

“La evolución está marcada por sentimientos positivos y emociones ligados al paisaje, la vida natural y la experimentación de la misma.”



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

Proyecto de Grado - Facultad de Artes - Diseño de Interiores

Andrea Paola Rios Saucedo 18-0077  
Ana Victoria Vazquez Hernandez 18-0874

Asesora: Arq. Genie González

2021

Este proyecto de grado ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, conforme a las citas y fuentes incorporadas en la bibliografía.

Prohibida la reproducción física o digital de este libro sin previa autorización de los autores del mismo.

# Contenido

## 01.

### MARCO GENERAL

Descripción del Proyecto	1
Antecedentes	2
Problemática	3
Motivación	4
Justificación	5
Objetivo General	6
Objetivos Específicos	6
Alcances	6

## 02.

### MARCO TEÓRICO

Restaurantes	9
Historia	9
Clasificaciones por Categoría	10
Clasificaciones por Concepto	11
Bares	15
Clasificaciones	16
Diseño Biofílico	17
Estilo Moderno	19
Cocina	21
Zonas de una Cocina	23

## 03.

### MARCO REFERENCIAL

Referentes Internacionales	29
----------------------------	----

## 04.

### MARCO PROGRAMÁTICO

Usuarios	35
Ergonomía en un Restaurante	36
Mesas	36
Bar	37
Cocina	38
Flujograma	39

## 05.

### MARCO CONTEXTUAL

Variables Físicas	43
Variables Socio-Culturales	46
Usos del Suelo Urbano	46
Presiones y Restricciones	47
Normativa	48
Levantamiento Fotográfico	51
Planos Arquitectónicos Existentes	69

## 06.

### MARCO CONCEPTUAL

Eje Central del Proyecto	77
Bocetos Conceptuales	78
Recorrido de Experiencias	81
Concepto	83
Desarrollo Conceptual	84
Branding	97

## 07.

### PLANIMETRÍA, DETALLES & VISTAS

Localización & Ubicación	103
Planta de Paisajismo	106
Planta de Situación de Muros	107
Planta Zonificada	109
Planta Arquitectónica	111
Planta Dimensionada	113
Planta Amueblada	115
Planta Amueblada de Presentación	117
Catálogo de Mobiliario & Accesorios	119
Planta de Revestimientos	125
Planta de Pavimentos	127
Planta de Plafón	129
Planta de Salidas de Luces	131
Planta de Luminarias	133
Catálogo de Luminarias	135
Planta de Aires Acondicionados	137
Planta de Automatización	139
Planta Puertas & Ventanas	141
Catálogo de Puertas & Ventanas	143
Secciones	145
Detalles	151
Ilustraciones	165
Vistas	170

## 08.

### BIBLIOGRAFÍA & INTERNETGRAFÍA

Bibliografía & Internetgrafía	189
-------------------------------	-----

## *Dedicatorias*

A mi familia por creer siempre en mí, incluso cuando yo dudaba.  
A mis padres, Armando y Rosa Martha. El esfuerzo y las metas alcanzadas, refleja la dedicación y el amor que invierten los padres en sus hijos. Con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más.  
A mis hermanos, Armando y Sebastián por siempre ser mi apoyo e inspiración.  
A mi Abuelo Mando, por introducirme al arte desde muy pequeña, al contarme historias mientras las ilustraba con lápiz y papel.  
A mi compañera Ana, que me ayudó, alentó, y aguantó. Mi otra mitad durante toda la carrera, tu apoyo fue vital para la realización de este proyecto

*Andrea Ríos*

Este proyecto final va dedicado a mis padres, Jose Antonio & Miguelina, por siempre darme la confianza y las herramientas para lograr mis metas. Nada de esto hubiera sido posible sin su apoyo. Sé que este momento es igual de importante para ustedes como lo es para mí.  
A mi hermano, Jose Antonio, que amo infinitamente.  
A la profesora Genie por ser una parte esencial del desarrollo de este proyecto. Gracias a sus consejos y correcciones hoy podemos culminar este proyecto.  
A mi compañera Andrea, que es una hermana que me regaló la carrera, este proyecto es la manifestación física de nuestro esfuerzo y solo el principio de un camino lleno de éxito.

*Ana Vázquez*

# 01.

## MARCO GENERAL

Descripción del Proyecto	1
Antecedentes	2
Problemática	3
Motivación	4
Justificación	5
Objetivo General	6
Objetivos Específicos	6
Alcances	6

## DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

En este anteproyecto se plantea la creación de un restaurante con speakeasy. Un restaurante es un establecimiento de servicio, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local o para llevarla. El speakeasy, mejor conocido como un bar clandestino, es un término que surge en el 1920 como consecuencia a la prohibición de alcohol que se generó en Estados Unidos. Estos bares se escondían detrás de fachadas de negocios como barberías, mercados, sandwicherías entre otros. En este proyecto se plantea que el restaurante sea la fachada que detrás esconde un speakeasy (bar) de acceso exclusivo. Se plantea esta tipología de espacio como innovación en los espacios comerciales y gastronómicos de la ciudad, ya que en el país no existe un espacio comercial de este tipo ni que brinde este tipo de experiencia.

Con este trabajo se pretende establecer una nueva tendencia para brindar un espacio con un diseño de calidad mediante el análisis de sus características. Se lograra proponiendo una nueva idea de speakeasy, aplicada al espacio, siguiendo el lineamiento general, manteniendo la exclusividad e integridad de estos espacios con la finalidad de mostrar la esencia de lo que son a través del diseño de interiores. Todo esto con el propósito de incorporar un espacio innovador y conectado con la naturaleza a la sociedad dominicana.

## ANTECEDENTES

Por más de una década, en Estados Unidos se prohibió de manera general el consumo de bebidas alcohólicas; a esta época se le conoció como la "Prohibición", donde quien fuera encontrado bebiendo o vendiendo alcohol terminaría en la cárcel.

Debido a esta situación, nacieron en Nueva York los "speakeasy", lugares donde podía consumirse de manera clandestina todo tipo de alcohol. Estos lugares eran establecimientos que parecían "normales" a simple vista, pero por dentro ocultaban un bar. El término "speakeasy" viene de cómo un cliente pedía su bebida alcohólica, de manera sigilosa y siendo lo más desapercibido posible.

Esta idea ingeniosa de hacer pasar desapercibidos los bares llegó

a otros países, donde con el tiempo se volvió ya no una forma de evitar la prohibición, sino una moda. Son lugares de bajo perfil, difíciles de encontrar, pero una vez ubicados son toda una experiencia.

Es muy común que en las principales ciudades del mundo sigan vigentes este tipo de lugares por el hecho de mantener vivo el recuerdo y la emoción, así como la idea de estar cerca de una época en la que así se rompía la ley. Ahora la entrada no es restrictiva, pero sí se respeta el juego de intercambio, si se dice la clave secreta, entonces se puede entrar. Estados Unidos, Canadá, México, Londres, Italia, Tokio y una larga lista de países cuentan con sus propios "bares clandestinos", donde el servicio es mejor que en otros tiempos.

## *PROBLEMÁTICA*

Actualmente el país dispone de restaurantes, pero no dispone de este tipo de espacio comercial (speakeasy). Los espacios comerciales son uno de los puntos más importantes para el turismo del país. Por lo tanto, proponemos un espacio que agregue valor en el ámbito turístico con un espacio que sorprenda a los consumidores.

## *MOTIVACIÓN*

Durante la carrera de diseño de interiores siempre nos llamó la atención el diseño comercial, especialmente los bares y restaurantes ya que son espacios que permiten crear experiencias sensoriales desde el ámbito visual, táctil, auditivo y gustativo.

Teniendo en cuenta el presente proyecto sobre el diseño de un speakeasy con un restaurante, debe decirse que la motivación principal radica en el aporte de diseño con espacios novedosos como estos en el país. Si bien existen restaurantes modernos y creativos todavía no contamos con este tipo de atracción y espacio comercial. Esta propuesta se hace con una enorme motivación por aportar con un nuevo concepto de espacio, integrando la botánica con un diseño innovador.



# 02.

## MARCO TEÓRICO

Restaurantes	9
Historia	9
Clasificaciones por Categoría	10
Clasificaciones por Concepto	11
Bares	15
Clasificaciones	16
Diseño Biofílico	17
Estilo Moderno	19
Cocina	21
Zonas de una Cocina	23



Casa Botin, restaurante español abierto desde 1725, famoso por su cochinillo asado mencionado en una novela de Hemingway.

### HISTORIA

El término francés restaurant llegó a nuestro idioma como restorán o restaurante. Se trata del comercio que ofrece diversas comidas y bebidas para su consumo en el establecimiento. Dicho consumo debe ser pagado por el cliente, que suele ser conocido como comensal. El concepto de restaurante comenzó a popularizarse en la segunda mitad del siglo XVIII, aunque antes ya existían establecimientos de este tipo. Se cree que la palabra está vinculada a que estos locales permiten "restaurar" el estómago de quien asiste.

En otros países, 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.

### 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.

### RESTAURANTE DE PRIMERA CLASE

(CUATRO 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 de bebidas alcohólicas.

### RESTAURANTE DE SEGUNDA CLASE

(TRES 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.

## Clasificaciones por Categoría

### RESTAURANTE DE TERCERA CLASE (DOS 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.

### RESTAURANTE DE CUARTA CLASE (UN TENEDOR)

En estos establecimientos debe estar separado el comedor de la cocina, solo ofrece un menú sencillo con al menos cuatro entradas. Vajilla, cristalería y mantelería sencillos, limpios y resistentes. 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 ESPECIALIDAD

Un restaurante de especialidades ofrece a sus comensales una variedad limitada de estilos de cocina, es decir, el menú cuenta con, como el nombre del tipo de restaurante lo indica, platillos de acuerdo a una especialidad.

Dentro la clasificación de restaurantes de especialidad podemos encontrar diferentes especialidades gastronómicas, un gran ejemplo son los Restaurantes de especialidades para vegetarianos.

Este tipo de restaurantes de especialidades ha cobrado una gran importancia en los últimos tiempos dado que ayudan en la consecución del objetivo de manejar una alimentación más saludable de las personas.

Los valores agregados ayudan a que tu restaurante sea más específico y de más valor para tus comensales, valores agregados como que los vegetales sean orgánicos.

### RESTAURANTE GOURMET

La palabra "gourmet" viene del francés "gourmand" que significa el gusto por comer bien, así que esta palabra se le adjudica a aquellas personas que tienen un paladar que quiere nuevas experiencias de sabor en alimentos y bebidas.

Un restaurante gourmet, por lo tanto, es aquel que se enfoca en ofrecer sabores exclusivos a sus comensales, con ingredientes importados, artesanales, recetas tradicionales o con variaciones que le den un mejor sabor. Las características para que un restaurante gastronómico sea exitoso van de la mano con su menú. Contar con los productos premium o productos gourmet le ayudarán al negocio a mejorar sus ventas.

Si bien no existe una certificación "gourmet" por alguna institución oficial, es importante que un restaurante tenga un concepto que seguir.

### RESTAURANTE FAMILIAR

Los restaurantes familiares se destacan por ser generalmente pequeños emprendimientos que se caracterizan por sus precios accesibles, y un ambiente acogedor con platillos sencillos.

El restaurante familiar, debe ubicarse en un lugar de cómodo acceso, para poder llegar con facilidad.

El servicio debe ser rápido y mantener la calidad en la comida.

Al salir a comer en familia, es fundamental asegurarte que el restaurante ofrezca recetas para los pequeños de la casa.

## *Clasificaciones por Concepto*

### **RESTAURANTE BUFFET**

Los restaurantes tipo Buffet generalmente se encuentran en hoteles y disponen grandes cantidades de comida para satisfacer a todos los comensales.

Estos tipos de restaurantes funcionan casi que de manera autónoma, ya que los clientes son quienes se sirven los alimentos, en una gran barra donde se encuentran alimentos calientes, fríos y mixtos y finalmente bebidas y postres previamente separados en porciones y platos pequeños.

El costo por comer en un restaurante Buffet puede ser por plato, por porción o por peso, a pesar de que es autoservicio estos restaurantes cuentan con personal que se encarga de recoger los platos, limpiar y organizar las mesas.

### **RESTAURANTE TEMÁTICO**

De los tipos de restaurantes existentes, los temáticos se suelen especializar en un tipo de comida o de un país, tienen una amplia gama de recetas disponibles para que las personas disfruten sus platos favoritos.

Estos restaurantes hacen su ambientación acorde con su especialidad, con la música que disponen y en algunas ocasiones la presentación de espectáculos dentro del lugar, generando una experiencia muy confortable para los clientes.

### **RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA**

Este tipo de restaurantes se caracteriza por la estandarización del proceso de cocción de los alimentos, la decoración del lugar es sencilla y ofrecen comida de fácil preparación como: hamburguesas, papas fritas, entre otras.

Por otro lado, en sus menús podrás encontrar opciones de recetas aparentemente más saludables como ensaladas, hamburguesas vegetarianas, sandwichs vegetarianos, entre otras opciones que atraen un tipo de clientes más exigentes.

Algunos ejemplos de restaurantes de comida rápida son Mc Donalds, Taco Bell, Burger King, Subway, KFC, entre otros que operan de la misma forma.

### **COMIDA PARA LLEVAR**

En estos establecimientos se ofrece una gran variedad de primeros platos, segundos y aperitivos, expuestos en vitrinas frías o calientes, dependiendo del tipo de alimentos. Los clientes seleccionan un menú de acuerdo a la oferta de alimentos que tiene y se usan recipientes desechables. Este tipo de restaurante es muy común en las grandes ciudades, en donde la gente no tiene mucho tiempo para comer y prefieren la practicidad de que todo esté preparado y listo para llevarse.



termopolias romanas

### HISTORIA

La palabra bar procede de la palabra inglesa "barriere" que significa "barra" o "barrera". Cuando los primeros colonos llegaron a Norteamérica, en las tabernas se separa la zona donde se vendían las bebidas alcohólicas del resto del local mediante una barrera.

Han existido muchos establecimientos similares a un bar, donde vendían bebidas y comida rápida. Un ejemplo del pasado son las termopolias romanas, donde vendían comidas y bebidas para consumir en el mismo lugar.

### BAR TRADICIONAL

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 TERRAZA

Los bares con terraza son muy demandados por los clientes que prefieren tomar algo al aire libre, por lo que es muy común, sobre todo en verano, que los bares pongan mesas y sillas en la calle. Los camareros atienden a los clientes desde fuera del local, sirviendo las bebidas y las comidas en la terraza. Así pueden disfrutar al aire libre y en un ambiente distendido.

### BAR DE TAPAS

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 grupos de amigos, turistas o jubilados.

### BAR DE VINOS

Sofisticados, variados e ideales para los aficionados a esta bebida. Cuentan con una gran oferta de vinos a la carta, traídos de varias partes del mundo para disfrutar al máximo de los encuentros sociales degustando un buen vino.

# *Diseño Biofílico*



## *DEFINICIÓN*

El diseño biofílico se puede definir como la incorporación de elementos naturales en espacios urbanos o interiores para evocar a la naturaleza con el objetivo de ayudar a que las personas se sientan mejor y conecten nuevamente con el espacio. Es una forma de mejorar eficazmente la salud mental y el bienestar de los individuos y la sociedad, tanto en espacios individuales o cerrados, como en abiertos.

## *CARACTERÍSTICAS*

Los motivos botánicos, que simulan las formas naturales como las hojas, los tallos y las conchas, funcionan como abstracciones de la naturaleza. Mediante la impresión orgánica de la forma y la figura, los patrones del diseño biofílico nos ofrece una experiencia de complejidad y riqueza ordenadas naturalmente, el tamaño de estos patrones contribuye a su interés visual y efecto decorativo.

Las formas que resisten las líneas y los ángulos rectos son importantes en este tipo de diseño. Las características naturales muy pocas veces constan de líneas y ángulos rectos; por el contrario, se revelan con curvas y formas orgánicas creadas por las fuerzas naturales.

Las líneas y los ángulos rectos son evidentes en la ingeniería del ser humano, en los productos y las estructuras fabricadas.

## *ILUMINACIÓN*

La iluminación natural en este diseño es esencial. No sólo se trata de proporcionar suficiente luz de día a un espacio, sino de hacerlo sin producir deslumbramiento, exceso de calor, u otros efectos negativos para el usuario. Tomar en cuenta estas condiciones de la iluminación natural resulta de suma importancia en el proceso de diseño arquitectónico, pues a través de ésta es posible conseguir interiores en los que se vea reflejado un significativo ahorro de energía y la creación de una sensación de bienestar para el usuario; pero además, la luz natural es capaz de dar un impulso al valor de los espacios y las formas, y brindar expresión y significado mientras se modifica y enaltece el objeto mediante la percepción del juego de luces y sombras en sus múltiples tonalidades.

## *MATERIALES*

Utilizando elementos de la naturaleza en nuestro espacio lograremos integrar este tipo de diseño. Desde madera y plantas verdes hasta la simulación de características naturales. Nuestros sentidos están entrenados para reconocer el orden, los patrones y las estructuras presentes en el mundo natural.

Reconocer estas mismas características en materiales no naturales estimula una respuesta positiva, que nos permite aplicar una lógica familiar a su interpretación.

## *Estilo Moderno*



### *DEFINICIÓN*

El estilo moderno es minimalista, esto implica una limpieza visual, por eso se deben minimizar al máximo los detalles. De este modo los espacios resultan más elegantes y la calidad del diseño se destaca en el ambiente. Esto no quiere decir que el estilo moderno no tenga detalles, sino que éstos deben ser muy bien seleccionados, optando por aquellos que tengan mayor personalidad.

### *CARACTERÍSTICAS*

La clave para conseguir un estilo súper moderno consiste en que todos los elementos tecnológicos sean de última generación. Pero además, elegir aquellos electrodomésticos u objetos tecnológicos que sean de diseño simple, con líneas y formas sencillas que se adapten a nuestro concepto.

El diseño moderno favorece los planos de planta de concepto abierto.

Básicamente, se utilizan tan pocas paredes como sea posible. Se delimitan los espacios con los muebles. La abundante luz natural también es necesaria para conseguir más amplitud en los espacios abiertos. La era del diseño moderno marcó el comienzo de nuevos materiales a partir de los cuales se construían los muebles. En lugar de esculpir en madera, había acero, madera contrachapada y plástico. Se trata de lograr un equilibrio entre la función pura y la estética. Tiene que ser práctico, pero atractivo.

### *MATERIALES*

En cuanto a la elección de colores se suele combinar el blanco con otra gama de color bien definida. Blanco, beiges e incluso algunos tonos de negro es la principal paleta de colores para el estilo moderno en diseño de interiores, pero se puede incorporar el color como detalle. El estilo moderno hace un gran énfasis en los materiales naturales, por lo que mantener los elementos en una paleta de colores más natural es la clave.

### *ILUMINACIÓN*

La iluminación de este estilo cuenta con ambientes grandes y luminosos, donde grandes ventanales de vidrio dejan pasar la luz natural que proviene del exterior.

En cuanto a la luz artificial, se distinguen lámparas de luces blancas y de líneas simples con diseños innovadores. Además, la claridad de las paredes y de los diferentes elementos también benefician al concepto de ambiente amplio y luminoso.

## AMPLITUD

La cocina es el departamento más complejo en un restaurante por la diversidad de elaboraciones que en ella se realizan. Esta amplia diversidad hace que sea necesario contar con diferentes tipos de maquinaria para cocina de restaurante y varias zonas dentro de ella. Las zonas de las que puede constar la distribución de cocina de un restaurante son: Recepción, almacén y cámaras, zona de preparación de platos fríos elaborados, zona de preparaciones previas, el bloque de cocción, zona de emplatado y entrega, y zona de lavado. Los trabajadores en la cocina deberán tener una movilidad adecuada, los pasillos de la cocina deben tener una anchura mínima entre 900 mm y 1000 cm y los pasillos auxiliares 1200 mm.

## CLARIDAD NATURAL Y LUZ ARTIFICIAL

Utilizar una correcta cantidad de luz y tenerla adecuadamente colocada, facilita el trabajo, disminuye el cansancio de la vista y favorece la higiene alimentaria al poder detectar mejor los rincones sucios. La luz artificial debe ser blanca, para que no confunda a los cocineros en el proceso productivo. Hay que tener en cuenta también que las fuentes de luz estén encastradas y no suspendidas para evitar cúmulos de suciedad ambiental y que estén protegidas, para que no sean origen de peligro físico; por último deben estar distribuidas de forma general y uniforme por toda la zona de manipulación de alimentos.

## VENTILACIÓN Y SALIDA DE GASES

Es de suma importancia tener una buena extracción y ventilación en todo el espacio de bar o restaurante. Dentro de la cocina es vital tener un control de estos elementos si no es así podría tener consecuencias, como la invasión de humo, polvo y olores en el área de comensales.

De igual manera es de suma importancia mantener el aire libre de contaminantes para evitar la contaminación cruzada en un ambiente tan delicado como una cocina.

## TEMPERATURA

La temperatura ideal para una cocina es entre los 21 y 23 grados.

Cuando en un local hay una temperatura inadecuada, se debe generalmente a varios factores.

Mal emplazamiento de la cocina, situada generalmente muy alejada del exterior. Una cocina que recibe calor directo del sol, a parte de los propios focos de calor como fogones, parrillas, freidoras, etc. Contenedores de productos químicos que puedan confundir a los usuarios y provocar intoxicaciones accidentales.

## MATERIALES

Los materiales de construcción, serán los más idóneos para el revestimiento de paredes, suelos y techos, en las paredes se emplearán materiales inalterables y de fácil limpieza, el color blanco es el idóneo por la sensación de limpieza que da, en los suelos debemos buscar materiales antideslizantes y ya más concretamente en la cocina donde los líquidos vertidos son frecuentes, deben tener una ligera inclinación que permitan el desagüe a los sumideros.

## SUMINISTROS DE AGUA

En las cocinas industriales existe un consumo grande de agua ya sea para limpiar o cocinar. Por lo tanto se deben tener instalaciones de agua caliente y fría, sumideros que eviten la posible obstrucción por acumulación de residuos y rejillas protectoras para prevenir la obstrucción de los sumideros.

El establecimiento debe contar con servicio de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. El suministro de agua procederá de la red de abastecimiento pública. De no existir un suministro de agua potable continuo, se dispondrá de instalaciones adecuadas para el almacenamiento del agua.

El restaurante utilizará agua potable para cualquier proceso que involucre la cocción o preparación de cualquier alimento o bebida.

El hielo utilizado para alimentos y bebidas deberá ser fabricado a partir de agua potable siempre. No debe ser manipulado sin guantes o ningún elemento que pueda contaminarlo.

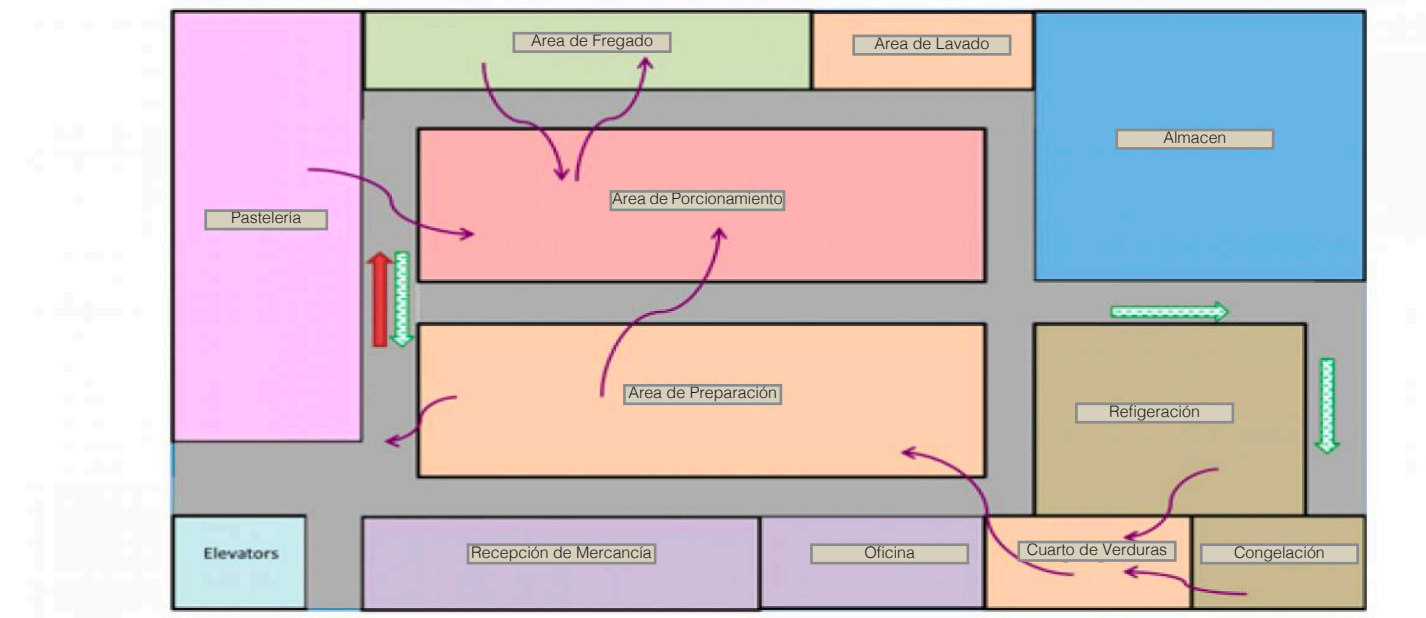
## VAPOR

El vapor que entra en contacto con los alimentos, equipos, utensilios y superficies, no debe contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o que pueda contaminar los alimentos.

## AGUA NO POTABLE

No es recomendable el uso de agua no potable en áreas de preparación de alimentos, pero en caso de que sea necesario usarla, su sistema de abastecimiento será distinto del de el agua potable, con tuberías diferenciadas pintadas con colores llamativos y con carteles que indiquen la no potabilidad de la misma. Esta agua se usará para usos no culinarios como es la prevención de incendios, aire acondicionado, y riego de jardines.

## Zonas de una Cocina



### COCINA CALIENTE

Se encarga de transformar por medio del calor los alimentos crudos. Es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores, también suele disponer del mayor número de instalaciones fijas. Su situación idónea es el centro de la cocina, situándose el resto de departamentos en las zonas laterales. Tendrá contacto directo con el comedor.

### COCINA FRÍA

En esta cocina se elaboran preparaciones como vinagretas y aderezos, coulis, ensaladas, farsas, sandwiches, ceviches, gelatinas, mousses, canapés y bocadillos, frutos, o cualquier otra preparación que se consuma fría.

### PASTELERÍA

Elabora productos de pastelería dulces y salados, es un departamento importante pues se encarga de una parte de la carta además de servir de apoyo a la cocina en ciertas elaboraciones, la pastelería debe estar dividida en dos partes, la parte caliente y la fría. La parte caliente cuenta con hornos de pisos, estufas, fogones, mesas auxiliares, fregaderos, amasadora, refinadora, laminadora, y todo tipo de utensilios propios de la pastelería. La parte fría contará con armarios frigoríficos, heladeras, sorbeteras, congeladores, etc. Estará situada en conexión directa con la cocina y en algunos casos incluso con el comedor.

### ÁREA DE PREPARACIÓN

En esta zona es donde se preparan los platos que van a servirse directamente al cliente, como son las ensaladas, o donde se van a preparar los ingredientes que van a ser cocinados a continuación. Nosotros recomendamos equipar este área con mesas frías de acero inoxidable, cubetas para mantener alimentos, estantes de pared y maquinaria específica para este tipo de elaboraciones, como puede ser el triturador de Dynamic del que ya hemos hablado en una ocasión.

### ÁREA DE PORCIONAMIENTO

Esta es una área designada en la cocina para el corte de las porciones de carnes, aves y pescados ofrecidas en el restaurante.

### ÁREA DE REFRIGERACIÓN

Es el área especializada para refrigeradores, congeladores y vitrinas que producen frío en diferentes grados para la perfecta preservación de los alimentos a bajas temperaturas. Dentro de estos equipos tenemos refrigeradores verticales que pueden ser dobles o dúplex para evitar la mezcla de sabores y olores, pudiendo tener puestas de cristal templado o de acero sellado herméticamente. Congeladores horizontales con puerta tipo cofre o corrediza de cristal, vitrinas refrigeradas que nos permiten mirar al interior sin tener que abrir las puertas y perder grados de baja temperatura inútilmente. Para restaurantes existen vitrinas para sushi y para conservación de repostería.

### ÁREA DE LAVADO

También se conoce con el nombre de office, es el departamento encargado de fregar, secar y guardar todo el material de cristal, loza, acero inoxidable, entre otros del servicio de comidas. Debe estar bien diseñado para facilitar el trabajo y evitar las roturas, su maquinaria es muy específica, dispondrá de lavavajillas para cristalería, cubertería, grandes pilas de agua, mesas de apoyo y estanterías.

### ÁREA DE FREGADO

Es el departamento que se dedica a la limpieza de la batería de cocina (marmitas, ollas, etc.), debe tener comunicación con la cocina caliente pero tendrá su propia zona de trabajo, estará dotada con grandes pilas profundas y resistentes, de acero inoxidable, mesas de apoyo y de estanterías para ir almacenando el material limpio.

## ÁREA DE LAVADO DE VEGETALES

Área designada para el lavado y la desinfección de los vegetales. Esta solo requiere de un fregadero y una mesa de acero. Después de este proceso van a la zona de cocción o almacén.

## RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

Es esa zona habilitada para los proveedores para descargar sus mercancías, esos accesos permitirán sin problema la entrada de carretillas y debería de disponer de básculas para el pesado de los géneros.

## ECONOMATO

Es esa zona habilitada para el almacenamiento y conservación de géneros no perecederos, la cocina y otros departamentos retiran productos del economato mediante un sistema de vales, hay una persona al frente de este departamento (encargado de economato), que revisará la entrada de género y sus pesos y controlará la rotación de los productos. La iluminación del economato será adecuada y se debe evitar la entrada de luz solar, debe disponer de un buen sistema de ventilación o si no temperatura controlada a 15° C, puede disponer de armarios frigoríficos para el almacenamiento de aquellos productos que requieran refrigeración como los lácteos, semiconservas, etc. En los establecimientos importantes puede llevar anexa la bodega.

## CUARTO DE VERDURAS

Es un pequeño almacén cuyo tamaño depende de la frecuencia que se adquieran los productos, si la compra se hace a diario, el local será más pequeño, en el caso contrario es necesario la instalación de cámaras frigoríficas a 6° C, y en el caso de ser establecimientos con mucho movimiento, dispondrá además de material específico para el lavado de frutas y hortalizas, así pues nos podremos encontrar con grandes pilas, peladoras de patatas, universal, lavadoras y centrifugadoras de lechuga. El cuarto de verduras estará alejado de la cocina, pero en comunicación con ella y con la entrada de proveedores.

## VESTUARIO

Zona donde después de la jornada de trabajo, el personal se cambia de ropa específica de trabajo y se pone la de calle, estará situado en un lugar ventilado y fresco.

## COMEDOR DE PERSONAL

El personal de cocina entrará a primera hora de la mañana y saldrá a media tarde por esto es imprescindible tener un comedor de personal, cuya finalidad es que la brigada de cocina recupere fuerzas de cara al servicio que se avecina y al mismo tiempo evitar que el personal se ausente de las instalaciones para ir a comer.

# 03.

MARCO  
REFERENCIAL

Referentes Internacionales

29

# The Brix Restaurant & Momentum Living Showroom

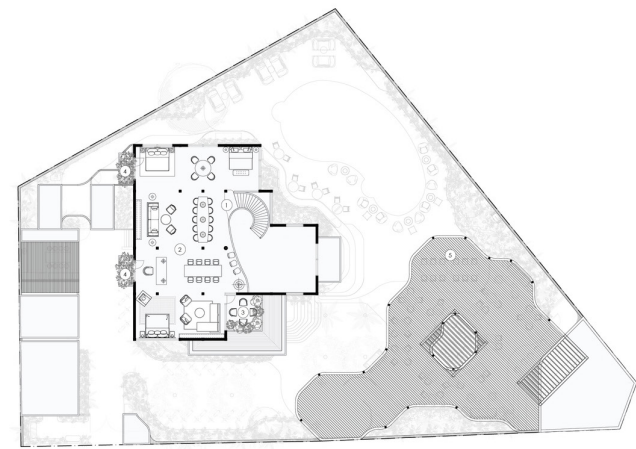
## CONCEPTO

La premisa del proyecto era crear un ambiente exterior enfriado mediante un diseño pasivo. El restaurante tiene capacidad para 120 personas entre un cuerpo de agua, la piscina y un extenso jardín tropical. El diseño de los muros perimetrales, permite que el aire fluya a través de ellos creando una corriente de ventilación cruzada desde el aire frío de la piscina hacia la calle caliente, enfriando así el espacio central.

Las formas orgánicas y curvas de la pérgola están diseñadas para crear un juego de entresijos entre el edificio y el paisaje. Gracias a este enfoque, múltiples rincones llenos de vida comienzan a aparecer a lo largo del proyecto, permitiendo que el paisaje abrace el espacio y limpie el aire alrededor del restaurante. La madera y los ladrillos cerámicos de origen local fueron los materiales elegidos para dar forma al edificio, con el fin de crear un vínculo con los materiales de construcción tradicionales de Vietnam del Sur.

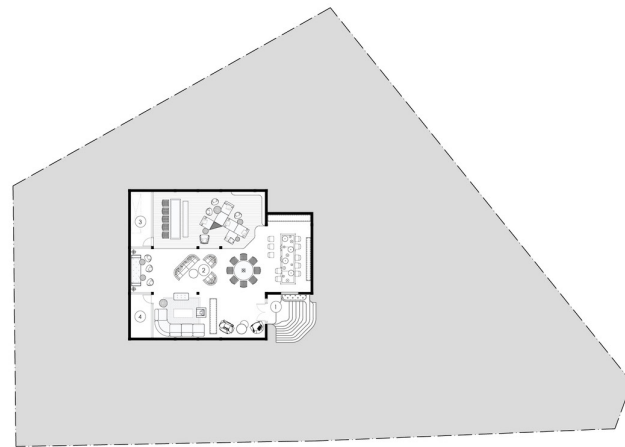
### FICHA TÉCNICA

UBICACIÓN	DISTRICT 2, HO CHI MINH CITY, VIETNAM.
PROPIETARIO	MOMENTUM LIVING
SUPERFICIE DE CONSTRUCCIÓN	2700M <sup>2</sup>
DISEÑO DE INTERIORES, ILUMINACIÓN Y DECORACIÓN	STUDIODUO: ARTURO MORENO, SARAH JACQUEMOND.
COLABORADORES	NGUYEN DA THAO



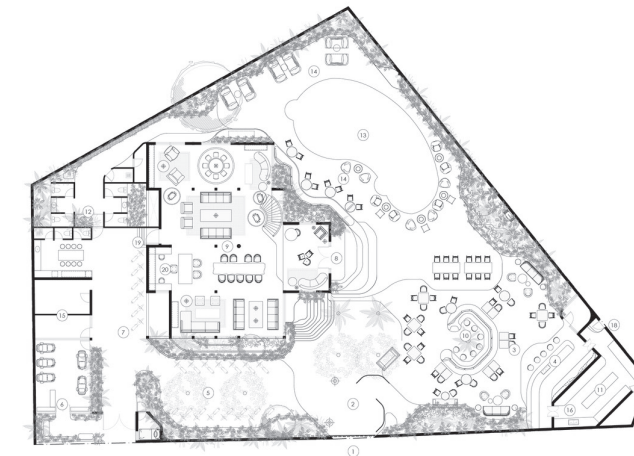
FIRST FLOOR LAYOUT

- LEGEND
1. Main Entrance
  2. Hall
  3. Outdoor Cafe
  4. Outdoor Cafe Bar
  5. Parking
  6. Service Space
  7. B&B Parking
  8. Showroom Entrance
  9. Showroom Space
  10. Office Showroom
  11. Meet Kitchen
  12. Public Restroom
  13. Swimming Pool
  14. Outdoor Lounge
  15. Main Storage
  16. Kitchen Delivering
  17. B&B Garage
  18. Delivery Entrance
  19. Staff's Entrance



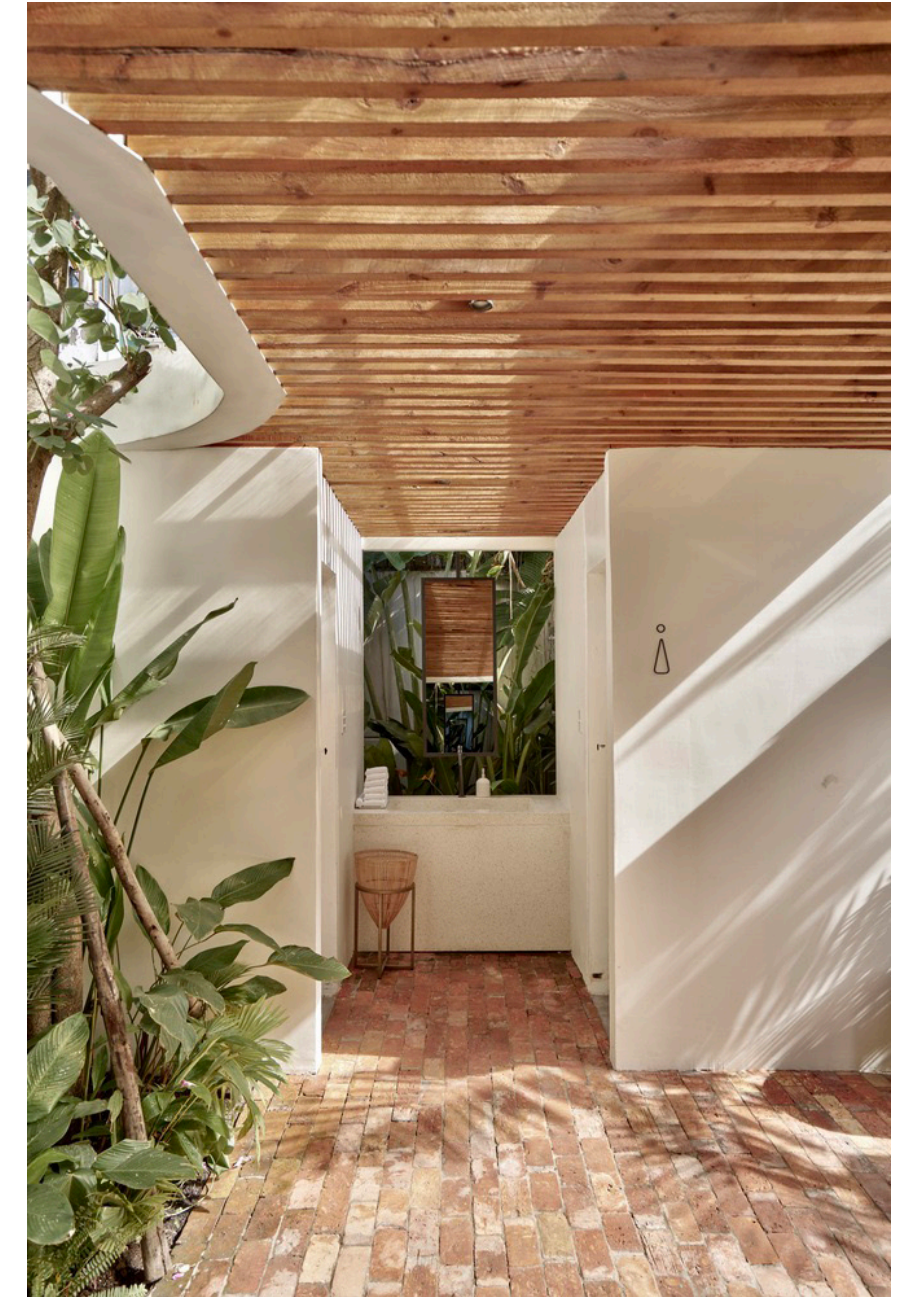
BASEMENT LAYOUT

- LEGEND
1. Entrance
  2. Showroom Space
  3. MEP Area
  4. Landscape



GROUND FLOOR LAYOUT

- LEGEND
1. Main Entrance
  2. Hall
  3. Outdoor Cafe
  4. Outdoor Cafe Bar
  5. Parking
  6. Service Space
  7. B&B Parking
  8. Showroom Entrance
  9. Showroom Space
  10. Office Showroom
  11. Meet Kitchen
  12. Public Restroom
  13. Swimming Pool
  14. Outdoor Lounge
  15. Main Storage
  16. Kitchen Delivering
  17. B&B Garage
  18. Delivery Entrance
  19. Staff's Entrance



# Seen Lisboa Restaurant

## TEMA DEL PROYECTO

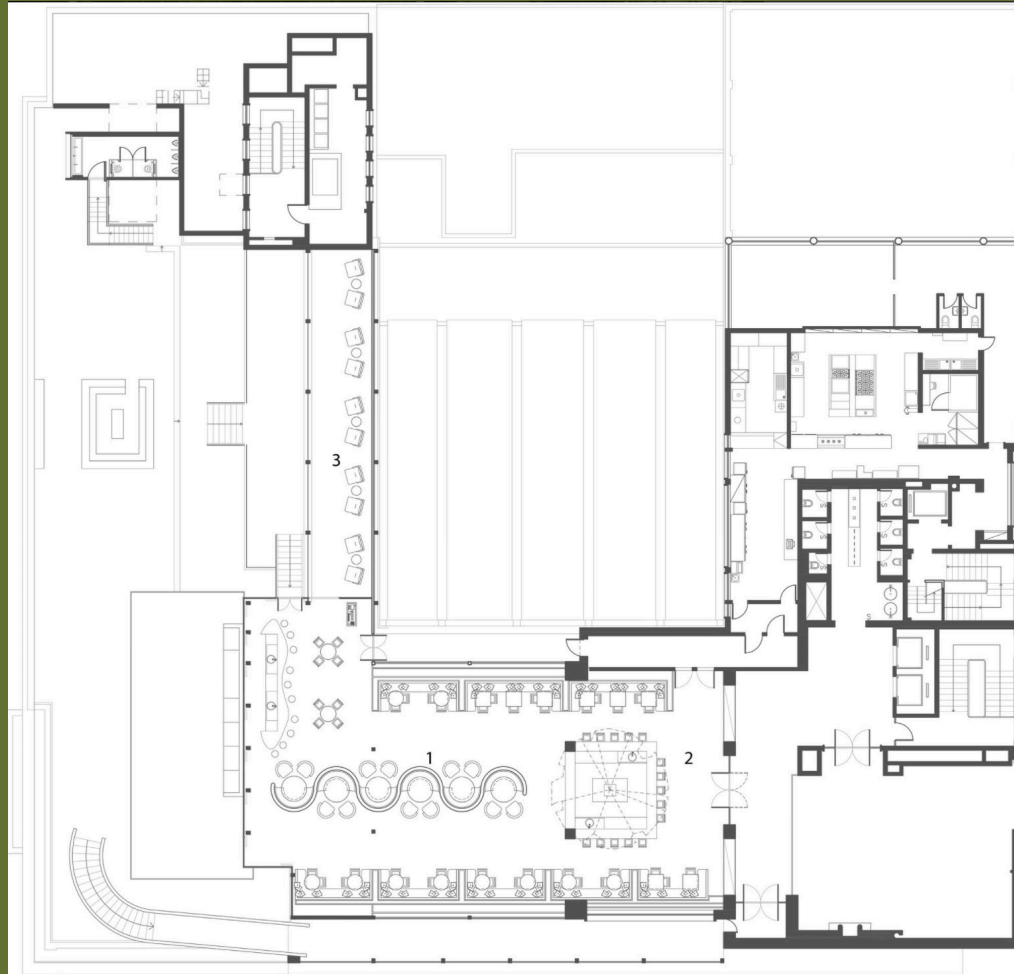
El proyecto de Seen, situado en el corazón de Lisboa, en la azotea del Hotel Tivoli en la Avenida da Liberdade, se basó en llevar al cliente una experiencia única. El diseño diseñado por el arquitecto crea diferentes áreas integradas que se conectan dando una tremenda sensación de intimidad. El flujo de circulación del lugar está definido por un enorme sofá de terciopelo verde oscuro y los sillones Chesterfield.

## CONCEPTO

El enfoque del diseño del espacio interior se inspiró en el libro "El gran Gatsby", de F. Scott Fitzgerald, que creó un retrato de la era del jazz en Estados Unidos en los años 20. El proyecto de diseño de iluminación ofrece un efecto de luces y sombras creando una dramática sensación del espacio, donde combinada con la música y la gastronomía del restaurante llevan a una atmósfera inesperada. Una vez dentro, se siente como si hubiera entrado en el set de un remake ultra-chic Art Deco.

Ficha Técnica

UBICACIÓN	LISBOA, PORTUGAL
PROPIETARIO	MINOR HOTELS
SUPERFICIE DE CONSTRUCCIÓN	390M <sup>2</sup>
DISEÑO DE INTERIORES	SIDNEY QUINTELA ARCHITECTURE + URBAN PLANNING
COLABORADORES	CHRISTIANNE MIDLEJ, SINVAL NETO, LAIS BARRETO, JOUSE SENA, IAN ABOIM, CARLA SAHADE



Los muebles oscuros y el vidrio transparente que rodea las áreas de comedor se combinan para complacer a los clientes con una vista increíble de la ciudad y su río al fondo. Aquí se preparan con pasión catas de vino y cócteles exclusivos, mientras que su árbol en el medio del bar invita a los huéspedes a sumergirse en un gran ambiente. Ya sea disfrutando de un cóctel en el bar o cenando formalmente en el restaurante, las decisiones de diseño de Seen se planificaron estratégicamente para brindar inclusividad y flexibilidad sin concesiones.



# 04.

## MARCO PROGRAMÁTICO

Usuarios	35
Ergonomía en un Restaurante	36
Mesas	36
Bar	37
Cocina	38
Flujograma	39

Los espacios de BOTANICA están contemplados para fomentar la interacción social con la naturaleza. Es compatible con una gran variedad de personalidades y se moldea a los posibles grupos de amigos, familiares o parejas. El usuario está interesado en la degustación de buena gastronomía y cocteles.

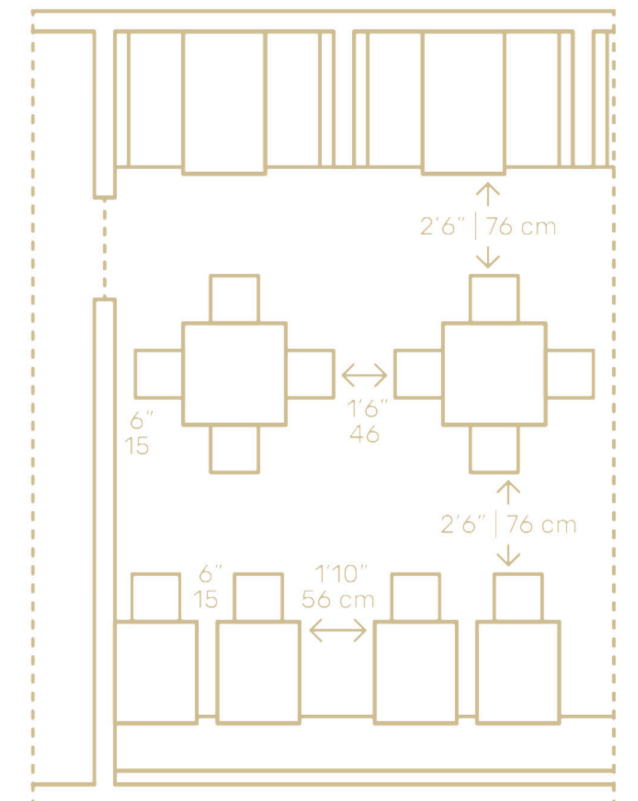
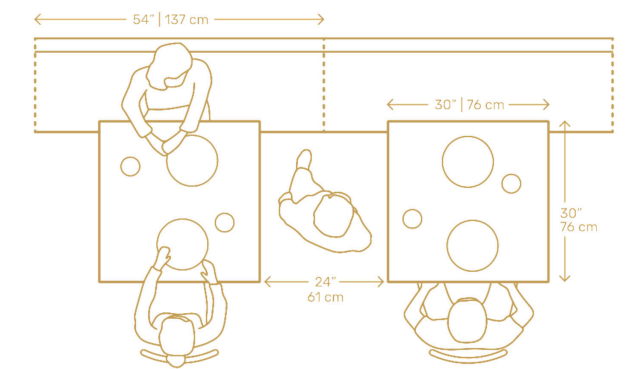
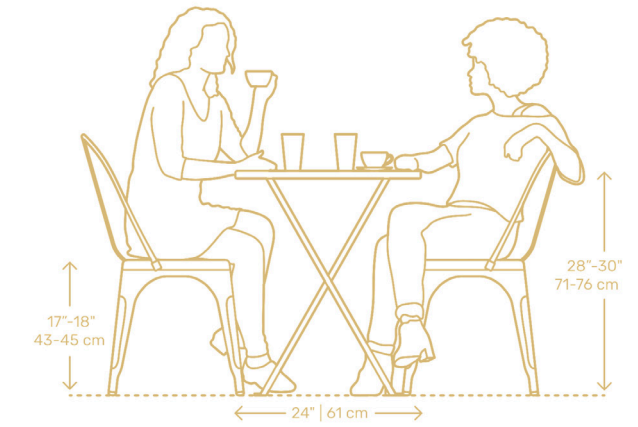
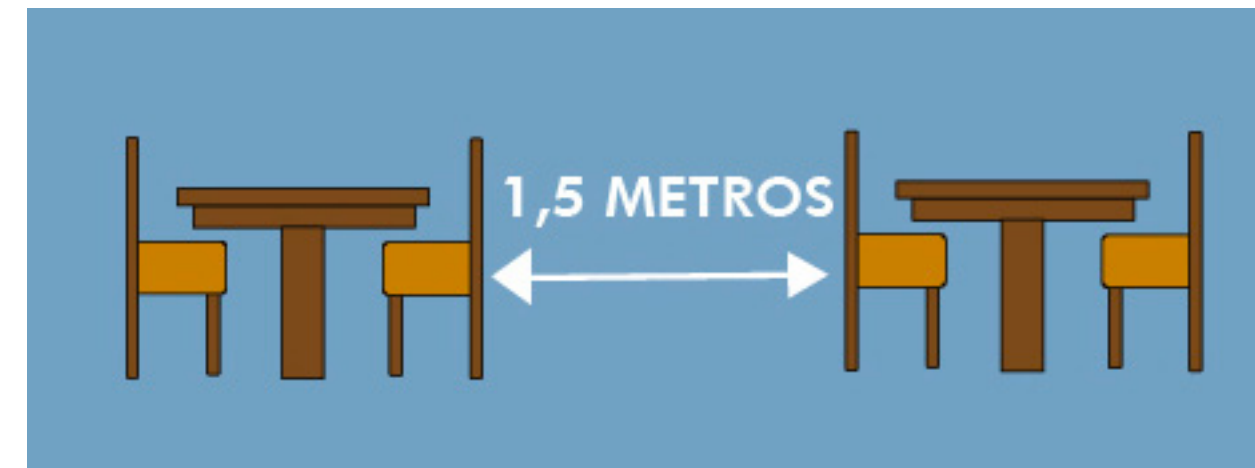
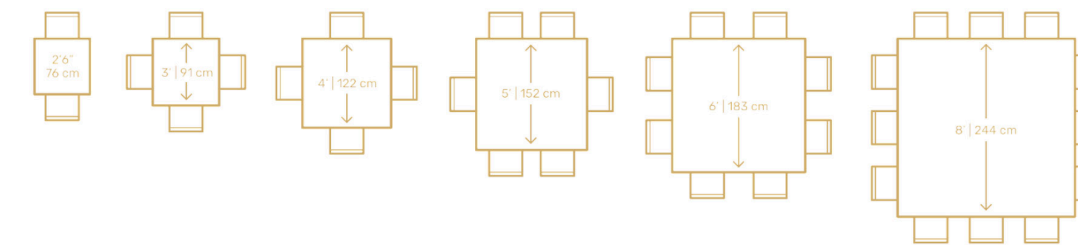
## Ergonomía en un Espacio Gastronómico

### MESAS

Las mesas deben ser distribuidas armoniosamente creando un ambiente de intimidad en cada una de sus disposiciones. No deben estar muy juntas, pero deben aprovechar el espacio y dar un aspecto concurrido, ameno, y atractivo.

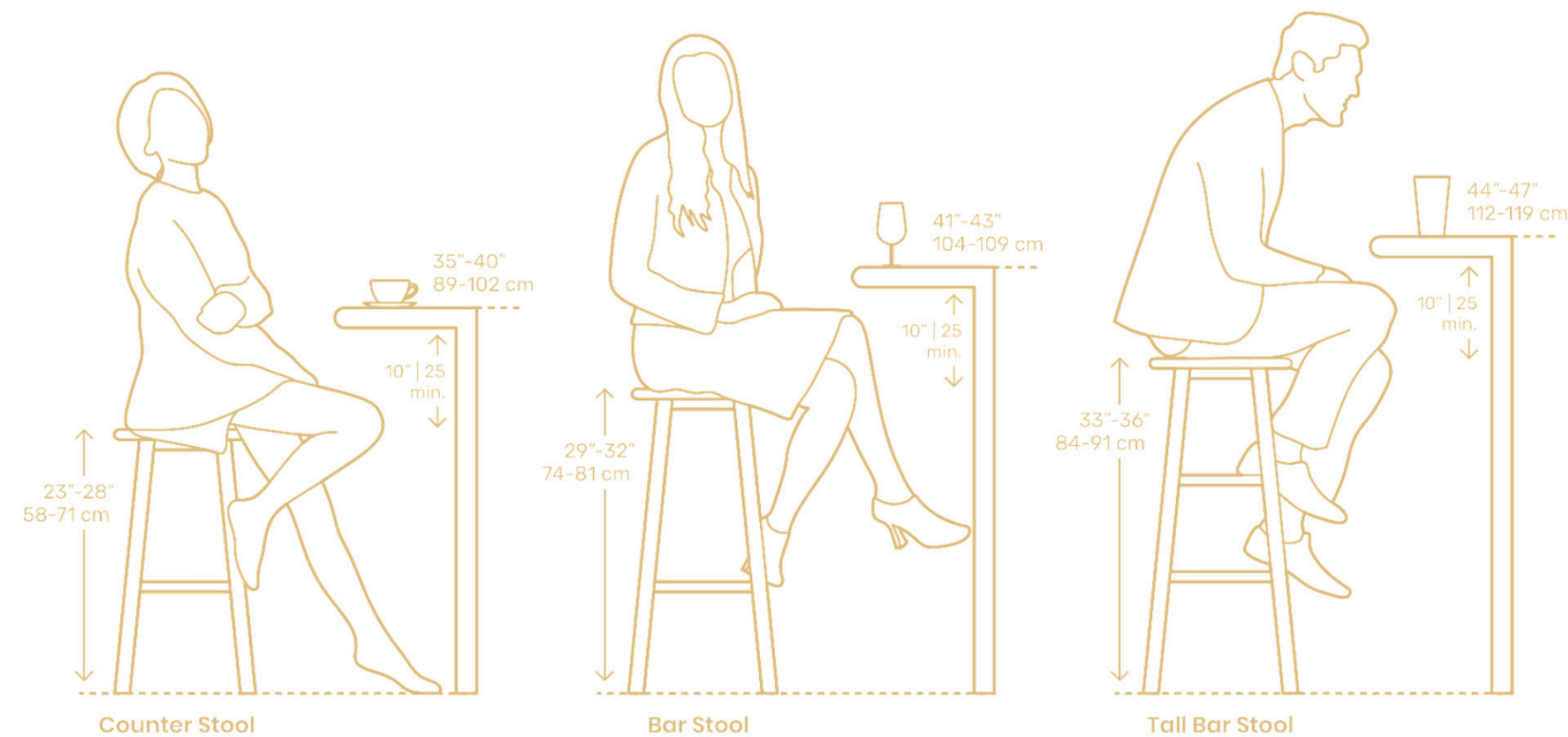
La distancia aconsejable mínima entre las mesas es entre 50 y 60 cm. Idealmente la distancia entre mesas es de 120cm, queda mas que claro que es la distancia desde el extremo de la mesa hasta el extremo de la otra mesa. Por igual se debe tener en cuenta qué lugares deberán reservarse al tránsito de los clientes, de los camareros y del servicio de limpieza.

Es importante no solo mejorar el espacio sino, también, lograr una distribución óptima tanto para el rendimiento del negocio como para el beneficio que nos da. Queremos hacer que el trabajo de los camareros sea rápido y eficiente, por ello la estructura del local debe establecerse teniendo en cuenta su tránsito.



## BAR

Otra posibilidad que nos puede dar el espacio del local es la barra del bar. La barra es una excelente opción a aprovechar, ya que los clientes se ubican alineados y se economiza el espacio. Además también se reduce el tiempo del camarero, ya que sus desplazamientos son menores.



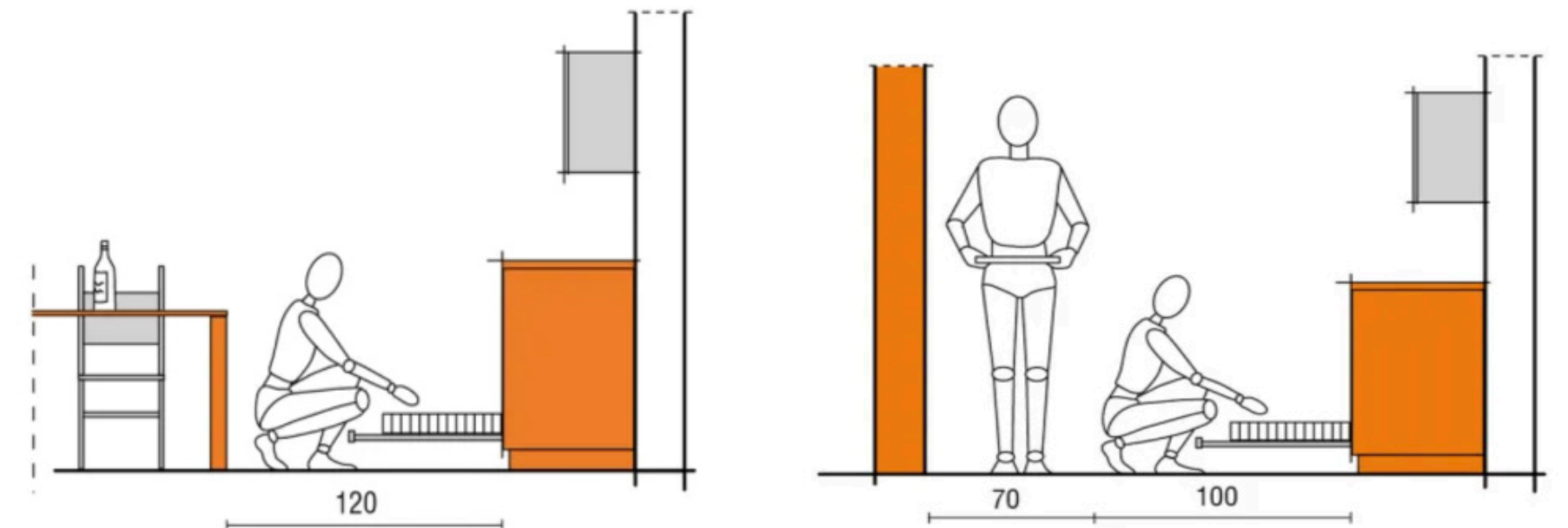
## COCINA

Existen varios aspectos de la ergonomía a tener en cuenta. La ergonomía en la cocina eligiendo equipos con diseño ergonómico. En este caso, la ergonomía en la cocina aporta rentabilidad porque:

- El equipo puede hacer que una tarea sea más fácil y/o rápida de hacer, lo que reduce el tiempo y/o el nivel de conocimiento necesarios para manejarlo.
- La curva de aprendizaje se reduce para que más personas puedan aprender a utilizarlo.
- El equipo puede ofrecer nuevos métodos para hacer lo mismo (es decir, es programable y se controla a distancia), lo que permite que se introduzcan nuevas rutinas en el flujo de trabajo existente en la cocina.

Ergonomía en la cocina considerando el espacio de la cocina profesional como un todo y teniendo en cuenta la ergonomía a nivel de diseño, es decir, planificar un espacio ergonómico alrededor del flujo de trabajo correcto. Esto potencia la rentabilidad todavía más porque influye en el modo en que trabaja, se mueve e interactúa el personal de cocina con el equipo completo de maquinaria, y entre ellos. Aquí, la evaluación se deberá centrar en:

- El uso más eficiente del espacio.
- La reducción del trabajo en general (es decir, el tiempo de elaboración, la optimización del personal, la producción por unidad de tiempo).
- El aumento del número de operaciones diferentes que se pueden realizar simultáneamente.





# 05.

## MARCO CONTEXTUAL

Variables Físicas	43
Variables Socio-Culturales	46
Usos del Suelo Urbano	46
Presiones y Restricciones	47
Normativa	48
Levantamiento Fotográfico	51
Planos Arquitectónicos Existentes	69

## *Variables Físicas*

### **CLIMA**

La República Dominicana presenta un clima subtropical con variaciones climáticas muy marcadas, oscilando desde semiárido a muy húmedo. El clima es similar al de las otras Antillas Mayores (Cuba, Jamaica, Puerto Rico) y la temperatura media anual al nivel del mar es de 25° centígrados.

### **CALIDAD DE SUELO**

El Distrito Nacional se encuentra en la región geomórfica denominada Llanura Costera del Caribe, asentada sobre tres niveles de terrazas de origen arrecifal. El territorio de la ciudad no presenta diferencias significativas de alturas.

### **HIDROLOGÍA**

Nuevo Distrito está en un 75% rodeado por las aguas, de los ríos Ozama (al este) , Isabela ( al norte) y del mar Caribe, al Sur. A muy poca distancia de su límite Oeste, se encuentra el Río Haina, que junto a las cañadas y aguas del subsuelo y al cinturón verde urbano que bordea estos ríos hacen del sistema natural uno componente de primer orden dentro de los recursos con que cuenta una de las principales capitales del caribe. Sin embargo, dado que toda el área del distrito nacional está urbanizada, la presencia del agua constituye un elemento de riesgo para una parte de la población, sobre todo en época de lluvias y temporadas ciclónicas.

### **VEGETACIÓN**

La presencia de plantas de calidad generalmente se asocia a la imagen de productos de calidad. Las calles y espacios comerciales bien arbolados y ajardinados atraen a la gente que va más frecuentemente de compras o a consumir un servicio.

## Imágenes desde la Calle



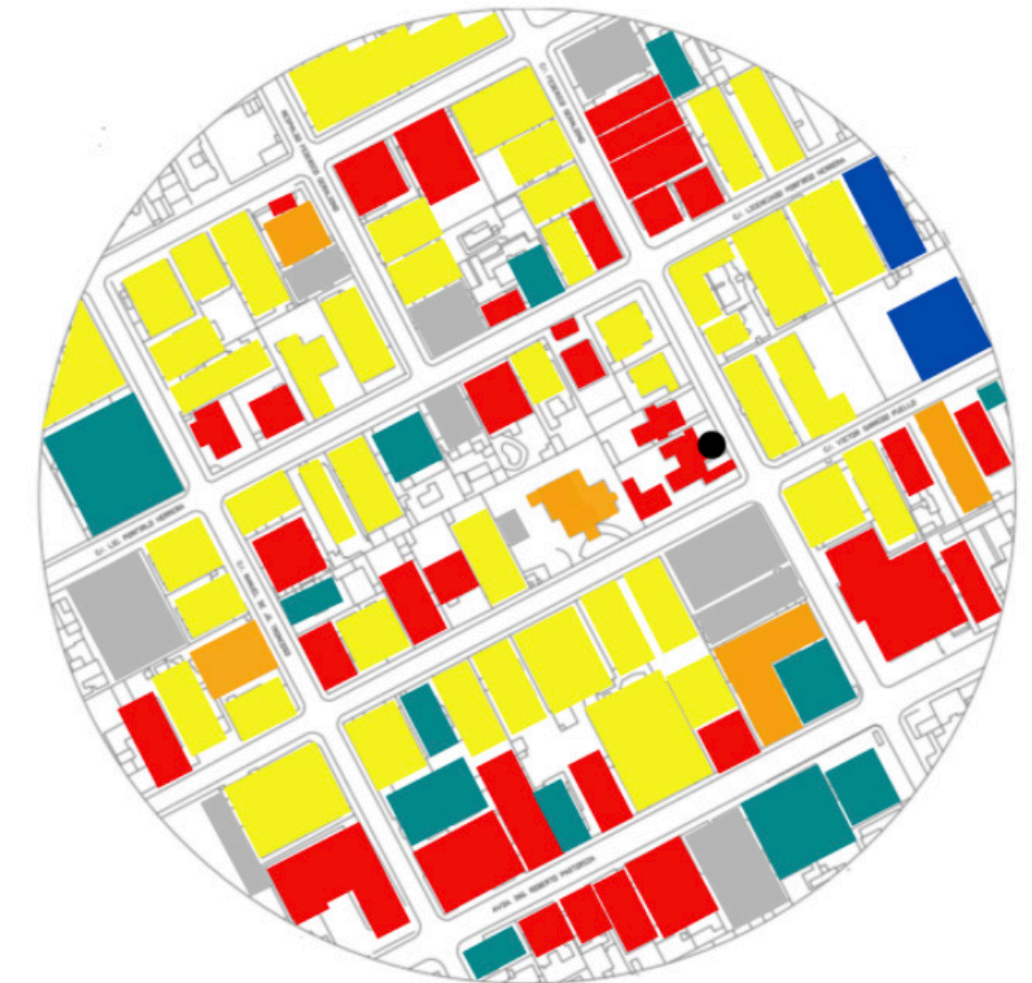
## Variables Sociales & Culturales

### USOS DE SUELO

La zona de análisis promueve el uso comercial como característica principal, seguido de viviendas, instituciones sociales como lo son los colegios y áreas privadas con usos públicos (estaciones de gasolina, terrenos valdíos).

### INFRAESTRUCTURA & SERVICIOS

- Women's Care Center
- Medical Net A & B
- Saint George School
- Saint Michaels School
- Colegio Babeque
- Clinica Abel Gonzales
- Destacamento Policia Naco
- Destacamento De Policía Furgón De La Churchill
- Embajada de Colombia



USO DE SUELO





### *PIANTINI*

Los terrenos localizados en el Ensanche Piantini en Santo Domingo, están entre los más valorados para la inversión en Bienes Raíces.

Piantini es el sector de la ciudad donde el metro cuadrado de solar se cotiza más alto.

El tipo de construcción en la zona, su privilegiada ubicación y el valor de los solares, identifica a Piantini como el sector que alberga el corazón del Polígono Central.

La historia se remonta a los años 1930, desde entonces, se han instalado en la zona negocios emblemáticos, plazas comerciales y se ha escenificado un gran desarrollo urbanístico e inmobiliario.

### *PEPERONI*

Peperoni es un espacio gastronómico reconocido por su infraestructura gastronómica ejemplar. La ubicación fue uno de los elementos claves, ya que se quería un lugar estratégico de fácil acceso y con una buena presencia urbana, por lo que el lote de esquina en el céntrico sector de Piantini donde se levanta el restaurante resultó ideal.

El restaurante cuenta con tres espacios fundamentales: el salón principal para comer, un área de lounge para encuentros sociales, y la terraza que ofrece un ambiente más informal.

La fachada es discreta y en ella predominan los revestimientos de porcelanato de tono oscuro destacado por la iluminación.

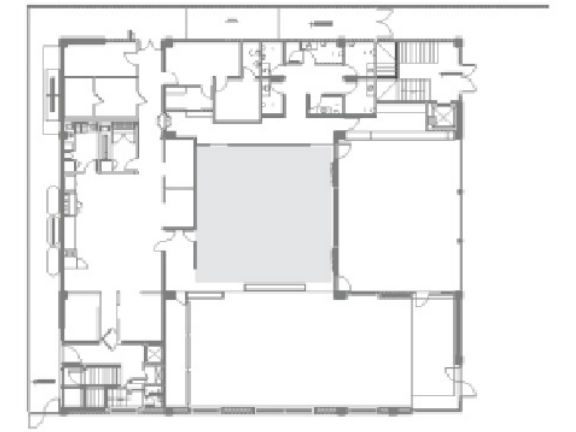
En el interior se destacan los cambios en el material de revestimiento de las paredes, madera, espejos y rafia, destacados por los apliques de pared. Las lámparas colgantes contribuyen a bajar la escala y fueron diseñadas especialmente para el local por un fabricante internacional.

Ubicación: Federico Geraldino esq. Víctor Garrido Puello, Santo Domingo Propietario: Jean Pierre Bahsa Área total de construcción: 900 m<sup>2</sup> Área del solar: 1100 m<sup>2</sup> Diseño arquitectónico: Cesar Hiraldo y Leonor García de Bahsa, N.R.D.A. LAB Colaboración: Priscilla Colón Diseño interior y decoración: Leonor García de Bahsa y Andrés Aybar

*Levantamiento  
Fotográfico*



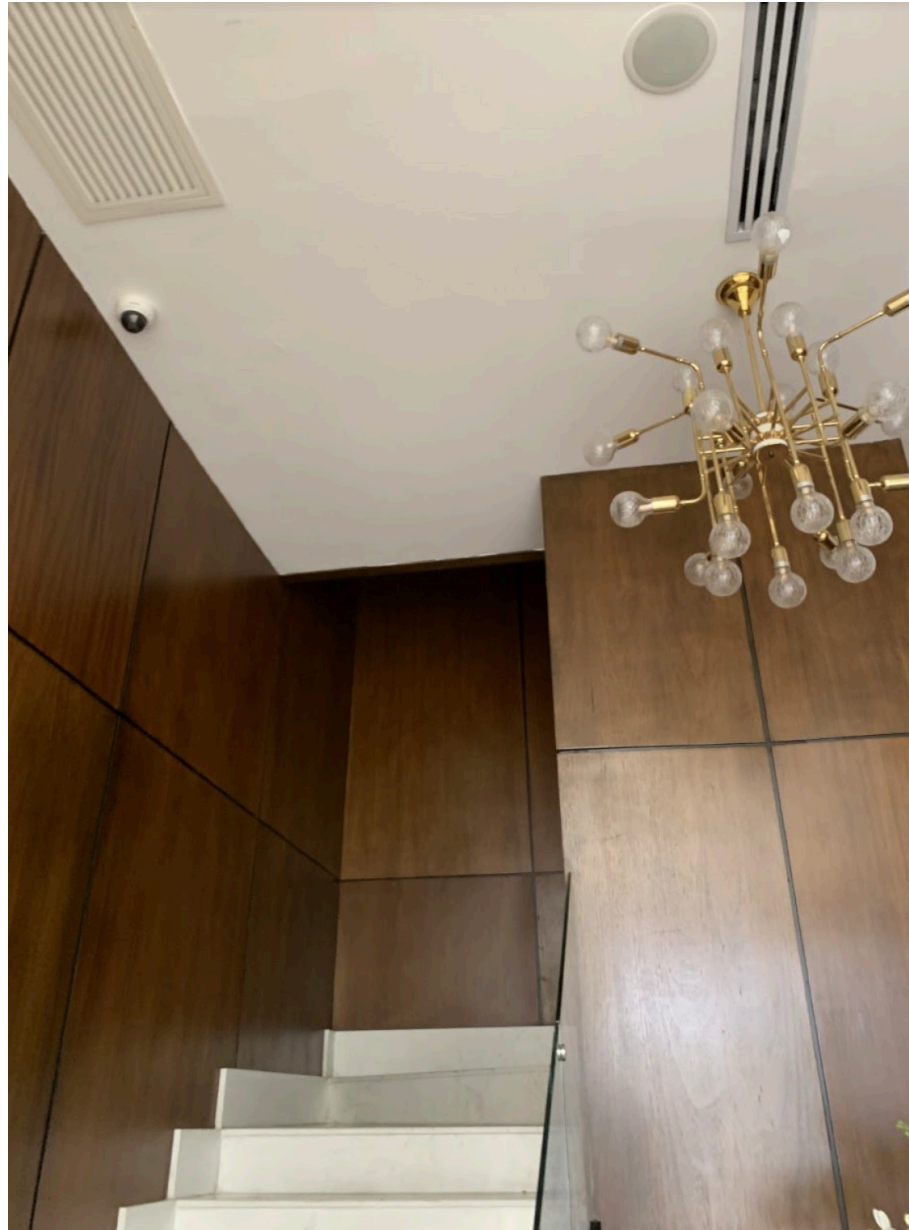












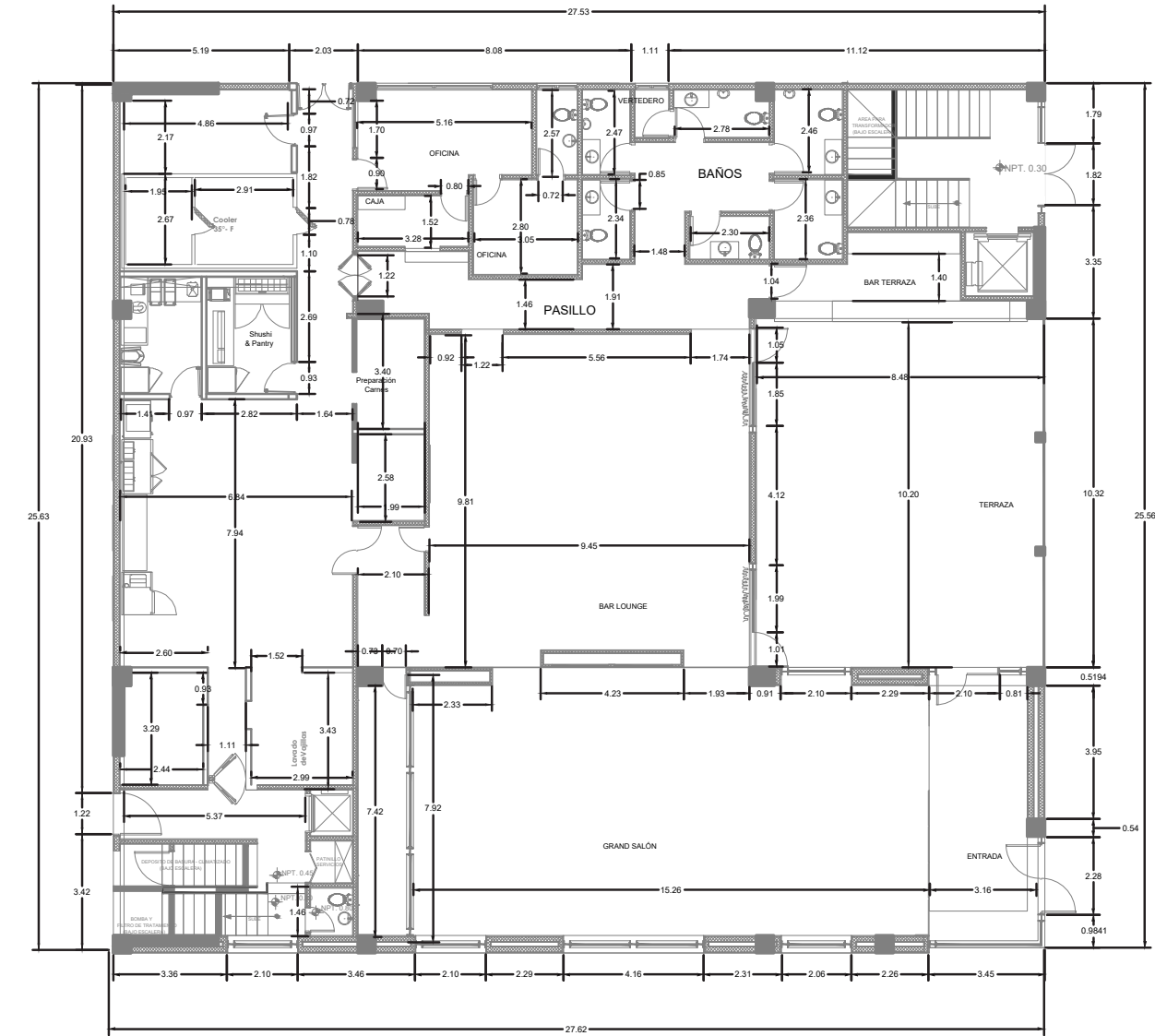




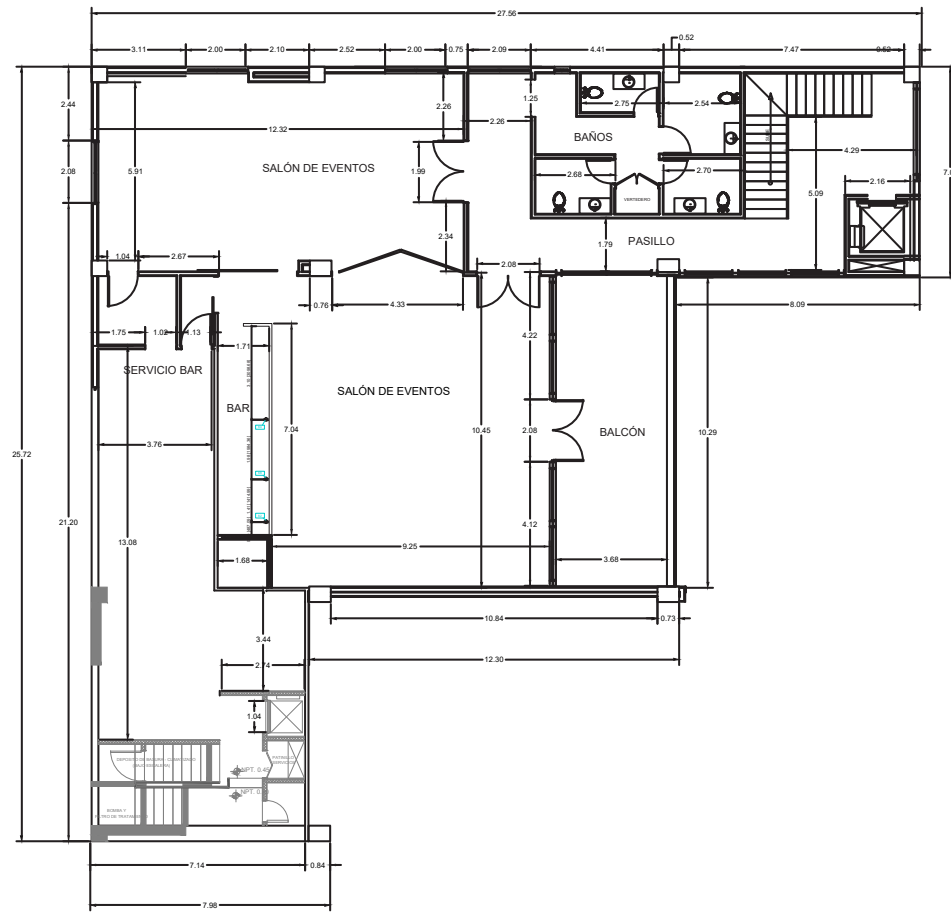
*Planta Amueblada Existente*  
Piso 1



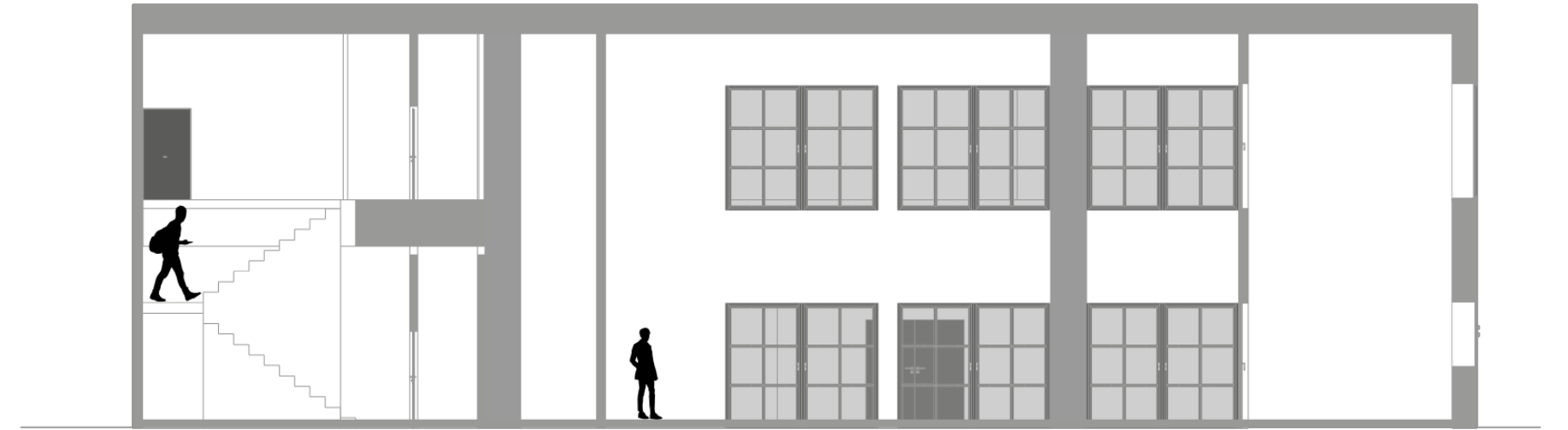
*Planta Dimensionada Existente*  
Piso 1



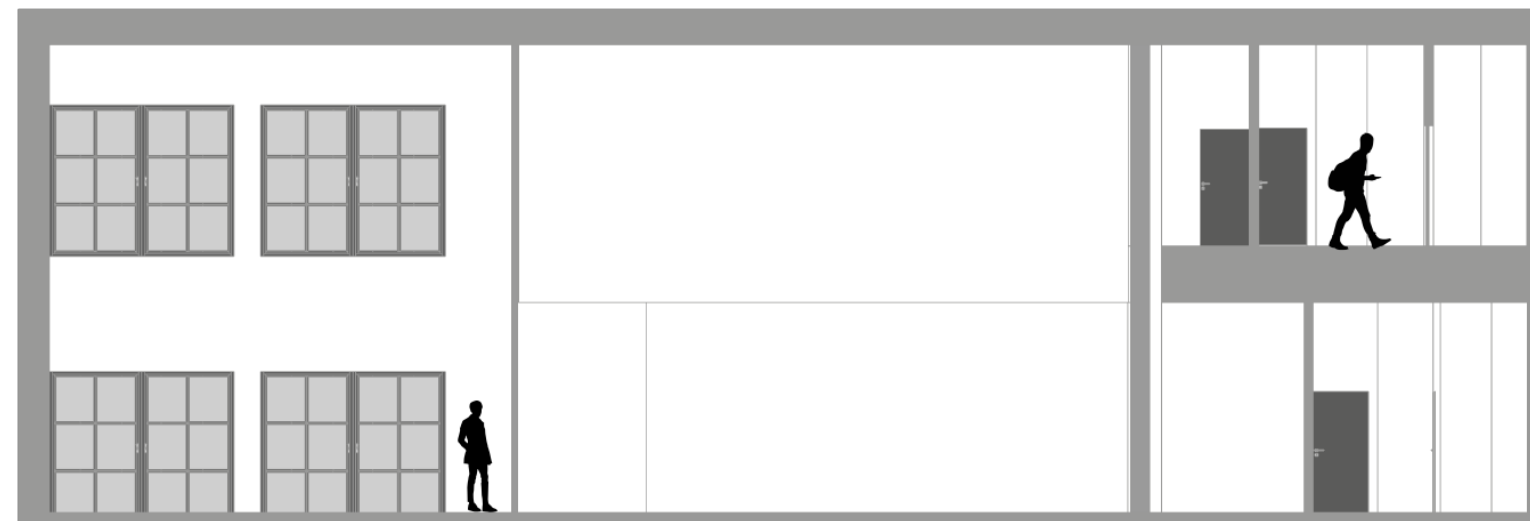
*Planta Dimensionada Existente*  
Piso 2



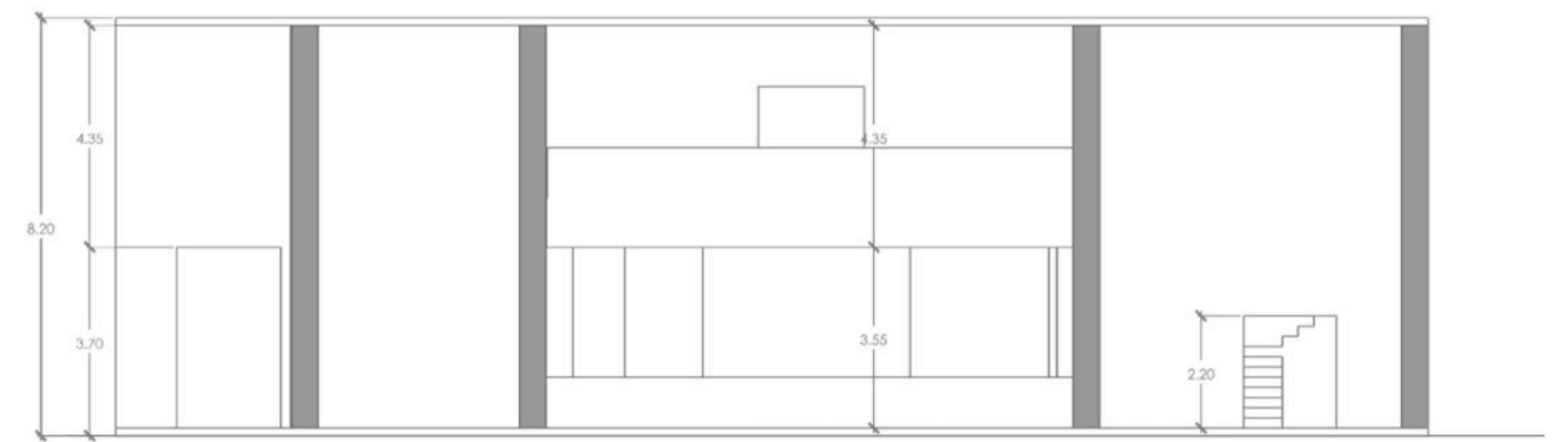
*Secciones*  
Longitudinal



*Transversal*



*Elevación*



# 06.

## MARCO CONCEPTUAL

Eje Central del Proyecto	77
Bocetos Conceptuales	78
Recorrido de Experiencias	81
Concepto	83
Desarrollo Conceptual	84
Branding	97

# Definición del Eje Central del Proyecto

## LA BIOFILIA

La Biofilia, una de las teorías científicas más potentes para avalar la reintroducción de la naturaleza con fines terapéuticos en nuestro entorno. Hoy queremos aplicar este concepto que se basa en un sistema de gestión y desarrollo de entornos, generados sobre la premisa fundamental de que la naturaleza puede convertirse en un recurso instrumentalizable de cara a incrementar el bienestar y obtener muchos beneficios.

Algunos elementos del diseño biofílico que tenemos en cuenta a la hora de realizar el proyecto:

- Uso de plantas de Interior
- Visión óptima de un espacio verde a través de las ventanas
- Uso de luz natural
- Presencia de agua
- Analogías naturales: materiales naturales, formas, texturas, aromas...
- Contribuir a la circulación del aire
- Imágenes referentes a la naturaleza
- Patrones de la naturaleza en el espacio: sensaciones de riesgo, refugio y panorama.

Según un estudio que realizó Alba Beltre Ortega este estilo de diseño nos provoca experiencias sensoriales con el entorno construido y sus elementos naturales que podemos distinguirlos en tres escenarios:

EXPERIENCIA INDIRECTA	EXPERIENCIA DIRECTA	EXPERIENCIA DEL ESPACIO & LUGAR
LUZ	IMAGENES DE LA NATURALEZA	PERSPECTIVA & REFUGIO
AIRE	MATERIALES NATURALES	COMPLEJIDAD ORGANIZADA
AGUA	COLORES NATURALES	INTEGRACIÓN DE LAS PARTES
PLANTAS	MOVILIDAD & ORIENTACIÓN	ESPACIOS DE TRANSICIÓN

*Es importante tomar en cuenta que la integración de estos elementos puede tener una conexión visual o no visual con la naturaleza.*

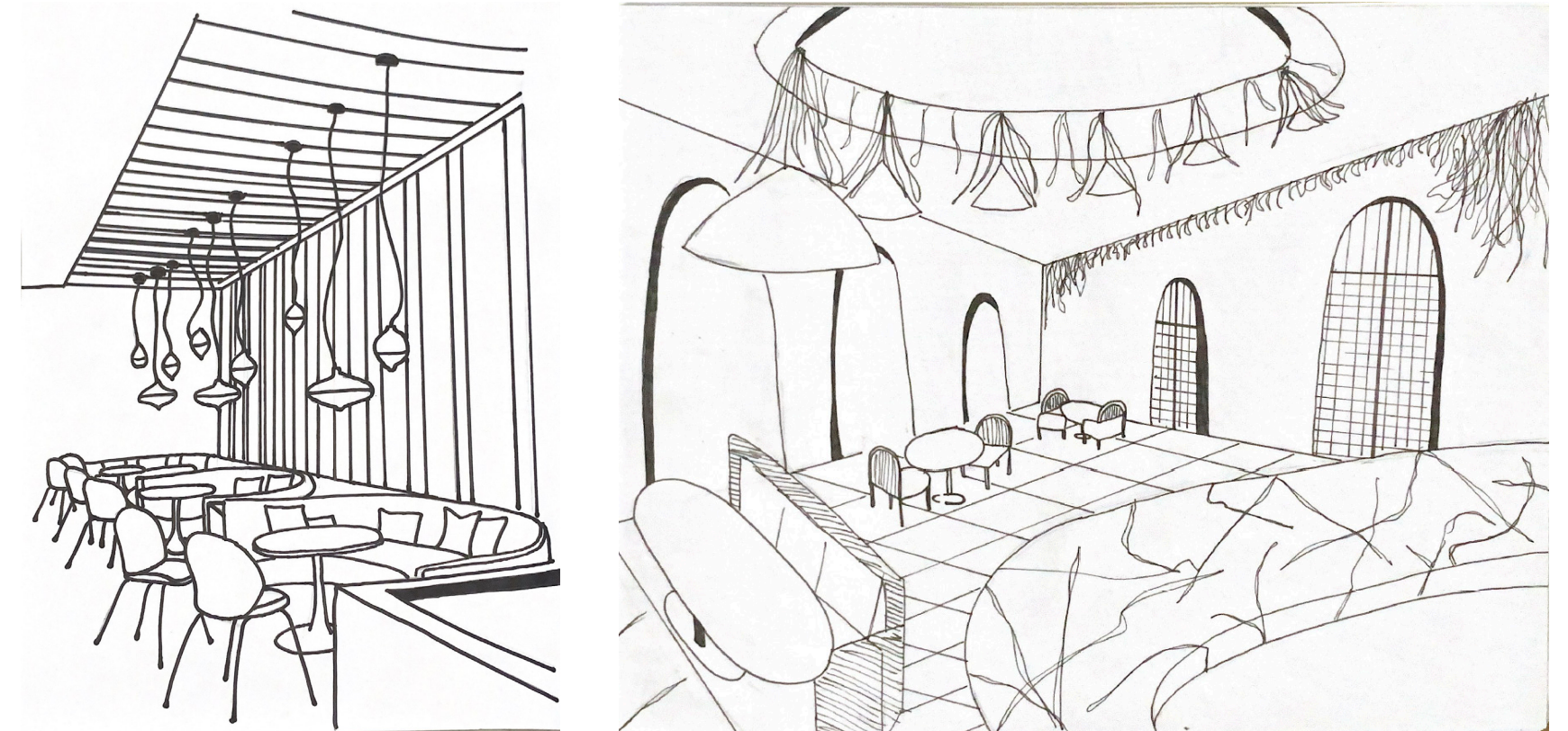
*Conexión Visual: Vistas a elementos de la naturaleza, sistemas biológicos y procesos naturales.*

*Conexión No Visual: Sonidos, tacto, olores o sabores que crean una referencia positiva de la naturaleza.*

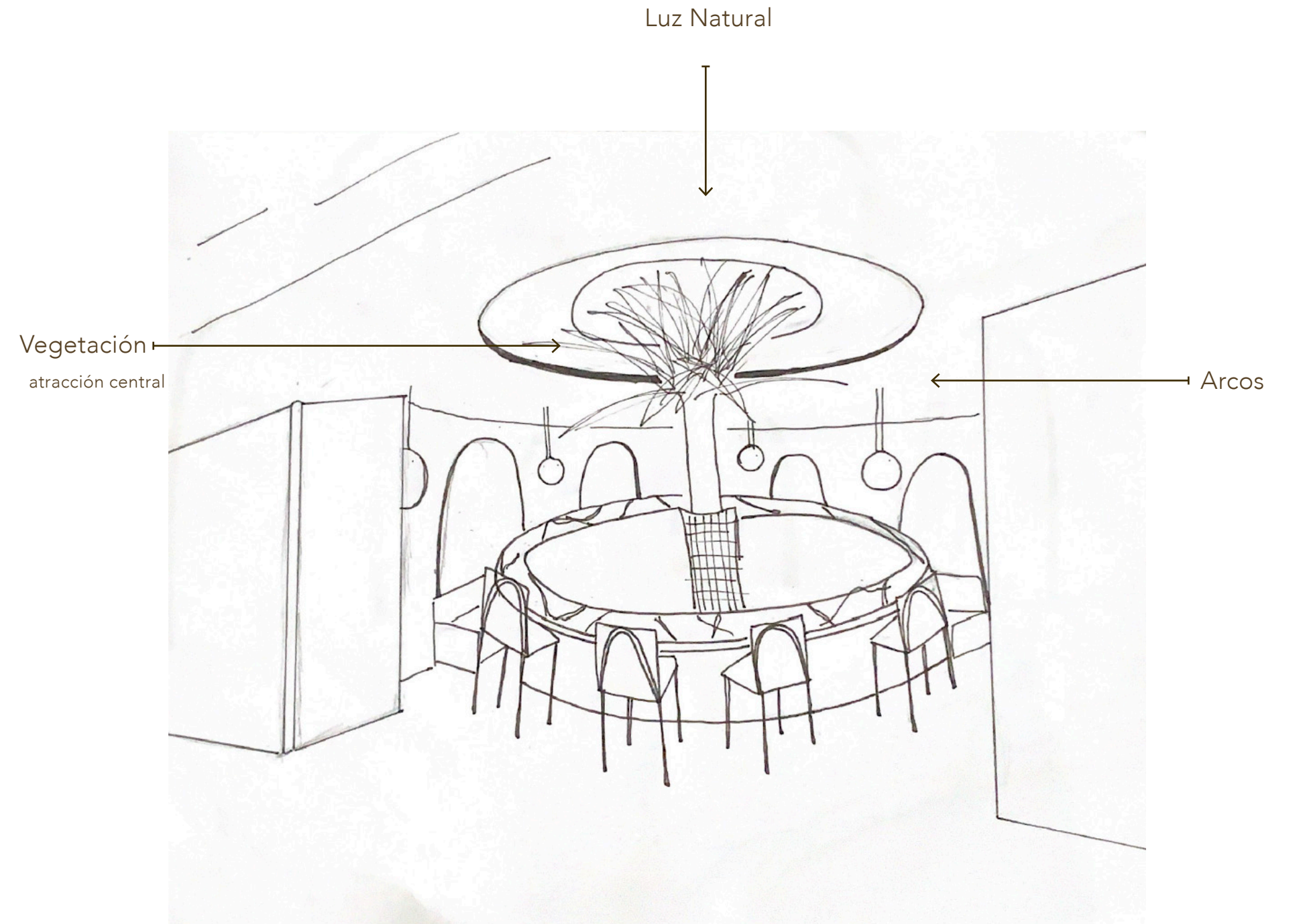
## MOODBOARD & BOCETO RESTAURANTE



En el moodboard y en los bocetos se ve reflejado en la espacialidad el uso de los elementos mencionados anteriormente tales como la luz natural, la ambientación con plantas, y el uso de formas curvas que aluden a la naturaleza. Los techos aportan a la estimulación de los sentidos para crear sensaciones de refugio, riesgo y panorama.



# MOODBOARD & BOCETO SPEAKEASY



## *Recorrido de Experiencias*

### *LOBBY*

Se brindara una experiencia de bienvenida al espacio dando una sensación de acogimiento con materiales y colores alusivos a la naturaleza. Se integraran plantas para dar movilidad y orientación.

### *RESTAURANTE*

La naturaleza crea una experiencia de perspectiva y refugio. Los materiales naturales forman una complejidad organizada y los colores una integración de las partes en este espacio. Todo esto resultando en una experiencia con la naturaleza a través de las estimulaciones sensoriales que son influenciadas por los elementos del espacio interior.

### *SPEAKEASY*

Conexión indirecta a la naturaleza, incluyendo plantas artificiales. Sensación de acogimiento en un espacio mas privado creando contraste con los materiales.

### *BAÑOS*

Conexión no visual con la naturaleza establecida por integración del sonido y tacto. La conexión visual sera apreciada a través de la selección de materiales y vegetación artificial.

## Concepto: Botánica

### DEFINICIÓN

La botánica pura es el estudio de las plantas en general desde el punto de vista biológico. Tiene tres niveles: organografía, histología vegetal y la citología vegetal.

La botánica aplicada estudia la relación de las plantas, algas y hongos, respecto al medio que los rodea, su interacción con los demás seres vivos, y la utilidad que tiene cada una de acuerdo al propósito. Esto pudo ser en la botánica forestal, agrícola farmacéutica o económica.

Además de estas dos subdivisiones, se encuentra la botánica sistemática, que se encarga de estudiar las plantas a fin de conocer su nomenclatura, para su identificación y posterior clasificación, de acuerdo a sus características, usos, morfología y composición.

### HISTORIA

Se remonta al siglo VIII A.C., se definió en la Grecia clásica, y continuó su desarrollo durante la época en la que el Imperio Romano gobernaba. El filósofo griego Teofrasto (371-287 A.C.), considerado el padre de la botánica, escribió sobre la historia de las plantas, mientras que los romanos aportaron al campo de la botánica aplicada. El naturalista Plinio el Viejo (23-79 D.C.) realizó extensas publicaciones sobre las plantas en sus volúmenes de la enciclopedia *Naturalis Historia*. Durante la edad media la botánica se consolidó como disciplina científica, y gracias a los avances de la época, se desarrollaron varios aportes, como expediciones o el jardín botánico. Joachim Jung (1587-1657), naturalista alemán, realizó observaciones exactas de las plantas y fue fundador del lenguaje científico. Charles Darwin (1809-1882) con sus teorías de la evolución influyó en la clasificación de los vegetales. En el siglo XIX y XX, se gestaron muchas de las disciplinas vigentes hoy en día que ayudaron a estudiar con mayor esclarecimiento ese reino, para finalmente llegar a la botánica moderna, cuya ciencia abarca grandes conocimientos y descubrimientos de la botánica actual.

## Desarrollo Conceptual: Restaurante

La definición de botánica incluye también el estudio del funcionamiento de los tejidos y órganos que conforman los vegetales, y esto lo hace la fisiología vegetal, que estudia los procesos químicos y físicos en ellos. Cumplen cuatro procesos principales, que son:

*fotosíntesis, transpiración, respiración y digestión.*

### FOTOSÍNTESIS

Proceso que se lleva a cabo únicamente en la parte verde de las plantas, cuando reciben la luz solar o de alguna otra fuente, la cual dispone de ingredientes dióxido de carbono, el cual absorben por las hojas, y agua, que absorben desde la raíz para producir su alimento.

### TRANSPIRACIÓN

Proceso que se da a través de las hojas, en este proceso las plantas pierden mucha agua, pero el exceso de la misma no permite que el CO<sub>2</sub> entre en la planta a través de los estomas o poros, proceso necesario para producir azúcares.

### RESPIRACIÓN

Proceso realizado a través de las hojas. En el día, durante el proceso de fotosíntesis, la planta absorbe CO<sub>2</sub> y libera oxígeno; y en la noche, absorbe oxígeno y libera CO<sub>2</sub>, pero en menor proporción.

### DIGESTIÓN

El alimento de las plantas es el almidón producido durante la fotosíntesis, y la hace mediante la degradación del mismo para que la planta pueda absorberlo, dicho proceso ocurre en cualquier parte de ella.

## *Fotosíntesis: Comedor*

Proceso que se lleva a cabo únicamente en la parte verde de las plantas, cuando reciben la luz solar o de alguna otra fuente, la cual dispone de ingredientes dióxido de carbono, el cual absorben por las hojas, y agua, que absorben desde la raíz para producir su alimento.

### TEXTURAS

Madera, coralina, fibras naturales como la pajilla y el rattan. Mármol onix, cerámica con patrón.

### FORMAS

Representación de las formas que se manifiestan en la naturaleza. Formas y líneas variadas y orgánicas. Curvas, rectas, redondas, cuadradas.

### COLORES

Tonos neutros combinados con azules y verdes para crear contraste.



## Transpiración: Bar

Proceso que se da a través de las hojas, y en este proceso las plantas pierden mucha agua, pero el exceso de la misma no permite que el CO2 entre en la planta a través de los estomas o poros, proceso necesario para producir azúcares.

### TEXTURAS

Madera, coralina y mármol onix. Fibras naturales como la pajilla y el rattan. Cerámica con patrón. La vegetación toma un papel protagónico.

### FORMAS

Representación de las formas que se manifiestan en la naturaleza. Formas y líneas variadas y orgánicas. Curvas, rectas, redondas, cuadradas.

### COLORES

Tonos neutros combinados con azules y verdes para crear contraste.



## *Respiración: Terraza*

La respiración, la cual hacen a través de las hojas. En el día, durante el proceso de fotosíntesis, la planta absorbe CO<sub>2</sub> y libera oxígeno; y en la noche, absorbe oxígeno y libera CO<sub>2</sub>, pero en menor proporción.

### TEXTURAS

Madera, detalles en acabados expuestos como concreto, coralina y ladrillos. Fibras naturales como la pajilla y el rattan. Cerámica con patrón.

### FORMAS

Representación de las formas que se manifiestan en la naturaleza. Formas y líneas variadas y orgánicas. Curvas, rectas, redondas, cuadradas.

### COLORES

Tonos neutros combinados con azules y verdes para crear contraste.



## *Digestión: Salón Privado*

El alimento de las plantas es el almidón producido durante la fotosíntesis, y la hace mediante la degradación del mismo para que la planta pueda absorberlo, dicho proceso ocurre en cualquier parte de ella.

### TEXTURAS

Madera, coralina y mármol onix. Fibras naturales como la pajilla y el rattan. Cerámica con patrón. La vegetación toma un papel protagonista.

### FORMAS

Representación de las formas que se manifiestan en la naturaleza. Formas y líneas variadas y orgánicas. Curvas, rectas, redondas, cuadradas.

### COLORES

Tonos neutros combinados con azules y verdes para crear contraste.



## *Deshidratación: Speakeasy*

El secado de plantas es una practica ancestral y ecológica, que permite prolongar la vida de una planta una vez recolectada, facilitándonos su acceso en cualquier momento del año, vivenciando una forma mas de generosidad de la Madre Naturaleza. Además, las plantas cuando están vivas contienen unas moléculas llamadas "enzimas" que son ayudadas por el agua a conservar intactos los principios activos responsables de sus funciones medicinales y nutritivas. Cuando están secas completamente las plantas conservaran su aroma original, su color y forma.

### *TEXTURAS*

Madera, coralina y mármol onix. Fibras naturales como la pajilla y el rattan. Cerámica con patrón. La vegetación seca toma un papel protagonista.

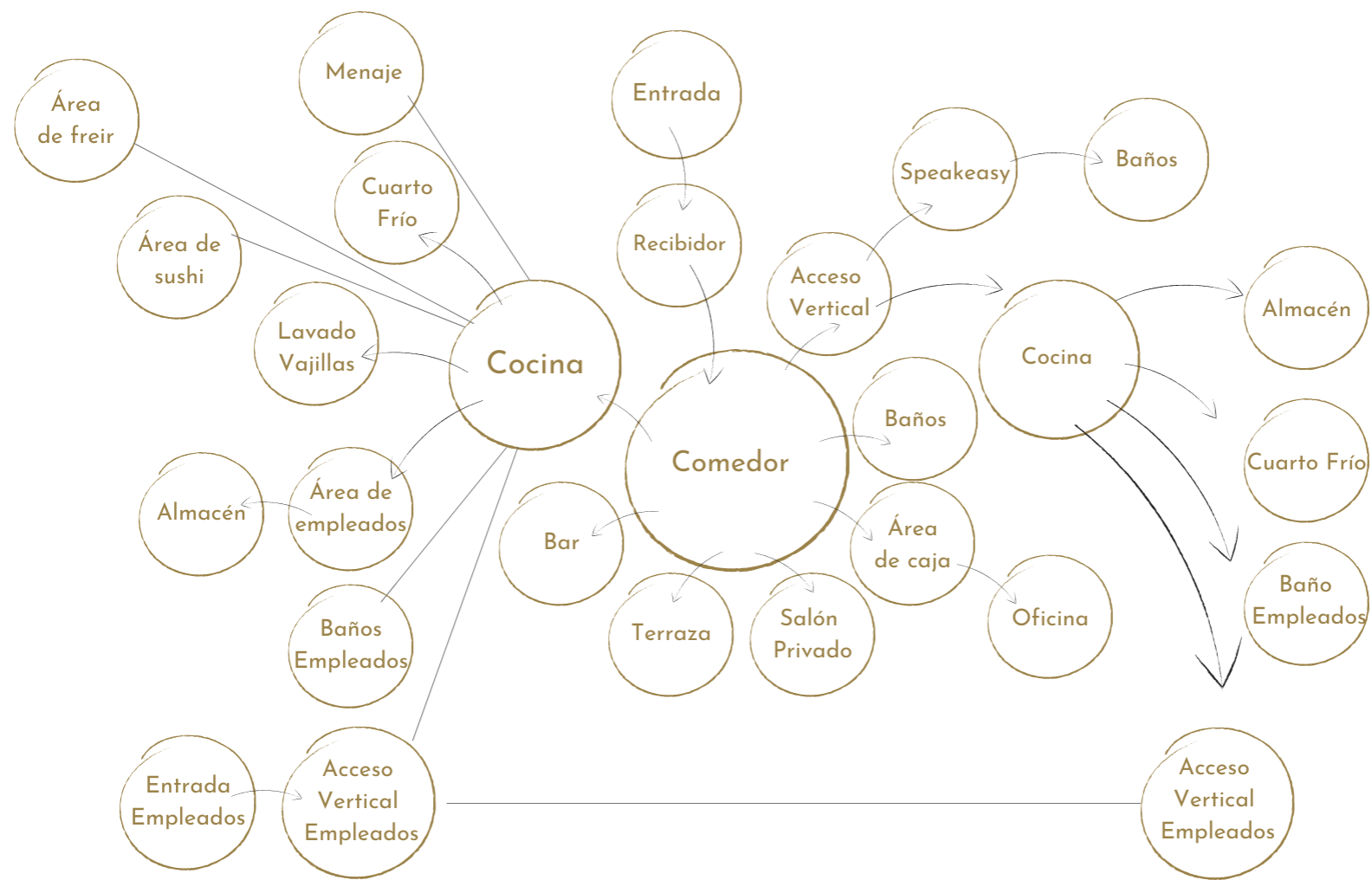
### *FORMAS*

Representación de las formas que se manifiestan en la naturaleza. Formas y líneas variadas y orgánicas. Curvas, rectas, redondas, cuadradas.

### *COLORES*

Tonos neutros combinados con grises, marrones y cremas para crear alusión a la deshidratación.





## Equipo de Trabajo

Recepcionista	Jefes de Sala	Chef	Ayudantes de Cocina
1	4	2	8
Somelier	Meseros	Sub-Chef	Limpieza
2	15	4	6

## Capacidad

Restaurante	Speakeasy	Total
120	60	180

*Branding*



# 07.

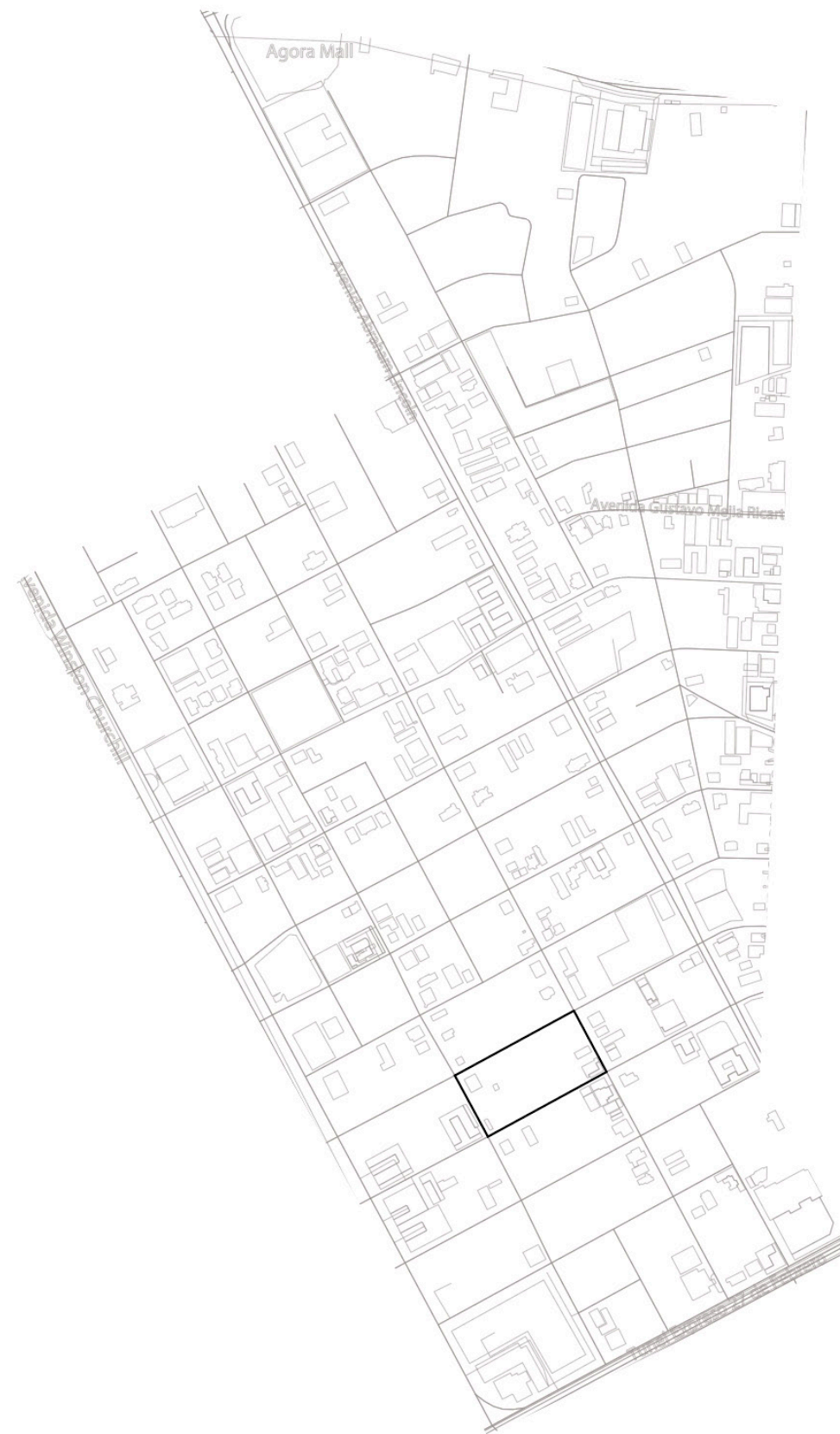
## PLANIMETRÍA, DETALLES & VISTAS

Localización & Ubicación	103
Planta de Paisajismo	106
Planta de Situación de Muros	107
Planta Zonificada	109
Planta Arquitectónica	111
Planta Dimensionada	113
Planta Amueblada	115
Planta Amueblada de Presentación	117
Catálogo de Mobiliario & Accesorios	119
Planta de Revestimientos	125
Planta de Pavimentos	127
Planta de Plafón	129
Planta de Salidas de Luces	131
Planta de Luminarias	133
Catálogo de Luminarias	135
Planta de Aires Acondicionados	137
Planta de Automatización	139
Planta Puertas & Ventanas	141
Catálogo de Puertas & Ventanas	143
Secciones	145
Detalles	151
Ilustraciones	165
Vistas	170

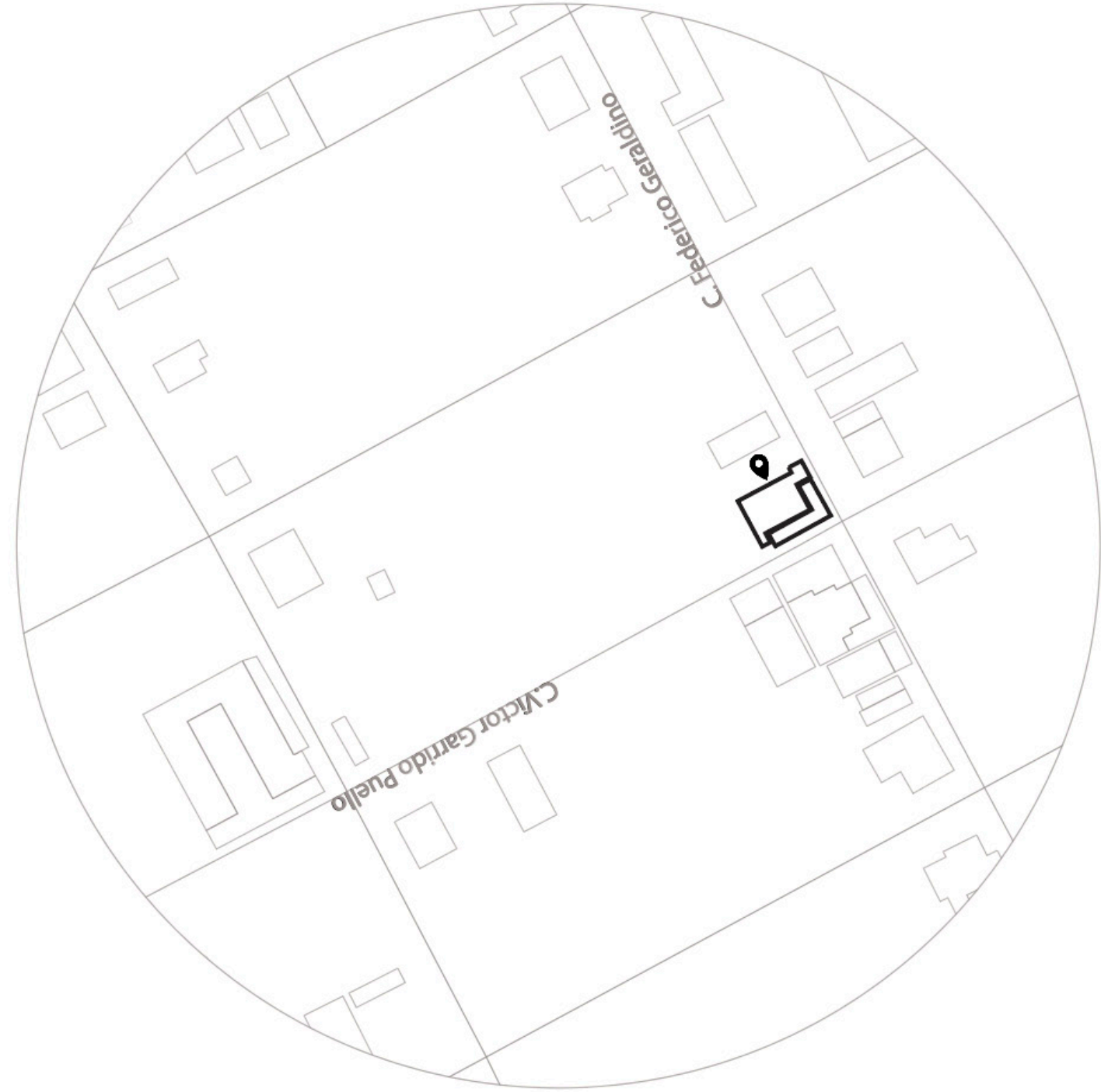
*PLANIMETRÍA &  
CATÁLOGOS*



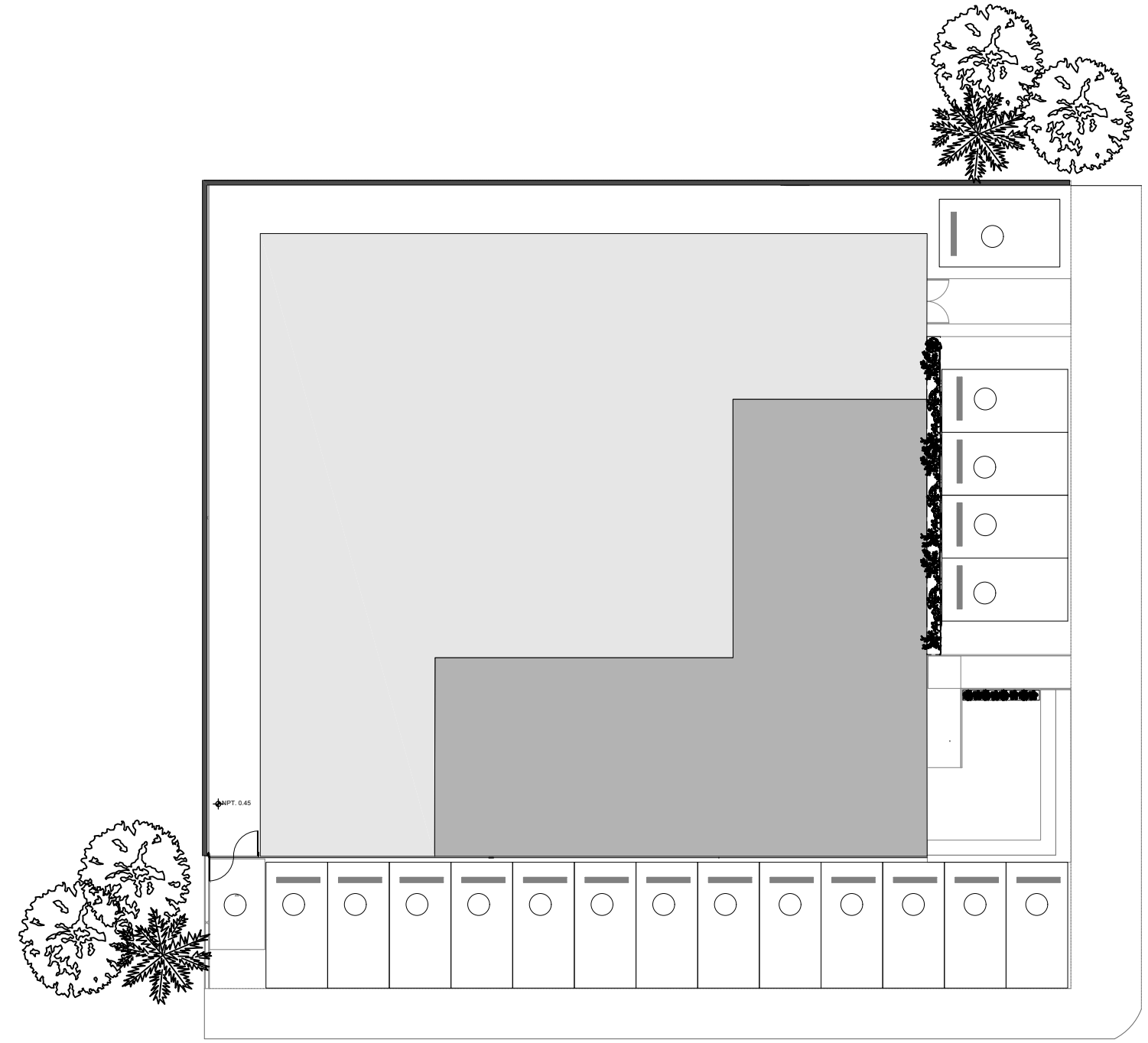
**GEOPOSICIÓN**  
SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA



ENSANCHE PIANTINI



CALLE FEDERICO GERALDINO



PLANTA ARQUITECTÓNICA DE PAISAJISMO

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: SITUACIÓN DE MUROS  
 PISO 1

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: SITUACIÓN DE MUROS  
 PISO 1

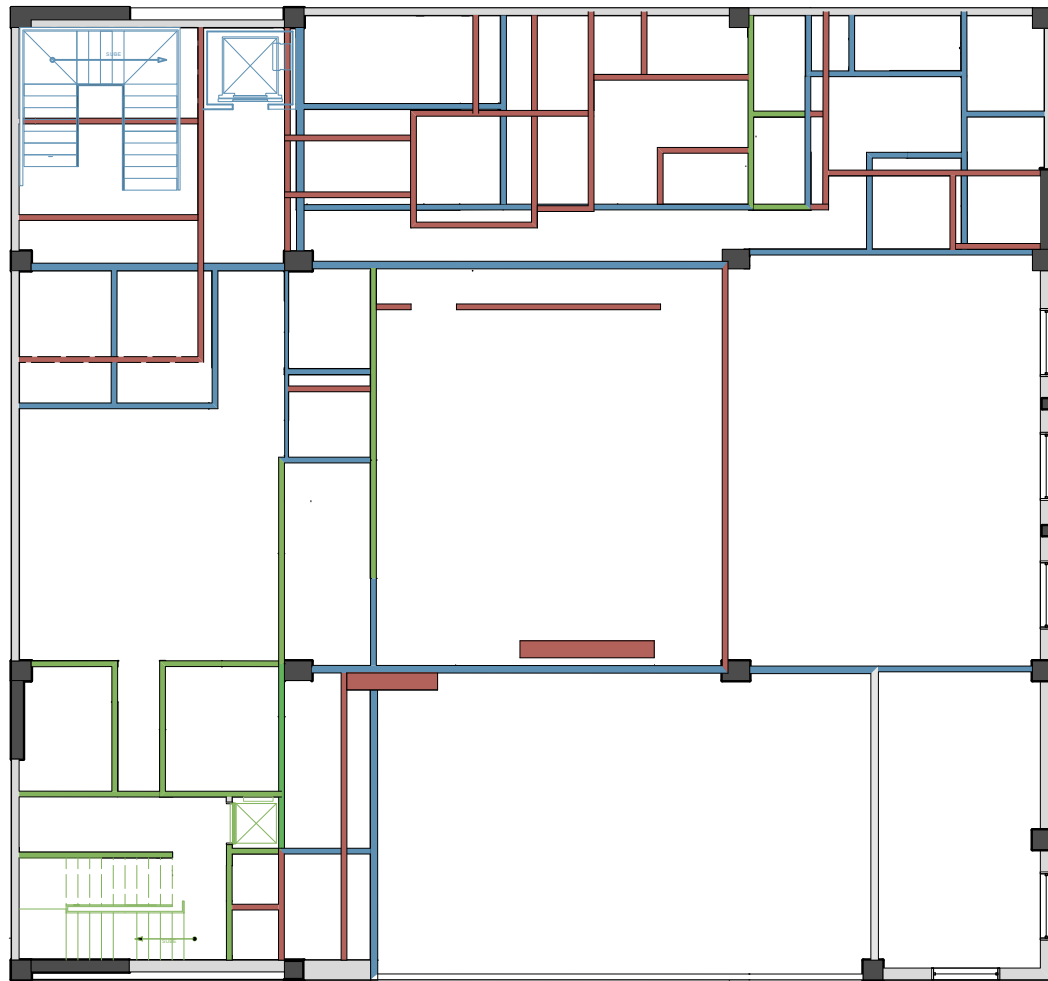
FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

LEYENDA

- ELIMINAR
- MANTENER
- AGREGAR



LEYENDA

- ELIMINAR
- MANTENER
- AGREGAR



PLANTA ARQUITECTÓNICA SITUACIÓN DE MUROS PISO 01

PLANTA ARQUITECTÓNICA SITUACIÓN DE MUROS PISO 02

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: ZONIFICACIÓN  
 PISO 1

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

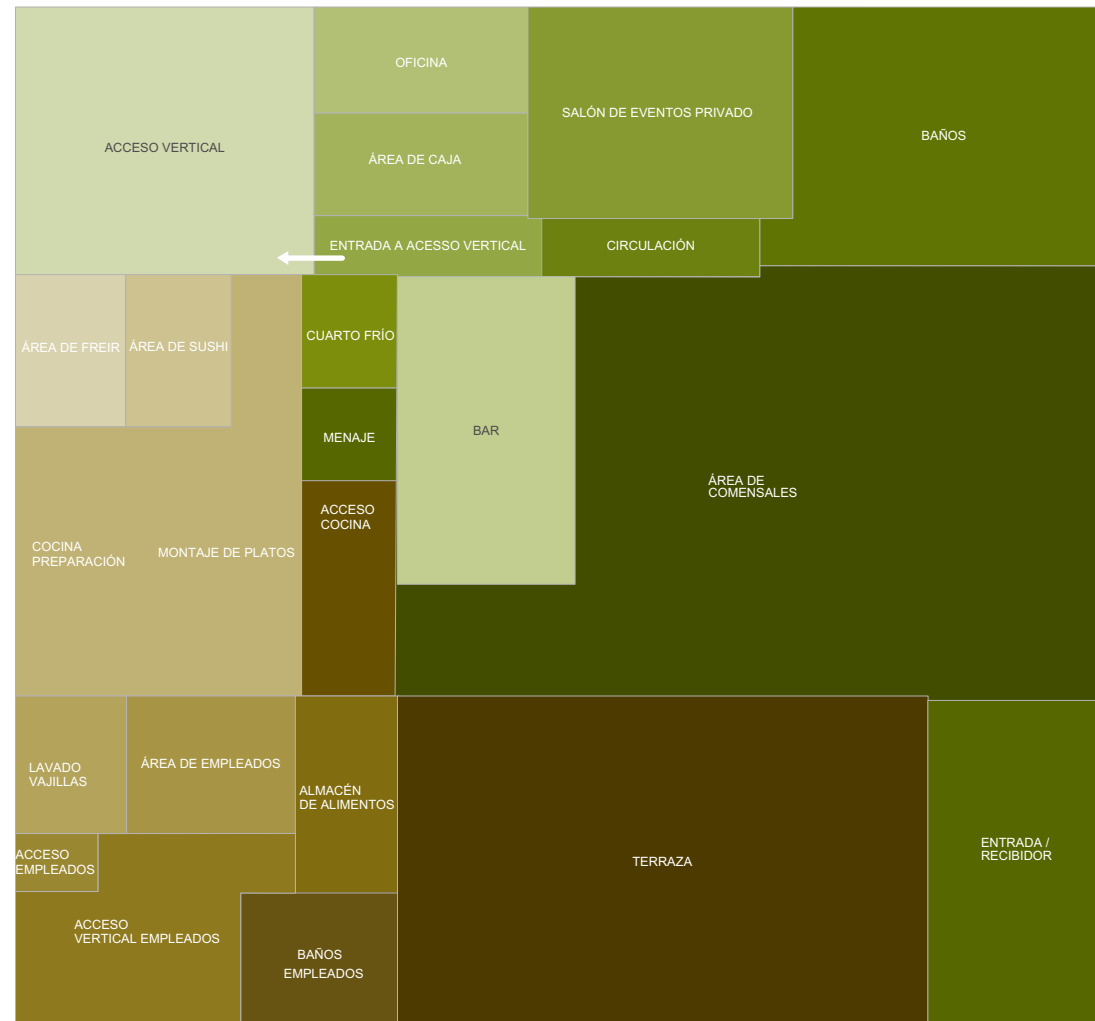
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: ZONIFICACIÓN  
 PISO 2

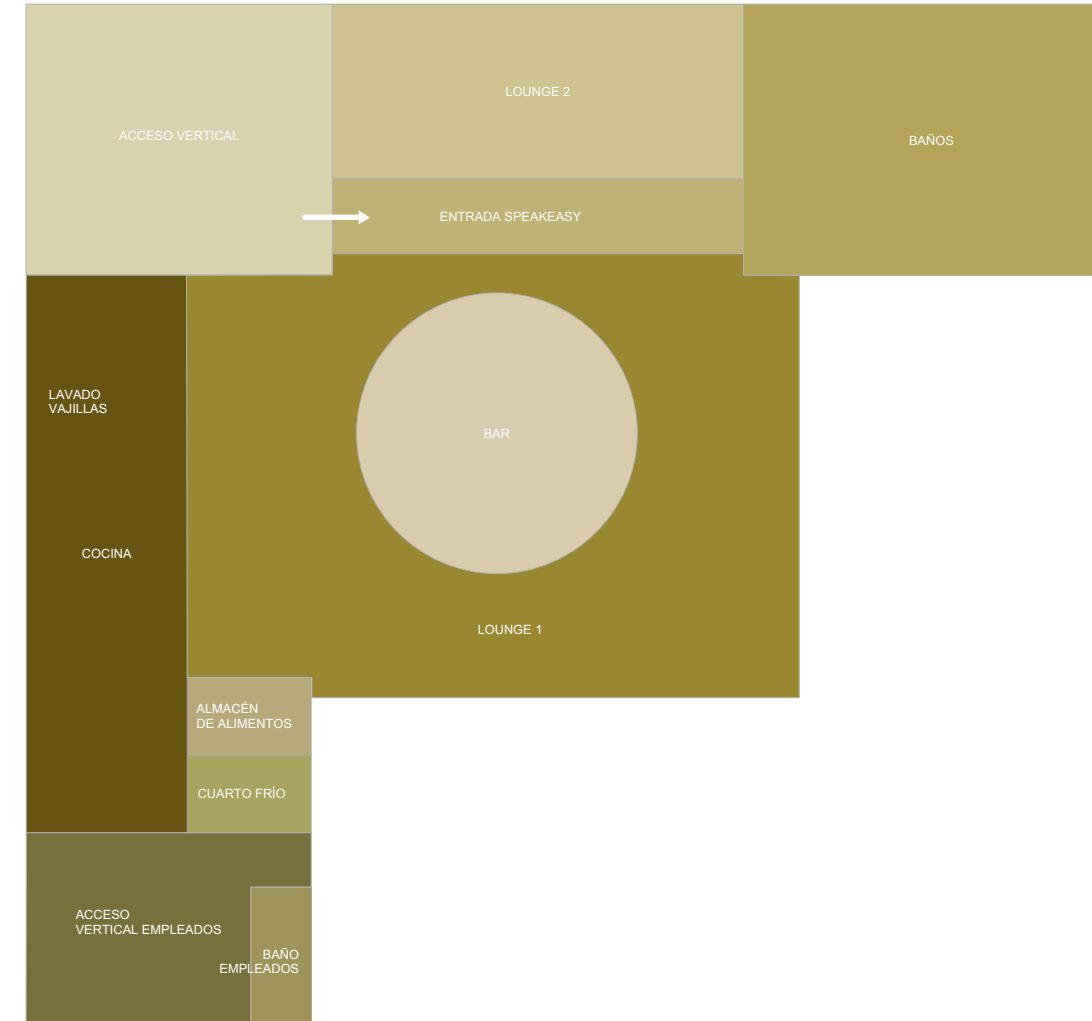
FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



PLANTA ARQUITECTÓNICA ZONIFICADA PISO 01



PLANTA ARQUITECTÓNICA ZONIFICADA PISO 02

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA  
 ARQUITECTÓNICA  
 PISO 1

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

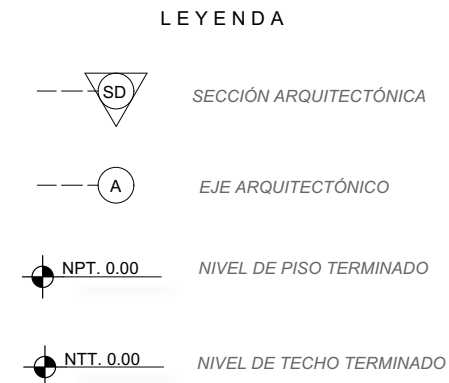
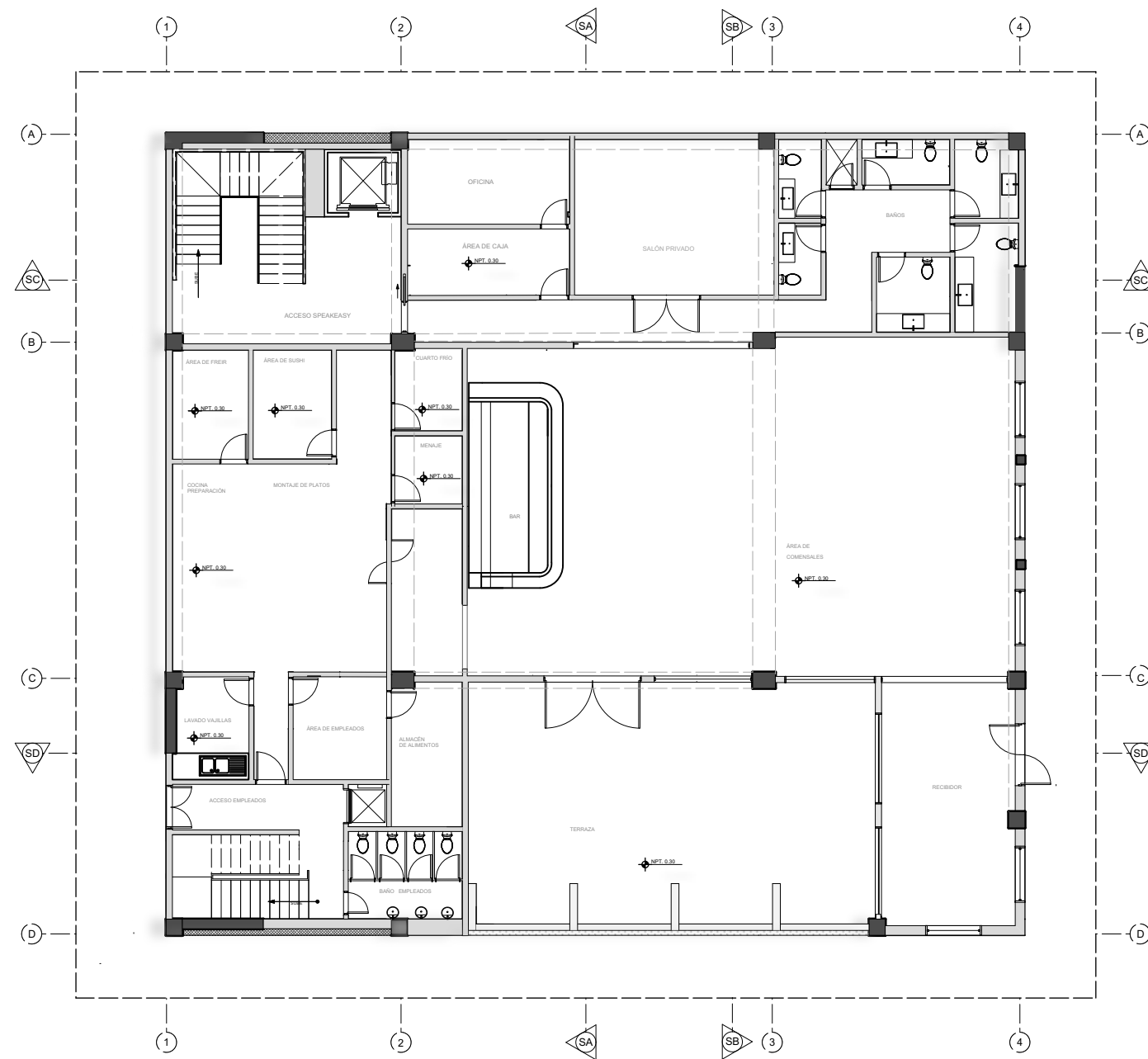
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA  
 ARQUITECTÓNICA  
 PISO 2

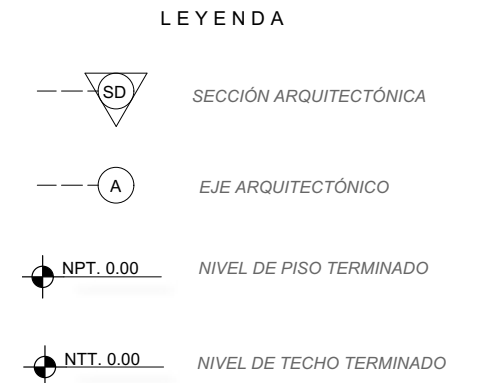
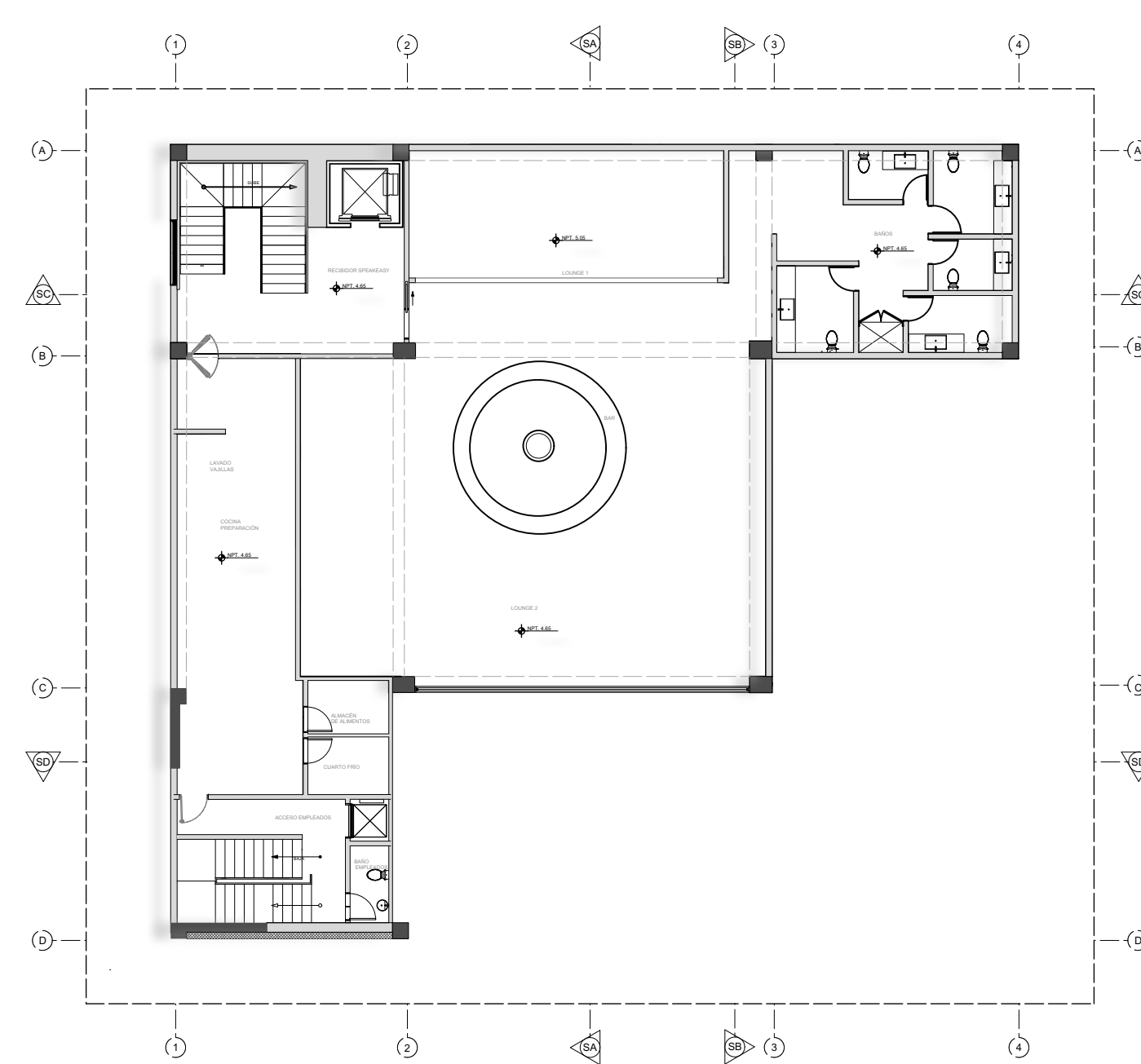
FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

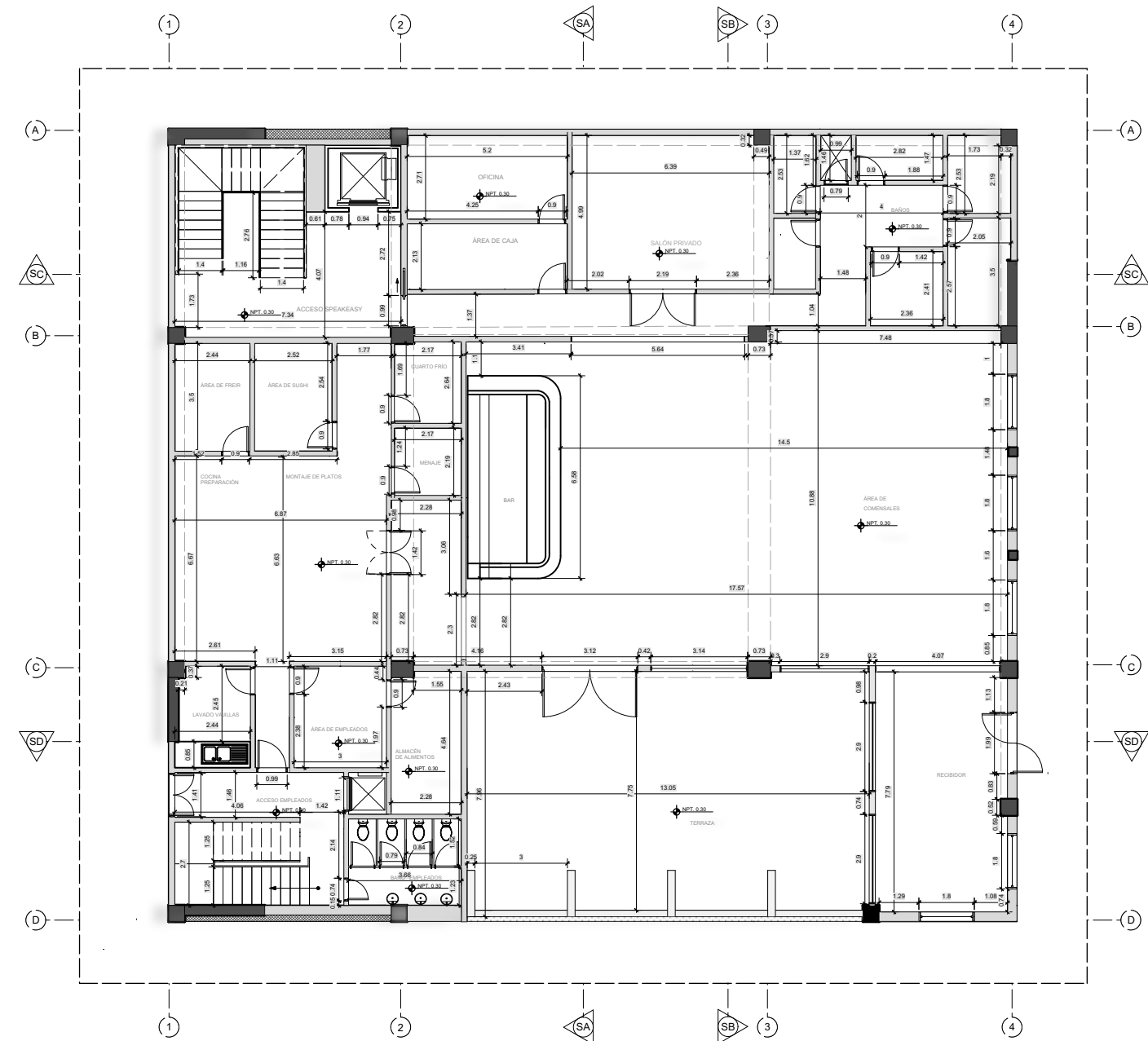


PLANTA ARQUITECTÓNICA PISO 01



PLANTA ARQUITECTÓNICA PISO 02

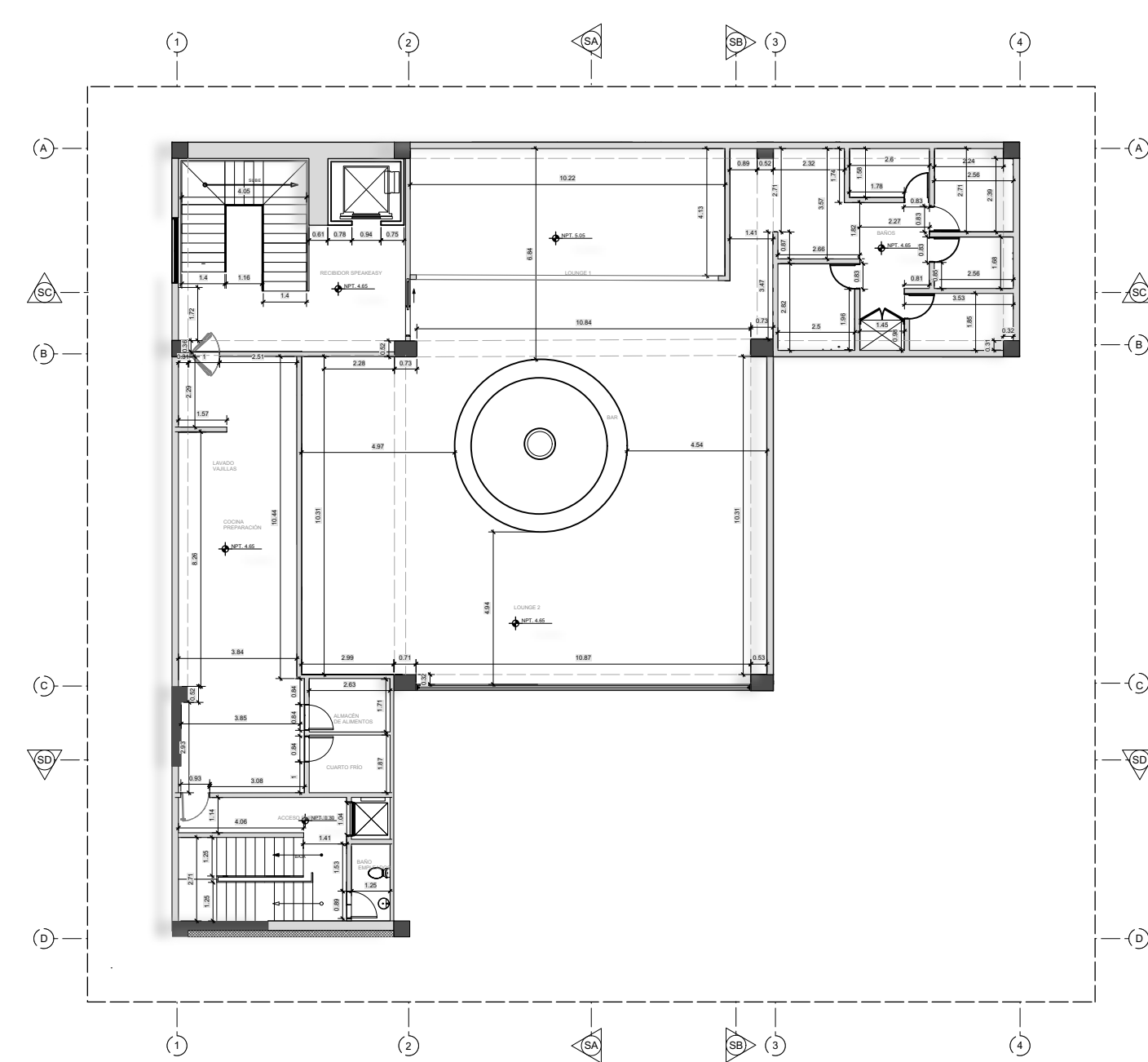
SUSTENTANTES: INSTITUCIÓN: PROYECTO: DESCRIPCIÓN: FECHA: ESCALA: # DE HOJA:  
 ANDREA RÍOS 18-0077 UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA "BOTÁNICA" PLANTA  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874 FACULTAD DE ARTES PROYECTO DE GRADO DIMENSIONADA DICIEMBRE 2021 1:200 1/20  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES ESPACIO GASTRONÓMICO PISO 1



- LEYENDA**
- SECCIÓN ARQUITECTÓNICA
  - EJE ARQUITECTÓNICO
  - NIVEL DE PISO TERMINADO
  - NIVEL DE TECHO TERMINADO

PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA PISO 01

SUSTENTANTES: INSTITUCIÓN: PROYECTO: DESCRIPCIÓN: FECHA: ESCALA: # DE HOJA:  
 ANDREA RÍOS 18-0077 UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA "BOTÁNICA" PLANTA  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874 FACULTAD DE ARTES PROYECTO DE GRADO DIMENSIONADA DICIEMBRE 2021 1:200 1/20  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES ESPACIO GASTRONÓMICO PISO 2



- LEYENDA**
- SECCIÓN ARQUITECTÓNICA
  - EJE ARQUITECTÓNICO
  - NIVEL DE PISO TERMINADO
  - NIVEL DE TECHO TERMINADO

PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA PISO 02

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA AMUEBLADA  
 PISO 1

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

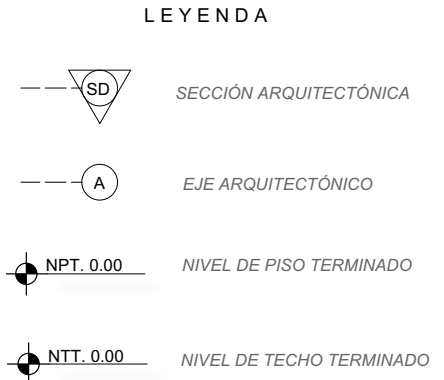
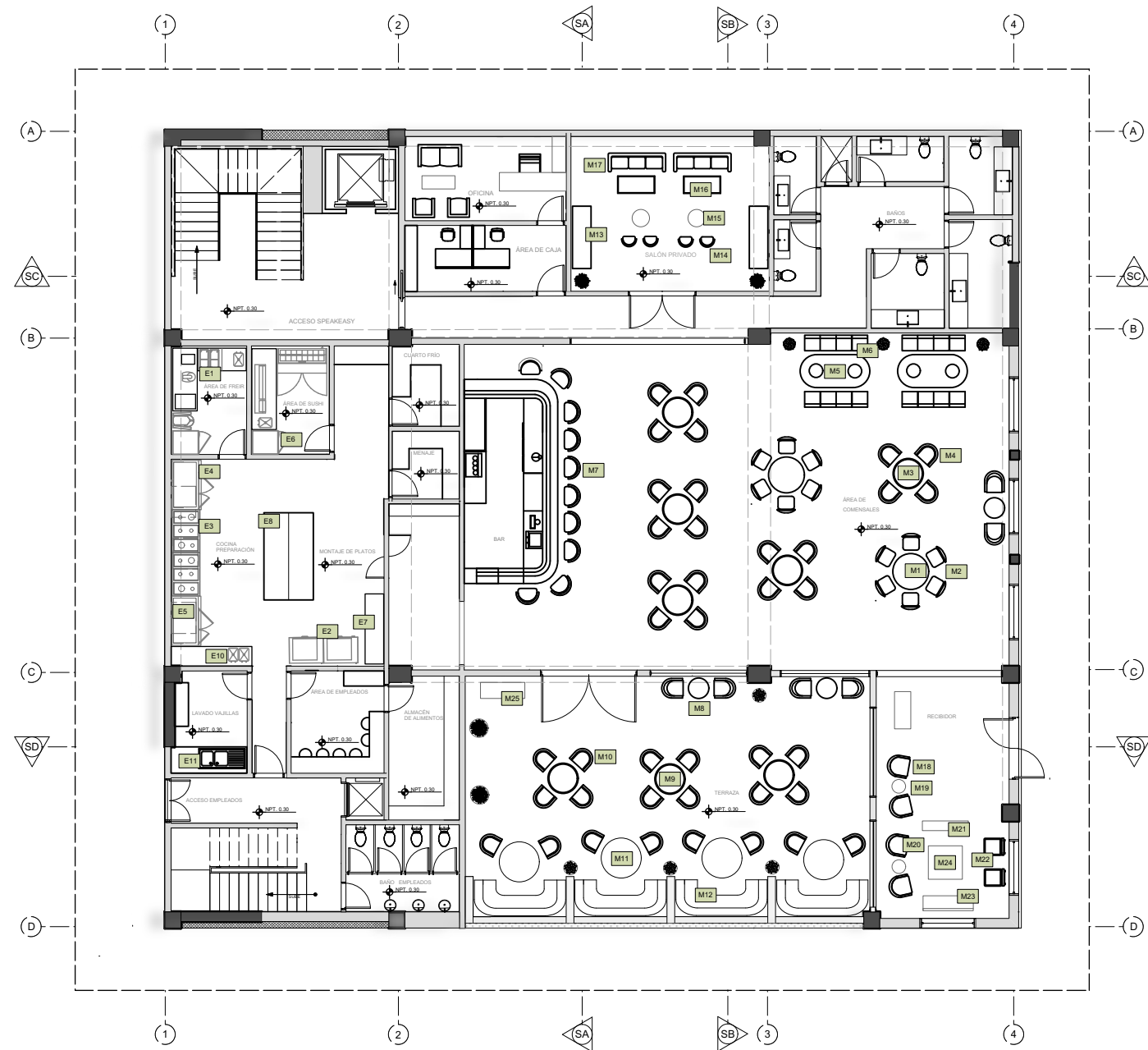
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA AMUEBLADA  
 PISO 2

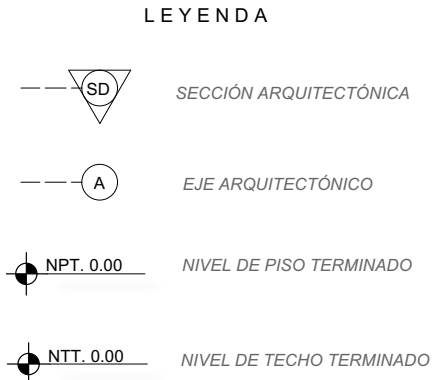
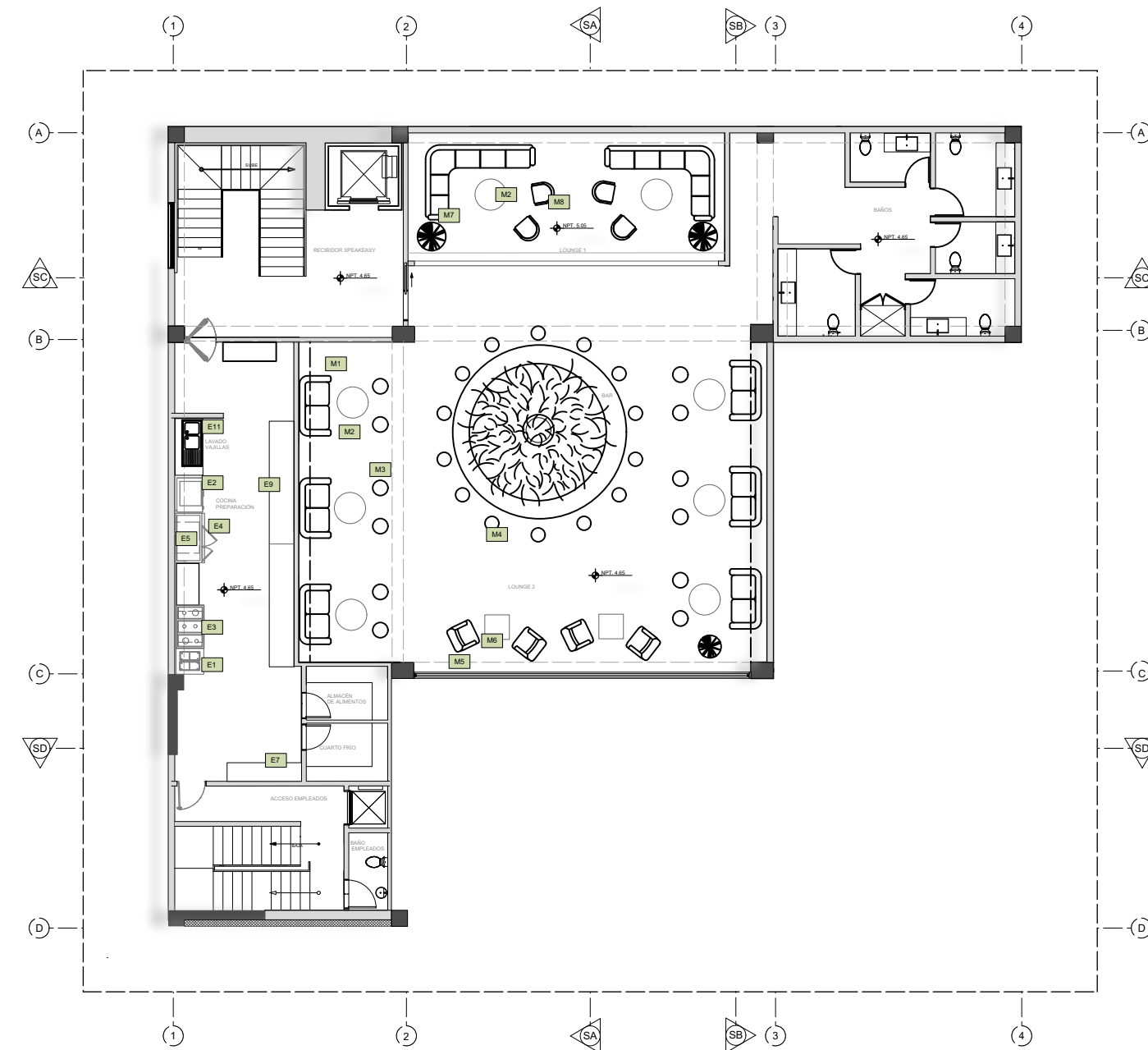
FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



PLANTA ARQUITECTÓNICA AMUEBLADA PISO 01



PLANTA ARQUITECTÓNICA AMUEBLADA PISO 02

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA AMUEBLADA  
 PISO 1

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



PLANTA ARQUITECTÓNICA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN PISO 01

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA AMUEBLADA  
 PISO 2

FECHA: DICIEMBRE 2021












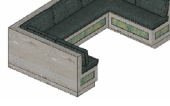








ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



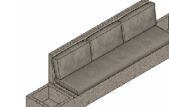







PLANTA ARQUITECTÓNICA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN PISO 02

CATÁLOGO DE MOBILIARIO  
PISO 1











<p>M1</p>  <p><b>MOON</b> Portobello 120 cm Ø X 80 cm Mesa redonda orgánica de madera con tope lacado verde.</p>	<p>M2</p>  <p><b>MATHILDA</b> Patricia Urquiola 50 cm x 54 cm x 83 cm Madera nogal, con asiento y respaldo acolchados fijos en dos tonos diferentes de paja.</p>	<p>M3</p>  <p><b>HERA</b> Portobello 104 cm Ø X 80 cm Tope en ónix verde y base en Travertino.</p>	<p>M4</p>  <p><b>ELBOW</b> Wegner 44 cm x 50 cm x 80 cm Respaldo de un solo bloque de roble y asiento de madera contrachapada para estabilidad - tono verde.</p>	<p>M5</p>  <p><b>EPIC</b> Gubi 200 cm x 110 cm x 80 cm Travertino blanco, la forma monumental de la mesa enfatiza la materialidad de la piedra.</p>
<p>M6</p>  <p><b>CANAPE</b> Portobello 215 cm x 90 cm x 92 cm Sofá con estructura de contrachapado de abedul.</p>	<p>M7</p>  <p><b>PARISIAN</b> Sami Kallio 40 cm x 54 cm x 100 cm Roble macizo y chapa de roble con asiento acolchado en tonos beige.</p>	<p>M8</p>  <p><b>Lato LN9</b> &amp;Tradition 86 cm Ø X 80 cm Marco hecho de acero con recubrimiento en polvo y el tablero de la mesa en ónix verde.</p>	<p>M9</p>  <p><b>Lato LN9</b> &amp;Tradition 100 cm Ø X 80 cm Marco hecho de acero con recubrimiento en polvo y el tablero de la mesa en ónix verde.</p>	<p>M10</p>  <p><b>MATHILDA</b> Patricia Urquiola 50 cm x 54 cm x 83 cm Madera nogal, con asiento y respaldo acolchados fijos en dos tonos diferentes de paja.</p>
<p>M11</p>  <p><b>CASSINA</b> Patricia Urquiola 180 cm Ø X 85 cm Madera- nogal Canaletto, con tope de mármol.</p>	<p>M12</p>  <p>Mueble Modular hecho a la medida 295 cm x 1.80 cm x 90 cm Estructura de concreto con detalles de ónix y cojines de tela.</p>	<p>M13</p>  <p><b>EDEN</b> Roche Bobois 230 cm x 50 cm x 75 cm Aparador con estructura en chapa de madera de cerezo sobre MDF con acabado teñido y yope de ónix verde.</p>	<p>M14</p>  <p><b>CHLOE</b> Ditre Italia 74 cm x 70 cm x 71 cm Formas suaves y redondeadas adornadas con tela.</p>	<p>M15</p>  <p><b>PHOENIX</b> Patricia Urquiola 56 cm Ø X 35 cm Mesa baja de forma orgánica con tope ovalado.</p>
<p>M16</p>  <p><b>FLY</b> &amp;tradition 180 cm x 60 cm x 30 cm Base de roble con tablero de mármol</p>	<p>M17</p>  <p><b>CROISSANT</b> Gubi 170 cm x 65 cm x 75 cm Costuras a mano sobre un marco, base y patas hechas de nogal.</p>	<p>M18</p>  <p><b>NUEZ LOUNGE BIO</b> Patricia Urquiola 70 cm x 50 cm x 100 cm Presenta la forma característica de un caparazón tridimensional y envolvente, que se pliega como una hoja de papel.</p>	<p>M19</p>  <p><b>PILLAR 44</b> Portobello 55 cm Ø X 60 cm Sofisticado marrón con pátina de latón.</p>	<p>M20</p>  <p><b>MONSIGNY</b> Red Edition 57 cm x 52 cm x 67 cm Estructura en madera tapizada en tela.</p>

<p>M21</p>  <p><b>ANZA</b> Please Wait To Be Seated 150 cm x 65 cm x 43 cm Lacado de alto brillo y acabado de roble aceitado y acolchado tapizado en tela.</p>	<p>M22</p>  <p><b>GRACE VINTAGE</b> Casa Magna 72 cm x 69 cm x 80 cm Sillón pequeño de terciopelo con brazos.</p>	<p>M23</p>  <p><b>BEETLE</b> Gubi 140 cm x 80 cm x 80 cm Cáscara tapizada en tela, sobre estructura fina y ligera de metal, tono latón.</p>	<p>M24</p>  <p><b>Fly - Space Copenhagen</b> &amp;tradition 100 cm x 100 cm x 45 cm Base de roble macizo y placa de mármol pulida.</p>	<p>M25</p>  <p><b>VIENNA</b> Boila 90 cm x 40 cm x 1.10 cm Aparados marco de madera curvo y puertas hechas de finos paneles de madera tejida.</p>
---	--	--	---	--

CATÁLOGO DE MOBILIARIO  
PISO 2

<p>M1</p>  <p>Mueble hecho a la medida 305 cm x 55 cm x 82 cm Estructura de concreto y cojines de tela con espacio para maceteros en laterales.</p>	<p>M2</p>  <p><b>PEBBLE</b> Grado Design 100 cm Ø x 35 cm Mesita baja redonda de MDF.</p>	<p>M3</p>  <p><b>LONG</b> Grado Design 78 cm x 67 cm x 83 cm Estructura de acero negro, con brazos y tapizado en tela.</p>	<p>M4</p>  <p><b>FROMME</b> Tom Chung 50 cm x 45 cm x 80 cm Asiento de metal es un conjunto de piezas perfiladas y fundidas a presión.</p>	<p>M5</p>  <p><b>BREAD</b> Grado Design 80 cm x 90 cm x 80 cm Sillón con armazón de madera contrachapada, acolchado con esponja y tapizado en tela.</p>
<p>M6</p>  <p><b>Fly SC4</b> &amp;tradition 90 cm x 90 cm x 30 cm Mesa con base de roble aceitado y tapa de mármol.</p>	<p>M7</p>  <p><b>FATTY</b> Grado Design 1.80 cm x 2.80 cm x 80 cm Sofá modular con estructura de pino, acolchado con esponja de alta densidad.</p>	<p>M8</p>  <p><b>BEOS</b> Grado Design 80 cm x 82 cm x 100 cm Sillón Lounge con respaldo de orejas, estructura de acero y un molde de PU Acolchado.</p>		

CATÁLOGO DE MOBILIARIO  
PISO 1







<p>E1</p>  <p>Freidora Eléctrica Independiente #ER50 Vulcan 1.2 m x .80 m x .86 m Acero Inoxidable, dos tanques freidoras</p>	<p>E2</p>  <p>Horno de convección a gas profundo # SG44 Vulcan .82 m x 1.1 m x 1.5 m Acero Inoxidable</p>	<p>E3</p>  <p>Horno con dos hornos estándar # 60SS-10B Vulcan .90 m x 1.40 x .90 m Acero Inoxidable</p>	<p>E4</p>  <p>Parrilla de Gas Superior Plana #MSA36 Vulcan 90 m x 1.60 m x .90 m Acero Inoxidable</p>	<p>E5</p>  <p>Extractor control táctil LED COSMO .1 m x .76 m x .20 m Acero Inoxidable</p>
<p>E6</p>  <p>Refrigerador y Freezer STA1DT-2HS-HC True .82 m x .76 m x .1.95 m Acero Inoxidable</p>	<p>E7</p>  <p>Estanteria Happybuy .60m x 2.20 m x 1.30 m Acero Inoxidable</p>	<p>E8</p>  <p>Mesa de Preparación TRCB-72 True 2.80 m x .80 m x .90 m Acero Inoxidable</p>	<p>E9</p>  <p>Mesa de Preparación #TRCB-110 True 3.95 m x .80 m x .90 m Acero Inoxidable</p>	<p>E10</p>  <p>Fregadero Simple RS15 50.40 PURECLEAN Teka .30 m x .40 m Acero Inoxidable</p>

E11



Fregadero Doble 80 T-XP 2C 1E Teka  
1.60 m x .65 m  
Acero Inoxidable





CATÁLOGO DE MOBILIARIO: BAÑO  
PISO 1

<p>B1</p>  <p>Pillow NIC 37 cm x 55 cm x 40 cm Inodoro con toma de pared monobloque tipo almohada con borde interno acristalado.</p>	<p>B2</p>  <p>Gaëlle Mercer41 43 "x 24" Espejo Decorativo</p>	<p>B3</p>  <p>Ramez Latitude Run 22 cm x 15 cm Resina Topaz Bandeja para accesorios de baño</p>	<p>B4</p>  <p>Barra de toalla de pared Studio 24" American Standard Acero inoxidable (oro cepillado)</p>	<p>B5</p>  <p>Caja de Pañuelos de Centeno Sand &amp; Stable Color Honey Brown 6" H x 5.5" W x 5.5" D</p>
<p>B6</p>  <p>TIBO TIB1MC Geda 22 cm x 14 cm x 32 cm Mezclador de lavabo sobre encimera.</p>				




CATÁLOGO DE VEGETACIÓN  
PISO 1 & 2

<p>V1</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• POTHUS (Epipremnum aureum)</li> <li>• Familia: Araceae</li> <li>• Interior</li> <li>• Trepadora hasta 20m de altura. Agradece luz y semisombra.</li> </ul>	<p>V2</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• LENGUA DE SUEGRA (Sansevieria trifasciata)</li> <li>• Familia: Asparagaceae</li> <li>• Interior / Exterior</li> <li>• Se adapta a todo tipo de ambientes, agradece los espacios luminosos.</li> </ul>	<p>V3</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• COSTILLA DE ADÁN (Monstera deliciosa)</li> <li>• Familia: Araceae</li> <li>• Interior</li> <li>• Agradece la luz abundante, pero evita a toda costa el sol directo.</li> </ul>	<p>V4</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• HELECHO (Pteridophyta)</li> <li>• Exterior</li> <li>• Alto grado de humedad ambiental.</li> </ul>	<p>V5</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• GERANIO (Pelargonium)</li> <li>• Familia: Geraniaceae</li> <li>• Exterior</li> <li>• Necesitará al menos seis horas diarias de luz.</li> </ul>
<p>V6</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESPATIFILO (Spathiphyllum)</li> <li>• Familia: Araceae</li> <li>• Interior / Exterior</li> <li>• Crece en temperaturas altas.</li> <li>• Necesita luz para su buen crecimiento.</li> </ul>	<p>V7</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• CLAVEL (Dianthus caryophyllus)</li> <li>• Familia: Caryophyllaceae</li> <li>• Interior / Exterior</li> <li>• Crece en temperaturas altas.</li> <li>• Diversidad de colores.</li> </ul>	<p>V8</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• PALMERA DE SALON (Chamaedorea elegans)</li> <li>• Familia: Araceae</li> <li>• Interior</li> <li>• Crecimiento lento, no tolera el sol directo.</li> </ul>	<p>V9</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• PILISTRA (Aspidistra)</li> <li>• Familia: Asparagaceae</li> <li>• Interior</li> <li>• Crecimiento en sombra.</li> </ul>	<p>V10</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• ANTURIO (Anthurium)</li> <li>• Familia: Araceae</li> <li>• Interior</li> <li>• Crecimiento en sombra y ambientes húmedos.</li> </ul>

CATÁLOGO DE MOBILIARIO: BAÑO  
PISO 2

<p>B1</p>  <p>Pillow NIC 37 cm x 55 cm x 40 cm Inodoro con toma de pared monobloque tipo almohada con borde interno acristalado</p>	<p>B2</p>  <p>Gaelle Mercer41 43" x 24" Espejo Decorativo</p>	<p>B3</p>  <p>Ramez Latitude Run 22 cm x 15 cm Resina Charcoal Bandeja para accesorios de baño</p>	<p>B4</p>  <p>Barra de toalla de pared Studio 24" American Standard Terminación Negro Matte</p>	<p>B5</p>  <p>Caja de Pañuelos de Centeno Sand &amp; Stable Color Espresso 6" H x 5.5" W x 5.5" D</p>
<p>B6</p>  <p>TIBO TIB1MC Geda 22 cm x 14 cm x 32 cm Mezclador de lavabo sobre encimera.</p>				

CATÁLOGO DE ACCESORIOS  
PISO 1 & 2

<p>A1</p>  <p>Cuadro Grande Paisaje 500 cm x 430 cm</p>	<p>A2</p>  <p>Espejo de ratán Trosper Bay Isle 155 cm Ø</p>
<p>A3</p>  <p>Espejo Arqueado Glass Warehouse 200 cm x 160 cm</p>	

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

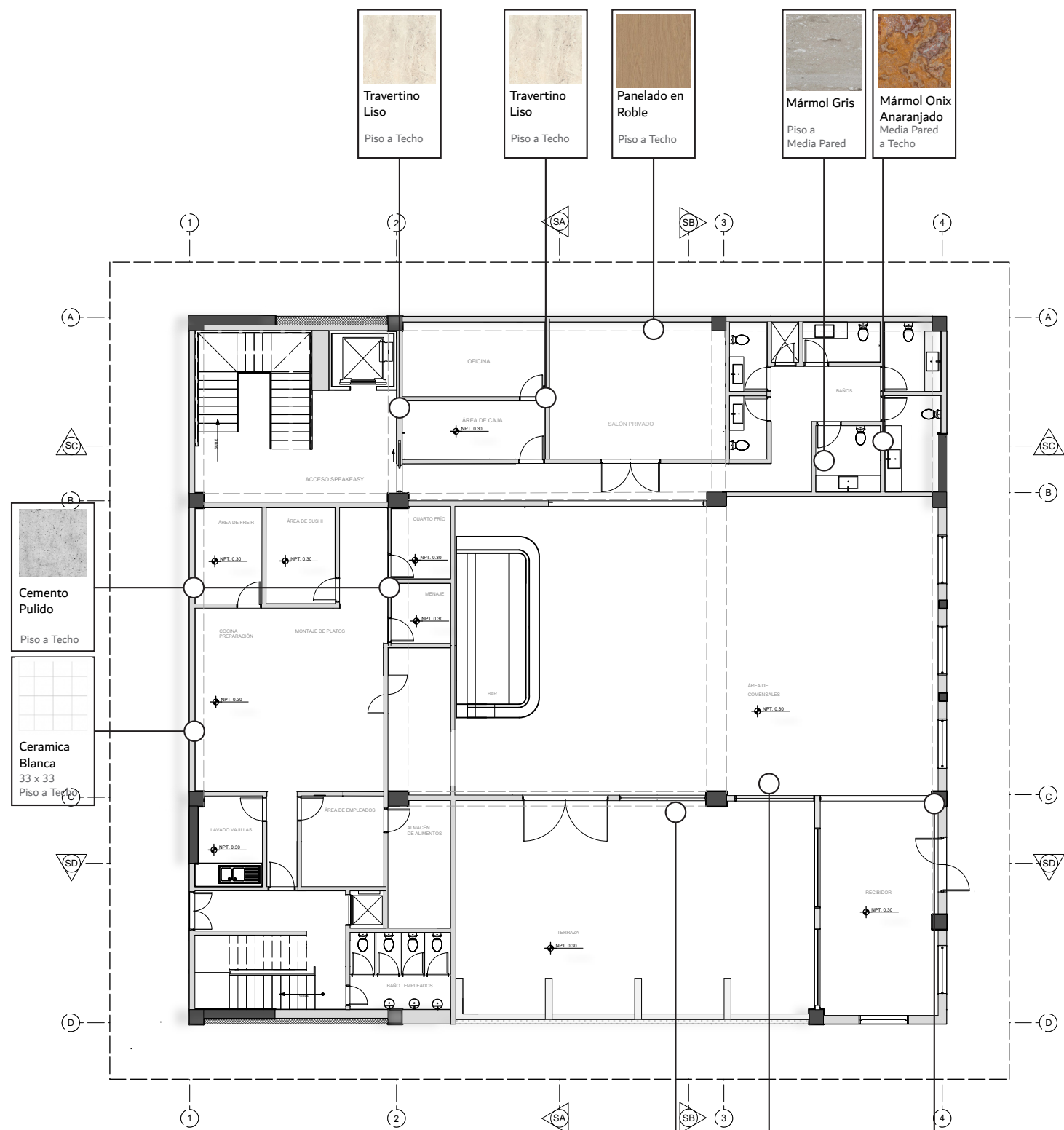
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA DE REVESTIMIENTOS

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



PLANTA DE REVESTIMIENTOS PISO 01

Coralina  
 Piso a Techo  
 Travertino Liso  
 Piso a Techo  
 Revestimiento en Roble  
 Piso a Techo

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

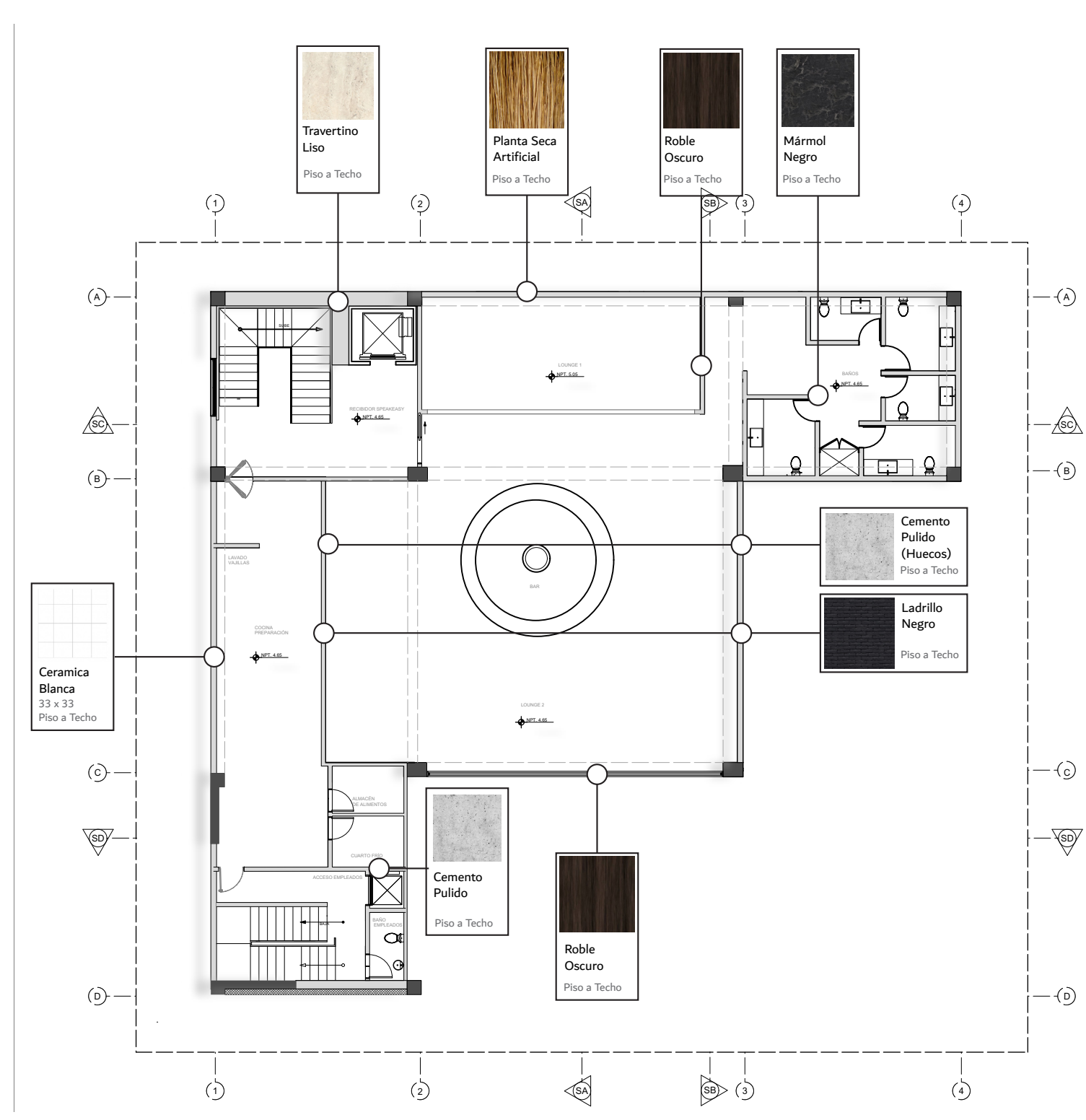
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA DE REVESTIMIENTOS

FECHA: DICIEMBRE 2021

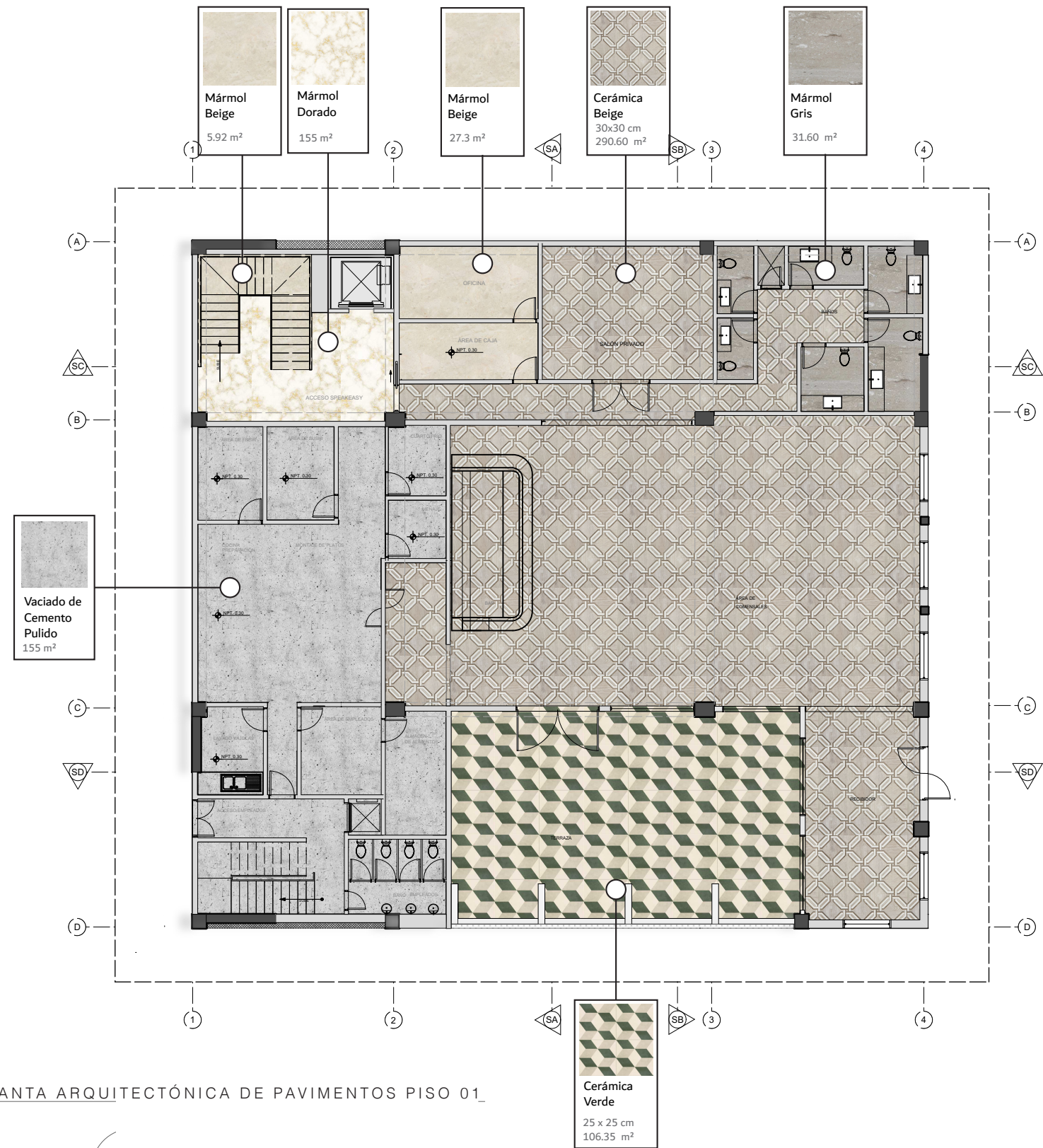
ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

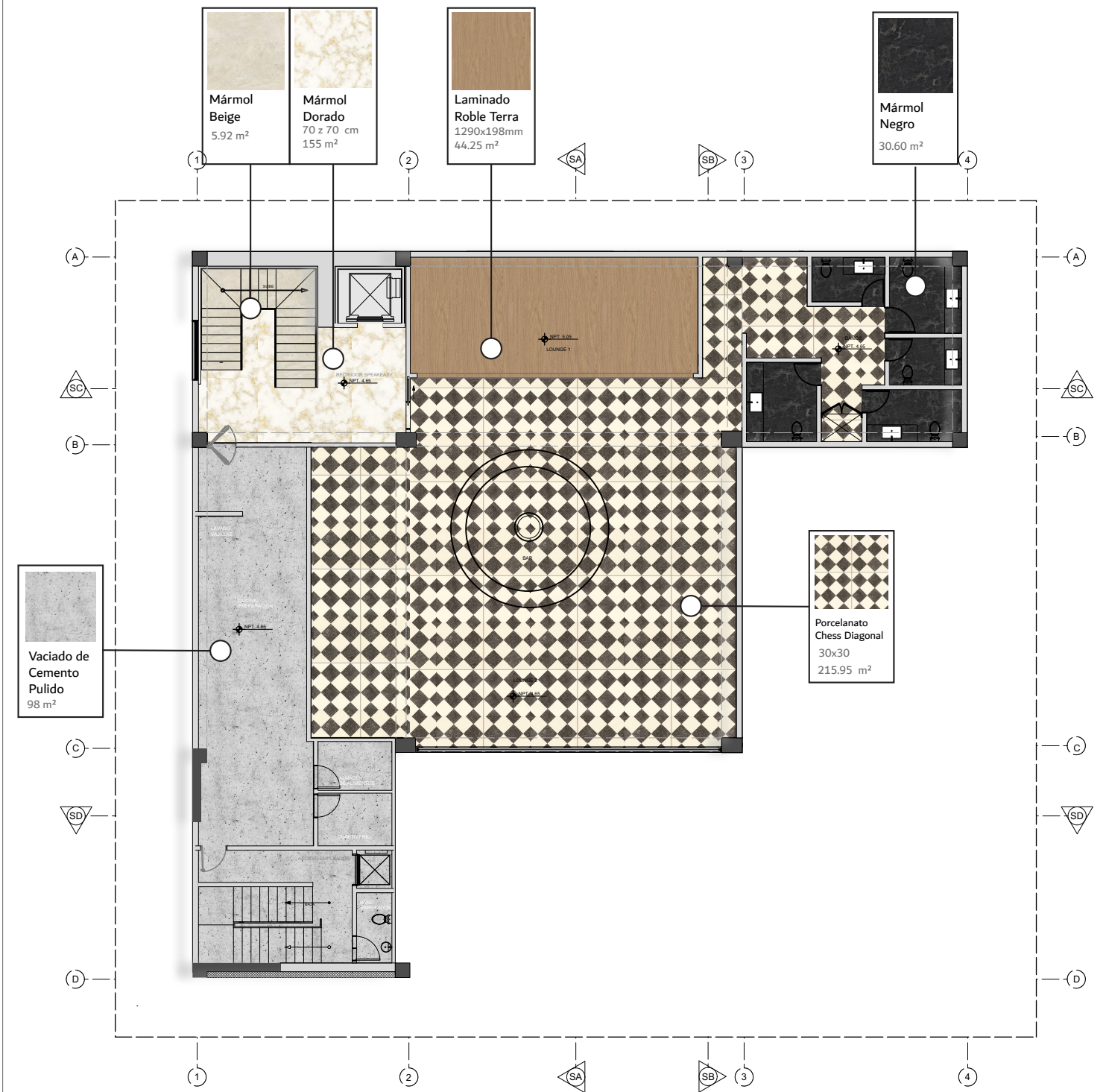


PLANTA DE REVESTIMIENTOS PISO 02

Ceramica Blanca  
 33 x 33  
 Piso a Techo  
 Ladrillo Negro  
 Piso a Techo  
 Roble Oscuro  
 Piso a Techo



PLANTA ARQUITECTÓNICA DE PAVIMENTOS PISO 01



PLANTA ARQUITECTÓNICA DE PISOS PISO 02

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

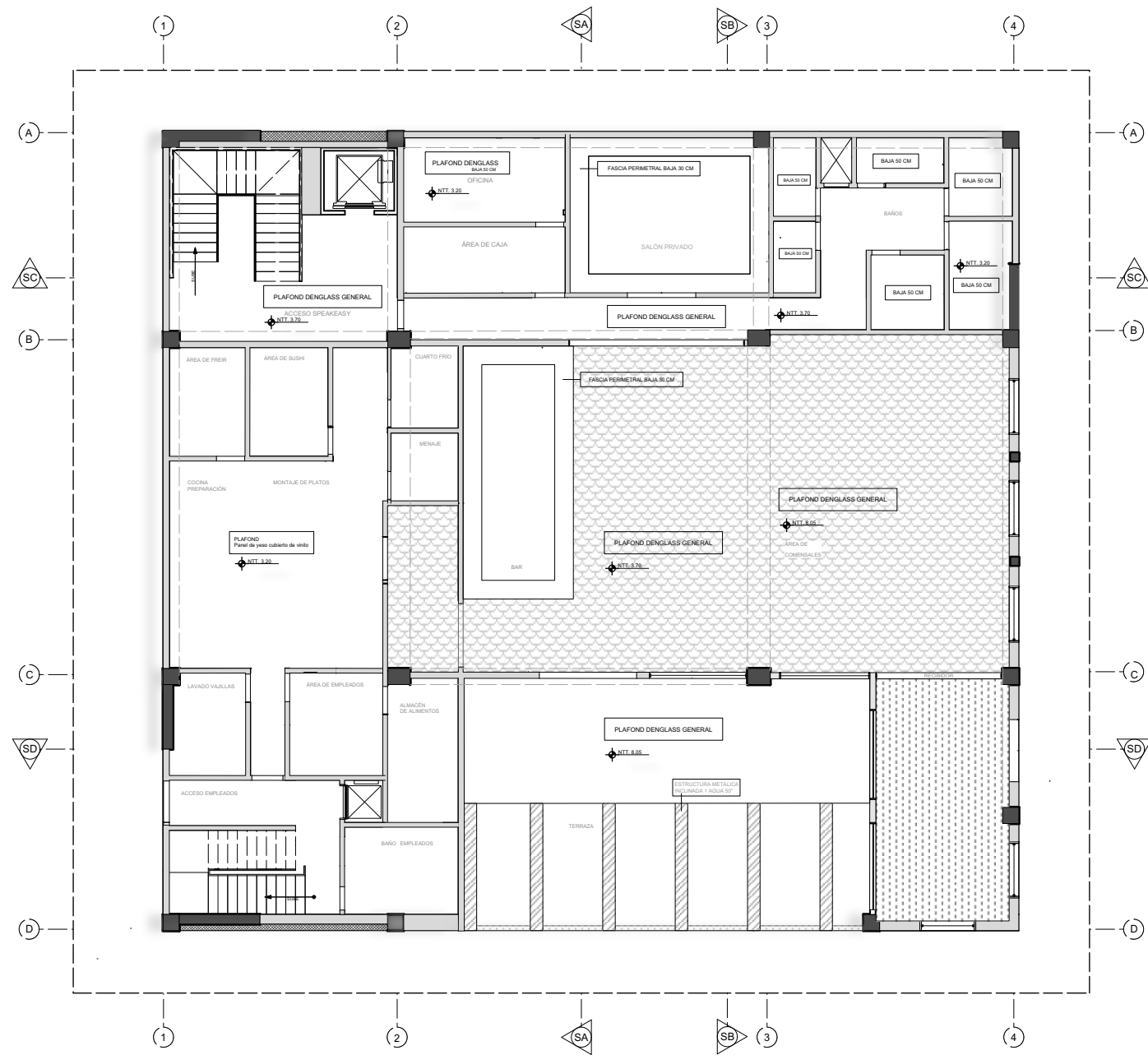
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA DE PLAFÓN  
 PISO 1

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



PLANTA ARQUITECTÓNICA DE PLAFÓN PISO 01

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

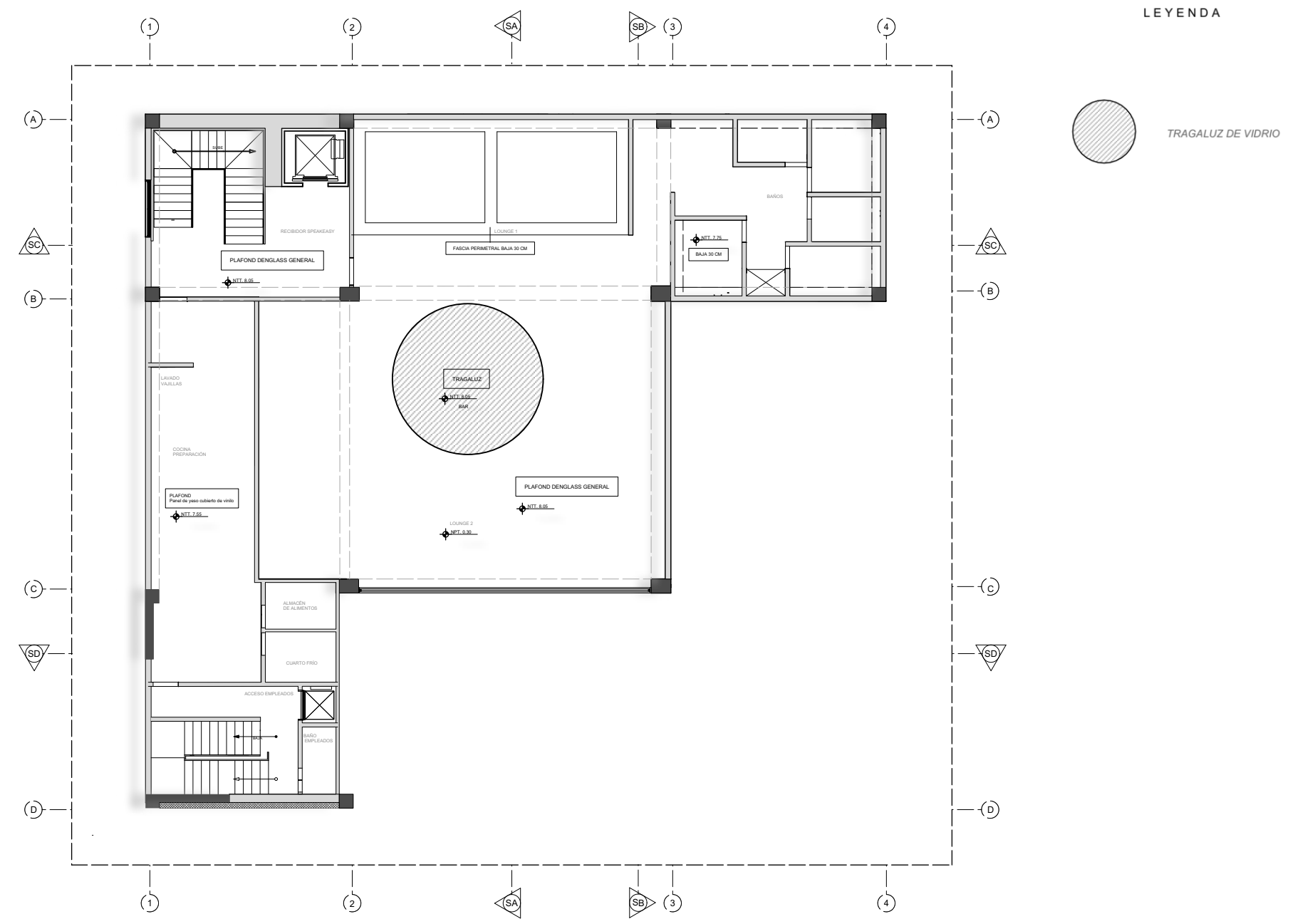
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA DE PLAFÓN  
 PISO 2

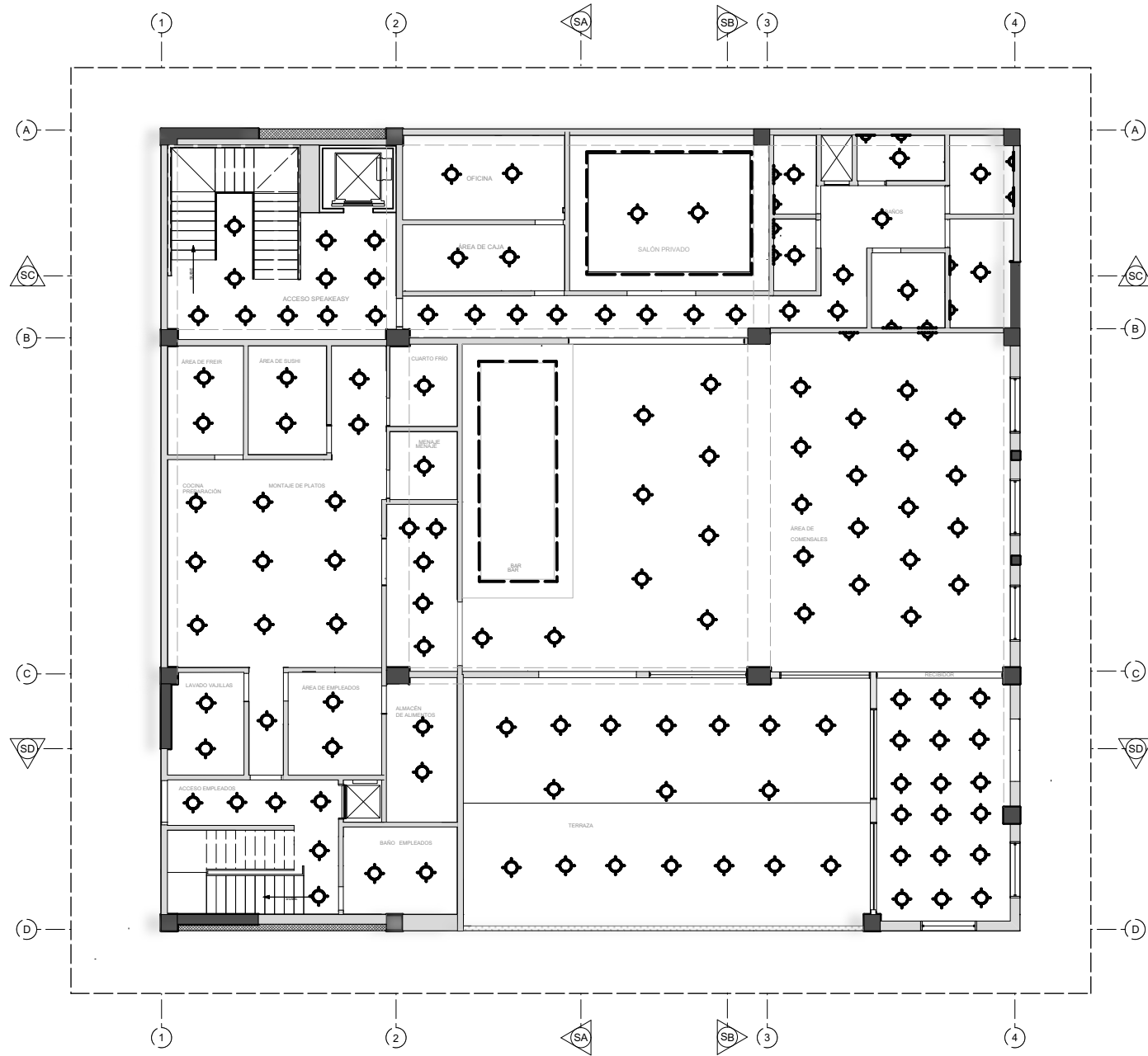
FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



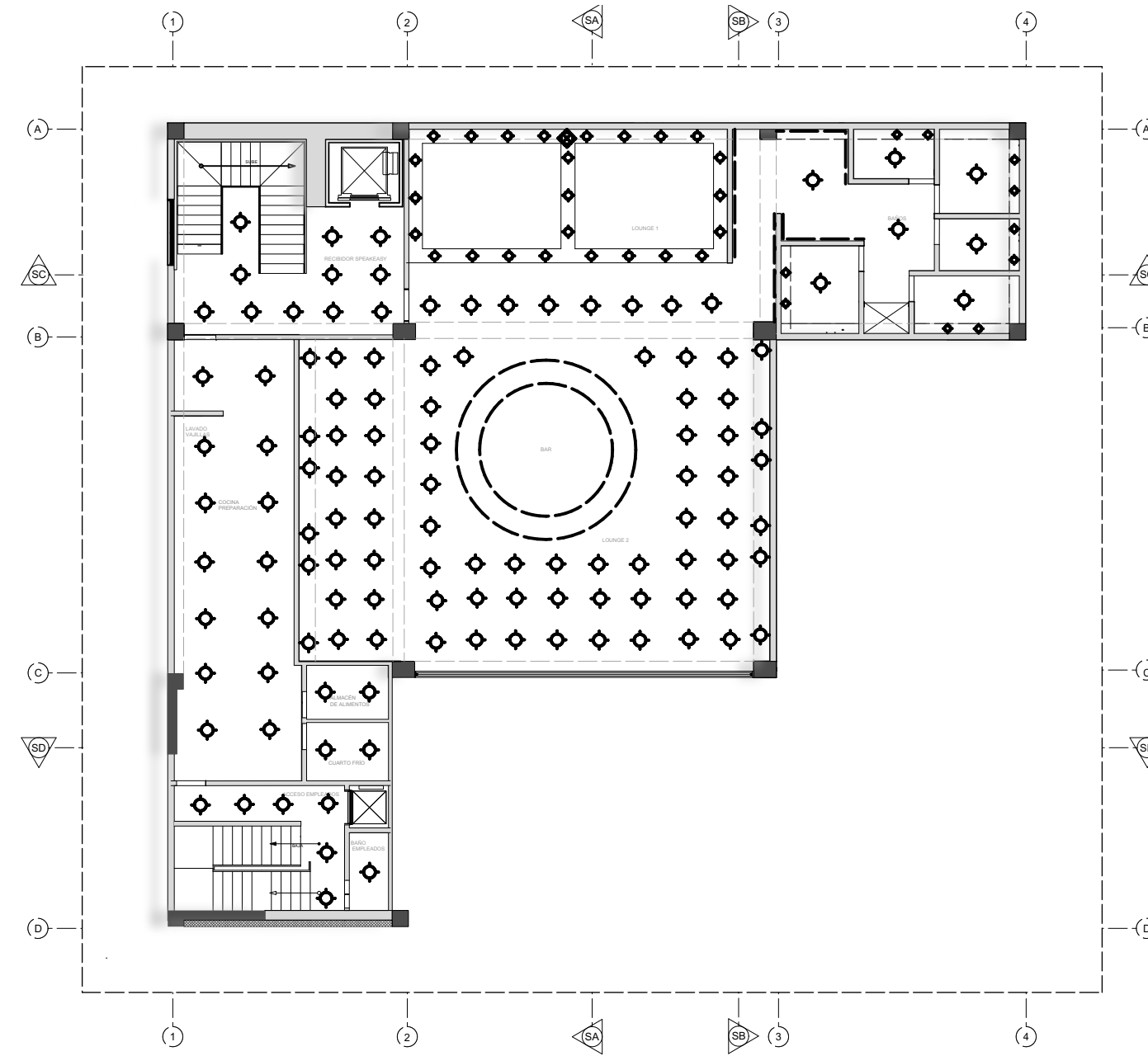
PLANTA ARQUITECTÓNICA DE PLAFÓN PISO 02



LEYENDA

-  SALIDA LUZ DE PISO
-  SALIDA LUZ CENITAL
-  SALIDA LUZ DE PARED
-  SALIDA LUZ PARA TIRA LED

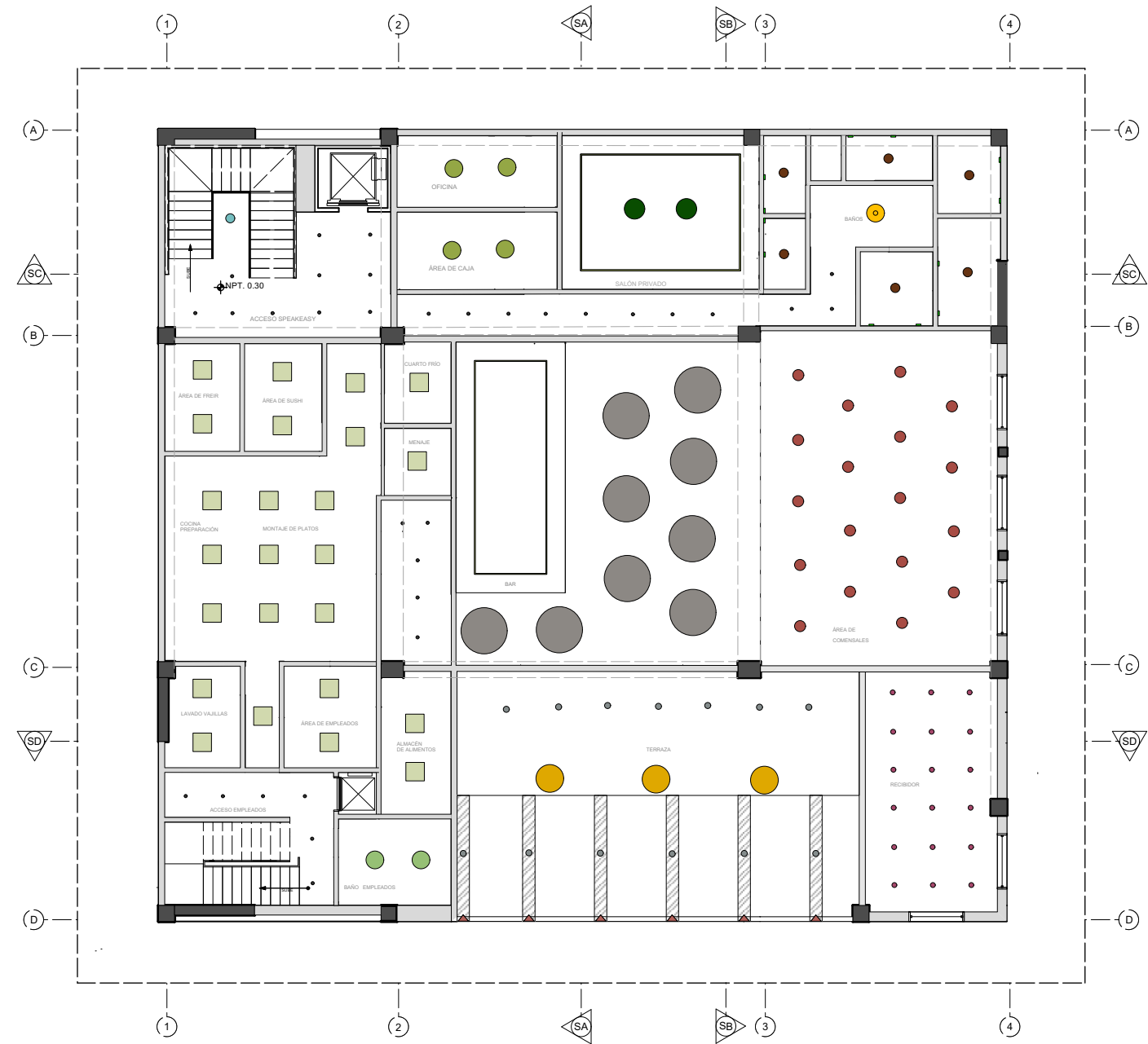
PLANTA ARQUITECTÓNICA DE SALIDAS DE LUCES PISO 01



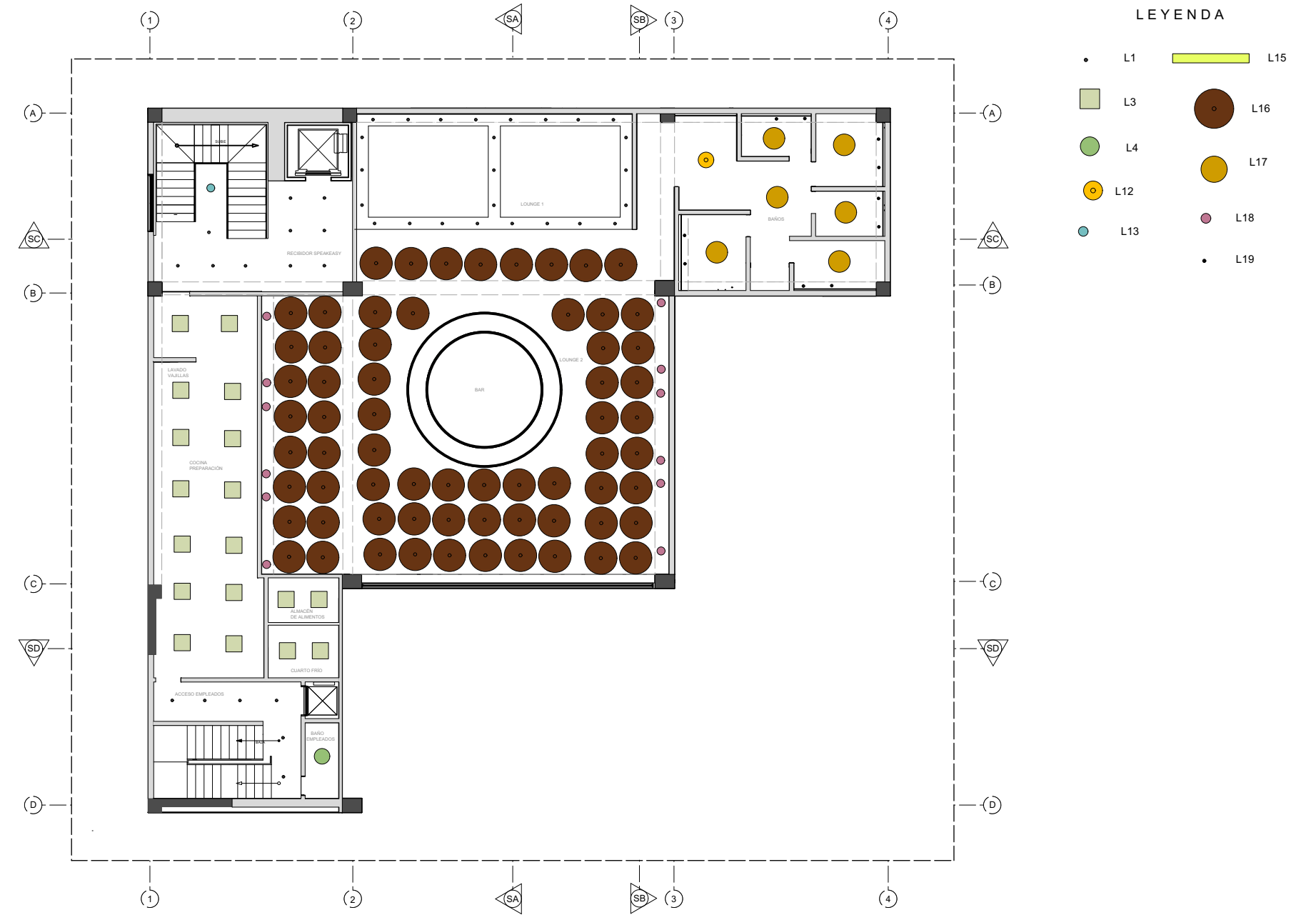
LEYENDA

-  SALIDA LUZ DE PISO
-  SALIDA LUZ CENITAL
-  SALIDA LUZ DE PARED
-  SALIDA LUZ PARA TIRA LED

PLANTA ARQUITECTÓNICA DE SALIDAS DE LUCES PISO 02



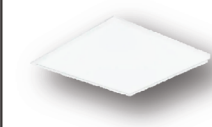















PLANTA ARQUITECTÓNICA DE LUMINARIAS PISO 01


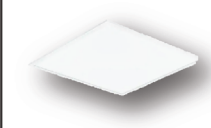






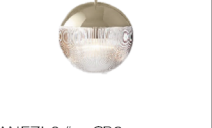



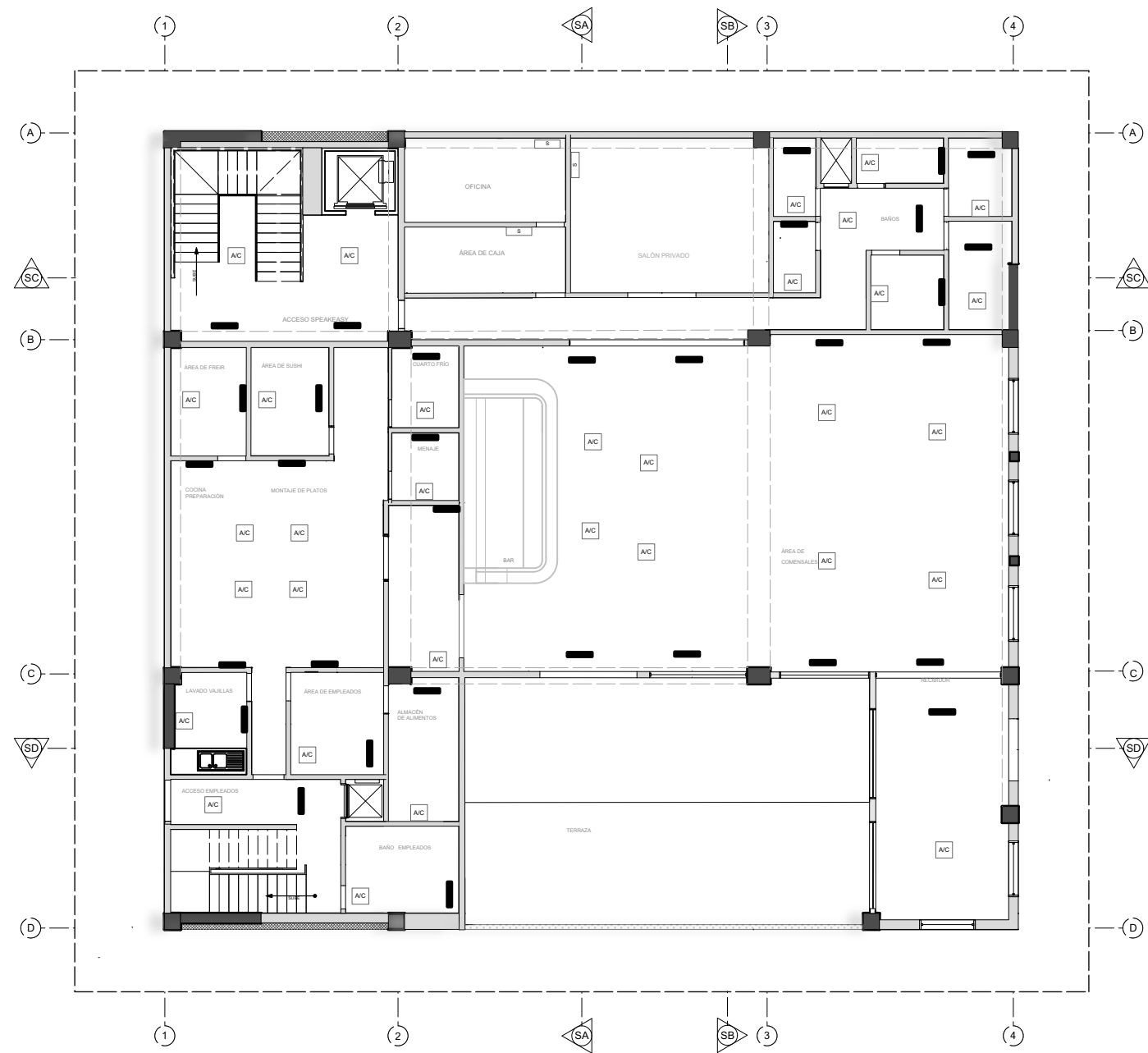
PLANTA ARQUITECTÓNICA DE LUMINARIAS PISO 02

CATÁLOGO DE LUMINARIAS  
PISO 1

<p>L1</p>  <p>Zitec - Terzolight 7cm x 8.2 cm x 2.5 cm Foco Led Recesado de aluminio. GU10 Led 230 Voltios</p>	<p>L2</p>  <p>WF6 LED Wafer 11 " LED Retrofit Downlight Iluminación empotrada Diámetro 11 "  Altura total: 1,1 "  230 Voltios</p>	<p>L3</p>  <p>EDGE LIGHTNING Luminaria QPANEL LED Aluminio fundido con difusor de ópalo 595mm x 595mm x 12mm 3100L (29W ) 3000K</p>	<p>L4</p>  <p>EDGE LIGHTNING Luminaria MPANEL LED Aluminio fundido con difusor microprismático 595mm x 12mm 3400L (28W) 4000K</p>	<p>L5</p>  <p>EDGE LIGHTNING Luminaria MPANEL LED -Aluminio fundido 595mm 3400L (28W)</p>
<p>L6</p>  <p>Tani 1 - Lámpara colgante de araña de ratán Bombilla E27 2700L 35x35 cm</p>	<p>L7</p>  <p>LUZ DE MONTAIE EMPOTRADO DE YUTE CB2 1.5m x .08 m 3400L (28W)</p>	<p>L8</p>  <p>Charleena 1 - Joss &amp; Maine Altura máxima 40,5 "  Metal y vidrio Bombilla E27 2700L</p>	<p>L9</p>  <p>Rayong WAYFAIR Pastro Rayong Altura máxima 140, 5 "  21,7 " H x 35 " W x 35 D Bombilla E27 2700L</p>	<p>L10</p>  <p>Angelina 1 - WAYFAIR 61.5 " H x 5" Wx 5 " D Vidrio y Metal Bombilla LED 3000K</p>
<p>L11</p>  <p>BELLA ESCUADRA Hierro con acabado de latón Cortinas de vidrio estriado 5.9" W "2.75" D 20.5 " H Bombilla LED 3000K</p>	<p>L12</p>  <p>Urchin - WAYFAIR 20 "x 12 x 5.7 "  Latón y acero. Bombilla LED 3000K</p>	<p>L13</p>  <p>SAVINA ALABASTER - CB2 Alto: 0.86 "Diámetro: 4.5 "  LONGITUD MÁXIMA COLGANTE 50 "  Bombilla LED 3000K</p>	<p>L14</p>  <p>PALMA - CB2 Aluminio, hierro y latón H 55.6 " Diámetro: 25 "  LONGITUD MÁXIMA COLGANTE 18 "  Bombilla LED 3000K</p>	<p>L15</p>  <p>PU_C PLUS Linea Light Group 240 Led/Metro Tira led luz cálida 125 W, 24 V.</p>
<p>L20</p>  <p>BECKER LATÓN PULIDO APLIQUE DE PARED CB2 7.8 " H x 11 " W x 4 " D E26 Bombilla LED 60W</p>				

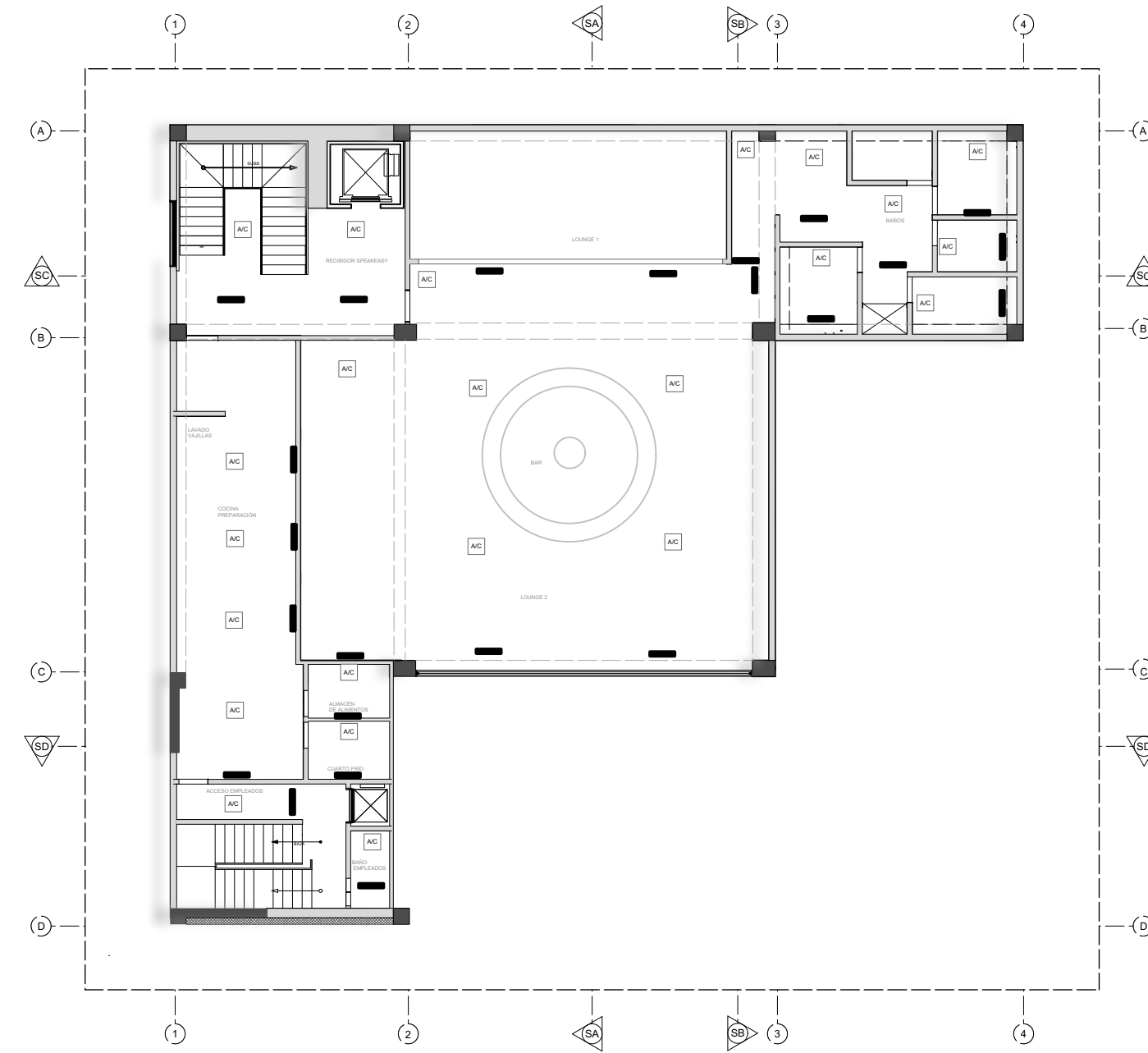
CATÁLOGO DE LUMINARIAS  
PISO 2

<p>L1</p>  <p>Zitec - Terzolight 7cm x 8.2 cm x 2.5 cm Foco Led Recesado de aluminio. GU10 Led 230 Voltios</p>	<p>L3</p>  <p>EDGE LIGHTNING Luminaria QPANEL LED Aluminio fundido con difusor de ópalo 595mm x 595mm x 12mm 3100L (29W ) 3000K</p>	<p>L4</p>  <p>EDGE LIGHTNING Luminaria MPANEL LED Aluminio fundido con difusor microprismático 595mm x 12mm 3400L (28W) 4000K</p>	<p>L12</p>  <p>Urchin - WAYFAIR 20 "x 12 x 5.7 "  Latón y acero. Bombilla LED 3000K</p>	<p>L13</p>  <p>SAVINA ALABASTER - CB2 Alto: 0.86 "Diámetro: 4.5 "  LONGITUD MÁXIMA COLGANTE 50 "  Bombilla LED 3000K</p>
<p>L15</p>  <p>PU_C PLUS Linea Light Group 240 Led/Metro Tira led luz cálida 125 W, 24 V.</p>	<p>L16</p>  <p>RATTAN CONICO HAKKA WAYFAIR Sombra de ratán Acabado de nogal Detalles de latón macizo H 15 " Diámetro: 47 "  Bombilla LED 3000K</p>	<p>L17</p>  <p>AUDEN - CB2 Base de latón macizo pulido sin lacar Alto: 7.25 "  Diámetro: 30 "  Bombilla E27 2700L</p>	<p>L18</p>  <p>ANEZI 8 " - CB2 CHAMPAGNE Y CRISTAL Base de hierro con acabado champán pulido Globo de vidrio estriado Altura: 38 "Diámetro: 12 "</p>	<p>L19</p>  <p>Deila 1 - WAYFAIR Altura máxima 60.5 "  10 " H x 5.9 " W x 5.9 " D Marco de metal con madera E26 Bombilla LED 60W</p>



LEYENDA

- S A/C SPLIT
- REJILLA DE RETORNO
- A/C SALIDA DE AIRE VRF



LEYENDA

- S A/C SPLIT
- REJILLA DE RETORNO
- A/C SALIDA DE AIRE VRF

PLANTA ARQUITECTÓNICA DE AIRES ACONDICIONADOS PISO 01

PLANTA ARQUITECTÓNICA DE AIRES ACONDICIONADOS PISO 02

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

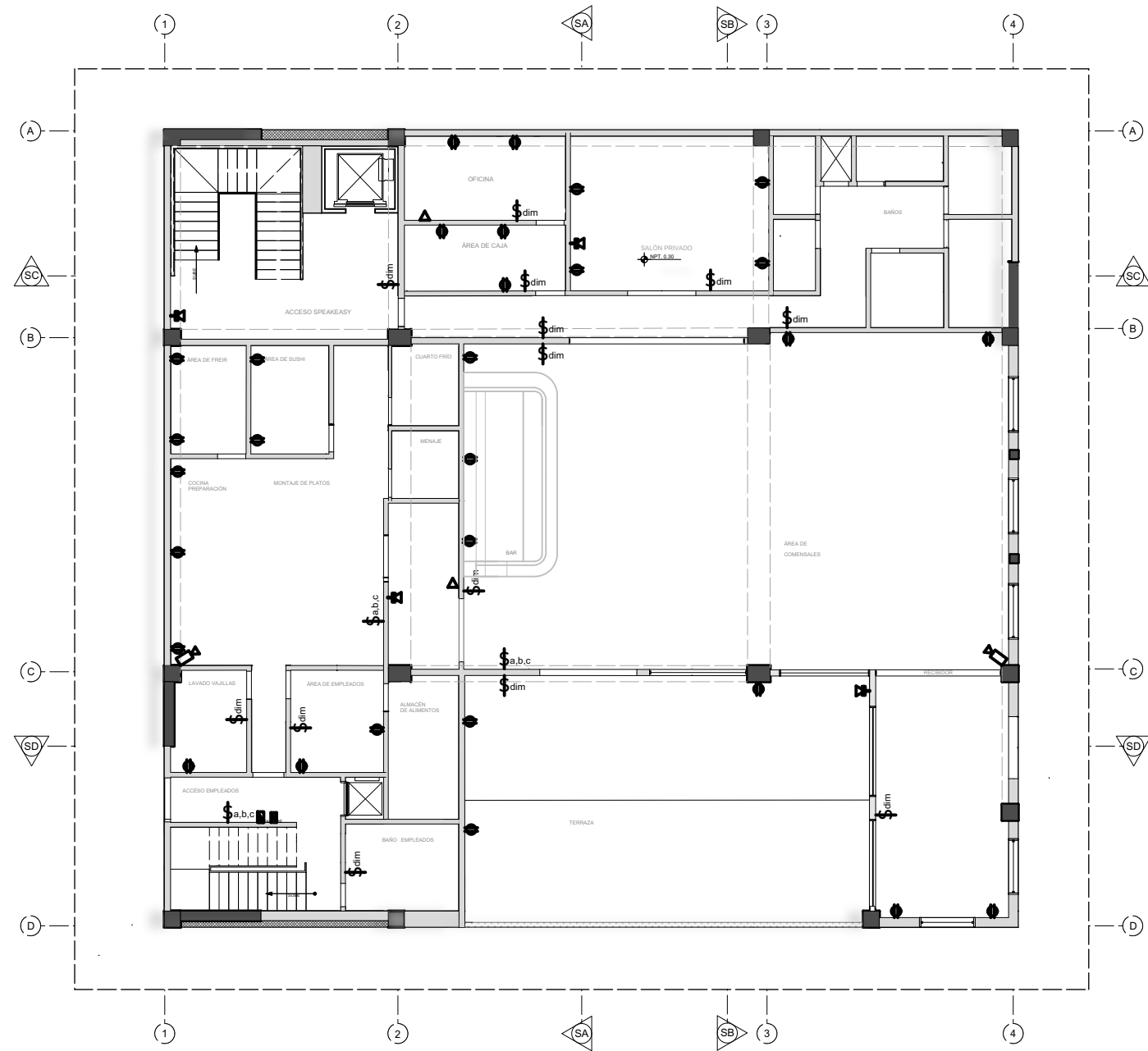
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA DE AUTOMATIZACIÓN  
 PISO 1

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



- LEYENDA**
- $\$dim$  INTERRUPTOR CON DIMMER
  - $\$a,b,c$  INTERRUPTOR TRIPLE
  - $\ominus$  TOMACORRIENTE
  - $\triangle$  SALIDA DE DATA
  - $\square$  CAMARA DE SEGURIDAD 360
  - $\square$  SALIDA DE SONIDO
  - $\square$  PANEL DE BREAKERS
  - $\square$  PANEL DE REGISTRO ELECTRICO

PLANTA ARQUITECTÓNICA DE AUTOMATIZACIÓN PISO 01

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

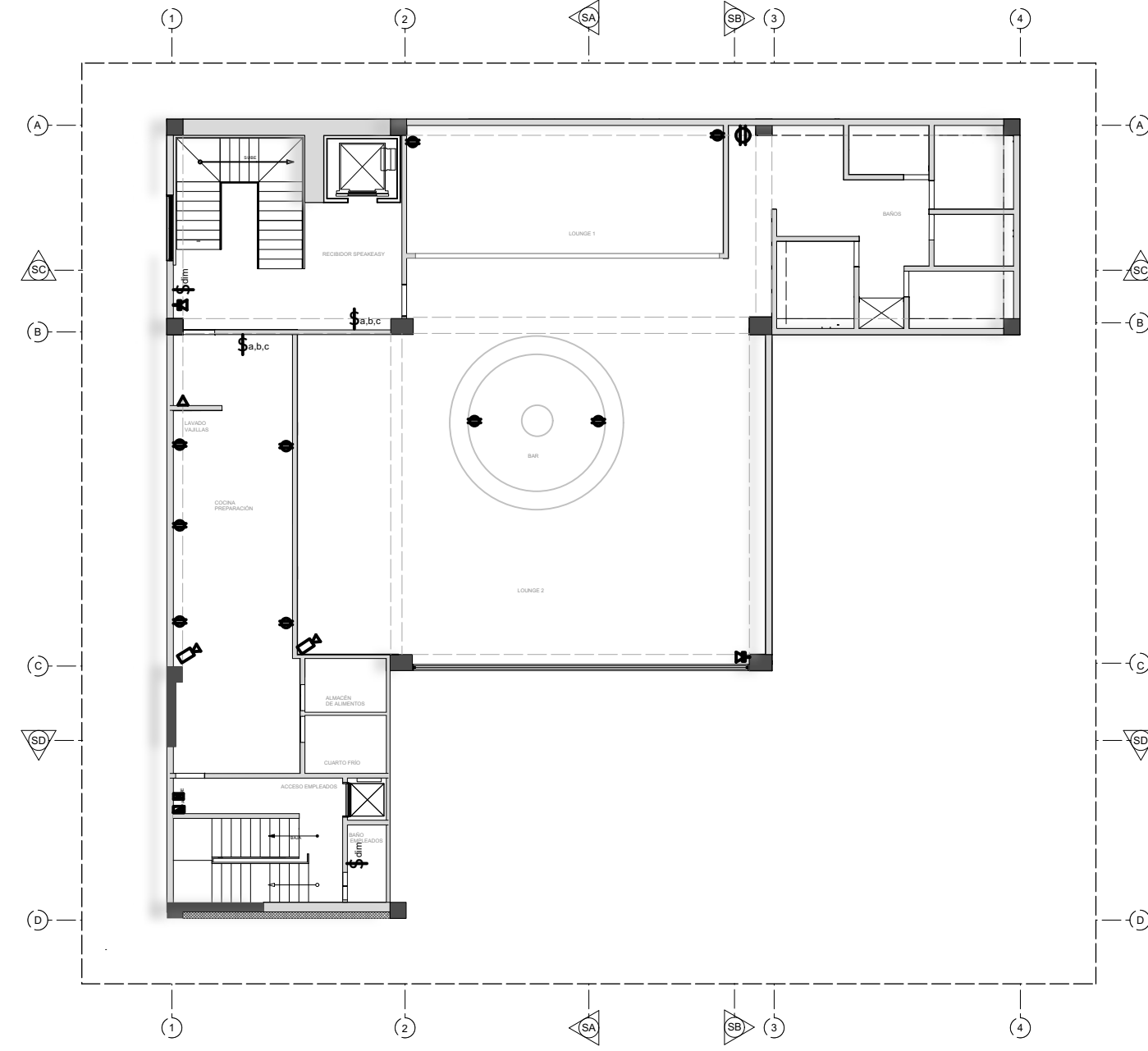
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA DE AUTOMATIZACIÓN  
 PISO 2

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



- LEYENDA**
- $\$dim$  INTERRUPTOR CON DIMMER
  - $\$a,b,c$  INTERRUPTOR TRIPLE
  - $\ominus$  TOMACORRIENTE
  - $\triangle$  SALIDA DE DATA
  - $\square$  CAMARA DE SEGURIDAD 360
  - $\square$  SALIDA DE SONIDO
  - $\square$  PANEL DE BREAKERS
  - $\square$  PANEL DE REGISTRO ELECTRICO

PLANTA ARQUITECTÓNICA DE AUTOMATIZACIÓN PISO 02

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

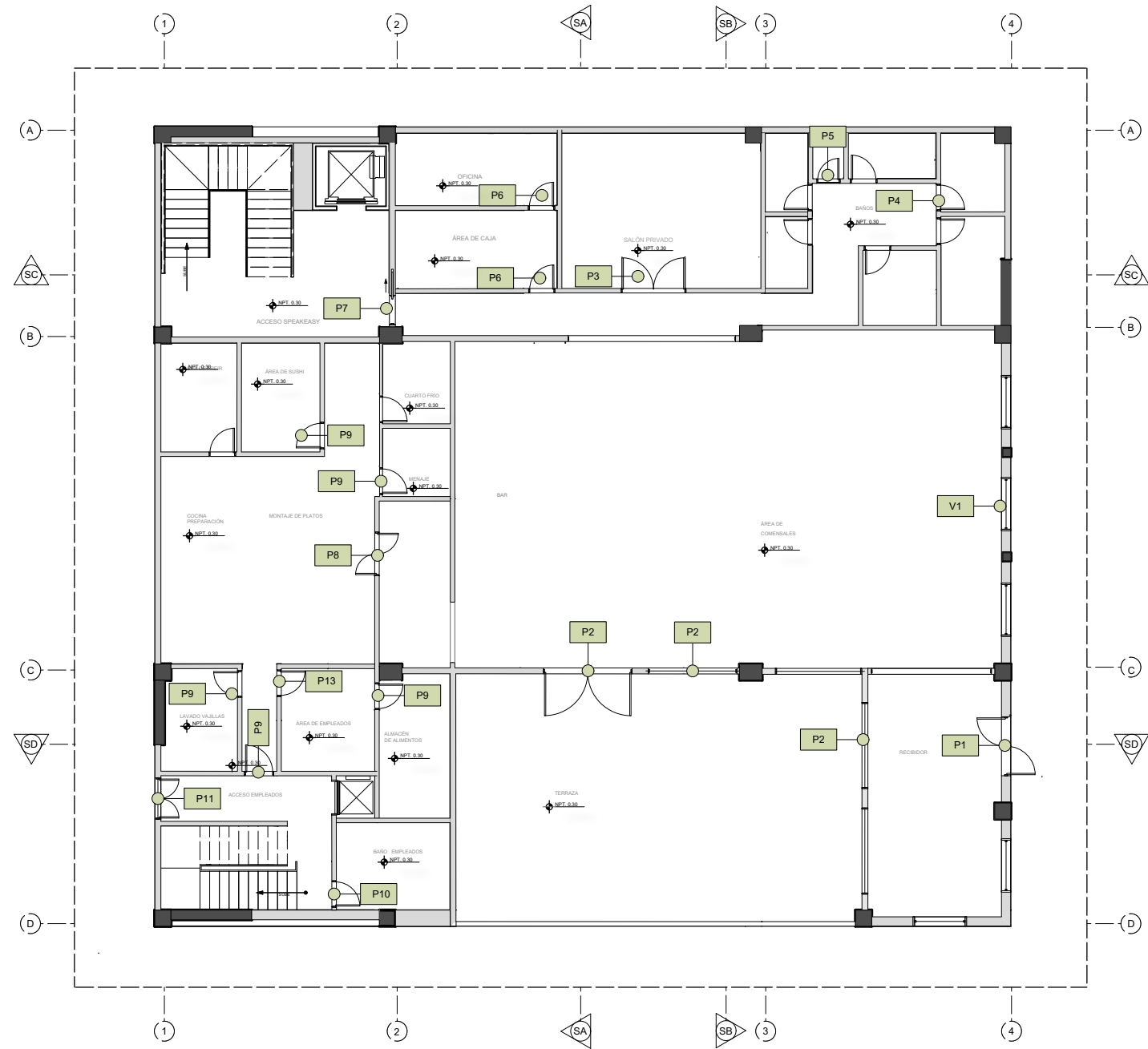
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA DE PUERTAS & VENTANAS PISO 1

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



PLANTA ARQUITECTÓNICA PUERTAS & VENTANAS PISO 01

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

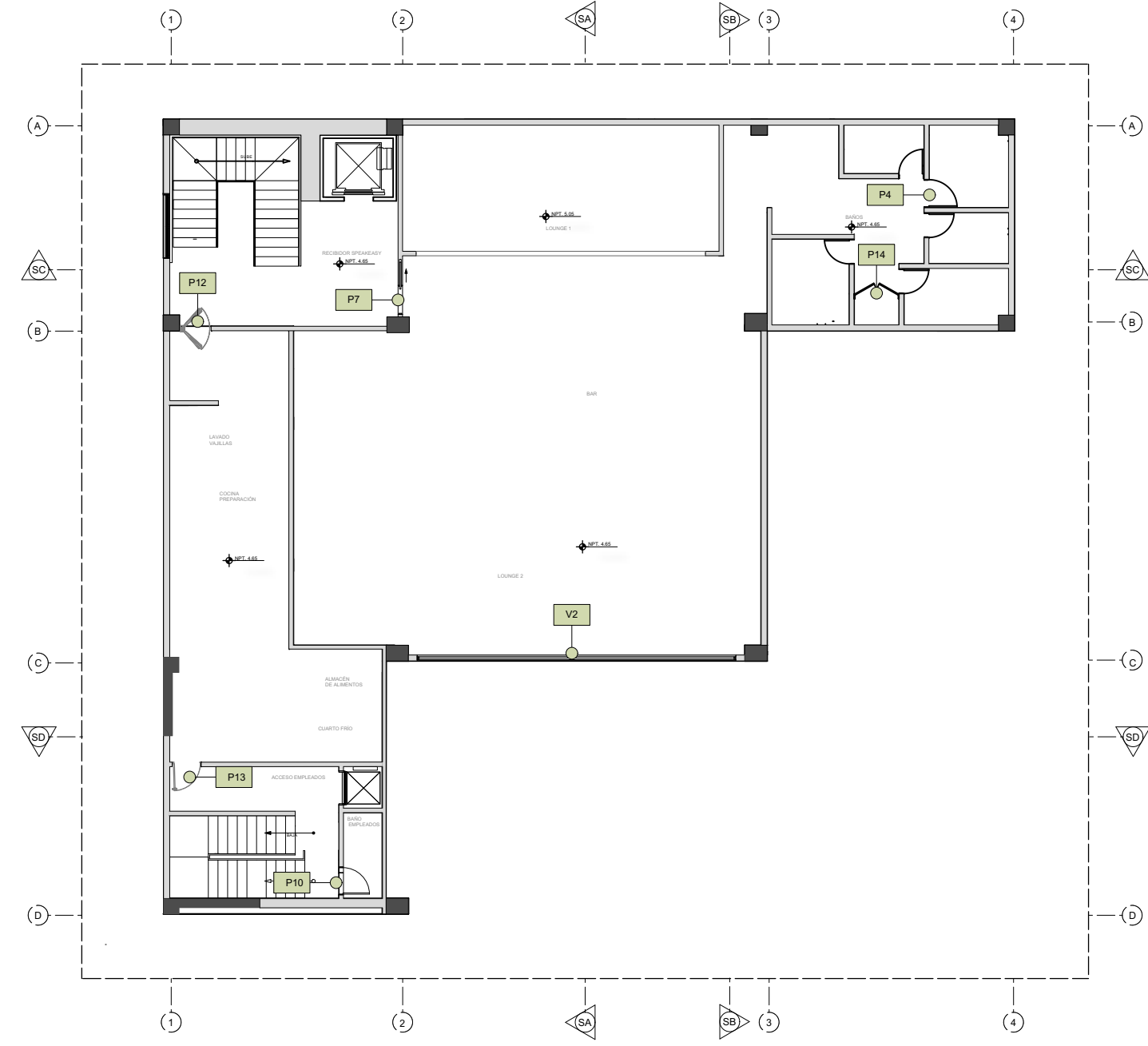
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: PLANTA DE PUERTAS & VENTANAS PISO 2

FECHA: DICIEMBRE 2021

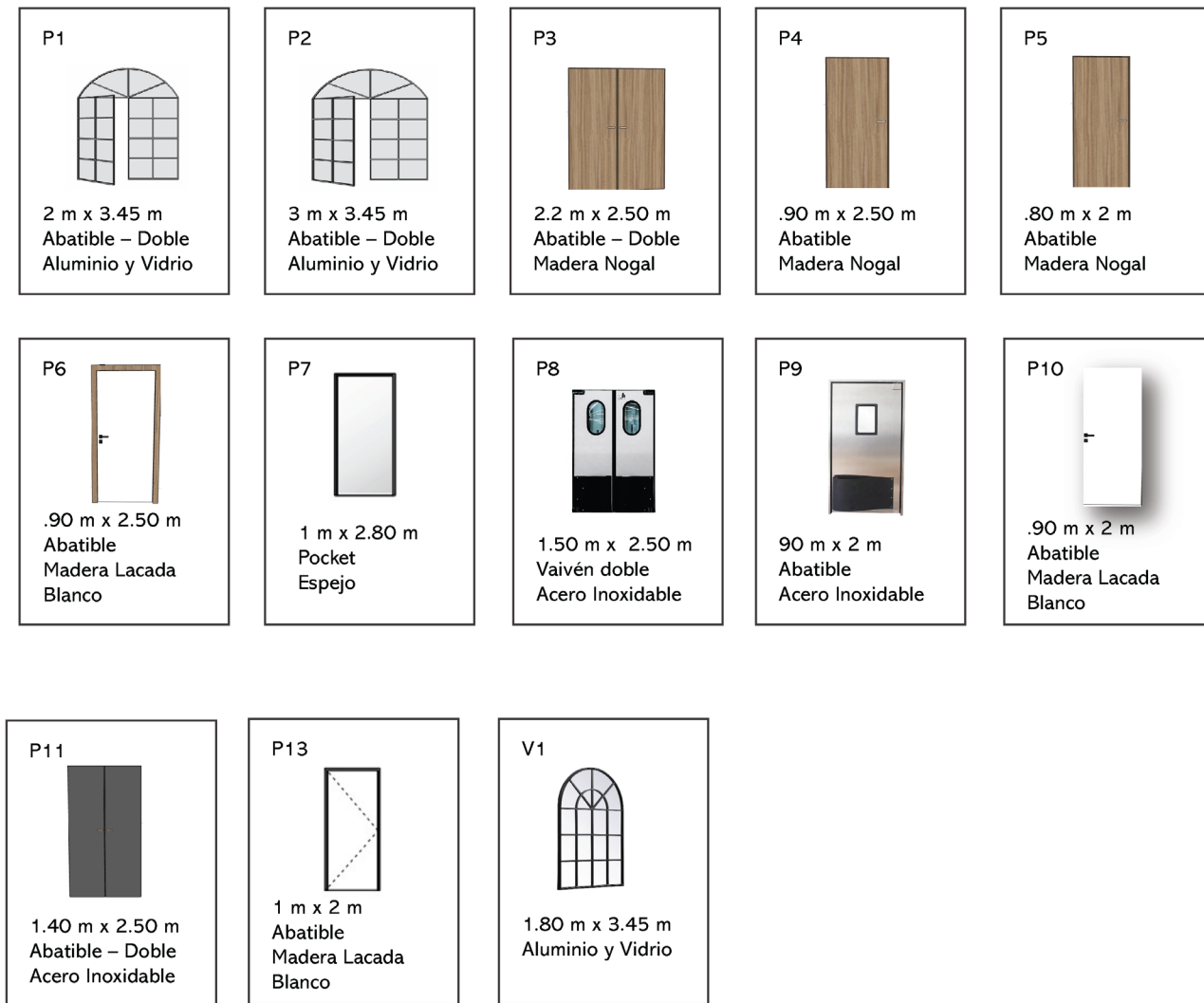
ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

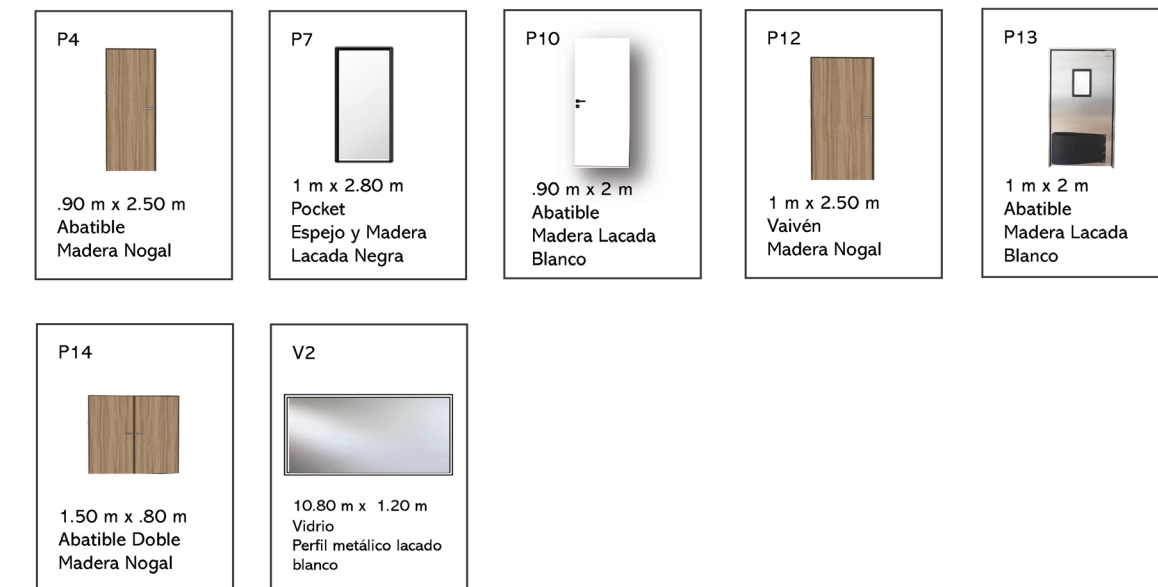


PLANTA ARQUITECTÓNICA PUERTA Y VENTANAS PISO 02

CATÁLOGO DE PUERTAS & VENTANAS  
PISO 1



CATÁLOGO DE PUERTAS & VENTANAS  
PISO 2



SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: SECCIÓN TRANSVERSAL A

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

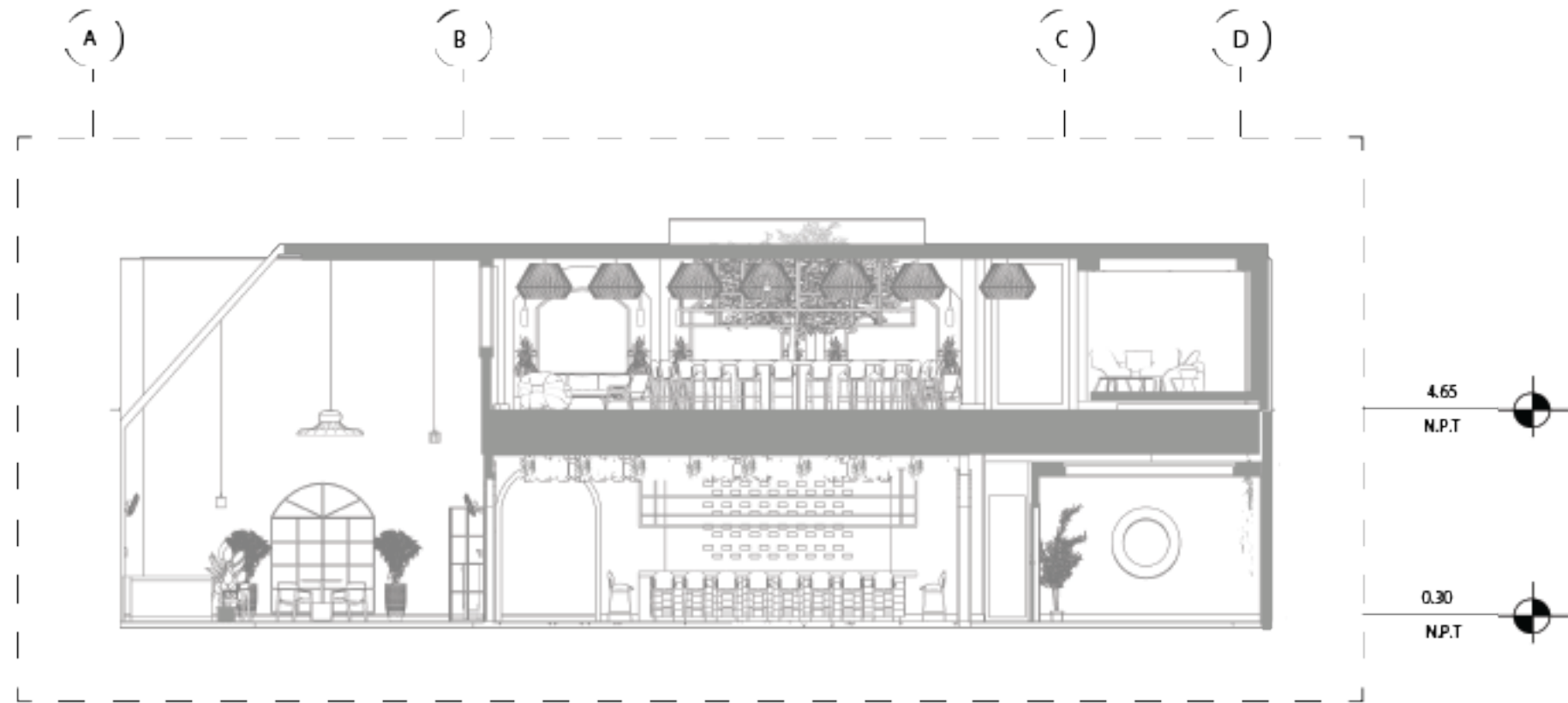
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: SECCIÓN TRANSVERSAL B

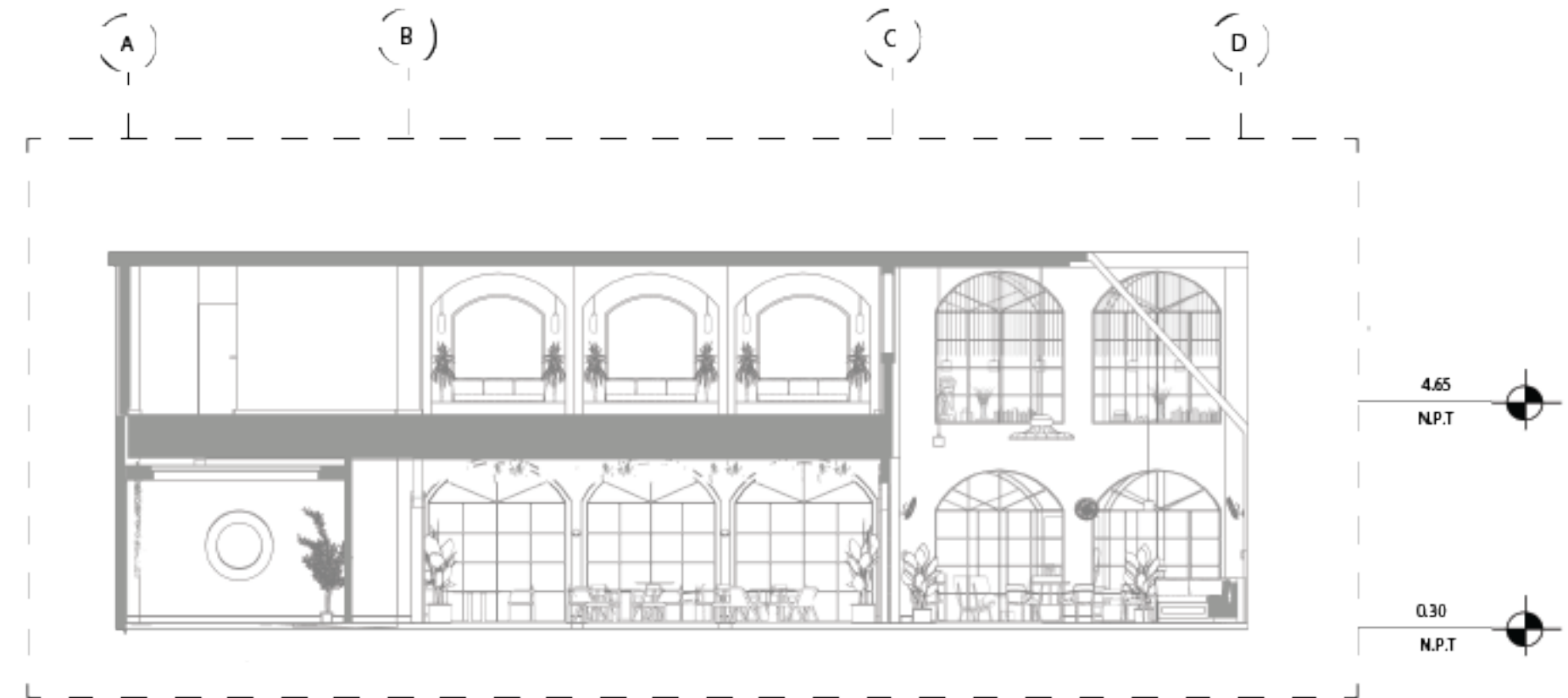
FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



○ SECCIÓN TRANSVERSAL A



○ SECCIÓN TRANSVERSAL B

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: SECCIÓN LONGITUDINAL C

FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20

SUSTENTANTES: ANDREA RÍOS 18-0077  
 ANA VÁZQUEZ 18-0874

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA  
 FACULTAD DE ARTES  
 ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

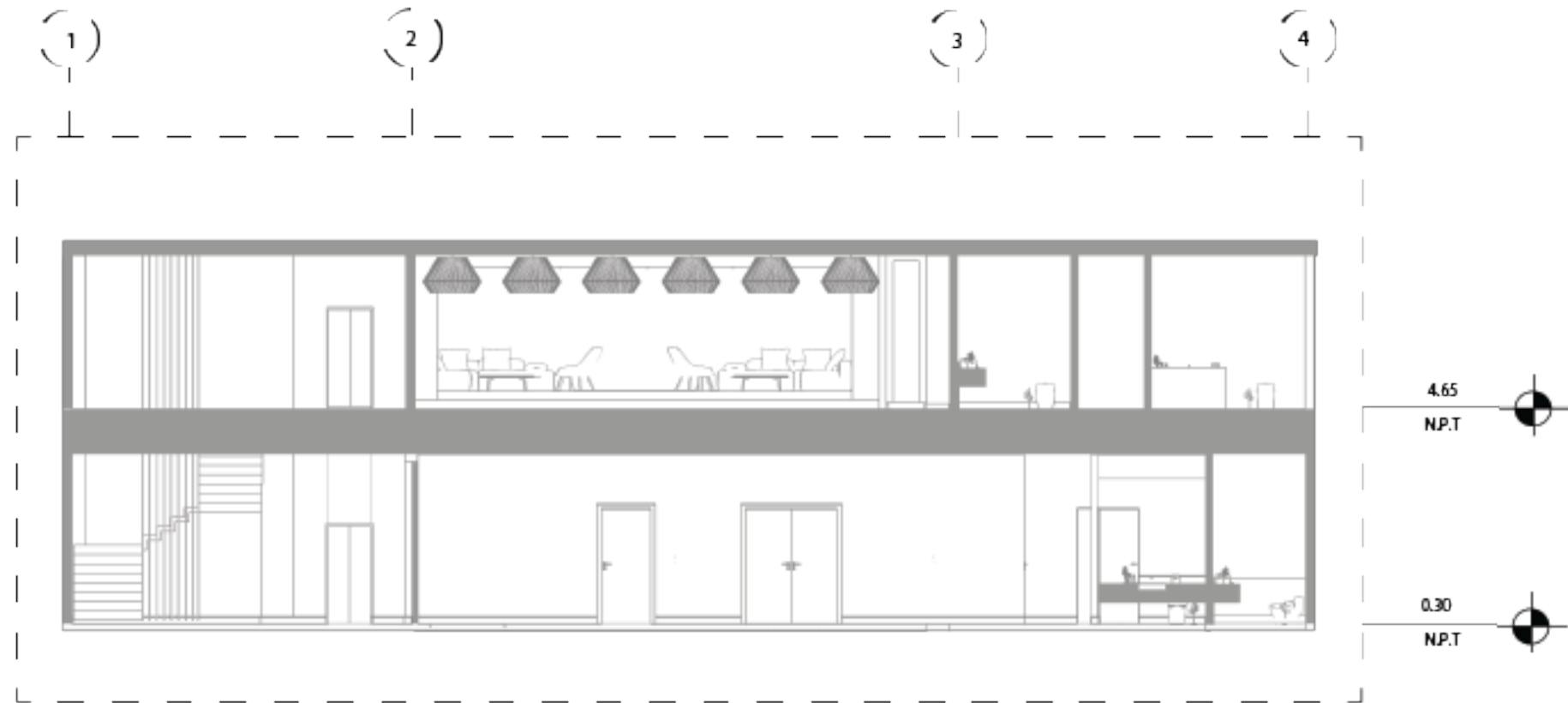
PROYECTO: "BOTÁNICA"  
 PROYECTO DE GRADO  
 ESPACIO GASTRONÓMICO

DESCRIPCIÓN: SECCIÓN LONGITUDINAL B

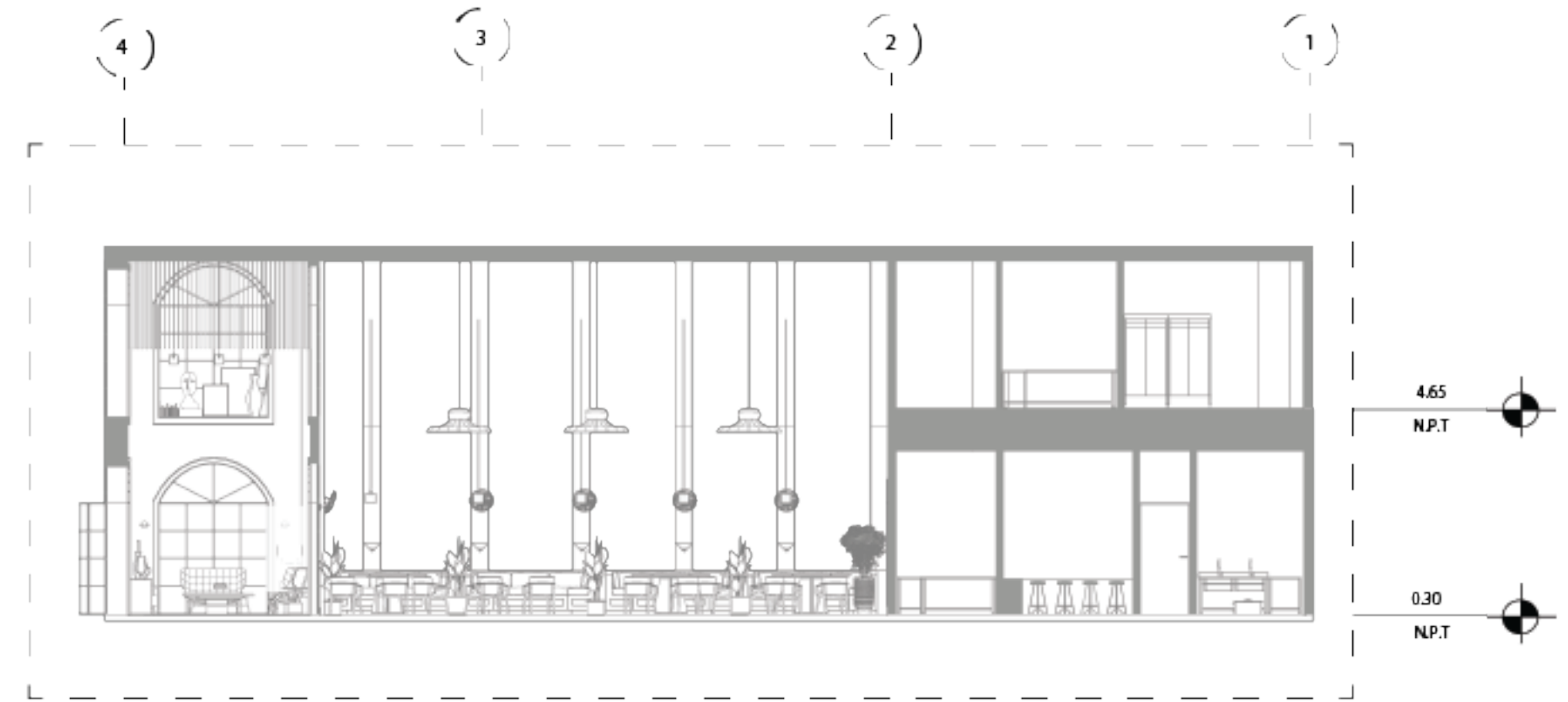
FECHA: DICIEMBRE 2021

ESCALA: 1:200

# DE HOJA: 1/20



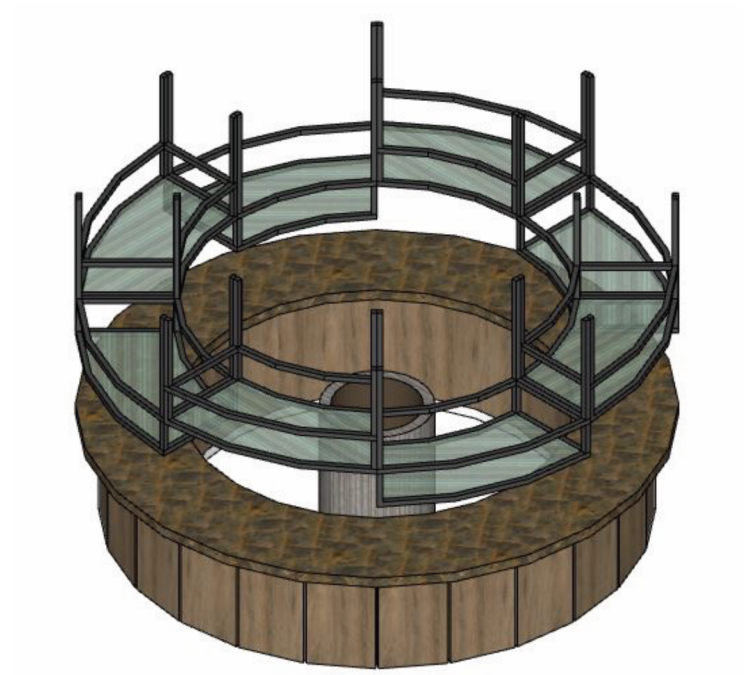
○ SECCIÓN LONGITUDINAL C



○ SECCIÓN LONGITUDINAL D

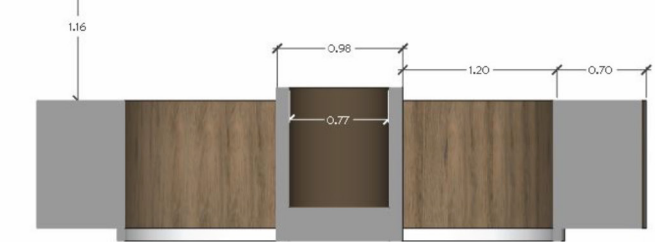
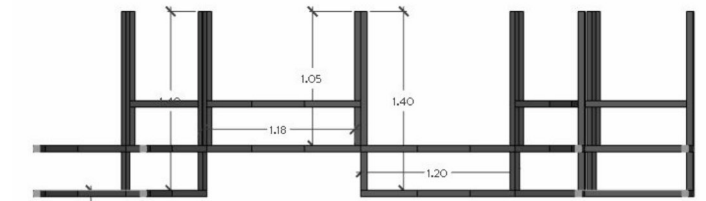
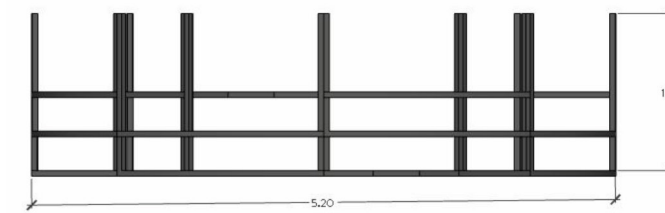
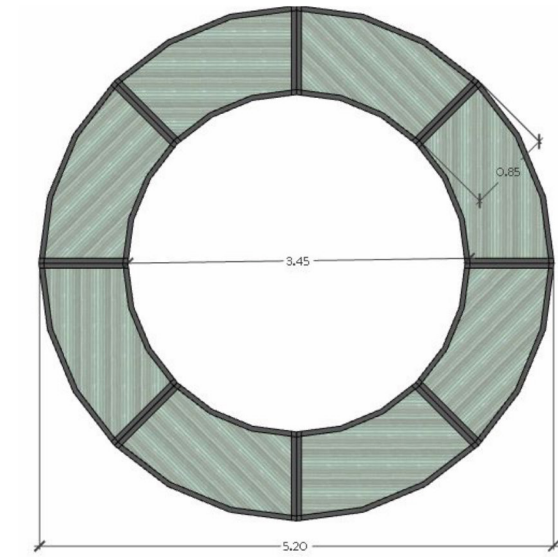
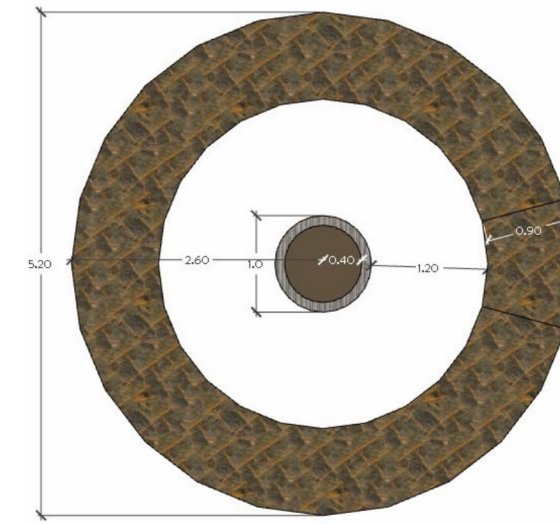
*DETALLES*

*Detalle 01*  
Bar Speakeasy



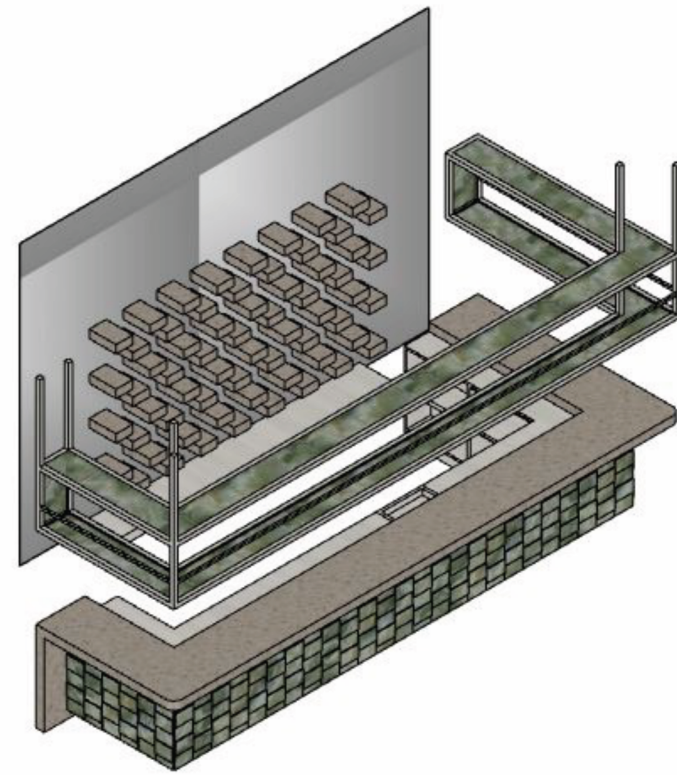
MATERIALES:  
 Bar: Madera roble, tope en mármol negro con detalles dorados.  
 Estantería superior: Acero y vidrio texturizado.  
 Cilindro central: Cemento pulido.

520 cm x 723 cm



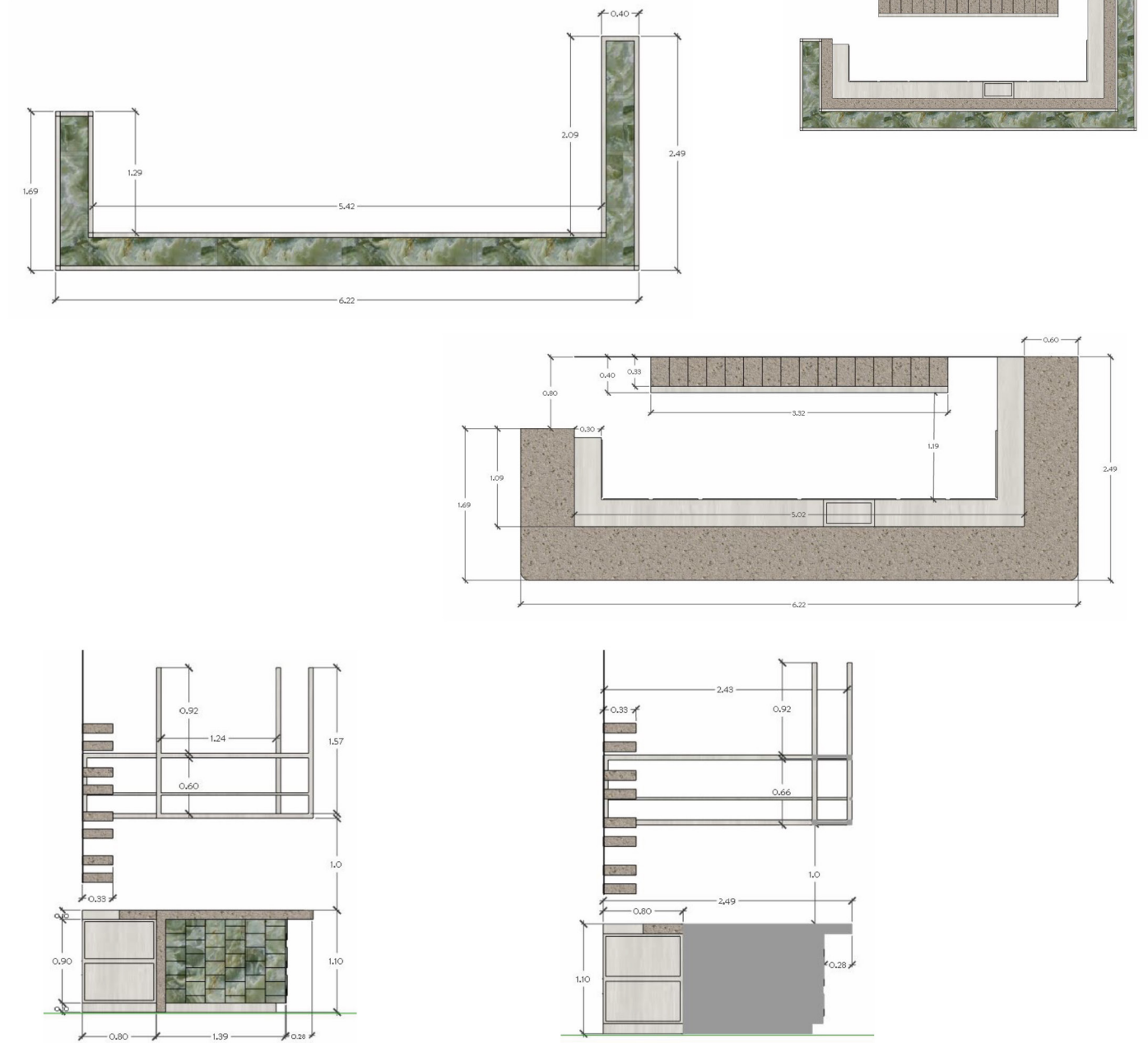
# Detalle 02

## Bar Restaurante



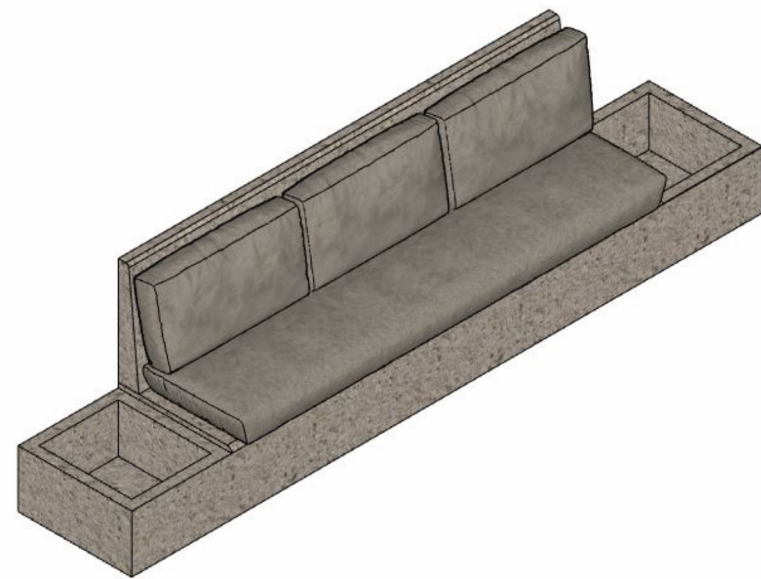
MATERIALES:  
 Tope y estantería trasera: mármol perla trabajado.  
 Revestimiento de bar: ónix verde.  
 Estantería superior: acero y ónix.  
 Pared: espejo.

622 cm x 367 cm



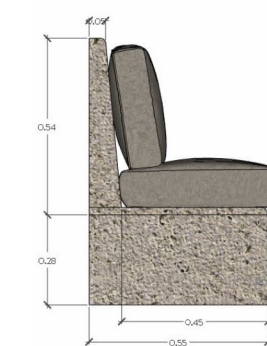
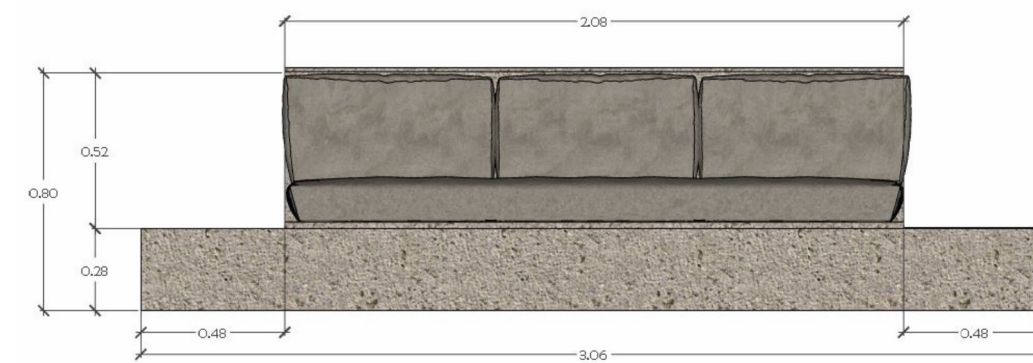
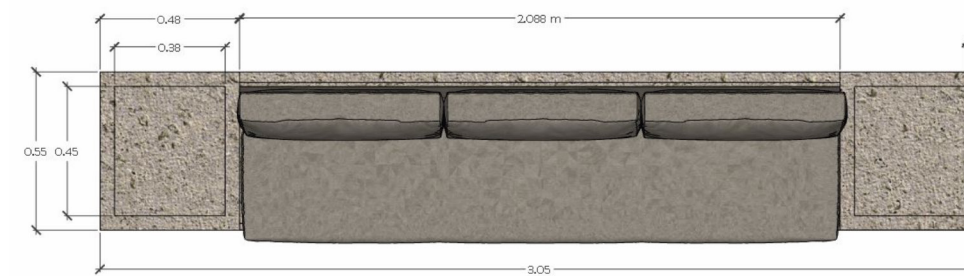
# Detalle 03

## Sillón Speakeasy

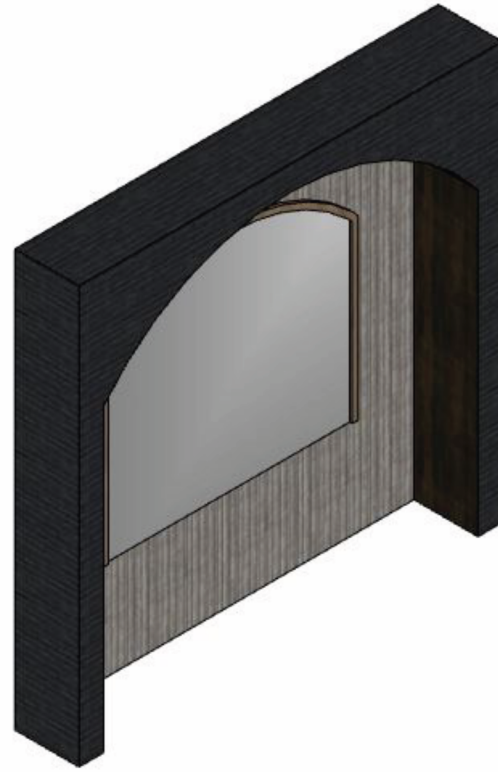


MATERIALES:  
Estructura de concreto y cojines de tela  
con espacio para maceteros en laterales.

305 cm x 55 cm x 82 cm

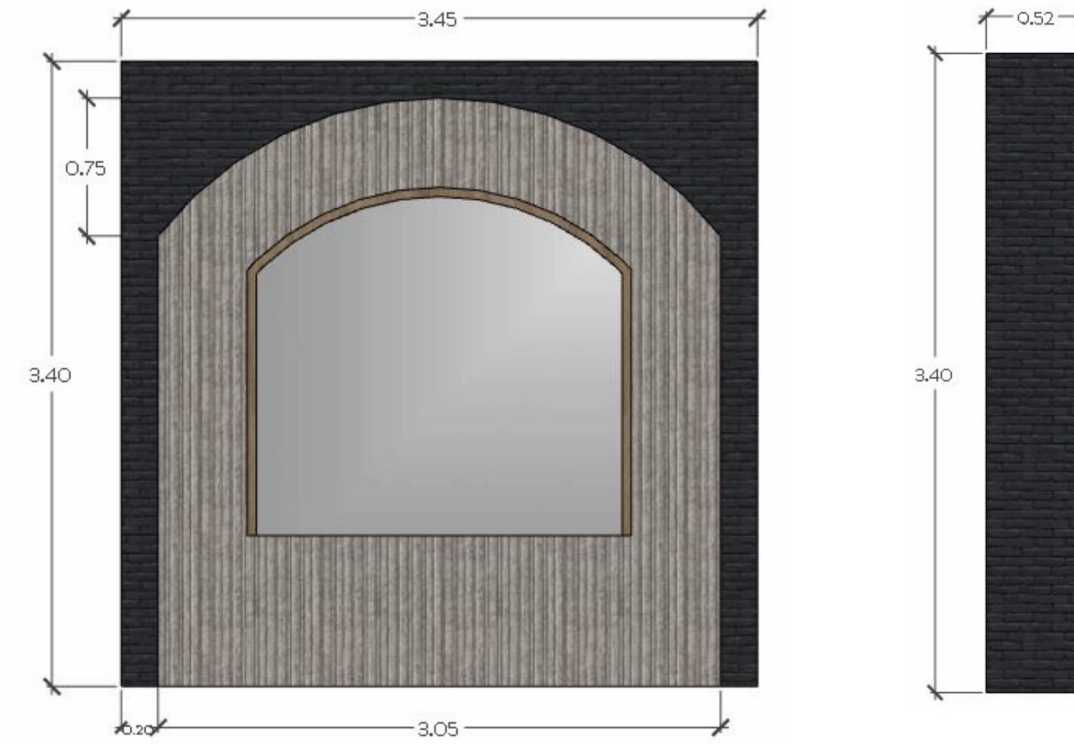


*Detalle 04*  
*Nicho de Pared*



MATERIALES:  
Pared exterior revestida en ladrillo negro.  
Columnas interiores revestidas en Roble. Pared interior revestida en cemento texturizado.

345 cm x 52 cm x 340 cm

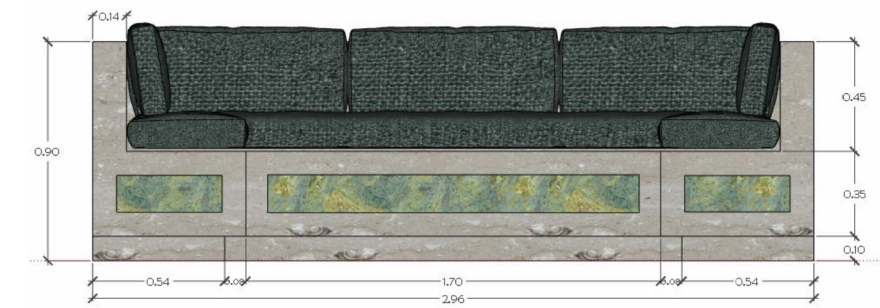
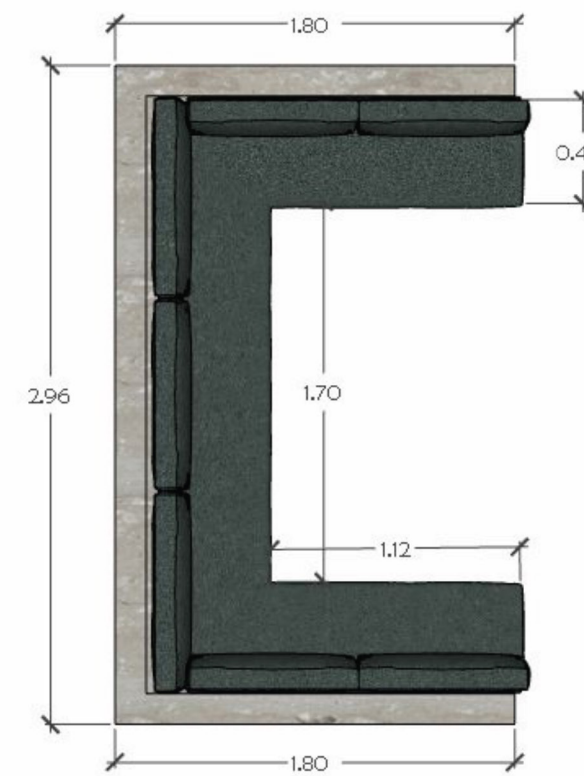


*Detalle 05*  
Sillón Modular



MATERIALES:  
Estructura de concreto con detalles de  
ónix y cojines de tela.

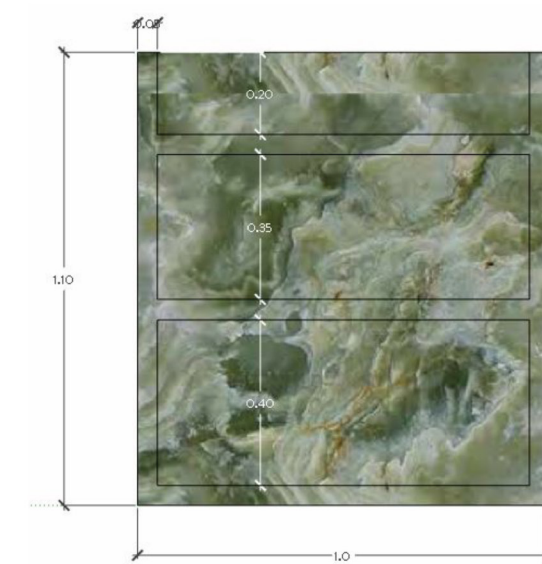
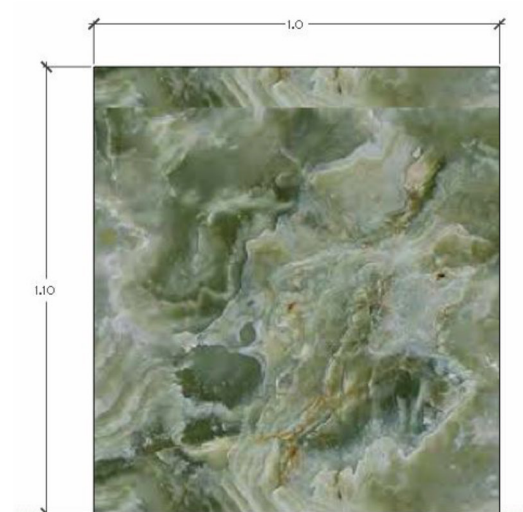
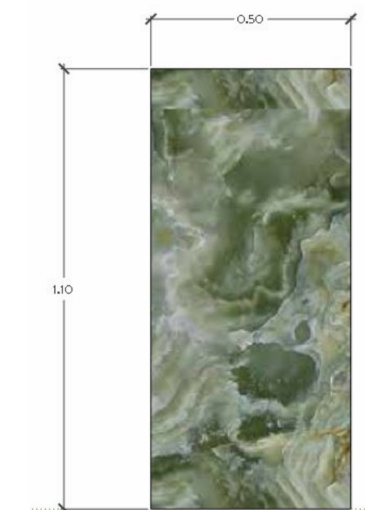
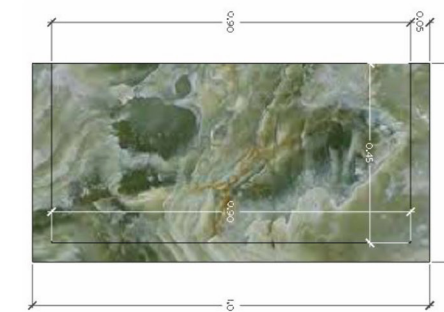
295 cm x 1.80 cm x 90 cm



*Detalle 06*  
Counter



MATERIALES: Onix Verde  
100 cm x 50 cm x 110 cm



*ILUSTRACIONES*

*Ilustración 01*  
Recibidor



*Ilustración 02*  
Acceso Vertical



*Ilustración 03*  
Baños Speakeasy



*Ilustración 04*  
Secciones Ilustradas



*Ilustración 05*  
*Secciones Ilustradas*



*VISTAS*



















08.

*BIBLIOGRAFÍA &  
INTERNETGRAFÍA*







