KHALAS

RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE

Universidad Iberoamericana de Santo Domingo

Escuela de Diseño de Interiores

Facultad de Artes

Restaurante Khalas

Proyecto de Grado

Sustentantes

Alejandra Bernal 18-0362

Amanda Ripoll 18-0605

Asesor

Genie Gonzalez

Diciembre 2020

Santo Domingo, Rep. Dom.

KHALAS



Abstract 01

Introducción 02

Marco General 03

> *Planteamiento del Proyecto*
> *Objetivo General*
> *Objetivos Específicos*
> *Justificación del Proyecto*
> *Alcances del Proyecto*

Marco Referencial 07

> *Referente Nacional, Ajualä*
> *Referente Internacional, Popeye Restaurante*
> *Referente Internacional, Pan Plano*

Marco Teórico..... 17

> *Restaurantes*
> *Cocina Industrial*
> *Bares*
> *Huerto*
> *Diseño Experiencial*
> *Diseño Sensorial*

Marco Contextual 76

> *Ubicación*
> *Localización*
> *Historia*
> *Planimetría Actual*
> *Imágenes Actuales*

KHALAS

Marco Programático 87
> *Ergonomía*
> *Organigrama*
> *Programa de Áreas*

Imágen de Marca 100
> Colores de Marca
> Logotipo
> Aplicación a uniforme
> *Diseño de menu*

Marco Conceptual 109
> *Concepto*
> *Mood Board*
> *Aplicación al Diseño*
> *Estilo*

Planimetria Actual 118
> *Planta Actual Primer Nivel*
> *Planta Actual Segundo Nivel*
> *Secciones Actuales*

Propuesta Planimétrica 122

Propuesta Planimétrica A Color 172

Vistas Finales 186

KHALAS

ABSTRACT

The present project is the result of the analysis, conceptualization and realization of a proposal for the Khalas Luxury Restaurant. Through a study on the history of everything related to restaurants, marking clear objectives, analyzing references with design objectives similar to this proposal and a contextual analysis of the area where the project is located, a complete interior design proposal has been developed with plans from structural modifications to wall finishes, furniture selection, custom furniture design complemented by a great job of landscaping bringing a complete proposal, conceptualized and executed in everything necessary to start an on-site implementation of the project presented here. Khalas proposal works with a concept and an innovative idea for the Dominican user with the objective of reaching the Dominican families bringing them a space suitable for the whole family with an objective of escape within the lung of a growing city like Santo Domingo.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto trata sobre el análisis, conceptualización y realización de propuesta para el Restaurante de Lujo Khalas. Mediante un estudio sobre la historia de todo lo relacionado con restaurantes, marcando objetivos claros, analizando referentes con objetivos de diseño parecidos al de esta propuesta y un análisis contextual de la zona donde se encuentra el proyecto se ha elaborado una propuesta de interiorismo completa con planos desde modificaciones estructurales hasta acabados de paredes, selección de mobiliario, diseño de mobiliario a la medida complementado con un gran trabajo de paisajismo trayendo una propuesta completa, conceptualizada y ejecutada en todo lo necesario para empezar una realización en sitio del proyecto aqui presentado. La propuesta Khalas trabaja con un concepto y una idea innovadora para el usuario dominicano con objetivo de llegar a las familias dominicanas trayendole un espacio apto para toda la familia con un objetivo de escape dentro del pulmón de una ciudad en crecimiento como lo es Santo Domingo.

MARCO GENERAL

PLANTEAMIENTO
DEL PROYECTO

El proyecto consiste en un restaurante de lujo con el lema ***“del campo a la ciudad”***.

Con este se propone crear experiencias que involucren todos los sentidos tanto visual como sensorial desde el momento de llegada hasta el momento de partida logrando que el espacio transfiera al usuario a una experiencia natural y fluida.

El elemento más importante de nuestra propuesta es un gran huerto con el objetivo de la frescura de los elementos a la hora de cocinar pero también lo natural y orgánico de la propuesta. Este y los elementos naturales forman parte esencial del diseño, siendo este restaurante una propuesta innovadora tanto en diseño como en experiencia.

KHALAS

OBJETIVO

GENERAL

Diseñar un Restaurante con su propio huerto que conecte con la naturaleza brindando un espacio acogedor y relajante. Ubicado en la Ave. Sarasota casi avenida Abraham Lincoln en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana.

OBEJETIVOS

ESPECÍFICOS

> Crear sensaciones y experiencias agradables a los clientes logrando que este espacio satisfaga sus necesidades y gustos.

> Diseñar un huerto turistico como parte del restaurante.

> Crear un espacio versátil de manera ergonómica.

JUSTIFICACIÓN

DEL PROYECTO

Este proyecto se justifica con la idea de traerle a la sociedad dominicana una opción de restaurante además de con una gran calidad de frescura y limpieza en sus alimentos gracias al huerto, una experiencia de salir de la ciudad sin necesidad de realmente salir.

Un diseño que impacte en el sentir y comportamiento del usuario brindándole un espacio natural y de paz.

Se comporta como una propuesta innovadora y totalmente gratificante para el usuario Dominicano como una alternativa diferente y adaptable para toda la familia.

KHALAS

ALCANCES
DEL PROYECTO

Rediseñar y distribuir el espacio creando distintas áreas adaptandonos a todo tipo de usuario. Incluyendo la elaboración de un huerto como parte de nuestro diseño.

Creando distintas experiencias al usuario desde el momento de llegada hasta la salida.

Interviniendo tanto el interior con cocinas, comensales, bar y baños.

Hasta el exterior con el huerto, terraza y un buen trabajo de paisajismo. Logrando un espacio que brinde tranquilidad y vitalidad en cada rincón.

KHALAS

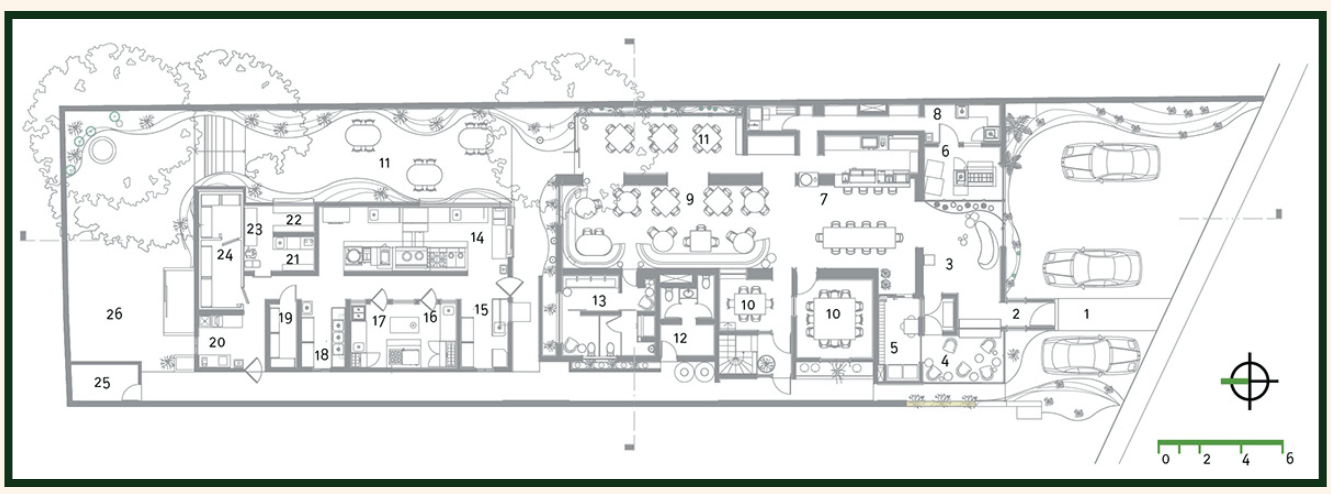
MARCO REFERENCIAL

REFERENTE NACIONAL

AJUALÄ

Ajualä está ubicado en Santo Domingo, República Dominicana en la Calle Andrés Julio Aybar 13, Santo Domingo. El próposito de Ajualä es exaltar los productos locales, poniéndolos como protagonista de cada plato y bebida, hasta en las obras de arte, las cuáles son de artistas dominicanos. El fin de este lugar es que cada persona que asista tenga un experiencia inolvidable, no solo a nivel gastronómico sino también del ambiente.

Planta Amueblada



Vía Arquitexto

KHALAS

El gran techo de cana que cubre todo el volumen de la fachada hace presente la arquitectura vernácula dominicana, la cual se conjuga con los revestimientos de piedra coralina usados en formato similar al ladrillo, algo poco común. Estos materiales tradicionales contrastan con el volumen de la entrada realizado en planchas de hierro con una puerta de gran formato que le agrega contemporaneidad a la composición. Se logra un conjunto armonioso que oculta la fachada original que permanece retranqueada.

La transparencia, tanto de la fachada frontal como de la posterior, permite que tanto el paisajismo como la luz natural penetre en todo el restaurante. La recepción es un espacio muy iluminado desde donde se puede empezar a ver el espectáculo que brinda el rostizado de algunos alimentos. Desde allí se puede acceder al restaurante o al cigar lounge.

KHALAS

REFERENTE NACIONAL

AJUALÄ

Una de las piezas más innovadoras del proyecto, de carácter escultórico, es la bodega realizada con cilindros de hormigón. Además del atractivo que le otorga, el hormigón mantiene la temperatura de los vinos. El salón principal está dividido en varios ambientes. Uno de los protagonistas es el bar. El mostrador está revestido de mármol Portoro (extraído de Samaná), y en el frente se aplicó una técnica de abujardado que le da un aspecto rústico contrastando con la terminación pulida de la encimera.

En los huecos se utilizan marcos de hierro o de madera. Los cielorrasos están hechos con palos de bejuco y charamicos, dos materiales autóctonos que aportan a la innovación plástica y contribuyen a mejorar la acústica. Los baños poseen un original diseño con lavamanos compartidos para damas y caballeros. Se cuidan los detalles hasta el punto de llegar a diseñar los tiradores de las puertas.

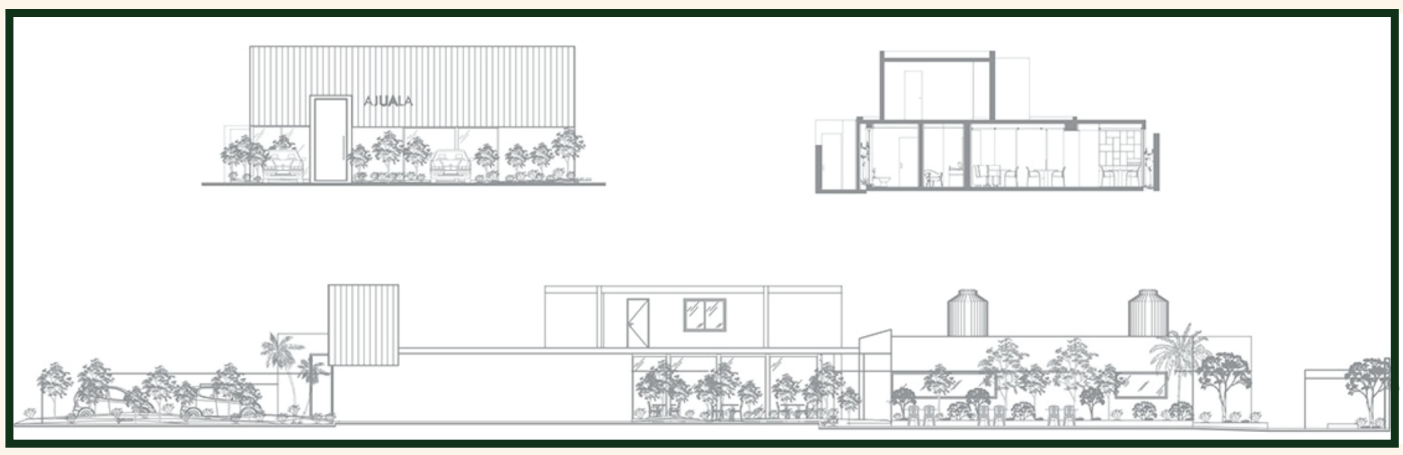
El patio de la casa es utilizado como la terraza descubierta, cocina y huerto. La transparencia permite la continuidad visual de todo el proyecto. En el exterior se mantiene la coralina en formato de ladrillo. El paisajismo incluye especies autóctonas como son: mara, busunuco o coralillo, malagueta, copey, arrayán y lengua de vaca.

Área Exterior



Vía Arquitexto

Secciones



Vía Arquitexto

KHALAS

REFERENTE INTERNACIONAL

POPEYE RESTAURANTE

El restaurante y cocktail bar Popeye se encuentra en el barrio de Les Corts de Barcelona. Fueron dos locales independientes que se convirtieron en este espacio diáfano y luminoso. El concepto era transmitir con el interiorismo la esencia fresca y mediterránea que la carta iba a ofrecer, y de esta manera lo representamos en el espacio mediante los colores claros y neutros, y materiales de producción artesanal como las cerámicas de terracota y las lámparas de cuerdas.

La distribución del restaurante se mantuvo lo más diáfana posible y orientada hacia la gran fachada acristalada que baña de luz todo el local. Las plantas tienen un papel muy importante en el interiorismo. Decoran a la vez que dan intimidad y distribuyen las distintas zonas del gran comedor.

La utilización del blanco y el azul en las cerámicas de la fachada y en el interior y en los detalles de lámparas y tejidos, son un guiño nostálgico al personaje Popeye. También se le hace homenaje con el print de espinacas que se ha utilizado en la imagen corporativa del restaurante, diseño gráfico a cargo de Francesc Moret, y que hemos aplicado en vinilo sobre el techo luminoso de la entrada. Se considera que el restaurante y cocktail bar Popeye tiene una muy buena distribución donde esta orientada hacia la gran fachada acristalada que baña de luz todo el local. También se puede notar el papel muy importante que tienen las plantas en el interior.



Planta Amueblada

Vía Archdaily

REFERENTE INTERNACIONAL

POPEYE RESTAURANTE

Decoran a la vez que dan intimidad y distribuyen las distintas zonas del gran salón. Se puede percibir la utilización del blanco y el azul en las cerámicas de la fachada y en el interior y en los detalles de lámparas y tejidos, relacionado al personaje Popeye. También se le hace homenaje a las espinacas que se ha utilizado en la imagen corporativa del restaurante y en los tonos de colores y relacionado a las plantas.

Sección A



Vía Archdaily

Sección B



Vía Archdaily

Fachada Exterior



Vía Archdaily

KHALAS

REFERENTE INTERNACIONAL

PAN PLANO

Pan Plano esta ubicado en Córdoba, Argentina.

Tienen como objetivo transportarnos al espacio exterior de algún añorado recuerdo italiano. Una plaza seca en torno a un árbol acompañada de sus entrañadas calles europeas, un protagónico horno de barro y diversos juegos de materiales cálidos dan lugar a una atmósfera italiana en esta propuesta de pizzería urbana. Una de las paredes del local está trabajada con fisuras y manchas de humedad que se apropian del muro para evocar el paso del tiempo.

La combinación de los colores y luces cálidas, materiales como la madera, yute y mimbre hacen del espacio un lugar acogedor. Las zonificaciones en el piso con cerámicos antiguos marcan el uso del espacio y dejan a los corredores la libre circulación sobre una textura lisa de cemento.



Planta Amueblada

Vía Archdaily



Área Interior

Vía Archdaily

Sección A



Vía Archdaily

KHALAS

MARCO TEÓRICO

RESTAURANTES

¿QUÉ ES?

Un restaurante es un comercio que se caracteriza por servir distintos platos para consumo de sus clientes. También es posible consumir aperitivos o tomar bebidas de modo individual en el mismo dependiendo de su modalidad o concepto. El restaurante está centrado en la comida, aunque también ofrece bebidas de todo tipo, así como café, tapas y bebidas alcohólicas pero todo siempre con la finalidad de llamar la atención hacia la comida.

KHALAS

RESTAURANTES

HISTORIA

En la antigüedad existían tabernas, mesones y posadas, como lugares públicos donde los viajeros podían descansar, comer y beber. Estos espacios no tenían mesas individuales, ni mantelerías, y la vajilla utilizada era básica. Tampoco disponían de una carta con variedad de comidas. El restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con este nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables. En Londres el primer restaurantes se abrió en 1873. El término "Restaurante" es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas peor como algo distingo a las posadas, tabernas y casas de comida. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos.

RESTAURANTES
TIPOLOGÍAS

> Restaurante de cuarta clase *1 tenedor*

En estos establecimientos se encuentra separado el comedor de la cocina, solo ofrece un menú sencillo con al menos cuatro entradas. Esta es la clase de establecimiento más común y fácil de encontrar de todas, ya que la funcionalidad y accesibilidad es la prioridad, sin que pese tanto el lujo o la presentación.

> Restaurante de tercera clase *2 tenedores*

En este tipo de restaurantes solo se necesita tener insumos resistentes sin necesidad de ser lujosos, se pueden ofrecer hasta 4 entradas. De igual forma, la entrada es compartida por clientes y personal, necesita tener baños para hombres y para mujeres. Este sería considerado como un restaurante promedio, sin los lujos de restaurantes más finos, pero manteniendo una buena presentación y precios mucho más accesibles.

RESTAURANTES
TIPOLOGÍAS

> Restaurante de segunda clase *3 tenedores*

También se le conoce como restaurante turístico, se distingue de los dos anteriores porque no tiene un acceso especial para los empleados y proveedores, utilizan la misma que los clientes pero en un horario donde no hay servicio. El espacio de servicio es más restringido, su carta cuenta solo con seis tiempos: entremeses, sopas y cremas, verduras, huevos o pastas, especialidades de pescado, especialidades de carnes y postres, dulces, helados o fruta.

> Restaurante de primera clase *4 tenedores*

Estos restaurantes también son conocidos como full service, se diferencia de los de lujo porque su estrategia de venta es diferente, 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.

RESTAURANTES
TIPOLOGÍAS

> Restaurante de lujo *cinco tenedores*

Este tipo de restaurantes debe tener una organización eficaz y políticas internas y externas. La decoración de este tipo de restaurantes debe contar con los materiales de la mejor calidad: mesas, sillas, alfombras, cortinas, manteles, loza, cristalería, todo esto debe ser cuidadosamente elegido.

De la misma forma, los alimentos son de la mejor calidad, preparados al momento, escogidos a la carta y servidos a la mesa. El precio va de acuerdo al servicio y la calidad de los platillos, es importante que cuenten con una carta de vinos bien seleccionada y variada.

RESTAURANTES

FUNCIONAMIENTO

> Para diseñar un restaurante hay muchas pautas que un interiorista debe tomar en cuenta. En un artículo creado por el Interiorista Español Iván Cotado el cita:

"El Diseño de Restaurantes es una disciplina compleja porque para diseñar un restaurante que funcione NO solo hay que saber de interiorismo, hay que comprender la hostelería y dominar el lenguaje que engancha emocionalmente a los clientes con la estrategia empresarial del restaurante"

Tres elementos que se entiende importante al diseñar un buen restaurante:

> ***Entender el negocio***: Entender el negocio es el primer factor a tener en cuenta antes de comenzar en el diseño de restaurantes. Empezando por el sector hostelero en general y acabando por el nicho del restaurante que vamos a diseñar en particular, es decir, su concepto y modelo de negocio concreto.

RESTAURANTES
FUNCIONAMIENTO

Hay tres elementos clave sobre los que debe incidir un interiorista que se dedica al diseño de restaurantes:

Diferenciación de la competencia, Relevancia para con el cliente y Intensidad del vínculo emocional.

> ***Desmenuzar la cocina***: En diseño de restaurantes tenemos que conocer cada uno de los atributos principales de la cocina para transmitirlos sin pérdidas de información al cliente. Solo así seremos capaces de comunicar los rasgos que realmente hacen diferente al restaurante y a su vez son relevantes para el cliente, y solo así conectaremos emocionalmente con el target del restaurante. En diseño de restaurantes 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, del que hablaremos más adelante, etc.

RESTAURANTES
FUNCIONAMIENTO

> *Conocer al chef*: Si el diseño del restaurante no se encuentra alineado con los gustos y la personalidad del chef no conseguiremos que el conjunto transmita unos valores homogéneos y creíbles. De ahí la importancia de analizar y gestionar las necesidades de un proyecto siempre de manera personal e individualizada. Eso nos ayudará a entenderla como interioristas, y por ende a plasmarla en el diseño del restaurante.

> *Funcionalidad versus estética*: La dicotomía funcionalidad-estética está presente en cada proyecto de diseño y el diseño de restaurantes no iba a ser menos, es más, diría que el diseño de restaurantes es una de las disciplinas donde el equilibrio entre funcionalidad y estética cobra mayor importancia. Un restaurante optimizado requiere funcionalidades claras, planificadas y en las que el diseño contribuya a optimizarlas.

RESTAURANTES
TIPOLOGÍAS

> ***Intimidad del Espacio***: La distribución de espacios y funcionalidades se antoja fundamental a la hora de garantizar cierta intimidad a las mesas en sala. Si bien es cierto que hay un tipo de restaurante que no lo requiere, normalmente la intimidad de las mesas es uno de los atributos más valorados por los clientes y por tanto una cualidad de atención obligatoria en el diseño de restaurantes.

> ***Confortabilidad en el diseño de restaurantes***: Dentro del Diseño de Interiores vemos diferentes elementos importantes:

La iluminación es clave para cualquier negocio, pero en el diseño de restaurantes puede ser determinante, para lo bueno y para lo malo. En un restaurante la luz debe ser la justa, ni mucha ni poca, la justa y por supuesto, de calidad. Cuando digo calidad me refiero a que la luz debe estar bien planificada para evitar, entre otros problemas, sombras molestas, deslumbramientos, zonas en penumbra, etc.

RESTAURANTES
FUNCIONAMIENTO

> *Conocer al chef*: Si el diseño del restaurante no se encuentra alineado con los gustos y la personalidad del chef no conseguiremos que el conjunto transmita unos valores homogéneos y creíbles. De ahí la importancia de analizar y gestionar las necesidades de un proyecto siempre de manera personal e individualizada. Eso nos ayudará a entenderla como interioristas, y por ende a plasmarla en el diseño del restaurante.

> *Funcionalidad versus estética*: La dicotomía funcionalidad-estética está presente en cada proyecto de diseño y el diseño de restaurantes no iba a ser menos, es más, diría que el diseño de restaurantes es una de las disciplinas donde el equilibrio entre funcionalidad y estética cobra mayor importancia. Un restaurante optimizado requiere funcionalidades claras, planificadas y en las que el diseño contribuya a optimizarlas.

RESTAURANTES
FUNCIONAMIENTO

> ***Intimidad del Espacio***: La distribución de espacios y funcionalidades se antoja fundamental a la hora de garantizar cierta intimidad a las mesas en sala. Si bien es cierto que hay un tipo de restaurante que no lo requiere, normalmente la intimidad de las mesas es uno de los atributos más valorados por los clientes y por tanto una cualidad de atención obligatoria en el diseño de restaurantes.

> ***Confortabilidad en el diseño de restaurantes***: Dentro del Diseño de Interiores vemos diferentes elementos importantes:

> La iluminación es clave para cualquier negocio, pero en el diseño de restaurantes puede ser determinante, para lo bueno y para lo malo. En un restaurante la luz debe ser la justa, ni mucha ni poca, la justa y por supuesto, de calidad. Cuando digo calidad me refiero a que la luz debe estar bien planificada para evitar, entre otros problemas, sombras molestas, deslumbramientos, zonas en penumbra, etc.

RESTAURANTES
FUNCIONAMIENTO

> Conseguir un ambiente agradable pasa por tener el control del sonido. Pero en la calidad del ambiente inciden otros muchos aspectos aparte de la música. Un buen ejemplo es la reverberación, elemento si cabe más importante que la música y a menudo gran olvidado en el diseño de restaurantes.

> Una buena climatización es fundamental en la confortabilidad de cualquier negocio y así lo entendemos todos. No solo debemos garantizar un clima agradable sino que debemos asegurar que los visitantes puedan respirar un aire renovado y limpio que evite los malos y molestos olores que se crean inevitablemente en un restaurante.

Por tanto, en diseño de restaurantes hemos de prestar suficiente atención a la instalación de renovación de aire y otorgarle al menos la misma importancia que a la climatización.

RESTAURANTES
FUNCIONAMIENTO

> La elección del mobiliario para restaurantes pasa por ser uno de los puntos críticos del diseño. No es extraño observar cómo en ocasiones el mobiliario de un restaurante no se encuentra alineado ni con el tipo de cocina, ni con el resto del diseño del restaurante, ni con la funcionalidad del mismo, ni con el target. Esto genera inconsistencias graves en la imagen y comunicación del restaurante, pero sobre todo implica una disfunción en la generación de confortabilidad para cliente.

> El buen diseño de restaurantes ha de ser diferente, relevante e intenso, y ha de tener siempre presente la búsqueda de una óptima, diferente, relevante e intensa experiencia del cliente. Los clientes de un restaurante ya no buscan solo comer. Claro que quieren comer, pero también quieren vivir una experiencia gastronómica total y memorable. Un restaurante que todo en el diseño de restaurantes debe girar en torno a la experiencia del cliente.

RESTAURANTES

PARÁMETROS GENERALES

Un restaurante es una empresa que, por su volumen económico que según el grado de satisfacción que consigan los clientes, la ocupación de sus mesas irá aumentando hasta conseguir que casi no les sea necesario efectuar acciones comerciales para atraer clientes. Para que el restaurante tenga éxito tiene que cumplir principalmente con los parámetros generales que estos son:

> *Nivel de Comida*: Buscando algo más que simplemente comer. Pero que la comida esté buena y bien cocinada es la base fundamental sobre la que empezar a hacer todo lo demás.

> *Limpieza del Local*: Ofreciendo una experiencia perfecta, no podemos dejar que una mala impresión por la higiene en aseos, cocina, mobiliario o cubiertos dañe la imagen del restaurante.

RESTAURANTES
PARÁMETROS GENERALES

> ***Atención al Cliente***: Es necesario profesionalidad, buen trato, atención y saber respetar los tiempos de decisión y para comer.

> ***Formación y buena educación del servicio***: Para vender y convencer se necesita una plantilla preparada y que conozca al detalle todos los aspectos posibles del negocio para que los empleados le den la confianza a los consumidores de porque es mejor que los otros.

> ***Ambiente***: El diseño, estilo y ambientación del restaurante, así como la música y los olores también son muy importantes para los clientes a la hora de hacer una valoración de un restaurante.

> ***Relación Calidad / Precio***: Si el precio no equivale con lo que el restaurante ofrece los consumidores no volverán.

RESTAURANTES
PARÁMETROS GENERALES

> ***El impacto en la salud de los alimentos que conforman la carta***: Se aprecia mucho el hecho de ofrecer información sobre la composición de los platos e ingredientes que conforman la carta.

> ***Buena Localización***: Estar situado en una zona segura.

RESTAURANTES
CRITERIOS INTERIORES

Los restaurantes interior/exterior podrían diseñar un espacio que genere fácil acceso entre las áreas. Las estaciones de servicio separadas pueden reducir el vaivén del tráfico de camareros. Hay varias áreas importantes a considerar cuando se diseñe para la funcionalidad, y éstas son:

> El bar y el área de espera

> Áreas de entrada y guardarropa

> Comedor principal

> Áreas especiales de comedor como los espacios para reuniones grupales, bufets y salones privados

> Estaciones de servicio

> Diseño de cocina

> Áreas para hacer los pedidos para llevar

Algunos restaurantes ofrecen ahora ciertos productos para llevar en la parte frontal del restaurante.

RESTAURANTES

CRITERIOS INTERIORES

Dentro de un Restaurante existen muchos criterios en torno al Diseño de Interiores:

> *Circulación*: Considerar los recorridos tanto por los clientes como por el personal de servicio. Entradas, Pasillos, Salida y Salida de Emergencia.

> *Diseño*: Decidir el concepto y crear un esquema básico de interiores con todos los aspectos constructivos y estilo del restaurante.

> *Organización*: En esta parte nos referimos a las mesas y asientos teniendo en cuenta el acceso, servicio, ventanas entre otros factores para crear un esquema interior mostrando una coherencia y organización.

> *Accesorios y Equipos*: Seleccionar y diseñar expresamente los equipos adecuados para el salón incluyendo mobiliario integrado.

> *Mobiliario*: Tipo, estilo, calidad, cantidad y requisitos en cuanto a fabricación y diseño.

RESTAURANTES
CRITERIOS INTERIORES

> *Ruido*: Considerar las necesidad de reducir el ruido que entra del exterior y de la cocina.

> *Iluminación*: La iluminación es clave para cualquier negocio, pero en el diseño de restaurantes puede ser determinante, para lo bueno y para lo malo. En un restaurante la luz debe ser la justa, ni mucha ni poca, la justa y por supuesto, de calidad. Cuando digo calidad me refiero a que la luz debe estar bien planificada para evitar, entre otros problemas, sombras molestas, deslumbramientos, zonas en penumbra, etc.

> *Acústica*: Conseguir un ambiente agradable pasa por tener el control del sonido. Quizá estés pensando en la elección de la música, saber medir los tempos y demás... pero en la calidad del ambiente inciden otros muchos aspectos aparte de la música. Un buen ejemplo es la reverberación, elemento si cabe más importante que la música y a menudo gran olvidado en el diseño de restaurantes.

RESTAURANTES

ILUMINACIÓN

La iluminación va muy ligada al tipo de restaurante y a la hora del día, así como a la ubicación del local. Los restaurantes que ofrecen desayunos acostumbran a tener zonas muy bien iluminadas durante esta comida para crear un ambiente acogedor por la mañana.

Los restaurantes, durante el servicio de cena, acostumbran a generar espacios menos iluminados con luces más indirectas adecuándose a la hora del día, y algún detalle como velas decorativas para crear un ambiente más acogedor.

En zonas de trabajo como la cocina, áreas de preparación de alimentos y bebidas, la iluminación requerirá una mayor intensidad y brillantez para así evitar errores relacionados con el trabajo, cortes, quemaduras o tropiezos.

Teniendo en cuenta que la luz artificial puede afectar el Diseño de Interiores, realzando, atenuando o variando los colores, las formas, las texturas y el espacio.

RESTAURANTES
ILUMINACIÓN

La luz y el color son los elementos principales que construyen un espacio, la luz es tan importante en la vida del ser humano que influye en su ánimo y en su percepción del tiempo. A los ojos de un arquitecto o diseñador de interiores, la luz es utilizada como un matizador que realza u oculta ciertas cualidades del espacio y ayuda a expresar la personalidad del mismo.

Básicamente, existen tres divisiones fundamentales:

> *Tipos de Iluminación*: general, puntual, de ambiente y decorativa.

> *Fuentes de Luz*: incandescentes de filamento, incandescentes halógenas y de descarga.

> *Sistemas de Iluminación*: directa, indirecta, semi-directa, semi-indirecta y difusa.

RESTAURANTES
ILUMINACIÓN

Pasillos y circulaciones

Es el área donde suele haber más iluminación para poder guiar a tus clientes hacia su mesa y vean, de una forma más clara, dónde pueden sentarse, dónde está la barra, en caso de que quieran ordenar algo, o para mostrar las salidas de emergencia del lugar.

Comensales

Para esta zona suele utilizarse principalmente una iluminación con tonos cálidos, pero hay que cuidar que la luz no sea tan cálida, a tal grado que pueda distorsionar el color de la comida, y también que no dé directamente al rostro de las personas para evitar cualquier sombra que impida que no alcancen ni a leer bien el menú.

Barra

La barra cumple una función muy importante dentro de un negocio.

RESTAURANTES
ILUMINACIÓN

Por un lado, se utiliza como remate visual al ser el tope del área abierta para clientes y cuenta con dos áreas de trabajo: la preparación de las bebidas y la caja, las cuales necesitan iluminación directa y puntual.

Hay dos tendencias principales para focalizar la barra, una es utilizando lámparas colgantes sobre ella y la otra es iluminar directamente la barra por medio de superficies retroiluminadas.

Cocina

A diferencia de las áreas a las que tienen acceso los clientes, la cocina es un área de trabajo que necesita una luz blanca que no deforme el color y la textura de la comida, que permita ver el estado general de los alimentos, su consistencia, su punto de cocción, desarrollar la presentación adecuada de los platillos y tener la visibilidad adecuada para encontrar las cosas fácilmente.

RESTAURANTES

ILUMINACIÓN

Todo esto nos lleva a entender de una mejor forma que cada actividad que realizan, tanto los usuarios como los empleados, requiere de una iluminación especializada y diseñada para ellos.

Los clientes eligen un restaurante por su gastronomía pero también por su atmósfera y es aquí, en el ambiente final que desprende el espacio, donde la iluminación juega su papel crucial y definitivo de un local para crear más que un comensal feliz.

Conseguir la iluminación perfecta en bares y restaurantes radica en la “atmósfera” y se le suma la división de zonas. La luz adecuada proporciona un ámbito tenue y privado en las mesas y zonas de asientos. Los pasillos y zonas de servicio deben estar más iluminados. La luz debe ser suficientemente luminosa para permitir a los comensales leer sus menús confortablemente sin perder ese ambiente.

RESTAURANTES
ILUMINACIÓN

Claves para iluminar con éxito un local de tipo restaurant/bar:

> *Define el ambiente con la luz*: La personalidad, antes de empezar un proyecto de interiorismo para un bar o un restaurante debes tener muy clara la atmósfera final que buscas para tu local. Interiorismo e iluminación deben actuar como un todo y la luz debe integrarse en el espacio complementando el diseño. Si tienes un espacio que funcionará como restaurante de día y bar de noche, apoyate de la luz natural en el día; ten dos tipos de luces, generales y focalizadas que puedas apagar y encender mediante cae la noche.

> *Tonalidades de color*: La tonalidad de luz es clave y genera siempre dudas. Esta se determina mediante la temperatura de color y la unidad de medida son los Kelvin (K).

RESTAURANTES
ILUMINACIÓN

Como más alta es la temperatura mayor es la sensación de tonalidad fría y viceversa, como más baja, más cálida. Una temperatura de color de 4000K se considera una luz muy similar a la luz natural de día. En la decoración de bares y restaurantes, se recomienda optar por una luz natural de 4000K para ambientes de día, luminosos y frescos o por una iluminación cálida en 3000K para ambientes de noche, íntimos y relajados.

> ***Cada función del espacio conlleva una iluminación***: Elegir un tipo de iluminación para cada zona te ayudará a crear diferentes ambientes en función del uso que quieras dar a cada espacio. Así que tenemos estos consejos básicos:

a.) Mesas: iluminación focal con un haz de luz que cubra la mesa desde el centro. Con una distancia mínima de 70 cm entre lámpara y mesa. Ideal para bares o restaurantes que quieren crear una atmósfera íntima.

RESTAURANTES
CRITERIOS INTERIORES

b.) Zonas comunes: De tratarse de un bar o restaurante muy íntimo, la retroiluminación o la luz focalizada decorativa es la clave, como una luz guía. Si se desea un espacio luminoso y de atmósfera fresca, buscaremos una iluminación más general. A estos detalles, es importante ubicar estratégicamente lámparas decorativas que destacan la personalidad del establecimiento.

c.) Cocina: En zonas de trabajo siempre aconsejamos una luz natural de día (4000k) que favorece el trabajo y genera, en este caso al cocinero, sensación de bienestar. Luminarias con un CRI superior a 80 para no distorsionar el color natural de los alimentos.

d.) Barra: Aquí la iluminación debe potenciar este ambiente. Se debe iluminar la superficie de la barra con luz puntual dirigida mediante focos o lámparas suspendidas. Además se puede enmarcar el espacio con iluminación lineal.

RESTAURANTES

CLIMATIZACIÓN

Creando un ambiente que ayude a brindar una excelente experiencia gastronómica. Entendiendo que cada parte de un restaurante debe estar diseñada para ofrecer lo mejor, la climatización es esencial para aumentar la productividad, el beneficio y el valor de un restaurante.

Es esencial que cada restaurante tenga un sistema de ventilación adecuado. Al mantener temperaturas seguras que no solo son necesarias para la salud y la seguridad, sino que también evitan que el personal disminuya la productividad y cometa errores.

La climatización de restaurantes es de vital importancia. Sin importar que tipo de empresa, negocio o entidad sea, contar con una buena climatización es indispensable. Ya se trate de oficinas, restaurantes, etc., debe realizarse una correcta instalación teniendo en cuenta las especificaciones y requerimientos que posea cada espacio físico.

RESTAURANTES
CLIMATIZACIÓN

La climatización de restaurantes debe aplicarse con sistemas y equipos de ventilación mecánica. Es sumamente importante poseer una correcta extracción y ventilación en todo el recinto, haciendo hincapié en que en el interior de la cocina juega un papel fundamental aplicar un control, ya que de no hacerlo es posible que se generen problemas graves durante la operación.

COCINA INDUSTRIAL

REQUISITOS

> Los suelos deben ser impermeables, antideslizantes y no pueden presentar grietas. Es importante que sean fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben tener una ligera inclinación (2%) hacia sumideros adecuados.

> La superficie de las paredes debe ser lisa, impermeable, de color claro y de fácil limpieza. Todos los ángulos entre paredes, techos y suelos deben ser redondeados.

> Los techos no deben acumular suciedad, ni condensación de vapor. Deben ser lisos e impermeables.

> Todas las ventanas y sus aperturas tendrán mallas mosquiteras, que serán fácilmente desmontables.

> La ventilación natural o forzada debe ser suficiente, y la dirección del aire debe ir de la zona limpia a la zona sucia.

COCINA INDUSTRIAL

REQUISITOS

> Debe existir lavamanos con agua fría y caliente, de accionamiento no manual (pedal) y con jabón líquido, cepillo de uñas y papel de un solo uso.

> Deben existir zonas de manipulación distintas para manipular productos crudos y elaborados, si no es posible por las dimensiones del local, se realizarán en momentos distintos y con una limpieza y desinfección previa de la zona.

> Establecer un Plan de Gestión y Control de Alérgenos Alimentarios. Para ello se deberá formar al personal empleado e implementar una serie de medidas dirigidas a prevenir contaminaciones cruzadas y posibles intoxicaciones. Lo más recomendable para cumplir la normativa es realizar el Curso de Alérgenos Alimentarios.

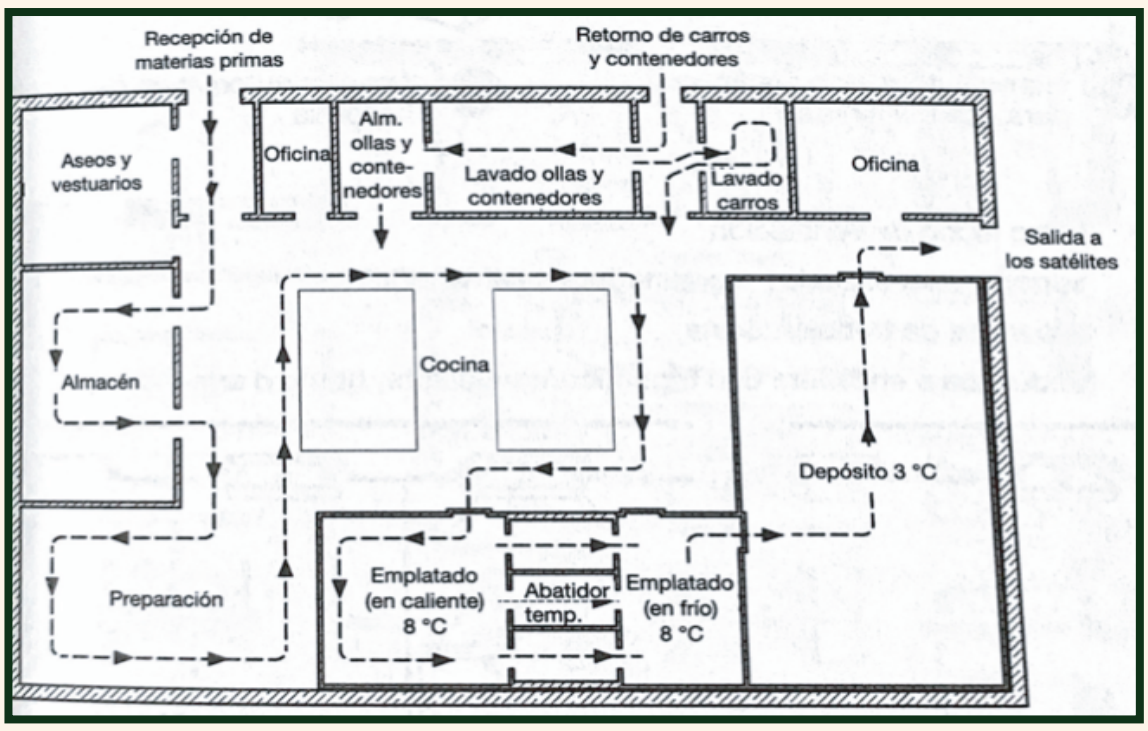
COCINA INDUSTRIAL

REQUISITOS DE COCINA

- Los cubos de basura serán de accionamiento no manual, cierre hermético y bolsas de un solo uso, en número suficiente.

- Los establecimientos pequeños que solo dispongan de plancha o pequeña cocina, deberán independizarla en la medida de lo posible de las demás zonas.

- La iluminación natural o artificial no debe alterar las características del alimento y deben estar protegidas.



Circulación de cocina

Imagén: Libro Neufert

KHALAS

COCINA INDUSTRIAL

ÁREAS DE COCINA

Zona de recepción: Una de las áreas de una cocina industrial en la que encontramos todos los elementos aún sin desinfectar. Además, funciona también como la zona habilitada para que los proveedores descargan sus mercancías.

Zona de lavado: Ésta es una de las áreas de una cocina industrial que limpia la batería de la cocina y debe de tener comunicación con la cocina caliente. Cuenta con grandes pilas profundas y resistentes de acero inoxidable, una mesa de apoyo y estanterías para colocar los materiales que ya estén limpios.

Zona de basuras: Es una de las áreas de una cocina industrial donde se encuentran los contenedores destinados al desecho de la basura que se genera en el establecimiento. Es clasificada según su tipo para cumplir con la correcta separación de desechos.

COCINA INDUSTRIAL

ÁREAS DE COCINA

Cocina caliente: Es el departamento más grande en las áreas de una cocina industrial y el que tiene más colaboradores. Esta área se ubica en el centro de la cocina y tiene contacto directo con el comedor. Se puede dividir en dos grandes secciones: el salsero y el entremetier, aunque sí es un establecimiento grande, se dividen también en asador y pescadero.

Cocina fría: Entre las áreas de una cocina industrial, ésta se encarga de las entradas, platos fríos, repostería, alistamiento y preparación de ensaladas y vinagretas. En este lugar nunca podrán faltar neveras congeladoras e hiper congeladores.

Sección fría: De las áreas de una cocina industrial, ésta es en la que está incorporada la carnicería. Aquí llegan los productos perecederos para ser entregados a las áreas que

COCINA INDUSTRIAL

ÁREAS DE COCINA

los requieran. Aquí se encuentran los principales equipos de refrigeración, como neveras, cavas y congeladores. También el moledor de carne, sierra rebanadora, trituradora, batidora, mezcladora con sus accesorios, licuadora industrial, sierra empacadora al vacío y el tajo, entre otros.

Sección de pastelería: Esta área es donde se elaboran los diferentes tipos de postres y se encuentra dividida en otras dos:

- El área fría que cuenta con balanza, batidora, mezcladora, minadora, sorbetera y un mueble refrigerador con una tapa de mármol.
- El área caliente que cuenta con hornillas, hornos eléctricos licuadora industrial, marmita basculante, baño maría entre otros.

COCINA INDUSTRIAL

ÁREAS DE COCINA

Economato: Es el área de una cocina industrial que está destinada al almacenamiento y conservación de alimentos no perecederos. La iluminación es importante en este sitio, ya que se debe evitar la entrada de luz solar. Se debe contar con un buen sistema de ventilación o con una temperatura controlada a 15 grados centígrados.

Área de aseo: En esta área encontramos todos los elementos que están destinados a la limpieza, como trapeadores, escobas, recogedores áreas de una cocina industrial, sustancias desinfectantes, guantes, esponjas, entre otros.

BARES

HISTORIA

Un bar es un establecimiento o espacio dentro de un restaurante donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y aperitivo, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra.

La persona que atiende el bar suele estar de pie, tras la barra, y en el mundo anglosajón se le conoce tradicionalmente con el nombre de barman o bartender.

Este establecimiento aparece en el antiguo pueblo griego en la época de Pompeya hasta la edad media donde se desarrollaron los establecimientos en los cuales se vendían bebidas. Dichos establecimientos se les llamaron “tabernas”, las cuales eran pequeñas tiendas públicas en donde se podían consumir vinos y bebidas espirituosas. Surgiendo de esa manera la actividad o ejercicio de la profesión de vender bebidas alcohólicas.

BARES

HISTORIA

Con los años fue evolucionando y creciendo. Haciéndose parte de los hoteles, restaurantes, bares más grandes y llamativos.

En la actualidad, el bar se ha extendido a lo largo de todo el mundo y se ha ido desarrollando en lugares muy distintos y con esto, los tipos de bares de han incrementado y han desarrollado sus propios estilos.

BARES
TIPOLOGÍAS

Bares de tapas o pinchos

Su principal reclamo es la comida y normalmente cuenta con una o dos especialidades. Este tipo de bares se adapta a estilos muy variados, desde el rústico al vintage pasando por el industrial. En algunas ciudades es habitual que los bares de tapas se concentren en una misma zona. Su público es muy heterogéneo, desde familias con niños pequeños hasta grupo de amigos, turistas o jubilados.

Bares temáticos

La estética y decoración se centra en una temática. Hay infinitas opciones: el cine, Juego de Tronos, los viajes, cómics. Su público es más segmentado en consonancia con los gustos de los clientes. Esta especialización se hace más extrema en el caso de los bares gamers en los que la parte gastronómica queda en un segundo plano frente a la oferta de videojuegos, torneos y ordenadores.

BARES
TIPOLOGÍAS

Bares tradicionales

Su principal rasgo diferenciador son los años que llevan abiertos y que conservan elementos estructurales y/o decorativos desde su inauguración. Los bares antiguos suelen ser pequeños, con un ambiente sobrecargado en el que la organización espacial toma como punto de referencia a la barra. Su carta prioriza productos de la zona.

Bar cafetería

Otro tipo de bar tradicional en el que la estética es más cambiante y al que los clientes acuden, principalmente, para desayunar, merendar o un descanso en medio de la jornada laboral.

Bar americano

Imitan a los “diner” de Estados Unidos de los años 50-60.

Los bares americanos cuentan con una estética muy

definida en la que no faltan los colores estridentes como el rojo o el rosa, las sillas de plástico, los carteles de neón y las gramolas. Elvis Presley, Marilyn Monroe o la película Grease son algunos de sus referentes. La comida rápida protagoniza su carta y los jóvenes y familias con niños son sus principales clientes.

Bar de cócteles

Prescinden de la comida para especializarse en las bebidas, principalmente en cócteles. Su éxito radica en preparar combinados en el momento de servirse. Su horario de apertura se centra en las noches de fines de semana y para ellos el estilo decorativo más aconsejable es el minimalista, el estilo pop o chill out. Los bares de cócteles son uno de los tipos de bares más populares entre el público.

BARES
TIPOLOGÍAS

Bares de playa

Su ubicación determina su oferta y horario. Refrescos, cervezas, bocadillos y helados nunca faltan en su carta aunque en su afán de diversificación es habitual que también ofrezcan comidas. En los casos de zonas muy turísticas su apertura se limita a los meses de verano cervezas, bocadillos y helados nunca faltan en su carta aunque en su afán de diversificación es habitual que también ofrezcan comidas. En los casos de zonas muy turísticas su apertura se limita a los meses de verano.

Bares irlandeses

La estética de los bares irlandeses predominio de la madera, iluminación tenue y organización en torno a la barra se ha exportado a otras partes del mundo. El ambiente se complementa con música celta y una carta variada de cervezas.

BARES

CARACTERÍSTICAS

> Variedad de productos vendidos y la forma de preparación

> Concepto más relajado y de menos seriedad.

> Barras con materiales de alta resistencia.

> Ambiente variado y divertido.

> Congruencia Musical

> Servicio más express.

> Muebles mas informales y sillas altas.

> Iluminación adecuada.

BARES

ILUMINACIÓN

Antes de empezar un proyecto de interiorismo para un bar o un restaurante debes tener muy clara la atmosfera final que buscas para tu local. Interiorismo e iluminación deben actuar como un todo y la luz debe integrarse en el espacio complementando el diseño.

Serán muchos los factores que influirán en la iluminación. No es lo mismo iluminar un bar nocturno que uno orientado a recibir clientes durante el día, y tampoco tiene nada que ver iluminar un local con ventanas o uno que no tenga entrada de luz natural. Para conseguir un ambiente luminoso y fresco utilizaremos una iluminación totalmente opuesta a la que sería ideal para una atmosfera íntima y reservada. Sea cual sea tu objetivo la iluminación será el elemento clave para el diseño interior de tu local.

Además no hay que olvidarse de que la luz influye más de lo que creemos en la experiencia del cliente, en su confort y en sus sensaciones.

BARES

ILUMINACIÓN

La luz tiene que ser sutil, suave y un poco cálida para fomentar una experiencia agradable a tus clientes y hacer que se sientan cómodos y a gusto con el espacio y con ellos mismos.

Como más alta es la temperatura mayor es la sensación de tonalidad fría y viceversa, como más baja, más cálida. optar por una luz natural de 4000K para ambientes de día, luminosos y frescos o por una iluminación cálida que oscile entre los 2700K y los 3500K para ambientes de noche, íntimos y relajados.

Esta es una tabla de grados Kelvin que indica la temperatura de color de la luz

8500k	6000k	4000k	3000k	2800k	2700k	2000k	1900k	1800k
Cielo azul	Luz día natural	Luz blanca	Luz cálida	Sol al atardecer	Lámpara incandesc	Lámpara de sodio	Vela	Sol al amanecer

Imagén: Drom Living

HUERTO

CONCEPTO

Se denomina huerto al espacio específicamente diseñado para el cultivo de vegetales y hortalizas de distintos tipos. Tanto en términos de tamaño, clases de cultivo, tipo de riego o sistema de trabajo, el huerto puede ser muy variado y diferente, adicionando a estos elementos la posibilidad de que el clima o el tipo de tierra también influyen en las características particulares de cada huerto.

Uno de los elementos más importantes es la noción de espacio cultivado que se utiliza por lo general para consumo de los mismos dueños o trabajadores y no para producción masiva. Así tenemos que, por lo general, el huerto está representado por un espacio más bien pequeño o reducido ya que su creación no tiene como objetivo producir gran cantidad de vegetales, más bien generar un número útil e interesante de cultivos para consumo personal, familiar o local. En este sentido, el huerto se diferencia de otros tipos de sistemas de producción agraria de mayor tamaño.

HUERTO
CONCEPTO

En el caso del trabajo presentado para el consumo del mismo restaurante.

Objetivo general

> Es aumentar la disponibilidad de comida que sea más nutritiva, fresca y libre depesticidas, tanto en zonas rurales como en urbanas, respetando el medio ambiente.

Objetivos específicos

> Establecer huertos de superficies pequeñas que son producidas bajo un sistema simple de organización y con medio propios.

> Proporcionar una mayor diversidad de alimentos, que complemente la dieta alimenticia y mejore el desarrollo físico y mental de sus comensales.

> Bajar el costo de adquisición y disponibilidad de alimentos.

HUERTO
TIPOLOGÍAS

Huertos privados con fines de lucro - Los propietarios de estos huertos los cultivan y venden a sus clientes los productos ecológicos cosechados.

Huertos caseros o domésticos - Huertos privados cultivados en el interior de las casas, patios, jardines o balcones de los propietarios.

Huertos de ocio municipales - Parcelas cedidas (o en alquiler) para el cultivo y la enseñanza en terrenos públicos. La administración se encarga de la gestión y mantenimiento de las instalaciones, y establece las adjudicaciones de las parcelas, los horarios, normas de uso, etc.

Huertos urbanos comunitario - Los huertos comunitarios se sitúan normalmente en terrenos públicos o propiedades vecinales, y son espacios gratuitos y de libre acceso, donde los vecinos de la zona trabajan para sacarlos adelante gracias al trabajo en equipo.

los vecinos de la zona trabajan para sacarlos adelante gracias al trabajo en equipo.

Huertos didácticos-Hay varios tipos de huertos cuyo objetivo es la educación ambiental, la formación agraria o el apoyo a la educación básica

Huertos como herramienta estética y/o atractivo turístico - Los huertos no dejan de ser espacios verdes y bonitos, y por eso cada vez son más los restaurantes, hoteles, viviendas y todo tipo de espacios públicos y privados que hacen uso de ellos con una doble finalidad: la producción de alimentos y la mejora estética del entorno.

HUERTO

MANTENIMIENTO

> Cambio de tierra

Cuando retiramos las plantas anuales es importante vaciar las macetas o containers, verificar que no hay plagas en caso de que hayamos sufrido alguna y desechar la tierra que nos resulte sospechosa. Mezclar la tierra «vieja» con compost o humus de lombriz y con tierra orgánica para mejorar la fertilidad. Después rellena de nuevo las macetas.

> Fertilización y abono de las plantas

Hay cultivos más exigentes que otros en cuanto a los requerimientos de nutrientes, se debe aportar materia orgánica dos veces al año: preferentemente a finales del invierno o comienzos de la primavera y de nuevo en el otoño. Para huertos se utilizan principalmente humus de lombriz y compost pero también podemos añadir fertilización extra con el agua de riego con preparados caseros que son muy eficaces y fáciles de elaborar.

HUERTO
MANTENIMIENTO

> Poner o renovar el acolchado

El mulch o acolchado nos ayuda a mantener la tierra de los tiestos o mesas de cultivo con un grado óptimo de humedad y favorece la proliferación de microorganismos beneficiosos en la tierra.

> Controlar las plantas espontáneas

Es perfectamente posible que aparezcan plantas no cultivadas, también llamadas adventicias. Estas plantas no tienen porqué ser negativas o ser alguna amenaza para nuestro huerto, pero es necesario que estemos atentas a la aparición espontánea de este tipo de plantas porque algunas pueden servir de refugio a insectos plaga. En cualquier caso, las podemos retirar con cuidado y desde la raíz.

> Sigue la rotación de cultivos

La rotación de cultivos es muy importante para evitar en gran medida la proliferación de plagas y el agotamiento de la tierra. ¿En qué consiste la rotación de cultivos?

gran medida la proliferación de plagas y el agotamiento de la tierra. ¿En qué consiste la rotación de cultivos? Cada temporada se debe plantar o sembrar una planta diferente (de tubérculo y raíz, de hoja, de fruto y leguminosa) justo en la misma maceta o container. Por ejemplo:

- El primer año cultivas tomates (u otra planta de fruto), cuando se termina la temporada y retiras las plantas de tomates, añade compost, humus de lombriz, etc.

- El segundo año cultivas zanahorias o cebollas (u otras plantas de raíz o de bulbo).

- El tercer año siembras lechugas o acelgas (u otras verduras de hoja verde).

- El cuarto año cultiva leguminosas (guisantes, judías, habas, etc.)

6. Mantén recipientes y utensilios en buen estado

En los huertos urbanos en macetas es sencillo mantener en

buenas condiciones las herramientas que usamos porque son poquitas y de pequeño tamaño. A través de tijeras de poda, palas, rastrillos, etc. es fácil que podamos contagiar plagas y enfermedades de unas plantas a otras.

7. Poda o pinzado de las plantas

Podemos llevar a cabo pequeñas podas o pinzados en las plantas para favorecer el desarrollo de los frutos. Dejando el tallo principal y varias ramas de manera que quede una planta simétrica y bien proporcionada.

8. Tutorado de las plantas

En algunas plantas es muy importante guiar su crecimiento a través de tutores que no son más que estructuras que dan soporte a las plantas para que crezcan rectas y no se deformen, especialmente cuando empiezan a desarrollarse los frutos y éstos son pesados. Simplemente necesitamos cañas, palos, etc. que colocamos alrededor de la planta.

DISEÑO EXPERIENCIAL

CONCEPTO

El Diseño de Interiores Experiencial hace referencia a la práctica de la implementación de valores experienciales al diseño de espacios y se trata de un nuevo acercamiento al desarrollo de espacios interiores. Basándose en la identificación de los 'momentos' de vínculo emocional entre las personas, las marcas, y los recuerdos que producen estos momentos. Este diseño busca un solo objetivo: “Nuestros invitados se lleven una experiencia memorable del lugar” El diseño que se trabaja tiene una identidad única y debe comunicar el concepto de la marca, siempre tomando en cuenta los procesos del servicio y siendo funcional en todas las áreas.

En el interiorismo experiencial, el usuario cobra protagonismo. Partimos de sus necesidades, en lugar de pensar, primero, en que el espacio sea bonito.

DISEÑO EXPERIENCIAL
CARACTERÍSTICAS

En estos espacios es necesario estimular los sentidos de los usuarios (vista, gusto, tacto, oído y olfato) y apelar a sus instintos básicos. Los recursos sensoriales vinculados a la promoción de sus servicios le darán un valor agregado a tu restaurante.

Los aspectos que definen a un diseño como experiencial son: un olor, la música que escuchamos, la facilidad de acceso, la distribución, el tipo de mobiliario o el color del espacio en el que estamos puede influirnos y hacer que entremos en una tienda, elegir un restaurante o sentirnos acogidos en un hotel.

Estos espacios cobran vida a través de los cinco sentidos, las emociones y los estados de ánimo, y a través de la memoria personal y de los símbolos (tendencias, colores...) que forman parte de la memoria colectiva.

DISEÑO SENSORIAL

CONCEPTO

Los seres humanos experimentamos a través de los sentidos, y a pesar de que el más evidente en la experiencia de un restaurante es el sentido del gusto, todos los demás están involucrados en nuestra percepción y todos generan un impacto en la recordación de marca que creas para tu público. La apariencia de un postre bien decorado, el sonido chispeante de una carne recién asada, la textura de un pan francés al partirlo con las manos, el olor de un chocolate caliente o el sabor de la cebolla caramelizada enriquecen la experiencia de la comida más allá del simple hecho de alimentarse.

Sin embargo, los restaurantes ahora trascienden de la comida y los platos preparados en cocina en la experiencia del usuario. El reto ahora consiste en generar momentos memorables y no solo una buena comida. Por eso, se bombardea con estímulos a los sentidos de tal manera que se logre sorprender y deleitar a los clientes.

DISEÑO SENSORIAL
CARACTERISTÍSCAS

En los espacios Interiores podemos tomar decisiones que aporten al diseño sensorial como;

> *Ver la preparación de los alimentos estimula los sentidos*: Las cocinas abiertas ya no son una novedad en los restaurantes, pero es verdad que son un detalle que enriquece la experiencia. Esta forma de organizar el espacio permite al cliente ver los procesos de preparación del plato, la limpieza del lugar y las técnicas empleadas en las recetas. Incluso va más allá: posibilita la interacción de los chefs con los comensales. Además, permite que los olores y colores de los alimentos lleguen hasta el salón incluso antes de que los platos estén sobre la mesa.

> *La decoración te transporta a cualquier sitio*:

Aunque tu carta sea increíble, si la decoración de tu local no refleja la propuesta de tu restaurante, tus potenciales clientes no pasarán de la puerta. El ambiente a nuestro alrededor es un plus que nos ayuda a adentrarnos aún más en la experiencia ofrecida.

DISEÑO SENSORIAL
CARACTERISTÍSCAS

Por ello, al abrir o reformar tu establecimiento, es muy importante que reserves una parte de tu presupuesto para la decoración. Si la especialidad de tu restaurante son los platos típicos de un país o región en concreto, es interesante tener detalles y una atmósfera que recuerden a ese lugar. No hace falta tener banderas o que tu local sea todo temático, pero puedes transportar a tu cliente al sitio que deseas a través de elementos como cuadros, adornos y la mantelería utilizada en tu restaurante.

> El color influencia la experiencia:

El color de las marcas que consumimos y de los ambientes que frecuentamos influye directamente en nuestra percepción de la experiencia. Según la Psicología de los Colores de Eva Heller, los colores actúan sobre los sentimientos, estimulando distintas sensaciones.

que tanto encontramos en las redes sociales transmiten la calma y tranquilidad necesaria que nos permiten pasar horas mirando a una pantalla sin preocuparnos por el tiempo. Por otro lado, colores intensos como tonos de amarillo, naranja y rojo son comúnmente vistos en cadenas de fast food por ser energizantes y estimulantes. Lo importante es que escojas una paleta de colores que se adecúe al estilo de tu restaurante y a tus objetivos y no lo dejes al azar.

> *Música y comida se complementan*:

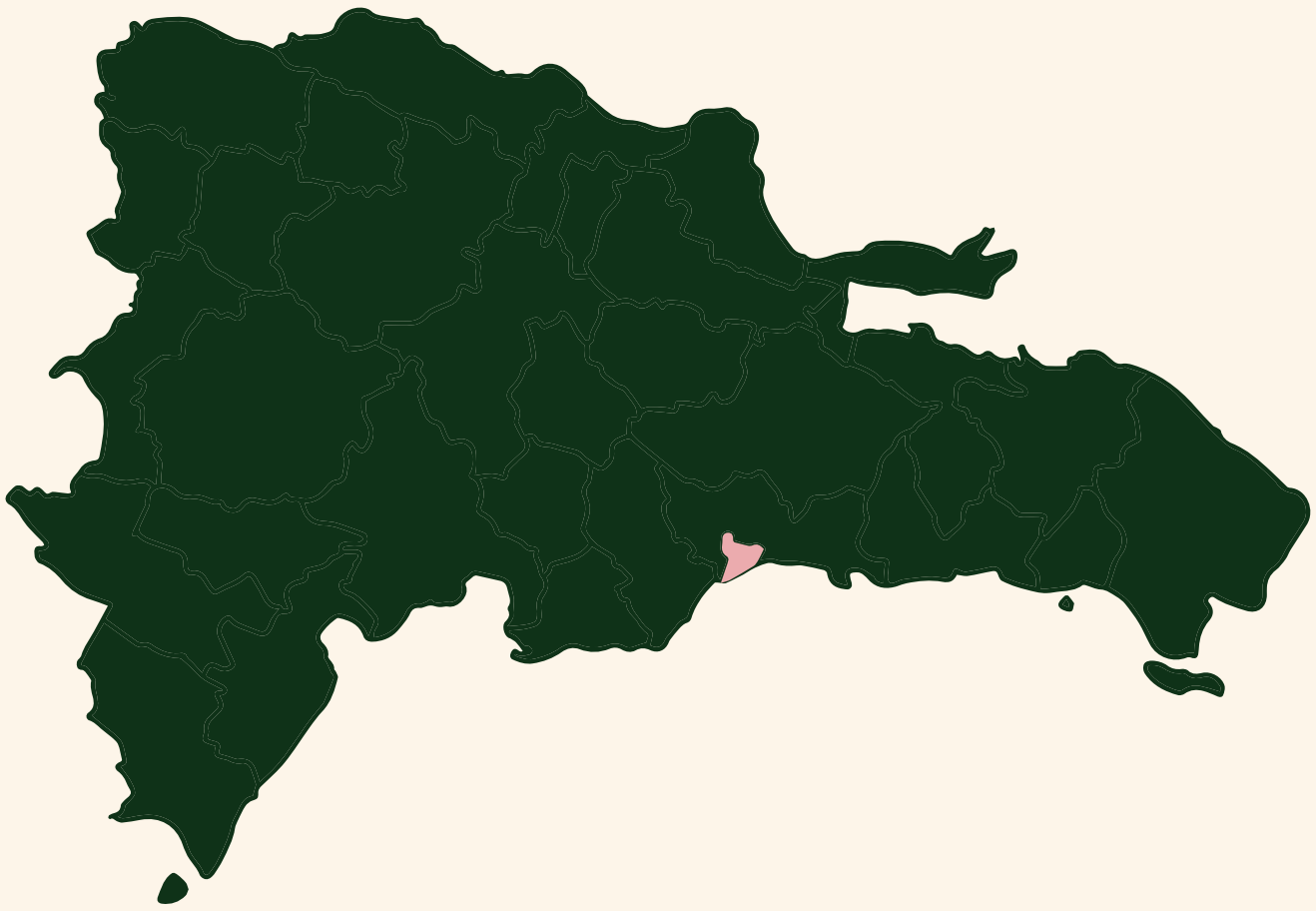
La música es un elemento que puede tanto ayudar a crear un ambiente perfecto, como también destrozar toda una experiencia. Como una película, la música es la banda sonora de tu espectáculo, no la atracción principal. Así como la decoración, la música debe estar alineada con tu propuesta.

MARCO CONTEXTUAL

UBICACIÓN / LOCALIZACIÓN

KHALAS

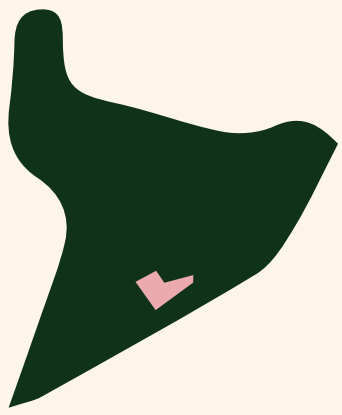
UBICACIÓN



SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL

REPÚBLICA DOMINICANA

UBICACIÓN



SECTOR LA JULIA

DISTRITO NACIONAL

LOCALIZACIÓN



AVE. SARASOTA ESQ. LOS ROBLES

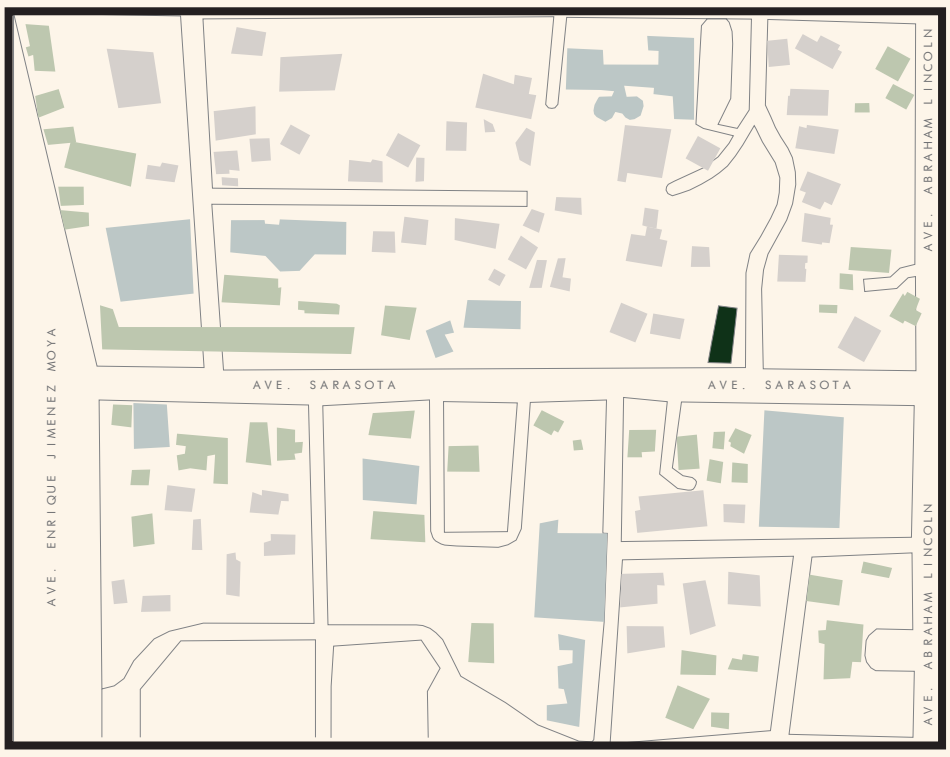
SECTOR LA JULIA

KHALAS

MARCO CONTEXTUAL

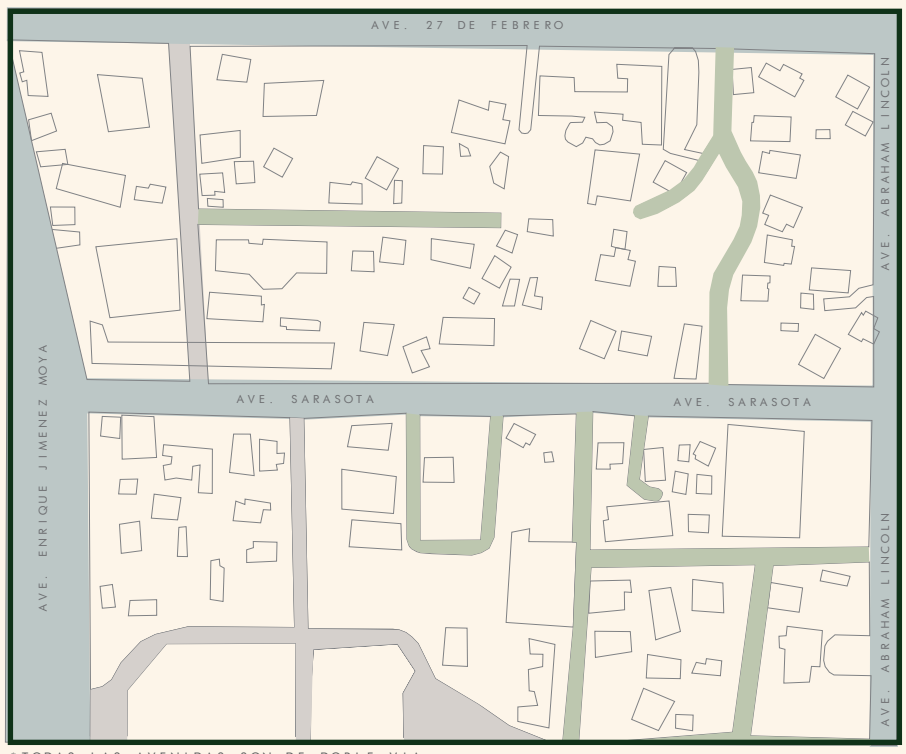
KHALAS

USO DE SUELO



ÁREA A INTERVENIR
VIVIENDAS
INSTITUCIONES
ESPACIOS PÚBLICO
SERVICIOS Y COMERCIOS

VIABILIDAD Y CONECTIVIDAD

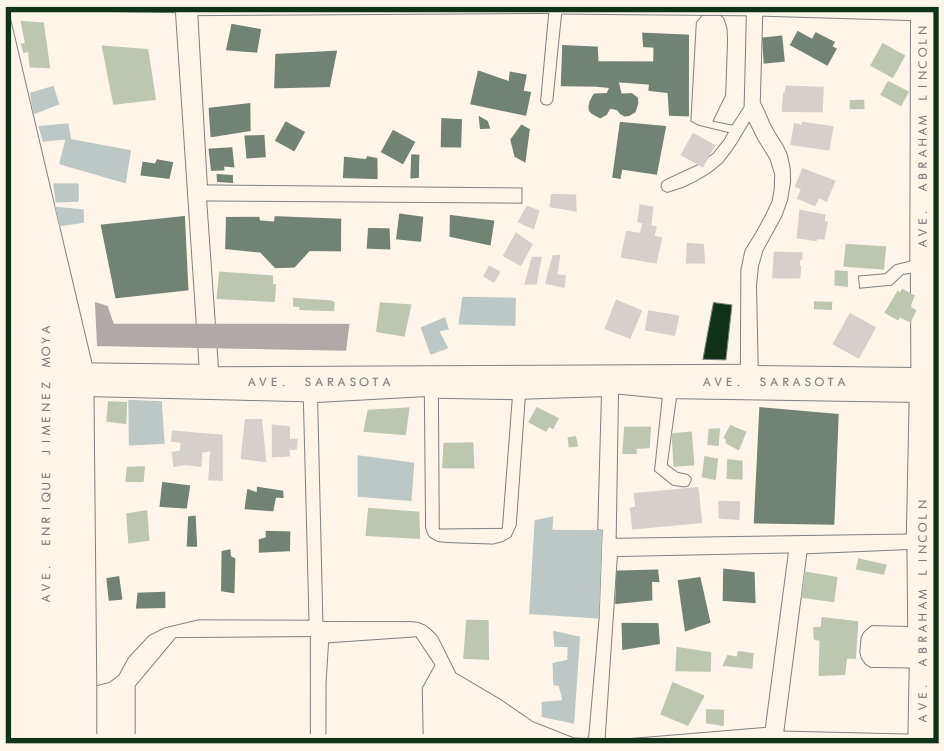


*TODAS LAS AVENIDAS SON DE DOBLE VIA

AVENIDAS PRINCIPALES
AVENIDAS SECUNDARIAS
AVENIDAS TERCIARIAS

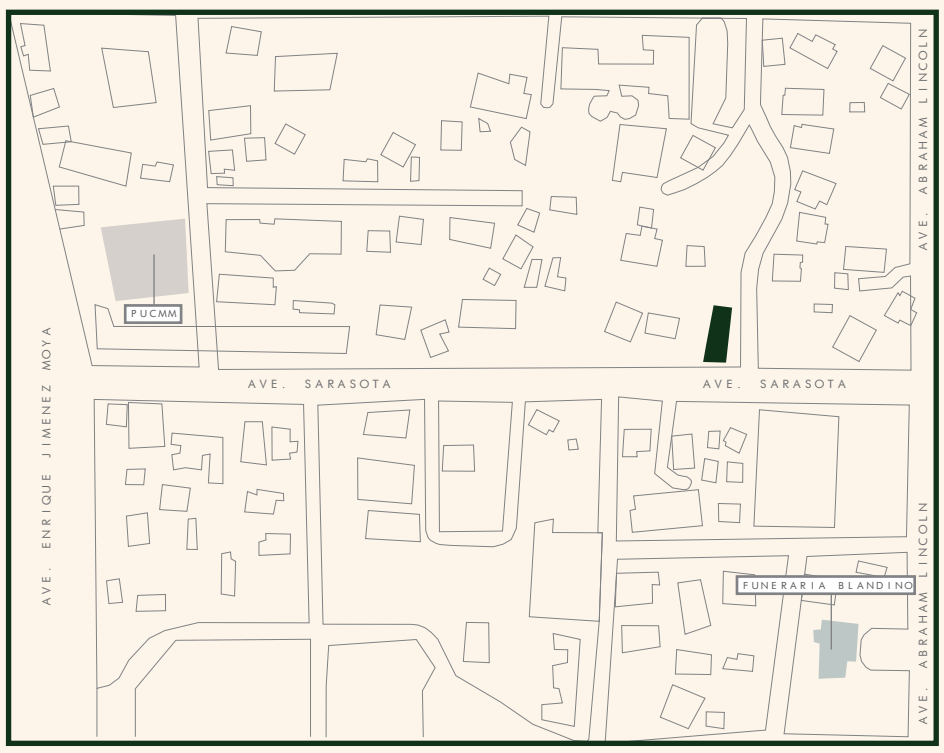
KHALAS

ANÁLISIS ALTIMETRÍA



1 NIVEL
2 NIVELES
3 NIVELES
4 NIVELES
5+ NIVELES

HITOS Y NODOS



ÁREA A INTERVENIR
HITO
NODO

KHALAS

RESEÑA HISTÓRICA
DEL SECTOR

La ubicación es un terreno ubicado en la Ave. Sarasota con Los Robles, casi esquina Lincoln de 1,200 mts2. Se encuentra actualmente al lado de un Concesionario de Autos y frente a una Torre Empresarial. Entre la Lincoln y La Churchill donde se encuentra encontramos 1 solo establecimiento de comida y es un establecimiento informal de comida Mexicana. Es una calle transitada durante del día donde se hacen tapones pero por el entorno tiene fácil acceso de otras vías y acceso facil de personas caminando.

El público alrededor ronda entre jóvenes universitarios, empresarios de bancos, y empresas importantes. En la misma calle se encontraba un restaurante de lujo reconocido Pepperoni el cual tuvo gran éxito en su momento. Al estar entre la Lincoln y Churchill lo acerca a zonas transitadas. Es una ubicación que puede asegurar su éxito ya que no tiene gran competencia cerca.

RESEÑA HISTÓRICA
DEL SECTOR

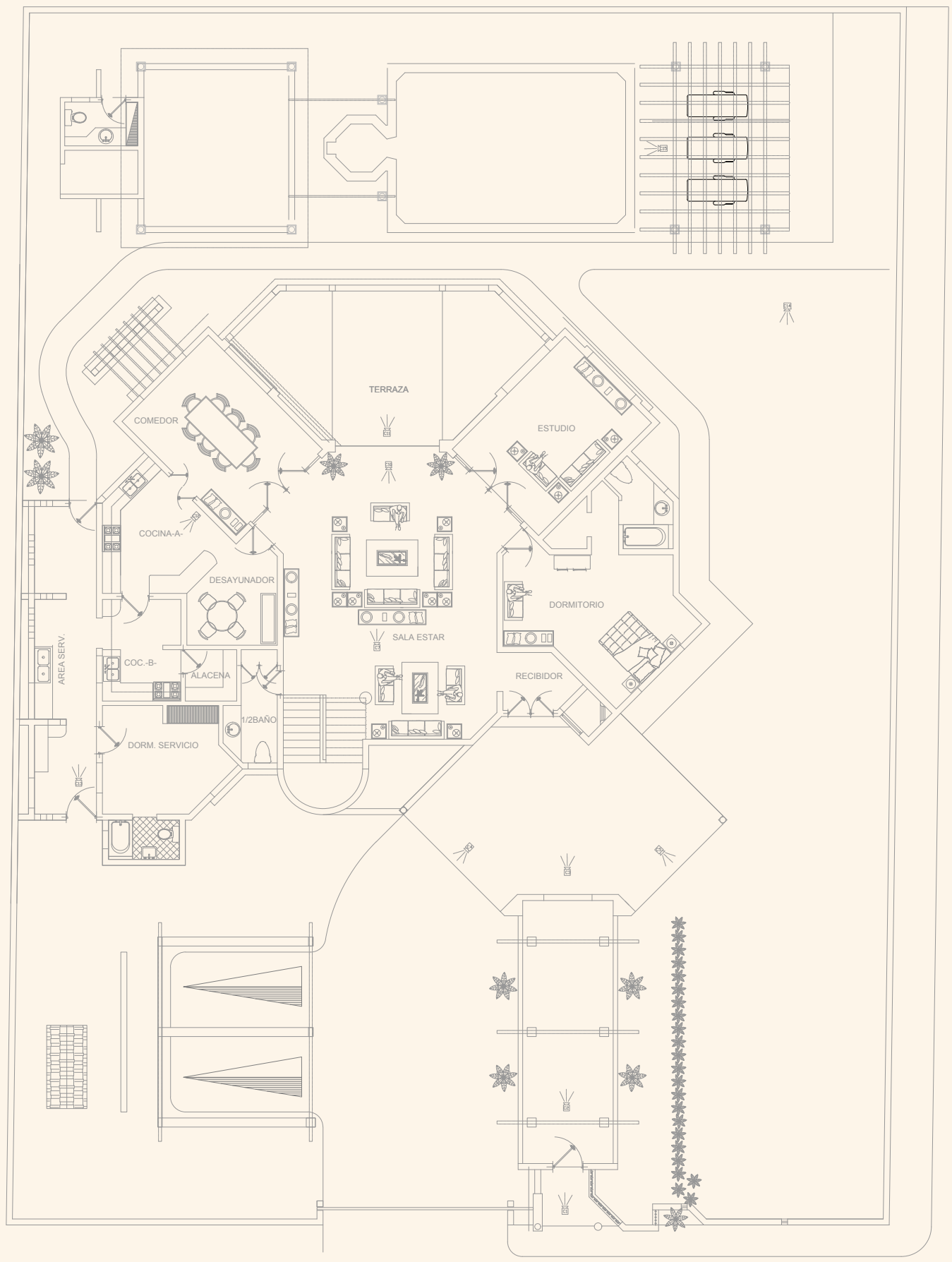
La Julia; Nació y se multiplico en el 1965, se desarrollo cumpliendo las normas de la urbanización moderna. Siempre ha sido un sector de residencias y a partir del 1995 empezó a crecer con comercios y servicios. Actualmente encontramos todo tipo de establecimientos desde comerciales, residenciales y servicios. Es un sector de clase media alta.

La manzana donde se encuentra actualmente cuenta con 1 establecimiento de comida y es de comida rápida. Anteriormente se encontraba un restaurante de lujo bastante conocido llamado Pepperoni. En la misma se encuentra Universidad Pontificia Madre y Maestra. Justamente al frente tenemos un edificio empresarial que se encuentra en el lugar hace casi 20 años. Justamente al lado se encuentra actualmente una construcción de unas viviendas unifamiliares de lujo.

PLANTA EXISTENTE

Primer Nivel

Facilitada por Arquitecto Responsable;
Arq. Maximo Corporan



KHALAS

PLANTA EXISTENTE

Segundo Nivel

Facilitada por Arquitecto Responsable
Arq. Maximo Corporan



KHALAS

IMÁGENES ACTUALES

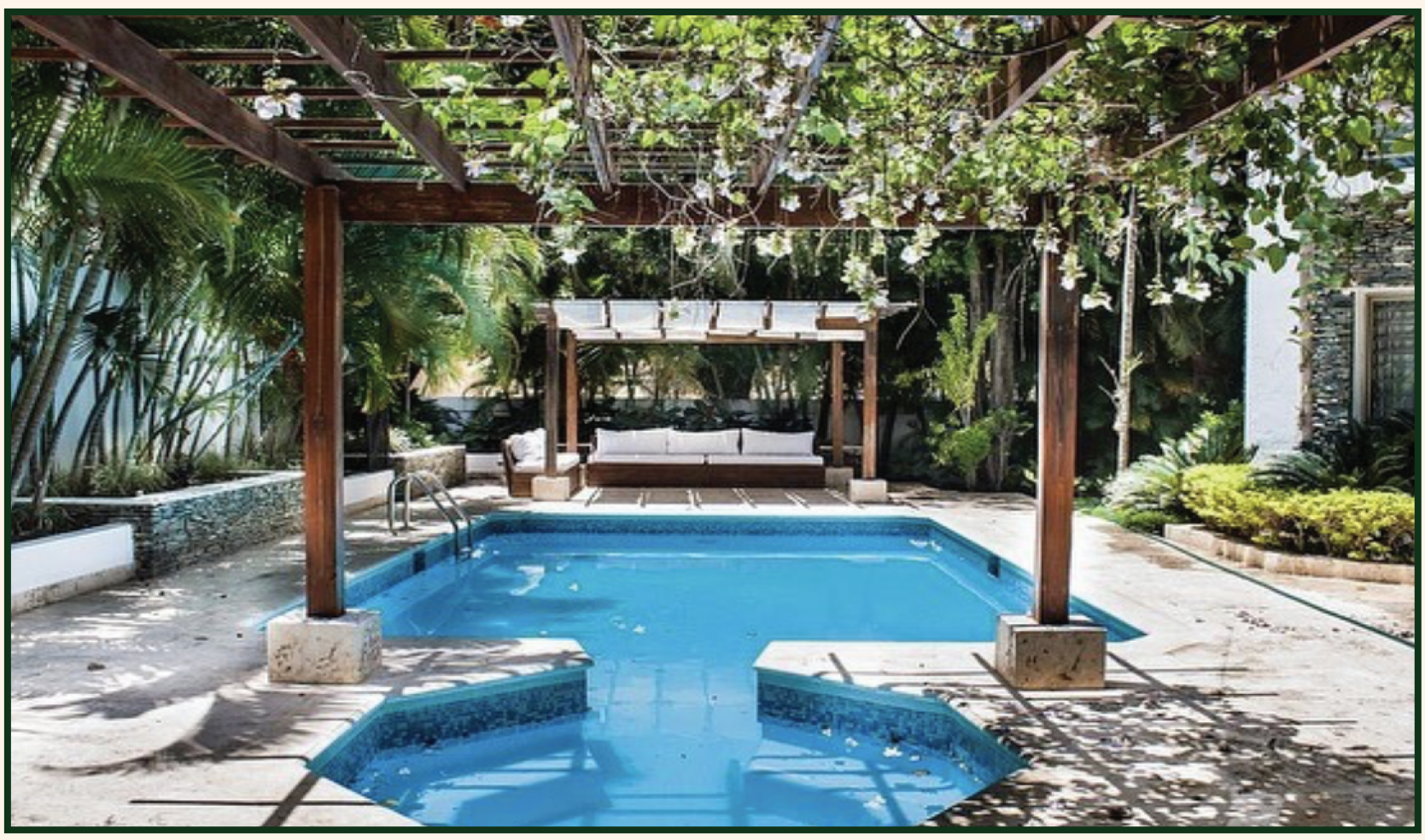
C2

FACHADA ACTUAL



C12

JARDIN TRASERO



IMÁGENES ACTUALES

C15

ACCESO SEGUNDO NIVEL



C7

SALA/DOBLE ALTURA



IMÁGENES ACTUALES

C5

JARDIN FRONTAL



C1

PARQUEOS/ENTRADA



IMÁGENES ACTUALES

C9

COCINA ACTUAL



C3

ENTRADA PRINCIPAL



MARCO PROGRAMÁTICO

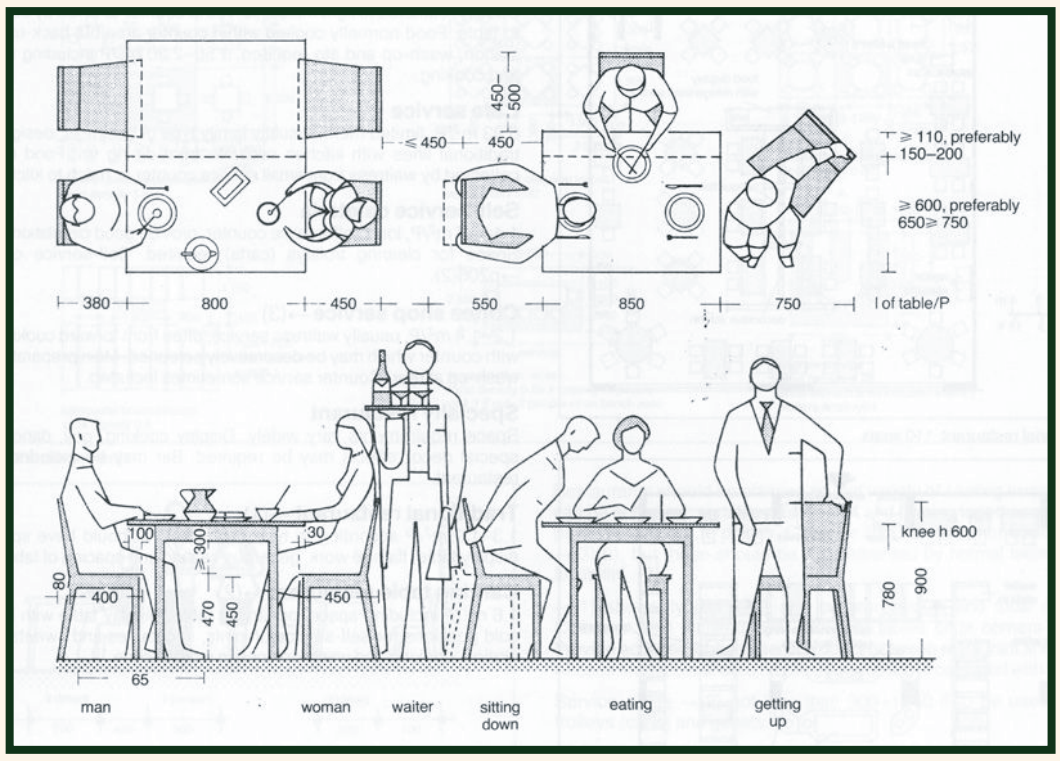
ERGONOMÍA
EN RESTAURANTE

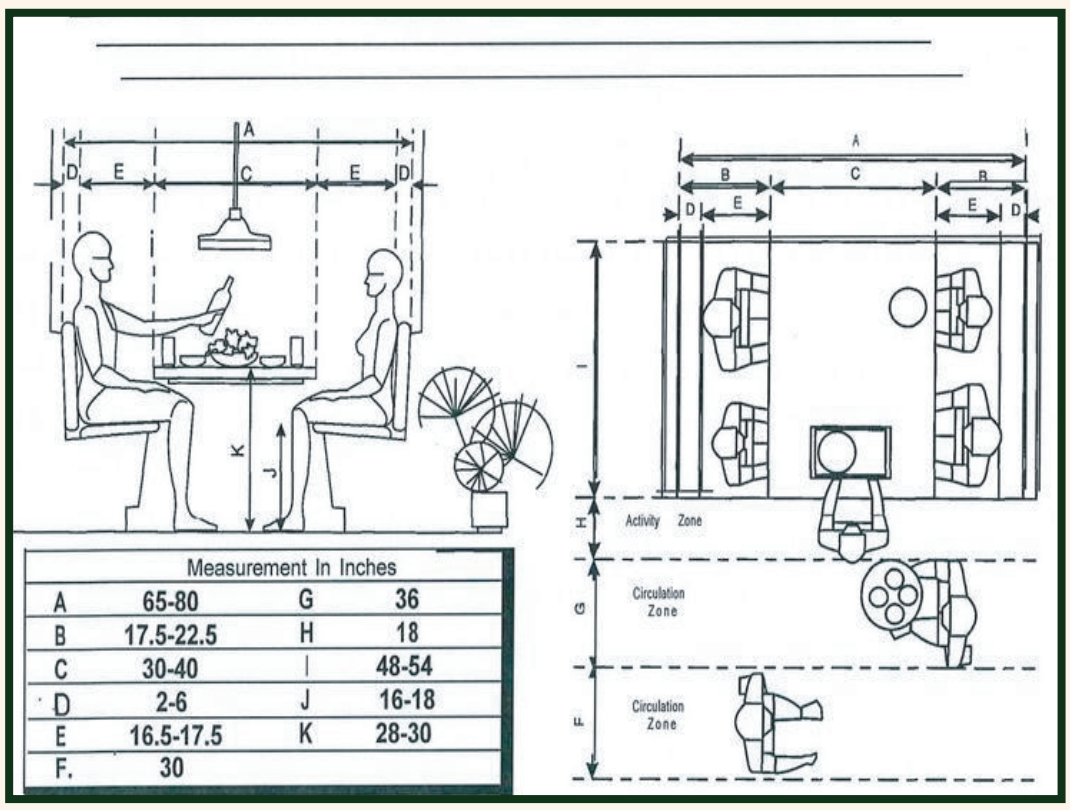
Una persona necesita una superficie de mesa de unos 60cm de anchura y 40cm de profundidad para poder comer con comodidad. Con estas medidas queda suficiente espacio entre los comensales. En el centro de la mesa se necesita una franja de 20 cm de anchura para las diferentes fuentes, bandejas y soperas, por lo que la anchura mínima adecuada para una mesa de comer es de 80-85cm.

Para servicio a la mesa bastan 70 cm y para comodidad rápida 60cm de fondo de mesa. Separación entre la mesa y la pared de 75cm, pues la silla ya ocupa 50cm.

El espacio entre la mesa y la pared se debe utilizar también como paso, dicha separación debe ser mínimo de 1.00cm. las mesas redondas necesitan algo más de espacio para las sillas.

ERGONOMÍA
EN RESTAURANTE





Ejemplo de organización del espacio en un restaurante

Imagen: J.H. Carr & Sons

KHALAS

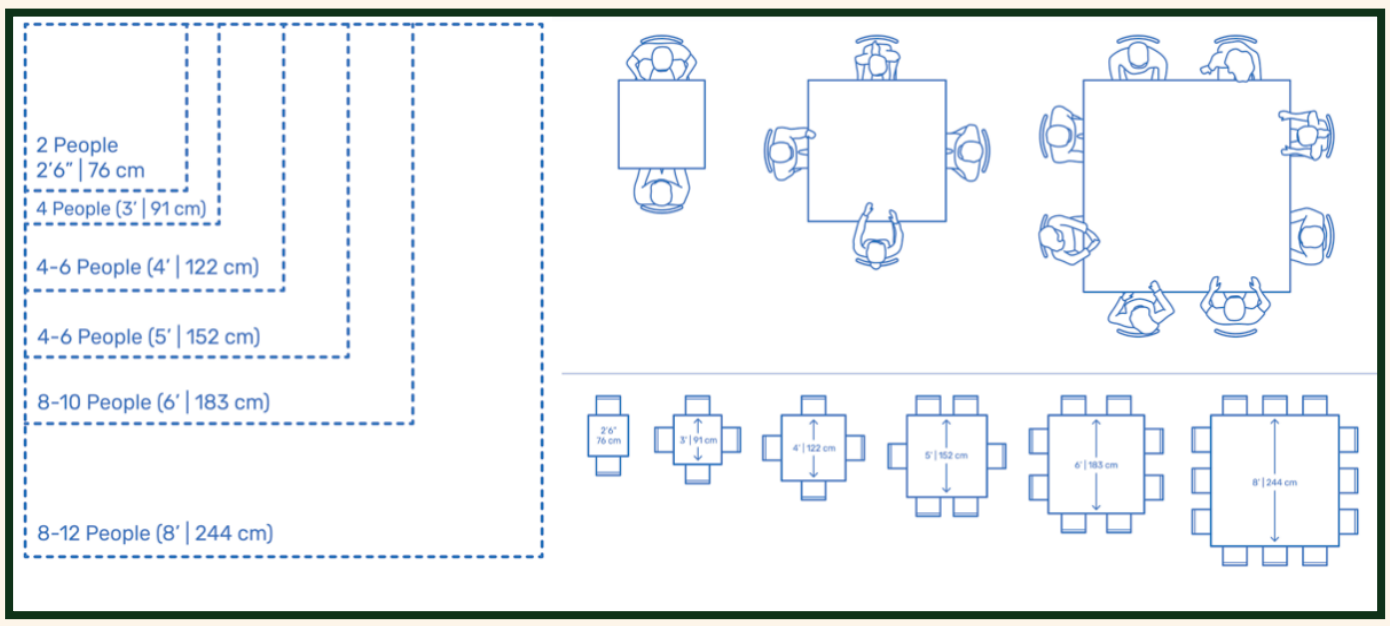
ERGONOMÍA
EN RESTAURANTE

Sillas y Mesas permiten una acomodación totalmente variable de acuerdo con el número de clientes y de las necesidades que estos presenten. Esto facilita el aprovechamiento del espacio y le otorga al establecimiento una de las características que más valoran y esperan encontrar los comensales que es la flexibilidad.

Los materiales son muy importante ya que tienen que cumplir con algunos criterios basicos que son durabilidad, resistencia al uso y a las condiciones climáticas, facilidad de limpieza y estética. Son recomendados el uso el acero, aluminio, vidrio y plástico.

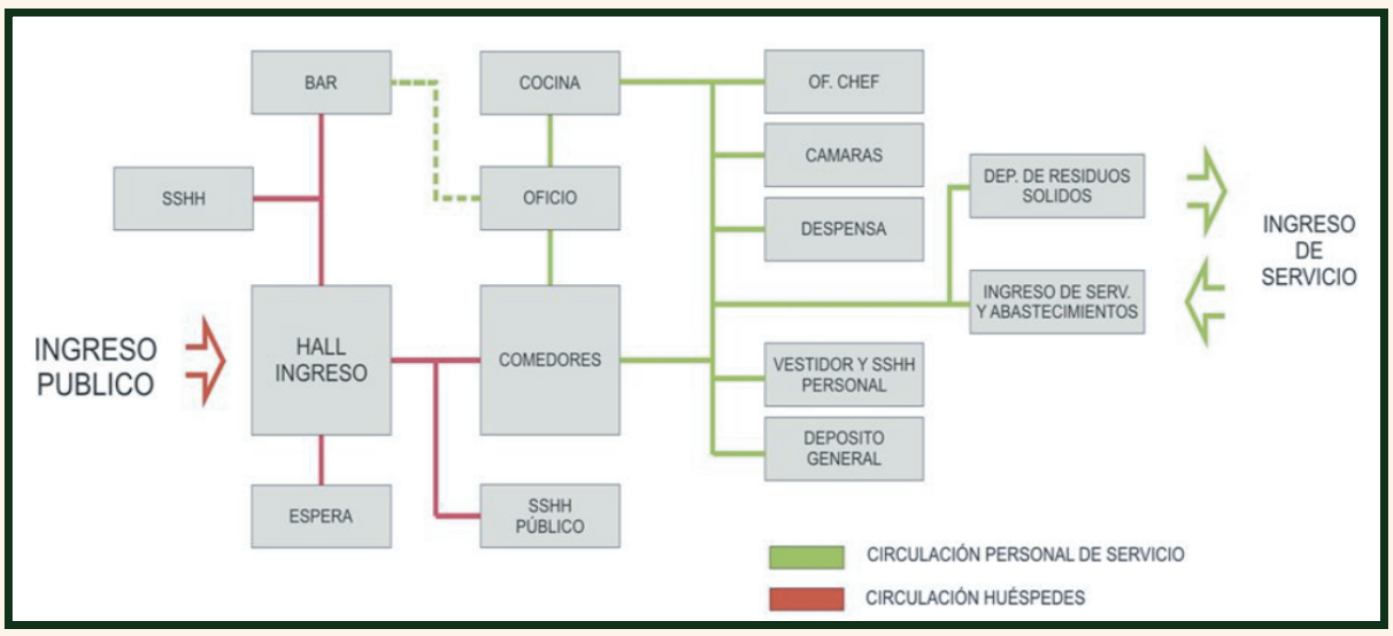
Las mesas de comedor cuadradas son mesas populares y eficientes que varían en tamaño desde dos hasta doce personas. Las mesas cuadradas, que se pueden combinar una al lado de la otra en forma de asientos rectangulares más grandes, son comunes en restaurantes y cafeterías con diseños que deben ajustarse a menudo para satisfacer las demandas de varios tamaños de fiestas.

ERGONOMÍA
EN RESTAURANTE



Medidas de Mesa y sus Capacidades

Imagen: Human Dimensions



Organigrama funcional de restaurantes

Imagen: Human Dimensions

KHALAS

ERGONOMÍA
EN COCINAS INDUSTRIALES

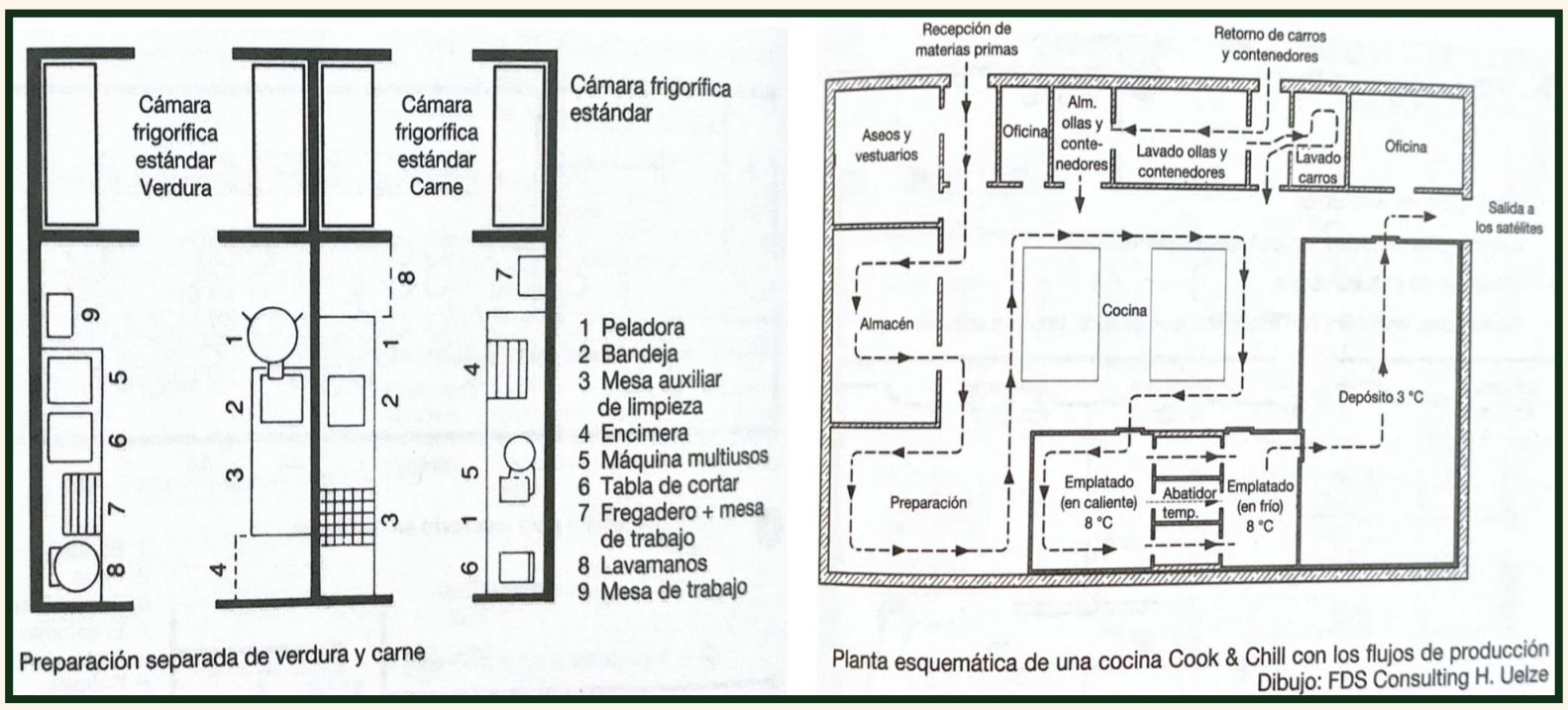
Las bases de la ergonomía en una cocina se asientan en:

-Una distribución adecuada del espacio.

-En procurar posturas correctas y variadas.

-En elegir muebles y electrodomésticos centrados en las necesidades y costumbres específicas del usuario.

-Y en una disposición de los elementos considerando en todo momento la óptima visibilidad, accesibilidad e iluminación.

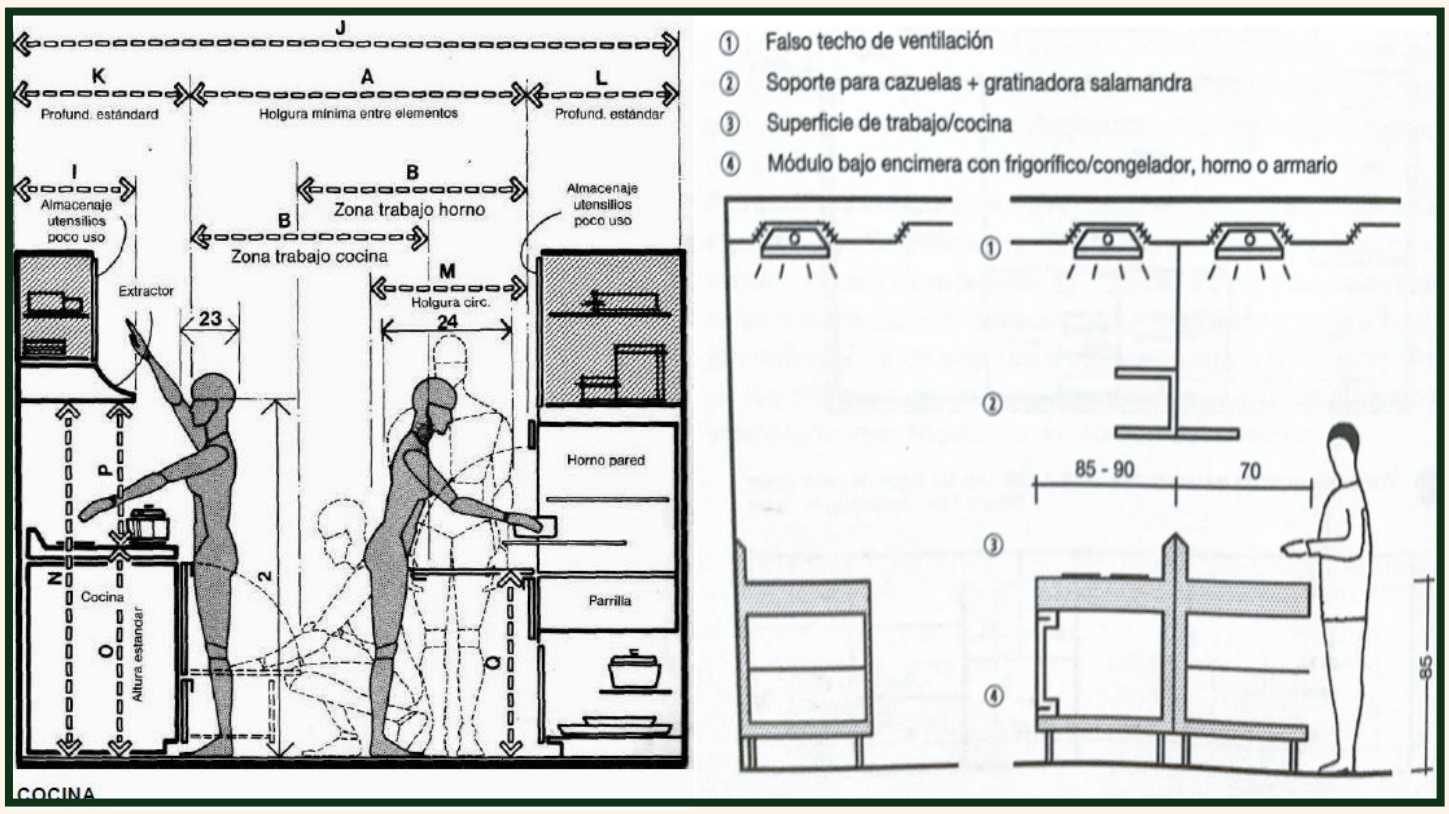


Distribución de cocina

Imagén : Libro Neufert

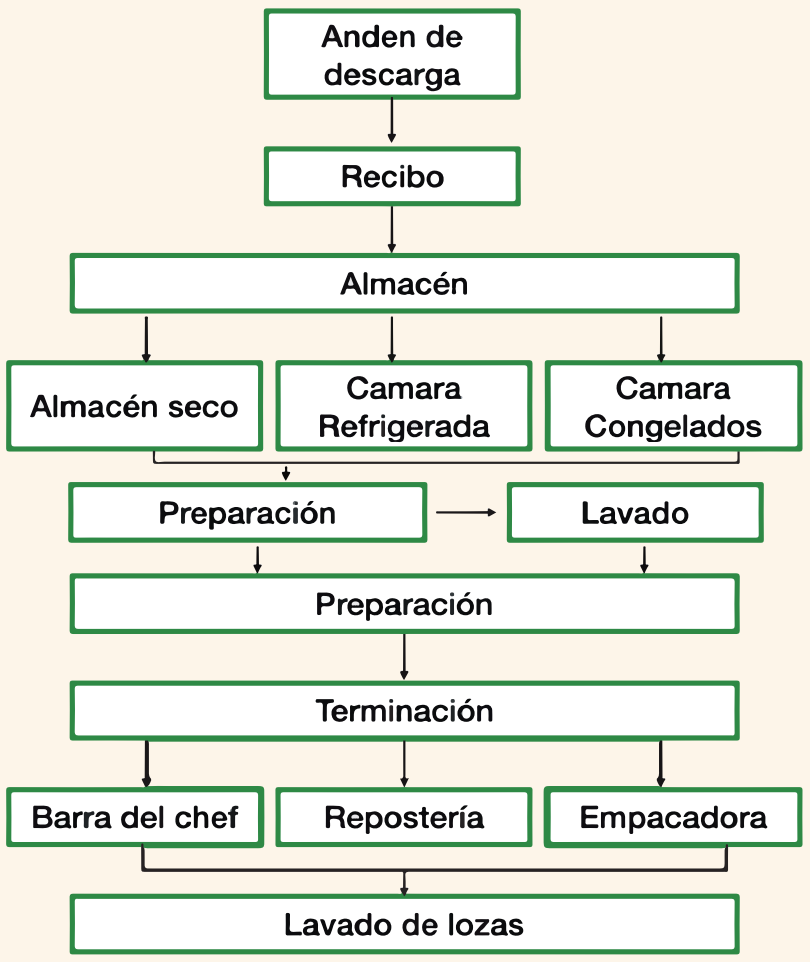
KHALAS

ERGONOMÍA
EN COCINAS INDUSTRIALES



Ergonomía y Flujo de cocina

Imagén : libro Neufert



KHALAS

ERGONOMÍA

BAR

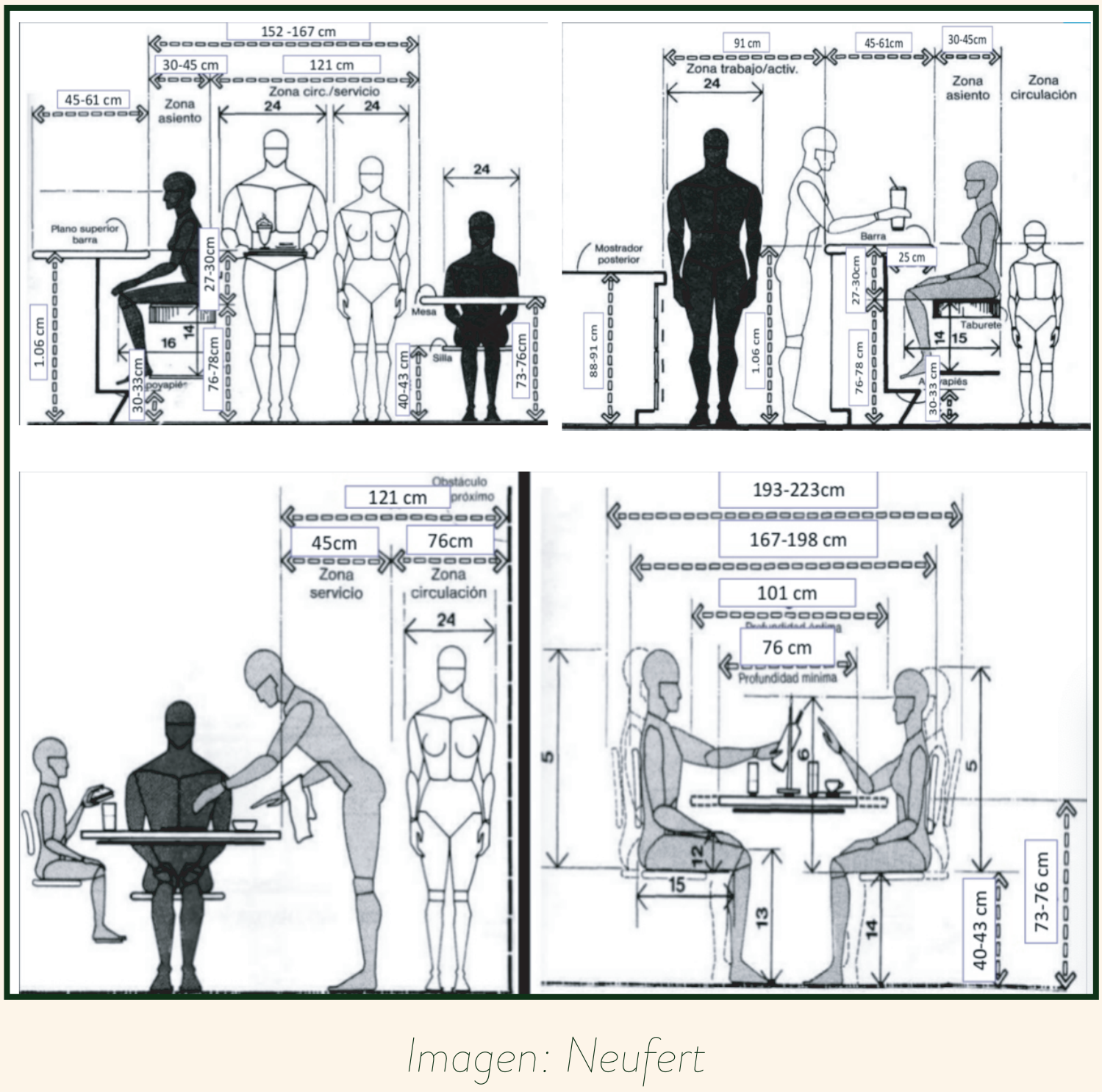


Imagen: Neufert

La densidad de personas y la separación de asientos influyen también en la interacción social, cuanto mayor sea la densidad mayor es la interacción. Los dibujos exponen las dimensiones antropométricas implicadas y los modelos de densidad posibles.

KHALAS

ERGONOMÍA

HUERTO

Para la elaboración del huerto hay que tomar en cuenta la localización se debe considerar las siguientes características y/o elementos existentes:

> Ubicación de la casa y/u otras estructuras

> Área libre de sombra

> Disponibilidad de agua

> Tipo de suelo

> Dirección del viento

Conocer estos elementos te ayudará a: identificar el área disponible para siembra, orientación (norte-sur) a cultivar de acuerdo a la luz solar, necesidades de nutrición, drenaje y riego, del suelo y de las plantas y tipos de cultivos que puedes cultivar. Una vez hayas identificado el área que tendrás disponible para sembrar puedes hacer un diseño para determinar como distribuirás el área de siembra.

ERGONOMÍA
HUERTO

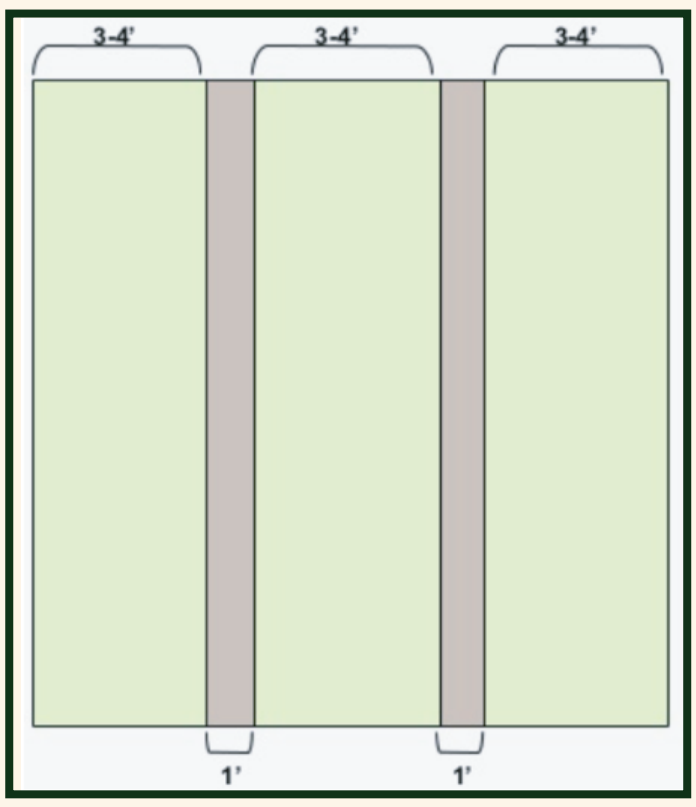
Aspectos importantes para el diseño del huerto

> Tamaño del área de siembra

> Requisitos de distancia de siembra entre plantas e hileras de los distintos cultivos .

> Asociaciones de cultivos.

> Hacer diseño a escala.



Huerto lineal

Imagén : libro Neufert

KHALAS

ERGONOMÍA

HUERTO

Tamaño de área de siembra:

Los espacios de siembra deben ser 3-4 pies de ancho. El largo lo determinara el espacio que tengas disponible. Debes hacer un pasillo de 1 pie de ancho entre los espacios de siembra. Esto facilita tu trabajo sin tener que adentrarse en el área cultivada evitando que lastimes tus plantas.





Para la siembra puede ser en bancos o montículos elevados sobre el terreno.

Imagen: Libro Neufer

ERGONOMÍA
HUERTO

La siembra, lo recomendable es que tenga un minimo de 70/80 metros cuadrados de jardines, tomando en cuenta las respectivas pasarelas. Si se va a cultivar una mayor cantidad, se debería disponer de una medida mayor que sea lo necesariamente para la cantidad que se vaya a cultivar.

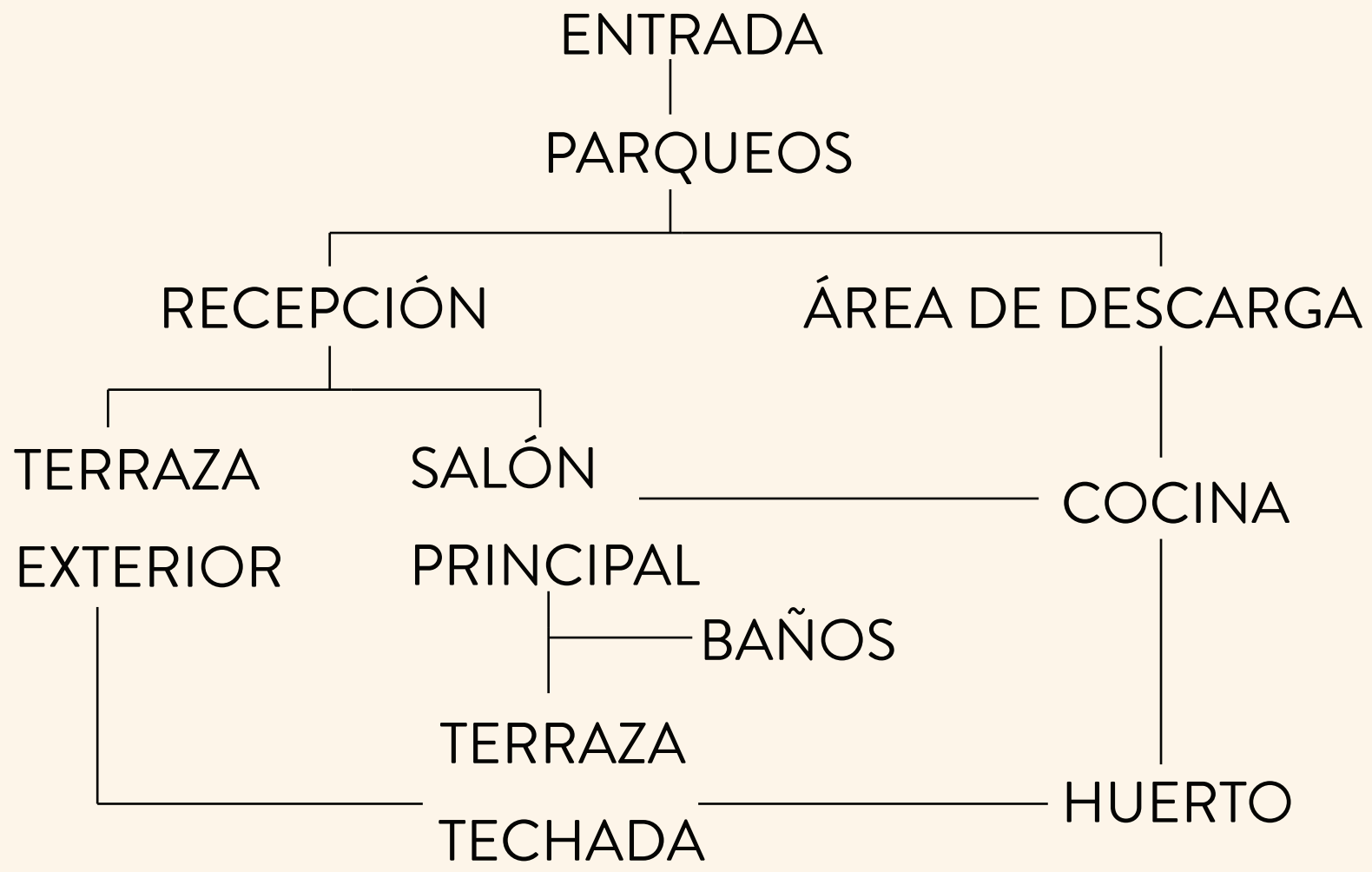


Montículos elevados sobre el terreno.

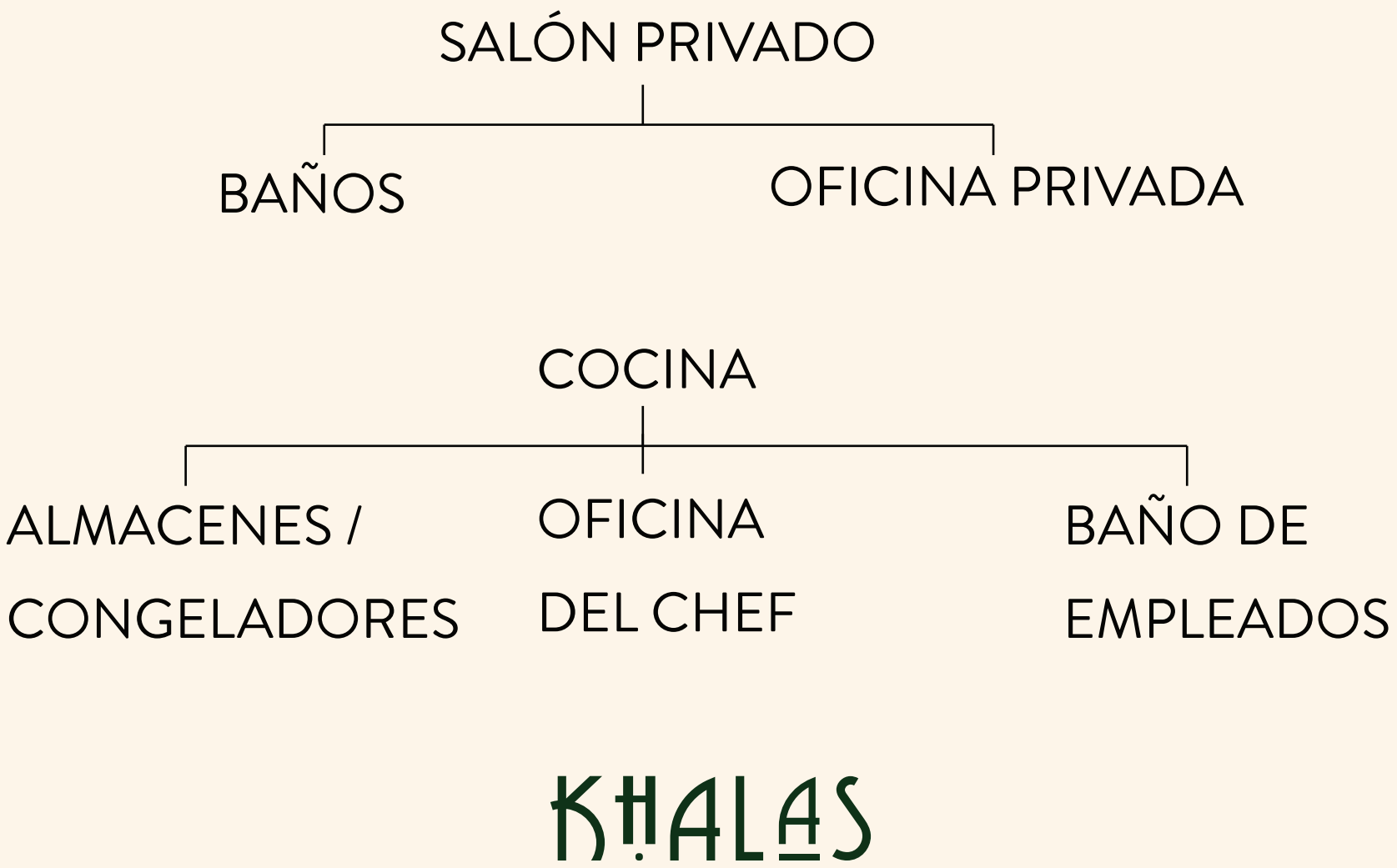
Imagen: Myspot

ORGANIGRAMA

1ER NIVEL



2DO NIVEL



KHALAS

PROGRAMA DE ÁREAS

Entrada: es el espacio por donde se ingresa al restaurante, y por lo general está asociada con los términos puerta y portón.

Parqueos: al espacio físico donde se deja un vehículo por un tiempo indeterminado.

Recepción: al espacio situado a la entrada del restaurante, donde se les da un recebimiento a los recién llegados. En la recepción hay un mostrador, una computadora y otros elementos que permiten la administración del lugar.

Salón Principal: el espacio de grandes dimensiones conocido como el nucleo central del restaurante. Compuesto por un bar acompañado de una doble altura.

Baños: es una espacio donde generalmente utilizada para el uso personal y la evacuación de desechos humanos.

PROGRAMA DE ÁREAS

Terraza Techada: es el espacio que permite que los clientes disfruten de los dias tanto soleados y lluviosos sin necesidad de ir a otra parte con aire acondicionado.

Techada Abierta: un espacio del restaurante que permite a los clientes sentarse al aire libre.

Huerto: Una pequeña extensión destinado al cultivo de verduras, legumbres y hierbas aromaticas.

Cocina Industrial: dispone de un espacio con instalaciones adecuadas para cocinar.

Data: al espacio donde se concentran los recursos necesarios para el procesamiento de la información del restaurante.

Zona de descarga: uso exclusivo del establecimiento que se localiza frente como zona de carga y descarga.

PROGRAMA DE ÁREAS

Cuarto de Basura: es un espacio en función de los residuos generados.

Almacenes: que sirve para depositar o guardar gran cantidad de alimentos, productos o mercancías para su posterior uso.

Oficina del Chef: un espacio donde el chef lleva sus re-sponsabilidades mas burocráticas como son el control de comandas, pedidos a proveedores y entre otros.

Salón Privado: un espacio de grandes dimensiones que se destina para la elaboración de fiestas y reuniones.

Oficina Privada: un espacio de trabajo tradicional para di-versos motivos, algunas veces relacionados con un requisito de confidencialidad y con la necesidad de administratar el restaurante.

IMÁGEN DE MARCA

KHALAS

(arabe) - *el momento más delicado, perfecto y crucial.*

(hindi) - *relación entre el interior de nuestro cuerpo - naturaleza.*

COLORES DE MARCA

COLOR PRIMARIO

COLOR SECUNDARIO

COLOR PRIMARIO

LOGOTIPO







KHALAS

KHALAS

RESTAURANTE ORGÁNICO

KHALAS

RESTAURANTE ORGÁNICO

ENTRADAS

BEAN & CHEESE NACHOS
Crispy corn tortilla chips covered in refried beans, cheddar cheese or vegan queso with jalapenos on top

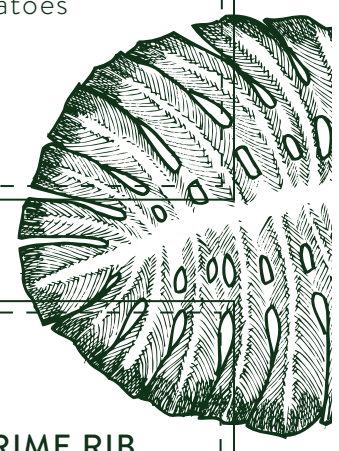
$800

ARTICHOKE QUESADILLA
Sauteed slices of portobello and artichokes with spinach and mozzarella or vegan cheese inside a tortilla

$600

GRILLED CHEESE
Toasted multigrain bread with American & cheddar cheese, basil and sun-dried tomatoes

$725



DE LA TIERRA Y EL MAR

THE MERCER STEAK
Salsa de Hongo Shitake, Jengibre y Papas Crujientes

$1,700

WHOLE CRISPY LOBSTER
Pimenta de Cayena y Salsa Wasabi Tyusu

$2,150

32 ONZ. ROASTED PRIME RIB
Papitas Salteadas con Espinacas

$2,700

KHALAS' TAGLIATA
Rucula, Tomate y Parmesano

$1,275

AJI CON ROPAVIEJA
Arroz Jazmine, Salsa de Habichuelas Negras con Comino

$900

CHARBROILED SALMON
Over Smoked Salmon Ressotto with Avocado Mashed

$1,300



FROM OUR DELI GARDEN



BURRATA CAPRESSE $500
Sliced Tomatoes, Olive Oil & Maldon Salt

CHINOISE SALAD $900
Zanahoria, Repollo, Bacon, Pechuga de Pollo en Aderezo de Ajonjoli

ENSALADA CEASAR $750
Bacon, Lechuga Romana, Queso Monterrey y Parmesano

MEXICO CAJUN SALAD $675
Tenderloin, Habichuela Negra, Maiz, Manchego, Tortilla y Bacon

LOBSTER SALAD $700
Tomates Cherry Rostizados, Queso de Cabra, Bacon y Mushroom

PASTA Y RISOTTO

PENNE AND GRILLED PULPO
Salsa Agito Olio, Rucula Fresca

$775

RISOTTO PORCINI
Rucula Fresca y Almendras Caramelizadas

$800

LOBSTER LASAGNA
Salsa Aurora al Brandy y Tomate Cherry Rotizado

$900

FAVA BEAN RAVIOLI
Mantequilla Blanca de Limon Meyer, Pasas y Pinones

$680

SIDES

Papas Trufadas

Truffle Mac & Cheese

Papas Salteadas

Creamy Corn

Yuca Mash

Ensalada Ceasar

APLICACIÓN DEL LOGO





KHALAS

MARCO CONCEPTUAL

CONCEPTO
DE DISEÑO

Relación Campo-Ciudad

Con el lema *"del campo a la ciudad"* nuestro concepto se basa en traer un espacio de escape y desconexión sin dejar a un lado una experiencia cómoda y lujosa que se puede perder muchas veces en la experiencia con la naturaleza; manteniendo un balance entre un espacio orgánico en el pulmón de una ciudad en constante desarrollo.

Poder convertir la experiencia de una cocina internacional en acogedora sin perder la delicadeza y protocolo, siempre manteniendo una buena relación espacio-comida.

Lograr mantener el frescor de la comida sin necesidad de tener que partir a un lugar alejado a buscarla.

CONCEPTO
DE DISEÑO

Relación Interior-Exterior

El mismo concepto nos conecta con el nombre y nos concluye en trabajar el exterior en el interior trabajando con vegetación en el interior, creando un espacio amplio con mucha iluminación natural y con una experiencia libre creando un espacio simple con factores sorpresas tal cual podemos encontrarlo en la naturaleza.

Los materiales naturales son elemento principal de nuestra propuesta. La distribución, elementos como el huerto y los elementos sorpresa son parte esencial para transportar al usuario a un espacio natural, pero sin dejar el lujo a un lado.

KHALAS

MOOD BOARD
DE DISEÑO





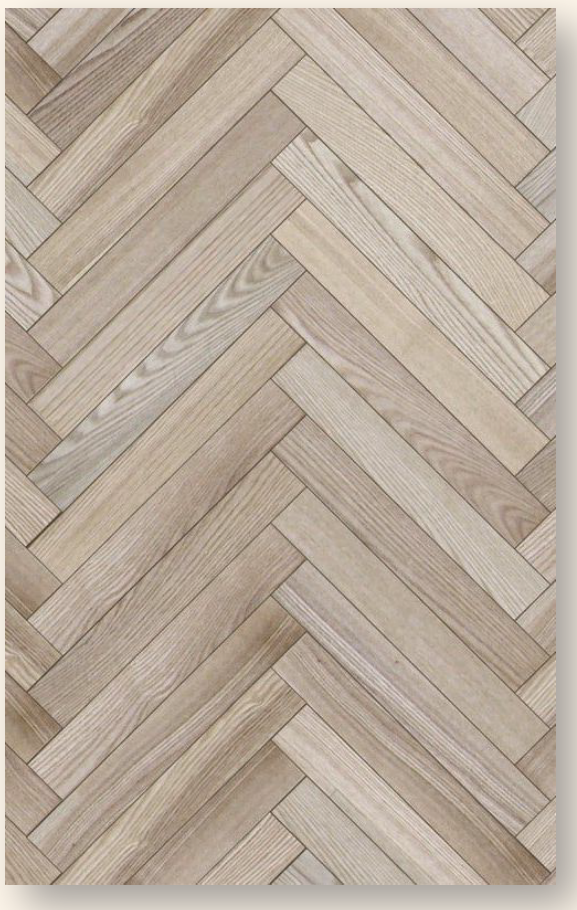




KHALAS









KHALAS

APLICACIÓN DEL CONCEPTO
EN EL DISEÑO



MADERA



PIEDRA NATURAL



TEXTURAS NATURALES

KHALAS

El uso de la madera, los tonos imitando madera y revestimientos juega un papel elemental en esta propouesta de diseño.

El uso de piedras naturales esta muy presente en esta propuesta permitiendo el lujo y la naturaleza encontrarse para lograr una ejecución ideal.

El uso de texturas como el stucco, revestimientos texturizados sencillos y naturales complementan esta propuesta para lograr un sentimiento del exterior en el interior.

KHALAS

ESTILO
DE DISEÑO

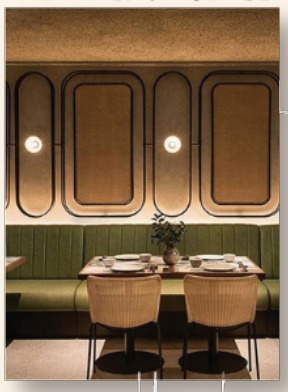
Esta propuesta de diseño va entorno a un estilo rústico mas evolucionado un toque contemporáneo con el objetivo de conseguir un diseño versátil y con mucho encanto. El estilo rústico contemporáneo es hablar de maderas y piedras, por supuesto, pero también de colores blancos y tonos neutros, líneas y curvas elegantes que se mezclan con formas simples pero bien definidas.

En este estilo de diseño se busca aprovechar al máximo la luz natural. Tambien las paredes son muy importantes a la hora del diseño ya que generalmente se visten de blanco. Pero no todas, algunas estarán revestidas en piedra o madera para dar un toque especial a las diferentes zonas del restaurante. Serán así el fondo perfecto para muebles de líneas puras o alguna pieza de diseño.

Los tonos de colores que dominarán en nuestro restaurante son sobre todo los tonos neutros como piedra, beige, hueso; tonos relacionados con la tierra. Con esta gama de colores buscamos la calma, la relajación y sobre todo que nuestro restaurante sea de lo más acogedor: un lugar donde nos apetezca disfrutar la gastronomia.

ESTILO RÚSTICO-CONTEMPORÁNEO

Iluminación Cálida



Vegetación



Mobiliario de Madera



INTERIOR



Paleta de Colores Calidos

Piedra



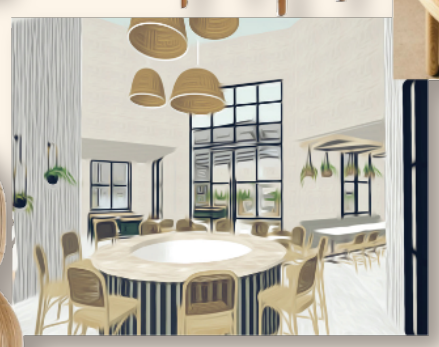
Topes de Mármol

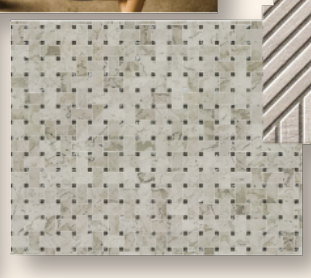


Elementos Madera

Boiserie







Piso Travertino



Lamparas Artesanales



EXTERIOR

HUERTO

Stucco





Fuente Decorativa

Huerto





Del Interior al Exterior



Divisiones de Madera



Elementos Concreto



Fibras Naturales



Arcos de Medio Punto

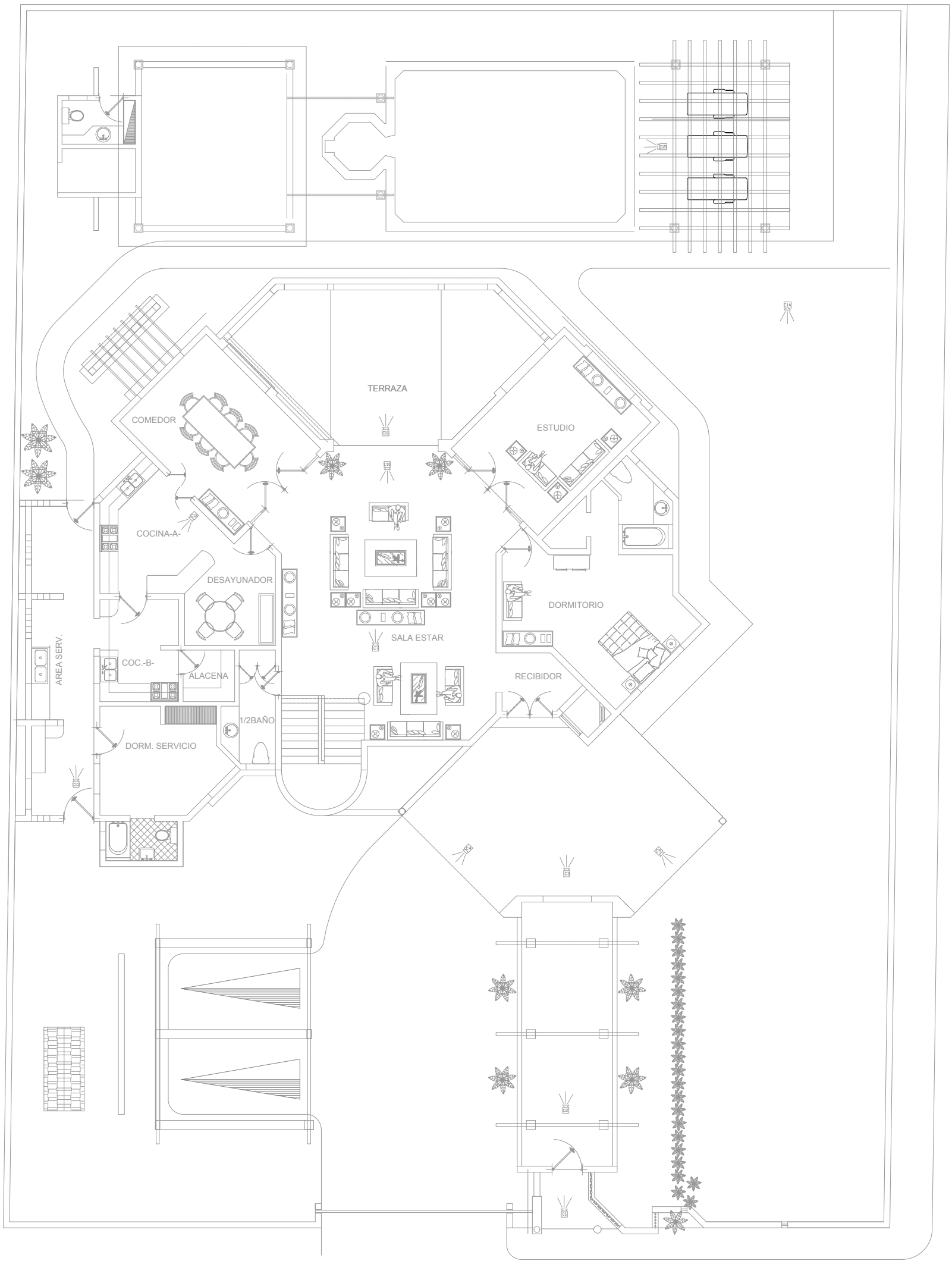


Espejos

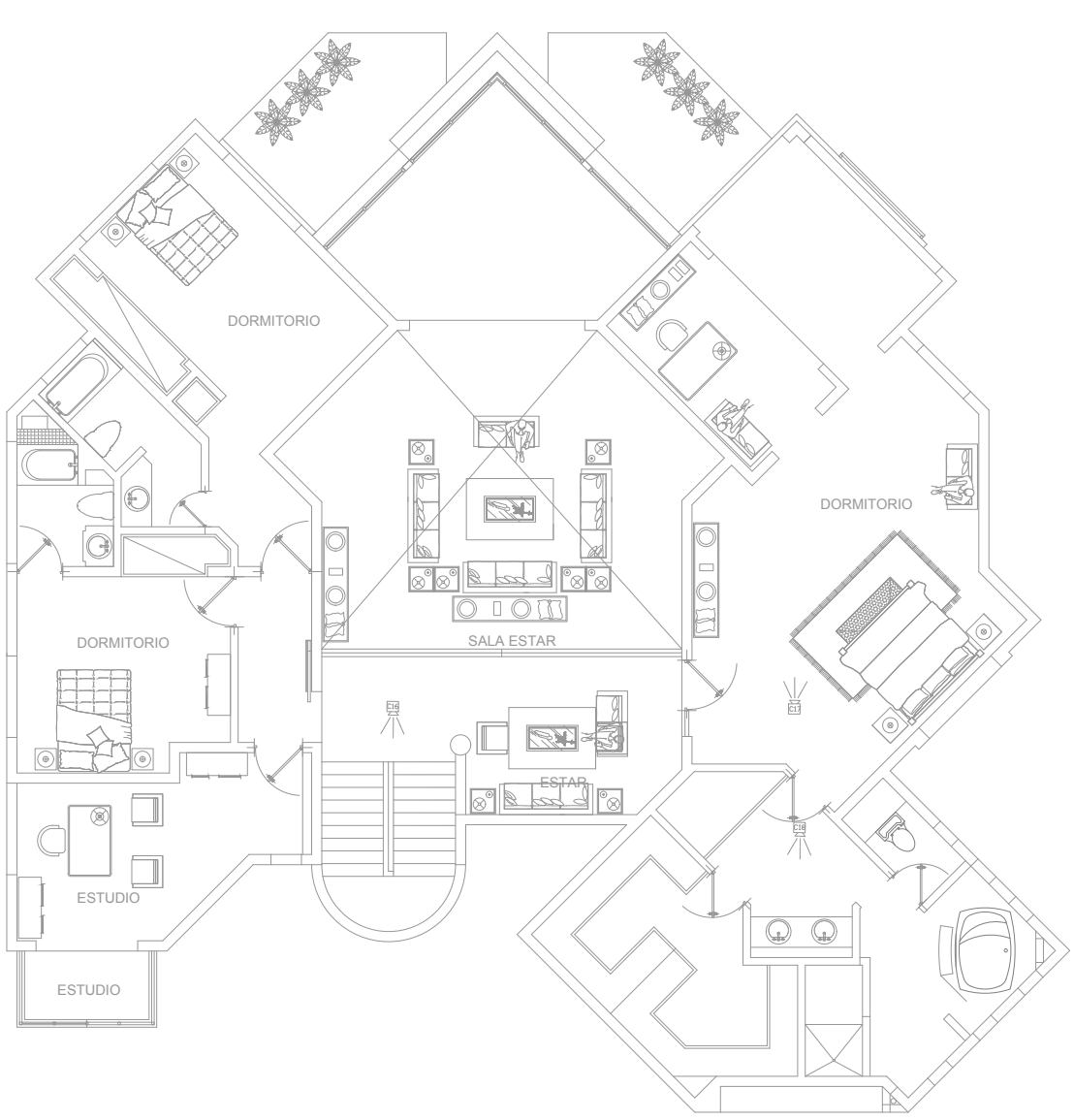


Cemento Pulido

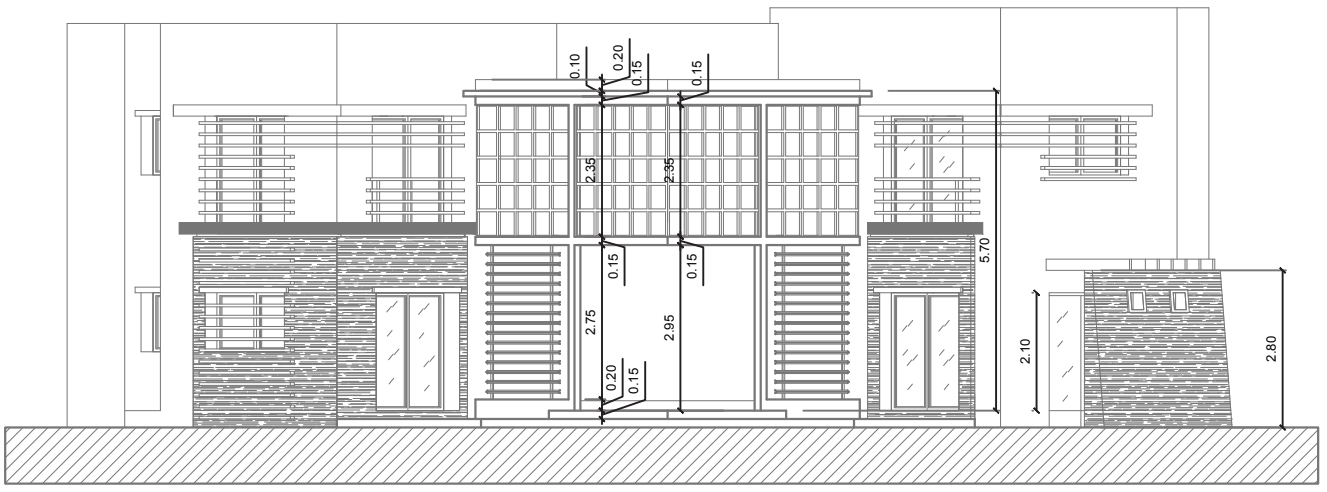
Planimetría actual



PLANTA ACTUAL PRIMER NIVEL | FACILITADA POR ARQ. MAXIMO CORPORAN

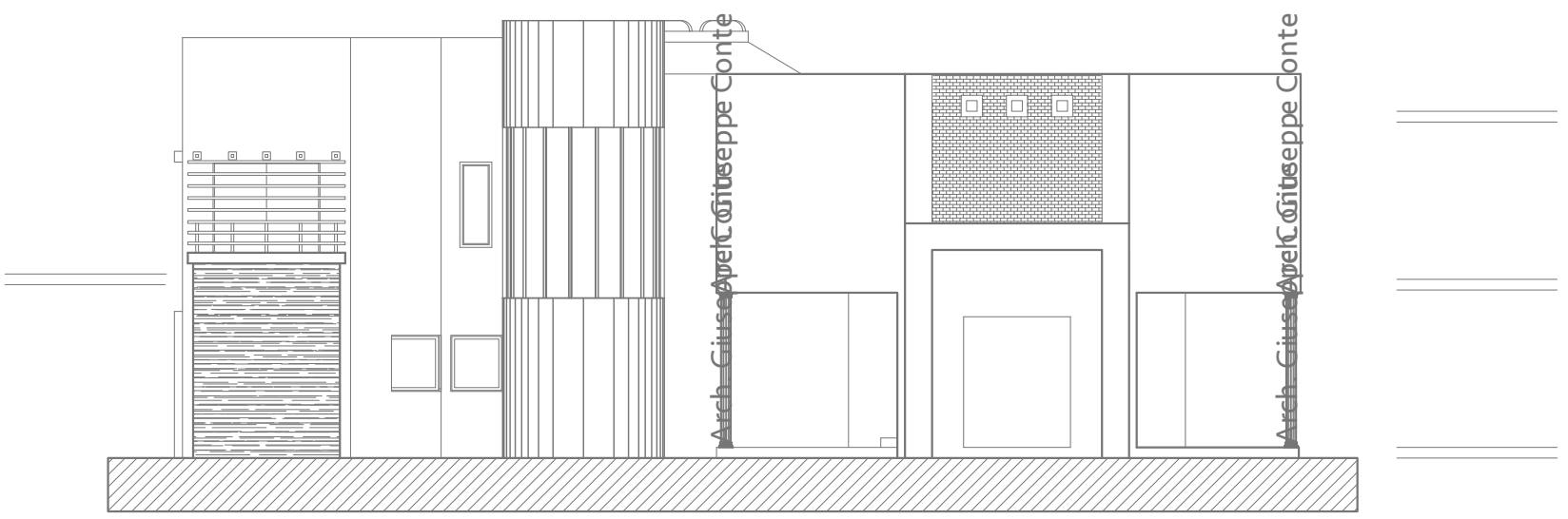


PLANTA ACTUAL SEGUNDO NIVEL | FACILITADA POR ARQ. MAXIMO CORPORAN



ESC. 1:100

ELEVACION POSTERIOR



ELEVACION FRONTAL

ESC. 1:100

ELEVACIONES ACTUALES | FACILITADA POR ARQ. MAXIMO CORPORAN

Planimetría

Ubicación y Localización A-100
Planta de Conjunto A-101
Planta Arquitectónica Primer Nivel..... A-103
Planta Arquitectónica Segundo Nivel..... A-104
Planta de Demolición de Muros Primer Nivel A-105
Planta de Demolición de Muros Segundo Nivel A-106
Planta de Situación de Muros Primer Nivel A-107
Planta de Situación de Muros Segundo Nivel A-108
Planta de Revestimientos Primer Nivel A-109
Planta de Revestimientos Segundo Nivel A-110
Planta de Zonificación Primer Nivel..... I-100
Planta de Zonificación Segundo Nivel..... I-101
Planta de Zonificación por Área Primer Nivel..... I-102
Planta de Zonificación por Área Segundo Nivel..... I-103
Planta Amuebelada Primer Nivel..... I-104
Planta Amuebelada Segundo Nivel..... I-105
Planta de Paisajismo I-106
Planta de Piso Primer Nivel..... I-107
Planta de Piso Segundo Nivel..... I-108
Planta de Plafón y Luminarias Primer Nivel I-109
Planta de Plafón y Luminarias Segundo Nivel I-110
Planta Eléctrica Primer Nivel I-111

KHALAS

Planta Eléctrica Segundo Nivel I-112
Planta de Aire Acondicionado Primer Nivel I-113
Planta de Aire Acondicionado Segundo Nivel I-114
Planta de Aire Acondicionado I-115
Elevación Fachada I-200
Elevación Entrada I-201
Elevación Salón Principal I-202
Elevación Comensales I-203
Elevación Baño I-204
Elevación Baño I-205
Elevación Salón Privado I-206
Elevación Cuarto Frios I-207
Seción Posterior I-300
Seción Frontal I-301
Seción Transversal Derecha I-302
Seción Transversal Izquierda I-302
Detalle Fuente A-500
Detalle Pergola A-501
Detalle Elevador..... A-502
Detalle Estructura Terraza Techada A-503
Detalle Huerto A-504
Detalle Pergola Entrada A-505

KHALAS

Detalle Bar Exterior I-500
Detalle Bar Interior I-501
Detalle Nichos I-502
Detalle Cocina I-503
Detalle Counter Valet I-504
Detalle Counter Entrada I-505

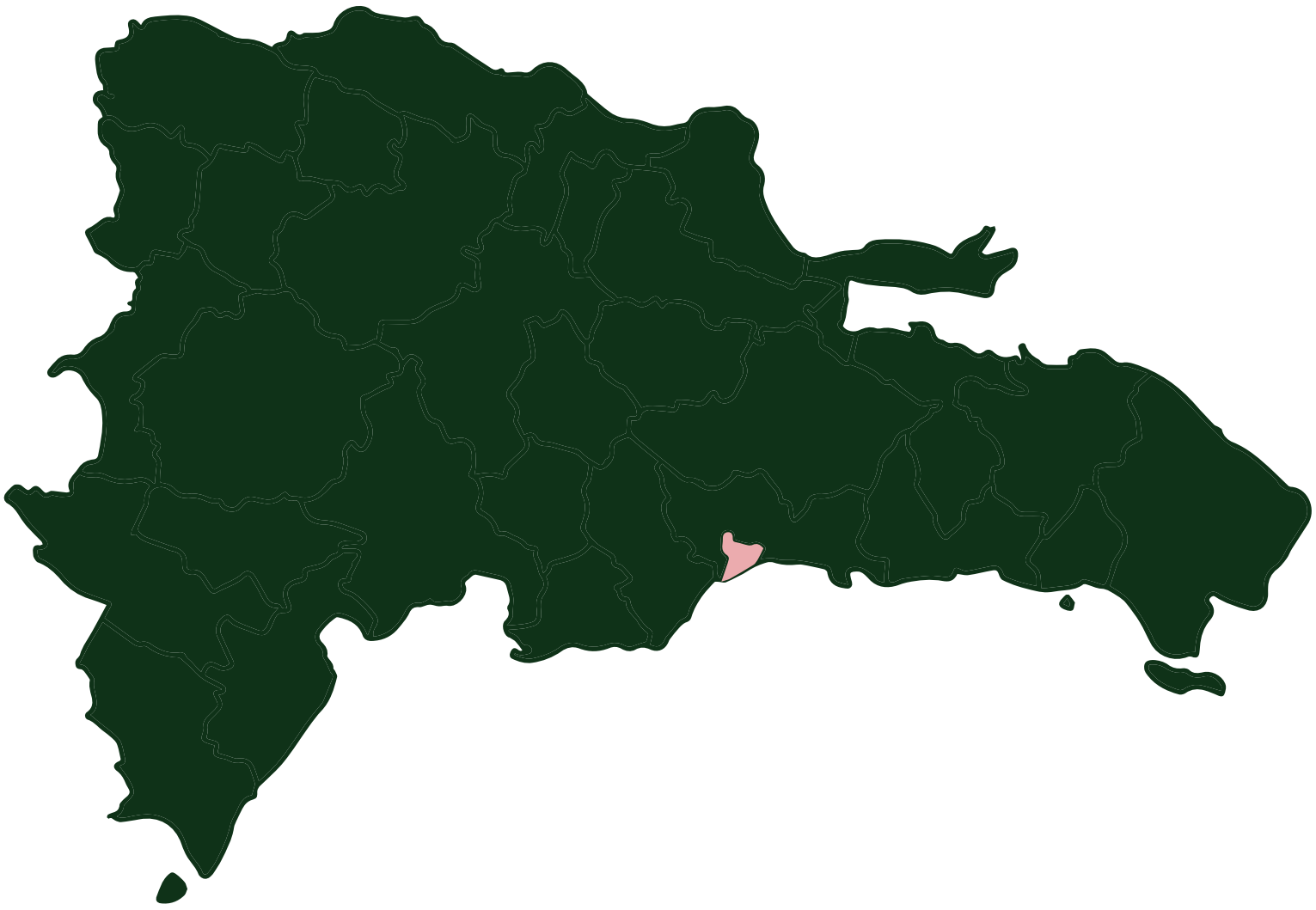
KHALAS

A-100

UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN

ESC. 1:200

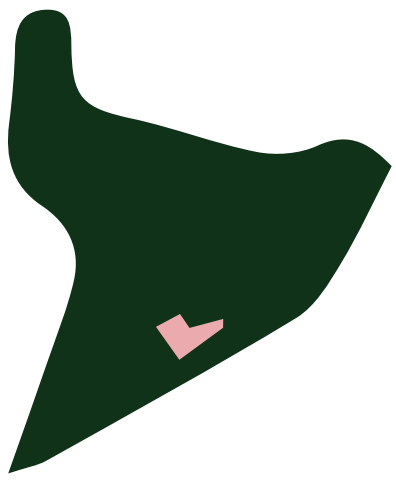
UBICACIÓN



SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL

REPÚBLICA DOMINICANA

UBICACIÓN



SECTOR LA JULIA

DISTRITO NACIONAL

LOCALIZACIÓN



AVE. SARASOTA ESQ. LOS ROBLES

SECTOR LA JULIA

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

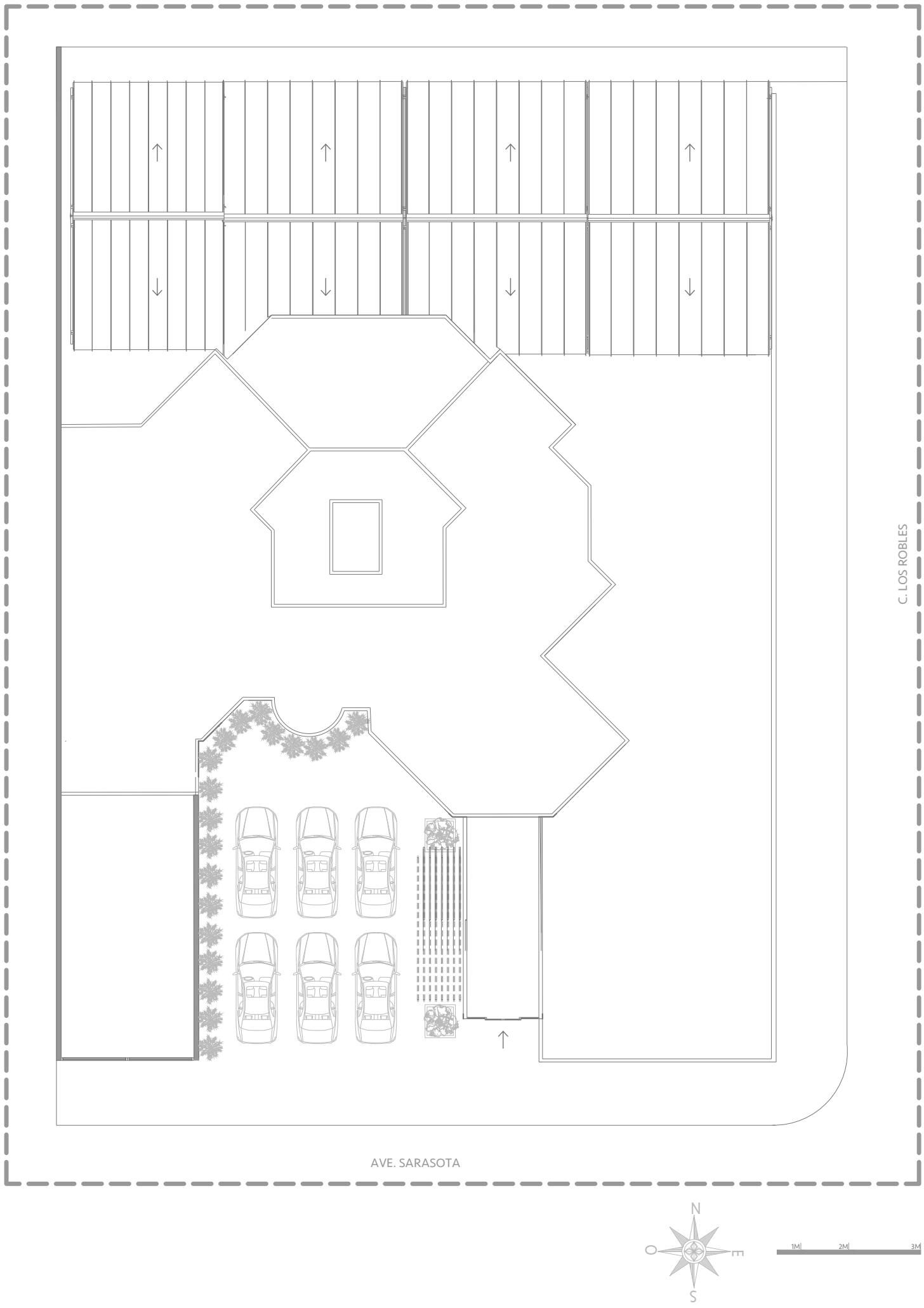
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

LOCALIZACIÓN Y
UBICAICÓN
ESC. 1:200

A-101

PLANTA DE CONJUNTO

ESC. 1:200



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

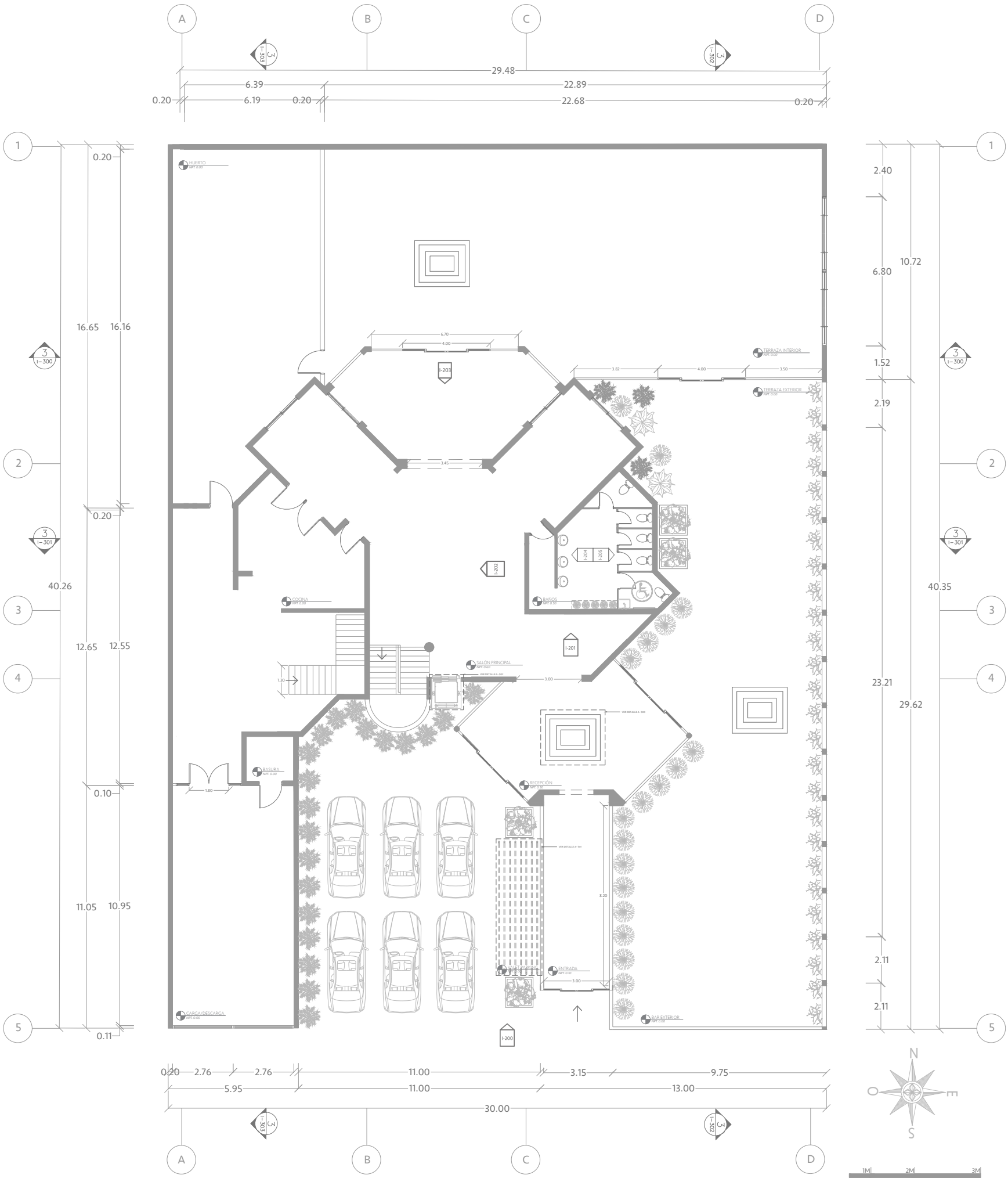
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE CONJUNTO
ESC. 1:200

A-103

PLANTA ARQUITECTÓNICA PRIMER NIVEL

ESC. 1:200



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

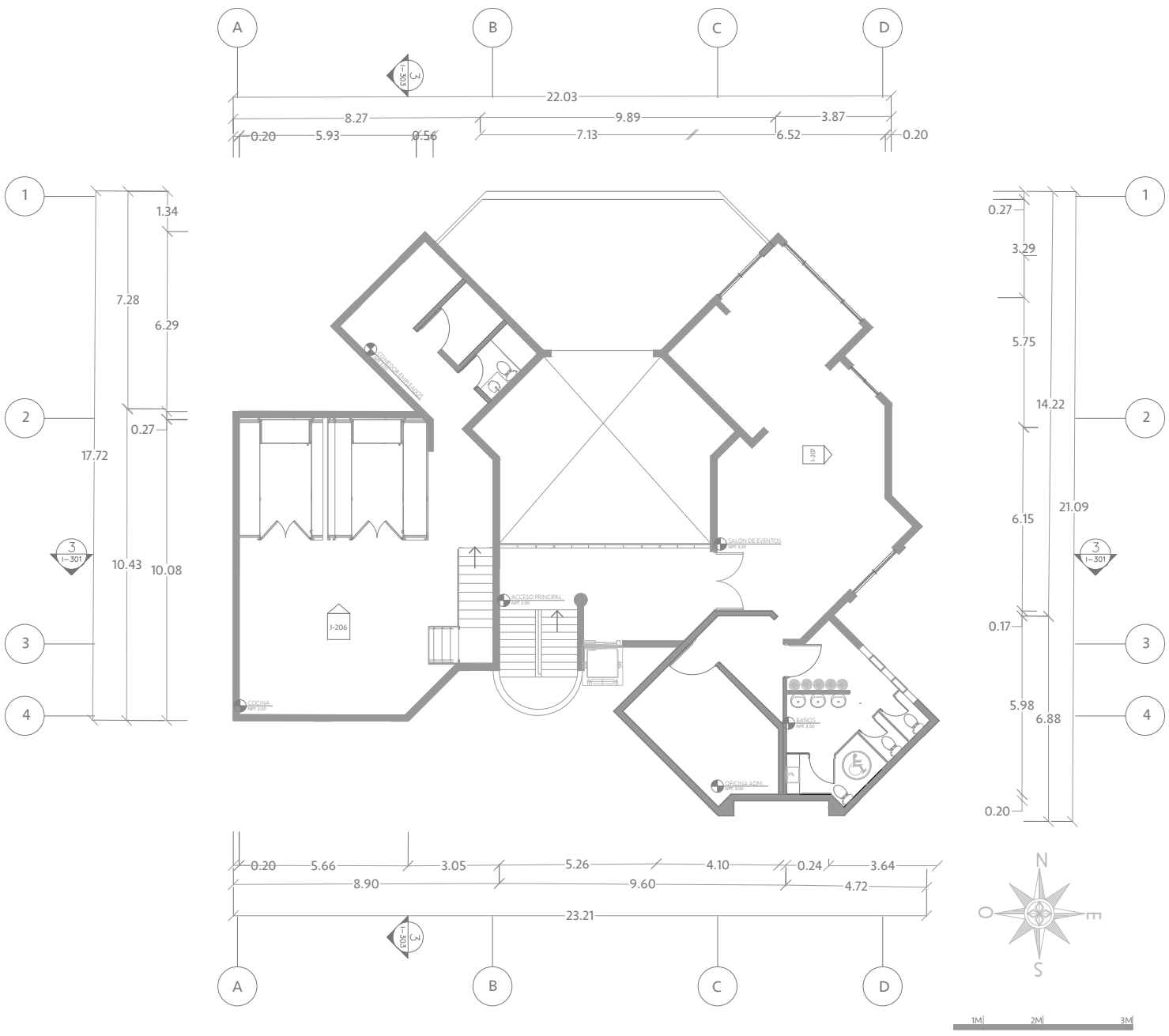
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA ARQUITECTÓNICA
PRIMER NIVEL
ESC. 1:200

A-104

PLANTA ARQUITECTÓNICA SEGUNDO NIVEL

ESC. 1:200

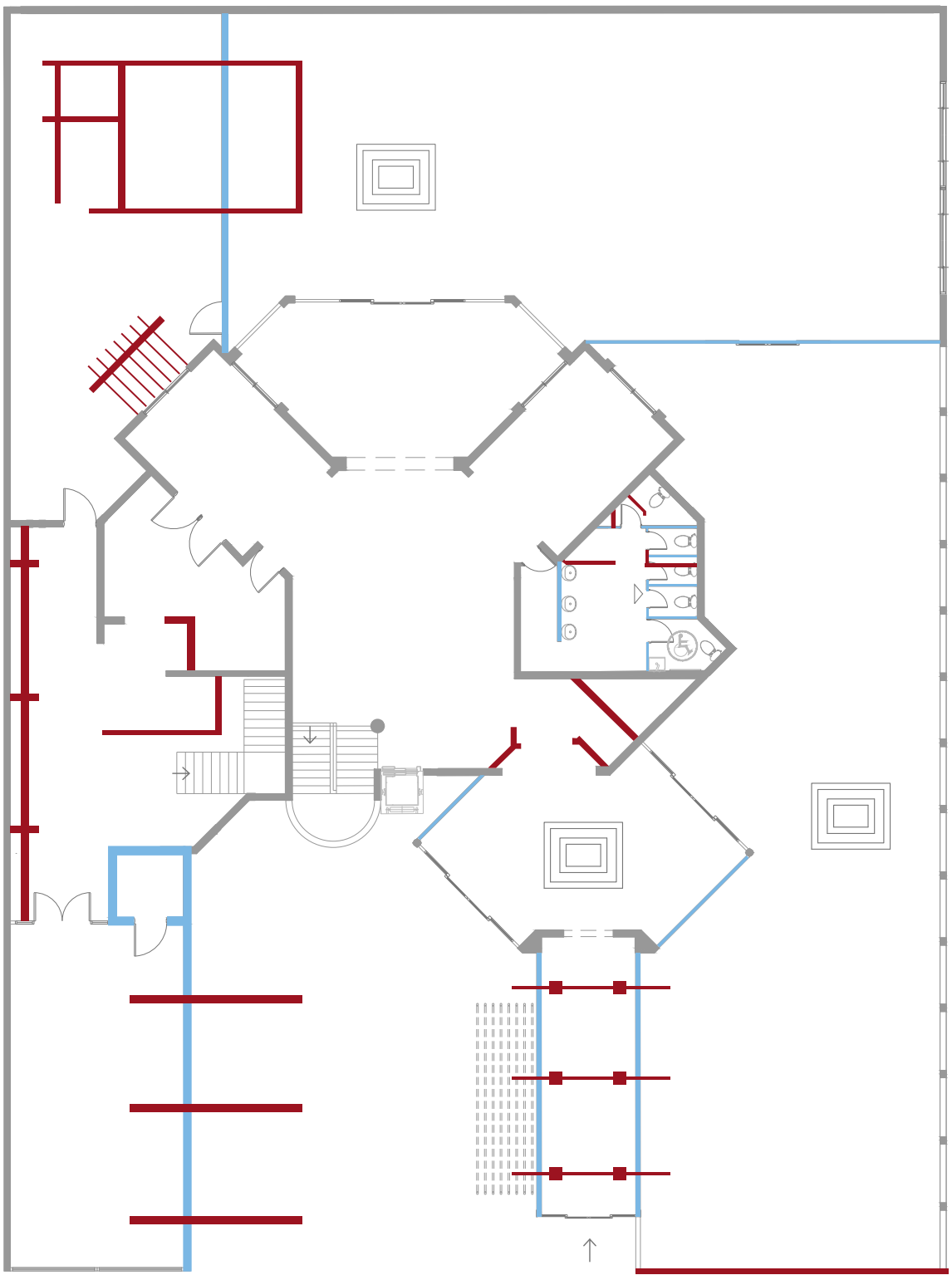


KHALAS RESTAURANTE ORGÁNICO	UNIBE UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA -UNIBE-	ENTREGA PROYECTO DE GRADO ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES ESPACIOS COMERCIALES	DISEÑO DE INTERIORES ALEJANDRA BERNAL 18-0362 AMANDA RIPOLL 18-0605	FECHA DE ENTREGA DICIEMBRE 2020	PLANIMETRIA PLANTA ARQUITECTÓNICA SEGUNDO NIVEL

A-105

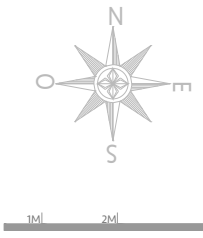
PLANTA DE DEMOLICIÓN DE MUROS PRIMER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE MUROS

- *DEMOLICIÓN DE MUROS*
- *CONSTRUCCIÓN NUEVA*
- *MUROS A MANTENER*



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

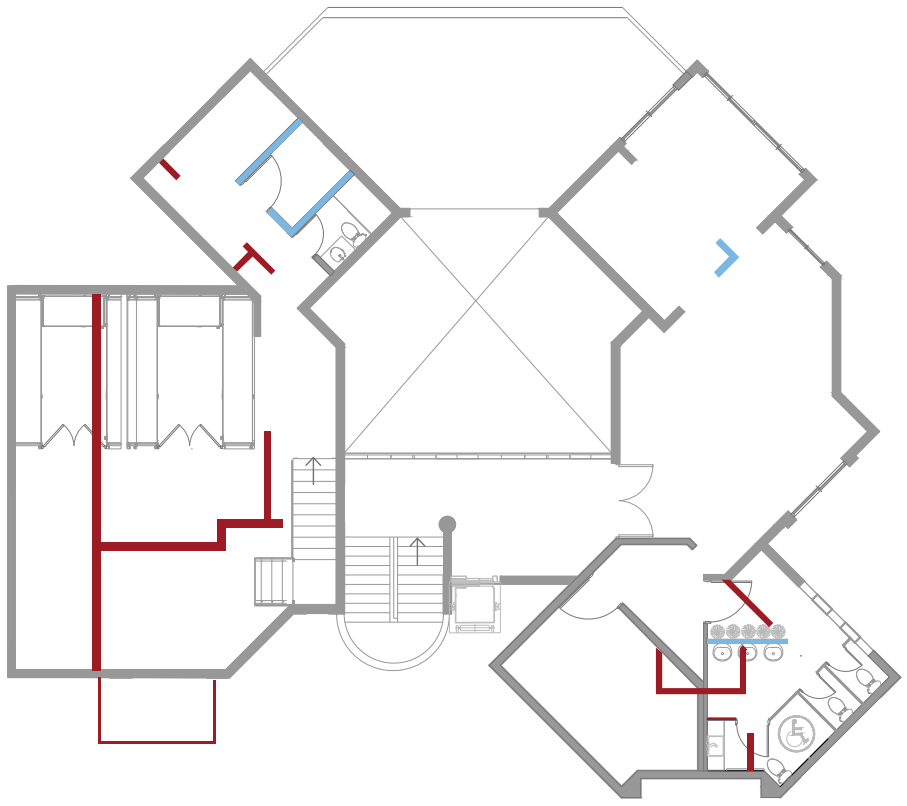
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANIMETRIA
C
PRIMER NIVEL

A-106

PLANTA DE DEMOLICIÓN DE MUROS SEGUNDO NIVEL

ESC. 1:200





LEYENDA DE MUROS

- *DEMOLICIÓN DE MUROS*
- *CONSTRUCCIÓN NUEVA*
- *MUROS A MANTENER*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

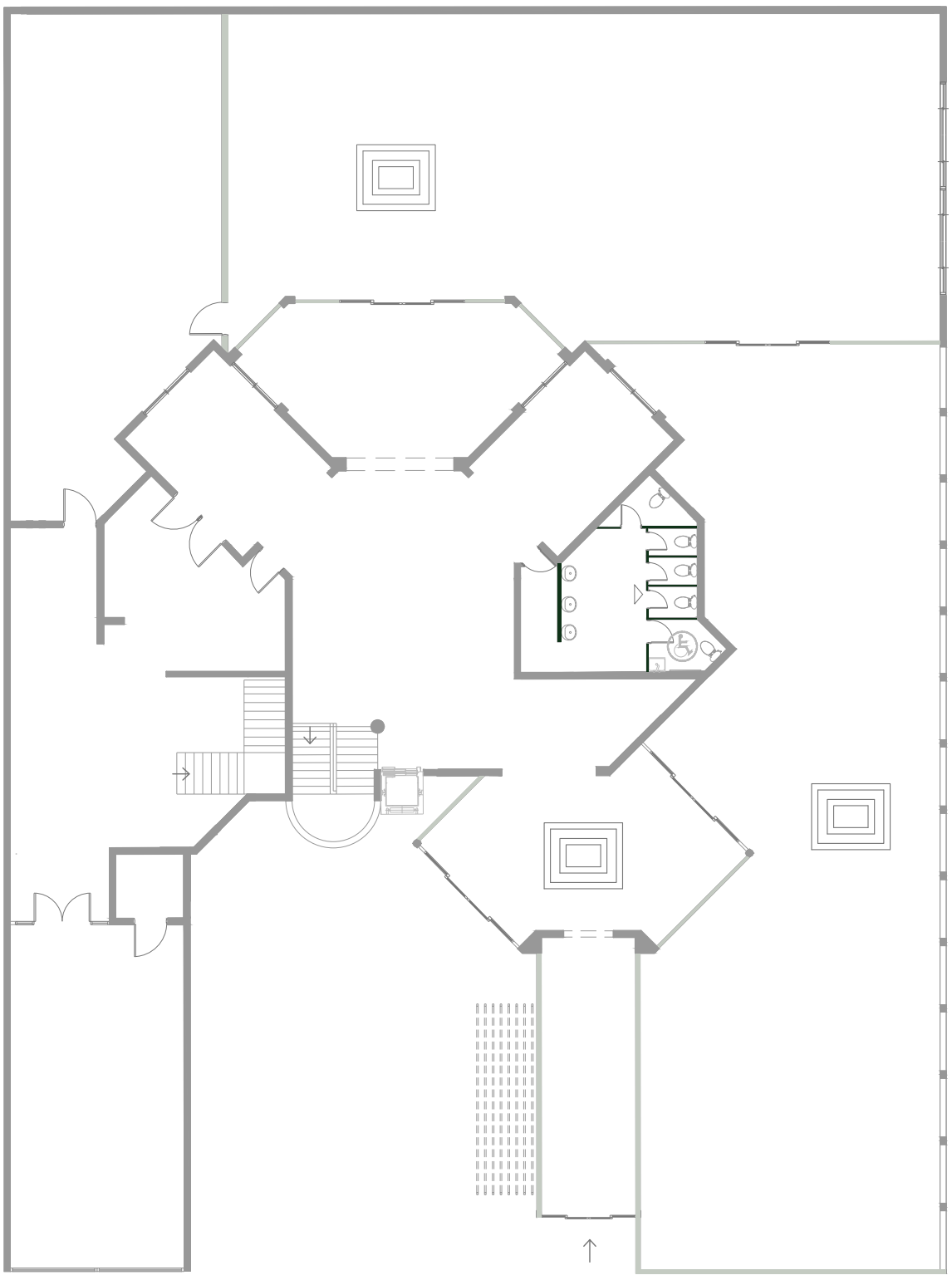
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANIMETRIA
SITUACIÓN DE MUROS
SEGUNDO NIVEL

A-107

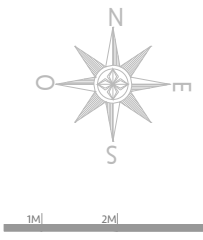
PLANTA DE SITUACIÓN DE MUROS PRIMER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE MUROS

- *MURO DE VIDRIO*
- *MUROS DE DENSGLASS*
- *MUROS DE CONCRETO*



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

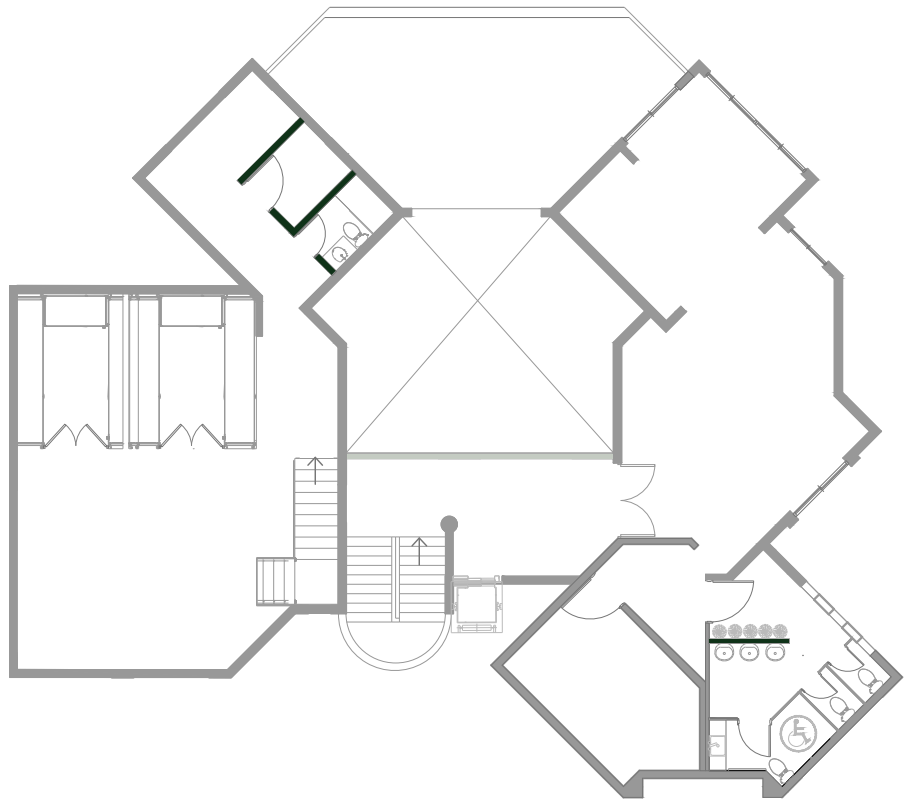
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

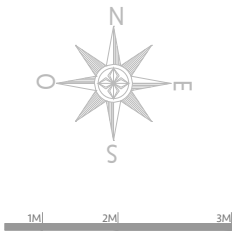
PLANTA DE SITUACIÓN
DE MUROS PRIMER NIVEL
ESC. 1:200

A-108

PLANTA DE SITUACIÓN DE MUROS SEGUNDO NIVEL

ESC. 1:200





LEYENDA DE MUROS

- *MURO DE VIDRIO*
- *MUROS DE DENSGLASS*
- *MUROS DE CONCRETO*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

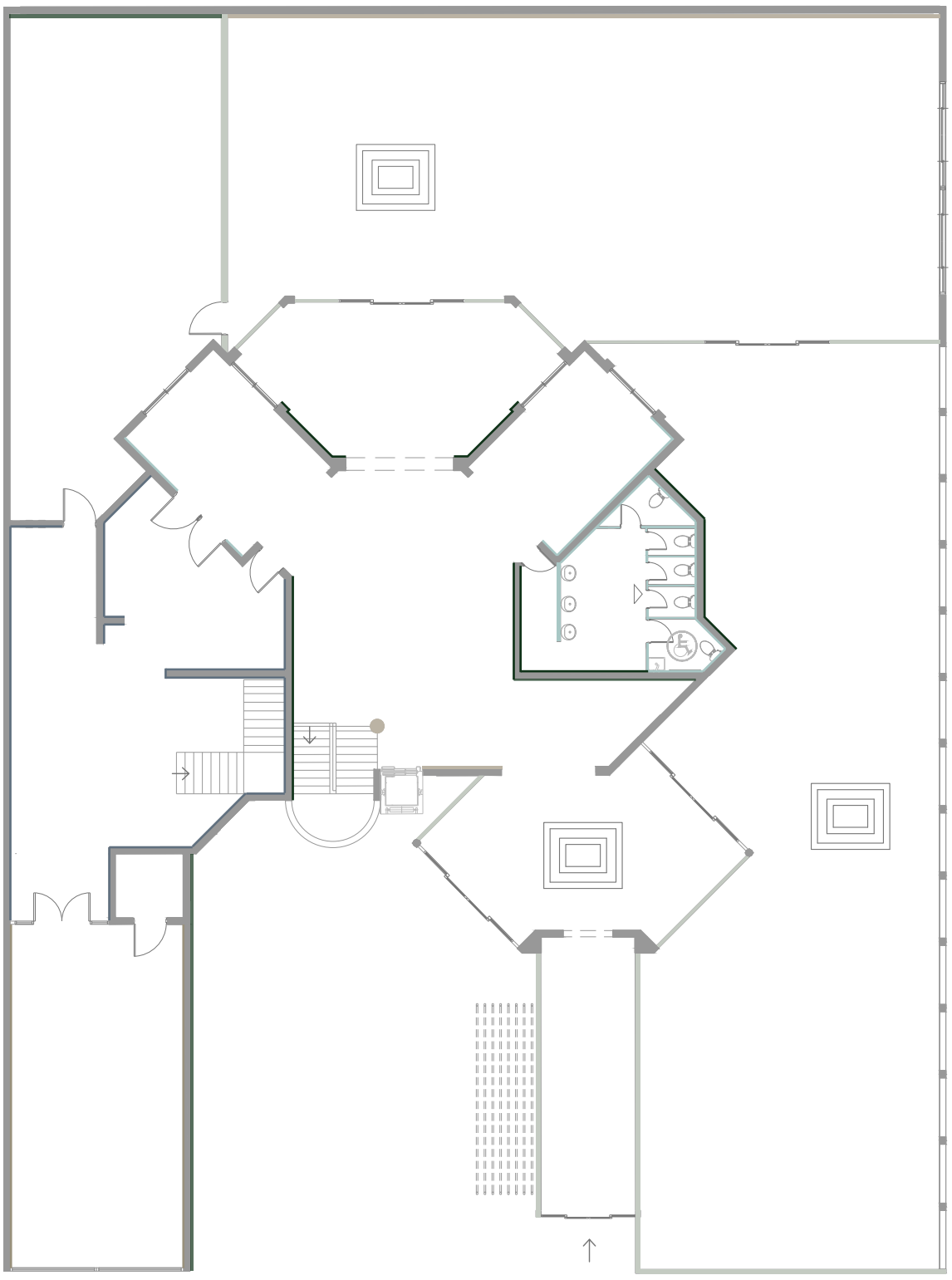
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

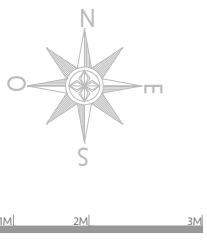
PLANTA DE SITUACIÓN DE
MUROS SEGUNDO NIVEL
ESC. 1:200

A-109

PLANTA DE REVESTIMIENTOS PRIMER NIVEL

ESC. 1:200





LEYENDA DE REVESTIMIENTOS

- *M1*
- *M2*
- *M3*
- *M4*
- *M5*
- *M6*
- *M7*
- *M8*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

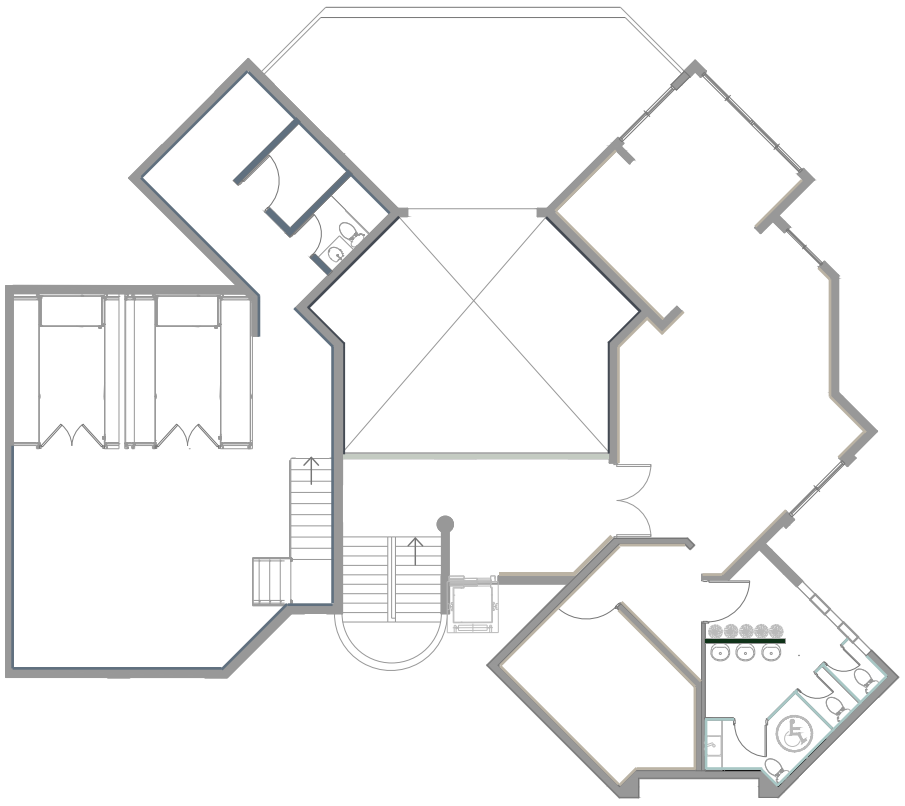
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE ZONIFICACIÓN
PRIMER NIVEL
ESC. 1:200

A-110

PLANTA DE REVESTIMIENTOS SEGUNDO NIVEL

ESC. 1:200





LEYENDA DE REVESTIMIENTOS

- *M1*
- *M2*
- *M3*
- *M4*
- *M5*
- *M6*
- *M7*
- *M8*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

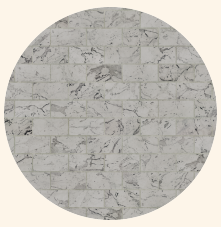
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE ZONIFICACIÓN
PRIMER NIVEL
ESC. 1:200

TABLA DE MATERIALES DE REVESTIMIENTOS

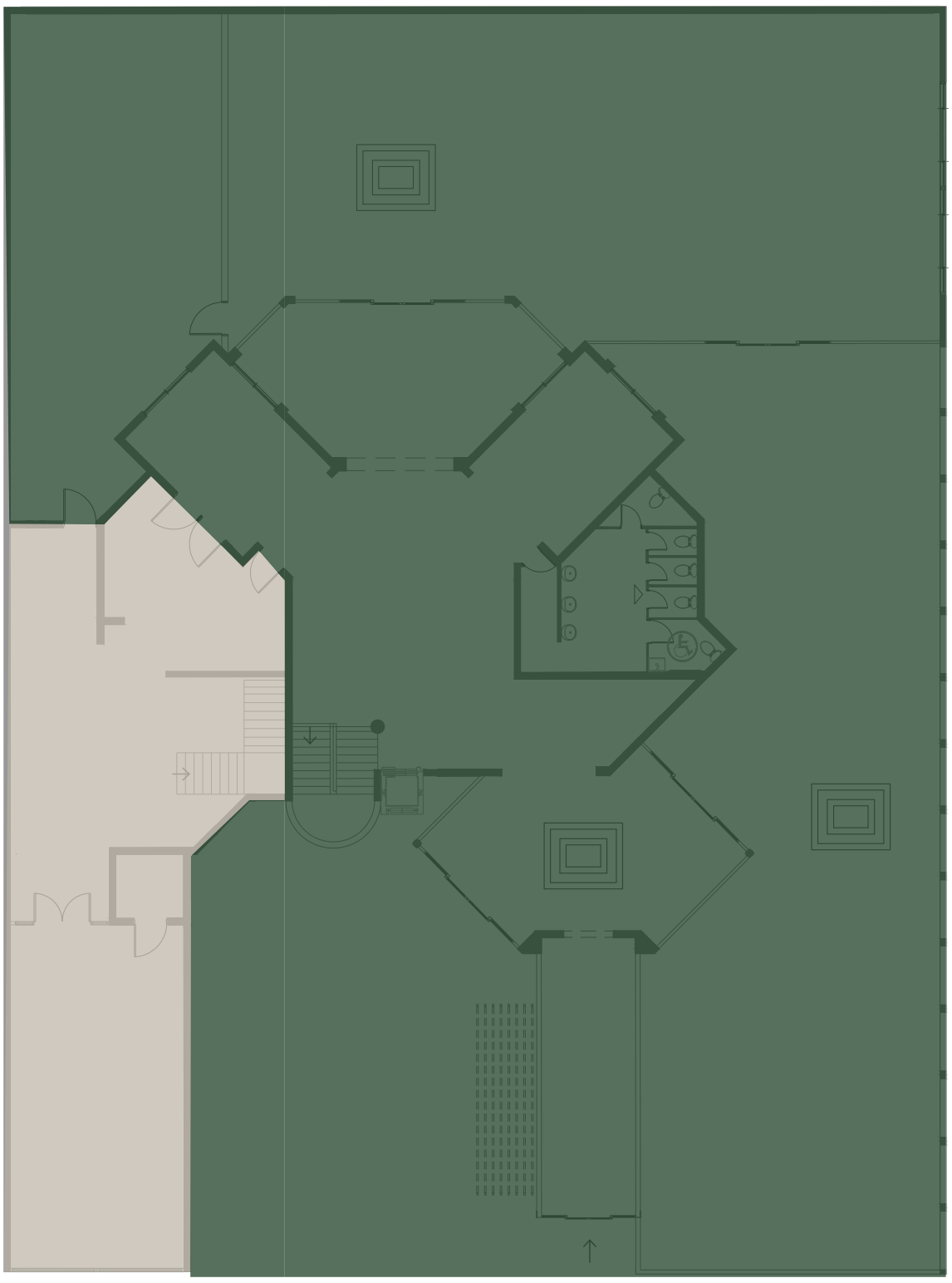
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
M1	MURO DE VIDRIO A LA MEDIDA 6MM DE GROSOR	A LA MEDIDA	
M2	REVESTIMIENTO DE LADRILLO BLANCO	470M2	
M3	STUCCO-SW 7569	510M2 12 CUBETAS	
M4	PORCELANATO BLANCO MARMOLEADO 20X10CM	200M2	
M5	PORCELANATO TEXTURIZADO 60X60	150M2	
M6	PAPEL FLORAL CON TEXTURA 5.30M2 DE COBERTURA	32 ROLLOS	
M7	MICRO CEMENTO GRIS 6277	22 FUNDAS DE 40 KG	
M8	PINTURA ALTA COBERTURA SW 7004	110M2 3 CUBETAS	

KHALAS

I-100

PLANTA DE ZONIFICACIÓN PRIMER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE ZONAS

- *ZONA PÚBLICA*
- *ZONA PRIVADA*



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

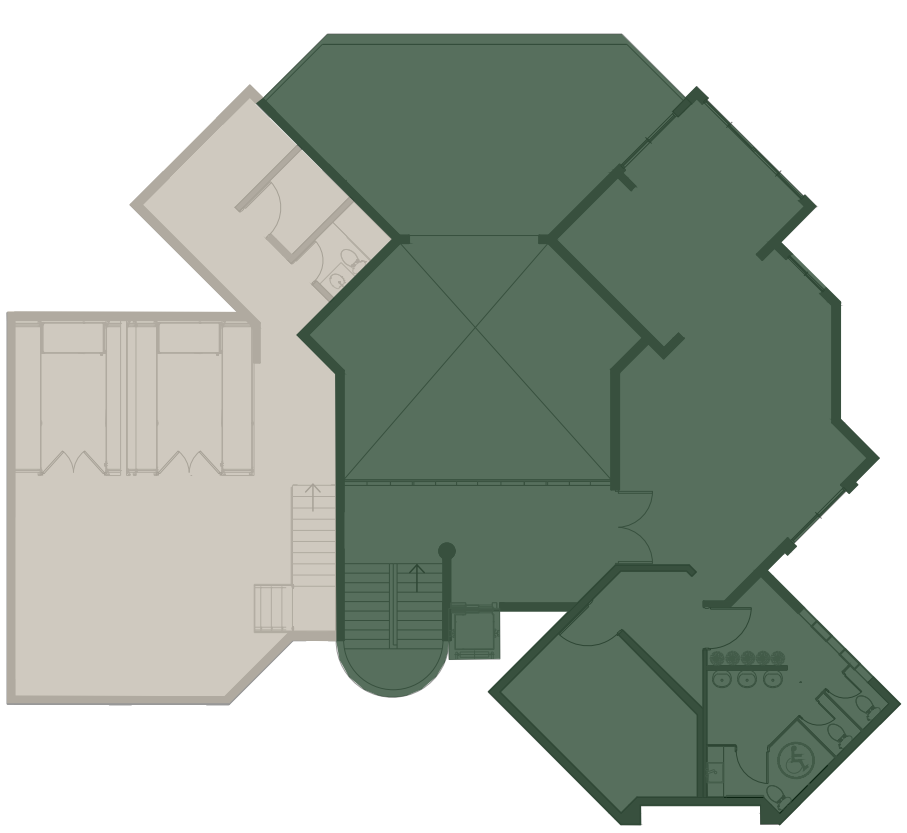
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE ZONIFICACIÓN
PRIMER NIVEL
ESC. 1:200

I-101

PLANTA DE ZONIFICACIÓN SEGUNDO NIVEL

ESC. 1:200





LEYENDA DE ZONAS

- *ZONA PÚBLICA*
- *ZONA PRIVADA*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

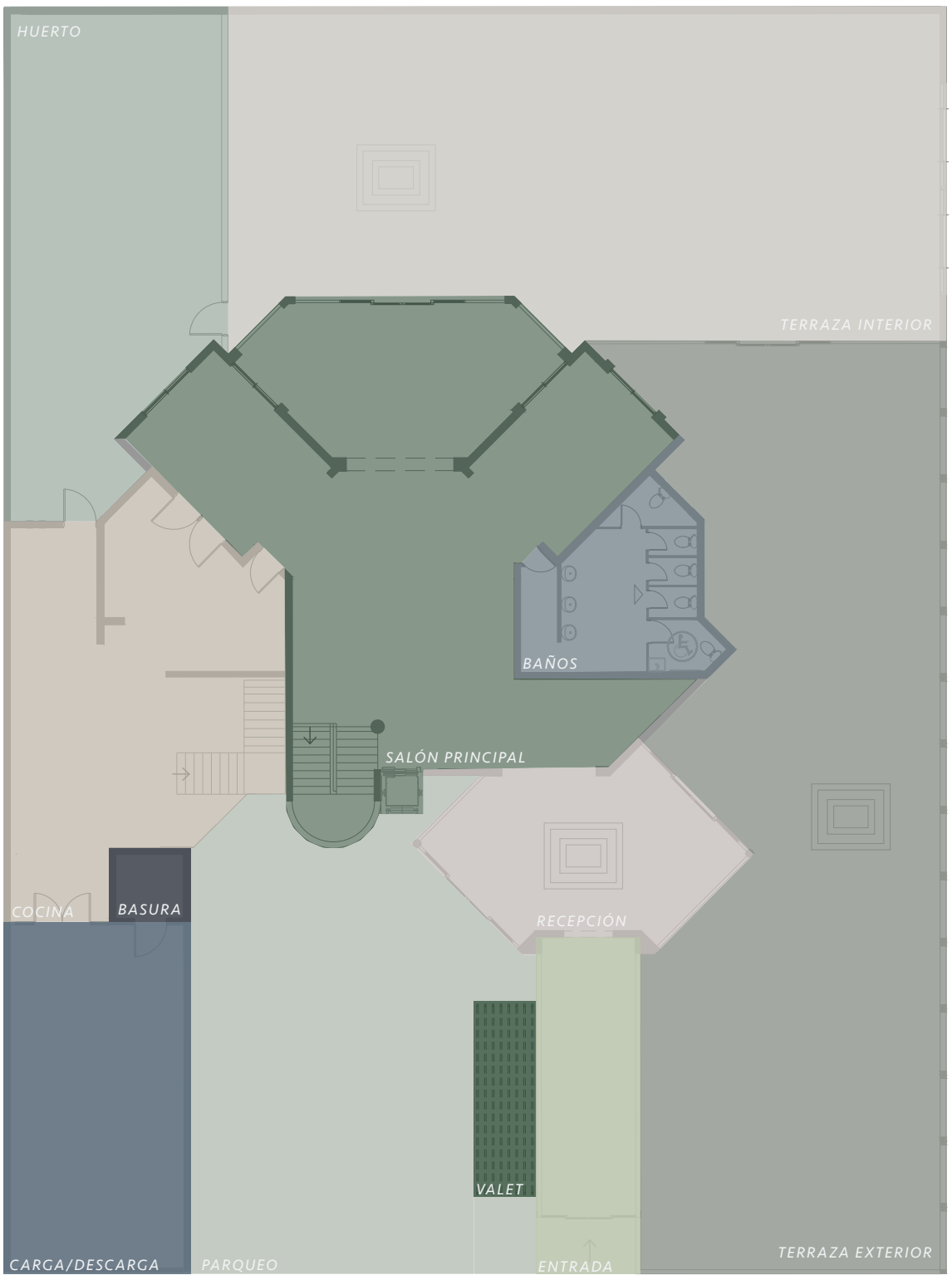
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE ZONIFICACIÓN
SEGUNDO NIVEL
ESC. 1:200

I-102

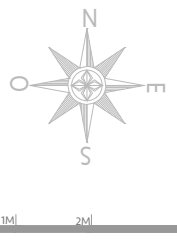
PLANTA DE ZONIFICACIÓN POR ÁREA PRIMER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE ÁREAS

- *ENTRADA*
- *VALET*
- *PARQUEO*
- *CARGA/DESCARGA*
- *RECEPCIÓN*
- *SALÓN PRINCIPAL*
- *TERRAZA EXTERIOR*
- *CUARTO DE BASURA*
- *COCINA*
- *BAÑOS*
- *TERRAZA INTERIOR*
- *HUERTO*



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

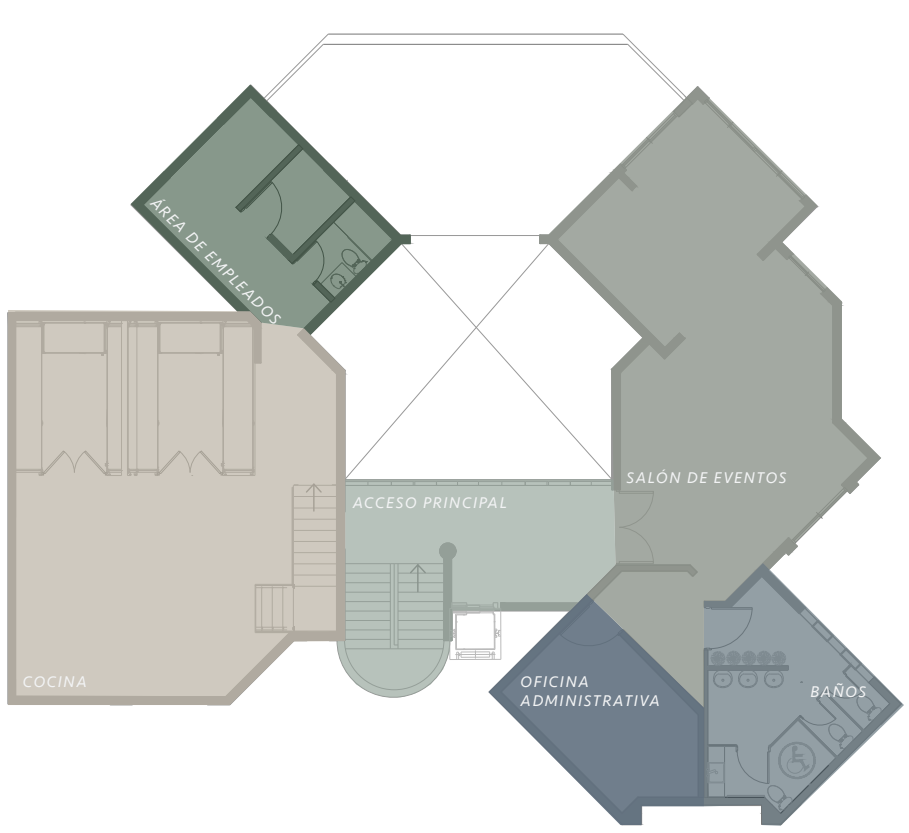
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE ZONIFICACIÓN
PRIMER NIVEL
ESC. 1:200

I-103

PLANTA DE ZONIFICACIÓN POR ÁREA SEGUNDO NIVEL

ESC. 1:200





LEYENDA DE ÁREAS

- *COCINA*
- *ÁREA DE EMPLEADOS*
- *OFICINA ADMINISTRATIVA*
- *BAÑOS*
- *SALÓN DE EVENTOS*
- *ACCESO PRINCIPAL*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

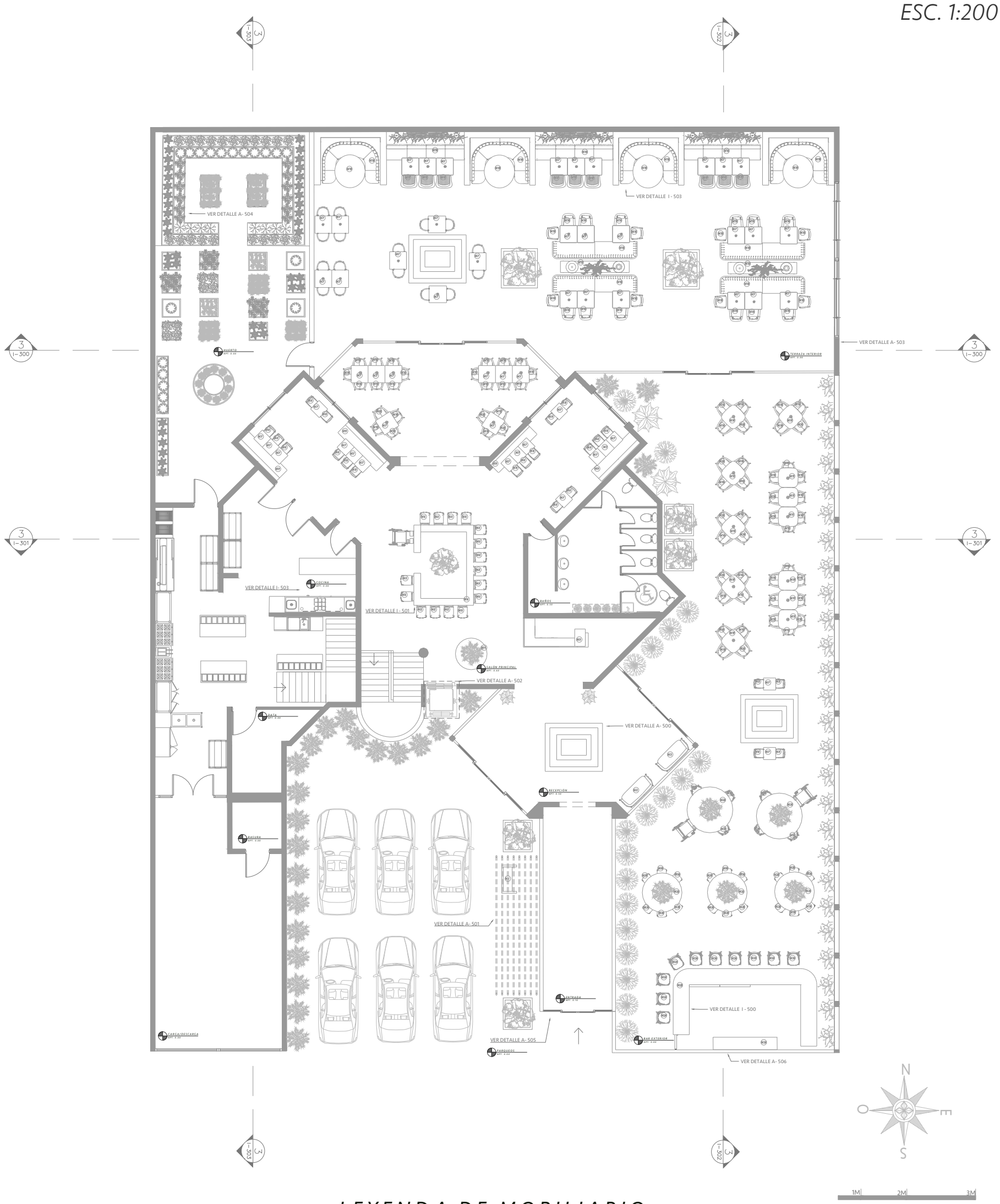
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE ZONIFICACIÓN
PRIMER NIVEL
ESC. 1:200

I-104

PLANTA AMUEBLADA 1ER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE MOBILIARIO

M1 | COUNTER DE VALET	*M9 | BANCO DE PARED 1*	*M17 | SILLA 5*	*M25 | BAR EXTERIOR*
M2 | SOFA	*M10 | SILLA 2*	*M18 | BOOTH*	*M26 | MESA AUXILIAR*
M3 | COUNTER	*M11 | MESA DE COMENSALES 2*	*M19 | MESA REDONDA*	*M27 | BAR DE EVENTOS*
M4 | BANCO CIRCULAR	*M12 | MESA DECORATIVA*	*M20 | MESA DE COMENSALES 3*	*M28 | TABURETES 4*
M5 | TABURETES 1	*M13 | MUEBLE CONTINUO*	*M21 | SILLA 6*	*M29 | MESA ESCRITORIO*
M6 | BAR CENTRAL	*M14 | SILLA 3*	*M22 | MESA DE COMENSALES 4*	*M30 | SILLA DE ESCRITORIO*
M7 | MESA DE COMENSALES 1	*M15 | SILLA 4*	*M23 | TABURETES 2*	*M31 | LOCKERS*
M8 | SILLA 1	*M16 | MUEBLE DE PARED 2*	*M24 | TABURETES 3*	*M32 | MESA DE EMPLEADOS*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

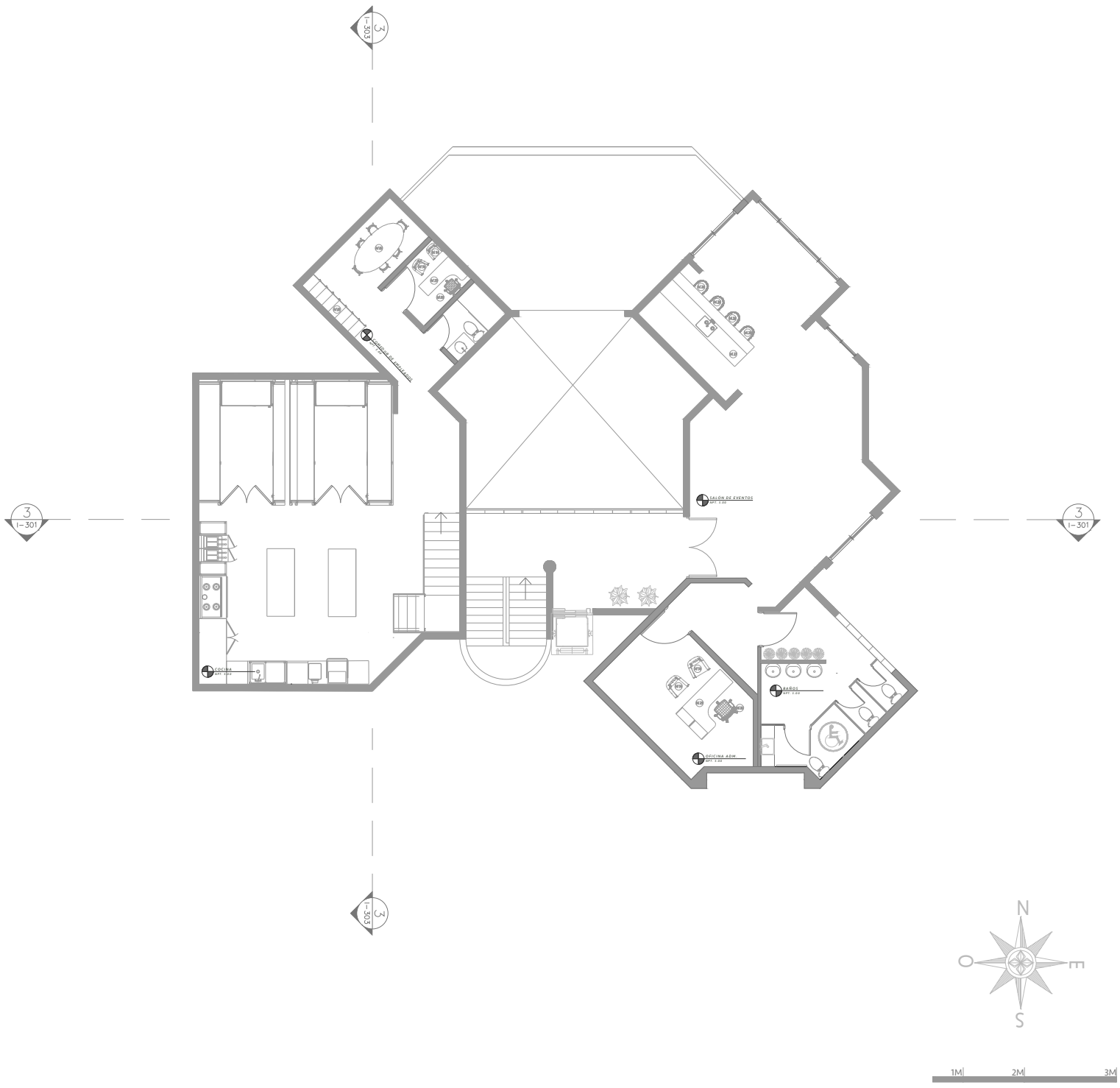
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA AMUEBLADA
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-105

PLANTA AMUEBLADA 2DO NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE MOBILIARIO

M1 | COUNTER DE VALET
M2 | SOFA
M3 | COUNTER
M4 | BANCO CIRCULAR
M5 | TABURETES 1
M6 | BAR CENTRAL
M7 | MESA DE COMENSALES 1
M8 | SILLA 1
M9 | BANCO DE PARED 1
M10 | SILLA 2
M11 | MESA DE COMENSALES 2
M12 | MESA DECORATIVA
M13 | MUEBLE CONTINUO
M14 | SILLA 3
M15 | SILLA 4
M16 | MUEBLE DE PARED 2
M17 | SILLA 5
M18 | BOOTH
M19 | MESA REDONDA
M20 | MESA DE COMENSALES 3
M21 | SILLA 6
M22 | MESA DE COMENSALES 4
M23 | TABURETES 2
M24 | TABURETES 3
M25 | BAR EXTERIOR
M26 | MESA AUXILIAR
M27 | BAR DE EVENTOS
M28 | TABURETES 4
M29 | MESA ESCRITORIO
M30 | SILLA DE ESCRITORIO
M31 | LOCKERS
M32 | MESA DE EMPLEADOS

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

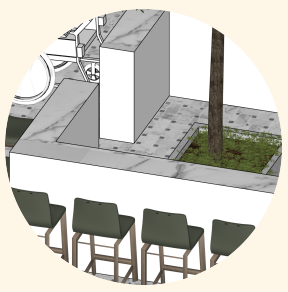
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA AMUEBLADA
2DO NIVEL
ESC. 1:200

TABLA DE MOBILIARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
M1	COUNTER DE VALET MATERIAL: ESTRUCTURA EN CONCRETO REVESTIDO EN MARMOL VER DETALLE I-504	1	
M2	SOFA MATERIAL: TERCIOPELO CON PAJILLA	2	
M3	COUNTER MATERIAL: MDF HIDROFUGO CON LAQUEADO CON PINTURA SW 9038 VER DETALLE I-505	1	
M4	BANCO CIRCURLAR MATERIAL: MADERA DE ROBLE CON UN MACETERO CENTRAL	1	
M5	TABURETES 1 ES ELEGANTE, RESISTENTE, EN ROBLE NATURAL (GEORGE OLIVER)	16	
M6	BAR CENTRAL ELAORADO A LA MEDIDA VER DETALLE I-501 EN MADERA	1	
M7	MESA DE COMENSALES 1 RECTANGULAR 90 X90 CON TOPE DE MARMOL	58	

KHALAS

TABLA DE MOBILIARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P8	SILLA 1 MATERIAL: MADERA Y PAJILLA 40X50 (HOME DECOR)	22	
P9	BANCO DE PARED 1 MATERIAL: MADER NOGAL 140X60 (JAYSA MUEBLES)	4	
P10	SILLA 2 ALTURA:80CM SILLAS PARA EXTERIOR EN TONOS OSCUROS (ALIBABA)	62	
P11	MESA DE COMENSALES 2 MATERIAL: MESA CON TOPES DE GRANITO BLANCO 90 X 90 (HOULIVE)	20	
P12	MESA DECORATIVA (POTTERY BARN) MATERIAL: MADERA RUSTICA	2	
P13	MUEBLE CONTINUO MARTERIAL: BASE EN ROBLE Y TAPIZADO EN TELA (DECOHOLIC)	4	
P14	SILLA 3 (CRATE AND BARREL) SILLA CON PATAS DE MADERA NOGAL Y TAPIZADA EN TELA	16	

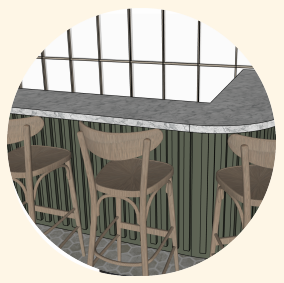
KHALAS

TABLA DE MOBILIARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P15	SILLA 4 MATERIAL: MADERA SUPER LIVIANA Y COMODA 40X70 (AMBIT BARCELONA)	8	
P16	MUEBLE DE PARED 2 MATERIAL: BASE MADERA NOGAL Y TAPIZADO EN BEIGE	3	
P17	SILLA 5 (MISTER WILS) MATERIAL:RATTAN FIBRA NATURAL	9	
P18	BOOTH MATERIAL: MADERA NOGAL Y TAPIZADO EN VERDE VER DETALLE I-503	20	
P19	MESA REDONDA (POTTERY BARN) MATERIAL: TOPE DE MARMOL DIAMETRO:.90CM	4	
P20	MESA DE COMENSALES 3 MARTERIAL: MESAS CON ACABO EN PIEDRA Y LA INCORPORACION DE LA PALMERA AVE DEL PARAISO ALTURA:80CM	2	
P21	SILLA 6 (POTTERY BARN) SILLA CON PATAS DE MADERA NOGAL ALTURA:80CM	6	

KHALAS

TABLA DE MOBILIARIO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P22	MESA DE COMENSALES 4 MARTERIAL: MESAS CON ACABO EN PIEDRA Y LA INCORPORACION DE LA PALMERA AVE DEL PARAISO ALTURA:80CM	3	
P23	TABURETE 2 MATERIAL: EN MADERA ROBLE ALTURA: 0.85CM	18	
P24	TABURETES 3 MATERIAL: MADERA TRATADA ALTURA:0.90CM	19	
P25	BAR EXTERIOR VER DETALLE I-500 MATERIAL: MUEBLE DE MADERA Y TOPE DE MARMOL	1	
P26	MESA AUXILIAR MATERIAL:ACERO INOXIDABLE 0.60X1.20CM	1	
P27	BAR DE EVENTOS MATERIAL: MADERA NOGAL PINTADO CON SW 6446	1	
P28	TABURETES 4 MATERIALES: ELABORADOS EN FIBRA NATURAL MIMBRE	4	

KHALAS

TABLA DE MOBILIARIO

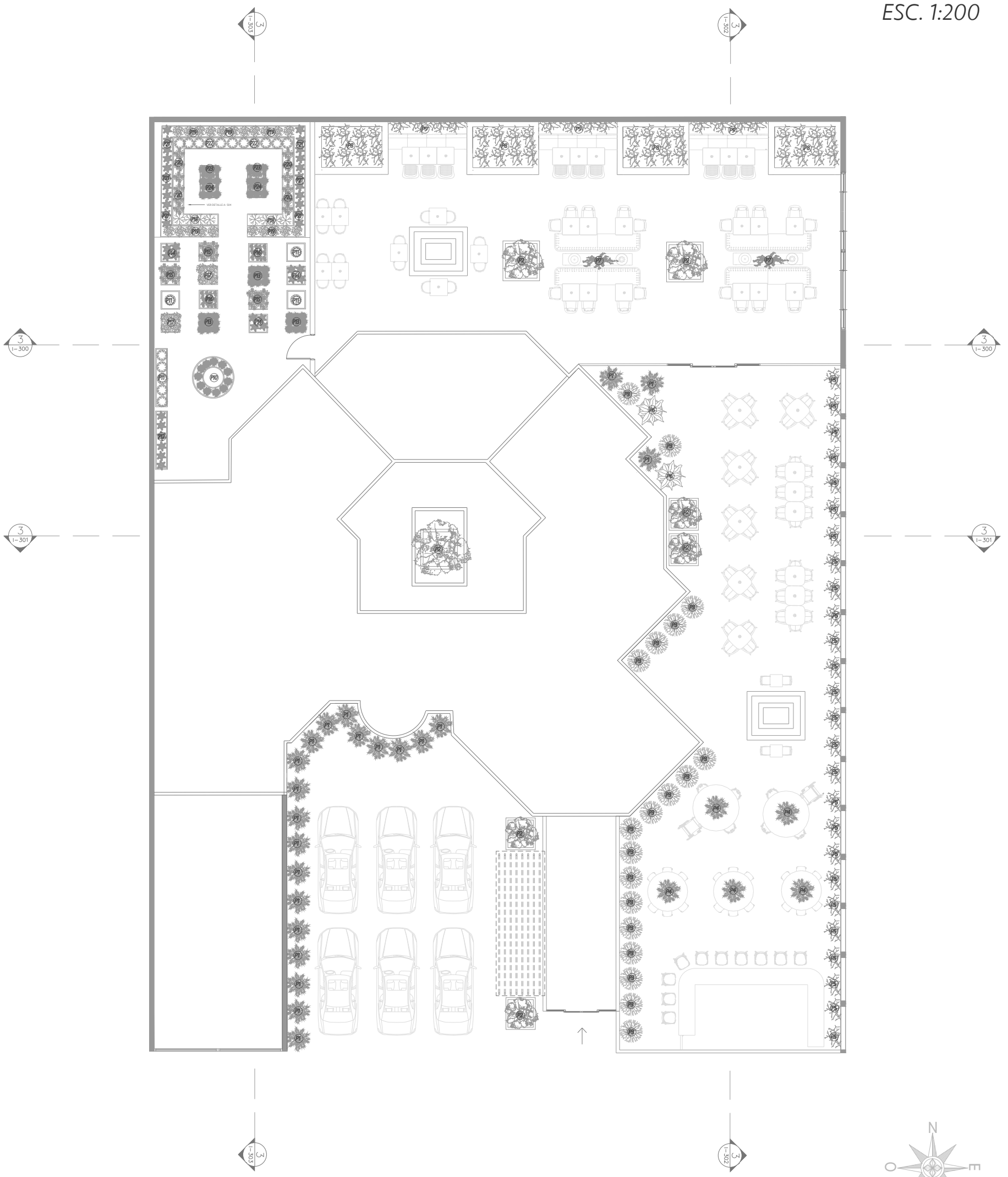
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P29	MESA DE ESCRITORIO MATERIAL: MDF HIDROFUFO CON LAMINADO PLASTICO ANCHO:60 ALTURA:70 (IKEA)	2	
P30	SILLA DE ESCRITORIO ROTATORIA DE OFICINA	2	
P31	LOCKERS MATERIAL:ACERO INOXIDABLE ALTURA:1.60	8	
P32	MESA DE EMPLEADOS MATERIAL:MDF HIDROFUGO COLOR NATURAL 1.40X0.90CM	1	

KHALAS

I-106

PLANTA DE PAISAJISMO

ESC. 1:200



LEYENDA DE VEGETACIÓN

P 1 | CINTA	P 7 | ZAMIOCULCA	P 13 | OREGANO	P 19 | PEREJIL
P 2 | ROBLE BLANCO	P 8 | POTUS	P 14 | ROMERO	P 20 | CEBOLLIN
P 3 | AGAVE AMERICANA	P 9 | HELECHO RIZADO	P 15 | CILANTRO	P 21 | TOMILLO
P 4 | AVE DEL PARAISO	P 10 | MENTA	P 16 | ALBAHACA	P 22 | PEREJIL RIZADO
P 5 | BAMBOO	P 11 | JENJIBRE	P 17 | AZAFRAN	P 23 | HIERBABUENO
P 6 | PALMA ARECA	P 12 | LAVANDA	P 18 | LAUREL	P 24 | PUERRO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA PAISAJISMO
1ER NIVEL
ESC. 1:200

TABLA DE VEGETACIÓN

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P1	CINTA ALTURA: 30CM MANTENIMIENTO:REGAR CADA 2O 3 DIAS	21	
P2	ROBLE BLANCO ALCANZA UNA GRAN AMPLITUD CON SUS RAMAS PARALELAS AL SUELO	07	
P3	AGAVE AMERICANA FAMILIA: AGAVACEA MANTENIMIENTO: SITUARSE EN UN LUGAR CON SOL DIRECTO	19	
P4	PALMERA AVE DEL PARAISO (STRELITZIA REGINAE) SE CULTIVA COMO UNA PLANTA ORNAMENTAL	05	
P5	BAMBOO FARGESIA MURIELAE ES ELEGANTE, RESISTENTE, ADAPTABLE Y FACIL DE MANTENER	26	
P6	PALMA ARECA (DYPSIS LUTESCENTS) ALTURA: 2-3MTS MANTENIMIENTO: REGAR 2 O 3 VECES POR SEMANA	02	
P7	ZAMIOCULCA ALTURA:40 CM EXTREMADAMENTE RESISTENTE Y POCO EXIGENTE EN ACUANTO A CULTIVO	02	

KHALAS

TABLA DE VEGETACIÓN

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P8	POTUS MANTENIMIENTO: REQUIERE DE UN RIEGO SEMANAL	32	
P9	HELECHO RIZADO (NEPHROLEPIS EXALTATA) AMAN LA HUMEDAD Y NO SOPORTA EL SOL DIRECTO	12	
P10	MENTA (HUERTO) (MENTHA PIPERITA) ALTURA:80CM NECESITA UN RIEGO REGULAR Y ABUNDANTE	06	
P11	JENGIBRE (HUERTO) (ZINGIBER OFFICINALE) SE CULTIVA EN UN LUGAR SIN NINGUNA LUZ DIRECTA	05	
P12	LAVANDA (HUERTO) (LAVANDULA) QUE TENGO UN BUEN DRENAJE Y NOACUMULE EXCESO	12	
P13	OREGANO(HUERTO) (ORIGANUM VULGARE) LA LUZ DIRECTA DEL SOL Y RIEGO UNA VEZ A LA SEMANA	12	
P14	ROMERO (HUERTO) (SALVIA ROSMARINUS) NECESITA UNA BUENA EXPOSICION SOLAR Y REGAR DIARIO	12	

KHALAS

TABLA DE VEGETACIÓN

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P15	CILANTRO (HUERTO) (CORIANDRUM SATIVUM) SE DEBE MANTENER UNA ADECUADA HUMEDAD EN LA TIERRA	10	
P16	ALBAHACA (HUERTO) (OCIMUM BASILICUM) SE DEBEN PERMANECER BIEN HIDRATADA	24	
P17	AZAFRAN (HUERTO) SE DEBE EVITAR QUE LAS HOJAS SE PUDRAN DEBIDO A LA HUMEDAD	10	
P18	LAUREL (HUERTO) (LAURUS NOBILIS) PLANTA DE SEMISOMBRA Y RESISTE LA SEQUIA	08	
P19	PEREJIL (HUERTO) (PETROSELINUM CRISPUM) REGAR CON FRECUENCIA Y CON POCA CANTIDAD DE AGUA	18	
P20	CEBOLLIN (HUERTO) (ALLIUM SCHOENOPRASUM) REGAR REGULARMENTE, TOLERABASTANTE AGUA	12	
P21	TOMILLO (HUERTO) (THYMUS) NO NECESITA BASTANTE AGUA Y SOPORTA BIEN LA SEQUIA	24	

KHALAS

TABLA DE VEGETACIÓN

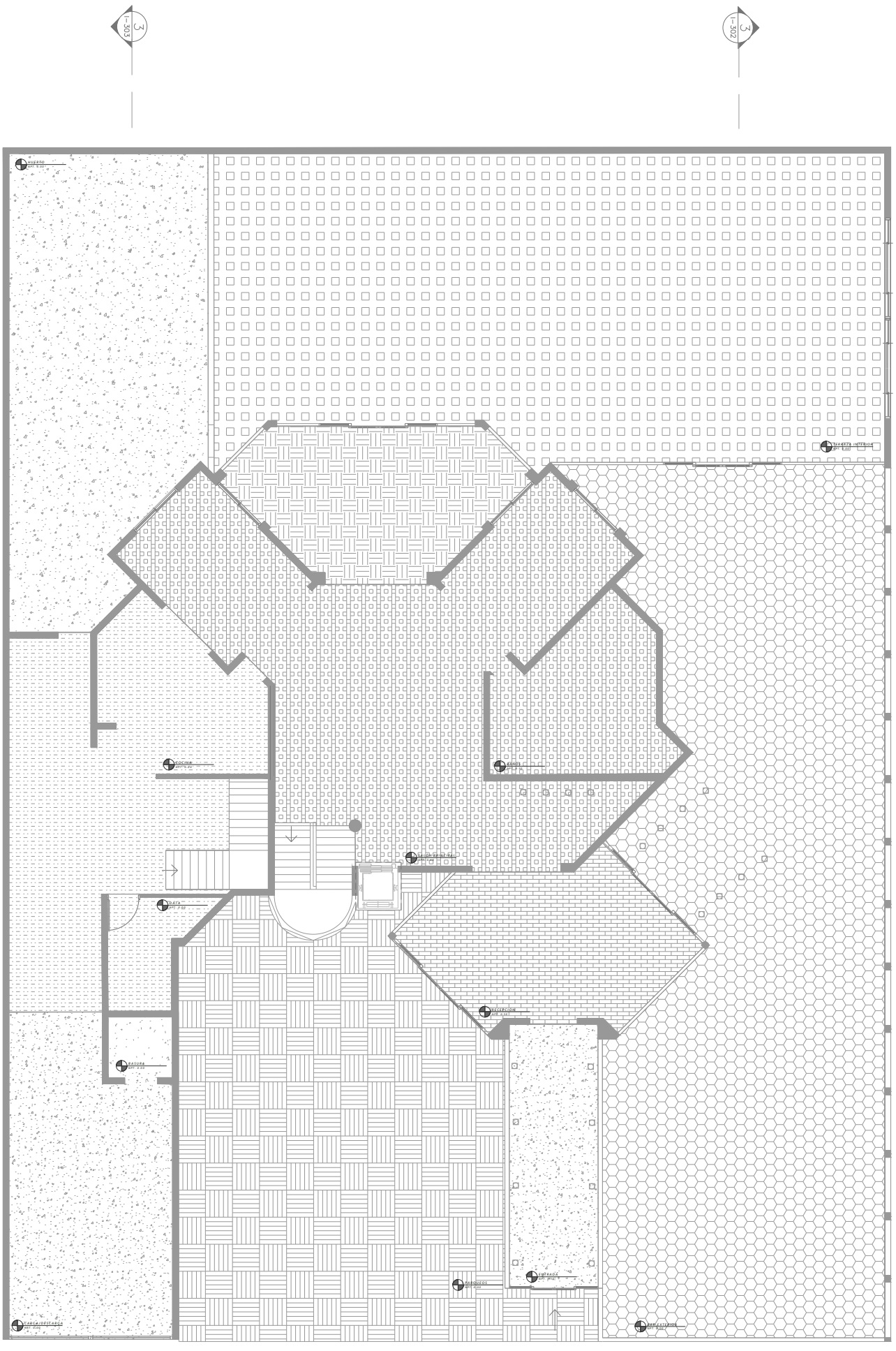
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P22	PEREJIL RIZADO(HUERTO) 2 HORAS DIARIAS DEL SOL Y RIEGO UN DIA DE POR MEDIO	18	
P 23	HIERBABUENA (HUERTO) RIEGO MODERADO CON LEVE EXPOSICION A LA LUZ	16	
P 24	PUERRO (HUERTO) SOLO NECESITA ABUNDANTE SOL Y MUCHA AGUA	12	

KHALAS

I-107

PLANTA DE PISO 1ER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE PISO

- *TRAVERTINO STONE DECK*
- *SYPLON MULTISTONE*
- *SOLANO IVORY PORCELAIN*
- *BIANCO DOLOMITE*
- *BIANCO CARRARA HEXAGON*
- *PISO DE CAUCHO*
- *ASPEN WHITE MARBLE*
- *KODIAK WHITE POLISHED*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

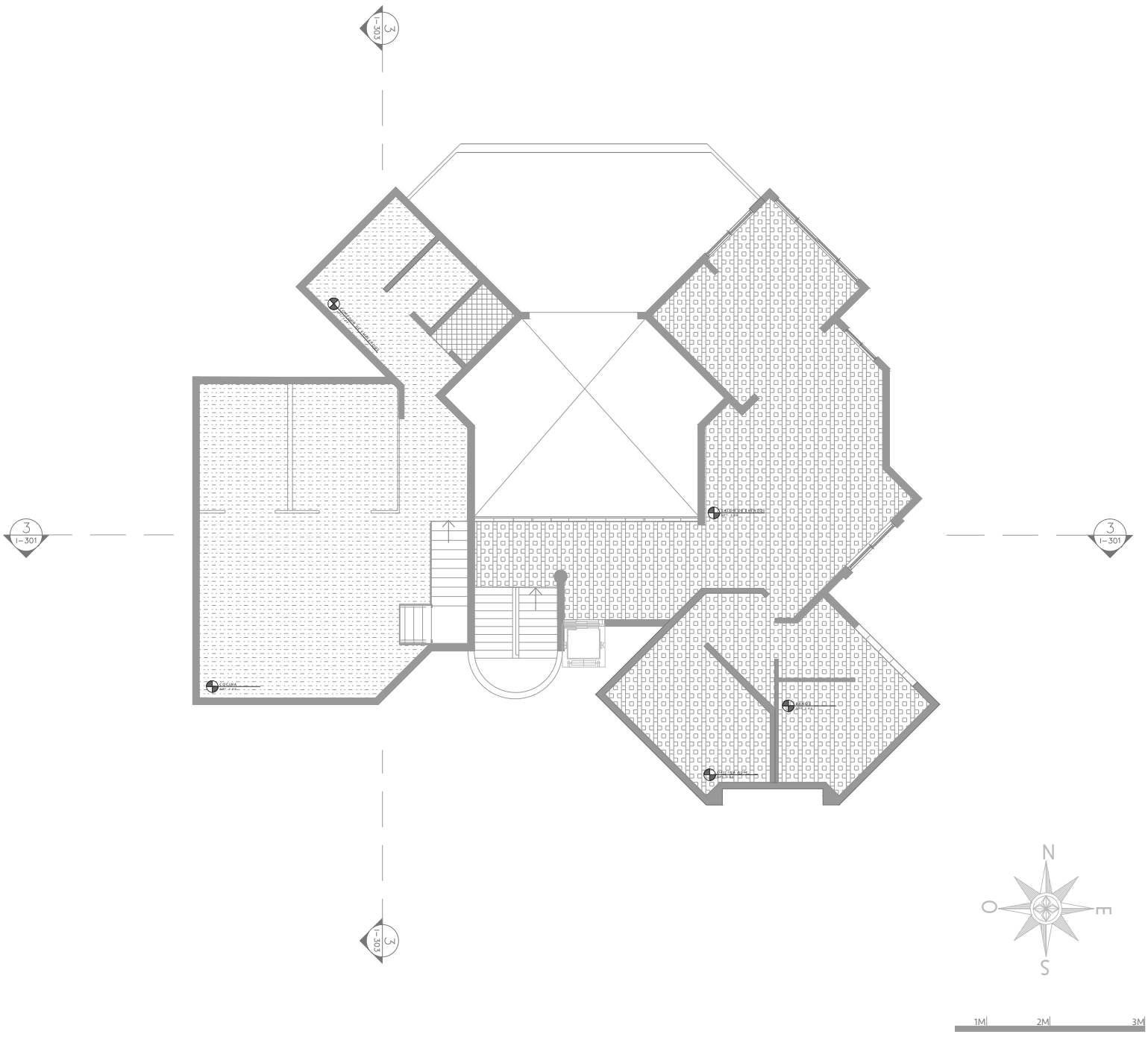
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE PISO
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-108

PLANTA DE PISO 2DO NIVEL

ESC. 200



LEYENDA DE PISO

- *TRAVERTINO STONE DECK*
- *SYPLON MULTISTONE*
- *SOLANO IVORY PORCELAIN*
- *BIANCO DOLOMITE*
- *BIANCO CARRARA HEXAGON*
- *PISO DE CAUCHO*
- *ASPEN WHITE MARBLE*
- *KODIAK WHITE POLISHED*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

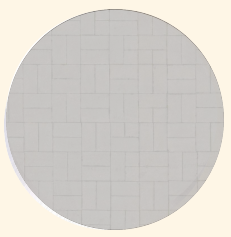
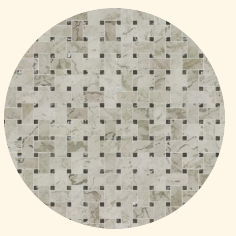
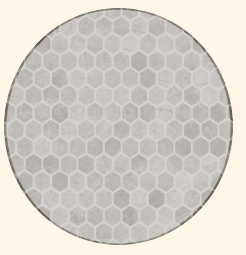
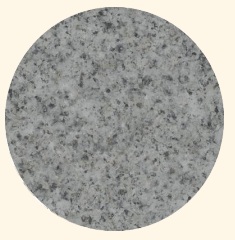
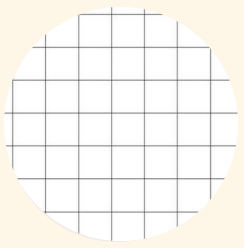
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE PISO
2DO NIVEL
ESC. 1:200

TABLA DE PISO

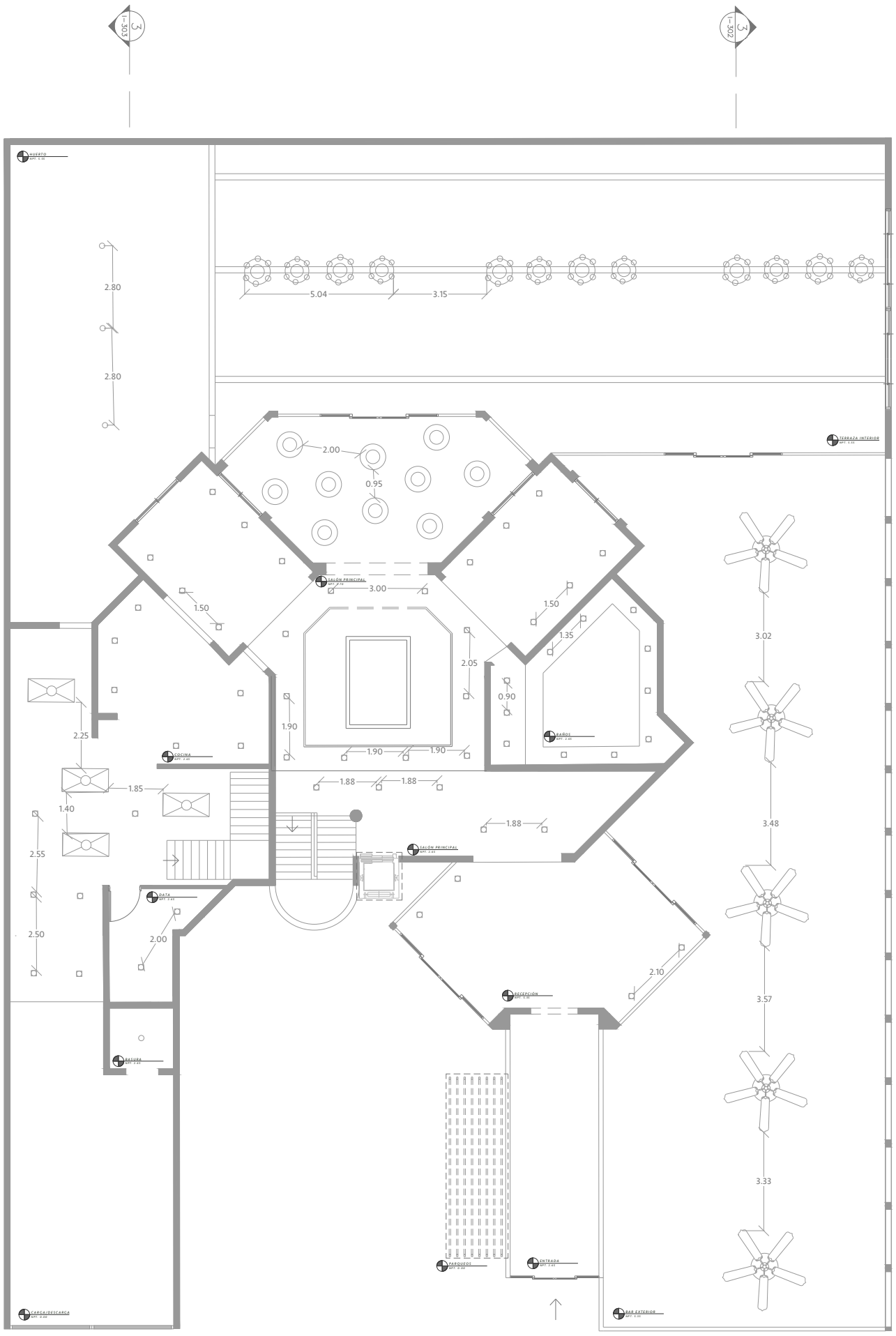
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
	TRAVERTINE STONE DECK SERIES (BUILD DIRECT) 12"x12"x1"	69.1MTS	
	SYPLON MULTISTONE (MBRICO) 24X48	89.5MTS	
	SOLANO IVORY WHITE LINEAR PORCELAIN TILE (FLOOR AND DECO) 9 x 36	6.3MTS	
	BIANCO DOLOMITE DOTTY (HOME DEPOT) 12.31 in. x 12.36 in. x 10 mm	104.78 MTS	
	BIANCO CARRARA POLISHED STONE HEXAGON 3.0cm	63.46MTS	
	PISO DE CAUCHO (RUBBER FLEX) 1.22m x 7.62m	227.2MTS	
	ASPEN WHITE MARBLE (COUNTRY FLOORS) 8 13/16X11	112.16MTS	
	KODIAK WHITE POLISHED TILE 24 x 24 (FLOOR AND DECO)	17.4MTS*	

KHALAS

I-109

PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIA 1ER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE LUMINARIA

- ILUMINACIÓN EMPOTRADA
- BOMBILLO LED
- CAJETINES EMPOTRABLES 2X4 C/DIFUSOR ACRÍLICO
- ABANICOS DE MADERA
- ILUMINACIÓN COLGANTE
- CANASTA DE TRILLADO DE MADERA CON LUZ

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

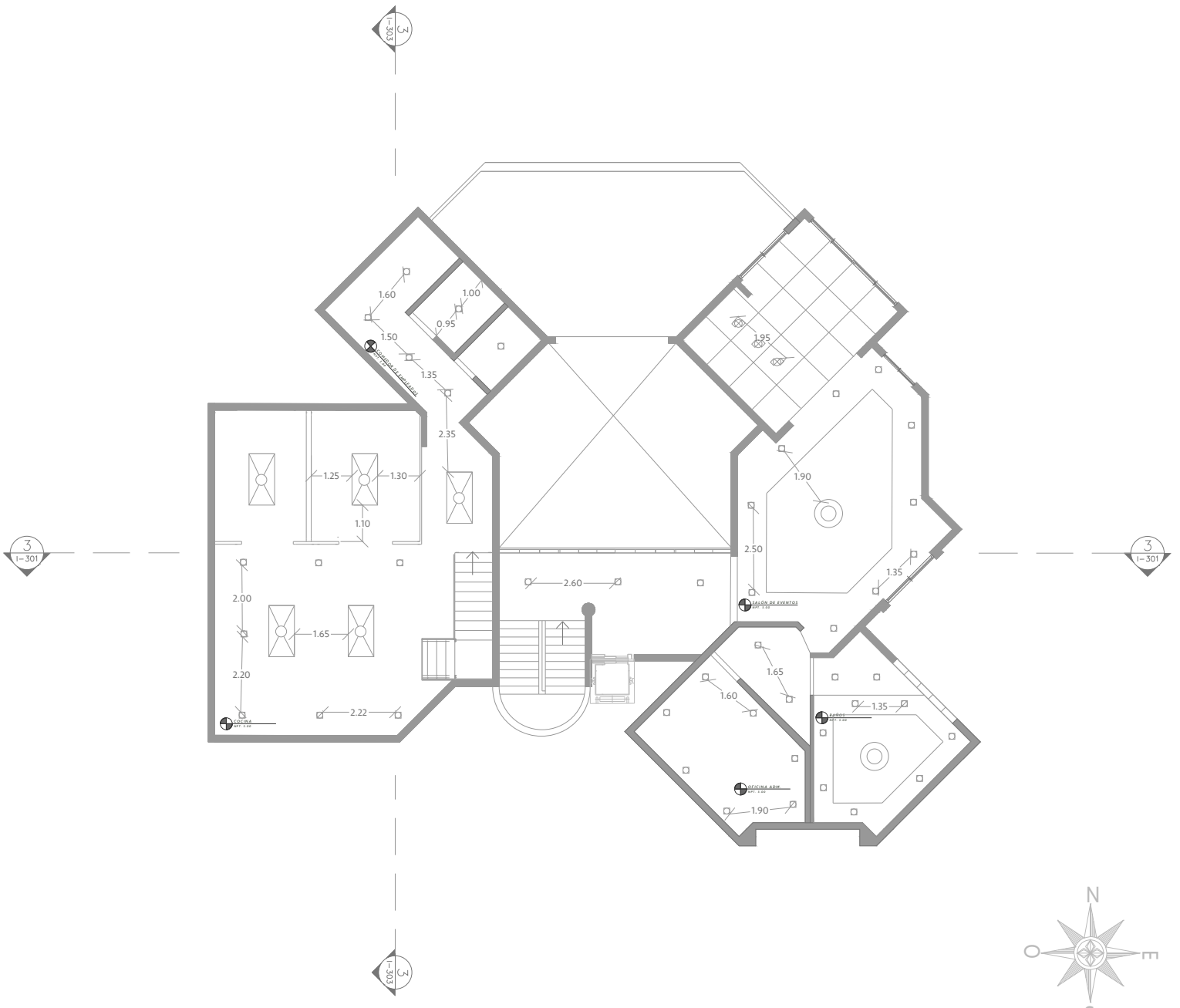
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA PLAFON
Y LUMINARIA
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-110

PLANTA PLAFÓN Y LUMINARIA 2DO NIVEL

ESC. 200



LEYENDA DE LUMINARIA

- *ILUMINACIÓN EMPOTRADA*
- *BOMBILLO LED*
- *CAJETINES EMPOTRABLES 2X4 C/DIFUSOR ACRÍLICO*
- *ABANICOS DE MADERA*
- *ILUMINACIÓN COLGANTE*
- *CANASTA DE TRILLADO DE MADERA CON LUZ*
- *ILUMINACIÓN PUNCTUAL*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA PLAFON
Y LUMINARIA
2DO NIVEL
ESC. 1:200

TABLA DE LUMINARIAS

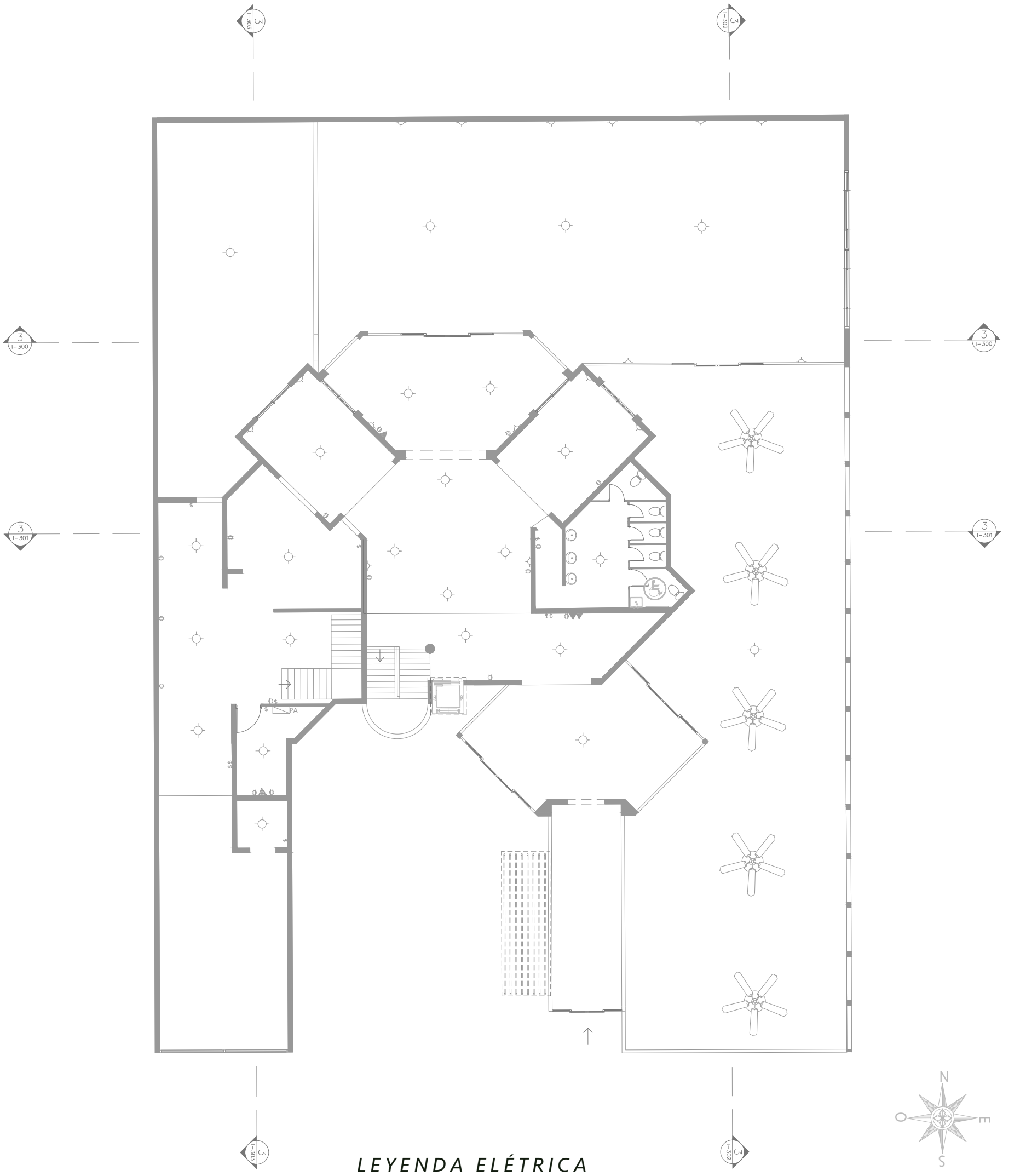
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
	LUCES EMPOTRADAS 72 × 72 × 23 mm	100	
	BOMBILLO LED BLANCO CALIDO	4	
	CAJETINES EMPOTRABLES 2X4 C/DIFUSOR ACRILICO	9	
	ABANICO DE MADERA 128 cm de largo y 64 cm de alto.	5	
	LAMPARAS COLGANTE ARTESANAL RATTAN	12	
	CANASTA DE TRILLADO DE MADERA CON LUZ 55.2 X 41.4CM	12	
	LAMPARA DECORATIVA KIRK NATURAL DIÁMETRO: 300 mm	3	

KHALAS

I-111

PLANTA ELÉCTRICA DEL 1ER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA ELÉTRICA

- SALIDA DE LUZ
- APLIQUE DE PARED
- INTERRUPTORES
- TOMACORRIENTES
- SALIDA PARA TELEFONO
- SALIDA DE INTERNET
- PA | CAJA DE BREAKER
- ABANICO DE TECHO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

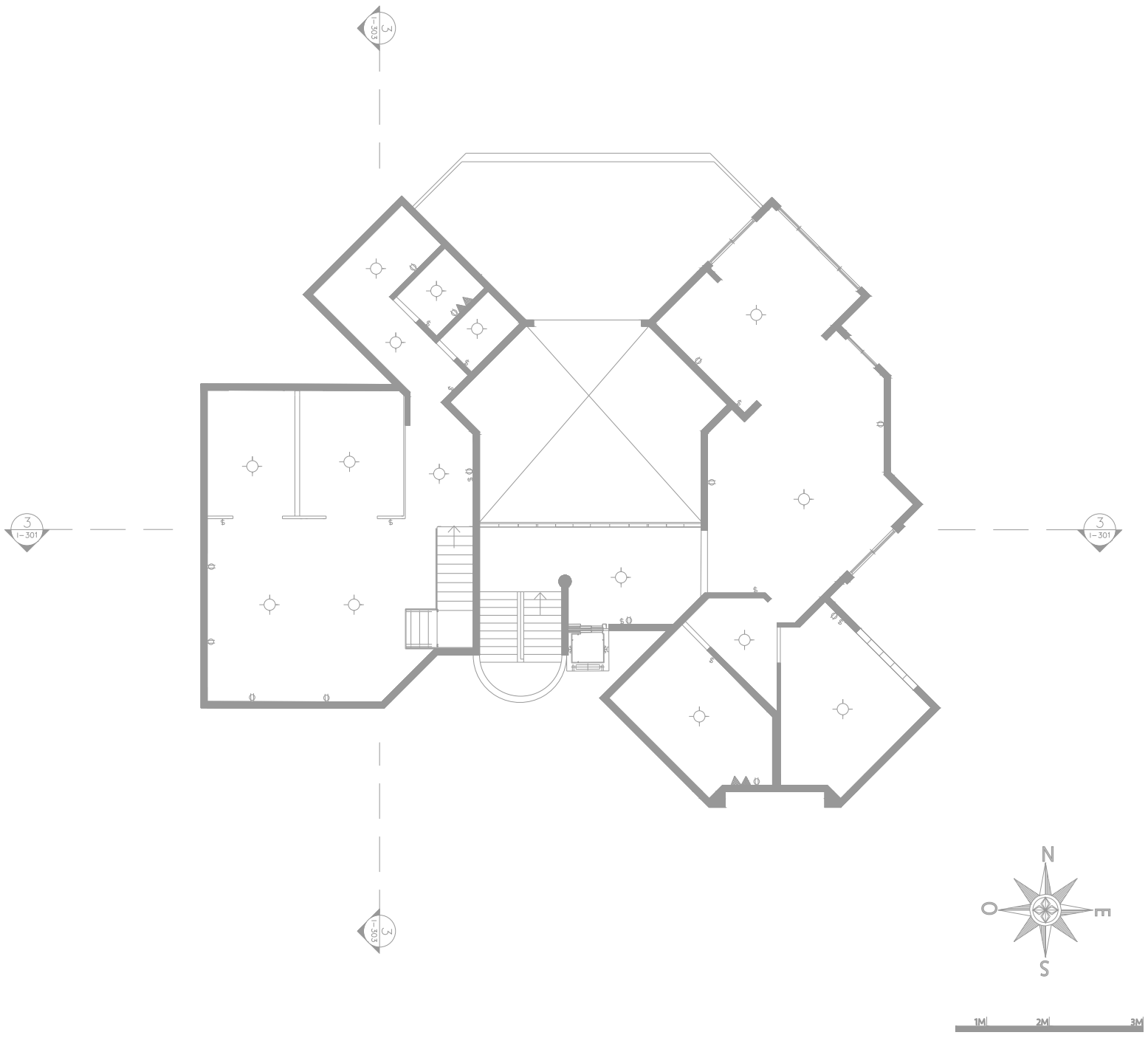
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA ELÉCTRICA
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-112

PLANTA ELÉCTRICA DEL 2DO NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA ELÉTRICA

SALIDA DE LUZ	*TOMACORRIENTES*	PA *CAJA DE BREAKER*
APLIQUE DE PARED	*SALIDA PARA TELEFONO*	*ABANICO DE TECHO*
INTERRUPTORES	*SALIDA DE INTERNET*	

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

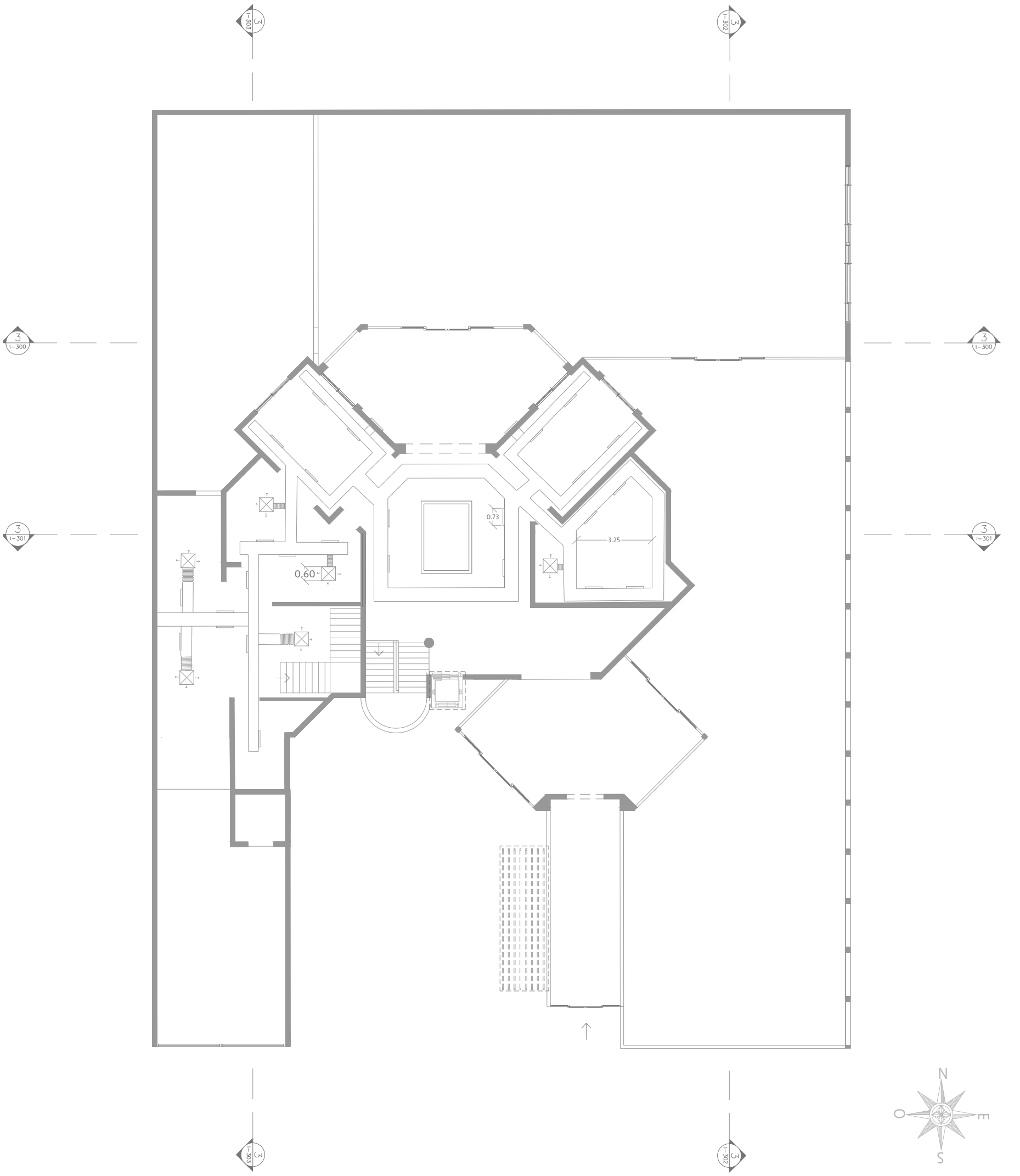
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA ELÉTRICA
2DO NIVEL
ESC. 1:200

I-113

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO 1ER NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE AIRE-ACONDICIONADO

EXTRACTORES

REJILLAS LINEAL

REJILLA

COMPRESOR DEL AIRE

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

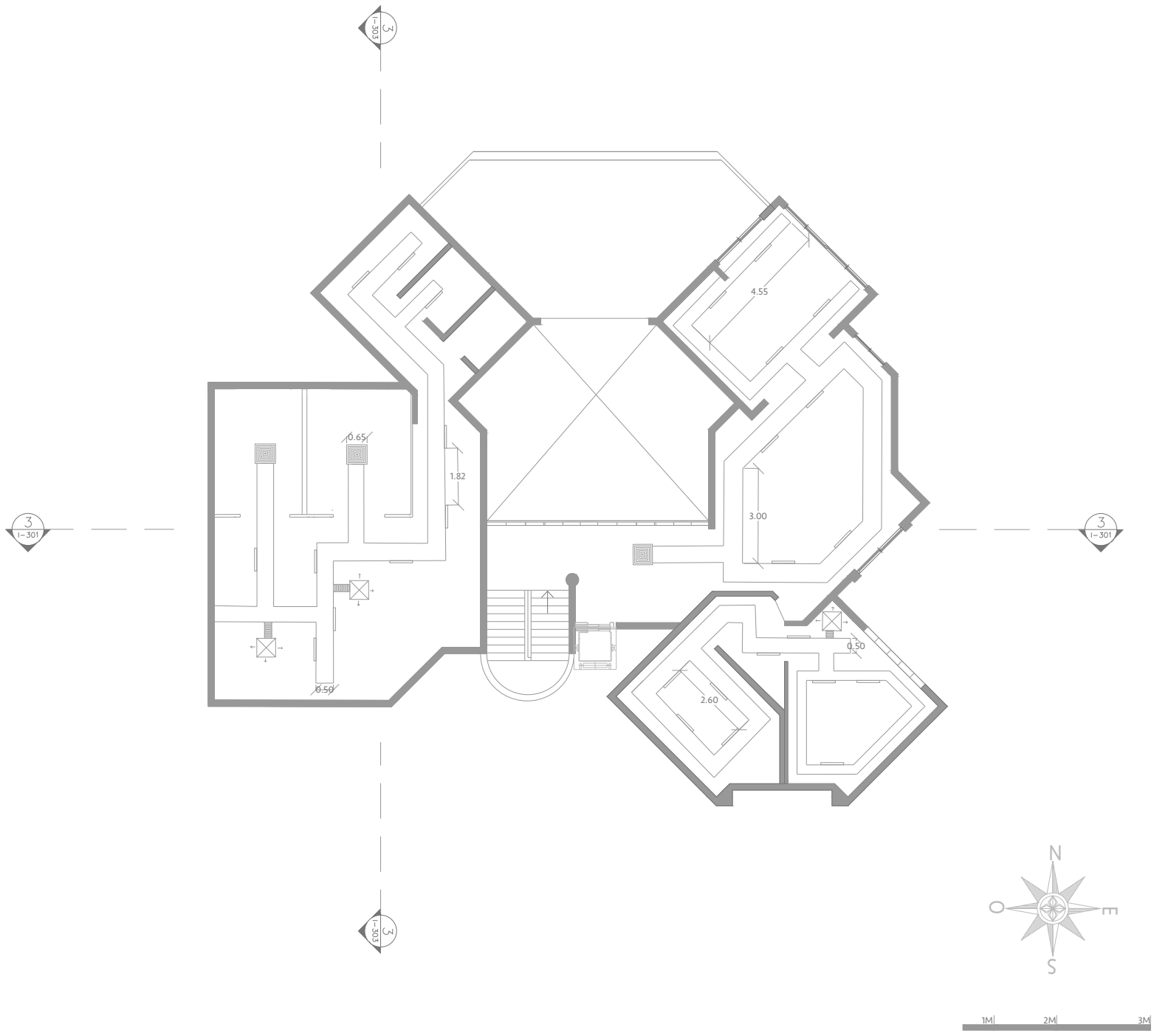
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-114

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO 2DO NIVEL

ESC. 1:200



LEYENDA DE AIRE-ACONDICIONADO

| *EXTRACTORES* | *REJILLAS LINEAL* | *REJILLA* | *COMPRESOR DEL AIRE*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

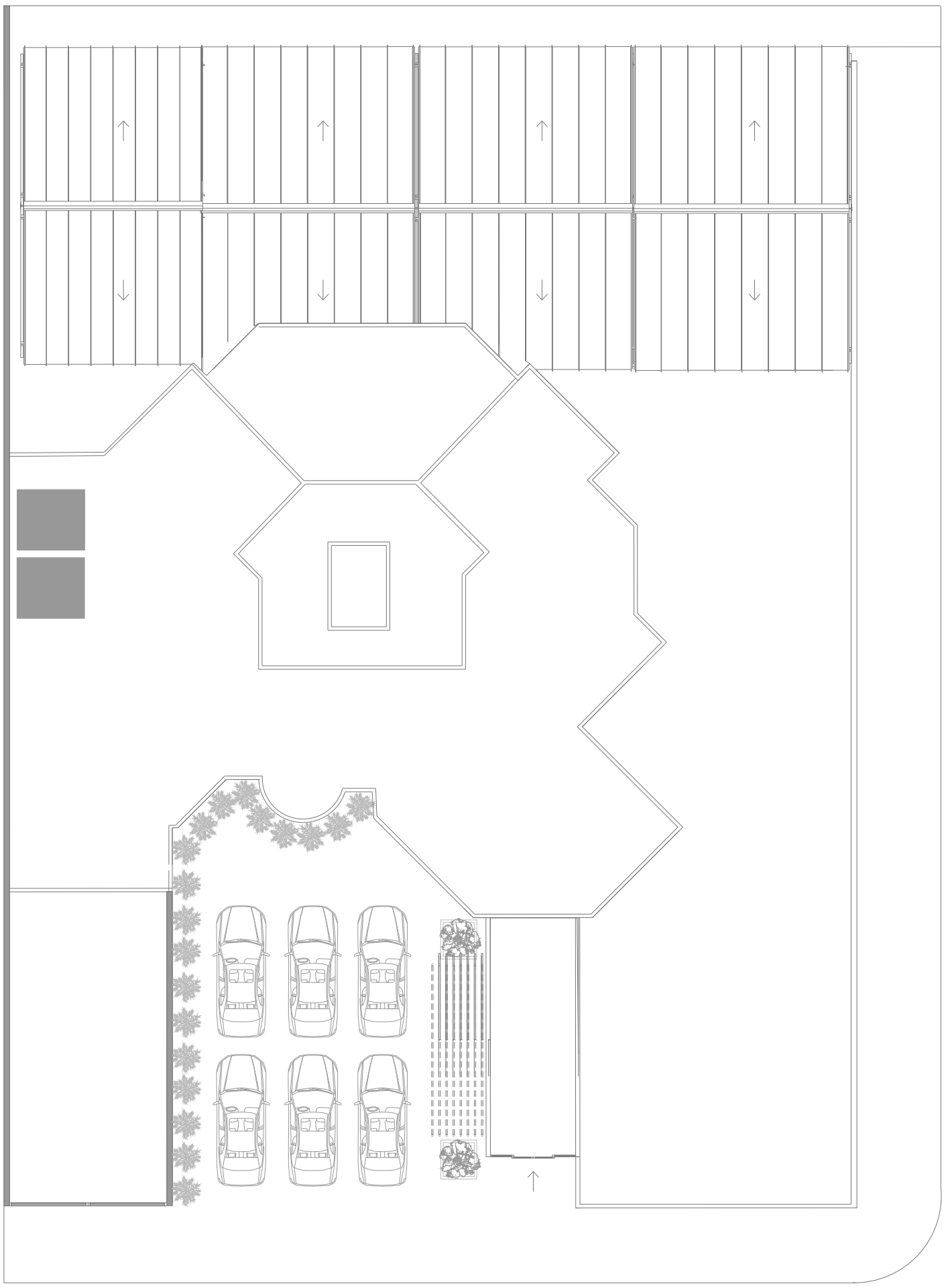
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO
2DO NIVEL
ESC. 1:200

I-115

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO TECHO

ESC. 1:200



LEYENDA DE AIRE-ACONDICIONADO

EXTRACTORES	*REJILLAS LINEAL*	*REJILLA*	*COMPRESOR DEL AIRE*

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO
TECHO
ESC. 1:200

TABLA DE AIRE ACONDICIONADO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
	EXTRACTOR DE TECHO 34 X 80 CM	8	
	REJILLA LINEAL 20 X 70 CM	50	
	REJILLA RECTANGULAR 20 X 20 CM	3	
	COMPRESOR WHITE WESTINGHOUSE	2	

KHALAS

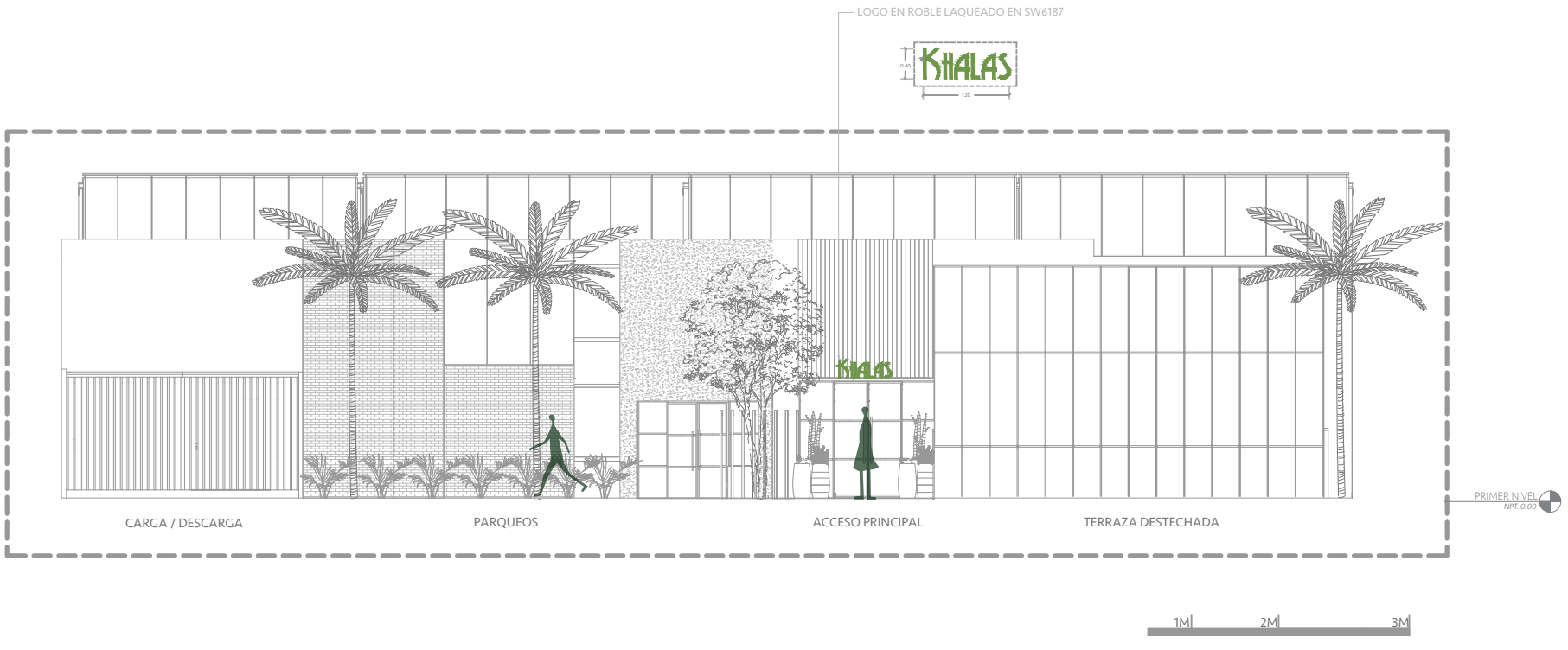
I-200
ELEVACIÓN FACHADA
ESC. 1:150



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M2 | LADRILLO BLANCO

M7 | MICROCEMENTO



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

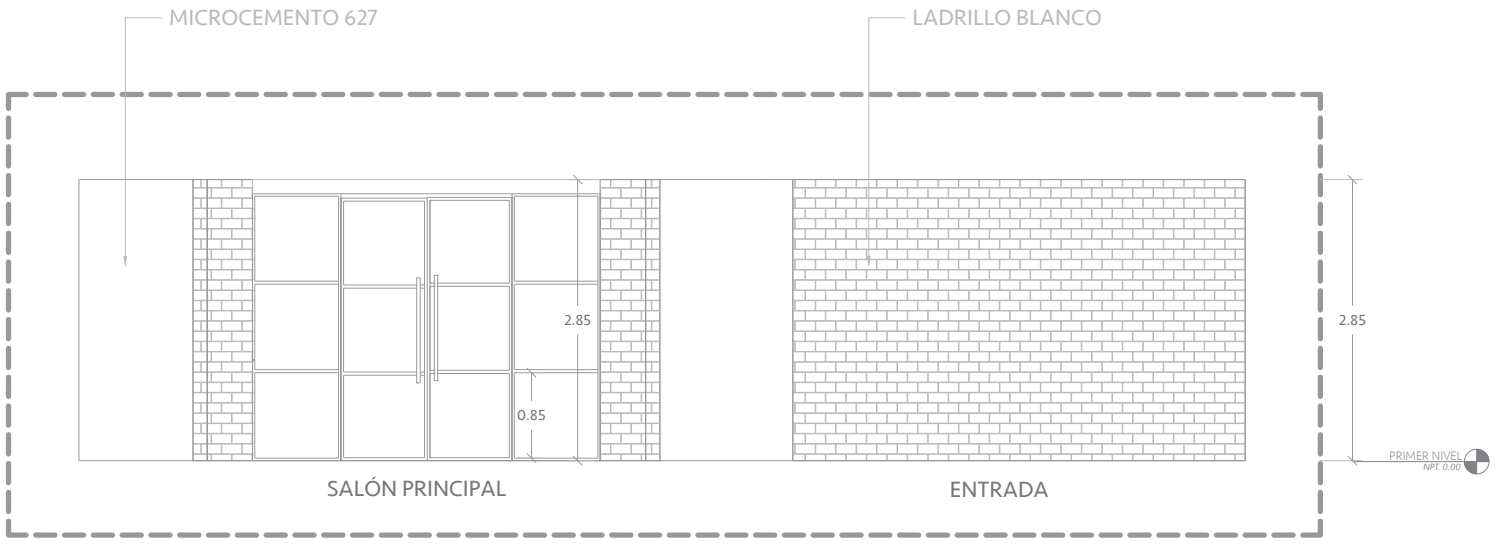
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN FACHADA
I-200
ESC. 1:150

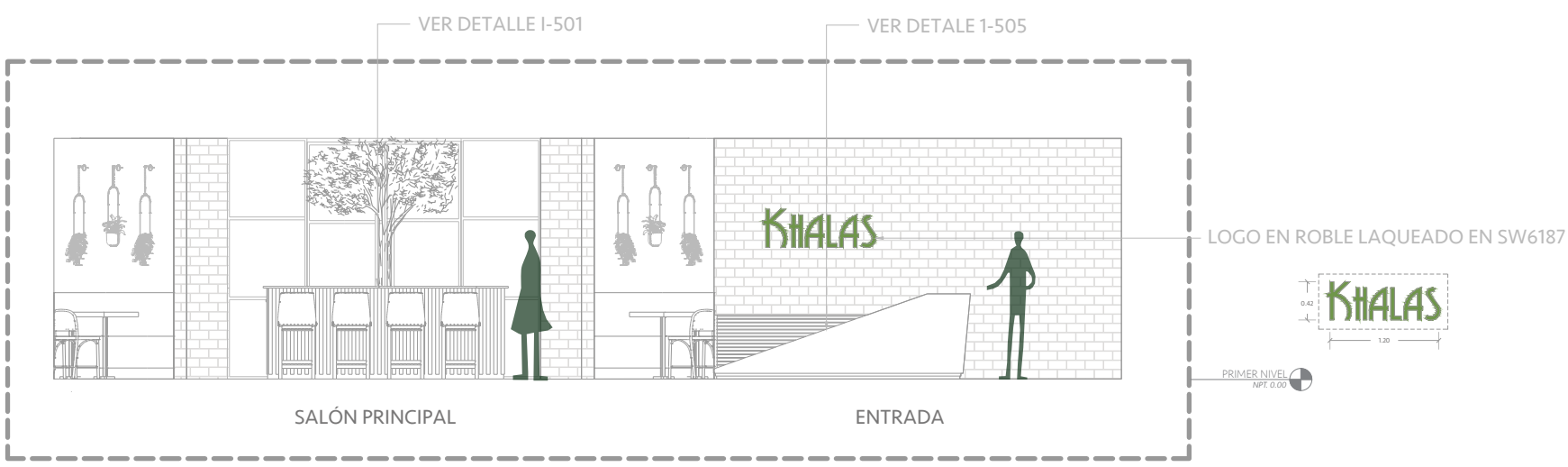
I-201
ELEVACIÓN ENTRADA
ESC. 1:75



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M2 | LADRILLO BLANCO

M7 | MICROCEMENTO



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

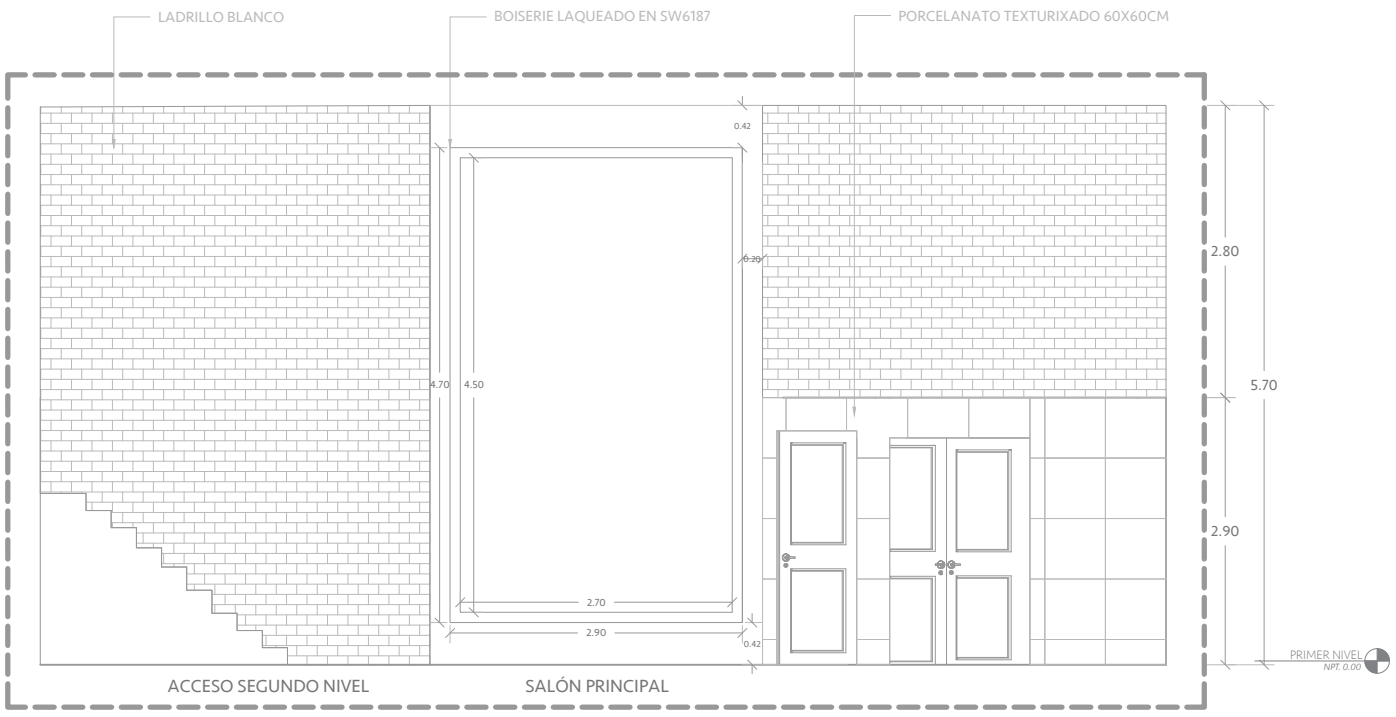
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN ENTRADA
I-201
ESC. 1:75

I-202

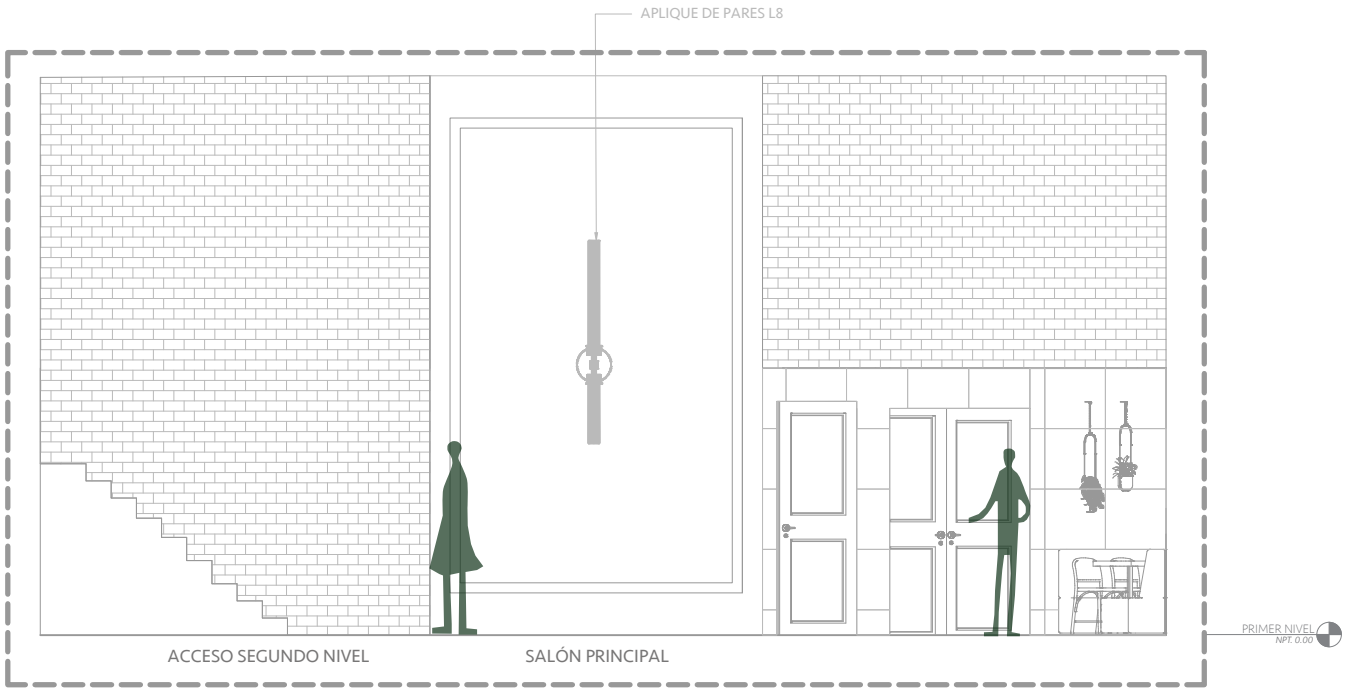
ELEVACIÓN SALÓN PRINCIPAL

ESC. 1:75



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M2 | LADRILLO BLANCO



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

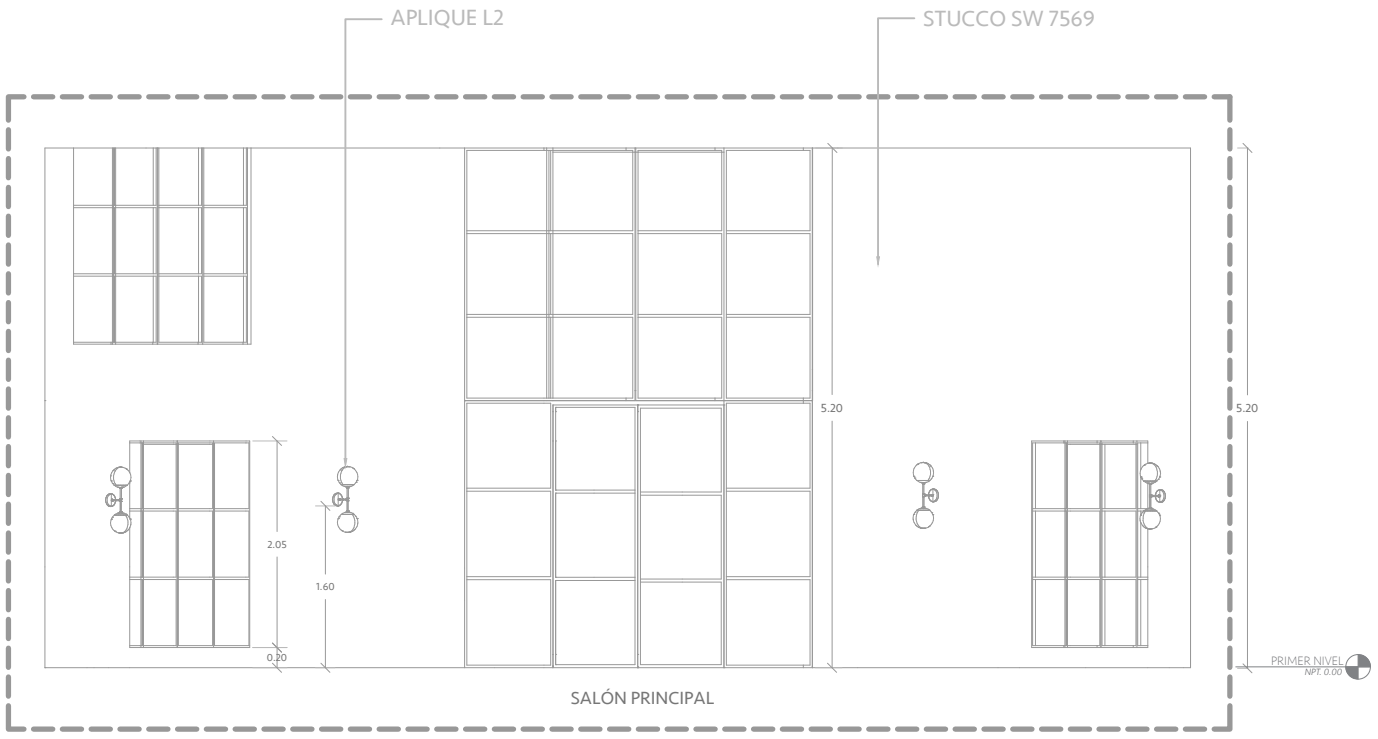
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

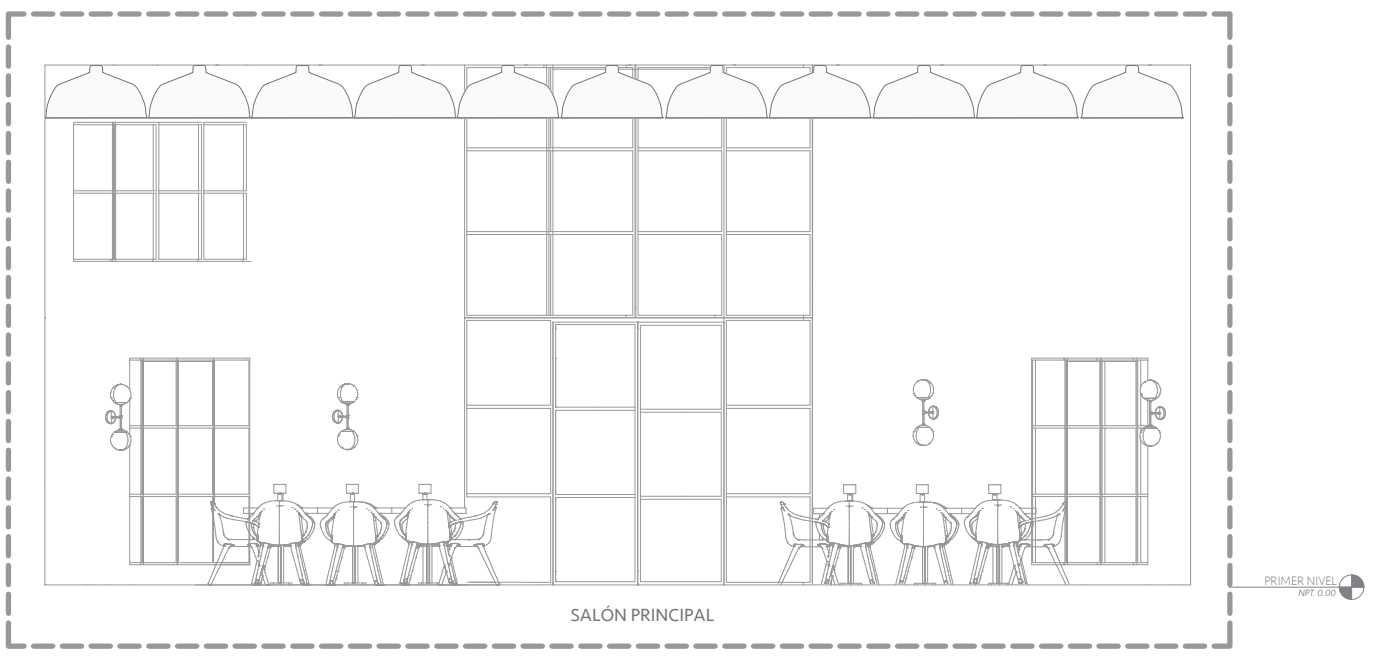
ELEVACIÓN SALON
I-202
ESC. 1:75

I-203
ELEVACIÓN COMENSALES
ESC. 1:75



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M3 | STUCCO SW 7569



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

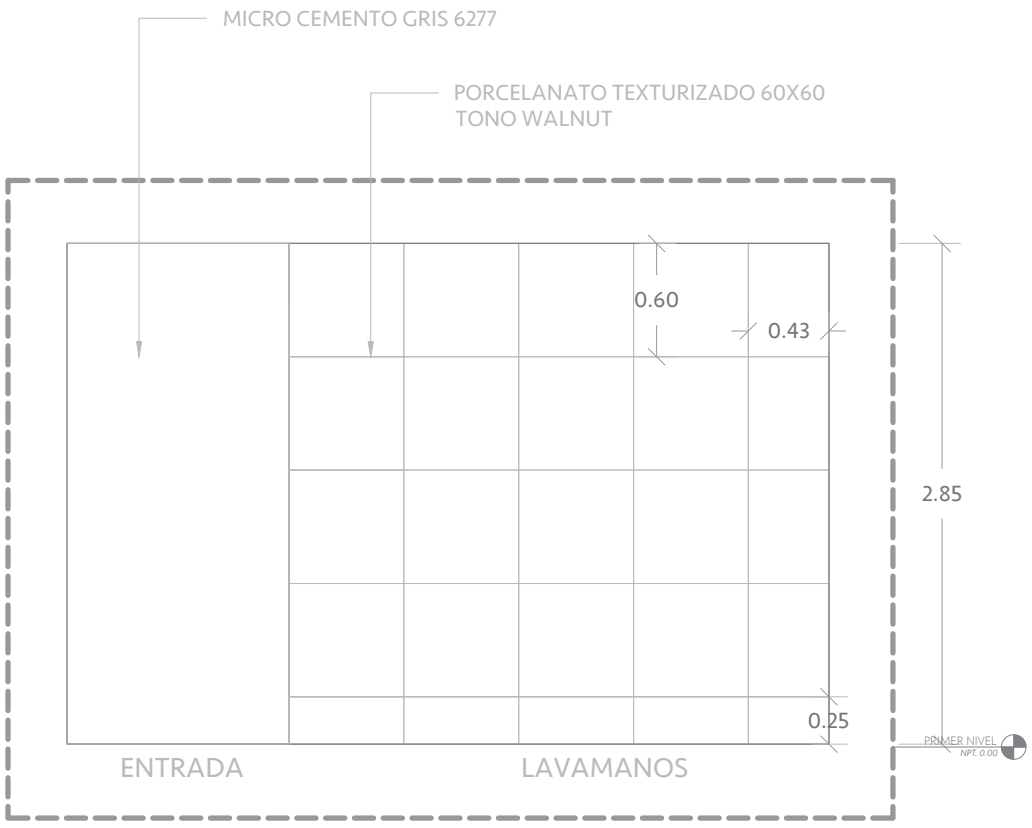
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN COMENSALES
I-203
ESC. 1:75

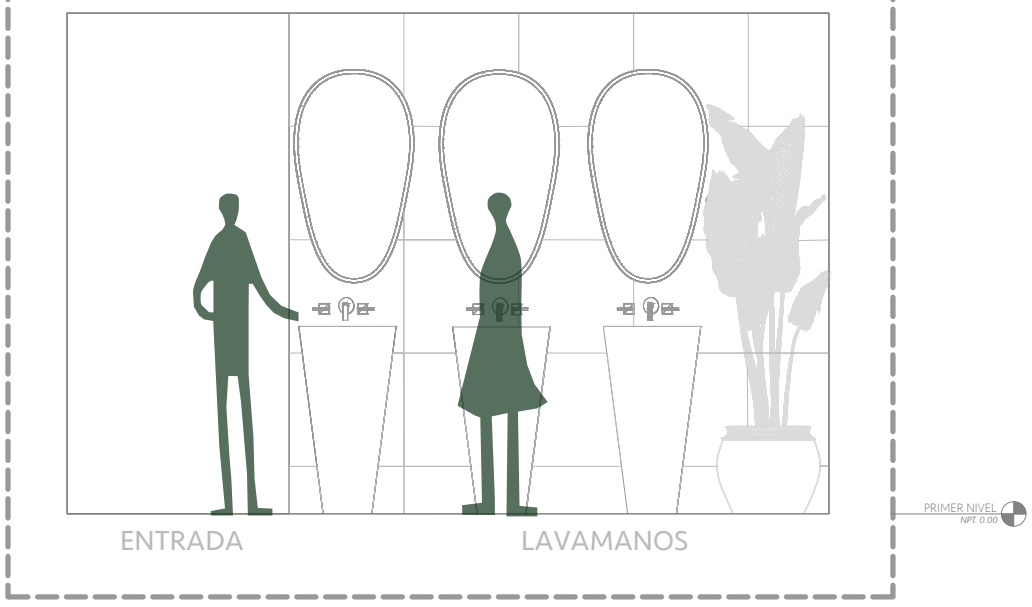
I-204
ELEVACIÓN BAÑO
ESC. 1:40



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M7 | MICROCEMENTO

M5 | PORCELANATO TEXTURIZADO



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

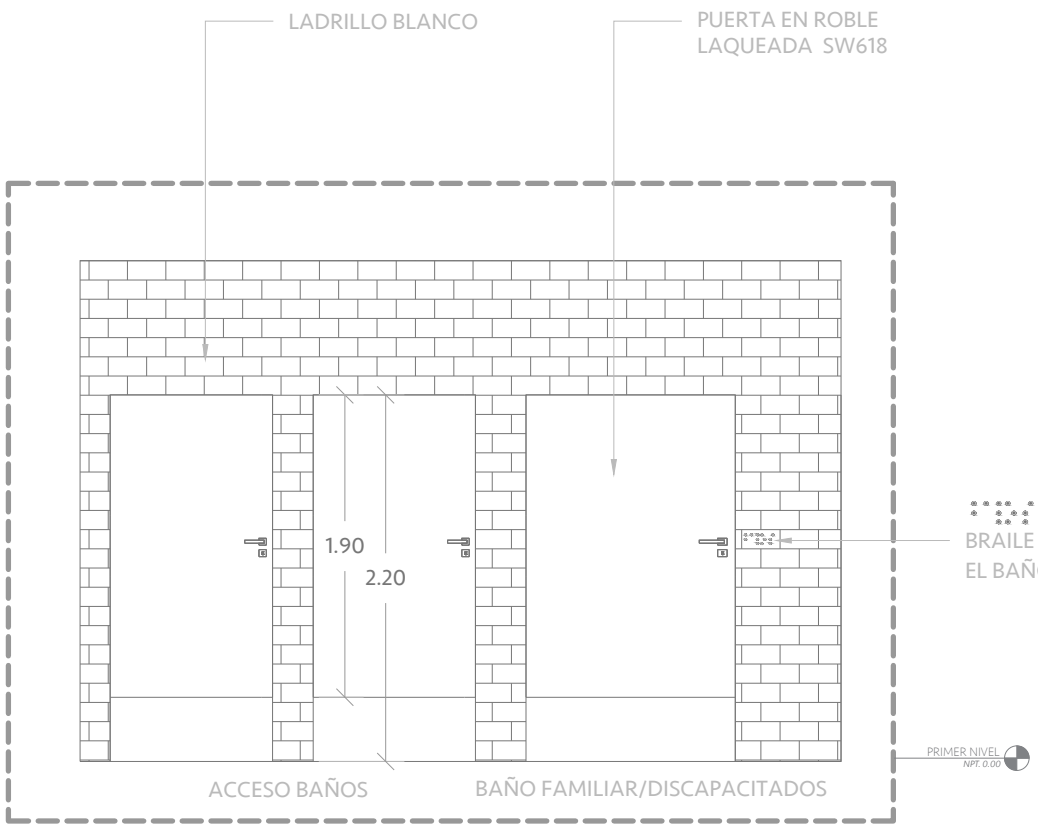
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

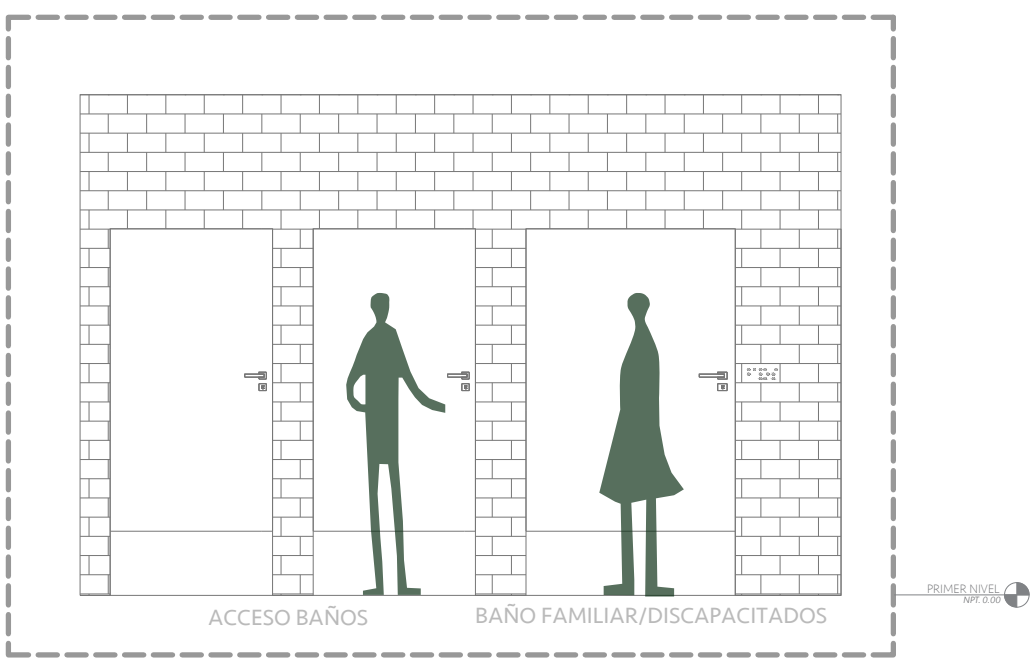
ELEVACIÓN BAÑO
I-204
ESC. 1:40

I-205
ELEVACIÓN BAÑO
ESC. 1:40



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M2 | LADRILLO BLANCO



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

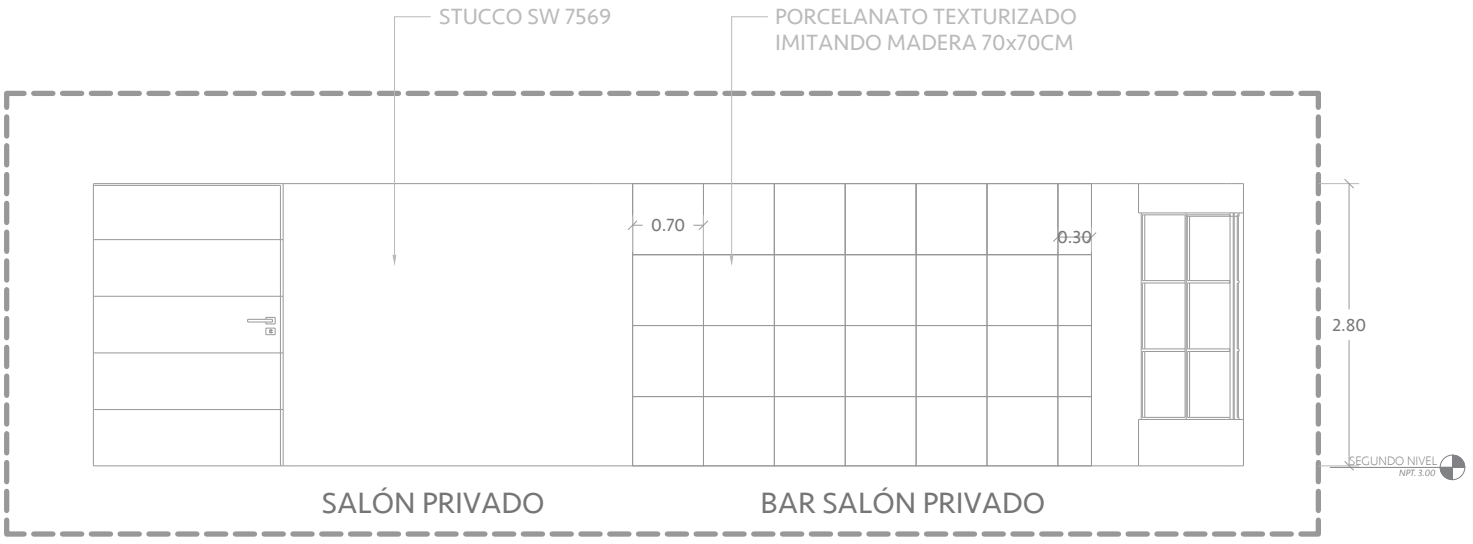
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN BAÑO
I-205
ESC. 1:40

I-206
ELEVACIÓN SALÓN PRIVADO
ESC. 1:75



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M3 | STUCCO SW 7569

M5 | PORCELANATO TEXTURIZADO



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

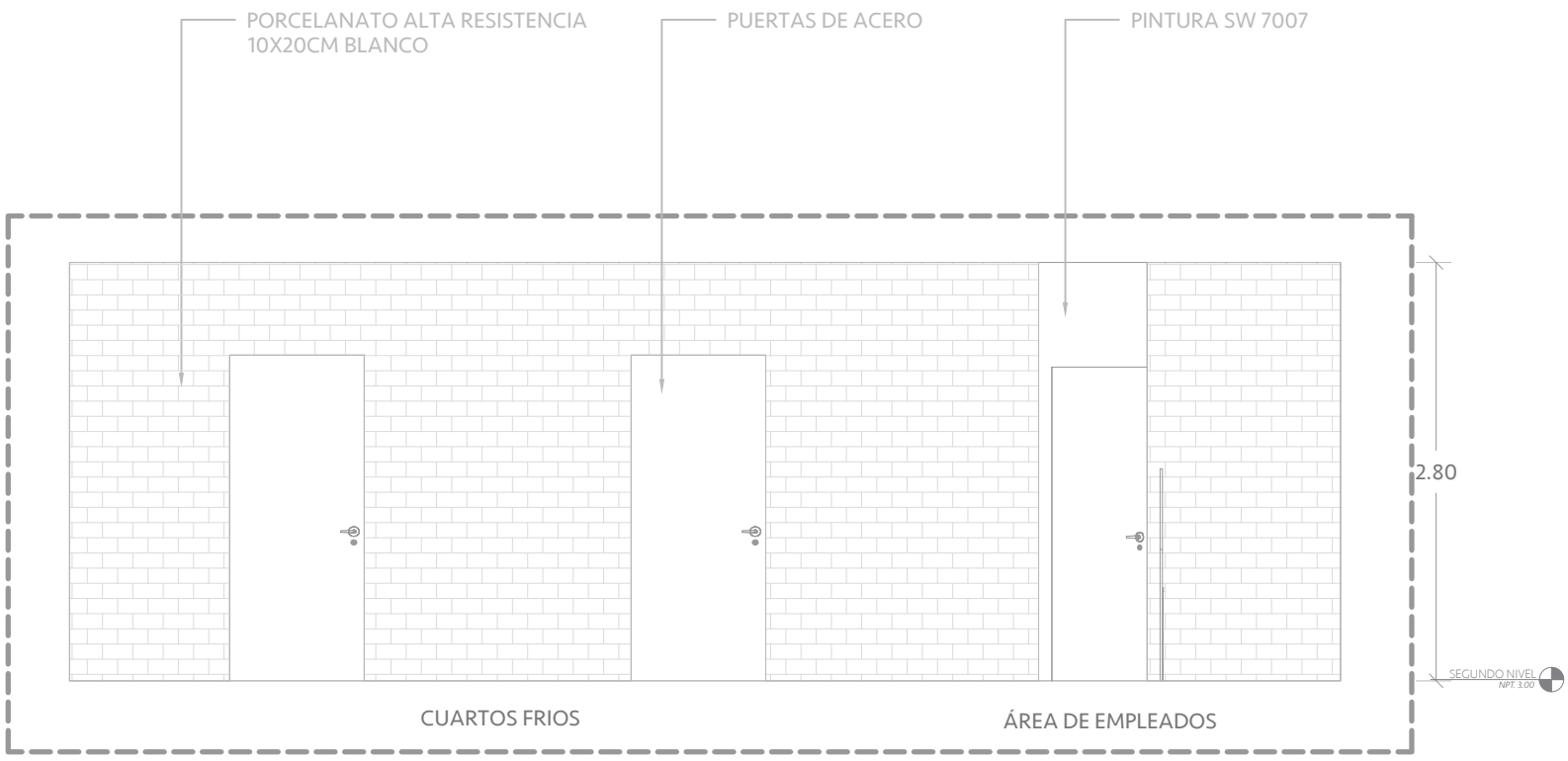
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

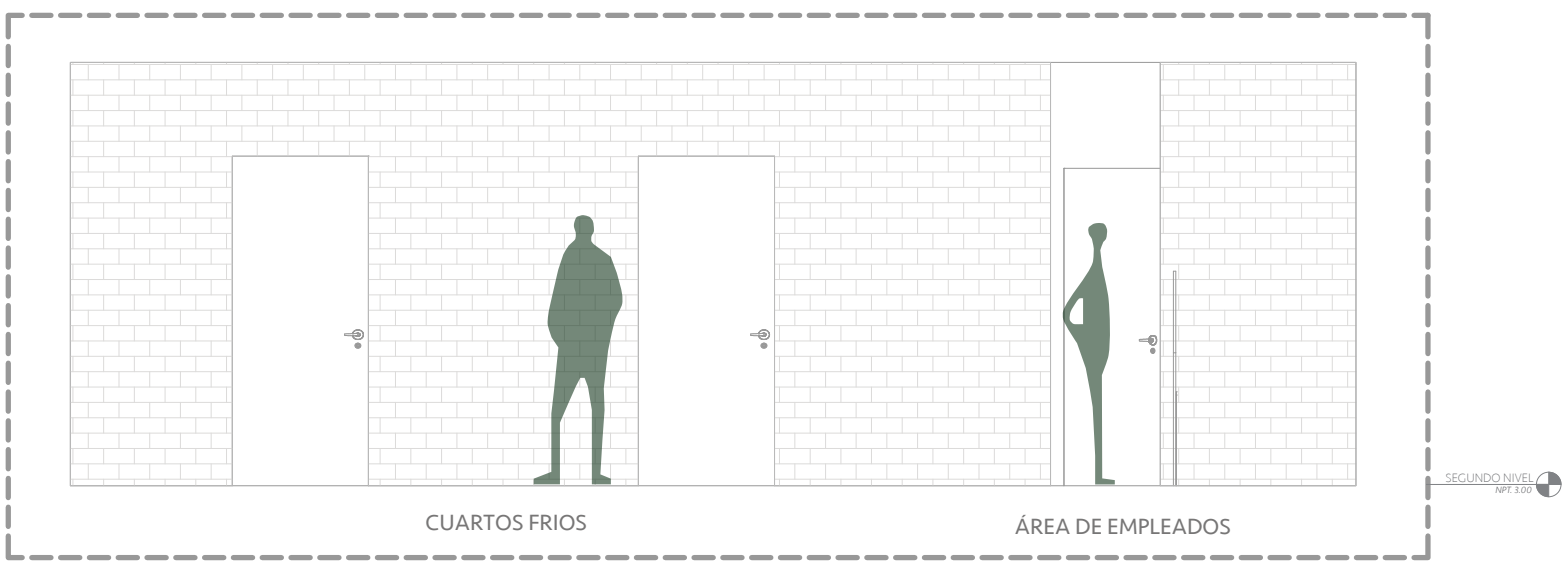
DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN SALÓN PRIV.
I-206
ESC. 1:75

I-207
ELEVACIÓN CUARTO FRIOS
ESC. 1:75





KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

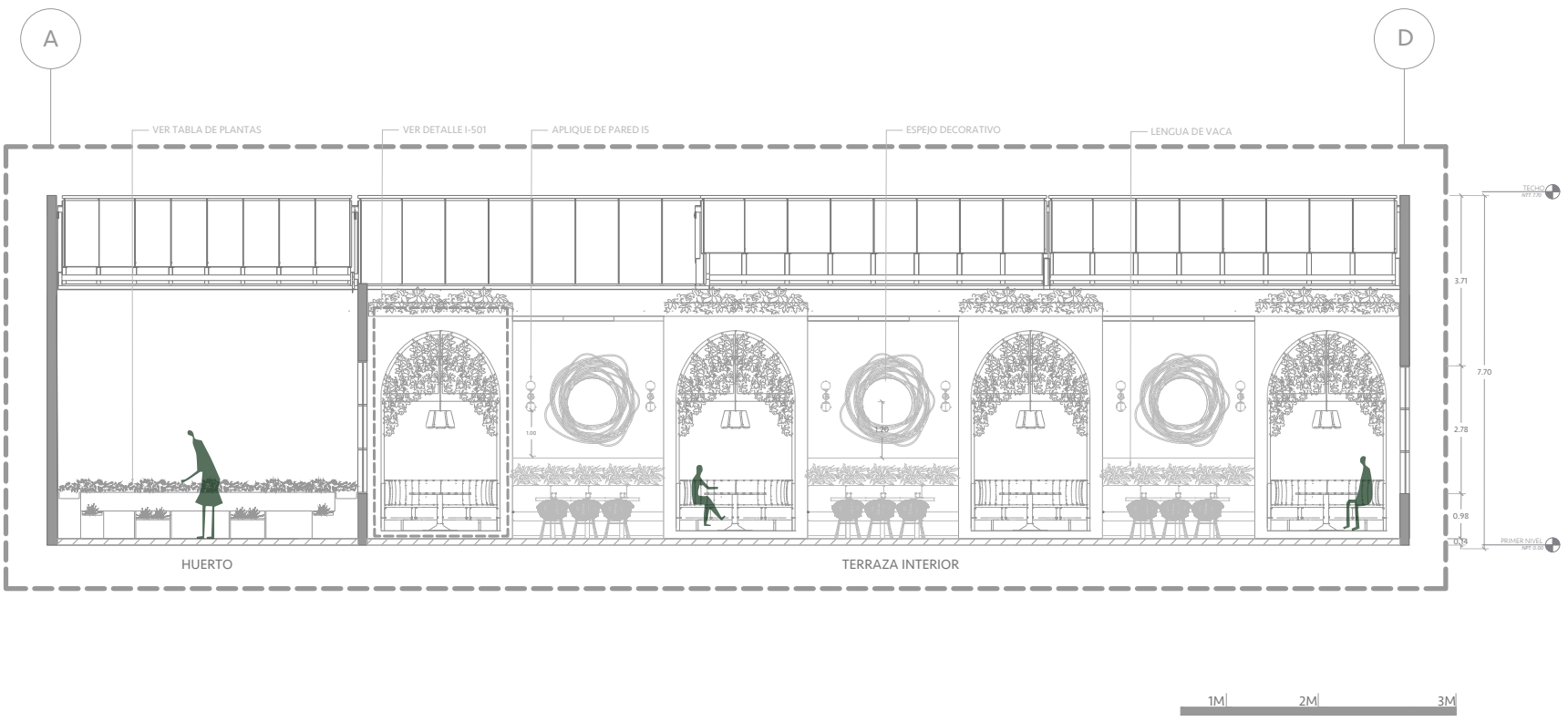
ELEVACIÓN CUARTO FRIO
I-207
ESC. 1:75

I-300

SECCIÓN POSTERIOR

ESC. 1:150





KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

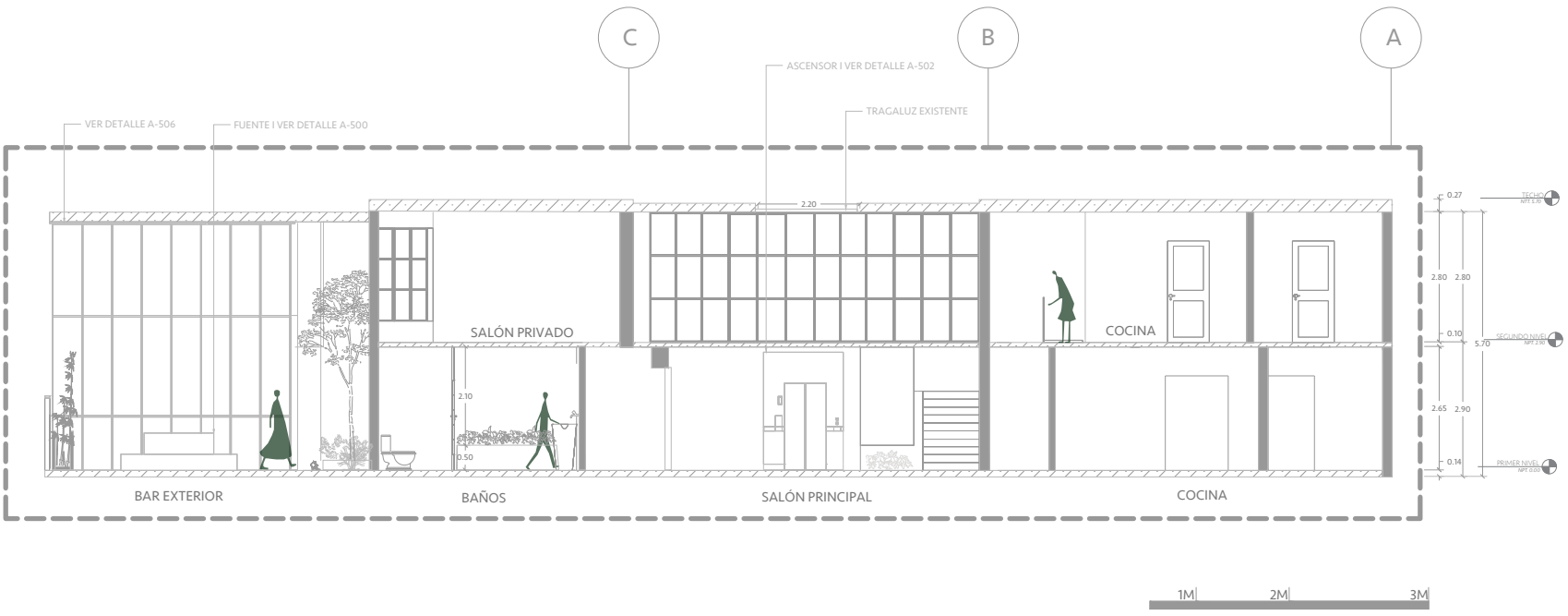
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

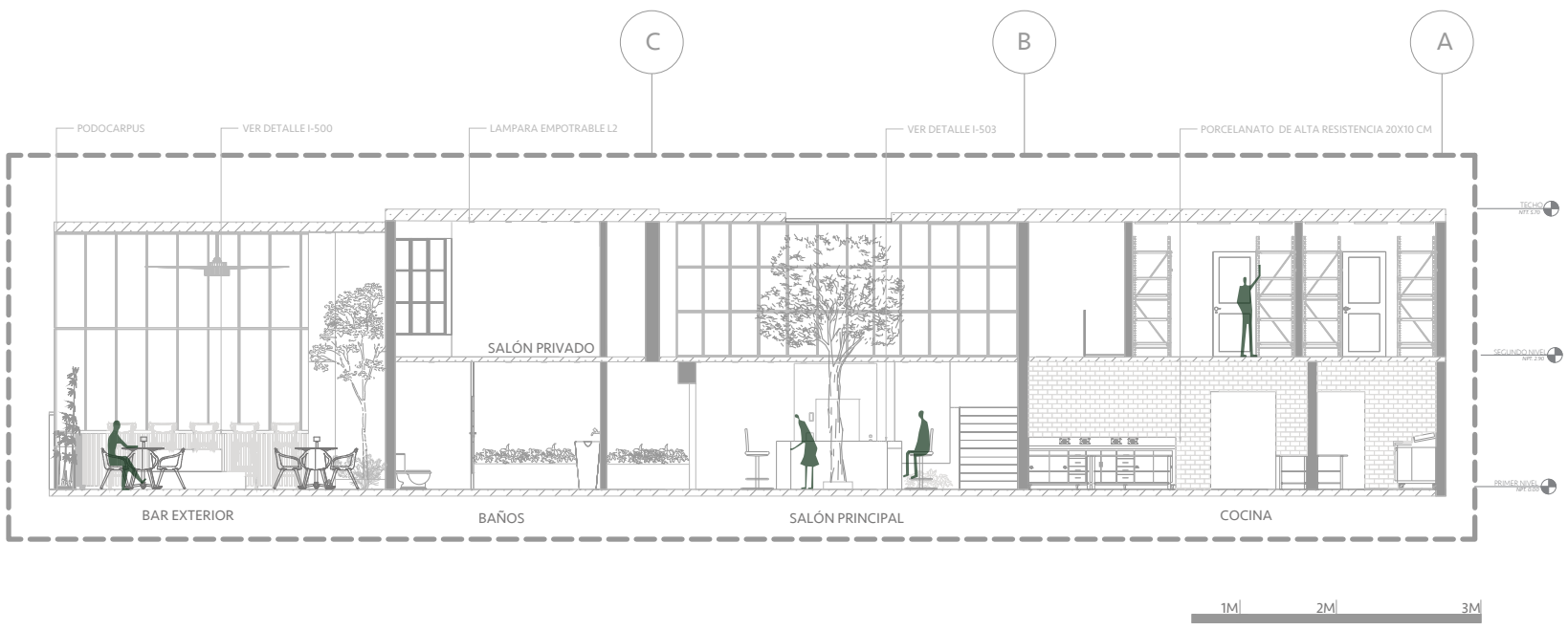
DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

SECCIÓN
POSTERIOR
ESC. 1:150

I-301
SECCIÓN FRONTAL
ESC. 1:150





KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

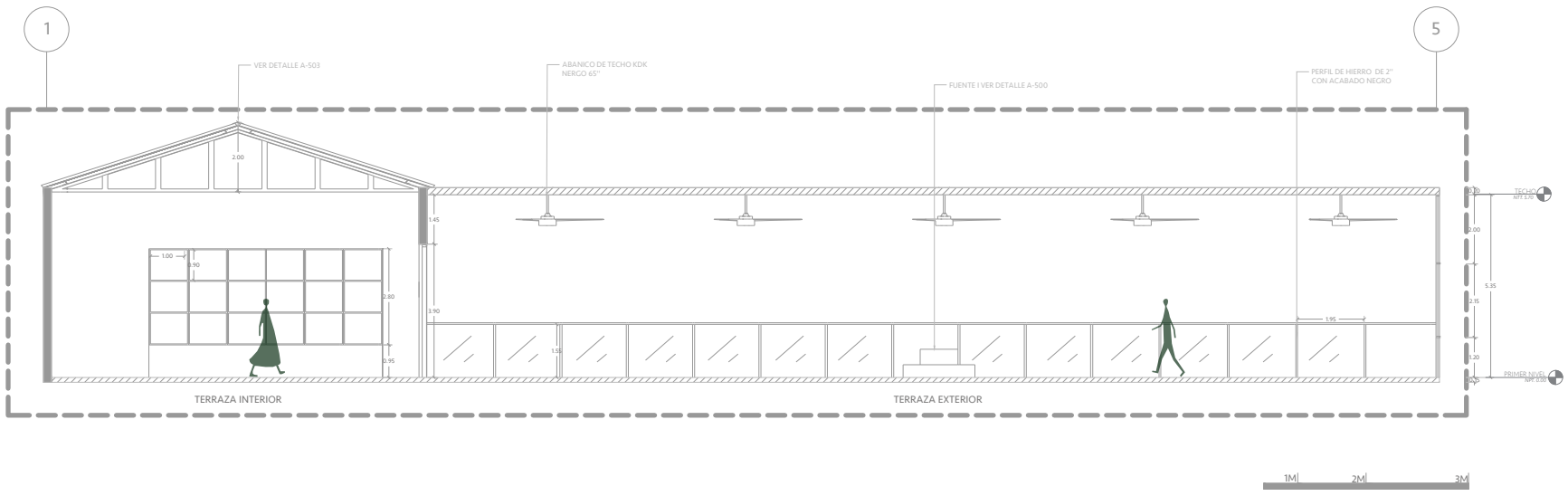
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

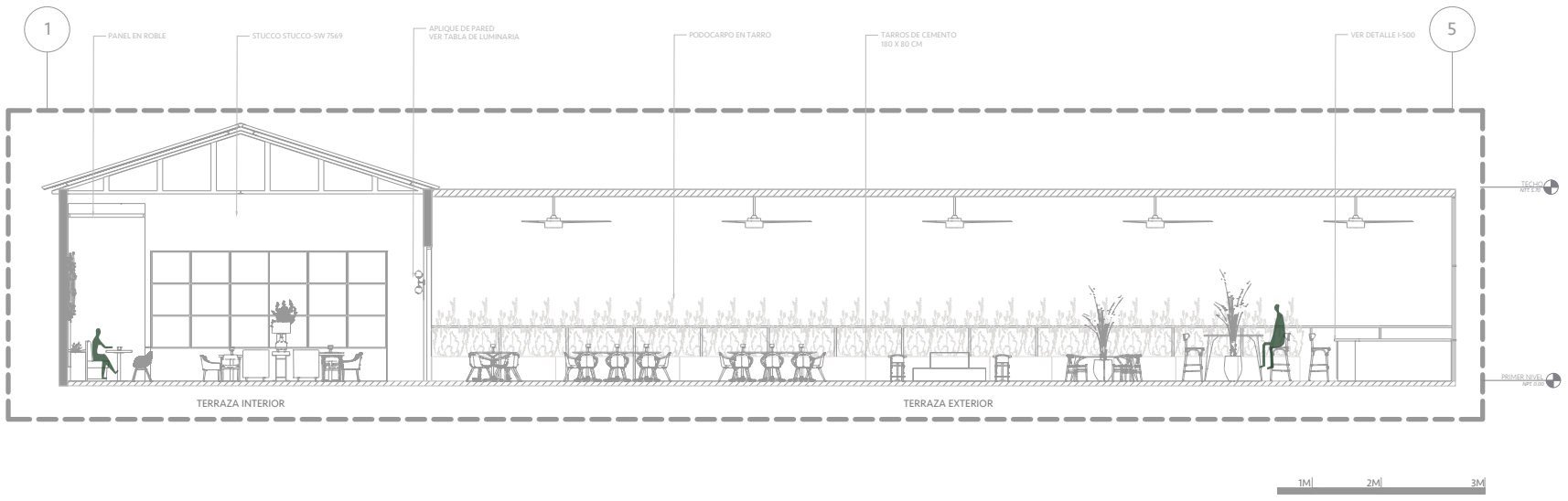
SECCIÓN
FRONTAL
ESC. 1:150

I-302

SECCIÓN TRANSVERSAL DERECHA

ESC. 1:150





KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

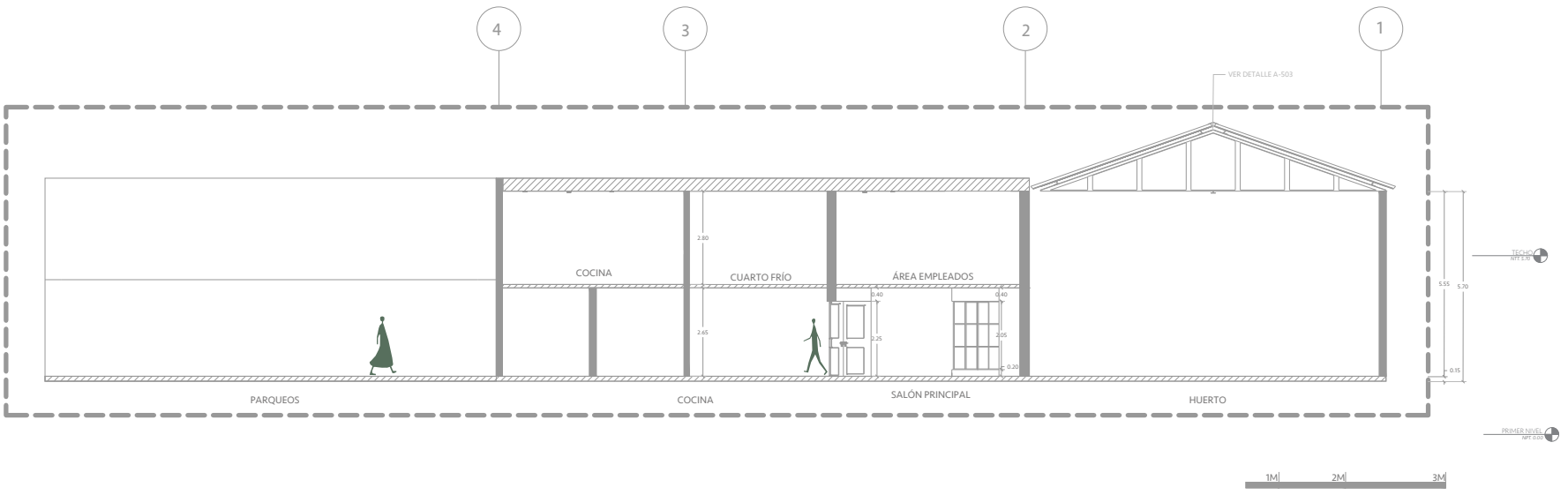
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

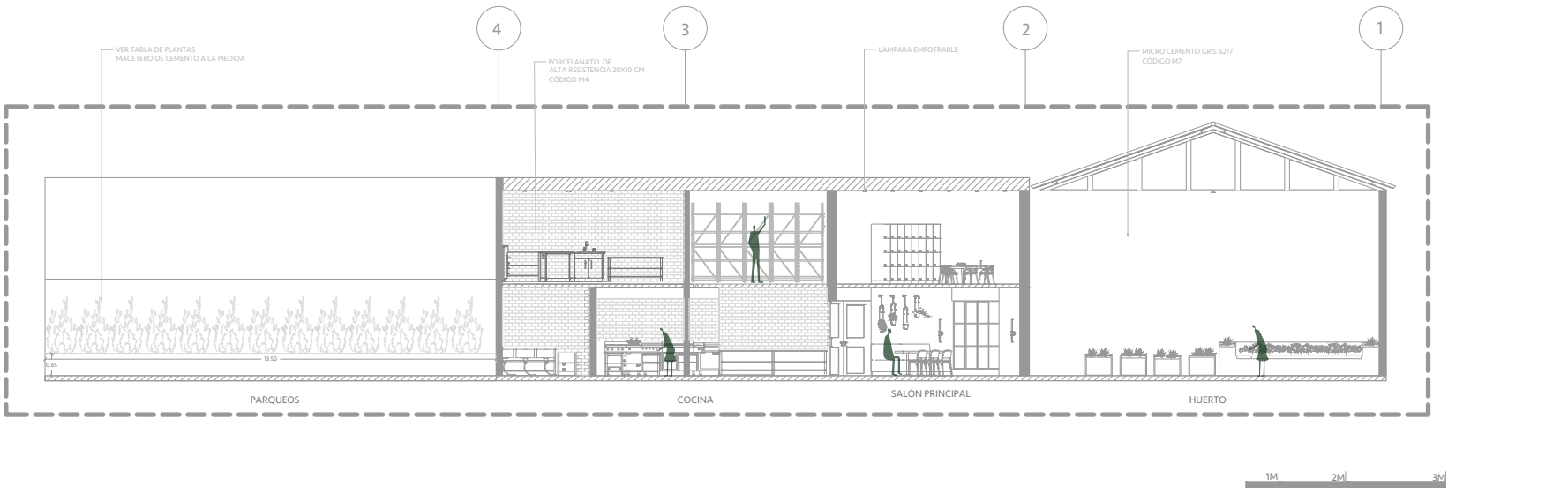
SECCIÓN
TRANSVERAL DERECHA
ESC. 1:150

I-303

SECCIÓN TRANSVERSAL IZQUIERDA

ESC. 1:150





KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

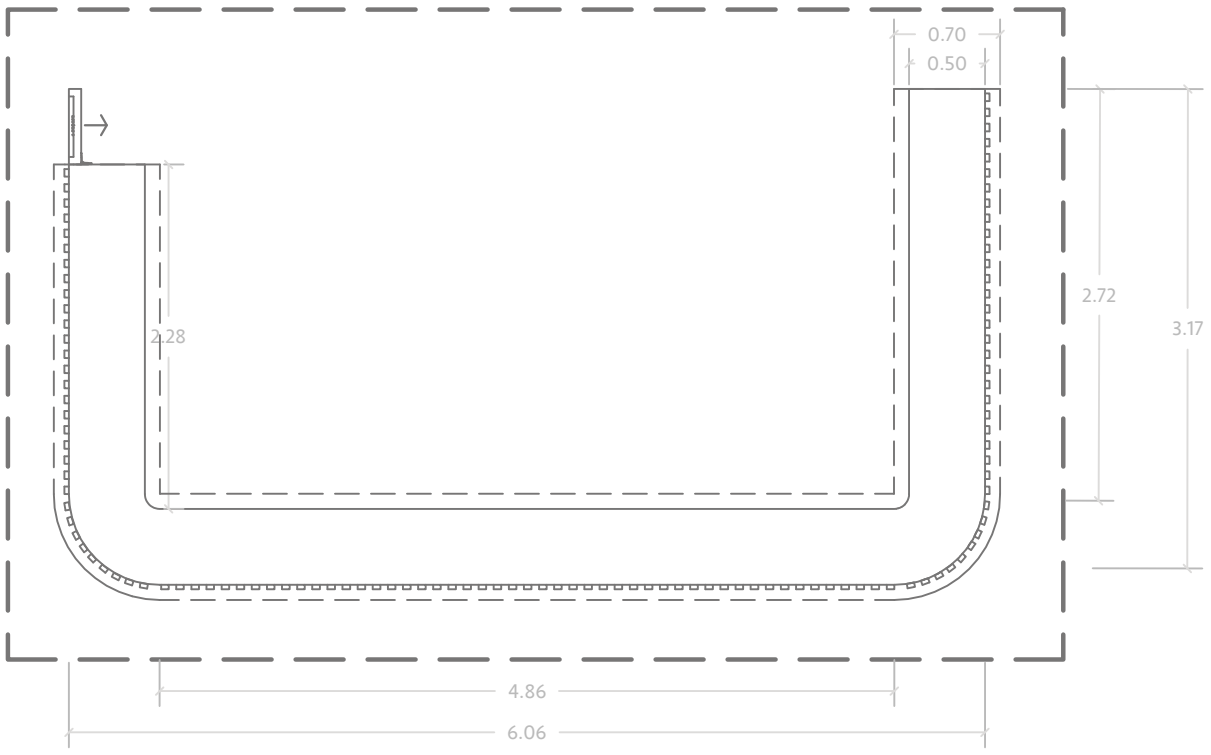
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

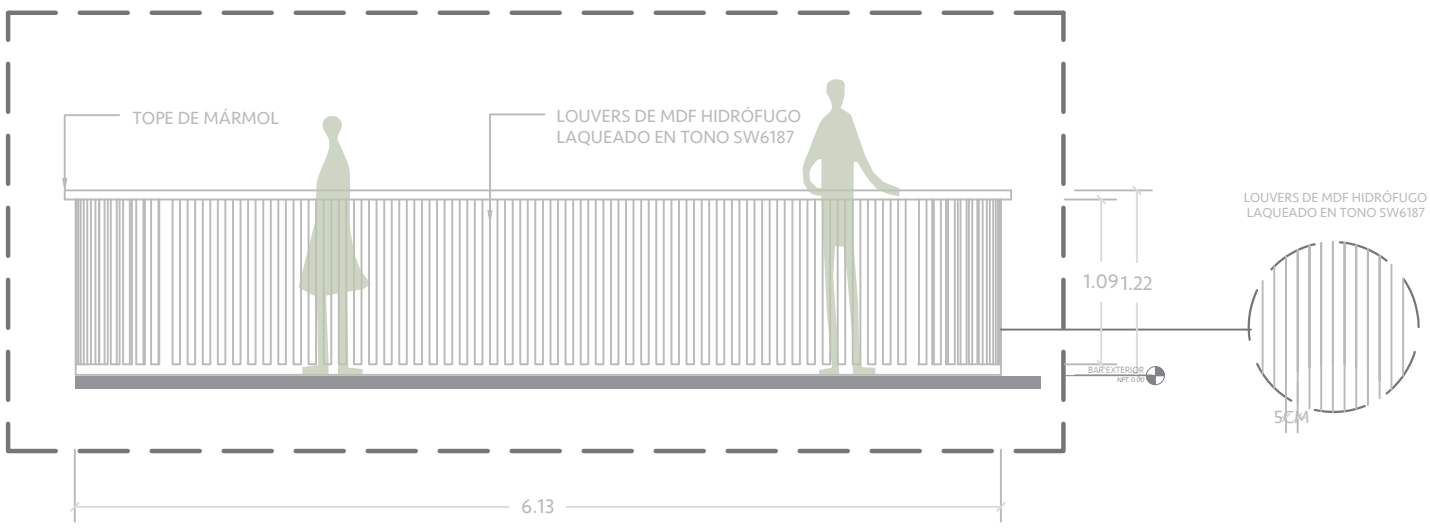
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

SECCIÓN
TRANSVERAL DERECHA
ESC. 1:150

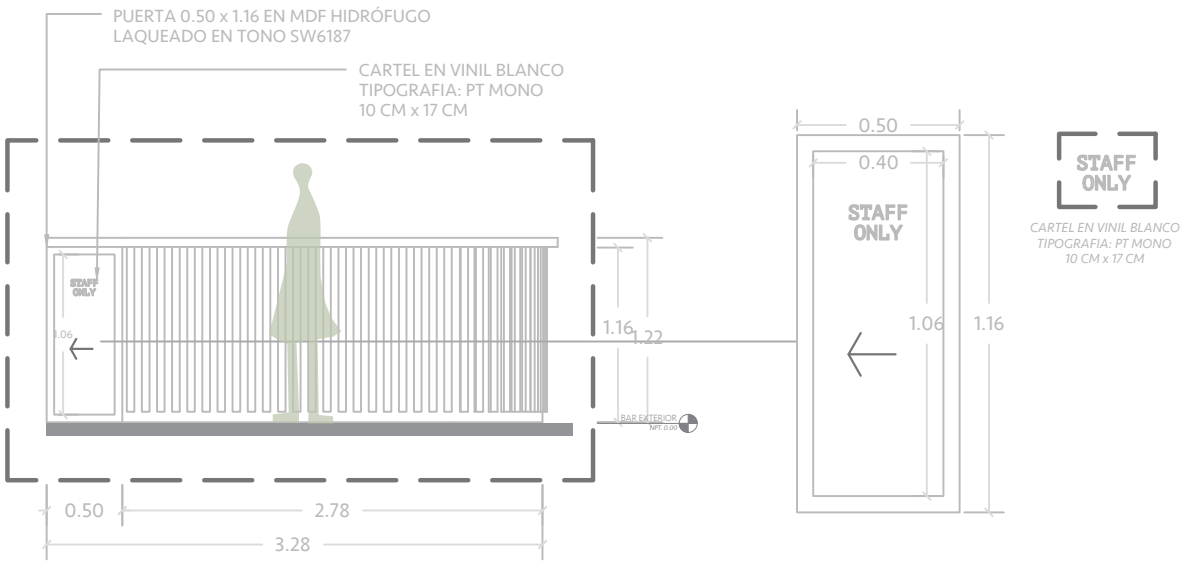
I-500
DETALLE BAR EXTERIOR
1 / 3
ESC. 1:50



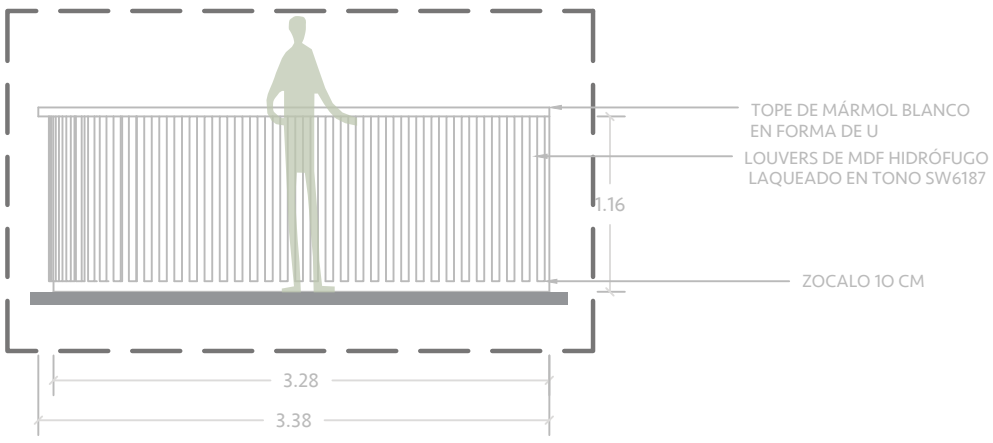
PLANTA DIMENSIONADA
BAR EXTERIOR



ELEVACIÓN FRONTAL
BAR EXTERIOR



ELEVACIÓN LATERAL IZQ.
BAR EXTERIOR



ELEVACIÓN LATERAL DER.
BAR EXTERIOR

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

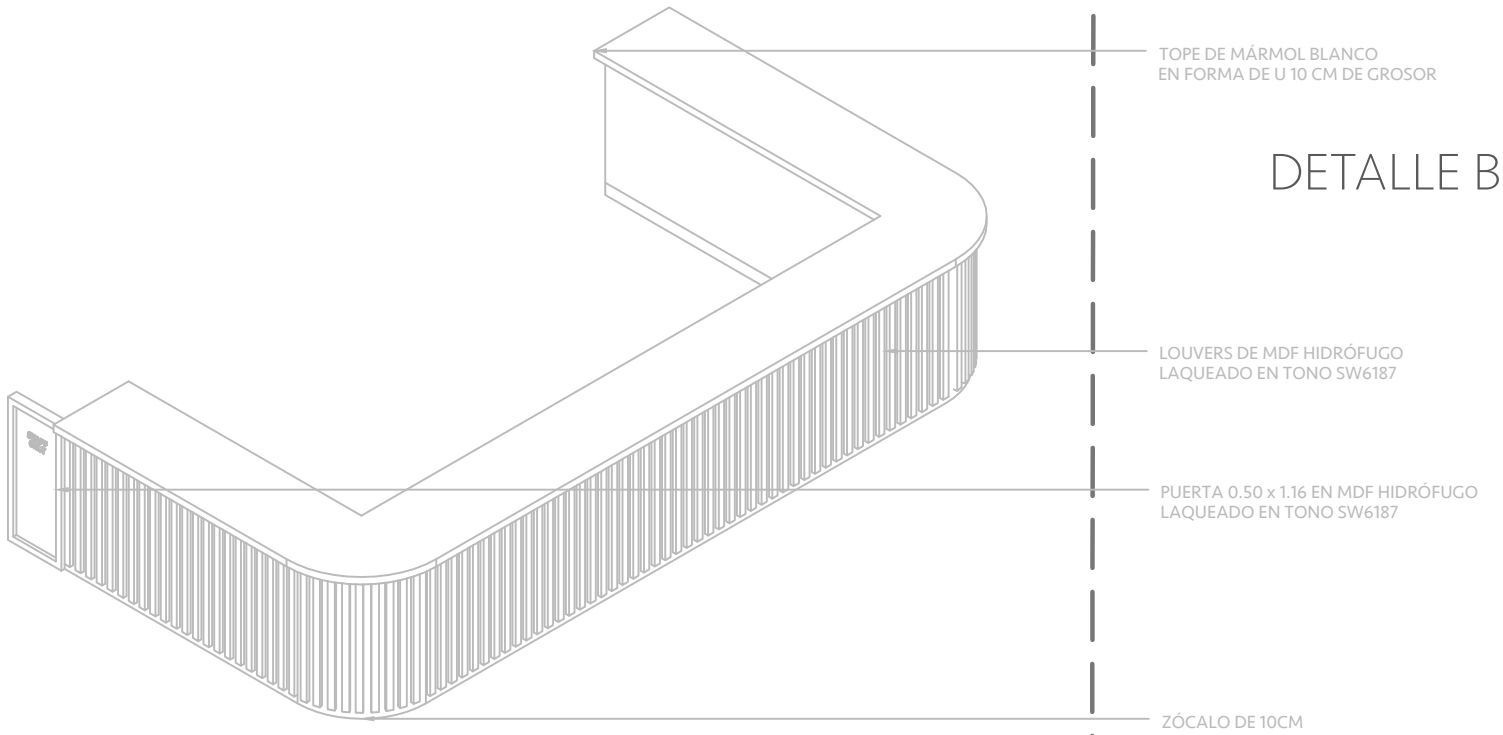
UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

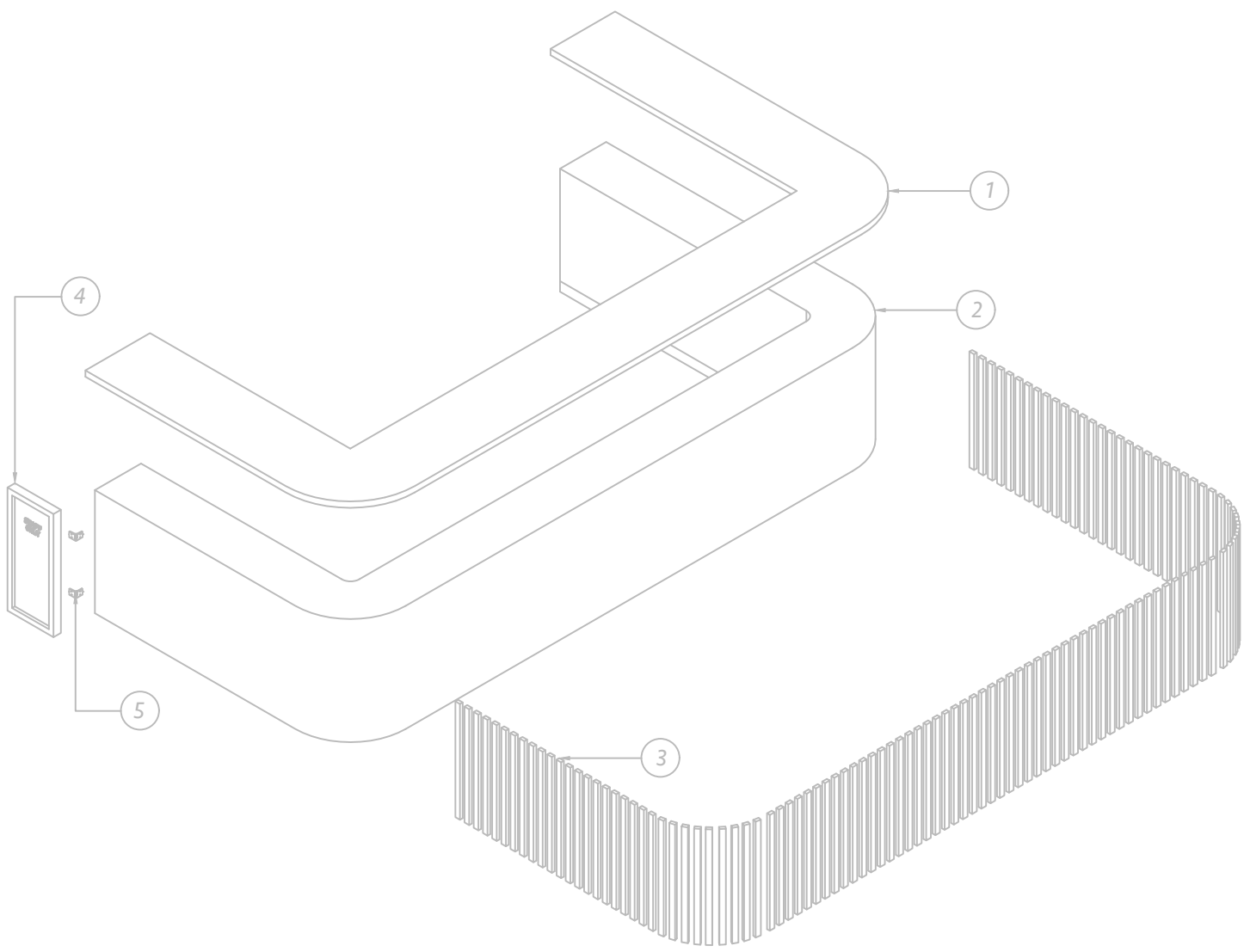
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE DE BAR
I-500
ESC. 1:50



I-500
DETALLE BAR EXTERIOR
2 / 3
ESC. 1:50

ISOMETRICA
BAR EXTERIOR



ISOMÉTRICA EXPLOTADA
BAR EXTERIOR

LEYENDA DE PIEZAS

PIEZA	*CANTIDAD*	*DESCRIPCIÓN*	*DIMENSIÓN*	*DIBUJO*
1	*01*	*TOPE DE MÁRMOL BLANCO EN FORMA DE U*	*6M x 3M 0.70 M PROFUNDIDAD*	
2	*01*	BASE DE MDF HIDRÓFUGO LAQUEADO EN TONO SW6187	*6M x 3M 0.50 M PROFUNDIDAD*	
3	*118*	LOUVERS MDF HIDRÓFUGO LAQUEADO EN TONO SW6187	*5 CM X 116CM 3CM PROFUNDIDAD*	
4	*01*	PUERTA MDF HIDRÓFUGO LAQUEADO EN TONO SW6187	*50 CM X 116CM 5CM PROFUNDIDAD*	
5	*02*	BISAGRA DE LIBRO DORADA	*7.5 CM X 7.5*	

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

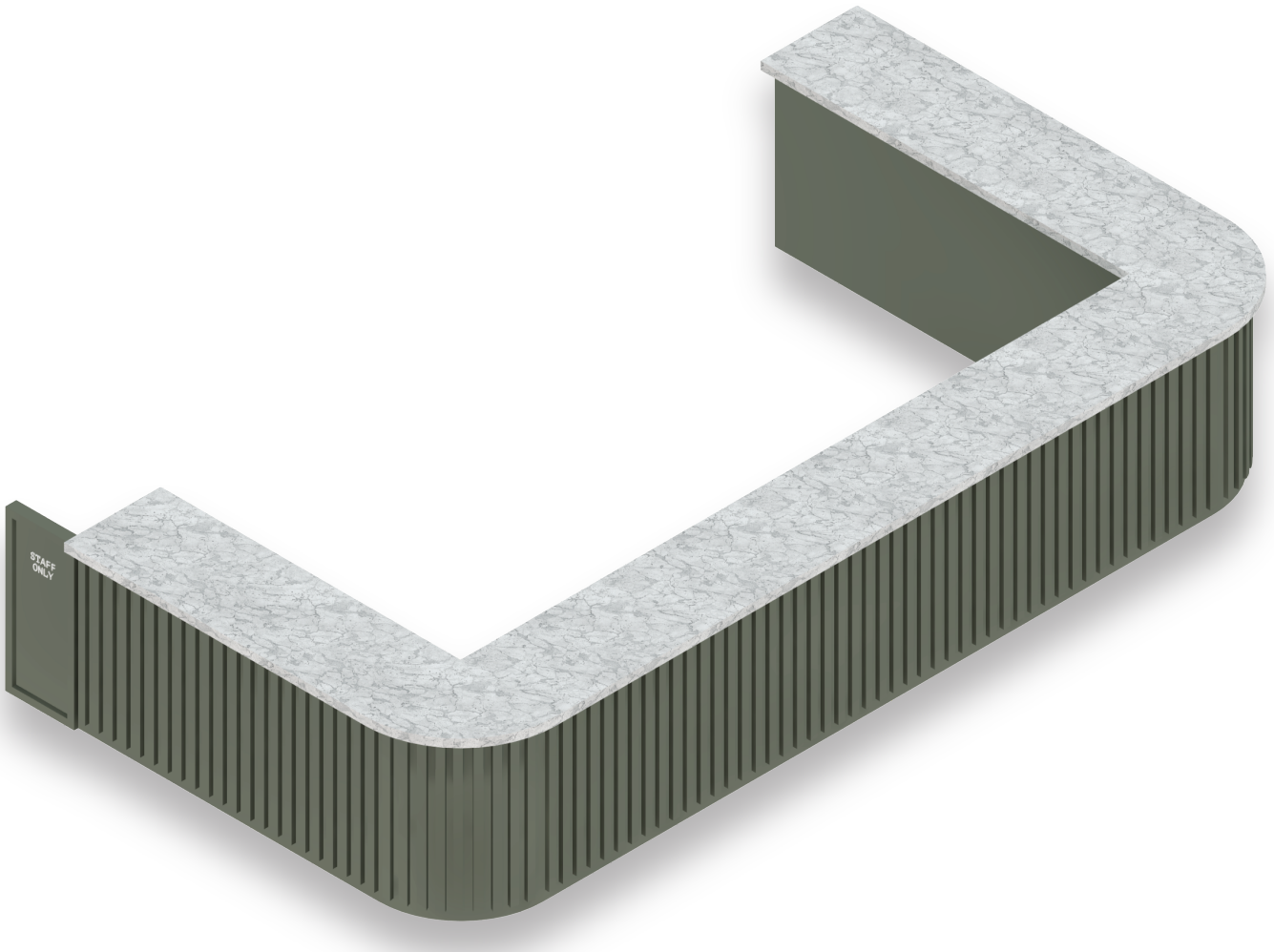
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE DE BAR
I-500
ESC. 1:50

I-500
DETALLE BAR EXTERIOR
3 / 3
ESC. N/A



ISOMÉTRICA A COLOR
BAR EXTERIOR



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

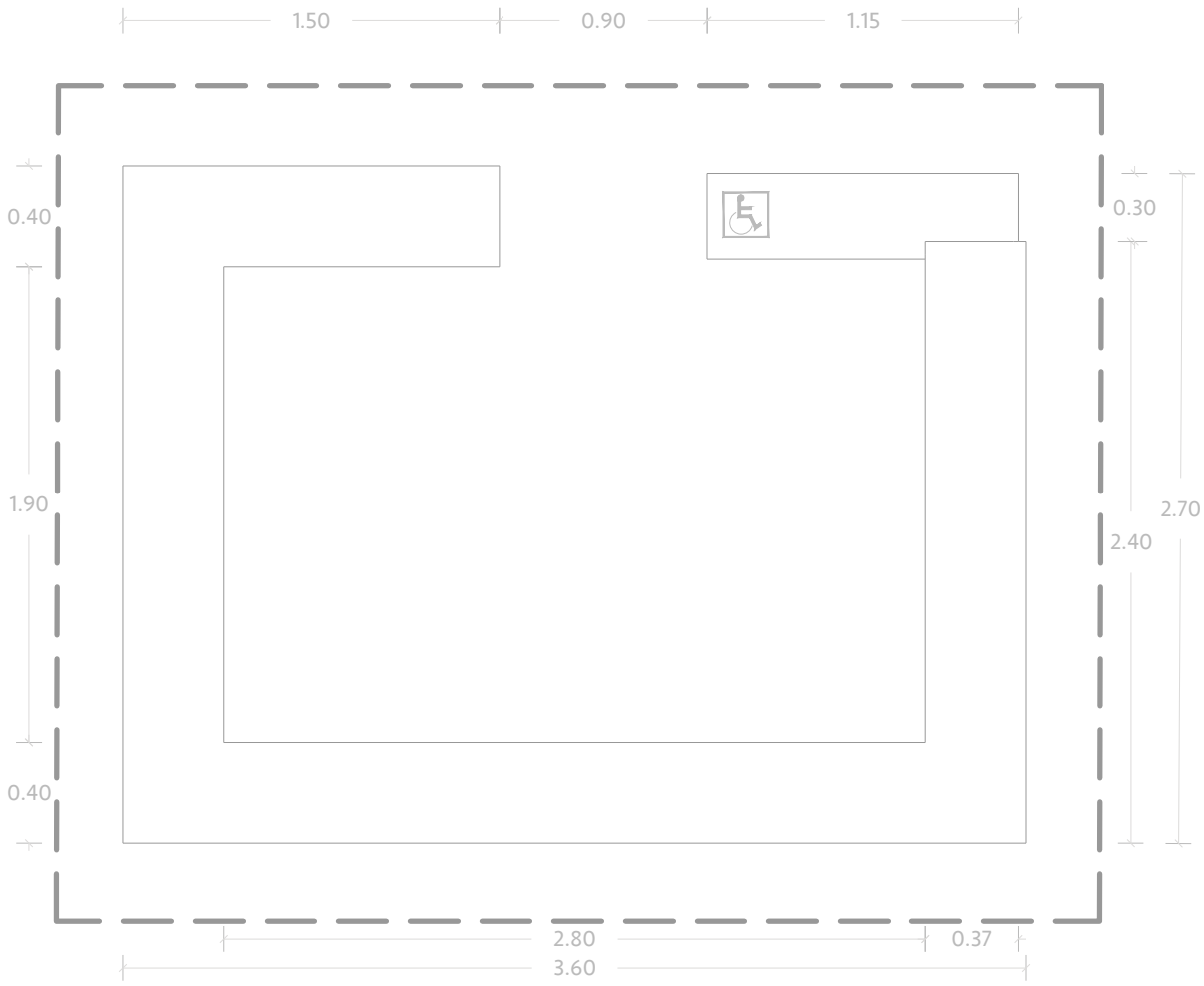
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

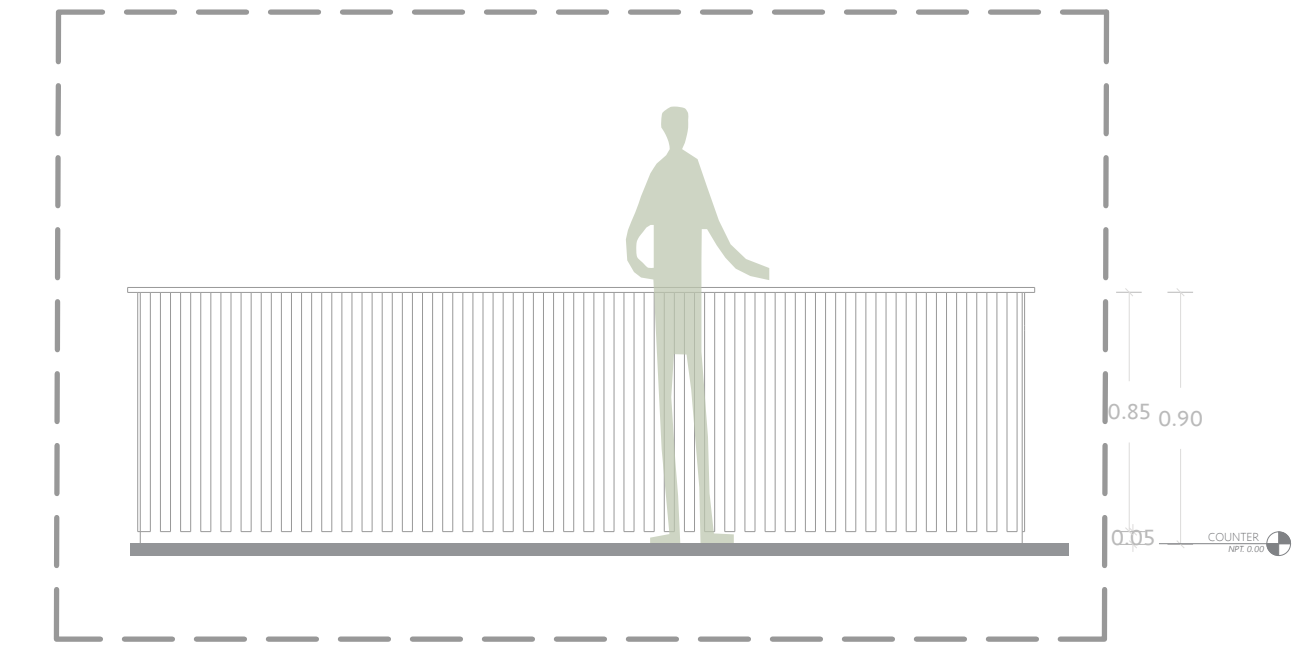
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE DE BAR
I-500
ESC. 1:50

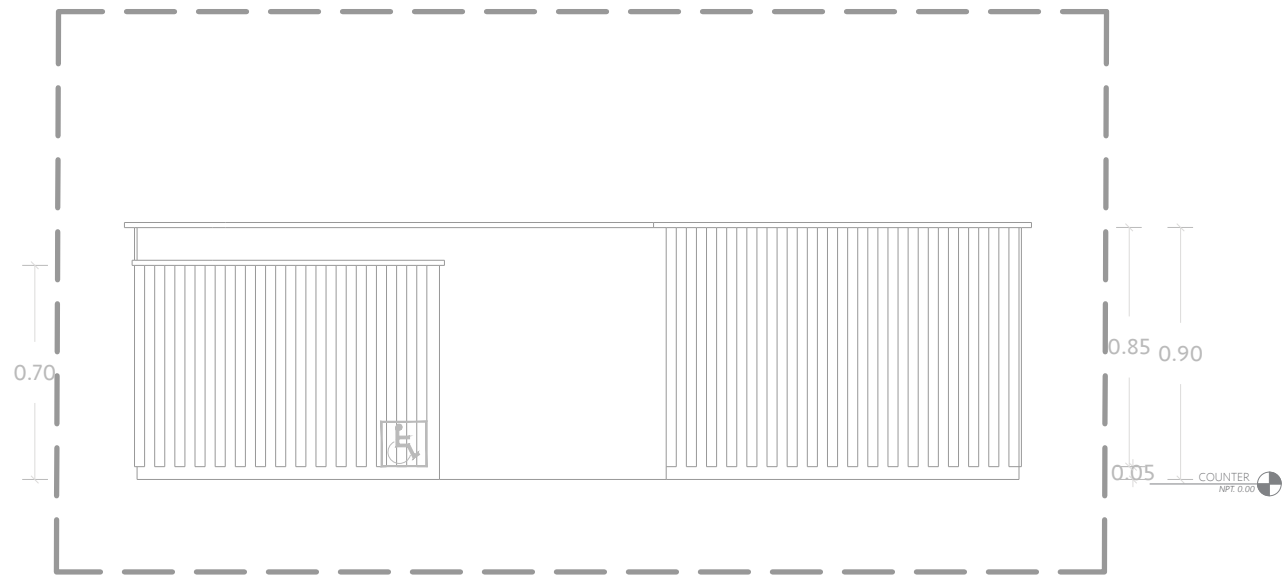
I-501
DETALLE BAR INTERIOR
1 / 4
ESC. 1:30



PLANTA DIMENSIONADA
BAR INTERIOR



ELEVACIÓN FROTNAL
BAR INTERIOR



ELEVACIÓN POSTERIOR
BAR INTERIOR

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

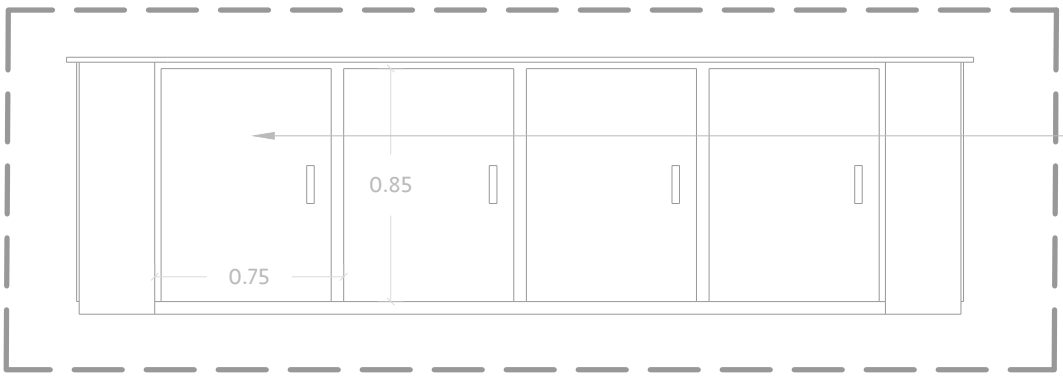
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

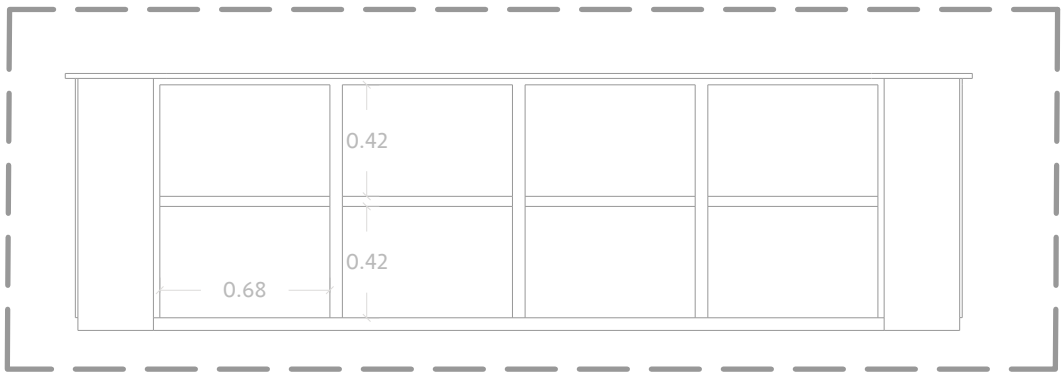
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE BAR
A-501
ESC. 1:30

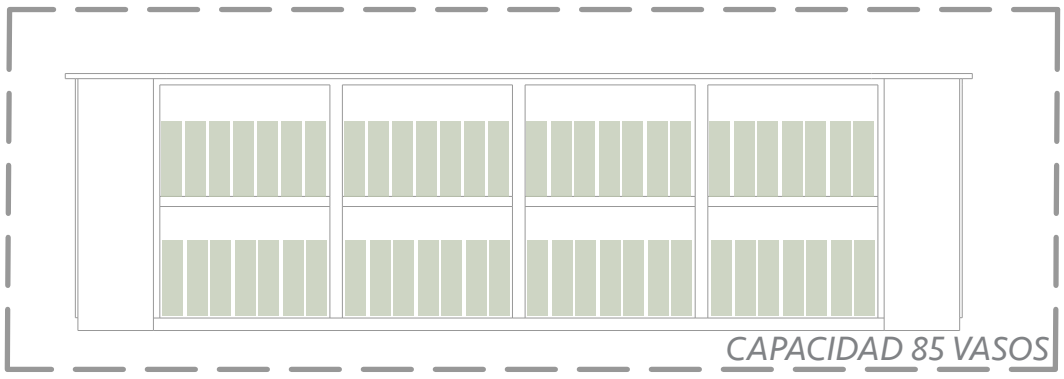
I-501
DETALLE BAR INTERIOR
2 / 4
ESC. 1:15



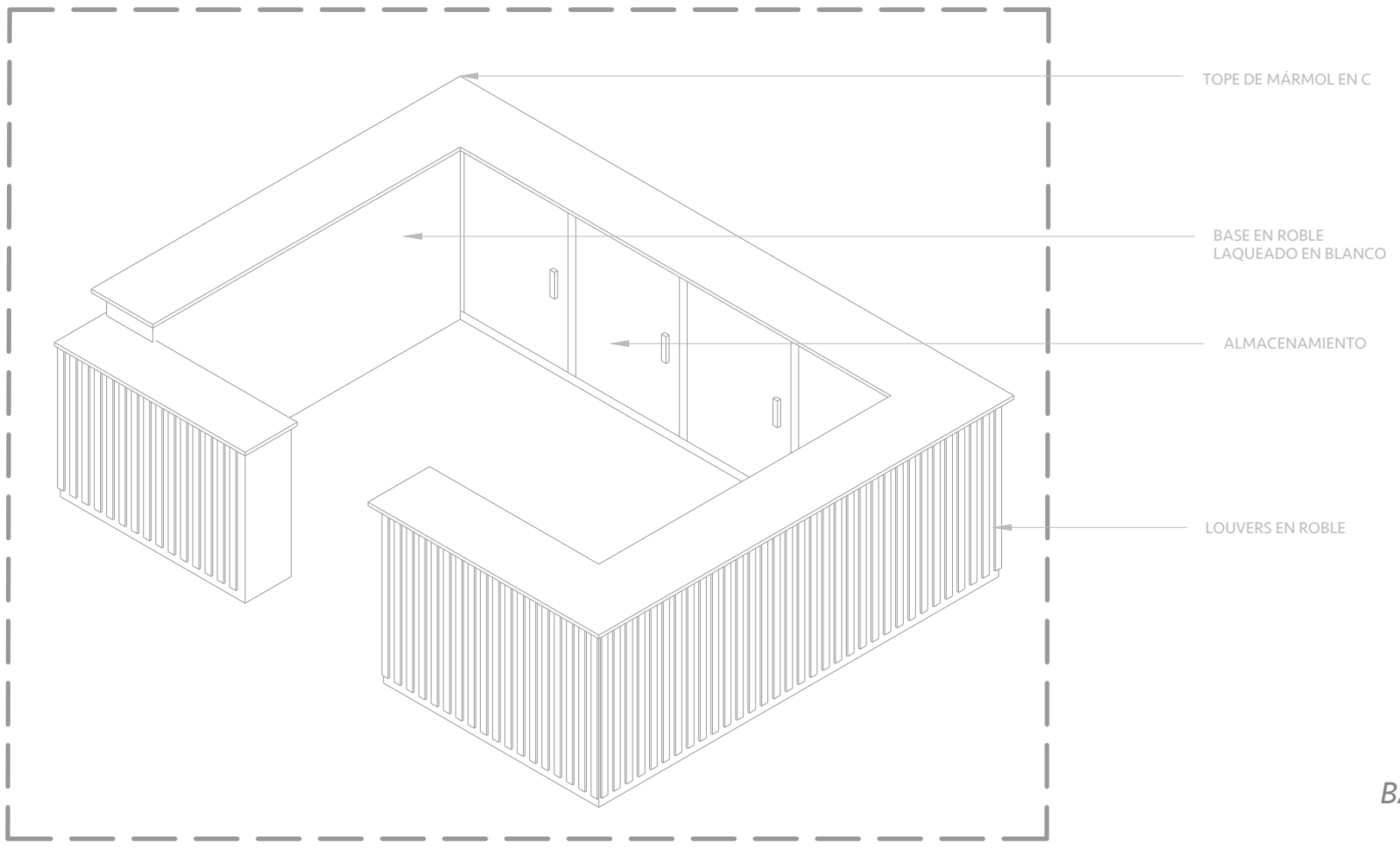
SECCIÓN
BAR INTERIOR



SECCIÓN
BAR INTERIOR



ALMACENAMIENTO DE CRISTALERIA
BAR INTERIOR



ISOMÉTRICA
BAR INTERIOR

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

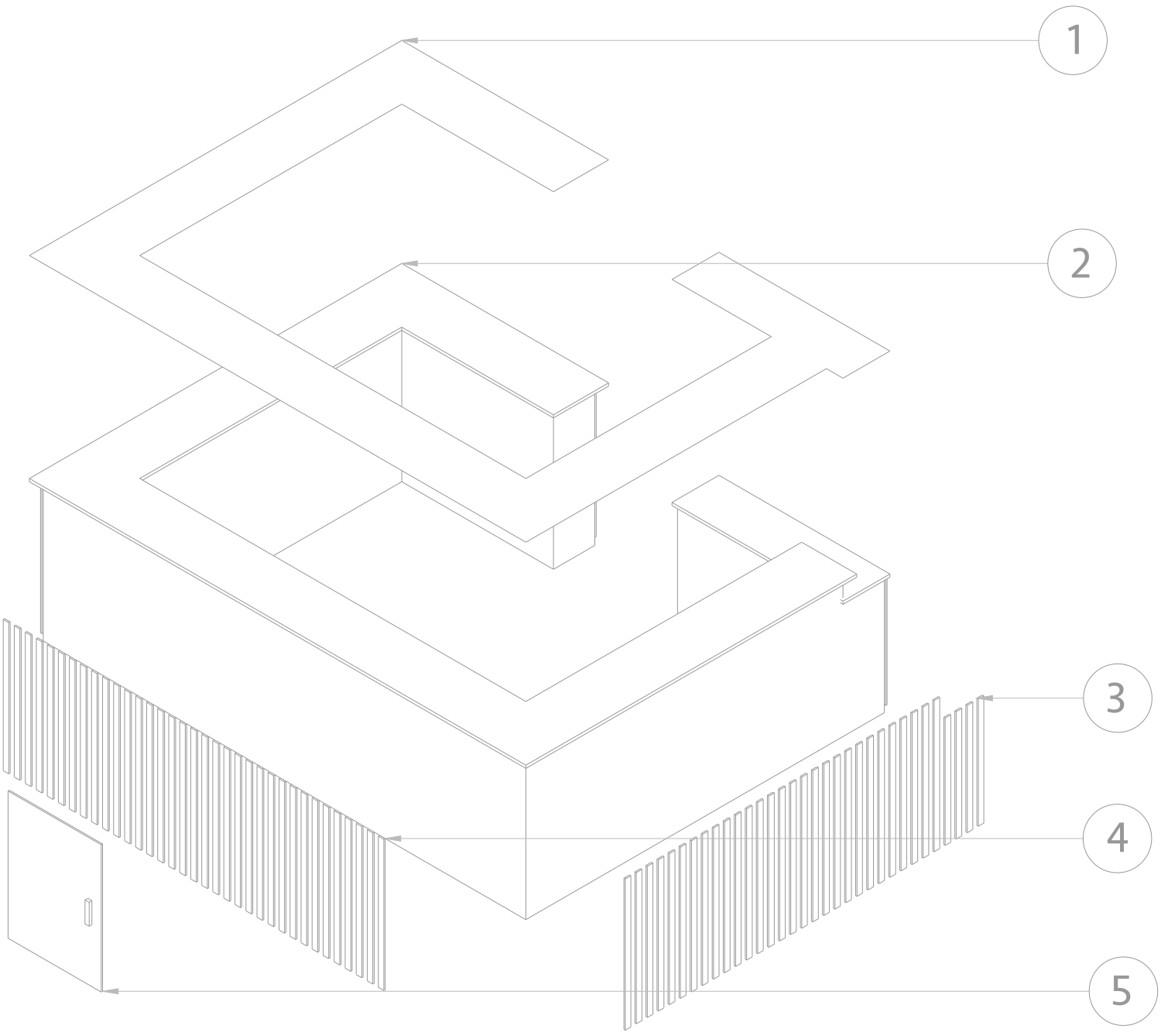
DETALLE BAR
A-501
ESC. 1:30

I-501

DETALLE BAR INTERIOR

3 / 4

ESC. 1:15



ISOMÉTRICA EXPLOTADA
BAR INTERIOR

NUM.	ESPESOR	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	*150 mm*	*01*	TOPE DE MÁRMOL BLANCO EN C
2	*100 mm*	*01*	BASE EN ROBLE LAQUEADO EN BLANCO
3	*50 mm*	*25*	LOUVERS DE 1/2 PULGADA EN ROBLE EN SU COLOR NATURAL PEQ.
4	*50 mm*	*75*	LOUVERS DE 1/2 PULGADA EN ROBLE EN SU COLOR NATURAL GRANDE
5	*50 mm*	*04*	PUERTA EN ROBLE LAQUEADO BLANCO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

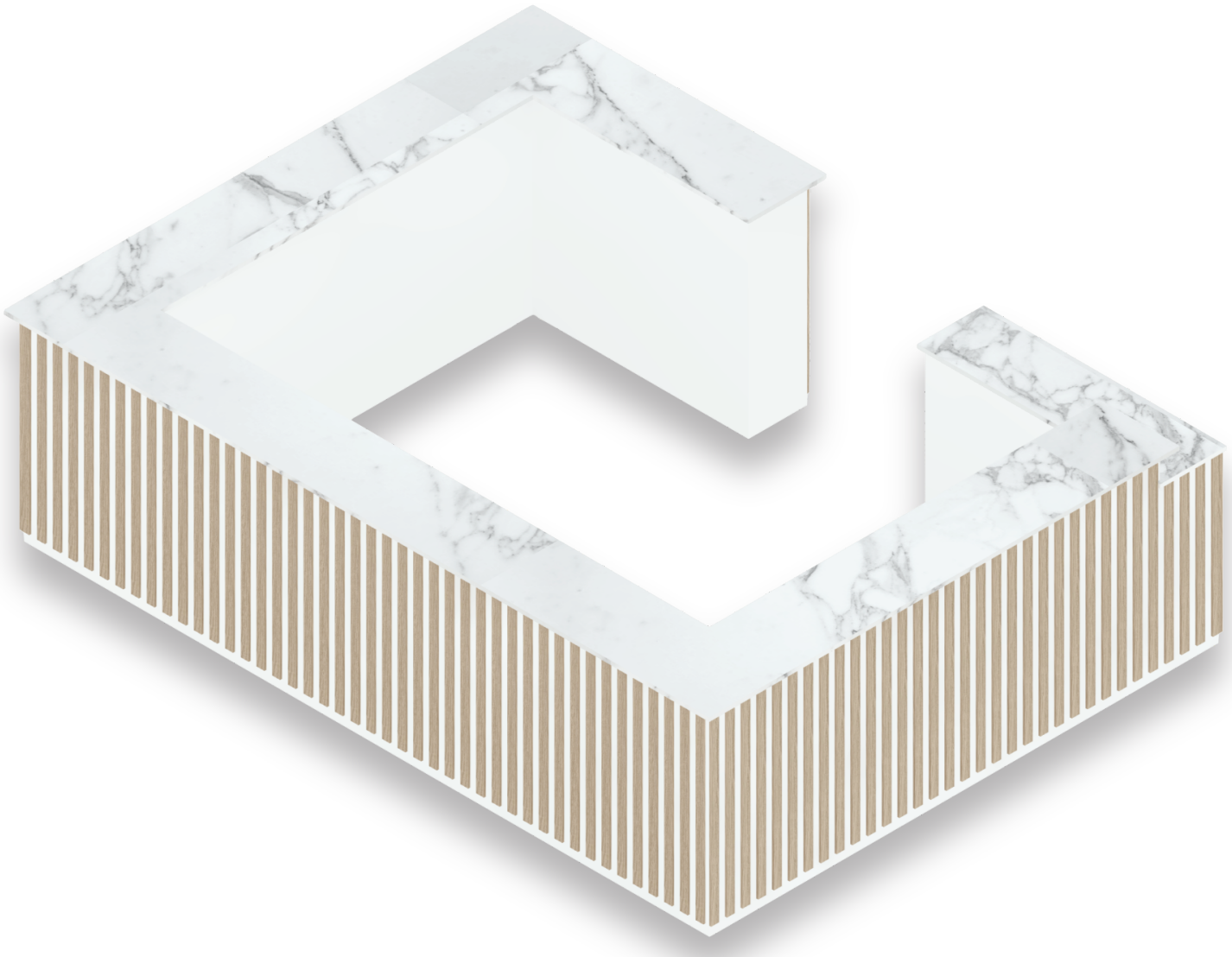
DETALLE BAR
A-501
ESC. 1:30

I-501

DETALLE BAR INTERIOR

3 / 4

ESC. 1:15



ISOMÉTRICA A COLOR
BAR INTERIOR



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

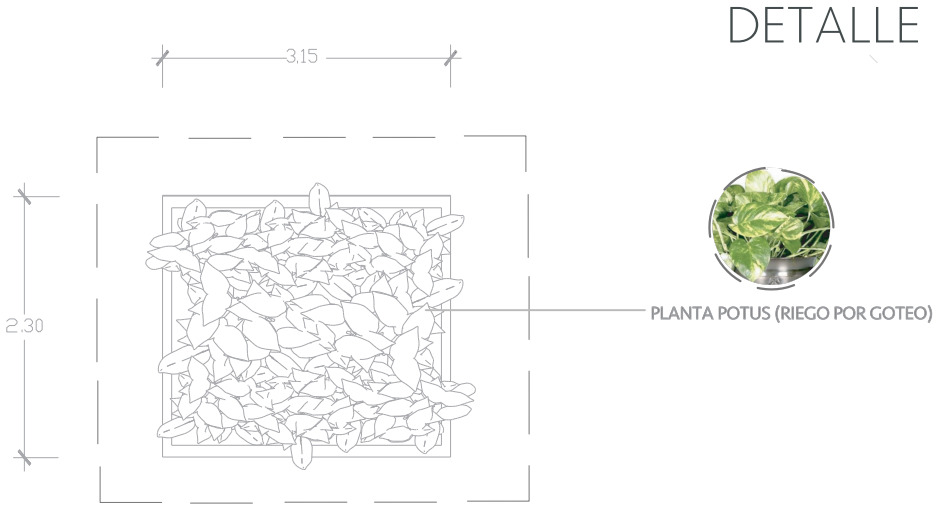
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE BAR
A-501
ESC. 1:30

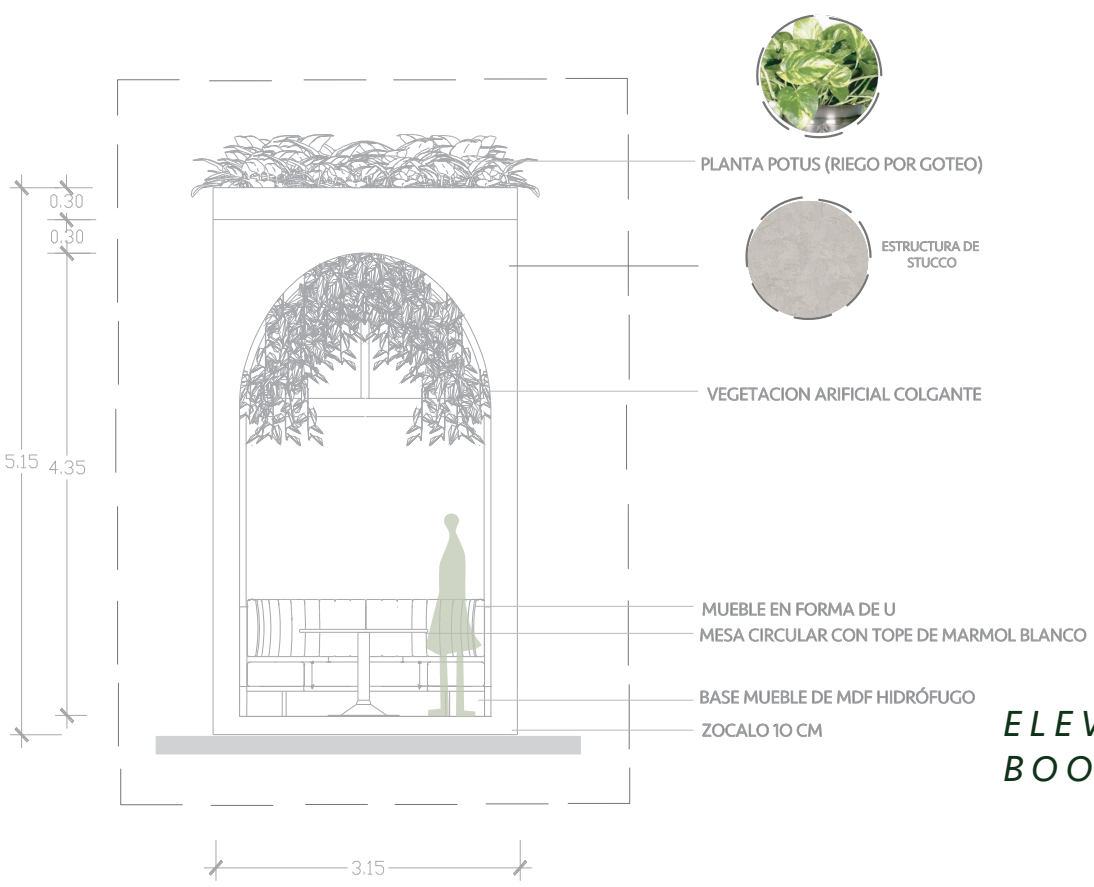
I-502

DETALLE DE BOOTH/NICHOS EXT

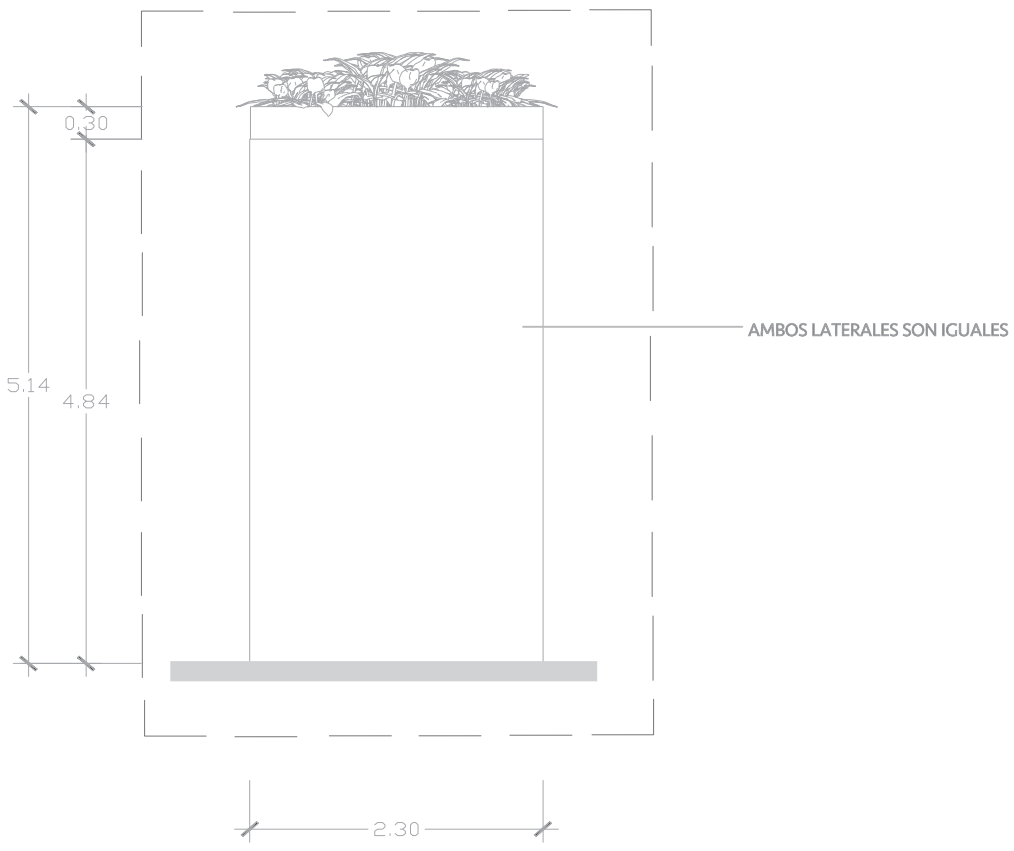
ESC. 200



PLANTA DIMENSIONADA
BOOTH / NICHOS EXT



ELEVACIÓN FRONTAL
BOOTH / NICHOS EXT



ELEVACIÓN LATERALES
BOOTH / NICHOS EXT

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

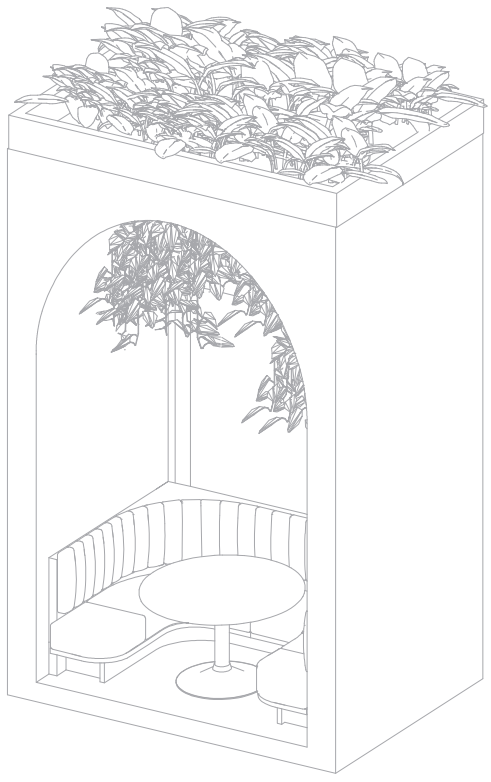
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE DE BOOTH/
NICHO EXT
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-502

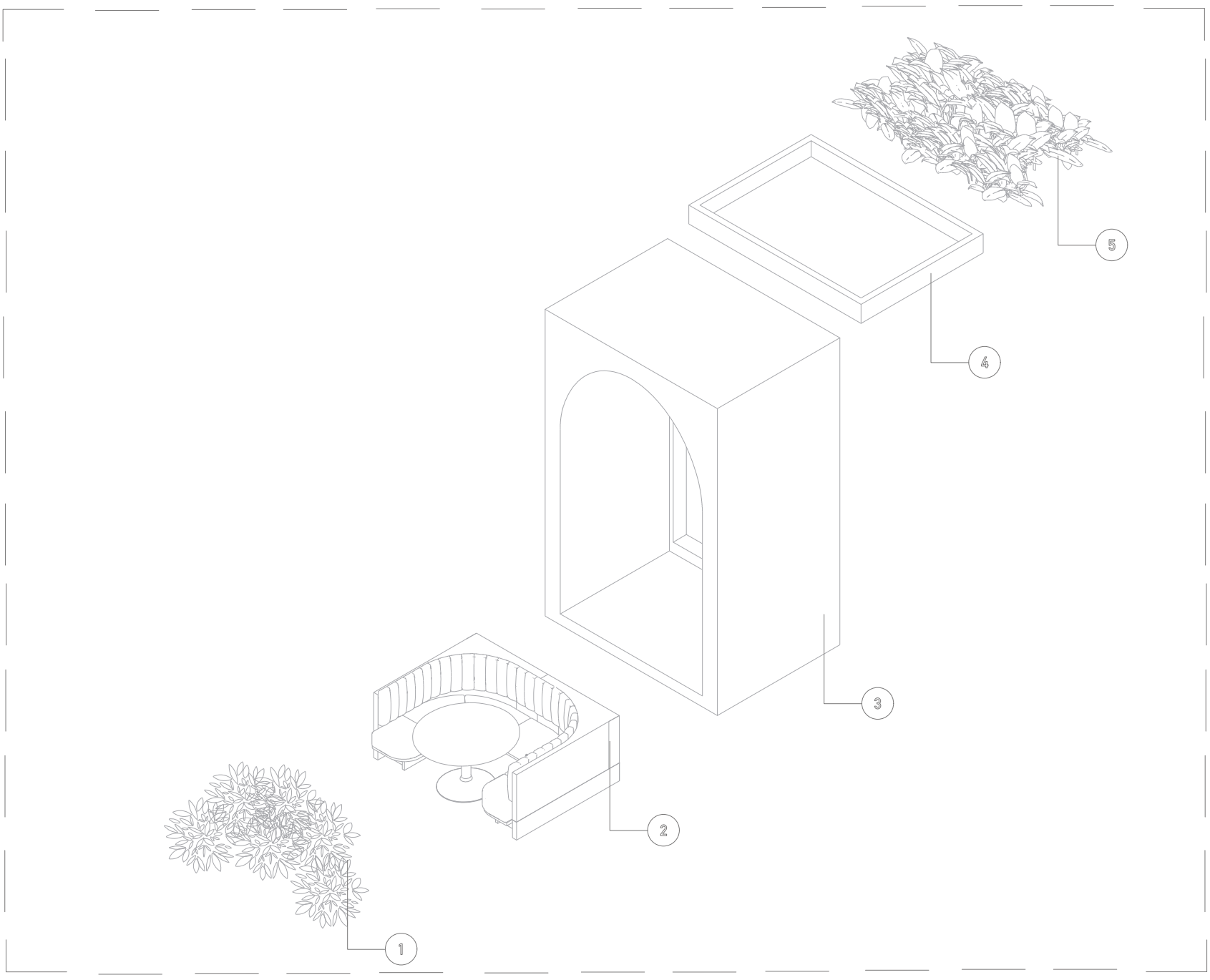
DETALLE DE BOOTH/NICHOS EXT

ESC. 200



ISOMETRICA
BOOTH/NICHO EXT

ISOMETRICA
BOOTH / NICHOS EXT



NO.	*DESCRIPCION*	*CANTIDAD*	*DIBUJO*
1	VEGETACION ARTIFICIAL COLGANTE	3 PARES DE RAMAS	
2	ASIENTO TIPO BOOTH	1 ASIENTO	
3	ESTRUCTURA EN CONCRETO CON STUCCO	1 ESTRUTURA	
4	MACETERO EN CONCRETO	1 MACETERO	
5	PLANTA POTUS	9 PLANTAS	

ISOMETRICA EXPLOTADA
BOOTH / NICHOS EXT

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE DE BOOTH/
NICHO EXT
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-502

DETALLE DE BOOTH/NICHOS EXT

ESC. 200







ISOMETRICA A COLOR
BOOTH / NICHOS EXT

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

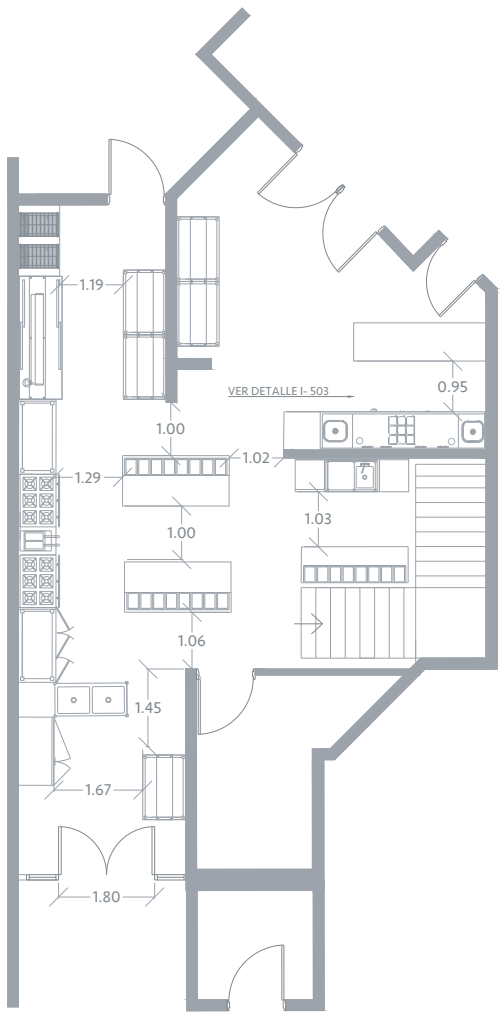
DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

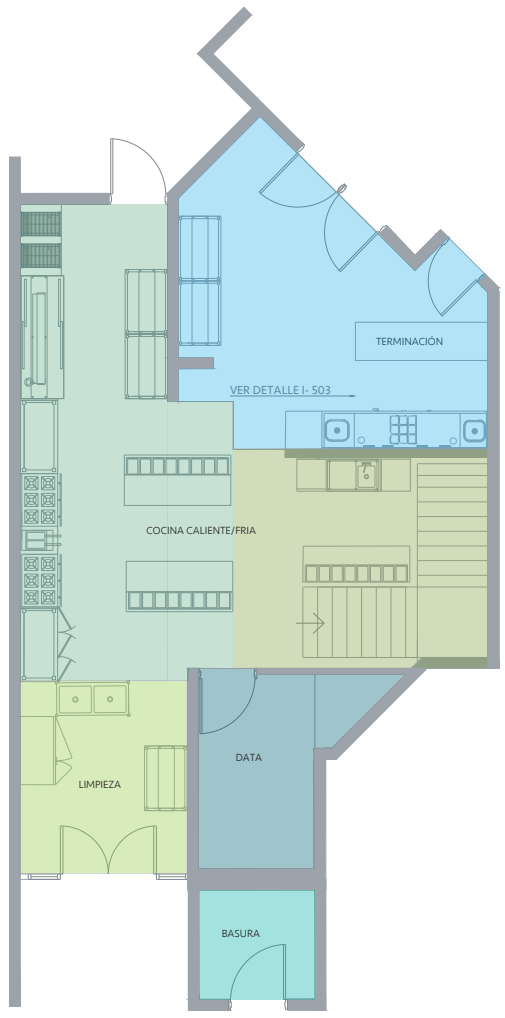
DETALLE DE BOOTH/
NICHO EXT
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-503
DETALLE DE COCINA
ESC. 200

1ER NIVEL

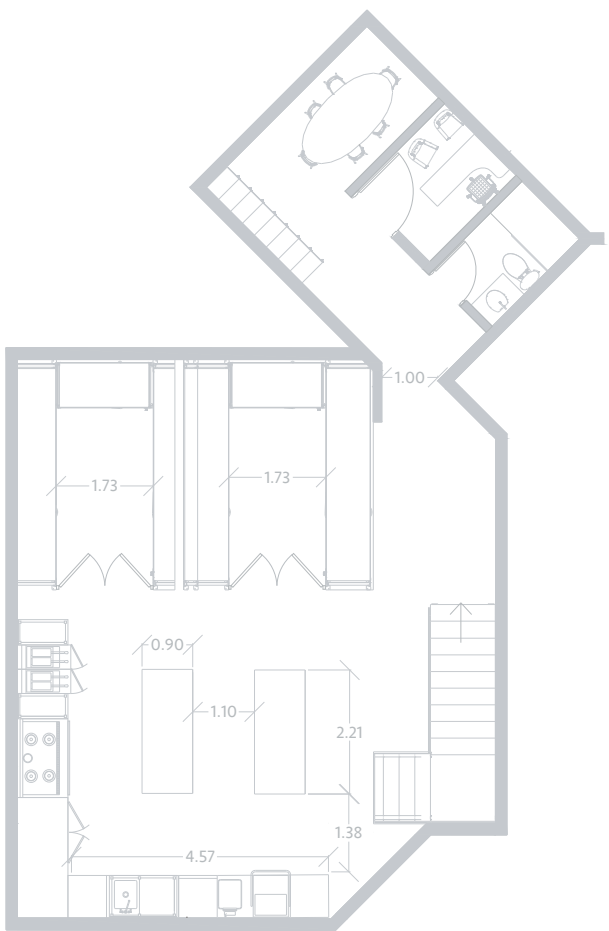


PLANTA DE DIMENSIONADA
DE COCINA

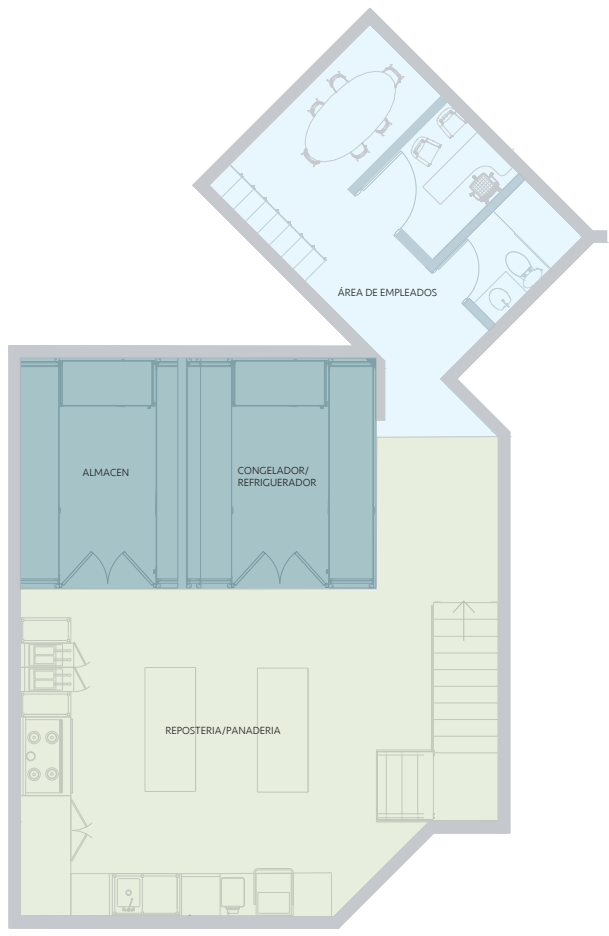


PLANTA ZONIFICADA
DE COCINA

2DO NIVEL



PLANTA DE DIMENSIONADA
DE COCINA



PLANTA ZONIFICADA
DE COCINA

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

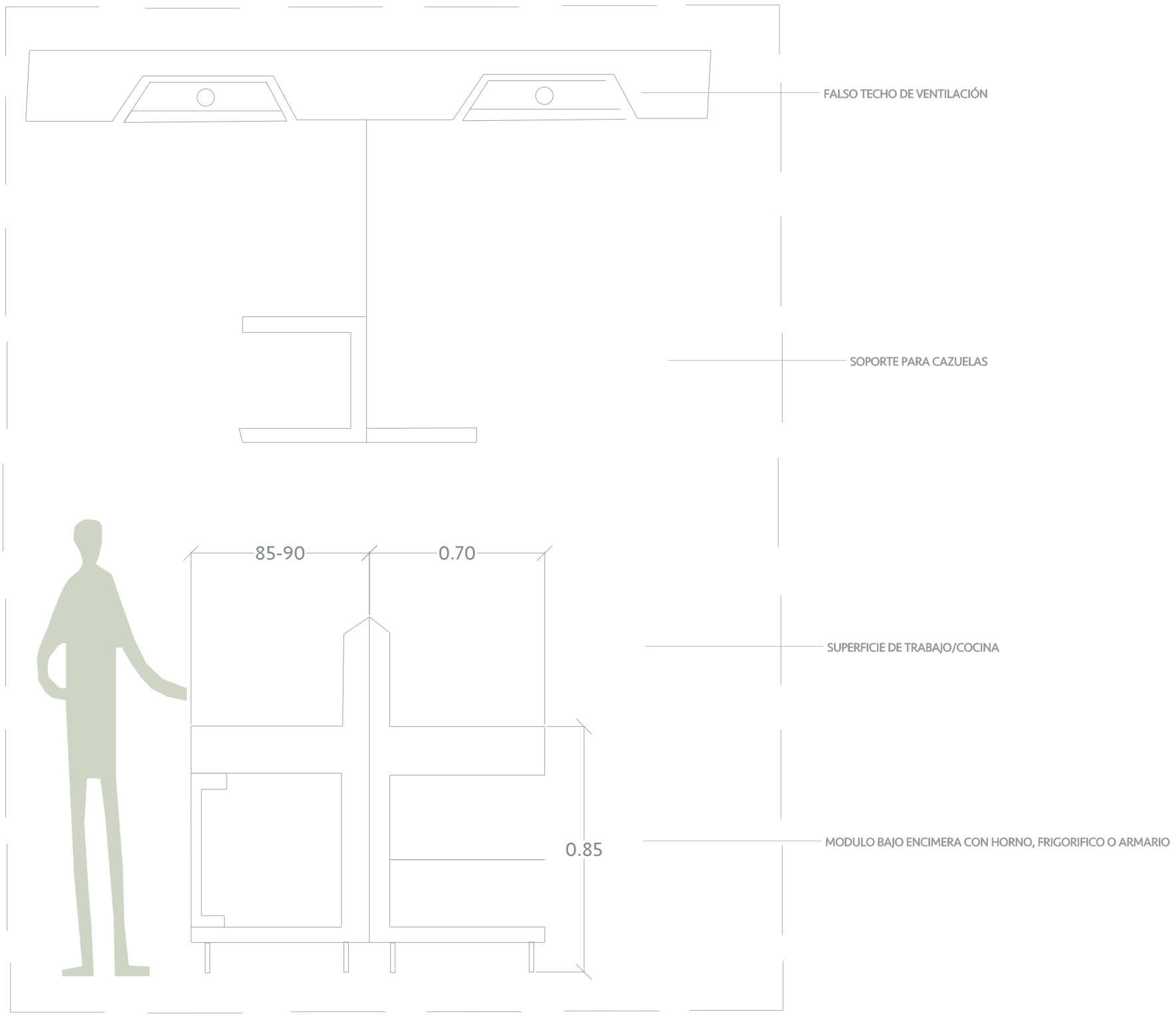
DETALLE DE COCINA

ESC. 1:200

I-503

DETALLE DE COCINA

ESC. 200



MOBILIARIO DE COCINA STANDARD

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

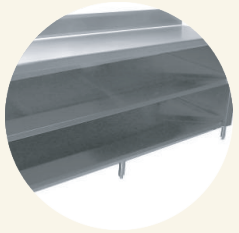
DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE DE COCINA

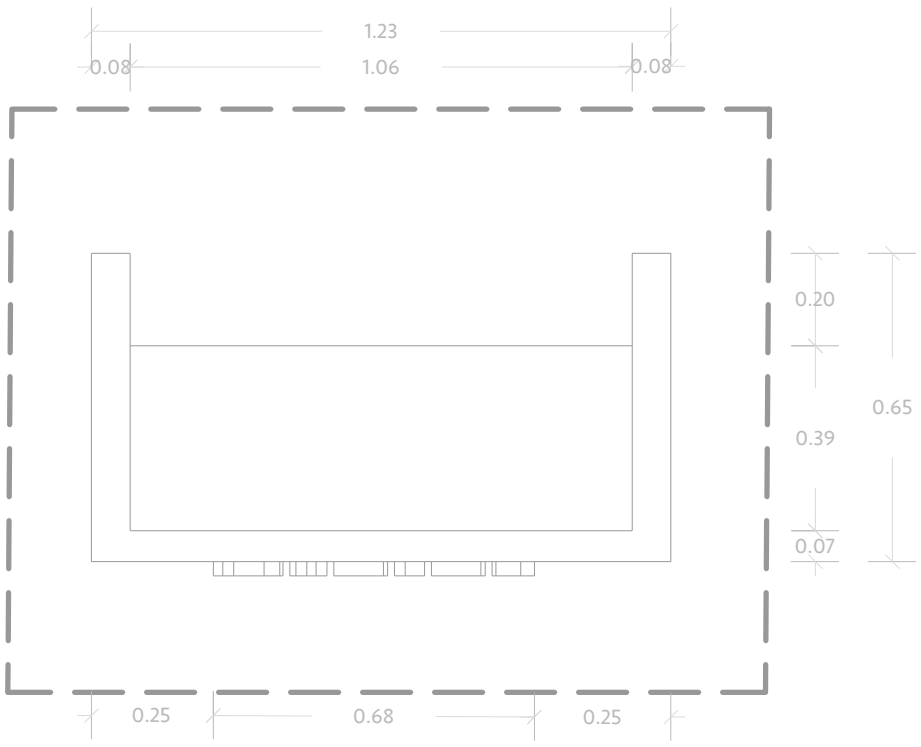
ESC. 1:200

TABLA DE MOBILIARIO DE COCINA

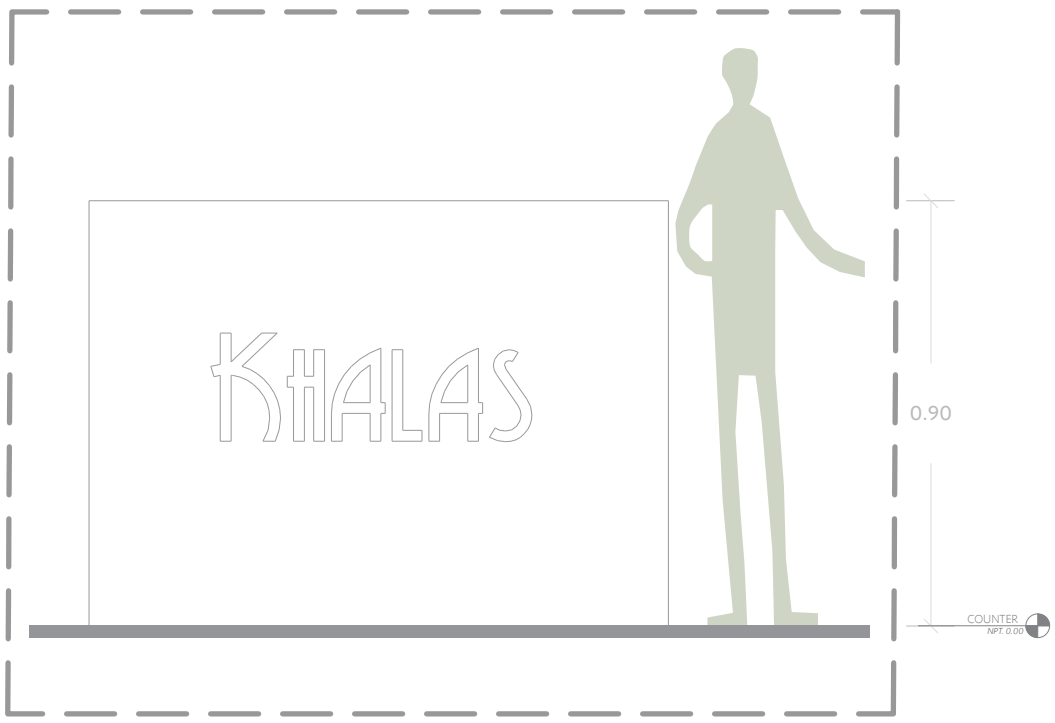
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
C1	FREGADERO/LAVA VAJILLAS 880MM (MERCADO LIBRE)	2	
C2	MESA CUBIERTA (INOXIPLUS) 1.10M	4	
C3	MESA EN ISLA (INOXIPLUS) 110X60X90	2	
C4	GABINETE ABIERTO (INOXIPLUS) 110X70X90	1	
C5	MESA FRIA DE PREPARACION TORREY (TORREY) 21.5X30X12	3	
C6	HUO, ESTANTES DE COCINA PARA ALMACENAMIENTO (PRICESMART) 70X45CM	10	
C7	NEVERA VITRINA (MERCADO LIBRE) 70X57X66.3CM	1	
C8	COCINA INDUSTRIAL A GAS (EXPO MAQUINARIA) 160X90X90	3	

KHALAS

I-504
DETALLE COUNTER VALET
1 / 3
ESC. 1:15



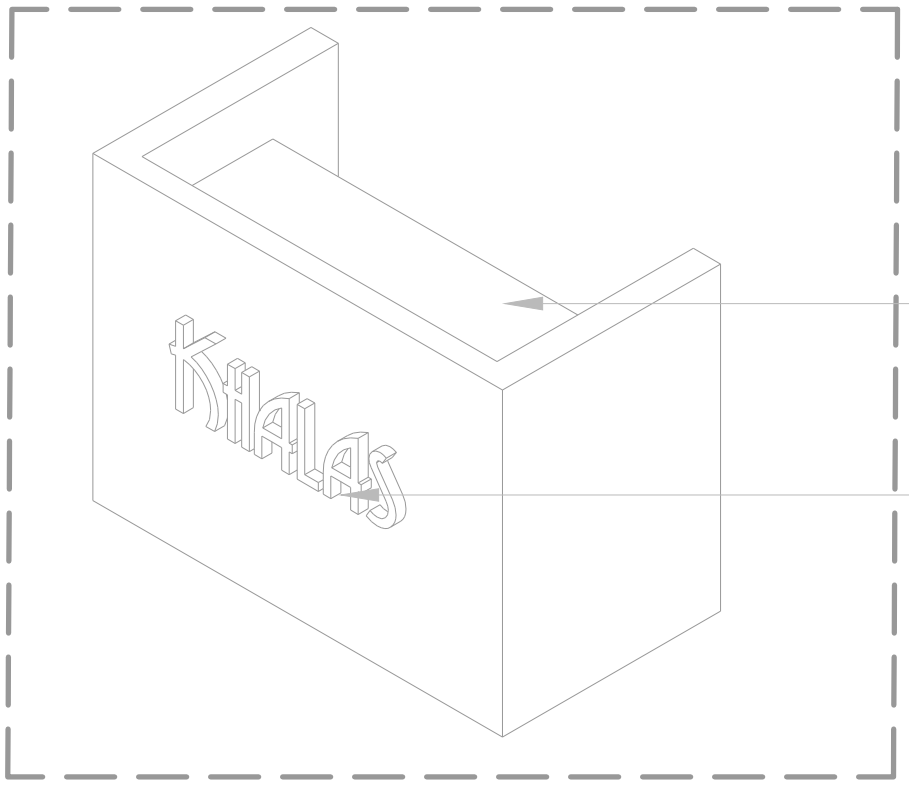
PLANTA DIMENSIONADA
COUNTER VALET





GRENADIERNF REGULAR
SW6187

ELEVACIÓN FRONTAL
COUNTER VALET



MÁRMOL BLANCO NATURAL

NOMBRE EN ROBLE LAQUEADO
EN SW6187

ISÓMETRICA
COUNTER VALET

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

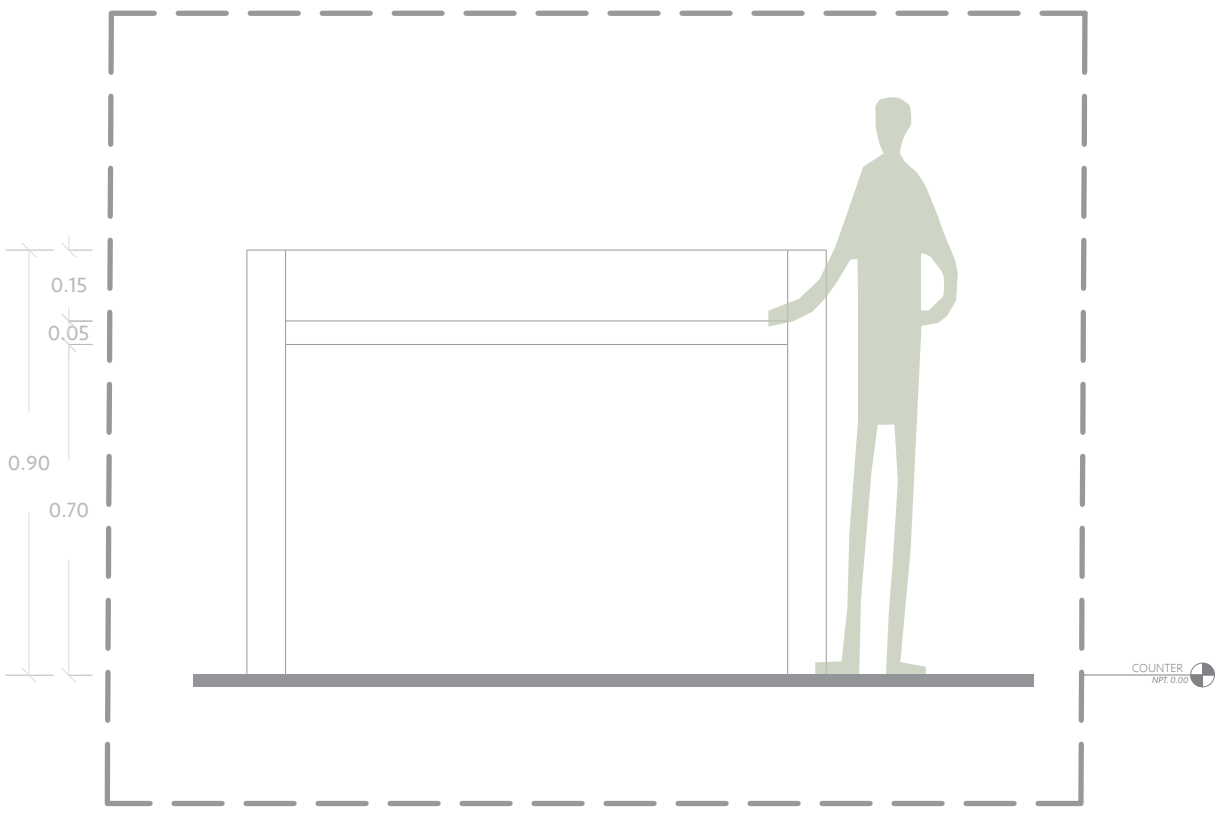
DETALLE COUNTER
I-504
ESC. 1:15

I-504

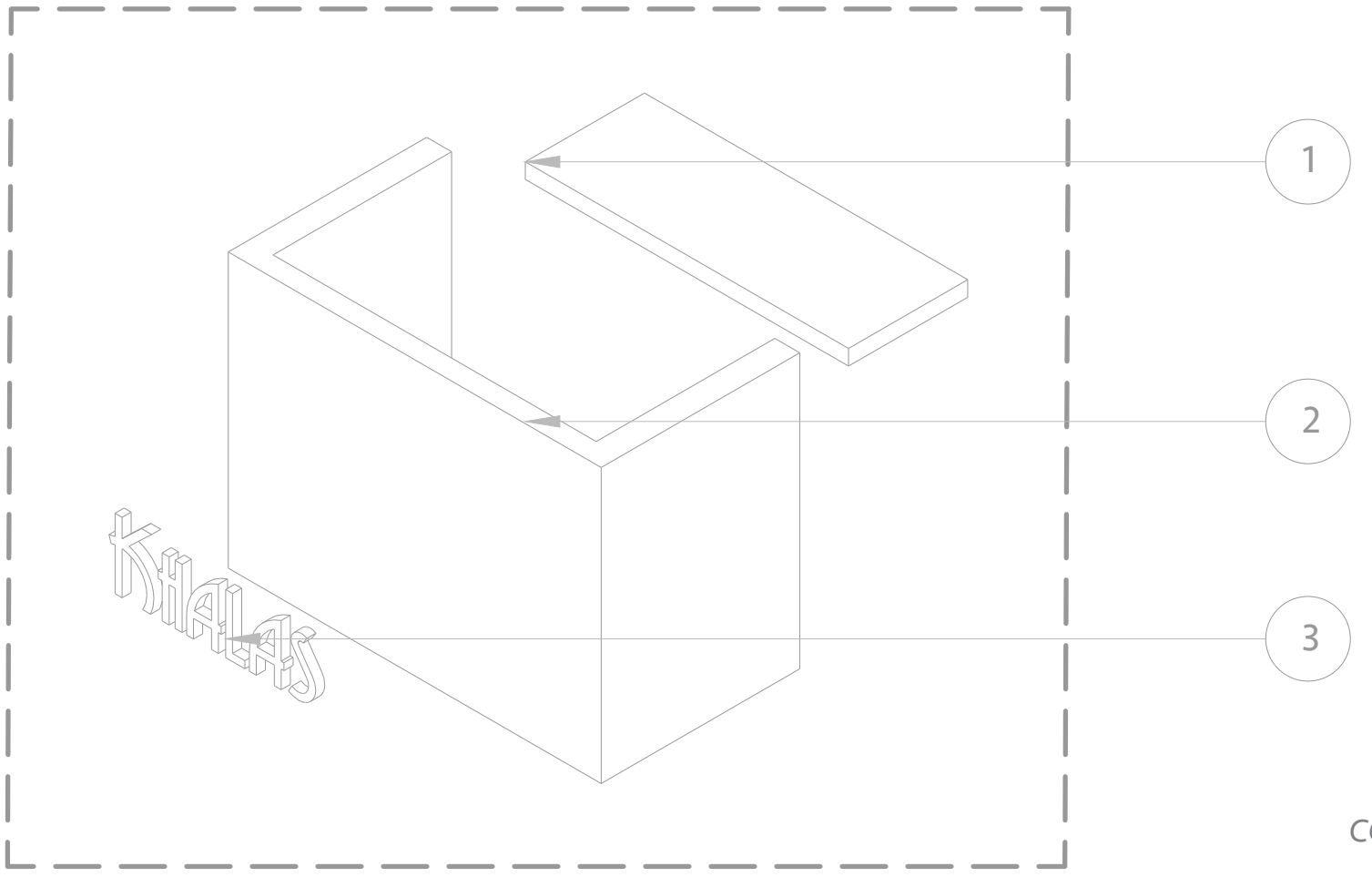
DETALLE COUNTER VALET

2 / 3

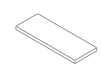
ESC. 1:15



ELEVACIÓN POSTERIOR
COUNTER VALET



ISÓMETRICA
COUNTER VALET

NUM.	ESPESOR	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	DIBUJO
1	*70 mm*	*01*	ROPE MÁRMOL BLANCO	
2	*80 mm*	*01*	BASE MÁRMOL BLANCO	
3	*50 mm*	*01*	LOGO EN ROBLE EN SW6187	

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE COUNTER
I-504
ESC. 1:15

I-504

DETALLE COUNTER VALET

3 / 3

ESC. 1:15



ISOMÉTRICA A COLOR
COUNTER



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

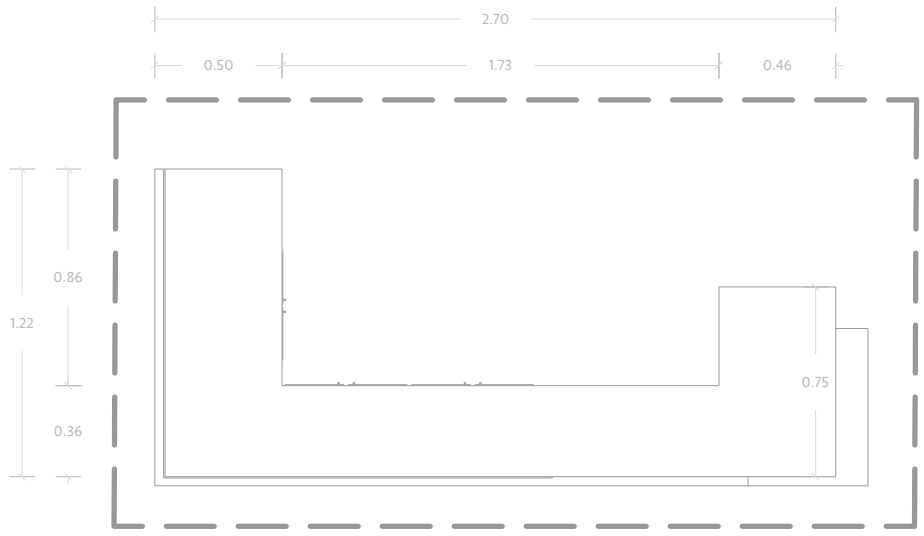
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

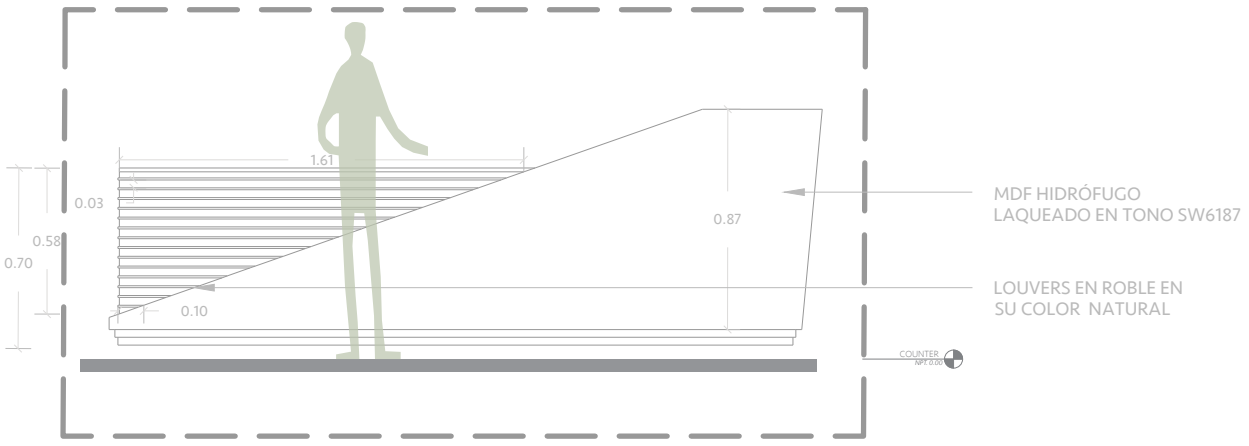
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE COUNTER
I-504
ESC. 1:15

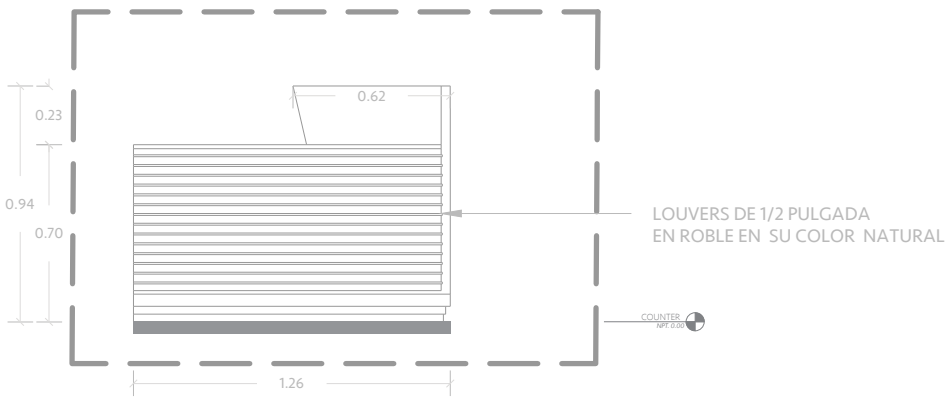
I-505
DETALLE COUNTER ENTRADA
1 / 3
ESC. 1:30



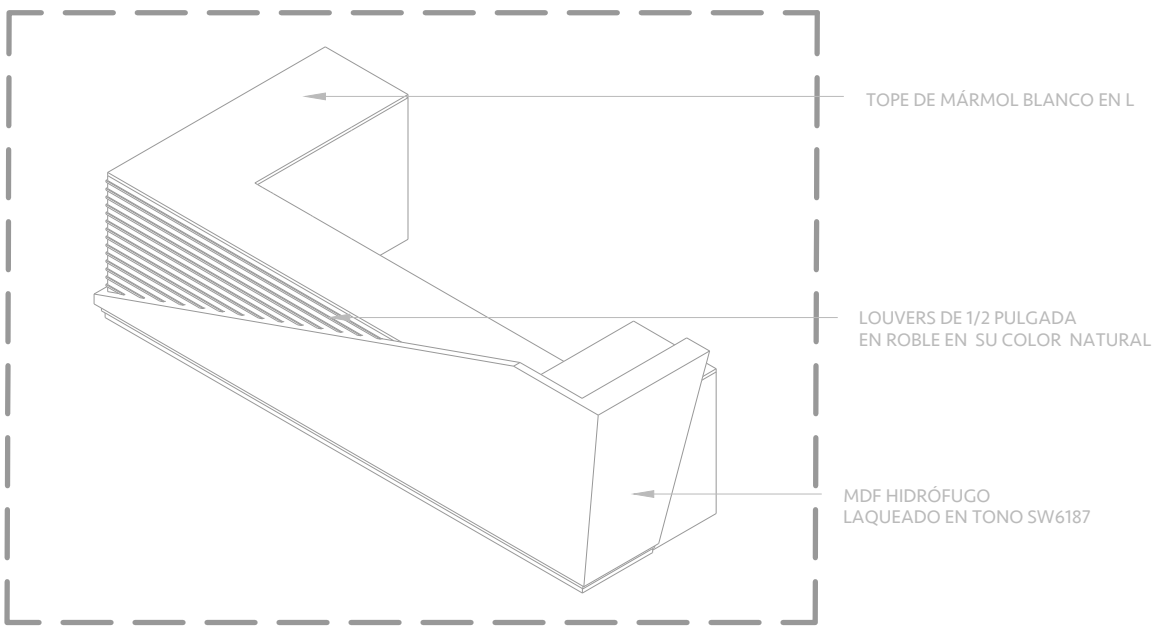
PLANTA DIMENSIONADA
COUNTER



ELEVACIÓN FRONTAL
COUNTER



ELEVACIÓN LATERAL DER.
COUNTER



ISÓMETRICA
COUNTER

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

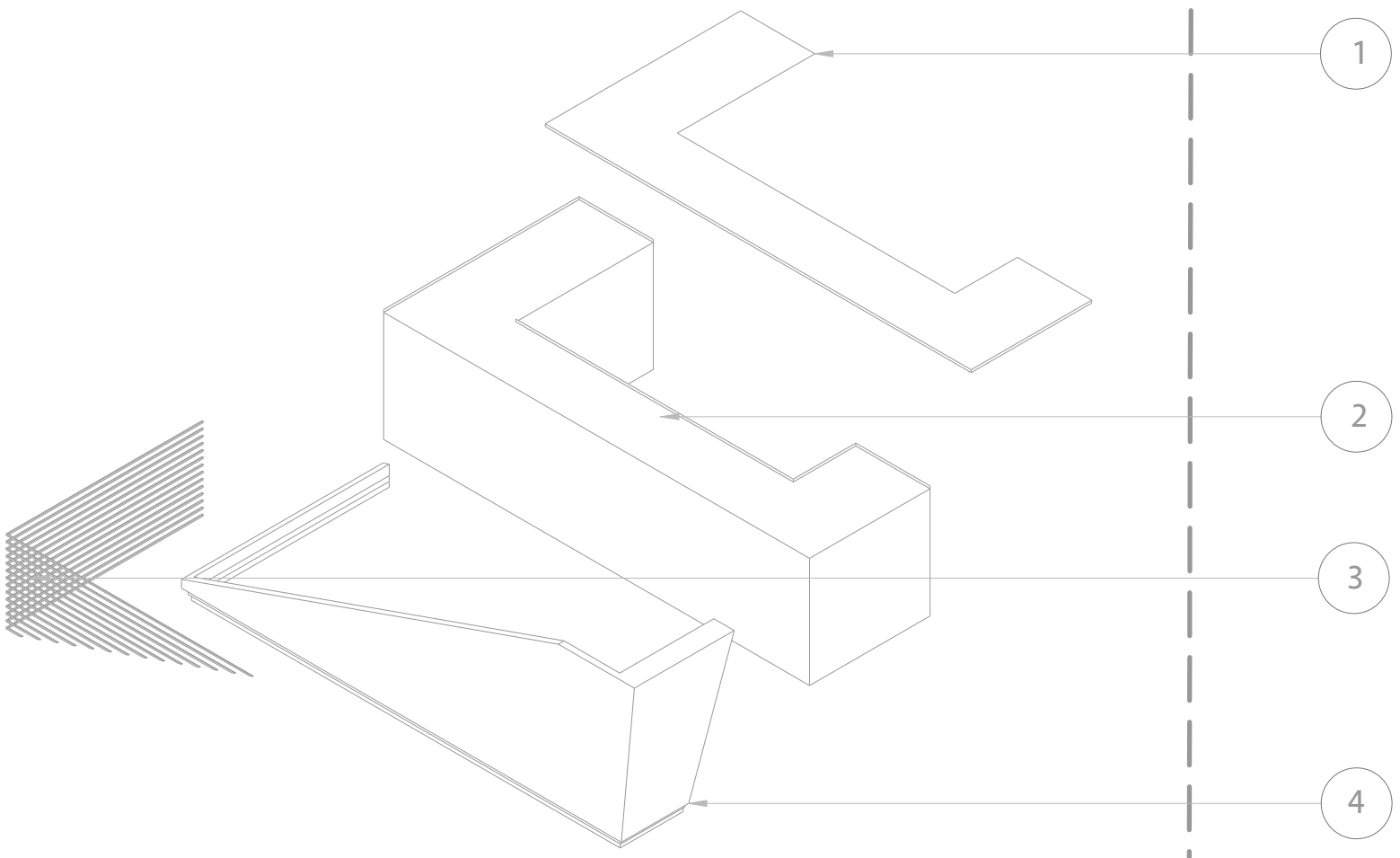
DETALLE COUNTER
I-505
ESC. 1:50

I-505

DETALLE COUNTER ENTRADA

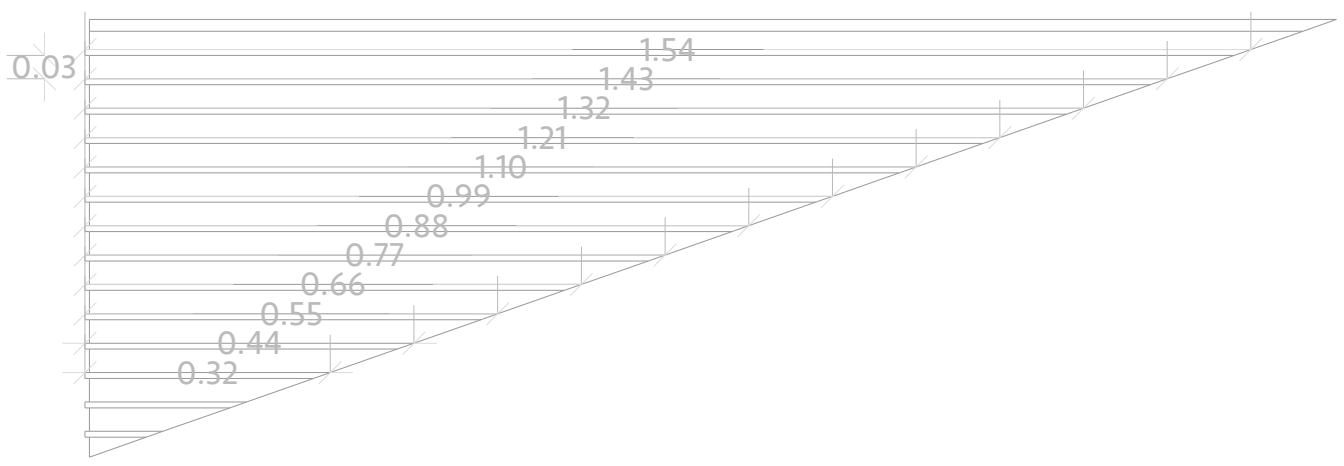
2 / 3

ESC. 1:30



ISÓMETRICA EXPLOTADA
COUNTER

NUM.	ESPESOR	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	DIBUJO
1	*150 mm*	*01*	TOPE DE MÁRMOL BLANCO EN L	
2	*100 mm*	*01*	BASE EN MDF HIDRÓFUGO LAQUEADO EN BLANCO	
3	*100 mm*	*14*	LOUVERS DE 1/2 PULGADA EN ROBLE EN SU COLOR NATURAL	
4	*50 mm*	*01*	MDF HIDRÓFUGO LAQUEADO EN TONO SW618	



LUPA LOUVERS
DE ROBLE

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

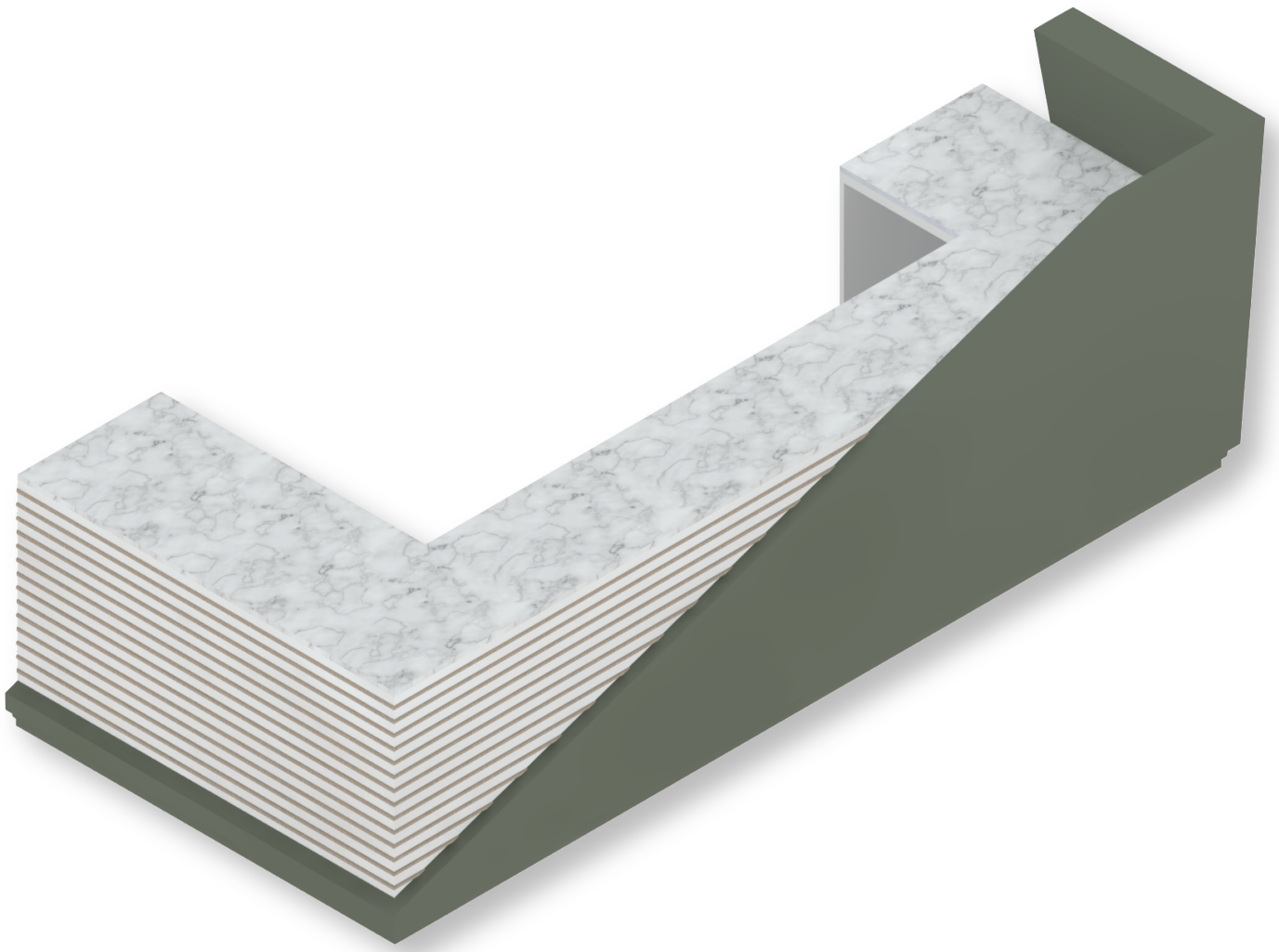
DETALLE COUNTER
I-505
ESC. 1:50

I-505

DETALLE COUNTER ENTRADA

3 / 3

ESC. N/A



ISÓMETRICA A COLOR
COUNTER



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

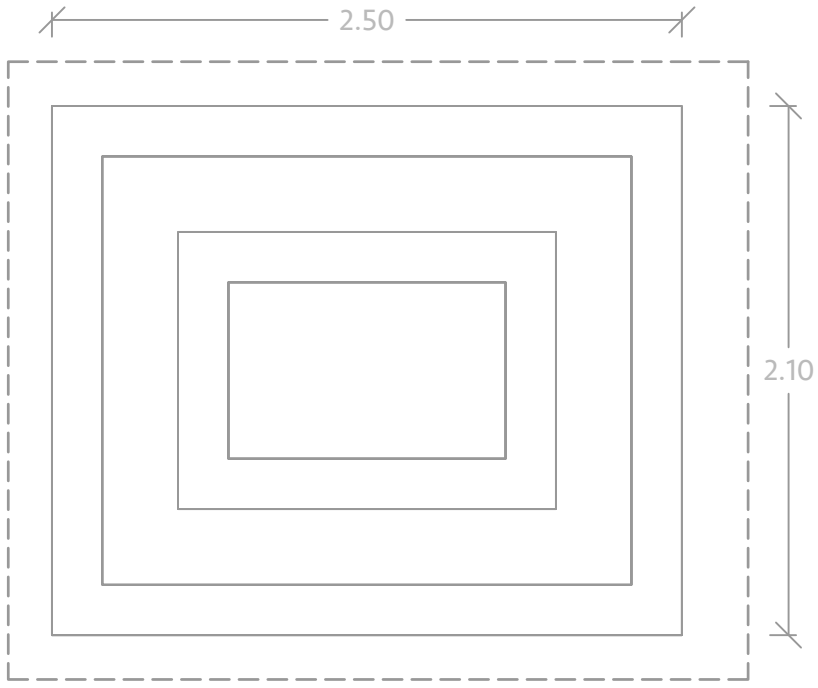
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

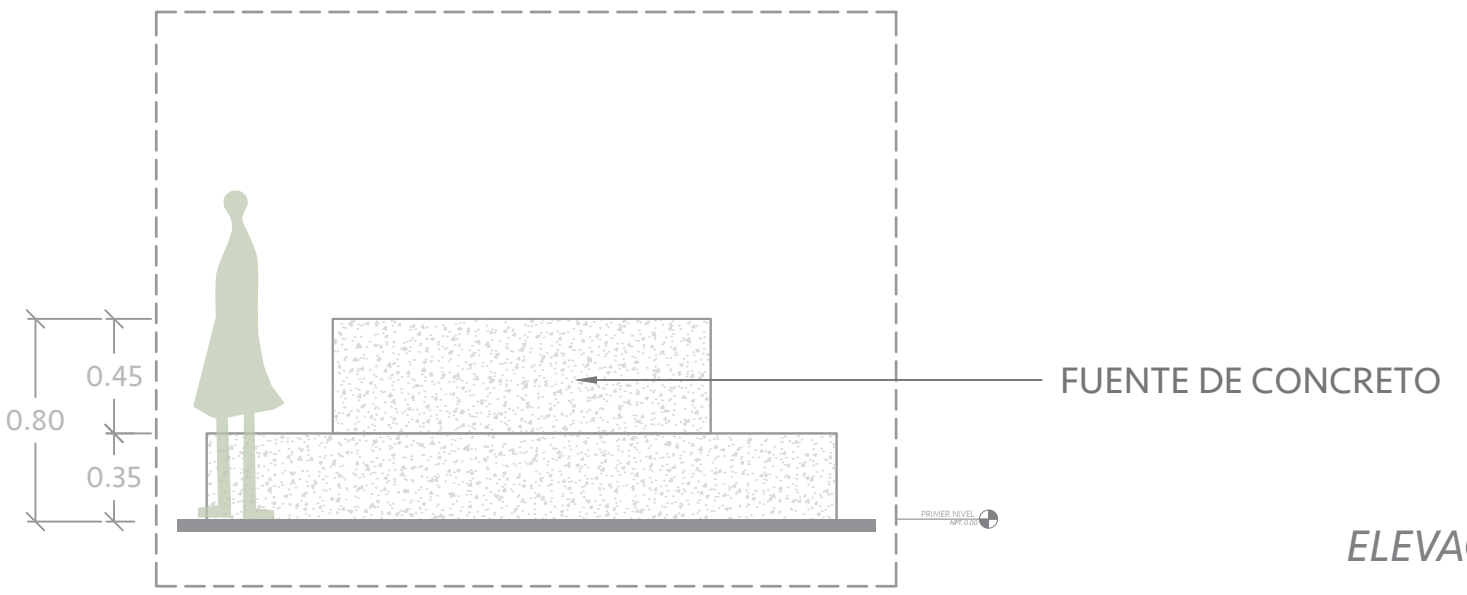
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE COUNTER
I-505
ESC. 1:50

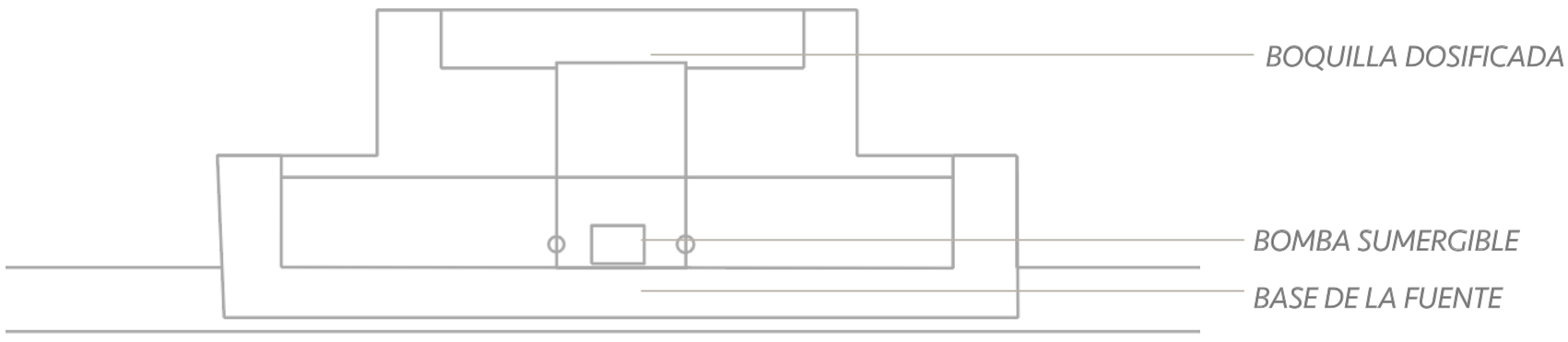
A-500
DETALLE FUENTE
1 / 2
ESC. 1:50



PLANTA DIMENSIONADA
FUENTE



ELEVACIÓN FRONTAL
FUENTE



FUNCIONAMIENTO DE AGUA

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

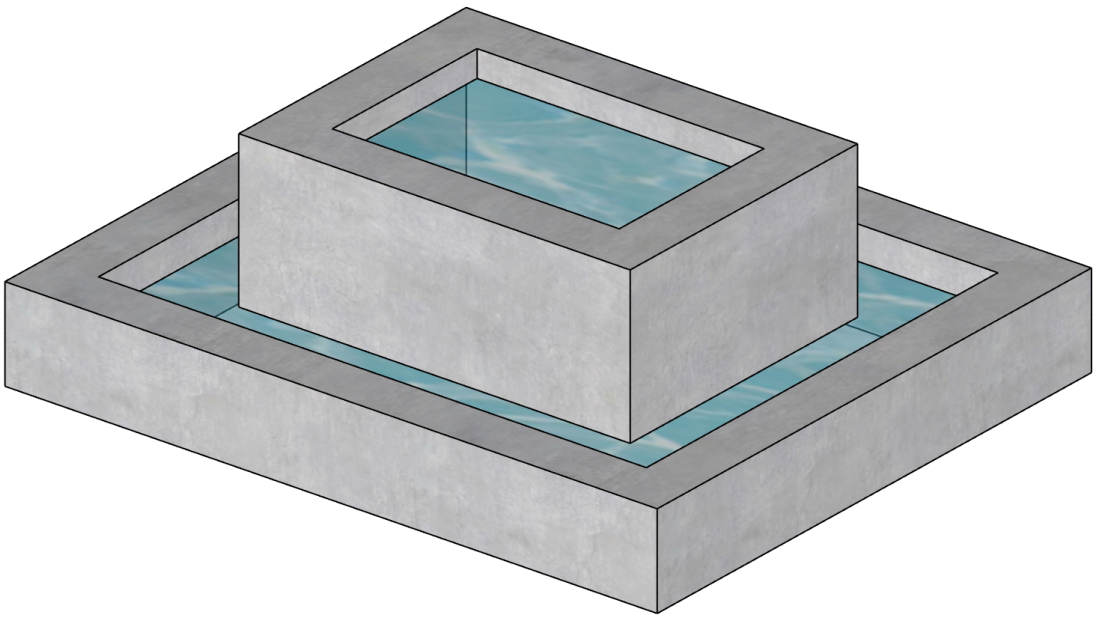
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE DE FUENTE
1ER NIVEL
ESC. 1:200

A-500
DETALLE FUENTE
2 / 2
ESC. 1:50



ISOMETRICA
FUENTE



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

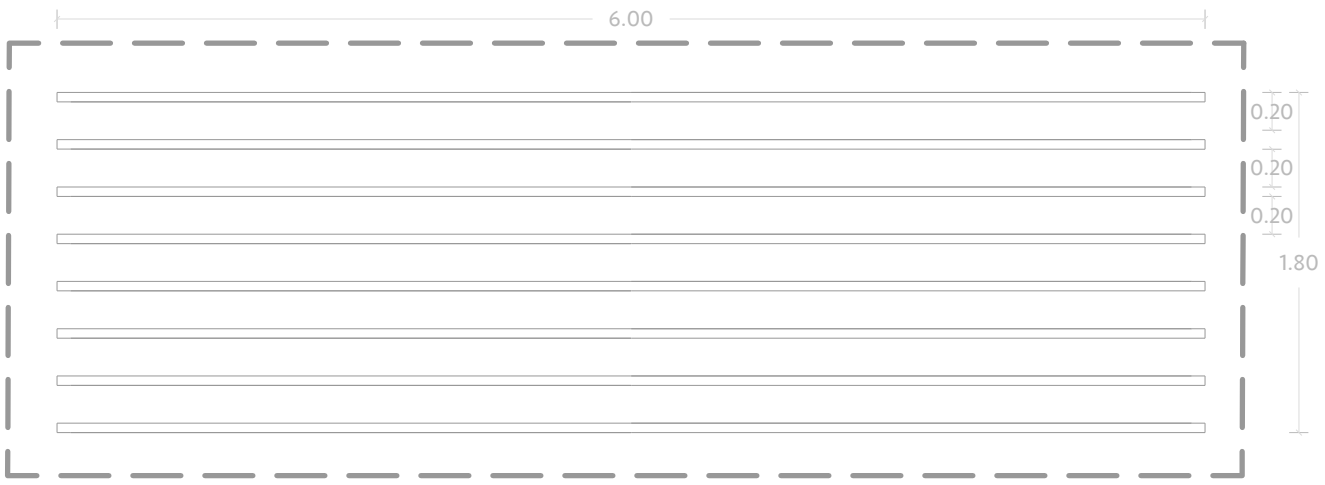
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE DE FUENTE
1ER NIVEL
ESC. 1:200

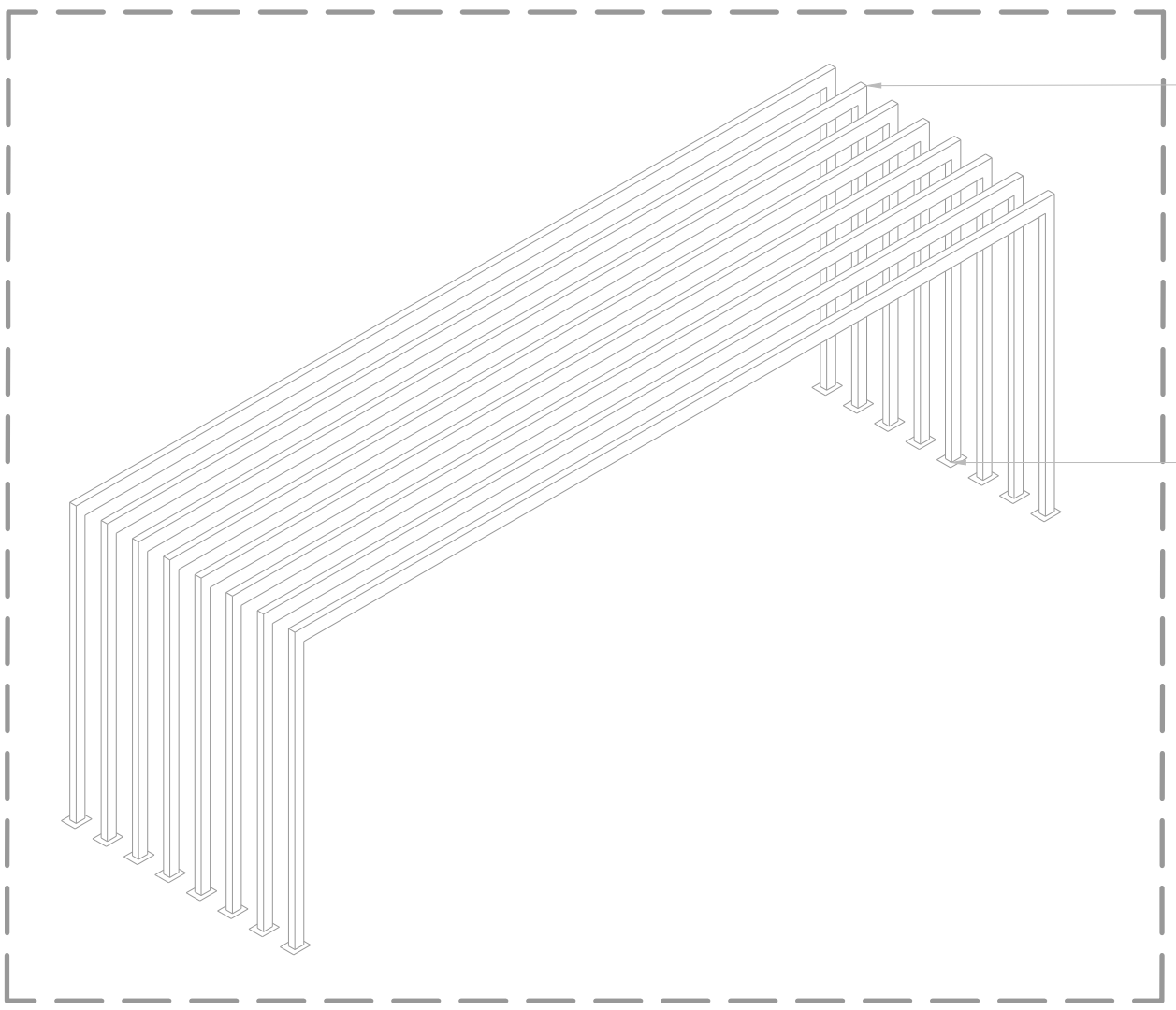
A-501
DETALLE PERGOLA
1 / 2
ESC. 1:40



PLANTA DIMENSIONADA
PERGOLA



ELEVACIÓN FRONTAL
PERGOLA



ISÓMETRICA
PERGOLA

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE PERGOLA
A-501
ESC. 1:40

A-501

DETALLE PERGOLA

2 / 2

ESC. 1:40



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

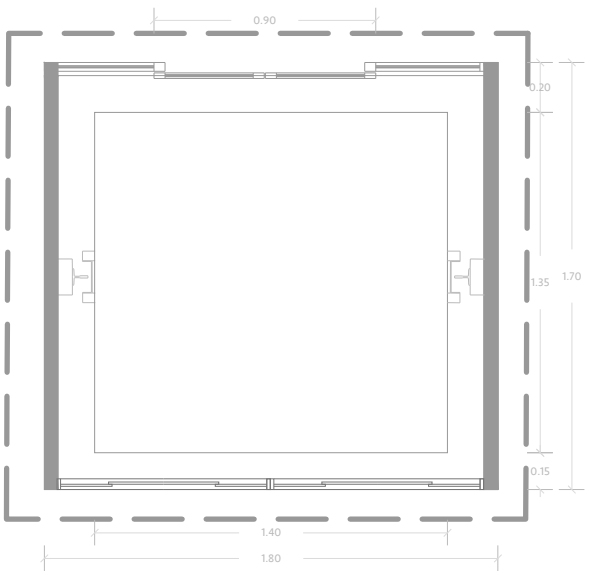
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE PERGOLA
A-501
ESC. 1:40

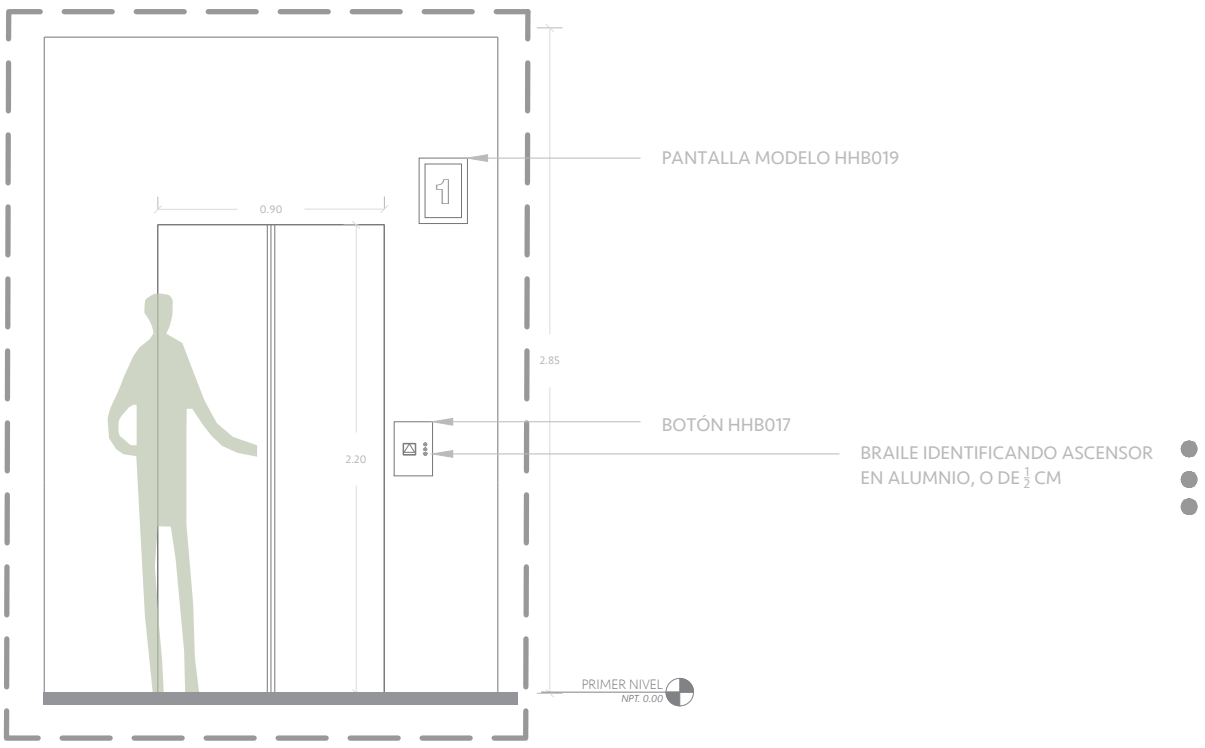
A-502
DETALLE ELEVADOR
1 / 2
ESC. 1:30



PLANTA DIMENSIONADA
ELEVADOR

ELEVADOR LANSSOR MODELO HC107-GEH200

320KG I CAPACIDAD
0.4 M I VELOCIDAD



ELEVACIÓN FRONTAL
ELEVADOR

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

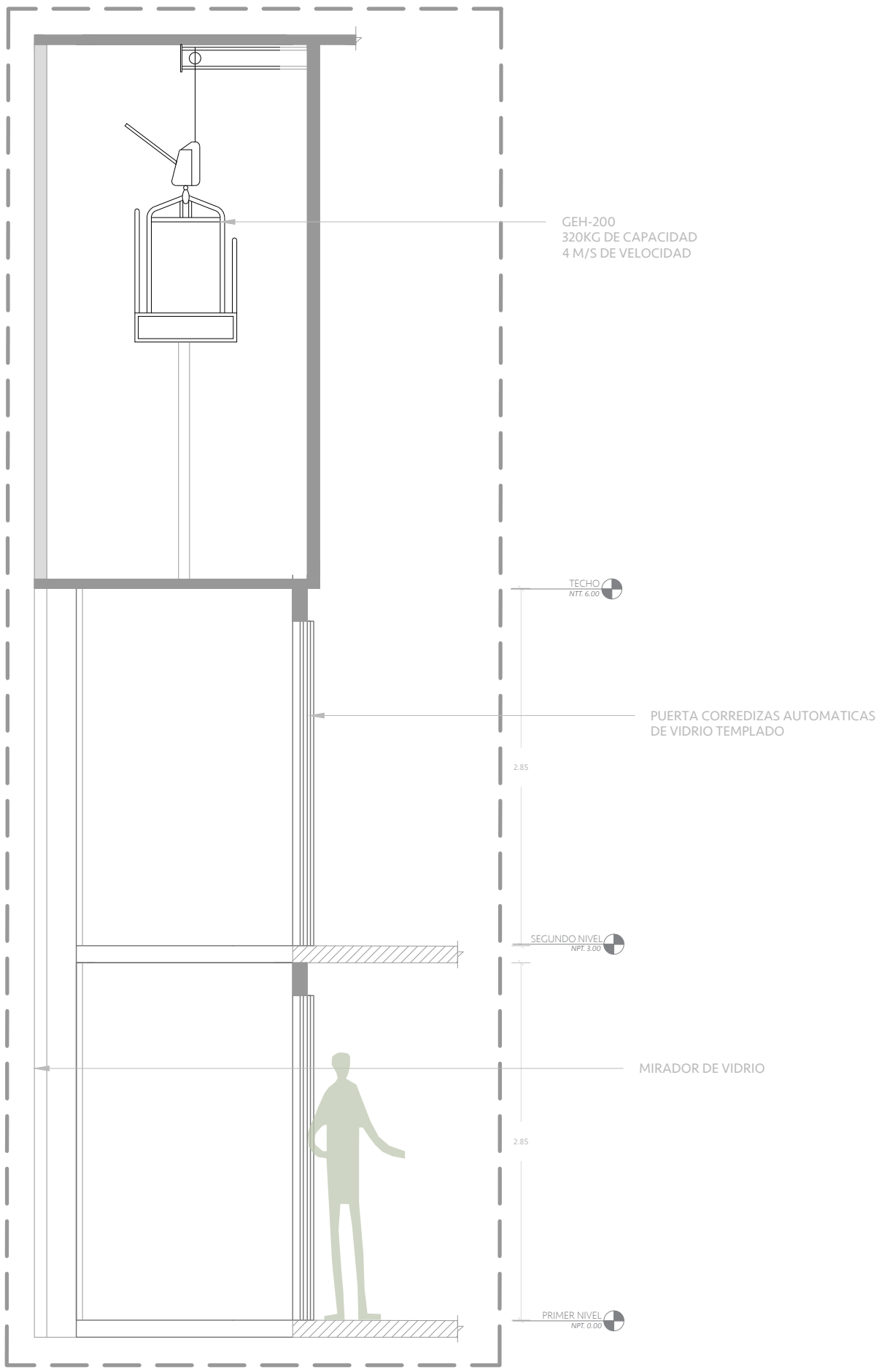
DETALLE ELEVADOR
A-502
ESC. 1:30

A-502

DETALLE ELEVADOR

2 / 2

ESC. 1:30



SECCCIÓN DETALLADA
ELEVADOR

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

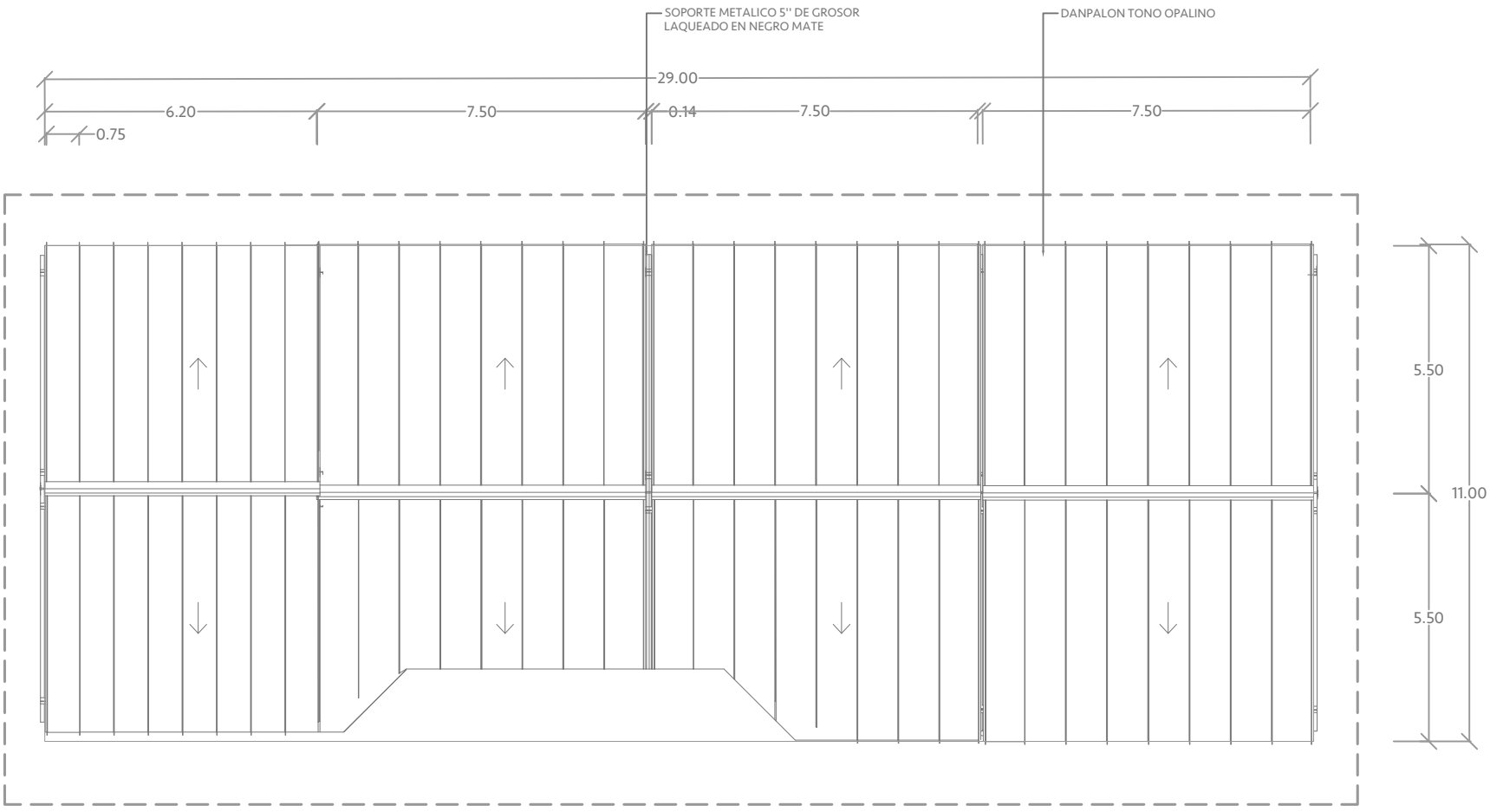
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE ELEVADOR
A-502
ESC. 1:30

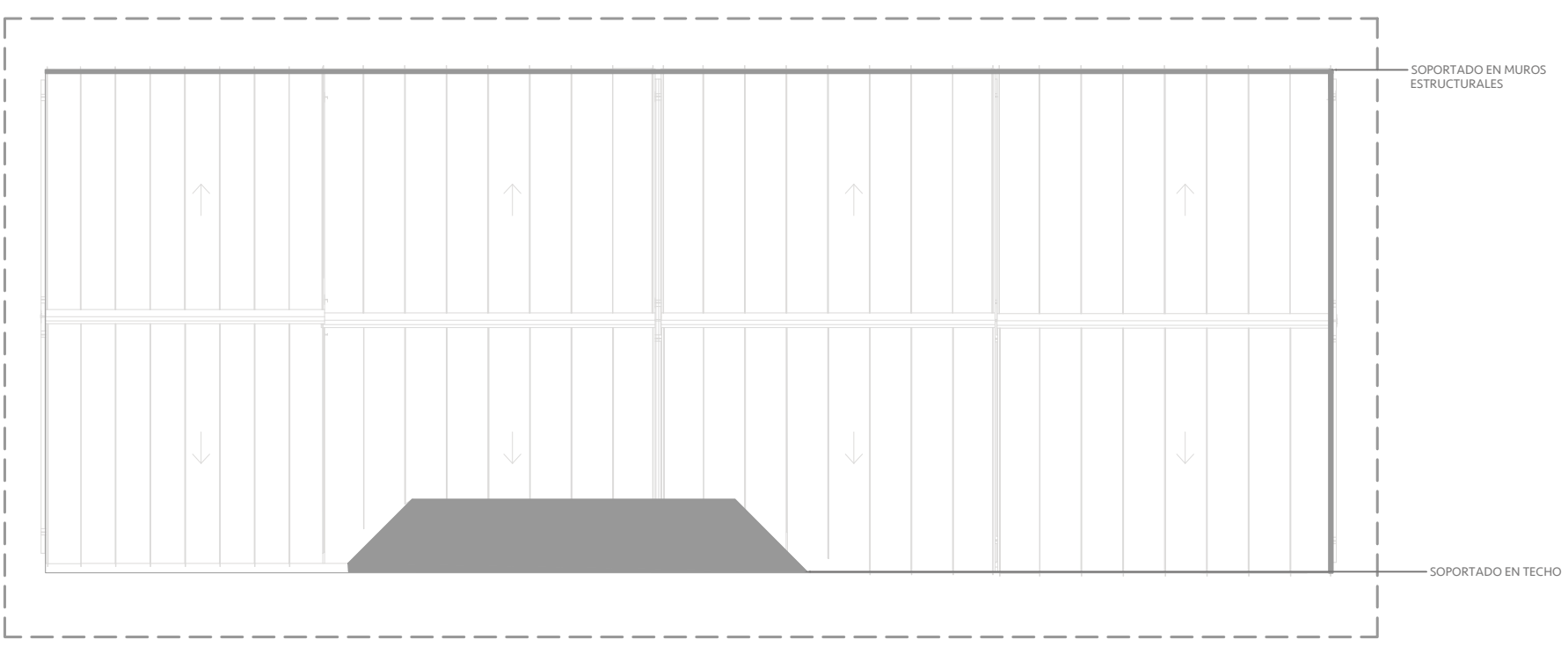
A-503
1/2

DETALLE DE ESTRUCTURA DE TERRAZA CERRADA

ESC. 1:200



PLANTA DIMENSIONADA
ESTRUCTURA



PLANTA DE APOYO
ESTRUCTURA

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362

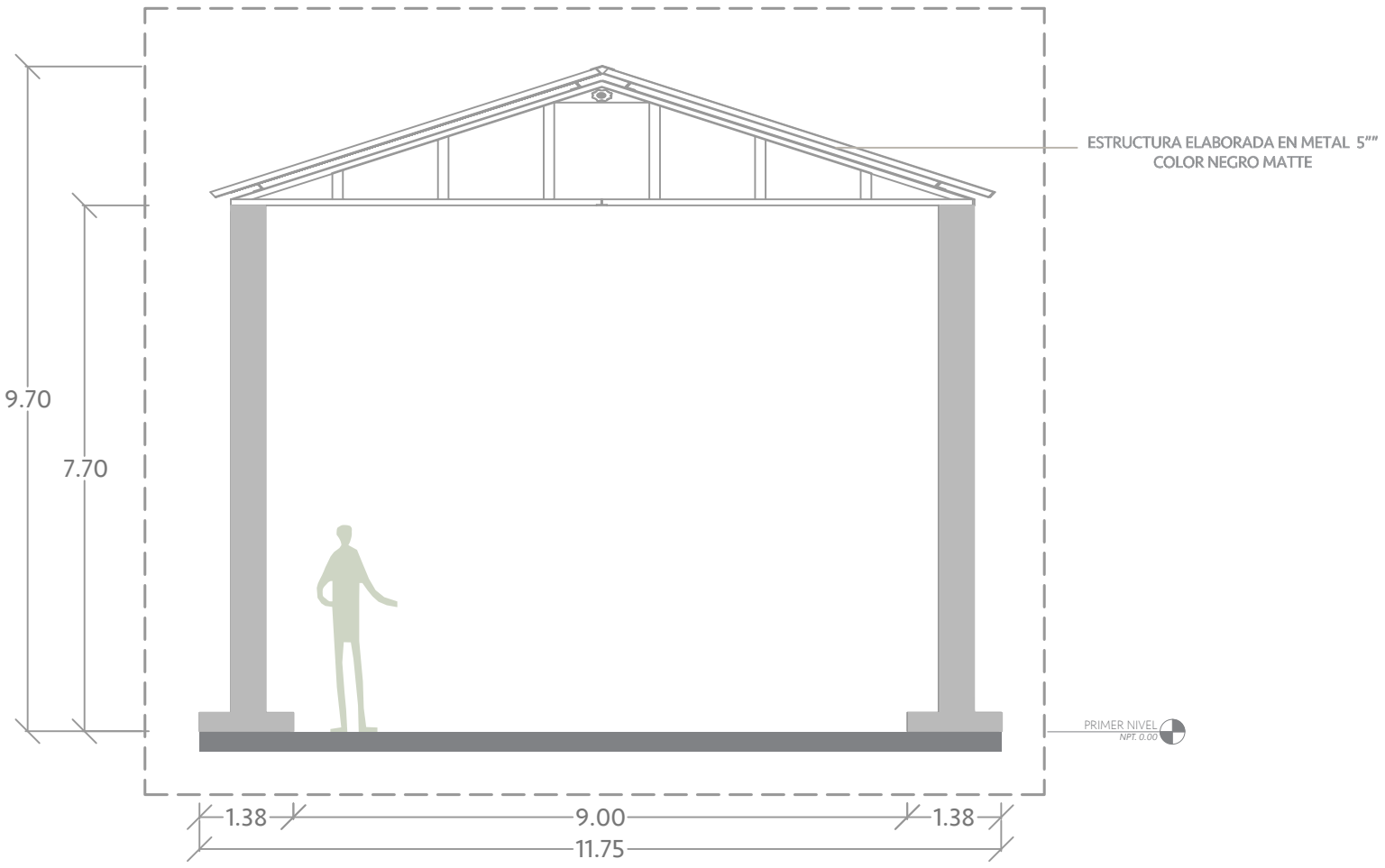
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE

DETALLE DE ESTRUCTURA
TERRAZA TECHADA
1ER NIVEL

A-503
2/2

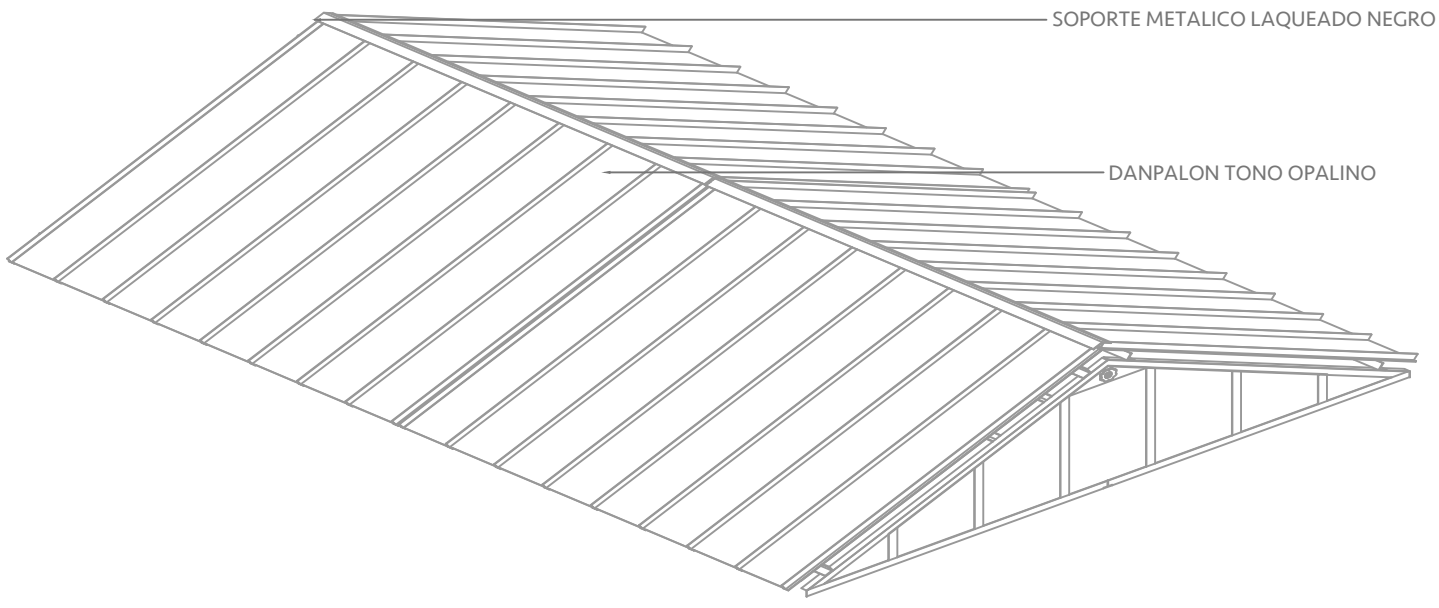
DETALLE DE ESTRUCTURA DE TERRAZA CERRADA

ESC. 1:200



SECCIÓN FRONTAL ESTRUCTURA

ISOMETRICA ESTRUCTURA



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

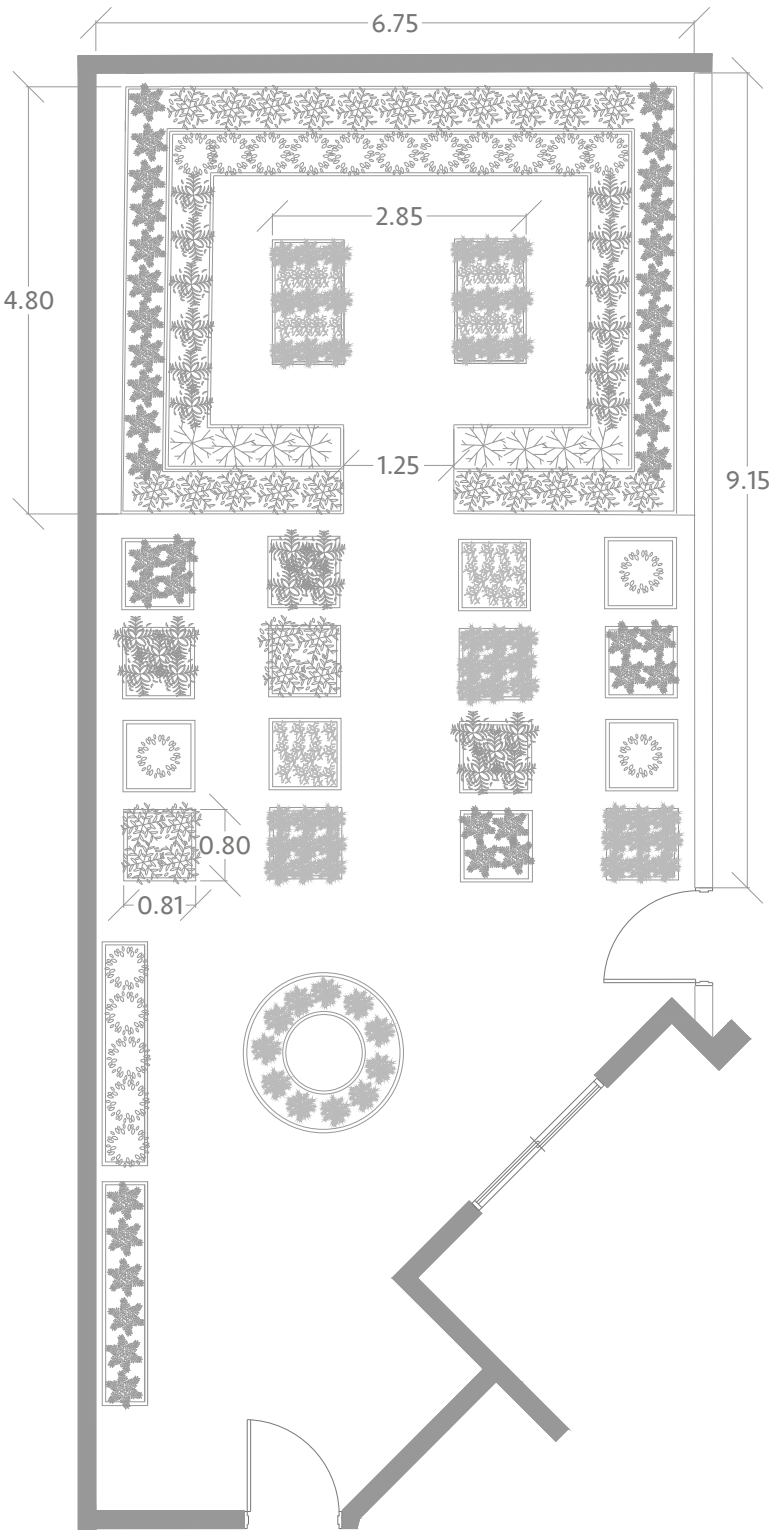
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362

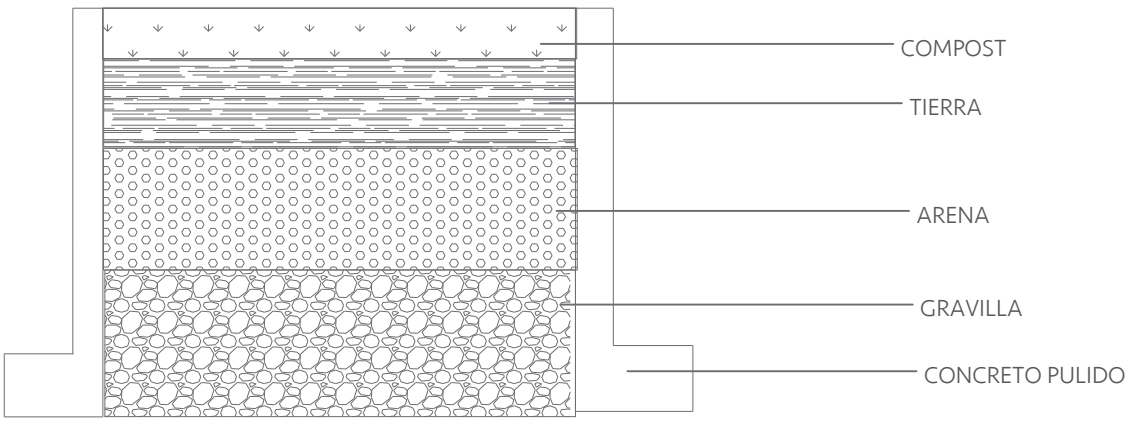
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE

DETALLE DE ESTRUCTURA
TERRAZA TECHADA
1ER NIVEL

A-504
DETALLE DEL HUERTO
ESC. 1:200



PLANTA DIMENSIONADA
HUERTO



COMPOSICIÓN INTERIOR

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362

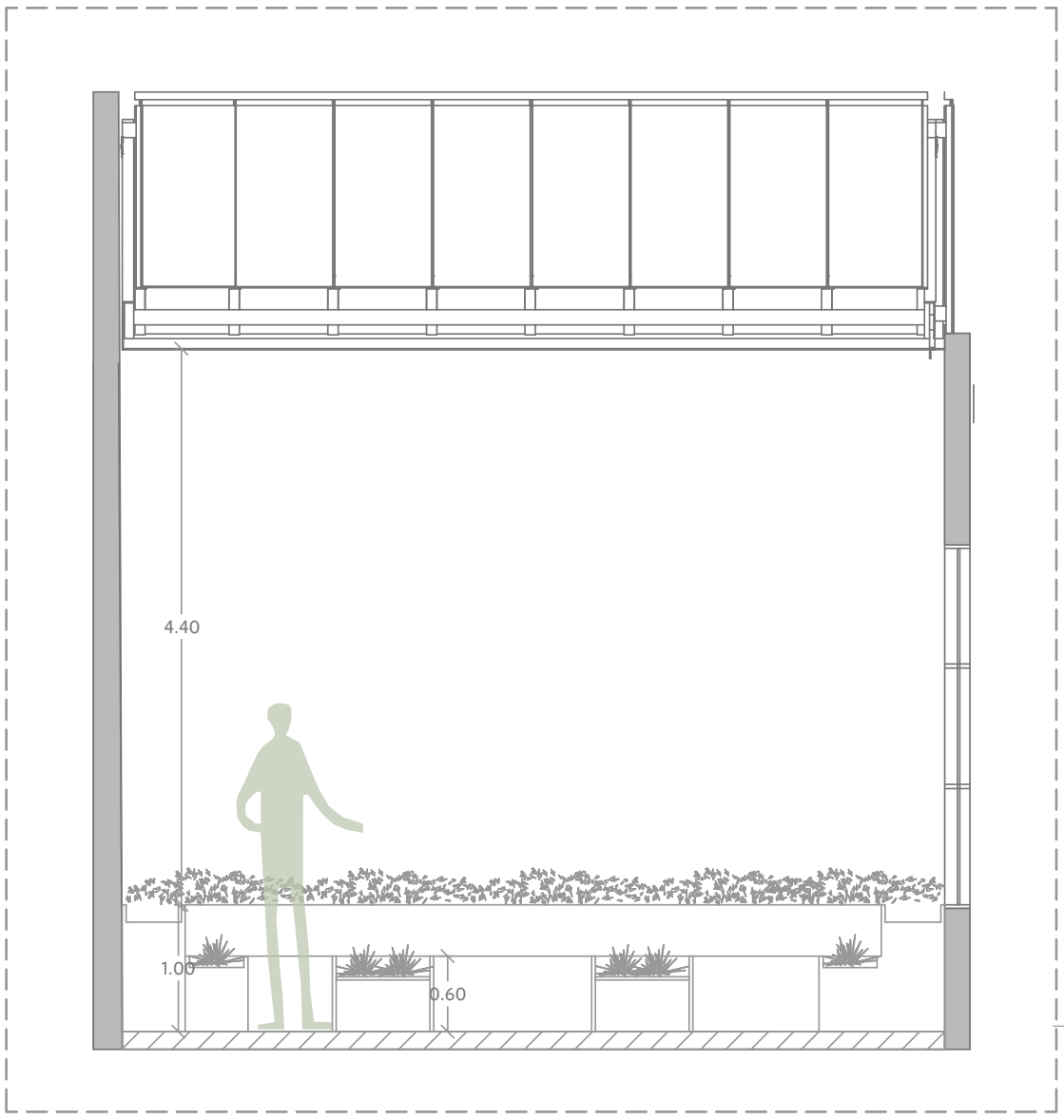
FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE

DETALLE DEL HUERTO
1ER NIVEL

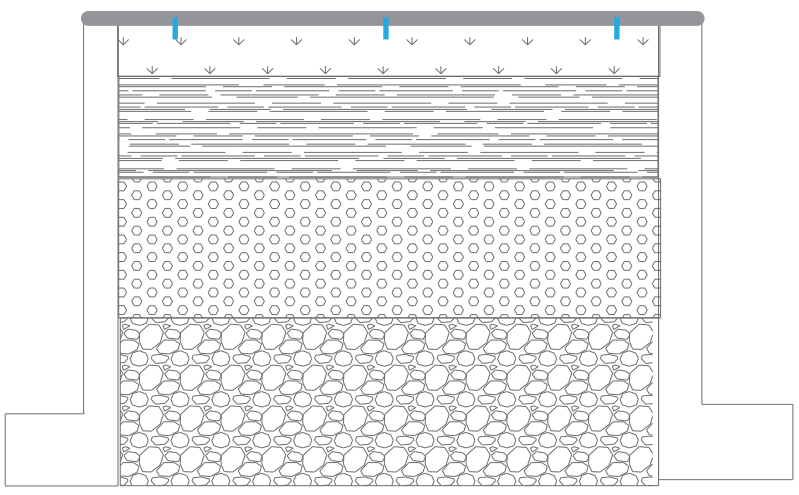
A-504

DETALLE DEL HUERTO

ESC. 1:200



SECCIÓN FRONTAL HUERTO



REFERENCIA



SISTEMA DE REGIO POR GOTEO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

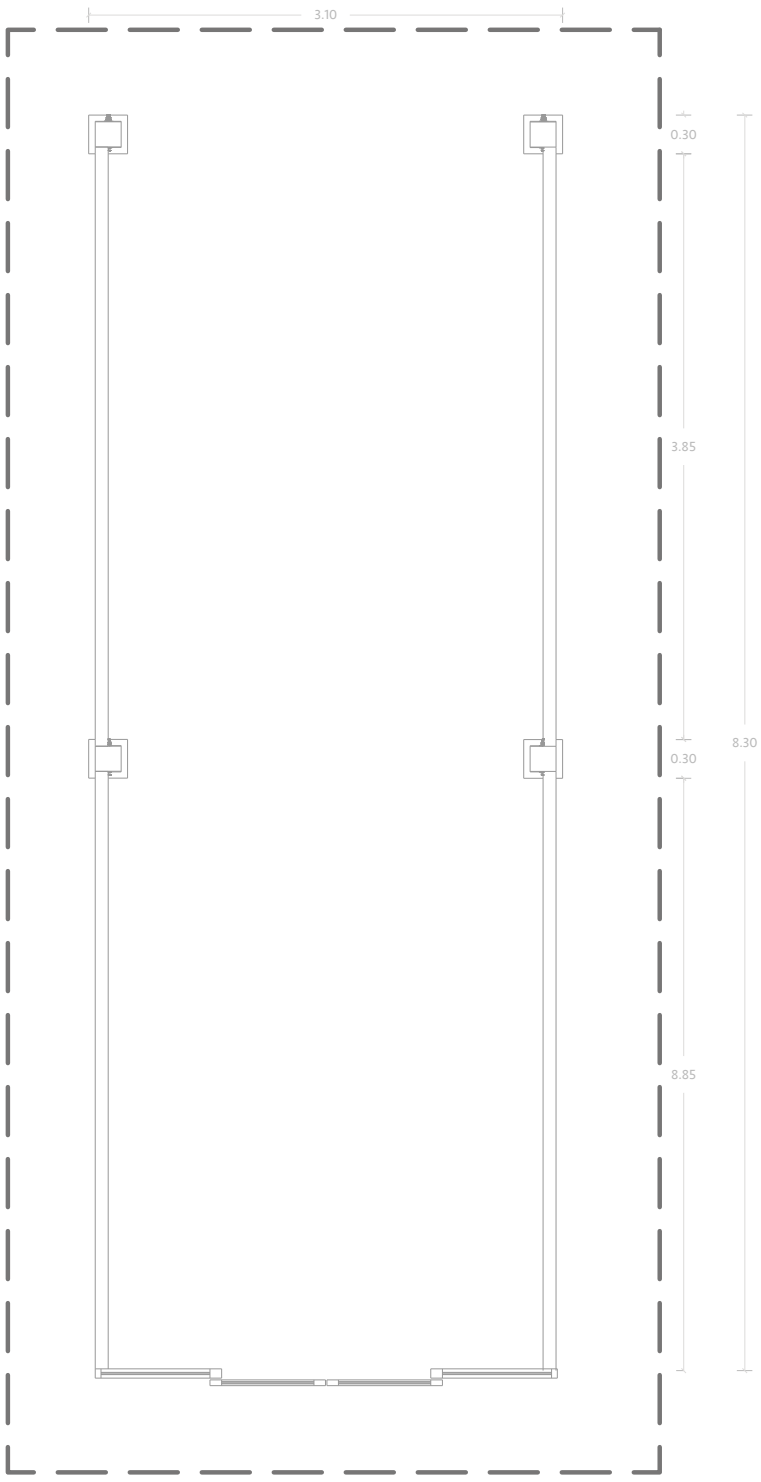
DETALLE ELEVADOR
A-502
ESC. 1:30

A-505

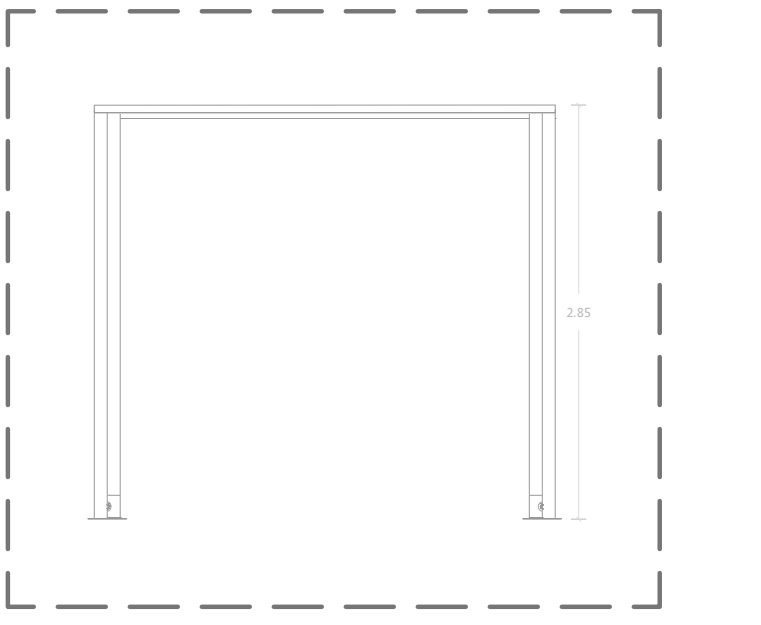
DETALLE PERGOLA ENTRADA

1 / 4

ESC. 1:50



PLANTA DIMENSIONADA
PERGOLA



SECCIÓN FRONTAL
PERGOLA

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

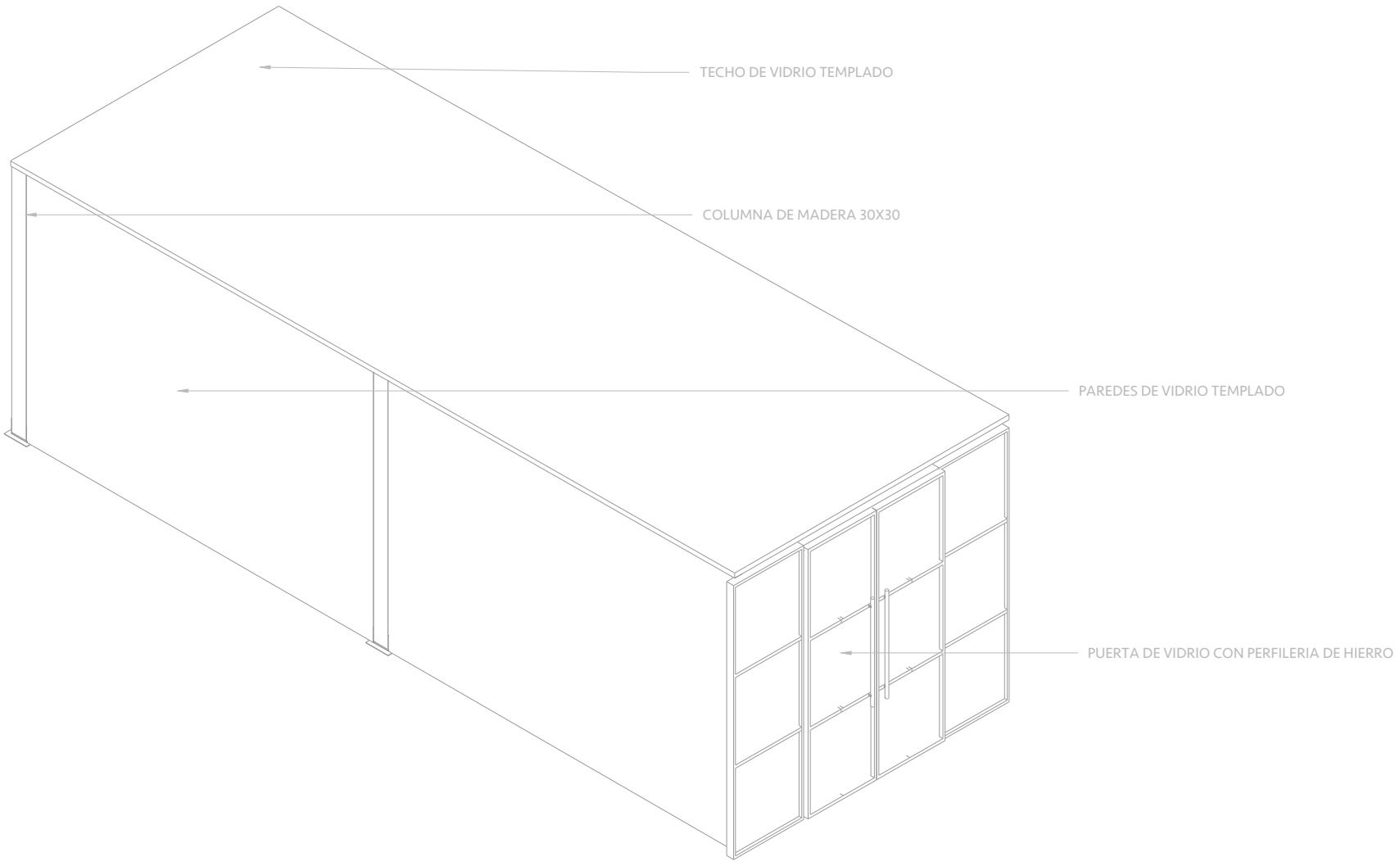
DETALLE PERGOLA
A-505
ESC. 1:50

A-505

DETALLE PERGOLA ENTRADA

2 / 4

ESC. 1:50



ISOMÉTRICA PERGOLA

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

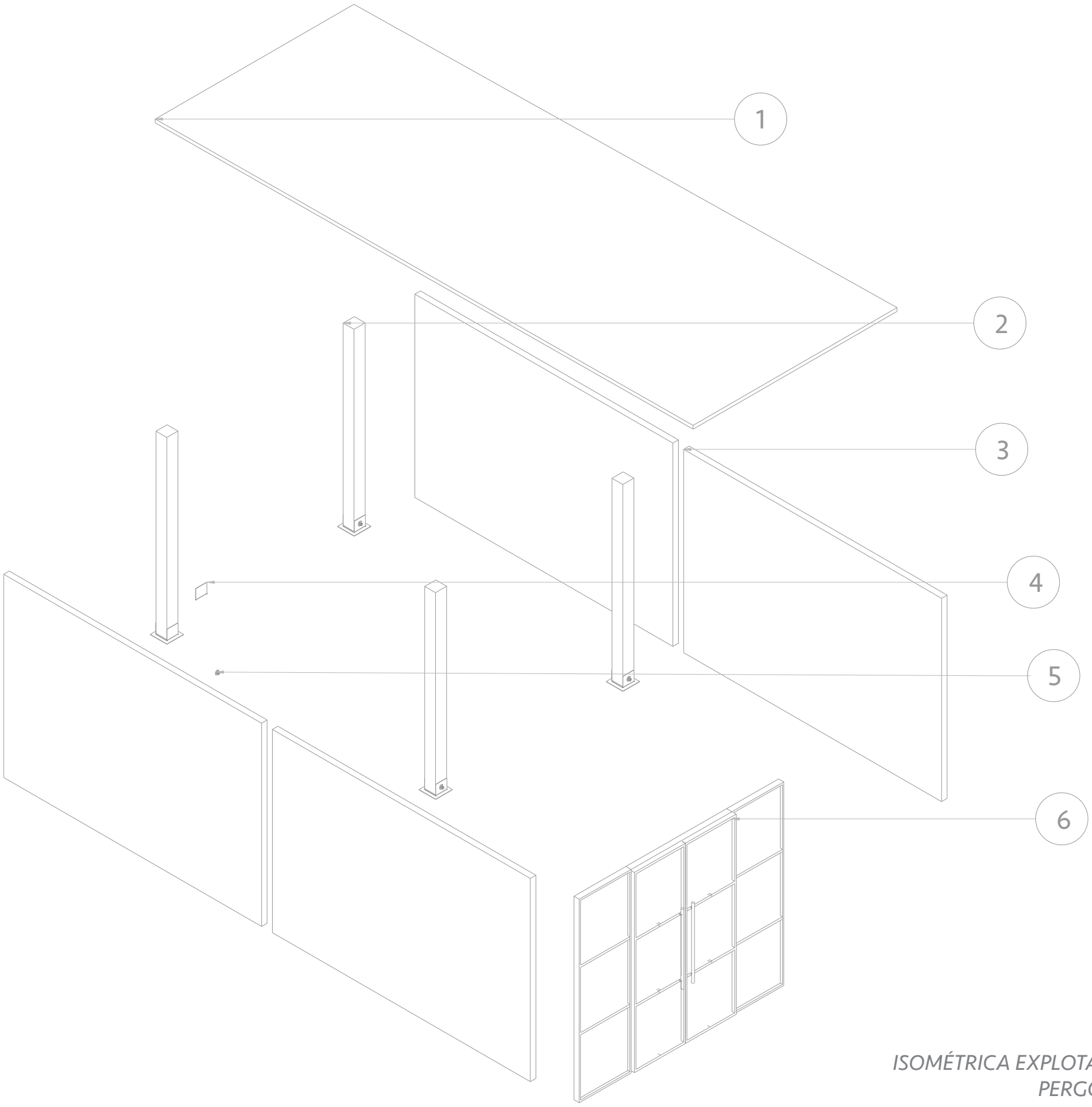
DETALLE PERGOLA
A-505
ESC. 1:50

A-505

DETALLE PERGOLA ENTRADA

3 / 4

ESC. 1:50



ISOMÉTRICA EXPLOTADA
PERGOLA

NUM.	ESPESOR	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	*100 mm*	*01*	TECHO DE VIDRIO TEMPLADO
2	*-*	*04*	COLUMNAS DE ROBLE EN TONO WALNUT 30X30 CM
3	*100 mm*	*04*	MURO DE VIDRIO TEMPLADO 150'' x 100''
4	*20 mm*	*16*	PLANCHUELAS DE HIERRO EN NEGRO
5	*-*	*24*	TORNILLOS DE ACERO INOXIDABLE NERGO
6	*-*	*01*	PUERTA CORREDIZA CON PERFILES NEGROS

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

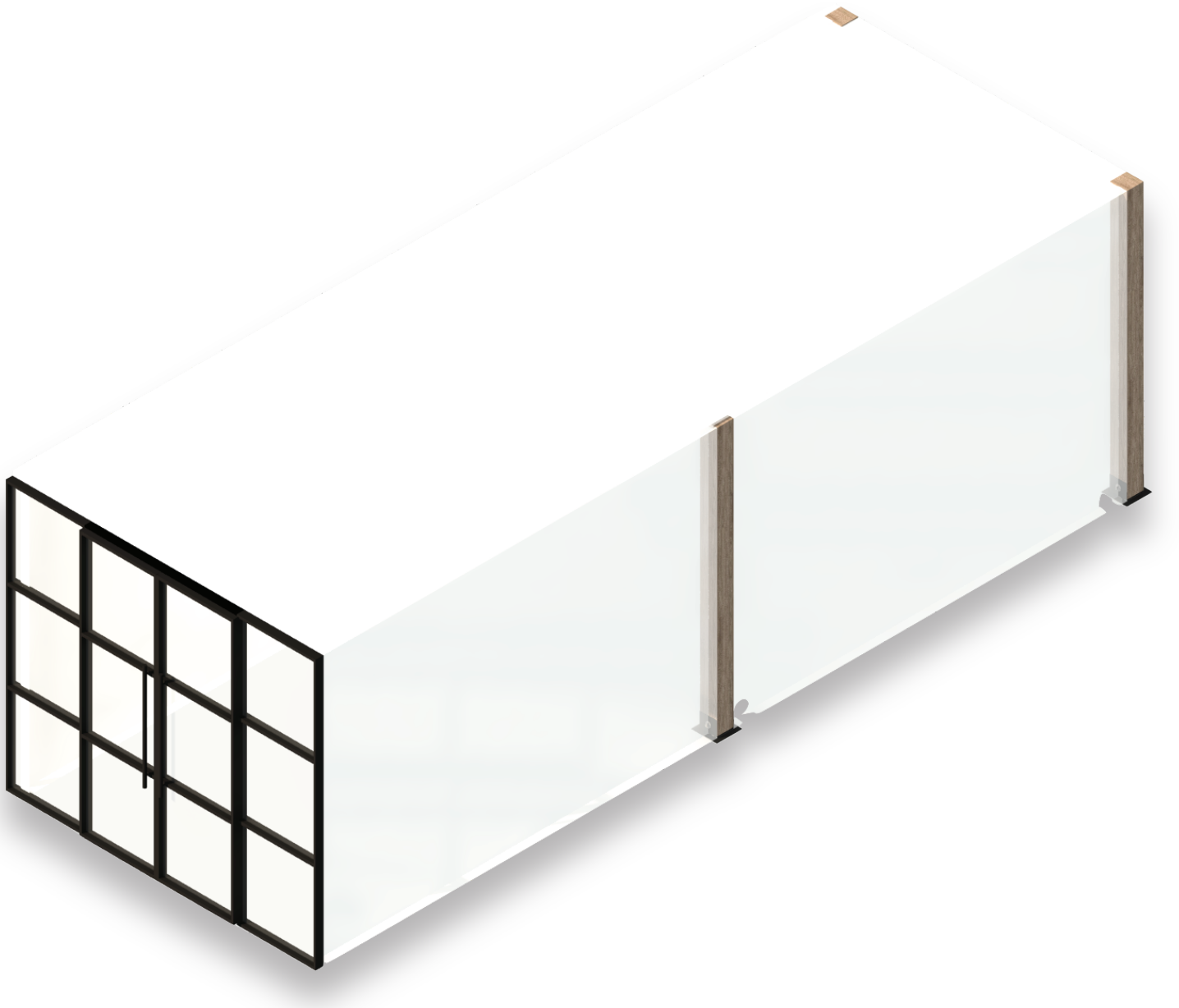
DETALLE PERGOLA
A-505
ESC. 1:50

A-505

DETALLE PERGOLA ENTRADA

4 / 4

ESC. N/A





KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

DETALLE PERGOLA
A-505
ESC. 1:50

Planimetría a color

Planta de Conjunto a Color A-100
Planta Amuebelada Primer Nivel a Color..... I-100
Planta Amuebelada Segundo Nivel a Color..... I-101
Planta de Paisajismo a Color I-102
Planta de Piso a Color I-103
Elevación Fachada a Color I-200
Elevación Entrada a Color I-201
Elevación Salón Principal a Color I-202
Elevación Comensales a Color I-203
Elevación Baño a Color I-204
Elevación Baño a Color I-205
Elevación Salón Privado a Color I-206
Elevación Cuartos Frios a Color I-207
Sección Posterior a Color I-300

KHALAS

A-100

PLANTA DE CONJUNTO A COLOR

ESC. 1:200



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE CONJUNTO
A COLOR
ESC. 1:200

I-104

PLANTA AMUEBLADA 1ER NIVEL DE PRESENTACION

ESC. 1:200



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA AMUEBLADA
DE PRESENTACION
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-105

PLANTA DE AMUEBLADA 2DO NIVEL DE PRESENTACION

ESC. 1:200



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA AMUEBLADA
DE PRESENTACION
2DO NIVEL
ESC. 1:200

I-106

PLANTA DE PRESENTACION PAISAJISMO

ESC. 1:200



KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

PLANTA DE PAISAJISMO
DE PRESENTACION
1ER NIVEL
ESC. 1:200

I-200

ELEVACIÓN FACHADA COLOR

ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M2 | LADRILLO BLANCO

M7 | MICROCEMENTO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

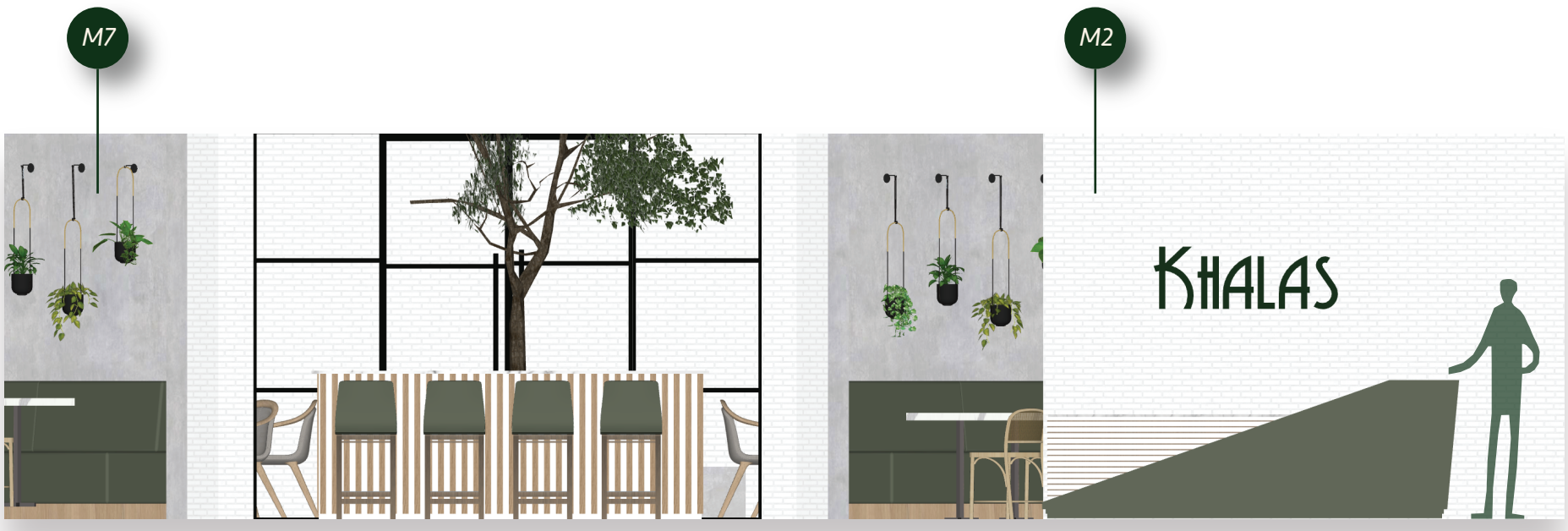
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN FACHADA
I-200
ESC. N/A

I-201
ELEVACIÓN ENTRADA A COLOR
ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M2 | LADRILLO BLANCO

M7 | MICROCEMENTO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN ENTRADA
I-201
ESC. N/A

I-202
ELEVACIÓN SALÓN PRINCIPAL
ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M2 | LADRILLO BLANCO

M5 | PORCELANATO TEXTURIZADO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN SALON
I-202
ESC. N/A

I-203
ELEVACIÓN COMENSALES
ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M7 | MICROCEMENTO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

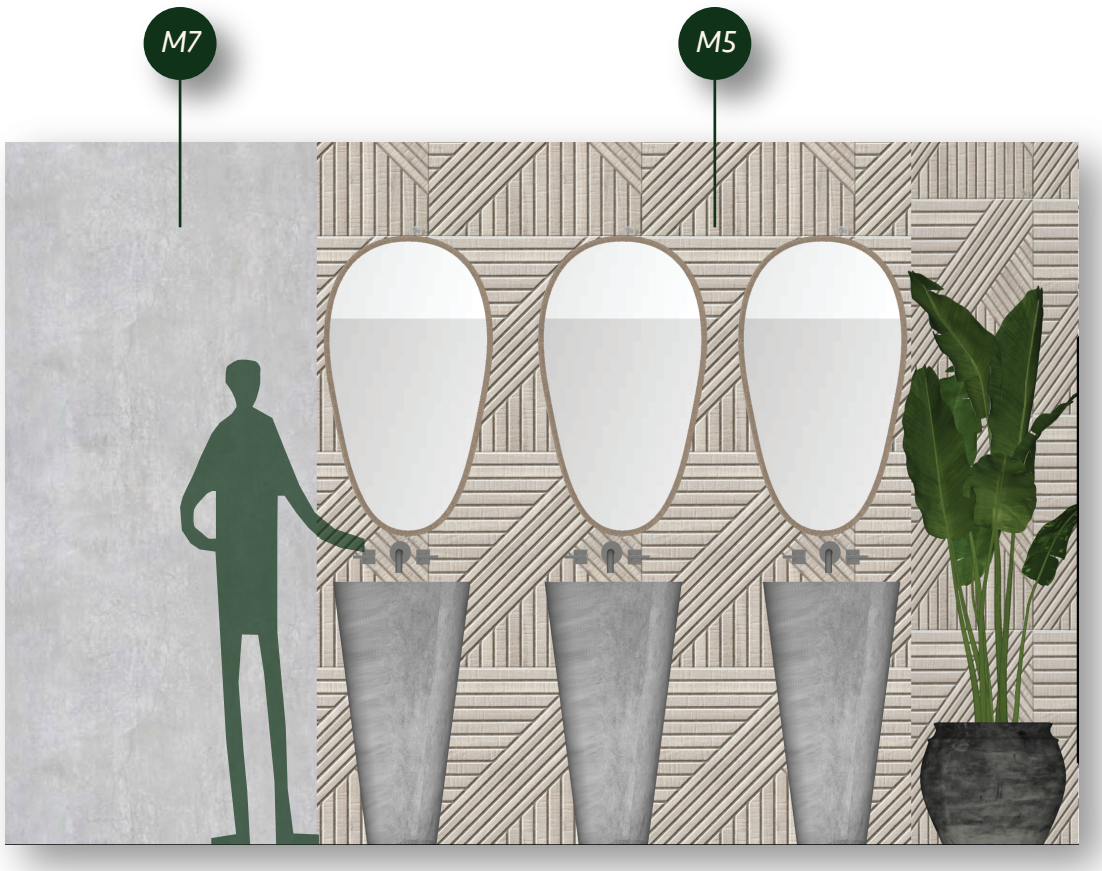
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN COMENSALES
I-203
ESC. N/A

I-204
ELEVACIÓN BAÑO A COLOR
ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M7 | MICROCEMENTO

M5 | PORCELANATO TEXTURIZADO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

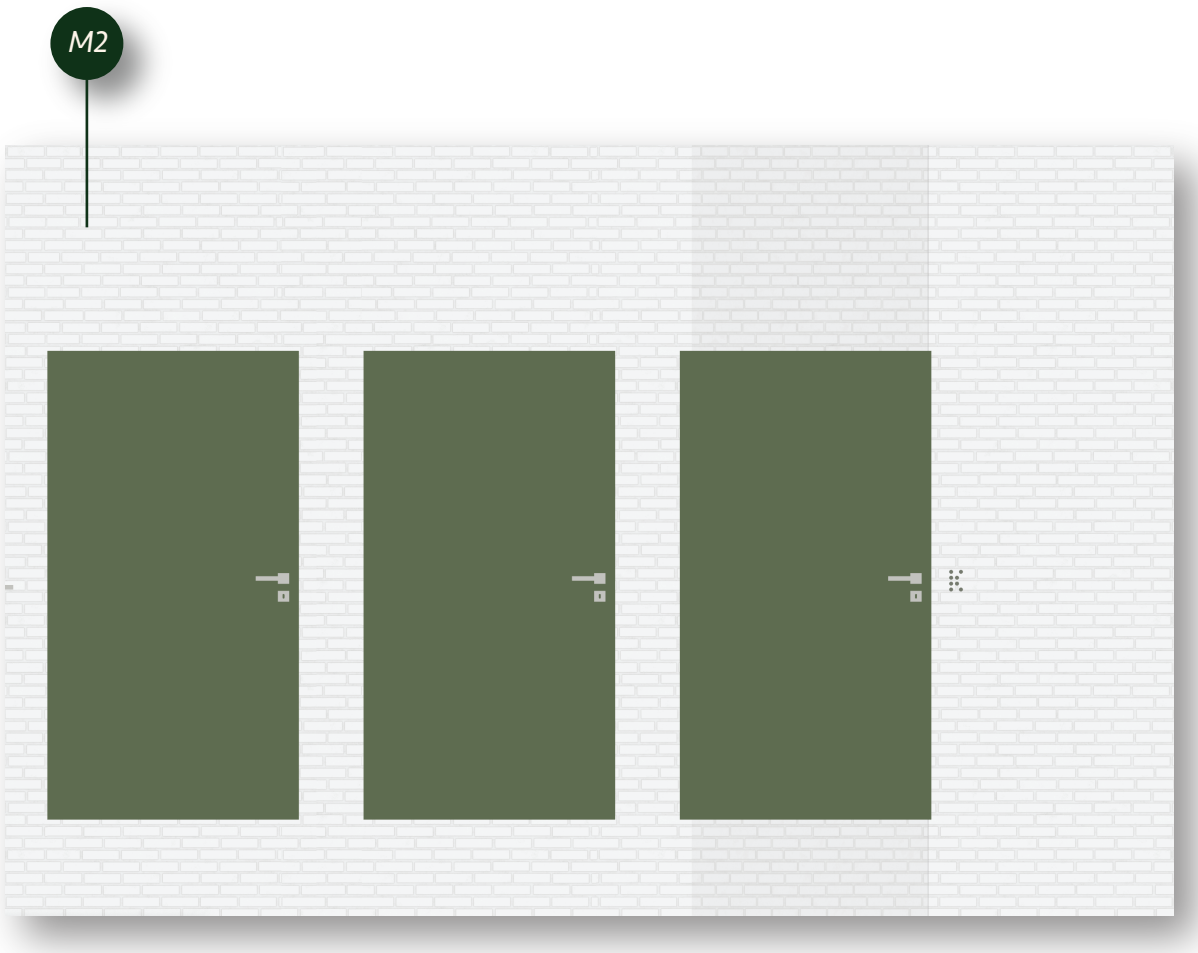
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN BAÑO
I-204
ESC. 1:40

I-205
ELEVACIÓN BAÑO A COLOR
ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M2 | LADRILLO BLANCO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN BAÑO
I-205
ESC. N/A

I-206
ELEVACIÓN SALÓN PRIVADO A COLOR
ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M3 | STUCCO SW 7569

M5 | PORCELANATO TEXTURIZADO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

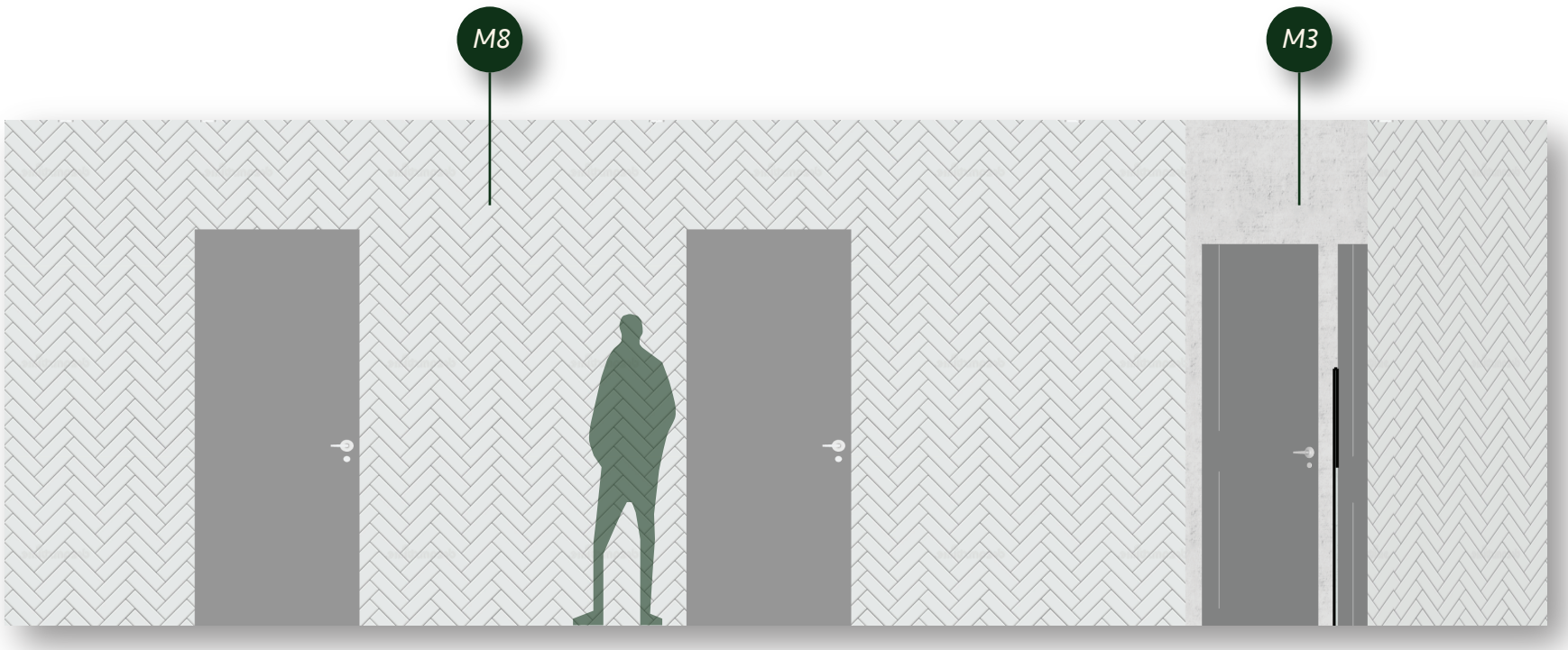
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN SALON PRIV.
I-206
ESC. N/A

I-207
ELEVACIÓN CUARTOS FRIOS
ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M8 | PORCELANTO 20X10CM ALTA RESISTENCIA

M7 | MICROCEMENTO

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

ELEVACIÓN CUARTO FRIO
I-207
ESC. N/A

I-300

SECCIÓN POSTERIOR A COLOR

ESC. N/A



MATERIALES DE TERMINACIÓN

M1 | MICROCEMENTO | 50M2 - 07 BOLSAS DE 40KG

M2 | LADRILLO GRIS | 70M2 DE LADRILLO

M3 | STUCCO-SW 7569 | 220M2 - 04 CUBETAS

M4 | PIEZAS DE CEMENTO | 25M2 - PIEZAS 60CM X 20CM

KHALAS
RESTAURANTE ORGÁNICO

UNIBE
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
-UNIBE-

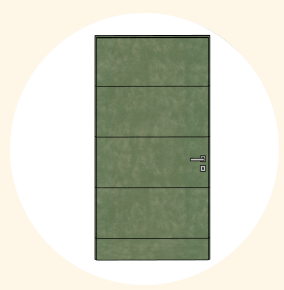
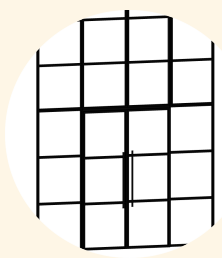
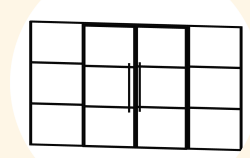
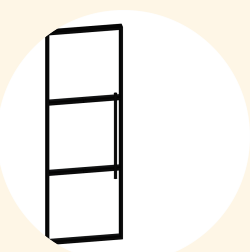
ENTREGA PROYECTO DE GRADO
ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES
ESPACIOS COMERCIALES

DISEÑO DE INTERIORES
ALEJANDRA BERNAL 18-0362
AMANDA RIPOLL 18-0605

FECHA DE ENTREGA
DICIEMBRE
2020

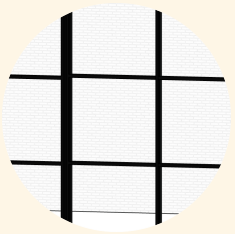
SECCIÓN POSTERIOR
A COLOR
ESC. 1:150

TABLA DE PUERTAS Y VENTANAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
P1	PUERTA DE COCINA INDIVIDUAL PIVONTI EN LACADO BLANCO Y ACERO INOXIDABLE	3	
P 2	PUERTAS DE MADERA PINTADAS EN SW9038	10	
P 3	MURO FIJO CON PUERTA EN PERFILERIA METALICA NEGRO MATTE DIMENSIONES:3.41X5.13	1	
P4	PUERTA DE RECEPCION CON PERFILERIA METALICA NEGRO MATTE	2	
P5	PUERTA DE HUERTO CON PERFILES NEGRO MATTE DIMENSIONES: .90X2.10	1	
P6	PUERTA DOBLE VAIVEN DE COCINA INDUSTRIAL CON VENTANAS ANTI-BACTERIALES TRANSPARENTES	4	

KHALAS

TABLA DE PUERTAS Y VENTANAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	REFERENCIA
V1	VENTANA CON PERFILERIA METALICA NEGRO MATTER LARGO: 2.00 ANCHO: 2.00	7	
V2	VENTANAS PEQUEÑA 90X50 EN LOS BAÑOS	4	
MF1	MURO FIJO CON PERIFLES METALICOS NEGRO MATTE 6.75X3.70	2	

KHALAS

Vistas finales

VISTA FACHADA

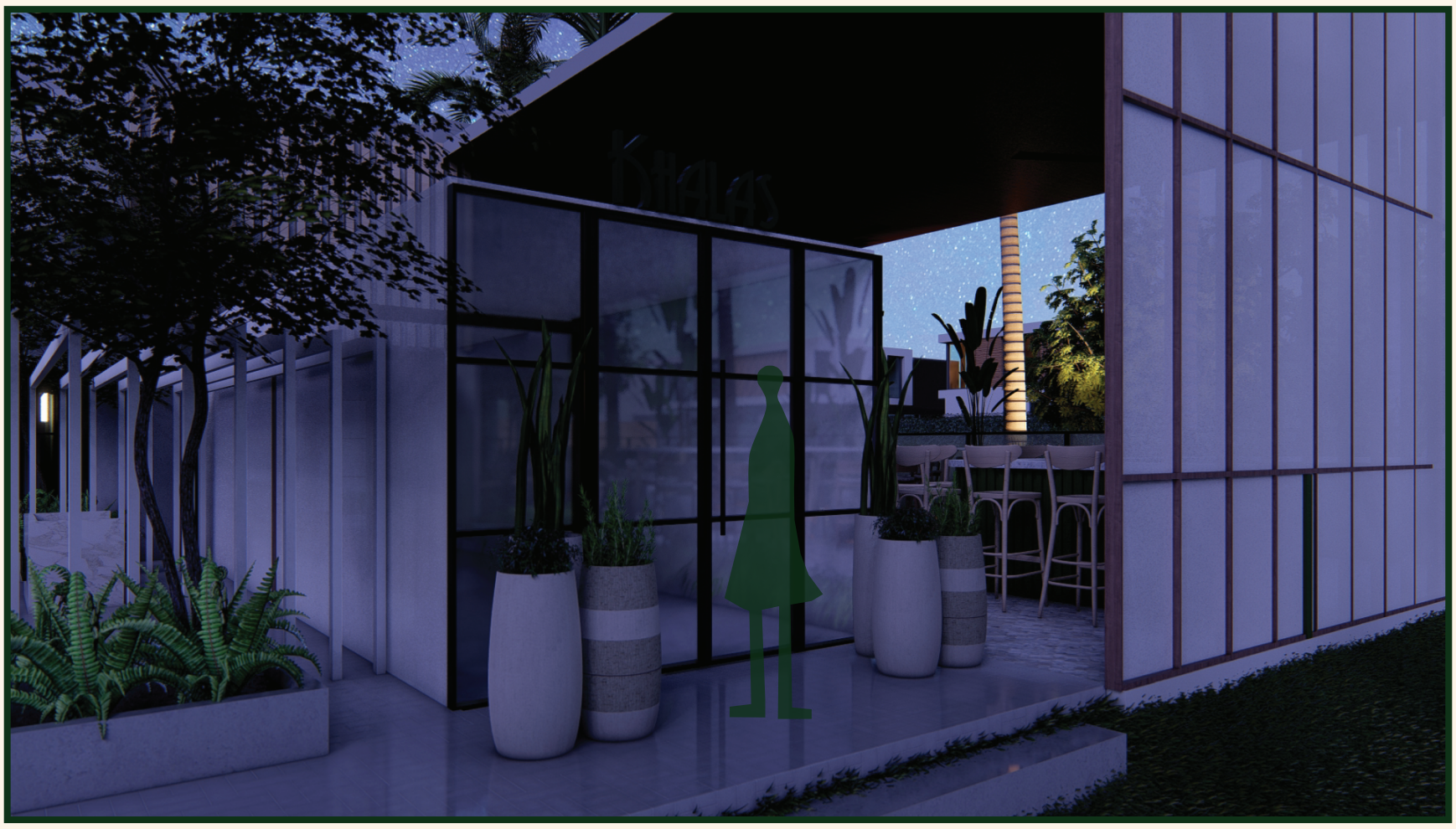




KHALAS

VISTA ENTRADA





KHALAS

VISTA TERRAZA EXTERIOR





KHALAS

VISTA SALÓN PRINCIPAL





KHALAS

VISTA TERRAZA INTERIOR





KHALAS

VISTA TERRAZA INTERIOR





KHALAS

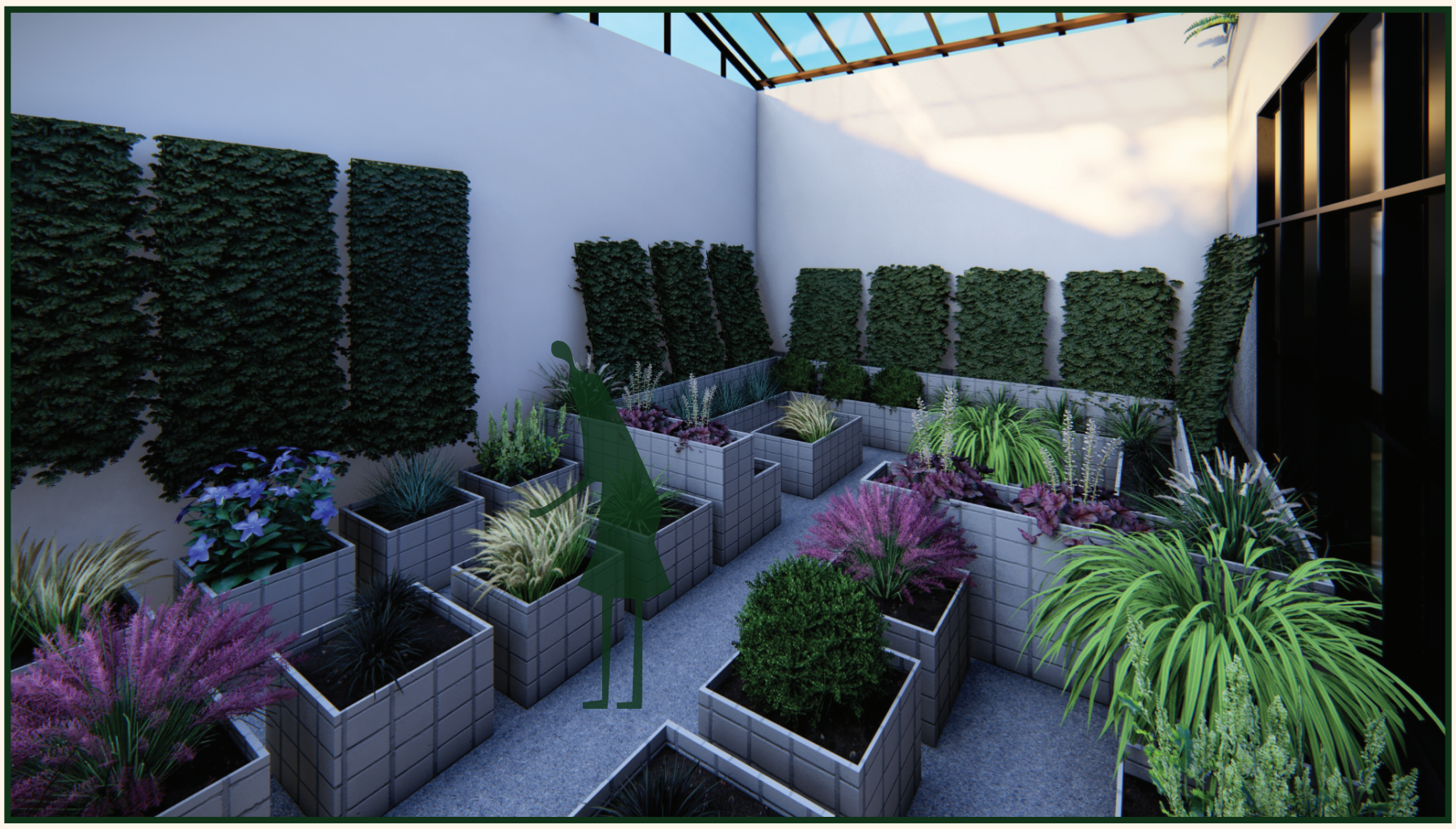
VISTA SALÓN PRINCIPAL





KHALAS

VISTA HUERTO





KHALAS

VISTA SALÓN PRIVADO





KHALAS

BIBLIOGRAFÍA

Iván Cotado, Iván Cotado, Iván Cotado, Iván Cotado, Iván Cotado, & Pablo, H. J. (2018, May 12). Diseño de restaurantes. Manual básico de Interiorismo en restaurantes. Retrieved from https://ivancotado.es/diseno-de-interiores-interiorismo/interiorismo_comercial/diseno-de-restaurantes/

¿Cómo climatizar un restaurante? (2020, March 03). Retrieved June 16, 2020, from https://servicioselectronicos.com.gt/2018/07/16/como-climatizar-un-restaurante/

Universidad Politécnica de Madrid. (2019, July 21). 7 Tipos de Huertos Urbanos, sus objetivos y beneficios. Retrieved from https://www.agrohuerto.com/7-tipos-de-huertos-urbanos/

Pinillos, I. M. (2011, Diciembre 22). Las distancias en los restaurantes: Mesas, sillas y pasillos. Recuperado Julio 13, 2020, de http://tumostrador.blogspot.com/2011/12/las-distancias-en-los-restaurantes.html

Jorge Flores Redactor web en Cero Accidentes y Revista Seguridad Minera. (2016, November 26). Riesgos ergonómicos para trabajadores de bares o restaurantes. Retrieved from https://www.ceroaccidentes.pe/riesgos-ergonomicos-para-trabajadores-de-bares-o-restaurantes/

Admin. (2020, April 02). Las 20 características que tiene que tener un restaurante para que los clientes repitan. Retrieved June 16, 2020, from https://barradeideas.com/las-20-caracteristicas-que-tiene-que-tener-un-restaurante-para-que-los-clientes-repitan/

BIBLIOGRAFÍA

Rueda, A. G. (2018, November 02). Estos restaurantes, por sus huertos te conquistarán. Retrieved from https://www.harpersbazaar.com/es/cultura/viajes-planes/a23699946/mejores-restaurantes-con-huerto-propio/

Bar. (n.d.). Retrieved from https://definicion.mx/bar/

Descubre nuestro blog de hostelería y decoración. (2019, November 17). Tipos de bares: 8 estilos de bar diferentes para inspirarte. Retrieved from https://www.sillasmesas.es/blog/tipos-de-bares/

La gastronomía sensorial, cómo adaptarla a tu restaurante. (2019, August 08). Retrieved from https://www.tillersystems.com/es/blog/gastronomia-sensorial-como-adaptar-la-tendencia-a-tu-restaurante/

BrickFacade. (n.d.). Retrieved November 09, 2020, from https://www.textures.com/download/brickfacade0039/66087

Ajualä. (2019, November 27). Retrieved November 10, 2020, from https://arquitexto.com/2019/11/ajuala/

Peperoni Santo Domingo. (2019, November 27). Retrieved November 09, 2020, from https://arquitexto.com/2019/11/peperoni-santo-domingo/

DEL CAMPO A LA CIUDAD