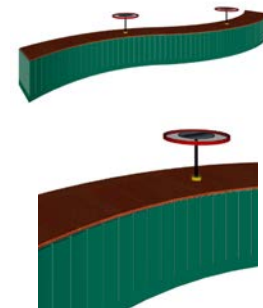
M10

DESCRIPCIÓN

MESA DE CENTRO
Tope curvo de vidrio clear con base en MDF Hidrófugo laqueado

DIMENSIONES

1.10 x 0.57 x 0.46 m



CÓDIGO

M11

DESCRIPCIÓN

ASIENTO CURVO
Base en MDF Hidrófugo laqueado y asiento tapizado con tela y mesa circular interactiva

DIMENSIONES

Asiento: 4.85 x 0.60 x 0.45 m
Mesa: D 0.40 x 0.28



CÓDIGO

M12

DESCRIPCIÓN

SILLA ALTA
Base metálica con asiento y espaldar tapizado

DIMENSIONES

0.40 x 0.45 x 0.75 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
MOBILIARIO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

MOBILIARIO
TABLA/CATÁLOGO



CÓDIGO

M13

DESCRIPCIÓN

SILLA NINA - ARTIFORT
Asiento tapizado en tela con patas de metal dorado

DIMENSIONES

0.50 x 0.50 x 0.45 m



CÓDIGO

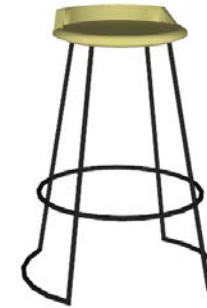
M14

DESCRIPCIÓN

SILLA DAYTON MK 0241J
Asiento tapizado en tela con base metálica negra y dorada

DIMENSIONES

0.45 x 0.45 x 0.45 m



CÓDIGO

M15

DESCRIPCIÓN

SILLA ALTA
Asiento tapizado en tela con base metálica negra

DIMENSIONES

D (Asiento) 0.40 x 0.80 m



CÓDIGO

M16

DESCRIPCIÓN

BANCO SEMICIRCULAR
Base en MDF Hidrófugo laqueado y zócalo metálico dorado, asiento tapizado en tela. Incluye luminaria

DIMENSIONES

Asiento 2.50 x 0.55 x 0.45 m
Espaldar 2.50 x 0.55 x 0.80 m



CÓDIGO

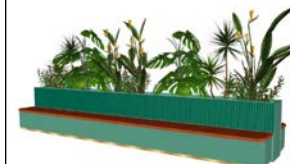
M17

DESCRIPCIÓN

WORM SEAT
Asiento tapizado en tela con zócalo metálico dorado con jardinera acrílica. Incluye luminaria

DIMENSIONES

Asiento: 5.91 x 1.35 x 0.45 m
Jardinera: 4.58 x 0.40 x 0.90



CÓDIGO

M18

DESCRIPCIÓN

ASIENTO CON JARDINERA
Base y espaldar en MDF Hidrófugo laqueado con asiento tapizado en tela

DIMENSIONES

Asiento (2): 0.50 x 5.45 x 0.45 m
Jardinera: 0.45 x 5.45 x 0.90



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

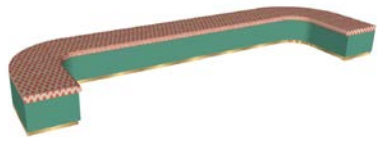
CONTENIDO
MOBILIARIO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

MOBILIARIO

TABLA/CATÁLOGO



CÓDIGO

M19

DESCRIPCIÓN

ASIENTO U

Asiento tapizado en tela en forma de U con base en MDF Hidrófugo laqueado y zócalo metálico dorado

DIMENSIONES

4.66 x 0.52 x 0.45 m



CÓDIGO

M20

DESCRIPCIÓN

SOFÁ CURVO

Sofá con asiento tapizado en tela, espaldar hecho en MDF Hidrófugo laqueado y zócalo metálico dorado. Incluye luminaria

DIMENSIONES

3.26 x 0.86 x 0.80 m



CÓDIGO

M21

DESCRIPCIÓN

SILLÓN CIRCULAR

Sillón tapizado en tela con base metálica dorada

DIMENSIONES

0.70 x 0.70 x 0.45 m



CÓDIGO

M22

DESCRIPCIÓN

SILLA ALTA

Asiento tapizado en tela con base metálica

DIMENSIONES

0.40 x 0.40 x 0.75 m



CÓDIGO

M23

DESCRIPCIÓN

SILLA DINING

Asiento tapizado en tela y base metálica dorada

DIMENSIONES

0.45 x 0.45 x 0.45



CÓDIGO

M24

DESCRIPCIÓN

SILLA GIRATORIA

Silla de oficina giratoria con asiento tapizado en tela y base metálica

DIMENSIONES

0.50 x 0.55 x 0.45 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES

ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO

TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE

MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR

M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO

ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN

HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO

MOBILIARIO

FECHA

AGOSTO 2021

NOTAS

MOBILIARIO

TABLA/CATÁLOGO



CÓDIGO

M25

DESCRIPCIÓN

SILLÓN

Asiento tapizado en tela con patas metálicas color dorado

DIMENSIONES

0.60 x 0.55 x 0.45 m



CÓDIGO

M26

DESCRIPCIÓN

BANCO MADERA

Asiento de madera laminada con patas metálicas color negro

DIMENSIONES

1.95 x 0.50 x 0.45 m



CÓDIGO

M27

DESCRIPCIÓN

CASILLEROS

Casilleros metálicos

DIMENSIONES

0.99 x 0.50 x 2.10 m



CÓDIGO

M28

DESCRIPCIÓN

ESTANTERÍA MODULAR

Estante y tramería hecho en acero inoxidable

DIMENSIONES

Varía de acuerdo al espacio



CÓDIGO

M29

DESCRIPCIÓN

ESCRITORIO EN L

Hecho en MDF Hidrófugo laqueado y jardinera hecha en terrazo

DIMENSIONES

2.10 x 0.55 x 0.73 m



CÓDIGO

M30

DESCRIPCIÓN

PIANO DE COLA

Hecho en madera de arce y laqueado

DIMENSIONES

Piano: 0.50 x 5.45 x 0.45 m
Asiento: 0.70 x 0.40 x 0.40



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES

ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO

TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE

MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR

M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO

ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN

HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO

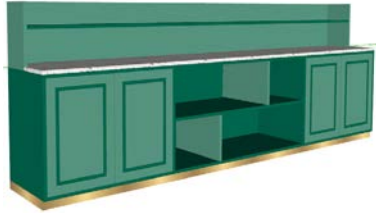
MOBILIARIO

FECHA

AGOSTO 2021

NOTAS

MOBILIARIO
TABLA/CATÁLOGO



CÓDIGO

M31

DESCRIPCIÓN

MUEBLE DE SERVICIO
Mueble diseñado para los meseros.
Hecho en MDF Hidrófugo laqueado
con tope en terrazo y zócalo
metálico dorado

DIMENSIONES

2.83 x 0.60 x 0.90 m



CÓDIGO

M32

DESCRIPCIÓN

TARRO CIRCULAR
Tarro de cerámica

DIMENSIONES

D 0.60 x 0.65 m



CÓDIGO

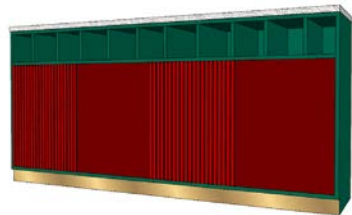
M33

DESCRIPCIÓN

ESTANTE ARCO
Estantería con iluminación en tramería.
Hecho en MDF Hidrófugo laqueado y
zócalo metálico dorado

DIMENSIONES

0.62 x 0.45 x 2.38 m



CÓDIGO

M34

DESCRIPCIÓN

MUEBLE BAR
Mueble de almacenaje para bar.
Hecho en MDF Hidrófugo laqueado
con tope de porcelanato y zócalo
metálico dorado

DIMENSIONES

2.17 x 0.45 x 1.00 m



CÓDIGO

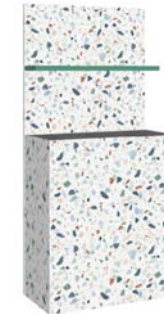
M35

DESCRIPCIÓN

ESTANTE ARCO
Estantería con iluminación en tramería.
Hecho en MDF Hidrófugo laqueado con
tope en terrazo y zócalo metálico dorado

DIMENSIONES

1.18 x 0.45 x 2.40



CÓDIGO

M36

DESCRIPCIÓN

MUEBLE TERRAZO
Mueble hecho en terrazo con tramo en
MDF Hidrófugo laqueado y backsplash en
terrazo

DIMENSIONES

0.85 x 0.45 x 1.82 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
MOBILIARIO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

MOBILIARIO
TABLA/CATÁLOGO



M37

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN

MUEBLE BAR
Hecho en MDF Hidrófugo
laqueado con tope en terrazo y
zócalo metálico dorado

DIMENSIONES

1.78 x 0.45 x 1.00 m



CÓDIGO

M38

DESCRIPCIÓN

MUEBLE BAR
Hecho en MDF Hidrófugo laqueado
con tope en porcelanato y zócalo
metálico dorado. Jardineras hechas
en acrílico

DIMENSIONES

Counter A: 2.20 x 1.00 x 1.05 m
Counter B: 1.56 x 1.00 x 1.05 m
Jardineras: 90* x 0.60 x 0.76 m



CÓDIGO

M39

DESCRIPCIÓN

MUEBLE BAR
Hecho en MDF Hidrófugo laqueado
con tope en terrazo y zócalo metálico
dorado. Jardineras hechas en terrazo

DIMENSIONES

Counter: 2.15 x 1.00 x 1.05 m
Jardineras recta: 1.50 x 0.60 x 0.76 m
Jardineras curva: 93* x 0.60 x 0.76 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO

TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE

MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR

M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO

ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN

HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO

MOBILIARIO

FECHA

AGOSTO 2021

NOTAS



PLANTA DE MOBILIARIO PRIMER NIVEL
 ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

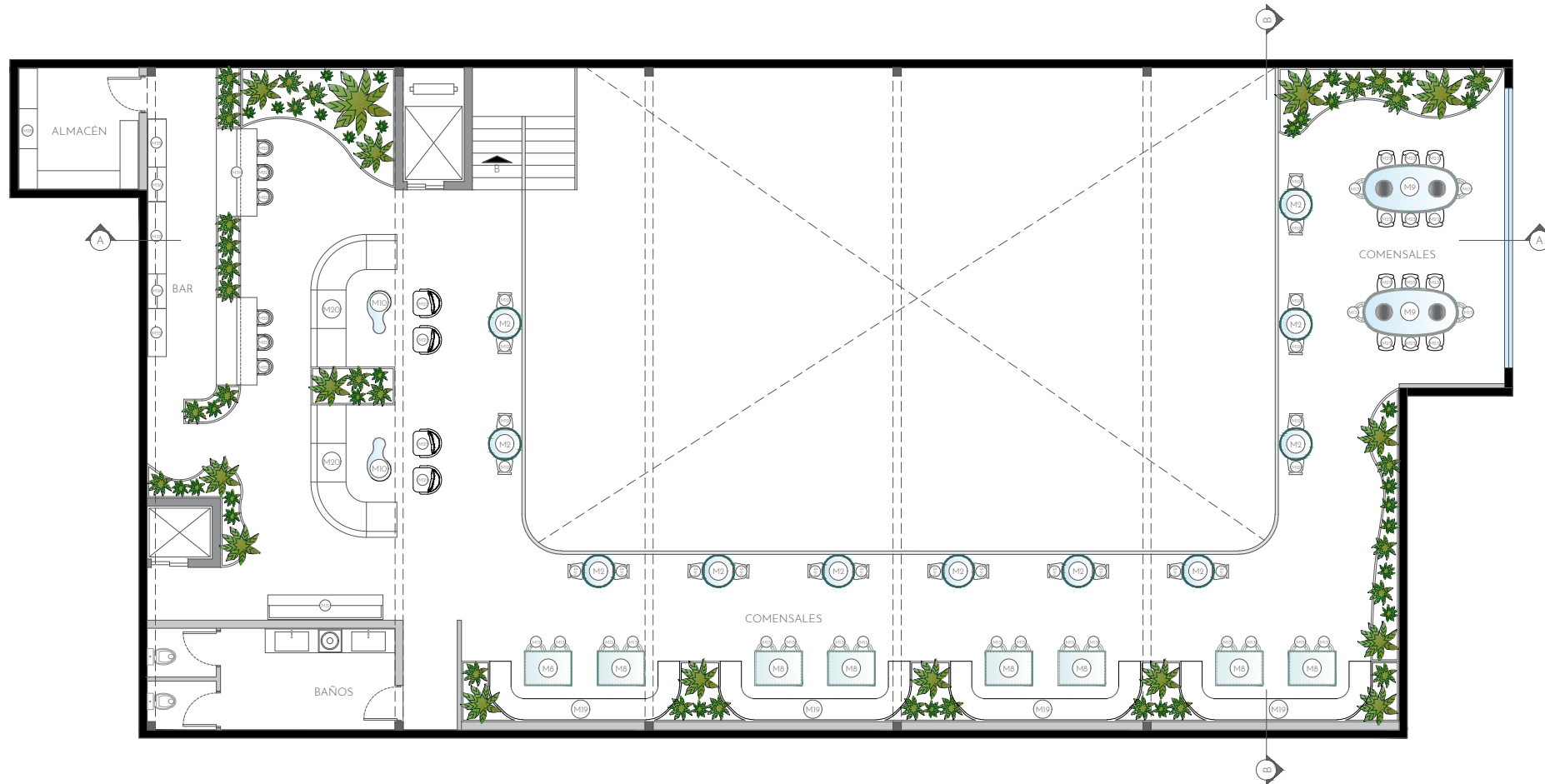
PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 MOBILIARIO

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS



PLANTA DE MOBILIARIO SEGUNDO NIVEL

ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
MOBILIARIO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

TERMINACIONES
Y ACABADOS

TERMINACIONES Y ACABADOS

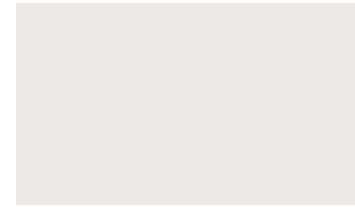
MUROS



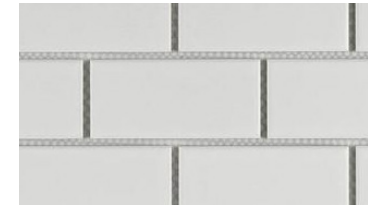
TR1 DESCRIPCIÓN
ESTUCO GRIS
CÓDIGO Técnica de pintura



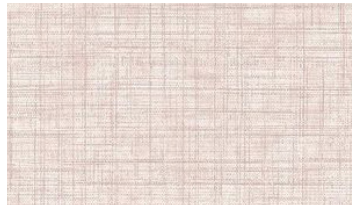
TR2 DESCRIPCIÓN
HOUND BLUSH
CÓDIGO Papel tapiz OVERSTOCK



TR3 DESCRIPCIÓN
SNOWBOUND
CÓDIGO SW 7004
Pintura SW



TR4 DESCRIPCIÓN
GLOSSY WHITE
CÓDIGO ICE BEVELED
Subway tiles (porcelanato)



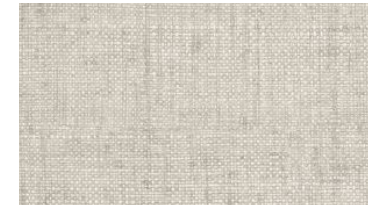
TR5 DESCRIPCIÓN
TUCKERNUCK
CÓDIGO ROSE LINEN
Papel tapiz BREWSTER



TR6 DESCRIPCIÓN
ESPEJO
CÓDIGO Clear



TR7 DESCRIPCIÓN
LISTONES MDF
CÓDIGO Hidrófugo laqueado



TR8 DESCRIPCIÓN
BANKUN RAFFIA
CÓDIGO Papel tapiz THIBAUT



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TERMINACIONES

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

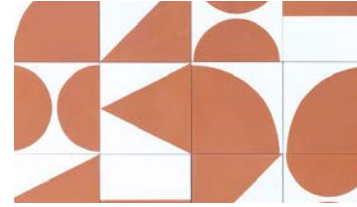
TERMINACIONES Y ACABADOS

MUROS



TR9 DESCRIPCIÓN
TERRAZCO
Terrazo

CÓDIGO



TR10 DESCRIPCIÓN
MOSAIC CEMENT
Mosaico POMELO

CÓDIGO



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TERMINACIONES

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

TERMINACIONES Y ACABADOS

PISOS



DESCRIPCIÓN
TERRAZCO
Porcelanato de terrazo

CÓDIGO
DIMENSIONES
0.60 x 0.60 m



DESCRIPCIÓN
MICROCEMENTO GRIS
Recubrimiento de poliuretano

CÓDIGO
DIMENSIONES
-



DESCRIPCIÓN
DAL TILE BUTTER PECAN EP01
Porcelanato imitación madera (chevron)

CÓDIGO
DIMENSIONES
0.20 x 0.70 m



DESCRIPCIÓN
YANYARE TILE BOUTIQUE
Porcelanato PO GRIS

CÓDIGO
DIMENSIONES
0.20 x 0.20 m



DESCRIPCIÓN
COULEURS ET MATERIAUX
Porcelanato SAGA

CÓDIGO
DIMENSIONES
0.20 x 0.20 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

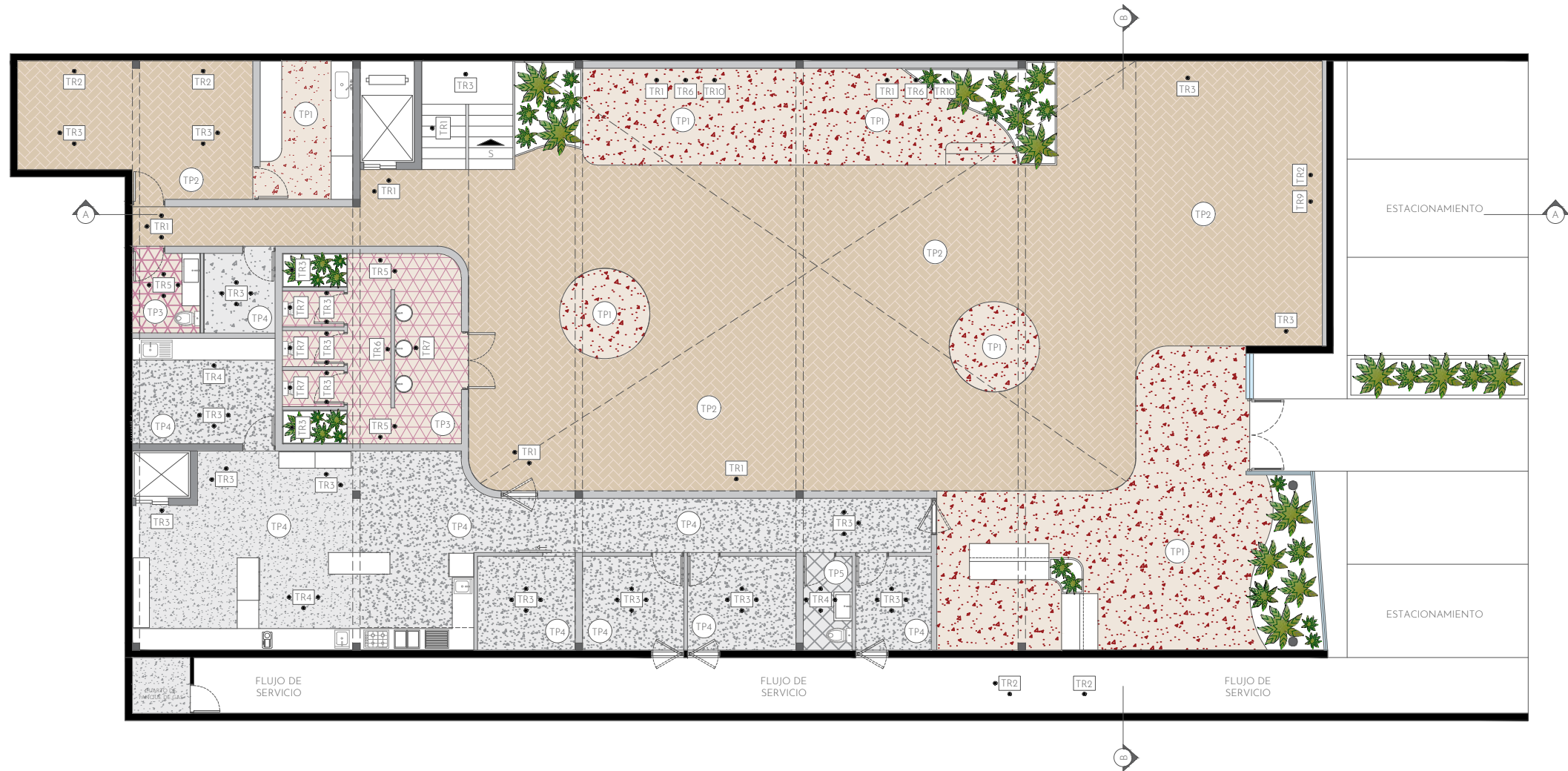
PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TERMINACIONES

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



○ PLANTA DE TERMINACIONES Y ACABADOS PRIMER NIVEL
 ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

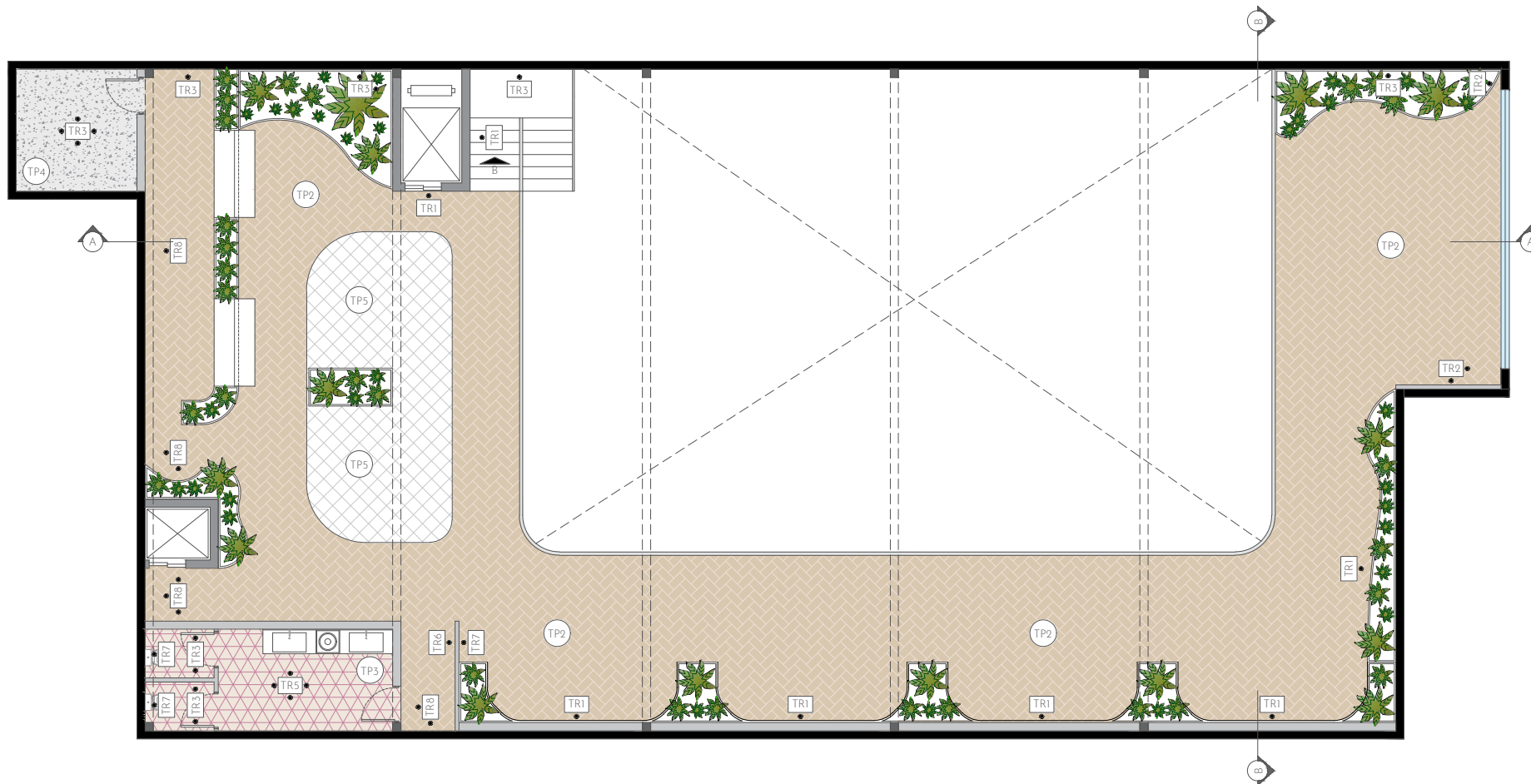
PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 TERMINACIONES

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS



PLANTA DE TERMINACIONES Y ACABADOS SEGUNDO NIVEL

ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

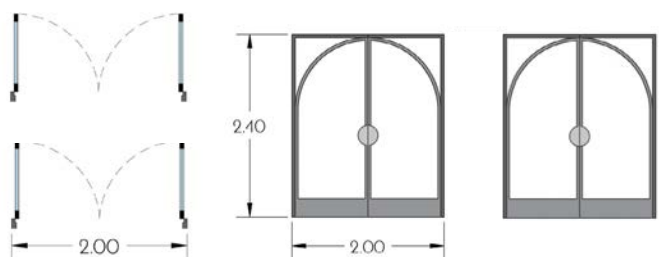
CONTENIDO
TERMINACIONES

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

PUERTAS

TABLA



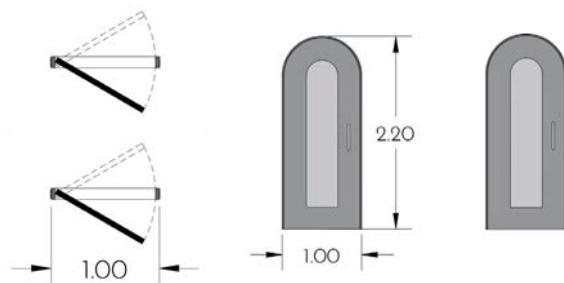
P1

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente doble

MATERIALIDAD
Vidrio

DIMENSIONES
2.00 x 2.40 m



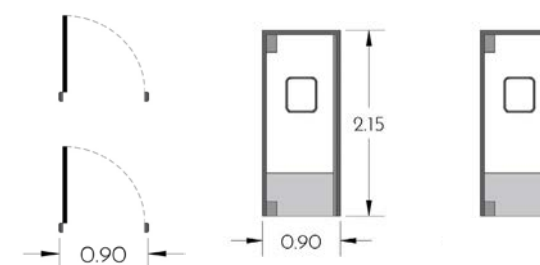
P2

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente simple

MATERIALIDAD
Acero inoxidable laqueado

DIMENSIONES
1.00 x 2.20 m



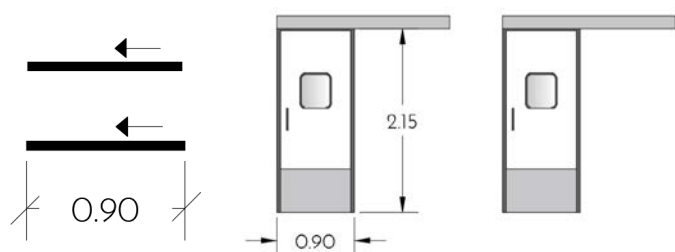
P3

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente simple

MATERIALIDAD
Acero inoxidable laqueado

DIMENSIONES
0.90 x 2.15 m



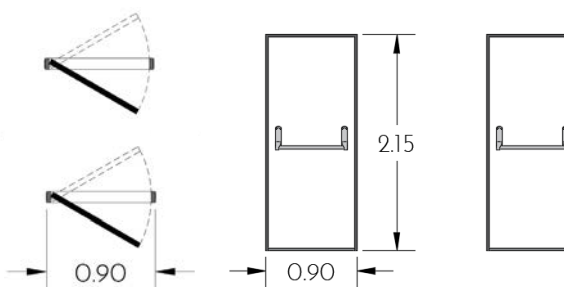
P4

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta corredera hermética

MATERIALIDAD
Acero inoxidable laqueado

DIMENSIONES
0.90 x 2.15 m



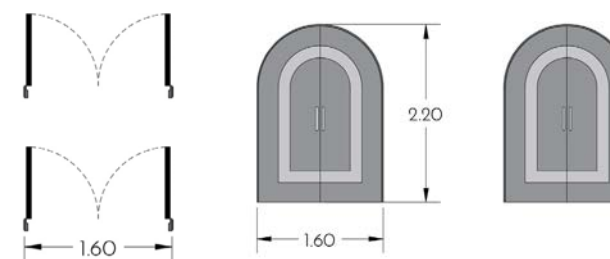
P5

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente simple

MATERIALIDAD
Acero inoxidable laqueado

DIMENSIONES
0.90 x 2.15 m



P6

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente doble

MATERIALIDAD
MDF Hidrófugo laqueado

DIMENSIONES
1.60 x 2.20 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

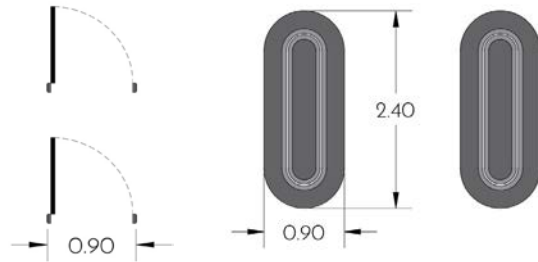
CONTENIDO
TABLA DE PUERTAS

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

PUERTAS

TABLA



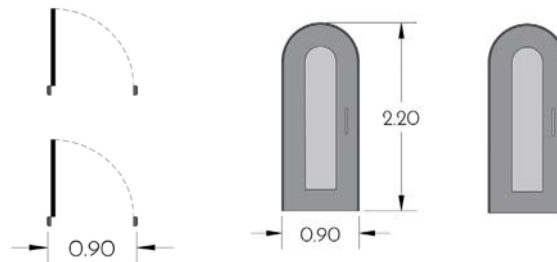
P7

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente simple

DIMENSIONES
0.90 x 2.40 m

MATERIALIDAD
MDF Hidrófugo laqueado



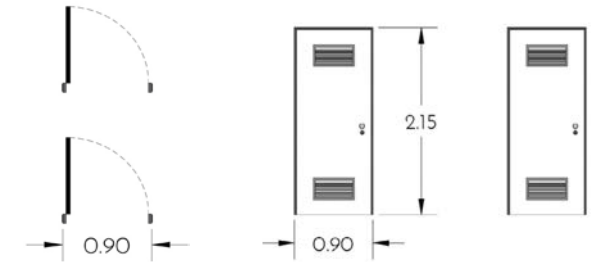
P8

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente simple

DIMENSIONES
0.90 x 2.20 m

MATERIALIDAD
MDF Hidrófugo laqueado



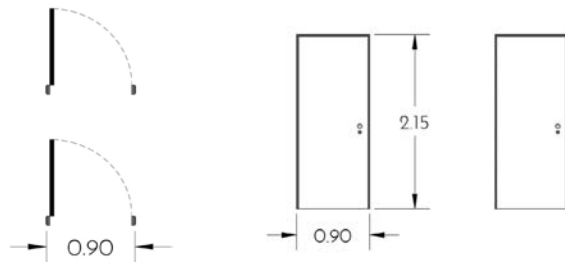
P9

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente simple

DIMENSIONES
0.90 x 2.15 m

MATERIALIDAD
Acero inoxidable laqueado



P10

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN
Puerta batiente simple

DIMENSIONES
0.90 x 2.15 m

MATERIALIDAD
Acero inoxidable laqueado



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

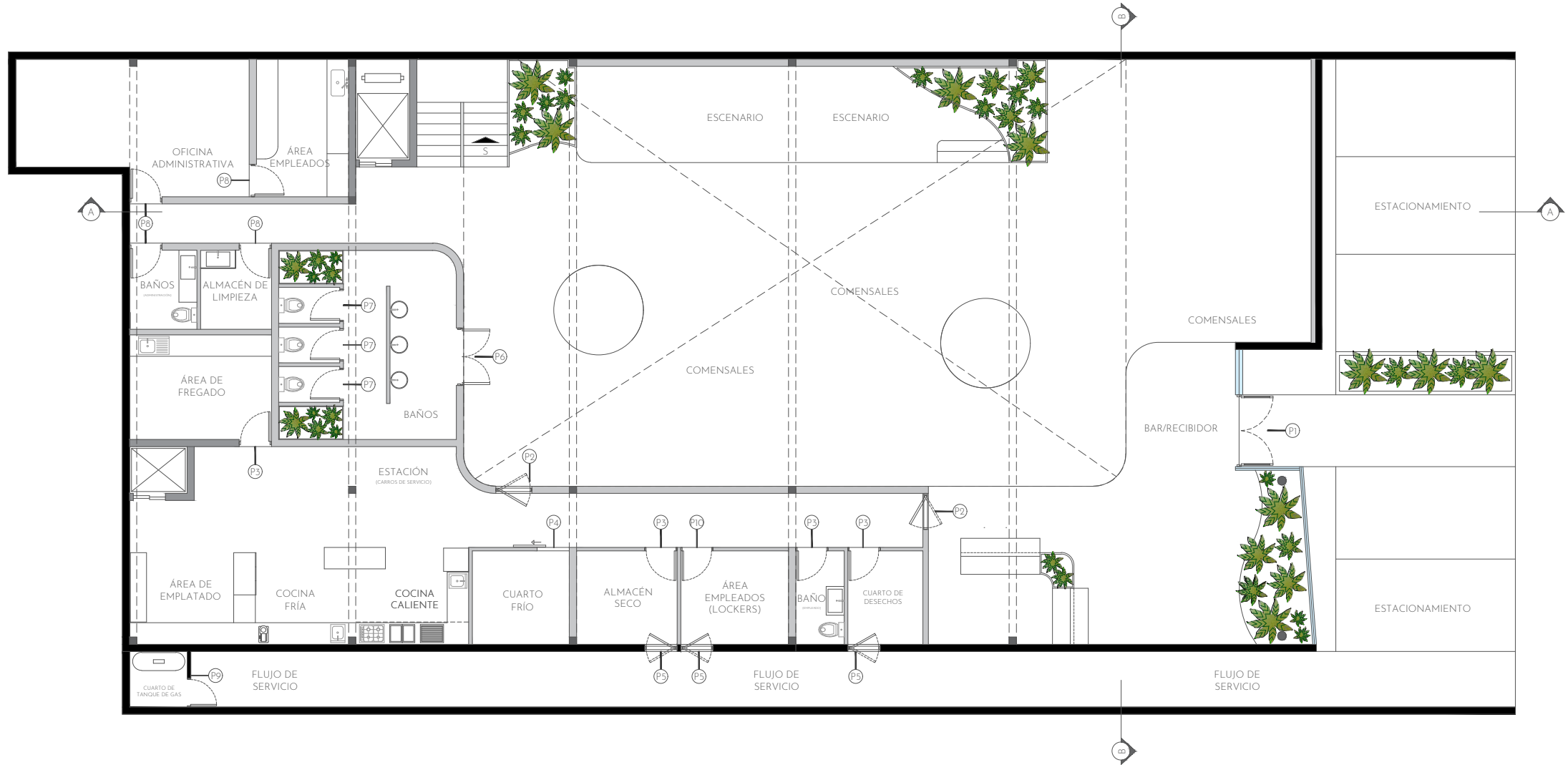
PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TABLA DE PUERTAS

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS PRIMER NIVEL

ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

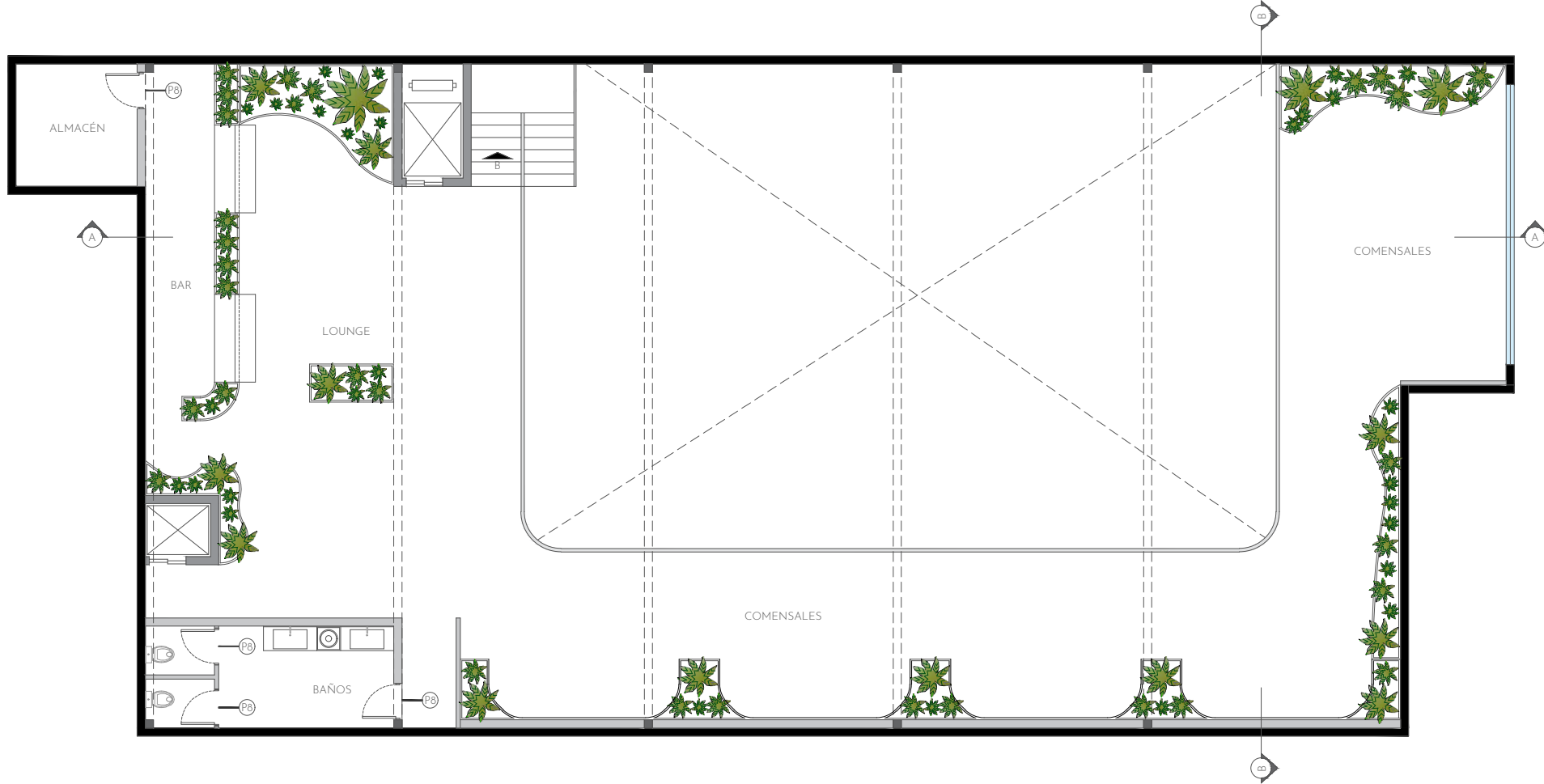
PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 PUERTAS Y VENTANAS

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS



PLANTA DE PUERTAS Y VENTANAS SEGUNDO NIVEL

ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO

TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE

MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR

M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO

ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN

HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO

PUERTAS Y VENTANAS

FECHA

AGOSTO 2021

NOTAS

TECHO Y LUMINARIA

TECHO Y LUMINARIA

LUMINARIA



L1

DESCRIPCIÓN
Track light negro de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
2.30 m



L5

DESCRIPCIÓN
Lámpara led negro empotrable luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
2.10 m



L2

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante dorada de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
D 0.40 m



L6

DESCRIPCIÓN
Lámpara de superficie de luz fría

CÓDIGO **DIMENSIONES**
D 0.60 m



L3

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante dorada con terrazo de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
0.35 m



L7

DESCRIPCIÓN
Luz empotrable (ojo de buey) luz fría / luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
D 0.15 m / D 0.20 M



L4

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante dorada de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
D 0.20 m



L8

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante dorada de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
2.15 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TECHO Y LUMINARIA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

TECHO Y LUMINARIA

LUMINARIA



L9

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
D 0.15 m



L10

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante dorada de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
D 1.10 m



L11

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante dorada de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
0.35 m



L12

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante dorada de luz cálida

CÓDIGO **DIMENSIONES**
0.25 m



L13

DESCRIPCIÓN
Lámpara colgante galponera industrial

CÓDIGO **DIMENSIONES**
D 0.60 m



L14

DESCRIPCIÓN
Lámpara de superficie de luz fría

CÓDIGO **DIMENSIONES**
D 0.60 m



L15

DESCRIPCIÓN
Rejilla de metal dorada

CÓDIGO **DIMENSIONES**
2.00 x 0.60 m



L12

DESCRIPCIÓN
Jardinera de metal laqueada

CÓDIGO **DIMENSIONES**
3.20 x 0.20 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TECHO Y LUMINARIA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

TECHO Y LUMINARIA

LUMINARIA



L13

CÓDIGO

DESCRIPCIÓN

CAMPANA EXTRACTORA

Acero inoxidable

DIMENSIONES

-



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES

ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO

TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE

MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR

M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO

ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN

HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO

TECHO Y LUMINARIA

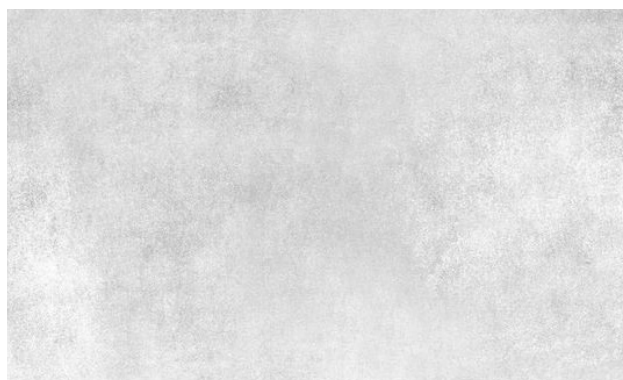
FECHA

AGOSTO 2021

NOTAS

TECHO Y LUMINARIA

TERMINACIONES



DESCRIPCIÓN
ESTUCO GRIS
Técnica de pintura

CÓDIGO DIMENSIONES
-



DESCRIPCIÓN
LISTONES
MDF Hidrófugo laqueado

CÓDIGO DIMENSIONES
0.03 m x 3.50 m



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

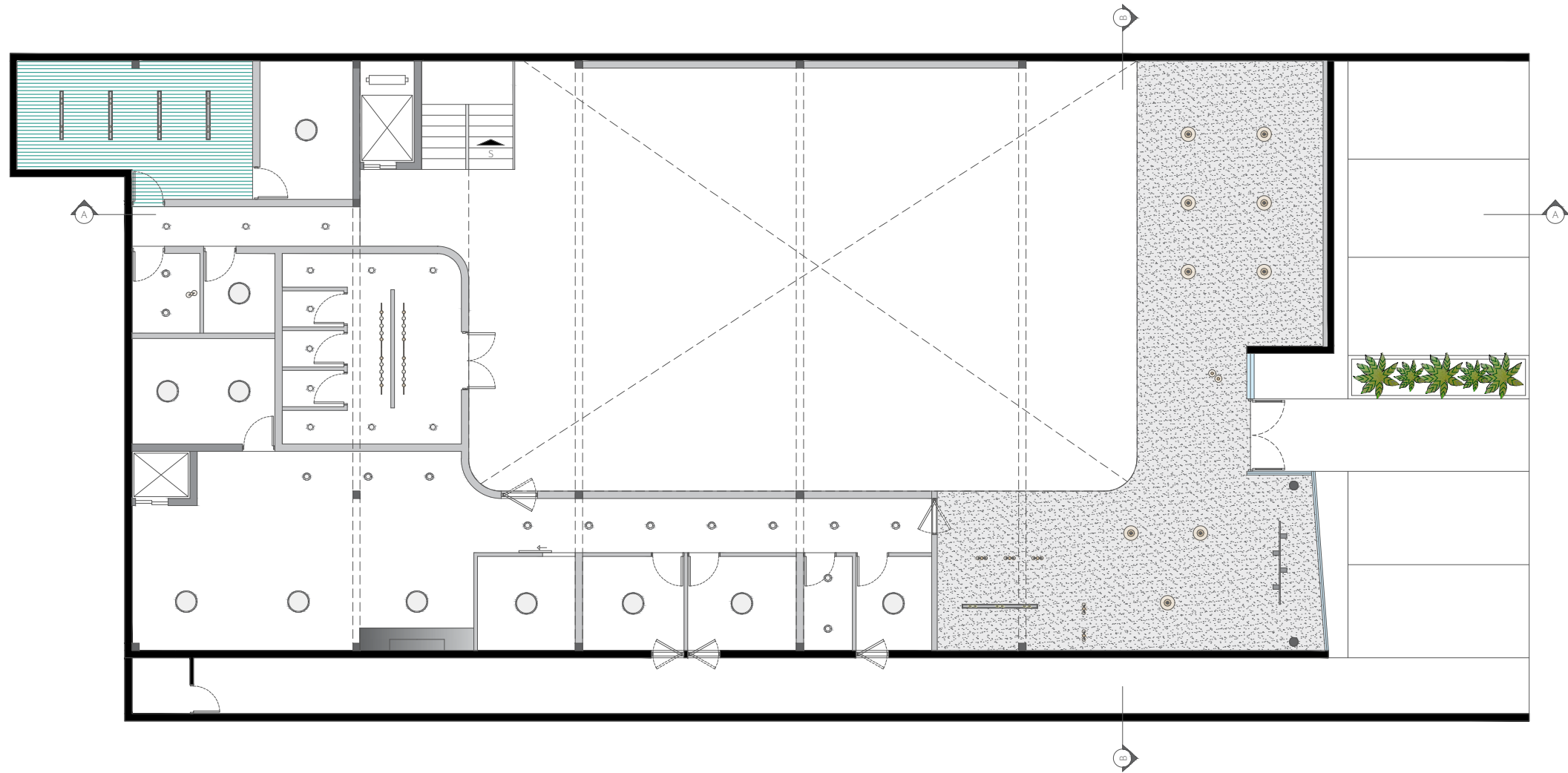
PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TECHO Y LUMINARIA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



PLANTA DE TECHO Y LUMINARIA PRIMER NIVEL

ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

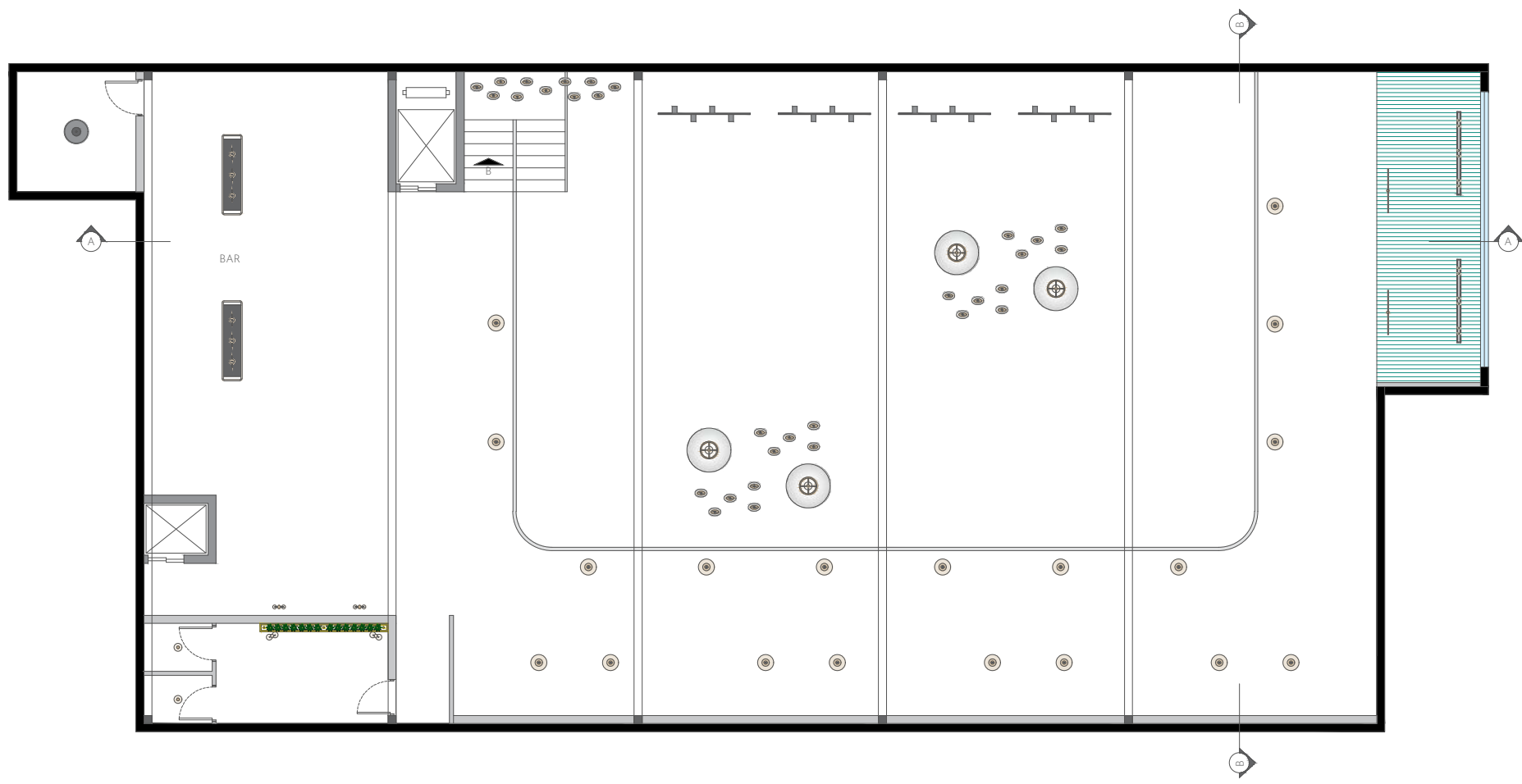
PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TECHO Y LUMINARIA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



PLANTA DE TECHO Y LUMINARIA SEGUNDO NIVEL
ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
TECHO Y LUMINARIA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS _____

SEÑALÉTICA

SIMBOLOGÍA



SALIDA DE EMERGENCIAS
ESCALERAS



NO USAR ELEVADOR EN
CASO DE INCENDIO

NO UTILIZAR
EN CASO
DE EMERGENCIA



SALIDA DE EMERGENCIAS



EXTINTOR

EXTINTOR



ACTIVACIÓN DE ALARMA

ALARMA
CONTRA
INCENDIOS



KIT PRIMEROS AUXILIOS

BOTIQUIN



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
SEÑALÉTICA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

SEÑALÉTICA

SIMBOLOGÍA



PUNTO DE REUNIÓN



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
SEÑALÉTICA

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS _____



PLANTA DE SEÑALÉTICA PRIMER NIVEL

ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

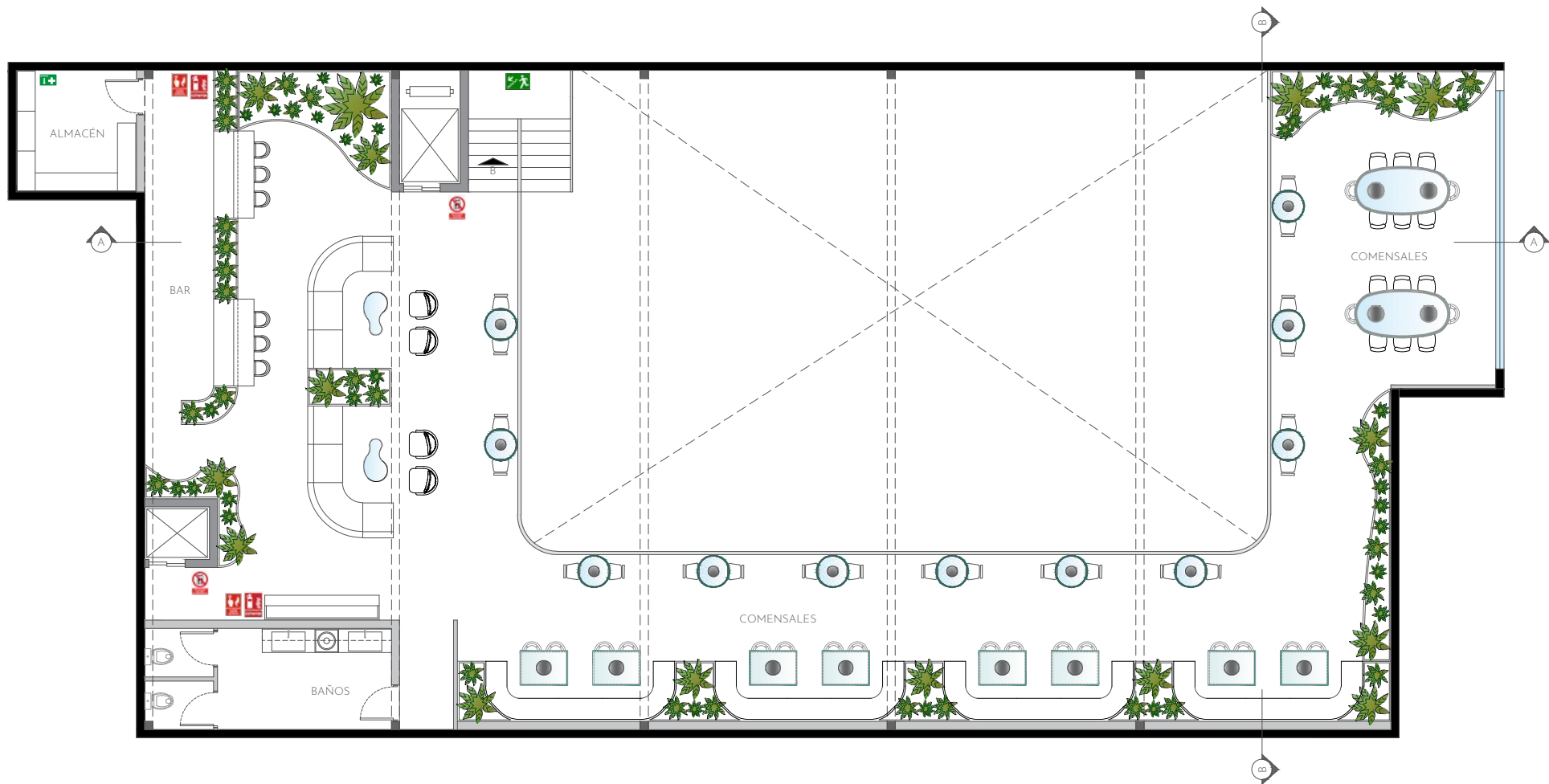
PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 SEÑALÉTICA

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS



PLANTA DE SEÑALÉTICA SEGUNDO NIVEL

ESC 1:150



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 SEÑALÉTICA

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

SECCIONES



○ SECCIÓN LONGITUDINAL
NO ESC



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
SECCIONES

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



○ SECCIÓN TRANSVERSAL
NO ESC



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
SECCIONES

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



RECIBIDOR/BAR

PRIMER NIVEL (LUZ DIURNA)







RECIBIDOR/BAR

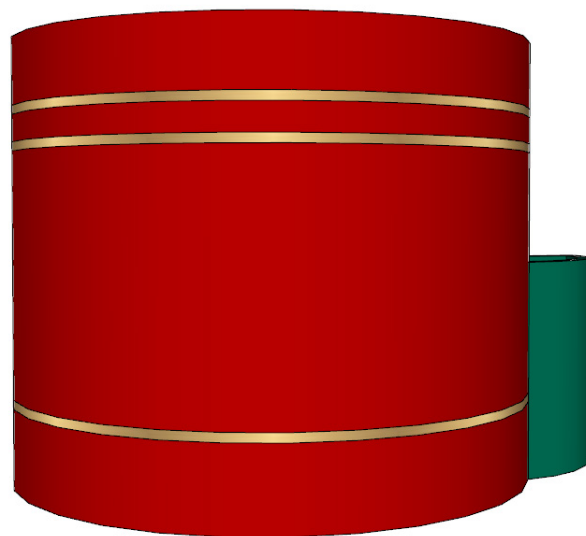
PRIMER NIVEL (LUZ NOCTURNA)





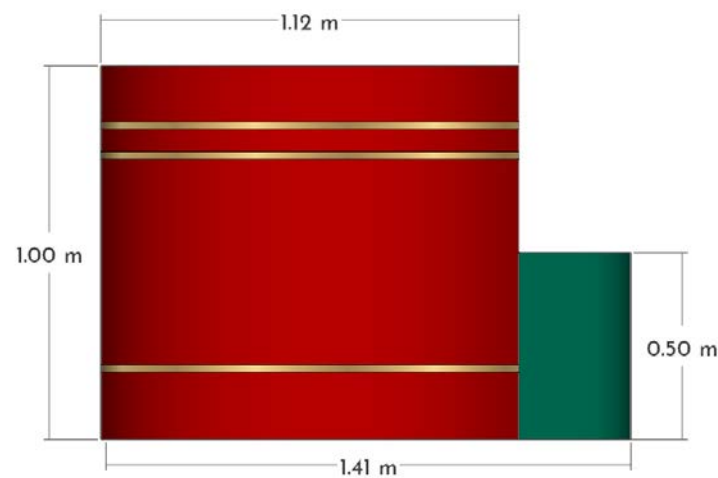
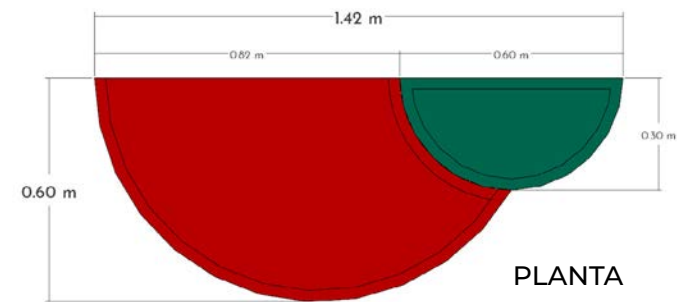
DETALLES DE MOBILIARIO

MOSTRADOR RECIBIDOR

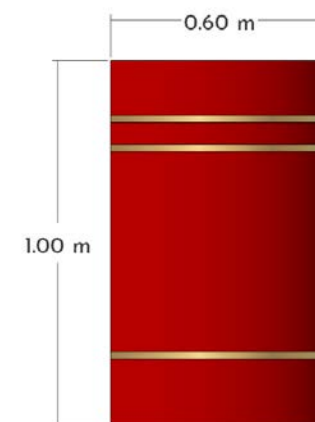


MATERIALIDAD

MDF Hidrófugo laqueado
Zócalo metálico dorado



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

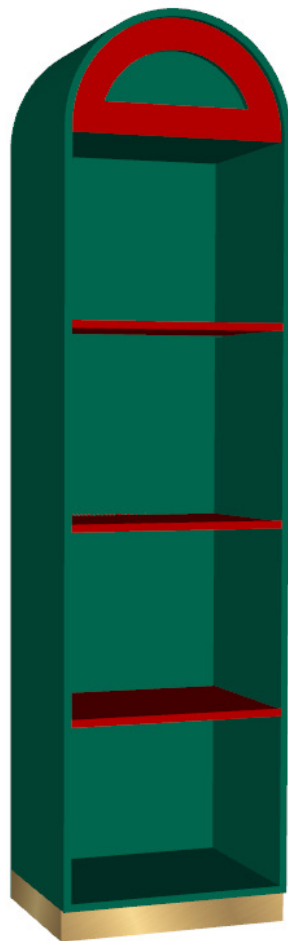
CONTENIDO
DETALLES
MOBILIARIO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

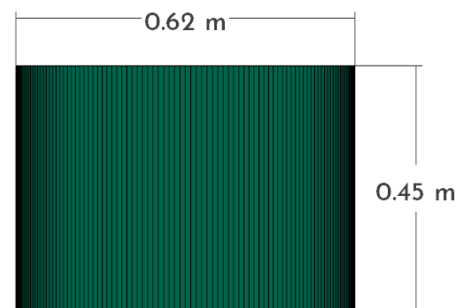
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR PRIMER NIVEL

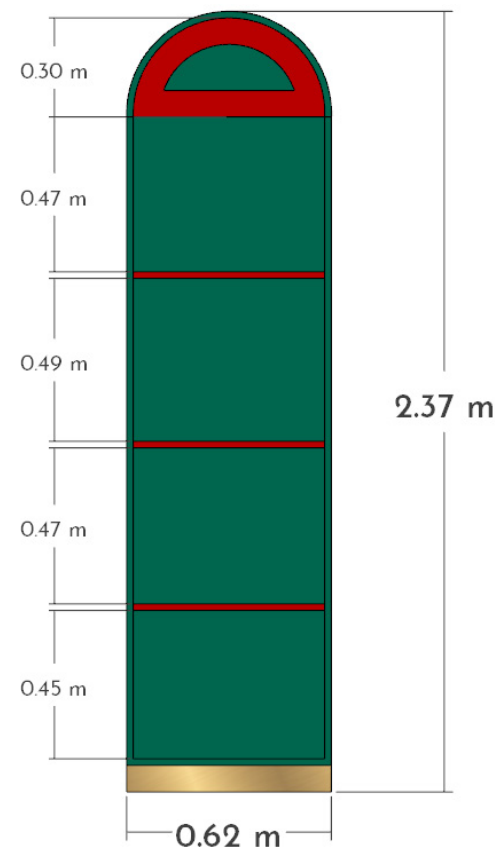


MATERIALIDAD

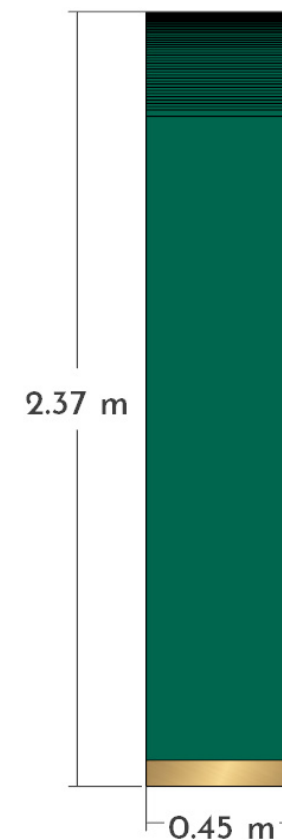
MDF Hidrófugo laqueado
Zócalo metálico dorado



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

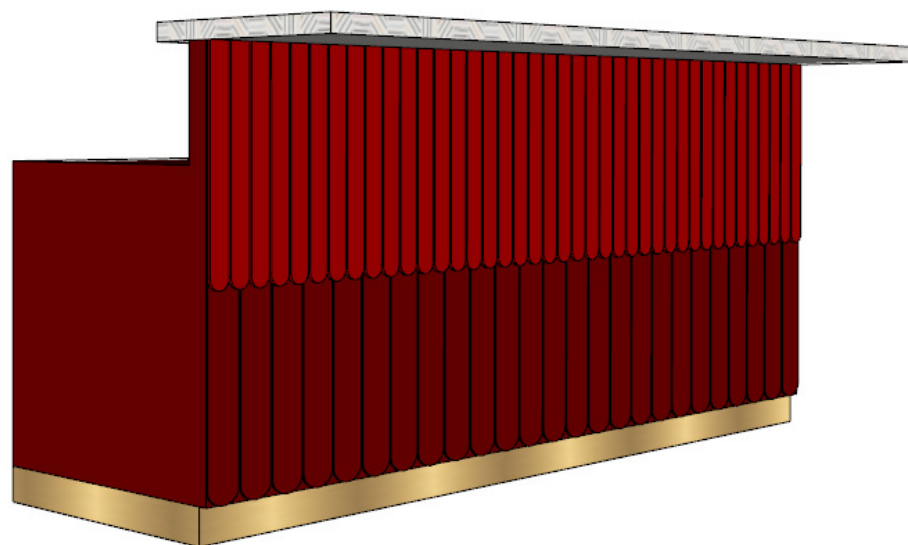
CONTENIDO
DETALLES
MOBILIARIOS

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

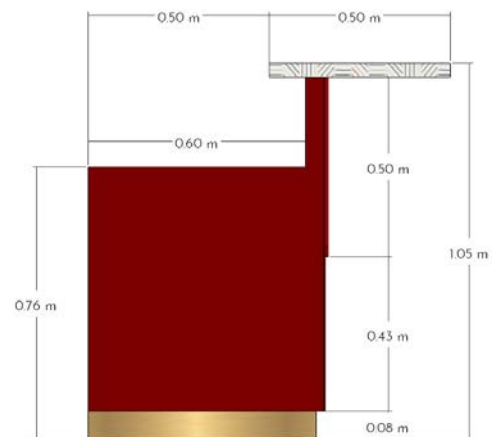
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR PRIMER NIVEL

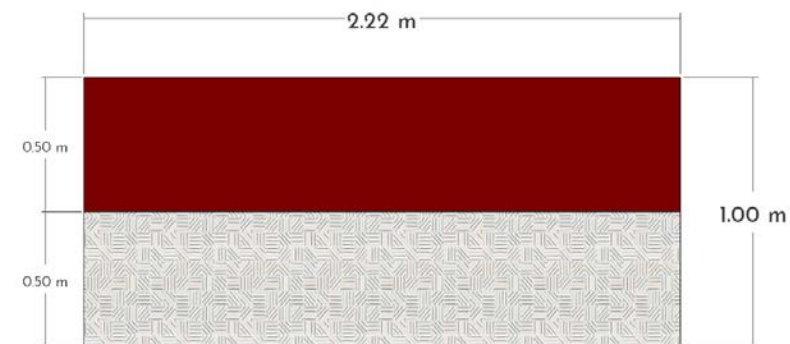


MATERIALIDAD

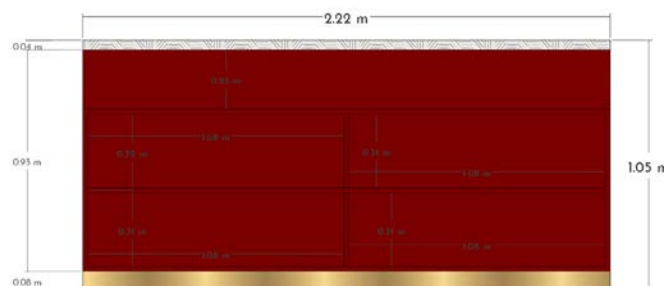
Tope en porcelanato
 Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado
 Zócalo metálico dorado



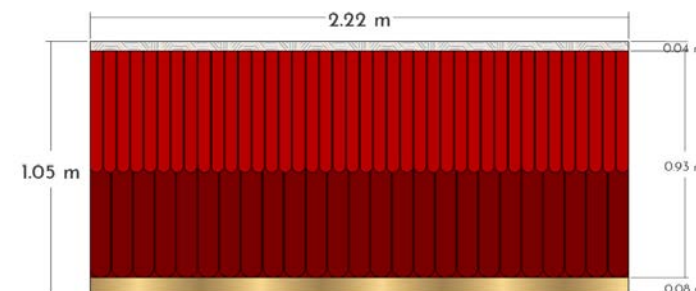
ELEVACIÓN LATERAL



PLANTA



ELEVACIÓN TRASERA



ELEVACIÓN FRONTAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

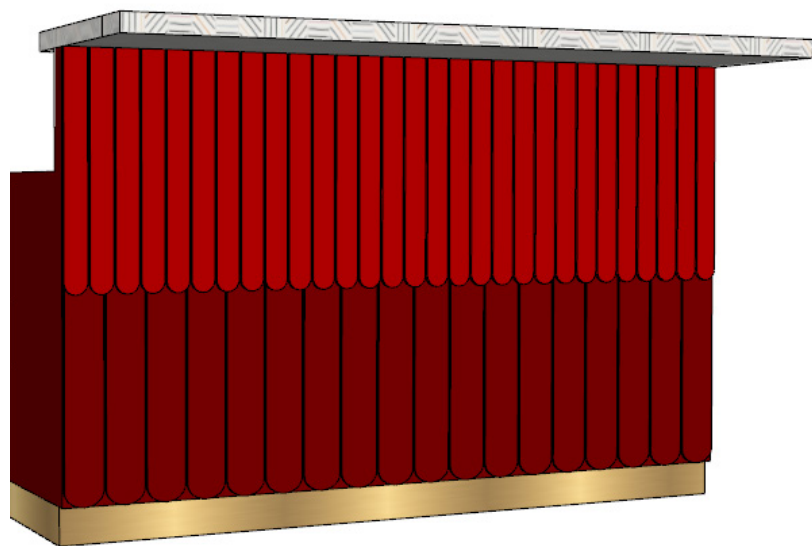
CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIO

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

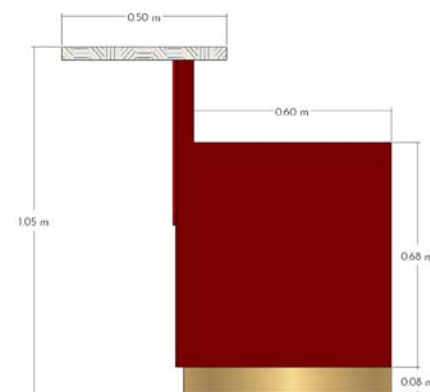
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR PRIMER NIVEL

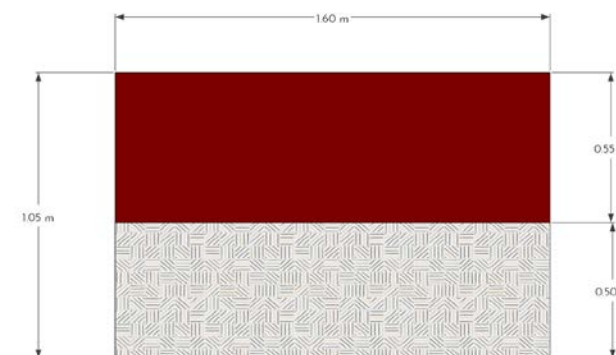


MATERIALIDAD

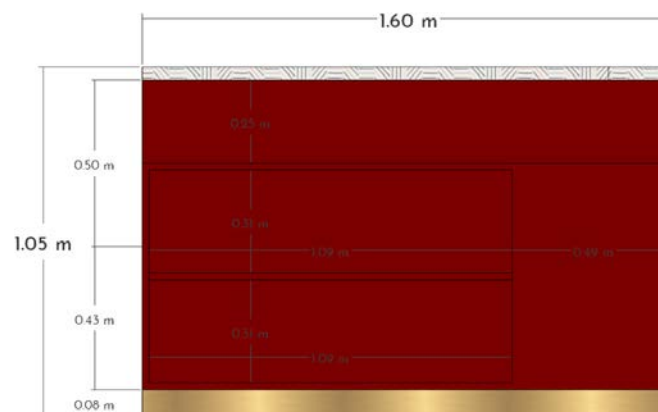
Tope en porcelanato
 Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado
 Zócalo metálico dorado



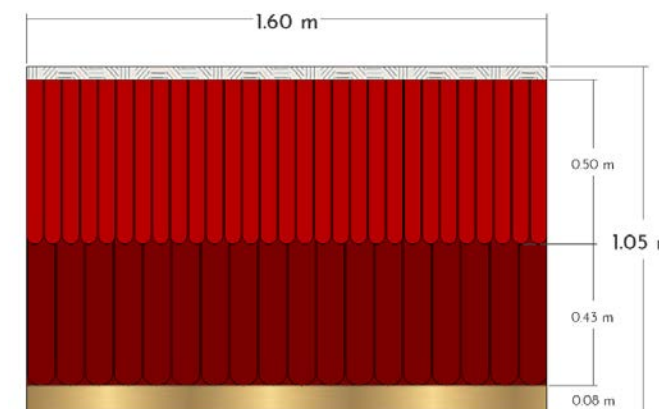
ELEVACIÓN LATERAL



PLANTA



ELEVACIÓN TRASERA



ELEVACIÓN FRONTAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

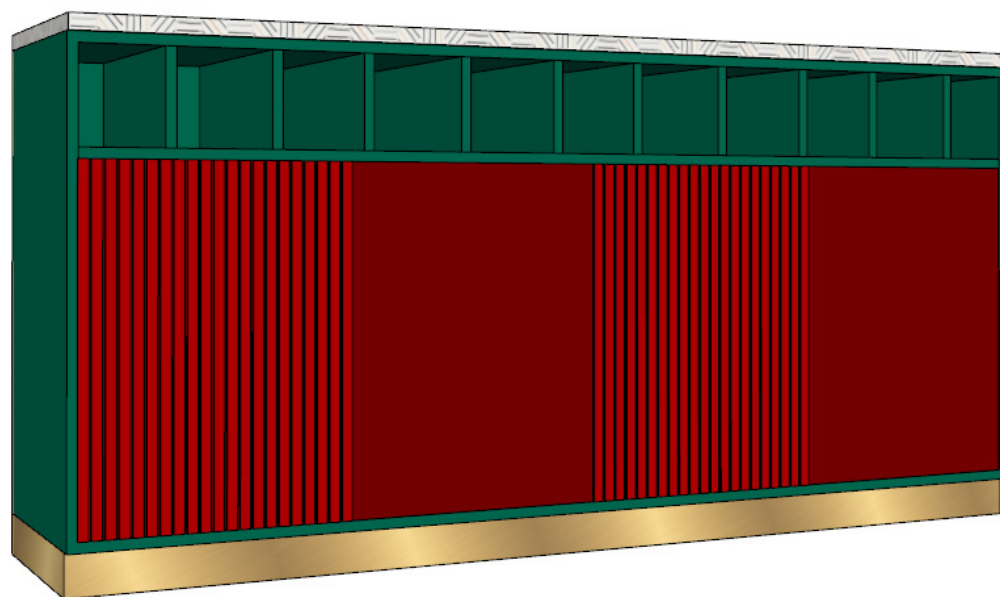
CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIOS

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

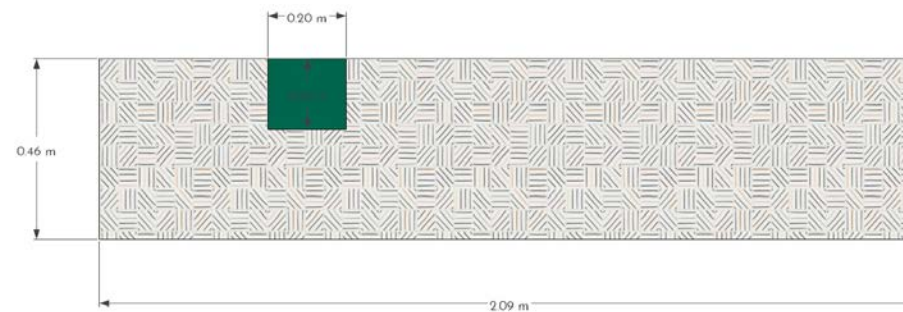
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR PRIMER NIVEL

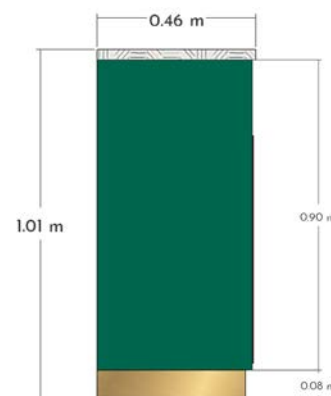


MATERIALIDAD

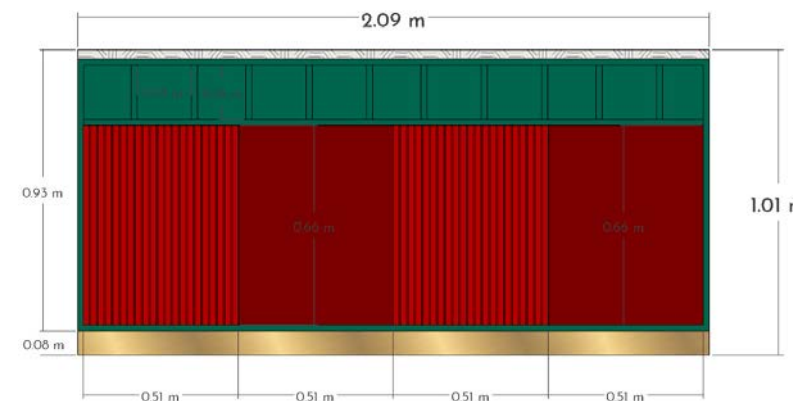
Tope en porcelanato
 Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado
 Zócalo metálico dorado



PLANTA



ELEVACIÓN LATERAL



ELEVACIÓN FRONTAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

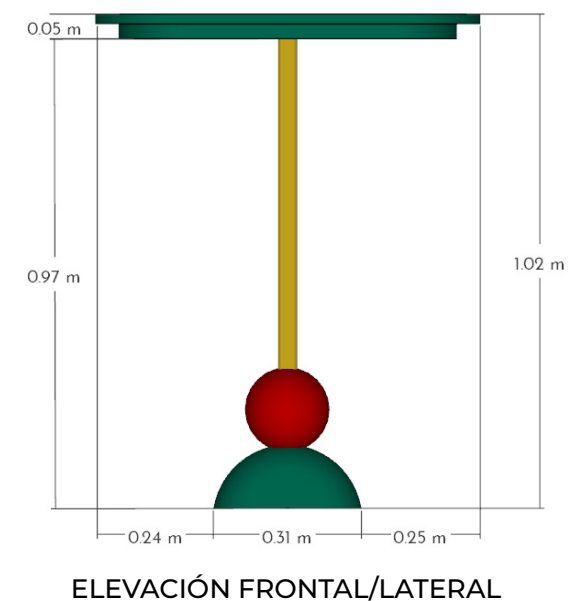
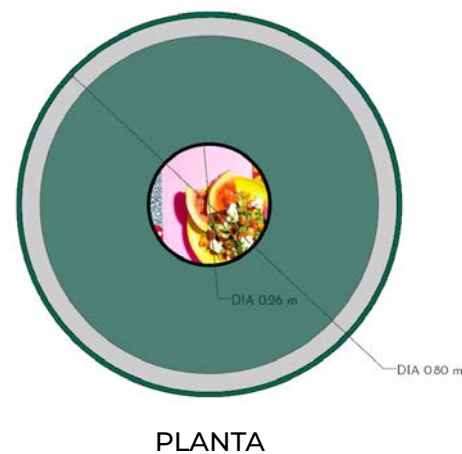
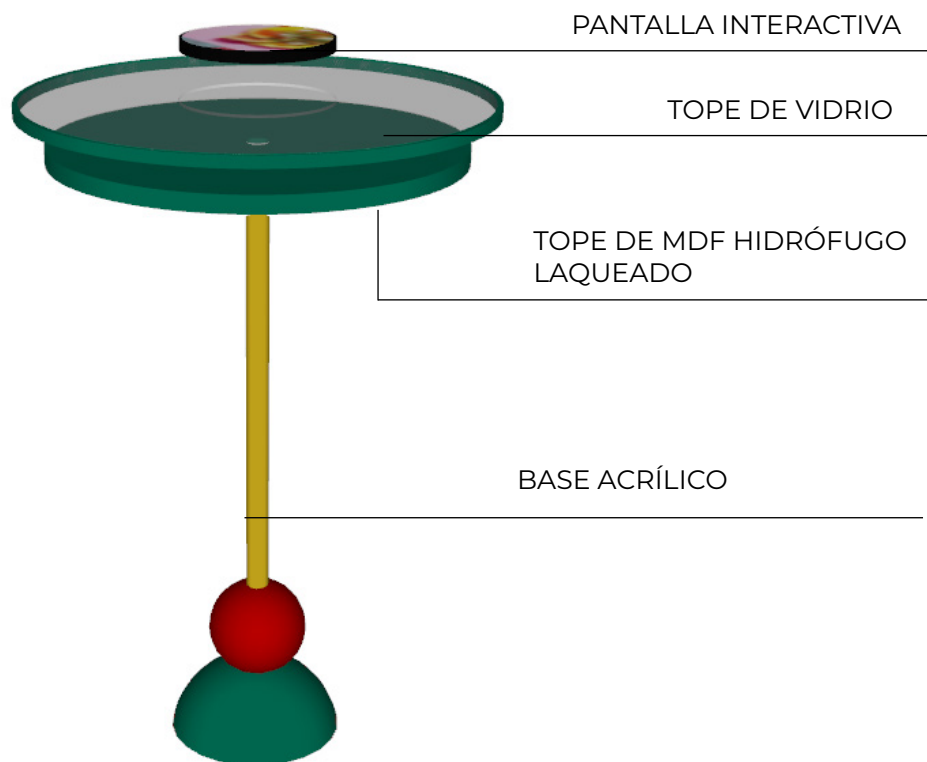
CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIOS

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

DETALLES DE MOBILIARIO

COMENSALES PRIMER NIVEL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
DETALLES
MOBILIARIOS

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS



COMENSALES

PRIMER NIVEL (LUZ DIURNA)







TAG US ON IG
#SOYANDARIEGA





IG
EGA

TAG US ON IG
#SOYANDARIEGA

TAG US ON IG
#SOYANDARIEGA





COMENSALES
PRIMER NIVEL (LUZ NOCTURNA)









TAG US ON IG
SOYANDARIEGA

TAG US ON IG
#SOYANDARIEGA

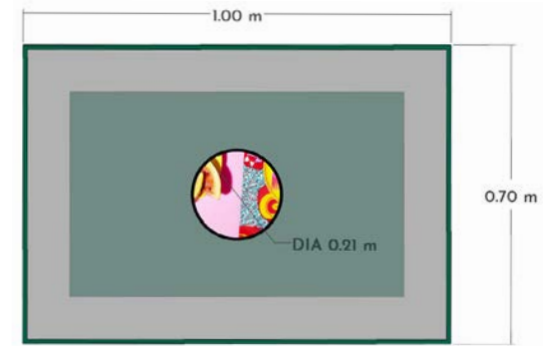
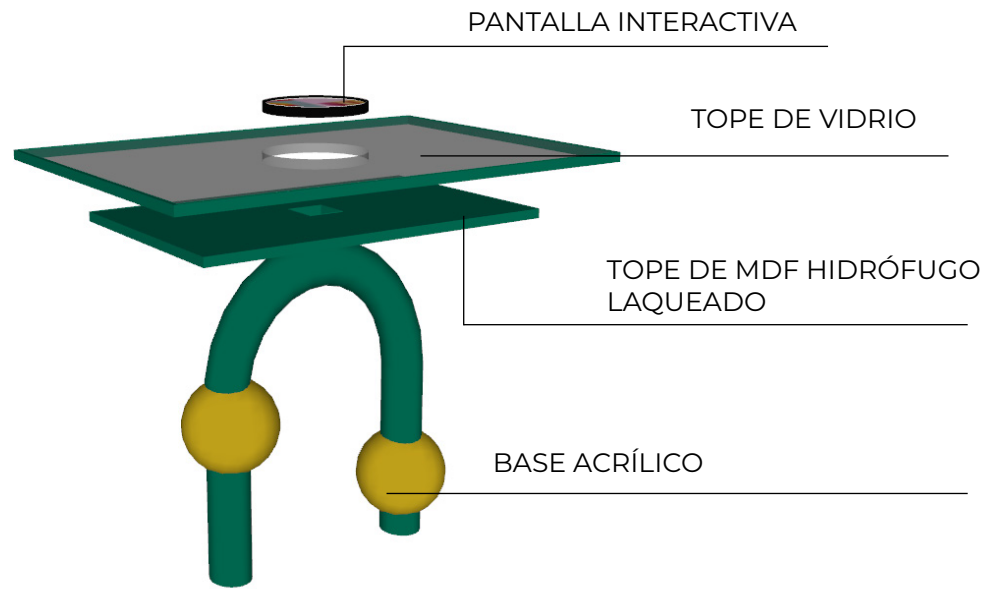
TAG US ON IG
#SOYANDARIEGA



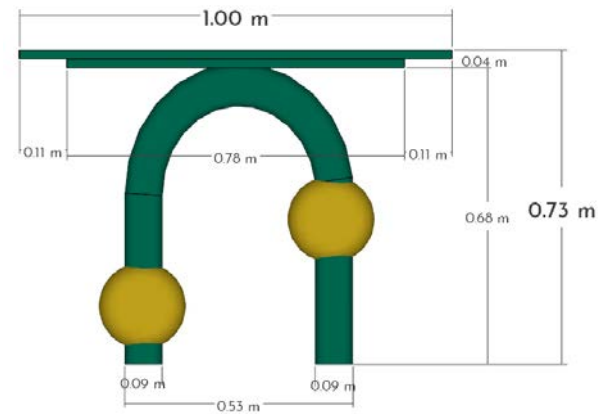


DETALLES DE MOBILIARIO

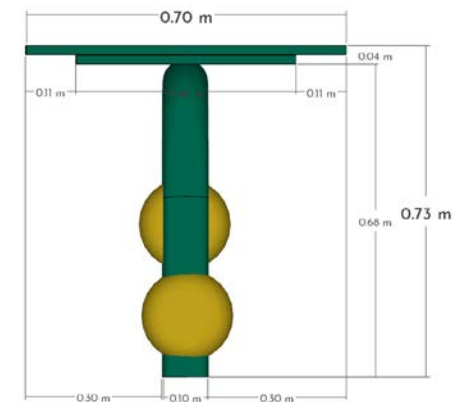
COMENSALES PRIMER NIVEL



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO

TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE

MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR

M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO

ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN

HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO

DETALLES
MOBILIARIO

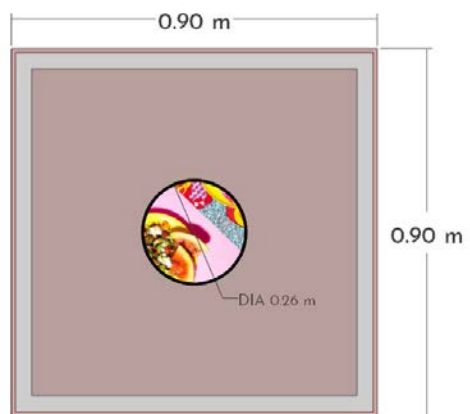
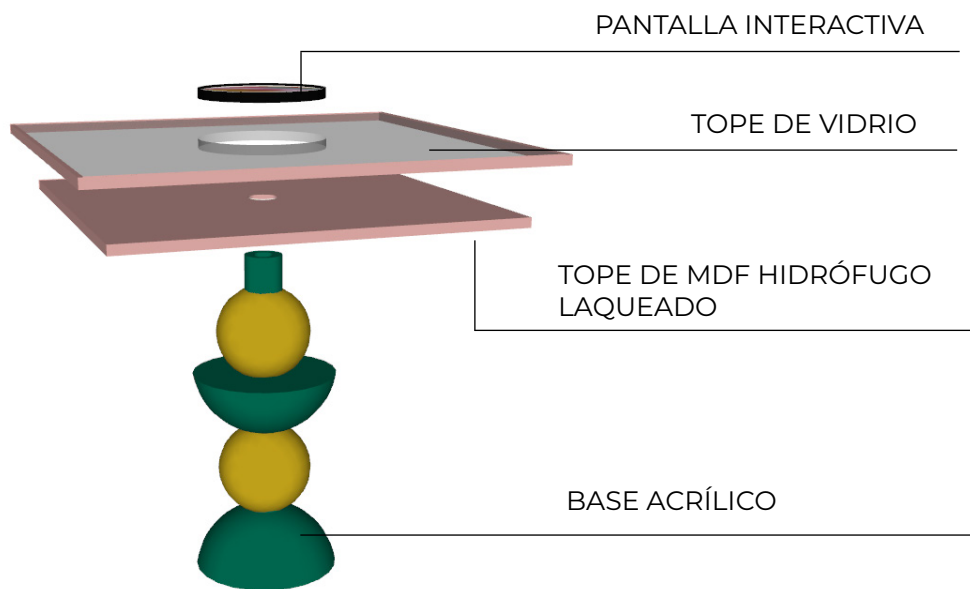
FECHA

AGOSTO 2021

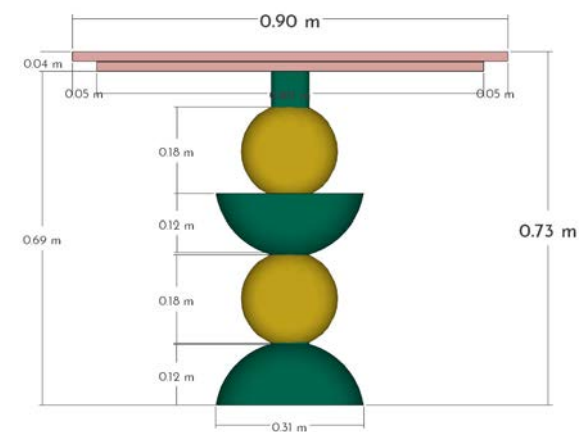
NOTAS

DETALLES DE MOBILIARIO

COMENSALES PRIMER NIVEL



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL/LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

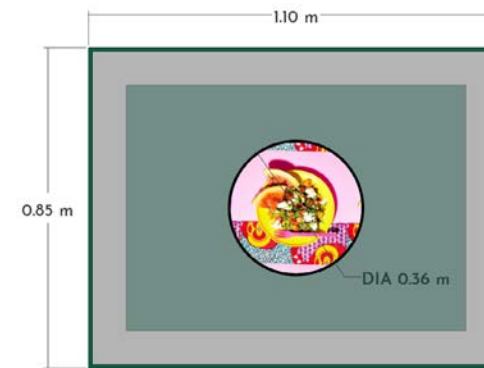
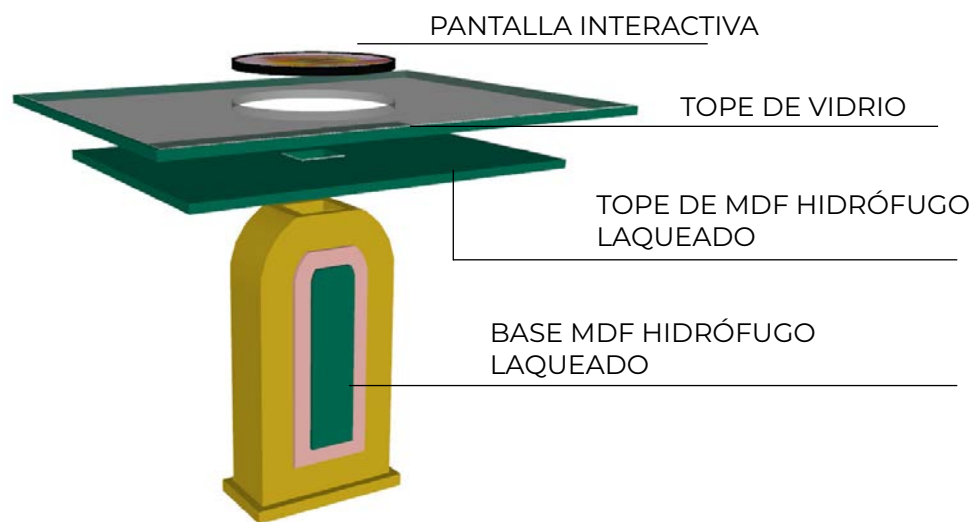
CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIOS

FECHA
 AGOSTO 2021

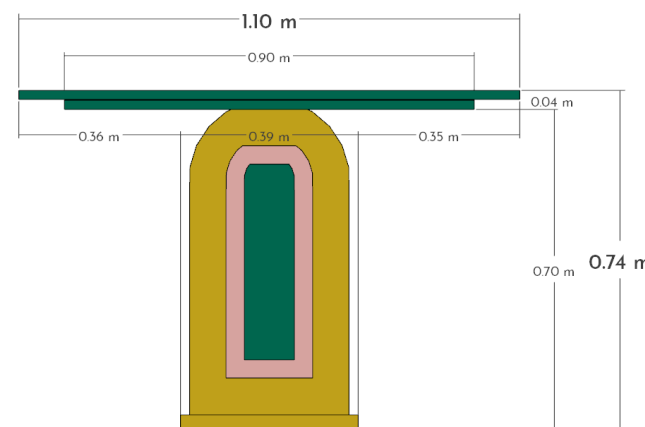
NOTAS

DETALLES DE MOBILIARIO

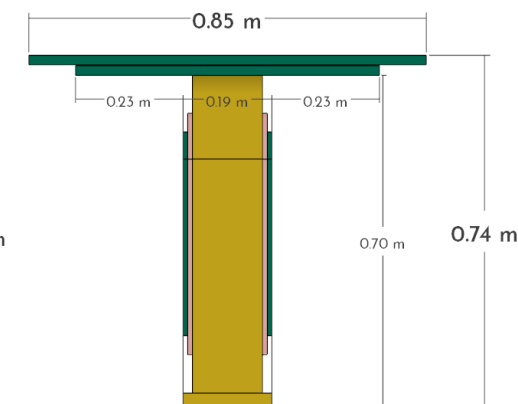
COMENSALES PRIMER NIVEL



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

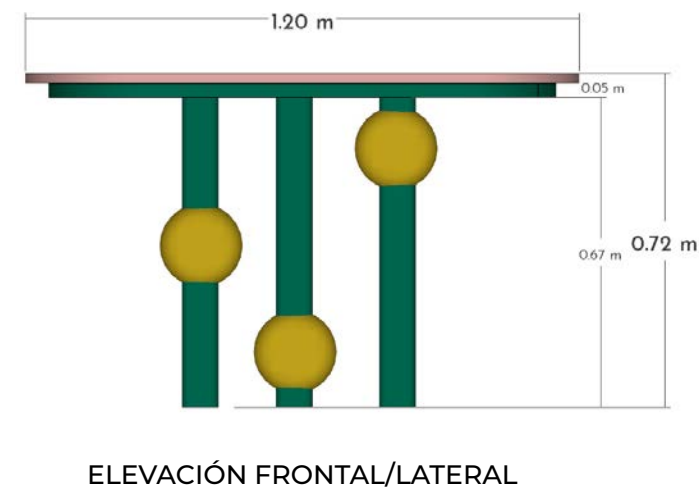
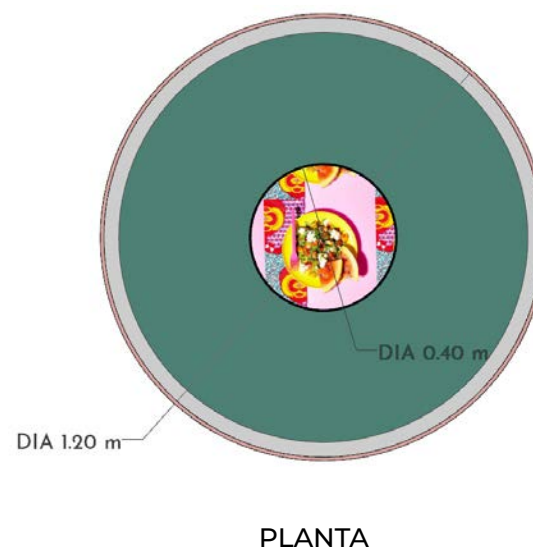
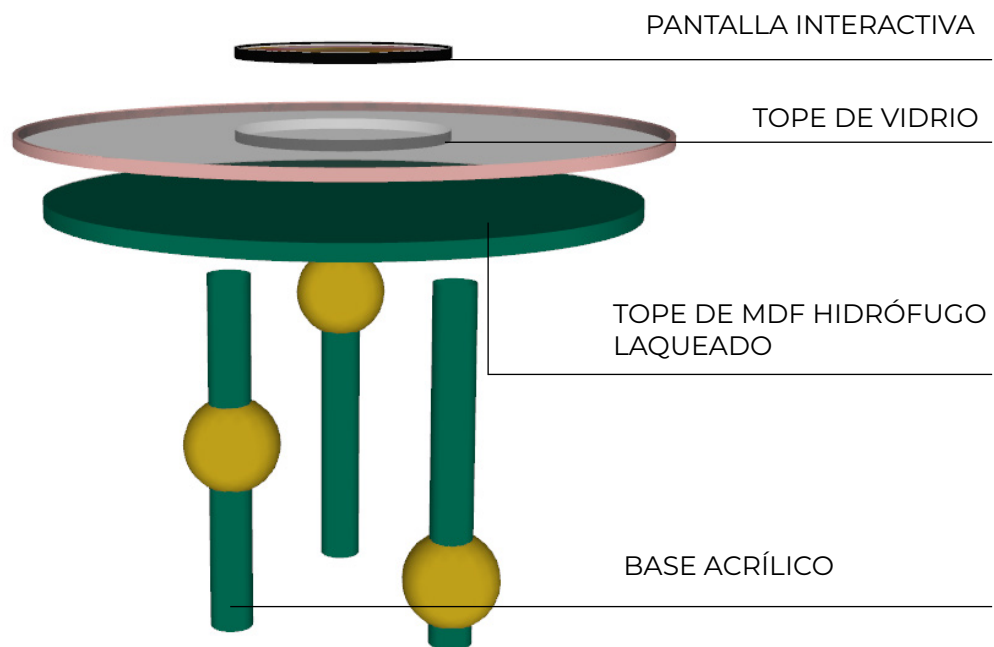
CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIO

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

DETALLES DE MOBILIARIO

COMENSALES PRIMER NIVEL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

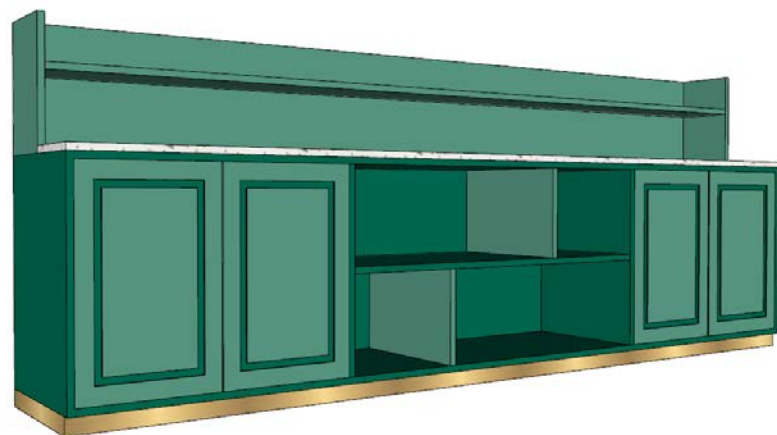
CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIO

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

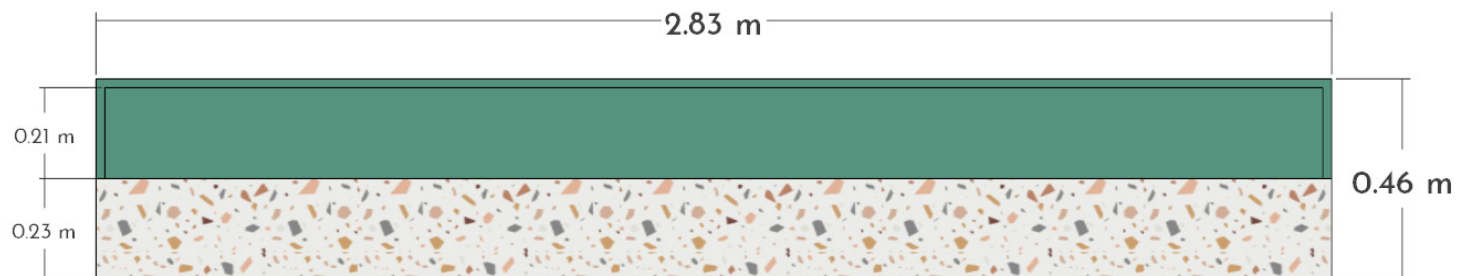
DETALLES DE MOBILIARIO

MUEBLE PARA MESERO

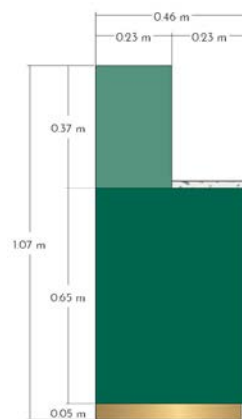


MATERIALIDAD

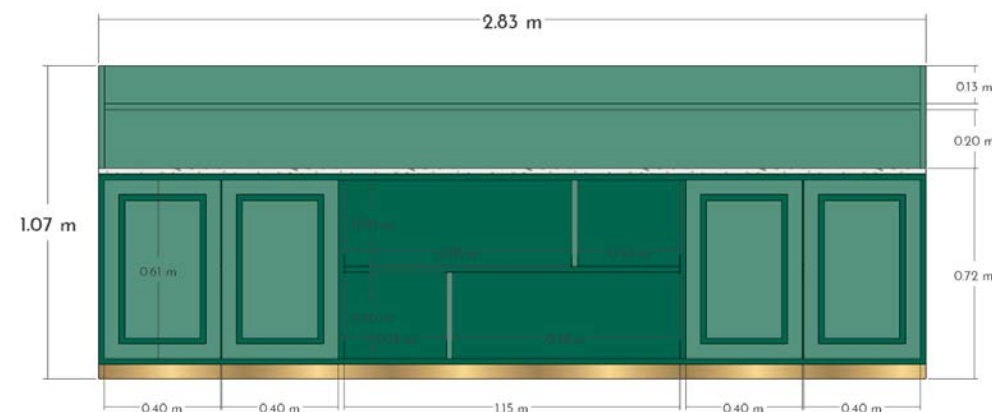
Tope en terrazo
 Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado
 Zócalo metálico dorado



PLANTA



ELEVACIÓN LATERAL



ELEVACIÓN FRONTAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIOS

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

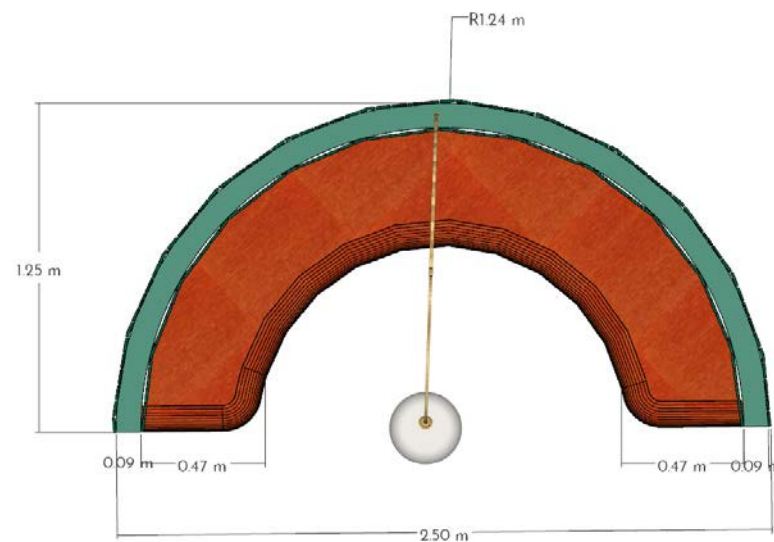
DETALLES DE MOBILIARIO

ASIENTOS PRIMER NIVEL



MATERIALIDAD

Asiento tapizado en tela
 Luminaria empotrada en el espaldar
 Espaldar hecho en MDF Hidrófugo laqueado
 Zócalo metálico dorado



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

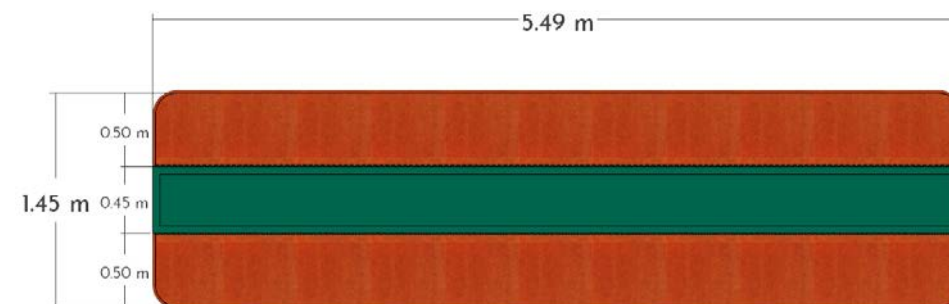
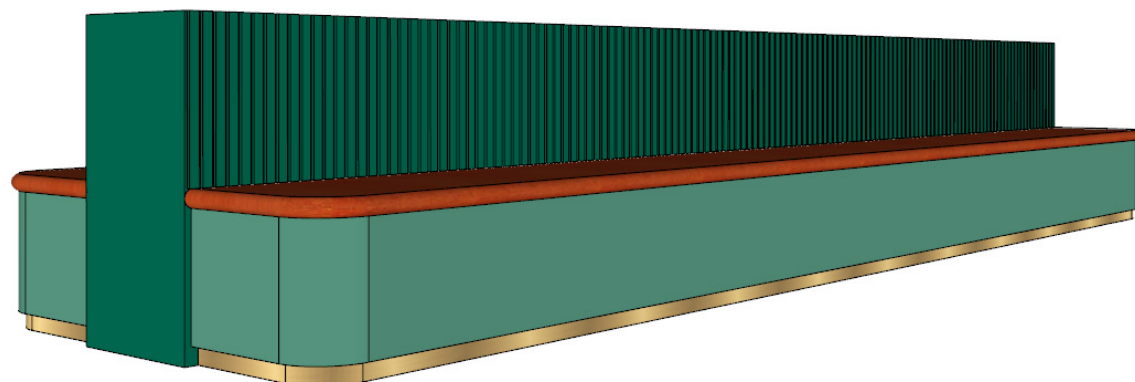
CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIOS

FECHA
 AGOSTO 2021

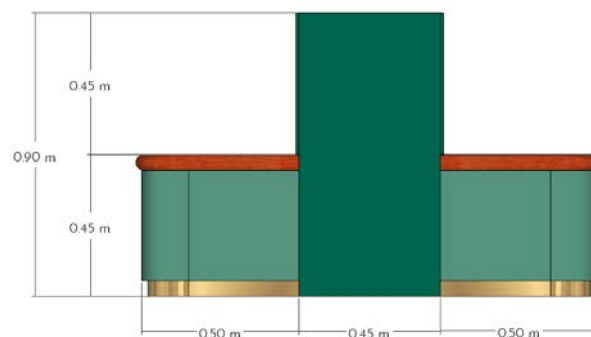
NOTAS

DETALLES DE MOBILIARIO

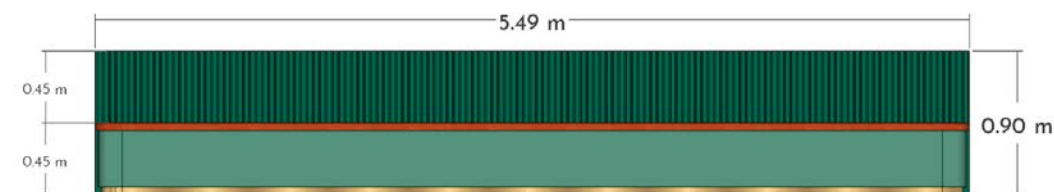
ASIENTOS PRIMER NIVEL



PLANTA



ELEVACIÓN LATERAL



ELEVACIÓN FRONTAL

MATERIALIDAD

Asiento tapizado en tela
 Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado
 Zócalo metálico dorado



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO

TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE

MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR

M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO

ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN

HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO

DETALLES
 MOBILIARIO

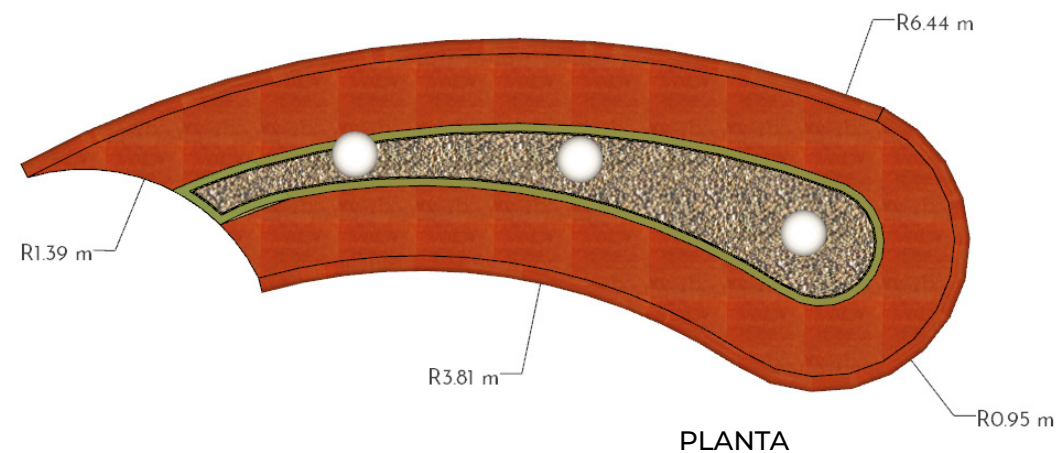
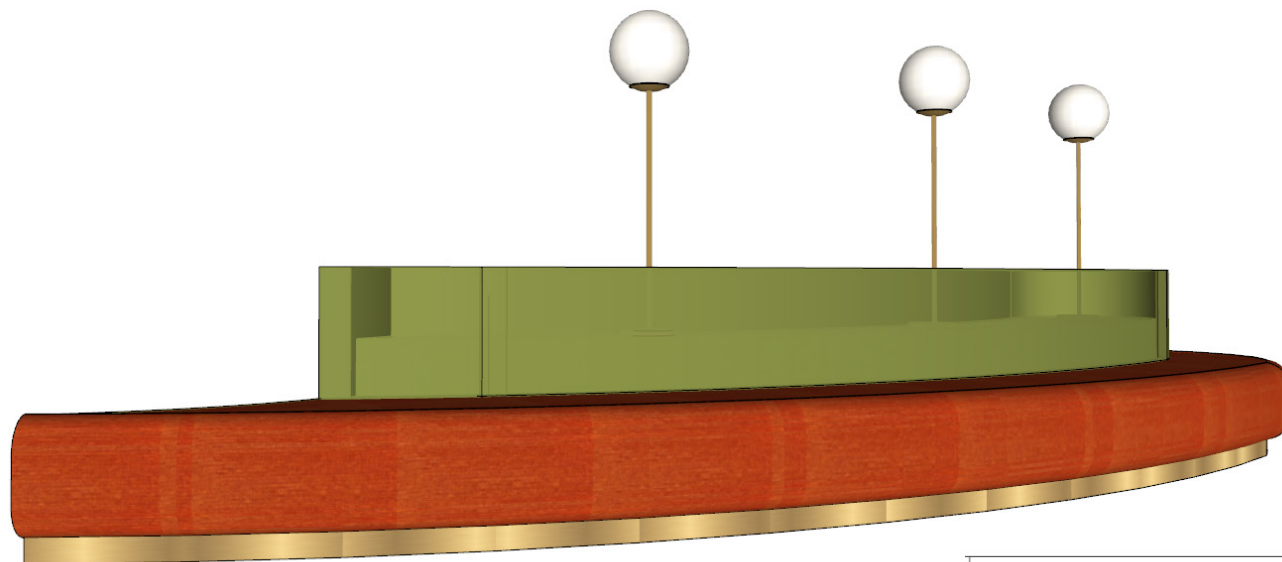
FECHA

AGOSTO 2021

NOTAS

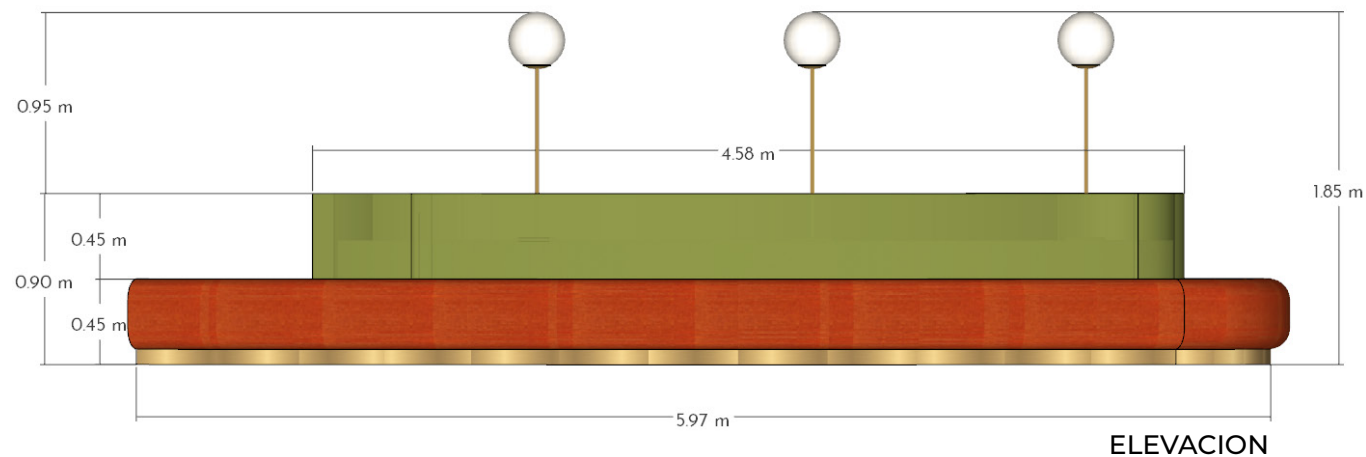
DETALLES DE MOBILIARIO

ASIENTO PRIMER NIVEL



MATERIALIDAD

Asiento tapizado en tela
 Jardinera hecha en acrílico verde
 Lámpara de pie (3)
 Zócalo metálico dorado



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIO

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS



BAR/LOUNGE

SEGUNDO NIVEL (LUZ DIURNA)







BAR/LOUNGE
SEGUNDO NIVEL (LUZ NOCTURNA)



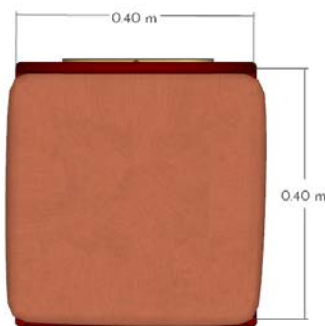
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR SEGUNDO NIVEL

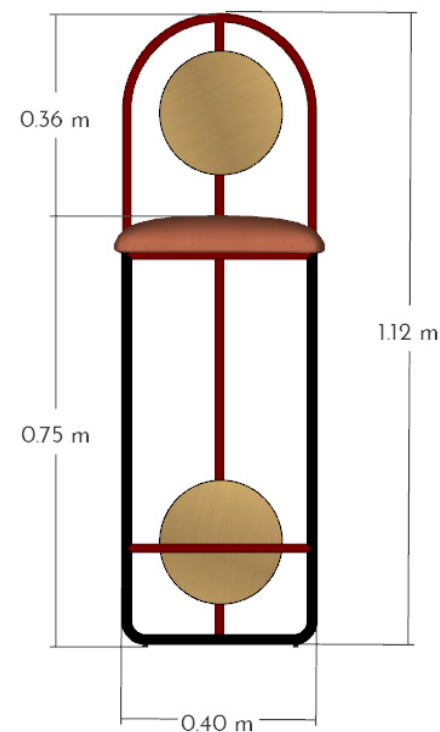


MATERIALIDAD

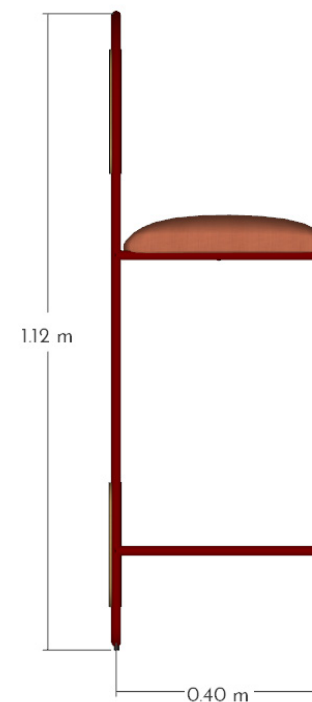
Base metálica laqueada
Asiento tapizado en tela



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

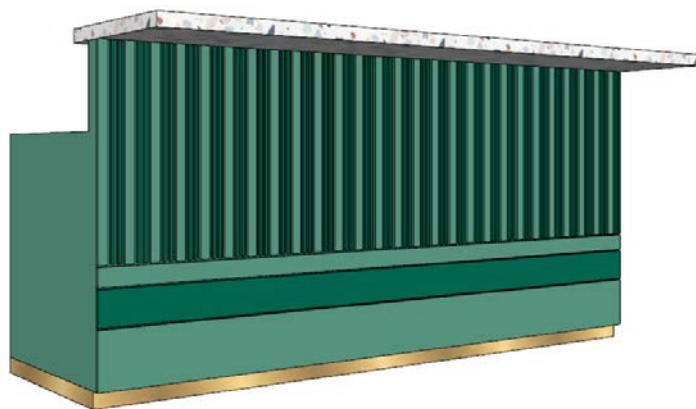
CONTENIDO
DETALLES
MOBILIARIOS

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

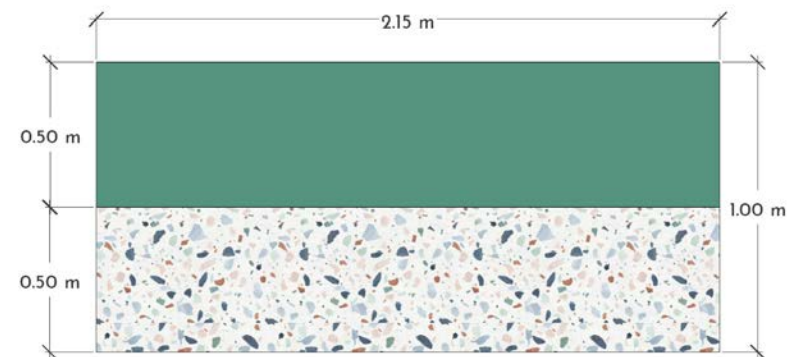
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR SEGUNDO NIVEL

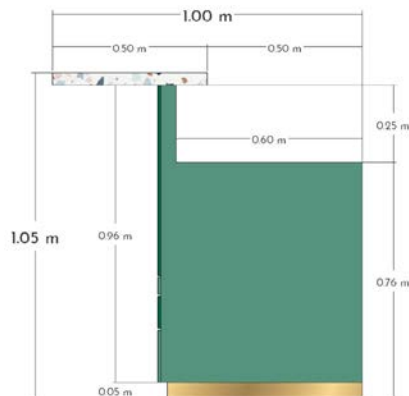


MATERIALIDAD

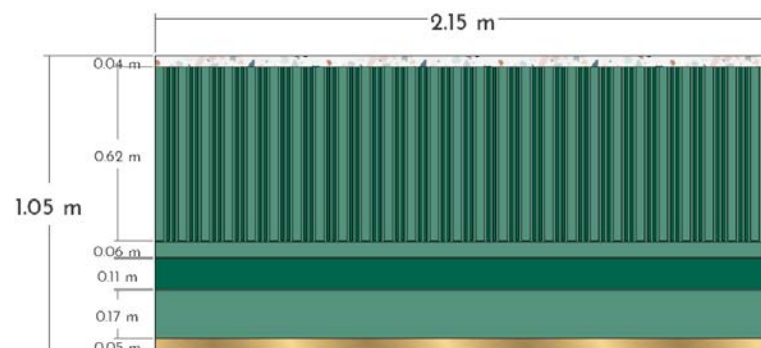
Tope en terrazo
 Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado
 Zócalo metálico dorado



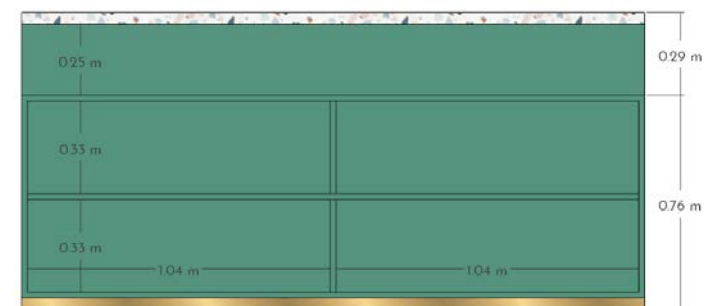
PLANTA



ELEVACIÓN LATERAL



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN TRASERA



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIO

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

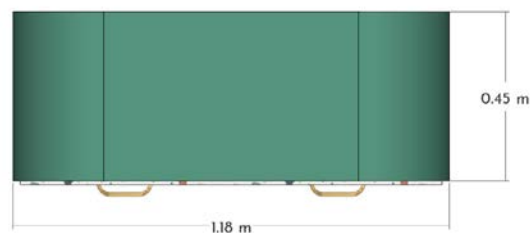
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR SEGUNDO NIVEL

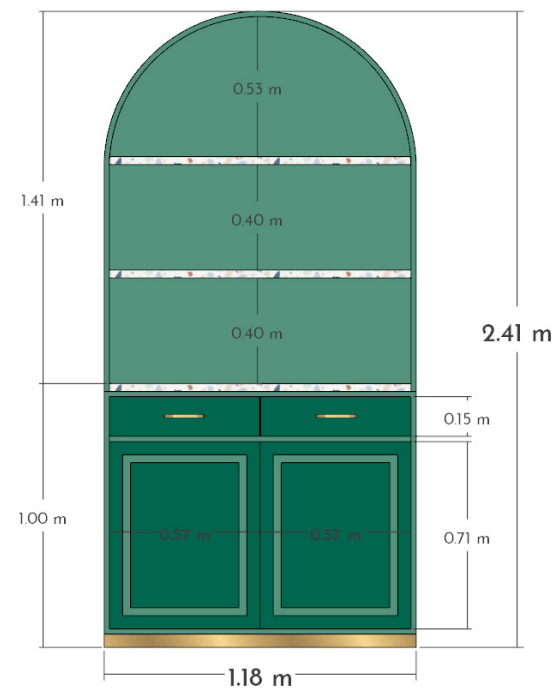


MATERIALIDAD

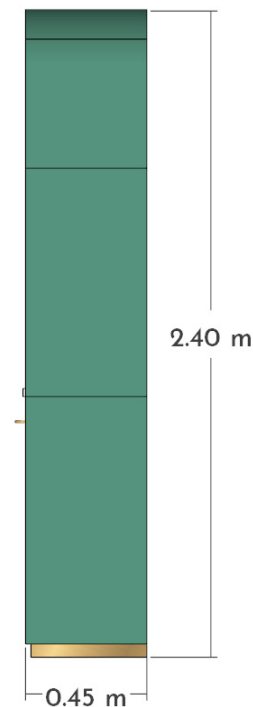
Tope y tramos en terrazo
 Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado
 Zócalo metálico dorado



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

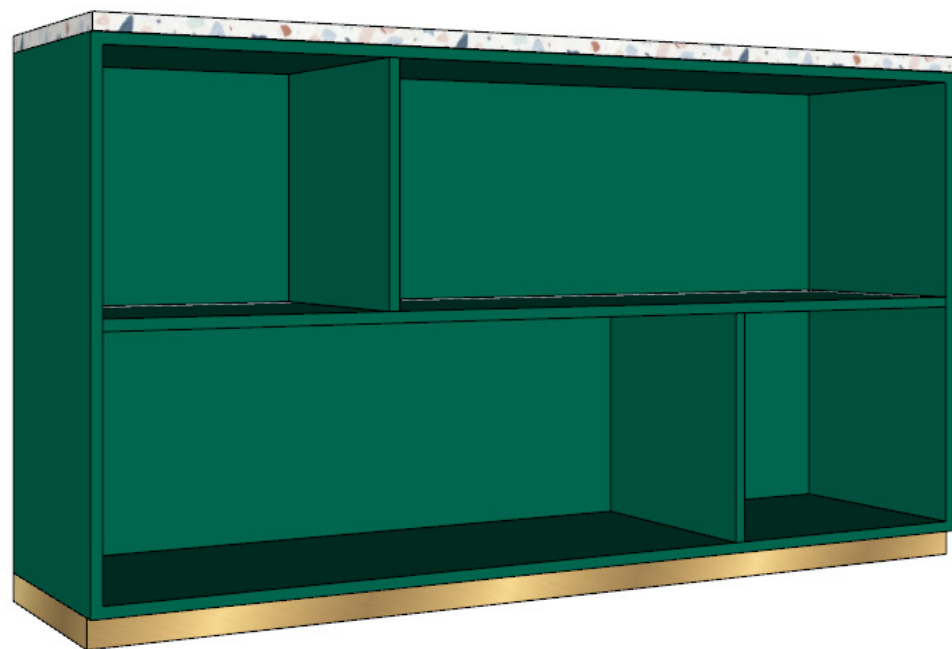
CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIOS

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS

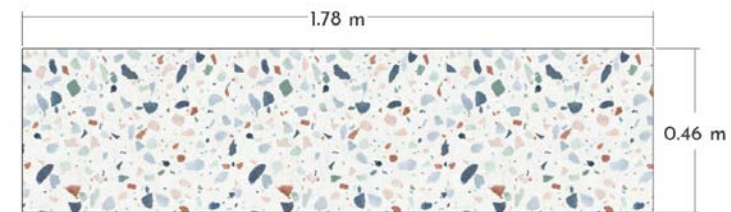
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR SEGUNDO NIVEL

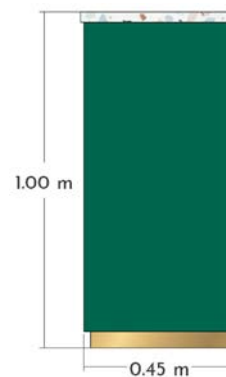


MATERIALIDAD

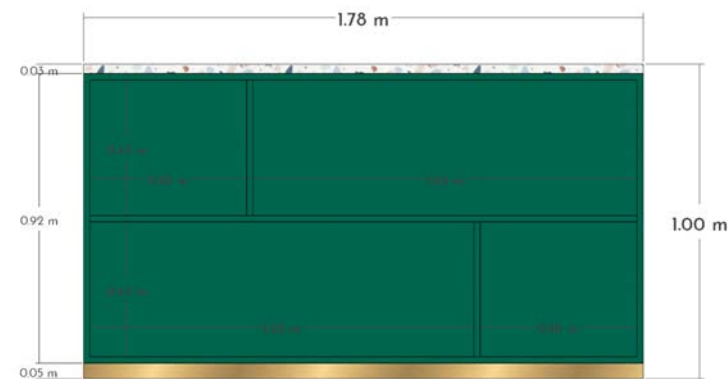
Tope en terrazo
Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado
Zócalo metálico dorado



PLANTA



ELEVACIÓN LATERAL



ELEVACIÓN FRONTAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
DETALLES
MOBILIARIO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

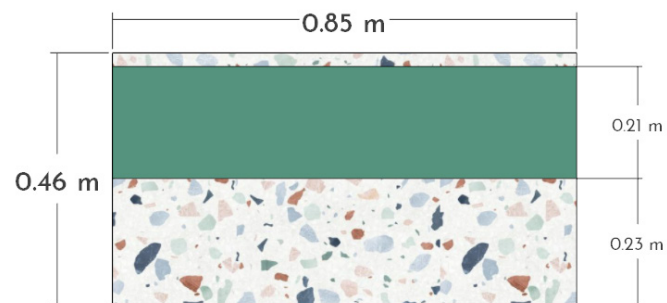
DETALLES DE MOBILIARIO

BAR SEGUNDO NIVEL

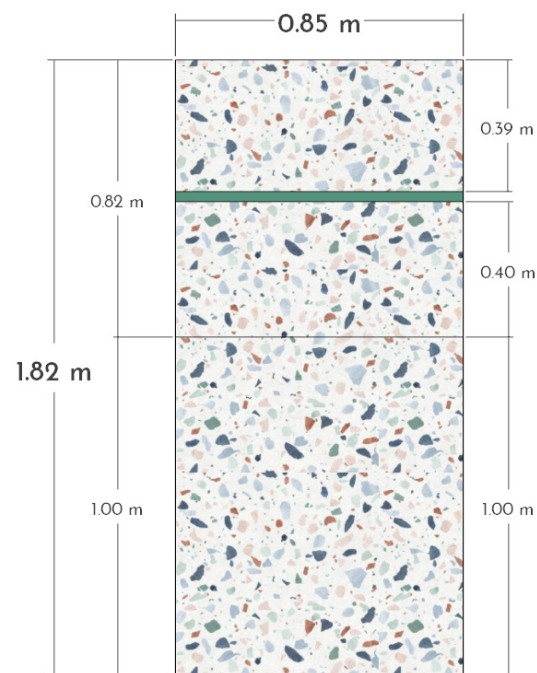


MATERIALIDAD

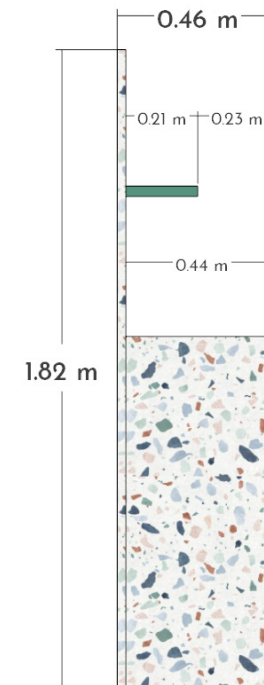
Base hecha en terrazo
Tramo hecho en MDF Hidrófugo



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

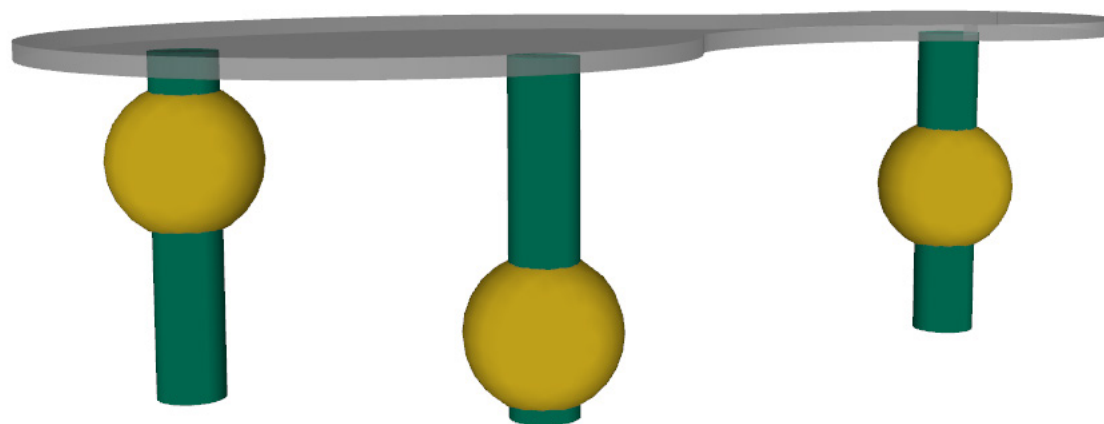
CONTENIDO
DETALLES
MOBILIARIOS

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

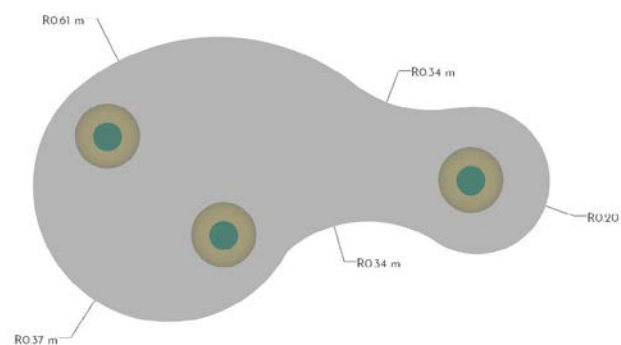
DETALLES DE MOBILIARIO

LOUNGE SEGUNDO NIVEL

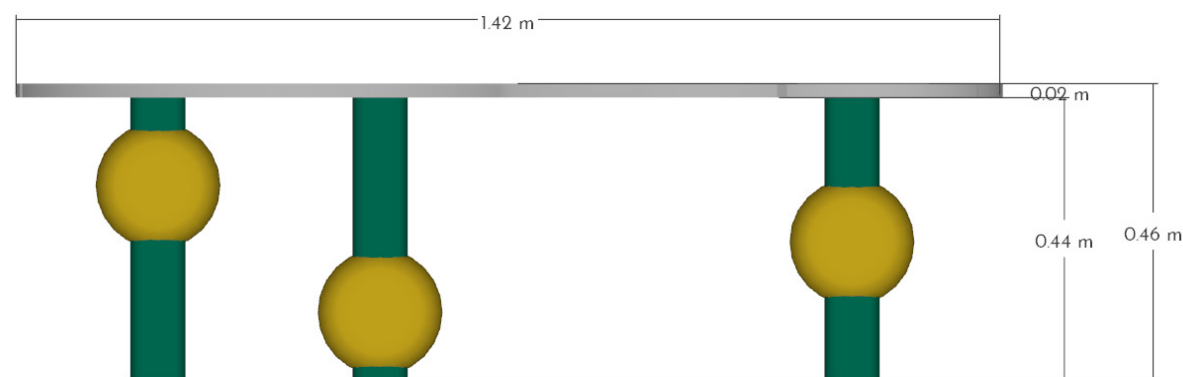


MATERIALIDAD

Topo en vidrio
Base hecha en MDF Hidrófugo laqueado



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
17-1325

ASESOR
M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
ESPACIO GASTRONÓMICO
INTERACTIVO

UBICACIÓN
HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

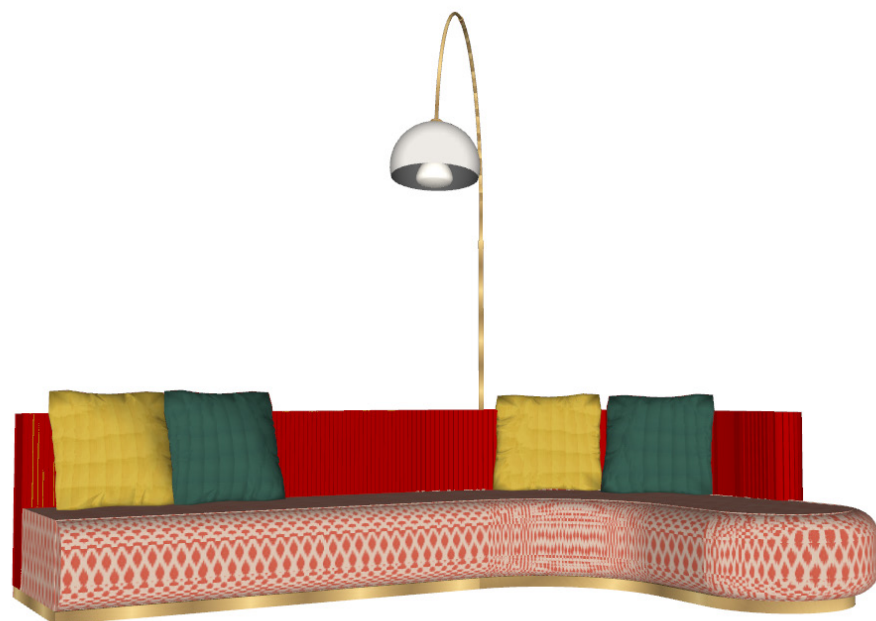
CONTENIDO
DETALLES
MOBILIARIO

FECHA
AGOSTO 2021

NOTAS

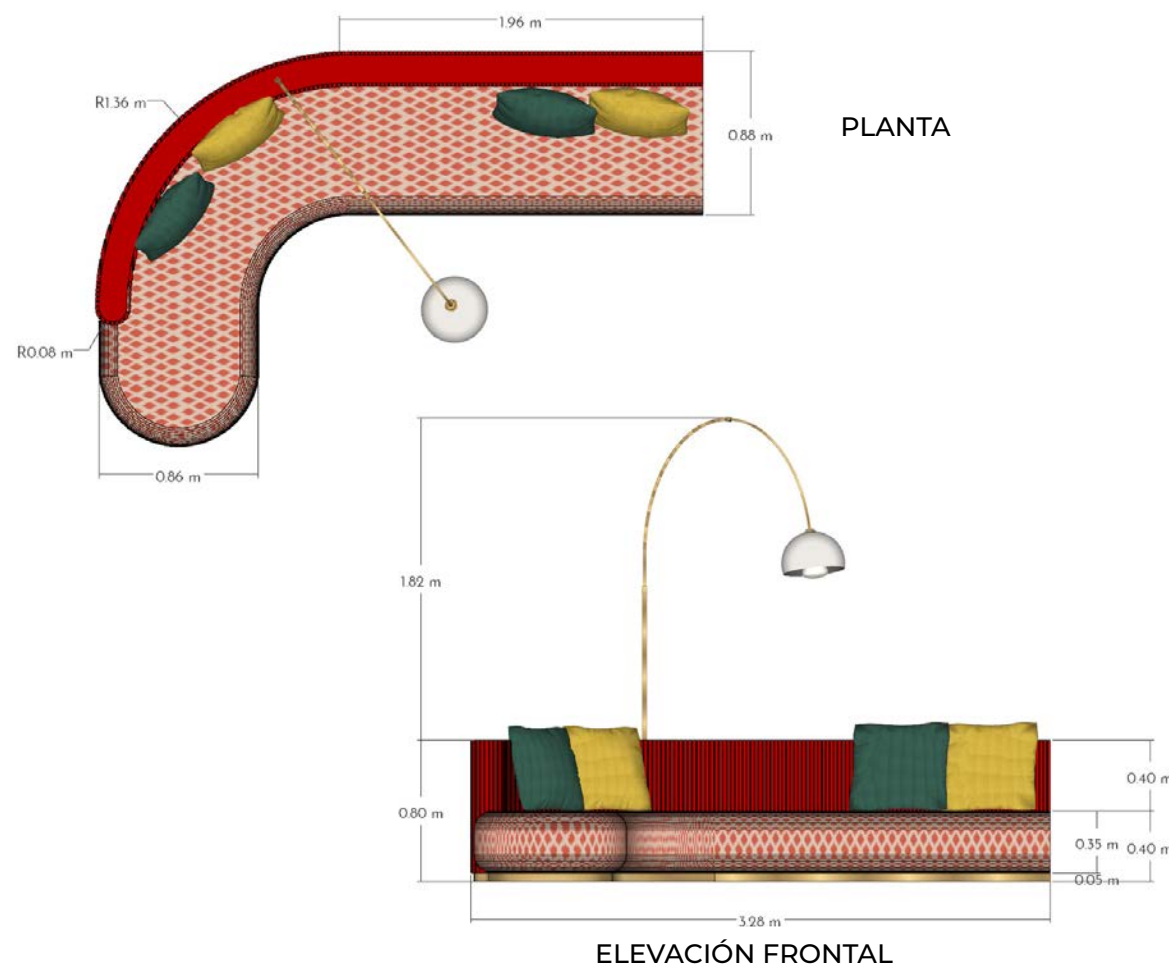
DETALLES DE MOBILIARIO

LOUNGE SEGUNDO NIVEL



MATERIALIDAD

Asiento tapizado en tela
 Luminaria empotrada en espaldar
 Espaldar hecho en MDF Hidrófugo
 Zócalo metálico dorado



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO, SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIOS

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS



COMENSALES

SEGUNDO NIVEL (LUZ DIURNA)



good
vibes
only

good
vibes
only













COMENSALES

SEGUNDO NIVEL (LUZ NOCTURNA)



good vibes only



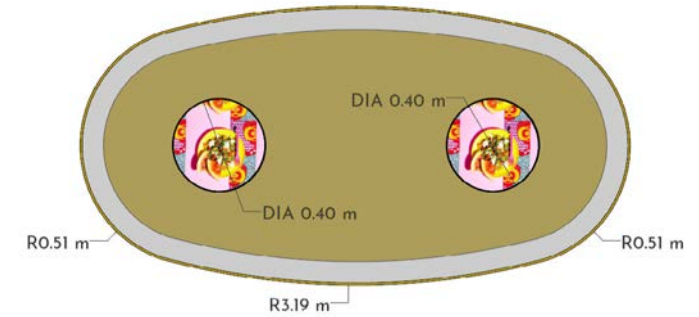
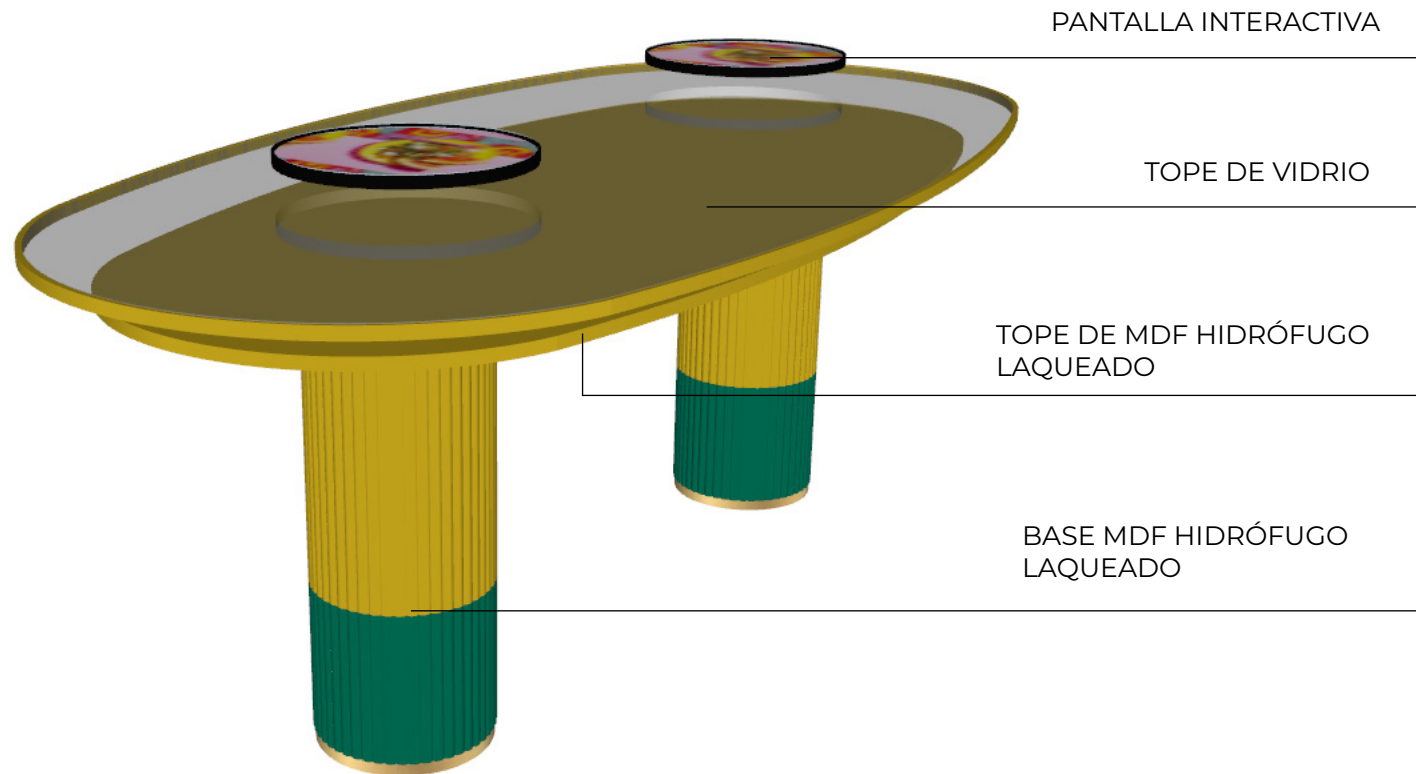
the vibes are deep



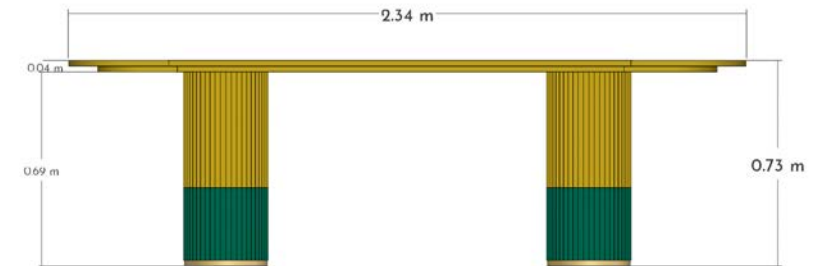


DETALLES DE MOBILIARIO

COMENSALES PRIMER NIVEL



PLANTA



ELEVACIÓN LATERAL



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRÍQUEZ UREÑA
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ARTES
 ESCUELA DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO
 TENDENCIAS E INNOVACIONES EN INTERIORISMO : RESTAURANTES DE LA DÉCADA 2010
 ESPACIO GASTRONÓMICO INTERACTIVO

SUSTENTANTE
 MILEISHKA RODRÍGUEZ ACEVEDO
 17-1325

ASESOR
 M. ARQ. ALAN VIDAL GARCÍA CRUZ

PROYECTO
 ESPACIO GASTRONÓMICO
 INTERACTIVO

UBICACIÓN
 HAIM LÓPEZ PENHA 11 ESQ. FEDERICO
 GERALDINO. SANTO DOMINGO, D.N

CONTENIDO
 DETALLES
 MOBILIARIO

FECHA
 AGOSTO 2021

NOTAS



8.0

BIBLIOGRAFÍA

WEBGRAFÍA

RAE. (s. f.). Restaurante. Real Academia Española.
<https://dle.rae.es/restaurante>

González, E. (2021, 16 agosto). La importancia del diseño de interiores para restaurantes. ESDESIGN. <https://www.esdesignbarcelona.com/actualidad/disenio-espacios/la-importancia-del-diseno-de-interiores-para-restaurantes>

Cotado, I. (2013). Diseño de restaurantes. Manual básico de interiorismo para restaurantes. ivancotado.es. https://ivancotado.es/disenio-de-interiores-interiorismo/interiorismo_comercial/disenio-de-restaurantes/

Floristán, J. (2016, 26 septiembre). Reflexiones sobre lo que busca el cliente hoy en día en un restaurante. Diego Coquillat. <https://www.diegocoquillat.com/reflexiones-sobre-lo-que-busca-el-cliente-hoy-en-dia-en-un-restaurante/>

CONNECTIONS BY FINSA. (s. f.). ¿Comemos con los ojos? La importancia del interiorismo en un restaurante. <https://www.connectionsbyfinsa.com/importancia-del-interiorismo-en-un-restaurante/>

Ramos, I. (2020, 28 noviembre). Top 7 tipos de restaurantes y cómo se clasifican. Gastronomía Internacional. <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>

Historia de los restaurantes. (s. f.). Restaurante Sandó. Recuperado 21 de agosto de 2021, de <https://restaurantesando.es/ar/node/583>

Tapia, D. (2020, 8 agosto). Kaikaya / Masquespacio. Plataforma Arquitectura. <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902719/kaikayamasquespacio>

Leiva, S. (2020, 23 noviembre). Kanarie Club / Studio Modijefsky. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/801724/kanarie-club-studio-modijefsky>

Sánchez, D. (2020, 23 julio). Chapulín / mob + SAMA arquitectos. Plataforma Arquitectura. <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/770002/chapulin-mob-plus-samaarquitectos>

Company, S. (s. f.). The growing trend of Instagrammable restaurants. ADGLOW. Recuperado 21 de agosto de 2021, de <https://www.adglow.com/blog/the-growing-trend-of-instagrammable-restaurants>

Littman, J., & Littman, J. (2019, 16 septiembre). Restaurants are only getting smaller, and that's by design. Restaurant Dive. <https://www.restaurantdive.com/news/restaurants-are-only-getting-smaller-and-thats-by-design/562868/>

Jeffery, D. (s. f.). 2019 Restaurant Design Trends. Grand Rapid Chair. Recuperado 21 de agosto de 2021, de <https://blog.grandrapidschair.com/2019-restaurant-design-trends>

Biophilic Design. (s. f.). Living Architecture Monitor. Recuperado 21 de agosto de 2021, de <https://livingarchitecturemonitor.com/news/2020/7/7/what-is-biophilic-design-and-why-it-is-a-growing-trend>

Zara, J. (2020, 23 septiembre). The return of Memphis: how the 80s design

WEBGRAFÍA

staple found a new audience. The Guardian. <https://www.theguardian.com/artanddesign/2017/jul/21/memphis-group-ettore-sottsass-design-radical-met-breuer>

McQuarrie, L. (2017, 11 julio). Interactive Fast Food Windows. TrendHunter. Com. <https://www.trendhunter.com/trends/fast-food-window>

Pijak, J. (2018, 21 febrero). 50 Restaurant Design Innovations. TrendHunter. Com. <https://www.trendhunter.com/slideshow/restaurant-design-innovations>

Berty, D. (2020, 25 noviembre). "The Modern Arch Trend" Interior Design : An Element Reborn. Lines-Hub. <https://lines-hub.com/the-modern-arch-trend-an-element-reborn/>

Savoie, G. (2019, 9 febrero). This Design Trend Will Give Your Home Instant Street Cred. Domino. https://www.domino.com/content/arches-decor-trend/?utm_campaign=dom-pin-pm-522-43179

McHugh, M. (2019, 19 julio). Rattan woven furniture: from Ikea to Anthropologie, chairs to chandeliers. Vox. <https://www.vox.com/the-goods/2019/7/19/20686748/rattan-furniture-wicker-ikea-anthropologie>

M. (2019, 24 mayo). The Natural Rattan/Wicker Trend. The Interior Editor. <http://theinterioreditor.com/home-trends/the-natural-rattan-wicker-trend/>

Ebert, J. (2020, 11 julio). Why rattan furniture is so popular - and how to look after it. homesandgardens.com. <https://www.homesandgardens.com/news/rattan-furniture-guide-220215>

Guzmán, H. (2019, 25 octubre). Restaurantes con huerto propio: los productos más frescos en la mesa. Hacienda Guzmán. <https://haciendaguzman.com/restaurantes-con-huerto-propio-los-productos-mas-frescos-en-la-mesa/>

Total Food Service. (2019, 24 mayo). The "Pop"-ularity of Pop-Up Restaurants. <https://totalfood.com/pop-up-restaurant-popularity/>

Rogers, S. (2019, 29 agosto). Shipping Container Architecture: Hot New Trend or Violation of Human Rights? Dornob. <https://dornob.com/shipping-container-architecture-hot-new-trend-or-violation-of-human-rights/>

M. (2020, 18 agosto). Shipping Container Homes: Cargotecture Pros and Cons. MYMOVE. <https://www.mymove.com/home-inspiration/decoration-design-ideas/shipping-container-homes/>

Pendrill, K. (2021, 25 junio). Why Self Ordering Kiosks are Becoming the Secret Weapon for Successful Restaurants. TouchBistro. <https://www.touchbistro.com/blog/why-self-ordering-kiosks-are-becoming-the-secret-weapon-for-successful-restaurants/>

Andrews, R. (s. f.). How Automation Is Changing the Way Restaurants Do Business. RESTAURANT EAT APP. Recuperado 21 de agosto de 2021, de <https://restaurant.eatapp.co/blog/automation-in-restaurant-industry>

Lightfoot, R. (2016, 28 enero). Community Tables, What are they and are they any fun? T8N. <https://www.t8nmagazine.com/community-tables-what-are-they-and-are-they-any-fun/>

WEBGRAFÍA

Chair, G. R. (s. f.). How To Use A Communal Table In Your Restaurant. GRAND RAPID CHAIR. Recuperado 21 de agosto de 2021, de <https://blog.grandrapidschair.com/how-to-use-a-communal-table-in-your-restaurant>

Grille, A. (s. f.). Design Trend of the Month: Arches and Curves. ARCHITECTURAL GRILLE. Recuperado 21 de agosto de 2021, de <https://www.archgrille.com/blogs/news/design-trend-of-the-month-arches-and-curves>

Turning a Pop-up Location into a Brand Installation. (s. f.). Cohere. Recuperado 21 de agosto de 2021, de <https://cohere.city/turning-a-pop-up-location-into-a-brand-installation/>

M. (2021, 23 marzo). Beautiful Terrazzo Interior Design Made From Recycled Plastic. Covet House Blog. <https://www.covethouse.eu/blog/beautiful-terrazzo-interior-design-recycled-plastic/>

Lanford, S. (1996, 11 noviembre). 'Reduce, reuse, recycle' goes for interior designers, too. Silicon Valley Business Journal. <https://www.bizjournals.com/sanjose/stories/1996/11/11/focus2.html>

Camozzi, M. (2020, 10 abril). The immersive restaurant: feed your imagination! Digital Nomads Lifestyle. <https://www.digitalnomadslifestyle.com/the-immersive-restaurant-feed-your-imagination/>

L. (2016, 14 marzo). Las cocinas industriales. Decoración 2.0. <https://decoracion2.com/+las-cocinas-industriales/>

david.puente@tropart.com. (2020, 22 mayo). La importancia de la ergonomía en la cocina profesional: por qué y cómo. Electrolux Professional España. <https://www.electroluxprofessional.com/es/la-importancia-de-la-ergonomia-en-la-cocina-profesional-por-que-y-como/>

Cocinas industriales: cuál elegir para tu restaurante | Adisa Cooking. (2018, 22 noviembre). Adisa cooking. <https://adisacooking.com/2018/11/22/cocinas-industriales/>

T. (2019, 12 septiembre). Estudio sobre Cuántos Cocineros se Necesitan en un Restaurante. Hostelmarkt. <https://www.hostelmarkt.com/actualidad-hosteleria/cuantos-cocineros-se-necesitan-en-un-restaurante/>

LIBROS Y GUÍAS

Meshar, L., & Sousa, S. S. (2012). Diseño de espacios comerciales (1.a ed.). Editorial GG.

LENNON, G. (s. f.). 2016 DESIGN TRENDS RESTAURANT ARCHITECTURE. ASSOCIATE AIA LEED AP BD&C.

Spang, R. L., & Gopnik, A. (2020). The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture, with a New Preface: 135 (2nd ed.). Harvard University Press.

POYUELO ARILLA, J. M. (2017). Introducción a la historia de bares y restaurantes: Principales hitos bajo una perspectiva gastronómica. FECOGA.

Lupton, E., & Lipps, A. (2018). The Senses: Design Beyond Vision (Design Book Exploring Inclusive and Multisensory Design Practices Across Disciplines). Princeton Architectural Press.

G. (2019a). Delicious Places: New Food Culture, Restaurants and Interiors. Gestalten.
Cisneros, A. A. P. P. A. (2021). ENCICLOPEDIA DE ARQUITECTURA 9 P-R [Paperback] by PLAZOLA. PLAZOLA EDITORES.

ILUSTRACIONES

Mitin, T. (2019, 15 diciembre). Business Lunch Series [Ilustración]. Business Lunch Series on Behance. <https://www.behance.net/gallery/87309143/Business-Lunch-Series>

Wilson, C. (s. f.). Cole Wilson [Fotografía]. Cole Wilson. https://colecwilson.com/yum?fbclid=IwAROXsumH8rrzglIXv_Hp91RBwxSnBuUkGTETsvP5dS-rOsedNJQShdxSaOIU

Yarin, N. (2020). Mixed Cafe & Bar [Ilustración]. <https://www.behance.net/gallery/105160703/Mixed-Cafe-Bar>

Ibrahim, F. (s. f.). White Garden Lounge [Fotografía]. White Garden Lounge. <https://vwartclub.com/?section=projects&project=fathy-ibrahim-white-garden-lounge>

Secret Keeper Girl's Fashion Do's and Don'ts. (s. f.). [Fotografía]. Secret Keeper Girl's Fashion Do's and Don'ts. <https://www.wayfm.com/global/northflorida/secret-keeper-girls-fashion-dos-and-donts-2/>

Luciano, D. (2019, 9 septiembre). BLING BLING - LET'S DRINK [Fotografía]. BLING BLING - LET'S DRINK. <https://www.behance.net/gallery/81344375/BLING-BLING-LETS-DRINK>

Print all over me. (s. f.). [Fotografía]. Print all over me. <http://www.fubiz.net/2014/10/14/print-all-over-me-collection/>

Arquitexto. (s. f.). Spectro Lighting [Imágenes y planos]. Arquitexto. <https://arquitexto.com/2013/03/spectro-lighting/>

Daily. (s. f.). Kanarie Club / Studio Modijefsky [Imágenes y planos]. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/801724/kanarie-club-studio-modijefsky>

Plataforma arquitectura. (s. f.). Kaikaya /Masquespacio [Imágenes y planimetría]. Plataforma Arquitectura. <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/902719/kaikaya-masquespacio>

Arquitexto. (2019). Central Gastronómica [Imágenes y planimetría]. Arquitexto. <https://arquitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

Arquitexto. (2020). Maraca [Planimetría]. Arquitexto. <https://arquitexto.com/2020/08/maraca/>

Luciano, D. (s. f.). FOOD [Fotografía]. FOOD. <https://www.davideluciano.com/>

Kingo, A. (s. f.). Aleksandra Kingo Folio [Fotografía]. Alexandra Kingo Folio. <https://angelawoods.com/aleksandra-kingo/>

HOME ACCESSORIES FROM HOUTIQUE. (s. f.). [Ilustración]. HOME ACCESSORIES FROM HOUTIQUE. <https://visi.co.za/home-accessories-from-houtique/>

ILUSTRACIONES

Darling Magazine Plastic Free. (2016, 3 octubre). Darling Magazine Plastic Free [Fotografía]. <https://www.behance.net/gallery/43526103/Darling-Magazine-Plastic-Free>

OBSERVATORY. (s. f.). [Ilustración]. https://www.reddit.com/r/Design/comments/i62odj/observatory_digital_cinema_4d_octane_photoshop/?utm_source=ifttt

MUSEUM OF ICECREAM. (s. f.). [Fotografía]. https://www.museumoficecream.com/?utm_medium=referral&utm_source=pinterest&utm_campaign=dhpinterest

archdaily. (2020, 5 octubre). World Architecture Day: Designing for the Future of the Human Habitat [Fotografía]. <https://www.archdaily.com/277569/happy-world-architecture-day/5f76645a63c017bc-c9000c0b-happy-world-architecture-day-image>

Nanda, D. (s. f.). See Diane Von Furstenberg's «Journey of a Dress» Exhibit [Fotografía]. <https://www.meetup.com/es-ES/LAGirls/events/175725182/>

gestalten. (2015, julio). Colorful Still Life Photography by Aleksandra Kingo [Fotografía]. <https://gestalten.com/blogs/journal/colorful-still-life-photography-by-aleksandra-kingo>

SIERZPUTOWSKI, K. (2018, 2 enero). Explosive Light-Based Installations by Adela Andea [Fotografía]. <https://www.thisiscolossal.com/2018/01/explosive-light-based-installations-by-adela-andea/>

Rosselt, A. (2019, 2 enero). 10 Reasons to Love “Living Coral” – Pantone’s 2019 Colour of the Year [Fotografía]. <https://anneroselt.com/2019/01/07/10-reasons-to-love-living-coral/>

Tarka, P. (s. f.). Lounge [Ilustración]. <https://www.avantform.com/product/4u9is54td5sc>

Noble, D. (2018, 26 agosto). QT – Perth, Australia [Fotografía]. <https://www.wallpaper.com/travel/australia/perth/hotels/qt>

Drumond, F. (2019, 24 junio). Linhas e cores desenham banheiro na CASACOR São Paulo 2019 Leia mais em: <https://casacor.abril.com.br/decoracao/linhas-e-cores-desenham-banheiro-na-casacor-sao-paulo-2019/> [Fotografía]. <https://casacor.abril.com.br/decoracao/linhas-e-cores-desenham-banheiro-na-casacor-sao-paulo-2019/>

Spot Studio. (s. f.). Spot – StudioTM [Ilustración]. <https://trendland.com/spot-studio-barcelona-creative-studio/>

Vineeth/Vinpan, T. P. (s. f.). QUARENTENAM [Ilustración]. <https://www.behance.net/gallery/94769647/QUARENTENAM>

11 Gorgeous Restaurants That Embody Pantone’s 2019 Color of the Year. (2019). [Fotografía]. https://www.fohlio.com/blog/11-gorgeous-restaurants-embody-pantone-2019-color-of-the-year-living-coral/?utm_source=Pinterest&utm_medium=social&utm_campaign=traffic&utm_content=Restaurant+Interior+Design+Living+Coral

ILUSTRACIONES

MARRIOTT THE BIG DOG, BERLIN. (s. f.). [Fotografía]. <https://www.b3designers.co.uk/portfolio/projects/the-big-dog/>

Beall, K. (2018, 24 octubre). Balancing Multidisciplinary Creativity with Studio Proba [Fotografía]. <https://design-milk.com/balancing-multidisciplinary-creativity-studio-proba/?epik=dj0yJnU9aGhQYjIRRVVYUFk2W-DRqdWFUeXpxdjU+YVdKZlpfU2lmcD0wJm49NThQaDFIQ2pCQUVxRzB-6NGhobENIZyZOPUFBQUFBROVoYnIR>

Beyer, B. (2013, 18 octubre). The Jean-Georges Kitchen From on High [Fotografía]. https://archive.nytimes.com/www.nytimes.com/interactive/2013/10/20/magazine/20-jean-georges.html?_r=0&emc=edit_th_20131020&nl=todaysheadlines

archdaily. (2016). Paco's Tacos [Fotografía]. <https://www.archdaily.com/787724/pacos-tacos-techne-architecture-plus-interior-design/573bf4fae58eefc4d000179-pacos-tacos-techne-architecture-plus-interior-design-image>

DYKE & DEAN. (s. f.). DYKE & DEAN | COLOURFUL CAFÉ [Fotografía]. <https://www.dykeanddean.com/blogs/journal/dyke-dean-colourful-cafe?epik=dj0yJnU9bDhVZUpUSmZqN1M+UmVrcONuTEVraDI-Fam5tYngOd1AmcD0wJm49LU5haWtrYOZNMHhLWFzWHhpY-0l6USZOPUFBQUFBROVoYOV3>

Howarth, D. (2018, 18 abril). The Diner pop-up restaurant serves a slice of Americana in Milan [Fotografía]. <https://www.dezeen.com/2018/04/18/the->

diner-pop-up-restaurant-rockwell-group-surface-magazine-2x4-milan-design-week/

trendland. (s. f.). THE MADERO CAFE [GUATEMALA CITY] [Fotografía]. <https://trendland.com/madero-cafe-guatemala-city/>

Beltran, L. (s. f.). Una piadina a Lione [Fotografía]. <https://living.corriere.it/city-guide/ristoranti/gallery/una-piadina-lione-foto/?=>

Claire Heffer Design. (s. f.). FOCUS ON: CIRCLES & CURVES [Fotografía]. <https://www.claireheffer.com/blog/focus-on-circles-curves>

RETAILDESIGNBLOG. (s. f.). Mino Osteria Restaurant by Vanessa Larré Arqitetura [Fotografía]. <https://retaildesignblog.net/2020/06/04/mino-osteria-restaurant-by-vanessa-larre-arqitetura/>

covethouse. (s. f.). INTERIOR DESIGN FORECAST: TRENDY COLORS TO FOLLOW IN 2021 [Fotografía]. https://www.covethouse.eu/blog/interior-design-forecast-trendy-colors-follow-2021/?utm_source=pinterest&utm_medium=pin&utm_content=covethouseblog-interiordesignforecast&utm_campaign=trends&utm_term=mmachado

Green, L. (2018). Zero Waste Pop-up Restaurant als „Scheune der Zukunft“ [Fotografía]. <https://www.lilligreen.de/zero-waste-restaurant/>

NAPP Architects. (2018). Pop-Up Container Cafe [Fotografía]. <https://www.napparchitects.com/en/component/k2/7-projects/57-pop-up-container-cafe>

ILUSTRACIONES

Pendrill, K. (2016). Top 100 Drinking Ideas in March [Fotografía]. <https://www.trendhunter.com/slideshow/march-2016-drinking>

Reynolds, L. (s. f.). Inside London's New Love Hearts Cafe [Fotografía]. <https://londonist.com/london/food-and-drink/elan-cafe-love-hearts-knights-bridge-harrods>

Fubiz. (s. f.). Pop-Up Restaurant Built from Recycled Food Packaging [Fotografía]. <http://www.fubiz.net/2018/05/26/pop-up-restaurant-built-from-recycled-food-packaging/>

IGNANT. (s. f.). Pastel Rita Cafe, A Colorful Project By Appareil Architecture [Fotografía]. <https://www.ignant.com/2018/10/22/pastel-rita-cafe-a-colorful-project-by-appareil-architecture/>

Gropi, D. (2019, 19 julio). «Light on the plate» [Fotografía]. https://www.archiproducts.com/en/news/light-on-the-plate_71586

Single Thread Exemplifies How Meals At High-End Restaurants Have Become Sporting Events. (s. f.). [Fotografía]. <https://www.forbes.com/sites/barbstuckey/2017/04/24/fine-dining-versus-the-playoffs-how-meals-at-high-end-restaurants-have-become-sporting-events/>

Díaz Huerta, A. (2018, 12 abril). LOS 10 HUERTOS URBANOS MÁS IMPRESIONANTES QUE HEMOS VISTO EN PINTEREST [Fotografía]. <https://www.micasarevista.com/terrace-jardines-porche/g148277/huertos-urbanos-pinterest/>

Stewart, J. (2017, 19 mayo). Digital Installation Transforms Restaurant into Immersive Dining Experience [Fotografía]. <https://mymodernmet.com/team-lab-sagaya-interactive-restaurants/>

archdaily. (s. f.). MOJO iCuisine Interactive Restaurant / Moxie Design [Fotografía]. <https://www.archdaily.com/121567/mojo-icusine-interactive-restaurant-moxie-design>

