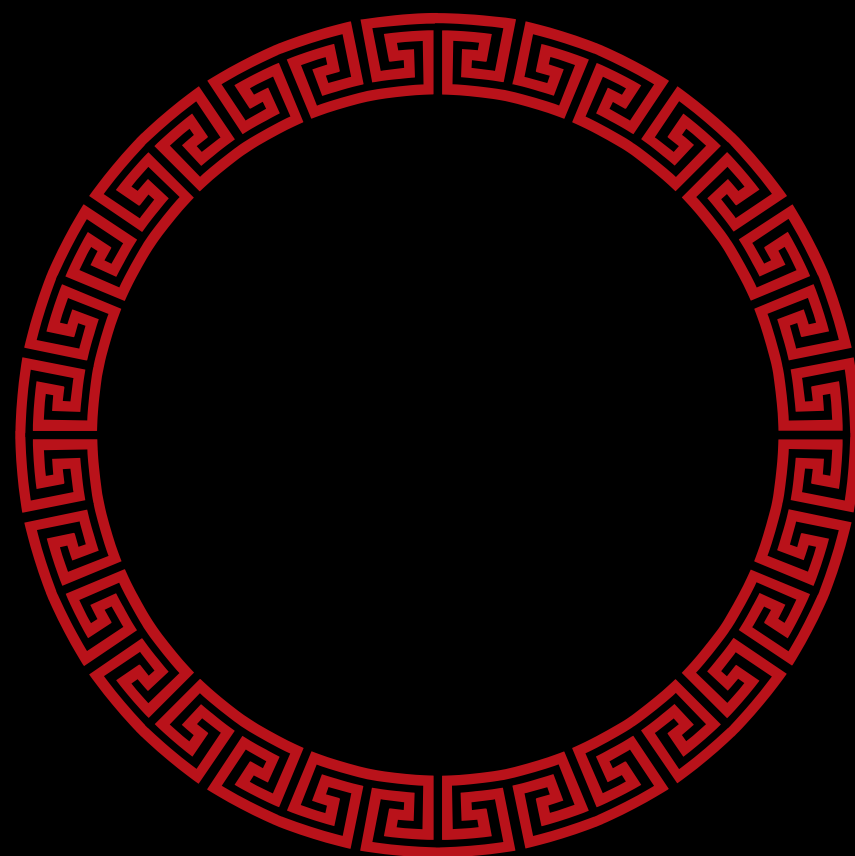




SOYA

Traditional Asian Cuisine

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA (UNIBE)

FACULTAD DE ARTES

ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

PROYECTO DE GRADO

“RESTAURANTE TRADICIONAL ASIÁTICO”

SOYA: TRADITIONAL ASIAN CUISINE

DIRECTORA:

SANDRA GÓMEZ

ASESORA:

ARQ. GENIE GONZÁLEZ

SUSTENTANTES:

VALERIA HERNÁNDEZ | 20-0393

GEORGINA LARA | 22-0447



AGRADECIMIENTOS

Primero que nada, debo agradecer a Dios por permitirme llegar hasta este punto en mi vida y por darme la fuerza y la sabiduría para cumplir mis metas; por siempre darme ganas de seguir adelante sin importar los obstáculos que se puedan presentar en mi camino.

Agradezco a mi familia por siempre brindarme apoyo incondicional, especialmente a mi mamá Elia Affaqui, quien ha sido un pilar para mí tanto en la carrera como a lo largo de mi vida. Es esa persona que siempre sabe que decir y como actuar para resetearme el alma y ayudarme a seguir adelante. Gracias por siempre creer en mí, incluso cuando para mí puede ser difícil hacerlo.

A mi novio, Javier Susana, por acompañarme emocionalmente durante este proyecto tan importante y a lo largo de mi carrera universitaria, por siempre saber que decir para hacerme sentir mejor y por ser ese splash de color en los días grises. Gracias por impulsarme a ser mejor persona cada día y motivarme a dar lo mejor de mí.

Agradezco también a todos aquellos profesores que formaron una parte fundamental de mi vida académica, que me ayudaron a formar mi personalidad dentro del diseño y que me impulsaron a dar lo mejor de mí cada día. A la Escuela de Diseño de Interiores de UNIBE y a la profe Genie González, quien ha sido una guía importante a lo largo de este Proyecto de Grado.

Valeria Hernández

AGRADECIMIENTOS

Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento, en primer lugar, a Dios, quien ha sido mi guía constante a lo largo de mi vida académica. En cada escalón de este viaje me ha acompañado y ha sido mi fortaleza.

A mi familia, mis padres Jorge Lara y Wendy Fernández, y a mi familia en general, quienes, con sacrificio, me dieron el privilegio de embarcarme en esta carrera.

Agradezco también a mis amistades, que de una manera u otra me mostraron su apoyo durante estos años en la carrera. De manera sumamente especial, agradezco a mi compañera Valeria Hernández por asumir este proyecto conmigo y por enseñarme cosas todos los días, aun cuando le cueste creerlo.

Mi agradecimiento también va dirigido a mis amigos y líderes de la Onda Juvenil Católica, quienes no solo oraron por mí, sino que también me ayudaron a desarrollar habilidades útiles para mi vida profesional y me alentaron en momentos de dificultad.

Por último, a la Facultad de Artes y a la Escuela de Diseño de Interiores, a todos los profesores que, con su paciencia y dedicación, fueron mis mentores, y de igual forma a la profesora Genie González por adentrarse en este proyecto con nosotras.

Georgina Lara

ÍNDICE

Introducción / Abstract.....8

1. Marco General

1.1 Descripción del proyecto.....11

1.2 Objetivo general.....12

1.3 Objetivos específicos.....12

1.4 Justificación.....13

1.5 Motivación.....14

1.6 Alcances.....15

1.7 Antecedentes.....16

2. Marco Teórico

2.1 Restaurantes.....17

2.1.1 Definición de restaurantes.....17

2.1.2 Historia de los restaurantes.....17

2.1.3 Tipologías de restaurantes.....18

2.1.4 Clasificación de restaurantes.....19

2.1.5 Interiorismo para restaurantes.....21

2.1.6 Uso del color en restaurantes.....21

2.1.7 Iluminación en restaurantes.....22

2.1.8 Climatización y ventilación en restaurantes.....23

2.1.9 Acústica en los restaurantes.....23

2.1.10 Mobiliario para restaurantes.....24

2.1.11 Cocinas industriales.....24

2.2 Cultura Asiática.....26

2.2.1 China.....26

2.2.1.1 Celebraciones y festividades.....26

2.2.1.2 Simbología.....28

2.2.1.3 Gastronomía.....29

2.2.1.4 Diseño de Interiores y Mobiliario.....30

2.2.2 Japón.....31

2.2.2.1 Celebraciones y Festividades.....31

2.2.2.2 Símbología.....32

2.2.2.3 Gastronomía.....33

2.2.2.4 Diseño de Interiores y Mobiliario.....34

2.2.3 Corea.....35

2.2.3.1 Celebraciones y Festividades.....35

2.2.3.2 Símbología.....36

2.2.3.3 Gastronomía.....36

2.2.3.4 Diseño de Interiores y Mobiliario.....38

3. Marco Referencial

3.1 Análisis de referentes.....40

3.1.1 Nozomi Sushi Bar.....40

3.1.2 Mirai Japanese Restaurant.....46

3.1.2 Happy Panda II Restaurant.....54

3.2 Análisis comparativo de referentes.....59

3.3 Análisis de Antecedentes.....60

4. Marco Programático

4.1 Programa de Áreas.....64

4.2 Diagrama de Burbujas.....66

4.2.1 Primer Nivel.....66

4.2.2 Segundo Nivel.....67

4.3 Ergonomía.....68

4.3.1 Ergonomía en área de recepción.....68

4.3.2 Ergonomía en baños.....69

4.3.3 Ergonomía en área de comedor.....70

4.3.4 Ergonomía en área de bar.....71

4.3.5 Ergonomía en áreas de oficina.....72

4.3 Diagrama de Burbujas.....74

4.3.1 Primer Nivel.....74

4.3.2 Segundo Nivel.....75

4.4 Usuarios.....76

5. Marco Contextual

5.1 Estudio del lugar.....78

5.1.1 Localización.....78

5.1.2 Ubicación.....79

5.1.3 Uso de suelos.....80

5.1.4 Altimetría.....81

5.1.5 Arbolado.....82

5.1.6 Vialidad.....83

5.1.7 Hitos y nodos.....84

5.1.8 Perfil fotográfico.....85

5.2 Levantamiento fotográfico.....86

5.3 Planimetría.....91

5.3.1 Planta de conjunto.....92

5.3.2 Plantas arquitectónicas existentes.....93

5.3.3 Plantas dimensionadas existentes.....94

5.3.4 Secciones.....95

5.3.5 Elevaciones exteriores.....99

6. Marco Conceptual

6.1 Concepto.....101

6.2 Imagen de Marca.....102

6.3 Moodboards.....103

6.3.1 Moodboard general.....104

6.3.2 Moodboard área china.....105

6.3.3 Moodboard área coreana.....106

6.3.4 Moodboard área japonesa.....107

6.4 Zonificación.....108

7. Marco Proyectual

7.1 Planimetría.....114

Planta de Conjunto.....115

Plantas de situación de muros.....116

Plantas Arquitectónicas Dimensionadas.....118

Plantas Amuebladas.....120

Plantas de Revestimientos de Paredes.....124

Plantas de Pisos.....128

Plantas de Techos e Iluminación.....132

Plantas de Salidas Eléctricas.....140

Plantas de Climatización.....142

Planta de Paisajismo.....144

Plantas Detalles de Puertas y Ventanas.....145

Secciones Generales.....151

Elevación Frontal.....161

7.2 Detalles.....163

 Detalles por Área.....164

 Detalles de Mobiliario.....188

 Detalles de Ebanistería.....202

 Detalle de Letreros.....210

 Detalles de Luminarias.....208

 Catálogo de Mobiliario y Equipos de Cocina.....210

7.3 Renders.....219

7.4 Branding.....258

Bibliografía e Internetgrafía.....263

ABSTRACT

Nowadays, restaurants play an important role in Dominican society, as they provide recreational spaces for people. Not only do they offer the opportunity to enjoy a variety of culinary options but also create spaces for connection between individuals, offering a pleasant environment for celebrating, socializing, or simply enjoying a good meal. Additionally, they are a fundamental part of the country's economy, serving as a source of employment and an important attraction for tourists visiting the city of Santo Domingo.

The project consists on the renovation of the current "Plaza Lupe" building, located at Avenida Sarasota 15, in the Bella Vista area of Santo Domingo. The proposed plan aims to develop an Asian restaurant named "Soya," which seeks to combine Chinese, Korean, and Japanese cuisine in a single space. The design will feature distinct environments that reflect each culture, showcasing clear differences between the areas while maintaining a harmonious coexistence within the same venue. The goal is to create a space that truly conveys the authentic culinary experience and design principles of these countries, paying tribute to Asian cultures.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día, los restaurantes forman una parte importante de la sociedad dominicana, pues los mismos representan espacios de recreación para el ser humano, brindando no solo la oportunidad de disfrutar una variedad de ofertas gastronómicas, sino que también crean espacios de conexión entre las personas, brindando un ambiente agradable ya sea para celebrar, compartir o simplemente pasar el rato disfrutando de un buen plato. Además, representan una parte fundamental de la economía del país, así como también una fuente de trabajo y un atractivo importante para los turistas que visitan la ciudad de Santo Domingo.

El proyecto consiste en la intervención de la actual edificación “Plaza Lupe”, ubicado en la Avenida Sarasota 15, del Sector Bella Vista, en la ciudad de Santo Domingo. La propuesta trabajada propone el desarrollo de un restaurante asiático, llamado “Soya” que busca fusionar en un mismo espacio la gastronomía China, Coreana y Japonesa, creando diversos ambientes apegados a cada cultura, donde se note una clara diferencia entre los espacios, pero teniendo una convivencia armónica dentro del mismo lugar. Se busca diseñar un espacio que realmente transmita la gastronomía auténtica y la base del diseño de cada uno de estos países, haciendo así un homenaje a las culturas asiáticas. De igual manera, se pretende presentar una propuesta de imagen de marca y desarrollo de línea gráfica.

El documento se organiza en siete marcos principales. Primero, el Marco General, el cual describe el proyecto y lo que se pretende lograr mediante el desarrollo del mismo. Luego, el Marco Teórico, el cual contiene toda la información e investigación requerida para entender y llevar a cabo el diseño del proyecto. También, el Marco Referencial, donde se encuentra el análisis de tres referentes de diseño y dos antecedentes, similares al proyecto a realizar. Luego, está el Marco Programático, donde se encuentra información sobre la ergonomía requerida para los espacios a trabajar, así como también el programa de áreas y los usuarios definidos para el proyecto. Además, sigue el Marco Contextual, donde se presentan diversos planos que permiten entender la edificación a utilizar, así como sus alrededores. Por último, pero no menos importante, se presenta el Marco Proyectual, en donde se aloja toda la planimetría perteneciente a la propuesta, así como los renders y la propuesta de branding.

1

MARCO GENERAL

1.1 Descripción del proyecto

1.2 Objetivo general

1.3 Objetivos específicos

1.4 Justificación

1.5 Motivación

1.6 Alcances

1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Como propuesta para este proyecto, se busca diseñar un restaurante asiático que fusione tres tipos de gastronomías más populares (China, Japonesa y Coreana), el cual pueda brindar una experiencia apegada a cada cultura. El proyecto estará ubicado en la actual Plaza Lupe, Av. Sarasota 15 del sector Bella Vista en Santo Domingo, República Dominicana. Esto se debe a que a pesar de que existe una cantidad considerable de restaurantes en dicho sector, no existe ninguno que cumpla con lo que se busca ofrecer en esta propuesta. Además, se considera una ubicación pertinente debido a que se encuentra en el polígono central y es un punto de fácil acceso para los habitantes de la ciudad, atrayendo también a todas las personas que pasen por dicha avenida, la cual suele ser bastante concurrida.

Soya Traditional Asian Cuisine busca ofrecer una experiencia asiática y a la vez lujosa, que se vea reflejado tanto en la propuesta gastronómica como en el diseño de interiores. Para realizar el diseño del restaurante, se estudiarán las tres culturas seleccionadas (China, Corea del Sur y Japón) y se seleccionarán una variedad de materiales, simbología y complementos que logren resaltar elementos propios de cada país, desarrollando así, tres ambientes diferentes que pueden convivir en armonía.

Cada uno de los países seleccionados tiene tradiciones, culturas y elementos diferenciadores dentro de la cultura asiática, aunque coincidan en muchos otros aspectos. Con esta propuesta se pretende crear un espacio en el que cada uno de ellos tenga su propio ambiente y destaque sus elementos de diseño más relevantes, fusionándolo a la vez con un estilo un poco más actualizado y moderno, pero manteniendo las raíces y las bases de lo que representa cada cultura.

1.2 OBJETIVO GENERAL

- Diseñar un restaurante asiático de lujo que fusione las culturas china, japonesa y coreana ubicado en la Av. Sarasota 15 del sector Bella Vista en Santo Domingo, República Dominicana.

1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diseñar un espacio funcional que logre proporcionar al cliente una experiencia memorable a través de la inmersión en las culturas japonesa, china y coreana.
- Implementar el uso de colores tradicionales de Asia, así como materiales tales como la madera calada y lacada, la piedra y el bambú, texturas suaves e iluminación con un foco en las lámparas de papel de arroz, que respondan al estilo de diseño propio de la cultura china.
- Aplicar el uso de tonos neutros, madera, lacados y plantas alusivas a la cultura japonesa, incorporando un jardín zen como parte del diseño de dicho ambiente.
- Integrar el uso de colores asociados con la cultura coreana, como el verde y el naranja, materiales como la madera y la piedra, iluminación con detalles en neón para representar la modernidad del país mezclado con sus tradiciones, manteniendo un diseño minimalista pero llamativo.
- Implementar el diseño de mobiliarios que transmitan el diseño y la estética de cada una de las culturas a trabajar.
- Distribuir el espacio de manera óptima, para permitir a los usuarios sentirse a gusto y sumergirse en la experiencia que ofrece el restaurante, separando por ambiente cada cultura.
- Incorporar la creación de la imagen de marca y el diseño de la línea gráfica del restaurante.

1.4 JUSTIFICACIÓN

De acuerdo con la Oficina Nacional de Estadísticas (ONE), el X Censo Nacional de Población y Vivienda (XCNPV) señala que la provincia de Santo Domingo cuenta con una población que asciende a los 2,769,589 habitantes, representando el 35.3% de la población total de la República Dominicana, convirtiéndose a su vez en la de mayor tamaño del país.

Por otra parte, el Registro Nacional de Establecimientos 2014-2015, señala que existen unos 457,095 establecimientos económicos en el territorio nacional; de los cuales 58,396 (12.8%) se encuentran en el Distrito Nacional. Entre las cuatro actividades económicas más frecuentes están las “Actividades de alojamiento y servicio de comidas” (bares, restaurantes, cafeterías, etc.), representando un 10.8% del total de negocios en el país, con 5,436 establecimientos en Santo Domingo de Guzmán.

Luego de analizar las estadísticas, se toma en cuenta el hecho de que la mayor parte de la población Dominicana se encuentra en Santo Domingo, así como también que sus habitantes se sienten inclinados al consumo en establecimientos de servicio de comidas. Esto crea una gran demanda para los negocios enfocados en la gastronomía, generando frecuentemente la creación de dichos comercios. También, es relevante destacar la importancia que tienen los restaurantes para los habitantes de la República Dominicana, ya que les ofrece un espacio para recrearse, socializar y reunirse con más personas, además de brindarles la oportunidad de degustar platos atractivos dependiendo del tipo de gastronomía que deseen.

Es por esto que se considera pertinente la creación de un restaurante como

proyecto de grado, ya que además de satisfacer la demanda de establecimientos de comida, también genera una fuente de empleo, un atractivo tanto para locales como para turistas y permite ofrecer experiencias memorables a los clientes. Adicionalmente, se realizó una encuesta por parte del grupo, la cual indica que existe un interés por parte de los dominicanos hacia la cultura y la gastronomía asiática, lo cual nos incentiva a tomar dicha temática para el diseño de nuestro establecimiento. Así mismo, se busca fusionar tres países (Japón, China y Corea) y transmitir a través del diseño, la imagen de marca y la gastronomía, una inmersión realista en la cultura de estos lugares.

Una vez planteado lo anterior, se toma como decisión ubicar el proyecto en la actual Plaza Lupe, Av. Sarasota 15 del sector Bella Vista en Santo Domingo, República Dominicana. Esto se debe a que a pesar de que existe una cantidad considerable de restaurantes en la zona, no existe ninguno que cumpla con lo que se busca ofrecer en esta propuesta. Además, se considera una ubicación pertinente debido a que se encuentra próximo al polígono central y es un punto de fácil acceso para los habitantes de la ciudad, atrayendo también a todas las personas que pasen por dicha avenida.

Además, de los resultados de las encuestas se puede concluir que realmente existe un interés por la cultura y la gastronomía asiática. No obstante, se entiende que no existe aún un establecimiento que cumpla con la formalidad de un restaurante de lujo y que logre ofrecer una experiencia que realmente se apegue a la cultura y las tradiciones de estas naciones. Por otra parte, los restaurantes asiáticos más visitados por los encuestados se encuentran entre los sectores de bella vista y los prados. (Ver anexos)

1.5 MOTIVACIÓN

La motivación de diseñar un restaurante asiático, el cual fusione la cultura de China, Japón y Corea, nace del interés por la gastronomía oriental. A lo largo de la carrera y durante la práctica profesional, el grupo ha demostrado una afinidad por el diseño comercial, específicamente en el ámbito gastronómico, lo cual lleva a tomar la decisión de restaurante como tipología del proyecto de grado.

Por otra parte, en vista de la poca oferta gastronómica asiática en Santo Domingo, que realmente ofrezca una inmersión en la cultura de la región a trabajar, surge el concepto de un restaurante fusión que combine tanto a China, como a Japón y a Corea. En primer lugar, se considera una buena propuesta por el auge y el interés de la ciudad por este tipo de comida y costumbres.

Además, el proyecto aporta a la sociedad mediante la generación de empleos, la creación de un nuevo atractivo turístico, así como la expansión de la oferta gastronómica del sector. También, podemos destacar el interés por los estilos de diseño originados en países asiáticos, así como la forma de integrar sus creencias y comportamientos en los mismos. Consideramos que el diseño permite realmente sumergirse en su cultura y entender un poco más su forma de pensar y creando un contraste interesante entre actividades tradicionales que en este lado del mundo se practican de manera diferente.

1.6 ALCANCES

- Diseño de interiores de tres áreas con temáticas diferentes (japonesa, china y coreana), que se logren integrar armónicamente para crear un ambiente que refleje cada cultura asiática.
- Creación de imagen de marca que represente la unión de las tres culturas.
- Diseño de iluminación adecuado para el tipo de restaurante, acorde a cada área y destacando elementos representativos de cada cultura.
- Diseño de jardín Japonés que logre reflejar la simpleza y la estética de la cultura japonesa.
- Diseño de una Fachada llamativa y moderna, acorde con la temática asiática seleccionada.
- Diseño de mobiliarios que reflejen cada una de las culturas trabajadas.
- Diseño de detalles de ebanistería que complementen las sensaciones que se buscan generar en el espacio.

MARCO TEÓRICO

2.1 Restaurantes

2.2 Cultura asiática



2.1 RESTAURANTES

2.1.1 DEFINICIÓN

De acuerdo con el Diccionario Larousse Cocina, se le llama restaurante a todo aquel “establecimiento público en el que se sirven comidas y bebidas, en menú o a la carta, a precios estipulados y a unas horas indicadas”. La palabra restaurante viene del francés restaurant, la cual deriva de restaurer, que significa restaurar o reparar.

Según el medio Restauración News, el origen etimológico de la palabra proviene del prefijo “re”, que significa hacia atrás; el verbo stare que se refiere a “estar de pie”; y el sufijo “nte”, que significa agente, persona que realiza una acción. Por lo que su significado etimológico se refiere “que vuelve a levantar a los caídos del hambre”. Originalmente, se le llamaba restaurante a un alimento que restauraba las fuerzas en las personas. Sin embargo, con el paso del tiempo, se fue extendiendo su uso a través de Europa y la palabra pronto comenzó a verse expuesta en diferentes casas de comida de Alemania, Italia y Polonia en el siglo XVIII; pasando así a denominar a un establecimiento especializado en la venta de productos alimenticios ya preparados.

2.1.2 HISTORIA

Según el Periódico Noroeste, el origen de los restaurantes se remonta a la Antigua Roma. Pues “existían establecimientos que ofrecían comida preparada y bebidas para sus clientes. Sin embargo, el concepto moderno de restaurante surge en París durante la Revolución Francesa en el siglo XVIII. Los chefs de los palacios reales, que habían sido despedidos, abrieron restaurantes donde ofrecían comida gourmet a la clase media y alta.”

Como se menciona en la definición, la palabra restaurante viene del francés restaurant, la cual deriva de restaurer, que significa restaurar o reparar. Este término fue utilizado por primera vez por un vendedor de sopas llamado Boulanger, el cual en París en 1765,

puso un negocio dedicado a vender sopas y otros platos, el cual promocionaba con dicha palabra, haciendo alusión a que sus productos le devolvía o restauraba la fuerza al cuerpo.

Antes de la creación del concepto de restaurantes con el que estamos familiarizados, existían pocas ofertas de venta de comida en negocios, por lo que generalmente estos establecimientos se limitaban a pequeñas tabernas y posadas que ofrecían comida a sus clientes. Luego de la Revolución Francesa, comenzaron a aparecer los establecimientos que hoy en día conocemos como restaurantes. En un inicio, estos eran exclusivamente para personas adineradas y quizás clase media. Sin embargo, rápidamente se popularizó el concepto y se extendió por todo el mundo, ampliando los tipos de gastronomía y adaptándose a las diversas culturas.

Hoy en día, los restaurantes forman una parte importante en la recreación y la vida del ser humano. Pues no sólo brinda la oportunidad de comer fuera de casa y probar distintas ofertas gastronómicas, sino que también permite generar ingresos para sus dueños y brindar diversas experiencias a sus comensales.

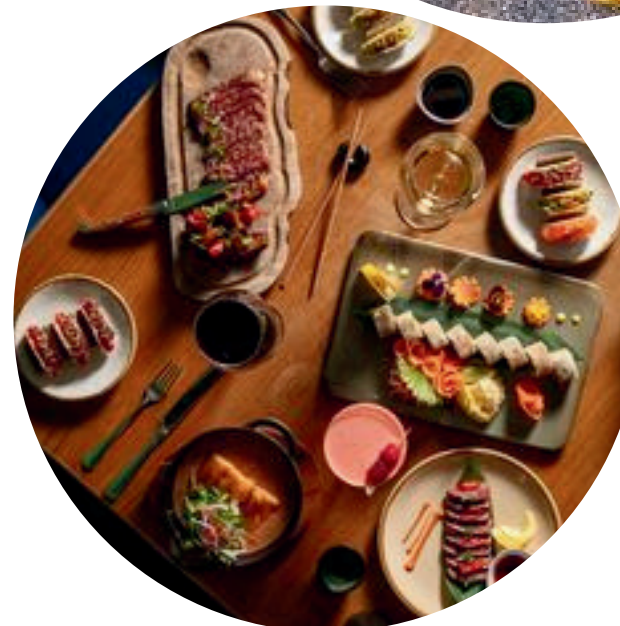


2.1.3 TIPOLOGÍAS

Los tipos de restaurantes se pueden diferenciar dependiendo de su concepto de servicio. Los podemos clasificar en:

- **Restaurante Gourmet:** se caracteriza por sus alimentos de alta calidad, utilizando técnicas de preparación innovadoras y sofisticadas para la creación de platos originales y deliciosos. Además, brinda un excelente servicio al cliente, desde el diseño del espacio hasta la atención del personal. El uso de colores y materiales deben ser adecuados al concepto del restaurante y tener una buena calidad.
- **Restaurante Familiar:** ofrecen una variedad de platos sencillos a un precio asequible. Su público suele ser bastante amplio, por lo que el diseño del interior se siente acogedor y debe ser apto para toda la familia.
- **Restaurante Buffet:** se caracteriza por brindar a sus comensales la oportunidad de elegir sus alimentos, así como las cantidades y sus combinaciones. Es decir, el establecimiento ofrece una variedad de platos previamente preparados y los clientes se paran a servir sus alimentos de acuerdo a su gusto. El diseño de los mismos puede ser tanto lujoso como sencillo. Sin embargo, siempre es importante tomar en cuenta la distribución y la circulación del espacio en base a lo que se realiza.
- **Restaurante Temático:** ofrecen un tipo de gastronomía específica, enfocando su ambiente entorno a dicha cultura. También, existen aquellos inspirados en temas específicos como películas, épocas, entre otros. El diseño del espacio debe estar enfocado en la temática seleccionada y reflejar la experiencia que busca transmitir el restaurante.
- **Restaurante de Comida Rápida:** destacan por ofrecer a sus comensales alimentos de rápida preparación, ya que su servicio suele estar estandarizado. El diseño de interiores suele ser bastante sencillo, sin tomar demasiado en cuenta la estética o la comodidad del espacio, pues ofrecen un servicio rápido.
- **Restaurante Fusión:** se caracteriza por la mezcla de dos o más tipos de gastronomía, generando propuestas interesantes e innovadoras. El diseño de los mismos puede ser tanto lujoso como sencillo, dependiendo de lo que se busque ofrecer.

- **Restaurantes Take Away:** ofrecen platos porcionados y listos para ser consumidos fuera del establecimiento. Su diseño debe ser funcional pero a la vez sencillo, ya que sus clientes no se quedan en el espacio a disfrutar de su comida.
- **Restaurante de Autor:** este tipo de restaurante brinda experiencias innovadoras centradas en el propio chef, ofreciendo platos únicos basados en técnicas culinarias, ingredientes y utensilios fuera de lo tradicional. Además, se toma mucho en cuenta la presentación de los platos y el montaje ante los comensales, dando espacio para la creatividad y la originalidad.



2.1.4 CLASIFICACIÓN

Los restaurantes se pueden clasificar de distintas formas dependiendo de varios estándares como la calidad de sus alimentos y sus preparaciones, sus instalaciones y su atención al cliente.

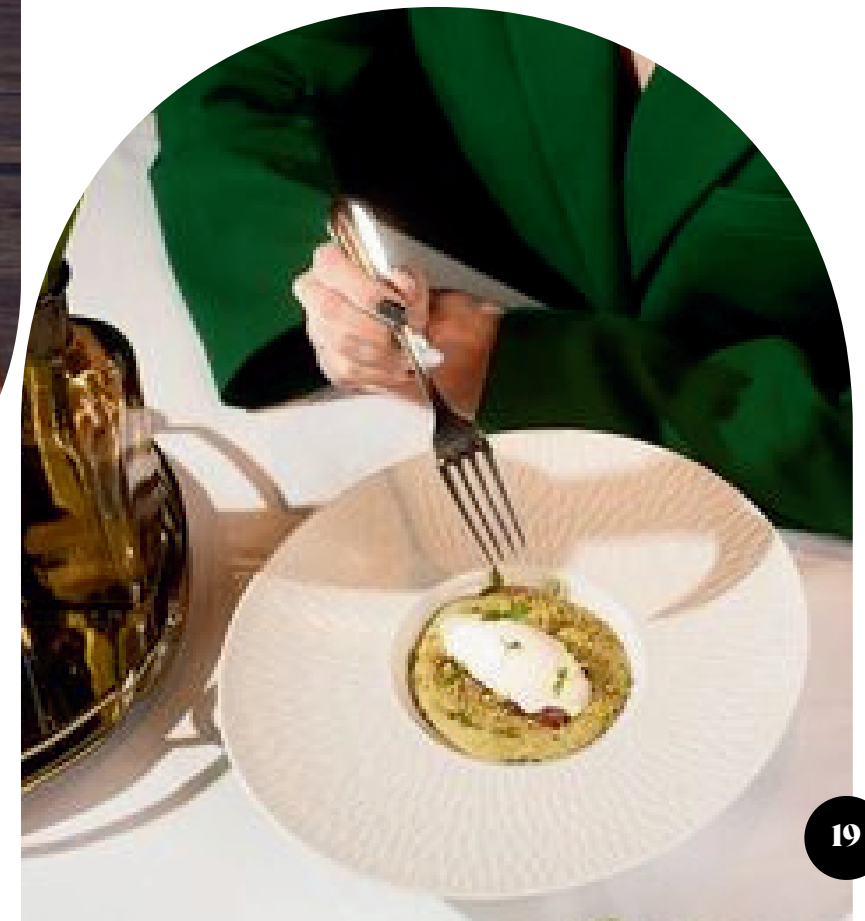
Uno de los estándares más reconocidos en la clasificación de restaurantes es por los Tenedores. De acuerdo con el diario El País, los tenedores fueron inventados por Manuel Fraga, un ministro de la época de Franco. Pues con el propósito de atraer turistas, se comenzaron a considerar como una clasificación que determinaba el funcionamiento, la calidad y el trato al cliente en los restaurantes.

Se dividen en:

- **Restaurantes de Cinco Tenedores:** se asignan restaurantes de lujo los cuales cuentan con un diseño de interiores especializado en el tipo de comida, así como materiales de la mejor calidad en revestimientos, mobiliario, cristalería, vajillería, entre otros. Deben tener entradas distintas para clientes y personal de servicio; aire acondicionado (y calefacción en los países que aplique); baños para damas y caballeros con agua fría y caliente; personal uniformado implacablemente y con el manejo de al menos tres idiomas; una cocina perfectamente equipada; y sala de espera con guardarropa para los comensales. Por último pero no menos importante, deben ofrecer alimentos de la mejor calidad
- **Restaurantes de Cuatro Tenedores:** se otorgan a restaurantes de primera clase. Deben contar con una sala de espera para clientes; entrada separada para clientes y personal, aire acondicionado y calefacción; baños para damas y caballeros con agua tanto fría como caliente; menú en al menos dos idiomas; personal uniformado y capacitado para el tipo de restaurante; y cocina equipada con cubertería, cristalería y vajillería de calidad. Además, suelen ofrecer un menú establecido de 5 a 7 tiempos.
- **Restaurantes de Tres Tenedores:** aquellos restaurantes turísticos o de segunda clase que cumplan con los requisitos de

entradas separadas para clientes y personal; aire acondicionado y calefacción; baños para damas y caballeros con agua fría y caliente; un menú variado de acuerdo al tipo de restaurante (puede ser amplio o corto dependiendo de lo que se ofrece); personal uniformado y capacitado; y una cocina equipada con lo necesario y con cubertería y vajillería de calidad.

- **Restaurantes de Dos Tenedores:** restaurantes con un menú de hasta cuatro tiempos; un diseño agradable; entrada única para personal, proveedores y clientes; baños para damas y caballeros; carta acorde al tipo de restaurante; equipos de calidad; y mobiliario acorde a su capacidad.
- **Restaurantes de un Tenedor:** restaurantes con tipo de comida permanente o con ligeros cambios; entrada única; menú sencillo; personal sin uniforme pero con buena presentación; baños mixtos; cocina con equipos básicos; y área de comensales separada de la cocina.



Por otra parte, los restaurantes también se pueden clasificar según su tipo de cocina, tomando en cuenta sus platos y la preparación de los mismos. Estos se dividen en:

- **Alta Cocina:** destacan por el uso de ingredientes de la mejor calidad, sofisticadas técnicas de preparación e impecable presentación de sus platos.
- **Cocina Técnico-Conceptual:** se centra en la invención tanto de recetas fuera de lo tradicional, como también nuevas técnicas de preparación para dichos platos. Destacan por un gran conocimiento de la gastronomía, los métodos de preparación y la fusión de sabores.
- **Cocina de Vanguardia:** se caracteriza por un estilo gastronómico moderno, en el que destacan técnicas gastronómicas poco convencionales y el uso de ingredientes innovadores para la creación de sabores únicos. También, la creatividad en la presentación de los platos juega un papel muy importante en este tipo de restaurantes.
- **Cocina de Autor:** en esta categoría se ofrecen experiencias innovadoras centradas en el propio chef, ofreciendo platos únicos basados en técnicas culinarias, ingredientes y utensilios apegados a los conocimientos del propio chef.
- **Cocina Clásica:** se caracteriza por ofrecer una experiencia apegada a una localidad específica, brindando platos propios de la región y apegándose al uso de ingredientes y técnicas de preparación de dicho lugar.

Por último, pero no menos importante, existe la clasificación por Estrellas Michelin. Esta guía de clasificación surgió en el año 1936 con los hermanos André y Edouard Michelin, al publicar una guía gratuita con mapas y recomendaciones de establecimientos. Posteriormente, estas guías se comenzaron a comercializar y al ver el gran interés por la sección de restaurantes, los hermanos Michelin organizaron un grupo de comensales secretos o “inspectores” para que visitaran y evaluaran anónimamente los restaurantes. Con el paso del tiempo, se fueron categorizando en una, dos y tres Estrellas Michelin. Hoy en día, esta clasificación es un referente mundial

en el ámbito gastronómico, ya que llevan complejo proceso de selección y únicamente se le otorgan a aquellos restaurantes que brindan una cocina excepcional.

De acuerdo con la Guía Michelin, para otorgar las estrellas “se toman en cuenta cinco criterios: calidad de los ingredientes, armonía de los sabores, dominio de la técnica, la personalidad del chef plasmada a través de la cocina y la regularidad de lo largo del tiempo y de la propuesta en su conjunto.” Estos restaurantes se clasifican en:

- **Una Estrella Michelin:** se le otorga a aquellos restaurantes cuyos ingredientes son de máxima calidad, que ofrecen platos con sabores originales y a un alto nivel constante.
- **Dos Estrellas Michelin:** se le concede a aquellos restaurantes cuyos platos reflejan la personalidad y el talento del chef, destacando su cocina por el refinamiento y la inspiración.
- **Tres Estrellas Michelin:** únicamente se le reconocen a restaurantes con una gastronomía fuera de lo común, logrando elevar su cocina a la categoría de arte.



2.1.5 INTERIORISMO PARA RESTAURANTES

Hoy en día, las propuestas gastronómicas van más allá de los sabores y los aromas. Cada vez más, los usuarios buscan sumergirse en experiencias completas, donde cada bocado esté acompañado de un entorno agradable e innovador. Es por esto que el diseño de interiores juega un papel sumamente importante en la creación de restaurantes exitosos, ya que este logra generar sensaciones y emociones en sus clientes, proporcionando una experiencia satisfactoria en todos los sentidos.

El interiorismo para restaurantes debe crear propuestas que no sólo sean visualmente atractivas, sino que también sean funcionales y mejoren el desenvolvimiento de los usuarios en el entorno. Es sumamente importante poder transmitir una imagen de marca apegada al establecimiento que se trabaja, lo cual se logra mediante el uso de colores, materiales, texturas y mobiliario acorde.

2.1.6 USO DEL COLOR EN RESTAURANTES

Los colores, más allá de aportar en el ámbito estético, tienen una gran influencia en la forma en que se percibe un espacio, las sensaciones que se generan e, incluso, en las decisiones de compra. Los mismos permiten reflejar una identidad de marca e influyen en cómo la misma hace sentir al usuario. Cada color genera respuestas emocionales diferentes en las personas, por lo que es importante tomar en cuenta la psicología del color al momento de planificar nuestra paleta de colores. De igual manera, es importante tener en cuenta que los colores pueden influenciar tanto en lo positivo como en lo negativo, dependiendo del tono y la forma de incorporación de los mismos en el espacio.

La psicología del color “es el estudio de cómo afecta el color en el comportamiento humano”. La misma sostiene que los colores tienen la capacidad de influenciar fuertemente la mente de una persona. Con ellos podemos crear sensaciones de alegría, tristeza, serenidad, inquietud e, incluso, estimular el hambre. En el ámbito de restaurantes, se pueden utilizar tonos como naranja o rojo para estimular el apetito, o

Tonos azules y verdes para transmitir calma. La selección del color dependerá de la imagen de marca del establecimiento, las sensaciones que se quieren generar al entrar en él y el tipo de gastronomía que el mismo ofrece.



2.1.7 ILUMINACIÓN EN RESTAURANTES

La iluminación juega un papel sumamente importante en todas las ramas del diseño de interiores. Sin embargo, en un restaurante, la luz es quien logra potencializar todo el diseño trabajado y en cómo se percibe el espacio. Una iluminación adecuada logra resaltar los platos y hacer que se vean más apetitosos; permite desarrollar las actividades con éxito, bien sean los comensales o los mismos empleados; logra crear el ambiente del espacio, ya sea cálido o frío; determina cómo se siente una persona en el ambiente y que tanto tiempo deberá permanecer en él; entre otras.

La iluminación es clave en el diseño y el funcionamiento de cualquier espacio, por lo que los restaurantes no son una excepción. Es importante tomar en cuenta ciertos detalles dependiendo de la zona que se esté trabajando para lograr crear un ambiente placentero. De acuerdo con el Barcelona Culinary Hub, dependiendo de las áreas, se puede tomar en cuenta lo siguiente:

- **Entrada o Lobby de Restaurantes:** esta área es la que determina la primera impresión del comensal, por lo que debe tener una iluminación suficiente para llamar la atención desde afuera, más no tan intensa para deslumbrar a quien se encuentre dentro.
- **Área de Mesas:** generalmente, se debe utilizar una iluminación suave pero directa, que permita visualizar claramente lo que se tiene en la mesa sin molestar en los ojos de los usuarios. Sin embargo, esto puede variar dependiendo del concepto y el ambiente del restaurante, pues estos pueden necesitar más o menos luz dependiendo de lo que se quiera lograr.
- **Terrazas:** la iluminación en estas zonas suele ser un poco más versátil, ya que debe adaptarse a las distintas horas del día, proporcionando buena luz tanto en momentos de sol como de noche. Se puede jugar con el uso de velas, apliques de pared e, incluso, iluminación de paisajes.
- **Cocinas:** al ser un área de trabajo, es de suma importancia que la luz sea fría y abundante, pues en esta zona se preparan platos y se manejan instrumentos que deben ser claramente visibles por los empleados para evitar accidentes y fatiga visual.

Por otra parte, es importante colocar los interruptores fuera del alcance de los comensales para evitar inconvenientes. Usualmente, se sitúan cerca del área de cocina para que el encargado del restaurante sea quien maneje las luces de acuerdo a cómo sea necesario. De igual manera, se puede incorporar el uso de la tecnología, utilizando sensores de movimiento para áreas como el baño, dimmers para controlar la luz en los distintos momentos del día, etc.



2.1.8 CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN

Para hablar de climatización, se debe entender de qué se trata el confort térmico. Pues se refiere al estado en que las personas se sienten a gusto o en comodidad en cuanto a la temperatura que sienten en su entorno. Tomando esto en cuenta, se debe considerar el uso adecuado de un sistema de climatización que logre satisfacer a los clientes, brindando una temperatura estable y agradable durante toda la visita del usuario. En el caso de los restaurantes en la República Dominicana, se recomienda programar una temperatura entre los 21 °C y 23 °C, siempre y cuando el restaurante no esté al máximo de su capacidad, ya que en ese caso se deberá utilizar una temperatura más baja para evitar que los comensales sientan calor.

Por otra parte, es de suma importancia considerar la ventilación de los restaurantes, ya que a diferencia de un aire acondicionado que brinda confort térmico, el sistema de ventilación permite diluir los contaminantes y los olores que se encuentran en el ambiente. En primer lugar, se debe contemplar la extracción de aire desde los lugares donde se produce el humo hacia el exterior, ya que mientras más lejos se encuentre, menos se logrará extraer. Usualmente, en este tipo de establecimientos, se recomienda el uso de la extracción mecánica para garantizar la salubridad en las cocinas, así como la resistencia al fuego por al menos una hora.

2.1.9 ACÚSTICA EN RESTAURANTES

Los restaurantes suelen ser espacios ruidosos por naturaleza, bien sea debido a los sonidos provocados en la cocina durante la preparación de alimentos, por las mismas voces de los comensales al compartir en su mesa y hasta por la música que se escucha de fondo. Es decir, la mala acústica de un espacio es un problema muy grande que no debe presentarse en los restaurantes, ya que esto influirá en cómo se sienten los usuarios al estar allí. Es por esto que se deben tomar en cuenta diversas medidas de diseño para mejorar el sonido en el espacio y evitar que el mismo se vuelva abrumador para los clientes y los empleados.

Para trabajar la acústica de un espacio, en primer lugar, se debe evaluar que tipo de control se quiere lograr, bien sea que el ruido no salga al exterior o que no se quede dentro del espacio. A partir de allí, se puede implementar el uso de materiales que ayuden a mejorar el sonido del espacio. Para ayudar a absorber el sonido, se puede implementar el uso de espuma acústica, paneles de fibra de vidrio, lana mineral, paneles de madera perforada, paneles de yeso acústico, tela acústica o baldosas de goma. En el caso de aislar el sonido, se pueden utilizar materiales como láminas de caucho, pisos flotantes, láminas de plomo, espuma de poliuretano, entre otros.



2.1.10 MOBILIARIO EN RESTAURANTES

Para la selección del mobiliario de restaurantes es de suma importancia tomar en cuenta factores como el tipo de restaurante, el estilo de diseño a utilizar, la capacidad del espacio, la comodidad de las piezas, etc. Las piezas de mobiliario más comunes y fundamentales en el diseño de restaurantes son:

- **Mesas y Sillas:** se trata del mobiliario en el que se basará la experiencia de los comensales. Deben ser cómodos, resistentes y estéticos.
- **Bares y taburetes:** los bares suelen tener una barra fija en la que los comensales pueden sentarse a disfrutar de un trago con una experiencia un poco más relajada.
- **Sofás y butacas:** se suelen ubicar mayormente en las áreas de recepción, brindándole al cliente un espacio donde puede esperar cómodamente a ser sentado.

2.1.11 COCINAS INDUSTRIALES

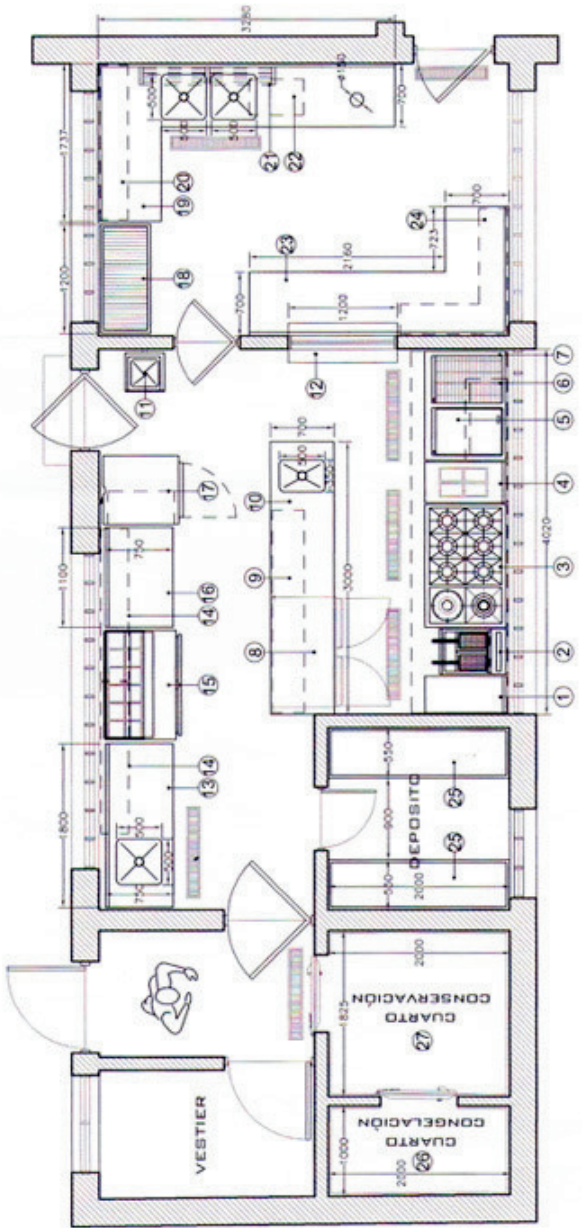
Las cocinas industriales son instalaciones diseñadas para la preparación de alimentos a gran escala, típicamente encontradas en restaurantes, hoteles, hospitales, escuelas y otros establecimientos que requieren la producción de grandes volúmenes de comida. Estas cocinas están equipadas con maquinaria y equipos especializados que permiten la preparación, cocción, almacenamiento y servicio de alimentos de manera eficiente y segura. Para diseñar una buena cocina industrial, se deben tomar en cuenta los siguientes factores.

DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN

Una cocina industrial debe tener un diseño que permita un flujo de trabajo eficiente, minimizando los cruces y movimientos innecesarios. Se debe tener en cuenta la separación adecuada de áreas como recepción de alimentos, preparación, cocción, platos fríos y calientes, lavado y almacenamiento. Generalmente se dividen en diferentes zonas según las funciones, como la zona de preparación, la zona de cocción, la zona de limpieza y la zona de almacenamiento.

EQUIPAMIENTO ESPECIALIZADO

- **Cocinas y Hornos Industriales:** son diseñados para uso continuo y de alta demanda, fabricados con acero inoxidable para resistencia y limpieza fácil.
- **Refrigeradores y Congeladores Comerciales:** con mayor capacidad y enfriamiento constante, que son adecuados para el almacenamiento de productos precoderos en grandes cantidades.
- **Utensilios y Maquinaria:** incluyen batidoras industriales, procesadores de alimentos, cortadoras, entre otros.
- **Sistemas de Ventilación y Extracción:** cruciales para mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable. Eliminan el humo, calor y olores, cumpliendo con normas de higiene y seguridad.



NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

En las cocinas industriales, la limpieza y la desinfección son esenciales para prevenir la contaminación cruzada y asegurar la inocuidad alimentaria. La seguridad laboral exige cumplir con normativas de higiene, salidas de emergencia, extintores y control de plagas.

GESTIÓN Y LOGÍSTICA

La gestión de inventarios permite un control preciso de ingredientes, minimizando el desperdicio y garantizando frescura. La planificación de menús debe equilibrar variedad, nutrición y costos para optimizar la oferta gastronómica.

TIPOS DE COCINAS INDUSTRIALES

- **Cocinas de Restaurante:** diseñadas para la producción rápida y variada de platos, adaptadas a la carta del restaurante.
- **Cocinas de Catering:** equipadas para preparar y transportar grandes cantidades de comida a eventos externos.
- **Cocinas de Instituciones:** como las de hospitales, escuelas y prisiones, enfocadas en la preparación de comidas nutritivas y balanceadas para un gran número de personas.
- **Cocinas Centrales:** utilizadas por cadenas de restaurantes y empresas de alimentos para preparar y distribuir comidas a múltiples ubicaciones.

CONSIDERACIONES AL DISEÑAR UNA COCINA INDUSTRIAL

- **Ergonomía:** diseñada para minimizar el esfuerzo físico y maximizar la eficiencia.
- **Capacidad de Producción:** adecuada para la demanda del establecimiento.
- **Cumplimiento Normativo:** alineada con las regulaciones locales de salud, seguridad y medio ambiente.
- **Eficiencia Energética:** uso de equipos y prácticas que reduzcan el consumo de energía y agua.



2.2 CULTURA ASIÁTICA

Para poder entender la cultura asiática, primero se debe comprender su historia y su distribución. De acuerdo con la Enciclopedia Humanidades, Asia representa el continente más grande de la tierra, con un área de 44.5 millones de kilómetros cuadrados, representando el 30% de la superficie del planeta. En el mismo sentido, la región está compuesta por 48 países y aloja más de la mitad de la población mundial.

En cuanto al ámbito físico-natural de Asia, debido a su gran extensión se encuentran una gran variedad de tipos de clima. Dependiendo de la zona se presentan climas cálidos y húmedos, desiertos cálidos y secos, climas templados y húmedos, ambientes fríos y húmedos e, incluso, fríos polares. En virtud del gran tamaño del continente y su variedad de climas, también existe una gran diversidad en cuanto a la flora y fauna de la región.

Por otra parte, es importante mencionar las creencias religiosas de la región, ya que su cultura se ve sumamente influenciada por las mismas. Asia se considera el punto de encuentro entre las principales religiones del mundo debido a que predominan el judaísmo, el islamismo, el cristianismo, el budismo y el hinduismo. Esto se ve reflejado en la abundante existencia de obras arquitectónicas religiosas esparcidas en toda la región.

2.2.1 CHINA

China es conocida como la civilización más antigua del mundo, con una historia que data de hace más de 3,500 años. A lo largo de la historia, China fue gobernada por emperadores, los cuales extendieron su dominio por todo el continente asiático. Las dinastías que dominaban el territorio lograron ampliar su imperio y desarrollar una cultura muy diversa, ya que el país tiene una gran extensión con una gran variedad de costumbres y tradiciones.

2.2.1.1 CELEBRACIONES Y FESTIVIDADES

Debido a la extensa e interesante historia de la cultura china, existe una gran variedad de tradiciones y costumbres sumamente interesantes y distintas a las del occidente. La mayoría de estas festividades se remontan al período de la Dinastía Qin. Además, es importante destacar que todas sus celebraciones se guían por el calendario lunar, por lo que ninguna de estas se celebra el mismo día del año. Entre algunas de las celebraciones más importantes están:

- **Festival de Primavera o Año Nuevo Lunar:** esta festividad comienza con la segunda luna después del solsticio de invierno y cada año está representado por un animal que va cambiando en un ciclo de 12. La misma dura dos semanas y sus preparaciones comienzan dos semanas antes. Sus celebraciones consisten en grandes cenas familiares en las cuales se escoge el menú cuidadosamente, tomando en cuenta alimentos como el pescado, pudines, bolas de masa, entre otros que se asocian con la suerte y las buenas energías. Además, la festividad se acompaña con fuegos artificiales, tradición que se originó de encender tallos de bambú para alejar malos espíritus. Por último, la celebración del Año Nuevo Lunar culmina con el Festival de los Faroles.



- **Festival de los Faroles:** representa una famosa festividad realizada para celebrar el fin del año nuevo chino. La celebración se basa en apreciar desfiles de enormes linternas construidas en distintos colores y formas increíbles, representando animales, flores, templos y hasta escenas de su mitología. Durante el festival, también se aprecian presentaciones de las danzas típicas de dragones y leones. Además, es parte de la tradición reunirse a comer Tangyuan, un platillo tradicional que consiste en bolas de harina de arroz rellenas de preparaciones dulces. El Festival de los Dragones suele ser acompañado también por shows de fuegos artificiales. A pesar de que esta es una festividad propia de China, gracias a la influencia de esta nación en otros países asiáticos, el festival también se ha extendido a otras regiones como Corea y Japón.
- **Festival de la Luna:** se celebra todos los años el día 15 del octavo mes del calendario lunar y sus orígenes vienen de que esta era la estación de la recolección del maíz y el arroz, por lo que le agradecen a los dioses de la tierra por las cosechas. Debido a que en la cultura China la Luna también se relaciona con la juventud, la feminidad y la buena suerte, las mujeres suelen realizar ofrendas a la luna para pedir suerte en el amor y buena fortuna. En estos altares es común ver manzanas, naranjas, peras, uvas, entre otras frutas. El festival consiste en reunirse con familiares a ver la luna, quemar inciensos y comer platillos propios de la festividad como los pasteles de luna, sandías cortadas en forma de pétalos de loto y vino de osmanthus. También, se suelen ver las ciudades llenas de faroles de colores iluminando las calles. Además, debido a la expansión de la influencia china, es común ver que se celebre este festival en otros países como Japón, Corea y Vietnam. Sin embargo, sus motivos de celebración tienen bases en otras mitologías.
- **Festival del Bote de Dragón:** esta celebración se realiza el día 5 del quinto mes lunar y su historia se remonta a unos 2,000 años. Se cree que el origen del festival se debe a la conmemoración de la muerte del poeta Qu Yuan, quien murió ahogado en el río Miluo, cuyo cuerpo fue buscado pero nunca encontrado. La festividad consiste en remar por el río en botes de madera con forma de dragón chino y

golpear tambores con el fin de ahuyentar los espíritus malignos y mantener a salvo el cuerpo de Qu Yuan. También, se tiene la creencia de que el equipo que gana la carrera, tendrá buena suerte y mucha felicidad el año siguiente. Por último, las familias festejan comiendo pasteles de arroz en forma de triángulo relleno de habichuelas y carnes, dependiendo de la región. Esto se debe a que la leyenda cuenta que para evitar que los peces se comieran el cuerpo del poeta, los habitantes de la región lanzaron arroz al río, por lo que conmemoran la celebración incluyendo este alimento. Además, toman vino para alejar las enfermedades y se regalan bolsas rojas con perfume para alejar las malas energías.



Festival de primavera o Año Nuevo Lunar



Festival de los Faroles



Festival de la luna



Festival del Bote de Dragón

2.2.1.2 SIMBOLOGÍA

China es un país lleno de historia, tradiciones y creencias que se remontan a miles de años atrás. Su cultura está llena de supersticiones que van desde colores hasta amuletos y que representan gran parte de su identidad. Algunos de los símbolos representativos de esta cultura son:

- **Color Rojo:** es uno de sus símbolos de buena suerte. Está asociado con la riqueza y el poder.
- **Número 8:** representa la suerte y la riqueza, por lo que todo lo asociado a dicho dígito es sumamente apreciado en su cultura. Por el contrario, el número 4 representa mala suerte ya que su pronunciación en mandarín es muy similar a la palabra “muerte”.
- **Perros Fu:** son muy comunes en la cultura china ya que representan uno de los mayores símbolos de protección. Se utilizan con frecuencia en la entrada de templos, tiendas, casas o urbanizaciones ya que creen que su presencia evita la entrada de personas con malas intenciones y malas energías.
- **Dragón Chino:** es uno de los símbolos más representativos de su cultura ya que simbolizan fuerza, sabiduría y protección. El origen de esta creencia se remonta a la antigua china, donde se creía que el emperador era un descendiente directo del dragón imperial.
- **Gato de la Suerte:** los gatos suelen ser relacionados con mal augurio. Sin embargo, los que son de color dorado son considerados gatos de la suerte, ya que simbolizan la transformación de una situación negativa en una con buen resultado. También, representan la riqueza, la buena suerte y protección hacia el lugar donde se encuentren.
- **Nudo Místico:** se compone por seis nudos infinitos unidos entre sí, usualmente en color rojo. Representan un símbolo de suerte, prosperidad y abundancia y suelen ser muy utilizados en el feng shui.

- **Monedas:** las monedas chinas son redondas con un hueco cuadrado en el medio, en donde el círculo representa el cielo y el cuadrado la tierra. Estas simbolizan la riqueza y la prosperidad, siendo un regalo común en ocasiones especiales. No obstante, la cantidad de monedas que se regalen representan distintos significados. Una moneda representa la unión del cielo y la tierra; dos monedas se relacionan con la buena suerte a los negocios; tres monedas protegen de las infidelidades entre parejas; cinco monedas alejan las malas energías; seis monedas mantienen la unión familiar; siete monedas dan suerte; ocho monedas simbolizan riqueza, suerte y prosperidad; y nueve monedas representan plenitud. Es importante destacar que nunca se deben regalar cuatro monedas, debido a que, como se menciona anteriormente, son un símbolo de mala suerte.



Número 8



Perros Fu



Dragón Chino



Gato de la suerte



Nudo Místico



Monedas

2.2.1.3 GASTRONOMÍA

La gastronomía es una parte sumamente esencial de la cultura china, y está estrechamente relacionada con la filosofía, la mitología y la medicina. En la Antigua China, unos de los alimentos principales eran la soja, el arroz, el trigo, la cebada y el mijo, los cuales representaban las cinco semillas sagradas. Usualmente, utilizaban métodos de cocción al vapor ya que era una forma sana y sencilla de preparar sus alimentos. El té verde también representa una parte importante de su gastronomía, ya que a lo largo de su historia, se ha creído que el mismo es capaz de curar enfermedades mortales y se relaciona con la larga vida.

También existen otros alimentos como el pescado, que simboliza prosperidad; los rollitos primavera, que simbolizan la riqueza; los tallarines, que representan longevidad; y la naranja, que se considera la fruta de la buena suerte. Por otra parte, su gastronomía se caracteriza porque deben contener verduras y cereales. Además, se clasifican en femeninos (yin) si son tiernos y ricos en agua, y en masculinos (yang) si están fritos, con especias o a base de carne. Su gastronomía destaca por el uso de especias, salsas, vinagretas y mermeladas que logran darle sabores especiales a cada una de sus preparaciones.

Es importante destacar que la gastronomía china se divide en distintos tipos de cocina dependiendo de la región. Estos son:

- **Cocina Cantonesa:** es originaria de la provincia de Cantón, al sur de China. Representa el tipo de cocina china más popular a nivel internacional. Destaca por usar alimentos frescos y pocas especias para aderezar sus preparaciones. Unos de sus platos más conocidos son los Dim Sum.
- **Cocina de Sichuan:** es una de las comidas más servidas en China y destaca por sus sabores intensos y picantes, combinando chiles, ajo, jengibre y maní en sus preparaciones. Además, se utiliza frecuentemente la pimienta de Sichuan. Uno de los platos más conocidos de esta cocina es el mapo tofu.

- **Cocina de Jiangsu:** es originaria de Shanghai, la ciudad más grande de China. Destaca por tener un carácter refinado, utilizando exquisitas técnicas de cocción para preparar platos aromatizados y visualmente atractivos. Entre sus platos más destacados están las costillas de cerdo wuxi.
- **Cocina de Zheijiang:** es originaria de la provincia de Zheijiang, la cual limita con Shanghai, por lo que el tipo de cocina es similar a la de este lugar pero menos elaborada. Destaca por su comida sumamente fresca, utilizando alimentos crudos, crujientes y únicamente distribuida durante la temporada correspondiente. Una de sus recetas más populares son los camarones pelados con té longjing.
- **Cocina de Fujian:** destaca por ser la más ligera de la región, utilizando sabores agridulces e ingredientes del mar y las montañas. También es conocida por su variedad de platos de mariscos y sopas. Uno de sus platos más conocidos son los rollitos primavera.
- **Cocina de Hunan:** es conocida por sus sabores picantes y agrios, con preparaciones salteadas, al vapor y ahumadas. Su plato más destacado es el pato a la naranja.
- **Cocina de Anhui:** destaca por el uso de plantas y animales salvajes en sus preparaciones. Utilizan muchos guisos e ingredientes de la tierra como champiñones, laurel, hojas de té, etc. Su plato destacado es el pato rostizado.
- **Cocina de Shandong:** se diferencia de las cocinas del sur por sus preparaciones saladas y crujientes, incorporando frecuentemente alimentos preparados a base de trigo. Utilizan cebollas verdes, ajo y jengibre. Uno de sus platos más emblemáticos es la sopa de fideos agridulce.



2.2.1.4 INTERIORES Y MOBILIARIO

La historia china se remonta a miles de años atrás, por lo que sus estilos de diseño también. Su diseño de interiores se ve fuertemente influenciado por la cultura y las creencias. Utiliza conceptos, materiales y tecnologías acordes al ambiente que se trabaje, buscando crear espacios funcionales y atractivos que logren satisfacer las necesidades físicas, psicológicas y ambientales de los usuarios. A su vez, busca representar la espiritualidad. De igual manera, tiene similitudes con el diseño de interiores japonés y zen. Algunas de las características que más destacan en el diseño chino son:

- Uso de líneas rectas y limpias.
- Uso del bambú.
- Acabados en barniz y laca.
- Uso de linternas de papel como elemento de iluminación, brindando tanto luz como calidez.
- Uso de colores como negro, dorado, rojo y blanco.
- Elementos decorativos como jarrones orientales, velas flotantes, biombos y mamparas shōji.

Por otra parte, en cuanto al mobiliario chino podemos destacar las siguientes características:

- Durante los períodos tempranos de la historia, destacan los asientos en el piso.
- Gran conocimiento de lacados.
- Estructuras en bronce, madera.
- Influencias del budismo.
- Mobiliarios colapsables originados durante los tiempos de guerra.
- Uso de Sándalo (Zi Tan) y Huang Hua Li (palisandro).
- Uso de maderas.
- Elegancia en el mobiliario.



2.2.2 JAPÓN

Los seres humanos han vivido en Japón durante al menos 30.000 años. Durante la última era glacial, Japón estaba conectado con el continente asiático por un puente terrestre y los cazadores de la edad de piedra pudieron cruzarlo a pie. Cuando la edad de hielo terminó, alrededor de 10.000 a.C., Japón se convirtió en un grupo de islas.

2.2.2.1 CELEBRACIONES Y FESTIVIDADES

Japón es un país con rica cultura y tradiciones milenarias muchas de las cuales se manifiestan en diversas celebraciones y festividades a lo largo del año.

- **Año Nuevo (Shogatsu):** Es una de las celebraciones más importantes de Japón, que se extiende desde el 1 de enero hasta el 3 de enero. Se caracteriza por visitar templos y santuarios, comer platos tradicionales como el ozoni (sopa de fideos) y el toso (sake fermentado), y celebrar con familiares y amigos.
- **Festividad de las Muñecas (Hinamatsuri):** Se celebra el 3 de marzo y está dedicada a las niñas. Las familias exhiben muñecas tradicionales japonesas llamadas hina-ningyō y preparan platos especiales como las bolitas de pasta dulce (hishi-mochi).
- **Hanami (Observación de las flores de cerezo):** Es una tradición muy popular en la primavera, donde las personas acuden a parques y jardines para admirar la belleza de los cerezos en flor y realizar pícnicos debajo de estos árboles.
- **Festividad de los Niños (Kodomo no Hi):** Se celebra el 5 de mayo y está dedicada a los niños varones. Las familias izan carpas de tela (koinobori) y muñecos de samurái (musha-ningyō) para simbolizar la fuerza, el coraje y la buena salud de los niños.
- **Obon:** Es una festividad budista que se celebra en agosto y está dedicada a honrar a los antepasados. Durante este período, se realizan bailes tradicionales (bon-odori) y se visitan las tumbas familiares.

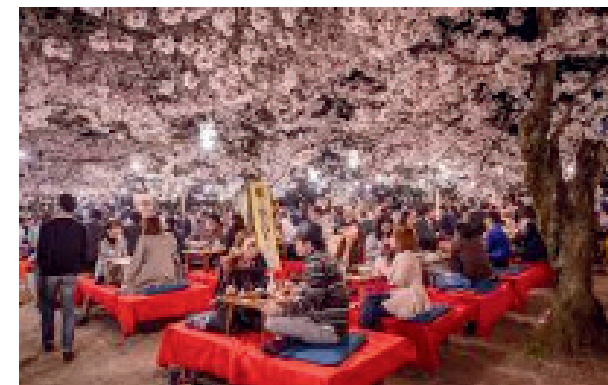
- **Tanabata:** Es una festividad de origen chino que se celebra el 7 de julio. Las personas escriben deseos en tiras de papel (tanzaku) y las cuelgan en bambúes decorados, con la creencia de que las estrellas Vega y Altair (representadas como los amantes separados) puedan leerlos.



Año Nuevo (Shogatsu)



Festividad de las Muñecas (Hinamatsuri)



Hanami (Observación de las flores de cerezo)



Festividad de los Niños (Kodomo no Hi):



Obón

2.2.2.2 SIMBOLOGÍA

La cultura japonesa es muy diferente a la mayoría de las culturas asiáticas ya que es el resultado de la influencia de otras culturas como las migraciones originadas en el continente asiático, en las islas del océano Pacífico y en las provenientes de China.

Por esta razón, los símbolos japoneses son una parte grande y muy importante en la cultura japonesa, cuyo origen se remonta a más de 2000 años atrás, los cuales tienen presente la invención del mundo, la instauración de las islas de Japón y las tareas de deidades, humanos, animales, espíritus y criaturas mágicas. Entre los símbolos más representativos de la cultura japonesa están:

- **Crisantemo (Kiku):** Es el símbolo de la familia imperial japonesa y se encuentra en el escudo de armas del país. Representa la perfección y la longevidad.
- **Monte Fuji:** Es un icónico símbolo natural de Japón y se considera una montaña sagrada. Representa la belleza, la fuerza y la perseverancia.
- **Dragón:** Es un símbolo de poder, fuerza y buena suerte en la cultura japonesa. Se encuentra en templos, santuarios y artesanías.
- **Sakura (Flor de cerezo):** Es un símbolo de la belleza efímera y el renacimiento en la cultura japonesa. Se celebra con el hanami, una tradición de contemplación de los cerezos en flor.
- **Yin Yang:** Aunque tiene orígenes chinos, el símbolo del Yin Yang (luz y oscuridad) también se ha incorporado en la cultura japonesa y representa el equilibrio y la armonía.
- **Daruma:** Destaca por ser el mayor símbolo para atraer la buena suerte, la prosperidad y la abundancia. Se trata de un muñeco hecho a imagen y semejanza del monje Bodhidharma, quien trajo el budismo zen a China y Japón.
- **Maneki Neko:** Blanco o dorado, y cuya pata izquierda está levantada, mostrando su palma en invitación, mientras que en la otra pata guarda una moneda de oro llamada Koban, y de su cuello cuelga un pequeño cascabel. Forma parte de la simbología japonesa, y representa la abundancia y la prosperidad.

Su pata levantada llama a la buena fortuna y la moneda representa la abundancia de riquezas.

- **Pez Koi:** El pez koi o Nishikigoi, siempre ha estado muy presente en las artes, tradiciones y cultura popular japonesa. Se considera que tienen la capacidad de generar buena suerte en los estudios y en los negocios, ya que están asociados a la tenacidad y resiliencia. Pero también representan longevidad y paciencia.



Crisantemo (Kiku)



Monte Fuji



Dragón



Sakura (Flor de cerezo)



Ying Yang



Daruma



Maneki Neko

2.2.2.3 GASTRONOMÍA

Si tuviéramos que emplear solo dos adjetivos para definir la gastronomía japonesa serían sin duda, sencilla y elegante. Se trata de una cocina muy sana que en origen ha estado ligada a la gastronomía china pero de la que se ha ido desligando con el tiempo caracterizándose por ser menos grasa y por utilizar mucho más el pescado.

La base de la comida japonesa es el arroz que se combina con otro tipo de platos que utilizan productos frescos de cada temporada. Una de sus principales características es utilizar formas de cocción que tratan de potenciar los sabores naturales de los diferentes alimentos. Así encontramos la cocción al vapor, a la plancha o frita (utilizando muy poco aceite y buscando texturas crujientes) y también a la cazuela.

Se trata de un tipo de cocina en la que los vegetales y los cereales tienen una presencia muy destacada. En segundo plano se sitúan las carnes, los mariscos y las legumbres, especialmente la soja.

Para los japoneses también es muy importante la presentación de los platos. Se busca la elegancia a través de fuentes rectangulares y se trabaja especialmente la armonía de los colores. Los japoneses utilizan el término *sappari* que define cuatro conceptos: claro, ligero, simple y ordenado.

Algunos de los platos y elementos más representativos de la gastronomía japonesa son:

- **Sushi**: Es uno de los platos más conocidos de la cocina japonesa. Consiste en arroz de grano corto, acompañado de pescado crudo, mariscos o vegetales.
- **Ramen**: Es un plato de sopa de fideos de origen chino, pero que se ha convertido en un icono de la cocina japonesa. Consta de una caldo sabroso y fideos de trigo.
- **Misohiru o sopa miso**: Sopa preparada a base de soja y caldo de pescado, a la que se agregan pequeños cuadros de tofu y alga wakame.
- **Yakitori**: Pequeñas brochetas de pollo y algunos vegetales asados a las brasas bañados con salsa.

- **Yakisoba**: Fideos de trigo fritos con vegetales y algunas carnes de cerdo o pollo.
- **Wagyu**: Es una carne de res de alta calidad, procedente de razas japonesas como la Black y la Shorthorn. Se distingue por su textura suave y marmoleada.
- **Sake**: Es la bebida alcohólica tradicional de Japón, elaborada a partir de arroz fermentado. Es un elemento importante en la cultura gastronómica japonesa.



2.2.2.4 INTERIORES Y MOBILIARIO

El diseño de interiores japonés es fanático del minimalismo y se inspira en la filosofía tradicional zen. Este estilo de interior se enfoca en el equilibrio entre el espacio disponible donde se puede trabajar, y los muebles y las decoraciones.

Los japoneses perciben la simplicidad más elemental como una forma de lujo. Los muebles contemporáneos y sencillos de líneas limpias de esta parte del mundo suelen tener una ingeniería extremadamente intrincada con uniones complejas. Puedes integrar fácilmente este estilo en tu hogar utilizando muebles sencillos que eviten los detalles llamativos y ornamentales en favor de la forma y la funcionalidad" - Helen White (diseñadora jefe y cofundadora de Houseof).

El mobiliario japonés se caracteriza por su funcionalidad, simplicidad y respeto por los materiales naturales.

El mobiliario japonés usualmente es fabricado en madera, enfocándose en utilizar materiales naturales tales como :

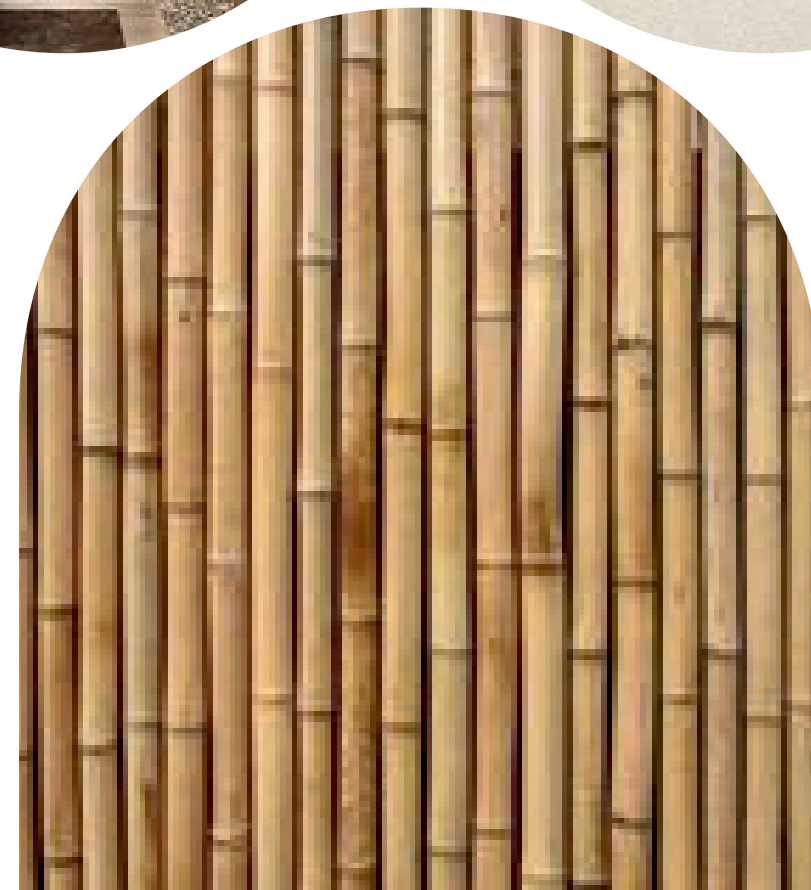
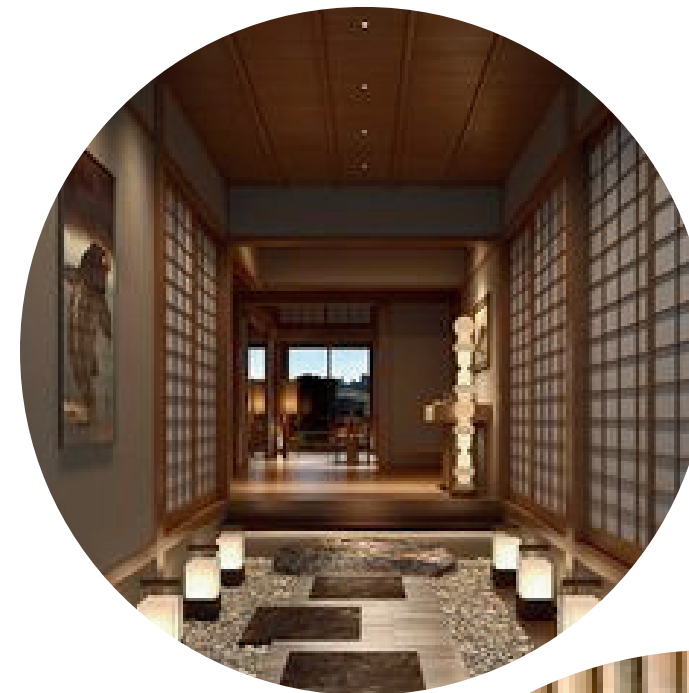
- Bambú.
- Papel de arroz o Washi
- Telas como seda, algodón y otras fibras naturales
- Piedra

Japón comenzó a modernizarse y adoptar influencias del occidente, lo cual lo hizo tener mayor variedad de estilos de mobiliario. En la actualidad, existe una gran variedad y mezcla entre los estilos tradicionales japoneses y elementos modernos.

Los materiales utilizados en la fabricación de muebles orientales, como la madera de calidad y la laca, son altamente valorados en la actualidad debido a su durabilidad y elegancia. Los diseños de muebles orientales también se han adaptado a los gustos modernos, y ahora se pueden encontrar en una amplia variedad de colores, diseños y

estilos que se adaptan a diferentes preferencias.

En general, el mueble oriental sigue siendo muy apreciado en la actualidad, tanto por su belleza y calidad, como por su importancia cultural e histórica.



2.2.3 COREA

Los primeros asentamientos humanos en la región de Corea se remontan al período Paleolítico, hace alrededor de 500,000 años. Durante el Neolítico, la población y la complejidad social aumentaron, y se desarrollaron tres culturas distintas en la península.

La dinastía china Han conquistó la región en el 108 a.C., lo que llevó a una fuerte influencia de la cultura china en Corea. Después de varios siglos de guerra y competencia, Silla unificó la península en el siglo VII d.C.

La formación de los tres reinos de Corea se produjo después de la caída de la dinastía Han en el siglo III d.C. Tres reinos distintos surgieron en la península coreana: Goguryeo en el norte, Baekje en el sudoeste y Silla en el sureste.

Los tres reinos compitieron y se enfrentaron en guerras durante varios siglos. Pero también desarrollaron intercambios culturales y comerciales, especialmente con la dinastía Tang de China.

A pesar de las guerras, la era de los tres reinos es considerada una época de gran desarrollo cultural en Corea. Con importantes avances en la literatura, la religión, la cerámica y la metalurgia. La era de los tres reinos llegó a su fin cuando Silla logró unificar la península en el siglo VII d.C.

2.2.3.1 CELEBRACIONES Y FESTIVIDADES

- **Seollal (Año Nuevo Lunar)**: Es la festividad más importante de Corea, que se celebra durante tres días en el primer día del año lunar. Las familias se reúnen, realizan ceremonias ancestrales y disfrutan de comidas tradicionales.
- **Chuseok (Fiesta de la Cosecha)**: Es una de las principales celebraciones de Corea, que se lleva a cabo en el decimoquinto día del octavo mes lunar. Se rinde

homenaje a los antepasados y se disfrutan los productos de la cosecha.

- **Dano (Fiesta de la Siembra)**: Es una celebración que se realiza el quinto día del quinto mes lunar, en la que se rinde homenaje a la fertilidad y se realizan diversos rituales agrícolas.
- **Bul Buchum (Fiesta de la Luna Llena)**: Es una festividad que se celebra en el decimoquinto día del octavo mes lunar, en la que se disfrutan diversos alimentos y se aprecia la belleza de la luna llena.
- **Jongwol Daeboreum: (Festival de la Gran Luna Llena)**: Es una celebración que se lleva a cabo en el primer día del año lunar, donde se realizan rituales y se preparan platos tradicionales para tener un año próspero



Seollal (Año Nuevo Lunar)



Chuseok (Fiesta de la Cosecha)



Dano (Fiesta de la Siembra)



Bul Buchum (Fiesta de la Luna Llena)



Jongwol Daeboreum: (Festival de la Gran Luna Llena)

2.2.3.2 SIMBOLOGÍA

Corea es un país con una profunda tradición cultural y una rica simbología que se manifiesta en diversos aspectos de su sociedad. Entre los símbolos y elementos más representativos de Corea del Sur están:

- **Taegeuk:** Es el símbolo principal del taoísmo coreano y representa el principio de dualidad y armonía entre el yin y el yang. Se encuentra en la bandera nacional de Corea del Sur.
- **Mugunghwa (Flor del Mugunghwa):** Es la flor nacional de Corea del Sur y un símbolo de la resistencia y la perseverancia del pueblo coreano. Representa la inmortalidad y la lealtad.
- **Tigre:** Es un animal mítico en la cultura coreana y representa la fuerza, el valor y la protección. Es uno de los cuatro símbolos guardianes junto con el dragón, la tortuga y el fénix.
- **Hanji (Papel tradicional coreano):** Es un papel artesanal hecho a mano a partir de la corteza del árbol de morera. Representa la tradición y la cultura coreana, y se utiliza en diversas artes y oficios.
- **Hibiscus Syriacus:** También conocida como rosa de Sharon, es la flor nacional de Corea del Sur y es un símbolo profundo de la identidad y la resiliencia del pueblo coreano. Esta flor recibe el nombre de "mugunghwa" (무궁화), palabra que significa “flor eterna” o “flor que nunca se marchita”.
- **Maneki Neko:** Blanco o dorado, y cuya pata izquierda está levantada, mostrando su palma en invitación, mientras que en la otra pata guarda una moneda de oro llamada Koban, y de su cuello cuelga un pequeño cascabel. Forma parte de la simbología japonesa, y representa la abundancia y la prosperidad.

2.2.3.3 GASTRONOMÍA

Desde la antigüedad, el pueblo coreano ha mantenido la creencia de que los alimentos y las medicinas tienen el mismo origen. Por lo tanto, cumple con la misma función, siguiendo el dicho de que «los alimentos son la mejor medicina». Es decir, se mantiene la creencia propia de la medicina oriental de que la alimentación sana es la base para una buena salud. Por ello, se debe recurrir a la medicina solo cuando los alimentos no han cumplido su papel.

- **Gochujang (pasta de chile picante):** El gochujang es un condimento natural fermentado que se elabora a base de almidón (ya sea de arroz glutinoso, arroz blanco, cebada o trigo) que se endulza con malta de bada y al que se le añaden meju en polvo, sal y chile picante en polvo. Se mezcla todo y se conserva en un recipiente de cerámica durante varios meses para su fermentación.



Taegeuk



Mugunghwa (Flor del Mugunghwa):



Tigre



Hanji



Hibiscus Syriacus



Maneki Neko

- **Jeotgal (salsa de pescado fermentado):** El jeotgal, ingrediente principal del kimchi y utilizado como condimento para otros platos de la cocina coreana, se elabora a base de anchoas, camarones, ostras, mariscos o moluscos de estación a los que se añaden sal y otros condimentos, y se fermenta en un lugar fresco. A mayor tiempo de fermentación, más se profundiza e intensifica su sabor.
- **Kimchi:** El kimchi, plato coreano reconocido en todo el mundo, es un alimento muy saludable por sus propiedades anticancerígenas y su alto valor nutricional, además de existir numerosas variaciones que crean sabores muy diversos.

El kimchi más común se elabora mezclando col blanca salada con pasta de kimchi hecha de polvo de chile, ajo, cebolleta, jengibre, rábano coreano, salsa de pescado y otros ingredientes, como mariscos frescos. Puede comerse fresco, pero habitualmente se consume después de haber sido fermentado durante varios días. Si bien esta es la forma común de tomarlo, algunos comensales prefieren el mugeunji (kimchi maduro), que se deja fermentar durante más de un año. Los ingredientes del kimchi varían dependiendo de cada región y de sus productos y tradiciones locales especiales.

- **Bulgogi:** El bulgogi, literalmente «carne de fuego», se prepara con carne de ternera (rara vez de cerdo), troceada en finas tiras o desmenuzada; esta carne se deja marinar en salsa de soja dulce y es condimentada con especias, y se puede consumir a la plancha o a la sartén. El bulgogi es uno de los pocos platos de la gastronomía coreana elaborados con carne, pues el pueblo estaba más acostumbrado a seguir una dieta cuyos ingredientes base eran las hortalizas, lo cual ha adquirido gran aceptación entre los extranjeros.
- **Bibimbap:** El bibimbap (literalmente, «arroz mixto») es esencialmente un plato elaborado a base de arroz cocido que se consume mezclándolo con una gran variedad de verduras de temporada, huevo frito, carne picada de ternera y otros ingredientes antes de ser cocinado. Este plato guarda una estrecha relación con Jeonju, la ciudad de los sabores tradicionales designada por la Unesco como la «ciudad de la gastronomía», y famosa por su bibimbap.



2.2.3.4 INTERIORES Y MOBILIARIO

El diseño de interiores y mobiliario de Corea se caracterizan por su enfoque en la armonía con la naturaleza, integrando materiales naturales como la madera, la piedra, y en algunos casos jardines interiores.

- **Integración de la naturaleza:** el diseño de interiores coreano a menudo incorpora elementos naturales como madera, piedra y jardines interiores, lo que refleja la importancia de la armonía con la naturaleza en la filosofía coreana.
- **Uso de colores suaves y neutros:** los tonos neutros y colores suaves, como el beige, el gris y el marrón, son populares, creando un ambiente relajante y tranquilo.
- **Minimalismo y simplicidad:** el minimalismo y la simplicidad son principios clave, con un enfoque en las líneas limpias y la funcionalidad.
- **Influencia del budismo y el taoísmo:** la filosofía budista y taoísta ha influido en el diseño de interiores coreano, promoviendo la armonía, el equilibrio y la conexión con la naturaleza.
- **Incorporación de elementos tradicionales:** se incorporan elementos tradicionales coreanos, como puertas corredizas, pantallas de papel y pisos de madera.

El mobiliario coreano tiene una rica historia y tradición, combinando elementos de diseño funcional y estético. Entre las características más importantes están :

- **Muebles de madera:** la madera ha sido el material principal para la fabricación de muebles en Corea, destacando el uso de maderas duras como el pino, el nogal y el bambú.
- **Diseños minimalistas y simple :** se caracterizan por su diseño minimalista y simple, con líneas limpias y formas geométricas. Siguiendo el mismo principio de simplicidad que rigen los principios de el diseño de interiores. . Cada pieza se crea pensando en la utilidad, con énfasis en el orden y la organización espacial.

Influencia filosófica y mobiliario coreano

La filosofía budista y confuciana ha ejercido una profunda influencia en el diseño de muebles coreanos, promoviendo principios de armonía, equilibrio y sencillez. Estas corrientes de pensamiento buscan el desarrollo de un espacio que favorezca la paz interior, el orden y la conexión espiritual con el entorno. En el contexto del mobiliario, estos valores se reflejan en el uso de diseños que evitan la ostentación y priorizan la funcionalidad y la sobriedad.

Cada uno de los muebles tradicionales coreanos tienen un propósito específico , reflejando la importancia que la cultura coreana contribuye a la educación, la lectura y la expresión artística. Estos muebles no solo cumplen con funciones prácticas, sino que también son reflejo de los valores confucianos que exaltan la dedicación al conocimiento y al aprendizaje como pilares de la vida cotidiana.

Además, los muebles coreanos integran elementos naturales tanto en sus materiales como en sus diseños. La madera se emplea con frecuencia en su forma más natural, destacando patrones únicos.





MARCO REFERENCIAL

3.1 Análisis de referentes

3.2 Análisis comparativo de referentes

3.3 Análisis de antecedentes

3.1 ANÁLISIS DE REFERENTES

3.1.1 NOZOMI SUSHI BAR

China es conocida como la civilización más antigua del mundo, con una historia que data de hace más de 3,500 años. A lo largo de la historia, China fue gobernada por emperadores, los cuales extendieron su dominio por todo el continente asiático. Las dinastías que dominaban el territorio lograron ampliar su imperio y desarrollar una cultura muy diversa, ya que el país tiene una gran extensión con una gran variedad de costumbres y tradiciones.

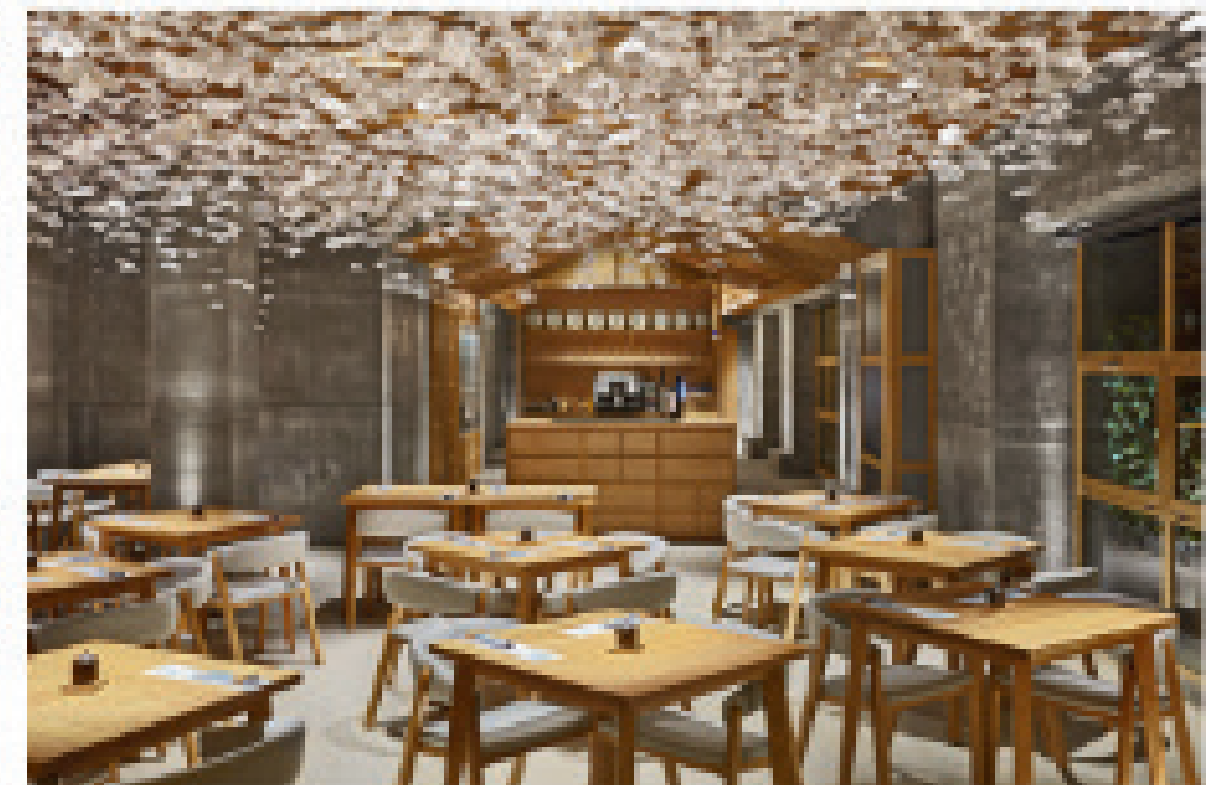
Nombre: Nozomi Sushi Bar

Área: 285 m²

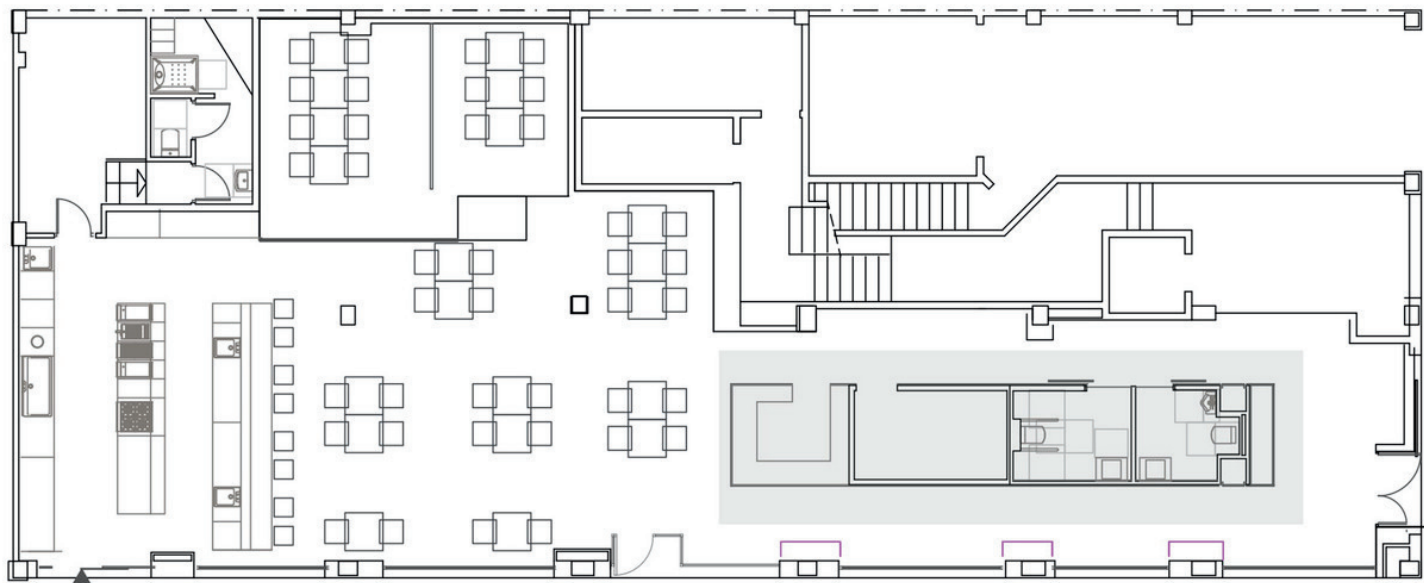
Ubicación: Valencia, España

Diseñador: Masquespacio

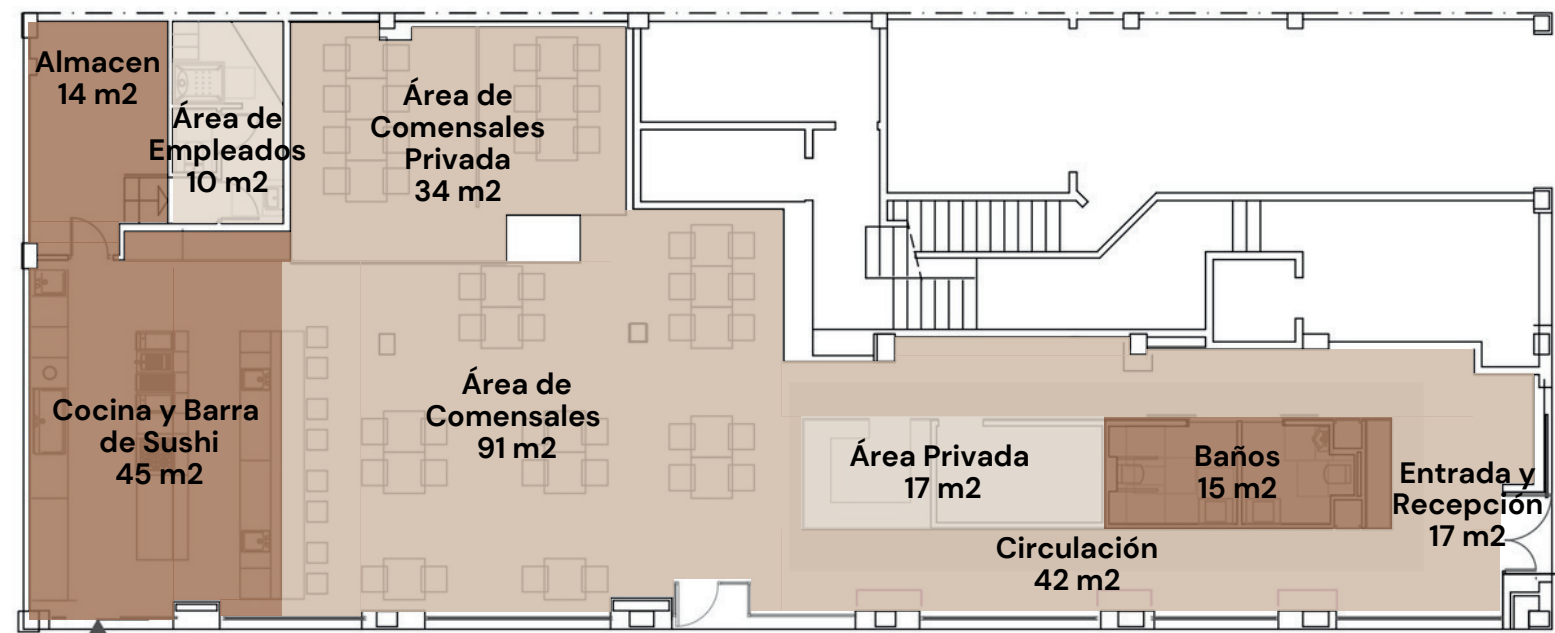
Tipología: Sushi Bar



PLANIMETRÍA REFERENTE 1



ZONIFICACIÓN REFERENTE 1



- Áreas Públicas
- Áreas Privadas
- Áreas de Servicio

PROGRAMA DE ÁREAS			
Área	M2	Sub-áreas	% del Espacio
Entrada	17 m2	- Entrada - Recepción	5.96%
Baños	15 m2	- Baño de Hombres - Baño de Mujeres	5.26%
Área de Circulación	42 m2	-	14.74%
Área Privada	17 m2	-	5.96%
Área de Comensales	91 m2	- Área de mesas - Barra	31.92%
Área de Comensales Privada	34 m2	-	11.93%
Cocina y Barra de Sushi	45 m2	-	15.79%
Almacen	14 m2	-	4.92%
Área de Empleados	10 m2	-	3.52%
TOTAL			100%

MATERIALES Y TEXTURAS



CEMENTO PULIDO
Aportan un toque rústico y neutro.



TELAS SUAVES EN TONOS BEIGE
Brindan calma y aportan a la estética del espacio,
Mantiene una paleta neutra y contrasta con la madera

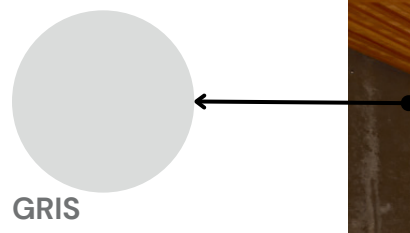


FLORES DE CEREZO EN ORIGAMI
Brindan serenidad, naturaleza, estética y originalidad.

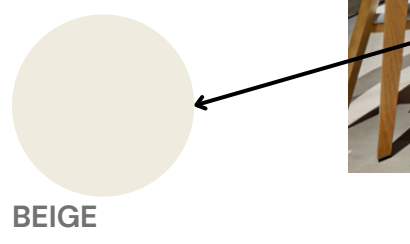


MADERA
Aporta calidez y refleja el estilo japones haciendo alegoría a su carpintería.

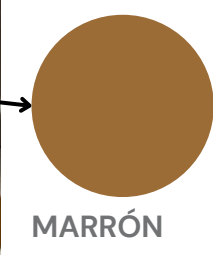
COLORES



GRIS



BEIGE



MARRÓN

ILUMINACIÓN



OJOS DE BUEY

Mantienen un ambiente cálido y tenue, proporcionando la luz necesaria para realizar las actividades determinadas. Logran pasar desapercibidas.



LÁMPARAS DE PISO EMPOTRADAS

Brindan un ambiente cálido y crean una experiencia más sofisticada jugando con la luz y las texturas de las paredes.



ESTILO DE DISEÑO



En este proyecto podemos observar una mezcla de los estilos:

- Japones tradicional.
- Japandi.
- Moderno.
- Escandinavo

Vemos reflejado el estilo japonés en el uso abundante de la madera, la incorporación de paneles, columnas y simulación de techos hechos de dicho material. Se combina con el japandi mediante el uso de texturas suaves como la tela de los asientos, elementos decorativos sencillos y tradicionales en los pasillos de circulación, así como el uso de materiales naturales.

También, observamos como el diseño se inclina por lo moderno, utilizando mobiliario de este estilo, así como en la integración de flores de origami en el techo, lo cual aporta un toque innovador y estético. De igual manera, integran la barra de sushi con un concepto abierto, de modo que crea un ambiente más transparente, integrado y acogedor.

Además, vemos pinceladas del estilo escandinavo en el uso de tonos neutros y materiales como la madera y el cemento pulido, así como en el amueblado de los espacios. Todo está allí por una razón, no existen demasiadas cosas que sean simplemente por estética.



3.1.2 MIRAI JAPANESE RESTAURANT

El concepto detrás del diseño es crear un ambiente que celebre la tradición y la modernidad, combinando elementos tradicionales con toques contemporáneos para crear una experiencia única y memorable. La fachada del restaurante está marcada por líneas limpias y minimalistas, destacando elementos arquitectónicos japoneses, como los materiales naturales (madera y piedra).

Nombre: Mirai Japanese Restaurant

Área: 420 m²

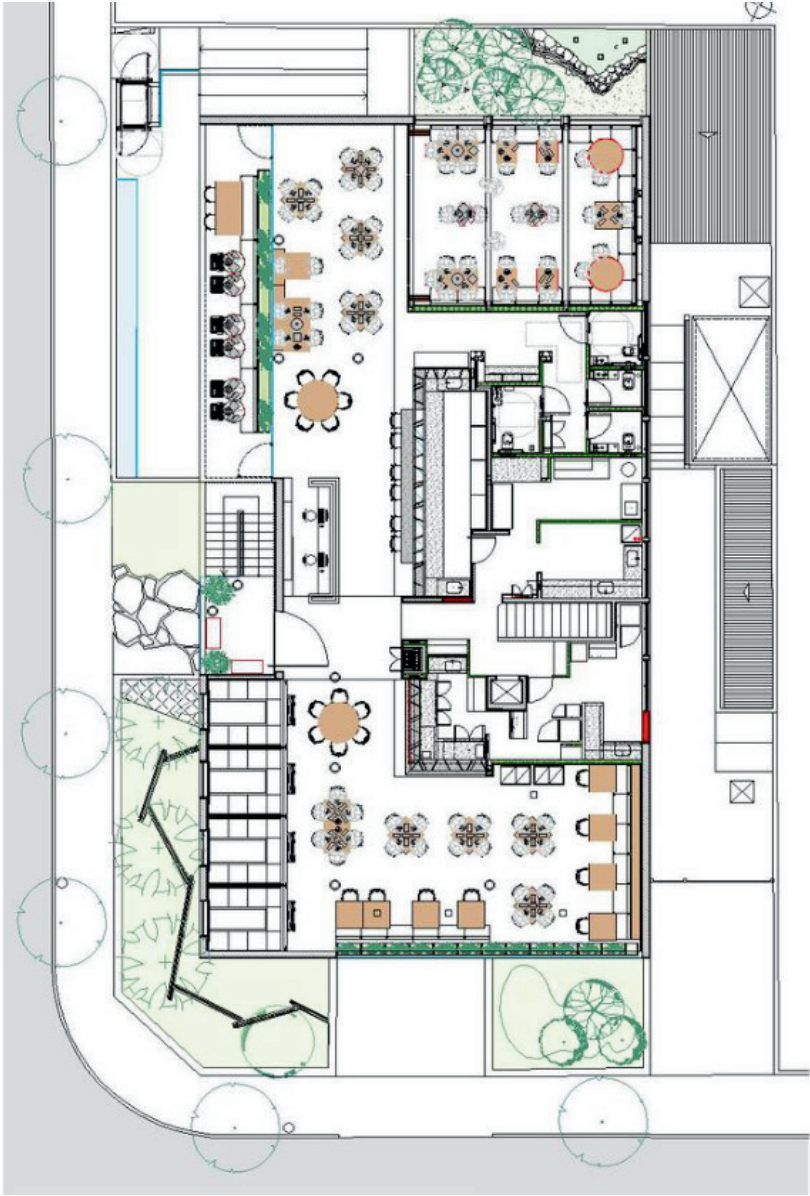
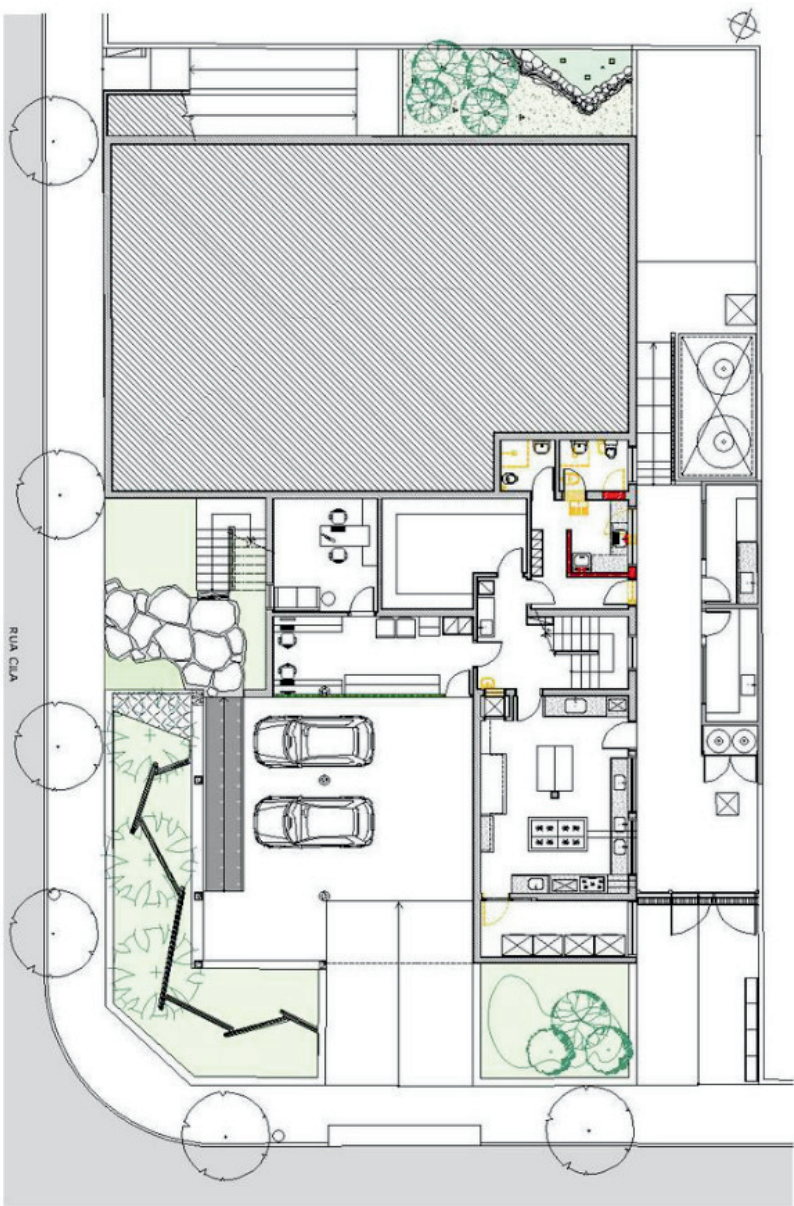
Ubicación: San José Do Rio Preto, Brasil

Diseñador: Solange Cálío

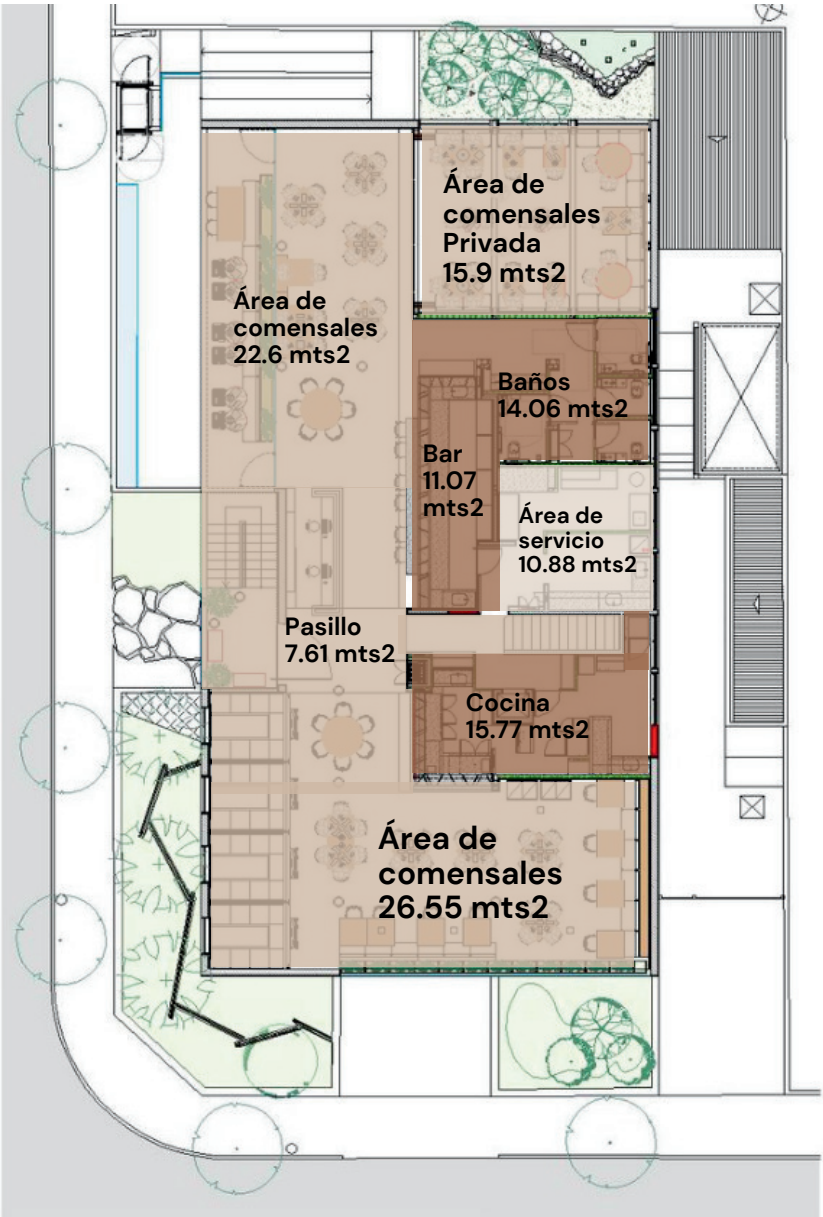
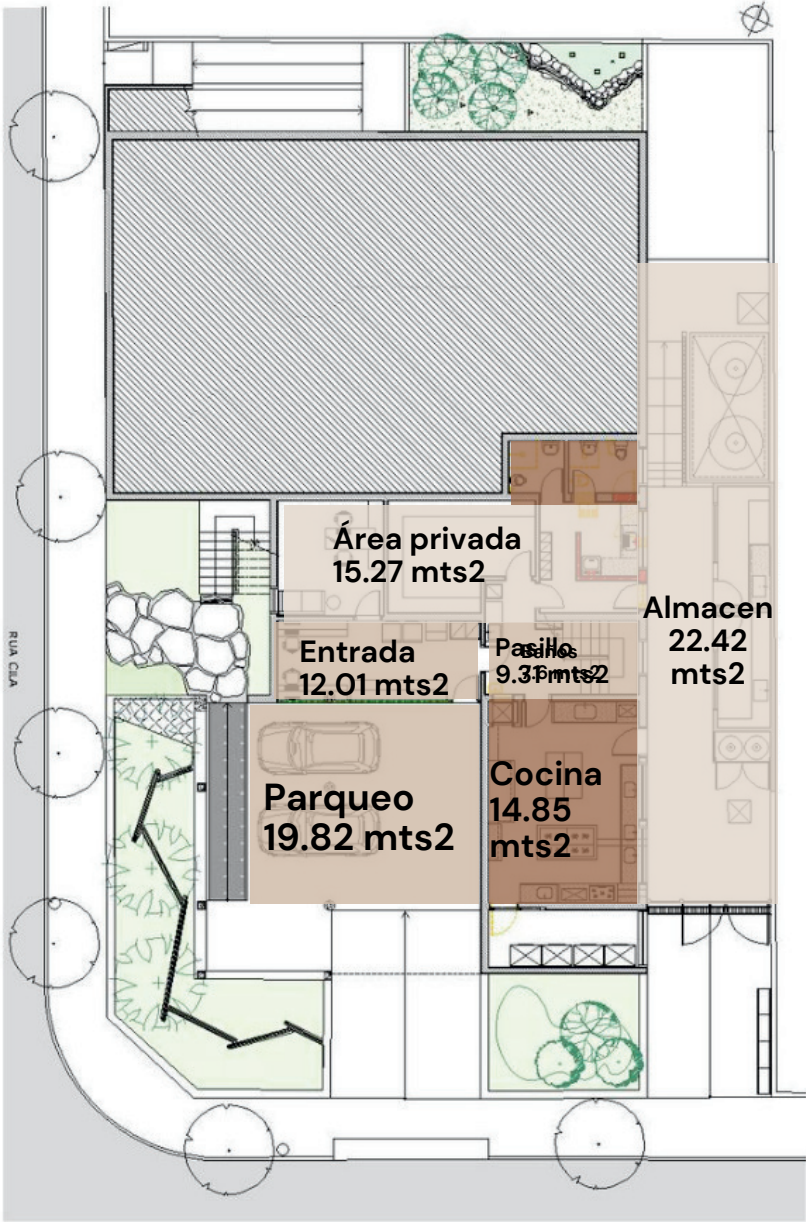
Tipología: Sushi Bar



PLANIMETRÍA REFERENTE 2



ZONIFICACIÓN



- Áreas Públicas
- Áreas Privadas
- Áreas de Servicio

PROGRAMA DE ÁREAS			
Área	M2	Sub-áreas	% del Espacio
Entrada	15.27 m2	- Entrada - Recepción	5.56%
Baños	21.66 m2	- Baño de Hombres - Baño de Mujeres	5.36%
Área de Circulación	16.92 m2	-	10.74%
Área Privada	17 m2	-	6.00%
Área de Comensales	49.15 m2	- Área de mesas - Barra	31.92%
Área de Comensales Privada	15.9 m2	-	11.90%
Cocina y Bar	41.69 m2	-	15.79%
Almacén	22.42 m2	-	8.82%
Área privada	15.27 m2	-	3.52%
TOTAL			100%

MATERIALES Y TEXTURAS



MADERA
Aporta calidez y refleja el estilo japones haciendo alegoría a su carpintería.



CEMENTO PULIDO
Aportan un toque rústico y neutro.

ILUMINACIÓN

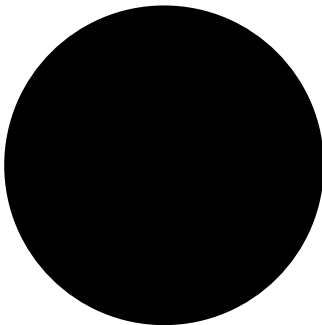


TIRAS LED
Aportan personalidad

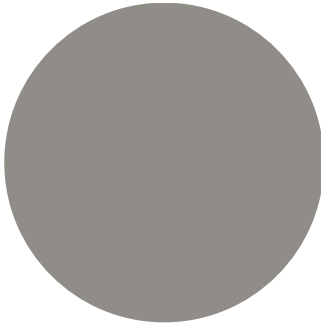


OJOS DE BUEY
Mantienen un ambiente cálido y tenue, proporcionando la luz necesaria para realizar las actividades determinadas. Logran pasar desapercibidas.

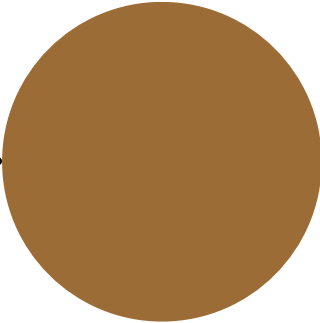
COLORES



NEGRO



GRIS



MARRÓN

ESTILO DE DISEÑO



En este proyecto podemos observar una mezcla de los estilos:

- Japones tradicional.
- Japandi.

Vemos reflejado el estilo japonés en el uso abundante de la madera, la incorporación de paneles, columnas y simulación de techos hechos de dicho material.

También, observamos líneas limpias y un enfoque minimalista en la decoración, evitando el exceso de adornos para mantener una estética ordenada y tranquila.

El estilo de diseño del restaurante Mirai Japanese Restaurant se caracteriza por una armoniosa combinación de elementos tradicionales japoneses con un enfoque minimalista y contemporáneo. El uso de materiales naturales, una paleta de colores neutros, iluminación suave y detalles cuidadosamente seleccionados crean una atmósfera que es tanto auténtica como moderna, proporcionando a los clientes una experiencia única y acogedora.



3.1.3 HAPPY PANDA

Happy Panda II es un restaurante ubicado en Ecuador, conocido por su enfoque en la cocina asiática, particularmente la china, ofreciendo una experiencia culinaria que combina tradición y modernidad.

Happy Panda II se dedica a proporcionar una experiencia auténtica de la cocina china, cuidando la calidad de los ingredientes y manteniendo la autenticidad en la preparación de los platos. El restaurante se esfuerza por crear un ambiente acogedor y elegante, combinando tradición y modernidad para satisfacer a todos los amantes de la comida asiática en Ecuador.

Nombre: Happy Panda II Redtaurant

Ubicación: Quito, Ecuador

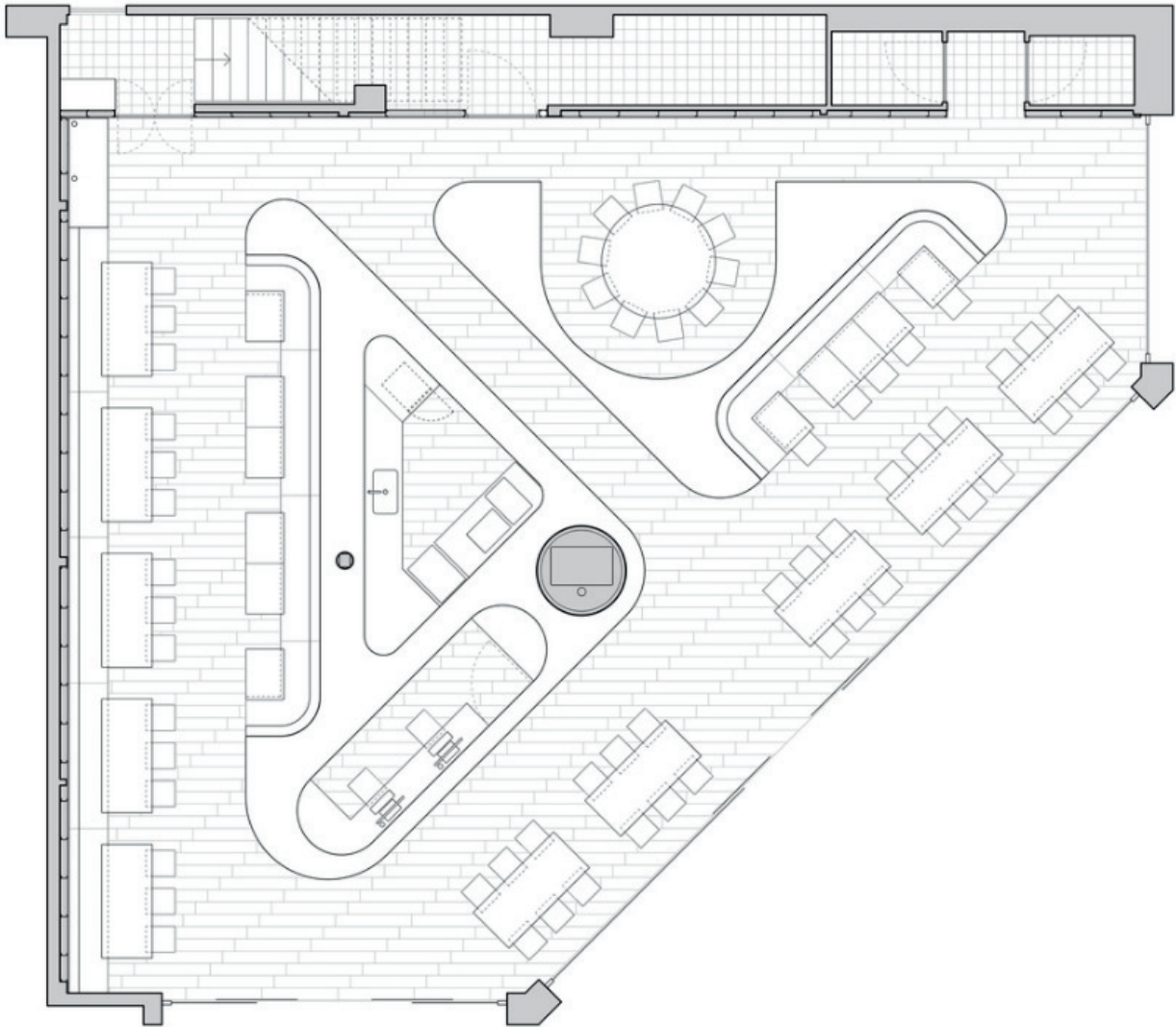
Diseñador: **Hou de Sousa**

Area: 315 m2

Tipología : Chinese Bar

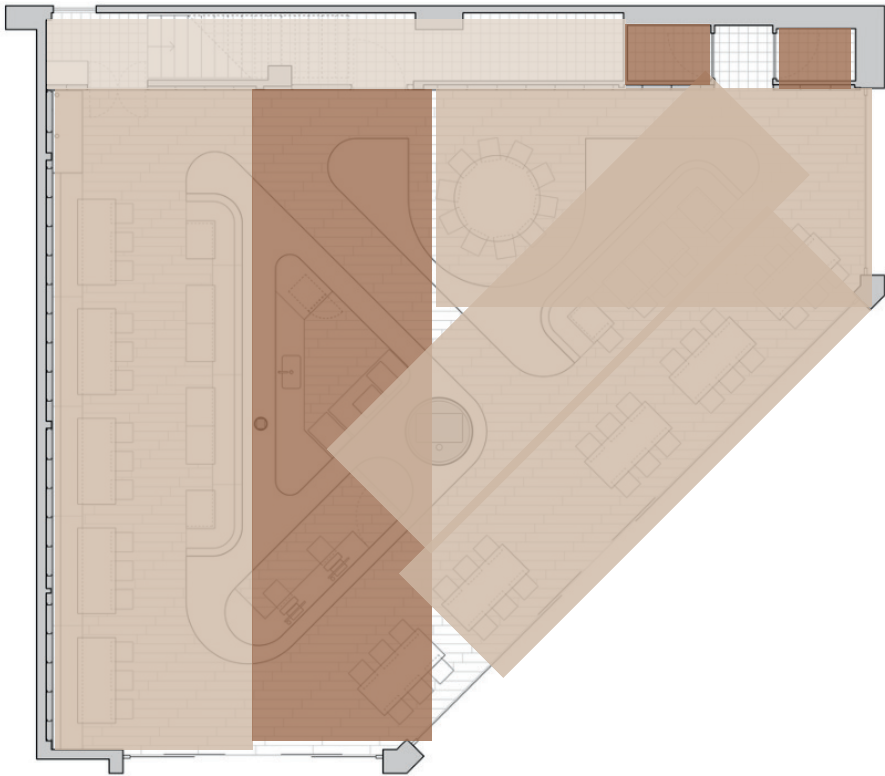


PLANIMETRÍA REFERENTE 3



ZONIFICACIÓN

- Áreas Públicas
- Áreas Privadas
- Áreas de Servicio



PROGRAMA DE ÁREAS			
Área	M2	Sub-áreas	% del Espacio
Entrada	15.27 m2	- Entrada - Recepción	5.56%
Baños	21.66 m2	- Baño de Hombres - Baño de Mujeres	5.36%
Área de Circulación	16.92 m2	-	10.74%
Área Privada	17 m2	-	6.00%
Área de Comensales	49.15 m2	- Área de mesas - Barra	31.92%
Área de Comensales Privada	15.9 m2	-	11.90%
Cocina y Bar	41.69 m2	-	15.79%
Almacén	22.42 m2	-	8.82%
Área privada	15.27 m2	-	3.52%
TOTAL			100%

MATERIALES Y TEXTURAS

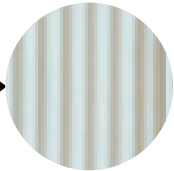
TOPE MÁRMOL

Se puede combinar con otros materiales y es una superficie segura para los alimentos.



MADERA

Aporta calidez y refleja el estilo japones haciendo alegoría a su carpintería.



PANELES

Aportan un toque limpio y elegante

ILUMINACIÓN



LÁMPARAS COLGANTES

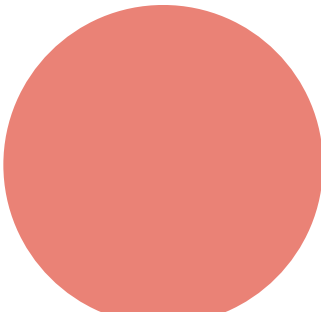
Proporcionan iluminación dirigida, añaden interés visual y permiten una personalización significativa.



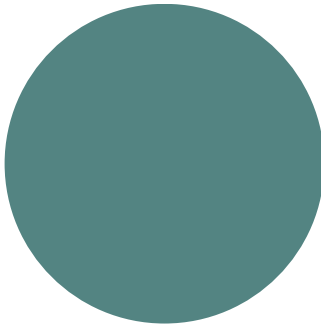
TIRAS LED

Aportan personalidad

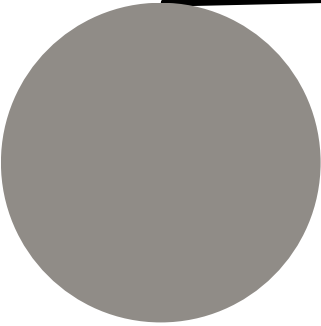
COLORES



ROSADO



AZUL



GRIS



BLANCO

ESTILO DE DISEÑO



En este proyecto podemos observar una mezcla de los estilos:

- Tradicional

El restaurante Happy Panda II en Ecuador es conocido por su estilo de diseño que combina elementos tradicionales chinos con toques modernos, creando una atmósfera que es tanto auténtica como contemporánea.

Con un enfoque en materiales naturales, iluminación suave, colores simbólicos y detalles culturales, el restaurante crea una atmósfera que es a la vez auténtica y contemporánea. Este diseño no solo enriquece la experiencia gastronómica, sino que también ofrece un entorno acogedor y elegante que invita a los comensales.

3.2 ANÁLISIS COMPARATIVO DE REFERENTES

• REFERENTE 1

Podemos concluir que el diseño de Nozomi Sushi Bar es un gran ejemplo de estética y cultura tradicional japonesa, traducido a un plano más moderno. A pesar de que este referente tiene un área menor a la que pensamos utilizar, podemos tomarlo como referencia para nuestra área japonesa. De este análisis nos llevamos el uso de materiales como la madera, las formas rectas y la innovación de utilizar elementos fuera de lo común como son los origamis. También, podemos tomar el uso de tonos neutros y la iluminación sutil pero funcional.



• Estilo Tradicional Japonés

• REFERENTE 2

De igual forma podemos concluir que Mirai Japanese es un buen referente de diseño porque logra combinar elementos tradicionales japoneses con un enfoque moderno y minimalista. Este contraste crea un ambiente único y llamativo. El restaurante ha sido diseñado teniendo en cuenta la ergonomía y la comodidad de los comensales.



• Estilo Contemporáneo con Influencias Tradicionales

• REFERENTE 3

Happy Panda II es buen referente por su atención cuidadosa a los detalles en el mobiliario y demás. Happy Panda II combina tradición y modernidad, creando un ambiente acogedor y funcional con un enfoque en la sostenibilidad y la accesibilidad.



Estilo Contemporáneo con Influencias Locales

3.3 ANÁLISIS DE ANTECEDENTES



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Trabajo de fin de carrera titulado:

" PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE COMIDA JAPONESA CON ESPECIALIDAD EN SUSHI
EN LA CIUDAD DE QUITO"

Realizado por:

DIANA CAROLINA FLORES BARBOSA

Como requisito para la obtención del título de

INGENIERA COMERCIAL EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

Quito, Septiembre 2012

Universidad: UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

Año: 2012

Tipología

Diseñador: Diana Carolina Flores Barboa

Objetivo General:

- **Estudiar y analizar** la factibilidad de implementar un Restaurante de comida Japonesa, especializada en Sushi en la ciudad de Quito, para lo cual se tomó en consideración diferentes variables de tipo económico, financiero y técnico que permitan concluir si el proyecto es factible o no.

3.3 ANÁLISIS DE ANTECEDENTES

Escuela de diseño
Lizbeth Eridania Castro Martínez 18-0202
Espacios gastronómicos: Importancia del diseño de interiores dentro del desarrollo del Food Design
Restaurante étnico Lechonera Dindo
2023



Universidad: UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRIQUEZ UREÑA

Año: 2023

Tipología: Restaurante étnico

Diseñador: Lizbeth Eridania Castro Martinez

• Objetivo General:

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

3.3 ANÁLISIS DE ANTECEDENTES

KHAO

UNPHU/ F.A. A/ E. A. U.

RESTAURANTE TEMATICO
AUTENTICO - EXOTICO - EXCLUSIVO

Br. Ashly Peralta 21-0647
Br. Nicole Inoa 21-0488

ARQ-220-01
COMPOSICION DE INTERIORES
M.Arq. Luisa I. Henríquez A.

Distrito Nacional, Republica Dominicana
Ene - Abril 2023



Universidad: UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO HENRIQUEZ UREÑA

Año: 2021

Tipología: Restaurante temático

Diseñador: Ashley Peralta y Nicole Inoa

• Objetivo General:

Ofrecer al comensal un 'viaje completo' desde que entra en el restaurante hasta que se marcha. Cuando los clientes visitan un restaurante no solo esperan degustar un buen menú o una buena carta, sino que quieren que se les ofrezca mucho más que eso, quieren calidad en los platos, atención, un buen servicio, cercanía, iluminación, decoración. Todo esto en su conjunto consigue que se cree una vivencia única que hará que los comensales estén encantados y quieran volver a repetirla.

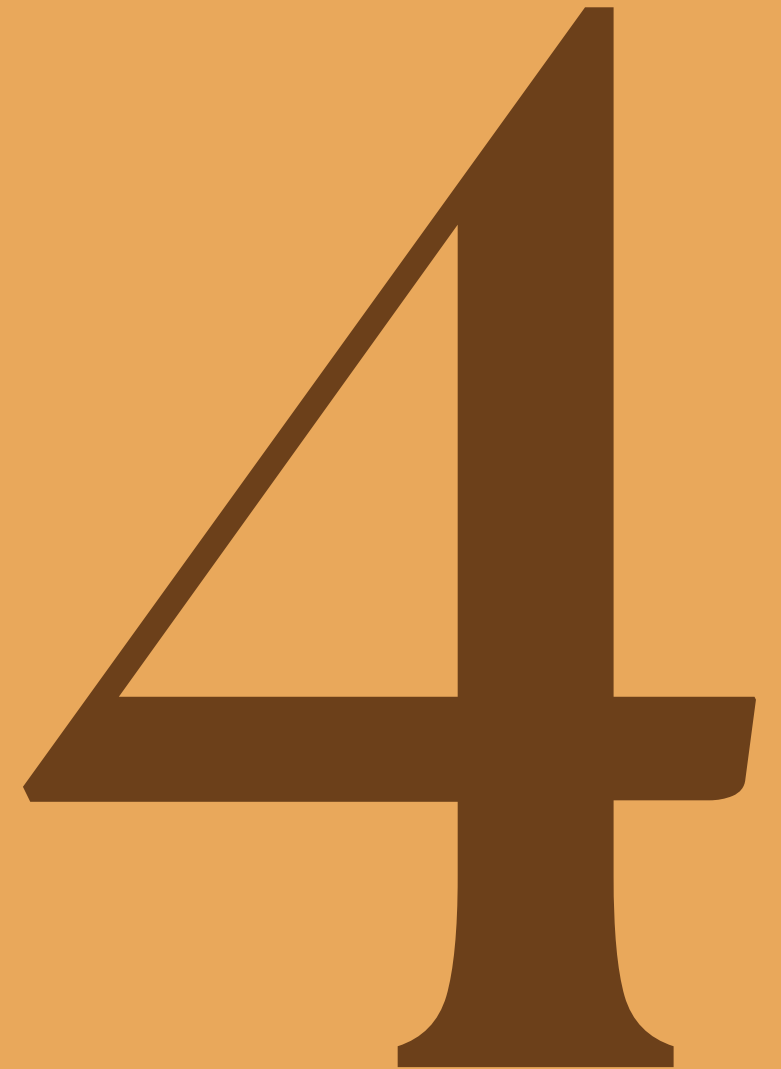
MARCO PROGRAMÁTICO

4.1 Programa de Áreas

4.2 Programa de áreas

4.3 Diagrama de burbujas

4.4 Usuarios



4.1 PROGRAMA DE ÁREAS

4.1.1 PRIMER NIVEL

PROGRAMA DE ÁREAS PRIMER NIVEL		
Área	M2	% del Espacio
Recepción	16.8 m2	2.11%
Sala de Espera	14.4 m2	1.81%
Área de Comensales Coreana	169.6 m2	21.33%
Bar	55.8 m2	7.02%
Área de BBQ Coreano	69.6 m2	8.75%
Baños	14.4 m2	1.81%
Oficina Administrativa	21.1 m2	2.65%
Salón Privado	21.4 m2	2.69%
Jardín Japonés	226.2 m2	28.44%

Cocina	91.2 m2	11.47%
Cuartos Fríos	14.2 m2	1.79%
Almacén Seco	11.5 m2	1.45%
Oficina del Chef	6 m2	0.75%
Área de Empleados	10.4 m2	1.31%
Baño de Empleados	2.7 m2	0.34%
Carga y Descarga	50 m2	6.28%
TOTAL	795.3 m2	100%

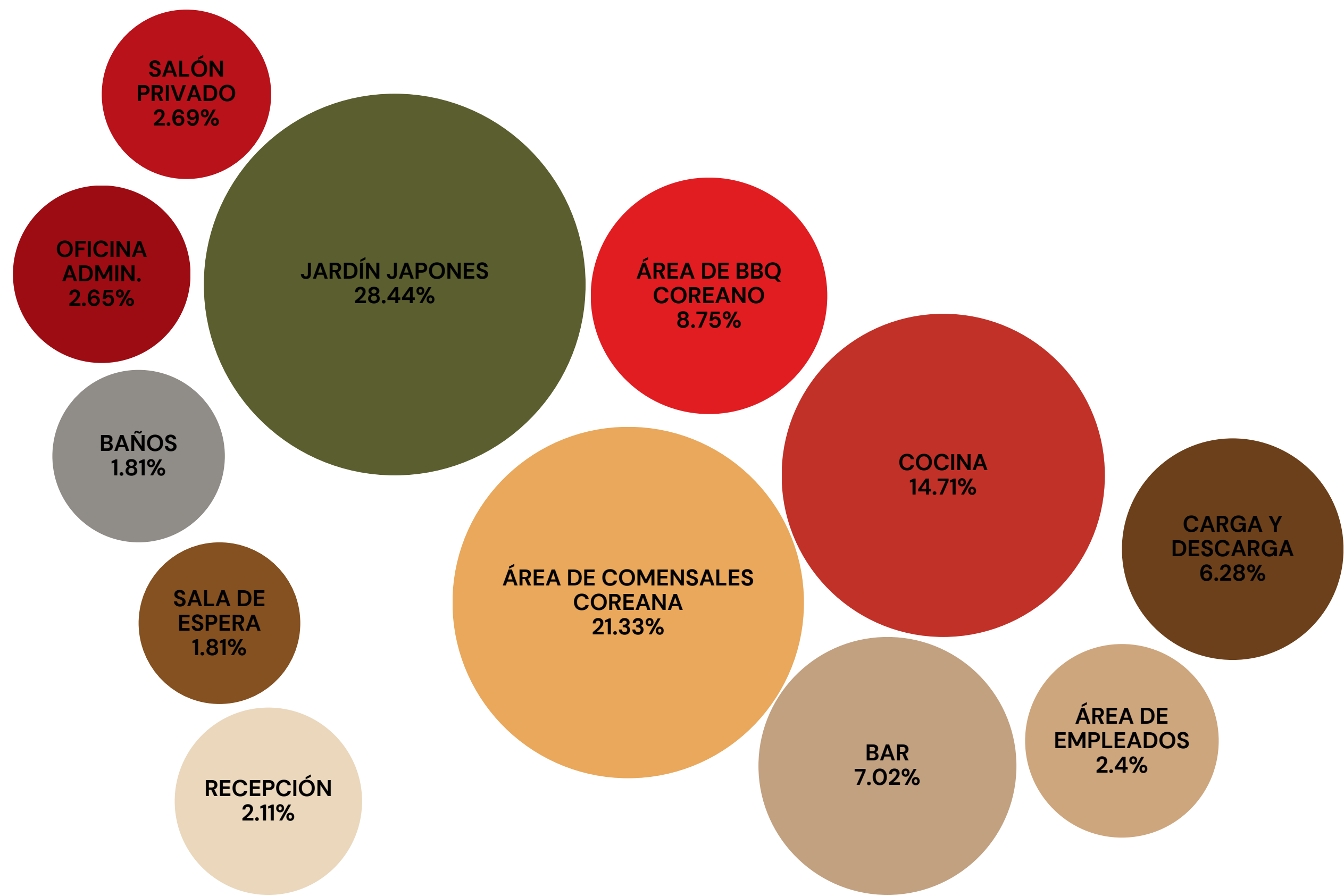
4.1.2 SEGUNDO NIVEL

PROGRAMA DE ÁREAS SEGUNDO NIVEL		
Área	M2	% del Espacio
Área de Comensales China	112.1 m2	19.44%
Área de Comensales Japonesa	110.3 m2	19.12%
Baños	14.4 m2	2.50%
Bar	55.5 m2	9.62%
Lounge	99.8 m2	17.30%
Terraza	48.7 m2	8.44%
Cocina	91.2 m2	15.81%
Cuartos Fríos	14.2 m2	2.46%
Almacén Seco	11.5 m2	2.00%

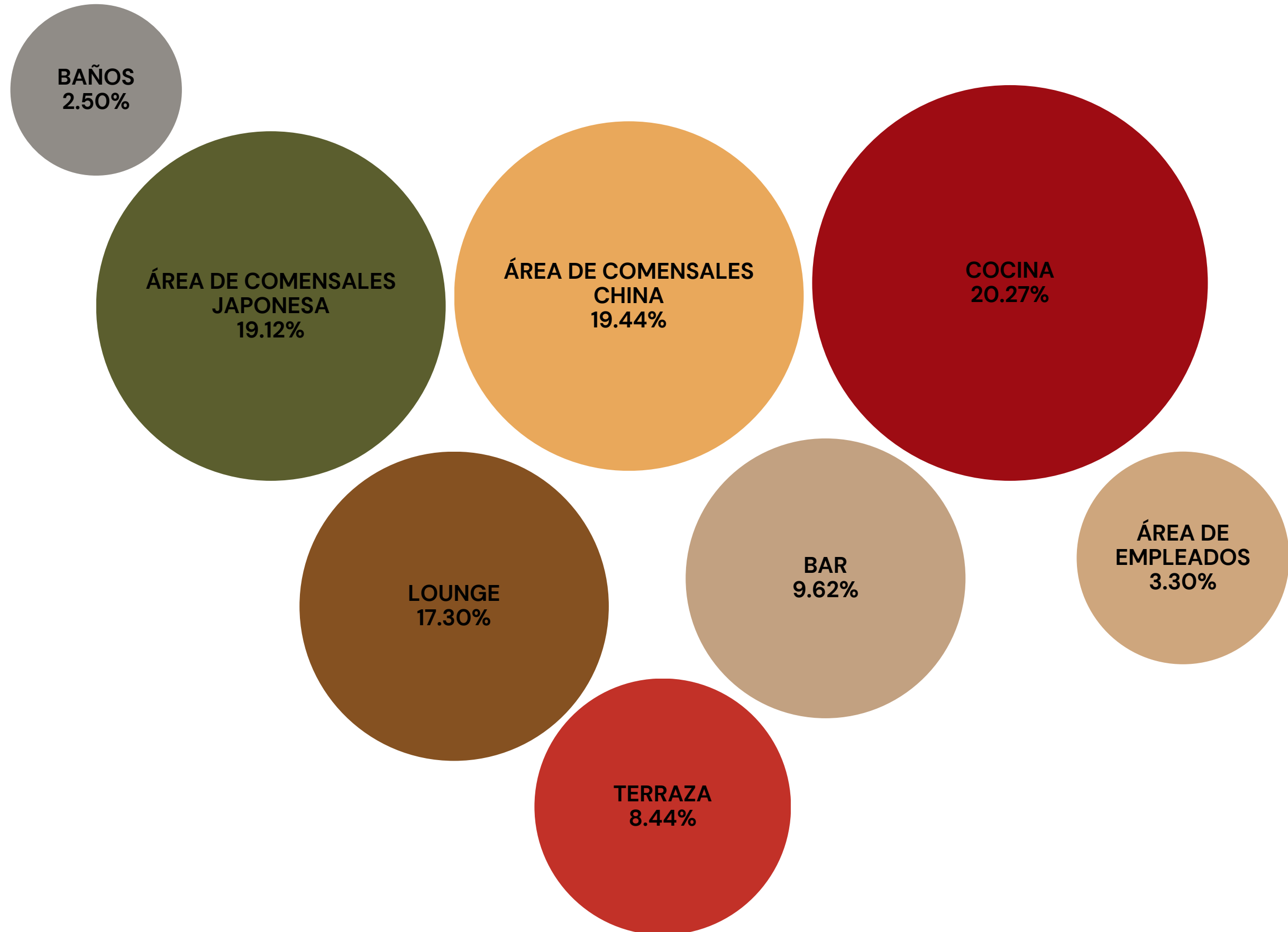
Oficina del Chef	6 m2	1.04%
Área de Empleados	10.4 m2	1.80%
Baño de Empleados	2.7 m2	0.47%
TOTAL	576.8 m2	100%

4.2 DIAGRAMA DE BURBUJAS

4.2.1 PRIMER NIVEL



4.2.2 SEGUNDO NIVEL



4.3 ERGONOMÍA

4.3.1 ERGONOMÍA EN ÁREA DE RECEPCIÓN

La ergonomía en la recepción de un restaurante es crucial para el bienestar de los empleados y la eficiencia operativa. Se deben tomar ciertas consideraciones tales como:

DISEÑO DEL MOSTRADOR DE RECEPCIÓN

- Altura adecuada: El mostrador debe estar a una altura que permita a los recepcionistas trabajar de pie o sentados sin tener que inclinarse excesivamente.
- Espacio para las piernas: Debe haber suficiente espacio debajo del mostrador para que los recepcionistas puedan colocar cómodamente sus piernas.

SILLAS ERGONÓMICAS

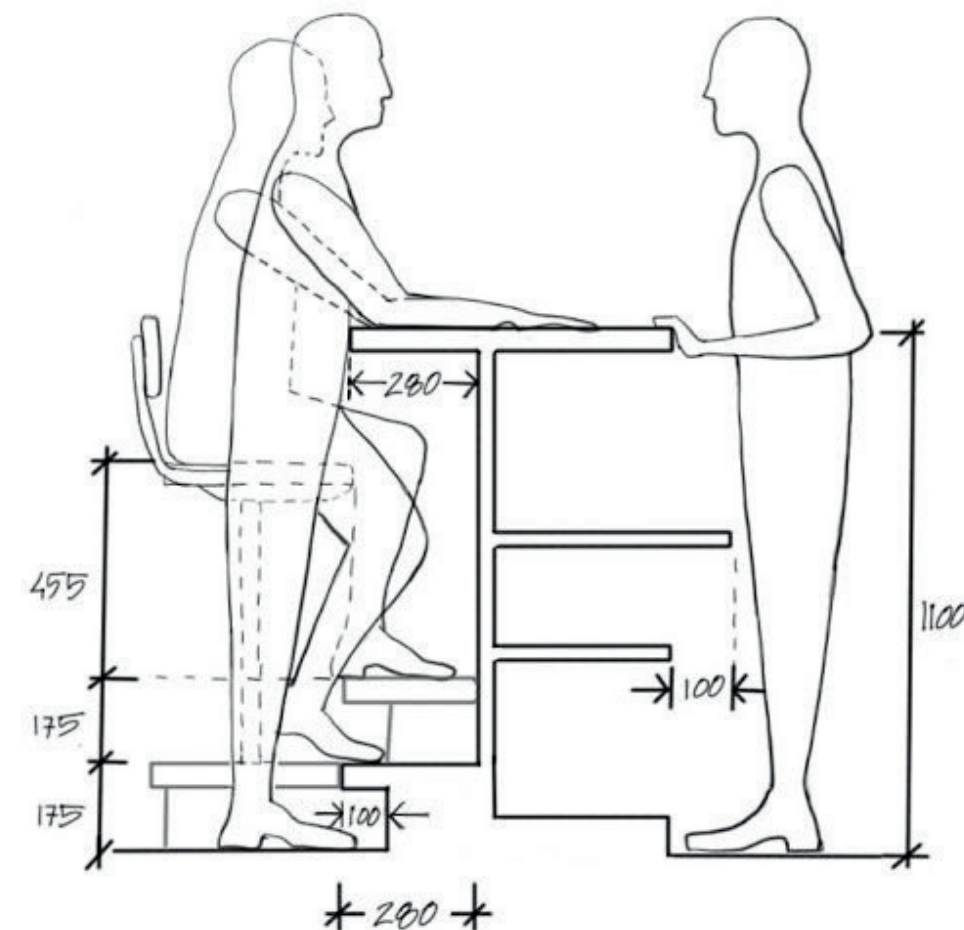
- Respaldo ajustable: Las sillas deben tener un respaldo ajustable que permita mantener una postura adecuada de la espalda.
- Altura regulable: La altura de la silla debe ser ajustable para adaptarse a la altura de cada recepcionista.

ILUMINACIÓN ADECUADA

- Niveles de iluminación: La iluminación debe ser suficiente para realizar las tareas de recepción sin causar fatiga visual.
- Evitar reflejos: La ubicación de las fuentes de luz y las superficies deben minimizar los reflejos molestos.

ORDENAMIENTO ERGONÓMICO DE LOS EQUIPOS

- Ubicación de pantallas: Las pantallas deben estar colocadas a una distancia y ángulo apropiados para evitar tensión en el cuello y la espalda.
- Teclado y mouse: Deben estar ubicados de manera que permitan un acceso cómodo y una postura neutral de las muñecas.



4.3.2 ERGONOMÍA EN BAÑOS

La ergonomía en los baños de restaurantes es fundamental para brindar comodidad y accesibilidad a los clientes. Al momento de diseñar baños, se deben tomar en cuenta las siguientes especificaciones:

DIMENSIONES Y DISPOSICIÓN ESPACIAL

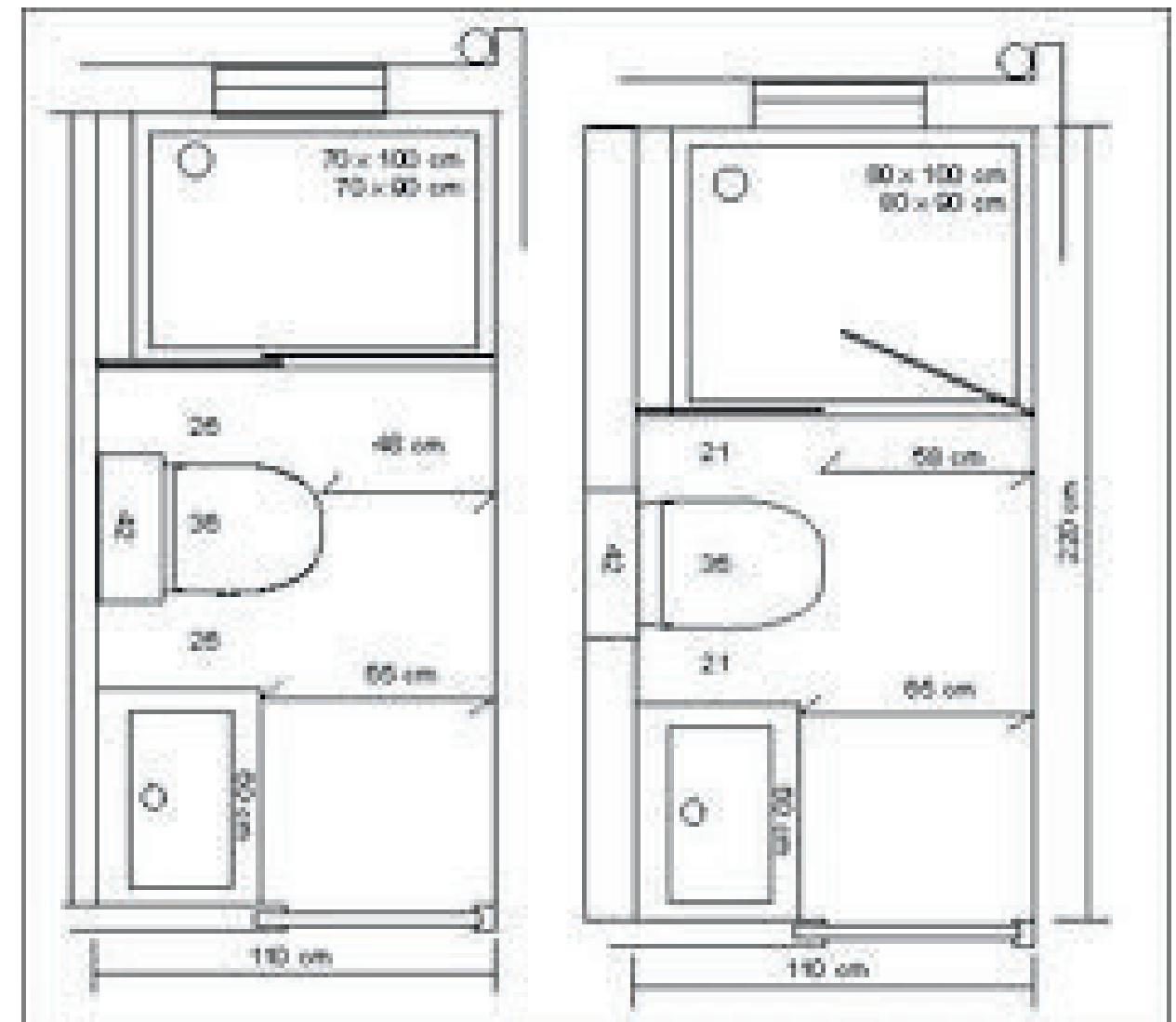
- **Proporcionar un espacio adecuado para la circulación y el movimiento en el baño**
- **Espacio Total:** Los baños deben proporcionar suficiente espacio para el movimiento y el uso cómodo. El espacio mínimo recomendado es de 2.5 metros cuadrados por cabina de baño.
- **Puertas:** Las puertas deben abrirse hacia afuera o deslizarse para no obstruir el espacio interior. El ancho mínimo recomendado es de 80 cm para permitir el paso de personas con discapacidades.
- **Altura de los sanitarios:** Los inodoros deben estar a una altura de entre 40 y 50 cm del suelo para facilitar su uso a personas de diferentes estaturas.
- **Lavamanos:** Deben colocarse a una altura de entre 80 y 90 cm y deben tener un espacio libre de al menos 70 cm de ancho por 48 cm de profundidad debajo para permitir el acceso en silla de ruedas.

ACCESIBILIDAD

- **Barreras Arquitectónicas:** Deben eliminarse todas las barreras arquitectónicas que dificulten el acceso a personas con movilidad reducida.
- **Espacios de Giro:** En baños accesibles, se recomienda un espacio libre mínimo de 150 cm de diámetro para permitir el giro de una silla de ruedas.
- **Barras de Apoyo:** Deben instalarse barras de apoyo en los inodoros y las duchas, con una altura de 85 a 90 cm del suelo.

NORMATIVAS Y RECOMENDACIONES

- **Americans with Disabilities Act (ADA):** Esta ley proporciona directrices detalladas sobre las dimensiones y características que deben tener los baños accesibles. Las especificaciones pueden encontrarse en la Sección 604 del ADA Standards for Accessible Design.
- **Normas ISO:** La norma ISO 21542:2011 "Building construction -- Accessibility and usability of the built environment" también ofrece guías detalladas sobre accesibilidad y ergonomía en baños públicos.



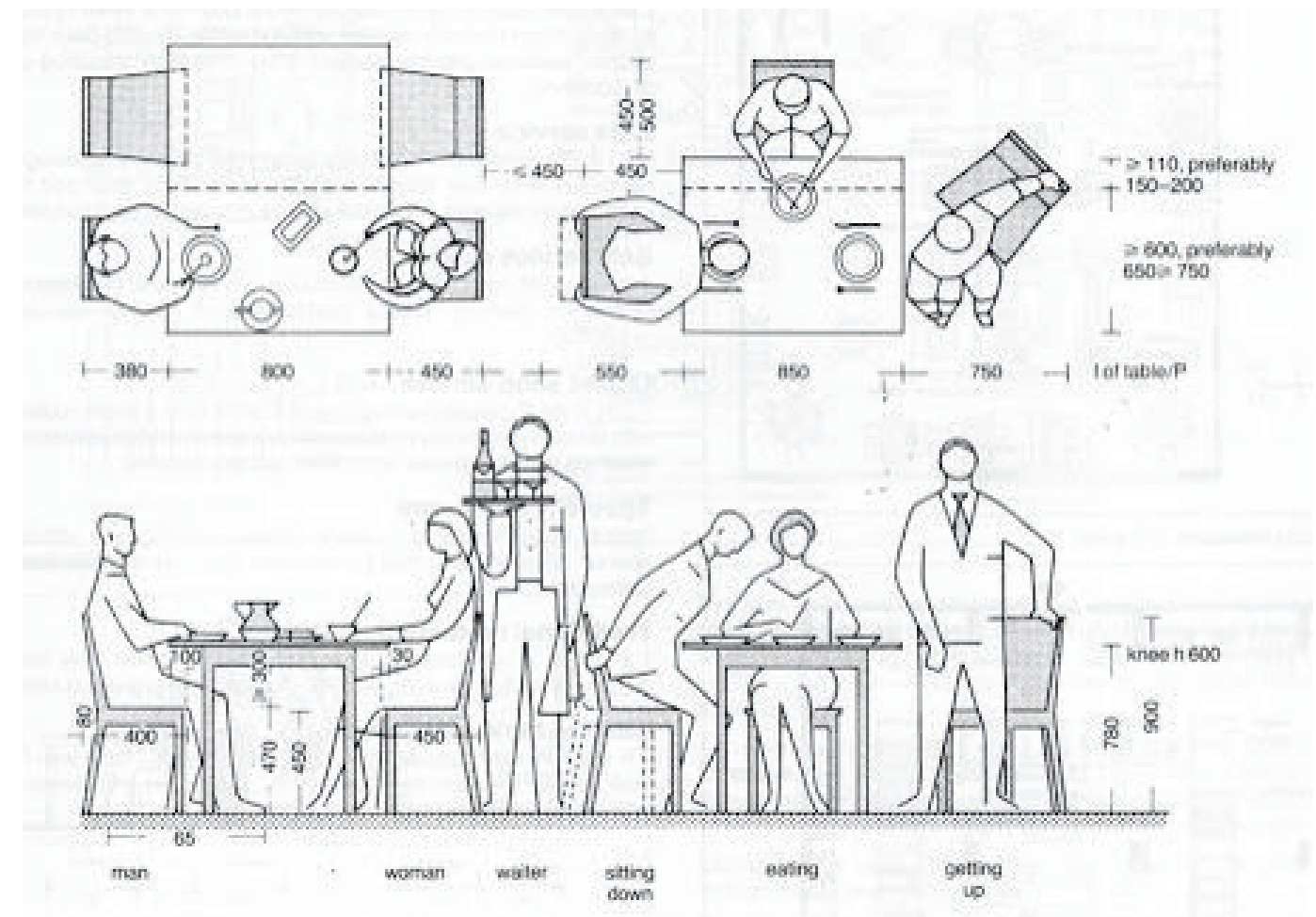
4.3.3 ERGONOMÍA EN ÁREA DE COMEDOR

El diseño ergonómico de comedores en restaurantes es fundamental para garantizar la comodidad y la satisfacción de los clientes. Entre las consideraciones ergonómicas a tomar en cuenta al diseñar comedores están:

- **Espacio entre Mesas y Pasillos:** Es esencial mantener suficiente espacio entre mesas y pasillos para facilitar el movimiento de los clientes y el personal del restaurante. Según la literatura, se recomienda un espacio mínimo de 90 cm a 120 cm entre mesas y pasillos.
- **Altura de las Mesas y Sillas:** Las mesas de comedor generalmente deben tener una altura de entre 71 cm y 76 cm. Las sillas, por otro lado, deben tener una altura de asiento de entre 43 cm y 46 cm para garantizar comodidad.
- **Tamaño de las Mesas:** Las mesas cuadradas suelen tener dimensiones mínimas de 75 cm x 75 cm para cuatro personas, mientras que las mesas redondas para cuatro personas deben tener un diámetro de al menos 90 cm.
- **Ergonomía del Mobiliario:** Es importante que las sillas tengan un respaldo que soporte la parte inferior de la espalda (zona lumbar) y asientos acolchados para mayor comodidad durante comidas prolongadas.

DIMENSIONES RECOMENDADAS

- **Mesas para Dos Personas:** Dimensiones de aproximadamente 60 cm x 75 cm.
- **Mesas para Cuatro Personas:** Dimensiones de aproximadamente 120 cm x 75 cm.
- **Mesas Redondas para Seis Personas:** Diámetro de al menos 150 cm.



4.3.4 ERGONOMÍA EN ÁREA DE BAR

Al diseñar bares, se debe tomar en cuenta:

ALTURA DE LA BARRA

La altura de la barra debe ser adecuada para que los clientes se sienten cómodamente en taburetes y para que el personal pueda trabajar con eficiencia.

- **Altura de la barra para clientes:** 110-120 cm (La ergonomía sugiere que esta altura permite a los clientes sentarse en taburetes y tener espacio suficiente para las piernas).
- **Altura de la barra de trabajo para el personal:** 90 cm (Una altura más baja facilita el trabajo continuo sin esfuerzo excesivo).

ESPACIO PARA LOS PIES

Es fundamental dejar un espacio adecuado para los pies de los clientes para que se sientan cómodos.

- **Espacio para los pies:** 20-25 cm de profundidad y 10-15 cm de altura.

ESPACIO DETRÁS DE LA BARRA

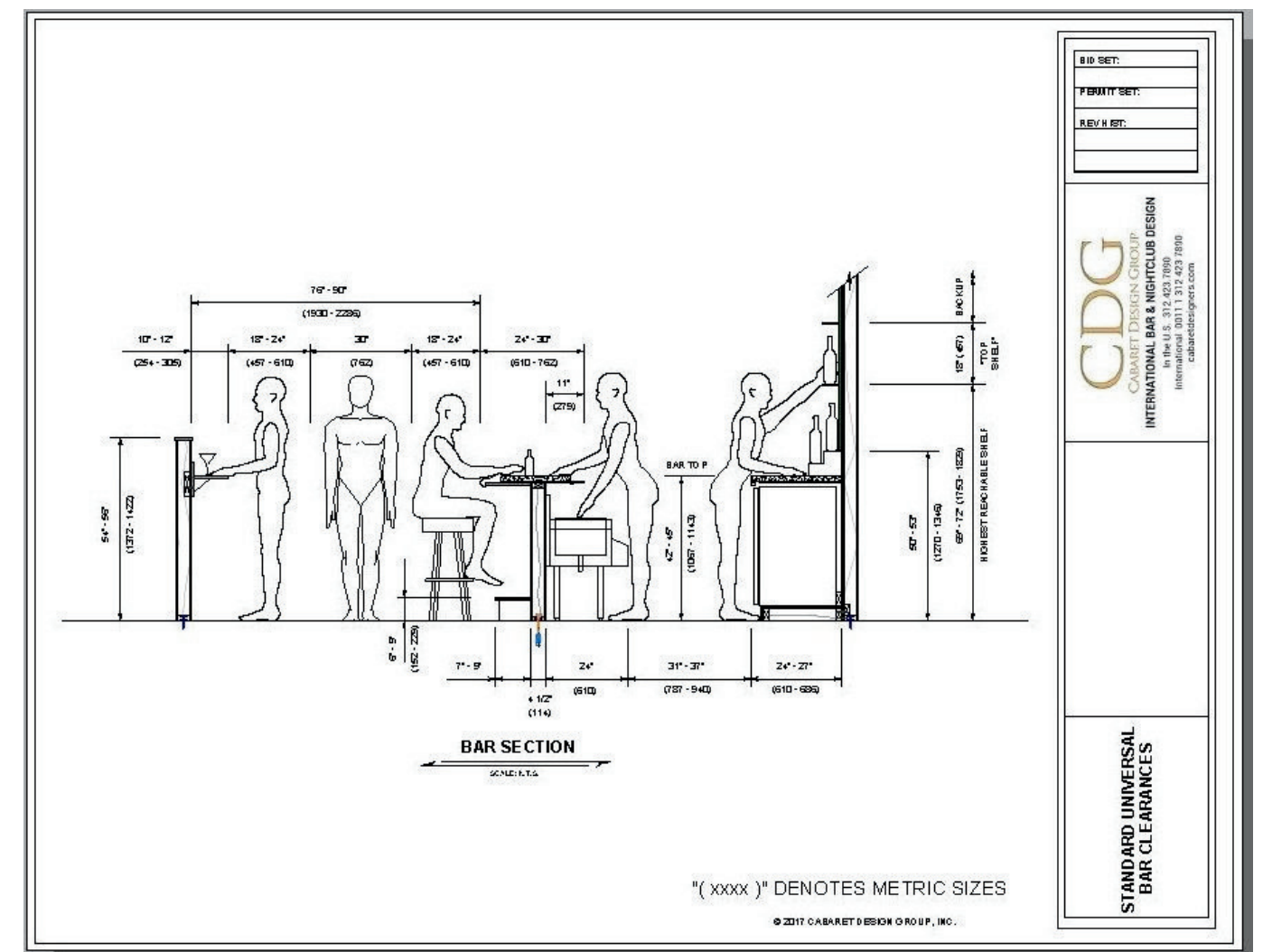
El área de trabajo detrás de la barra debe ser lo suficientemente amplia para que el personal pueda moverse libremente y realizar sus tareas sin obstáculos.

- **Ancho mínimo:** 90-120 cm para permitir un trabajo eficiente y seguro.

ILUMINACIÓN Y VISIBILIDAD

La iluminación adecuada es esencial para la visibilidad y para crear un ambiente agradable.

- **Iluminación:** Entre 200 y 300 lux en la superficie de la barra para una visibilidad óptima sin deslumbrar a los clientes.



4.3.5 ERGONOMÍA EN ÁREAS DE OFICINA

La ergonomía y las dimensiones adecuadas de las oficinas en restaurantes son aspectos cruciales para promover la comodidad, la productividad y la eficiencia del personal. Es sumamente importante tomar en cuenta:

ESPACIO DE TRABAJO

- Proporcionar suficiente espacio para moverse y trabajar cómodamente es fundamental. Se recomienda un área mínima de 4,6 metros cuadrados (49,5 pies cuadrados) por persona (Panero & Zelnik, 2003).
- Permitir un espacio de circulación adecuado entre los escritorios y otros muebles para facilitar el movimiento (Panero & Zelnik, 2003).

ESCRITORIOS Y SUPERFICIES DE TRABAJO

- La altura recomendada para escritorios de oficina es de 71 a 76 cm (28 a 30 pulgadas) (Tilley & Dreyfuss Associates, 2002).
- Proporcionar suficiente espacio en la superficie de trabajo para colocar equipos y documentos (Panero & Zelnik, 2003).

SILLAS DE OFICINA

- Las sillas deben ser ajustables en altura y respaldo para adaptarse a las necesidades individuales (Kroemer & Grandjean, 2009).
- Ofrecer apoyo lumbar adecuado y reposabrazos para aliviar la tensión en los hombros y la espalda (Kroemer & Grandjean, 2009).

ILUMINACIÓN

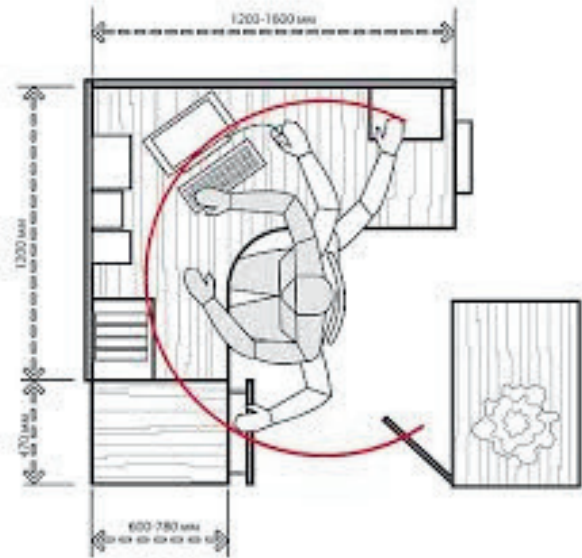
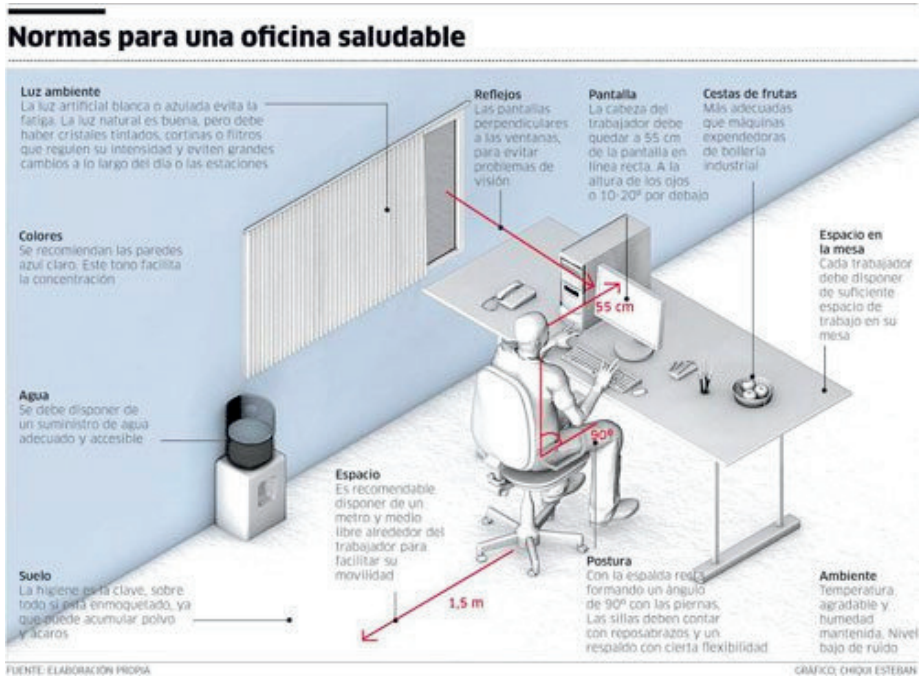
- Proporcionar una iluminación adecuada en el área de trabajo para evitar el

deslumbramiento y la fatiga visual (Panero & Zelnik, 2003).

- Considerar la incorporación de luz natural siempre que sea posible (Tilley & Dreyfuss Associates, 2002).

TEMPERATURA Y VENTILACIÓN:

- Mantener una temperatura confortable entre 20°C y 24°C (68°F a 75°F) (Panero & Zelnik, 2003).



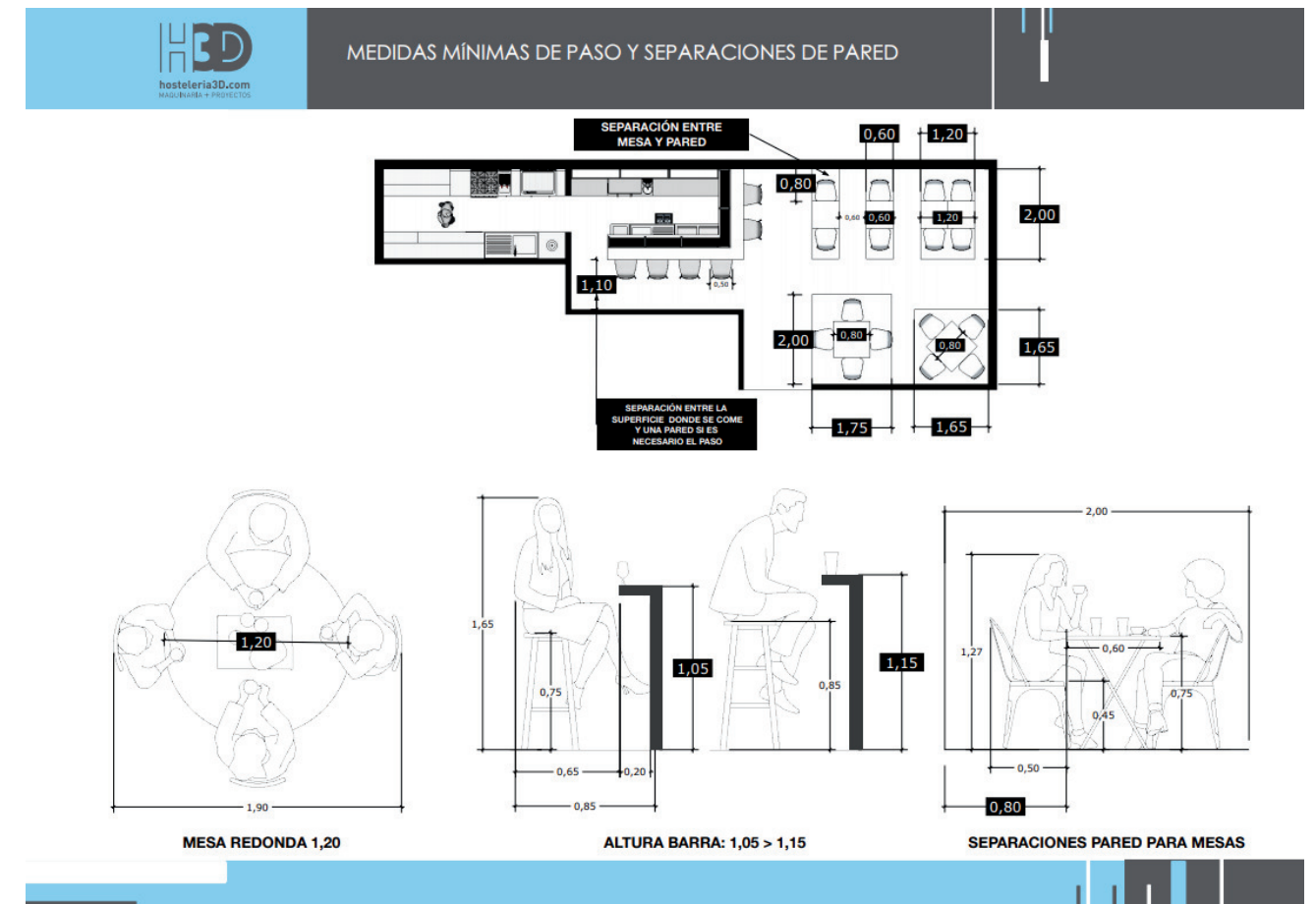
4.3.6 ERGONOMÍA EN COCINAS

DIMENSIONES Y DISTRIBUCIÓN

- Las medidas estándar recomendadas para los pasillos de trabajo son de 1.2 a 1.5 metros de ancho, para permitir el tránsito fluido del personal y un fácil acceso a los equipos (Baraban & Durocher, 2010).
- La altura óptima para las superficies de trabajo, como las mesas de preparación, es de 85 a 95 cm, para evitar posturas incómodas y forzadas (Panero & Zelnik, 2003).
- Se recomienda distribuir las áreas de acuerdo con el flujo de trabajo, separando las zonas de recepción, preparación, cocción, servicio y limpieza (Birchfield & Spittler, 2007).

ERGONOMÍA Y CONFORT

- El piso debe ser antideslizante, resistente al desgaste y fácil de limpiar, para prevenir accidentes y facilitar la higiene (Panero & Zelnik, 2003).
- La iluminación debe ser adecuada, evitando zonas de sombras y reflejos molestos, para mejorar la visibilidad y el rendimiento del personal (Baraban & Durocher, 2010).
- La ventilación y la renovación de aire son fundamentales para mantener un ambiente de trabajo confortable y saludable (Birchfield & Spittler, 2007).



4.3.7 ERGONOMÍA EN ÁREAS DE ALMACÉN

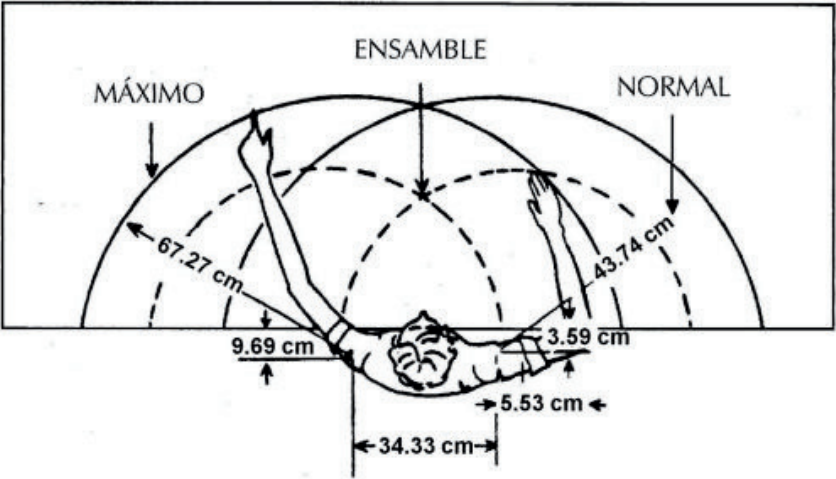
La ergonomía y las dimensiones adecuadas para el diseño de almacenes en restaurantes son aspectos cruciales para garantizar la eficiencia, la seguridad y la comodidad de los trabajadores.

ERGONOMÍA EN ALMACENES DE RESTAURANTES

- Evitar la necesidad de realizar movimientos forzados o posturas incómodas al manipular cargas (Kroemer, Kroemer, & Kroemer-Elbert, 2018).
- Utilizar equipos de manejo de materiales adecuados, como carretillas elevadoras, transpaletas manuales o eléctricas (Chengalur, Rodgers, & Bernard, 2004).
- Proporcionar iluminación adecuada y evitar reflejos o deslumbramientos (Waters, Putz-Anderson, Garg, & Fine, 1993).
- Mantener los pasillos y áreas de trabajo libres de obstáculos y con suficiente espacio para maniobrar (Falck, Aalto, Vanhala, & Vänni, 2020).

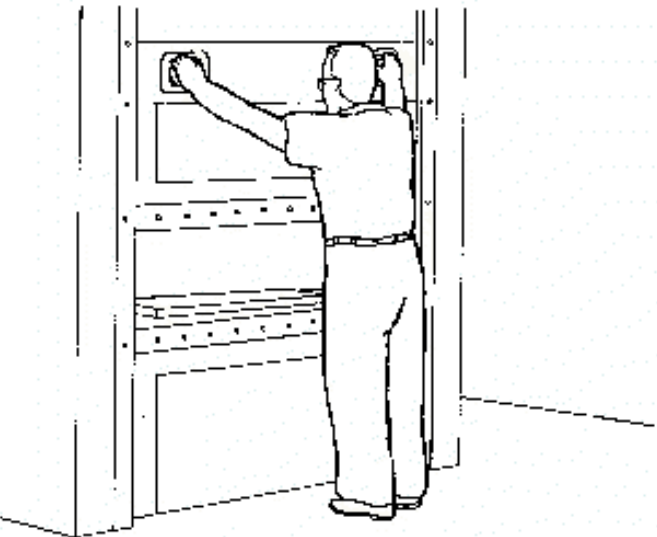
DIMENSIONES RECOMENDADAS PARA ALMACENES EN RESTAURANTES

- **Altura de estanterías:** entre 1.8 y 2.4 metros para facilitar el alcance y la manipulación de productos (Falck et al., 2020).
- **Ancho de pasillos:** mínimo de 1.2 metros para permitir el paso de carretillas y personal (Falck et al., 2020).
- **Espacio de maniobra:** al menos 1.5 metros por cada extremo del pasillo para facilitar giros y maniobras (Falck et al., 2020).
- **Área de recepción y despacho:** dimensiones adecuadas para el flujo de productos y maniobras de vehículos (Frazelle, 2002).



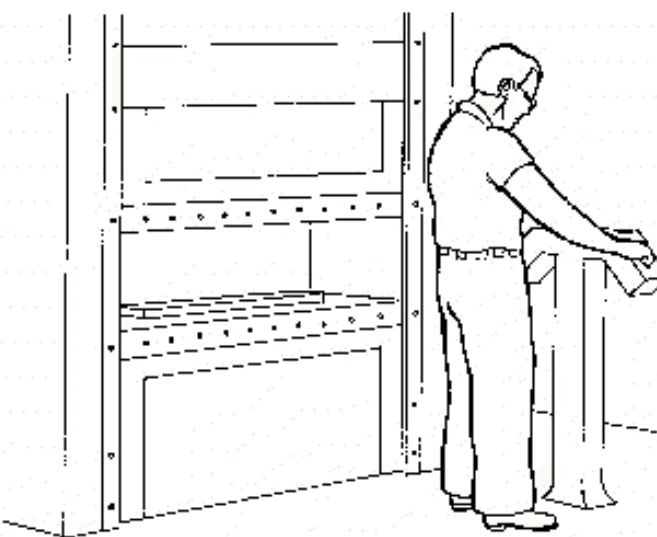
Longitud total del brazo	77.52 cm
Longitud del antebrazo	27.68 cm
Longitud del brazo (sup.)	33.22 cm
Longitud de la mano	18.54 cm
Longitud de la articulación de extremo (dedo medio)	2.49 cm

DISEÑO INCORRECTO



A veces hay que diseñar de nuevo un puesto de trabajo para proteger los brazos, el cuello y los hombros, a fin de que los trabajadores no contraigan una LER. Así, por ejemplo, para resolver el problema se pueden mover (o ampliar) a menudo los controles.

DISEÑO CORRECTO



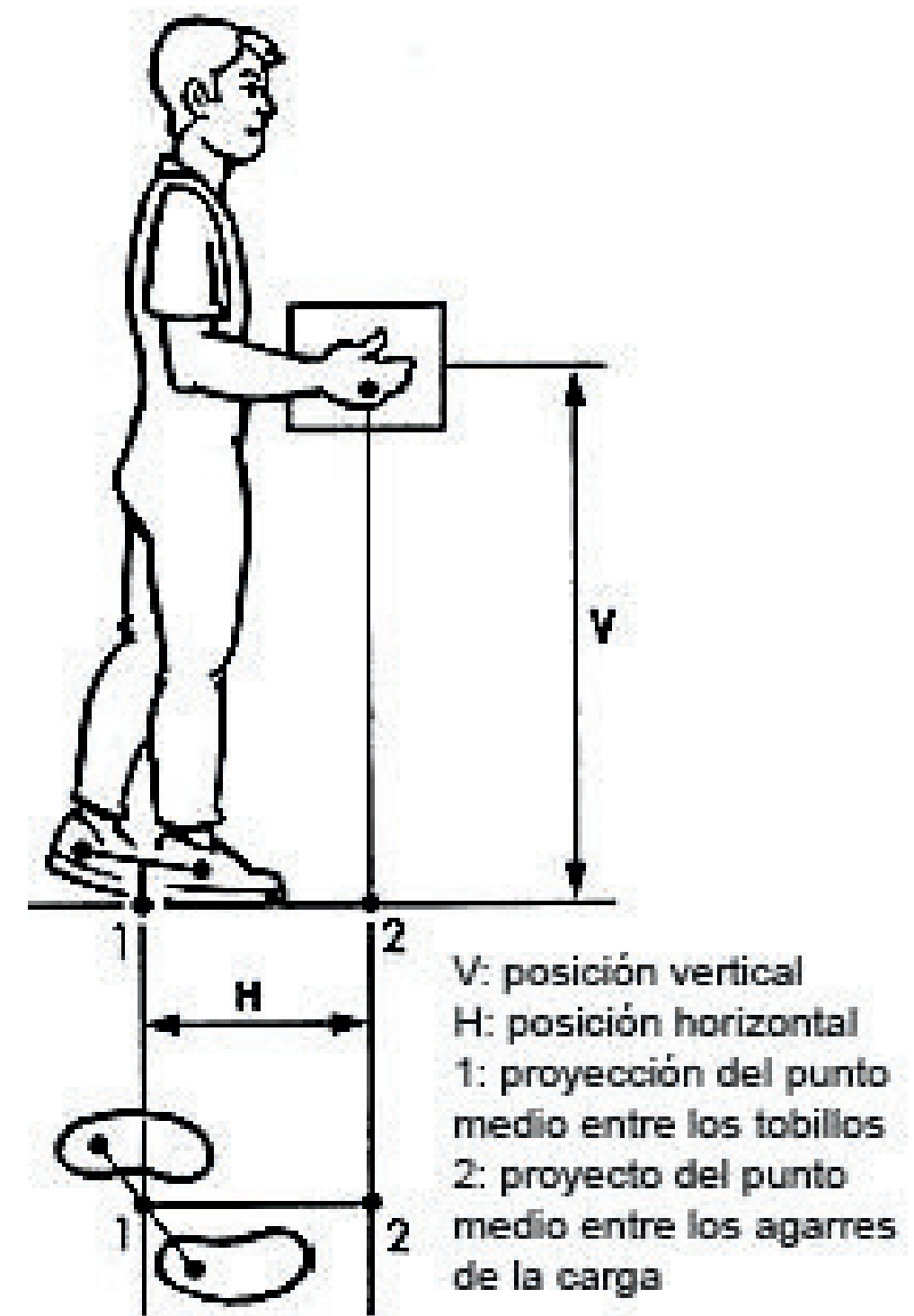
Si se bajan los botones a la altura de la palma de la mano, los brazos pueden estar más bajos que los hombros y el trabajador seguirá estando seguro.

4.3.8 ERGONOMÍA EN ÁREAS DE CARGA Y DESCARGA

RECOMENDACIONES GENERALES

- **Altura de la plataforma de carga/descarga:** Entre 0.9 y 1.2 metros para facilitar la manipulación manual de cargas sin sobreesfuerzos (Panero & Zelnik, 1996).
- **Espacio de maniobra:** Asegurar un espacio suficiente para el movimiento de carretillas elevadoras, carros de transporte y personal. Se recomienda un mínimo de 3 metros de ancho y 6 metros de longitud (Dul & Weerdmeester, 2008).
- **Iluminación adecuada:** Niveles de iluminación adecuados para facilitar la visualización de las tareas y evitar accidentes (Dul & Weerdmeester, 2008).
- **Protección contra condiciones climáticas:** Considerar la instalación de techos, cortinas de aire u otras medidas de protección contra la lluvia, el viento y las temperaturas extremas (Panero & Zelnik, 1996).
- **Señalización y marcas en el suelo:** Utilizar señales y marcas en el suelo para delimitar áreas de tránsito, zonas de carga/descarga y otras áreas relevantes (Dul & Weerdmeester, 2008).

Es importante adaptar estas recomendaciones generales a las necesidades y características específicas de cada restaurante, teniendo en cuenta factores como el tamaño del establecimiento, el flujo de mercancías y el tipo de equipos utilizados.



4.4 USUARIOS

4.4.1 USUARIO DIRECTO

Los usuarios directos de este proyecto son los clientes, teniendo como público objetivo a hombre y mujeres de 20 a 60 años, con una clase socioeconómica media-alta que buscan un ambiente interesante y acogedor que les permita experimentar de cerca la cultura asiática. De igual manera, tiene un interés por la gastronomía y las actividades recreativas, buscando probar ofertas atractivas que puedan brindarle una experiencia única e innovadora.

4.4.2 USUARIO INDIRECTO

Los usuarios indirectos de este proyecto consisten en el o los dueños del restaurante.

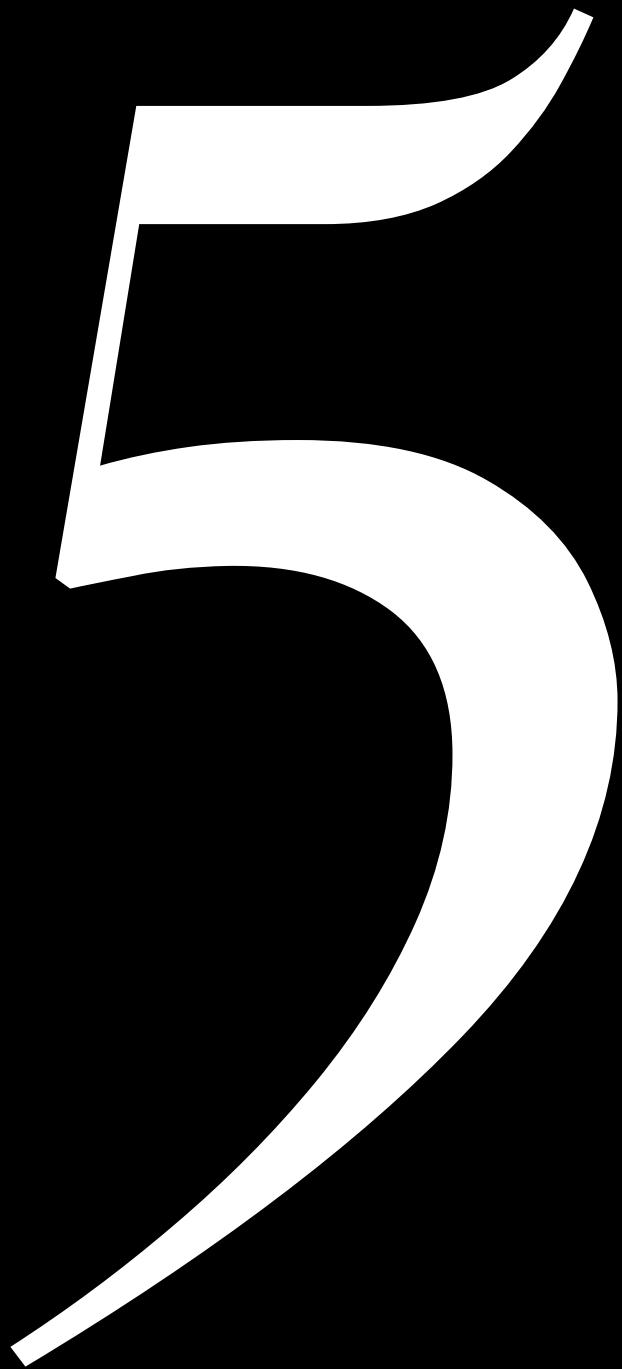
4.4.3 USUARIO ITINERANTE

Los usuarios itinerantes del proyecto son todos aquellos suplidores que frecuentan el restaurante por un corto período de tiempo, inspectores así como también el personal especializado. Esto incluye técnicos de equipos de cocina, aires acondicionados, entre otros.

4.4.3 USUARIO PERMANENTE

Los usuarios permanentes del proyecto incluyen al personal principal como lo son el equipo de limpieza, chefs, camareros y bartenders. De igual manera, el personal de oficina como gerentes, encargados y administradores. Se refiere a todo tipo de colaboradores o empleados del restaurante.





MARCO

CONTEXTUAL

5.1 Estudio del lugar

5.2 Levantamiento fotográfico

5.3 Planimetría

5.1 ESTUDIO DEL LUGAR

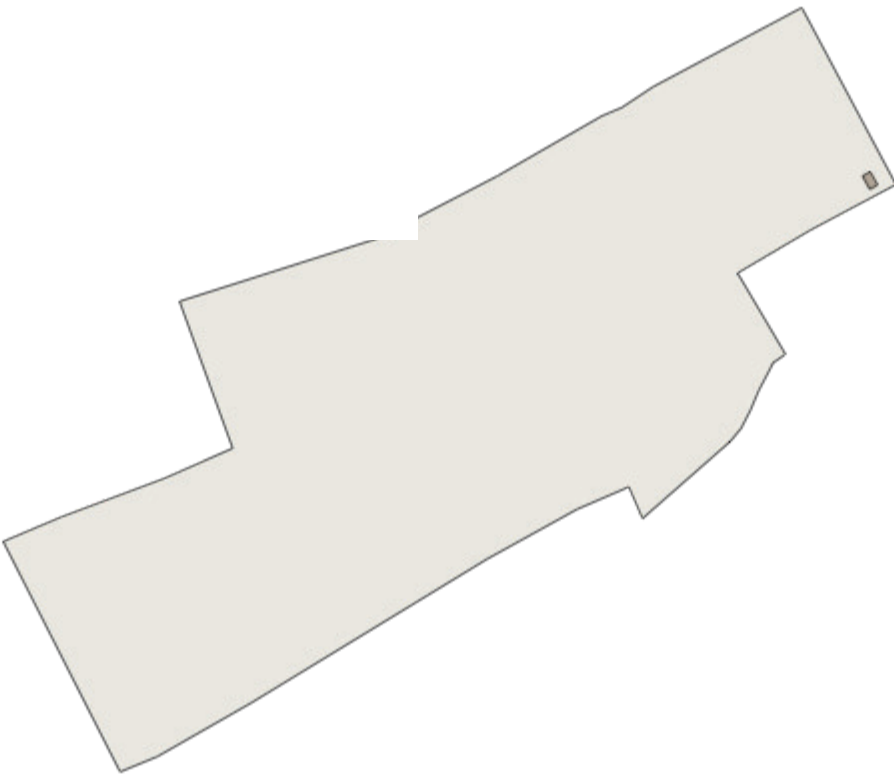
5.1.1 LOCALIZACIÓN



República Dominicana

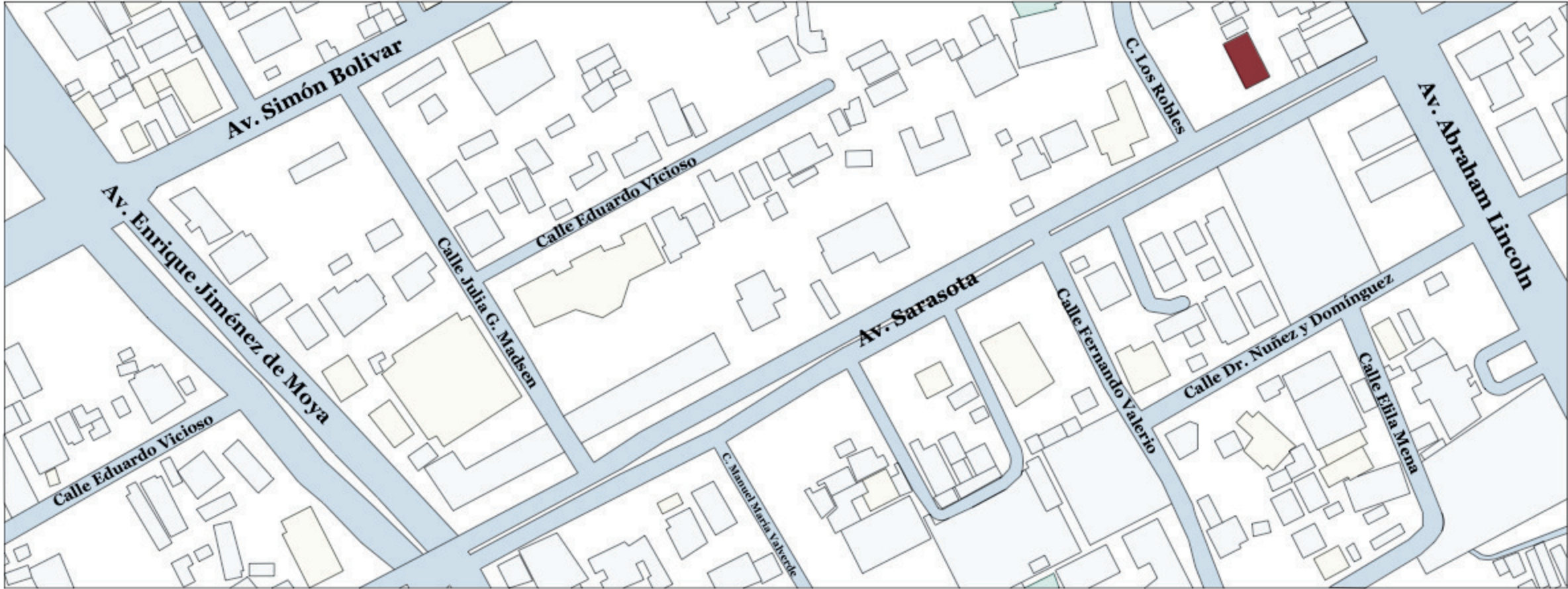


Distrito Nacional



Sector Bella Vista

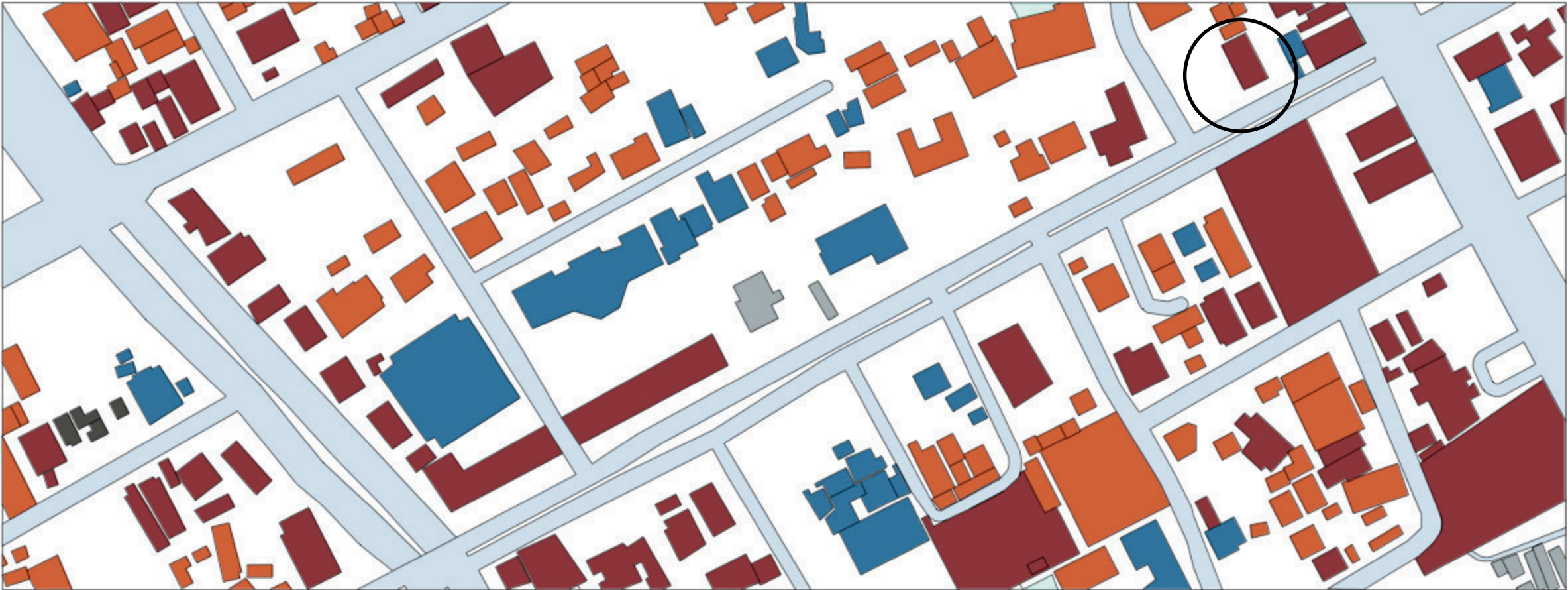
5.1.2 UBICACIÓN



● Planta de Ubicación

■ Plaza Lupe

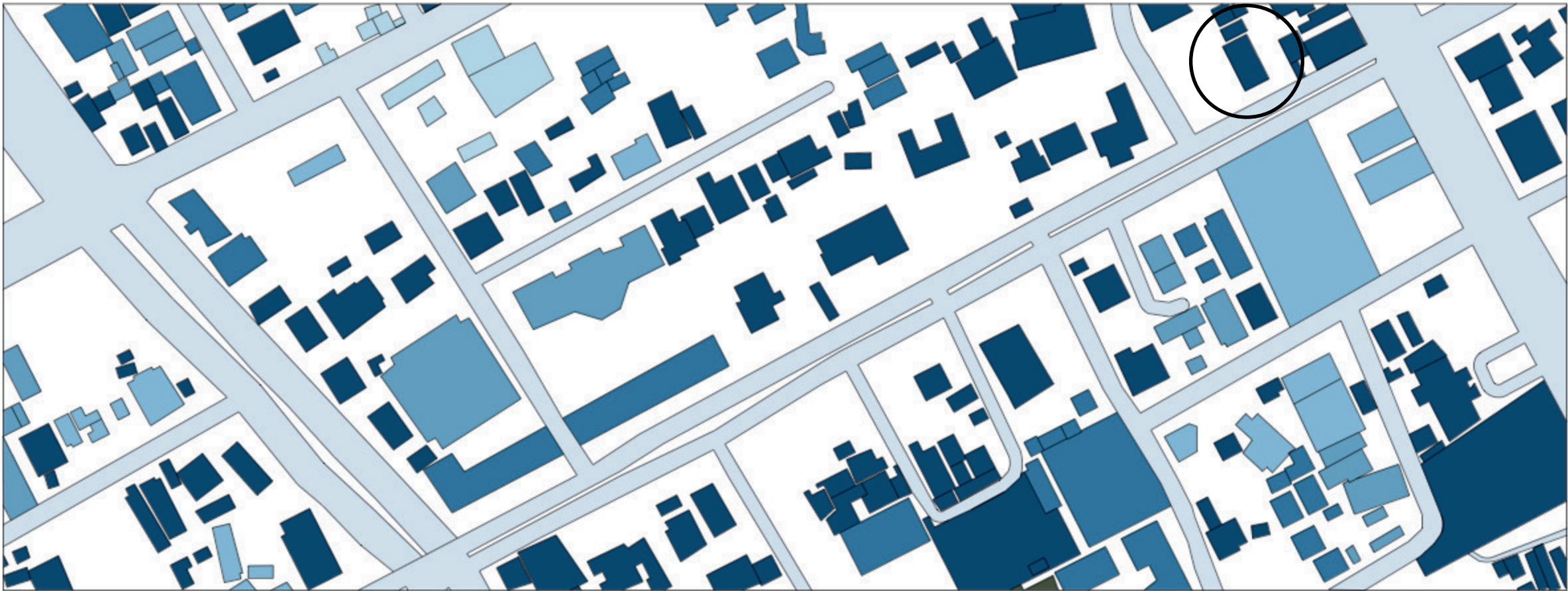
5.1.3 USO DE SUELOS



● Planta de Uso de Suelos

- Residencial
- Comercial
- Institucional
- Religioso

5.1.4 ALTIMETRÍA



● Planta de Altimetría

- 1-3 Niveles
- 4-6 Niveles
- 7-9 Niveles
- 10-15 Niveles
- 15+ Niveles

5.1.5 ARBOLADO



● Planta de Arbolado

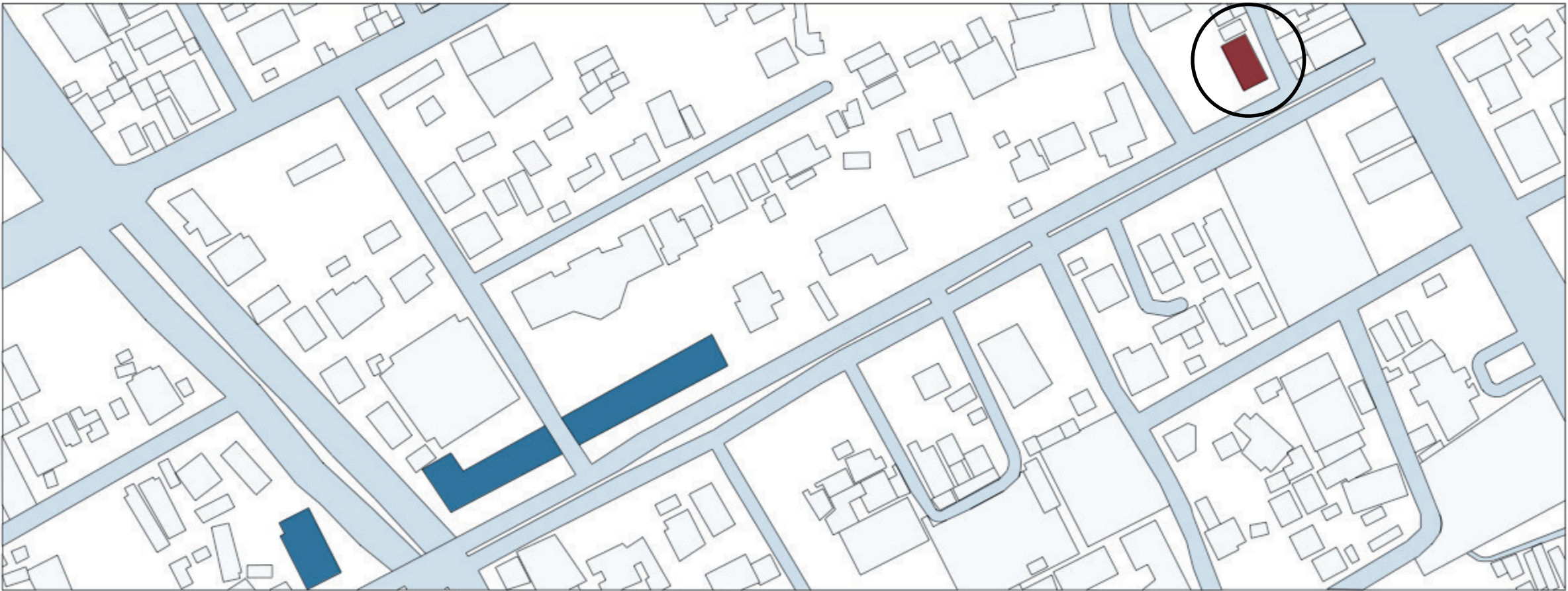
Símbolo	Imagen	Nombre Científico	Nombre Común
		<i>Cocos Nucifera</i>	Cocotero
		<i>Delonix Regia</i>	Flamboyán
		<i>Macaranga Tanarius</i>	Árbol de Hojas de Parasol
		<i>Swietenia Mahagoni</i>	Caoba de Indias
		<i>Cassia Javanica</i>	Acacia Rosada
		<i>Ficus Benghalensis</i>	Higuerote
		<i>Sabal Palmetto</i>	Palma Abanico

5.1.6 VIALIDAD



● Planta de Vialidad

5.1.7 HITOS Y NODOS



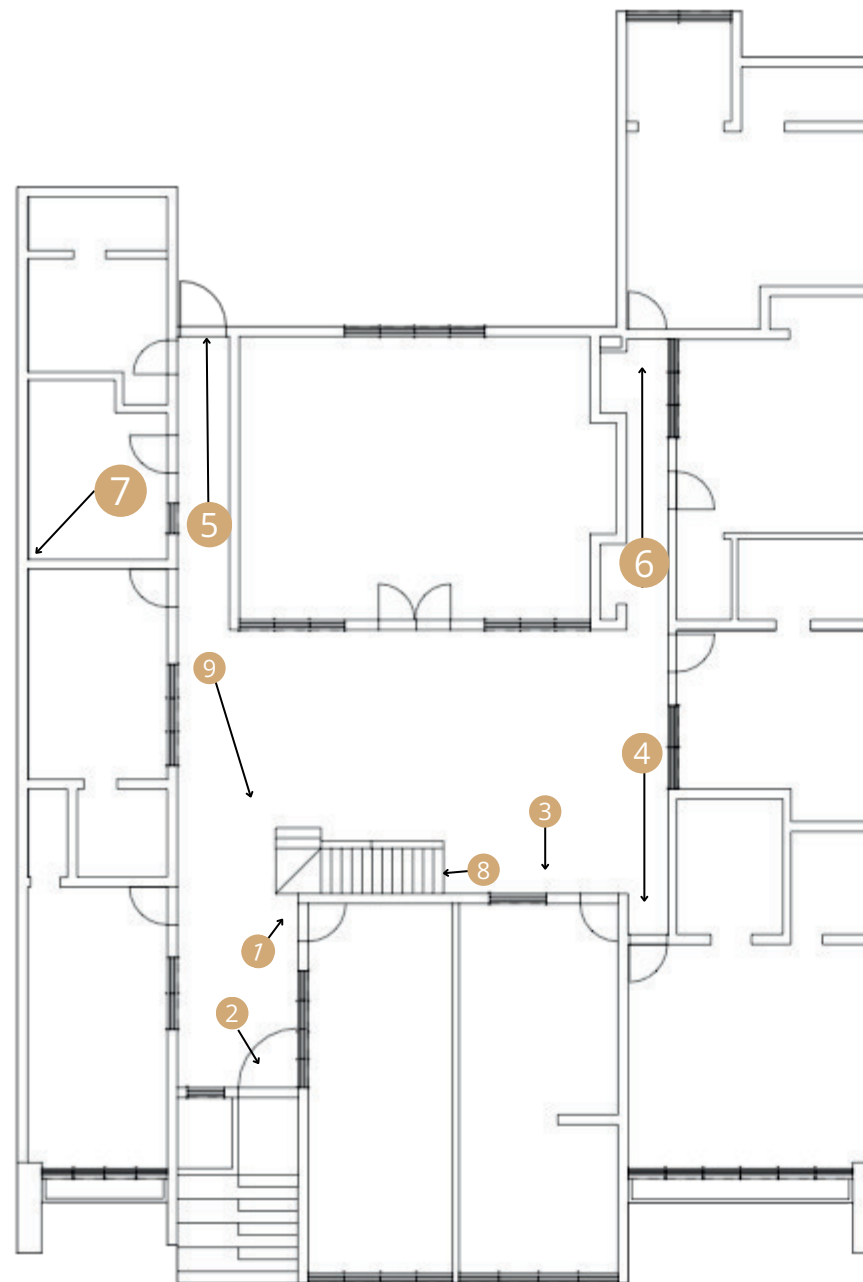
● Planta de Hitos y Nodos

- Nodos
- Hitos

5.1.8 PERFIL FOTOGRÁFICO



5.2 LEVANTAMIENTO FOTOGRAFICO



● **Planta Actual Primer Nivel Levantamiento Fotográfico**
Escala 1:200



PRIMER NIVEL



1



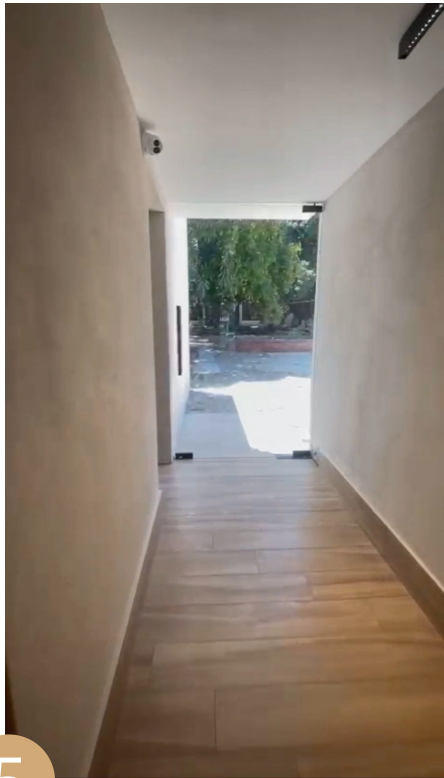
2



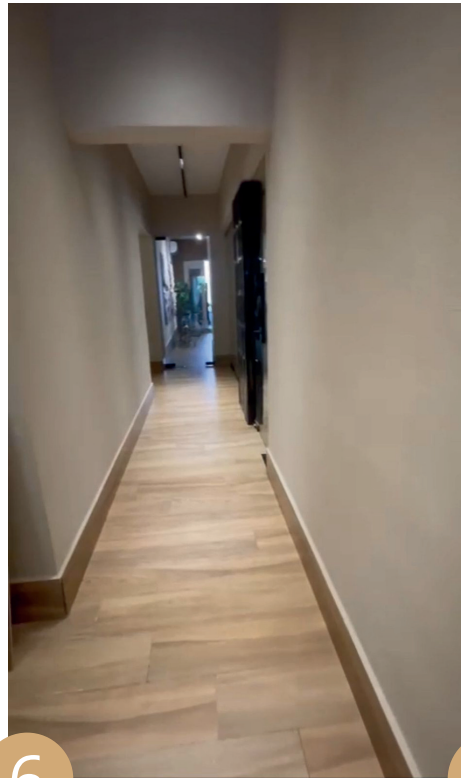
3



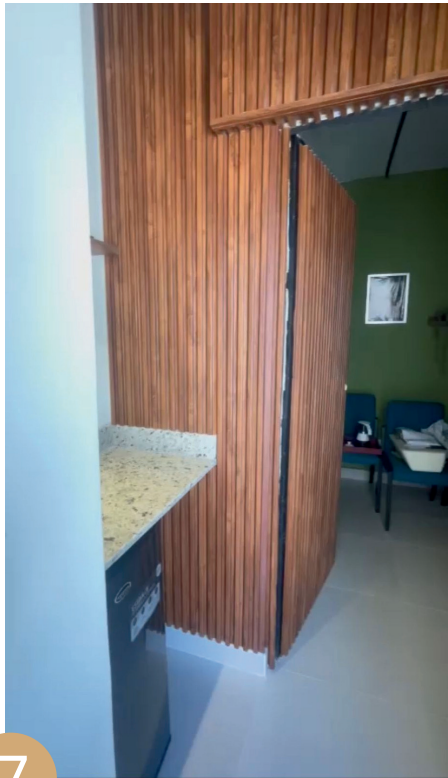
4



5



6



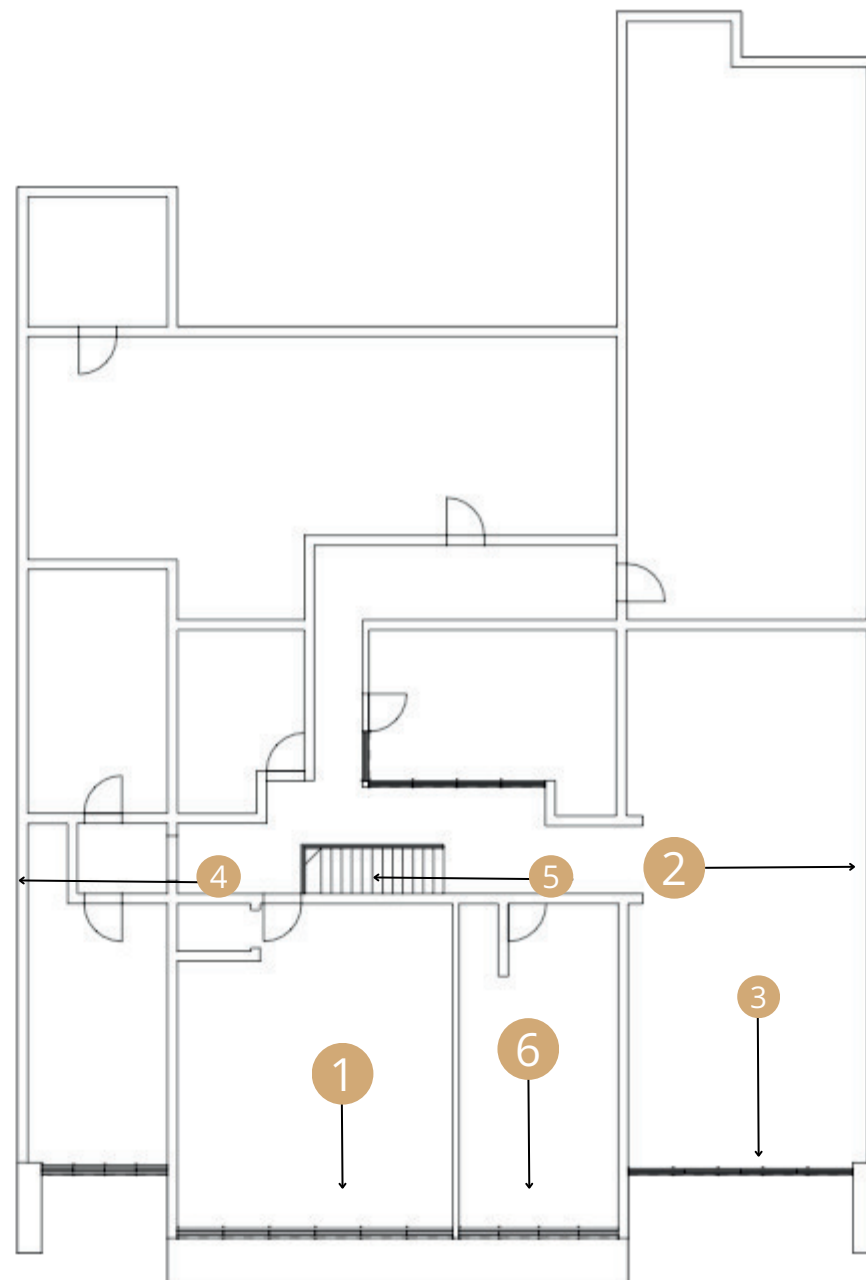
7



8



9



● **Planta Actual Segundo Nivel Levantamiento Fotográfico**
Escala 1:200



SEGUNDO NIVEL



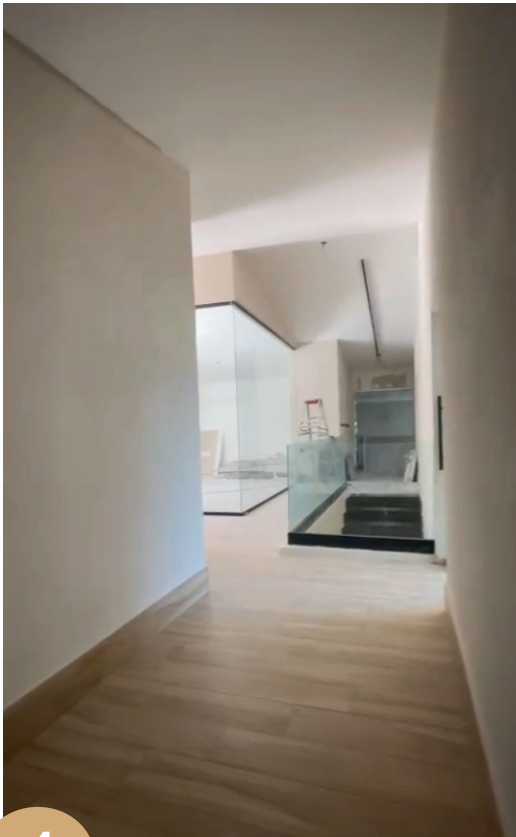
1



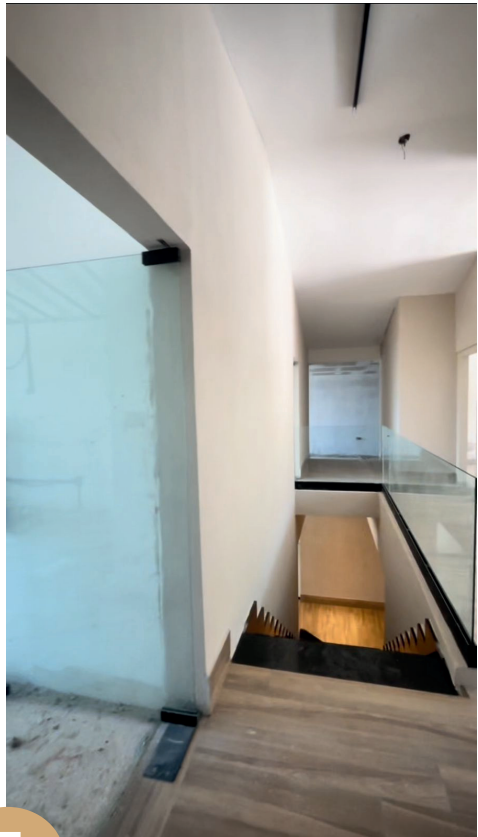
2



3



4

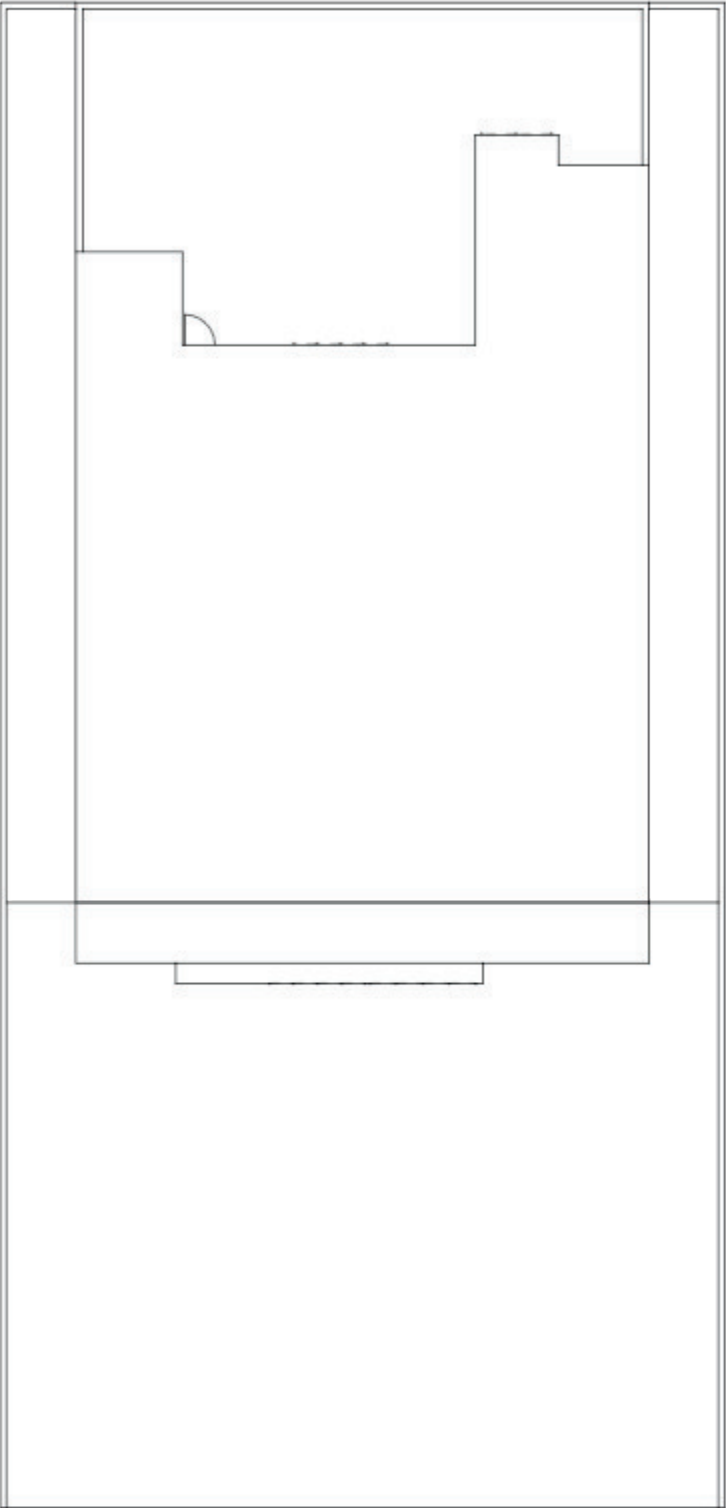


5



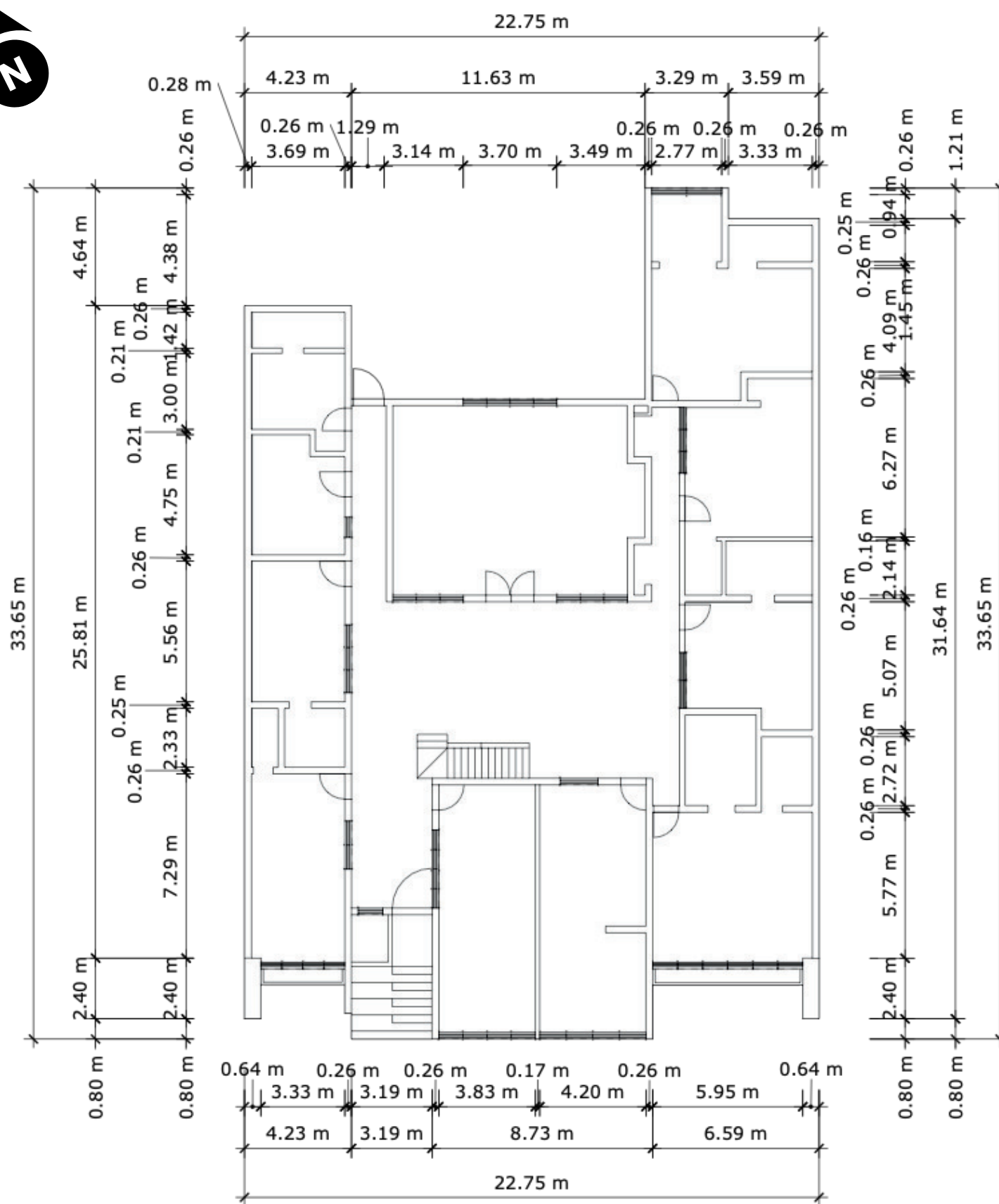
6

5.3 PLANIMETRÍA



Planta de Conjunto
Escala 1:200

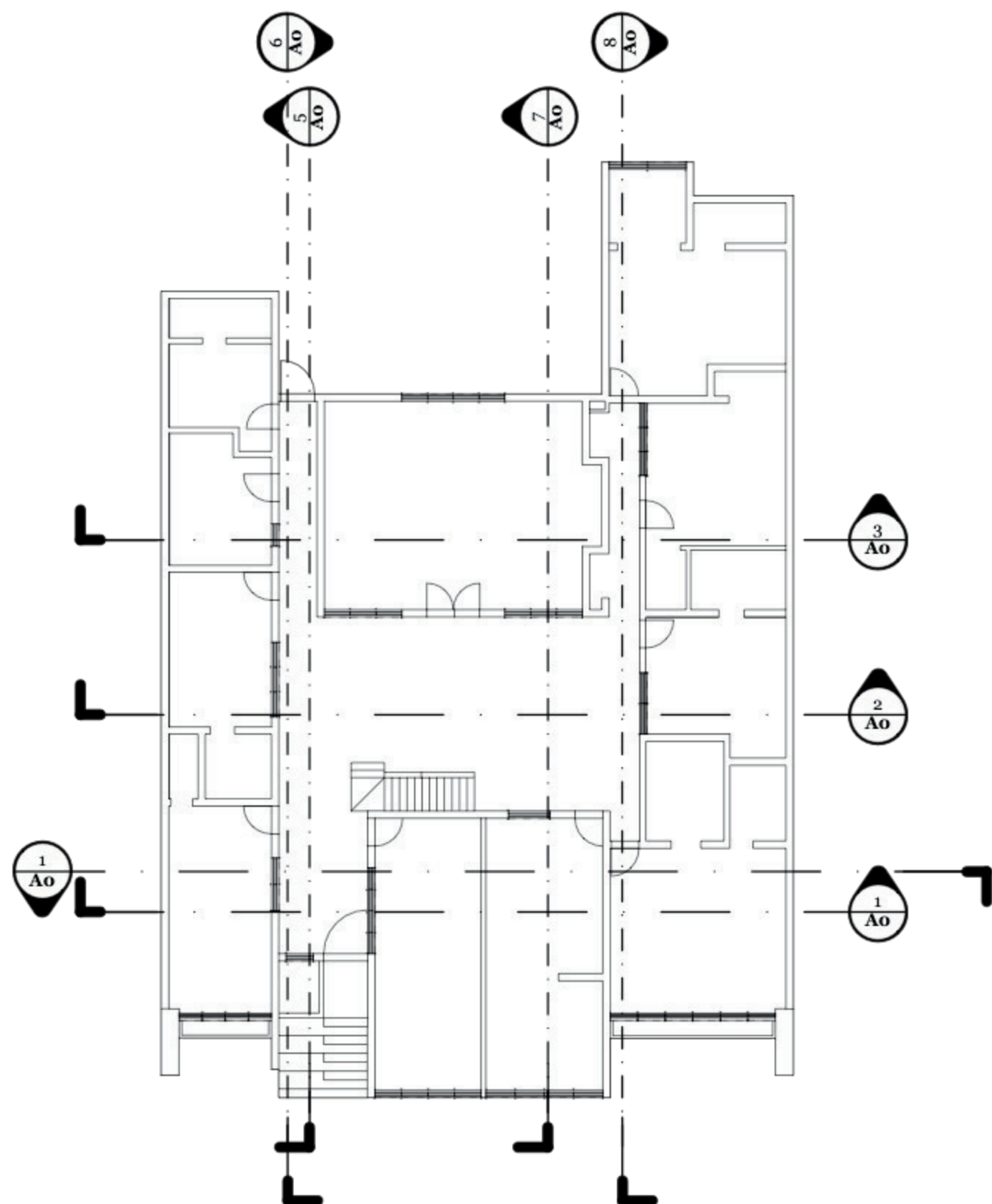




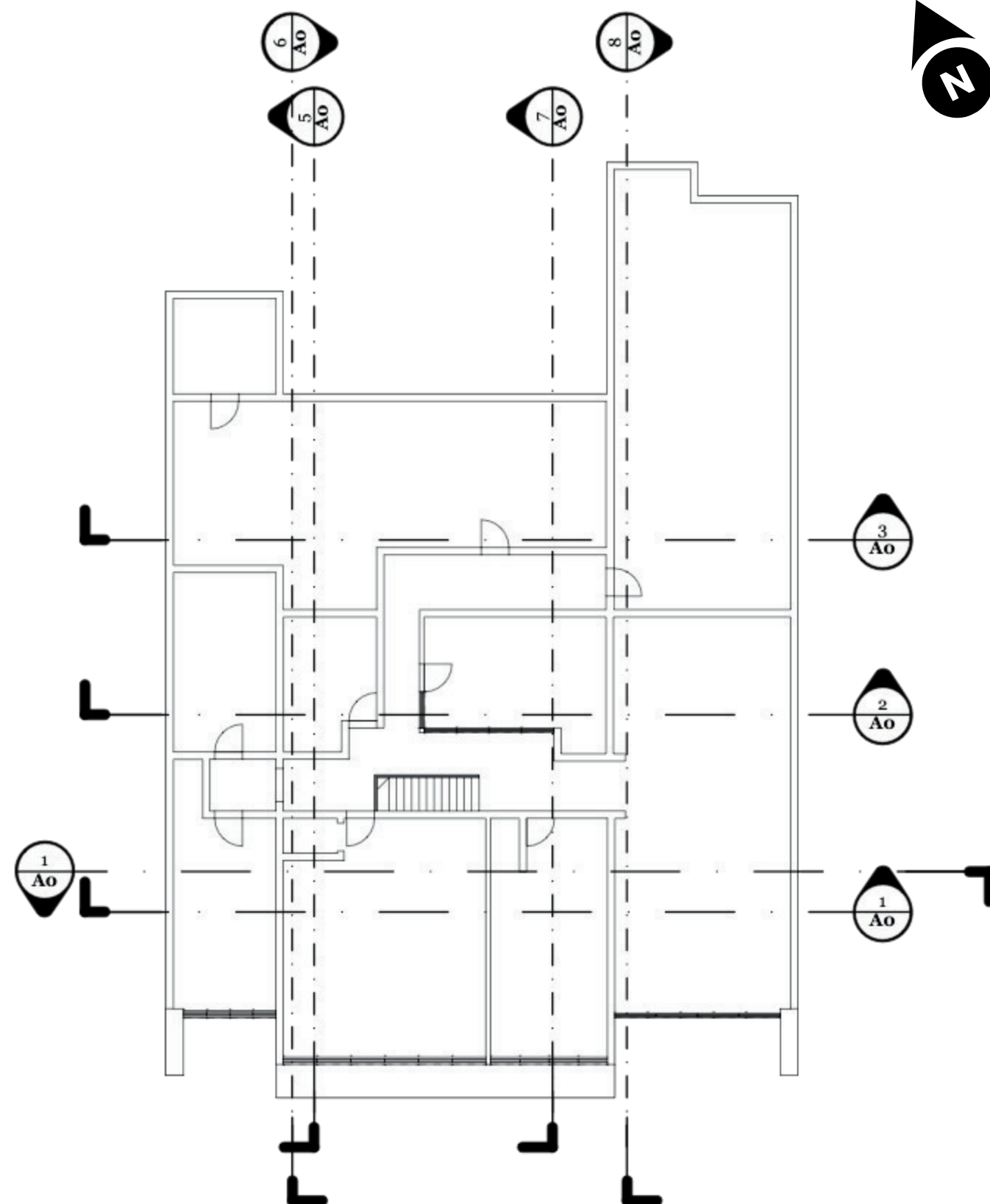
The floor plan shows a building with an overall width of 22.75 m and a total depth of 33.65 m. The layout includes a central staircase, several rooms of varying sizes, and corridors. Key dimensions include:

- Overall Dimensions:** 22.75 m (width) x 33.65 m (depth).
- Room Dimensions (approximate):**
 - Top-left room: 4.23 m x 4.64 m
 - Top-right room: 11.63 m x 4.38 m
 - Bottom-left room: 12.19 m x 8.97 m
 - Bottom-right room: 12.19 m x 14.09 m
- Corridor and Staircase Dimensions:**
 - Central staircase: 3.33 m x 3.97 m
 - Corridor widths: 0.26 m, 0.27 m, 0.28 m
- Wall Thicknesses:** 0.194 m, 0.26 m, 0.27 m, 0.28 m

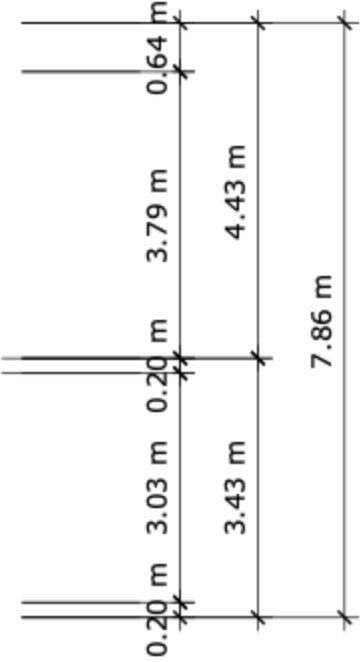
93



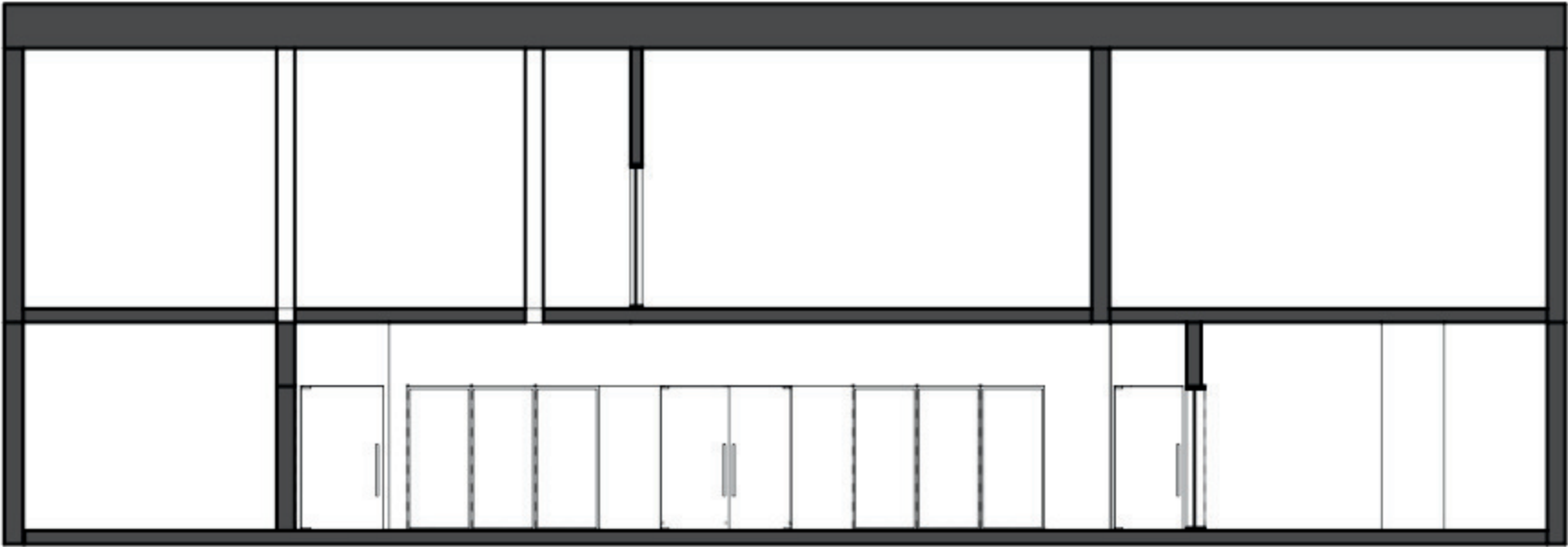
● Planta Arquitectónica Actual Primer Nivel
Escala 1:200



● Planta Arquitectónica Actual Segundo Nivel
Escala 1:200



● Sección 1
Escala 1:100



● Sección 2
Escala 1:100



● Sección 3
Escala 1:100



● Sección 4
Escala 1:100



● Sección 5
Escala 1:100



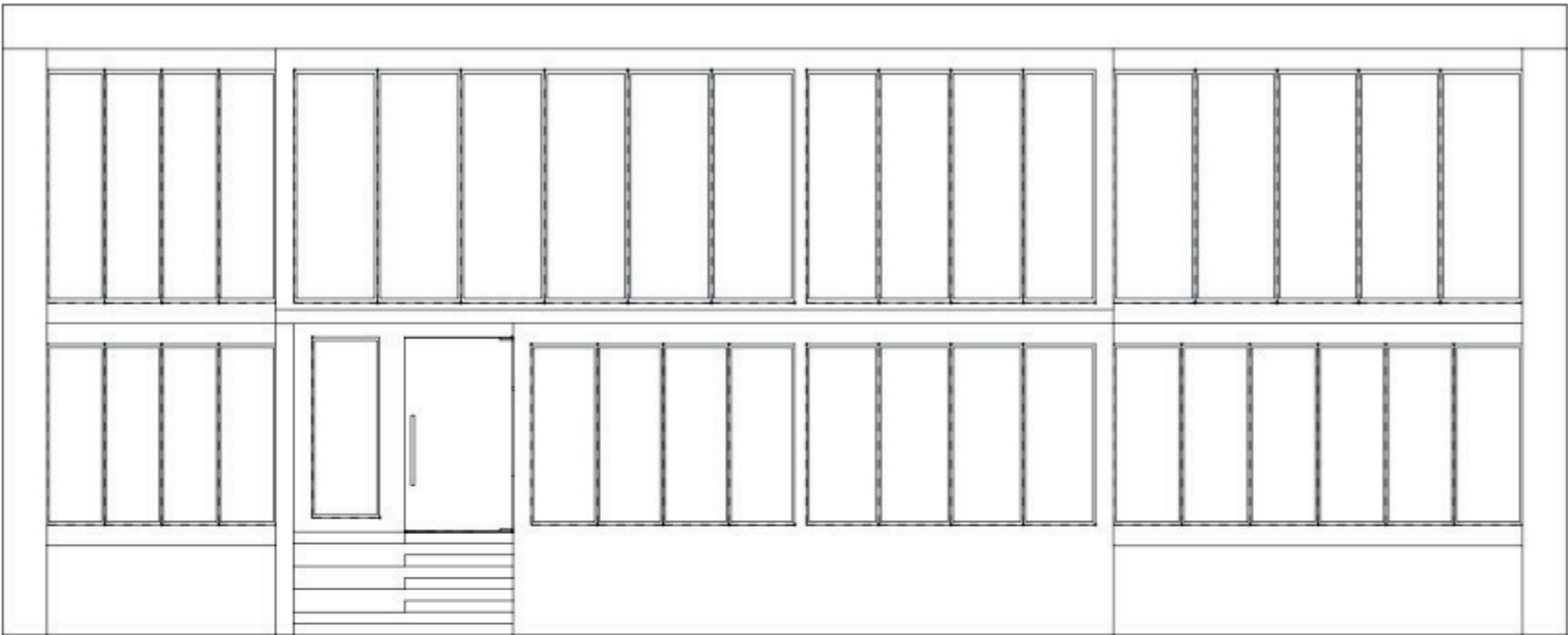
● Sección 6
Escala 1:100



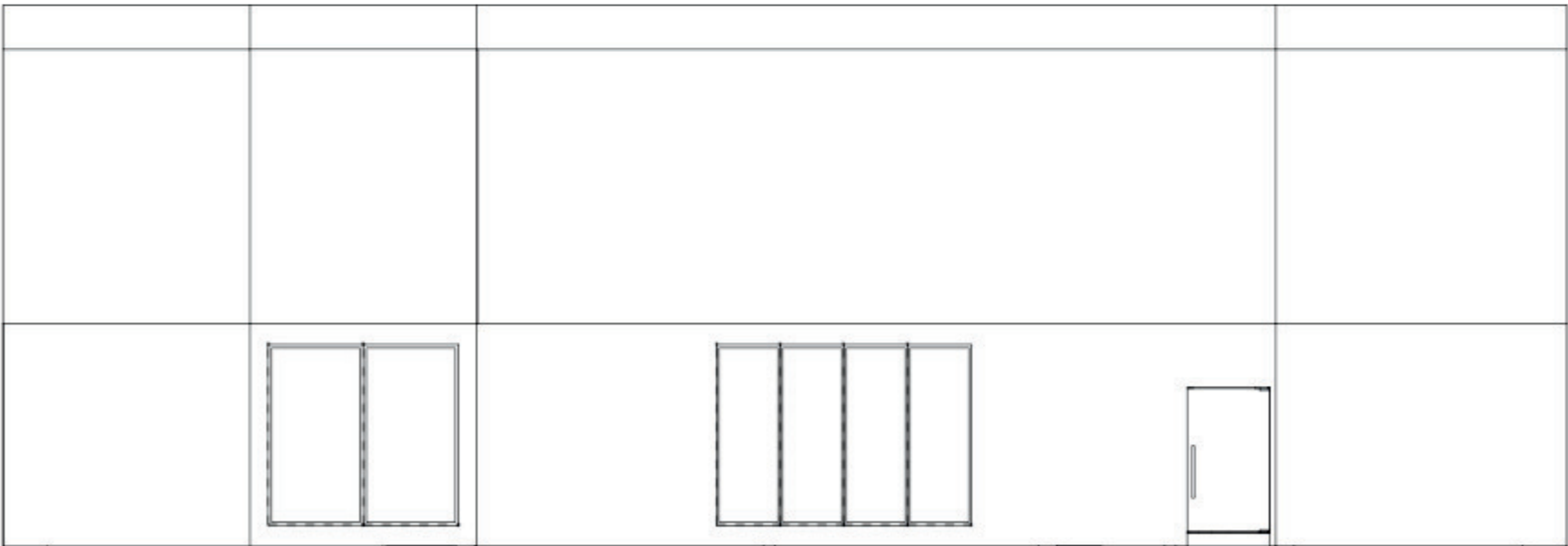
● Sección 7
Escala 1:100



● Sección 8
Escala 1:100



Elevación Frontal
Escala 1:100



Elevación Posterior
Escala 1:100

MARCO

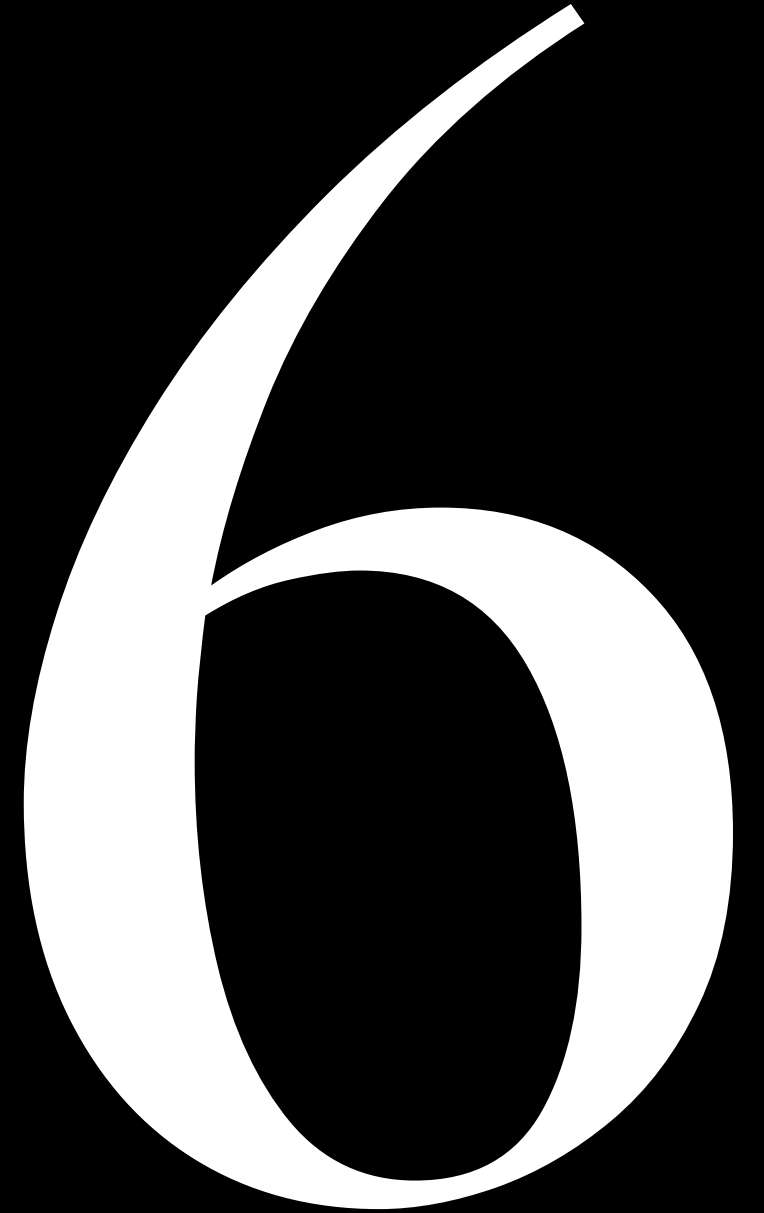
CONCEPTUAL

6.1 Concepto

6.2 Imagen de Marca

6.3 Moodboards

6.4 Zonificación



6.1 CONCEPTO



“TRIP TO ASIA”

Mediante este concepto buscamos crear un ambiente que transporte a los usuarios a tres de los principales países de Asia: China, Corea y Japón.

Se pretenden utilizar materiales que destacan tanto en la arquitectura como en el diseño de dichas culturas. Se utilizarán la madera, la piedra y el bambú como elementos principales. Además, destacarán tonos rojos, negros y blancos.

Cada país tendrá un ambiente, el cual tiene como propósito transportar a los clientes a dicho lugar, cada uno teniendo una estética diferente pero por la misma línea.

Por otra parte, se busca crear un espacio con cierta elegancia, incorporando materiales de alta calidad y acabado. También, se incorporarán complementos decorativos que hagan alusión a cada cultura, permitiéndonos conectar un poco más con lo tradicional de cada país.

6.2 IMÁGEN DE MARCA



“SOYA”

El nombre “Soya” surge de la búsqueda de un nombre que representará la cultura de los tres países a trabajar (China, Corea y Japón). La soya es un ingrediente frecuentemente utilizado para las preparaciones gastronómicas en la los diferentes países de Asia. El mismo es utilizado en salsas, platos salados e, incluso, en postres; y ha prevalecido como un ingrediente importante a lo largo de la historia en el continente asiático.

Se seleccionó esta palabra como el nombre para el restaurante, ya que tiene un gran significado en la gastronomía de esta región, logrando abarcar los tres países a trabajar. Además, es un nombre corto, lo cual permite que el mismo se quede en la mente de los clientes y, al ser fácil de pronunciar, permite que cualquier persona pueda decirlo, incluso si su idioma nativo no es el español.

La creación del logo, nace de la necesidad de generar una visual atractiva, limpia y moderna, pero que representara un poco de lo que busca ofrecer el restaurante. Se decidió cambiar la letra “O” por una imagen sencilla de un Bao, que incluso pudiera entenderse como un dumpling para algunos. Ambos platos son encontrados en las tres culturas y logran representar bastante bien sus similitudes en la gastronomía. Además, se complementó el mismo con un círculo rojo en la parte superior, el cual tiene un patrón que hace referencia al uso de la madera calada en las distintas culturas trabajadas.

6.3 MOODBOARDS

6.3.1 MOODBOARD GENERAL



6.3.2 MOODBOARD ÁREA CHINA



6.3.3 MOODBOARD ÁREA COREANA



DIVERTIDO
COLORIDO
MODERNO

6.3.4 MOODBOARD ÁREA JAPONESA



6.4 ZONIFICACIÓN



- Áreas Públicas
- Áreas Privadas
- Áreas de Servicio



Planta Zonificada Primer Nivel
Escala 1:200

- Recepción

Sala de Espera

Baños

Área Mesas Coreana

Área de BBQ Coreano

Bar

Área Privada Coreana

Oficinas Administrativas

Jardín Japonés

Almacén Seco

Cuartos Fríos

Zona Fría

Zona de Postres

Zona Caliente

Preparación

Zona de Lavado

Despacho
- Oficina Chef

Área de Empleados

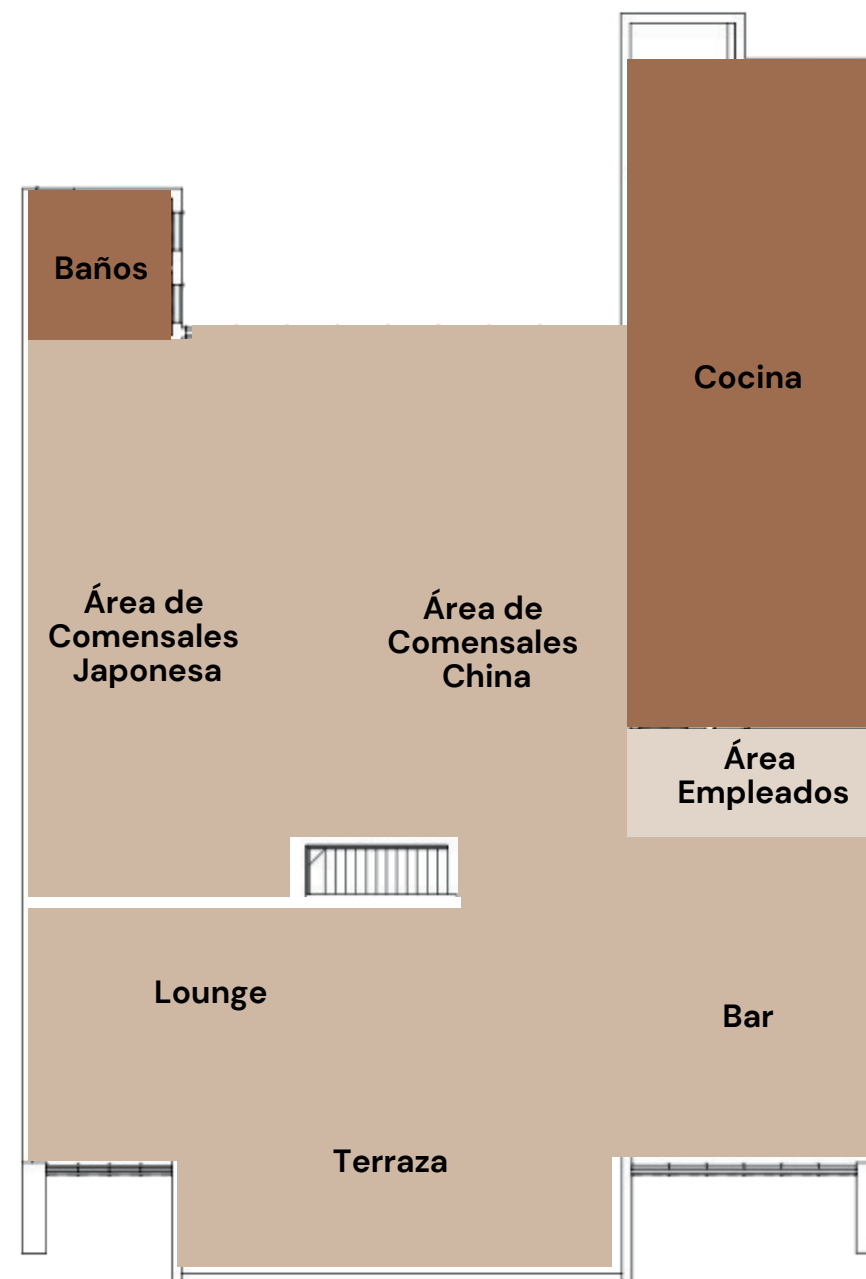
Circulación Vertical

Circulación Horizontal

Carga y Descarga



Planta Zonificada Primer Nivel
Escala 1:200



- Áreas Públicas
- Áreas Privadas
- Áreas de Servicio



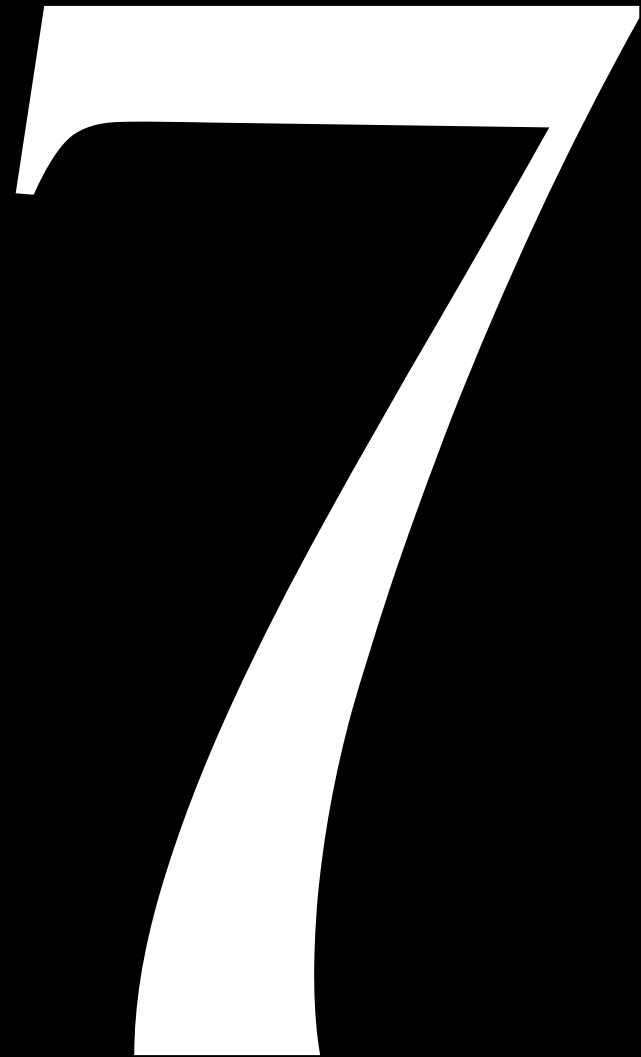
Planta Zonificada Segundo Nivel
Escala 1:200

- Lounge
- Baños
- Área de Mesas Japonesa
- Área de Mesas China
- Bar
- Almacén Seco
- Cuartos Fríos
- Zona Fría
- Zona de Postres
- Zona Caliente
- Preparación
- Zona de Lavado
- Despacho
- Oficina Chef
- Área de Empleados
- Circulación Vertical
- Circulación Horizontal
- Terraza



Planta Zonificada Segundo Nivel
Escala 1:200





MARCO PROYECTUAL

7.1 Planimetría

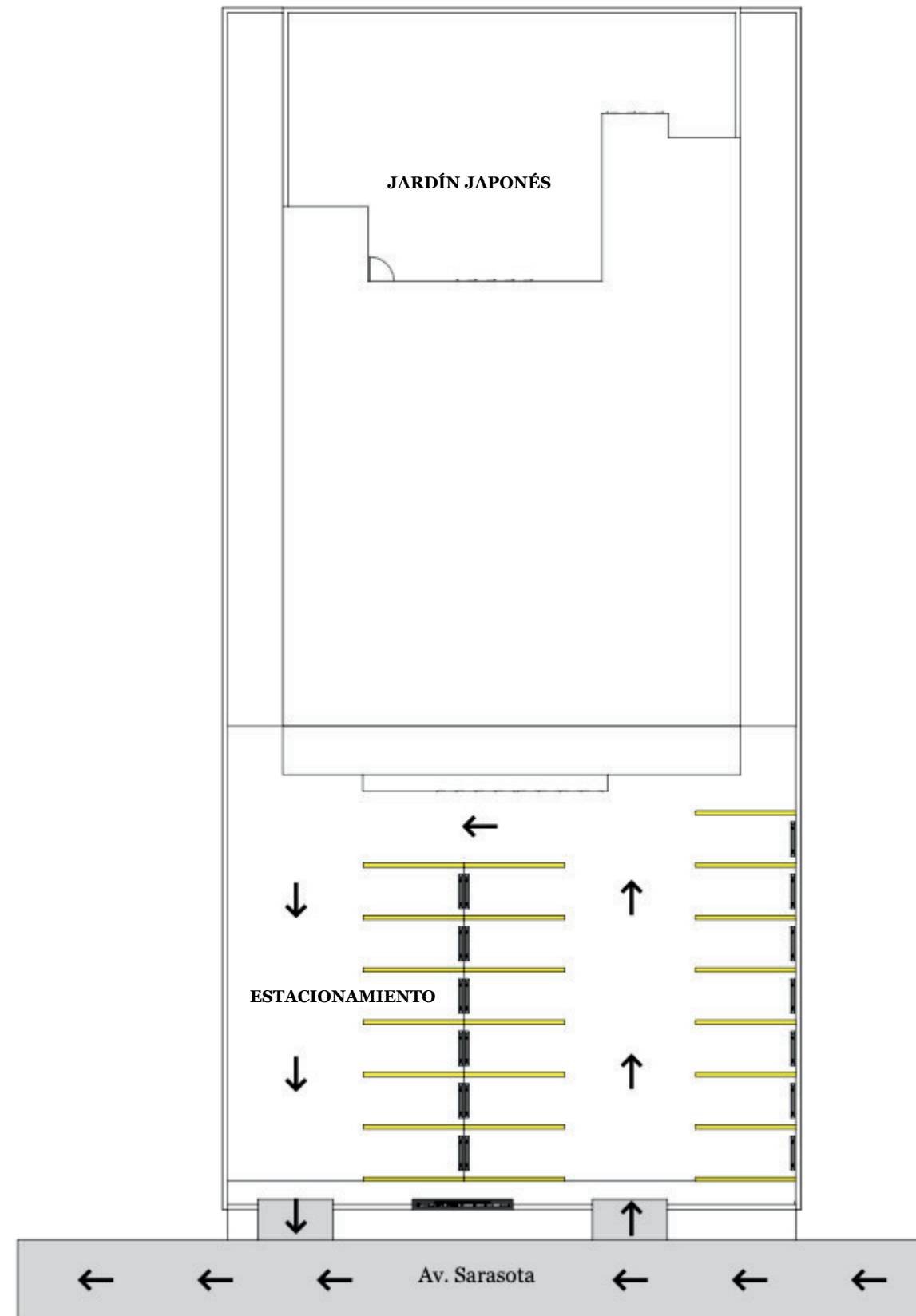
7.2 Renders

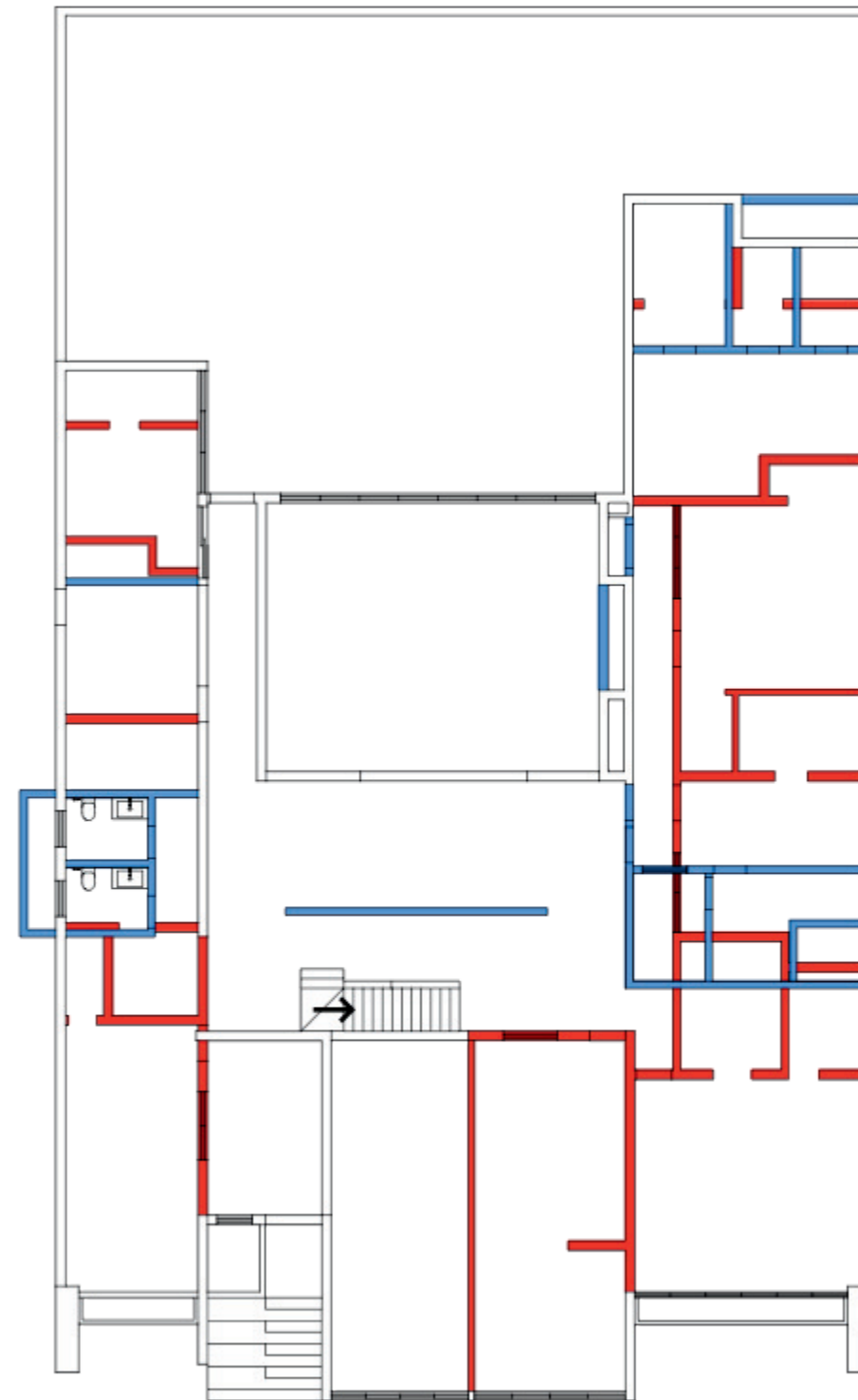
7.3 Branding

7.1 PLANIMETRÍA



Planta de Contexto
Escala 1:200

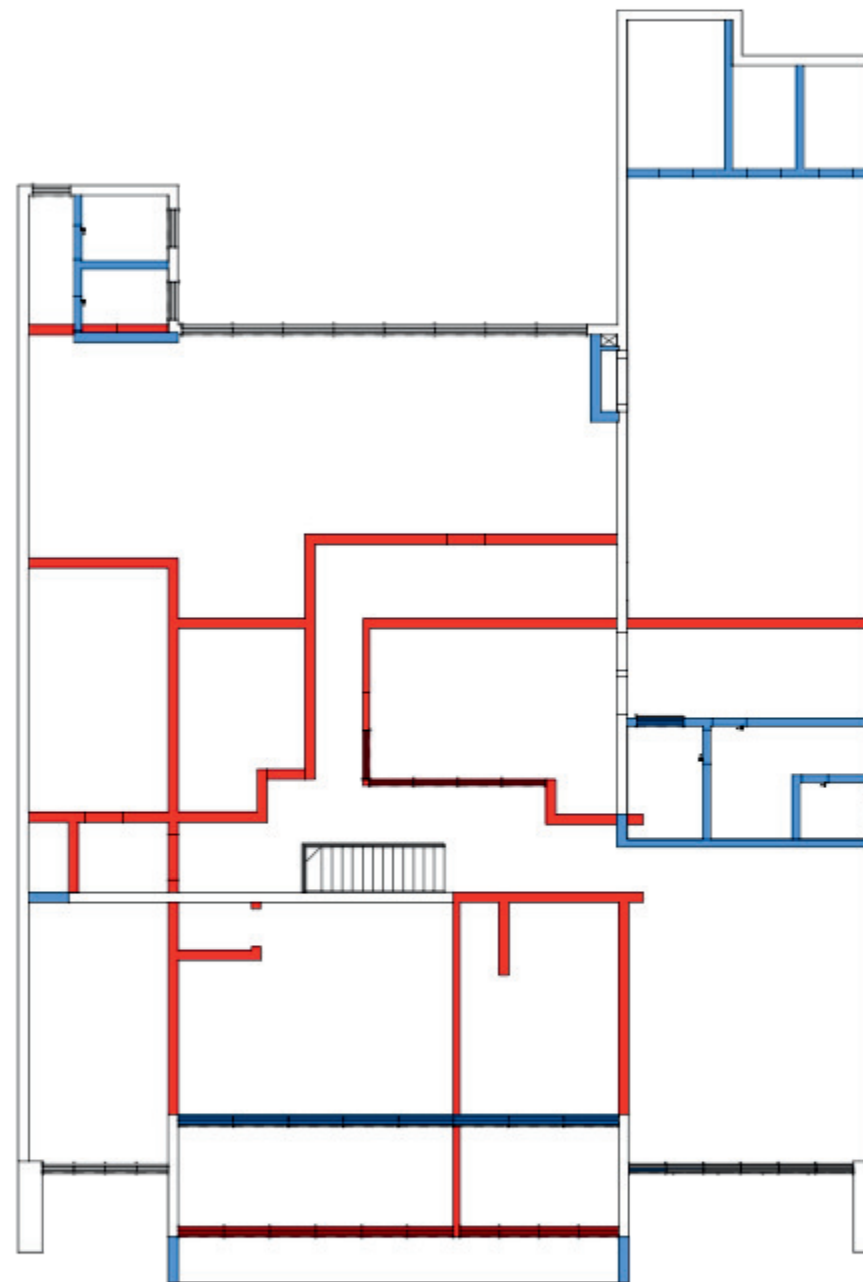




- Eliminar
- Añadir
- Mantener



Planta Situación de Muros Primer Nivel
Escala 1:200



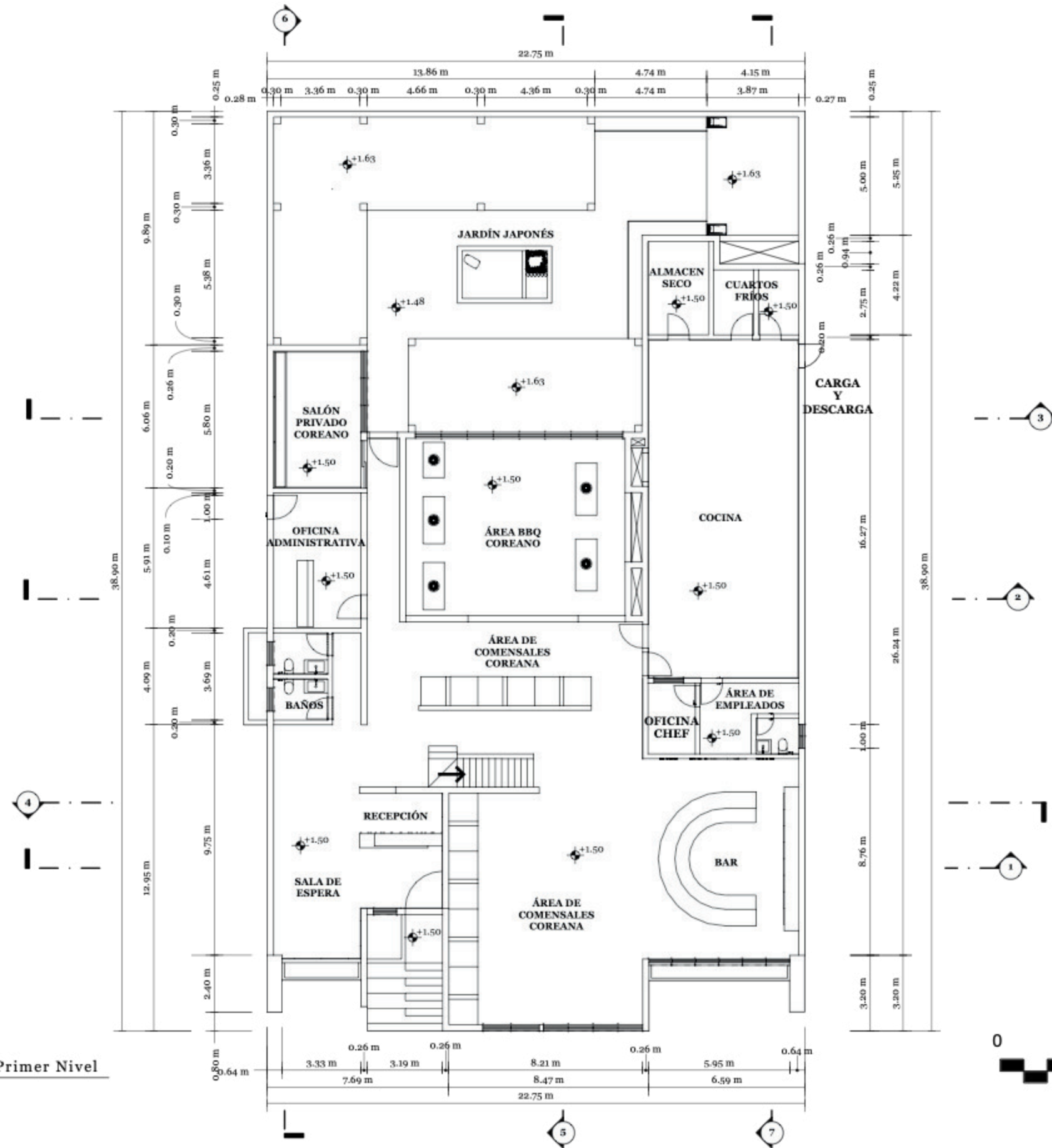
- Eliminar
- Añadir
- Mantener



Planta Situación de Muros Segundo Nivel
Escala 1:200



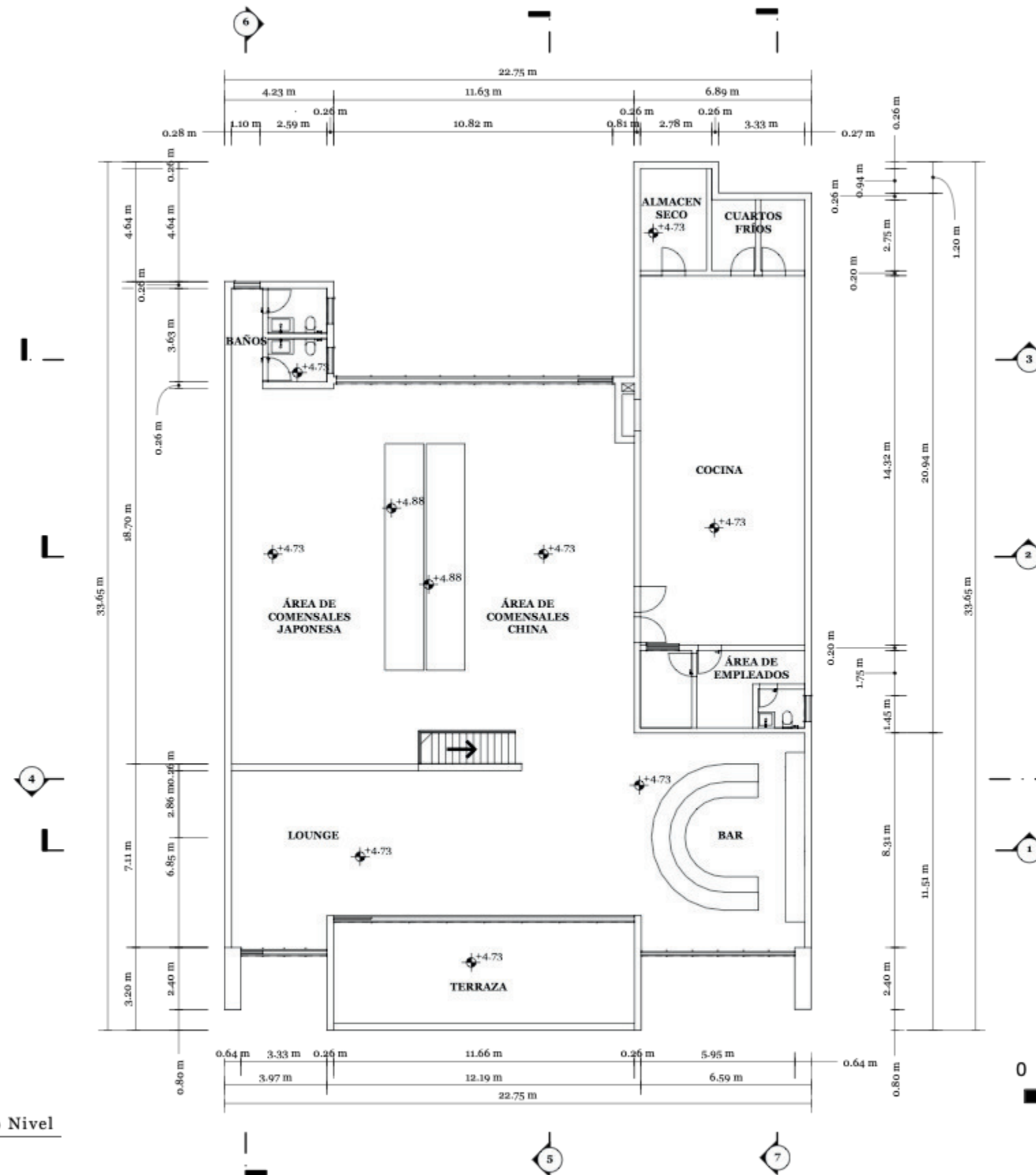
Planta Dimensionada Propuesta Primer Nivel
Escala 1:200





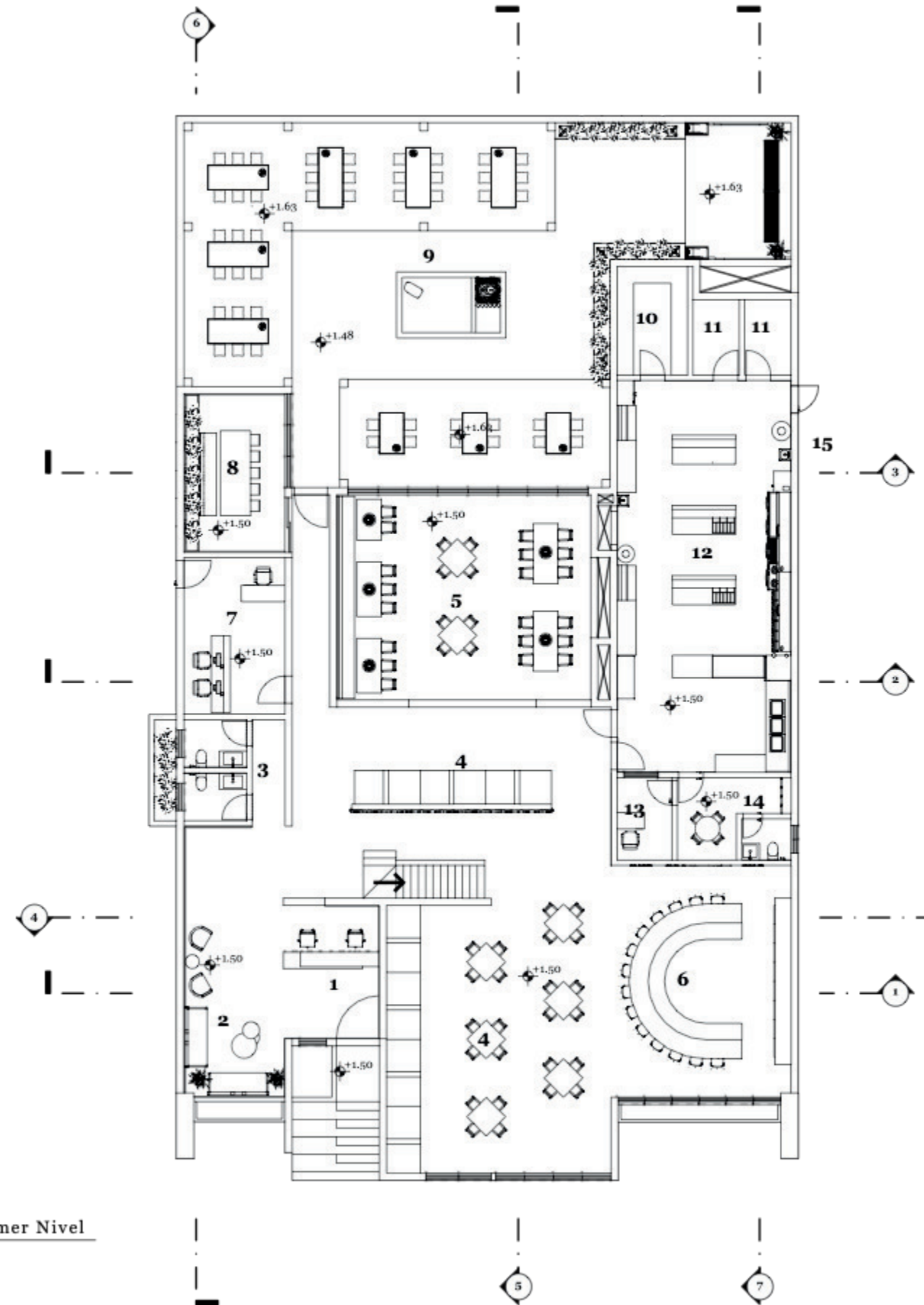
1. Baños
2. Área de Comensales Japonesa
3. Área de Comensales China
4. Bar
5. Lounge
6. Terraza
7. Almacén Seco
8. Cuartos Fríos
9. Zona Fría
10. Zona Caliente
11. Zona de Postres
12. Zona de Preparación
13. Zona de Lavado
14. Ascensor de Comida
15. Despacho
16. Oficina Chef
17. Área de Empleados

Planta Dimensionada Propuesta Segundo Nivel
Escala 1:200





1. Recepción
2. Sala de Espera
3. Baños
4. Área de Comensales Coreana
5. Área BBQ Coreano
6. Bar
7. Oficinas Administrativas
8. Salón Privado Coreano
9. Jardín Japonés
10. Almacén Seco
11. Cuartos Fríos
12. Cocina
13. Oficina Chef
14. Área de Empleados
15. Carga y Descarga



 **Planta Amueblada Propuesta Primer Nivel**
Escala 1:200





- 1. Recepción
- 2. Sala de Espera
- 3. Baños
- 4. Área de Comensales Coreana
- 5. Área BBQ Coreano
- 6. Bar
- 7. Oficinas Administrativas
- 8. Salón Privado Coreano
- 9. Jardín Japonés
- 10. Almacén Seco
- 11. Cuartos Fríos
- 12. Cocina
- 13. Oficina Chef
- 14. Área de Empleados
- 15. Carga y Descarga



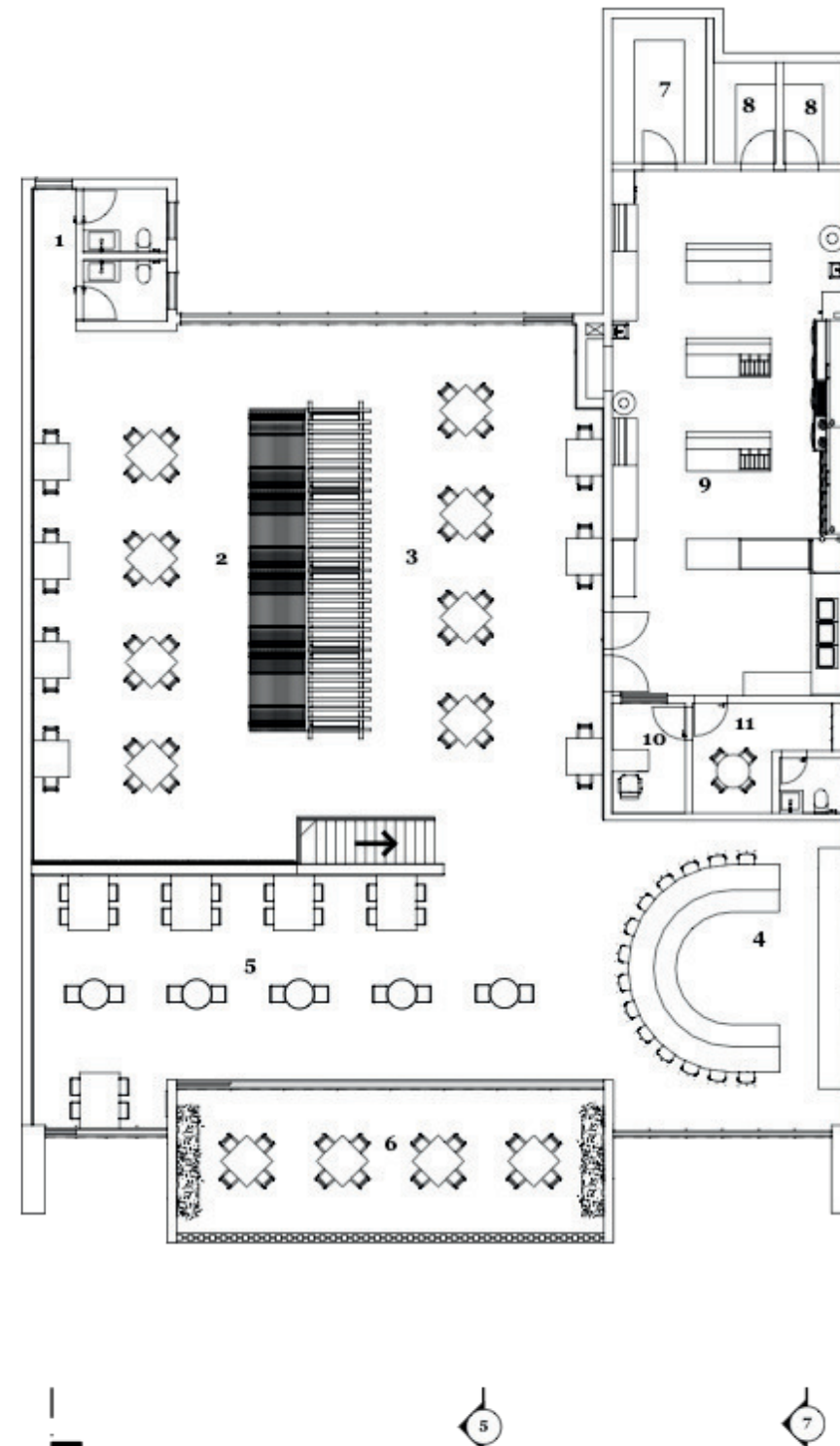
Planta Amueblada Propuesta Primer Nivel
Escala 1:200





- 1. Baños
- 2. Área de Comensales Japonesa
- 3. Área de Comensales China
- 4. Bar
- 5. Lounge
- 6. Terraza
- 7. Almacén Seco
- 8. Cuartos Fríos
- 9. Cocina
- 10. Oficina Chef
- 11. Área de Empleados

Planta Amueblada Propuesta Segundo Nivel
Escala 1:200

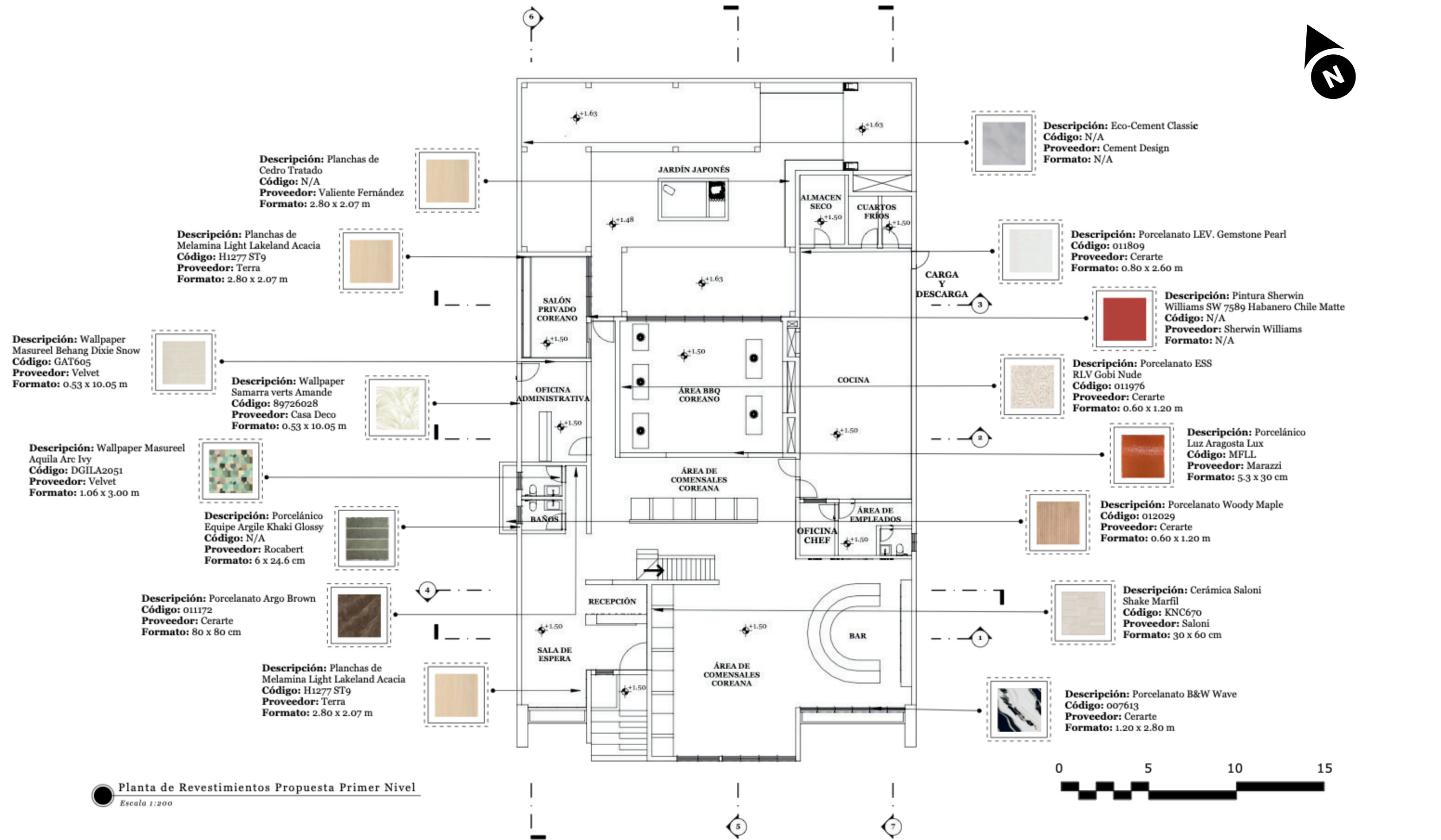


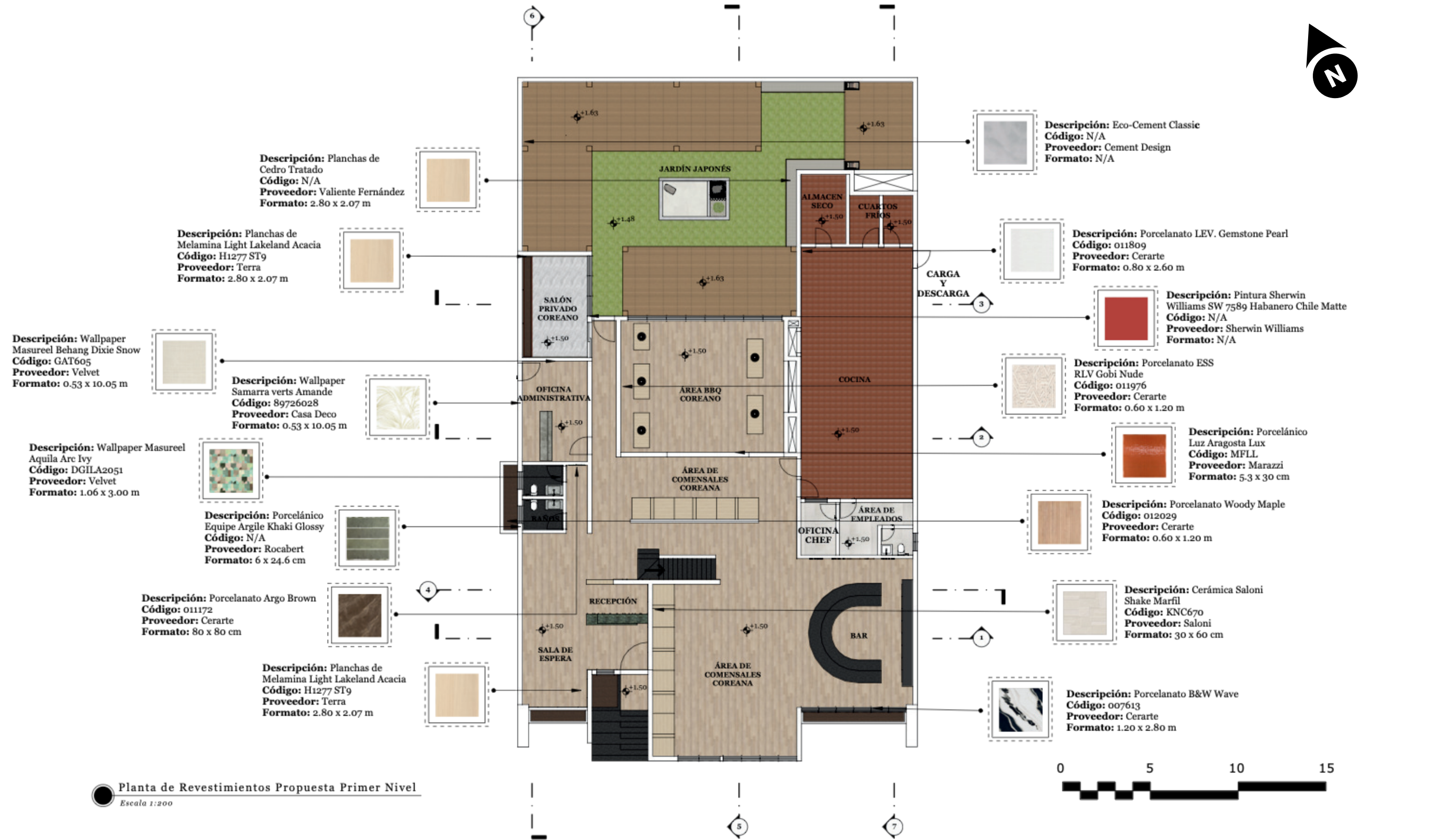


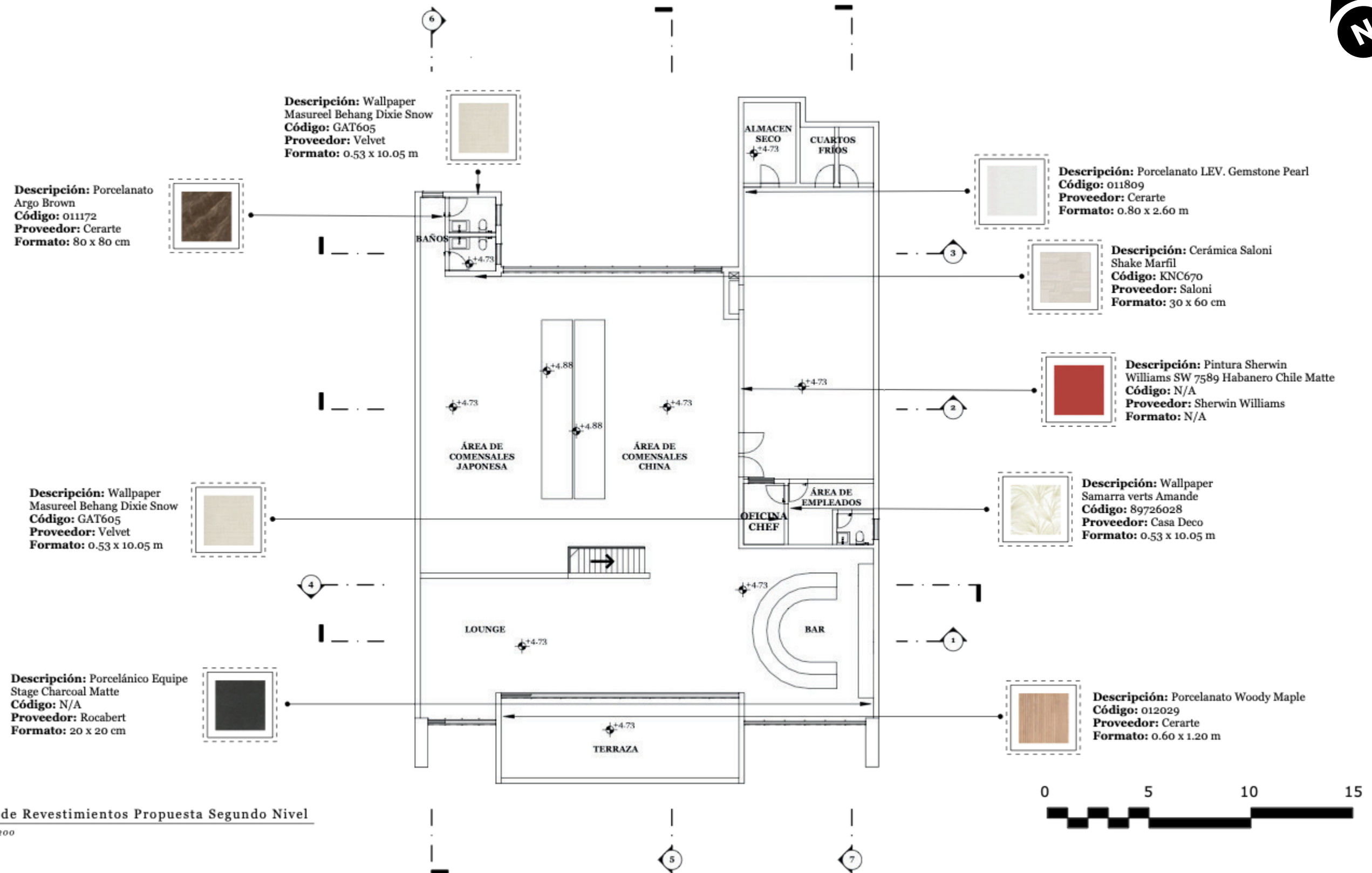
- 1. Baños
- 2. Área de Comensales Japonesa
- 3. Área de Comensales China
- 4. Bar
- 5. Lounge
- 6. Terraza
- 7. Almacén Seco
- 8. Cuartos Fríos
- 9. Cocina
- 10. Oficina Chef
- 11. Área de Empleados

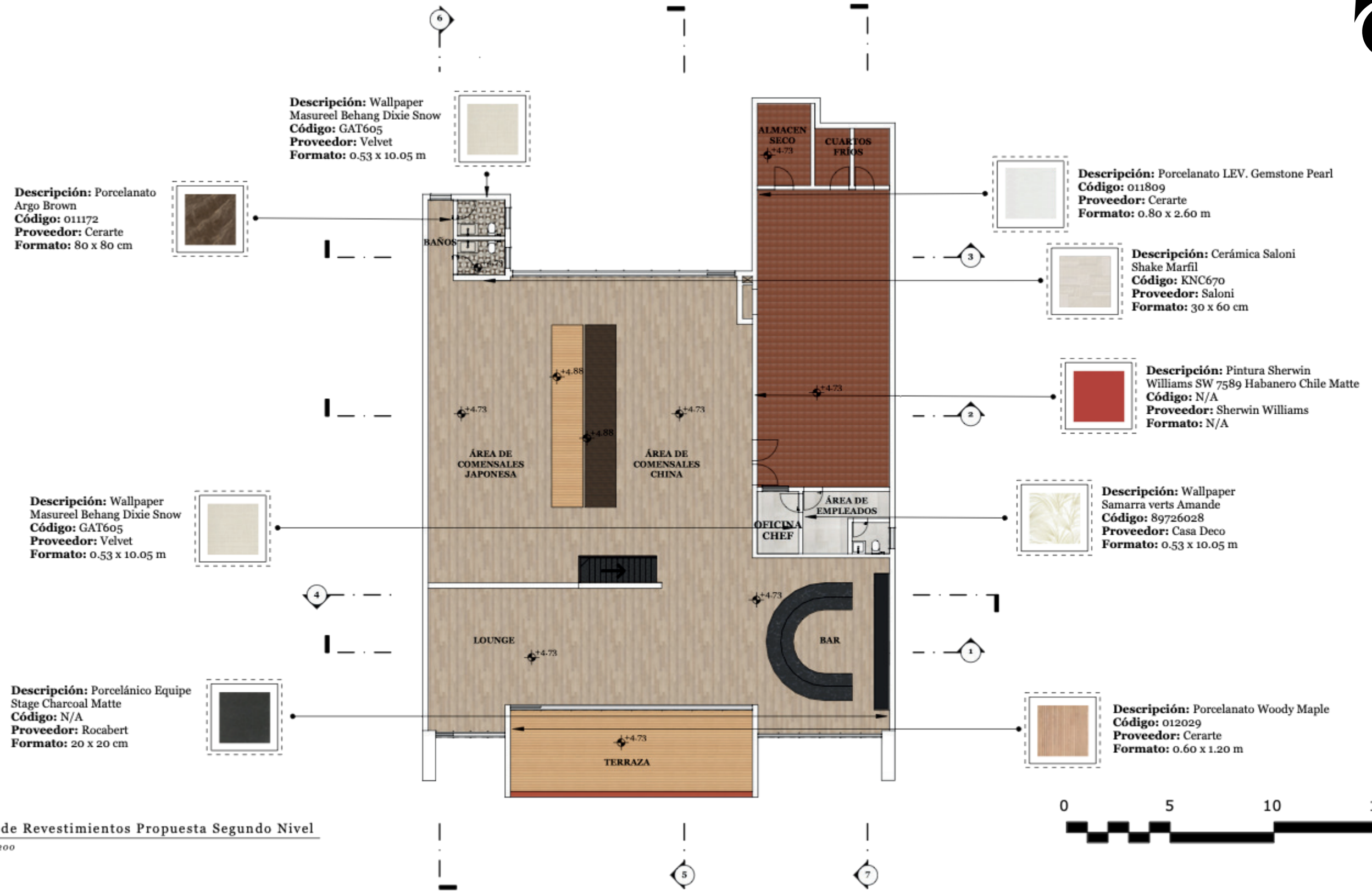
Planta Amueblada Propuesta Segundo Nivel
Escala 1:200





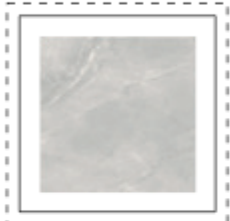




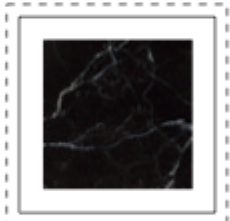




Descripción: Pisos WPC Imitación Madera
Tipo Deck Color Teak
Código: N/A
Proveedor: Amazon
Formato: 30 x 30 cm

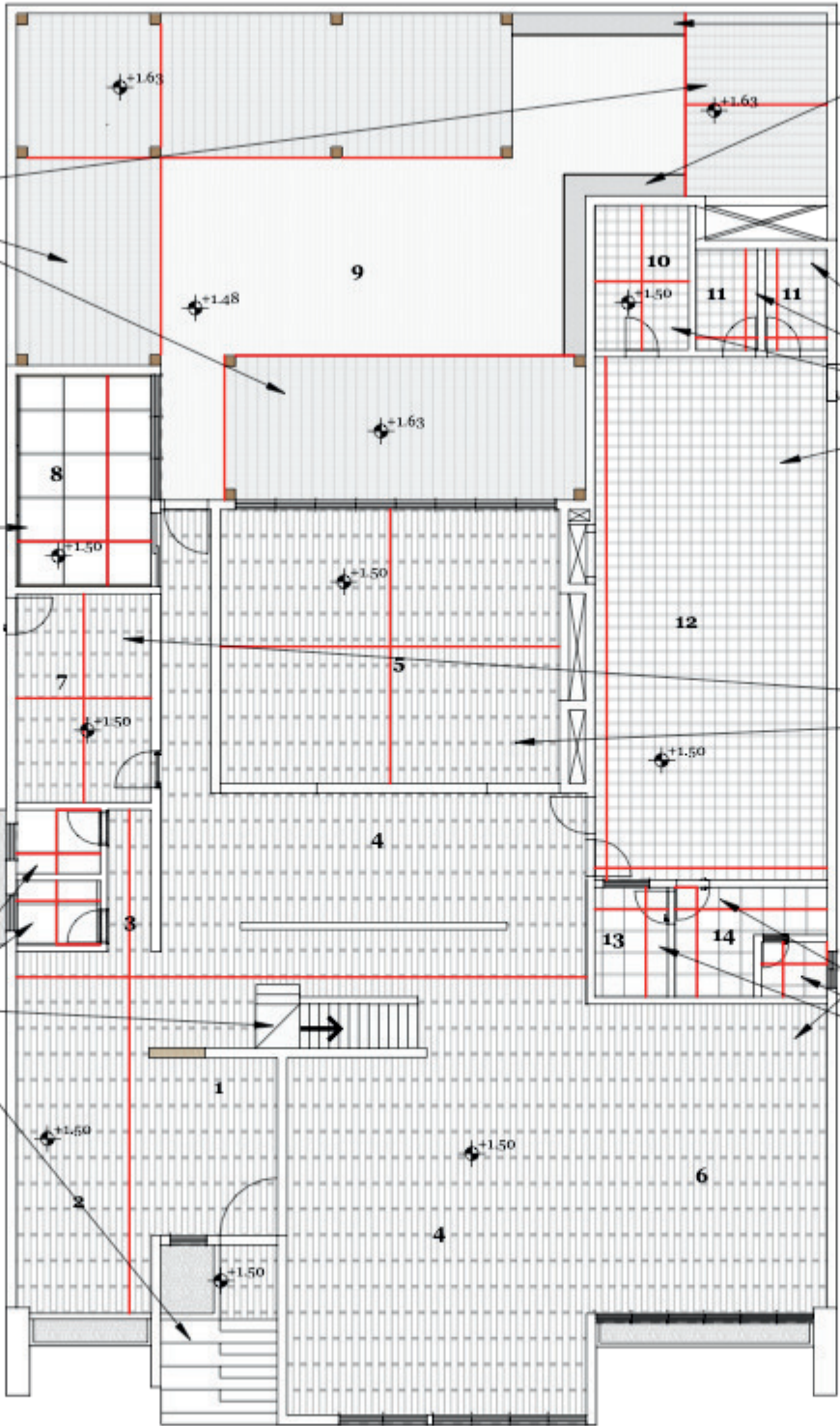


Descripción: Porcelanato
Wega Grey Matte
Código: 011794
Proveedor: Cerarte
Formato: 1.20 x 1.20 m



Descripción: Porcelanato
Elite Marquinia
Código: 011451
Proveedor: Cerarte
Formato: 1.20 x 1.20 m

- 1. Recepción
- 2. Sala de Espera
- 3. Baños
- 4. Área de Comensales Coreana
- 5. Área BBQ Coreano
- 6. Bar
- 7. Oficinas Administrativas
- 8. Salón Privado Coreano
- 9. Jardín Japonés
- 10. Almacén Seco
- 11. Cuartos Fríos
- 12. Cocina
- 13. Oficina Chef
- 14. Área de Empleados



Descripción: Piedras Blancas para Jardín
Código: N/A
Proveedor: Ambientaza
Formato: N/A



Descripción: Mego Rojo Acabado Matte
Código: N/A
Proveedor: Lamosa
Formato: 33 x 33 cm



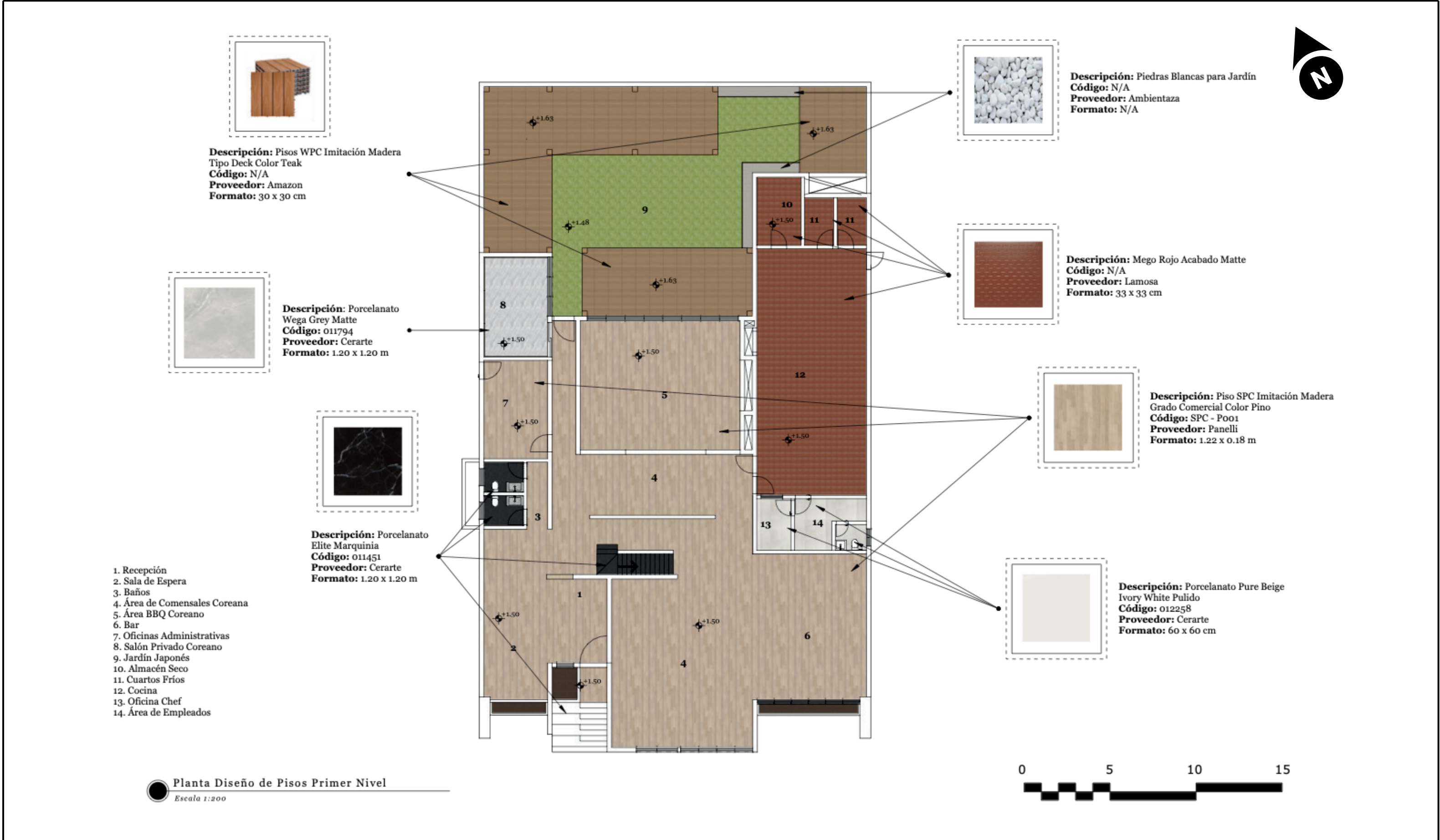
Descripción: Piso SPC Imitación Madera
Grado Comercial Color Pino
Código: SPC - P001
Proveedor: Panelli
Formato: 1.22 x 0.18 m



Descripción: Porcelanato Pure Beige
Ivory White Pulido
Código: 012258
Proveedor: Cerarte
Formato: 60 x 60 cm

● Planta Diseño de Pisos Primer Nivel
Escala 1:200



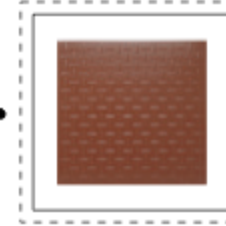




Descripción: Piso de Mármol con Diseño "Semi I"
Código: N/A
Proveedor: Vanitas Studio
Formato: 40 x 40 cm



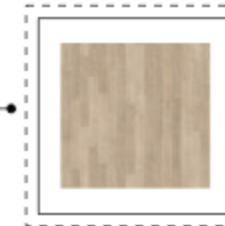
Descripción: Pisos WPC Imitación Madera
Color Golden
Código: N/A
Proveedor: Amazon
Formato: 30 x 30 cm



Descripción: Mego Rojo Acabado Matte
Código: N/A
Proveedor: Lamosa
Formato: 33 x 33 cm



Descripción: Porcelanato Elite Marquinia
Código: 011451
Proveedor: Cerarte
Formato: 1.20 x 1.20 m



Descripción: Piso SPC Imitación Madera
Grado Comercial Color Pino
Código: SPC - P001
Proveedor: Panelli
Formato: 1.22 x 0.18 m



Descripción: Porcelanato Pure Beige
Ivory White Pulido
Código: 012258
Proveedor: Cerarte
Formato: 60 x 60 cm



Descripción: Pisos WPC Imitación Madera
Color Golden
Código: N/A
Proveedor: Amazon
Formato: 30 x 30 cm

1. Baños
2. Área de Comensales Japonesa
3. Área de Comensales China
4. Bar
5. Lounge
6. Terraza
7. Almacén Seco
8. Cuartos Fríos
9. Cocina
10. Oficina Chef
11. Área de Empleados



Planta Diseño de Pisos Segundo Nivel
Escala 1:200

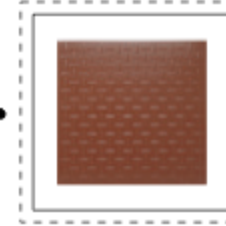




Descripción: Piso de Mármol con Diseño "Semi I"
Código: N/A
Proveedor: Vanitas Studio
Formato: 40 x 40 cm



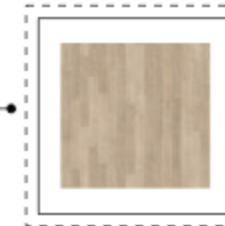
Descripción: Pisos WPC Imitación Madera
Color Golden
Código: N/A
Proveedor: Amazon
Formato: 30 x 30 cm



Descripción: Mego Rojo Acabado Matte
Código: N/A
Proveedor: Lamosa
Formato: 33 x 33 cm



Descripción: Porcelanato Elite Marquinia
Código: 011451
Proveedor: Cerarte
Formato: 1.20 x 1.20 m



Descripción: Piso SPC Imitación Madera
Grado Comercial Color Pino
Código: SPC - P001
Proveedor: Panelli
Formato: 1.22 x 0.18 m



Descripción: Porcelanato Pure Beige
Ivory White Pulido
Código: 012258
Proveedor: Cerarte
Formato: 60 x 60 cm



Descripción: Pisos WPC Imitación Madera
Color Golden
Código: N/A
Proveedor: Amazon
Formato: 30 x 30 cm

1. Baños
2. Área de Comensales Japonesa
3. Área de Comensales China
4. Bar
5. Lounge
6. Terraza
7. Almacén Seco
8. Cuartos Fríos
9. Cocina
10. Oficina Chef
11. Área de Empleados



Planta Diseño de Pisos Segundo Nivel
Escala 1:200





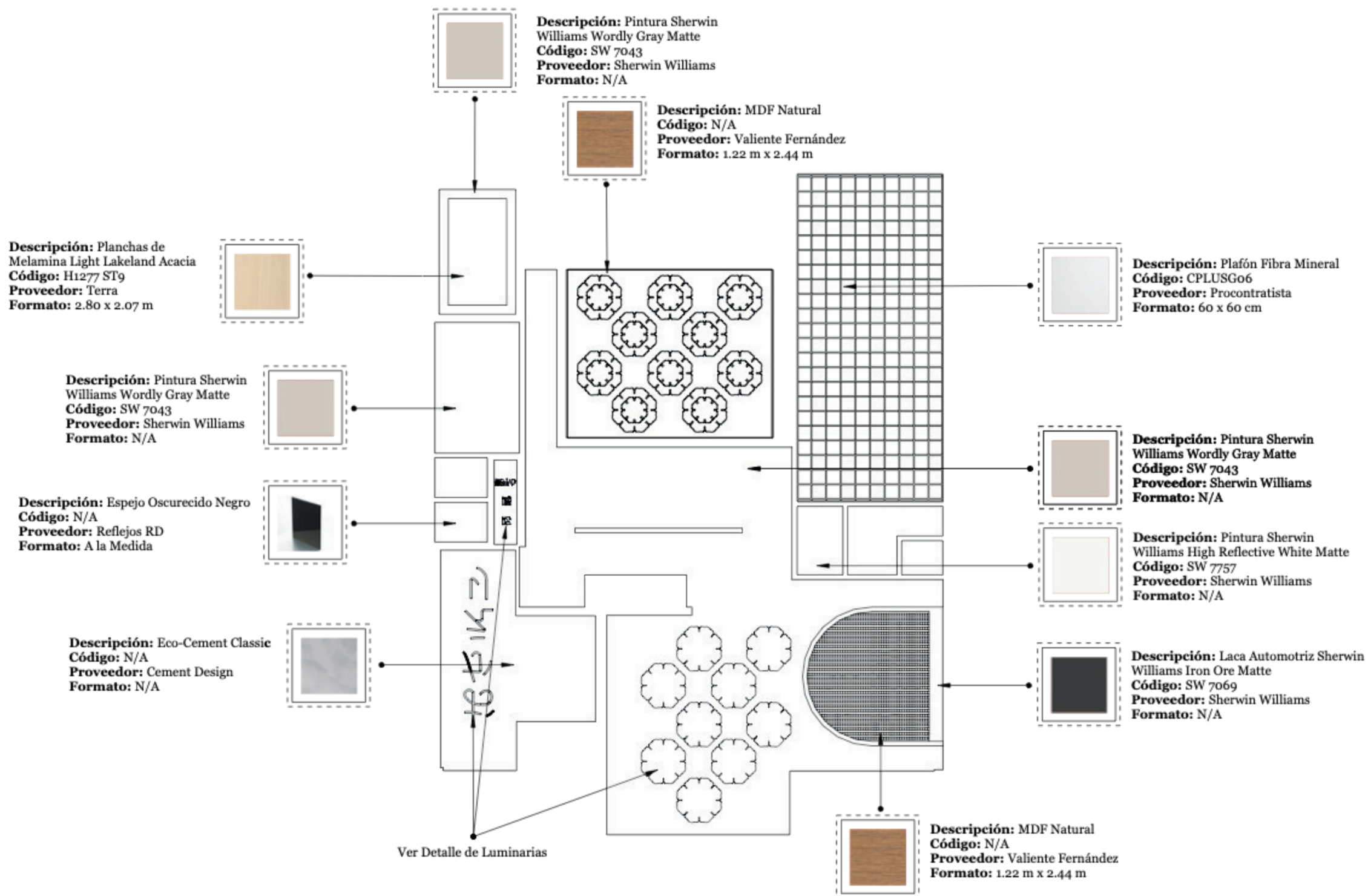
1. Recepción
2. Sala de Espera
3. Baños
4. Área de Comensales Coreana
5. Área BBQ Coreano
6. Bar
7. Oficinas Administrativas
8. Salón Privado Coreano
9. Jardín Japonés
10. Almacén Seco
11. Cuartos Fríos
12. Cocina
13. Oficina Chef
14. Área de Empleados



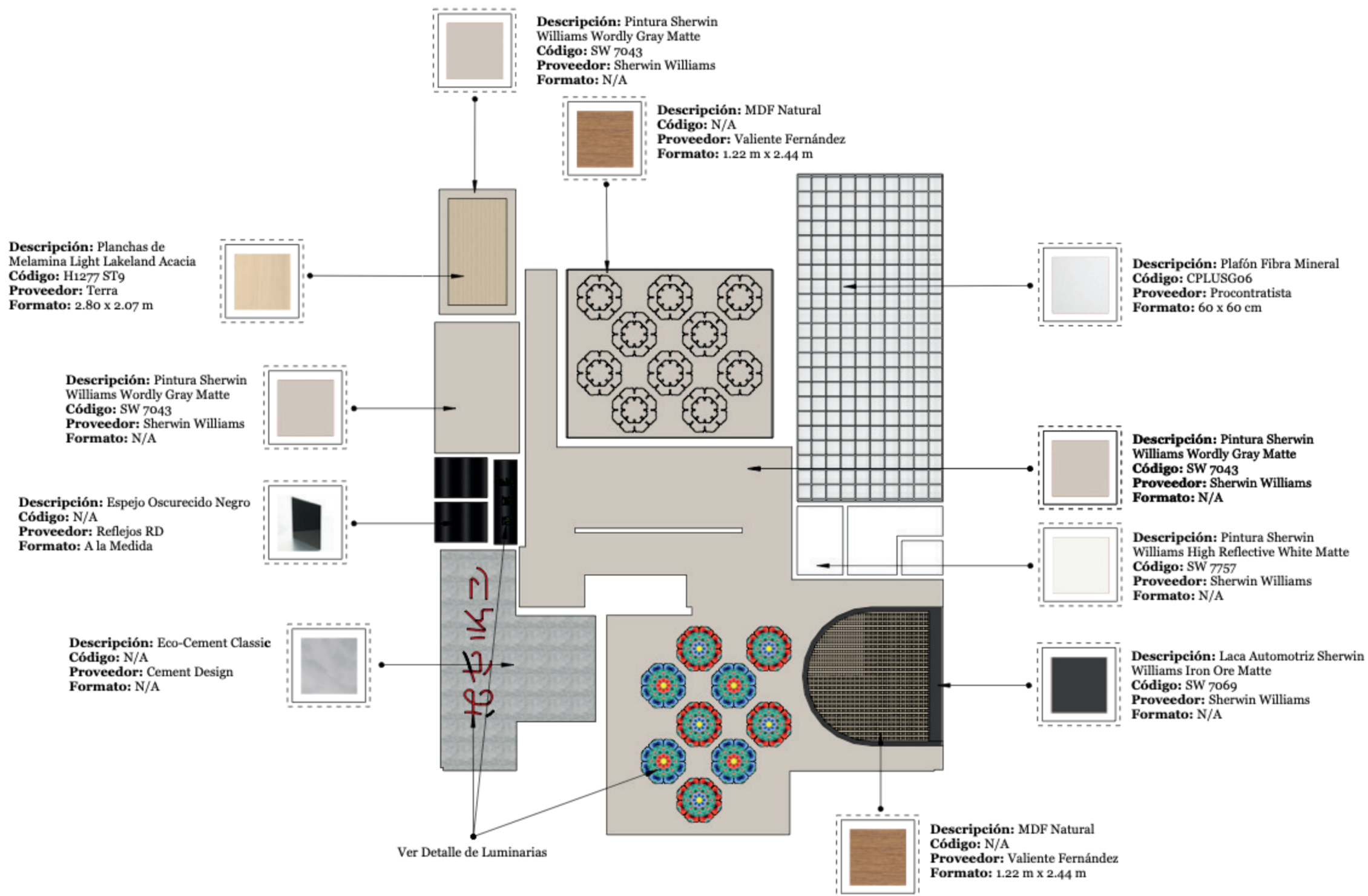
Planta Plafón y Luminarias Primer Nivel
Escala 1:200

LEYENDA						
SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE	PROVEEDOR	CÓDIGO	TIPO DE MONTURA	TEMPERATURA DEL COLOR
		Panel LED Cuadrado 24W 100-265V	Mundo LED	N/A	Superficie	6500K
		Panel LED 2x2 40W 100/277V IP20	Mundo LED	3040	Empotrado	6500K
		Panel LED Widewell Superficie 6W	Innova Centro	060944	Superficie	4100K
		Panel LED Circular Empotrar 24W 100/265V	Mundo LED	N/A	Empotrado	3100K
		Base Dicroica Ojo de Buey Cuadrado Doble Negro	Mundo LED	2555	Empotrado	3000K
		Empotrable LED Techo Basculante 5W Redondo Integrado IP20	Mundo LED	2541	Empotrado	3000K
		Cinta LED 120 LED/M 10MTS IP20 110V	Mundo LED	1744	Tira LED	4100K
		Lámpara LED Lineal Negra 37W 100/277V IP20	Mundo LED	2723	Colgante	6500K
		Lámpara Decorativa de Rattan Circular	Mundo LED	4609	Colgante	3000K
		Lámpara Colgante Japonesa Tipo Linterna	Amazon	N/A	Colgante	2700K
	Ver Detalle	Lámpara de Papel Superficie Fabricada a la Medida	Caribbean Arts	N/A	Superficie	3500K
	Ver Detalle	Aplique Neón Fabricado a la Medida	PAP RD	N/A	Aplique Pared	N/A
	Ver Detalle	Aplique Neón Fabricado a la Medida	PAP RD	N/A	Superficie	N/A
	Ver Detalle	Aplique Neón Fabricado a la Medida	PAP RD	N/A	Superficie	N/A
		Riel Negro 2 Metros Luz Cálida	Mundo LED	2546	Superficie	3000K
		Aplique Decorativo Exterior Metálico Doble Luz Negro IP54	Mundo LED	3919	Aplique Pared	3000K





● Planta de Revestimientos Techos Propuesta Primer Nivel
Escala 1:200



● Planta de Revestimientos Techos Propuesta Primer Nivel
Escala 1:200





- 1. Recepción
- 2. Sala de Espera
- 3. Baños
- 4. Área de Comensales Coreana
- 5. Área BBQ Coreano
- 6. Bar
- 7. Oficinas Administrativas
- 8. Salón Privado Coreano
- 9. Jardín Japonés
- 10. Almacén Seco
- 11. Cuartos Fríos
- 12. Cocina
- 13. Oficina Chef
- 14. Área de Empleados



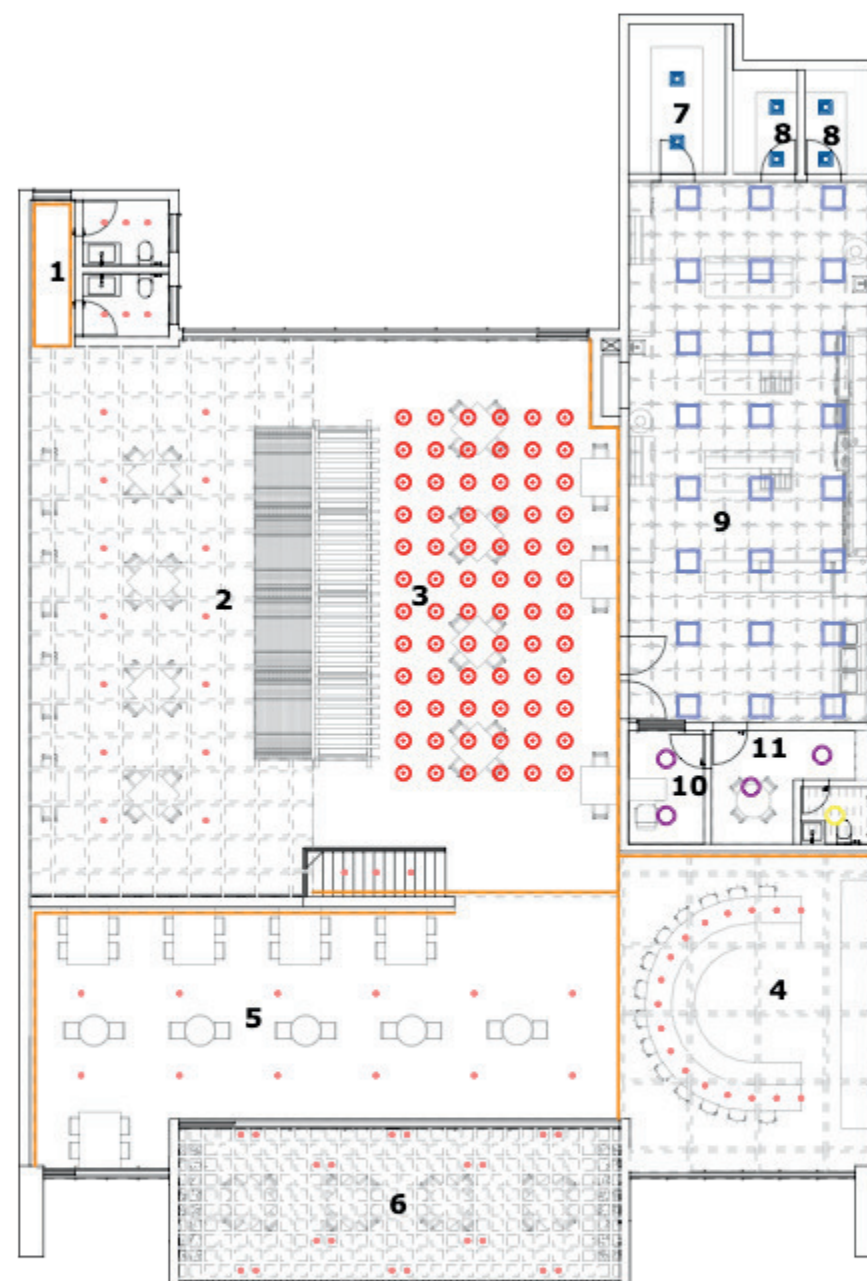
LEYENDA						
SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE	PROVEEDOR	CÓDIGO	TIPO DE MONTURA	TEMPERATURA DEL COLOR
		Lámpara para Jardín Japonesa de Piedra "Toro"	Etsy	N/A	Superficie Piso	2700K
		Lámpara Contrahuella LED 110V	Lumiere	1012	Empotrado	3000K
		Lámpara Empotrable de Piso LED IP65	Mundo LED	3739	Superficie	4100K
		Cinta LED 120 LED/M 10MTS IP20 110V	Mundo LED	1744	Tira LED	4100K
	Ver Detalle	Letrero Retroiluminado a la Medida	PAP RD	N/A	Colgante	6500K

Planta Iluminación de Piso Primer Nivel
Escala 1:200





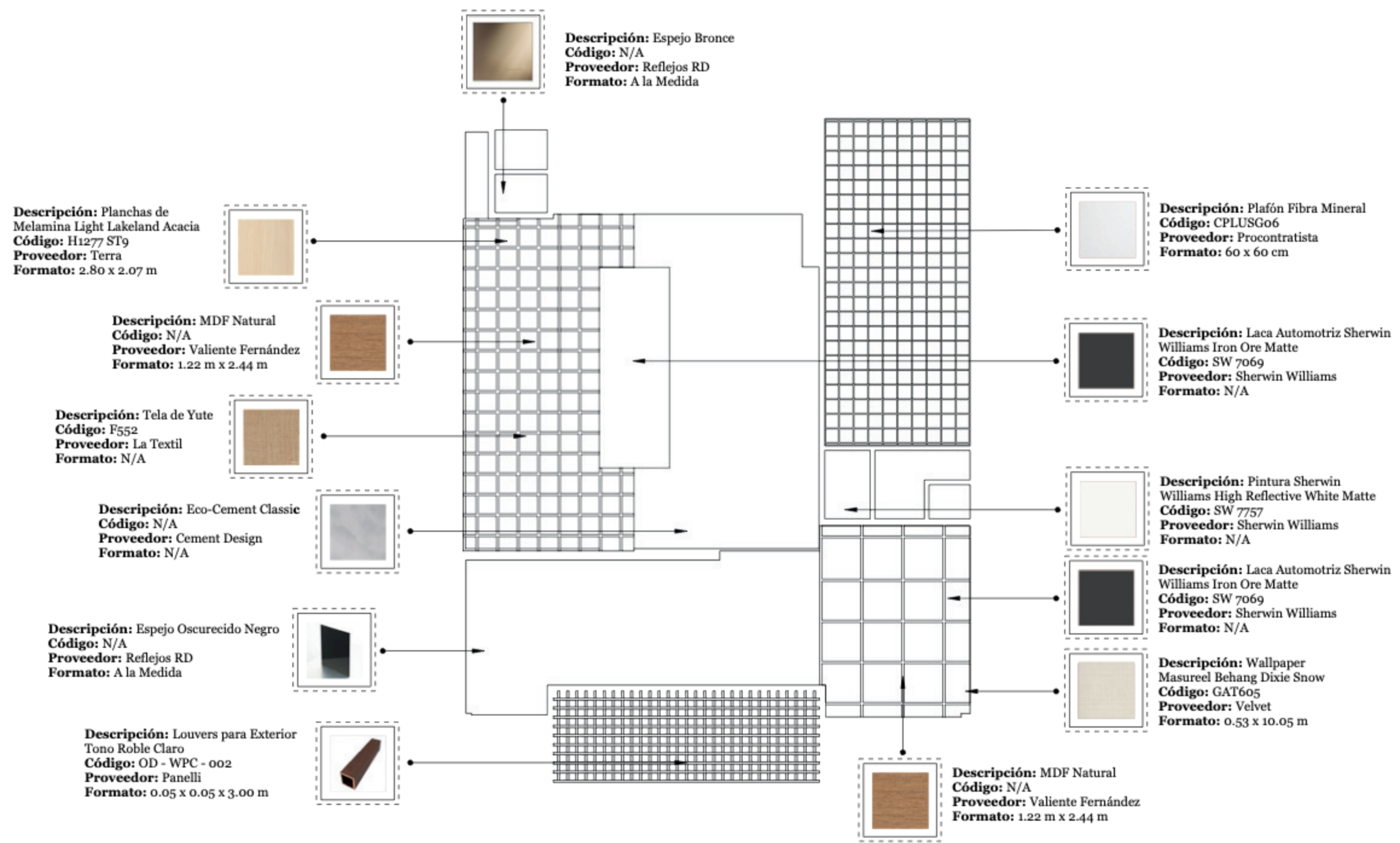
1. Baños
2. Área de Comensales Japonesa
3. Área de Comensales China
4. Bar
5. Lounge
6. Terraza
7. Almacén Seco
8. Cuartos Fríos
9. Cocina
10. Oficina Chef
11. Área de Empleados



LEYENDA						
SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE	PROVEEDOR	CÓDIGO	TIPO DE MONTURA	TEMPERATURA DEL COLOR
		Panel LED Cuadrado 24W 100-265V	Mundo LED	N/A	Superficie	6500K
		Panel LED 2x2 40W 100/277V IP20	Mundo LED	3040	Empotrado	6500K
		Panel LED Widewell Superficie 6W	Innova Centro	060944	Superficie	4100K
		Panel LED Circular Empotrar 24W 100/265V	Mundo LED	N/A	Empotrado	3100K
		Empotrable LED Techo Basculante 5W Redondo Integrado IP20	Mundo LED	2541	Empotrado	3000K
		Cinta LED 120 LED/M 10MTS IP20 110V	Mundo LED	1744	Tira LED	4100K
		Lámpara China Colgante Roja tipo linterna	Amazon	N/A	Colgante	3000K
		Lámpara Decorativa de Rattan Circular	Mundo LED	4609	Colgante	3000K

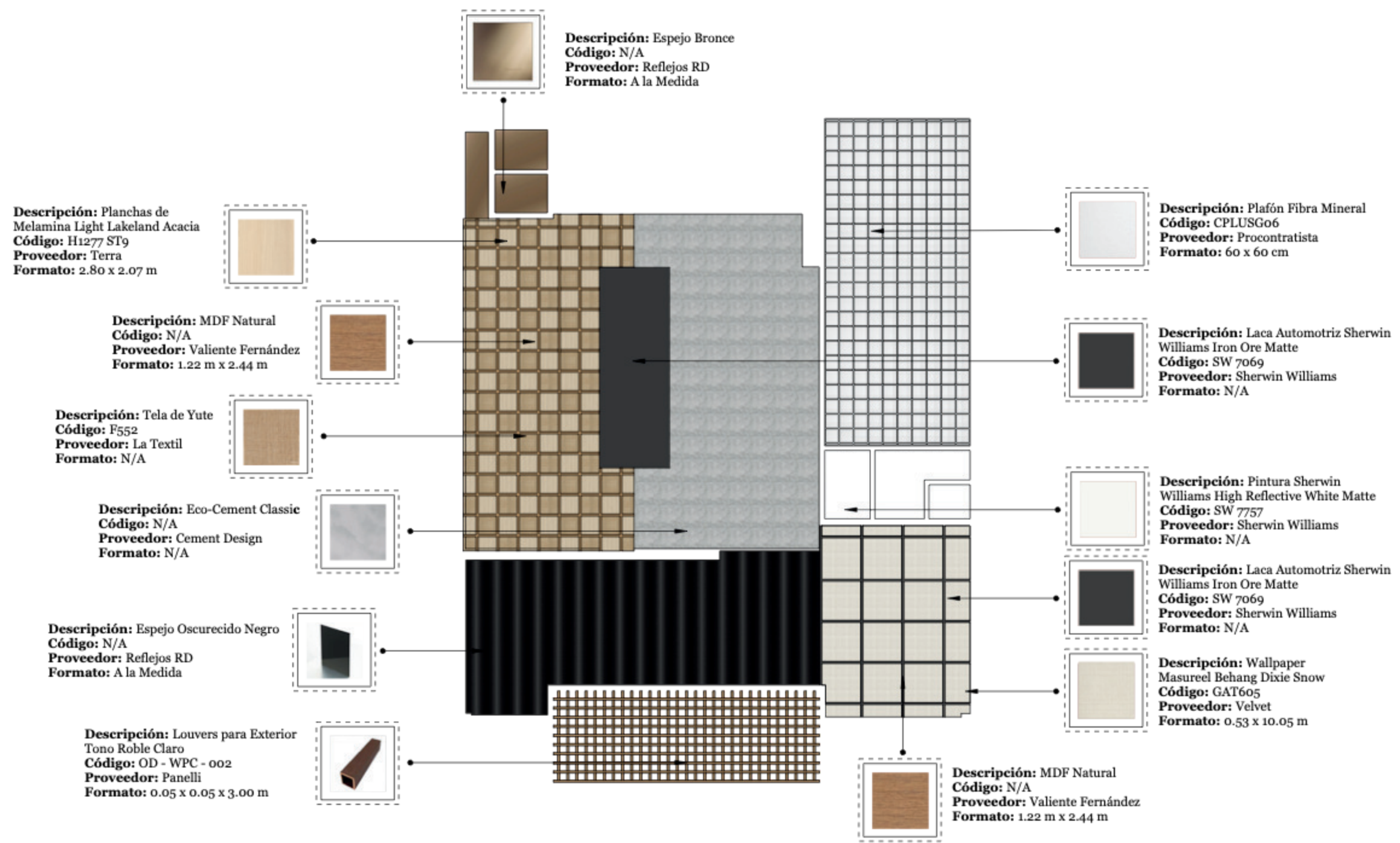
 **Planta Plafón y Luminarias Primer Nivel**
Escala 1:200





● Planta de Revestimientos Techos Propuesta Segundo Nivel
Escala 1:200



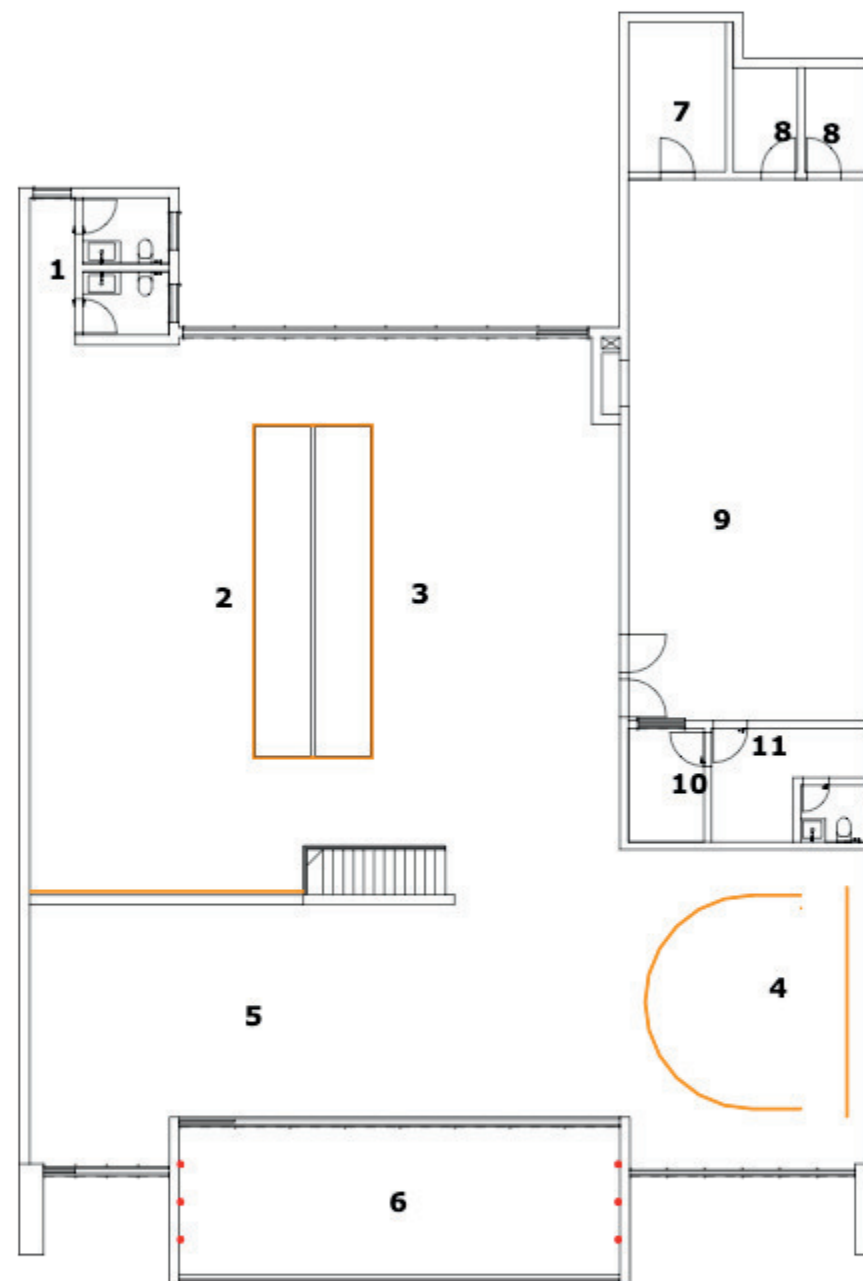


● Planta de Revestimientos Techos Propuesta Segundo Nivel
Escala 1:200





- 1. Baños
- 2. Área de Comensales Japonesa
- 3. Área de Comensales China
- 4. Bar
- 5. Lounge
- 6. Terraza
- 7. Almacén Seco
- 8. Cuartos Fríos
- 9. Cocina
- 10. Oficina Chef
- 11. Área de Empleados



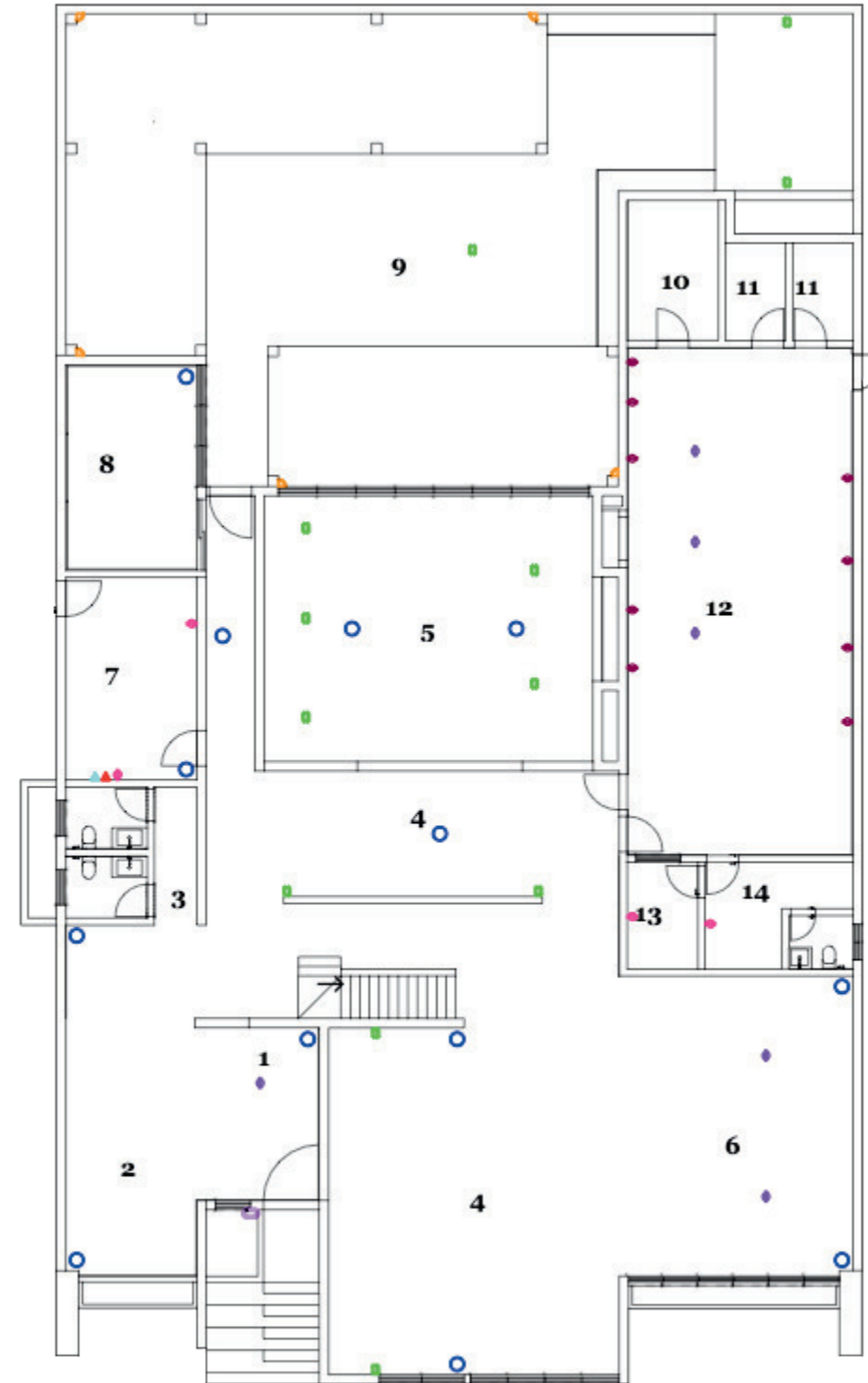
LEYENDA						
SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE	PROVEEDOR	CÓDIGO	TIPO DE MONTURA	TEMPERATURA DEL COLOR
		Cinta LED 120 LED/M 10MTS IP20 110V	Mundo LED	1744	Tira LED	4100K
		Lámpara Tipo Estaca LED para Exterior	Mundo LED	2141	Colgante	2700K

Planta Iluminación de Piso Segundo Nivel
Escala 1:200





- 1. Recepción
- 2. Sala de Espera
- 3. Baños
- 4. Área de Comensales Coreana
- 5. Área BBQ Coreano
- 6. Bar
- 7. Oficinas Administrativas
- 8. Salón Privado Coreano
- 9. Jardín Japonés
- 10. Almacén Seco
- 11. Cuartos Fríos
- 12. Cocina
- 13. Oficina Chef
- 14. Área de Empleados



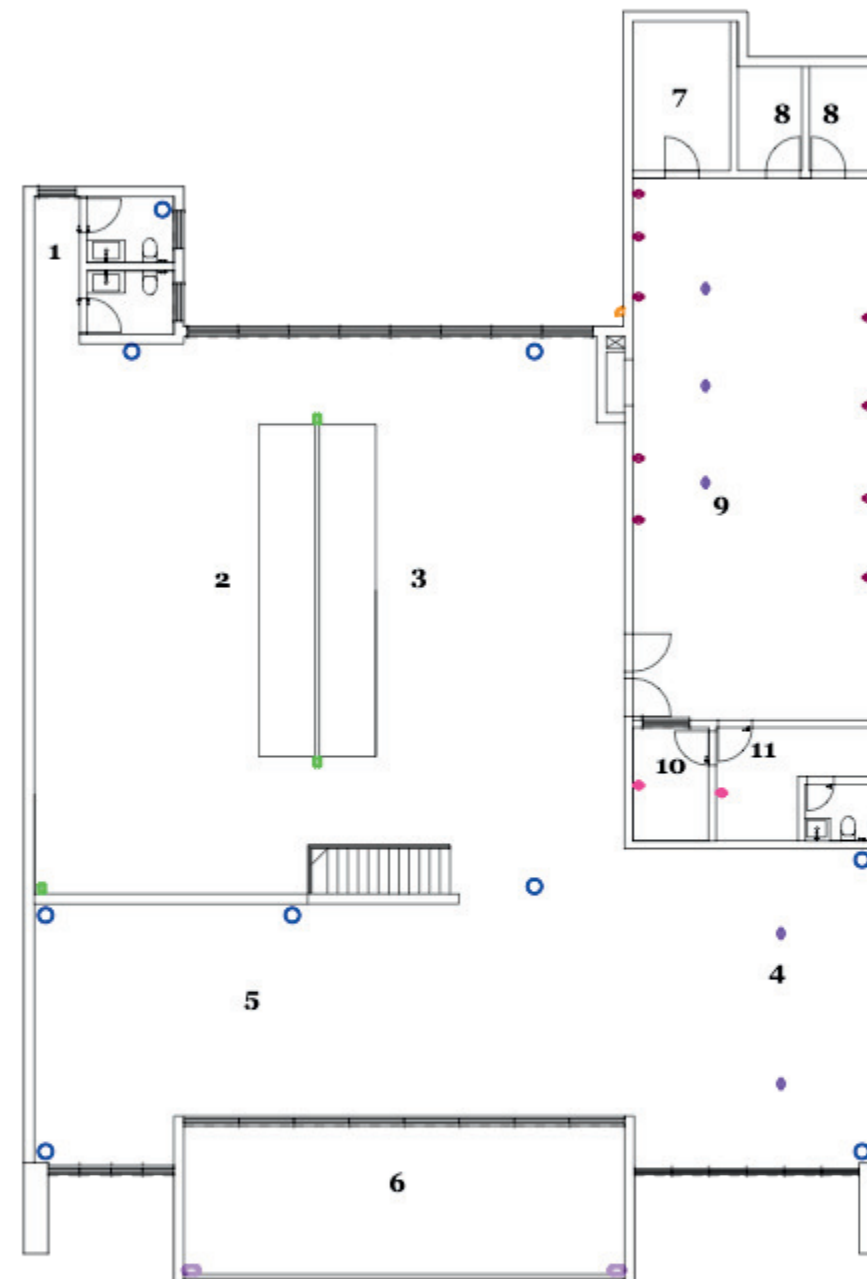
LEYENDA	
SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
	Bocina de Piso para Exterior Tipo Piedra
	Bocina de Pared para Exterior
	Bocina Empotrable
	Salida para Teléfono
	Salida de Data
	Tomacorriente 110V
	Tomacorriente sobre Meseta 110V
	Tomacorriente 110V Weather Proof
	Toma Corriente de Piso 110V Weather Proof

Planta Salidas Eléctricas Primer Nivel
Escala 1:200





- 1. Baños
- 2. Área de Comensales Japonesa
- 3. Área de Comensales China
- 4. Bar
- 5. Lounge
- 6. Terraza
- 7. Almacén Seco
- 8. Cuartos Fríos
- 9. Cocina
- 10. Oficina Chef
- 11. Área de Empleados



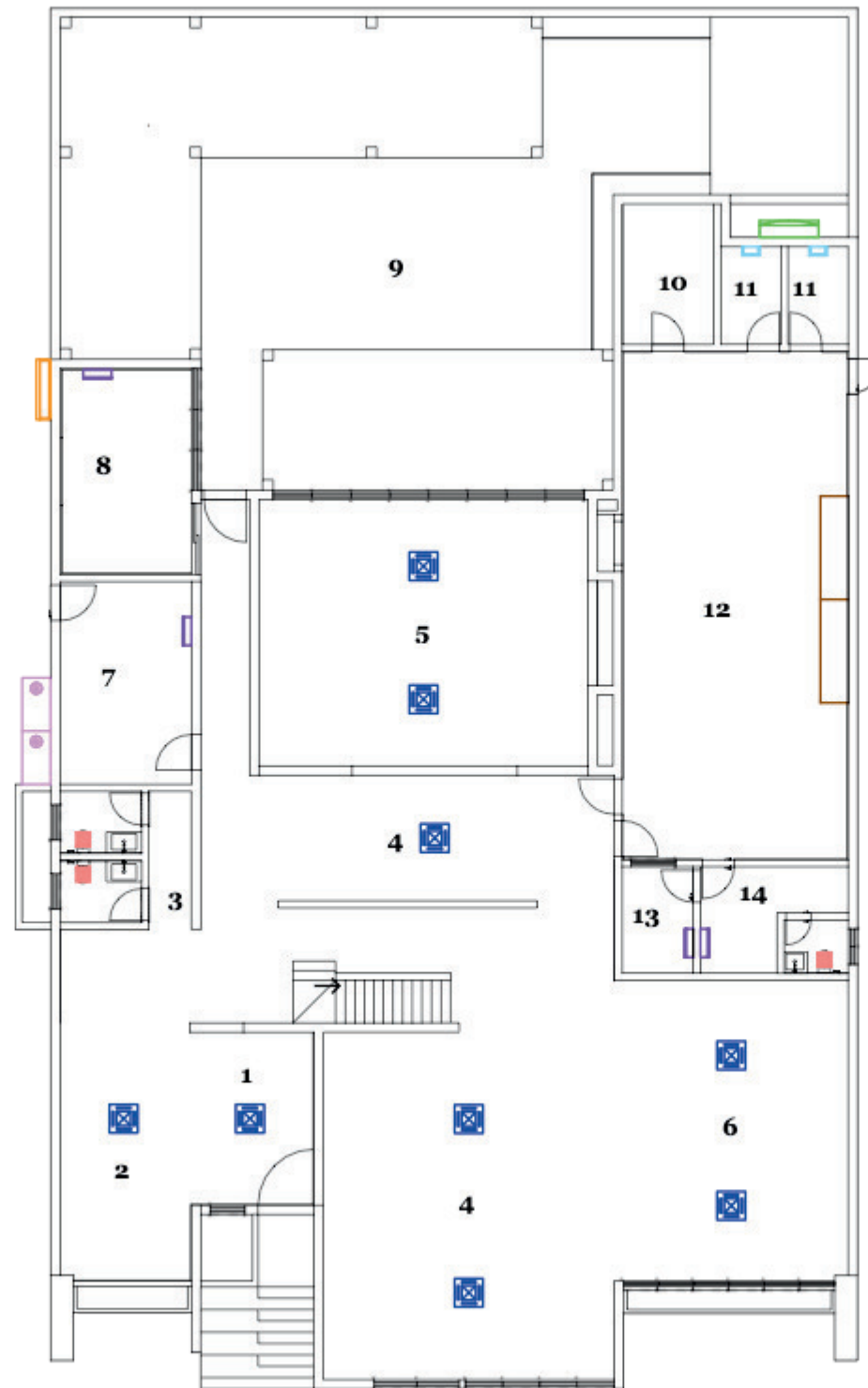
LEYENDA	
SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
	Bocina de Piso para Exterior Tipo Piedra
	Bocina de Pared para Exterior
	Bocina Empotrable
	Salida para Teléfono
	Salida de Data
	Tomacorriente 110V
	Tomacorriente sobre Meseta 110V
	Tomacorriente 110V Weather Proof
	Toma Corriente de Piso 110V Weather Proof

Planta Salidas Eléctricas Segundo Nivel
Escala 1:200





- 1. Recepción
- 2. Sala de Espera
- 3. Baños
- 4. Área de Comensales Coreana
- 5. Área BBQ Coreano
- 6. Bar
- 7. Oficinas Administrativas
- 8. Salón Privado Coreano
- 9. Jardín Japonés
- 10. Almacén Seco
- 11. Cuartos Fríos
- 12. Cocina
- 13. Oficina Chef
- 14. Área de Empleados



LEYENDA	
SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
	Extractor de Humo y Grasa para Cocina
	Extractor de Aire para Baños
	Consola de Aire Tipo Split
	Carrier Super Slim Cassette
	Salida de Aire para Sistema de Cuartos Fríos
	Compresor para Sistema de Climatización de Cuartos Fríos
	Compresor para Multi-Split
	Compresor Aire para Salidas Tipo Cassette

Planta de Climatización Primer Nivel
Escala 1:200





- 1. Baños
- 2. Área de Comensales Japonesa
- 3. Área de Comensales China
- 4. Bar
- 5. Lounge
- 6. Terraza
- 7. Almacén Seco
- 8. Cuartos Fríos
- 9. Cocina
- 10. Oficina Chef
- 11. Área de Empleados

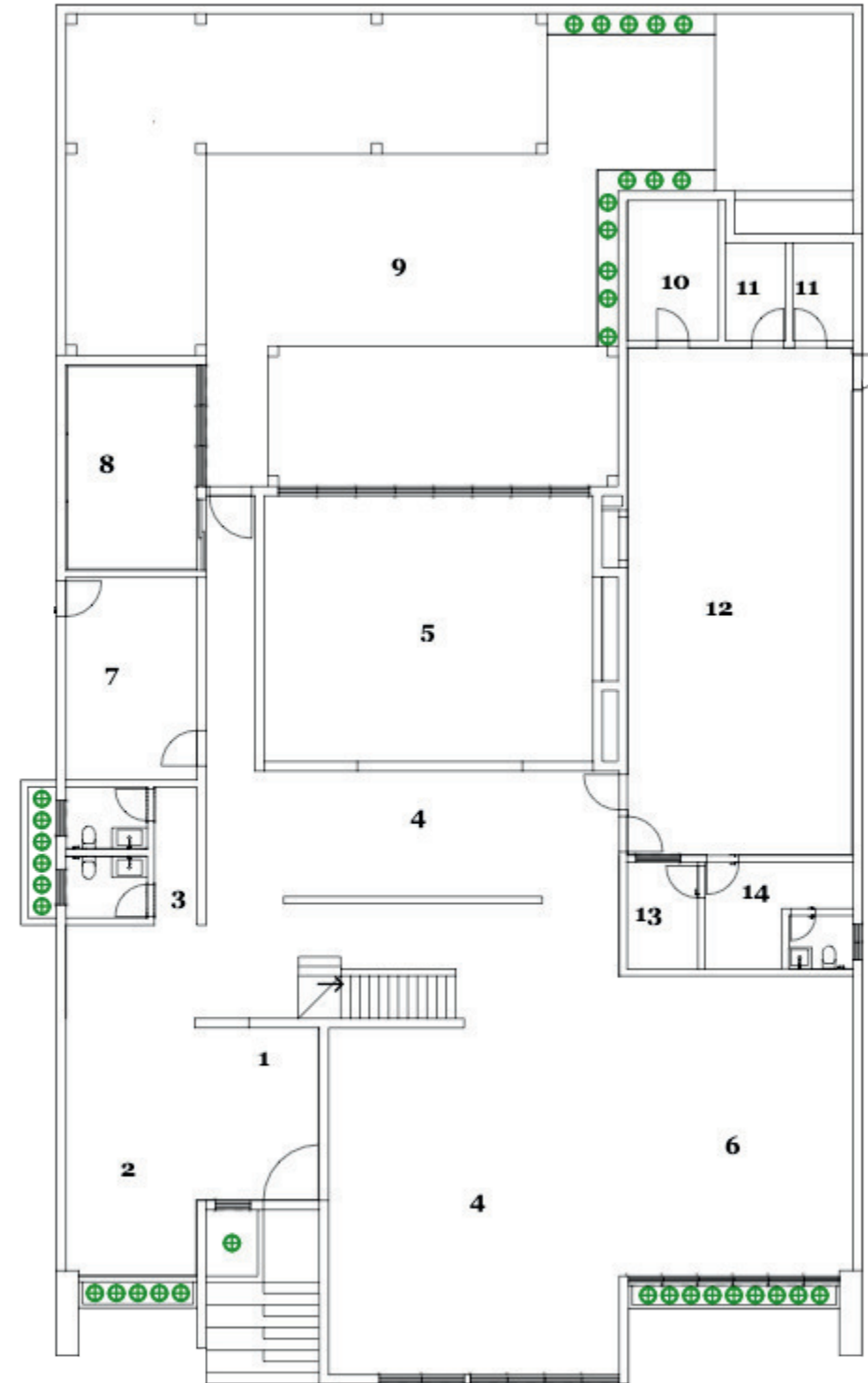
LEYENDA	
SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
	Extractor de Humo y Grasa para Cocina
	Extractor de Aire para Baños
	Consola de Aire Tipo Split
	Carrier Super Slim Cassette
	Salida de Aire para Sistema de Cuartos Fríos
	Compresor para Sistema de Climatización de Cuartos Fríos
	Compresor para Multi-Split
	Compresor Aire para Salidas Tipo Cassette

Planta de Climatización Segundo Nivel
Escala 1:200





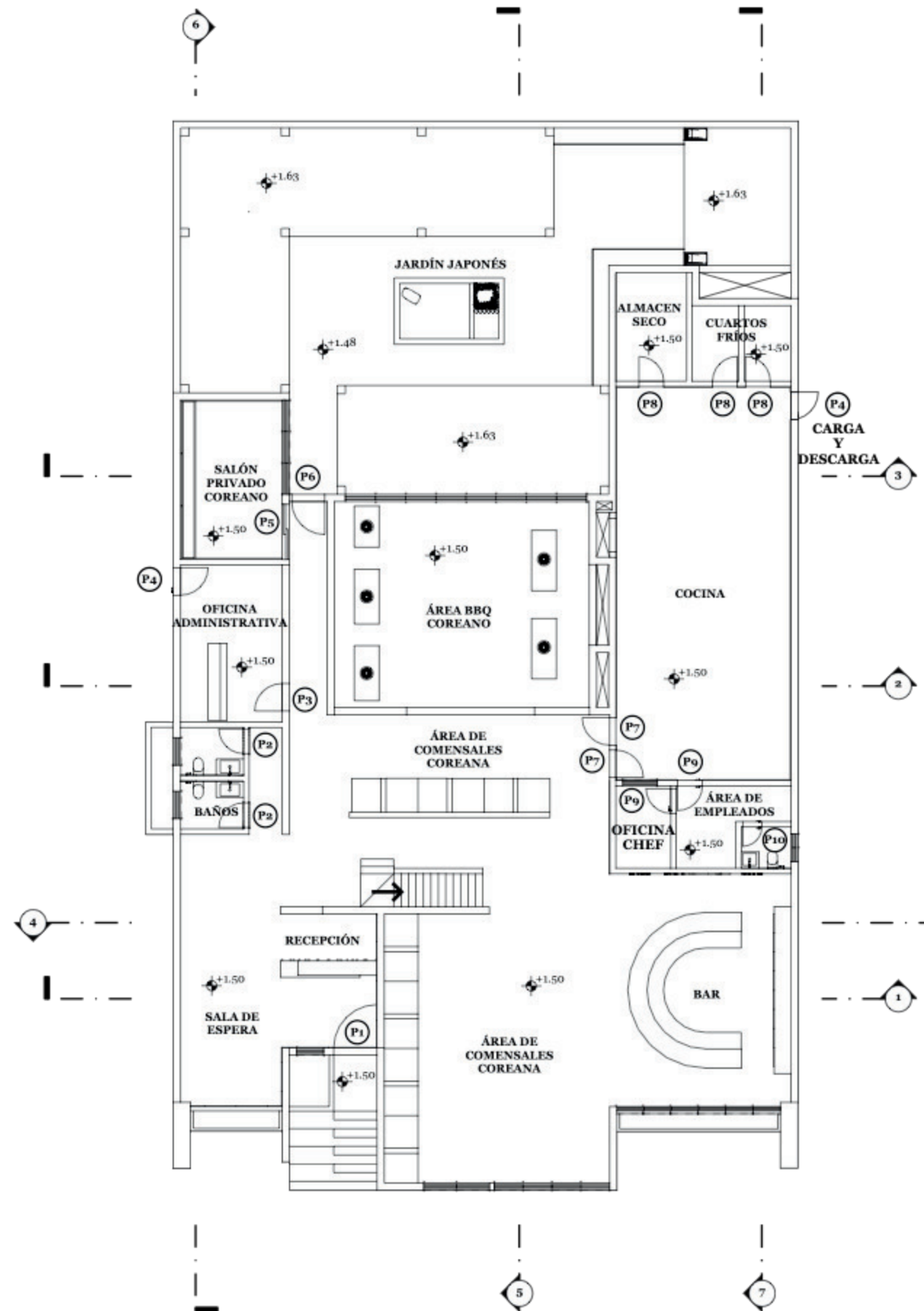
- 1. Recepción
- 2. Sala de Espera
- 3. Baños
- 4. Área de Comensales Coreana
- 5. Área BBQ Coreano
- 6. Bar
- 7. Oficinas Administrativas
- 8. Salón Privado Coreano
- 9. Jardín Japonés
- 10. Almacén Seco
- 11. Cuartos Fríos
- 12. Cocina
- 13. Oficina Chef
- 14. Área de Empleados



LEYENDA	
SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
	Planta de Bambú

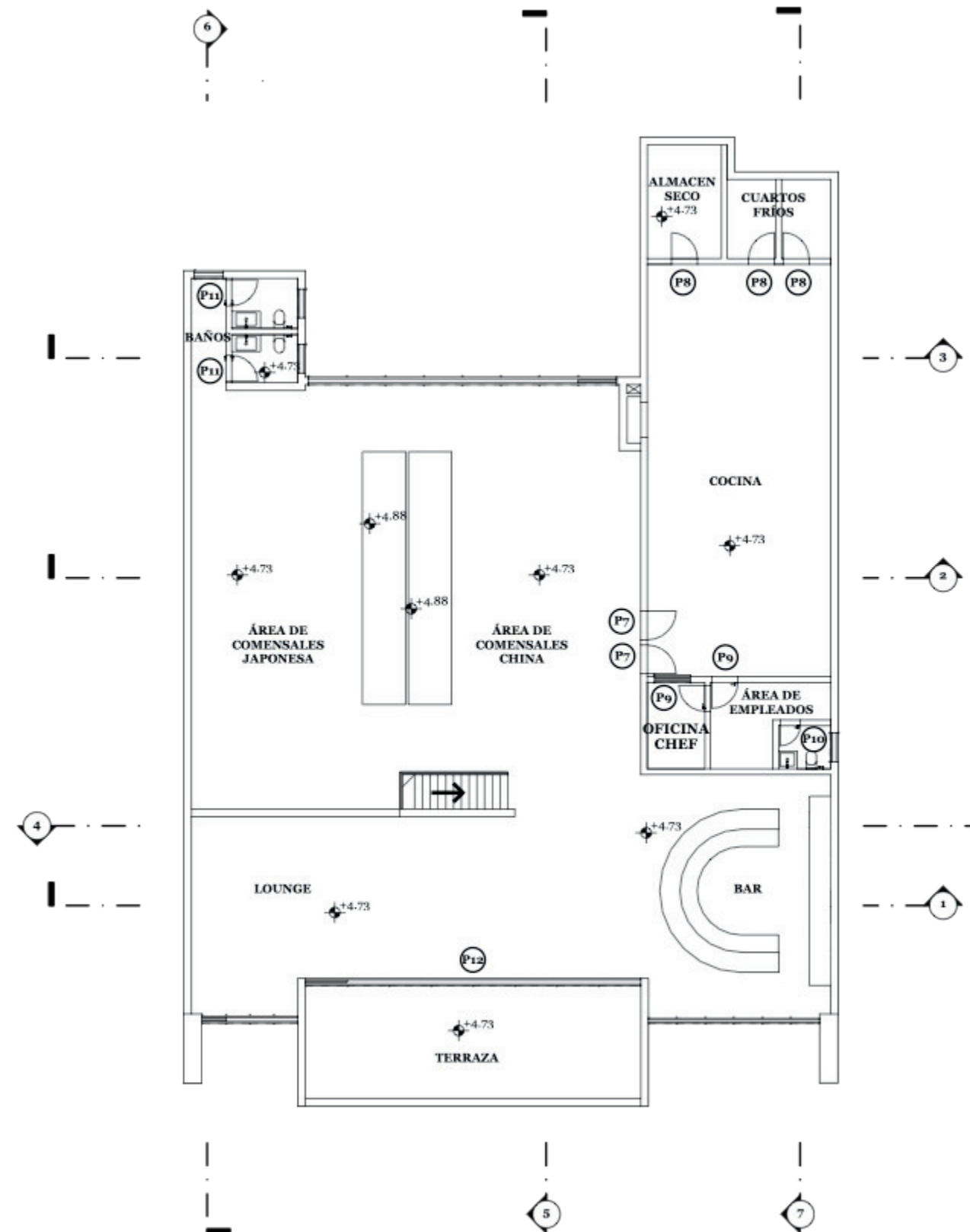
Planta Paisajismo Primer Nivel
Escala 1:200



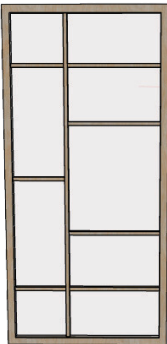


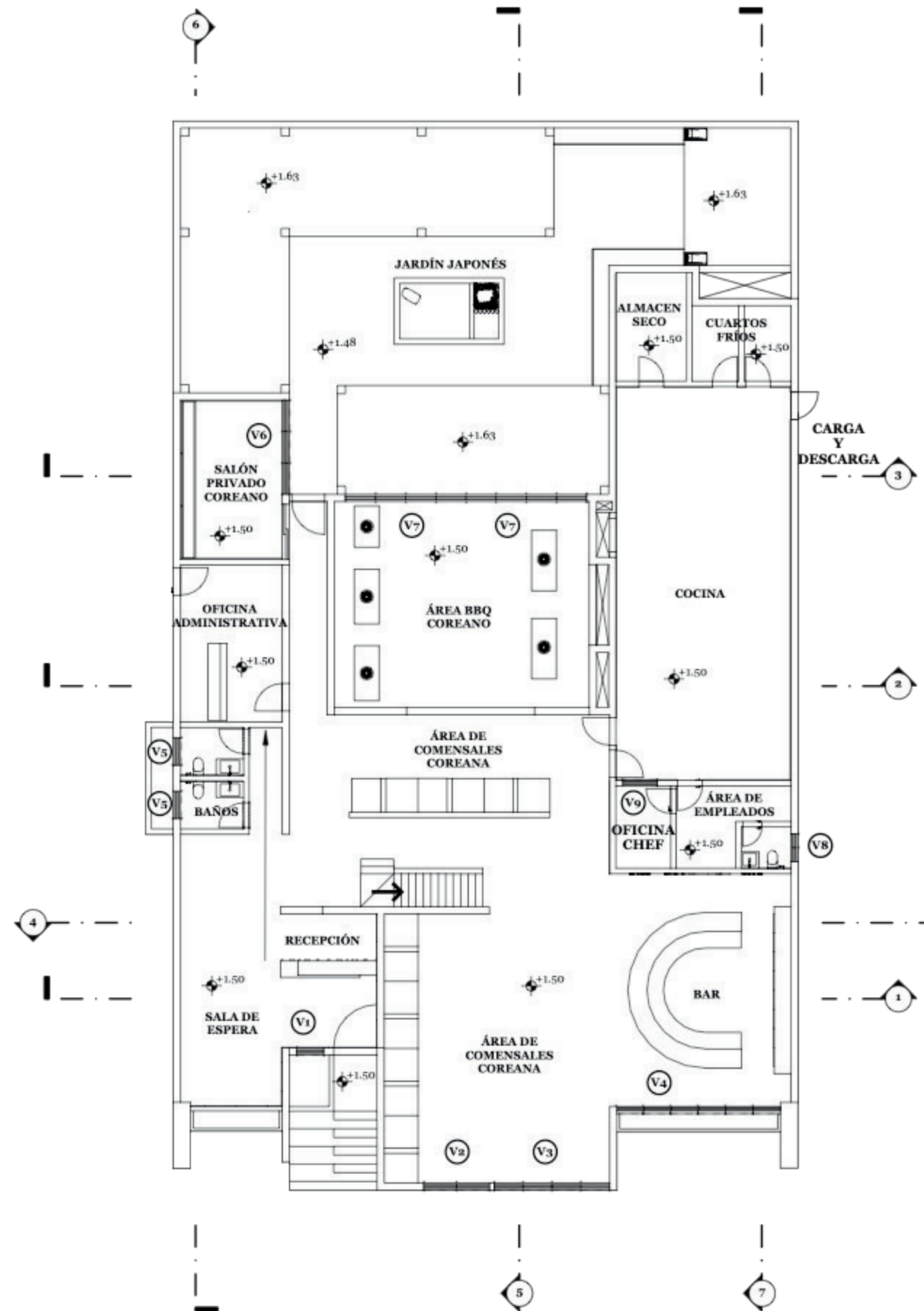
● Planta Detalle de Puertas Primer Nivel
Escala 1:200





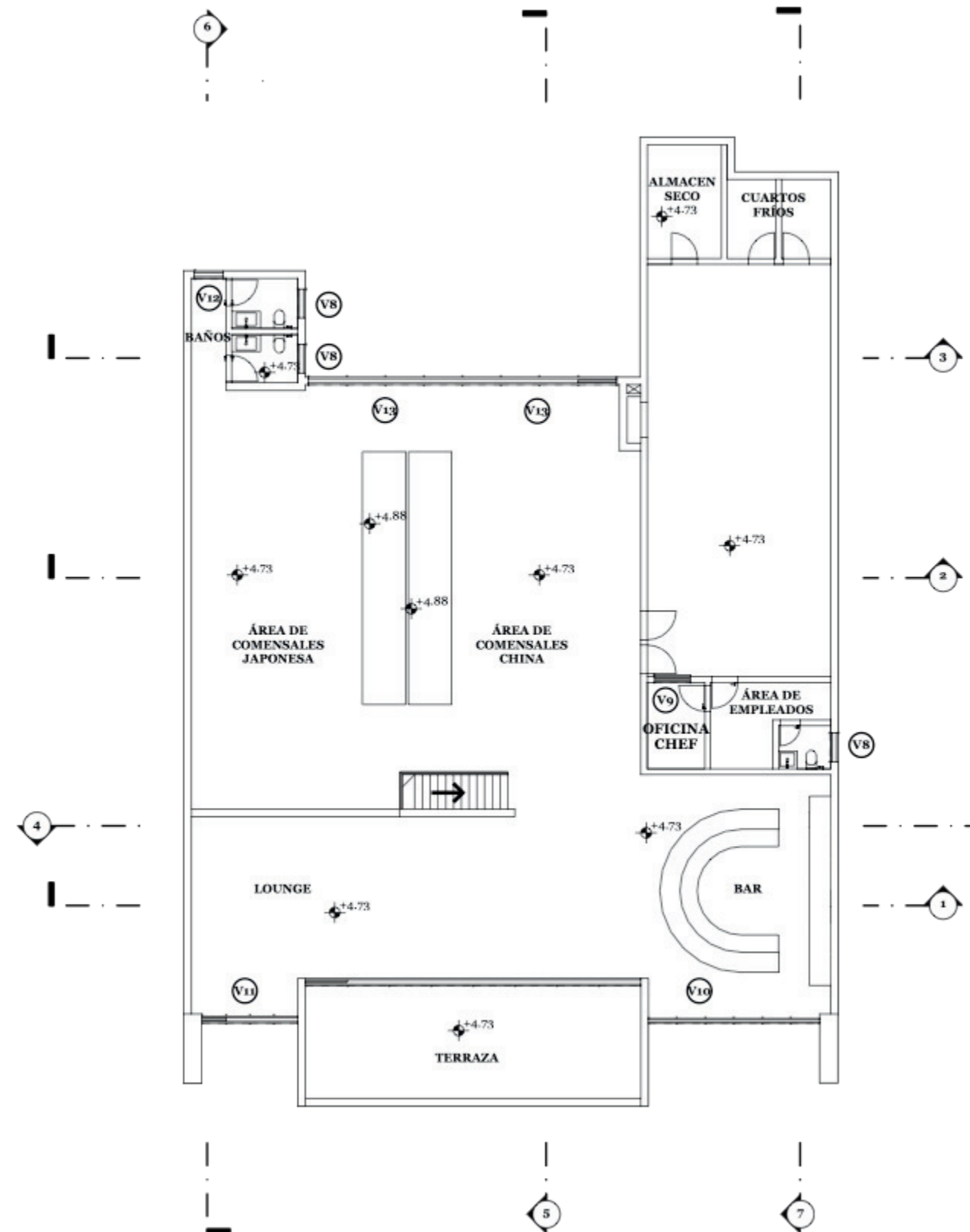
● Planta Detalle de Puertas Segundo Nivel
Escala 1:200

P1  Nombre: Puerta Abatible de Cristal Dimensiones: 1.57 x 3.68 m Cantidad: 1	P2  Nombre: Puerta Curva Madera Laqueada Dimensiones: 0.96 x 2.36 m Cantidad: 2	P3  Nombre: Puerta Abatible de Cristal Dimensiones: 1.00 x 2.10 m Cantidad: 1	P4  Nombre: Puerta Abatible de Madera Dimensiones: 1.10 x 2.10 m Cantidad: 2
P5  Nombre: Puerta Corrediza de Madera y Paneles de Cristal Dimensiones: 2.00 x 2.10 m Cantidad: 1	P6  Nombre: Puerta Abatible de Cristal Dimensiones: 1.20 x 2.10 m Cantidad: 1	P7  Nombre: Puerta Abatible Vaivén Dimensiones: 1.20 x 2.10 m Cantidad: 4	P8  Nombre: Puerta Abatible de Hierro Aislante Dimensiones: 1.20 x 2.10 m Cantidad: 6
P9  Nombre: Puerta Abatible de Madera Dimensiones: 0.90 x 2.10 m Cantidad: 4	P10  Nombre: Puerta Abatible de Madera Dimensiones: 0.70 x 2.10 m Cantidad: 2	P11  Nombre: Puerta Abatible de Madera con Paneles de Espejo Bronce Dimensiones: 0.70 x 2.10 m Cantidad: 2	P12  Nombre: Puerta Corrediza Tipo Balconera 8 Paños Dimensiones: 11.60 x 3.00 m Cantidad: 1

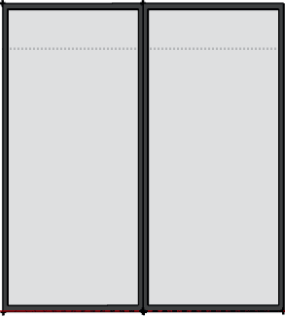
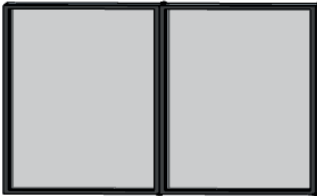


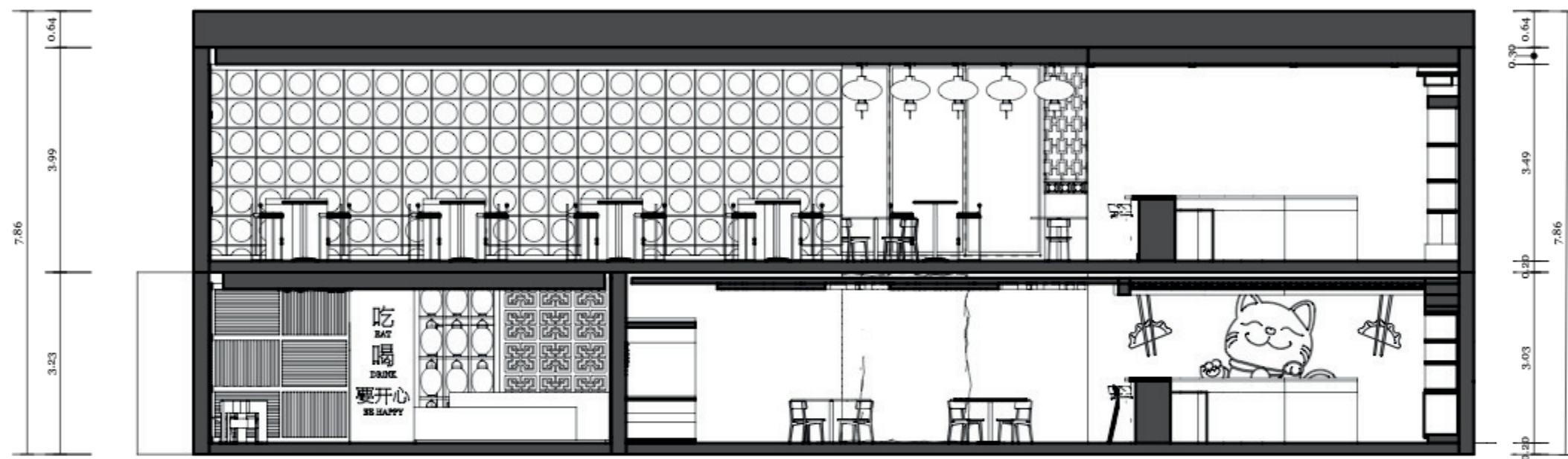
● Planta Detalle de Ventanas Primer Nivel
Escala 1:200





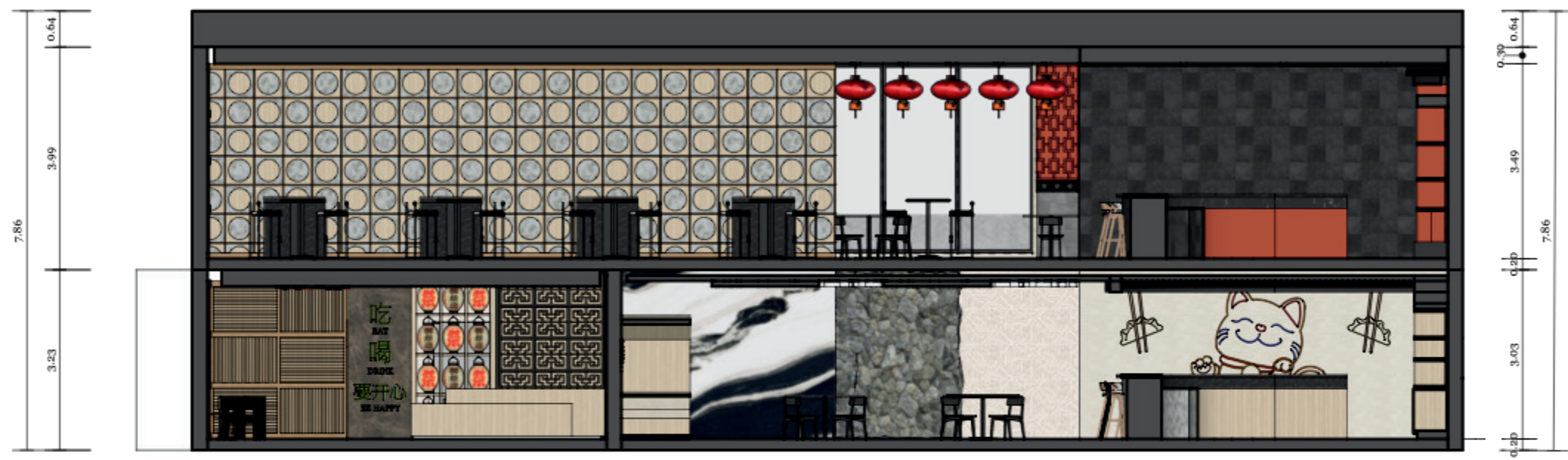
● **Planta Detalle de Ventanas Segundo Nivel**
Escala 1:200

V1  Nombre: Ventana Fija 1 Paño Dimensiones: 1.00 x 2.60 m Cantidad: 1	V2  Nombre: Ventanal Fijo 2 Paños Dimensiones: 2.40 x 2.60 m Cantidad: 1	V3  Nombre: Ventanal Fijo 4 Paños Dimensiones: 4.20 x 2.60 m Cantidad: 1	V4  Nombre: Ventanal Fijo 3 Paños Dimensiones: 5.95 x 2.60 m Cantidad: 2	V5  Nombre: Ventanal Fijo Dimensiones: 1.00 x 2.35 m Cantidad: 2
V6  Nombre: Ventanal Fijo 3 Paños Dimensiones: 3.40 x 2.60 m Cantidad: 1	V7  Nombre: Ventanal Fijo 4 Paños Dimensiones: 4.40 x 2.60 m Cantidad: 2	V8  Nombre: Ventana Fija para Baño 1 Paño Dimensiones: 1.00 x 0.60 m Cantidad: 4	V9  Nombre: Ventana Fija 2 Paños Dimensiones: 1.25 x 1.10 m Cantidad: 2	V10  Nombre: Ventanal Fijo 6 Paños Dimensiones: 5.95 x 3.40 m Cantidad: 1
V11  Nombre: Ventanal Fijo 4 Paños Dimensiones: 3.30 x 3.40 m Cantidad: 1	V12  Nombre: Ventanal Fijo 1 Paño Dimensiones: 1.00 x 3.40 m Cantidad: 1	V13  Nombre: Ventanal Fijo 4 Paños Dimensiones: 5.30 x 3.40 m Cantidad: 2		

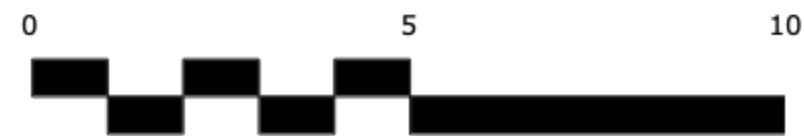


● Sección 1
Escala 1:100



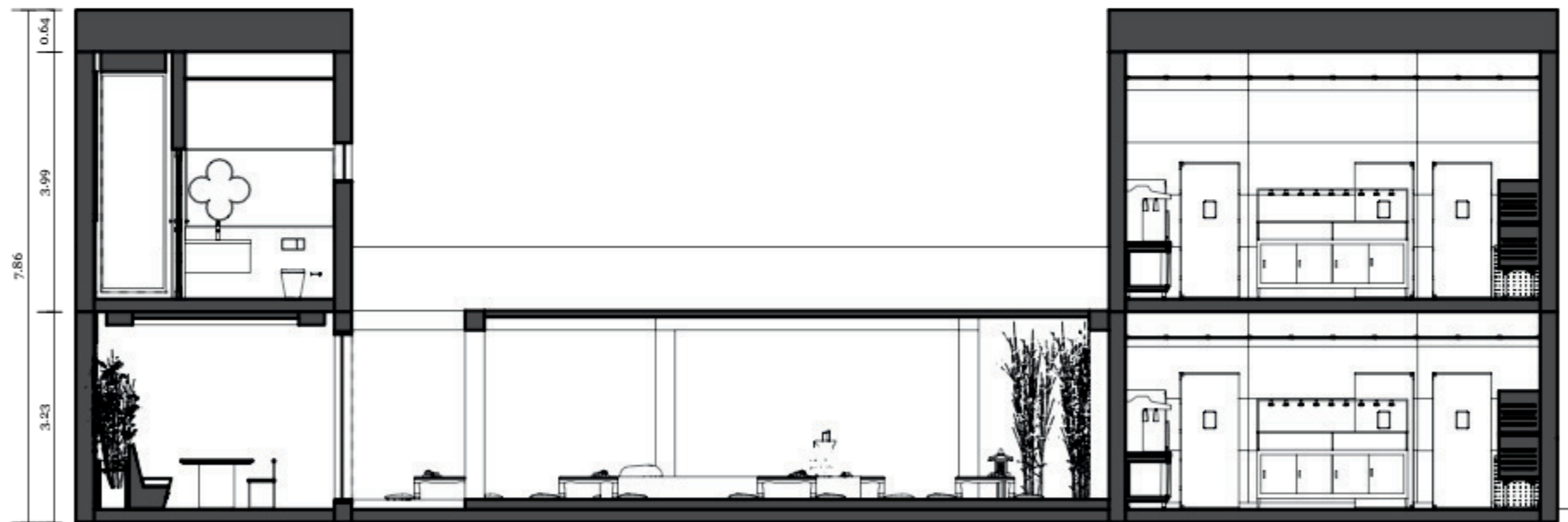


● Sección 1
Escala 1:100





● Sección 2
Escala 1:100



● Sección 3
Escala 1:100



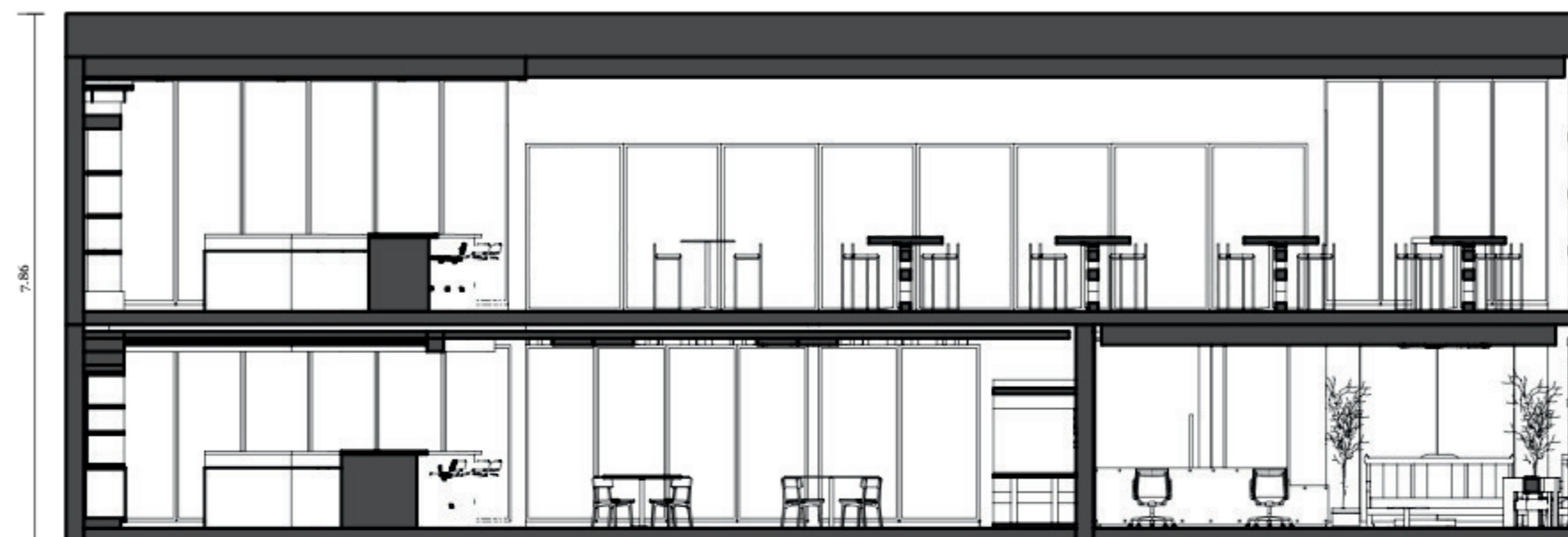


● Sección 2
Escala 1:100

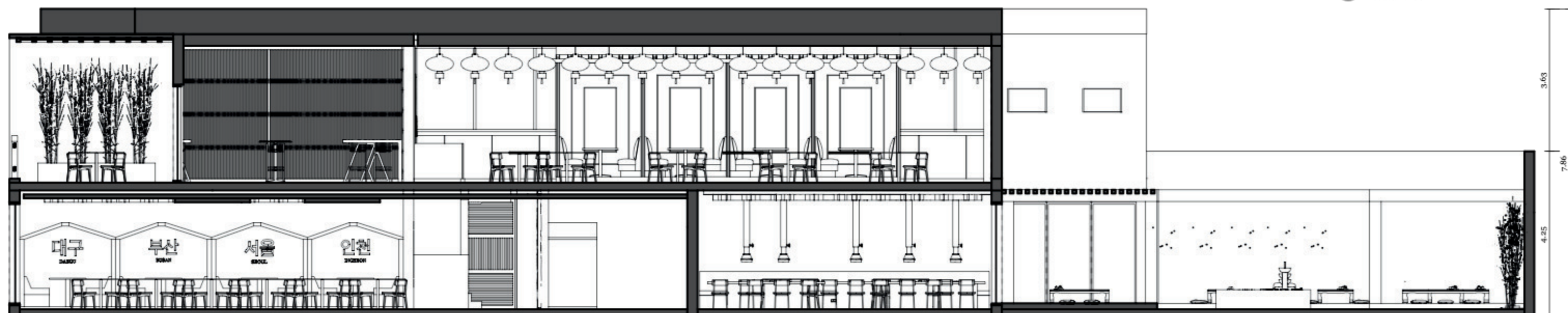


● Sección 3
Escala 1:100





Sección 4
Escala 1:100

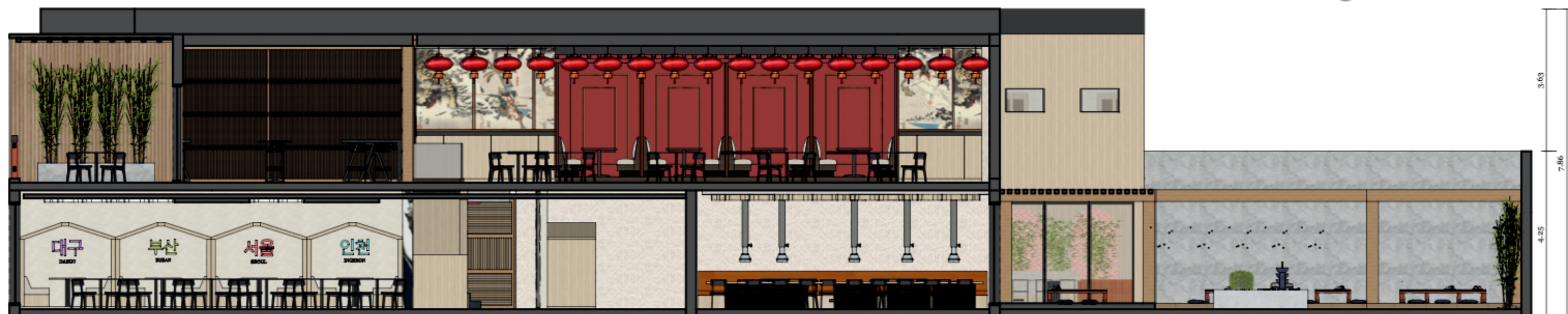


Sección 5
Escala 1:100



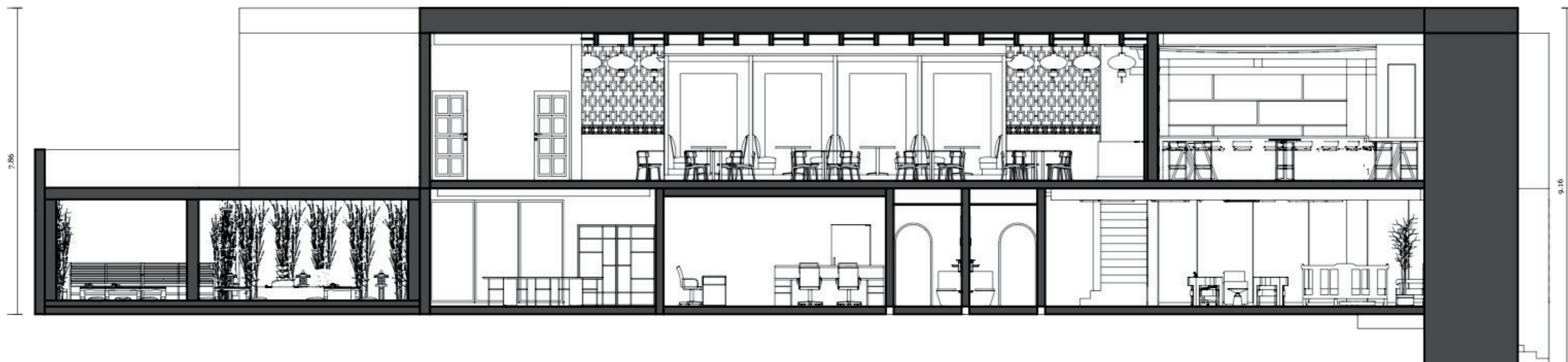


Sección 4
Escala 1:100



Sección 5
Escala 1:100





Sección 6
Escala 1:100





Sección 6
Escala 1:100





Sección 7
Escala 1:100





Sección 7
Escala 1:100





 Elevación Frontal
Escala 1:100

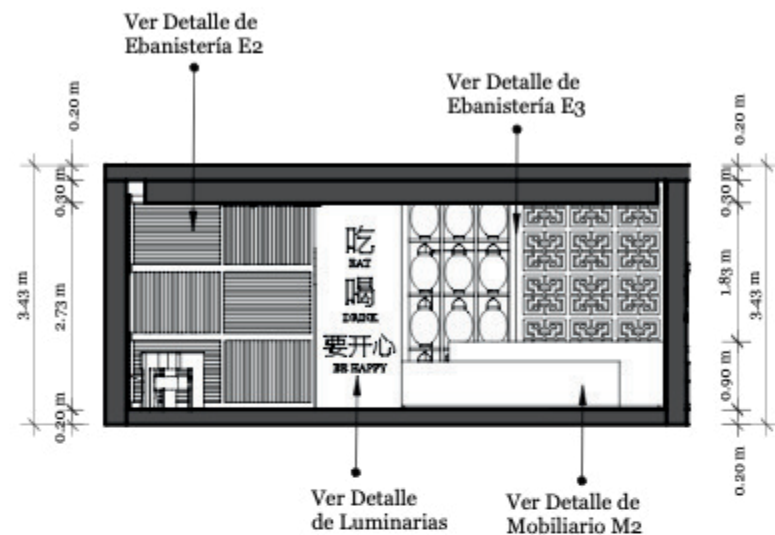




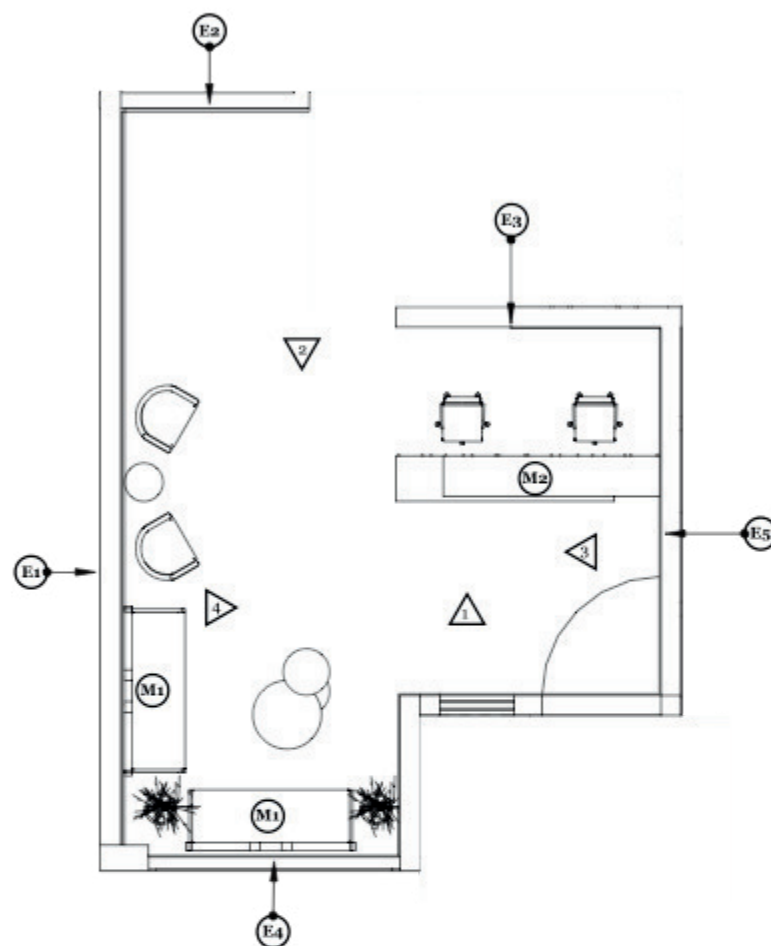
Elevación Frontal
Escala 1:100



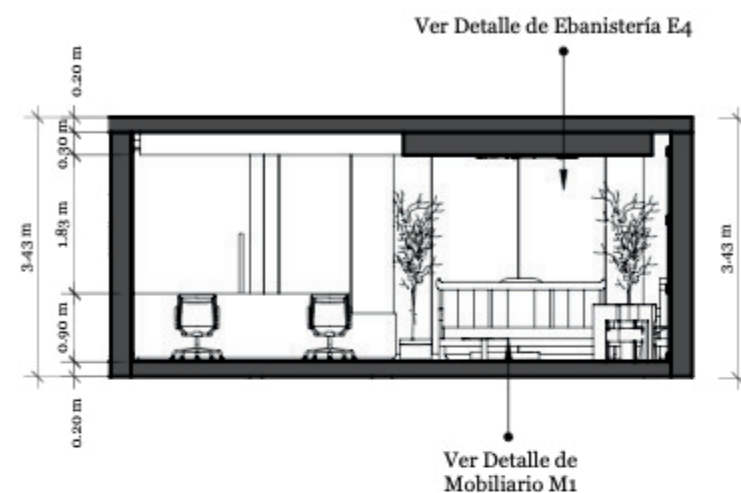
7.2 DETALLES



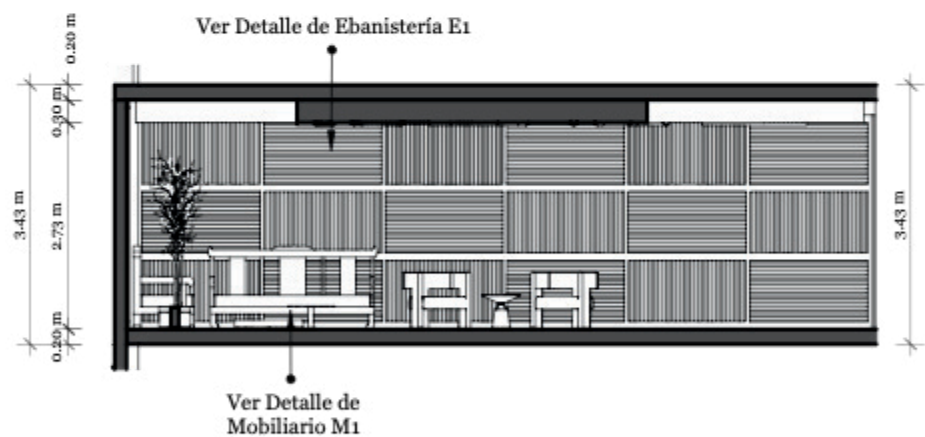
Elevación 1 Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100



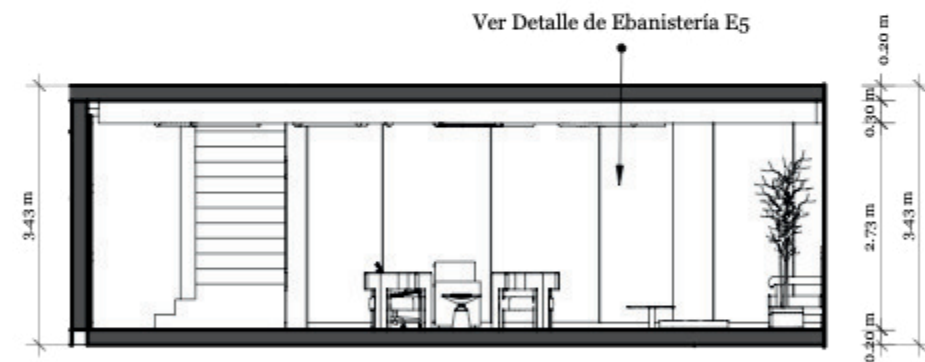
Planta Detalle Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100



Elevación 2 Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100

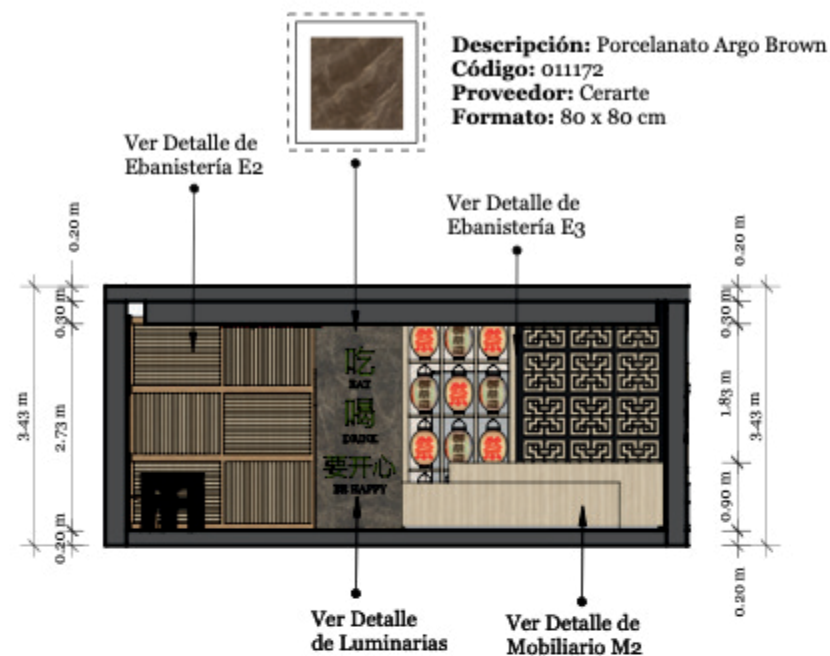


Elevación 3 Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100

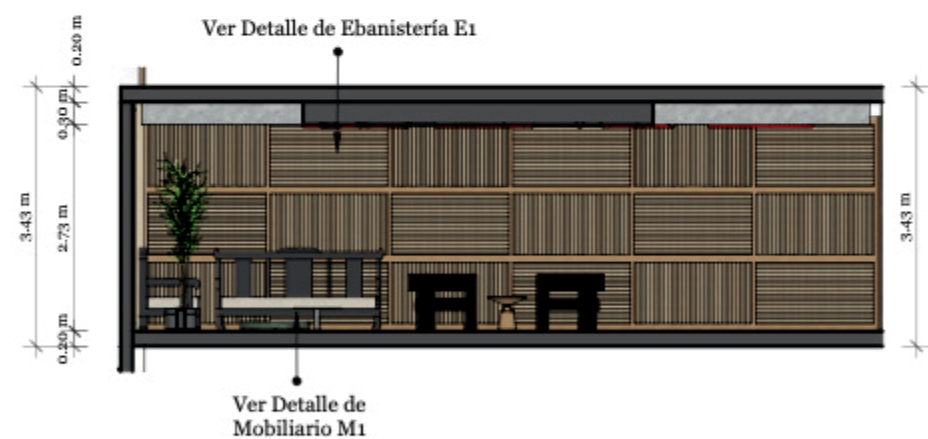


Elevación 4 Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100

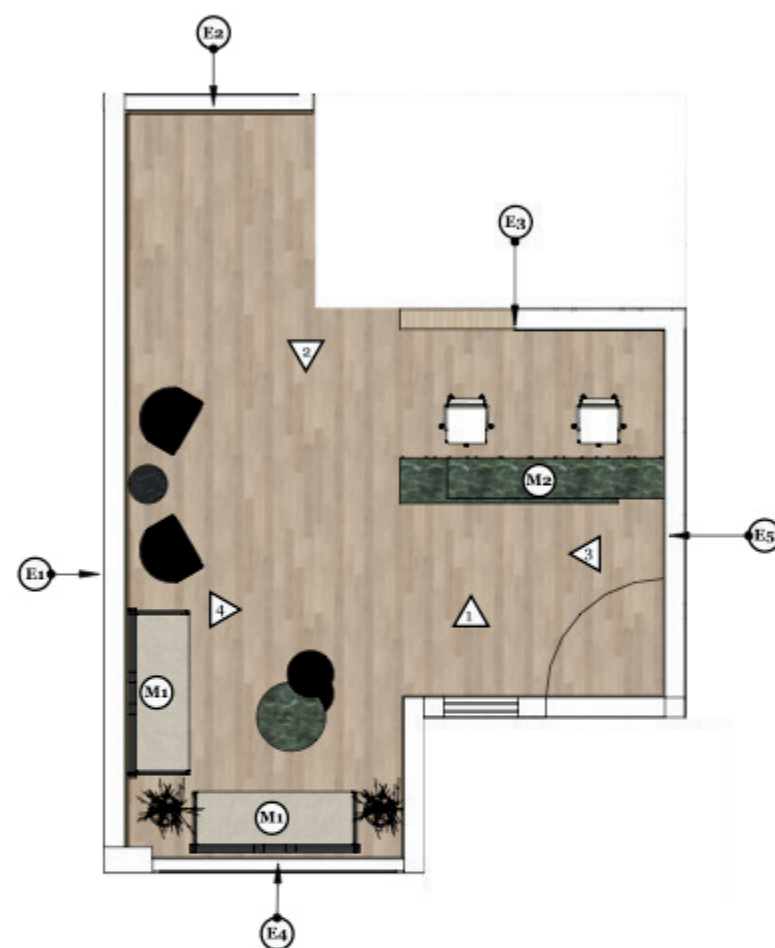




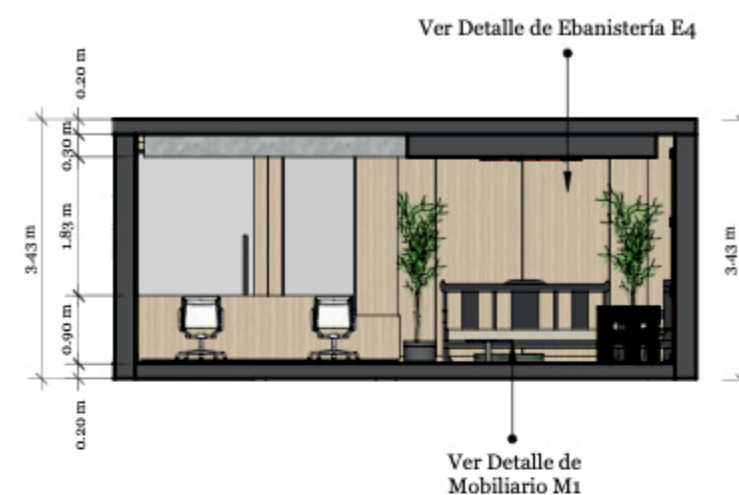
Elevación 1 Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100



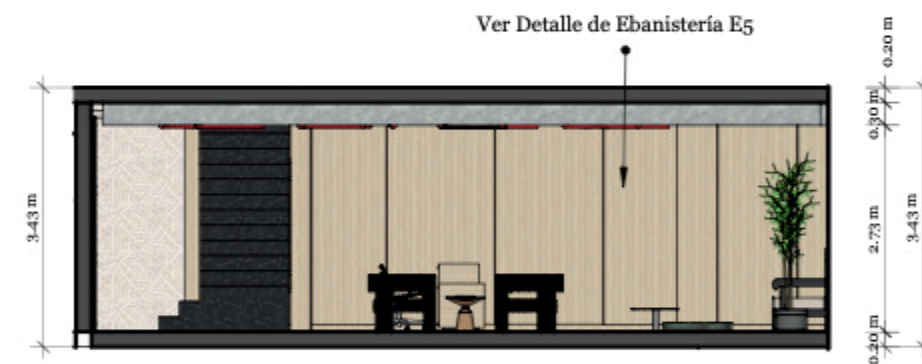
Elevación 3 Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100



Planta Detalle Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100

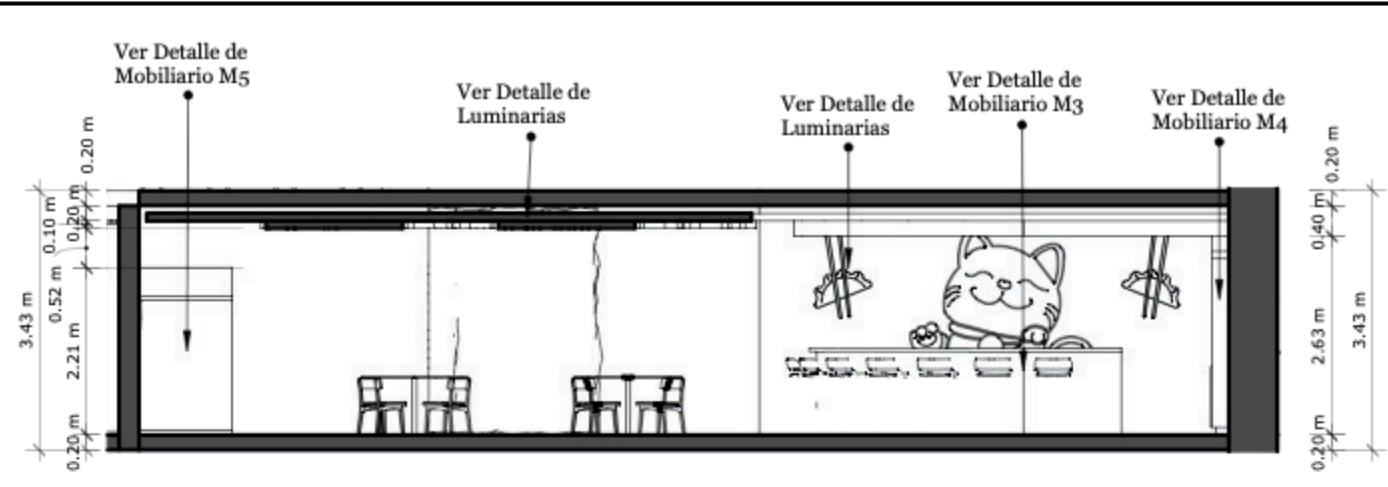


Elevación 2 Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100

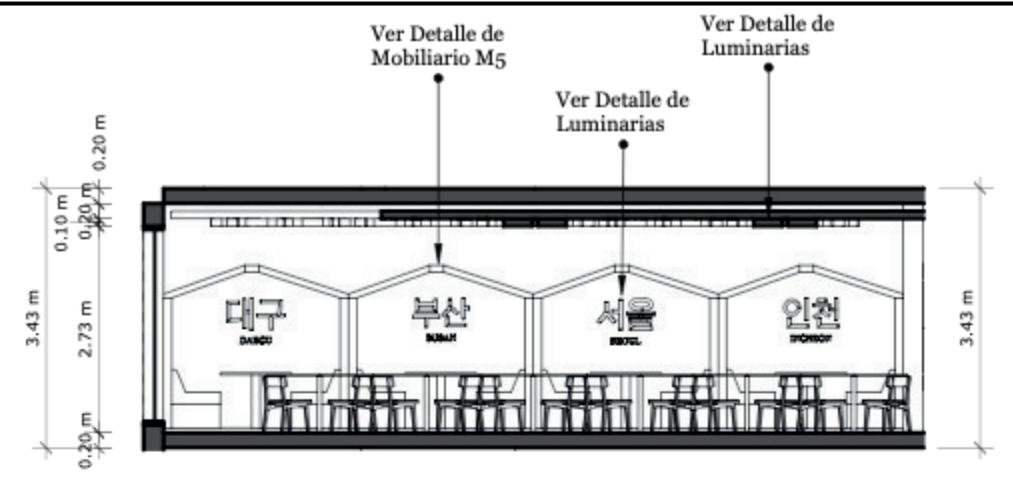


Elevación 4 Recepción y Sala de Espera
Escala 1:100

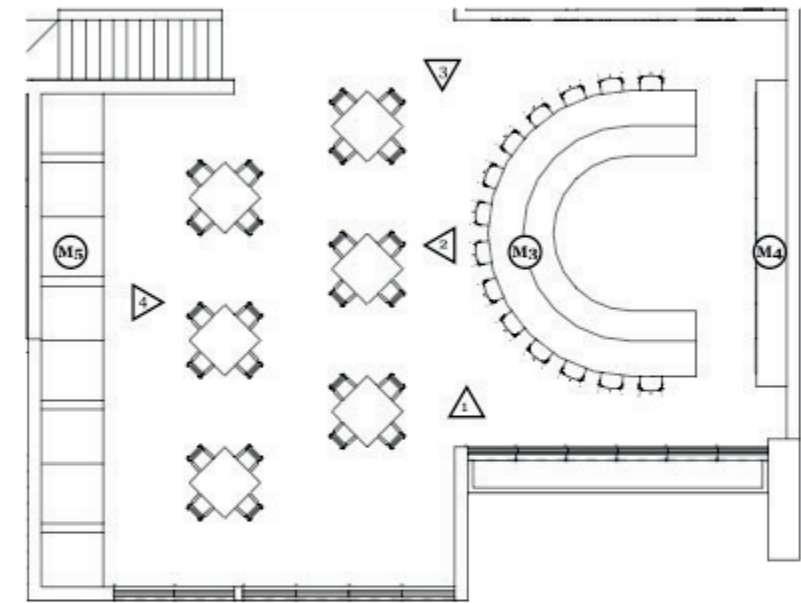




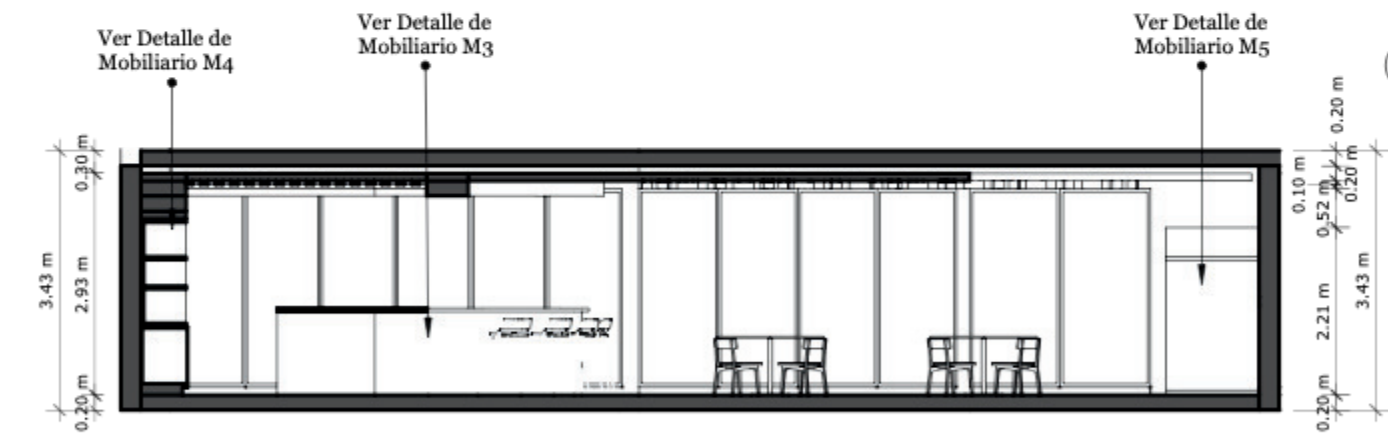
Elevación 1 Área de Mesas y Bar
Escala 1:100



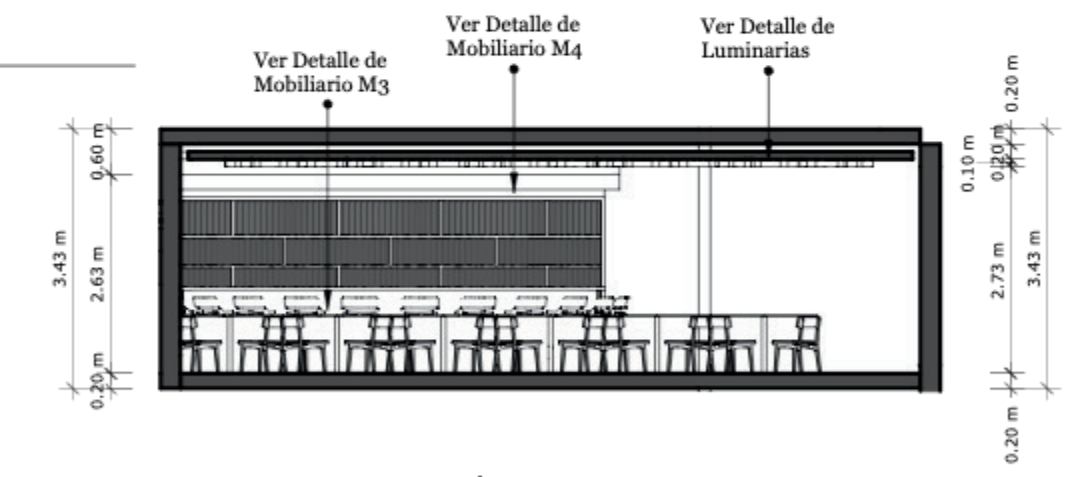
Elevación 2 Área de Mesas y Bar
Escala 1:100



Planta Detalle Área de Mesas y Bar
Escala 1:150

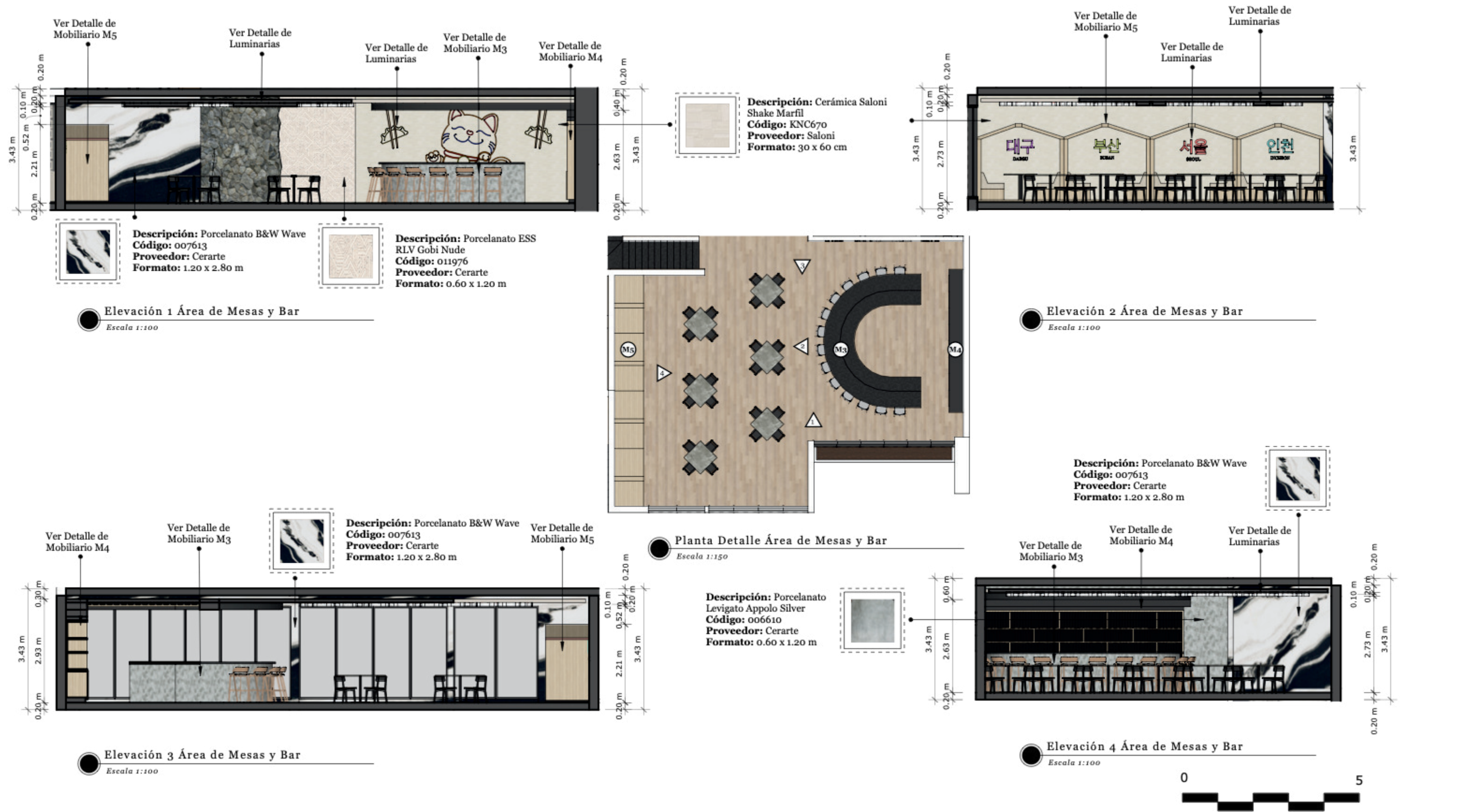


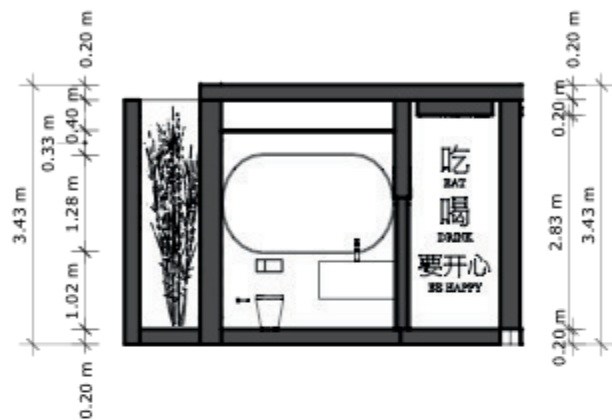
Elevación 3 Área de Mesas y Bar
Escala 1:100



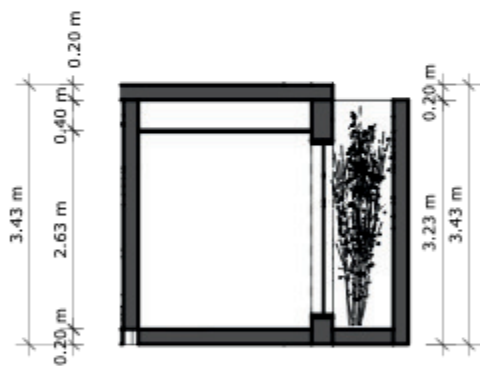
Elevación 3 Área de Mesas y Bar
Escala 1:100



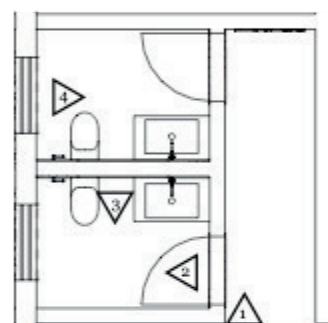




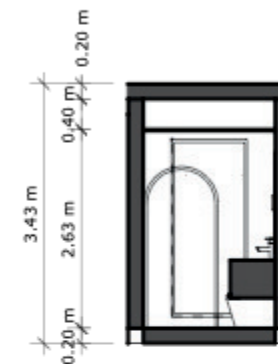
Elevación 1 Baño Área Coreana
Escala 1:100



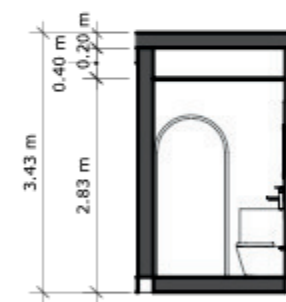
Elevación 3 Baño Área Coreana
Escala 1:100



Planta Amueblada Baño Área Coreana
Escala 1:100



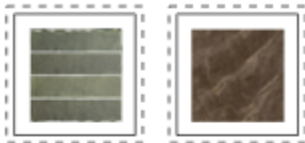
Elevación 2 Baño Área Coreana
Escala 1:100



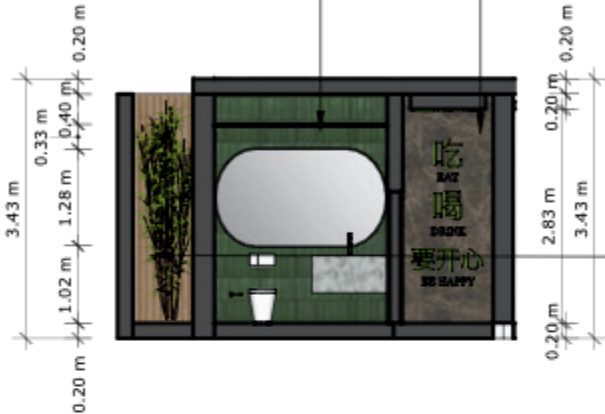
Elevación 4 Baño Área Coreana
Escala 1:100



Descripción: Porcelánico
Equipe Argile Khaki Glossy
Código: N/A
Proveedor: Rocabert
Formato: 6 x 24.6 cm

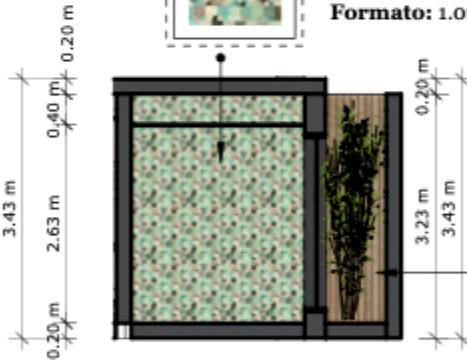


Descripción: Porcelanato Argo Brown
Código: 011172
Proveedor: Cerarte
Formato: 80 x 80 cm



Elevación 1 Baño Área Coreana
Escala 1:100

Descripción: Wallpaper Masureel
Aquila Arc Ivy
Código: DGILA2051
Proveedor: Velvet
Formato: 1.06 x 3.00 m



Elevación 3 Baño Área Coreana
Escala 1:100

Descripción: Porcelanato Woody Maple
Código: 012029
Proveedor: Cerarte
Formato: 0.60 x 1.20 m

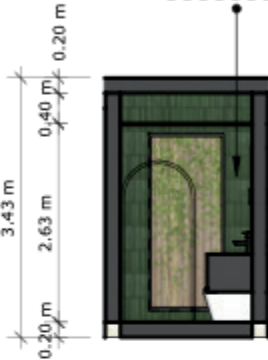
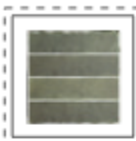


Planta Amueblada Baño Área Coreana
Escala 1:100

Descripción: Porcelanato Woody Maple
Código: 012029
Proveedor: Cerarte
Formato: 0.60 x 1.20 m

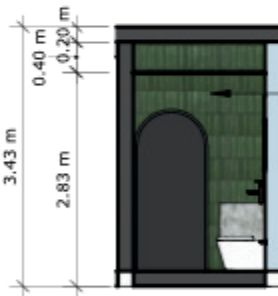
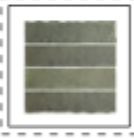


Descripción: Porcelánico
Equipe Argile Khaki Glossy
Código: N/A
Proveedor: Rocabert
Formato: 6 x 24.6 cm



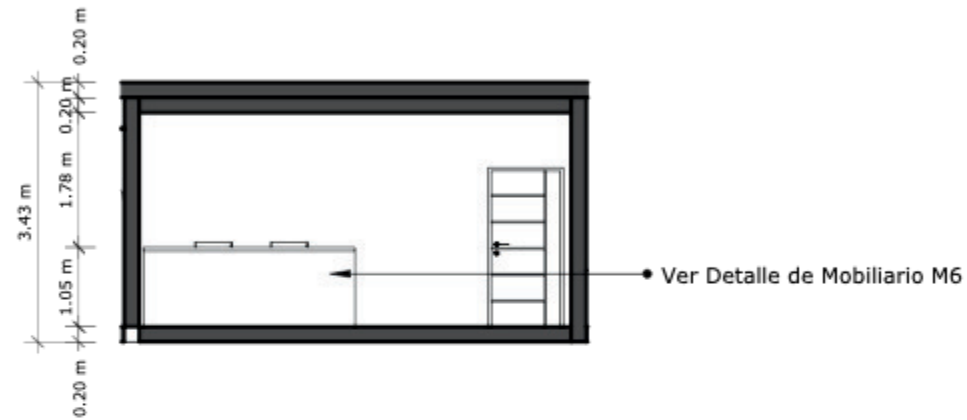
Elevación 2 Baño Área Coreana
Escala 1:100

Descripción: Porcelánico
Equipe Argile Khaki Glossy
Código: N/A
Proveedor: Rocabert
Formato: 6 x 24.6 cm

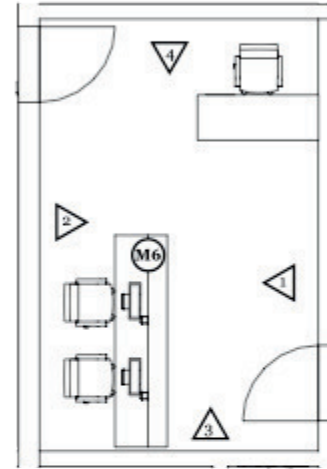


Elevación 4 Baño Área Coreana
Escala 1:100

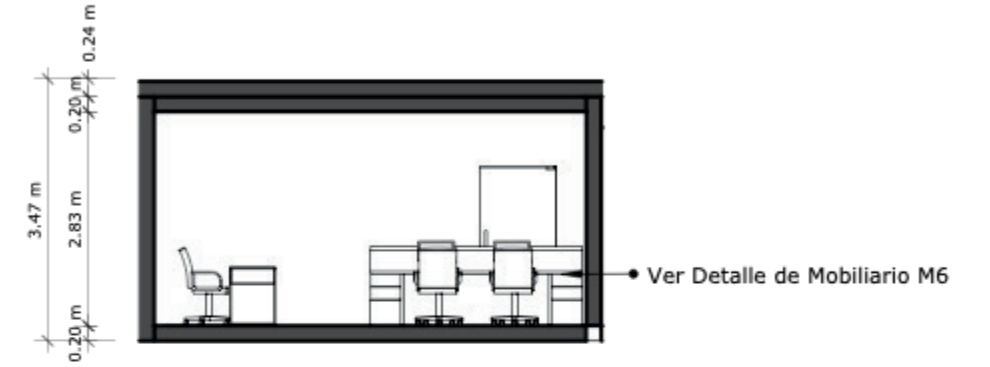




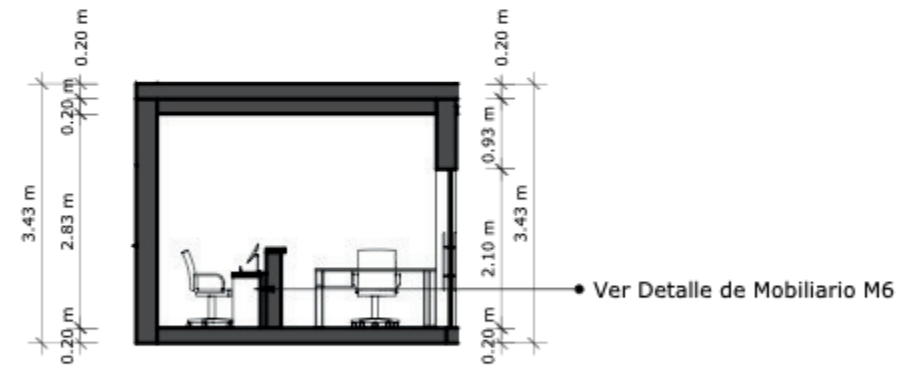
Elevación 1 Oficina Administrativa
Escala 1:100



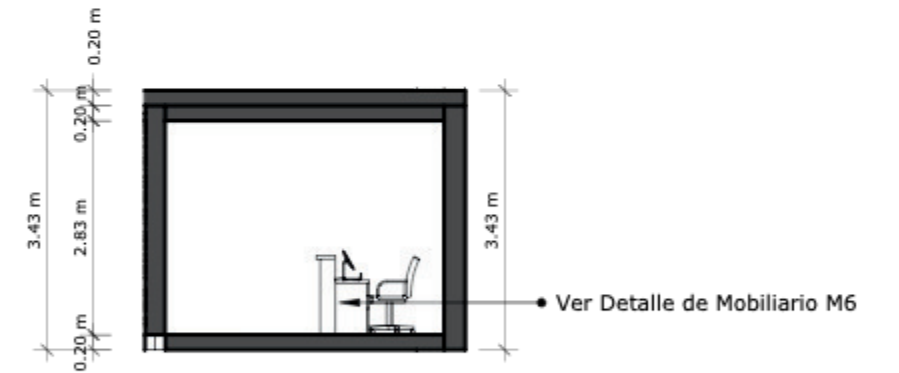
Planta Amueblada Oficina Administrativa
Escala 1:100



Elevación 2 Oficina Administrativa
Escala 1:100

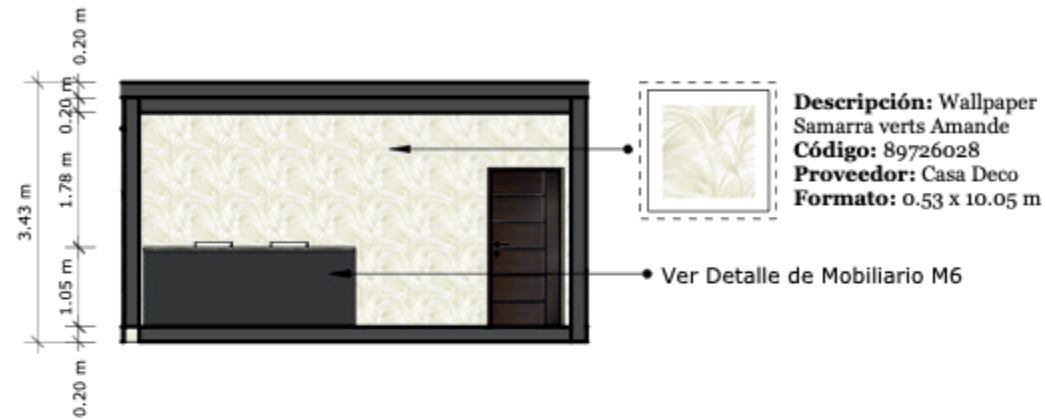


Elevación 3 Oficina Administrativa
Escala 1:100

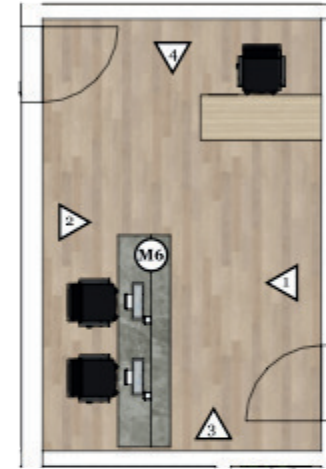


Elevación 4 Oficina Administrativa
Escala 1:100

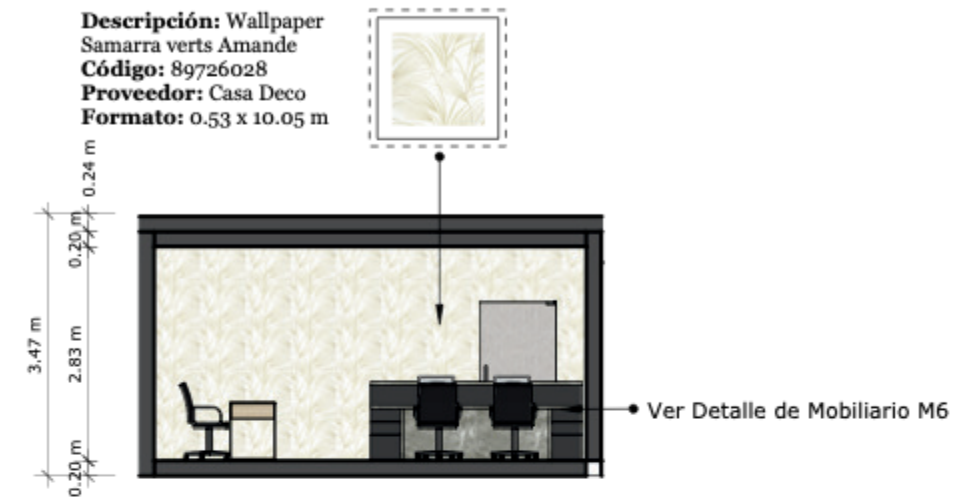




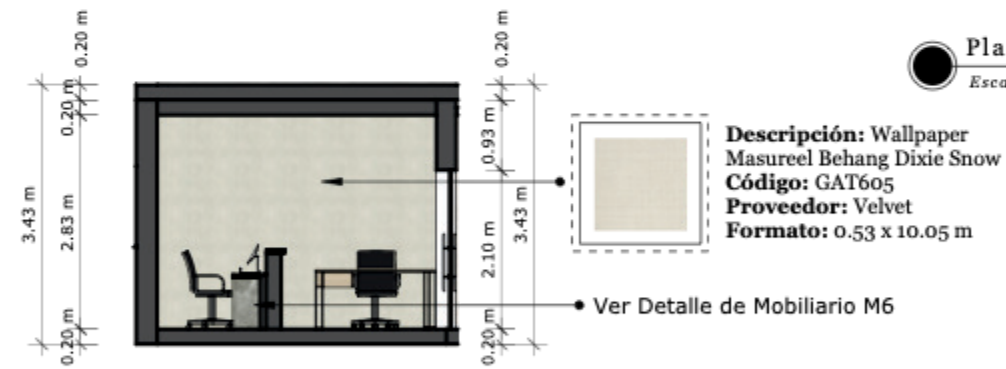
Elevación 1 Oficina Administrativa
Escala 1:100



Planta Amueblada Oficina Administrativa
Escala 1:100

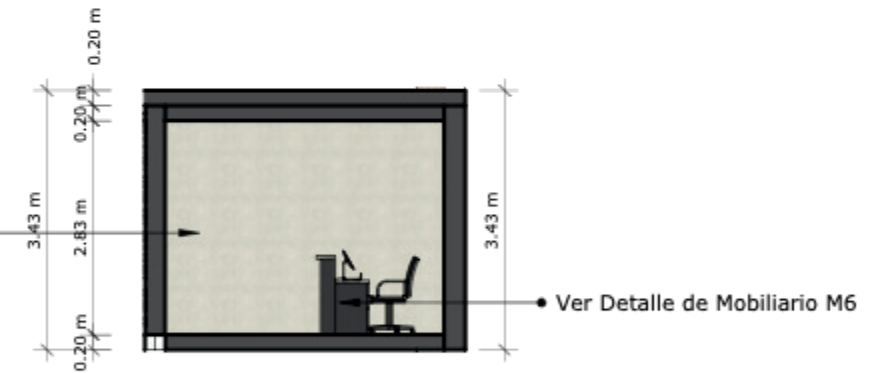


Elevación 2 Oficina Administrativa
Escala 1:100



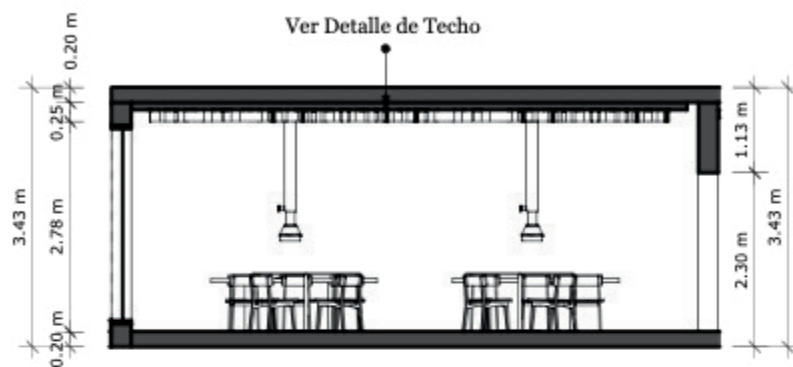
Elevación 3 Oficina Administrativa
Escala 1:100

Descripción: Wallpaper
Masureel Behang Dixie Snow
Código: GAT605
Proveedor: Velvet
Formato: 0.53 x 10.05 m

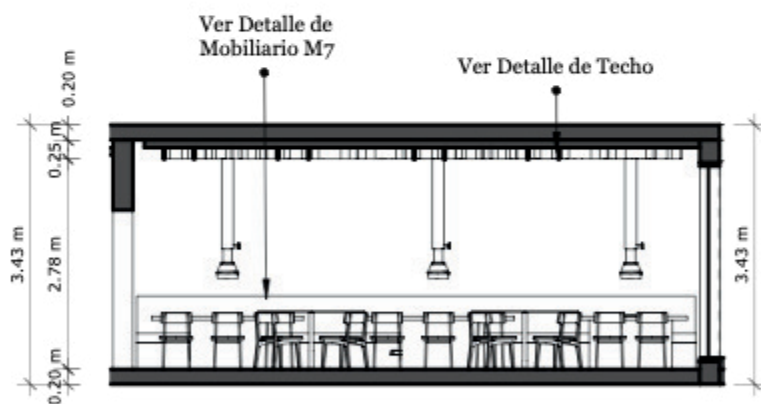


Elevación 4 Oficina Administrativa
Escala 1:100

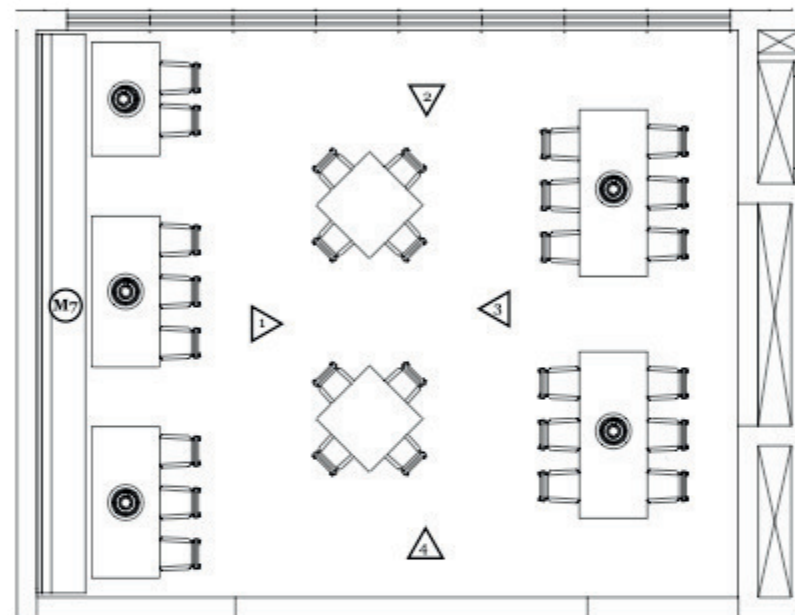




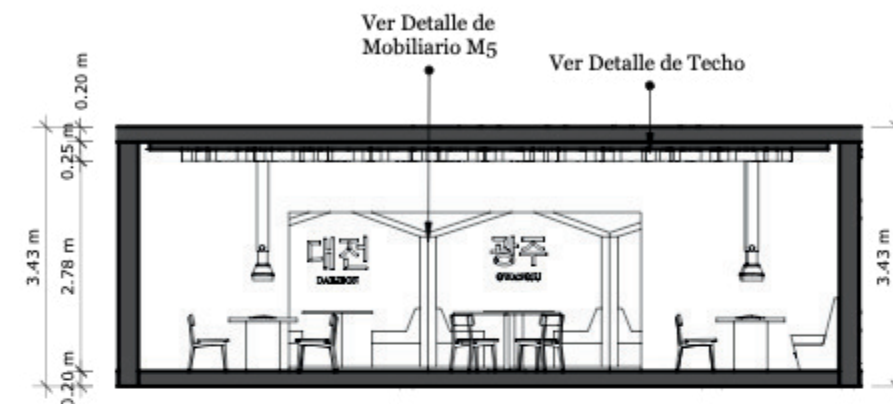
Elevación 1 BBQ Coreano
Escala 1:100



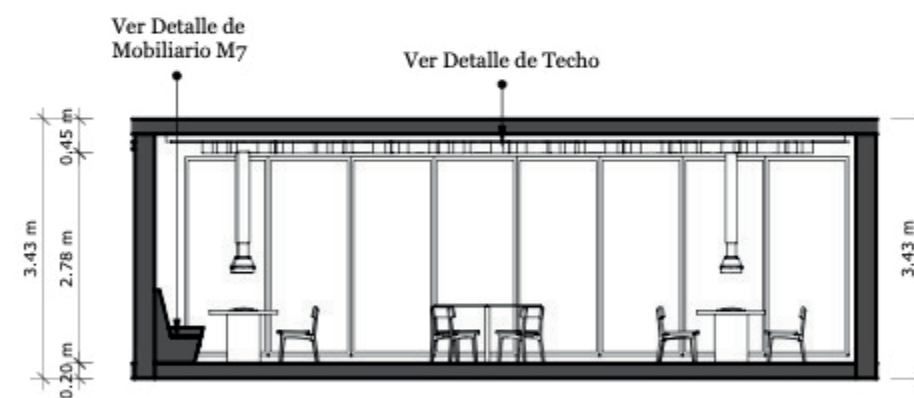
Elevación 3 Oficina Administrativa
Escala 1:100



Planta Amueblada Oficina Administrativa
Escala 1:100



Elevación 2 Oficina Administrativa
Escala 1:100

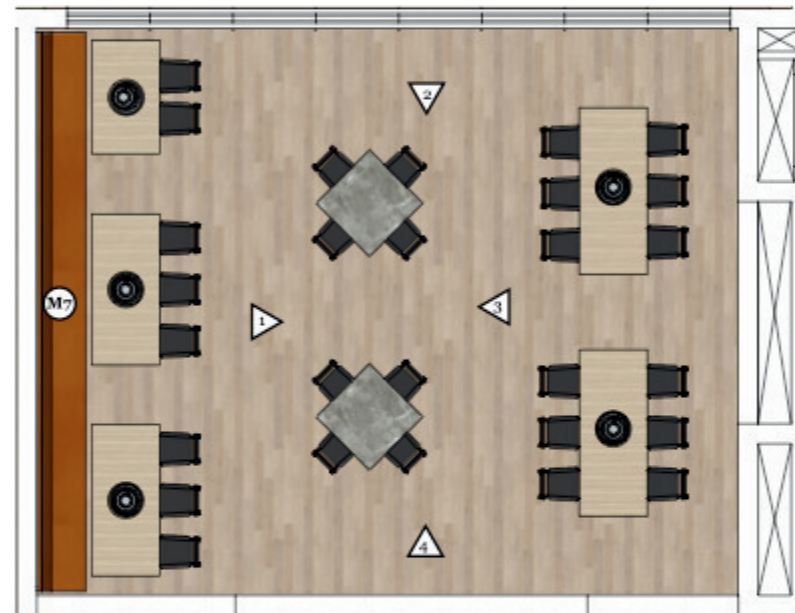


Elevación 3 Oficina Administrativa
Escala 1:100



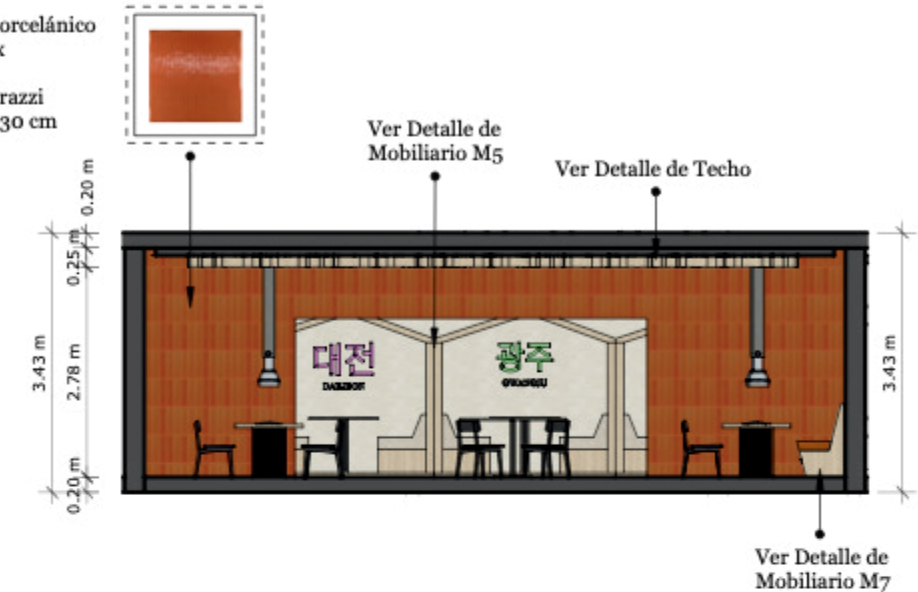


Elevación 1 BBQ Coreano
Escala 1:100



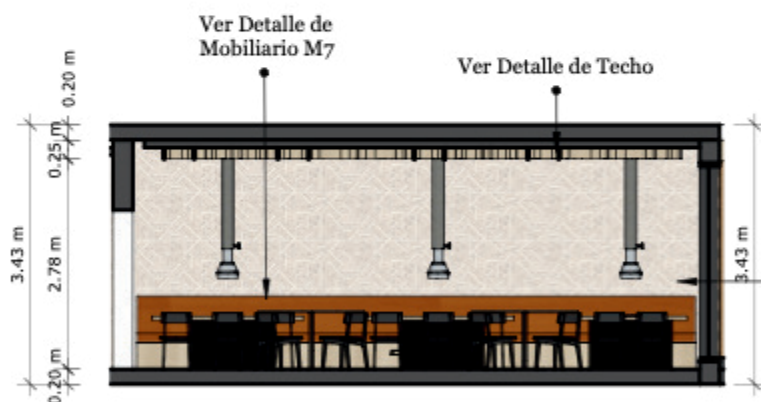
Planta Amueblada Oficina Administrativa
Escala 1:100

Descripción: Porcelanato ESS
RLV Gobi Nude
Código: 011976
Proveedor: Cerarte
Formato: 0.60 x 1.20 m



Elevación 2 Oficina Administrativa
Escala 1:100

Ver Detalle de Mobiliario M7

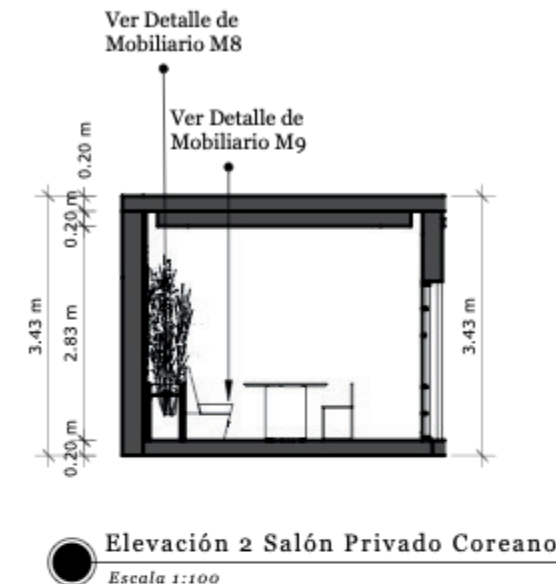
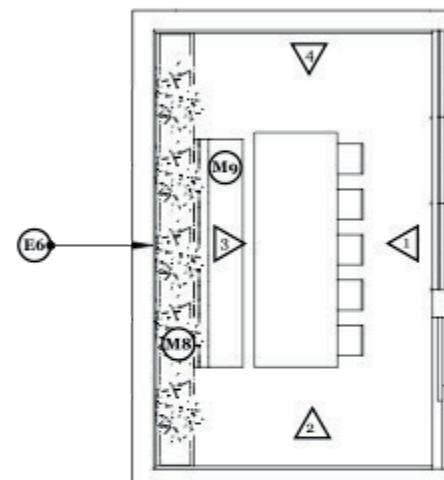


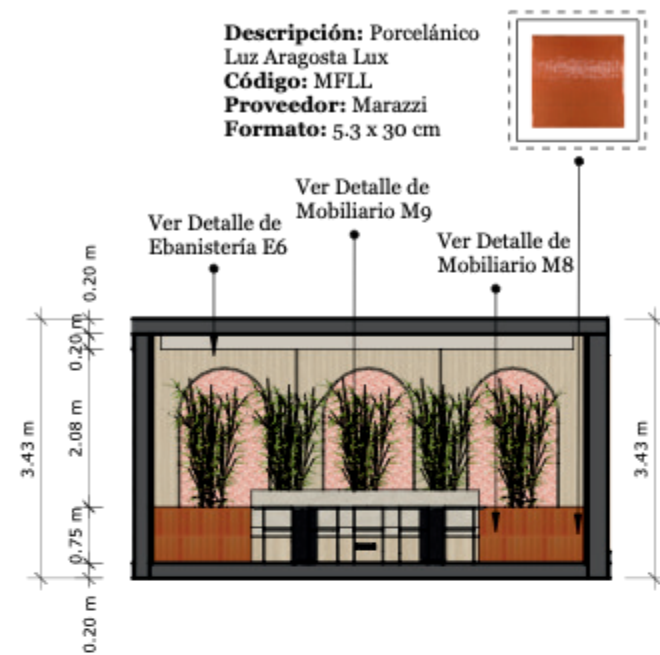
Elevación 3 Oficina Administrativa
Escala 1:100



Elevación 3 Oficina Administrativa
Escala 1:100



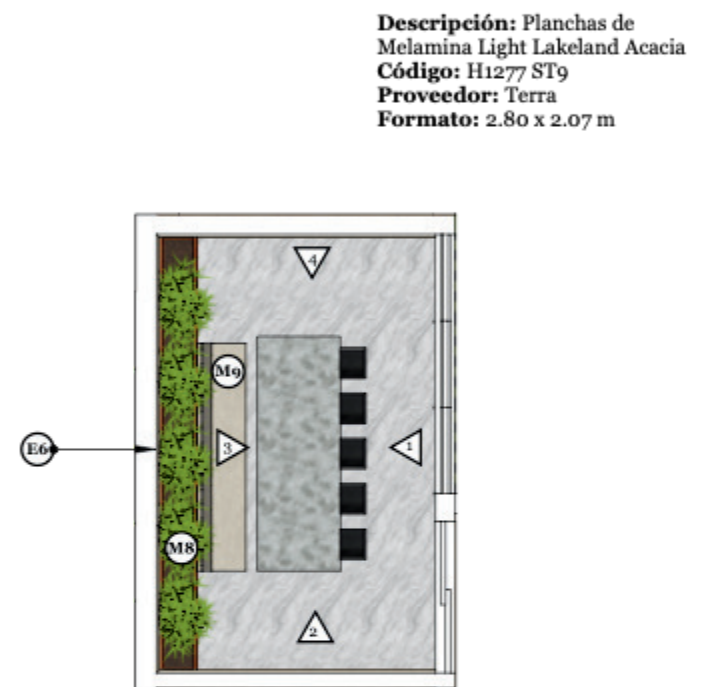




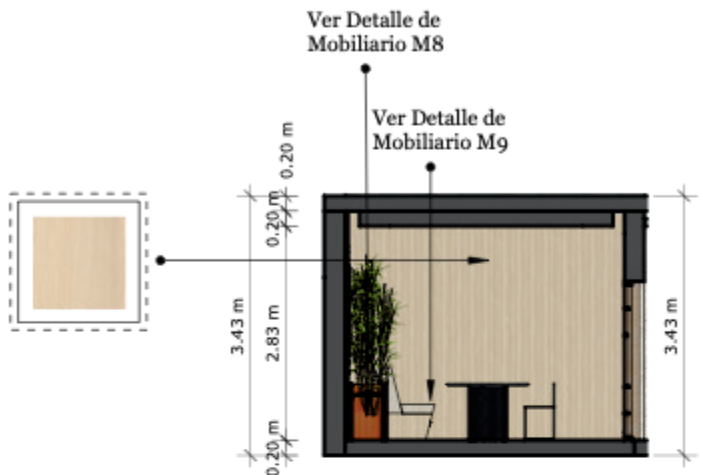
Elevación 1 Salón Privado Coreano
Escala 1:100



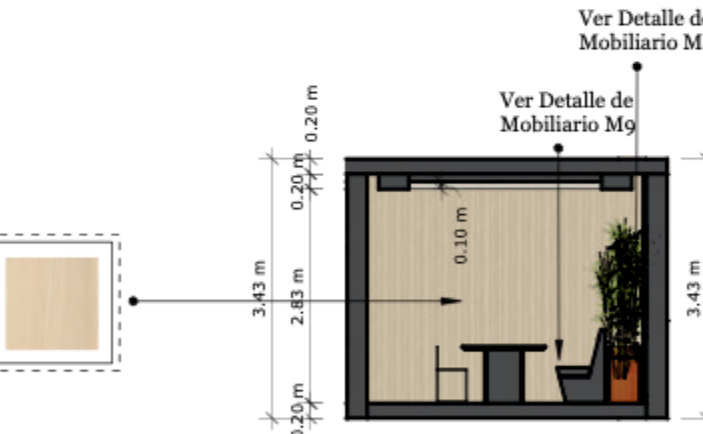
Elevación 3 Salón Privado Coreano
Escala 1:100



Planta Amueblada Salón Privado Coreano
Escala 1:100

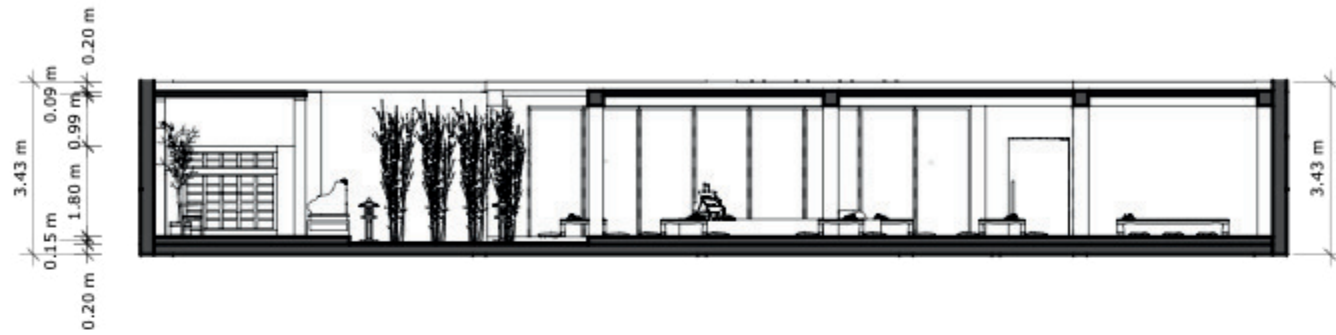


Elevación 2 Salón Privado Coreano
Escala 1:100



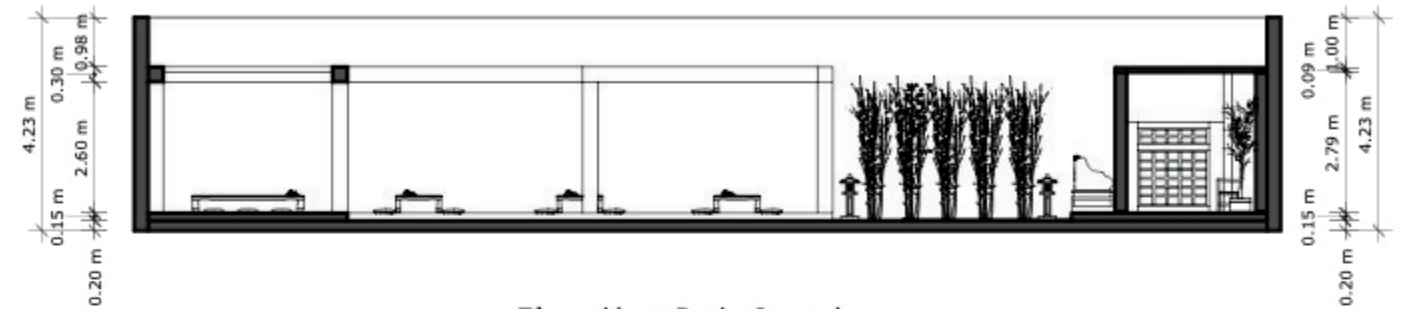
Elevación 4 Salón Privado Coreano
Escala 1:100





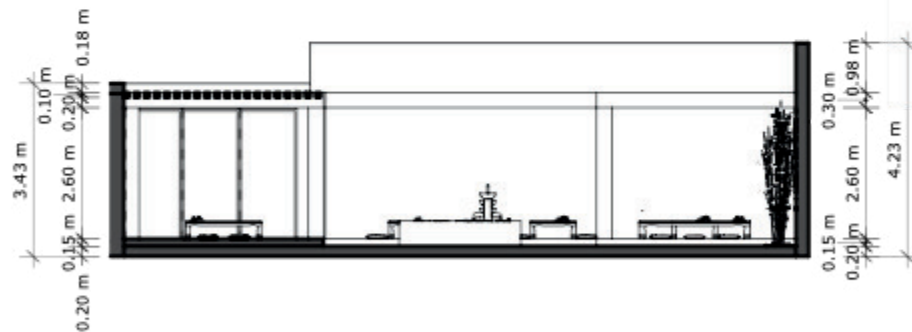
Elevación 1 Patio Japonés

Escala 1:150



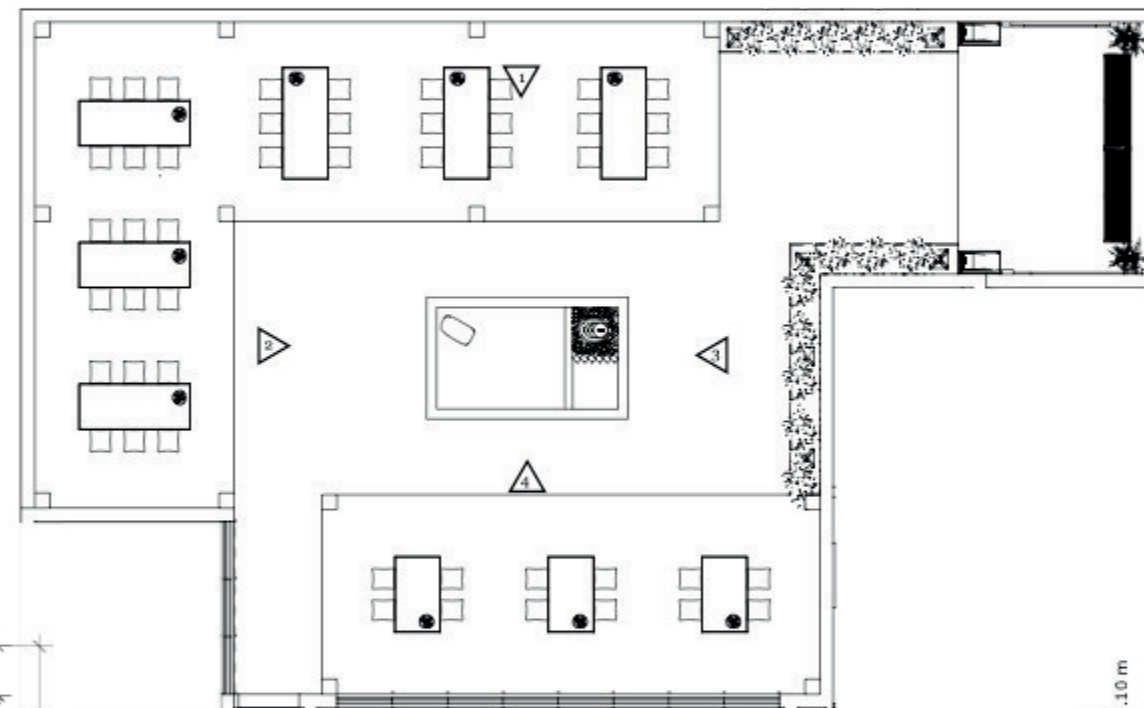
Elevación 2 Patio Japonés

Escala 1:150



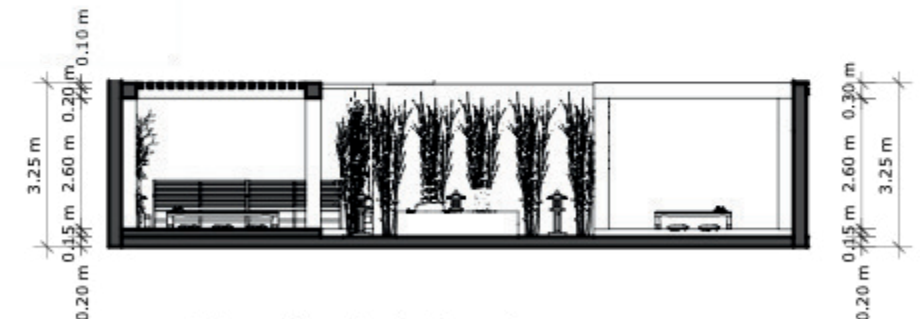
Elevación 3 Patio Japonés

Escala 1:150



Planta Amueblada Salón Privado Coreano

Escala 1:100



Elevación 4 Patio Japonés

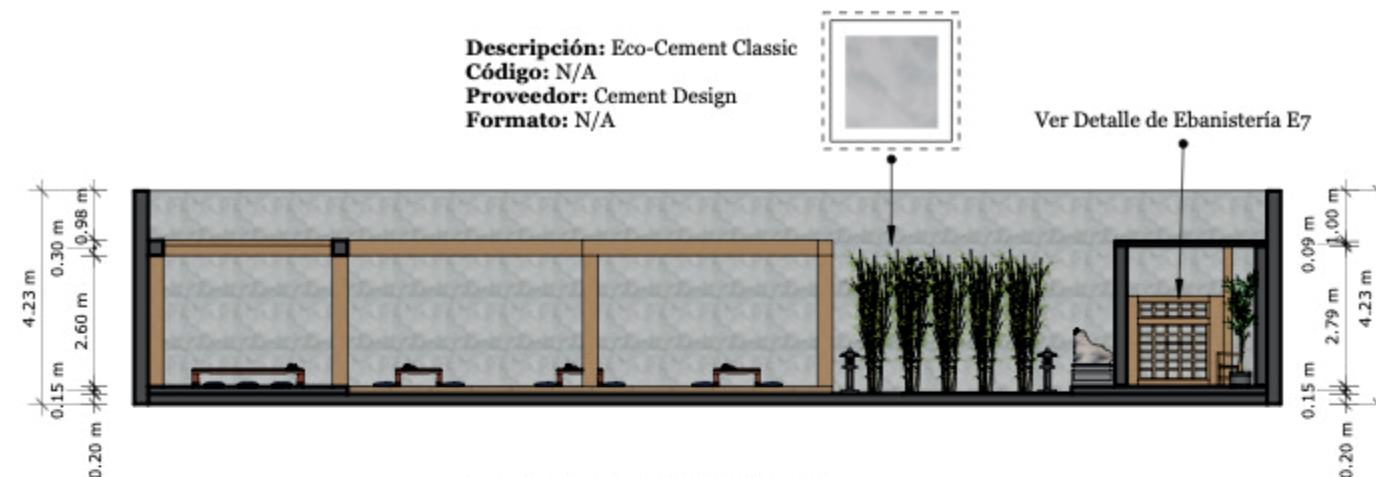
Escala 1:150





Elevación 1 Patio Japonés

Escala 1:150



Elevación 2 Patio Japonés

Escala 1:150



Elevación 3 Patio Japonés

Escala 1:150



Planta Detalle Salón Privado Coreano

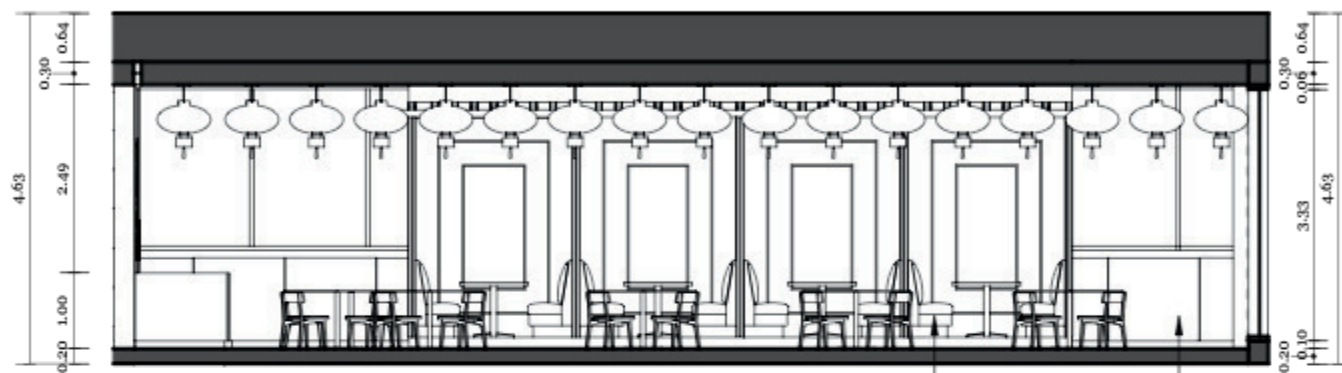
Escala 1:150



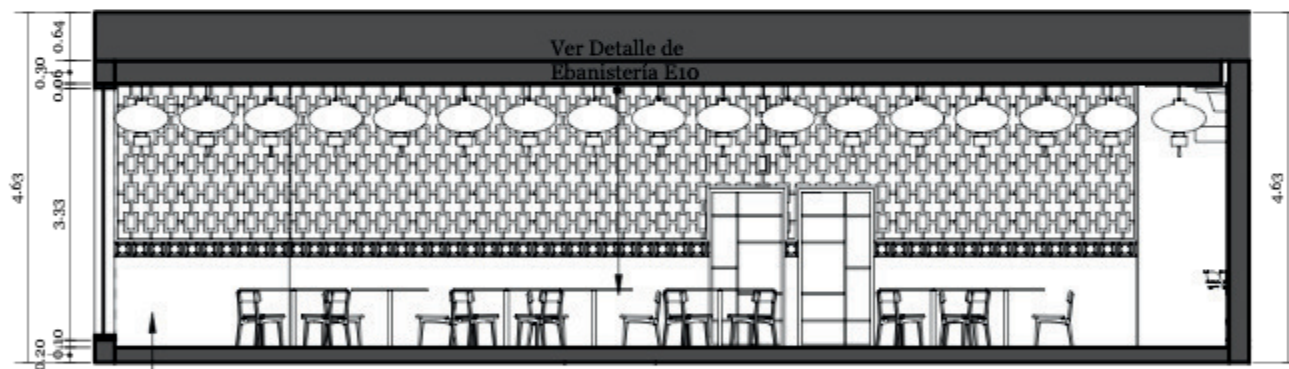
Elevación 4 Patio Japonés

Escala 1:150



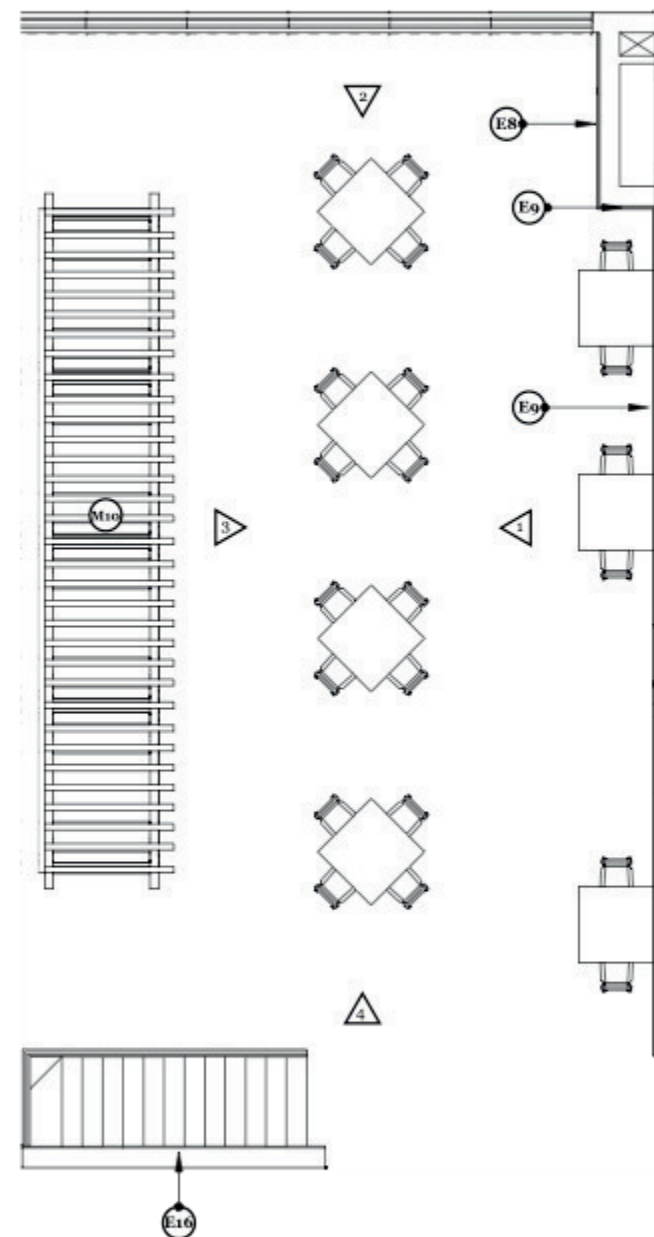


Elevación 1 Área de Mesas China
Escala 1:100

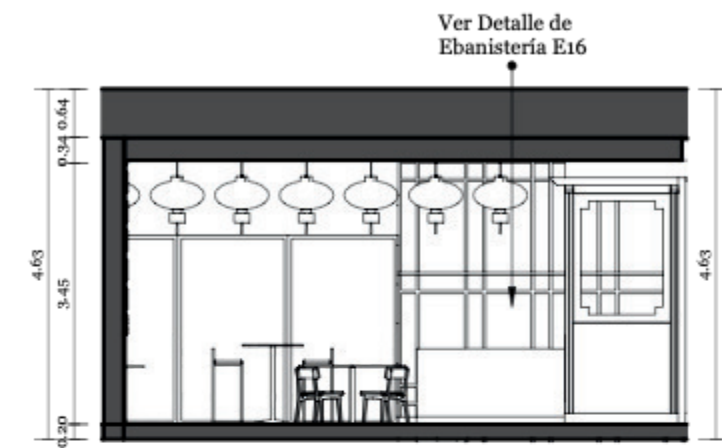


Elevación 3 Área de Mesas China
Escala 1:100

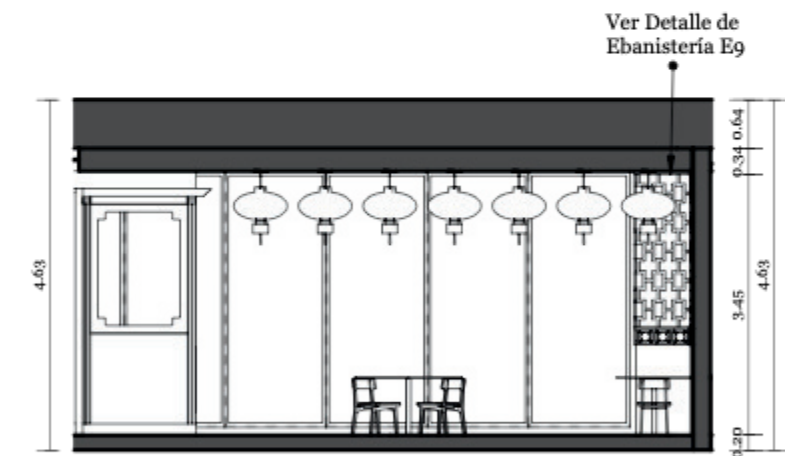
Ver Detalle de Ebanistería E8



Planta Detalle Área de Mesas China
Escala 1:100

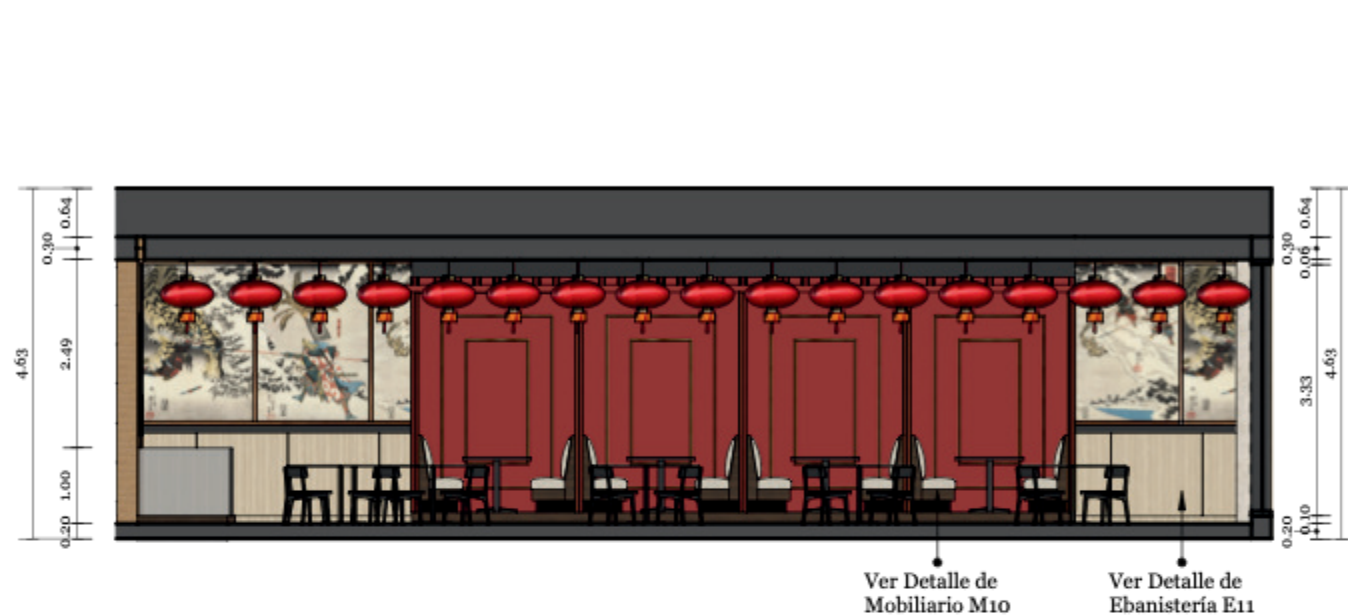


Elevación 2 Área de Mesas China
Escala 1:100

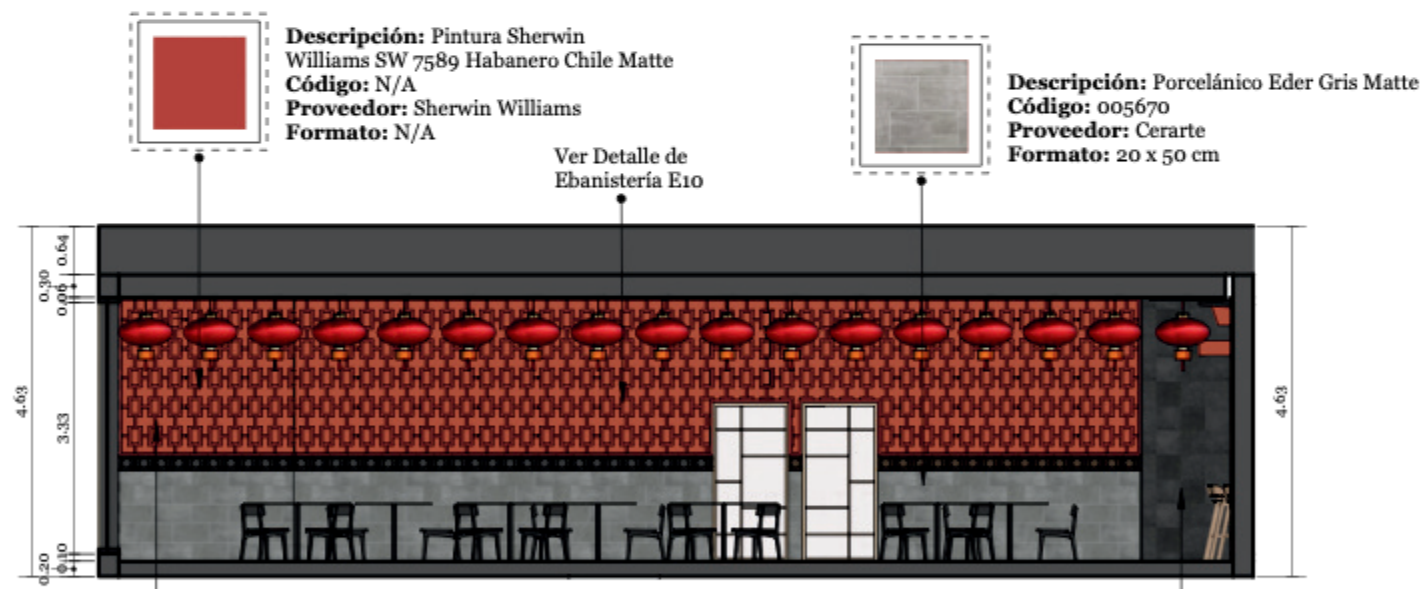


Elevación 4 Área de Mesas China
Escala 1:100





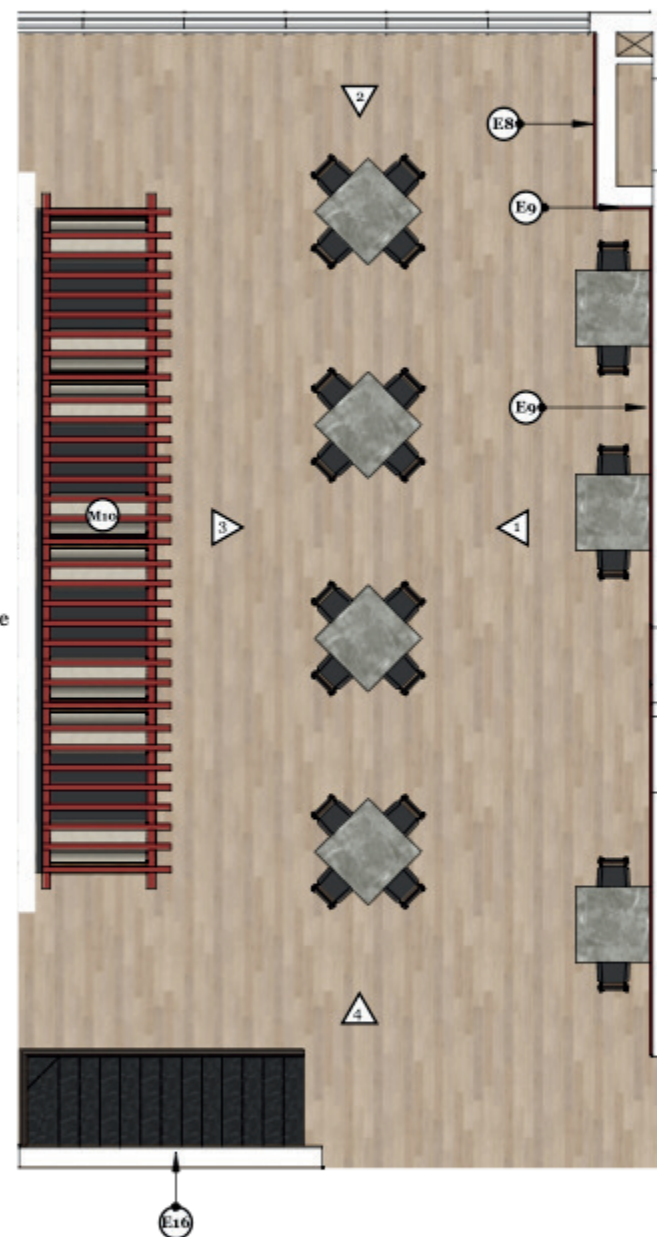
Elevación 1 Área de Mesas China
Escala 1:100



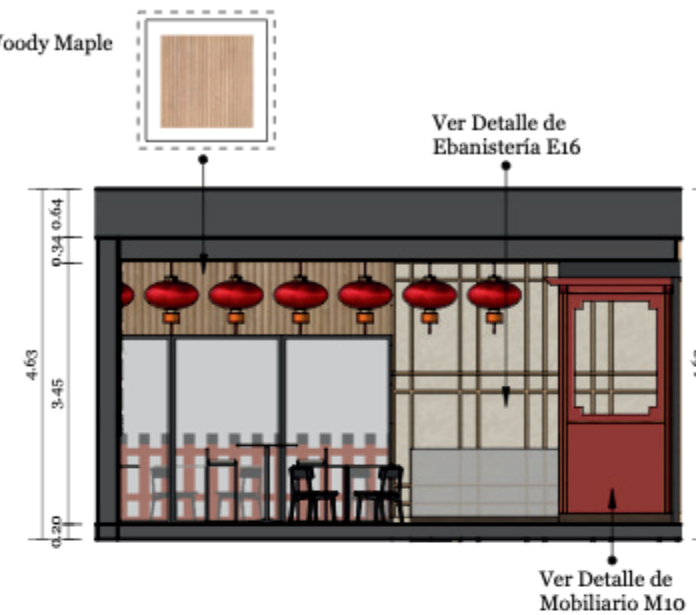
Elevación 3 Área de Mesas China
Escala 1:100

Descripción: Porcelánico Equipe Stage Charcoal Matte
Código: N/A
Proveedor: Rocabert
Formato: 20 x 20 cm

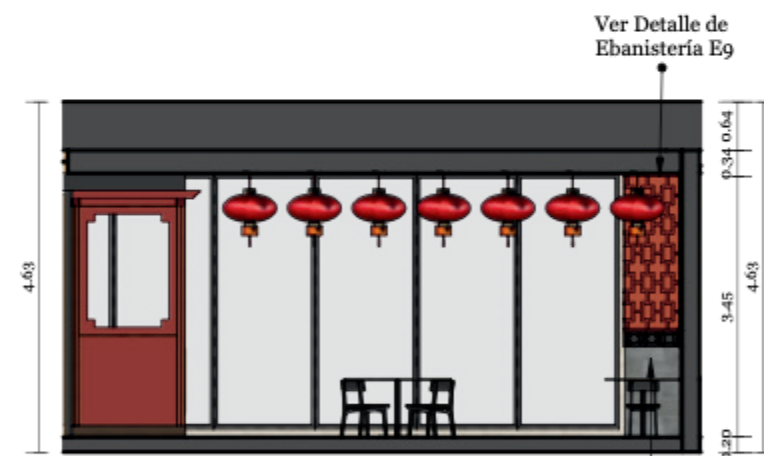
Planta Detalle Área de Mesas China
Escala 1:100



Descripción: Porcelanato Woody Maple
Código: 012029
Proveedor: Cerarte
Formato: 0.60 x 1.20 m



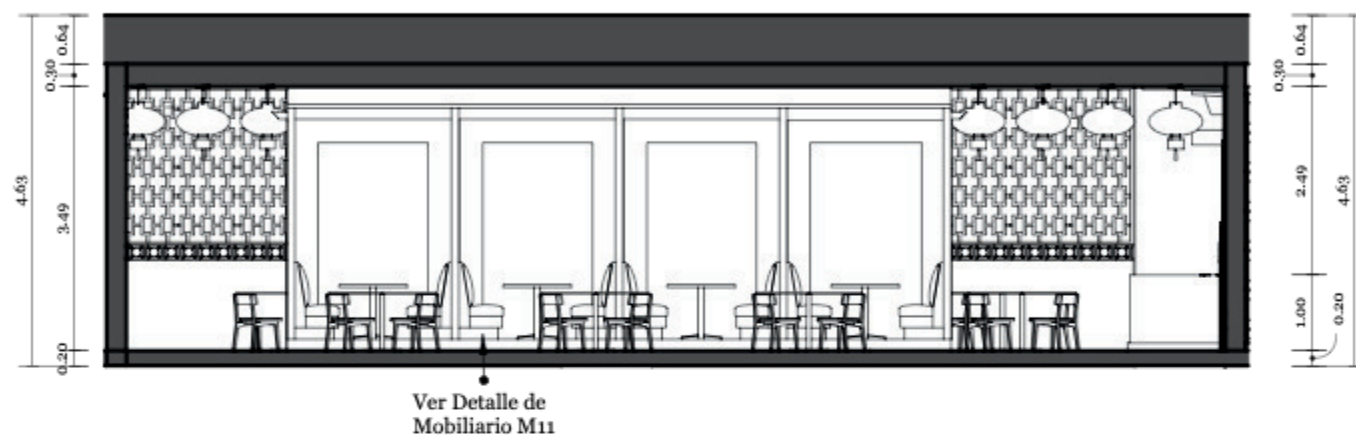
Elevación 2 Área de Mesas China
Escala 1:100



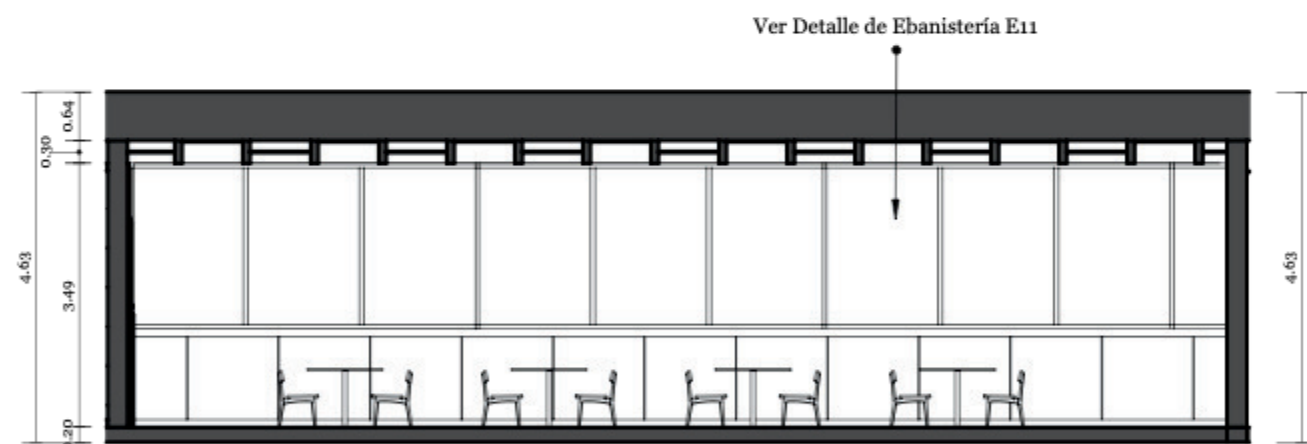
Elevación 4 Área de Mesas China
Escala 1:100

Descripción: Porcelánico Eder Gris Matte
Código: 005670
Proveedor: Cerarte
Formato: 20 x 50 cm

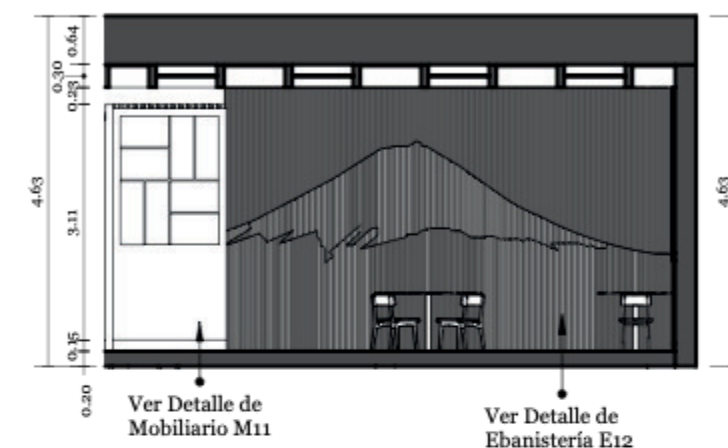
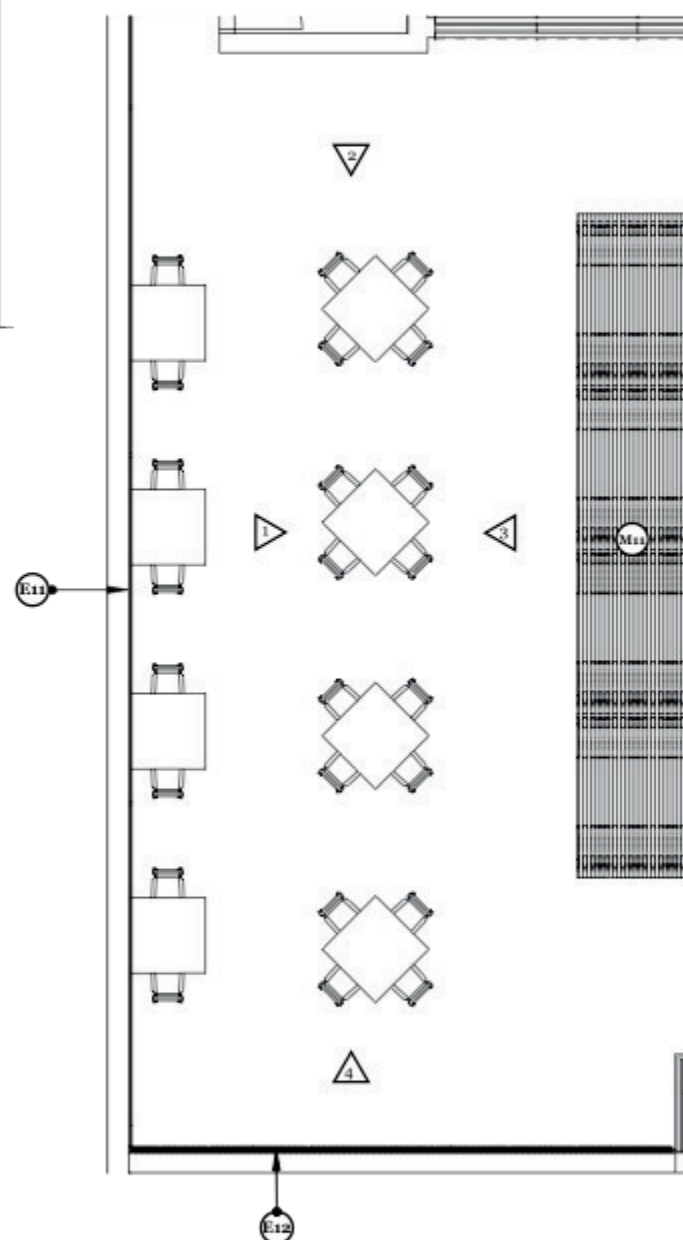




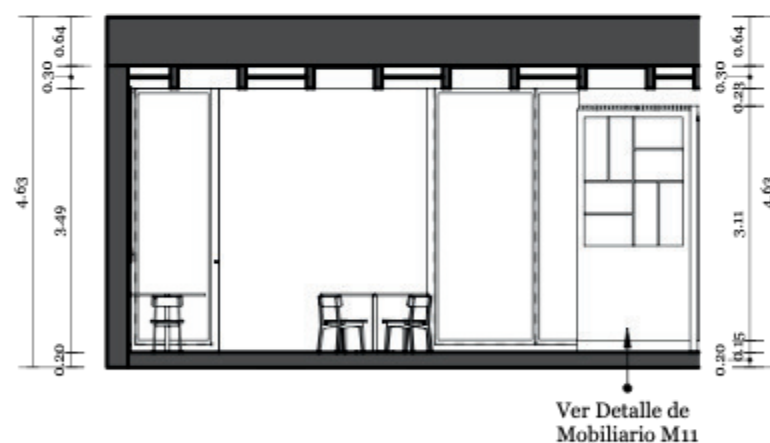
Elevación 1 Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100



Elevación 3 Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100

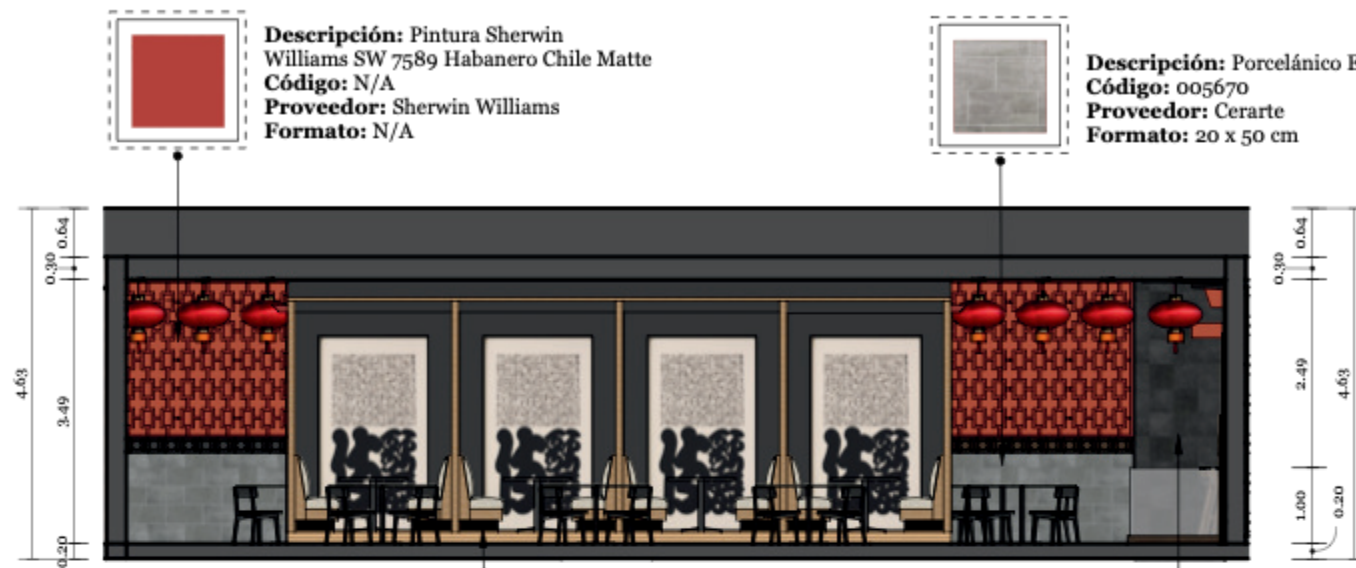


Elevación 2 Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100



Elevación 4 Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100





Descripción: Pintura Sherwin Williams SW 7589 Habanero Chile Matte
Código: N/A
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A

Descripción: Porcelánico Eder Gris Matte
Código: 005670
Proveedor: Cerarte
Formato: 20 x 50 cm

Ver Detalle de Mobiliario M11

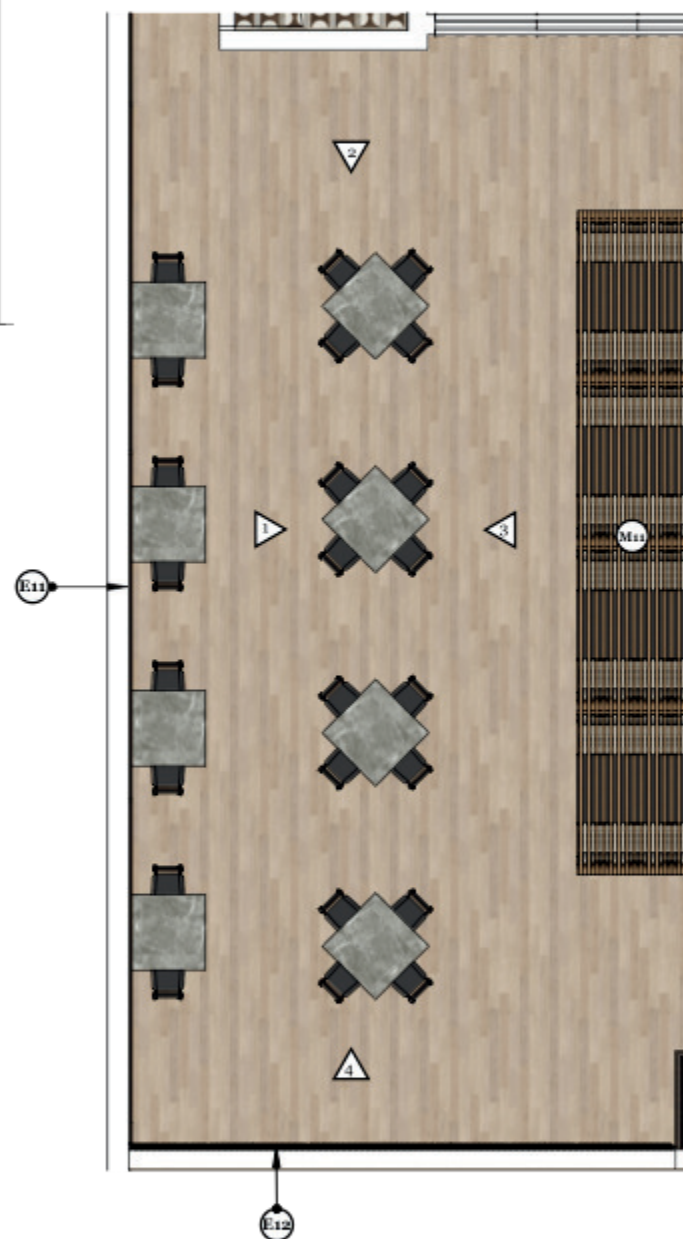
Descripción: Porcelánico Equipe Stage Charcoal Matte
Código: N/A
Proveedor: Rocabert
Formato: 20 x 20 cm

Elevación 1 Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100

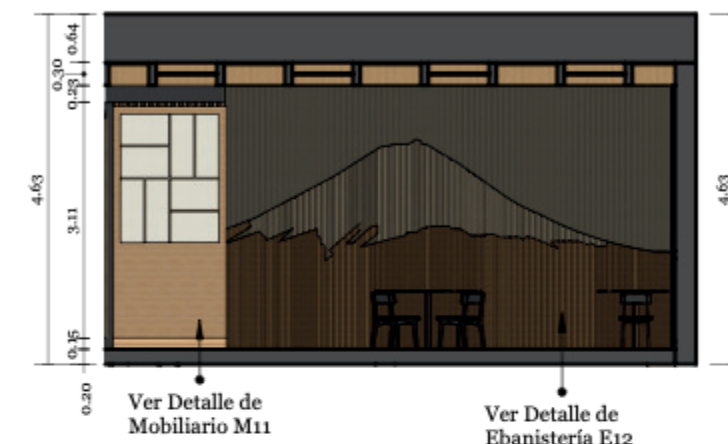


Ver Detalle de Ebanistería E11

Elevación 3 Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100



Planta Detalle Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100

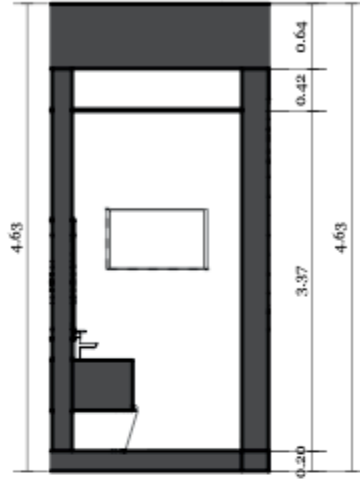


Elevación 2 Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100

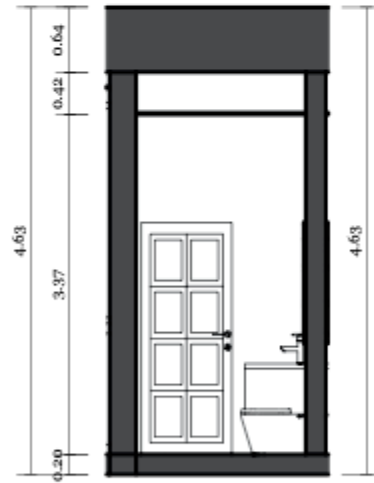


Elevación 4 Área de Mesas Japonesa
Escala 1:100

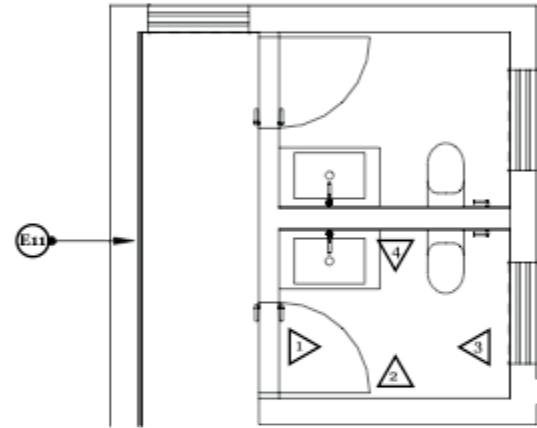




Elevación 1 Baños Segundo Nivel
Escala 1:75



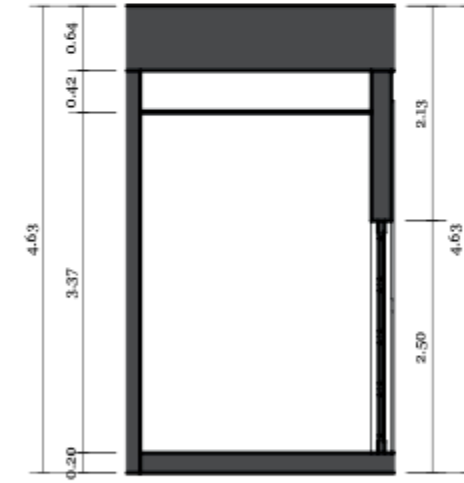
Elevación 3 Baños Segundo Nivel
Escala 1:75



Planta Detalle Baños
Escala 1:75

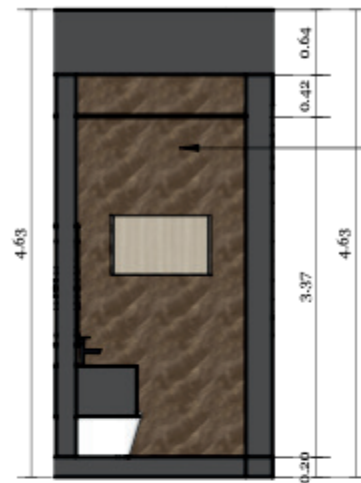


Elevación 2 Baños Segundo Nivel
Escala 1:75



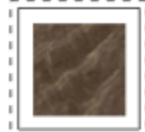
Elevación 4 Baños Segundo Nivel
Escala 1:75





Elevación 1 Baños Segundo Nivel
Escala 1:75

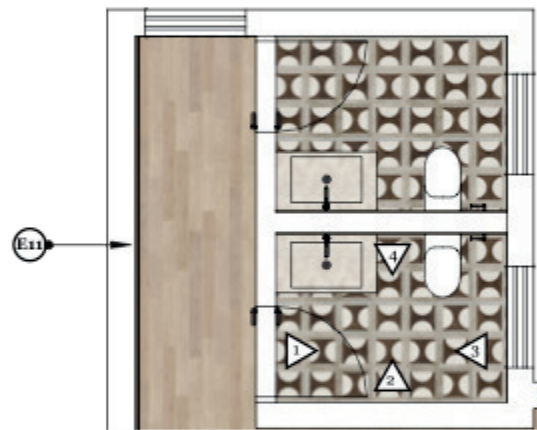
Descripción: Porcelanato
Argo Brown
Código: 011172
Proveedor: Cerarte
Formato: 80 x 80 cm



Descripción: Espejo Bronce
Código: N/A
Proveedor: Reflejos RD
Formato: 2.28 x 1.20 m

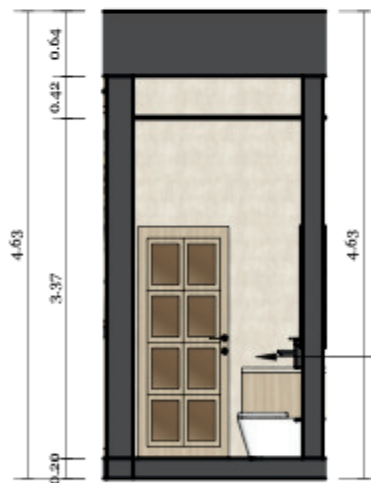


Elevación 2 Baños Segundo Nivel
Escala 1:75

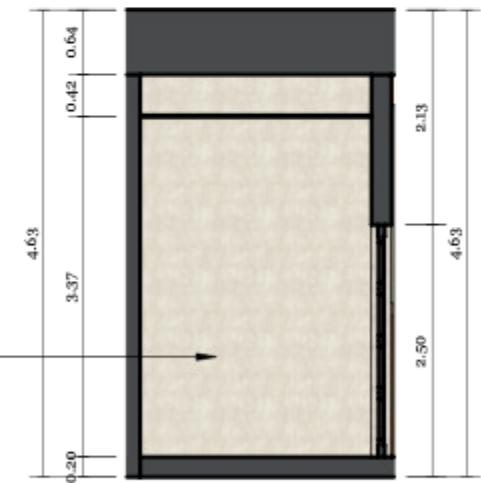


Planta Detalle Baños
Escala 1:75

Descripción: Wallpaper
Masureel Behang Dixie Snow
Código: GAT605
Proveedor: Velvet
Formato: 0.53 x 10.05 m



Elevación 3 Baños Segundo Nivel
Escala 1:75

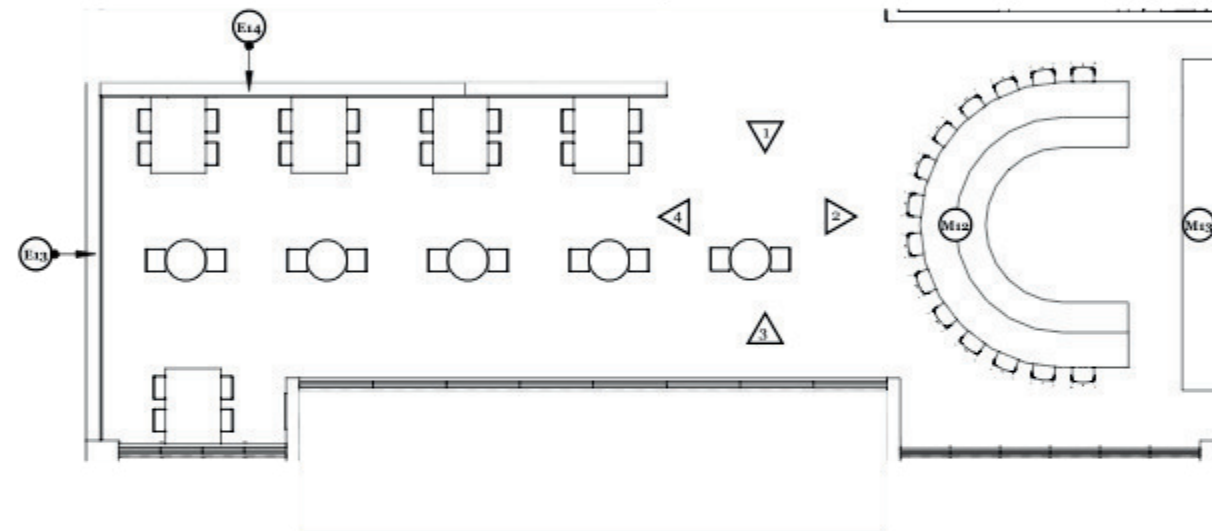


Elevación 4 Baños Segundo Nivel
Escala 1:75

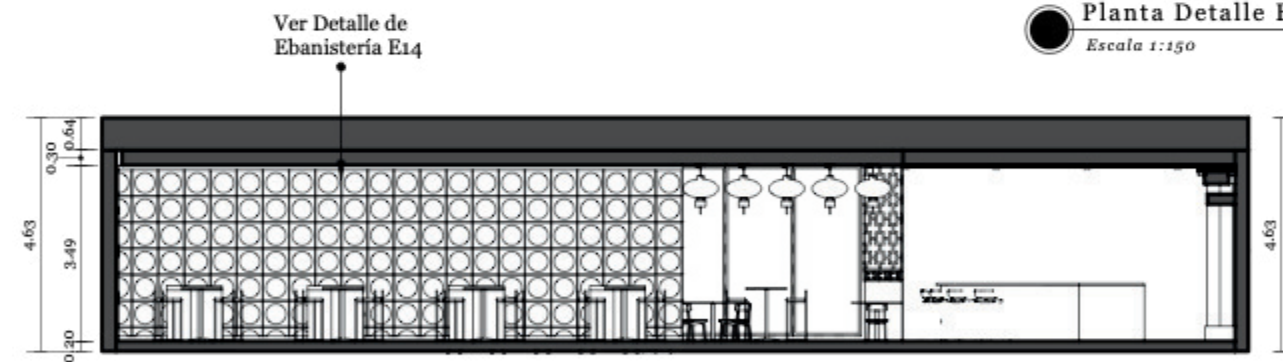




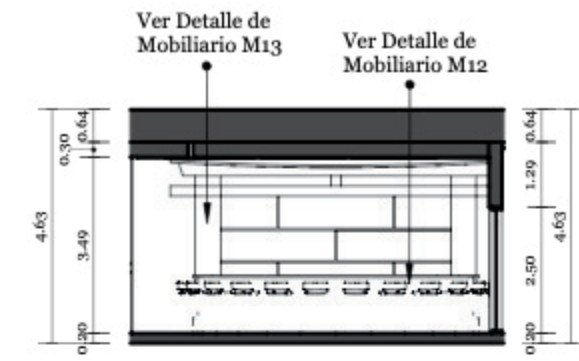
Elevación 1 Bar y Lounge
Escala 1:150



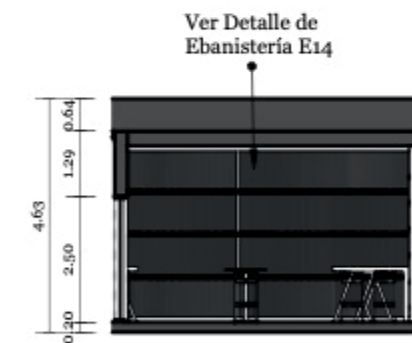
Planta Detalle Bar y Lounge
Escala 1:150



Elevación 3 Bar y Lounge
Escala 1:150



Elevación 2 Bar y Lounge
Escala 1:150

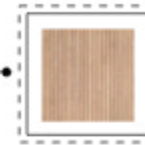


Elevación 4 Bar y Lounge
Escala 1:150



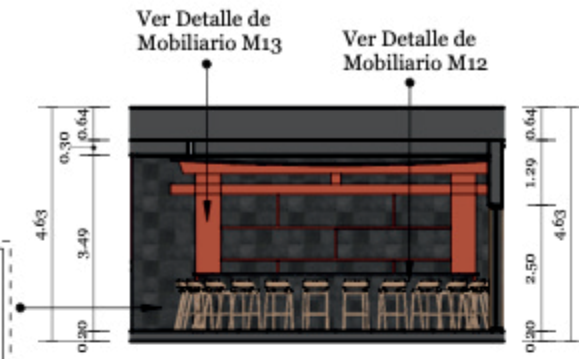


Elevación 1 Bar y Lounge
Escala 1:150

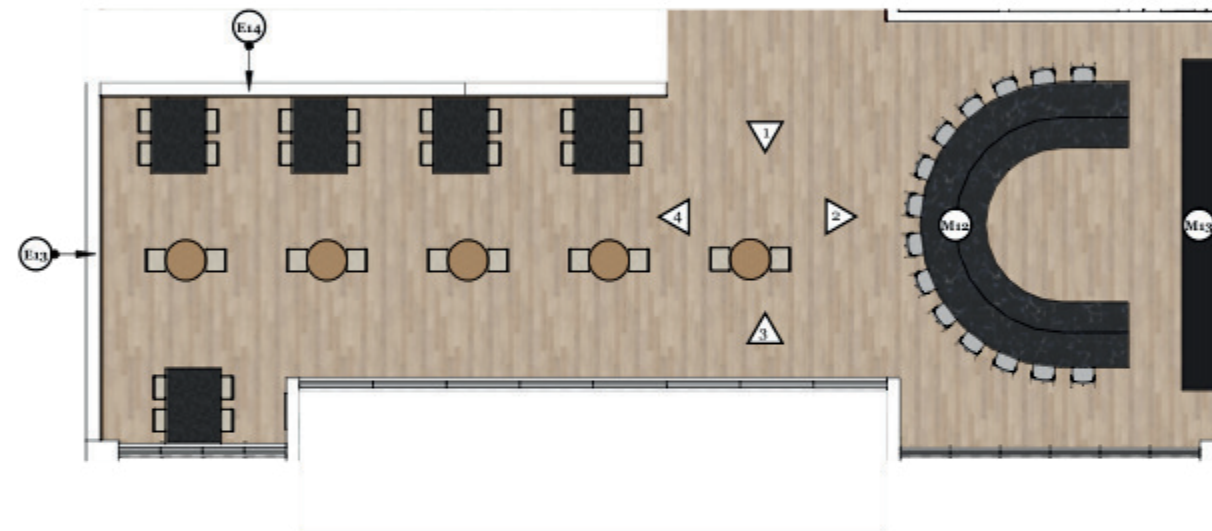


Descripción: Porcelanato Woody Maple
Código: 012029
Proveedor: Cerarte
Formato: 0.60 x 1.20 m

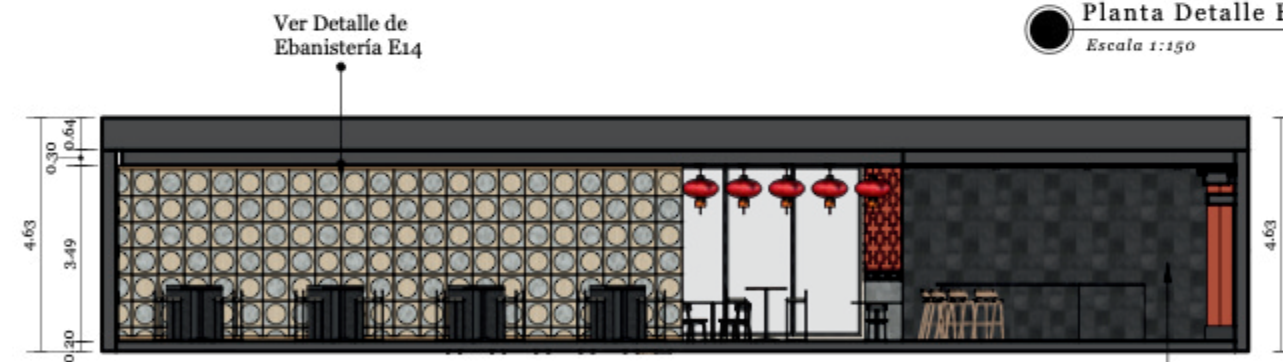
Descripción: Porcelánico Equipe
Stage Charcoal Matte
Código: N/A
Proveedor: Rocabert
Formato: 20 x 20 cm



Elevación 2 Bar y Lounge
Escala 1:150

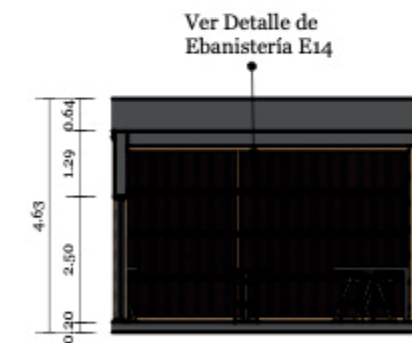


Planta Detalle Bar y Lounge
Escala 1:150



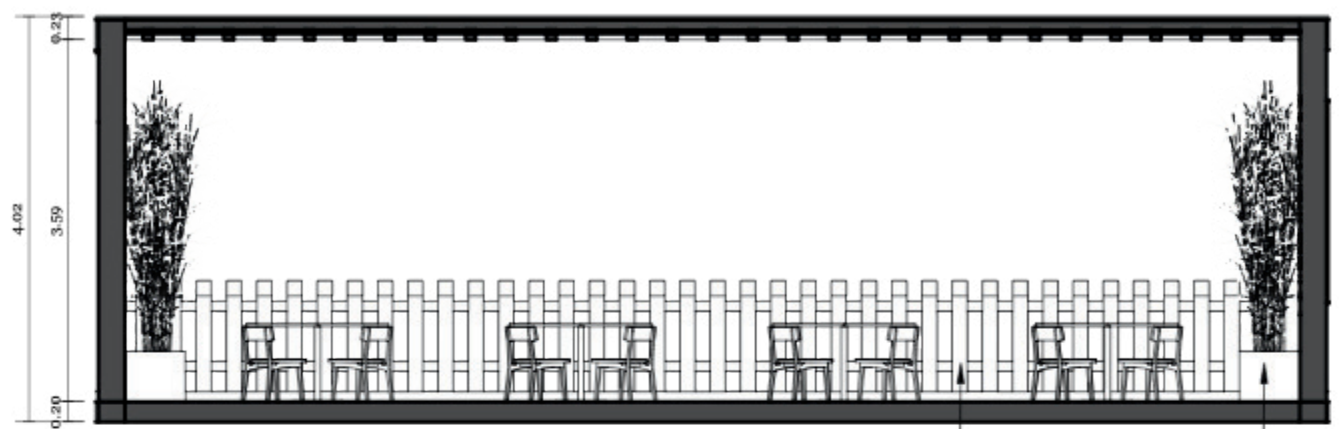
Elevación 3 Bar y Lounge
Escala 1:150

Descripción: Porcelánico Equipe
Stage Charcoal Matte
Código: N/A
Proveedor: Rocabert
Formato: 20 x 20 cm



Elevación 4 Bar y Lounge
Escala 1:150

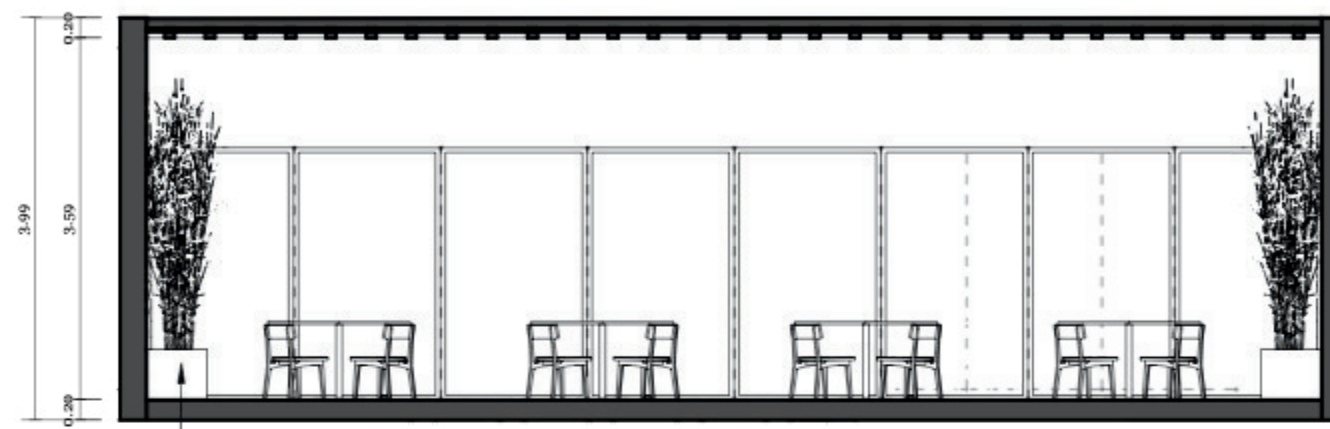




Ver Detalle de Ebanistería E15

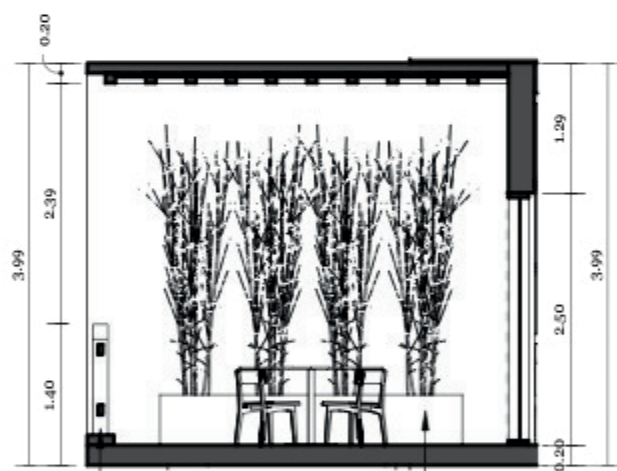
Ver Detalle de Mobiliario M14

Elevación 1 Terraza
Escala 1:75



Ver Detalle de Mobiliario M14

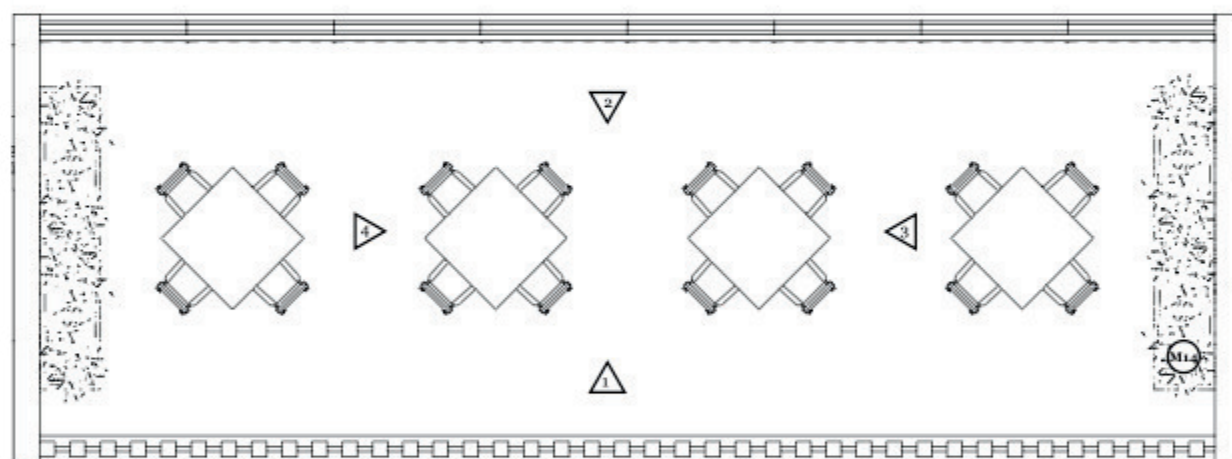
Elevación 2 Terraza
Escala 1:75



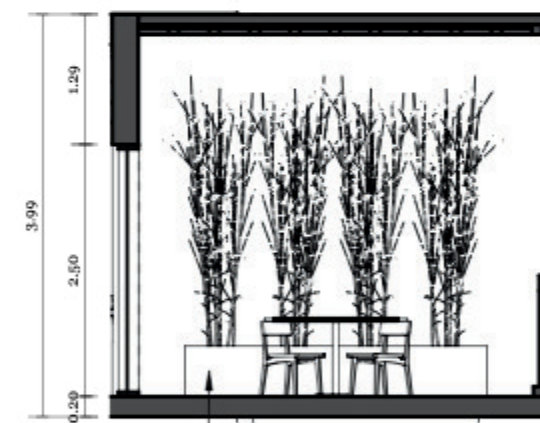
Ver Detalle de Ebanistería E15

Ver Detalle de Mobiliario M14

Elevación 3 Terraza
Escala 1:75



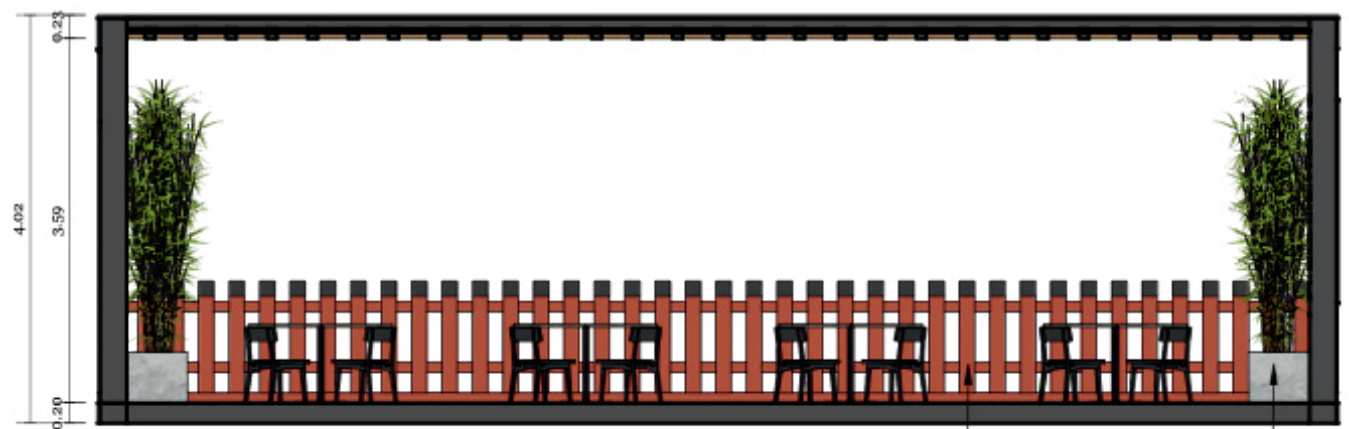
Planta Detalle Baños
Escala 1:75



Ver Detalle de Mobiliario M14

Elevación 4 Terraza
Escala 1:75

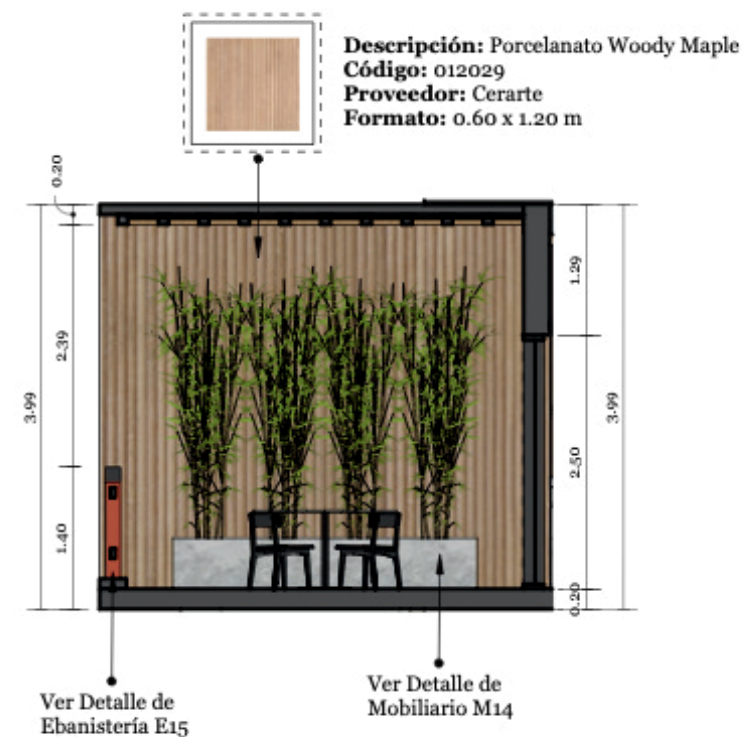




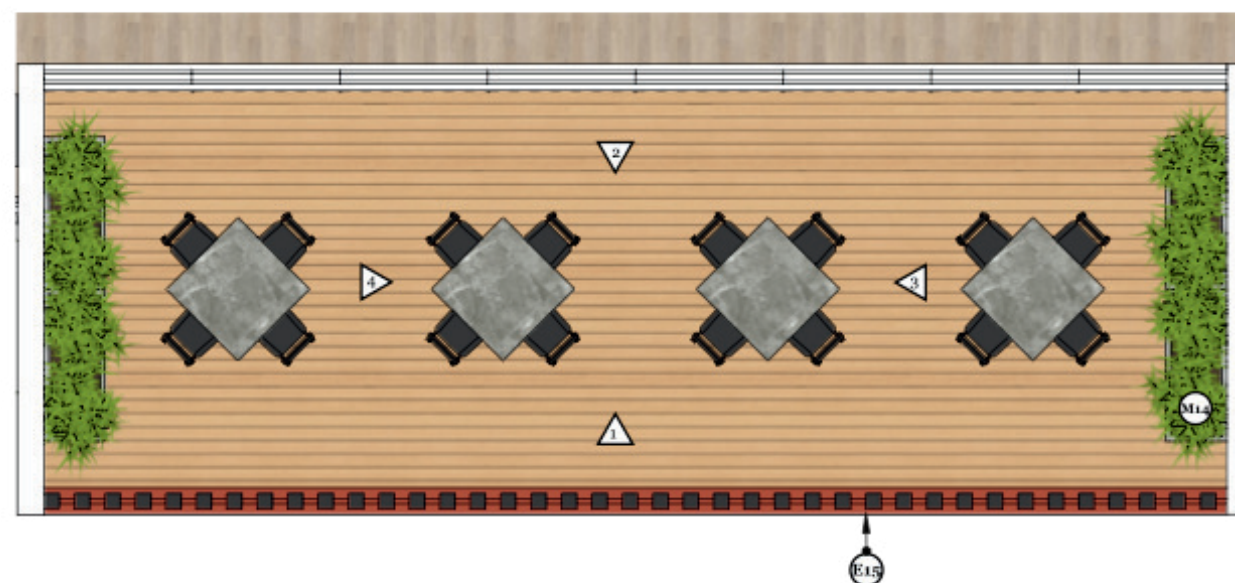
Elevación 1 Terraza
Escala 1:75



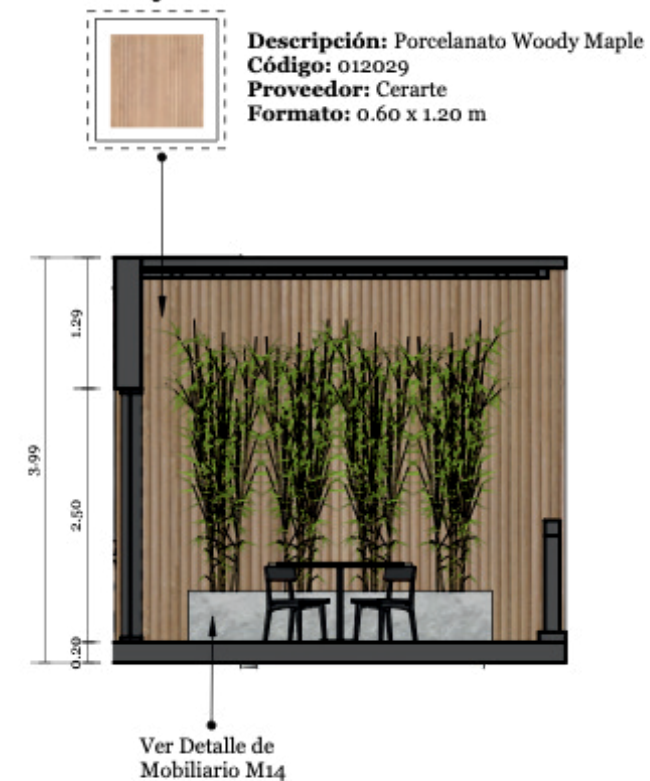
Elevación 2 Terraza
Escala 1:75



Elevación 3 Terraza
Escala 1:75

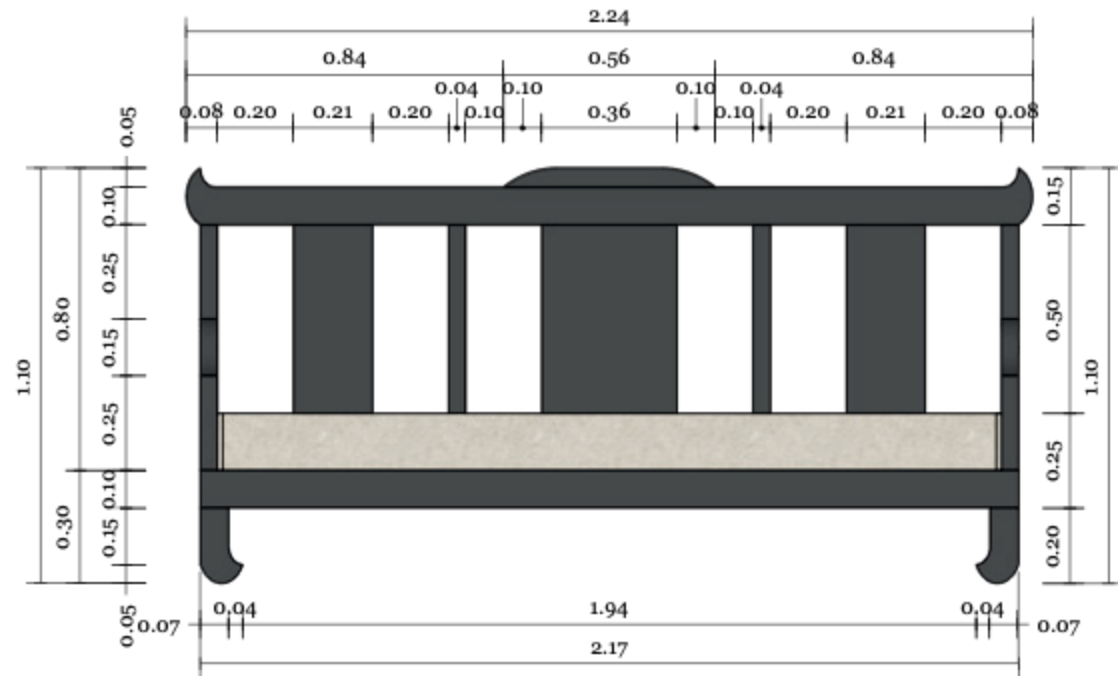


Planta Detalle Baños
Escala 1:75



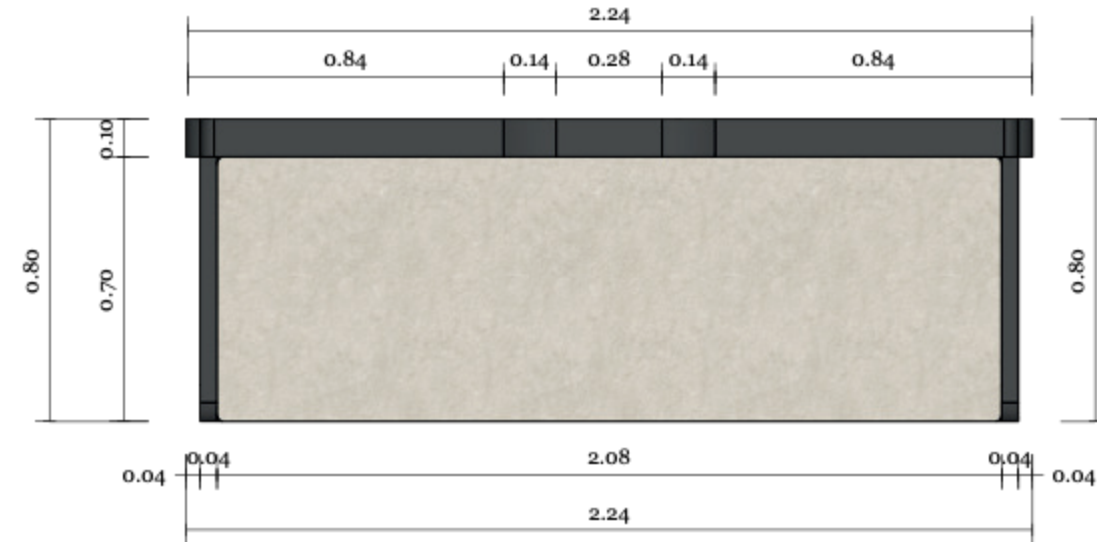
Elevación 4 Terraza
Escala 1:75





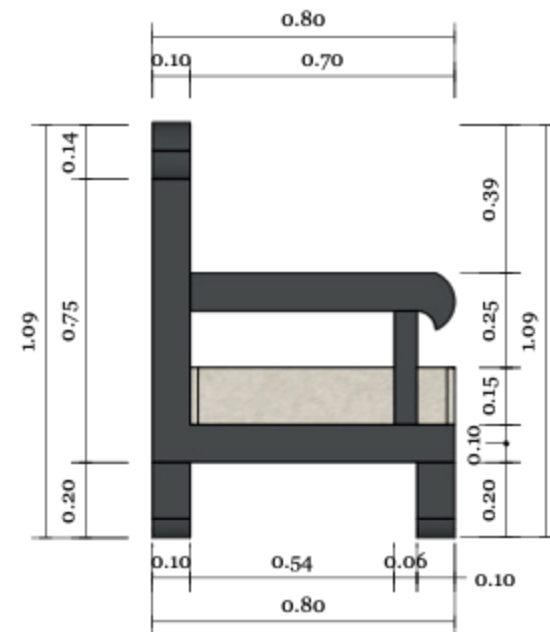
Elevación Frontal Sofá Asiático - Detalle de Mobiliario M1

Escala 1:20



Planta Sofá Asiático - Detalle de Mobiliario M1

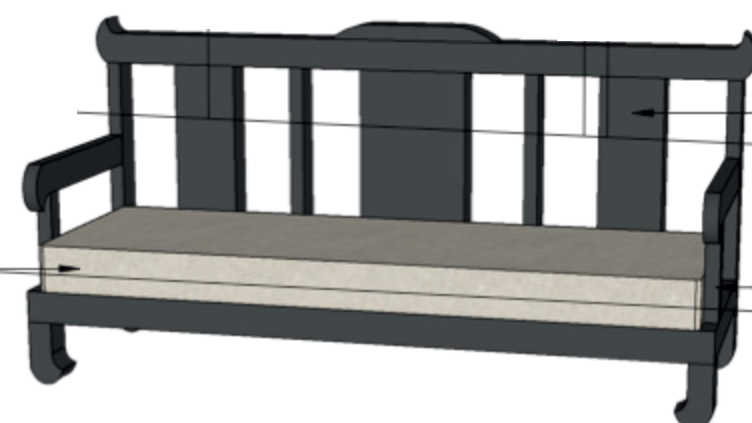
Escala 1:20



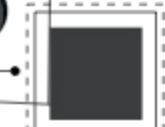
Elevación Lateral Sofá Asiático - Detalle de Mobiliario M1

Escala 1:20

Descripción: Terciopelo Beige
Código: N/A
Proveedor: Telares
Formato: N/A



Descripción: Laca Automotriz
Matte Iron Ore
Código: SW 7069
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A

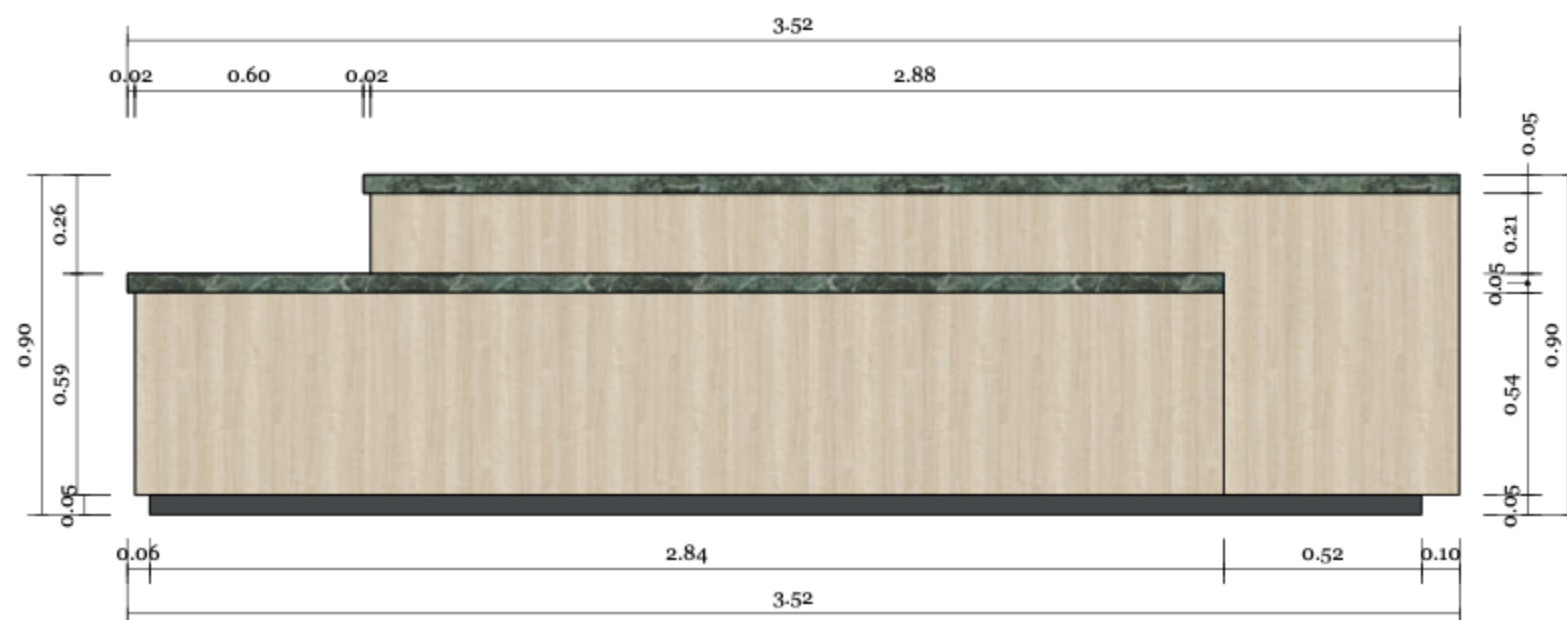


Descripción: MDF Natural
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 1.22 m x 2.44 m

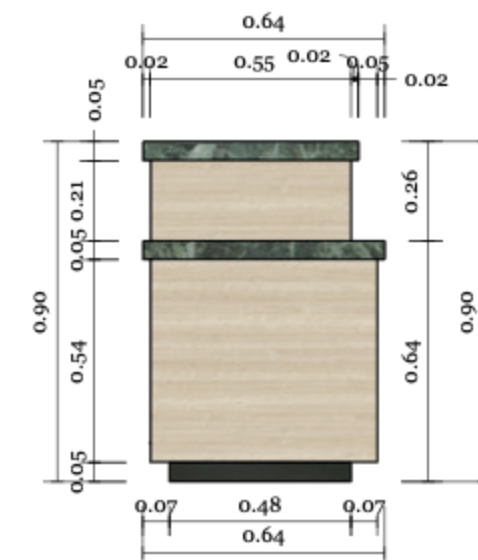


Perspectiva Sofá Asiático - Detalle de Mobiliario M1

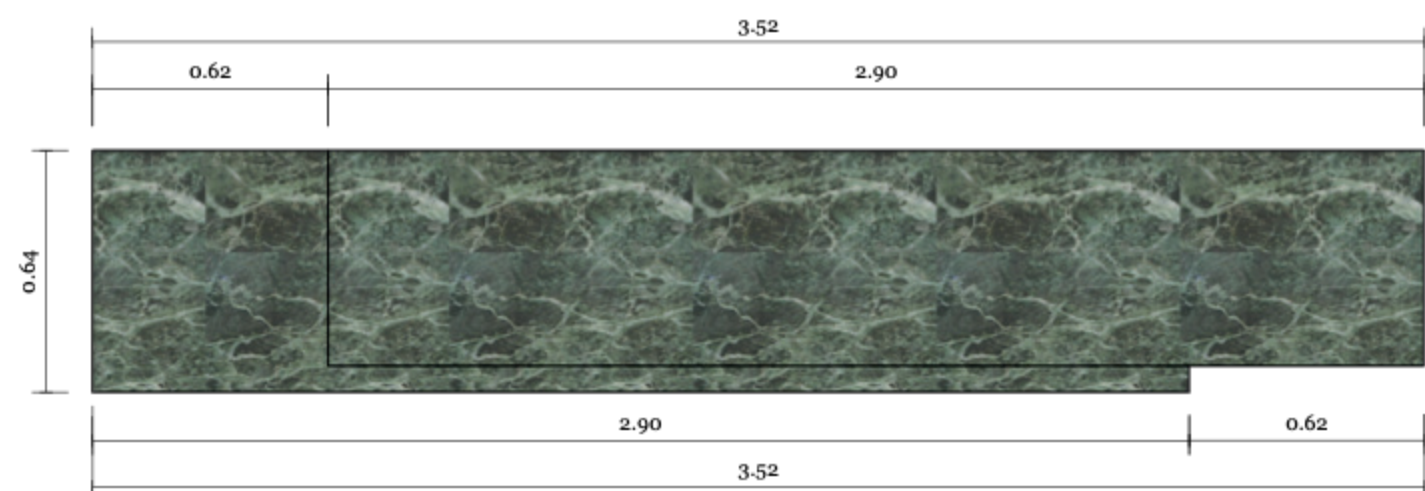
Escala 1:20



Elevación Frontal Counter Recepción - Detalle de Mobiliario M2
Escala 1:20



Elevación Lateral Counter Recepción - Detalle de Mobiliario M2
Escala 1:20

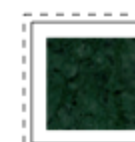


Planta Counter Recepción - Detalle de Mobiliario M2
Escala 1:20

Descripción: Planchas de Melamina Light Lakeland Acacia
Código: H1277 ST9
Proveedor: Terra
Formato: 2.80 x 2.07 m



Descripción: Indian Green Marble
Código: N/A
Proveedor: Marmotech
Formato: 2.20 x 2.90 m



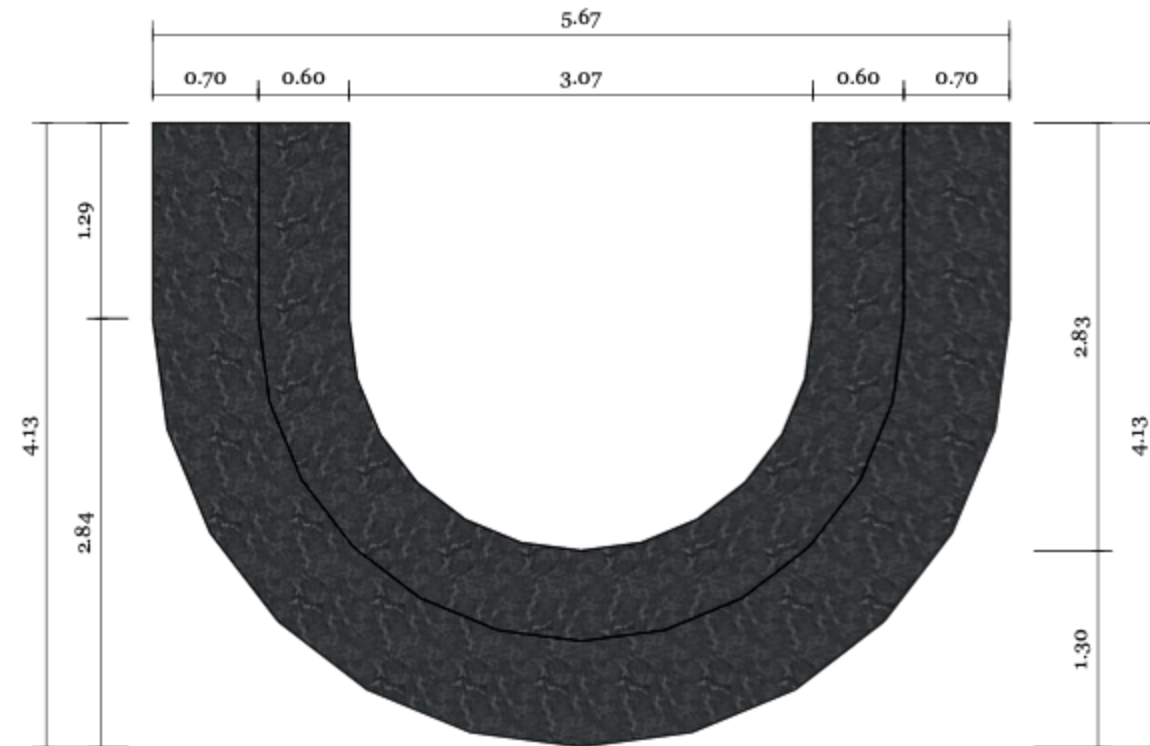
Descripción: Laca Automotriz Matte Iron Ore
Código: SW 7069
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A



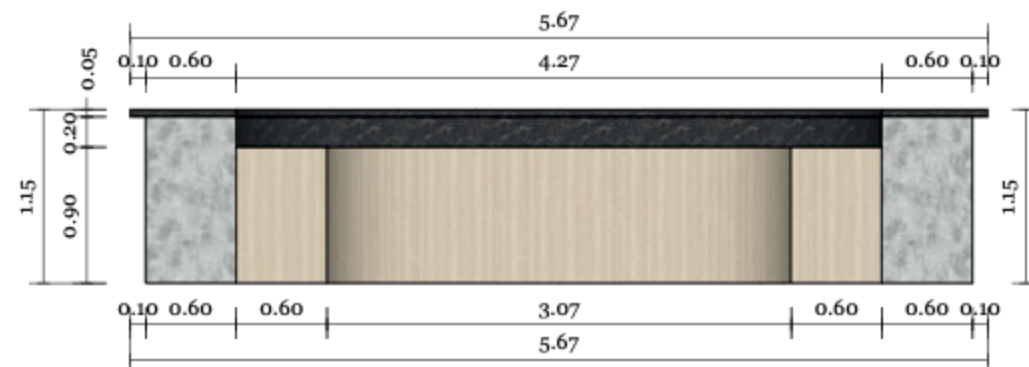
Perspectiva Counter Recepción - Detalle de Mobiliario M2



Elevación Frontal Bar Coreano - Detalle de Mobiliario M3
Escala 1:50



Planta Bar Coreano - Detalle de Mobiliario M3
Escala 1:50

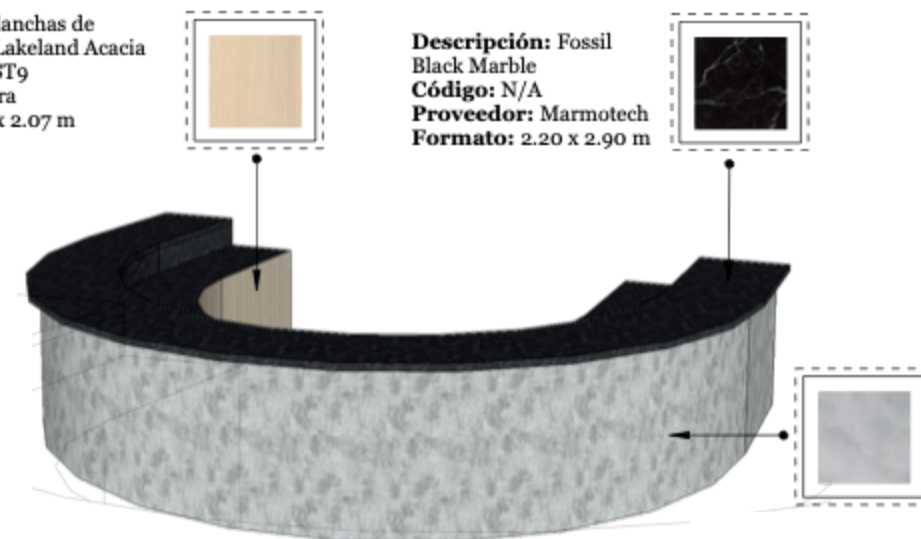


Elevación Posterior Bar Coreano - Detalle de Mobiliario M3
Escala 1:50

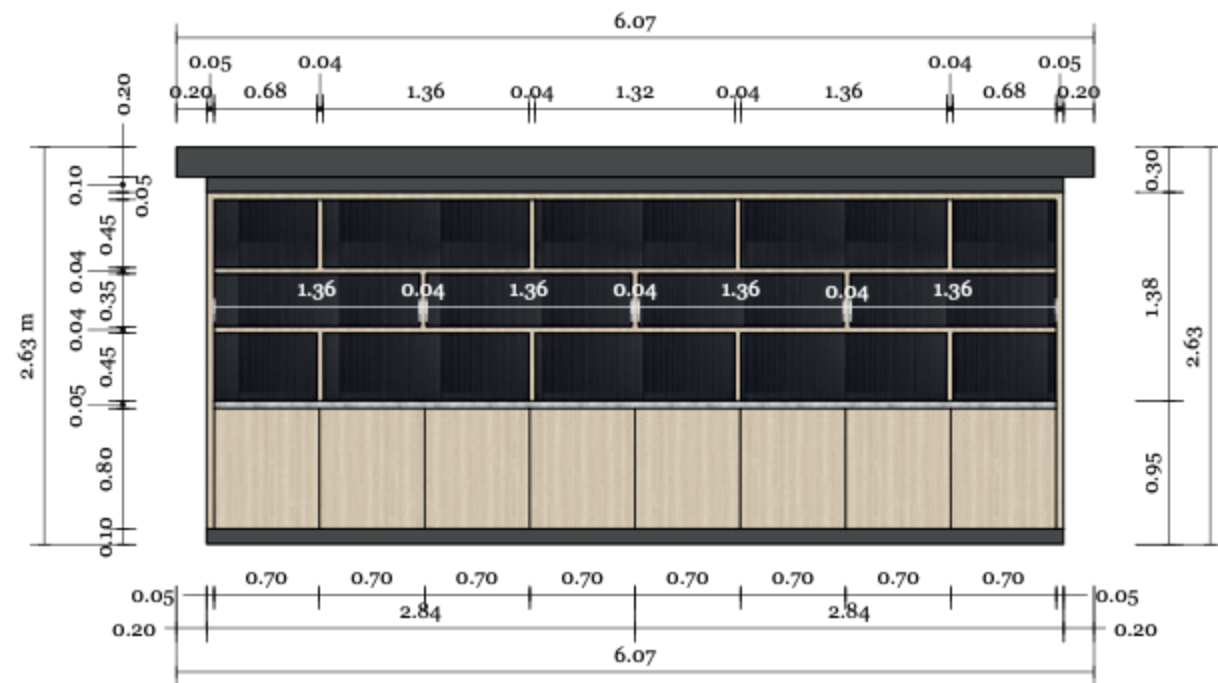
Descripción: Planchas de Melamina Light Lakeland Acacia
Código: H1277 ST9
Proveedor: Terra
Formato: 2.80 x 2.07 m

Descripción: Fossil Black Marble
Código: N/A
Proveedor: Marmotech
Formato: 2.20 x 2.90 m

Descripción: Eco-Cement Classic
Código: N/A
Proveedor: Cement Design
Formato: N/A



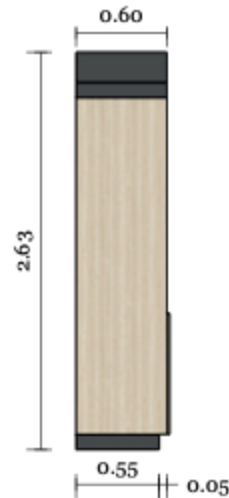
Perspectiva Bar Coreano - Detalle de Mobiliario M3



Elevación Frontal Back Bar Coreano - Detalle de Mobiliario M4
Escala 1:50



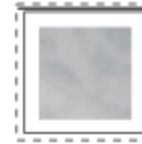
Planta Back Bar Coreano - Detalle de Mobiliario M4
Escala 1:50



Elevación Lateral Back Bar Coreano - Detalle de Mobiliario M4
Escala 1:50

Descripción: Laca Automotriz
Matte Iron Ore
Código: SW 7069
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A

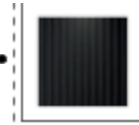
Descripción: Eco-Cement Classic
Código: N/A
Proveedor: Cement Design
Formato: N/A

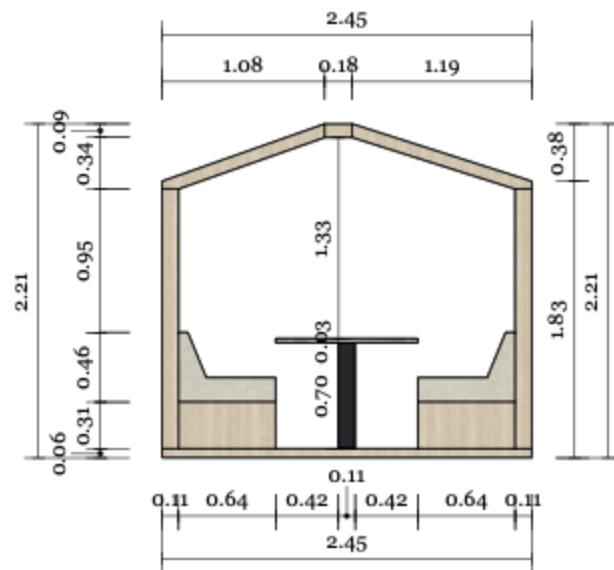


Perspectiva Back Bar Coreano - Detalle de Mobiliario M4

Descripción: Paneles WPC
Color Negro
Código: WPC - P004
Proveedor: Panelli
Formato: 0.17 x 3.00 m

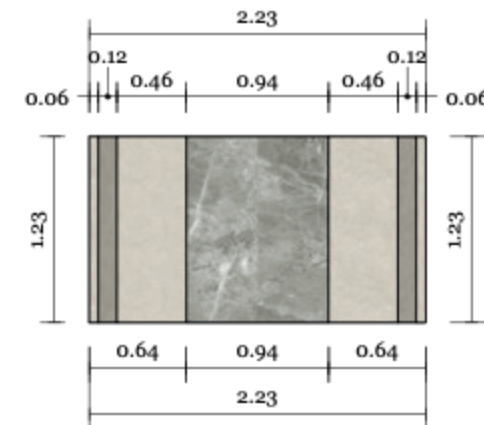
Descripción: Planchas de
Melamina Light Lakeland Acacia
Código: H1277 ST9
Proveedor: Terra
Formato: 2.80 x 2.07 m





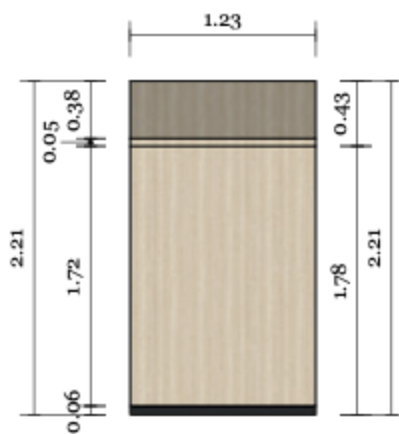
Elevación Frontal Casitas Coreanas - Detalle de Mobiliario M5

Escala 1:50



Planta Casitas Coreanas - Detalle de Mobiliario M5

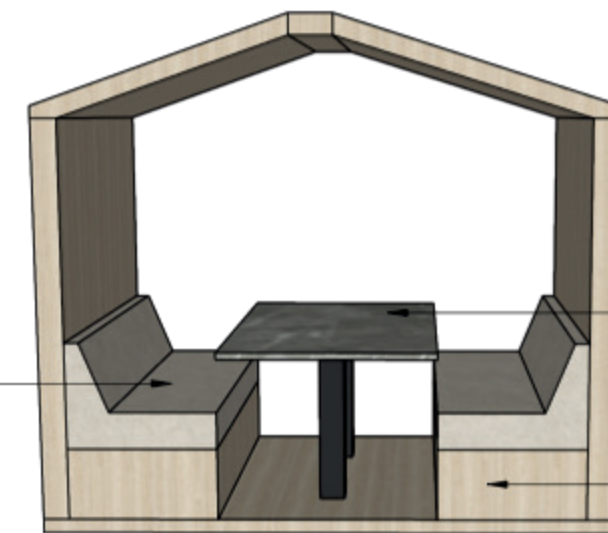
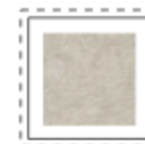
Escala 1:50



Elevación Lateral Casitas Coreanas - Detalle de Mobiliario M5

Escala 1:50

Descripción: Terciopelo Beige
Código: N/A
Proveedor: Telares
Formato: N/A



Descripción: Gray Storm Marble
Código: 011596
Proveedor: Cerarte
Formato: 0.60 x 1.20 m



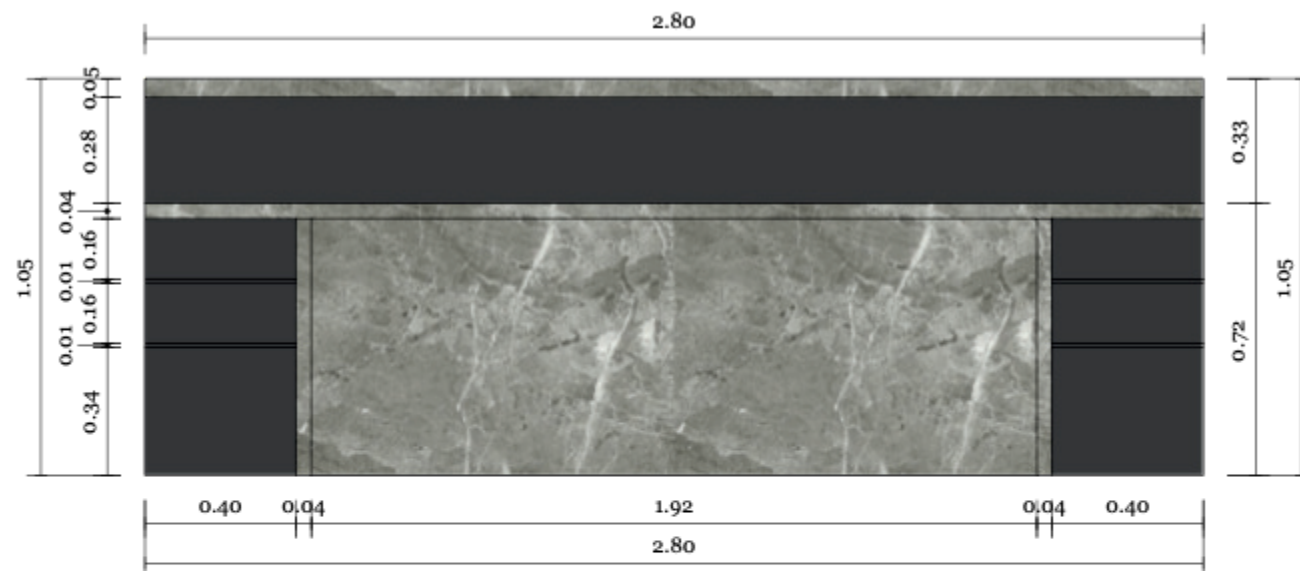
Descripción: Planchas de Cedro Tratado
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 2.80 x 2.07 m



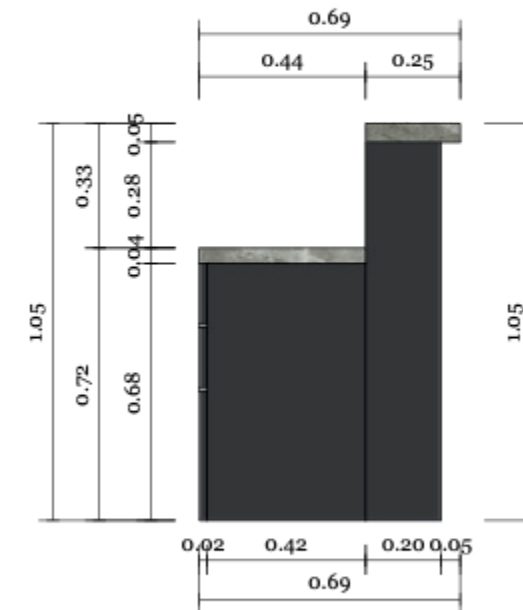
Perspectiva Casitas Coreanas - Detalle de Mobiliario M5



Elevación Frontal Counter Oficina - Detalle de Mobiliario M6
Escala 1:20

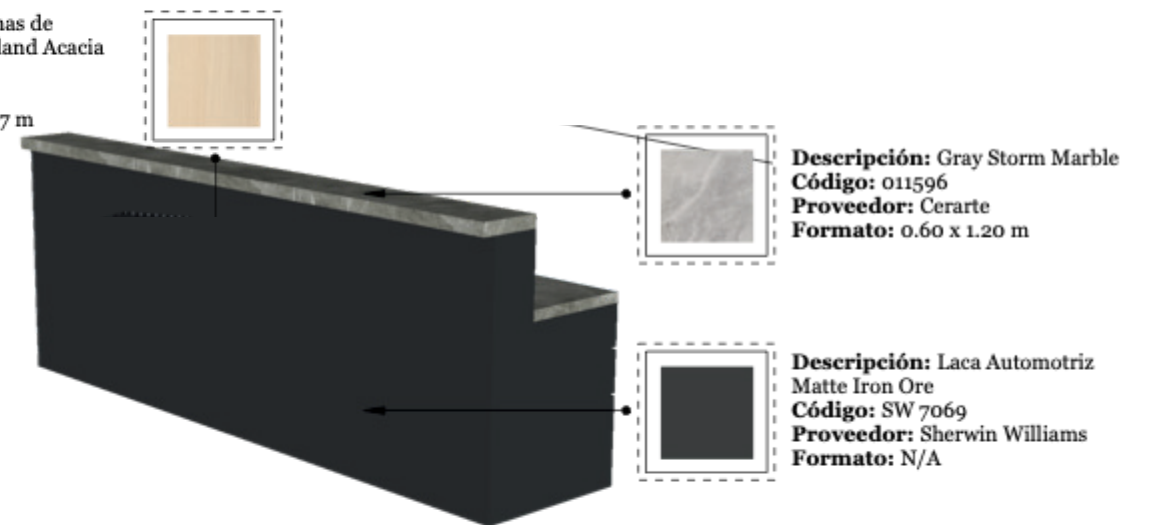


Elevación Posterior Counter Oficina - Detalle de Mobiliario M6
Escala 1:20



Elevación Lateral Counter Oficina - Detalle de Mobiliario M6
Escala 1:20

Descripción: Planchas de Melamina Light Lakeland Acacia
Código: H1277 ST9
Proveedor: Terra
Formato: 2.80 x 2.07 m



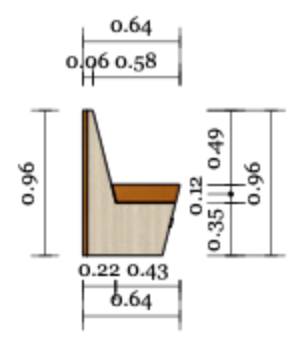
Perspectiva Counter Oficina - Detalle de Mobiliario M6



Elevación Frontal Booth Área BBQ Coreano - Detalle de Mobiliario M7
Escala 1:50



Planta Booth Área BBQ Coreano - Detalle de Mobiliario M7
Escala 1:50



Elevación Lateral Booth Área BBQ Coreano - Detalle de Mobiliario M7
Escala 1:50

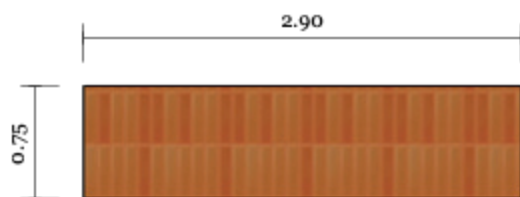
Descripción: Planchas de Cedro Tratado
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 2.80 x 2.07 m



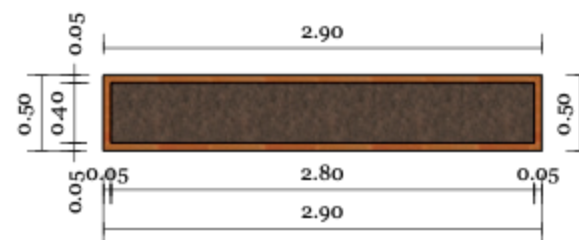
Descripción: Terciopelo Naranja
Código: N/A
Proveedor: La Textil
Formato: N/A



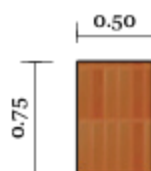
Perspectiva Booth Área BBQ Coreano - Detalle de Mobiliario M7



Elevación Frontal Jardinera Salón Privado - Detalle de Mobiliario M8
Escala 1:50



Planta Jardinera Salón Privado - Detalle de Mobiliario M8
Escala 1:50



Elevación Lateral Jardinera Salón Privado - Detalle de Mobiliario M8
Escala 1:50

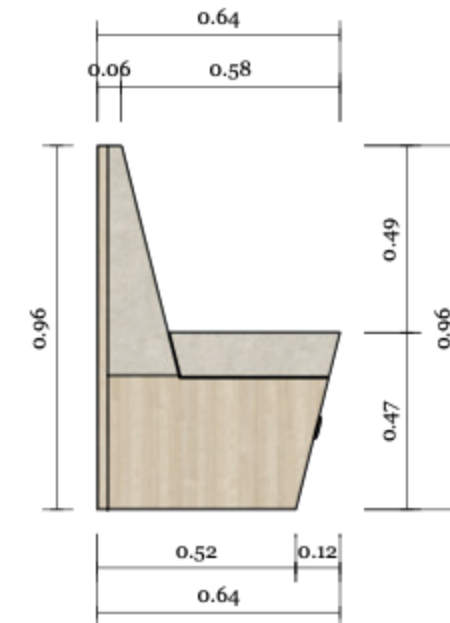
Descripción: Porcelánico
Luz Aragosta Lux
Código: MFLL
Proveedor: Marazzi
Formato: 5.3 x 30 cm



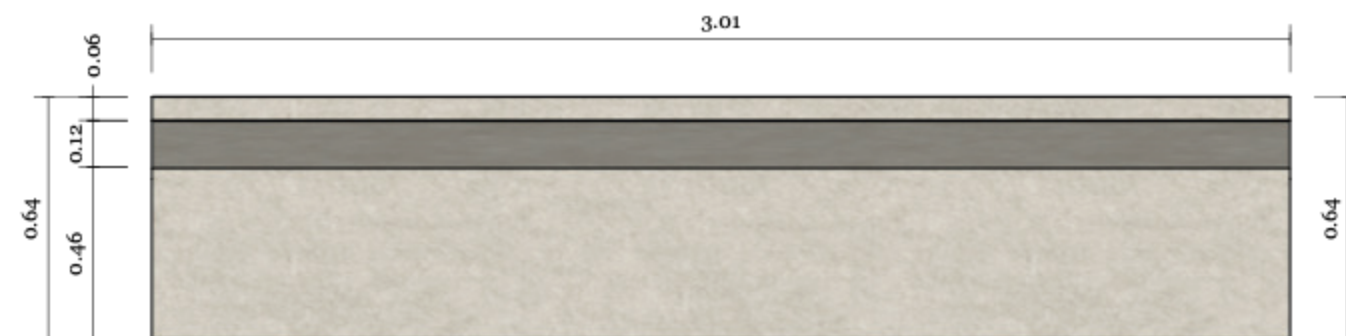
Perspectiva Jardinera Salón Privado - Detalle de Mobiliario M8



Elevación Frontal Booth Salón Privado - Detalle de Mobiliario M8
Escala 1:20

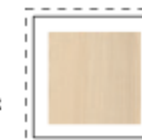


Elevación Lateral Booth Salón Privado - Detalle de Mobiliario M8
Escala 1:20

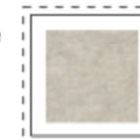


Planta Booth Salón Privado - Detalle de Mobiliario M8
Escala 1:20

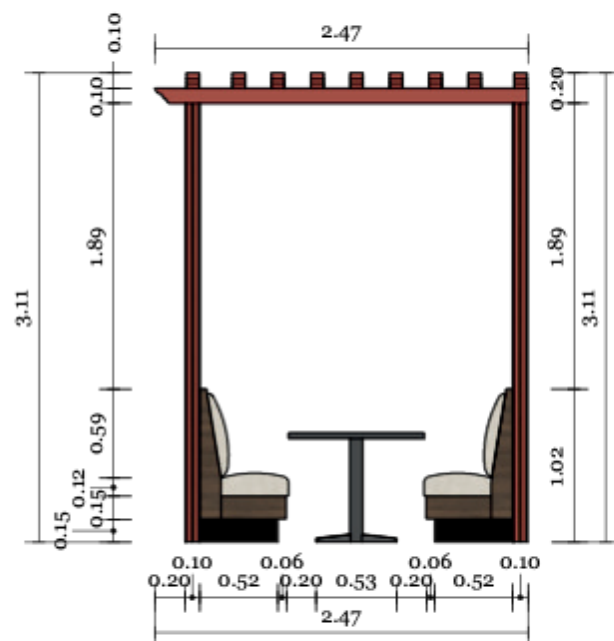
Descripción: Planchas de Cedro Tratado
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 2.80 x 2.07 m



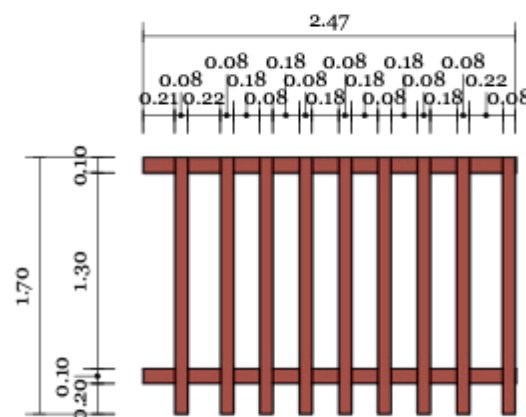
Descripción: Terciopelo Beige
Código: N/A
Proveedor: Telares
Formato: N/A



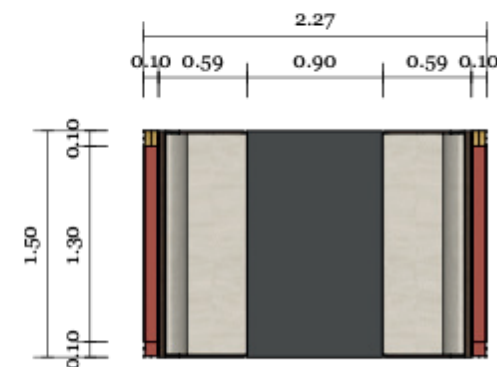
Perspectiva Booth Salón Privado - Detalle de Mobiliario M8



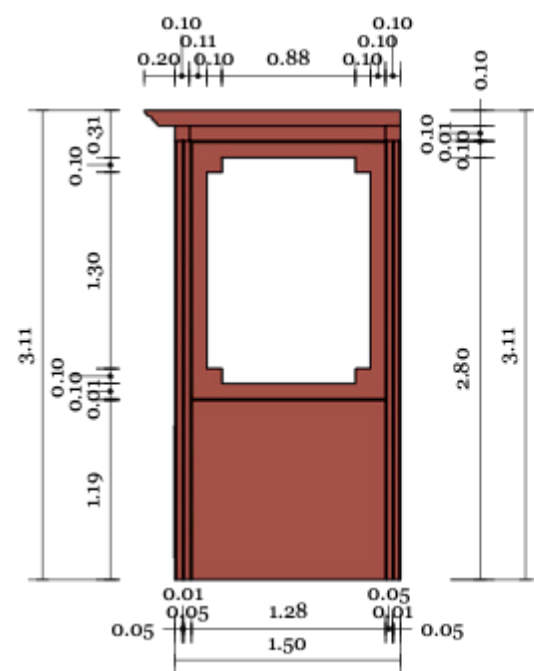
Elevación Frontal Booth Chino - Detalle de Mobiliario M10
Escala 1:50



Techo Booth Chino - Detalle de Mobiliario M10
Escala 1:50



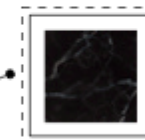
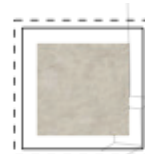
Planta Booth Chino - Detalle de Mobiliario M10
Escala 1:50



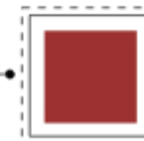
Elevación Lateral Booth Chino - Detalle de Mobiliario M10
Escala 1:50

Descripción: Terciopelo Beige
Código: N/A
Proveedor: Telares
Formato: N/A

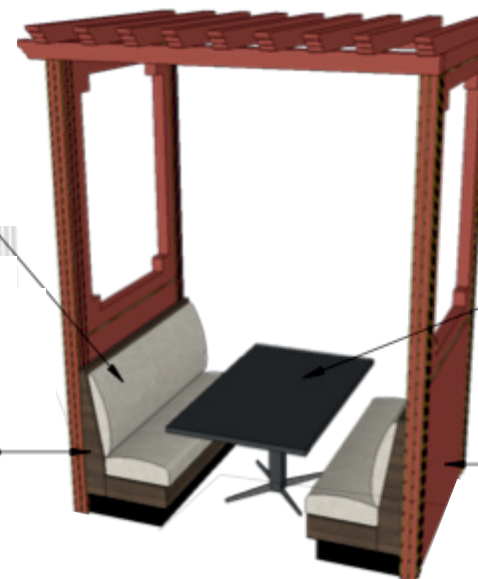
Descripción: Plancha de Madera Jequitiba
Código: N/A
Proveedor: Terra
Formato: 2.80 x 2.07 m



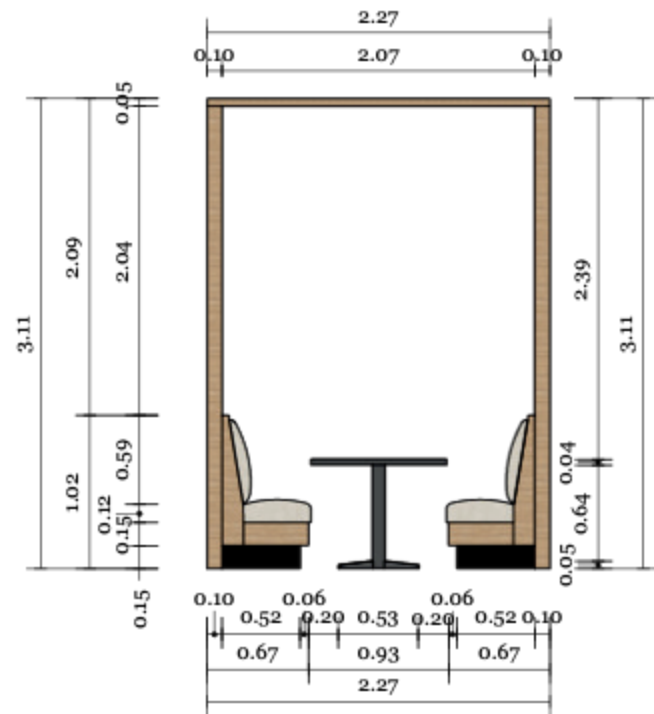
Descripción: Fossil Black Marble
Código: N/A
Proveedor: Marmotech
Formato: 2.20 x 2.90 m



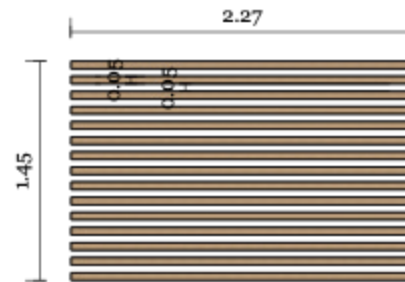
Descripción: Laca Automotriz Matte Rave Red
Código: SW 6608
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A



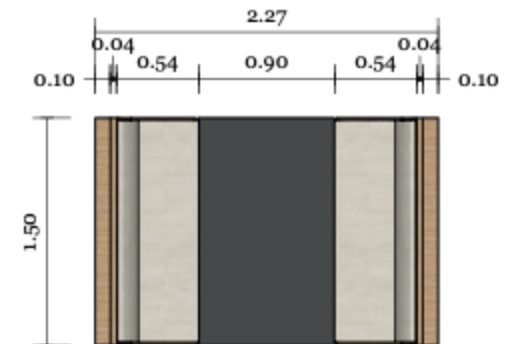
Perspectiva Booth Chino - Detalle de Mobiliario M10



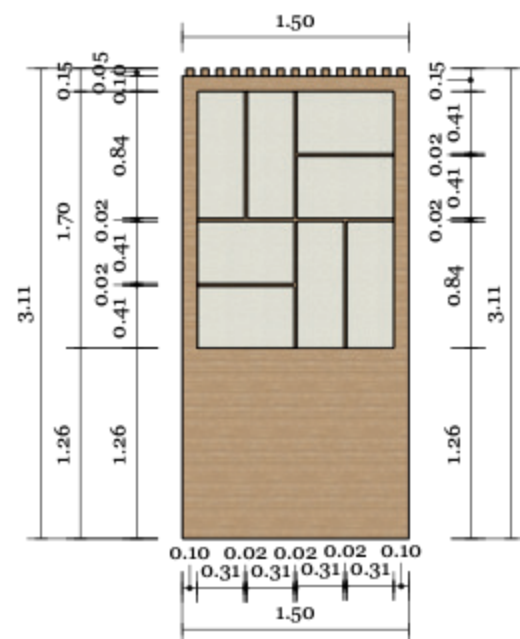
Elevación Frontal Booth Japonés - Detalle de Mobiliario M11
Escala 1:50



Techo Booth Japonés - Detalle de Mobiliario M11
Escala 1:50

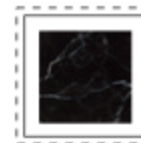


Planta Booth Japonés - Detalle de Mobiliario M11
Escala 1:50

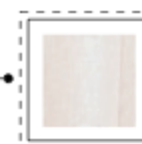


Elevación Lateral Booth Japonés - Detalle de Mobiliario M11
Escala 1:50

Descripción: Fossil Black Marble
Código: N/A
Proveedor: Marmotech
Formato: 2.20 x 2.90 m



Descripción: Terciopelo Beige
Código: N/A
Proveedor: Telares
Formato: N/A

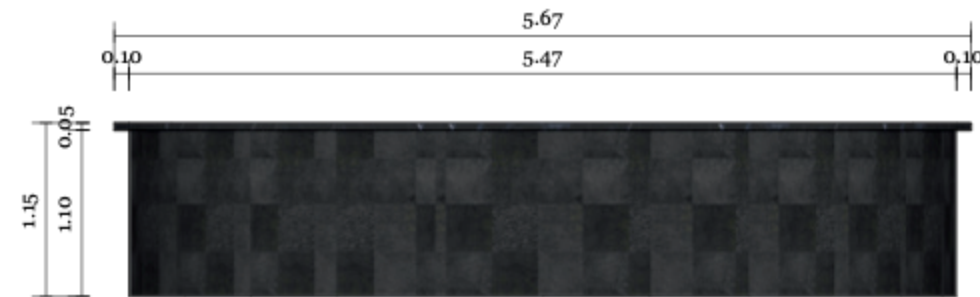


Descripción: Visillo Petersburg Natural
Código: 00120531
Proveedor: Telares
Formato: N/A

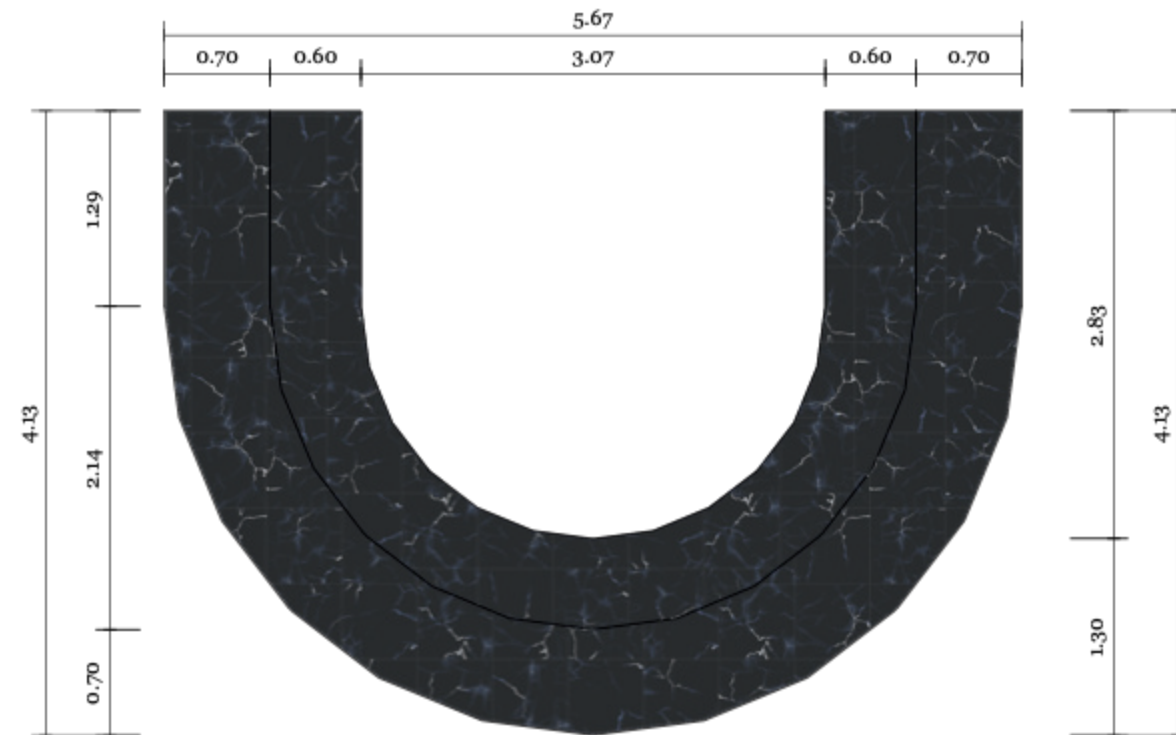


Descripción: Planchas de Cedro Tratado
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 2.80 x 2.07 m

Perspectiva Booth Japonés - Detalle de Mobiliario M11



Elevación Frontal Bar Japonés - Detalle de Mobiliario M12
Escala 1:50

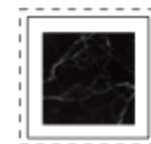


Planta Bar Japonés - Detalle de Mobiliario M12
Escala 1:50

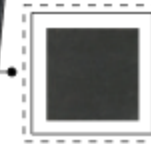
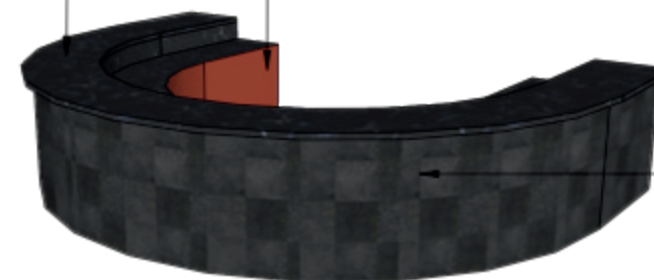


Elevación Posterior Bar Japonés - Detalle de Mobiliario M12
Escala 1:50

Descripción: Fossil
Black Marble
Código: N/A
Proveedor: Marmotech
Formato: 2.20 x 2.90 m

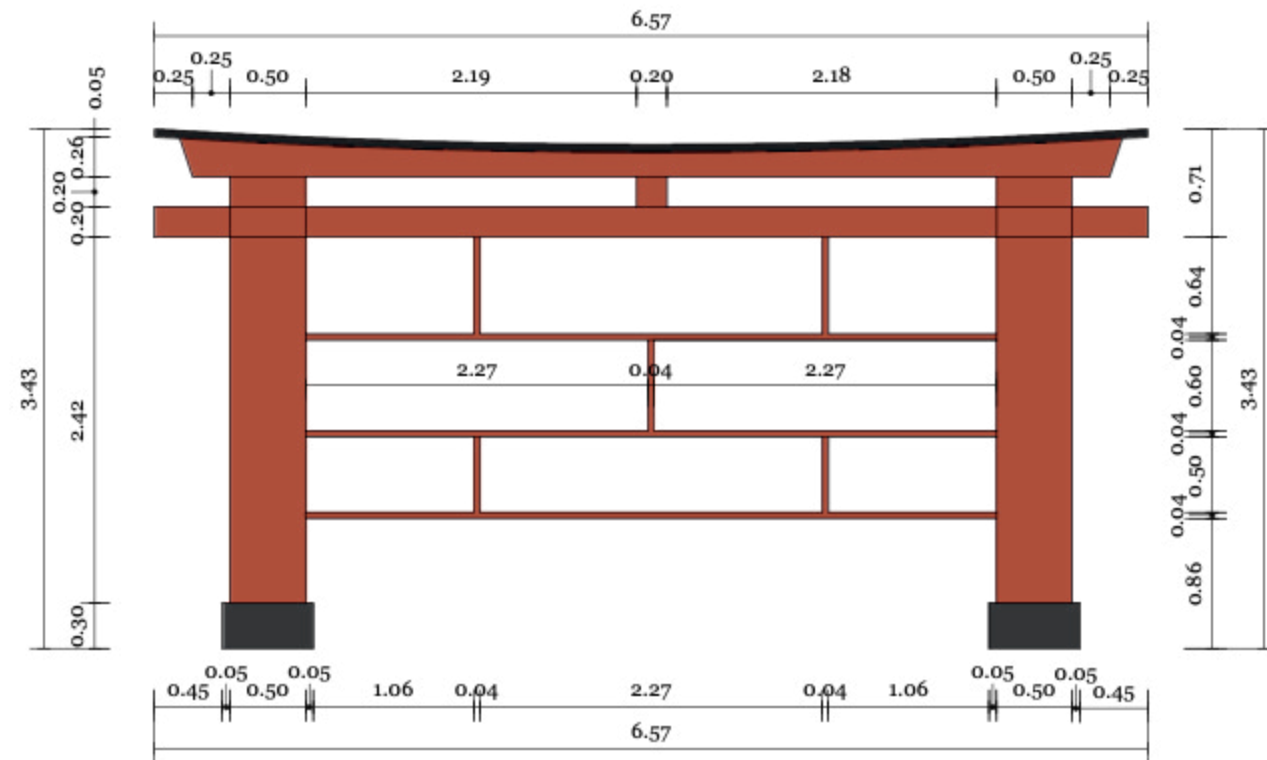


Descripción: Laca Automotriz
Matte Cayenne
Código: SW 6881
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A

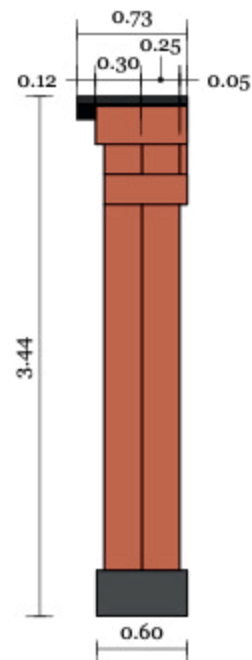


Descripción: Porcelánico Equipe
Stage Charcoal Matte
Código: N/A
Proveedor: Rocabert
Formato: 20 x 20 cm

Perspectiva Bar Japonés - Detalle de Mobiliario M12

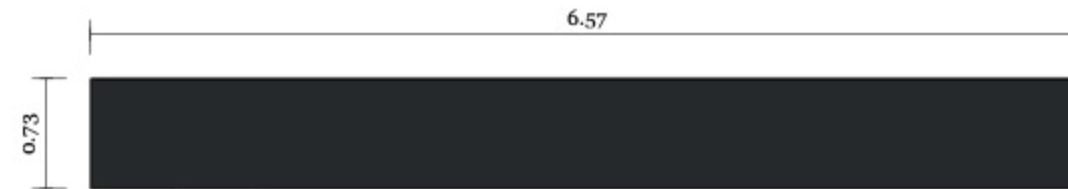


Elevación Frontal Back Bar Japonés - Detalle de Mobiliario M13
Escala 1:50

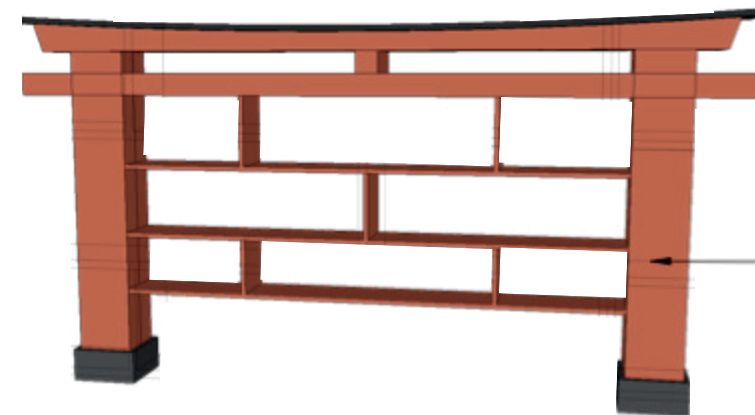


Elevación Lateral Back Bar Japonés - Detalle de Mobiliario M13
Escala 1:50

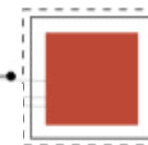
Descripción: Laca Automotriz
Matte Iron Ore
Código: SW 7069
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A



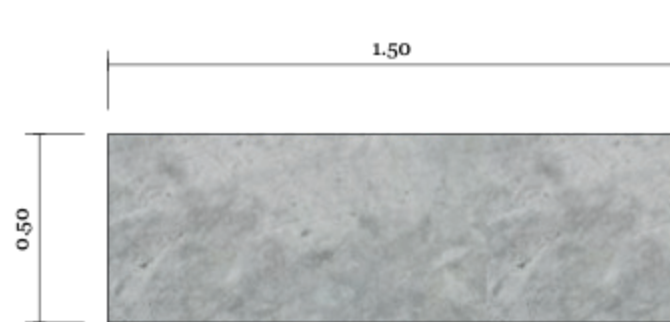
Planta Back Bar Japonés - Detalle de Mobiliario M13
Escala 1:50



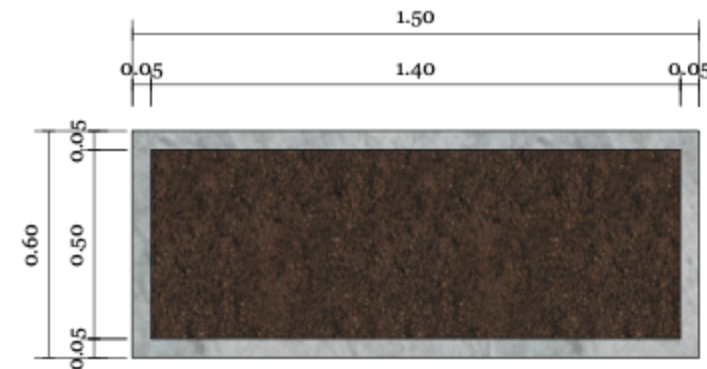
Perspectiva Back Bar Japonés - Detalle de Mobiliario M13



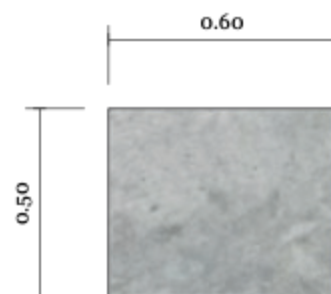
Descripción: Laca Automotriz
Matte Cayenne
Código: SW 6881
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A



Elevación Frontal Jardinera Terraza - Detalle de Mobiliario M14
Escala 1:20

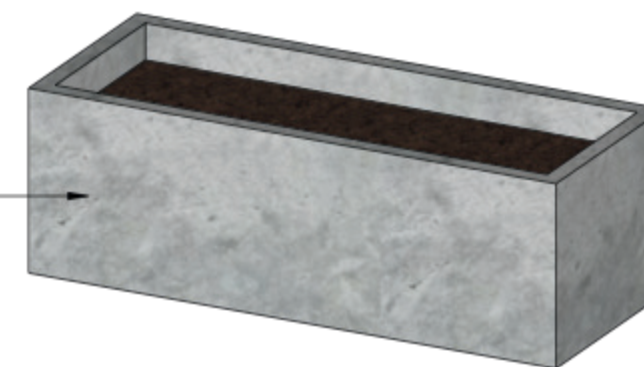


Planta Jardinera Terraza - Detalle de Mobiliario M14
Escala 1:20

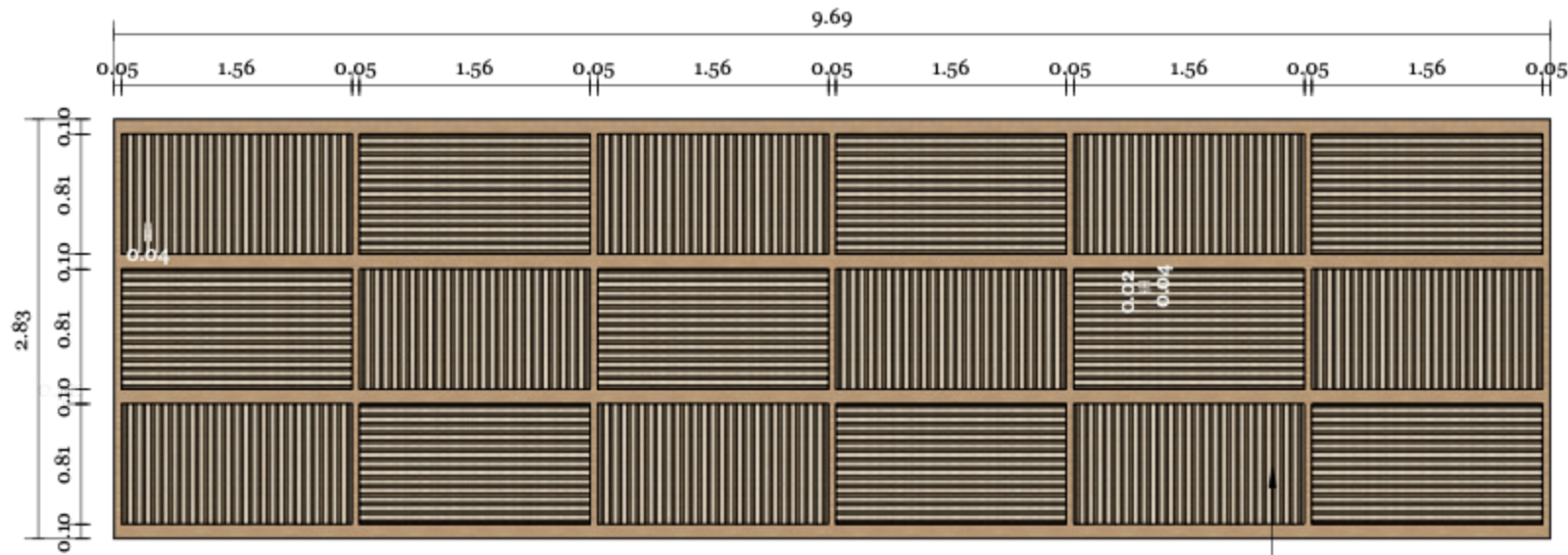


Elevación Lateral Jardinera Terraza - Detalle de Mobiliario M14
Escala 1:20

Descripción: Eco-Cement Classic
Código: N/A
Proveedor: Cement Design
Formato: N/A

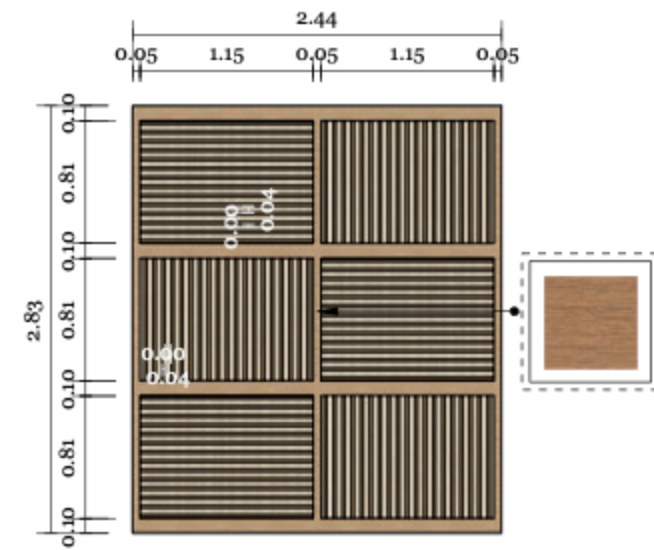


Perspectiva Jardinera Terraza - Detalle de Mobiliario M14



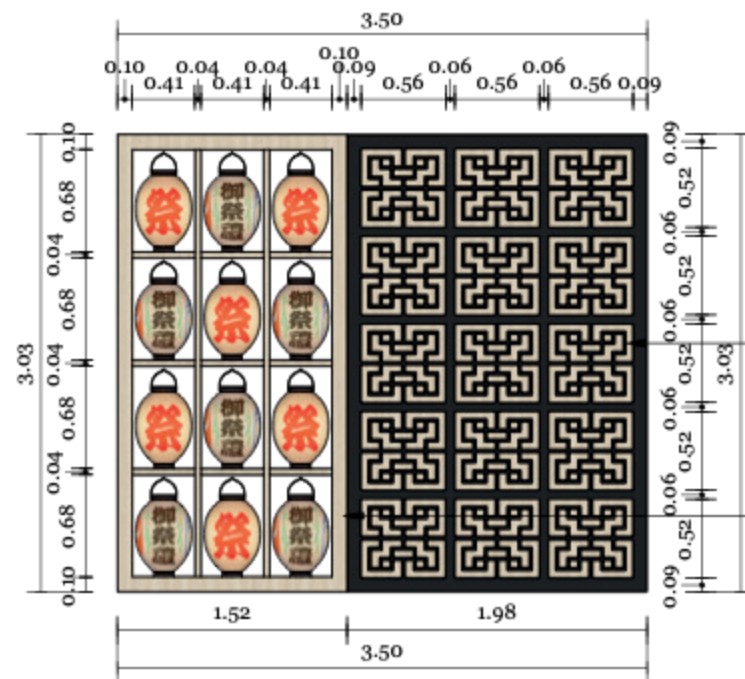
● Pared Sala de Espera - Detalle de Ebanistería E1
Escala 1:50

Descripción: MDF Natural
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 1.22 m x 2.44 m



● Pared Sala de Espera - Detalle de Ebanistería E2
Escala 1:50

Descripción: MDF Natural
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 1.22 m x 2.44 m

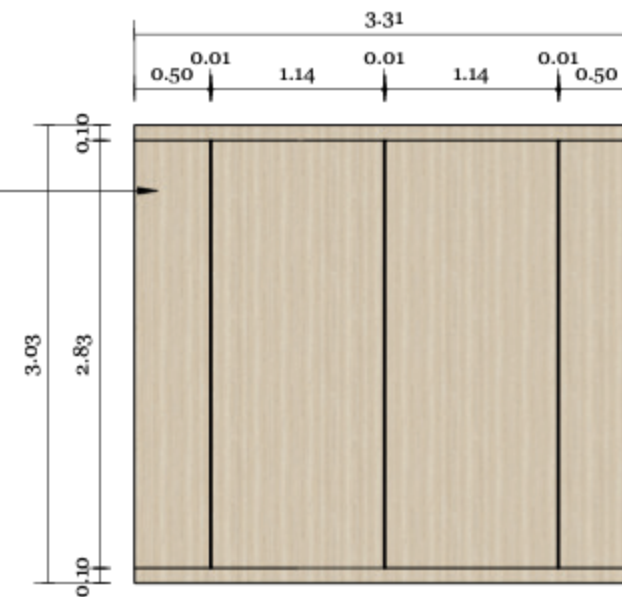


● Pared Recepción - Detalle de Ebanistería E3
Escala 1:50

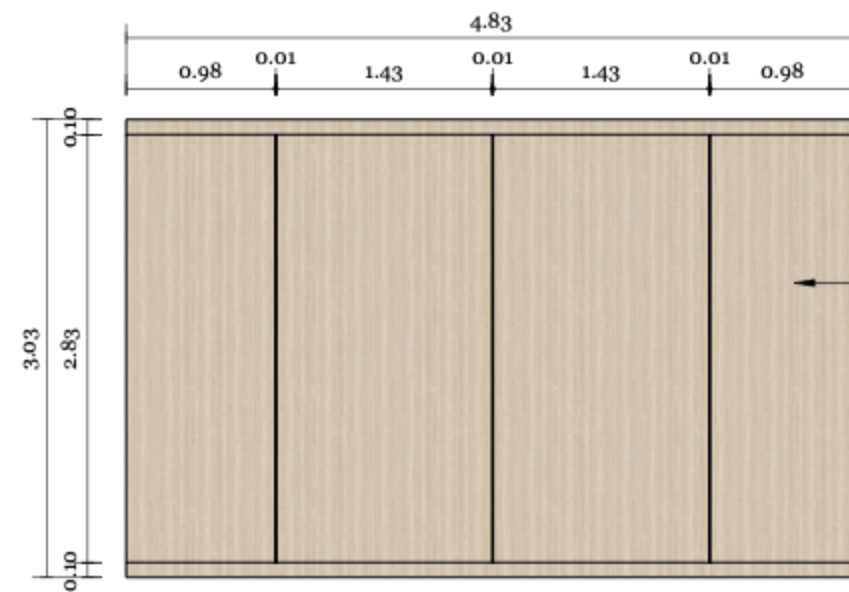
Descripción: Planchas de Cedro Tratado
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 2.80 x 2.07 m

Descripción: Laca Automotriz Sherwin Williams Iron Ore Matte
Código: SW 7069
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A

Descripción: Planchas de Cedro Tratado
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 2.80 x 2.07 m



● Pared Sala de Espera - Detalle de Ebanistería E4
Escala 1:50

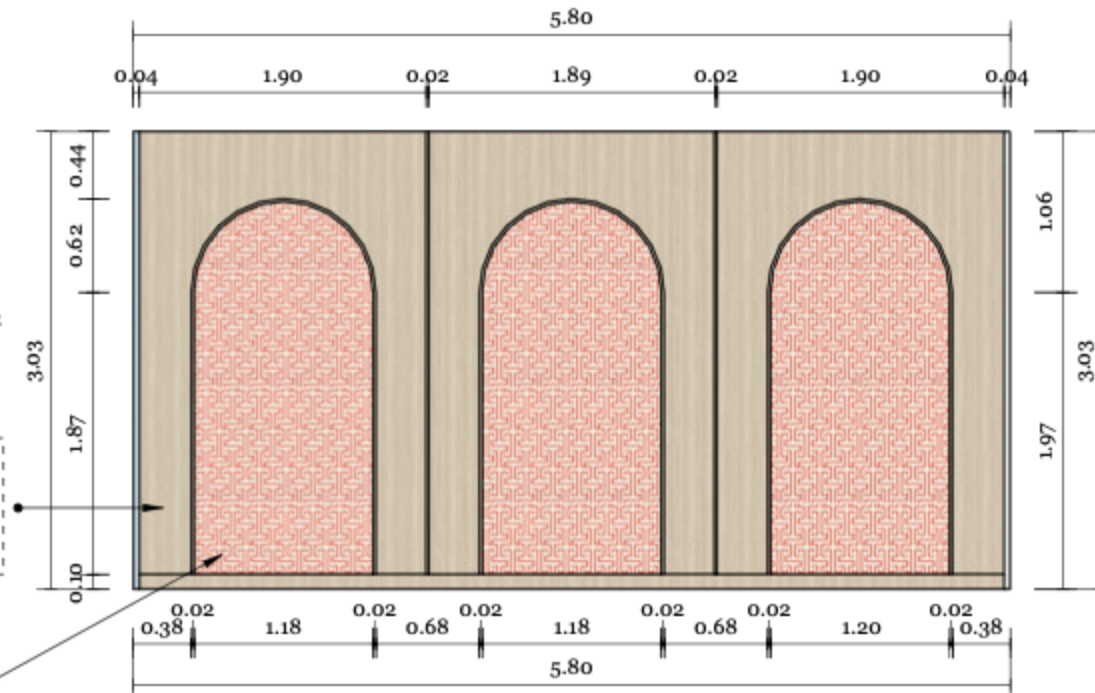


Descripción: Planchas de Cedro Tratado
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 2.80 x 2.07 m

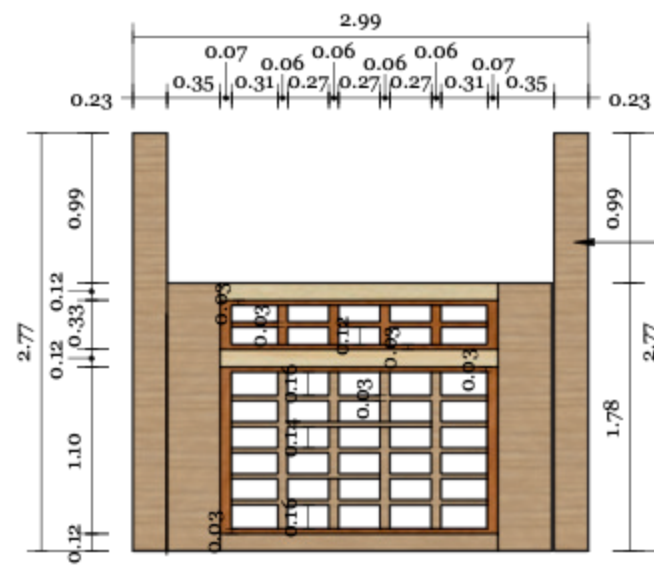
Descripción: Planchas de Cedro Tratado
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 2.80 x 2.07 m

Detalle en Papel Tapiz Alusivo a la Cultura Asiática

Pared recepción - Detalle de Ebanistería E5
 Escala 1:50



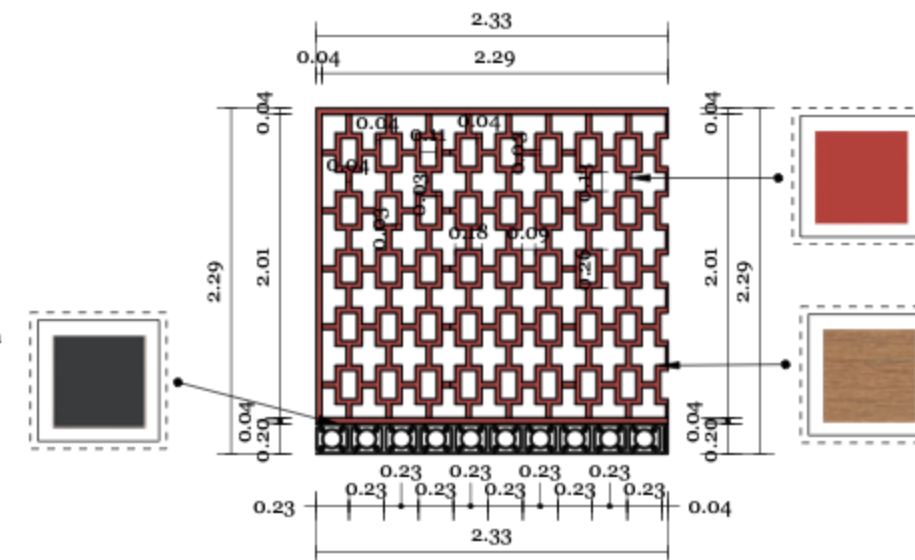
Pared Salón Privado - Detalle de Ebanistería E6
 Escala 1:50



Descripción: MDF Natural
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 1.22 m x 2.44 m

Descripción: Laca Automotriz Sherwin Williams Iron Ore Matte
Código: SW 7069
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A

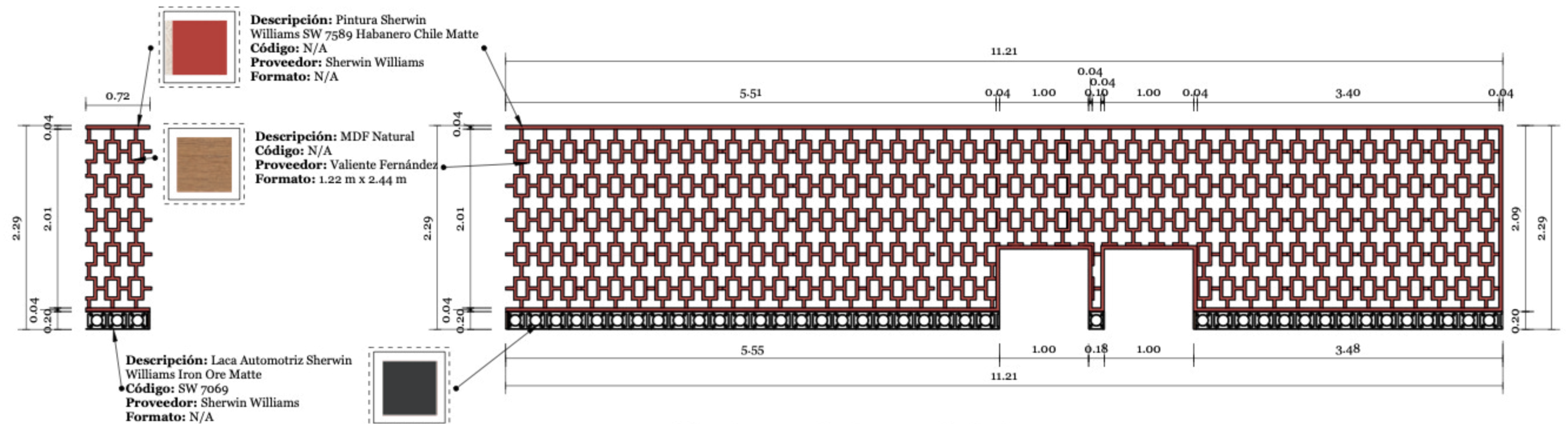
Trellis Patio - Detalle de Ebanistería E7
 Escala 1:50



Descripción: Pintura Sherwin Williams SW 7589 Habanero Chile Matte
Código: N/A
Proveedor: Sherwin Williams
Formato: N/A

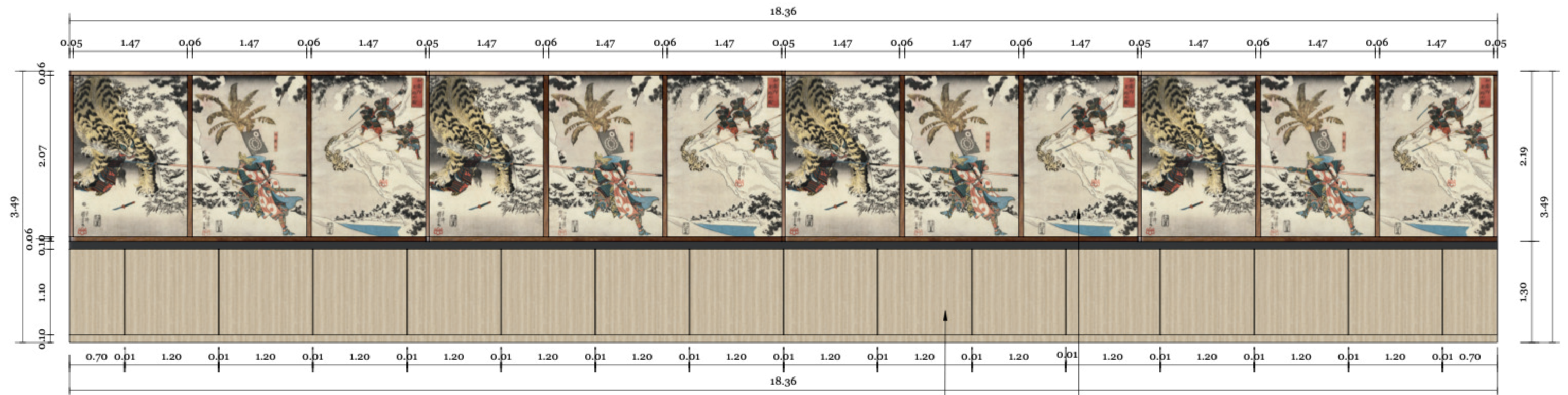
Descripción: MDF Natural
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 1.22 m x 2.44 m

Pared Área de Comensales China - Detalle de Ebanistería E8
 Escala 1:50

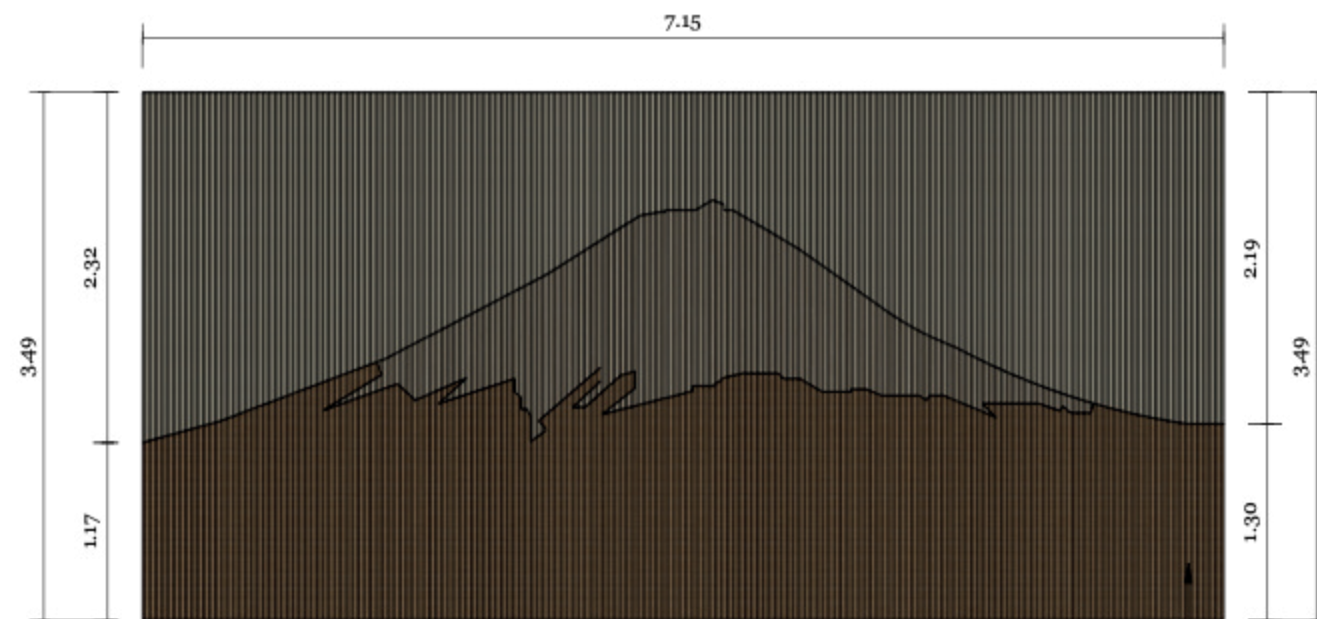


Pared Área de Comensales China - Detalle de Ebanistería E9
Escala 1:50

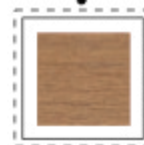
Pared Área de Comensales China - Detalle de Ebanistería E10
Escala 1:50



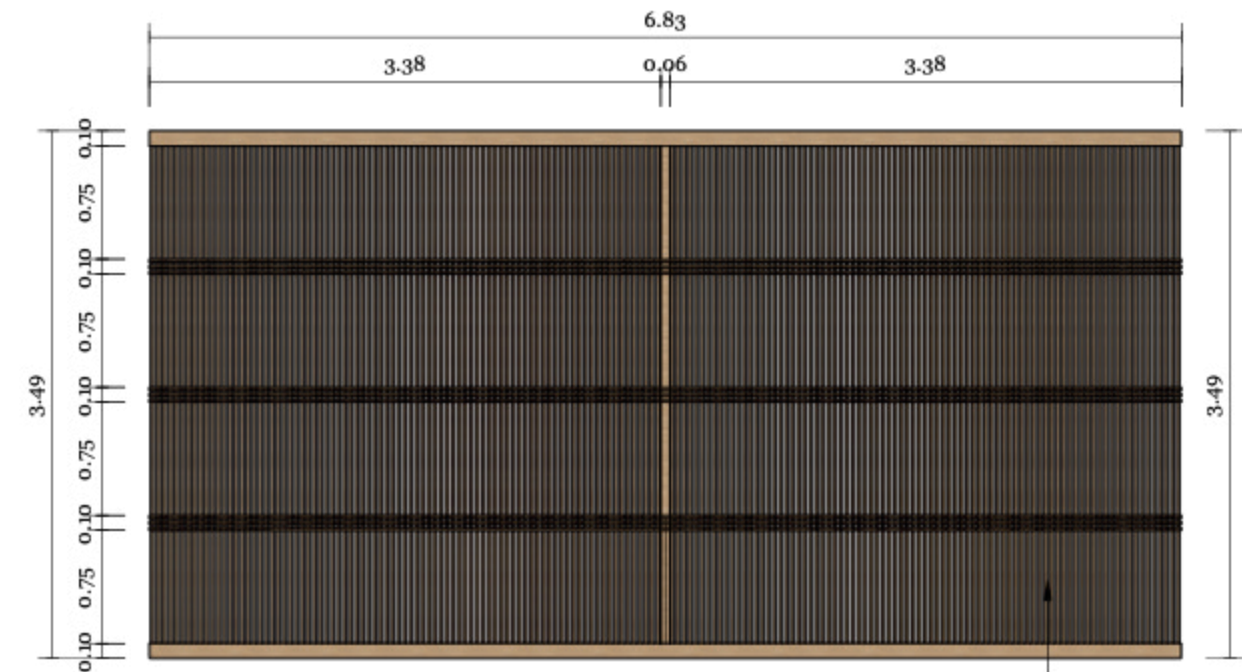
Pared Área de Comensales Japonesa - Detalle de Ebanistería E11
Escala 1:50



 **Pared Área de Comensales Japonesa - Detalle de Ebanistería E12**
Escala 1:50



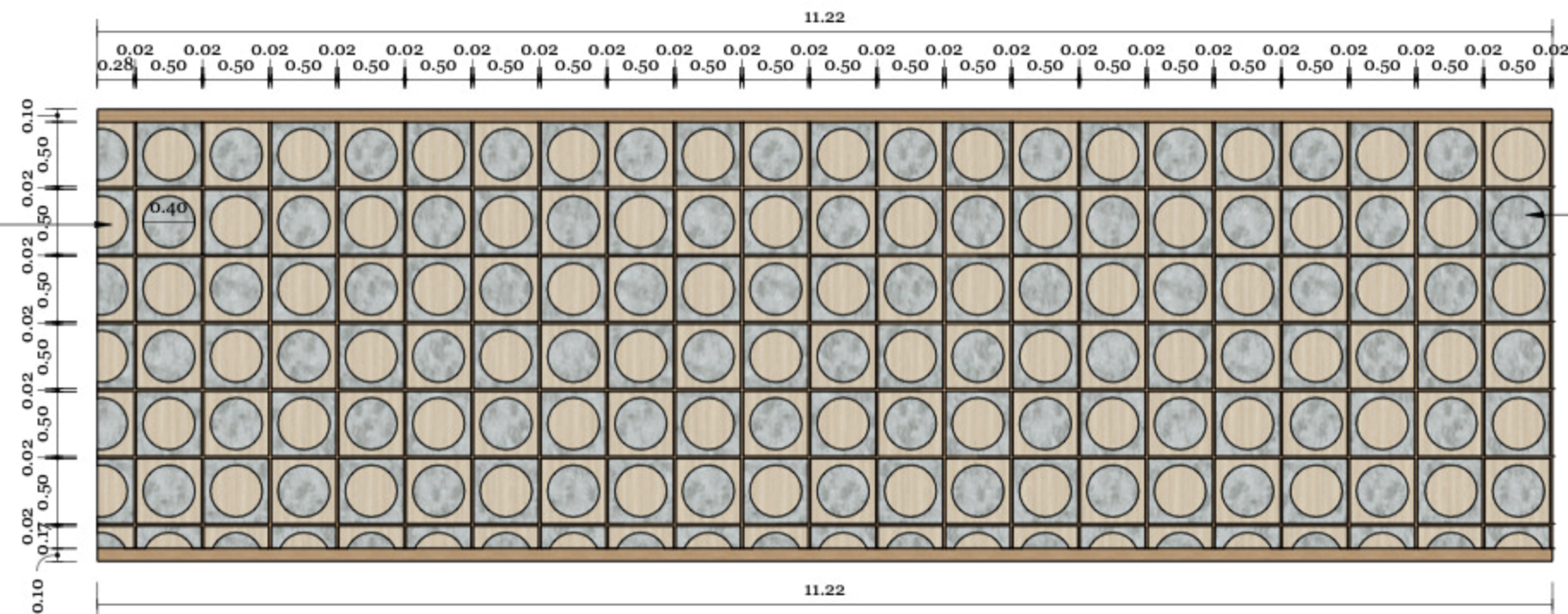
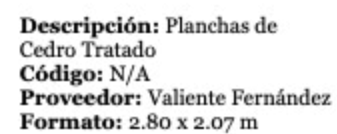
Descripción: MDF Natural
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 1.22 m x 2.44 m



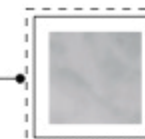
 Pared Área de Lounge - Detalle de Ebanistería E13
Escala 1:50



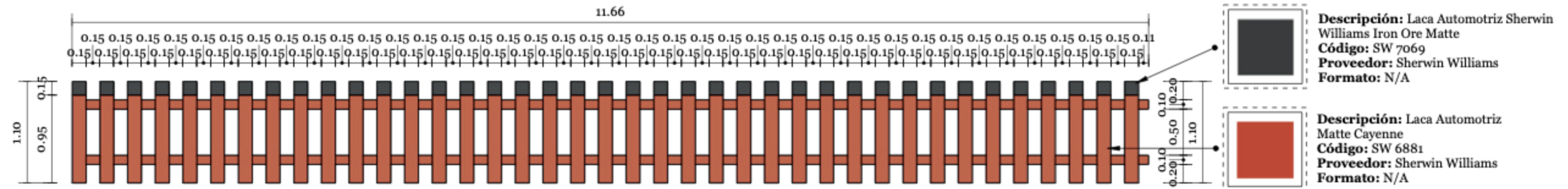
Descripción: MDF Natural
Código: N/A
Proveedor: Valiente Fernández
Formato: 1.22 m x 2.44 m



 Pared Área de Lounge - Detalle de Ebanistería E14
Escala 1:50



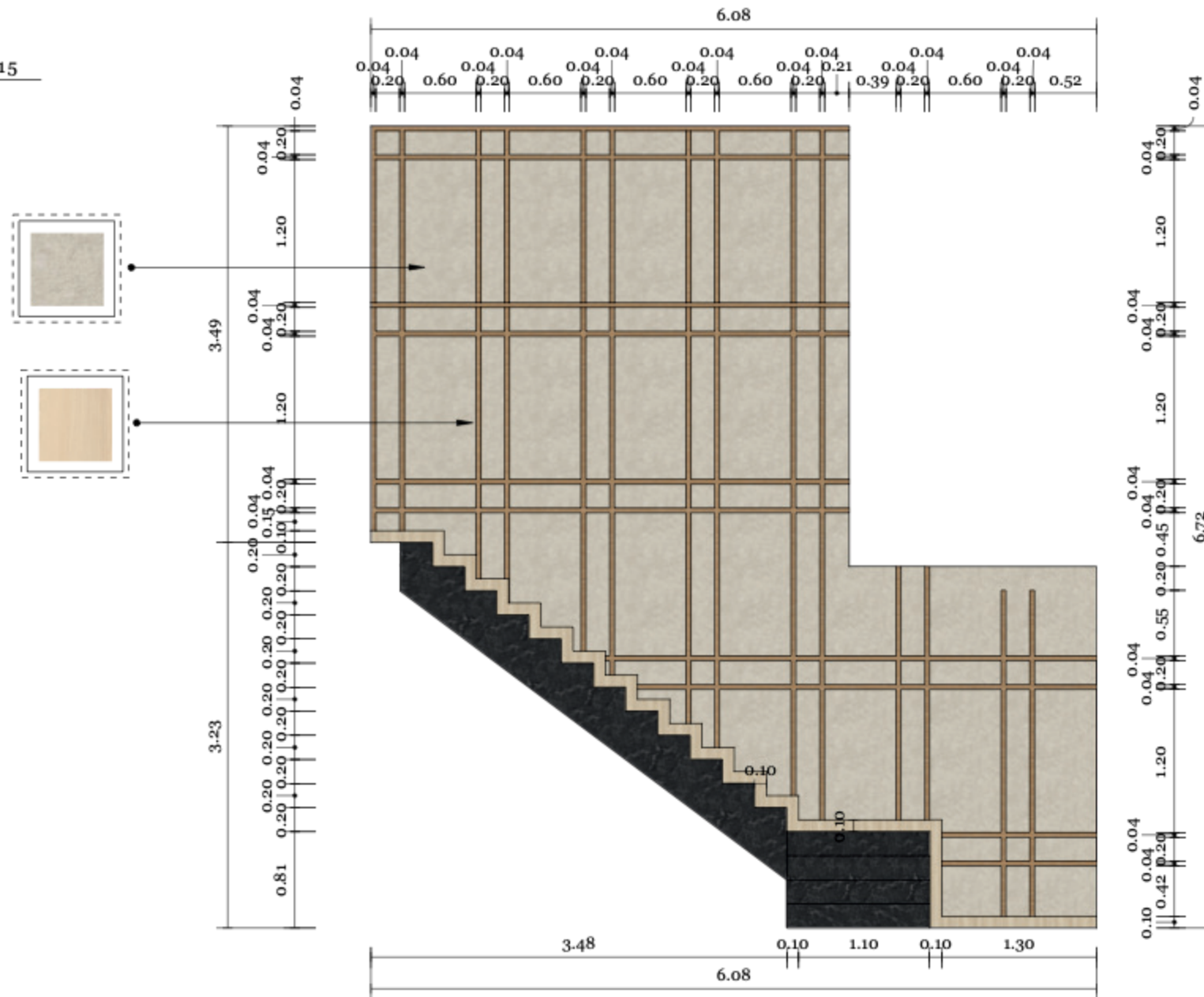
Descripción: Eco-Cement Classic
Código: N/A
Proveedor: Cement Design
Formato: N/A



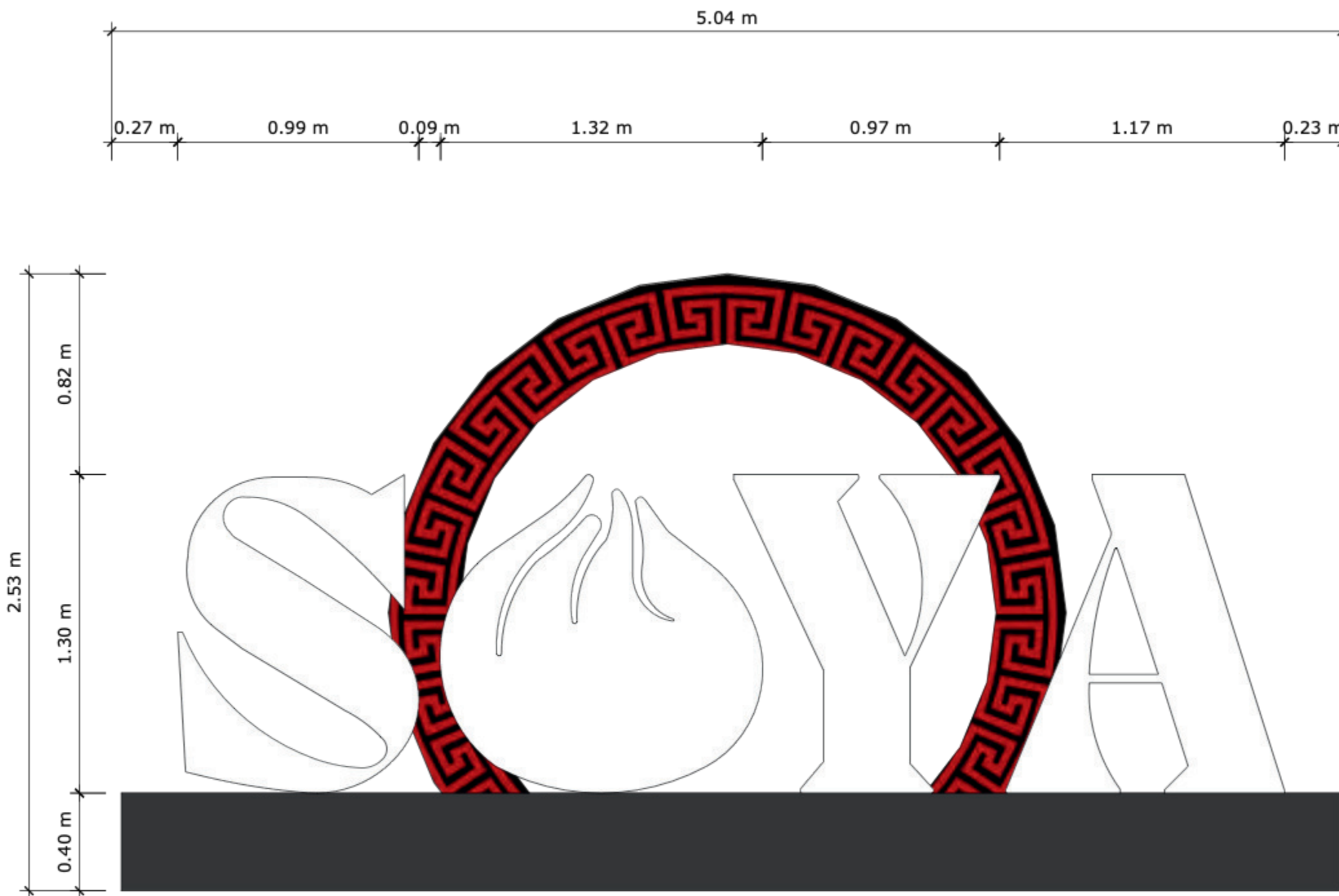
Barandal Terraza - Detalle de Ebanistería E15
Escala 1:50

Descripción: Terciopelo Beige
Código: N/A
Proveedor: Telares
Formato: N/A

Descripción: Planchas de Melamina Light Lakeland Acacia
Código: H1277 ST9
Proveedor: Terra
Formato: 2.80 x 2.07 m



Pared Área de Lounge - Detalle de Ebanistería E14
Escala 1:50

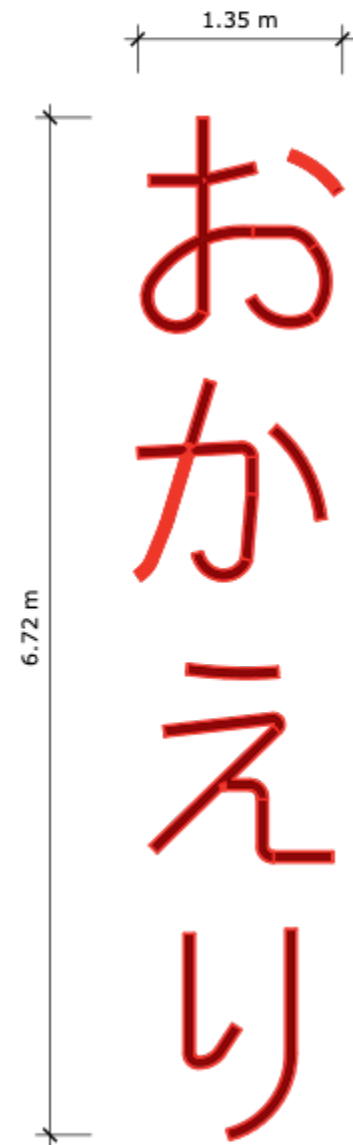


● Detalle Letrero Parqueo
Escala 1:20

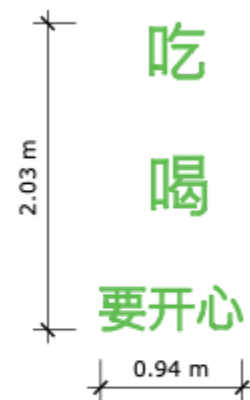


● Detalle Letrero Fachada
Escala 1:20

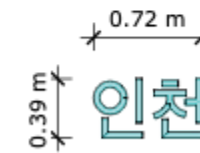




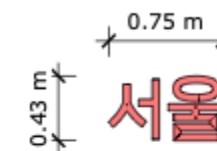
● Detalle Neón Sala de Espera “Welcome Back”
Escala 1:50



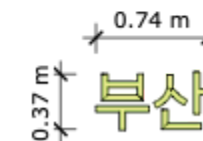
● Detalle Neón Baños “Eat, Drink, Be Happy”
Escala 1:50



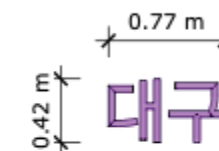
● Detalle Neón Mesas “Incheon”
Escala 1:50



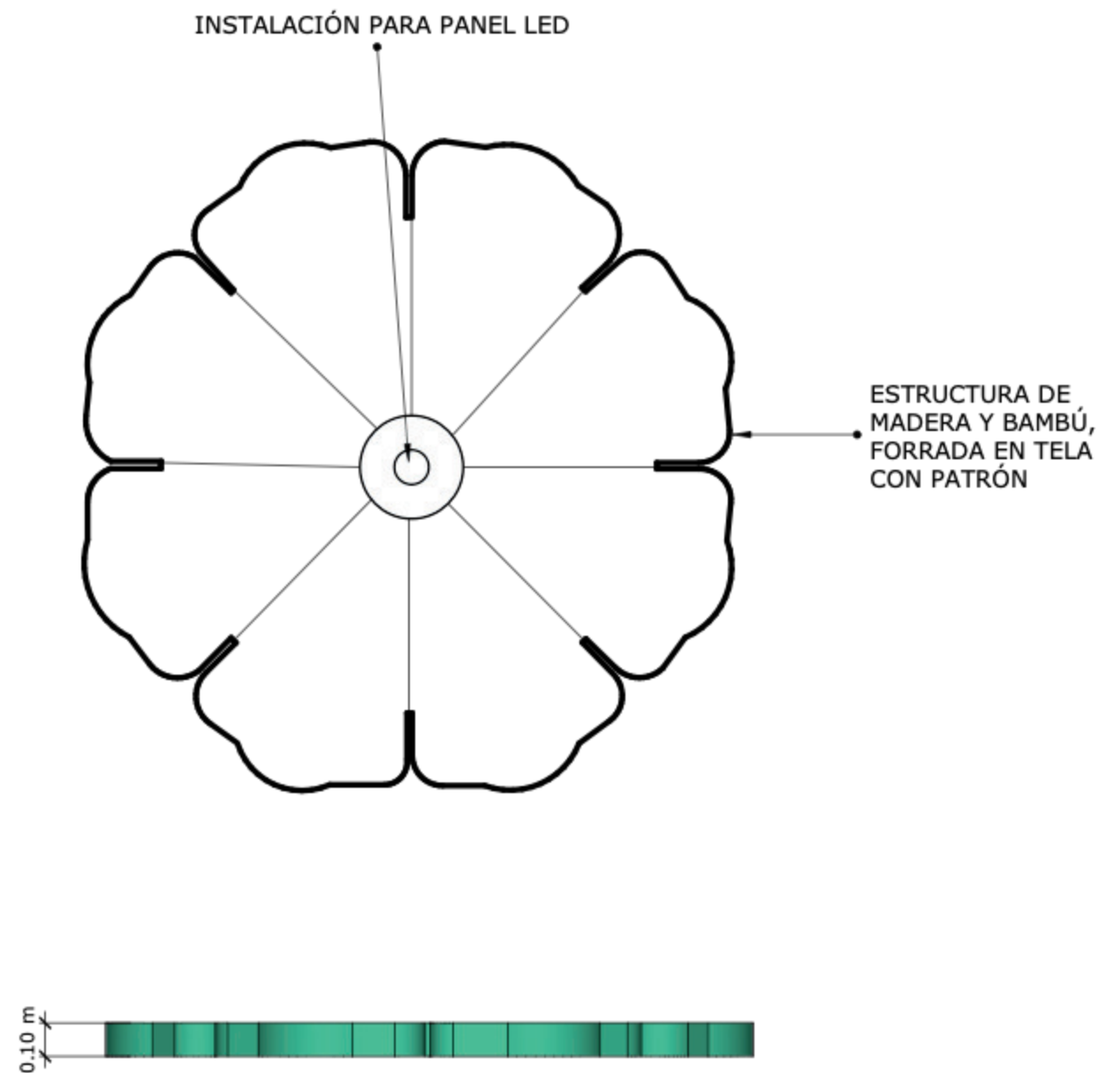
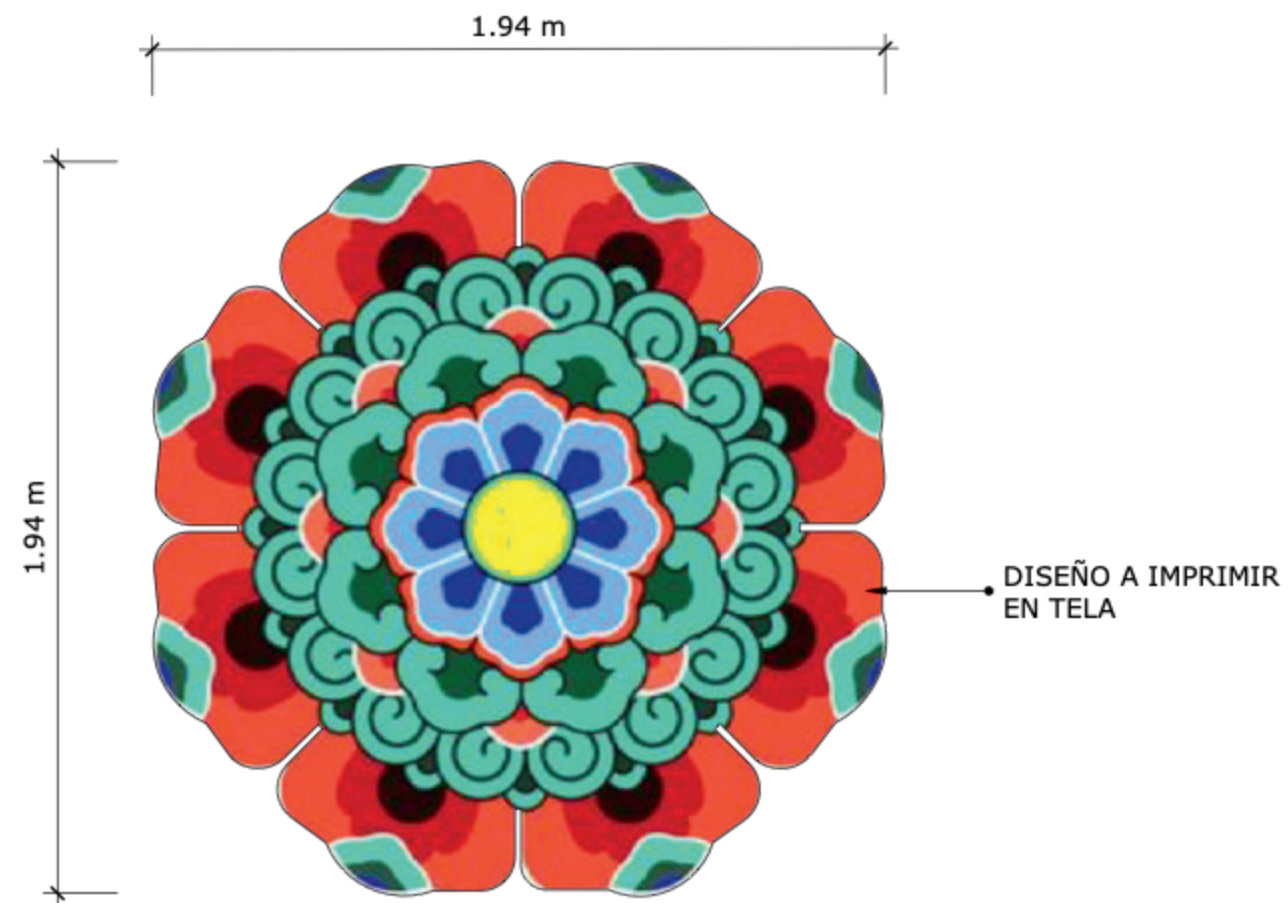
● Detalle Neón Mesas “Seúl”
Escala 1:50



● Detalle Neón Mesas “Busan”
Escala 1:50



● Detalle Neón Mesas “Daegu”
Escala 1:50



CATÁLOGO DE MOBILIARIO Y EQUIPOS

C1



Nombre: Estufa Industrial 4
Hornillas
Proveedor: La Casa del Acero
Inoxidable
Dimensiones: 1.00 x 0.80 x 0.97 m
Cantidad: 4

C2



Nombre: Plancha Industrial
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 0.90 x 0.90 x 0.97 m
Cantidad: 4

C3



Nombre: Freidoras Industriales
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 1.00 x 0.55 x 1.00 m
Cantidad: 4

C4



Nombre: Horno de Vapor Industrial
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 0.85 x 0.50 x 1.38 m
Cantidad: 4

C5



Nombre: Horno de Convección
Industrial Doble
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 0.64 x 0.76 x 1.78 m
Cantidad: 2

C6



Nombre: Campana Extractora
Industrial
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 1.40 x 0.40 x 0.60 m
Cantidad: 8

C7



Nombre: Mesa de Preparación
Industrial
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 1.40 x 0.80 x 0.90 m
Cantidad: 2

C8



Nombre: Ínfrico con Mesa de Trabajo
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 1.90 x 0.80 x 0.90 m
Cantidad: 2

C9



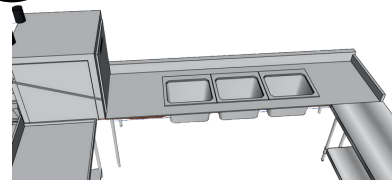
Nombre: Cyberchill 4 Puertas
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 1.40 x 0.80 x 0.90 m
Cantidad: 2

C10



Nombre: Mesa de Preparación con
Gabinete
Proveedor: Hostelería 10
Dimensiones: 2.20 x 0.80 x 0.95 m
Cantidad: 10

C11



Nombre: Mesa en U con Fregadero
Industrial
Proveedor: Indusmetal
Dimensiones: 3.30 x 2.70 x 0.90 m
Cantidad: 2

C12



Nombre: Estantería para Cocina
Industrial
Proveedor: Indusmetal
Dimensiones: 1.50 x 20.60 x 1.80 m
Cantidad: 2

C13



Nombre: Lavamanos para Cocina
Industrial
Proveedor: Indusmetal
Dimensiones: 0.40 x 0.40 x 0.50 m
Cantidad: 4

C14



Nombre: Nevera Kitchen Aid Dos
Puertas
Proveedor: Casa Cuesta
Dimensiones: 0.90 x 0.90 x 2.10 m
Cantidad: 2

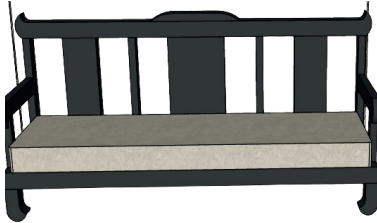
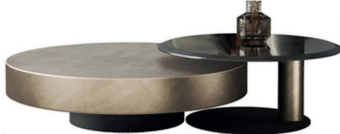
TABLA DE MOBILIARIO						
IMAGEN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PROVEEDOR	UBICACIÓN	DIMENSIONES	CANTIDAD
	Mostrador	Mueble hecho a medida de madera y detalles de mármol en verde	CF HOME	Recepción-/entrada	3.53 x 2.88 x 0.85 m más info en detalle	1
	Silla giratoria	Silla giratoria de oficina con tono neutro	ILUMEL	Recepción-/entrada	0.50 x 0.50 x 0.86 m	2
	Banqueta	Mueble hecho a medida de madera y detalles de mármol en verde	CF HOME	Recepción-/entrada	2.17 x 0.70 x 0.20 m	2
	Mesa de centro	Mesa hecha a medida con mármol	<u>TTWO- Modern Design Furniture</u>	Recepción-/entrada	0.85 X1.38 x 0.30 m	1
	Luna Chair	Silla curva en tela texturizada a retapizar en tela negra	Mitchell Gold + Bold Williams	Recepción-/entrada	0.85 x 0.74 x 0.72 m	2

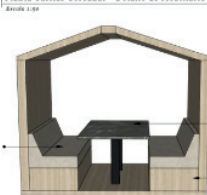
TABLA DE MOBILIARIO						
IMAGEN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PROVEEDOR	UBICACIÓN	DIMENSIONES	CANTIDAD
	Mesa lateral	Mesa lateral de madera y mármol	Kumaru México	Recepción-/entrada	0.50 x 0.50 x .50 m	1
	Mesa bistro	Mesa de mármol gris con base de metal	West elm	Área de comensales primer y segundo piso	1.00 x 1.00 x .90 m	27
	Idolf chair	Silla de madera pintada en negro	Remodelista	Área de comensales primer y segundo piso	0.42 x 0.42 x 0.74 m	94
	Booth	Booth de madera hecho a medida	Grupo Paló	Área de comensales primer piso	2.40 x 1.23 x 2.15 m	3
	Mesa bistro	Mesa de mármol gris con base de metal	West elm	Área de comensales primer piso	1.23 x 0.92 x 0.80 m	3

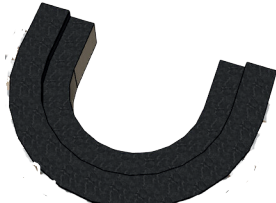
TABLA DE MOBILIARIO						
IMAGEN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PROVEEDOR	UBICACIÓN	DIMENSIONES	CANTIDAD
	Taburete de bar y mostrador	Taburete de bar y mostrador de madera de fresno con tapicería de algodón	Mart Living	Bar 1er y 2do piso	0.35 x 0.35 x 1.00 m	28
	Bar curvo	Mueble bar de madera y mármol	Grupo paló	Bar 1er piso	5.57 x 3.75 x 1.70 m	1
	Backbar	Backbar hecho a medida con mdf y mármol	Grupo paló	Bar 1er piso	5.62 x 0.60 x 2.53 m	1
	Mesa BBQ Grill	Mesa para bbq coreana con tope de madera clara y base de metal	Meda bbq concept	Salón coreano	2.20 0.90 x 0.90 m	5
	Asiento corrido	Asiento corrido de madera clara y laqueada	Grupo paló	Salón coreano	7.41 x 0.45 x 1.07 m	1

TABLA DE MOBILIARIO						
IMAGEN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PROVEEDOR	UBICACIÓN	DIMENSIONES	CANTIDAD
	Silla moderna	Silla de estilo moderno sin brazos de madera	Mart Living	Salón privado primer piso y oficina chef	0.40 x 0.40 x 0.75 m	9
	Mesa bistro	Mesa de mármol gris con base de metal	West elm	Salón privado primer piso	3.10 x 1.10 x 1.95 m	1
	Mesa rectangular	Mesa rectangular de pino	Wayfair	Patio japonés	2.19 x 0.90 x 0.33 m	9
	Cojín zafú japonés	Cojín rectangular azul con tela resistente	My japanese home	Patio japonés	0.40 x 0.40 m	48
	Silla giratoria oficina	Silla giratoria de oficina de leather	Wayfair	oficina chef y oficinas administrativas	.50 x .50 x 1.10 m	4

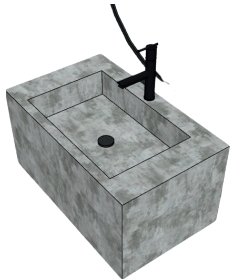
TABLA DE MOBILIARIO						
IMAGEN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PROVEEDOR	UBICACIÓN	DIMENSIONES	CANTIDAD
	Mesa escritorio TOM	Escritorio fabricado en melamina de madera en tono natural con faldón trasero y detalle entre cajones de color antracita. Dispone de dos cajones frontales con guías metálicas.	Decoración Beltrán	Oficina Chef y oficinas administrativas	1.00 x 0.60 x 0.75 m	2
	Mesa redonda Odette	Coffee table redonda y pedestal	A+R Store	Oficina chef	0.42 x 0.50 x 0.43 m	2
	Escritorio hecho a medida	Escritorio/ counter hecho a medida de mármol	Grupo paló	Oficinas administrativas	2.80 x 0.64 x 1.05 m	1
	Espejo ovalado	Espejo enmarcado Metal ovalado negro	My japanese home	Baños primer piso	2.23 x 1.30 m	2
	Lavamanos mármol	Mueble de lavamanos en material m+armol gris con accesorios	Marmotech	Baños primer piso	1.00 x 0.60 x 0.50 m	2

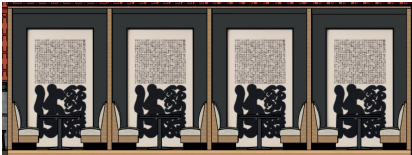
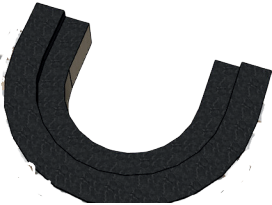
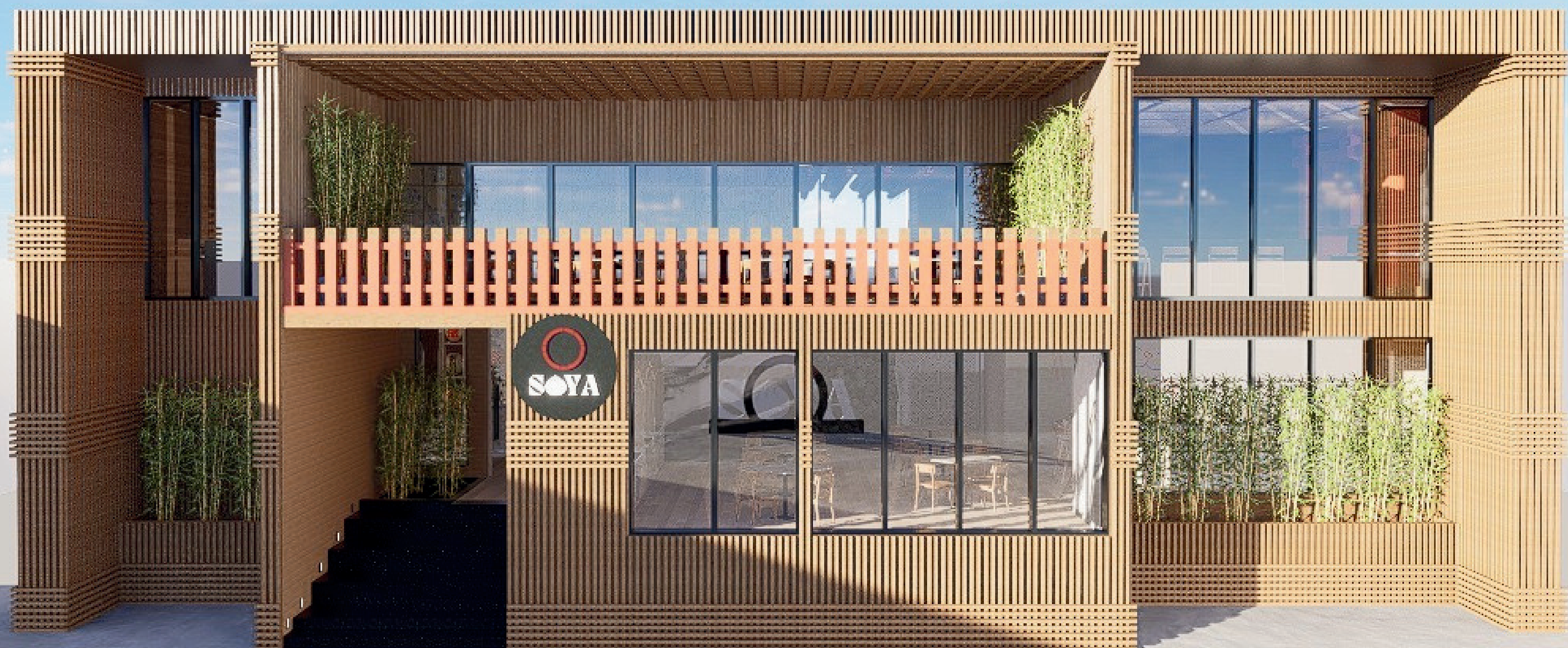
TABLA DE MOBILIARIO						
IMAGEN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PROVEEDOR	UBICACIÓN	DIMENSIONES	CANTIDAD
	Inodoro suspendido	Inodoro suspendido genius	Ferreteria Ochoa	Baños	1.00 x 0.60 x 0.75 m	6
	Lava manos square	Lava manos cuadrado suspendido	Ferreteria Ochoa	Baños oficina chef	0.65 x 0.60 x 0.20 m	2
	Booth	Booth hecho a medida chino	Grupo paló	Área de comensales segundo piso	8.70 x 1.50 x 3.26 m	1
	Booth	Espejo enmarcado Metal ovalado negro	My japanese home	Área de comensales segundo piso	8.70 x 1.50 x 3.26 m	1
	Figaro mesa rectangular	Mueble de lavamanos en material m+armol gris con accesorios	Tables and tops	Área de comensales segundo piso	1.50 x 0.90 x 0.90 m	8

TABLA DE MOBILIARIO						
IMAGEN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PROVEEDOR	UBICACIÓN	DIMENSIONES	CANTIDAD
	Mesa mármol	Mesa hecha de mármol	Marmotech	Lounge	1.50 x 1.08 x 1.10 m	5
	Taburete tipo bar	Taburete tipo bar madera negra	Ferreteria Ochoa	Wild spirit	0.50 x 0.50 x 1.00 m	26
	Harbour Column	Booth hecho a medida chino	A+R store	Lounge	0.80 x 0.80 x 1.06 m	5
	Mueble bar de madera y mármol	Espejo enmarcado Metal ovalado negro	Grupo paló	Bar segundo piso	5.57 x 3.75 x 1.70 m	1
	Lavamanos mármol	Mueble de lavamanos en material mármol gris con accesorios	Marmotech	Baños segundo piso	1.00 x 0.60 x 0.50 m	2

7.3 RENDERERS

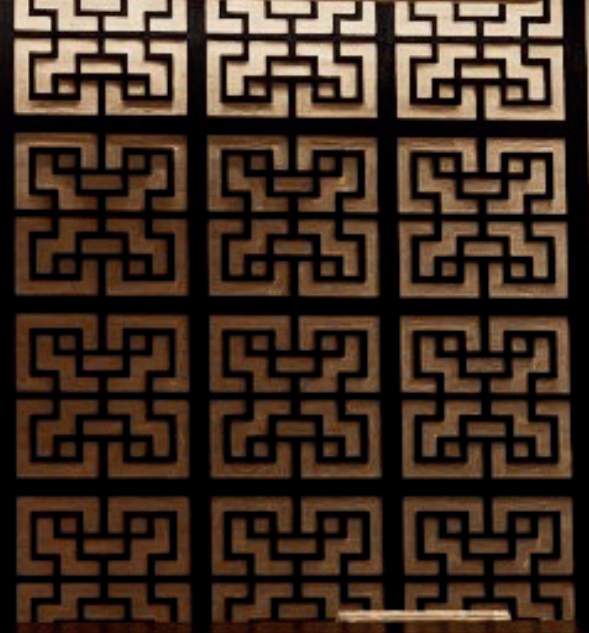






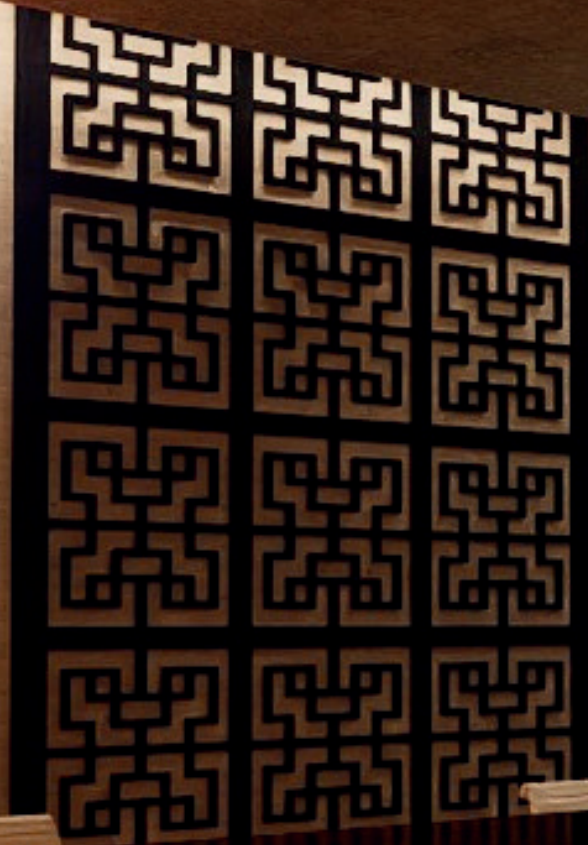






口
口
口

吃
喝
要开心















대구

대구
DAEGU

부산
BUSAN

서울
SEOUL

인천
INCHEON





대전

DAEJEON

광주

GWANGJU

성남

SEONGNAM



주방

바





대전
DAEJEON

광주
GWANGJU







































7.4 BRANDING

SOYA

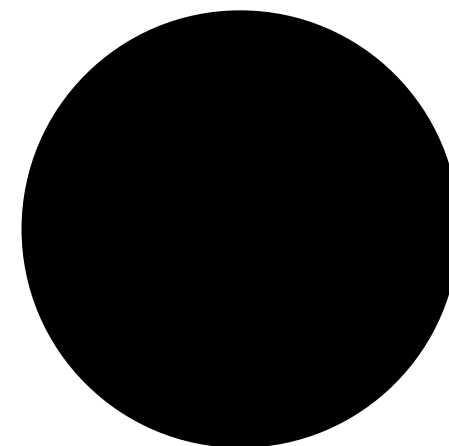
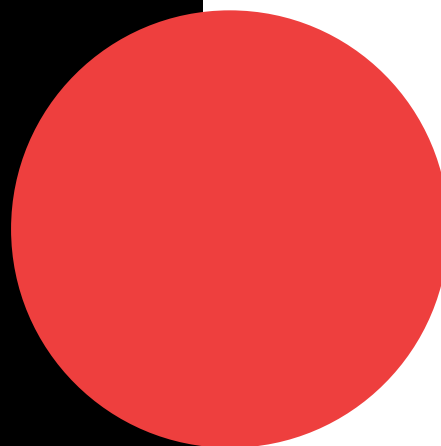
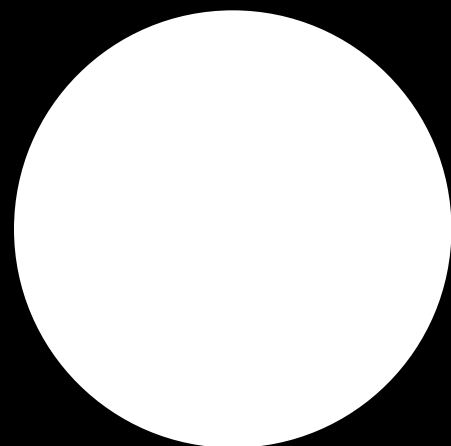
Traditional Asian Cuisine

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll

Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv

Ww Xx Yy Zz

0123456789



SOYA

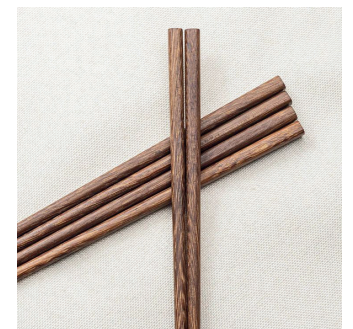
Traditional Asian Cuisine

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj

Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt

Uu Vv Ww Xx Yy Zz

0123456789



SOYA
Traditional Asian Cuisine



MENÚ

ENTRADAS

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.



BIBLIOGRAFÍA E INTERNETGRAFÍA

Culinary Institute of America. (2011). The Professional Chef (9th ed.). Wiley.

National Kitchen and Bath Association (NKBA). (2016). Kitchen Planning: Guidelines, Codes, Standards (2nd ed.). Wiley.

Payne-Palacio, J., & Theis, M. (2015). Foodservice Planning: Layout and Equipment (4th ed.). Pearson.

U.S. Food and Drug Administration (FDA). (2023). Food Code 2022. U.S. Department of Health and Human Services. Recuperado de FDA Food Code

Occupational Safety and Health Administration (OSHA). (n.d.). Guidelines for Employers to Reduce Motor Vehicle Crashes. U.S. Department of Labor. Recuperado de OSHA Guidelines

Foodservice Equipment Reports. (n.d.). Design & Layout. Recuperado de [Foodservice Equipment Reports](#)

Restaurant Business Online. (n.d.). Design. Recuperado de [Restaurant Business Online](#)

Hobart. (n.d.). Equipment. Recuperado de [Hobart](#)

Vulcan. (n.d.). Kitchen Equipment. Recuperado de [Vulcan](#)

Rational. (n.d.). Commercial Kitchen Equipment. Recuperado de [Rational](#)

Cini-Little International. (n.d.). Case Studies. Recuperado de [Cini-Little](#)

KCL (Kitchens, Cooking, and Lighting). (n.d.). Resources. Recuperado de [KCL](#)

WD Partners. (n.d.). Insights. Recuperado de [WD Partners](#)

Iwabuchi, K. (2015). Resilient Borders and Cultural Diversity: Internationalism, Brand Nationalism, and Multiculturalism in Japan. Lexington Books.

Ohnuki-Tierney, E. (2002). Sakura in Japan: Venerating the Singular, Squandering the Plural. The Anthropology of Landscape: Perspectives on Place and Space, 230-241.

Kodansha. (2010). Kodansha's Illustrated Encyclopedia of Japan. Kodansha USA.

Selden, K. (2015). Celebrating Tanabata Festival in Japan. ThoughtCo. <https://www.thoughtco.com/tanabata-festival-in-japan-4076451>

Plutschow, H. E. (1996). Japan's Name Culture: The Significance of Names in a Religious, Political and Social Context. Routledge.

Admin. (2023, 21 septiembre). Símbolos Japoneses su Significado y Origen. DON SIGNOS. <https://donsignos.com/simbolos-japoneses/>

Littleton, C. S. (2002). Shinto: Origins, Rituals, Festivals, Spirits, Sacred Places. Oxford University Press.

Rosana. (2022, 26 diciembre). Simbología japonesa: 18 símbolos y su significado. AmazingTalker®. <https://www.amazingtalker.es/blog/spain-es/japones/79556/>

OITSA. (2019, 22 octubre). Gastronomía japonesa | OITSA. <https://www.oitsa.com.mx/articulo/gastronomia-japonesa/>

Hosking, R. (1996). A Dictionary of Japanese Food: Ingredients and Culture. Tuttle Publishing.

Solt, G. (2014). The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze. University of California Press.

Sangan, R. (2018). The Wagyu: Japan's Premium Beef. Kindle Direct Publishing.

Gauntner, J. (2003). The Sake Handbook. Tuttle Publishing.

Photowall. (2008, 30 diciembre). Diseño de interiores japonés: espacio minimalista que crea mucho espacio en la habitación. Photowall. <https://www.photowall.es/interiores/disenio-de-interiores-japones-espacio-minimalista-que-crea-mucho-espacio-en-la-habitacion-article>

Wallsauce. (2023, 23 agosto). Los 7 principios principales del diseño de interiores japonés | Wallsauce ES. Wallsauce Photo Wallpaper Murals. <https://www.wallsauce.com/es/blog/japanese-interior-design-principles>

Boudreaux, R. (2020). Korean New Year Traditions and Celebrations. ThoughtCo. <https://www.thoughtco.com/korean-new-year-traditions-and-celebrations-2832614>

Kendall, L. (2010). Chuseok: Korea's Harvest Celebration. Korea.net. <https://www.korea.net/AboutKorea/Korean-Life/Holidays>

Kim, D. (2021). Dano, the Traditional Korean Holiday for Farmers. Korea.net. <https://www.korea.net/TravelBizSpotlight/Spotlight/Dano-the-Traditional-Korean-Holiday-for-Farmers>

Korea Tourism Organization. (2022). Buddhist Holidays & Festivals. https://english.visitkorea.or.kr/enu/TR/TR_EN_3_1_2.jsp

Choi, S. (2019). Daeboreum: The First Full Moon of the Year. Korea.net. <https://www.korea.net/NewsFocus/Culture/view?articleId=174919>

Gastronomía: Korea.net: The official website of the Republic of Korea. (s. f.). <https://spanish.korea.net/AboutKorea/Korean-Life/Food>

Chun, J. (2015). Diseño de interiores coreano contemporáneo: Fusión de tradición y modernidad. Revista de Diseño de Interiores, 25(3), 45-62. <https://doi.org/10.1080/07647555.2015.1012212>

Park, S. (2018). Paletas de colores en el diseño de interiores coreano moderno. Revista de Diseño de Interiores Asiático, 14(2), 28-37. <https://doi.org/10.1080/14680630.2018.1456789>

Lee, J. (2020). *Minimalismo y simplicidad en el diseño de interiores coreano contemporáneo. Revista Internacional de Diseño de Interiores*, 32(1), 65-78. <https://doi.org/10.1080/19439962.2020.1712345>

Chung, K. (2017). *Influencias budistas y taoístas en el diseño de interiores coreano. Revista de Diseño de Interiores Asiático*, 13(1), 18-27. <https://doi.org/10.1080/14680630.2017.1234567>

Kim, Y. (2019). *Elementos tradicionales coreanos en el diseño de interiores moderno. Revista Internacional de Diseño de Interiores*, 31(2), 45-58. <https://doi.org/10.1080/19439962.2019.1567890>

Kim, J. (2015). *Tradición y modernidad en el mobiliario coreano. Revista de Diseño de Muebles Asiático*, 11(2), 28-39. <https://doi.org/10.1080/12345678.2015.1234567>

Park, S. (2018). Minimalismo en el diseño de muebles coreano contemporáneo. Revista Internacional de Diseño de Muebles, 24(3), 45-58. <https://doi.org/10.1080/19439962.2018.1456789>

Lee, J. (2019). Influencias budistas y confucianas en el diseño de muebles coreano. Revista de Diseño de Muebles Asiático, 15(1), 18-27. <https://doi.org/10.1080/12345678.2019.1234567>

Choi, K. (2017). Muebles tradicionales coreanos: Una mirada al pasado. Revista Internacional de Diseño de Muebles, 23(2), 35-48. <https://doi.org/10.1080/19439962.2017.1234567>

Kang, Y. (2020). Elementos naturales en el diseño de muebles coreano moderno. Revista de Diseño de Muebles Asiático, 16(2), 28-37. <https://doi.org/10.1080/12345678.2020.1234567>

Anshelen, C. (2005). Ergonomía en el diseño para el trabajo. Díaz de Santos.

Chengalur, S. N., Rodgers, S. H., & Bernard, T. E. (2004). Kodak's ergonomic design for people at work. John Wiley & Sons.

Grandjean, E. (1988). Fitting the task to the human: A textbook of occupational ergonomics. Taylor & Francis.

Hedge, A. (2017). Ergonomic workplace design for health, wellness, and productivity. CRC Press.

Helander, M. (2005). A guide to human factors and ergonomics. CRC Press.

Kroemer, K. H., & Grandjean, E. (2009). Fitting the task to the human: A textbook of occupational ergonomics. CRC Press.

Parson, K. C. (2000). Environmental ergonomics: A guide for the practitioner. CRC Press.

American National Standards Institute. (2010). ADA standards for accessible design. Retrieved from https://www.ada.gov/2010ADASTandards_index.htm

International Organization for Standardization. (2011). ISO 21542:2011 Building construction -- Accessibility and usability of the built environment. Retrieved from <https://www.iso.org/standard/50498.html>

Sanjurjo, A. (2015). Diseño ergonómico de espacios públicos: Baños accesibles. Revista de Arquitectura y Urbanismo, 36(2), 145-158.

De Chiara, J., & Callender, J. (2007). Time-Saver Standards for Building Types. McGraw-Hill.

Kilmer, R., & Kilmer, W. O. (2014). Construction Drawings and Details for Interiors: Basic Skills. John Wiley & Sons.

Pheasant, S., & Haslegrave, C. M. (2005). Bodyspace: Anthropometry, Ergonomics and the Design of Work. CRC Press.

Piotrowski, C. M. (2016). Planning and Designing Interior Spaces: A Guide for Engineers and Architects. Fairchild Books.

Kroemer, K. H. E., & Grandjean, E. (2009). Fitting the task to the human: A textbook of occupational ergonomics (5th ed.). CRC Press.

Panero, J., & Zelnik, M. (2003). Las dimensiones humanas en los espacios interiores: Estándares antropométricos. Gustavo Gili.

Tilley, A. R., & Dreyfuss Associates. (2002). The measure of man and woman: Human factors in design. John Wiley & Sons.

Baraban, R. S., & Durocher, J. F. (2010). Successful restaurant design (3rd ed.). John Wiley & Sons.

Birchfield, J. C., & Spittler, R. E. (2007). Design and layout of foodservice facilities (3rd ed.). John Wiley & Sons.

Panero, J., & Zelnik, M. (2003). Las dimensiones humanas en los espacios interiores: Estándares antropométricos. Gustavo Gili.

Chengalur, S. N., Rodgers, S. H., & Bernard, T. E. (2004). Kodak's ergonomic design for people at work. John Wiley & Sons.

Falck, A.-C., Aalto, A., Vanhala, M., & Vänni, K. (2020). Warehouse design and greenfield construction. En A. Gunn & C. Tsiptsoglou (Eds.), Logistics and Supply Chain Integration (pp. 47–68). Kogan Page.

Frazelle, E. H. (2002). World-class warehousing and material handling. McGraw-Hill Education.

Kroemer, K. H. E., Kroemer, H. B., & Kroemer-Elbert, K. E. (2018). Ergonomics: How to design for ease and efficiency. Prentice Hall.

Falck, A.-C., Aalto, A., Vanhala, M., & Vänni, K. (2020). Warehouse design and greenfield construction. En A. Gunn & C. Tsiptsoglou (Eds.), Logistics and Supply Chain Integration (pp. 47–68). Kogan Page.

Frazelle, E. H. (2002). World-class warehousing and material handling. McGraw-Hill Education.

Kroemer, K. H. E., Kroemer, H. B., & Kroemer-Elbert, K. E. (2018). Ergonomics: How to design for ease and efficiency. Prentice Hall.