



BIO

ECO MARKET & BUFFET



Universidad Iberoamericana UNIBE
Escuela de Diseño de Interiores

Titulo del proyecto:
Bio eco market & buffet.

Sustentantes:
Dianne Cruz Lockward / 18-0320
Nicole Marie Kourie Tezanos / 18-0218

Asesora:
Arq. Genie González

Diciembre del 2020
Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana.

Este proyecto ha sido desarrollado con base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, conforme las citas y fuentes incorporadas en la bibliografía. En virtud de esta declaración, nos hacemos responsables del contenido y veracidad de este proyecto de grado. Prohibida la reproducción física o digital de este libro, sin previa autorización de los autores del mismo.



Agradecimientos

Este proyecto final de grado primeramente quiero entregárselo a Dios, ya que sin su ayuda no hubiera sido posible realizarlo, a mis padres y a mi familia por apoyarme en todo momento, a mi compañera Dianne Cruz por acompañarme en esta etapa y en el transcurso del desarrollo de este trabajo final y a nuestra profesora-asesora Genie Gonzalez, por guiarme en el desarrollo de este trabajo, nutriéndome de su experiencia y conocimientos durante el transcurso del mismo. Por último quiero agradecer a todas mis compañeras y profesores que formaron parte de esta etapa de mi vida, durante el desarrollo de mi carrera universitaria, así como, en mi vida personal.

Nicole Marie Kourie Tezanos



Agradezco principalmente a Dios por ser mi guía y mi sustento en todo momento. A mis padres Robert Cruz y Audrey Lockward por tanto sacrificio y esfuerzo y mis hermanos Robert Luis Cruz y Audrey Cruz que en conjunto me han acompañado en todo mi proceso de aprendizaje y desarrollo, gracias a ellos y a su apoyo incondicional he podido estudiar algo que realmente me apasiona. A mi novio Moises Soto por siempre estar presente brindándome inspiración, ideas y sacando lo positivo de mí en todo momento. A nuestra asesora Genie Gonzalez quien nos compartió a lo largo de este proceso sus conocimientos, experiencias y nos guió hacia el final. A mi profesora Elisa Escolbal que desde el principio de la carrera ha venido compartiendo con nosotras y enseñándonos con mucho empeño, cariño y dedicación todos sus conocimientos. A mi compañera Nicole Kourie que desde el día uno siempre salimos adelante con nuestras destrezas y conocimientos.

Finalmente, un gran agradecimiento a la Universidad Iberoamericana UNIBE por forjarnos como líderes capaces de enfrentar lo que pasará mañana, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos profesionalmente.

Dianne Cruz Lockward



Introducción

...

En la actualidad, muchas personas no toman en cuenta lo importante que es la ecología y es un concepto que no está presente en la vida de muchos, pero sí el mundo necesita tenerla presente para poder evitar la contaminación y reducir riesgos de catástrofes. Ser ecológico significa la toma de decisiones y llevar a cabo actuaciones que miren por el medio ambiente y le sean favorables. Por tanto, se trata de cuidar todo aquello que está a nuestro alrededor, de forma que se apueste por la sostenibilidad del planeta.

En este proyecto de Diseño Interior, se interviene lo que actualmente es un Estudio Cinematográfico llamado "Quitasueño" localizado en Bajos de Haina, San Cristóbal, República Dominicana. En esta intervención se trabajó en la transformación de un espacio comercial mediante el diseño ecológico, brindando a los usuarios sensaciones naturales mediante los parámetros implementados del diseño, tales como, materiales no dañinos, experiencias naturales, texturas, colorido, entre otros y así contribuir en nuestra área con el medio ambiente. Se propone un minimarket de productos a granel para evitar desperdicios y utilización de envases de plástico, en conjunto, una propuesta de restaurante tipo buffet con espacios donde se pueda compartir en familia y amigos sintiéndose conectados con la naturaleza y disfrutando de la experiencia de nuestro concepto que es integrar el exterior dentro del interior.

Nos parece que es una interesante oportunidad para crear un espacio amigable con el medio ambiente y concientizar con nuestra metodología a las personas para reducir el plástico, reciclar y reutilizar contenedores o materiales no dañinos y mostrar que se pueden crear espacios estéticos y funcionales que no perjudiquen el ambiente.

Abstract

...

Currently, many people do not take into account how important ecology is and it is a concept that is not present in the lives of many, but the world does need to keep it in mind in order to avoid pollution and reduce the risks of catastrophes. Being ecological means making decisions and carrying out actions that look out for the environment and are favorable to it. Therefore, it is about taking care of everything that is around us, in a way that is committed to the sustainability of the planet.

In this Interior Design project, what is currently a Film Studio called "Quitasueño" located in Bajos de Haina, San Cristóbal, Dominican Republic is involved. In this intervention, we worked on the transformation of a commercial space through ecological design, providing users with natural sensations through the implemented design parameters, such as non-harmful materials, natural experiences, textures, color, among others, and thus contribute to our area with the environment. A minimarket of bulk products is proposed to avoid waste and the use of plastic containers, together, a buffet-style restaurant proposal with spaces where you can share with family and friends, feeling connected with nature and enjoying the experience of our concept which is to integrate the exterior within the interior.

It seems to us that it is an interesting opportunity to create a space that is friendly to the environment and raise awareness with our methodology to reduce plastic, recycle and reuse containers or non-harmful materials and show that aesthetic and functional spaces that do not harm can be created. the environment.

Marco General

1.1 Descripción del proyecto

...

El proyecto consiste en crear una propuesta de interiorismo de un espacio comercial enfocado en el diseño ecológico, brindando a los usuarios sensaciones naturales mediante los parámetros implementados del diseño tales como: materiales, experiencias naturales, texturas, colorido, entre otros.

El proyecto estará compuesto de dos espacios comerciales, un minimarket con la metodología a granel y una propuesta gastronómica de restaurante tipo buffet, el cual brindará bienestar y un estilo de vida más saludable y ecológico.

1.2 Objetivo General del proyecto

...

Elaborar una propuesta de Diseño Interior de un espacio comercial utilizando el diseño enfocado en lo ecológico, ubicado en Haina, San Cristóbal, República Dominicana.

1.3 Objetivos específicos

...

- Desarrollar un diseño ecológico en un 80% aprovechando lo que brinda la naturaleza, para crear un ambiente natural, fresco, libre, donde el usuario pueda experimentar una sensación de acogimiento, bienestar y paz.
- Implementar la utilización de materiales reciclados y certificados tales como la madera, pinturas ecológicas, fibras naturales, entre otros.
- Emplear tanto la iluminación natural como artificial por medio de luces ecológicas LED para contribuir al cuidado del medio ambiente.

1.4 Justificación

...

Cada vez es más necesario para la sociedad este tipo de proyectos amigables con el medio ambiente, el interés aumenta y lo que en algún momento fue una moda, en los últimos años se ha convertido en una prioridad comunitaria. Cuidar el medio ambiente, promover una alimentación saludable, optar por productos orgánicos e incentivar actividades eco amigables, son algunas de las nuevas necesidades y demandas de las personas.

Esta propuesta de un espacio comercial enfocado en la importancia de la conservación y la sostenibilidad surge en la provincia de San Cristóbal, donde el Municipio de Haina es uno de los más contaminados de la República Dominicana, debido a que alberga más de 100 industrias que emiten un alto contenido de plomo, formaldehído, amonio y hasta ácido sulfúrico; emisiones muy peligrosas tanto para el medio ambiente como para el ser humano.

1.5 Alcances

...

Con este proyecto se quiere concientizar a las diferentes empresas a que pertenezcan a la cultura de lo ecológico y saludable, esta tendencia podría beneficiar a las industrias a reducir sus consumos, gastos a largo plazo, entre otros.

Debido a las condiciones en la zona, esta propuesta permitiría a los usuarios tener un lugar que les brinde bienestar y a la vez concientizarlos en un estilo de vida más saludable y ecológica, brindándoles las posibilidades a los usuarios de utilizarlo como centro de acopio. Además, al utilizar este espacio, se aprovecharía el emplazamiento para ser la casa matriz de esta propuesta y así poder ampliar en una segunda fase las áreas verdes para un mayor desarrollo y producción de productos orgánicos propios, para ser distribuidos, vendidos y utilizados en la tienda y restaurante. Se pretende, en el futuro, expandir el comercio a distintas zonas del país. También se utilizarían los residuos generados de los espacios del proyecto para crear compostas y utilizarlos en los mismos huertos que serán propuestos.

Una de las ventajas que tendría este proyecto es su cercanía con las industrias de zona franca, que los suplidores y moradores de la zona que puedan tener la opción de visitar el lugar y aprovechar los recursos sostenibles del proyecto, como el uso de la energía solar, aprovechamiento de recolección de agua de lluvia, entre otros.

1.6 Motivación

...

Nuestra motivación para la realización de este proyecto fue crear un espacio comercial enfocado en lo ecológico, con el fin de ayudar al medio ambiente mediante la utilización de materiales naturales, utilización de energía solar con paneles solares, mobiliarios hechos con materiales reciclados y así poder aportar a la mejora del municipio de Haina que desde los últimos años ha sufrido de contaminación por plásticos y desperdicios.

Marco teórico

2.1

Capítulo: Restaurantes

2.1.1 Historia de los restaurantes

La historia de los restaurantes comienza con el Imperio Romano. En la antigua Roma ya existían tabernas que servían comida y bebidas alcohólicas. El primer restaurante del mundo es español, está situado en Madrid y abrió en 1725. El segundo abrió en 1765 en París.

Tras la Revolución Francesa muchos chefs que cocinaban para familias de la aristocracia francesa abrieron sus propios negocios y es a partir de este momento cuando comienzan a proliferar los restaurantes, primero en Francia y luego en el resto de Europa.

El primer restaurante de Estados Unidos abrió en 1884 en Nueva York. En la década de los 60 surgieron los primeros Fastfood en EE. UU. y en 1970 llegaron los restaurantes buffet.

Actualmente los restaurantes son generadores de experiencias, la gente ya no solo va a un restaurante para cubrir una necesidad básica como será alimentarse, sino que esperan mucho más allá de eso. (Página web del Hotel Santo Domingo, 2013).

...

2.1.2 Definición de restaurante

El término francés restaurant llegó a nuestro idioma como restorán o restaurante. Se trata del comercio que ofrece diversas comidas y bebidas para su consumo en el establecimiento. Dicho consumo debe ser

pagado por el cliente, que suele ser conocido como comensal.

El concepto de restaurante comenzó a popularizarse en la segunda mitad del siglo XVIII, aunque antes ya existían establecimientos de este tipo. Se cree que la palabra está vinculada a que estos locales permiten “restaurar” el estómago de quien asiste. (Julián Pérez Porto y María Merino, 2014).

...

2.1.3 Tipologías de restaurantes

Restaurante Eco: tienen como objetivo preservar el medio ambiente y hacer de él un lugar mejor, centrándose en respetar la naturaleza mediante diseño y su comida. (Jennifer Rey, 2015).

Restaurante Buffet: El servicio buffet consiste en que la comida está a disposición de los comensales para que ellos mismos se sirvan.

Restaurante Gourmet, Alta cocina: Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es “a la carta” o escogido de un “menú”, por lo que los alimentos son cocinados al momento.

Restaurante de Especialidades: Ofrece una limitada o estilo de cocina. Estos establecimientos muestran en su carta una extensa variedad de su especialidad (mariscos, aves, carnes o pastas).

Restaurante Conveniente: Servicio rápido (precio económico).

Comida para Llevar o Take Away: Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición.

Restaurante Familiar: Se sirven alimentos sencillos a precios accesibles, se caracteriza por el tipo de servicio que es bastante confiable, generalmente este tipo de restaurantes son franquicias.

Por supuesto, dentro de esta categoría también suelen caer la mayor parte de los emprendimientos pequeños de comida y las cocinas económicas.

Restaurantes temáticos: Se clasifican de acuerdo al tipo de comida que ofrecen, aquí es donde encontramos los que ofrecen alimentos de acuerdo a su origen (cocina italiana, francesa, argentina, etc.).

También encontramos los restaurantes de espectáculos, que son los que generalmente están asociados con algún tipo de personaje o tipo de música.

Son del tipo informal donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, papas fritas, pizzas, pollo, entre otros. (tucasanueva.com).

...

2.1.4 Características que todo restaurante debe tener:

- Calidad de la comida: Ingredientes frescos y de buena calidad, chefs que saben respetarlos y prepararlos y personal que conoce la manera adecuada de servirlos.
- Ser novedosos con la gastronomía: Es importante dar variedad a los platillos, si nunca cambiamos el menú, caemos el riesgo de caer en la monotonía para los comensales, en cambio, sí ofrecemos nuevos platillos de manera constante, les damos una razón para volver a visitar nuestro restaurante.
- Ambiente: Lo más importante es que sea agradable, una iluminación adecuada para el tipo de restaurante, mesas correctamente ordenadas que permitan el libre paso, una decoración agradable y también tener un adecuado uso de la música.
- Excelente trato del personal: El personal debe tener una actitud educada, de servicio y dispuesta a ayudar al comensal en todas sus necesidades.
- Ubicación: Elegir una buena ubicación es una de las decisiones más importantes incluso antes de abrir el restaurante, la ubicación debe de ofrecer comodidad y seguridad para que los comensales regresen. (Biosca, Domènec. 2013)



The Refuge by Volta, ubicado en historic Principle Hotel

2.1.5 Acústica en los restaurantes:

Acondicionar acústicamente un restaurante se ha convertido en una cuestión fundamental ya que una mala acústica resulta ser un verdadero problema, a corto y largo plazo, en cualquier bar, restaurante o local de ocio. Si el ruido es incesante, se convierte en desagradable. Lo que provoca que los clientes se estresen, se agobien y empiecen a tener una sensación negativa de la comida/cena.

No solo se deben cuidar los ruidos que se producen en el interior del establecimiento sino también los que proceden desde el exterior. Para ello, hay medidas que deben ser muy tenidas en cuenta como un buen acristalamiento que reduzca el impacto sonoro del exterior. Una doble puerta de acceso también puede ser otra opción para proporcionar comodidad a todos los clientes de un restaurante.

Sin embargo, la solución más eficaz y que supondrá una ventaja tanto para el rendimiento acústico del local como para su diseño, es la instalación de paneles acústicos. Con la utilización de materiales porosos o absorbentes específicamente creados para reducir el impacto acústico, así como tejidos especiales, se consigue reducir la reverberación del sonido y crear zonas más confortables en cuanto a sonido se refiere.

La distribución de las mesas es importante, muchas veces, para poder acoger a más clientes, los restaurantes ponen las mesas demasiado cerca unas de otras, lo que

provoca muchísima incomodidad entre los comensales y hasta en los propios camareros. Además, las conversaciones de unos y otros se mezclan. Por lo que los tonos de voz van aumentando cada vez más, creando una atmósfera poco favorable. Colocar las mesas adecuadamente y con la suficiente distancia para mantener la intimidad de sus ocupantes.

Por otro lado, los camareros deben ser conscientes de la necesidad de crear una zona de confort acústica, por lo que deben evitar hacer ruido innecesariamente. Para ello, deben ir con cuidado al manipular la vajilla, intentar no arrastrar muebles, como sillas o mesas. O instaurar un lenguaje de gestos entre ellos para no tener que dar voces para comunicarse, procurar no dar portazos con puertas o armarios. (Ideatec. 2018).



Paneles acústicos fabricante Rockfon eclipse® By Rockfon



PANELES ACÚSTICOS DECORATIVOS PARA PAREDES, Fuente: Pinterest

2.1.6 Materiales generales usuales en restaurantes:

Para Pisos:

Porcelanatos:



Mármol



Piedras para exteriores



Piedras para exteriores

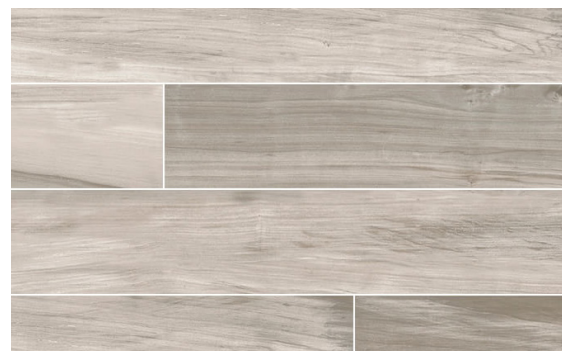


Madera



Para Pisos:

Porcelanatos



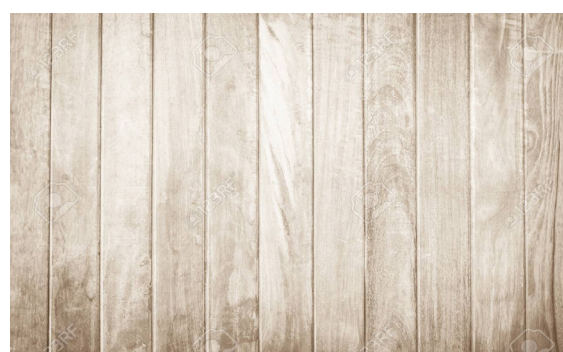
Ladrillo



Cemento pulido

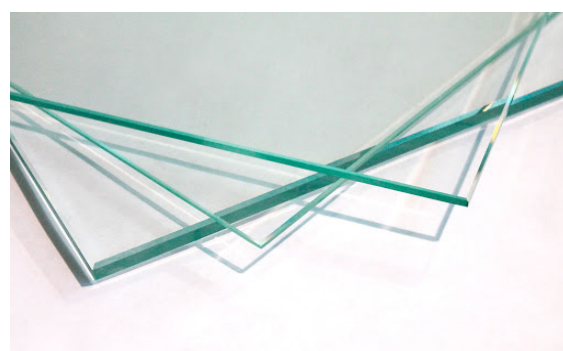


Madera

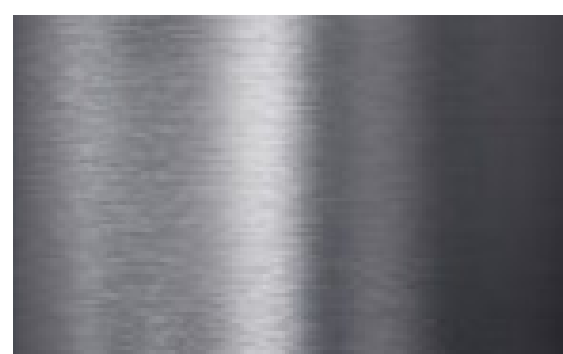


Para Ventana:

Vidrio



Acero inoxidable



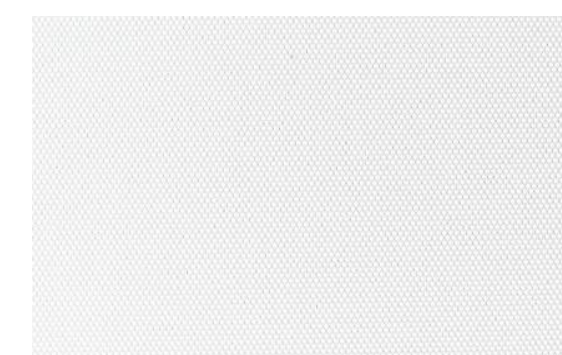
Aluminio



Madera

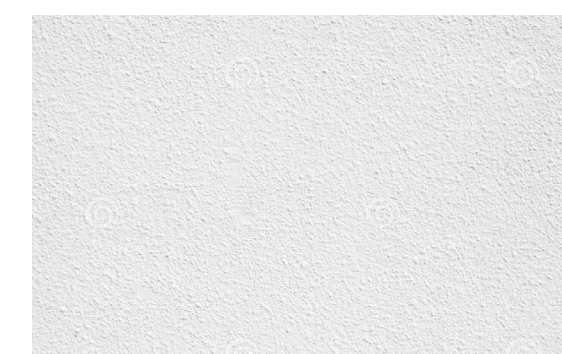


PVC



Para Techos:

Yeso



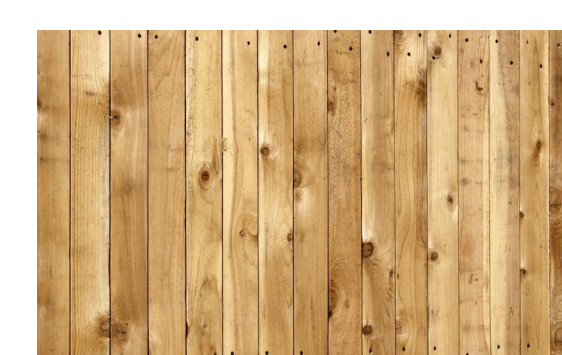
Cemento



Pintura Blanca

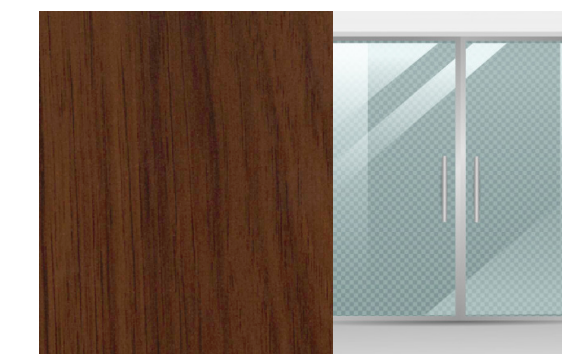


Madera



Para Techos:

Madera / vidrio



2.1.7 Elementos a tener en cuenta para diseñar un restaurante

Colores: Los colores que se usan en las áreas de los comedores afectan directamente a la atmósfera que perciben los comensales. Los tonos violetas, azules y verdes pálidos son colores frescos y tienden a hacer que los clientes se sientan relajados. Las instalaciones que requieran poner énfasis en comidas sin prisa deben usar estos colores. En contraste, los colores cálidos como el rojo, amarillo y anaranjado son estimulantes, alientan a la actividad. Es por esto que ayudan a una rápida rotación de mesas.

Iluminación: Más que cualquier otro elemento de diseño, la iluminación crea el ambiente de un espacio, además puede contrarrestar la eficiencia de todos los demás elementos de diseño.

Algunos métodos prácticos para la iluminación son:

- El brillo aumenta el apetito y alienta a conversar.
- Poca luz parece hostil, pequeños diseños de luz resultan acogedores.
- La luz directa debe contrarrestarse con luz indirecta para evitar que se vea aburrido y lograr comodidad ambiental.
- La iluminación más tenue y las velas acercan a las personas.
- La luz es muy fuerte y hacia abajo es impropia para los clientes.
- Cuanta más luz natural tenga un salón, mejor será, pero al instalar luces artificiales se procurará que éstas traten de crear un

entorno agradable, acogedor y rebosante.
- Luces indirectas, como apliques en los muros y paredes, no muy altos para facilitar su limpieza diaria.

Espejos: A la entrada del salón, es agradable instalar un espejo, pero cuidando que no tengan demasiada luz. Los espejos tienen la característica de agrandar los espacios favoreciendo la impresión del cliente.

Techos: Serán altos para que no se concentre el humo y se cargue en exceso la atmósfera, pero no demasiado, ya que harían poco acogedor el entorno. Tampoco deben ser demasiado bajos porque producirían angustia. Cualquiera de las dos alturas en exceso provoca desde el primer momento sensaciones desagradables para los clientes. Así la altura deberá ser la correcta, con techos siempre limpios y pintados en colores claros, que darán una mayor luminosidad al local, los techos siempre deben encontrarse en perfecto estado de conservación, sin manchas de goteras o humedad, ya que éstas dan una imagen de abandono al cliente.

Paredes: Los muros con colores claros y agradables y siempre en concordancia con la decoración general que se quiera dar y la categoría del establecimiento. Pueden estar recubiertas por una gran gama de elementos existentes en el mercado, tales como: tela, madera, papel, mármol, espejos, cristal, corcho, etc.

Suelos: Tienen una gran importancia en la estética y decoración del lugar, al mismo

tiempo que dan confort. Los suelos serán de parquet, mármol, mosaicos, cerámicos, porcelanatos, entablados, etc., siempre dependiendo de la decoración general. Los materiales que se utilicen deben favorecer la limpieza y su mantenimiento.

Decoración: Las áreas del comedor deben ser compatibles con el tipo de establecimiento, el estilo de servicio, el menú y el segmento del mercado al que se dirige. En general la decoración debe ser discreta y sobria para evitar sobrecargar el ambiente.

Aire acondicionado y calefacción: Se debe utilizar una buena y eficiente instalación de aire acondicionado, para una satisfactoria renovación y ventilación, que proporcione tanto calefacción como refrigeración oportuna, así como una correcta extracción de humos.

Flujo de tráfico: Se refiere al movimiento de empleados, clientes, productos y provisiones a través de la operación del servicio de alimentos. Para poder tener dentro del establecimiento un buen flujo de tráfico, debemos tener en cuenta que los clientes entran al establecimiento por la entrada principal, aunque eventualmente el establecimiento puede contar con otra entrada aparte solo para los invitados a banquetes en salones VIP o reservados. Las áreas de estacionamiento deberán situarse al lado del edificio en donde se encuentran las entradas.

Mantenimiento de las áreas: Los gerentes

de restaurante deben monitorear el mantenimiento de rutina del mobiliario y equipo en las áreas de comedor. Deben también desarrollar y usar programas eficaces de mantenimiento preventivo.

Generalidades sobre la limpieza: Es prudente que los gerentes consideren los requisitos de limpieza y mantenimiento al seleccionar el mobiliario y el equipo para las áreas del comedor, consultando con los fabricantes y proveedores de los mismos para implementar los procedimientos de limpieza y mantenimiento que ellos recomiendan. Los establecimientos pueden usar una amplia variedad de químicos exóticos y de equipo especializado, debido a esto los establecimientos deben obtener el consejo específico de expertos sobre cuáles son los mejores productos de limpieza y materiales que deben usarse. (Inaki, Brunet).



Restaurante | Botania | Madrid, España.

2.2

Capítulo: Restaurantes Buffet

2.2.1 ¿Qué son los restaurantes tipo buffet?

Un buffet, es un estilo de servicio donde una comida es servida y dispuesta sobre una mesa, para que los comensales se sirvan a sí mismos los alimentos a su gusto y antojo, así como la cantidad, generalmente es usado cuando es para un gran número de personas, La palabra, como tal, proviene del francés buffet.

Los buffet pueden ser de mañana (desayuno), de brunch (que conjuga el desayuno y el almuerzo), Buffet de tarde y buffet de noche.

...

2.2.2 Historia de los buffet

El origen del buffet tuvo lugar en Francia en el siglo XVIII y no tardó mucho en extenderse por el resto del continente europeo. El término viene del francés y hace referencia justamente al aparador sobre el cual se disponen los platos de comida, a la vista de los comensales.

En la actualidad, la idea de Buffet, está cada vez más vinculada a este tipo de servicios de comer todo lo que puedas.

...

2.2.3 Características de los restaurantes buffets

Este tipo de restaurante debe estar perfectamente preparado para ello, de lo contrario, es probable que se formen colas interminables, y acabe siendo un caos, tanto para el dueño, como para los clientes.

La zona en la que estará situada la comida debe ser una amplía para garantizar la comodidad de los comensales y cerca de la cocina, para que resulte más sencillo a los cocineros sacar la comida.

Para que el restaurante atraiga clientes, debe tener comida de alta calidad y exponer los alimentos de la mejor forma posible, con el objetivo de que resulten atractivos.

Es importante ampliar el horario de apertura, la idea es que el cliente pueda ir al buffet a cualquier hora del día, ya que estos restaurantes se caracterizan por estar abiertos un mayor número de horas que un restaurante convencional. (El libro del Buffet y el Cóctel. Editorial Montagud/. Editores, S.A.2009/España)

...



Singapore Marriott Hotel, Área de Buffet



Beach hotel in Qingdao, China | Qingdao Hotels

2.2.4 Ventajas de un restaurante tipo buffet

La principal ventaja es la gran variedad de diferentes platos que puedes ofrecer, escogiendo todo tipo de alimentos.

Otra ventaja es que ofrecen un precio cerrado, que el cliente conoce desde antes de entrar al restaurante.

El cliente podrá elegir su menú libremente en función de sus preferencias. (The cooksters, 2019).

...

Capítulo: Cocinas

2.3.1 Origen de las cocinas

Desde que el fuego estuvo disponible, nació la reunión alrededor del hogar común, para calentarse en tiempo frío y para el consumo de alimentos cocinados. Con la complejidad de la preparación alimentaria y las mejoras en los sistemas de calentamiento del hogar, en las mansiones de gente más pudiente, aparece la necesidad de disponer de un espacio distinto para el trabajo de cocinar. Pero la cocina no ocupa sólo un ámbito privado, en ciertas sociedades tribales, este espacio queda a la disponibilidad de todos, por la noción de reparto que prevalece en ellas.

Con la división de los grupos humanos en unidades más pequeñas (célula familiar), la función de la cocina permanece pero se individualiza (la cocina es parte de la casa). Sin embargo hay casos donde, aunque el alojamiento es individual, la función de preparación de los alimentos es comunal. Encontramos por ejemplo cocinas comunales en la Antigua Roma. (CurioSfera Historia, 2019).

• • •

2.3.2 Definición de cocinas industriales

Toda empresa que se dedica a la elaboración de alimentos para un número elevado de personas encaja en el término de 'cocina industrial'. La

cocina industrial es aquel establecimiento especializado en la preparación de grandes cantidades de comida con fines económicos. (Guiacatering, 2 sep 2011).

• • •



Foto extraída de grupoimex.com

• • •

2.3.3 Tipologías de cocina industrial

Restauración tradicional: restaurantes o casas de comidas que son un negocio individual o social. Se caracterizan por disponer de un comedor múltiple en el que se sirven las comidas preparadas en una cocina única (restaurantes, cafeterías, hamburgueserías, bufés...).

Restauración social: se ofrecen a grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y no pueden desplazarse (escuelas, fábricas, residencias,

hospitales...).

Industrias de restauración comercial: elaboran comida en cantidades más o menos grandes para comercializarlas. Sus usuarios son muy variados: particulares, empresas, compañías aéreas, colegios... (Guiacatering, 2 sep 2011).

• • •

2.3.4 Equipamiento de cocinas industriales para restaurantes.

Equipo de refrigeración: En todo negocio de servicio de alimentos es básico tener refrigeradores y congeladores, ya que gracias a estos se evita que la comida se eche a perder o se derrita. Elige un modelo con la capacidad y características acordes con las necesidades de tu restaurante, y busca que estén hechos con materiales inoxidables.

Equipo de cocción: En este campo se incluyen estufas, hornos (tanto eléctricos, de gas o microondas), parrillas comerciales, freidoras e, incluso, campanas de extracción, las cuales ayudan a que el humo no se extienda a otras áreas del restaurante. Las parrillas comerciales, por ejemplo, vienen en distintas formas, tamaños y tipos, y son esenciales para todo negocio de comida, pues sirven para preparar desde sándwiches hasta cortes de res, pollo o pescado.

Máquinas de hielo: La mayoría de los países latinoamericanos gozan de un clima cálido, por lo que contar con una máquina de hielos es esencial en todo establecimiento que sirva bebidas, ya sea agua, refrescos, batidos o,

incluso, cocteles como margaritas.

Estanterías comerciales: Estos muebles ayudan a mantener todo organizado dentro de la cocina. Se usan para almacenar desde alimentos hasta vajillas. Busca modelos resistentes a la oxidación y aquellos cuyos recubrimientos los vuelven ideales para ambientes húmedos. Su tamaño depende de la escala de producción de tu restaurante. (Cristian Arciniega. 10 febrero).

Extracción y ventilación; Una cocina industrial es un centro de trabajo en el que varias personas se concentran para desarrollar su labor. Se generan vapores y humos que necesitan ser expulsados fuera y mantener el aire renovado. Una campana extractora cocina industrial es elemento imprescindible para lograrlo, así como una canalización adecuada de la extracción. (Región digital, 18 diciembre 2017).

2.3.5 Materiales generales de revestimiento e instalaciones para cocinas industriales

• • •

Pisos:

Construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libre de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

Epoxico y poliuretano:

Recubrimiento sin juntas constructivas,

elaborado con resinas sintéticas de poliuretano, enriqueciéndose con la humedad del ambiente, formando una película dura plástica, excelente opción por su durabilidad y fácil mantenimiento, Resistente al ataque de componentes químicos.

Instalación:

1. Se parte de un piso de concreto estructuralmente apto y sano para el fin deseado.
2. Se debe contar con un piso limpio, seco, libre de capas de concreto o pintura mal adheridas y con perfil de anclaje (no 100% pulido). Imprimación.
3. Esmalte epóxico. Aplicación de primario epóxico para anclar en poros y eliminar polvo. Base mecánica.
4. Aplicación de mortero epóxico de 2 a 5mm, para renovar capas desgastadas del concreto, cerrar baches y ajustar nivel. Capa opcional para tráfico peatonal o ligero.

El concreto:

El concreto es débil ante los ataques químicos, por eso es indispensable el uso de pliométricos (resinas plásticas o endurecedoras. se debe mejorar la resistencia superficial del concreto.

Paredes:

Según la IFS (International Featured Standards) Food: Los recintos en los que se preparan, se manipulan o se tratan y se almacenan productos alimenticios, deben estar concebidos y construidos de manera que quede garantizada una higiene óptima de los alimentos.

- Las paredes se diseñarán y construirán de

manera que se evite la acumulación de suciedad, se reduzca la condensación y el crecimiento de mohos, y se facilite la limpieza.

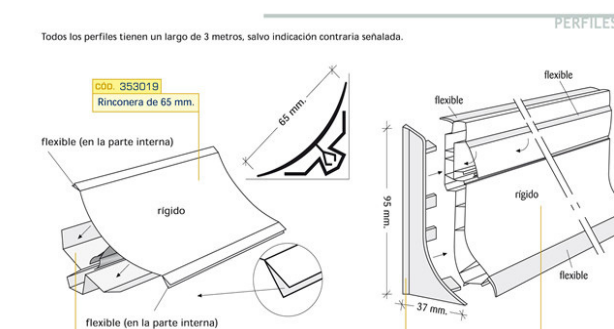
- Las superficies de las paredes deberán estar en buenas condiciones y ser fáciles de limpiar; deberán ser impermeables y resistentes al desgaste.
- Las uniones entre paredes, suelos y techos se diseñarán de manera que faciliten la limpieza.

Pintura:

Los requisitos referentes a la pintura de paredes y techos dentro de la industria alimentaria son elevados. Por una parte, deben contribuir a reducir la formación de condensación en los techos. Por otra parte, la superficie debe poder limpiarse correctamente para prevenir la formación de microorganismos. A la hora de elegir la pintura adecuada, debe tenerse en cuenta, la base, las condiciones de producción y los intervalos de limpieza.

Panel Sanitario de PVC, Panel de PVC rígido:

Su diseño está pensado para cumplir los requisitos necesarios de higiene y resistencia exigidos por Sanidad, para revestir cualquier espacio donde se necesite manipular cualquier producto alimentario.



Poliurea:

- La Poliurea es una membrana líquida proyectable, 100% sólida y no daña para el medio ambiente, que impermeabiliza y protege a las superficies del desgaste y la corrosión.
- La Poliurea puede tener un acabado antideslizante y en varios colores.
- Además la Poliurea tiene un excelente comportamiento bacteriológicamente estable, fácil de limpiar y capaz de sellar juntas y esquinas.
- Alta adherencia en todo tipo de sustratos, pudiéndose aplicar sobre agua o hielo.
- Resistente a la abrasión, compresión, desgarro

Plafones:

Techos filtrantes:

- Mejoran la estética de las cocinas industriales
- Reducen el riesgo de incendio
- Ahorro de energía
- Aumenta la flexibilidad en la colocación de los equipos.

Características:

- Es un falso plafón suspendido y compuesto por cassettes individuales de 500x500. Cada cassette se compone de un plafón filtrante, conjunto de recipientes y deflectores inferiores que filtran los humos y vapores.
- Las dimensiones y posiciones relativas de los recipientes y deflectores aseguran una óptima velocidad de paso de aire, impidiendo todo riesgo de goteo de los cassettes y permitiendo largos períodos de utilización entre períodos de limpieza.

- El conjunto de cassettes, forma un falso plafón en depresión por un ligero caudal de aire, el cual es aspirado regularmente sobre toda su superficie.
- Iluminación integrada en el plafón filtrante.

Techos de aluminio:

- Limpieza impecable.
- Gran durabilidad.
- Solución para las reformas de baños y cocinas.
- Evita la aparición de grietas y no requiere de repintados periódicos.
- Sensación de claridad y de espacio.
- Rápida y sencilla y en pocas horas.
- Permite colocar cualquier tipo de iluminación.
- Mantenimiento muy reducido.
- El aluminio es lacado o natural
- Gran calidad y resistencia a cualquier ambiente húmedo o con sustancias grasas.

Instalación:

- El tiempo de instalación para una superficie de unos 6 m² es de tan solo dos o tres horas y en su a techar no queda fuera de uso más proceso únicamente es necesario realizar una serie de taladros de fijación para los soportes de sustentación.
- No es necesario utilizar ningún el tipo de material de obra (yeso, espectacular acabado en espejo y el cemento, etc.) que pueda dejar suciedad u olor
- Precio es muy inferior al de cualquier otro sistema de falso techo, además es nulo el gasto sistema de limpieza posterior. (Jurenapena, 2012).

2.4 Capítulo: Bares

2.4.1 Origen de los bares

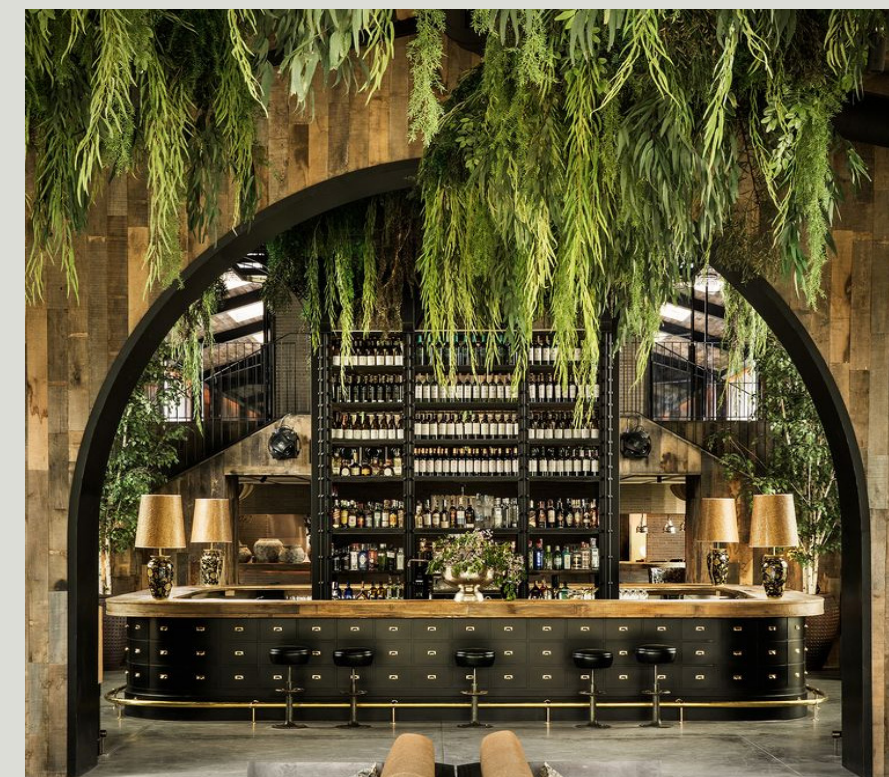
Los primeros indicios de algo parecido a los bares se pueden encontrar en las antiguas ciudades romanas, donde existían las Thermopolias y cauponae, que eran estructuras similares a los bares y hostales que conocemos actualmente. (Jorge Antonio, 2011).

• • •

2.4.2 Definición de bares

El término bar se debe fundamentalmente a que la mayoría tiene un mostrador o “barra” en donde la gente puede acercarse para ser atendida rápidamente y en donde se ubica la caja registradora.

En este lugar se sirven bebidas alcohólicas, refrescos o infusiones. Algunos bares se organizan especialmente como lugares de encuentro entre conocidos y amigos, como espacios de interacción social. En algunos casos pueden existir en los mismos algunos shows como forma de generar atracción a potenciales clientes. Los bares, además de servir bebidas, pueden servir también algunos platos de comida de carácter sencillo. Dada esta condición de lugar en donde circulan muchas personas, en general se les pide algunas normas de seguridad como para evitar situaciones de peligro.



Madrid: La Borda. Área del bar.

Los bares en general tienden a establecerse en zonas con amplia afluencia de gente, como por ejemplo zonas turísticas. Por supuesto, puede verlos en cualquier lugar, pero la cantidad será ciertamente más significativa en zonas con una vida social agitada, muchos bares agregan la buena música o la posibilidad de bailar en algún punto de la noche. (Jorge Antonio, 2011).

• • •

2.4.3 Características de bares

- Entre algunas de las características están:
- 1- Tener una gastronomía y bebidas adecuadas para los distintos tipos de clientes.
 - 2- Tener precios adecuados a las economías de sus clientes.
 - 3- Atender las solicitudes especiales

y puntuales de los clientes sin poner inconvenientes.

4- Dar un trato personalizado, reconociendo a los clientes repetitivos.

5- Tener unas instalaciones adecuadas

6- Ofrecer los servicios deseados por los distintos tipos de clientes como teléfono portátil, etcétera.

7- Tener unos horarios adecuados a los hábitos de los clientes.

8- Comunicarse con los clientes en sus idiomas (los más usuales)

9- Tener un sistema de reservas amable, ágil, fácil de localizar, discreto y sin errores.

10- Ofrecer distracciones a los clientes como música, piano, dependiendo del tipo de bar.

11- Estar situado en una zona segura de robos, de multas y demás sustos.

12- Tener unos empleados con una amabilidad sorprendente que hagan cómoda y agradable la estancia a los clientes.

13- Sorprender a los clientes con platos y bebidas nuevas, únicas y muy buenas.

14- Disponer de una arquitectura atractiva por su modernidad, extravagancia o antigüedad.

15- Estar ubicados en un entorno geográfico atractivo. (Rafael Avendaño, 2013).

• • •

2.4.4 Tipologías de bares

Existen distintas tipologías de bares, que son:

- **BARES DE TAPAS:** La tapa, reina sin duda de muchos bares, por eso no es de extrañar que existan tantos. Es un bar típico de España, donde se sirve una tapa acompañando a la bebida, ya sea con o

sin alcohol. La tapa es un aperitivo que se ha convertido en seña de identidad nacional, ofreciendo infinidad de especialidades gastronómicas típicas de cada zona.



Restaurantes en San Sebastián - Donostia

- **BAR DE VINOS:** Este concepto de bar es de origen anglosajón, entendido como un local sofisticado en los que se sirven vinos en copas.



Polvo bar de vinos. Chile.

- **BAR TRADICIONAL:** Un bar tradicional es un local pequeño, pero con encanto, al que puede acudir todo tipo de público. Desde familias a jóvenes o personas mayores. Suelen tener una barra larga y ofrecen servicio en mesa. En ellos se pueden servir desayunos, comidas o cenas. Y, en muchas ocasiones, especialidades típicas de la tierra.



La tienda, bar tradicional[®] Asturias.

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



Bar terraza, Hotel Parque. México.

- **PUB:** Los pubs están más centrados en el ocio nocturno, y la música es una de las protagonistas en ellos para amenizar el ambiente mientras los asistentes toman una copa por la noche.



Doolin's Irish Pub. Vancouver.

- **BAR INGLÉS:** Se trata de un establecimiento comercial con un ambiente tranquilo y relajado, en el que se sirven bebidas alcohólicas y sin alcohol, con aperitivos de toda clase, generalmente para consumirlos encima de la barra.



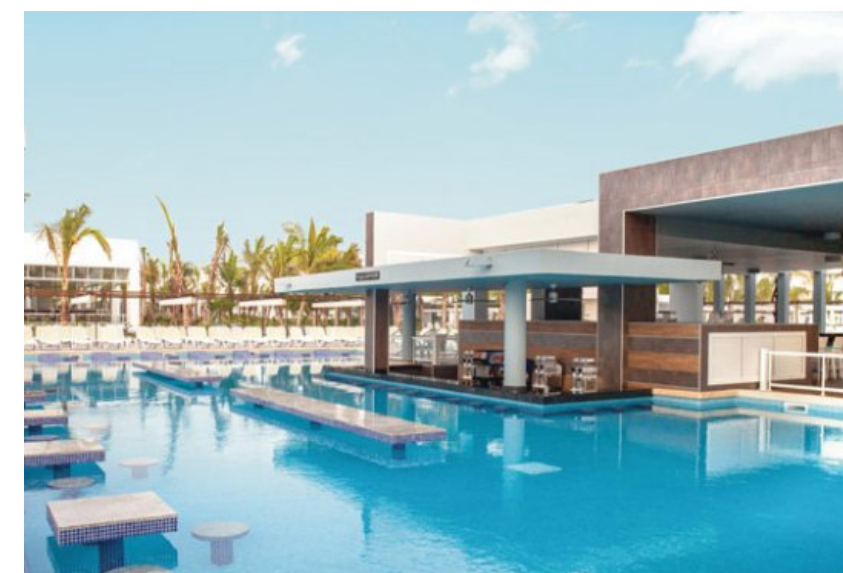
Bar Inglés[®]. Wellington.

- **BAR CERVECERÍA:** Las cervecerías son unos tipos de bares especializados en cervezas de todos los rincones del mundo y donde se sirven aperitivos basados en carnes frías, embutidos o quesos.



Bar Cervecería Patagonia.
San Carlos, de Bariloche.

- **BAR DE PISCINA:** Estos estilos de bar son típicos de las zonas tropicales de turismo y suelen estar integrados dentro del hotel.



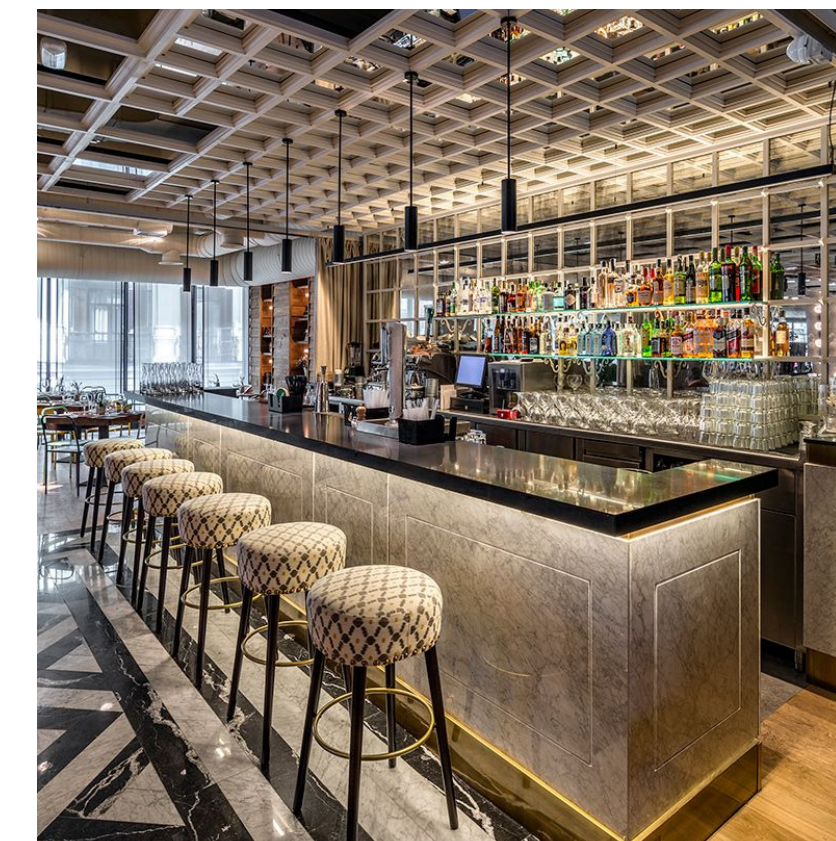
Bar de Piscina Riu. República Dominicana.

- **BAR CAFÉ:** Es un bar especializado en servir desayunos y meriendas principalmente. No suelen abrir por la noche.



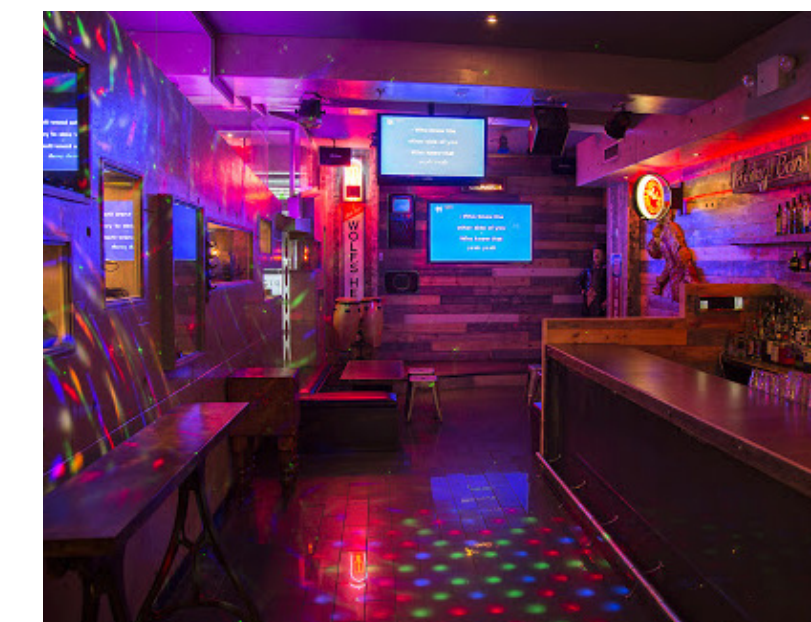
Primo Café Bar. Alemania.

- **BAR DE CÓCTELES:** Estos son tipos de bares especializados en coctelería, que ofrecen una gran variedad de bebidas y licores con y sin alcohol, tanto nacional como internacional. Se sirven combinados de todo tipo y deben su fama a la sofisticación y forma exclusiva de preparar sus cócteles, que deben reunir las 3 características fundamentales: buen color, buen sabor y aroma.



Bar Restaurante Perra Chica. España.

- **BAR KARAOKE:** La singularidad de estos locales es que cuentan con karaoke para que los clientes puedan elegir y cantar canciones de un amplio repertorio musical mientras toman una copa.



Radio Star Karaoke, New York.

- **LOUNGE BAR:** Es uno de los tipos de bares donde la música y la estética juegan un importante papel, ya que pretenden ofrecer a sus clientes una experiencia sensorial a través de las percepciones visuales, auditivas y cromáticas.



Lounge Bar Himitsu. Atlanta.

(Victorio Benito, 2017).

2.4.5 Características del diseño de bares

Las características para el diseño de bares son:

La decoración para bares actuales es un tanto minimalista, pero no por ello menos atractiva. Seguir las tendencias, pero ser originales es la forma de crear diseños de bares modernos.

El mobiliario, los colores empleados y la iluminación, así como la elección de materiales son decisiones claves para lograr crear el tipo de ambiente que desees. Este debe atraer al público, pero también hacer que una vez dentro del local se sienta bien en el mismo para que permanezca tiempo y desee regresar.

Cuando se habla de buenos diseños de bares es importante tener en cuenta que este debe facilitar el trabajo de los empleados. Por muchos motivos:

- Facilitará la rápida atención a los clientes
- Evitará que los empleados se frustren por las barreras que dificultan su trabajo.
- Contribuirá a evitar accidentes laborales debidos a dificultades fácilmente solucionables gracias al diseño.

Una buena distribución de espacios y el diseño de sus ambientes debe mejorar la experiencia del cliente. Los diseños de bares deben favorecer la confortabilidad de los clientes, el ambiente, las mesas de bares, silla o taburetes de la barra, todo debe facilitar la comodidad de la clientela. Elegir el mobiliario, la separación entre mesas de bares y barra o decidir la iluminación apropiada. Estas son

algunas de las medidas a tomar para crear diseños modernos y acogedores.

Un punto clave a la hora de hacer diseños de bares orientados al éxito del negocio es trabajar al máximo el aprovechamiento del espacio. Este debe permitir mantener más de un ambiente en el mismo local.

Un buen diseño te permitirá delimitar espacios sin crear barreras ni recortar la sensación de amplitud del lugar. Los diseños de bares deben tener como objetivo final favorecer y facilitar el éxito monetario del negocio, satisfacer al cliente y brindar un buen servicio. (Iván Cotado, 2012).

2.5 Capítulo de Climatización

2.5.1 Climatización artificial en restaurantes parámetros generales

El ser humano desde hace unos años está buscando soluciones enfocadas a respetar el medio ambiente y que puedan ser aplicables. En los restaurantes, los sistemas de aire acondicionado también son importantes para crear un ambiente acogedor para la salud, comodidad del personal y los clientes, aumentando su experiencia gastronómica.

Es claramente esencial que el sistema de aire acondicionado no opaquela estética del entorno del restaurante. Por lo tanto, es importante elegir unidades de aire acondicionado que coordinen discretamente con la decoración y

al mismo tiempo maximizar el espacio dentro del restaurante. La eficiencia energética de las unidades seleccionadas tendrá un impacto significativo en los costos generales de funcionamiento del sistema.

Toshiba inventó Inverter en 1981, aplicando este componente electrónico a sus equipos de climatización y las ventajas fueron tan grandes que la mayoría de los equipos actuales en la industria son unidades Inverter. El sistema de aire acondicionado Inverter de Toshiba utiliza la nueva Unidad Inteligente de Control de Potencia, con control vectorial, lo que permite un mayor rango de frecuencias de compresor, proporcionando así un mejor control de la temperatura y causando un impacto menos dañino hacia la naturaleza.

El sistema de aire acondicionado Inverter se considera eficiente y su principal función del sistema Inverter es alterar la velocidad del compresor, obteniendo una serie de ventajas frente a los demás sistemas de aire acondicionado.

Este sistema regula el compresor, para que, sin llegar a parar, disminuya su velocidad hasta el mínimo necesario para mantener la temperatura deseada; acelera el compresor a máxima potencia para que al encender, alcance antes la temperatura marcada; cuanto mejor es el componente electrónico, mejor regula esta velocidad del compresor; reacciona antes a los cambios de temperatura en la estancia; cuanto mejor es el compresor, mayor capacidad de reacción tiene, y por lo tanto es capaz de alterar su velocidad a diferenciales cada vez menores para que el

usuario no perciba cambios de temperatura.

Entre sus ventajas se encuentran que, ahorra energía porque al disminuir la velocidad del compresor se gasta menos energía eléctrica; impide que se apague y encienda con cada cambio de temperatura; permite un mayor confort ya que logra enfriar el espacio en menos tiempo, pues acelera el compresor en el encendido; mantiene una temperatura constante al controlar electrónicamente la velocidad del compresor, logra un menor desgaste del equipo al evitar arranques y encendidos, así como hacer girar el compresor a velocidades bajas, conserva mejor el equipo de aire acondicionado.

La tecnología Inverter permite ahorrar entre el 30% y 40% de la electricidad consumida versus un dispositivo convencional reduciendo el impacto en la emisión de gases de efecto invernadero por lo que causa menos daño al medio ambiente. (Toshiba-aire, 2020)



2.5.2 Ventilación en restaurantes

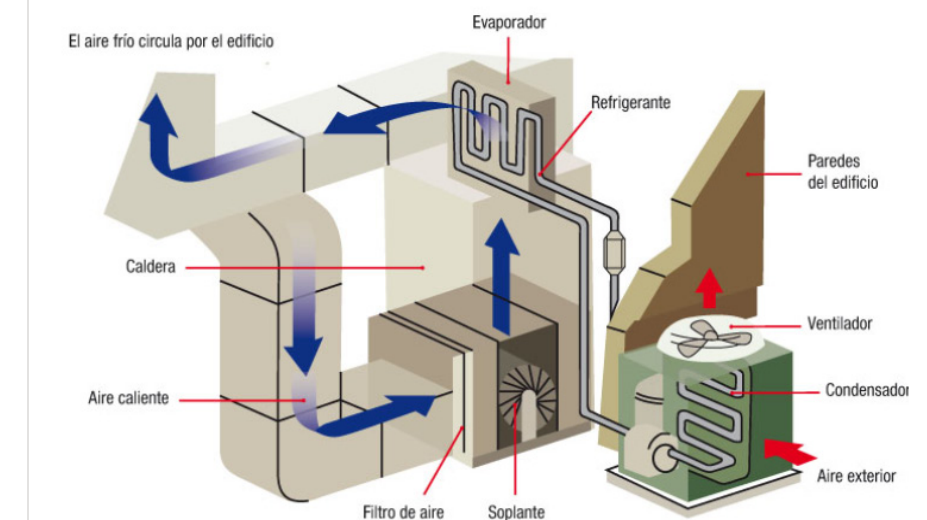
El local de una actividad de restauración debe estar ventilado, ya sea mediante ventilación natural o forzada. En general la ventilación natural se consigue dejando aberturas en el local -puertas, ventanas, rejillas, etc.- que comunican con el ambiente exterior. La ventilación forzada utiliza ventiladores para conseguir la renovación. (ProyectosAten, 2012).

Los restaurantes son lugares de preparación y consumo de alimentos y deben reunir las condiciones suficientes para evitar un ambiente desagradable y de alto riesgo para las personas que lo frecuentan. Por tal motivo, se diseñan sistemas de ventilación de restaurantes que pueden ser mecánicos, naturales o la combinación de ambos. El objetivo principal es la mejora de la calidad del aire renovando el contaminado. La acumulación de humo, olores fuertes y progresivo aumento de concentración de CO2, convertiría el lugar en un sitio de riesgo y destinado al fracaso, por lo que debemos evitar esto con los sistemas de climatización y ventilación de restaurantes.

En la ventilación de restaurantes, la cocina cumple el rol principal por ser el punto neurálgico de todas las actividades de preparación de comidas, así como de los aparatos de refrigeración. Es allí donde comienza el origen de los olores, humos, calor y partículas en suspensión. Para el diseño de la ventilación todo comienza con una campana de extracción que absorbe el aire contaminado y dentro de ella los ventiladores

que permiten la circulación del aire a través de los conductos de transmisión.

En la siguiente etapa de la ventilación de restaurantes, se encuentran los extractores que obligan al aire mediante succión por presión a continuar su destino. En algunos casos lo hacen a filtros que pueden ser lavables o sustituidos por otros por los que atraviesa antes de ir a las rejillas de salida. Esta última etapa es de alta consideración por esquemas legales antes de emanar a la atmósfera exterior un aire con ciertas características contaminantes. (Frío Innovación Rosareiro, 2018).



Sistemas de extracción y ventilación en restaurantes.

2.5.3 Climatización artificial en las cocinas

La Ventilación de una cocina Industrial, según el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios establece la obligación que tienen las empresas alimentarias de disponer de un sistema de APPCC con el objetivo de prevenir

la salud de los consumidores garantizando la inocuidad de los alimentos.

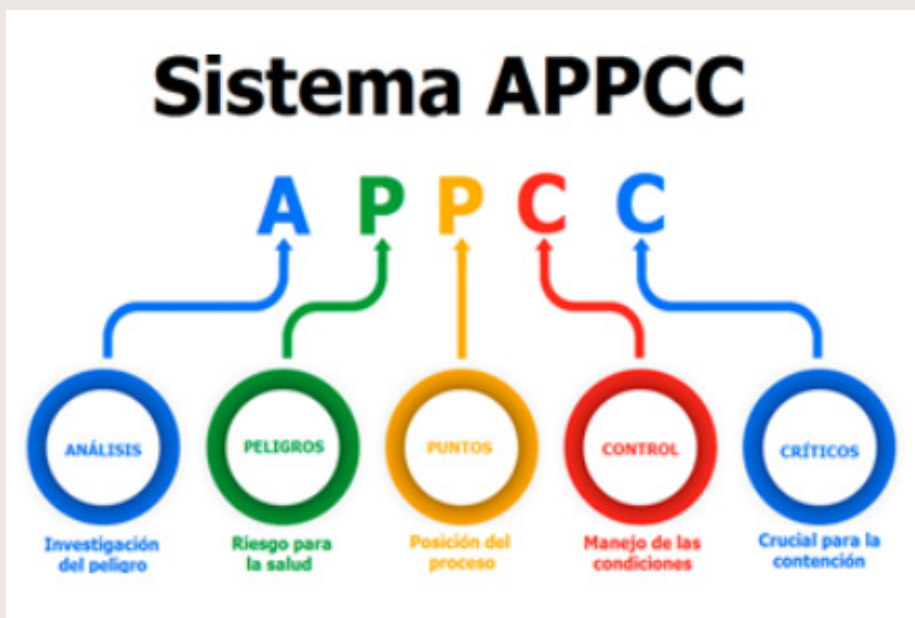
Uno de los problemas que más sufren los profesionales de cocina a nivel industrial es sin duda la temperatura de trabajo, por lo que es vital climatizar correctamente una cocina profesional.

Es de vital importancia no descuidar ningún aspecto de mantenimiento y ventilación que garanticen una extrema higiene, especialmente en aquellas zonas donde la acumulación de calor es notable y necesita renovación y aire limpio. Mantener las cocinas a una temperatura adecuada es muy importante para evitar posibles contaminaciones en los productos que se elaboran en ellas.

Se debe eliminar el exceso de calor y tratar de expulsarlos fuera de la cocina por medio de la instalación de sistemas de climatización destinados a la purificación del aire y eliminar la humedad.

El mercado ofrece varios tipos de campanas y sistemas de extracción, pero la más recomendada es la campana de extracción inductora, extraen humos e introducen aire limpio a la cocina, lo hacen dentro del interior de la campana, dirigiendo este aire hacia los filtros y provocando un efecto que acelera la extracción, son muy efectivas y recomendables.

Estas campanas están concebidas para aportar la máxima eficacia, confort y ahorro energético en la extracción en cocinas industriales, combinando aporte exterior de



aire a través del frontal curvo y aporte interior.

La impulsión de aire limpio a baja velocidad, por la superficie frontal curva de la campana, asegura unas óptimas condiciones de trabajo y confort térmico. Su exclusivo frontal curvo permite una mejor difusión del aire, facilitando la distribución interior y la baja velocidad de salida. La aportación interior permite un ahorro de energía y una mejora en la eficiencia de la captación de humos.

Los equipos Toshiba aerotermia son una opción cada vez más extendida en la instalación de aire acondicionado para cocinas industriales, por:

- Su altísima eficiencia.
- Está calificada como energía renovable.
- No requiere apenas mantenimiento.
- Al no haber caldera, no hay humo ni residuos.
- Toda la cocina puede funcionar exclusivamente con electricidad.
- La instalación es más sencilla.

La Aerotermia es una tecnología limpia que extrae hasta un 77% de energía del aire. Los sistemas de aerotermia son bombas de calor de última generación diseñadas para aportar refrigeración en verano. Gracias a su control electrónico inteligente, regula el flujo óptimo de refrigerante, obteniendo más ahorro de energía y por lo tanto alcanzando mayores cotas de eficiencia.

Se debe calcular la potencia necesaria para la cocina según su diseño, tipo de aislamiento, orientación, incidencia solar y media de temperatura y la elección de unas u otras unidades interiores de aire acondicionado para cocinas industriales es una decisión que depende de las dimensiones, del espacio, del tipo de confort que se busca, de las características propias de la cocina y de la estética. (Según Toshiba-aire, 2020).



2.5.4 Extracción y Ventilación de la cocina
En las cocinas de establecimientos profesionales como restaurantes, hoteles o salas de eventos,

el aumento de temperatura es inevitable. Se genera calor no solo en la fase de cocción de los alimentos, sino también por el uso de electrodomésticos como lavavajillas, frigoríficos y hornos, como resultado tenemos un entorno caluroso que es incómodo, poco saludable y dificulta el trabajo. Es por este motivo que se constata la necesidad de realizar instalaciones de sistemas de ventilación y extracción en las cocinas profesionales para conseguir los siguientes objetivos:

- Extraer el aire sucio, debido a la presencia de olores, partículas de grasa y otros productos gaseosos resultantes de la cocción.
- Mantener los requisitos necesarios para la salud, higiene y confort de los profesionales que trabajan en las cocinas.
- Extraer el calor producido mayoritariamente por los fenómenos de convección y radiación.
- Extraer rápidamente la humedad producida por los trabajos de preparación y lavado de los alimentos.
- Renovar el aire interior de la cocina y espacios colindantes para mantener unas temperaturas adecuadas y específicas según la exigencia de cada espacio.
- Cumplir con la vigente legislación de cada país, en materia de higiene y seguridad alimentaria.

Para cumplir estos objetivos correctamente, es necesario la instalación de sistemas de extracción e impulsión, de esta manera, se extrae el aire sucio y viciado del interior y se introduce en la cocina el limpio del exterior evitando que el contaminado sea insuflado de



Cocina industrial con ventilación, Foto: Fuente externa.

nuevo por el sistema de impulsión. (Sodeca Group, 2020).

La extracción mecánica es sin duda la mejor solución para garantizar la salubridad de las cocinas, tal y como se especifica en la normativa vigente UNE-EN 1366-1:2016 sobre conductos y resistencia al fuego. Por su parte, el Código Técnico de la Edificación indica que los sistemas de extracción de aire en restaurantes y cocinas deben tener una resistencia al fuego de una hora.

Los sistemas de ventilación modernos, además, son capaces de medir automáticamente las necesidades del espacio de trabajo para no perder energía de manera innecesaria. Una deficiente ventilación en la zona de trabajo puede afectar a la sala, y con ello al confort y a la salud de los comensales.

La ventilación de doble flujo son la mejor

alternativa también para la extracción de aire en restaurantes, ya que podrán extraer el aire caliente y contaminado mientras que introducirán únicamente lo que sea necesario en el lugar de trabajo. Y pueden hacer un trabajo óptimo en la zona de trabajo y también en la sala de los comensales.

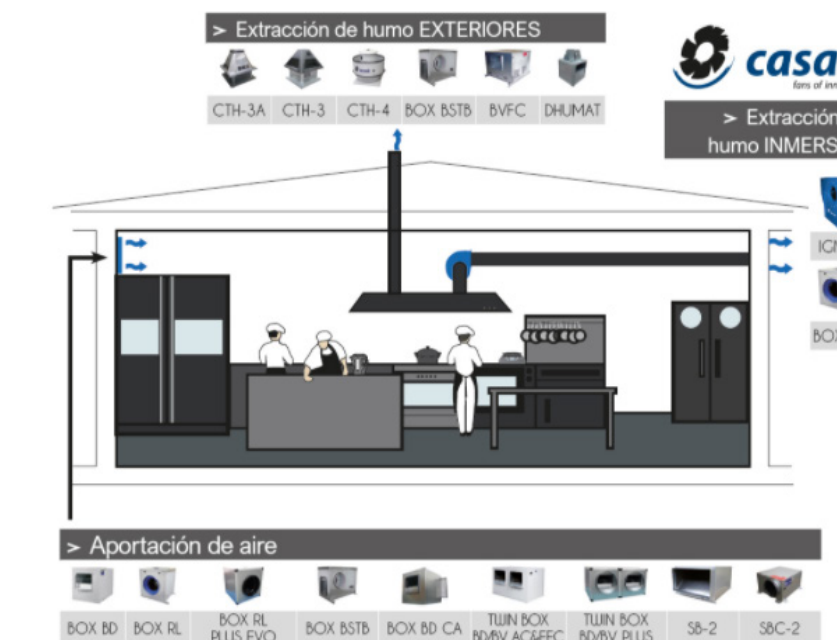


Foto: Casals, 2020

La normativa que regula la extracción de humos en cocinas establece ciertos requerimientos mínimos en cuanto a materiales, diseños de conductos de ventilación y otros aspectos relacionados con limpieza, mantenimiento e inspección:

- El borde de la campana tiene que estar a 2 m. sobre el suelo.
- Ha de tener filtros metálicos, que retengan aceites y grasas.
- Los filtros deben estar inclinados entre 45º y 60º.
- La temperatura del aire exterior no debe ser menos de 14ºC en invierno, ni sobrepasar los 28ºC en verano.

Extracción y ventilación eficiente Green.

Conseguir una descontaminación prácticamente integral del aire generado con la cocción de alimentos (vapores grasientos) es una necesidad en cualquier instalación de cocina industrial Green. Esto solo es posible seleccionando y calculando eficientemente cada uno de los componentes de nuestro sistema de filtración, y dirigirlos todos hacia un mismo objetivo: eliminar las partículas de grasa y olores generados dentro de una cocina industrial.

Los sistemas convencionales no son capaces de cumplir con el objetivo por sí mismos, es necesario hacer pasar el aire de extracción antes de ser expulsado a la atmósfera, por uno o varios procesos de filtrado adecuadamente diseñados y dimensionados, para una máxima eficiencia y durabilidad. Igualmente necesitamos generar unas condiciones de trabajo de calidad óptimas, consumiendo la mínima energía posible.

Para una mayor optimización de consumos, cada una de las fases de filtración serán reguladas por sistemas de gestión, que controlarán la ventilación de la cocina según la demanda, al que se añade un interfaz con pantalla táctil muy intuitiva, que incluye un sistema de gestión de energía y mantenimiento. (Infhostel. Abril 2018.)



Gráfico por (Infhostel. Abril 2018.)

• • •

2.5.5 Climatización en supermercados o minimarkets

La climatización de un supermercado debe afrontar los siguientes retos: mantenimiento de condiciones de confort para clientes y empleados tanto en sala de ventas como otras dependencias, dispersión térmica por murales abiertos y necesidad de unas condiciones de humedad relativa determinadas para los murales de frío.

Un exceso de humedad en el aire puede producir condensación en las puertas de las vitrinas refrigeradas y deterioro de las etiquetas de papel en lineales abiertos. Este problema es frecuente en zonas costeras con alto contenido de humedad en el aire exterior que se introduce para ventilar y por infiltraciones.

Las salas de ventas de supermercados con lineales refrigerados abiertos pueden dividirse en dos zonas con comportamiento térmico muy diferente (Idoia Arnabat . 2019).

• • •

2.5.6 Tipos de sistemas a elegir para climatización de locales

En función del lugar de instalación debemos plantearnos qué tipo de equipo nos dará mejor rendimiento y más facilidad para intercambiar energía con el exterior. Pudiendo ser necesaria la elección de equipos partidos. A mayor distancia entre unidades interiores y exteriores, menor eficiencia energética se podrá conseguir.

Es muy importante analizar y tener en cuenta el impacto de la contaminación sonora de los equipos sobre los vecinos y la normativa municipal al respecto, pues inspecciones posteriores a la instalación, pueden provocar que nos obliguen a hacer reformas para subsanar las molestias.

En caso de tener un acceso a nivel de calle con la suficiente altura y una fachada con posibilidades de expulsar aire sin perjudicar el confort de viandantes y vecinos o una cubierta sobre el techo del local podríamos pensar en la instalación de equipos compactos:

- Compactos horizontales: Para instalar en falsos techos o salas técnicas. En cuanto a la calidad del aire, son sistemas a los que se les puede adaptar fácilmente renovación de aire, recuperando la energía del aire que expulsamos y cogiendo aire exterior libre de efluentes humanos. Además, si estamos en una zona con mucha polución, podemos filtrar el aire exterior para purificarlo.
- Compactos verticales: Para instalar en salas técnicas, azoteas o cubiertas.
- Compactos de cubierta tipo Roof-top. Se les puede instalar con recuperación de energía (entálpica), suelen tener integrada la renovación de aire y deshumectación.
- Equipos de enfriamiento evaporativo (enfriamiento adiabático) Eficiencia energética cuando las condiciones climáticas exteriores son muy secas.

Cuando descartamos la instalación en el interior del local, por problemas técnicos o normativos, podemos optar por equipos

partidos, que nos permiten separar el equipo en unidades interiores y exteriores (con los que solo necesitaremos instalar una línea frigorífica entre las dos unidades y alimentación a la unidad exterior):

- Equipos individuales inverter: Es de las peores opciones en cuanto a eficiencia energética ya que cuando se hacen este tipo de pequeñas reformas, no se suelen estudiar renovaciones de aire y no se suele intentar dar cumplimiento del RITE.
- Equipos VRV – VRF: Son muy útiles cuando se quiere tener aire acondicionado y no se ha previsto una reforma en profundidad, pero se busca eficiencia y hay falsos techos registrables

Aunque las máquinas actuales son capaces de salvar grandes desniveles y longitudes de líneas frigoríficas, tienen limitaciones técnicas que nos pueden afectar en función de la instalación.

En este caso siempre podemos recurrir a otras soluciones técnicas, por ejemplo:

- Enfriadoras bombas de calor: Ideales cuando se requieren grandes potencias con grandes distancias entre la zona interior y la zona exterior. Se pueden aplicar renovaciones de aire en función del aforo, consiguiendo con ello una alta eficiencia en todo momento.
- Enfriadoras con recuperación de calor.

(Pablo Espiñeira, 2020).

• • •

2.5.7 Sistema de aire acondicionado ecológico con energía solar.

Al igual que a la mayoría de las personas, seguro que te cuesta entender cómo se puede obtener frío desde una fuente de calor. Esto es posible gracias a la técnica de refrigeración por absorción. Esta técnica permite conseguir aire fresco a partir del calor obtenido a través de colectores solares.

Esta técnica funciona mediante la energía solar captada en colectores solares térmicos que calienta el agua a alta temperatura (entre 80 y 150° C). Entonces la máquina de absorción realiza un ciclo de compresión termoquímica y produce el agua fría necesaria para la climatización de las estancias. Y se utiliza para el intercambio de calor entre dos fluidos, uno refrigerante y otro absorbente. Lo más habitual es emplear agua como refrigerante y una sal (bromuro de litio) como absorbente.

Concretamente, su funcionamiento consiste en que el agua calentada por el sol cede ese calor al absorbente. Se consigue así agua fría. El absorbente debe volver a ceder el calor (que se transfiere a otra agua que actúa como refrigerante) para regenerarse y volver a hacer su función. Utilizar la energía solar térmica para generar frío solar y para algo más que calefacción o agua caliente hace que puedas amortizar la instalación al máximo. (Christian Abele, 2020).

...

2.6 Capítulo Minimarkets

2.6.1 ¿Qué es un mini market o mini mercado?

Los llamados Minimarkets, tiendas de conveniencia o minimercados son establecimientos físicos que están dedicados a la venta de productos de consumo masivo e inmediato para la persona, los mismos generalmente se encuentran ubicados en zonas cercanas a residencias o a zonas ejecutivas.

Los Minimarkets tienen un amplio surtido de productos entre los cuales destacan; alimentos, bebidas, productos de limpieza, algunos medicamentos que no necesitan de receta médica y productos para el hogar, entre otros más básicos.

Su principal característica es su modalidad de autoservicio, ya que el cliente solo tiene que entrar a la tienda y escoger los productos que se llevará. Igualmente este tipo de negocios suelen ser en su mayoría muy rentables para su dueño. Pero sobre todo lo son si están bien ubicados, administrados y planificados de forma estratégica. (Jhonatan Anco, shelficsoluciones).

2.6.2 Características de los minimarket:

- Tiene modalidad de autoservicio.
- Cercano a áreas residenciales, escolares y ejecutivas.

- Área de estacionamiento para la comodidad de tus clientes.
- Área de bodega con acceso por parte de los proveedores.
- Debe contar con servicios sanitarios para clientes y empleados por separado.
- El área del local debe ser acorde a los objetivos del mismo: 200-300m2 para minisuper, 100-200m2 para tienda de conveniencia y 50-100m2 para tienda o miscelánea.

(Claudia Ocampos, 2012).

...



...

2.6.3 Mobiliario para Equipar un Minimarket

El Mobiliario Principal que debes ser diseñada para mantener en orden productos de diferentes tamaños. Primordial para la exhibición de productos en todo área que provoque una venta visual y/o manual. Gran resistencia de Cargas para productos de gran tamaño. Y a sus vez la exhibición adecuada de productos de pequeño, mediano y gran tamaño, Para ello, es necesario:

- Góndolas Metálicas o Melamina.



- Módulo de Pago o CheckOut.

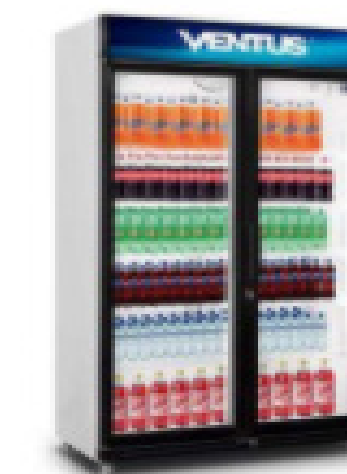
Lector laser para codigo de barra



- metodos de pago automatizado



- Visicooler.



- Bolsas o Canastos y carritos.



(Jhonatan Anco, shelficsoluciones).

(Jhonatan Anco, shelficsoluciones).

...

2.7 Capítulo: Metodología a Granel

2.7.1 Definición y origen de Granel

El término granel proviene del catalán granell. Una palabra catalana que, a su vez, deriva del latín. En concreto, procede de "granarium" y que es fruto de la suma de varios componentes léxicos de dicha lengua como son el sustantivo "granum", que puede traducirse como "grano", y el sufijo "-arium".

El concepto se emplea en la locución adjetiva a granel, que tiene varios usos.

Cuando algo se comercializa sin número u orden se habla de una venta a granel. Los productos que no están empaquetados o envasados también se venden a granel. Por otra parte, a granel alude a aquello que se encuentra o se ofrece en grandes cantidades. (Julián Pérez Porto y María Merino, 2018)

...

2.7.2 ¿Qué es la venta a granel?

La venta a granel es una forma de comercialización que consiste en vender un producto sin empaquetar ni envasar. De ese modo, el cliente selecciona la cantidad que desea adquirir.

Es decir, vender a granel significa ofrecer una

mercancía suelta. Esto puede darse para distintos tipos de verduras, frutas, granos u otros.

Esta modalidad de comercialización, además, puede encontrarse en distintos tipos de establecimiento como mini mercados, supermercados o bodegas. (Guillermo Westreicher, economipedia.com).

2.7.3 Ventajas de la venta a granel

Entre las ventajas de la venta a granel destacan:

- Al prescindir del envase, se busca evitar la utilización de plásticos de un solo uso.
- El comprador tiene la oportunidad de disponer de sus propios envases (o puede llevar el producto suelto). Así, se consigue un impacto positivo en el medio ambiente.
- El comprador tiene la oportunidad de elegir la cantidad exacta que quiere comprar. De ese modo, adquiere exactamente el volumen que desea consumir y no se generará un excedente que termine siendo desechado.
- El consumidor elegirá las unidades del producto que desea adquirir. De esa forma, evitará seleccionar aquellas que puedan estar defectuosas.
- Los productos se pueden considerar más sanos porque no contienen preservantes o aditivos que sí suelen incorporarse en

los alimentos envasados.

- El productor ahorrará el tiempo de envasar el producto. (Guillermo Westreicher, economipedia.com).

2.7.4 Productos usuales en las tiendas a granel

Legumbres



Fotografía extraída de Pinterest.com

Cereales



Fotografía extraída de Pinterest.com

Harinas



Fotografía extraída de Pinterest.com

Espicias



Fotografía extraída de Pinterest.com

Frutos secos



Fotografía extraída de Pinterest.com

Cuidado personal



Fotografía extraída de Pinterest.com

Líquidos



Fotografía extraída de Pinterest.com

2.8 Capítulo: Ecología

2.8.1 Definición de la ecología

La ecología es la ciencia que estudia la relación de los seres vivos con el medio que habitan. (G. Costas. 2019).

2.8.2 Diseño Eco Friendly

Los productos ecológicos que han sido diseñados para causar el menor daño posible al medio ambiente.

El término 'eco-friendly' se puede traducir literalmente del inglés como 'respetuoso con el medio ambiente'. Proviene de la palabra 'Eco', abreviatura de 'ecología', que es la ciencia que estudia los seres vivos y las relaciones que mantienen entre sí y con el propio medio. Y la palabra 'Friendly', que significa 'beneficioso', o al menos, 'no perjudicial'.

El verdadero significado de 'eco-friendly' engloba realizar acciones que conduzcan a una vida más saludable y responsable con el planeta, los animales y las personas. Es decir, prácticas que ayuden a conservar los recursos limitados y el hábitat de otros seres vivos, y eviten contaminar el aire, el agua y la tierra. (cambridge.org).

2.8.3 ¿Qué es ser ecológico?

Ser ecológico significa la toma de decisiones y llevar a cabo actuaciones que miren por el medio ambiente y que por lo tanto le sean favorables. Por tanto, se trata de cuidar todo aquello que está a nuestro alrededor, de forma que se apueste por la sostenibilidad del planeta. (Cinco días, 2014).

• • •

2.8.4 Diseño ecológico o Ecodiseño.

El concepto ecodiseño o diseño ecológico se refiere a la metodología para el diseño de productos donde el medioambiente es tenido en cuenta durante el proceso de desarrollo como un factor más al igual que el coste, calidad, estética, etc.

El objetivo del ecodiseño es reducir el impacto ambiental del producto durante su ciclo de vida que, consecuentemente, asegura la obtención de un beneficio para los actores involucrados en el proceso de diseño y distribución de este producto sustentable y el usuario final.

El término “ecológico”, proviene del campo de la biología, de tal manera que se refiere al funcionamiento natural, es decir, sin alteración por parte del hombre, de los ecosistemas, con todo lo que aquello implica y el término “sostenible” es más amplio, por tanto, menos restrictivo, puesto que relaciona dos factores importantes, por un lado el respeto al medio ambiente y por otro, el económico, es decir, la sostenibilidad entiende el respeto al medio ambiente pero tiene como criterio paralelo



Ho Yamal! Emirati Eco-Friendly Cafe Container Design - Dubai

el bienestar de las personas, considerando uno de los pilares fundamentales para alcanzar el mismo, la viabilidad económica de las explotaciones. (esyges, publicado en boletincidies.blogspot, 2012).

Por lo tanto, el diseño sostenible pretende realizar diseños usando materiales que bien pudieron ser desechados, dando una segunda vida a productos que en principio no la tenían, mientras que el ecodiseño puede utilizar cualquier material. (inarquia, febrero 2020).

El ecodiseño no solo se preocupa por lo útil

y bello que puede ser un objeto, cualidades ambas fundamentales de un buen diseño, sino que además se cuestiona el impacto ambiental que va a tener el objeto diseñado.

Las repercusiones ambientales que tenga un determinado producto dependen de muchos factores, entre ellos, la materia prima, el proceso productivo y el producto final. Y aunque normalmente no se menciona, un factor determinante son los comportamientos que dicho producto desencadenará en los usuarios.

Un ecodiseño debe tener en cuenta todas y

cada una de las variables que intervienen en el proceso de diseño y las maneja de forma que quedan dentro de los límites de la sostenibilidad ecológica, empleando los recursos más adecuados para un objeto y su función y no para satisfacer las exigencias del mercado. (Marián Galindo).

• • •

2.8.5 Restaurante ecológico

Los restaurantes ecológicos se caracterizan por pensar en el desarrollo sostenible, en la protección del medio ambiente y en ofrecer una alimentación sana y natural.

Los alimentos para la elaboración de sus platos deben ser lo más naturales posible, es decir, que sean producidos bajo unos criterios de respeto por el medioambiente, con una mínima intervención durante el crecimiento y la conservación, y reduciendo al máximo el uso de productos químicos como conservantes o colorantes artificiales. (Sure).

• • •

Ho Yamal! Emirati Eco-Friendly Cafe Container Design - Dubai



2.8.6 ¿Qué alimentos son ecológicos?

Los alimentos ecológicos hacen referencia a aquellos que se han obtenido mediante métodos agrícolas respetuosos con el medio ambiente, es decir, que respetan los ciclos naturales sin alterarlos artificialmente.

La característica principal de los alimentos ecológicos es que no se han visto expuestos a ningún tipo de pesticida o sustancia química que no sea natural (fertilizantes artificiales para que la tierra tenga una mayor cantidad de nutrientes, herbicidas, hormonas de crecimiento y antibióticos para el ganado...). Por lo tanto, también quedan excluidos de este tipo de alimentos aquellos modificados genéticamente (transgénicos) que resisten mejor las plagas y mejoran el rendimiento de los cultivos.

Al entrar de lleno en una cultura ecológica, la alimentación se convierte en un actor protagonista. Sin embargo, los alimentos que son ecológicos, es decir que han sido producidos siguiendo unas directrices en las que no entran en juego por ejemplo abonos químicos, piensos alterados o pesticidas, son más caros a la hora de adquirirlos. El aumento de precio viene motivado porque este tipo de productos siguen siendo una minoría –aunque bien es verdad que cada vez son más los mercados ecológicos donde encontrar este tipo de alimentos–, es decir, no se sigue una producción industrial, y buscan sobre todo ir de la mano con la naturaleza, interiorizando muy bien los costes ambientales y sociales de su producción.

El cuidado al medio ambiente para producir este tipo de productos añade un valor al producto, lo que también se puede ver reflejado en el precio. De igual modo y como en todo, se trata de encontrar aquel establecimiento en el que ofrezcan un mejor precio, ya que los defensores de este tipo de alimentos dicen que no tiene por qué estar reñido el alimento con el precio. (Cinco días, 2014).

Ejemplos de alimentos ecológicos pueden ser:

-Distintas variedades de vegetales: frutas, verduras, especias y hortalizas, Cereales, Harinas, Pastas, Arroz, Chocolates, Carnes, Pescados, Huevos, Leche y otros productos lácteos, como el queso o los yogures, Vino, Café y Té. Según (Lara Moriana, 2018).

• • •

2.8.7 Materiales ecológicos

En material ecológico es aquel que ha sido desarrollado por medio de materias primas naturales de la zona (tierra, madera, corcho, adobe, paja...). Por último, los materiales ecológicos también han de ser reciclables. Es decir, que son duraderos y reutilizables.

- Paneles que reemplazan la madera, fabricados a partir de desechos de cultivo de trigo y sorgo.



- Pintura ecológica a base de proteína de leche, arcilla, cal y pigmentos minerales.
- El vidrio reciclado varias veces para usarse como recubrimiento de paredes y muebles.
- Azulejos y paneles fabricados a partir de botellas de plástico. Muy útiles además, como aislante acústico.
- El mycelium es un material natural y futurista. Se trata de una estructura de raíz de hongos en las que estos pueden crecer alimentados por un compuesto de otros materiales naturales. Una vez secada al aire sirve para crear ladrillos muy resistentes.
- Fibra de celulosa de papel reciclado fabricada con un proceso de baja energía (5 kWh/m³). Su comportamiento es muy similar al de la madera, siendo capaz de equilibrar las temperaturas, protegiendo así tanto del frío como del calor.
- El polipropileno, polibutileno y polietileno como alternativa al PVC. Son materiales termoplásticos más respetuosos con el medio ambiente, ya que, entre otras cosas, no contienen cloro en su composición.
- El concreto de ceniza volcánica como sustituto del cemento tradicional. Este material ecológico permite que el 97% de los componentes convencionales se pueden reemplazar por materias primas

naturales.

- El bambú ha existido como un material alternativo durante milenios. Esta planta increíblemente fuerte y versátil, es un recurso natural ecológico. No requiere de pesticidas o herbicidas y depende de las precipitaciones naturales para el riego. El bambú puede ser utilizado para casi todo, desde edificios y embarcaciones, hasta teclados y cubiertas.



- El corcho es un material ecológico increíblemente único y naturalmente sostenible que tiene muchos usos fuera de las botellas de vino. El corcho proviene de la corteza exterior de alcornoques, por lo que es un recurso renovable que puede ser cosechado sin dañar el árbol en sí. Los bosques de alcornoques son monitoreados cuidadosamente por los propietarios de estos y de las autoridades ambientales para proteger su salud, y ellos mismos contribuyen a la fertilidad del suelo y la biodiversidad local.



- El yute es uno de los materiales ecológicos más naturales (y más menospreciados) en el mundo. Las fibras largas se cosechan de la piel y el tallo de la planta, antes de ser hilada para uso práctico, como por ejemplo en el paño de arpillera. Además de ser un material altamente durable y de bajo costo, también cuenta con varios beneficios ambientales. No se necesita saber de pesticidas y herbicidas para que crezca, absorbe altos niveles de dióxido de carbono, y es a la vez reciclable y biodegradable. (REBUILD, 2019)



2.8.8 Iluminación ecológica

Según Andrés. (3 mayo 2019). La iluminación ecológica LED es la mejor opción para contribuir al cuidado del medio ambiente mientras recibes una mayor cantidad de luz a un precio reducido. Todo ello, sucede porque la iluminación tradicional, basada en las bombillas incandescentes y los fluorescentes, tan solo convierten un 5% de la energía que emanan en luz, mientras que las luces LED utilizan el 95% de la electricidad que recibe para generar luz. Por ello, la iluminación LED se traduce ecoeficiente y duradera.



Gracias a su bajo consumo energético, los LED nos ayudan a producir menos contaminación ambiental y, al permitir una mejor regulación de la potencia de iluminación, nos ayudan a tener un menor impacto de contaminación lumínica, algo que el medio ambiente agradece mucho.

Además de la vida duradera que es 20 veces mayor que las de las bombillas incandescentes y su función ecoeficiente, los LED cuentan con una composición perfecta para favorecer el medio ambiente y fomentar

el reciclaje. La iluminación LED ecológica no tiene elementos tóxicos como lo hacen las luces tradicionales que contienen mercurio y, por ende, reducen la emisión de efectos nocivos tanto para la salud como para el medio ambiente. Asimismo, están formados a partir de materiales reciclables que hacen de esta fuente lumínica todo un aliado para el cuidado del ecosistema. (Borràs, Carla, 2019).

Otro dato, es que para su producción se utilizan materiales reciclables y no contienen mercurio. Son seguras, podrán encontrarse en una amplia gama de colores que se acercan más a los tonos de la luz natural y son altamente resistentes. Se encienden al instante y no se tiene que esperar a que termine de calentarse para disponer de una buena iluminación.

• • •

2.9 Capítulo Paisajismo

2.9.1 Concepto de paisajismo

El paisajismo es un concepto con dos grandes usos. Por un lado, el término se refiere al arte que consiste en la planificación, el diseño y la conservación de parques y jardines. Por otra parte, la noción está vinculada al género pictórico que se dedica a la representación de paisajes (la extensión de terreno visible

desde un sitio). (Julián Pérez Porto y María Merino, 2011).

• • •

2.9.2 Definición de Jardín

El jardín es un espacio ubicado en un terreno determinado donde en él se realizan cultivos, principalmente, de especies de vegetales: árboles, plantas pequeñas como lo son los arbustos, flores que pueden estar ubicadas en macetas o directamente en la tierra del suelo, hierbas aromáticas, etc.

La actividad que se encarga de la realización y el mantenimiento de jardines es la jardinería, considerada un “arte” porque crea estos espacios en el terreno, y en la actualidad en general va de la mano con la arquitectura, como actividades complementarias. Hoy, la creación de jardines sí tiene una finalidad económica, aunque claro está, lo estético no ha perdido su lugar, pues en esa condición se sientan las bases de la realización de un jardín.

Hoy los jardines pueden ser creados a partir de determinadas tendencias, que combinan no sólo las especies vegetales sino también colores, estilos de elementos que se colocan (sillas, mesas, piletas, esculturas, adornos, etc.). Además, está muy en auge la corriente ecológica, cuya finalidad es crear un jardín a partir de la inclusión de plantas que sean autóctonas de la región donde se emplace.

Los elementos de un jardín están en concordancia con las condiciones naturales,

materiales y minerales:

- Condiciones Naturales:

El suelo, Las rocas, La luz, El viento, El agua de lluvia u otras fuentes, El aire, Las plantas.

- Condiciones Materiales:

Parterres, Senderos, Estanques, jardines acuáticos u otros elementos como sistemas de drenajes, Terrazas, patios, porches, Iluminación, Escultura, Edificios como gazebos, pérgolas y caprichos. (Panzini, Franco 1993).

• • •

2.9.3 Jardines o paisajismo interiores

Los jardines interiores han sido elementos de las casas durante siglos. Los aristócratas tenían hermosos jardines de invierno o invernaderos, lugares con un encanto especial y una prueba del alto estatus del dueño de casa. En pocos años se han creado múltiples diseños y formatos de elementos vegetales, entre los que se puede elegir: naturales o artificiales, según necesidades y requisitos en los entornos.



Imagen interior del restaurante S'Olivera en Palma.

Hay múltiples empresas que trabajan investigando y creando nuevos sistemas. Se centran en encontrar soluciones que a la vez sean funcionales y estéticas. Por ejemplo, Biofever, ha creado el sistema de Jardín interior Natural, el llamado módulo vegetal depurador, mediante el cual se puede “descontaminar” el medio ambiente. La empresa española Greeners, ofrece servicios de decoración integral con vegetación y otros complementos destinado a colectividades, distribuyendo estos módulos

Una creciente concienciación por cuidar el medio ambiente y buscar alternativas ecológicas en todos los sectores ya no es tendencia sino necesidad. Es evidente que el diseño expresa esta inquietud por ser más respetuosos con el planeta. En este contexto, el uso de vegetación en el diseño de interiores es un tanto que aporta valor añadido a los proyectos.

La idea de los jardines de interior es agregar valor visual a los interiores. La planificación del diseño de jardines interiores debe tener cuidado y comenzar con una idea y conceptos claros. La ubicación del jardín interior es muy importante, ya que definirá el tamaño del mismo y las plantas que pueden crecer.

Los jardines de interior se pueden encontrar debajo de las escaleras o en el centro de la sala principal, las plantas verdes dan la espiritualidad interior, un ambiente vibrante y fresca. Las plantas van a limpiar y refrescar el aire y se filtrar el aire en la casa o apartamento.

Su integración en restaurantes, por ejemplo, es muy lógica. Por la propia naturaleza de las personas se produce esa conexión con el entorno. Es a la vez una relación con el progresivo interés por la comida orgánica, los ingredientes naturales, sin aditivos, etc. Además, el diseño de jardines interiores cumple otros cometidos más técnicos (en el caso de plantas naturales) como la absorción del ruido o la mejora de la calidad del aire. (Detailers, 2016).

• • •

2.9.4 Plantas interiores y cuidados.

Demos de elegir plantas sabiendo de antemano las necesidades de luz y temperatura, también reconocer el espacio que disponemos y cuál será el crecimiento de la planta, una planta de exterior nunca podrá sobrevivir en el interior.

Para cualquier estilo de decoración es adecuado utilizar maceteros en grupos de dos o tres, sean iguales o de diferentes tamaños, Son excelentes para techos altos. El bambú es perfecto para techos altos ya que tiene unos tallos que puede llegar a una altura considerable. También la Hiedra o sus variantes que podemos incitar a subir por las paredes. (Pablo Seguí, 2018).

A continuación algunas plantas a utilizar en interiores:

• • •

TABLA DE PLANTAS INTERIORES

NOMBRE	IMAGEN	ESPECIFICACIONES
POTUS (Eupiperemnum aureum)		Los potos son plantas trepadoras que en estado silvestre o natural puede alcanzar los seis metros de altura, pero si se cultiva dentro de interiores no pasa de un metro y medio. Su capacidad de trepar se debe a unas raíces aéreas y bien carnosas que se pegan a la planta o tronco que le sirve de tutor. Sus hojas son color verde brillante con estrías amarillas o blancas y con formas que dependen de la situación en que se cultive.
BAMBU (Bambusa vulgaris)		Consiste en una planta de aspecto macizo originaria de regiones tropicales, con tallos gruesos (de hasta 8 cm de diámetro), rígidos y entrecortados por nudos, de color amarillo con rayas verdosas. Esta especie de bambú presenta hojas oblongas, lanceoladas, puntiagudas, de color verde oscuro brillante, y se les atribuyen propiedades antiparasitarias emenagogas, estimulantes y espectorantes. esta especie necesita de la presencia de humedad en el ambiente, por lo que se recomienda rociar sus hojas con agua al menos dos veces a la semana.
HELECHOS		Los helechos son plantas vasculares sin semilla, cuyas características morfológicas más sobresalientes son sus hojas grandes, usualmente pinadas y con prefoliación circinada. Se deben tener los helechos en condiciones, es muy importante aportarle suficiente humedad ambiental. Si no tienen la humedad suficiente sus hojas tienden a secarse. Es muy importante que los helechos se encuentren en zonas con mucha luz pero sin sol directo, ya que el sol podría quemar las hojas.
PLANTA CASCARA DE NUEZ (Peperomia caperata)		Es una planta que crece formando montículos de unos 20 cm de alto y ancho, con hojas corrugadas en forma de corazón. Si las temperaturas bajan de 15 °C, es aconsejable su cultivo en interiores, sobre todo en regiones templadas. Es aconsejable un sustrato de humus, grava y turba, prefiere un ambiente con alta humedad, sobre todo en climas cálidos, pero es sensible al riego excesivo ya que causa pudrición en las raíces.
EL FILODENDRO BIPINNATIFIDUM (Philodendron)		Una planta con hojas de gran tamaño. Su rusticidad proviene del sotobosque amazónico y se adapta perfectamente a las condiciones de una casa porque no necesita mucha luz. Tiene que tener buen drenaje y ser rica en materia orgánica. El riego tiene que ser frecuente, sobretodo en los meses de calor.
BIEDRA SUECA O PLANTA DEL DÓLAR		Tiene hojas suculentas (que guardan agua) de un verde brillante, redondeadas y con el margen dentado. A la planta del Dólar le gusta los lugares iluminados pero sin sol directo, para que no les quema las hojas. Con luz indirecta o en semisombra, suelo con buen drenaje, humedad constante, con riego día por medio y sin encharcar (porque se pudre), temperatura cálida y cubriéndola cuando hay heladas.
ÁRBOL (Laureles)		El laurel común es un árbol de 5-10 m de altura, de tronco recto con la corteza gris y la copa densa, oscura. El riego del laurel deberá ser escaso, puesto que se trata de una especie acostumbrada a la sequía y no requiere de grandes cantidades de agua. El arbusto o árbol de laurel tan solo requerirá agregarle abono una o dos veces al año, usando algún fertilizante de tipo orgánico.
PLANTA TARO (Malanga)		La malanga es una planta herbácea que tanto se puede tener como en interior como en un jardín. Sus hojas son grandes, de 32-36cm de largo por 22-70cm de ancho, y surgen de un tallo de hasta 40cm de largo. Las flores surgen de unas inflorescencias axilares. Se ha de regar 3 o 4 veces por semana en verano, y cada 4 o 5 días el resto del año.

Tabla elaborada por Dianne Cruz y Nicole Kourie

2.9.5 Jardines verticales

Un jardín vertical es una pared que incorpora un jardín con las plantas en vertical, que se puede instalar tanto en interiores como en exteriores al aire libre. Al igual que las cubiertas vegetales, los jardines verticales son una manera perfecta de utilizar más espacios para el verde en las zonas urbanas.



foto: Fuente Externa.

Los llamados muros verdes, tienen muchos efectos positivos y son muy beneficiosos, ya que las distintas investigaciones demuestran que, en verano, las ciudades interiores con zonas verdes bajan algunos grados de temperatura más rápidamente. Por lo tanto, las fachadas vegetales contribuyen a reducir el efecto «isla de calor». Por otra parte, proporcionan mayor biodiversidad y absorben partículas contaminantes del aire, especialmente las partículas ultrafinas que normalmente se inhalan profundamente en las vías respiratorias. Además, las personas se sienten mejor, más sanas, más productivas y sociables en una zona verde.

Entre otros beneficios están:

- Reduce el ruido a gran escala, el jardín vertical ayuda a reducir el ruido que llega desde la calle al interior de tu propiedad.
- Embellece el espacio, el jardín vertical es una bonita y original decoración. Puedes combinar distintos tipos de plantas, adaptarlo a cada espacio en particular.
- Fácil mantenimiento, no creará mucha suciedad y no hay que preocuparse demasiado por su mantenimiento.
- Servirá como toldo natural, su correcta colocación favorecerá una menor exposición al sol directo.

(Ecoinventos, 2019)

¿Cómo se instala un muro verde?

1.-Si es una superficie de cemento o malla, se recomienda pintar o instalar un fondo de color verde para que el muro luzca más real.

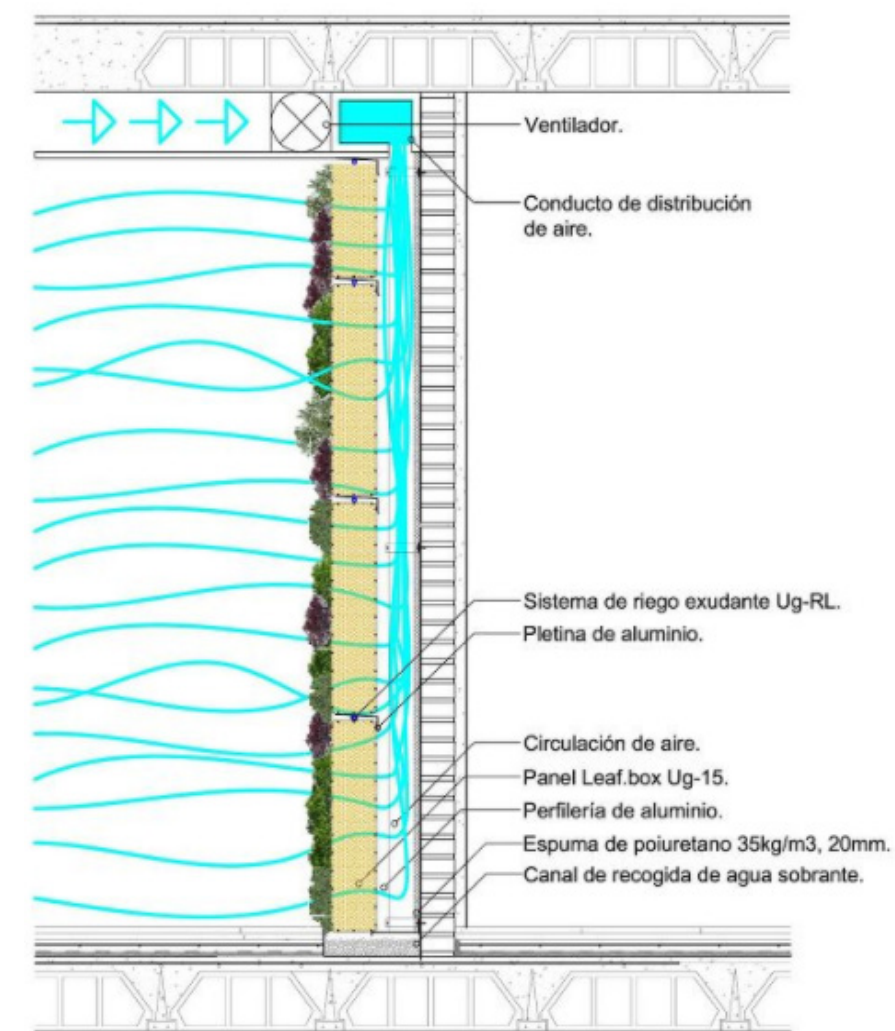
2.-Perforar la pared para atornillar aproximadamente cada 50 cm. y posteriormente, insertar los taquetes en los hoyos que se hicieron. En caso de malla, se recomienda hacer la instalación por medio de cinturones ajustables de 5 cm. y retirar con tijeras los excesos o sobrantes de los mismos.

3.-Colocar la primera línea y continuar horizontalmente insertando los tornillos entre la malla y el taquete, de preferencia en las cuatro esquinas de cada malla para un mejor anclaje.

4.-Regar el área instalada con manguera o Karcher para limpiar de polvo la malla y pared.

5.-De ser posible secar la malla con secadora eléctrica.

6.-Peinar el follaje y retirar con tijera los excesos en las orillas.



Detalle técnico de instalación de muro verde.

(El surtidor blog, 2019)

2.9.6 El espacio y el jardín

Al pensar en diseño de interiores se suele pensar en muebles, decoración, colorimetría,

etc., pero no siempre se piensa en la inclusión de plantas como algo involucrado directamente con el diseño de espacios, y debería ser así. “La relación del pequeño jardín con la decoración de interior es extremadamente válida” (Tarling, 1995). Debería ser así porque es un acompañamiento al diseño que se proponga para un espacio y es algo que va a resaltar al diseño tanto positiva como negativamente. “Mirando hacia fuera de una ventana, el jardín se convierte en una “pared” de una habitación interior. Los espejos reflejan el exterior trayendo también la imagen del jardín puertas adentro” (Tarling, 1995).

Es totalmente cierto, Tarling (1995) relaciona el diseño del interior de cualquier espacio con el diseño de jardines externos, porque siempre van a estar relacionados, por ejemplo, un interior de una casa del siglo veinte con habitaciones llenas de muebles de vidrio, aceros y cuero, con paredes en las que cuelga arte moderno, sugiere un jardín de audaces formas abstractas y figuras en piedra con plantación asimétrica. Es por eso que se debe tomar en cuenta qué tipo de diseño el cliente está buscando y luego involucrar todo lo que afecte visualmente al diseño que se realice.

Los patios, balcones y terrazas que cuenten con zonas verdes, favorecen y realzan al diseño interior, es por eso que se debe sacar provecho en todo momento de la ubicación de plantas, colocándolas estratégicamente para causar sensaciones en el interior de las habitaciones que cuentan con ventanales que den al exterior o a algún jardín interno.

Los patios, ya sean interiores o exteriores, pueden ser considerados como el pulmón de la vivienda. El resto de las habitaciones se distribuyen alrededor de este espacio para aprovechar al máximo la ventilación y la luz natural. Algunos cuentan con pequeños jardines con un parterre o césped, flores e incluso árboles que pueden alcanzar la altura del edificio.

Las puertas correderas o las ventanas fijas favorecen la continuidad visual a la vez que protegen el interior. Cuando existen varios patios, cada habitación, nivel o zona dispone de su propia salida al exterior.

2.9.7 Elección de espacios para enjardinar

Se analizarán espacios en que se puedan incluir estos jardines y que puedan convivir correctamente con el diseño de interiores, especialmente en zonas que se suelen dejar sin diseño, como los accesos a patios, pasajes, la entrada principal, balcones y terrazas. (Serrats, 2010).

2.9.8 Terrazas

La palabra terraza proviene del latín. Deriva del adjetivo terraceus, formado por el sustantivo tierra que tiene por significado tierra y el sufijo aceus que indica que tiende a una materia o naturaleza. Por lo tanto, su concepto etimológico es lo que tiende a la materia de la tierra o de naturaleza terrosa.

El término terraza hace referencia a toda superficie al aire libre que se halla sobre una edificación, o sea es la cubierta de la misma, pero que puede ser utilizada. Siempre esta palabra se refiere a espacios abiertos, por eso también reciben este nombre los lugares en restaurantes y bares destinados a los comensales.

Si bien tiene diferentes características, en términos generales se parece a un cuarto sin muros exteriores, e incluso sin techo. Suelen ser muy versátiles ya que pueden cumplir con diferentes actividades tales como:

- Lugar de reunión.
- Entretenimiento.
- Relajación.
- Como lugar para comer.

(Fausto, Sánchez-Cascado)



Restaurante Graciela, Madrid, España.

Marco Referencial

3.1 Análisis del Restaurante Breathe, Referente Internacional, España.

...

3.1.1 Ficha técnica del proyecto

Localización: Calle Los Lirios, Puerto Banús, Marbella, España.

Fecha: 2018.

Tipo de proyecto: Restaurante.

Superficie: 1.000 m².

Arquitectura: González & Jacobson Arquitectura · arquitectura creativa.

Paisajismo: Estudio de arquitectura del paisaje y urbanismo LEMA paisajes.

Interiorismo: Marta del Ganso.



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>

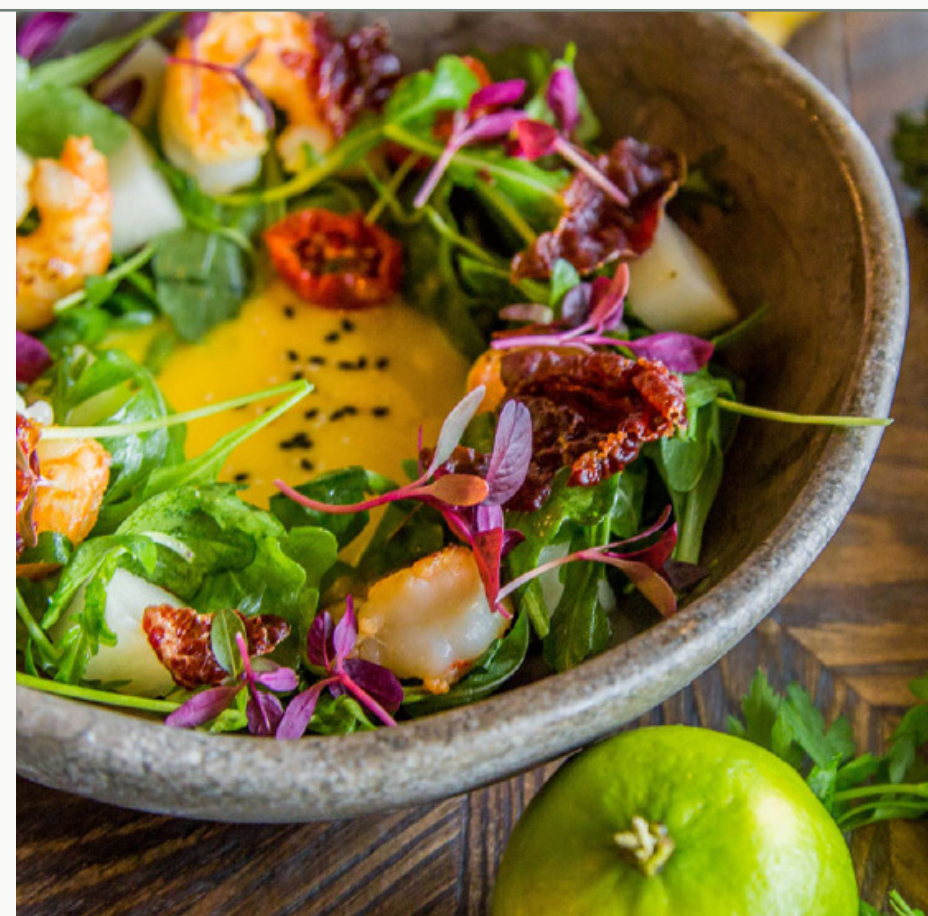
3.1.2 Concepto

• • •

Un oasis sostenible es el concepto de este restaurante. Cada decisión tomada en Breathe responde a un espíritu Eco-friendly, influye tanto en la selección vegetal, materiales, alimentos, energía... En cuanto al estilo se le proporcionó un estilo “young fresh” a este proyecto de interiorismo en el que se contemporiza el estilo sin salirse de los elementos exóticos y materiales naturales que la caracterizan.



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>

BREATHE

RESTAURANT, GASTRO BAR & GARDEN

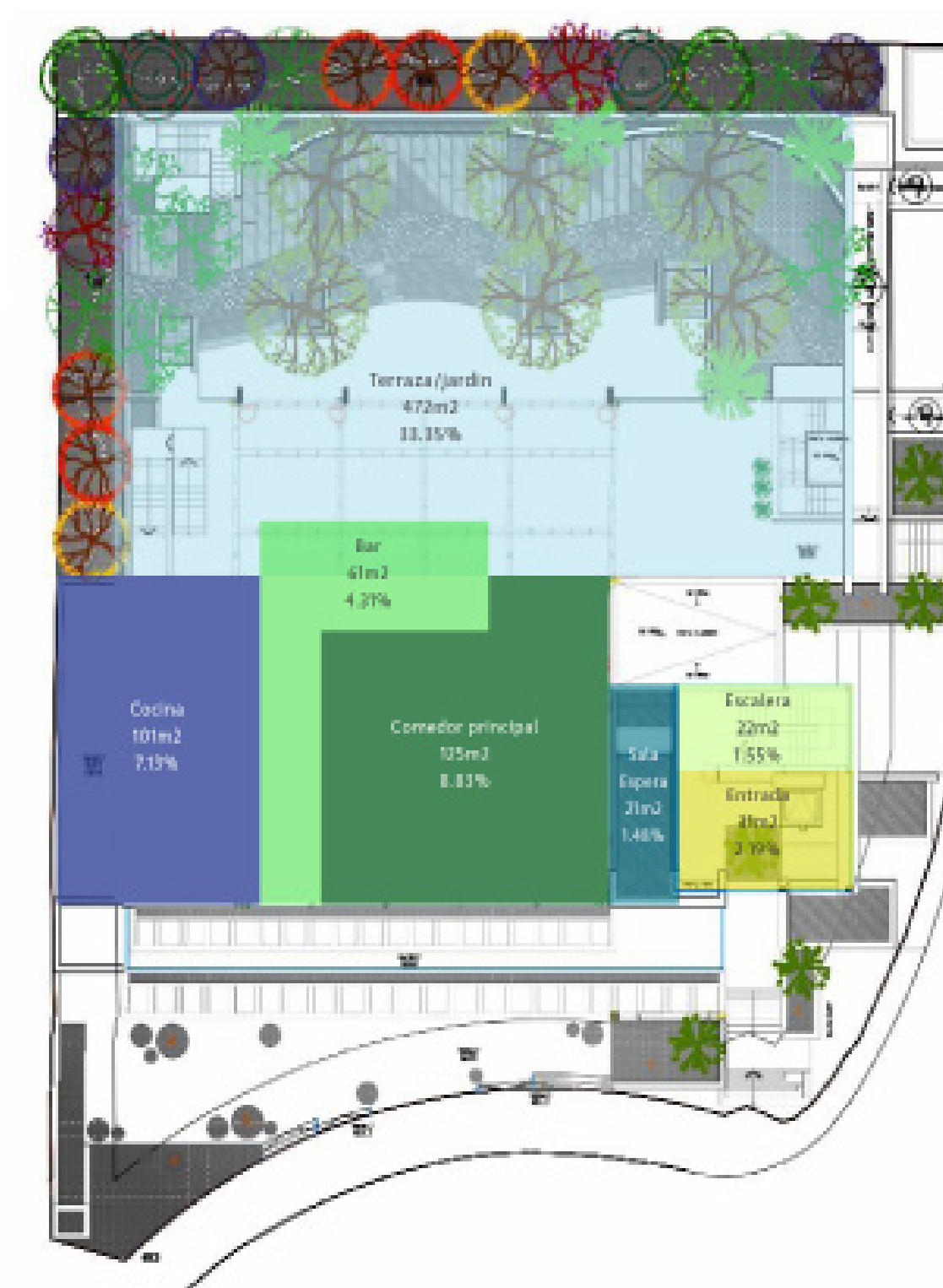
3.1.3 Zonificación y porcentaje de áreas

• • •



LEYENDA

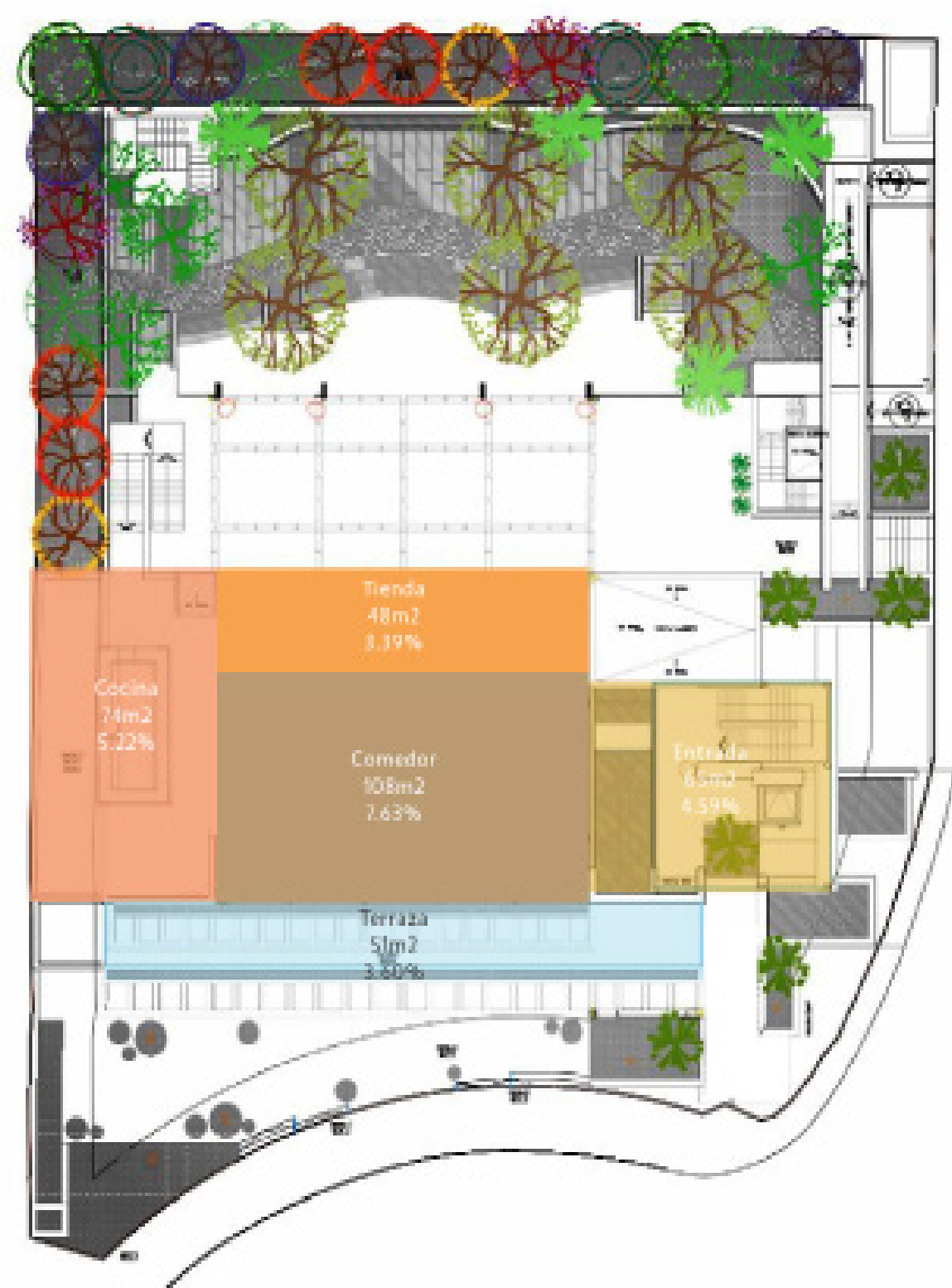
- Entrada principal
- Zona de espera
- Bar
- Comedor principal
- Cocina
- Terraza / Jardín
- Escalera



GROUND
ARTISAN CAFE & BAKERY

LEYENDA

- Cocinas/Panaderia
- Comedor informal
- Tienda de productos
- Terraza
- Escalera / zona de entrada



GROUND
ARTISAN CAFE & BAKERY

AIR
RAW BAR & SIGNATURE COCKTAILS

air
RAW BAR & SIGNATURE COCKTAILS

LEYENDA

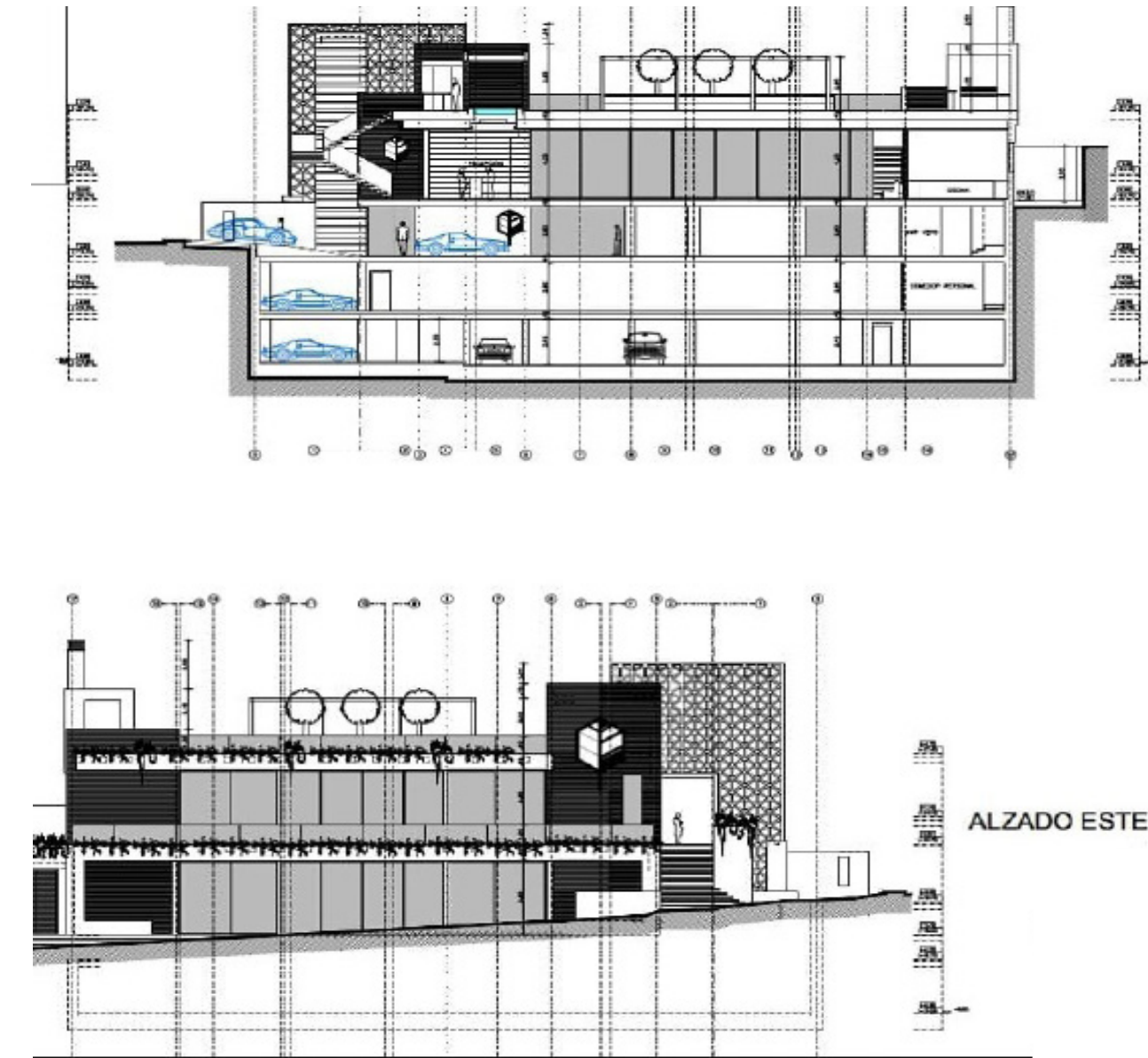
- Escalera / zona de entrada
- Terraza al aire libre
- Bar de cocteles



3.1.4 Planimetría

• • •

Secciones



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>

Planta de paisajismo



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>

3.1.5 Análisis operativo y funcional

• • •

Se divide en tres pisos el primero es el área de restaurante formal, el segundo en la planta baja está la panadería y repostería y en el último se encuentra la terraza al aire libre.

BREATHE

Es un área restaurante elegante pero moderno que ofrece un servicio eficiente, amable y un enfoque multifacético y fresco de la gastronomía. Situado en el primer piso, está marcado por diferentes espacios que reflejan su estado de ánimo y sus necesidades. Continúa en el bar que lleva hacia una terraza cubierta con vista a un área de jardín con zonas de descanso separadas por características fuentes que caen suavemente en cascada.

Incluye una entrada con una relajante zona de asientos donde se puede disfrutar de una bebida y aperitivos.



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>

GROUND

El Café & Bakery se encuentra en la planta baja, tiene fácil acceso y está conectado con el entorno, es un lugar relajado, protegido del ruido y el tráfico, donde se puede reunir, disfrutar del desayuno y comenzar el día de una manera deliciosa pero también saludable. Incluso hay una tienda especializada en productos de comida casera para adquirir.



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>

AIR

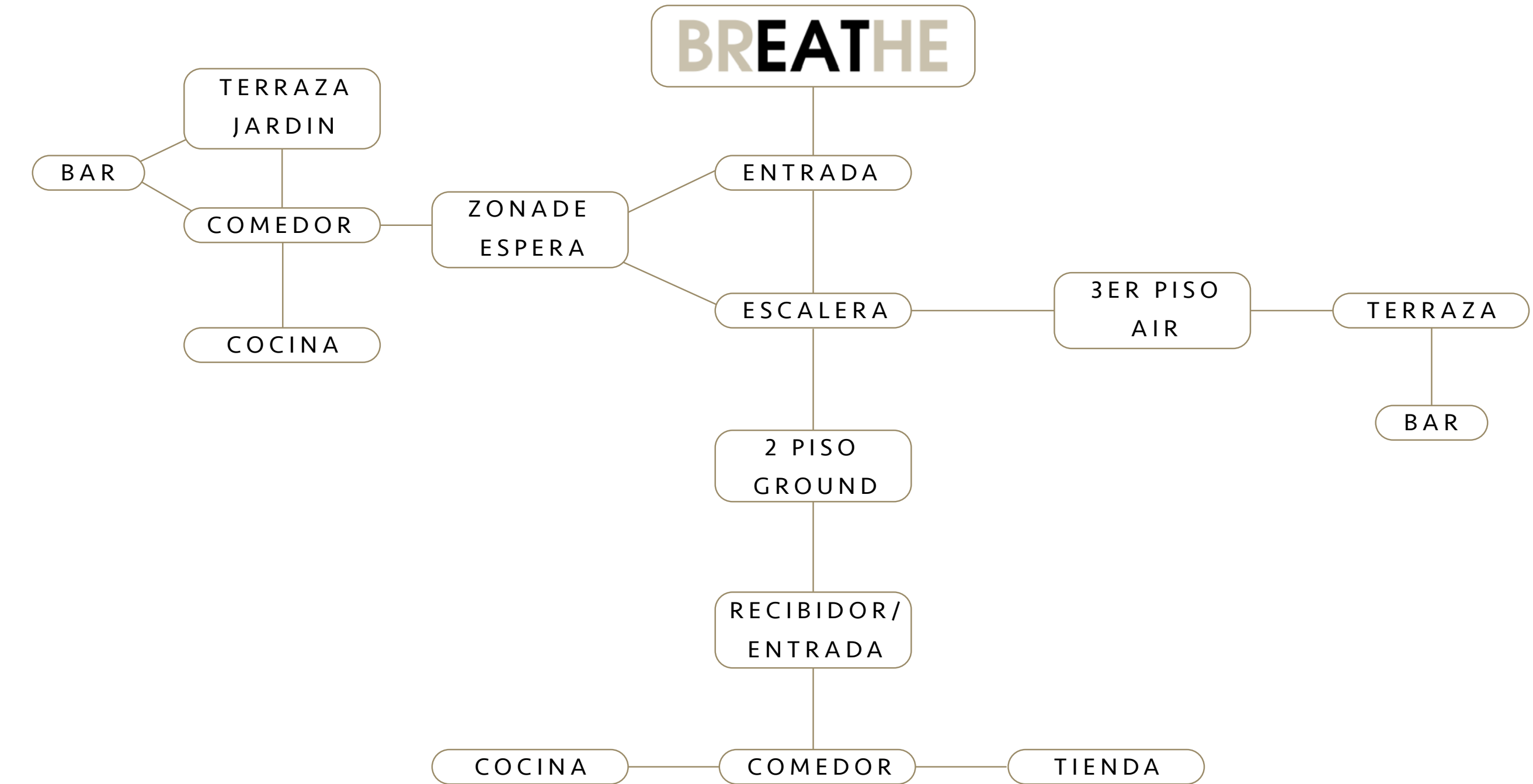
La terraza al aire libre es un lugar hecho para la vida nocturna en donde se puede ir a socializar con amigos, llenarse de diversión, música, tiene llamativas vistas y acogedores lugares para sentarse en la cubierta que da la sensación como si estuvieran en un barco. Esta área se encuentra abierta hasta la 1:00am.



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>

3.1.6 Organigrama programa de áreas

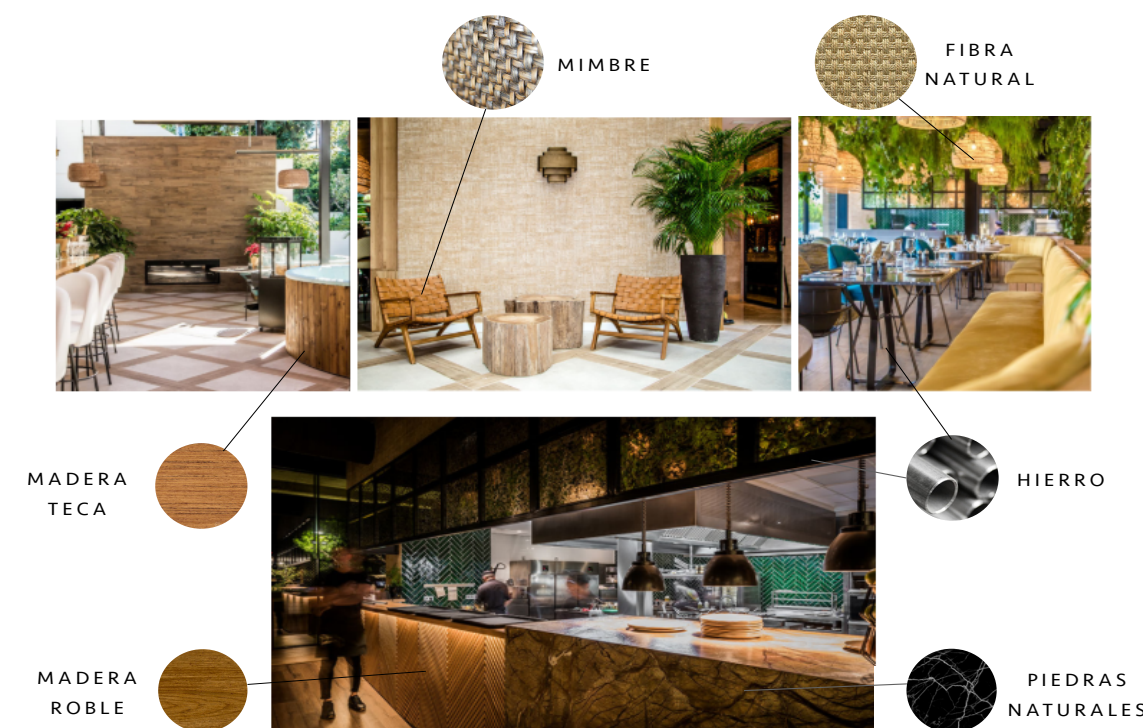
...



Gráfica elaborado por Dianne Cruz

3.1.7 Colores, texturas, materiales.

...



Paleta de colores inspirados en la naturaleza



Foto montajes elaborados por Dianne Cruz

3.1.8 Conclusión del análisis

...

Este análisis del restaurante internacional Breathe en España, nos muestra lo bien que se puede trabajar un restaurante utilizando artículos, materiales y demás cosas que sean ecológicas y que ayuden a nuestro ambiente en relación con el diseño de interiores, por eso mostramos lo bien que se desarrolla el restaurante y que es factible hacerlo en este país ya que es un buen aporte al ambiente mediante un espacio comercial.

Encontramos muy acorde a lo que buscamos para nuestra propuesta de restaurante este ejemplo y en cuanto al sentimiento de esa frescura, armonía, acogida y ambiente verde que buscamos nos pareció muy interesante para poder lograr lo que queremos proponer en nuestro proyecto de espacio gastronómico en la República Dominicana.



Fotografía extraída de la página oficial de <https://www.breathe.life/blog/breathe/>

3.2 Análisis del Restaurante Ajuala, Referente Nacional, Santo Domingo, Rep.Dom.

...

3.2.1 Ficha técnica del proyecto

Localización: Calle Andrés Julio Aybar #13, Piantini, Santo Domingo.

Fecha: 2019.

Tipo de proyecto: Restaurante.

Superficie: 493 m².

Diseño Arquitectónico e Interiores: Arq. Guillermo Rodríguez, Arq. Higinio Llames, Portafolio Grupo Arquitectónico, Grupo HC Arq. Guillermo Rodríguez, Arq. Higinio Llames, Portafolio Grupo Arquitectónico, Grupo HC.

Paisajismo: Arq. José Then.

Diseño Acústico: Abasto y Servicios.



Fotografía extraída de la página [Arquitecto.com](https://www.arquitecto.com)

3.2.2 Concepto

• • •

El concepto de este proyecto es la Cultura Dominicana, “Este restaurante te sumerge en un viaje por la República Dominicana. Un recorrido por sus campos y sus costas, por el trabajo de artesanos y ganaderos, por esos pequeños productores que salpican cada rincón en el país”. (Casals, K.2019).”

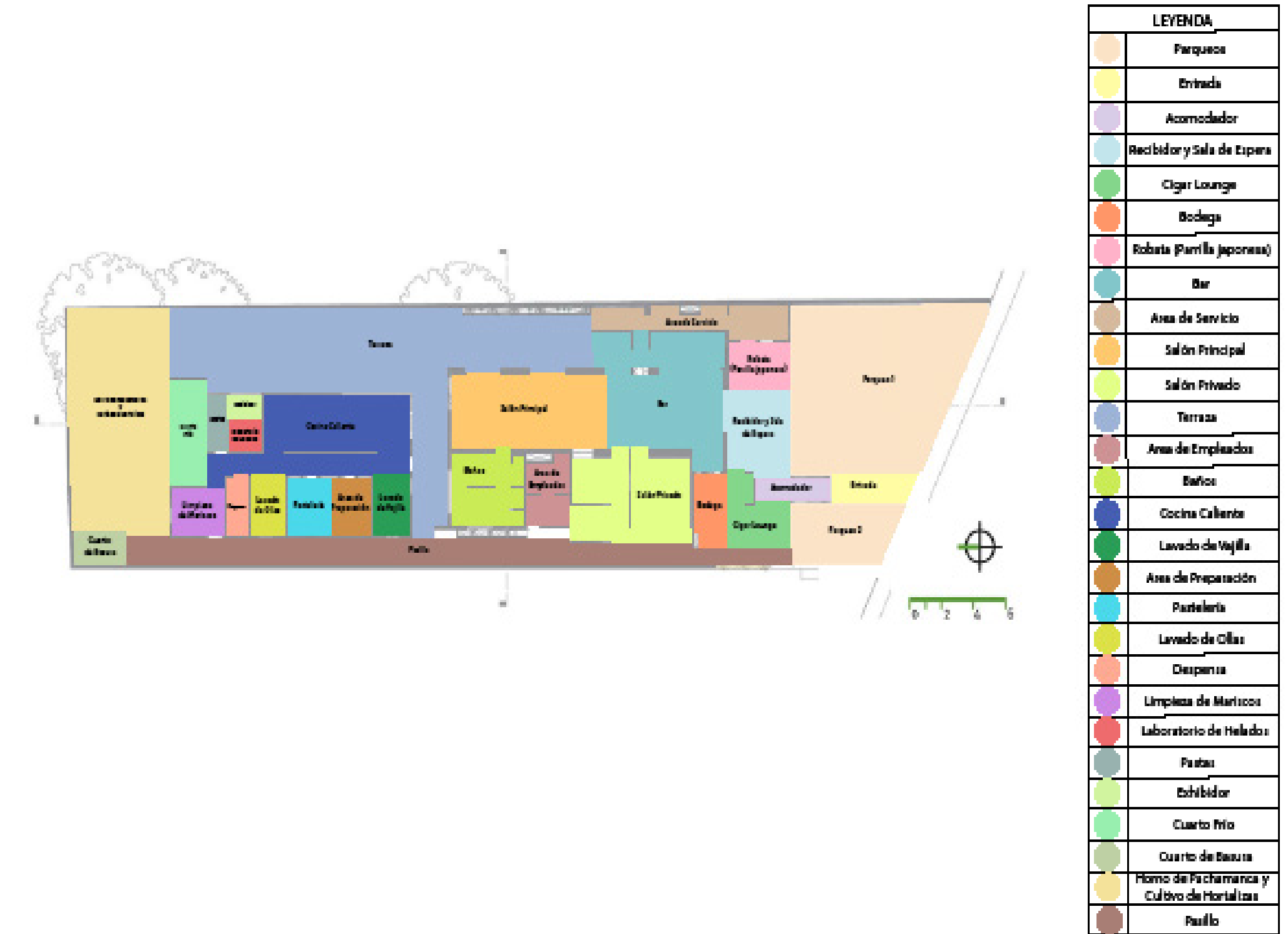


Fotografía extraída de la página Arquitecto.com

3.2.3 Zonificación y Porcentaje de áreas

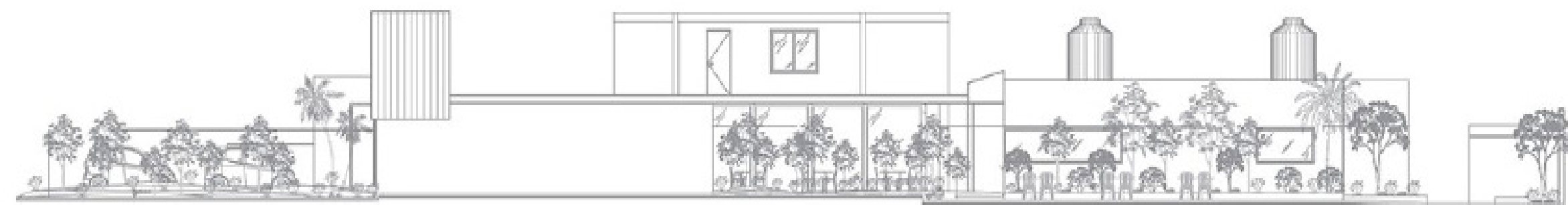
• • •

Zonificación Ajualä



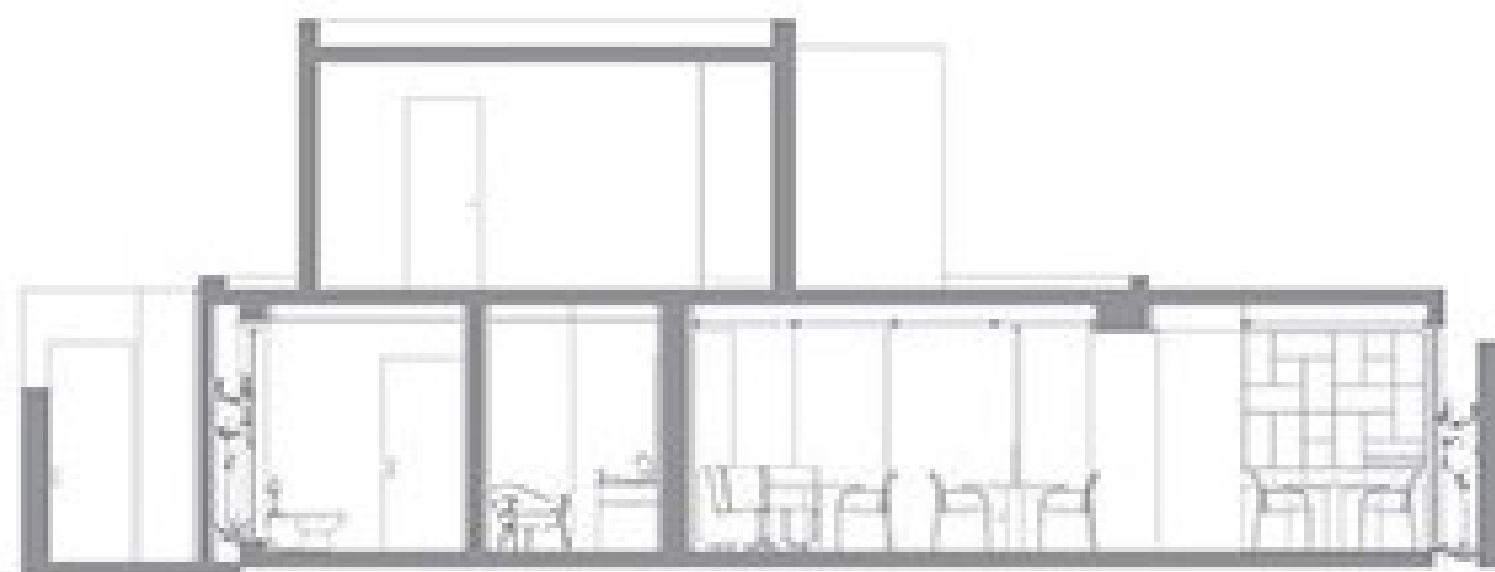
Gráfica elaborado por Nicole Kourie

Elevación Lateral



Fotografía extraída de la página Arquitecto.com

Sección



Fotografía extraída de la página Arquitecto.com

3.2.5 Análisis operativo y funcional

...

El restaurante Ajuala consta de una propuesta arquitectónica cónsona con la idea de innovar a partir de lo autóctono. Abre de lunes a sábado de 12:00 p.m. a 3:00 p.m. y de 7:00 p.m. a 12:00 a.m., menos los domingos que se encuentra cerrado. Este es un restaurante bañado en luz natural y con un paisajismo cuidadoso, dan como resultado una pieza de arquitectura tropical.

La transparencia, tanto de la fachada frontal como de la posterior, permite que tanto el paisajismo como la luz natural penetre en todo el restaurante. La recepción es un espacio muy iluminado desde donde se puede empezar a ver el espectáculo que brinda el rostizado de algunos alimentos. Desde allí se puede acceder al restaurante o al cigar lounge. Los baños poseen un original diseño con lavamanos compartidos para damas y caballeros. Se cuidan los detalles hasta el punto de llegar a diseñar los tiradores de las puertas.

El salón principal está dividido en varios ambientes. Uno de los protagonistas es el bar. El mostrador está revestido de mármol Portoro (extraído de Samaná). Una de las piezas más innovadoras del proyecto, de carácter escultórico, es la bodega realizada con cilindros de hormigón. Además, el hormigón mantiene la temperatura de los vinos.

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



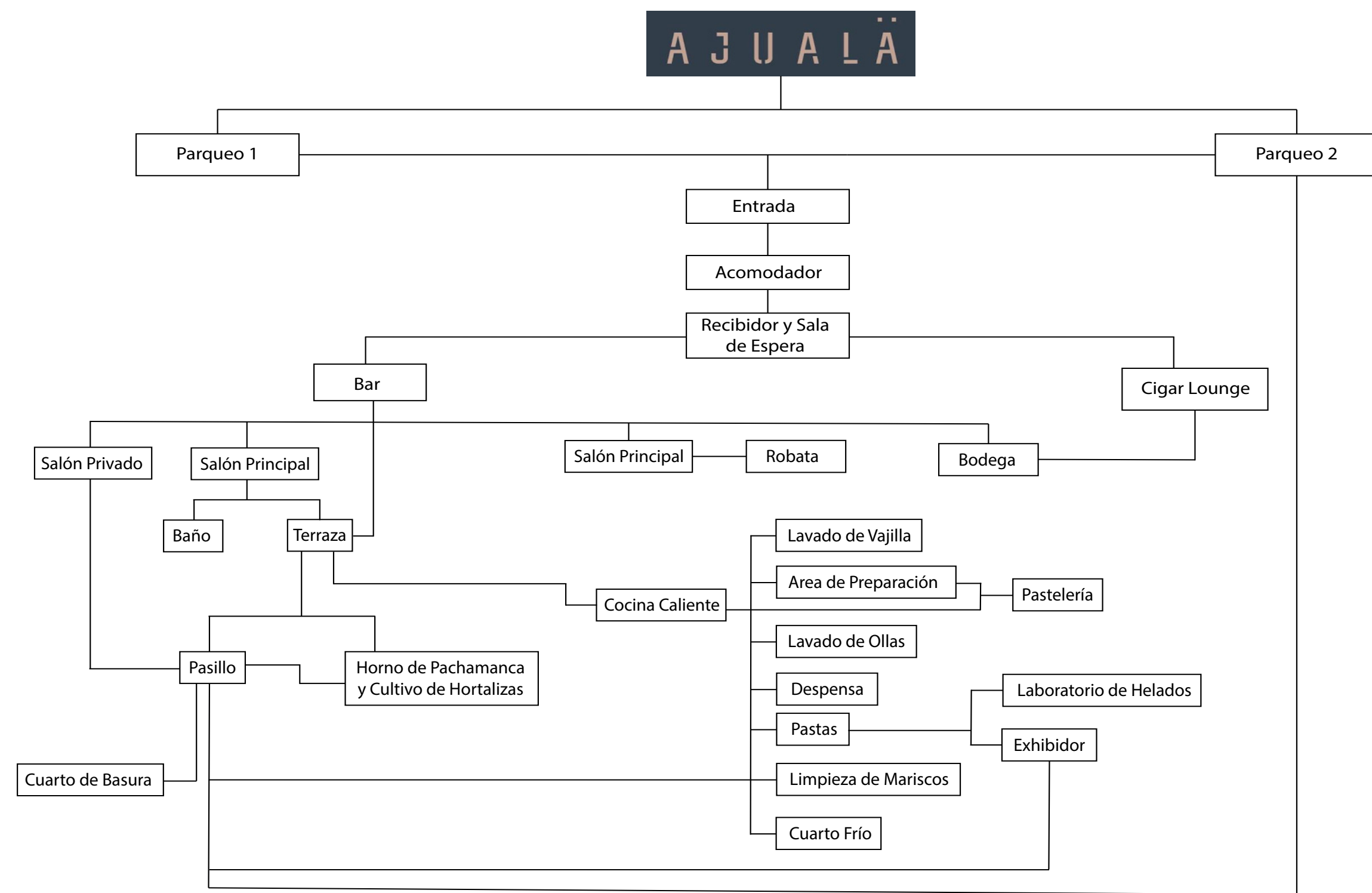
Fotografía extraída de la página Arquitecto.com



Fotografía extraída de la página Arquitecto.com

El fin de este lugar es que cada persona que asista tenga una experiencia inolvidable, no solo a nivel gastronómico sino también del ambiente.

3.2.6 Organigrama programa de áreas

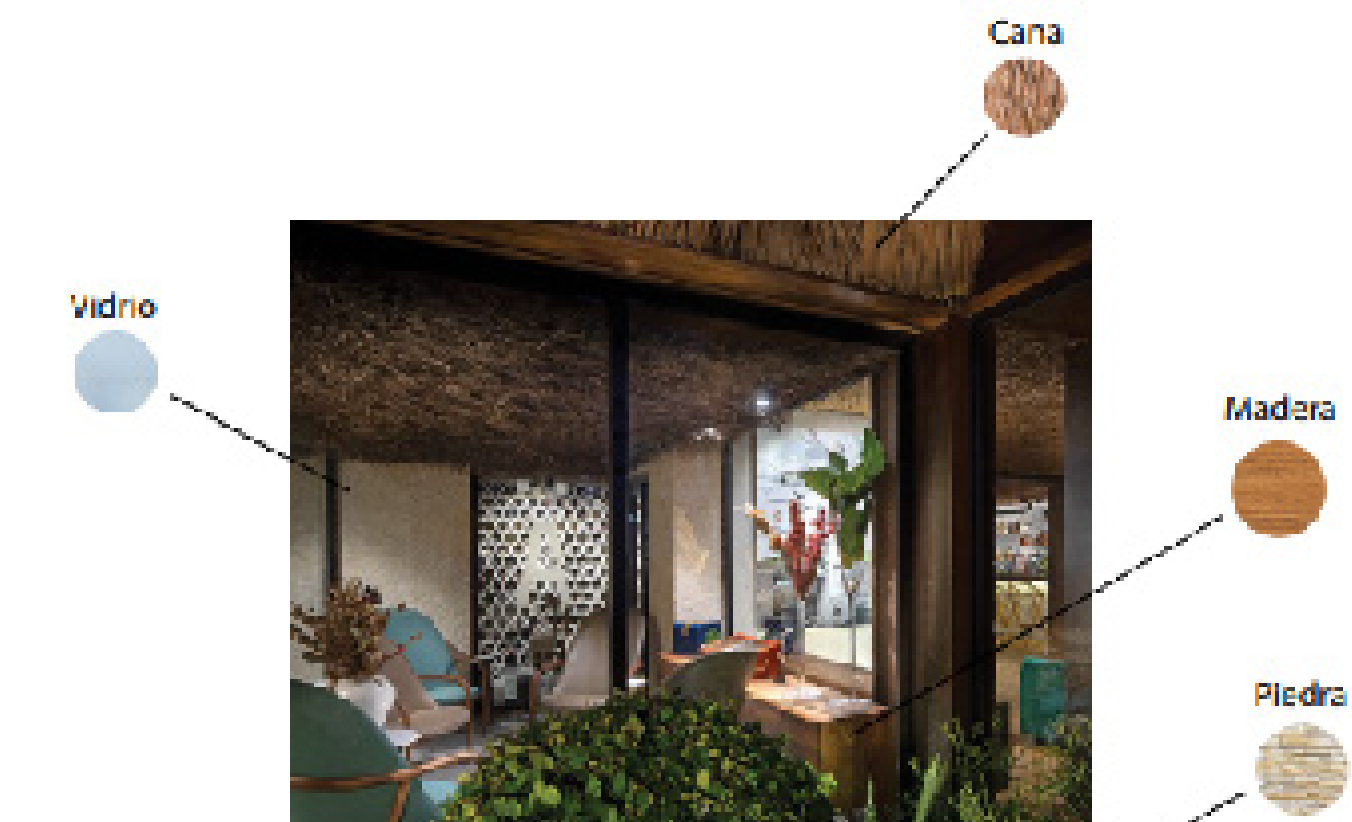


Organigrama elaborado por Nicole Kourie

3.2.7 Colores, texturas, materiales

Entre los materiales que utiliza se puede ver el gran techo de cana que cubre todo el volumen de la fachada, este material tiene muchas ventajas ya que aparte de resultar ecológicas tienen larga durabilidad, es un material muy versátil, natural y fácil de utilizar.

Otros materiales son la madera, fibras naturales, revestimientos de piedra coralina, mármol Portoro (extraído de Samaná) y los cielos rasos hechos con palos de bejuco y charamicos. Los colores que utiliza representan la naturaleza para crear un ambiente acogedor y transmitir un espíritu eco- friendly.



3.2.8 Conclusión del análisis

En conclusión, elegimos este restaurante porque se encuentra diseñado con materiales y elementos autóctonos de nuestro país y naturales, como son la coralina y el mármol y se encuentra inmerso dentro de un ambiente natural como deseamos plantear en nuestro proyecto, también que tiene mucho paisajismo e está rodeado de árboles propios de nuestro país que dan un aire de frescura, libertad y paz como deseamos que se sienta nuestro espacio.

En cuanto a la distribución, nos parece muy interesante porque sus áreas se encuentran bien distribuidas y hay una muy buena interacción entre el área exterior (terraza) y el área interior que es una intención que queremos lograr. Por otro lado, su diseño interior es típico ya que utiliza cana y otros elementos criollos que reflejan más nuestra cultura y al ser naturales van muy bien con lo que podríamos utilizar.



3.3 Análisis del Supermercado Superfresh Market, Referente Nacional, Santo Domingo, Rep.Dom.

...

3.3.1 Ficha técnica del proyecto

Localización: Avenida Tiradentes #22, Esq. Max Henríquez Ureña. Ensanche Naco.

Fecha: 2016.

Tipo de proyecto: Supermercado / Restaurante.



Fotografía extraída de la página de Facebook de Superfresh Market

3.3.2 Concepto

...

Este supermercado busca poder ofrecer una experiencia diferente al consumidor, que sienta que tiene una pequeña muestra de casi todo el mundo en un solo lugar. Productos que no imaginas que podías encontrar en el país.



Fotografía extraída de la página de Facebook de Superfresh Market

3.3.3 Análisis operativo y funcional

El restaurant cuenta con un nivel que contiene 3 grandes áreas visibles al público:

El supermercado en donde venden productos orgánicos nacionales e internacionales.



Fotografía extraída de la página de Facebook de Superfresh Market

El área de buffet o cooking show donde preparan desayunos, comidas y cenas.



Fotografía extraída de la página de Facebook de Superfresh Market

y un área de comedor que cuenta con mesas y sillas para pasar una agradable comida o conversación.



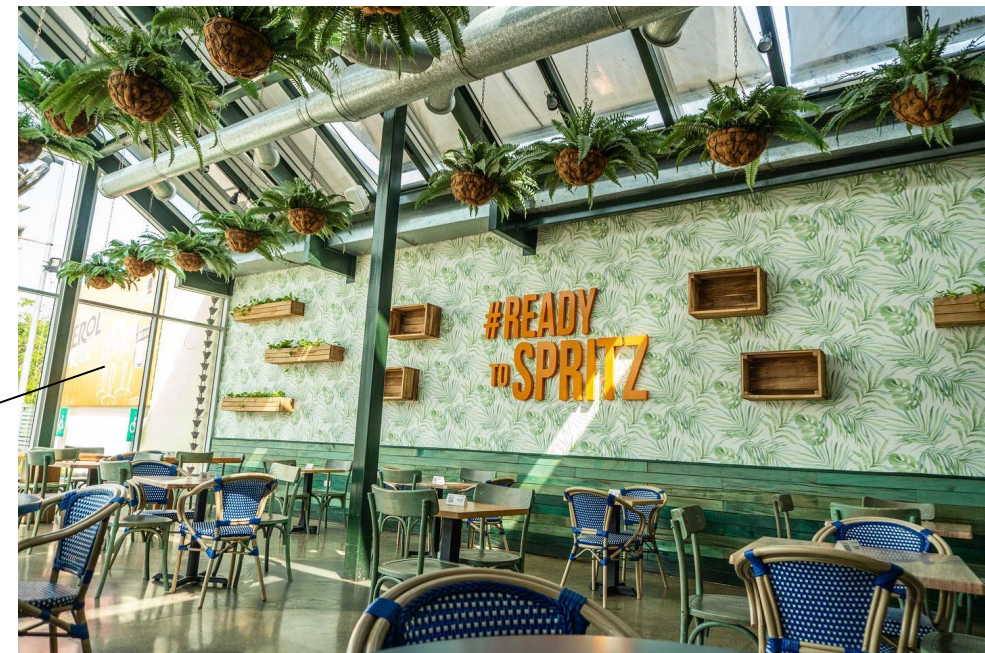
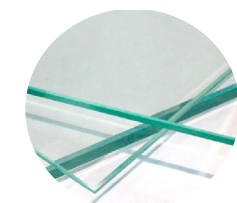
Fotografía extraída de la página de Facebook de Superfresh Market

3.3.4 Colores, texturas, materiales

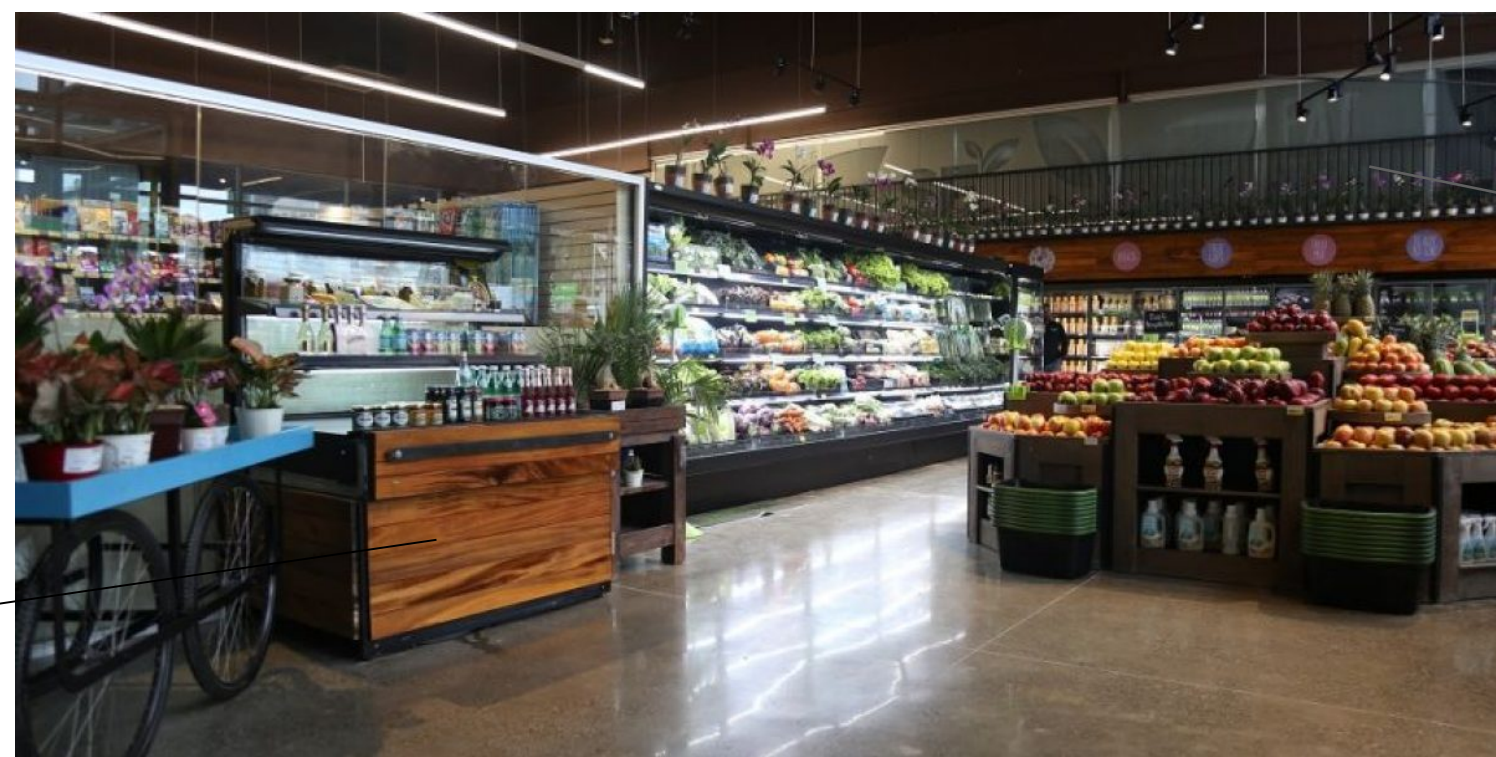
...

El establecimiento cuenta con colores inspirados en la naturaleza tonos verdes y azules, en cuanto a sus materiales son maderas, hierro, vidrio y sus texturas son rústicas brindando sensaciones de lo natural.

VIDRIO
PARA
ENTRADA
DE LUZ
NATURAL



MADERA



HIERRO

Fotografías extraídas de la página de Facebook de Superfresh Market

3.3.5 Conclusión del análisis

...

En conclusión, este pequeño análisis del supermercado muestra muy de cerca lo que deseamos crear en nuestra propuesta, ya que, deseamos crear un espacio orgánico con propuestas de buffet e invitar a las personas a la reutilización y a velar por nuestro ambiente.



Fotografías extraídas de la página de Facebook de Superfresh Market

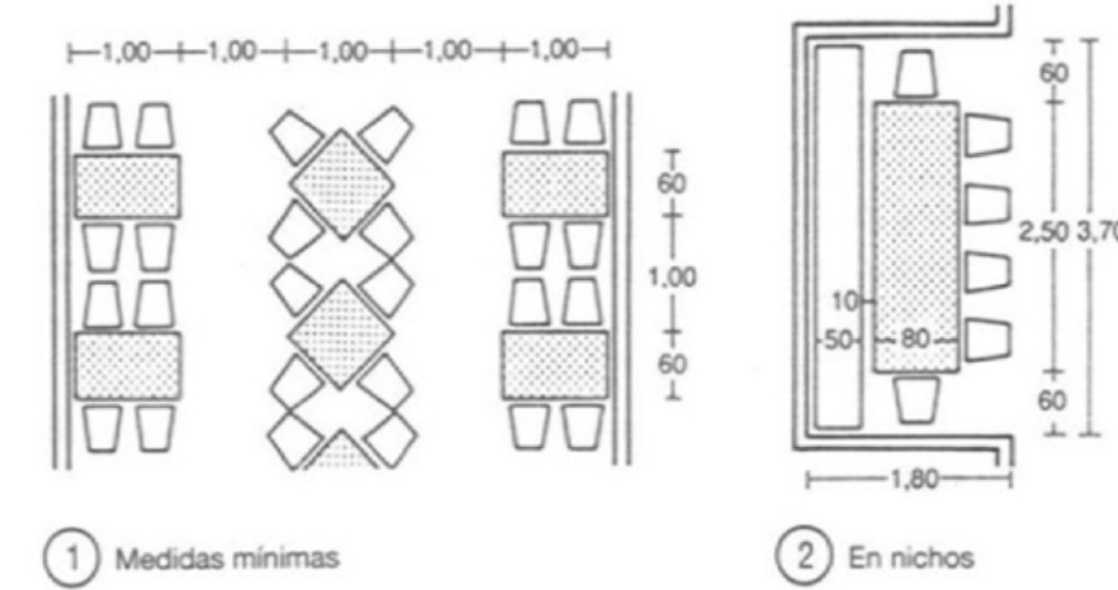


Fotografías extraídas de la página de Facebook de Superfresh Market

Marco Programático

4.1 Ergonomía Restaurantes

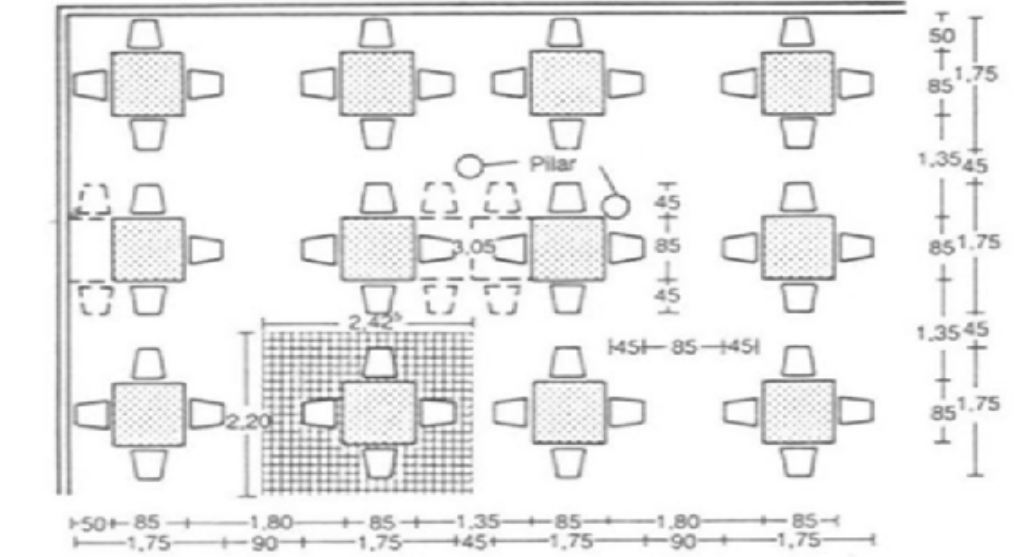
...



1 Medidas mínimas

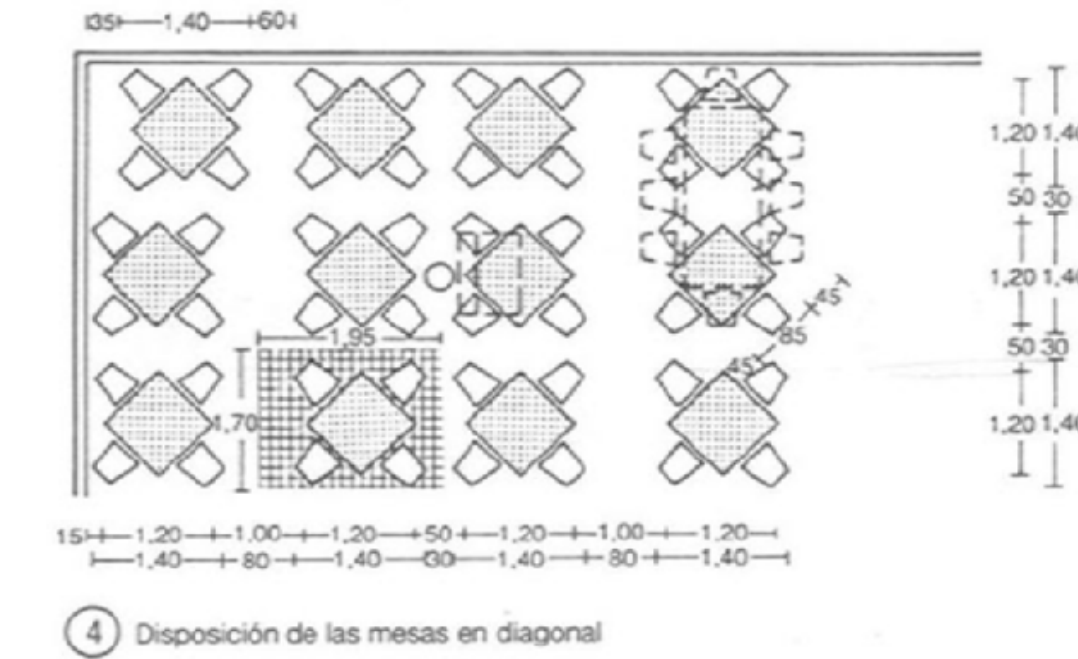
2 En nichos

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).



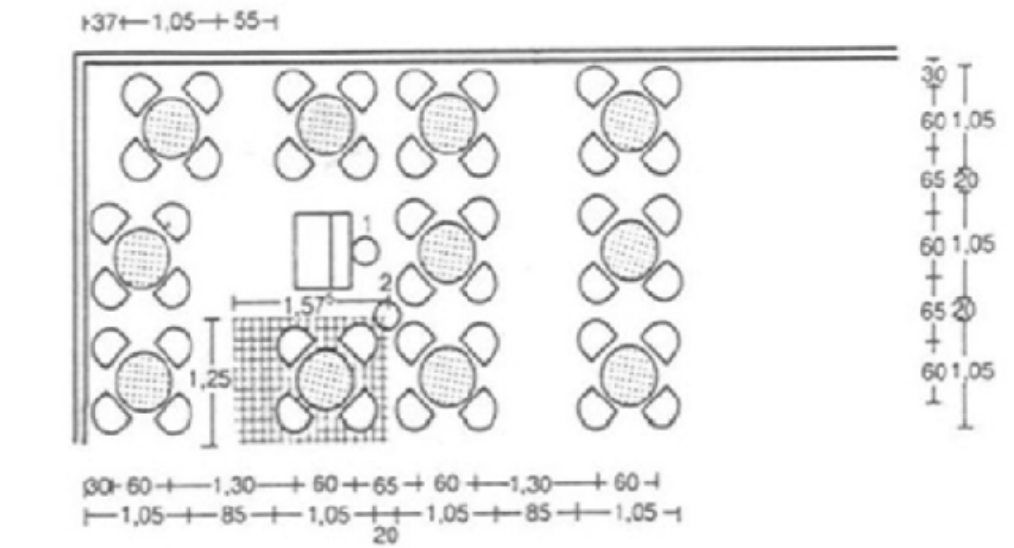
3 Disposición de las mesas en paralelo

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).



4 Disposición de las mesas en diagonal

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).



5 Medidas mínimas para la colocación de las mesas

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).

Mesas y asientos

Tipo	Ocup. del puesto por comida	Sup. de cocina en m ² /por cubierto	Sup. del comedor en m ² /por asiento
Restaurante de lujo	1	0,7	1,8-2,0
Restaurante con elevado n.º de turnos, p.e.: grandes almacenes	2-3	0,5-0,6	1,4-1,6
Restaurante normal	1,5	0,4-0,5	1,6-1,8
Fondas	1	0,3-0,4	1,6-1,8
Pensiones	1	0,3-0,4	1,6-1,8

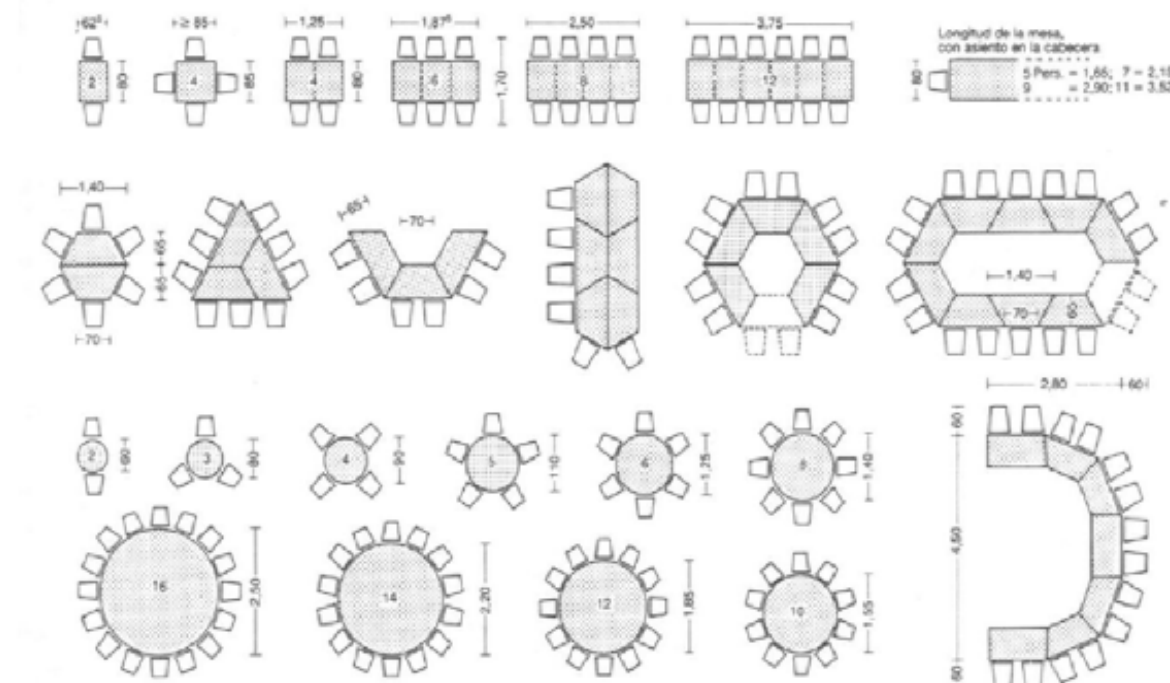
11 Superficie necesaria

Mesas	Asientos	Con camarero	Auto-servicio
Mesa cuadrada	4	1,25	1,25
Mesa rectang.	4	1,10	1,20
Mesa rectang.	6	1,05	1,10
Mesa rectang.	8	1,05	1,05

12 Superficie de los comedores en total: entre 1,4 m² y 1,6 m²/asiento

Pasillos principales	Ancho
Pasillos principales	Al menos 2,00 m
Pasillos intermedios	Al menos 0,90 m
Pasillos auxiliares	Al menos 1,20 m

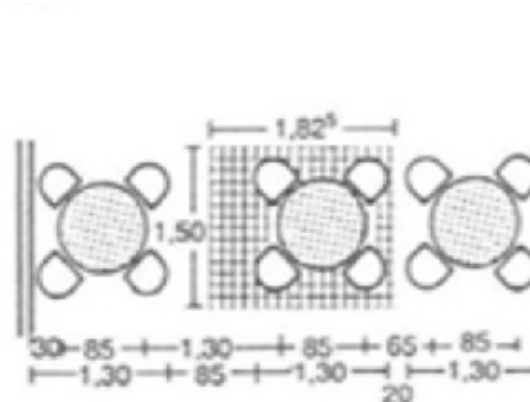
13 Anchura de los pasillos



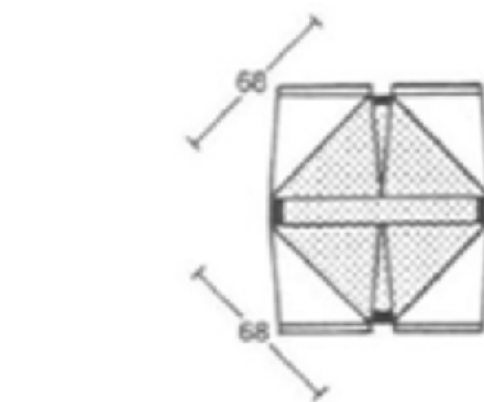
5 Mesas/asientos

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).



6 Colocación de las mesas en una cafetería



7 Mesa Zuntz

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).

Sup. comedor	Anchura útil
≤ 100 m ²	≥ 1,10 m
≤ 250 m ²	≥ 1,30 m
≤ 500 m ²	≥ 1,65 m
≤ 1000 m ²	≥ 1,80 m
Más de 1000 m ²	≥ 2,10 m

9 Anchura útil de las escaleras

N.º de comensales	Lavamanos		Urina-	Canal.
	Cab.	Señoras	ricos	ml
≤ 50	1	1	2	2
≤ 50-200	2	2	3	3
≤ 200-400	3	4	6	4
≤ 400	- Cálculo específico en cada caso			

10 Lavabos

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).

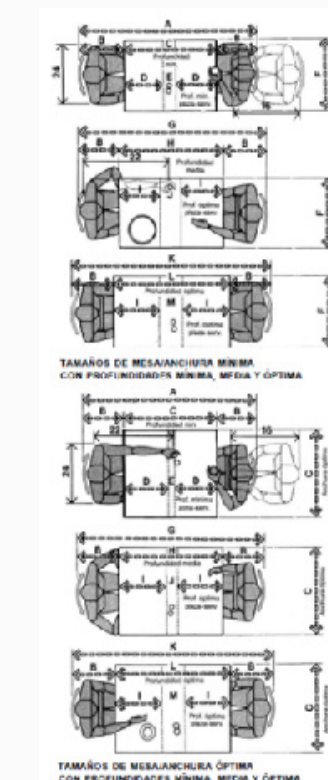
La plaza de servicio nace de la distribución cuidadosamente estudiada de vajilla y accesorios complementarios. Durante la comida, esta distribución se transforma en un estado de desorden que invade una superficie superior a la del comienzo, ocupando un espacio mínimo de 35,6 x 61 cm (14 x 24 pulgadas).

El primer grupo de dibujos muestra estas zonas en su relación con mesas de profundidad variable, pero con una anchura mínima constante de 61 cm (24 pulgadas). La franja central señala el espacio destinado a platos, floreros, etc., que, si pensamos en la posibilidad de que se dispersen en las zonas contiguas, aconseja dar al fondo una dimensión de 101,60 cm (40 pulgadas), con la certeza de que así estos elementos no perturbarán el funcionamiento de la mesa. En los dibujos de la mitad superior de esta página se estudian estos mismos puntos con una anchura de mesa de 76,2 cm (30 pulgadas), y en relación a los movimientos más acusados del cuerpo durante la actividad de comer.

Al margen de la etiqueta, 61 cm (24 pulgadas) de anchura por plaza sobran para que el comensal de mayor tamaño mueva sus codos con entera libertad, incluso más allá de la mesa y entrando en los pasillos de circulación. Los autores entienden que la mesa óptima es de 76,2 x 101,6 cm (30 x 40 pulgadas),

donde dos comensales se encontrarán cómodamente instalados. Los 76,2 cm (30 pulgadas) corresponden a la dimensión humana y los 101,6 cm (40 pulgadas) al espacio para colocar el servicio y acomodar la extensión horizontal.

(Human dimension and interior space.)



Fotos extraídas del libro *Human dimension and interior space*.

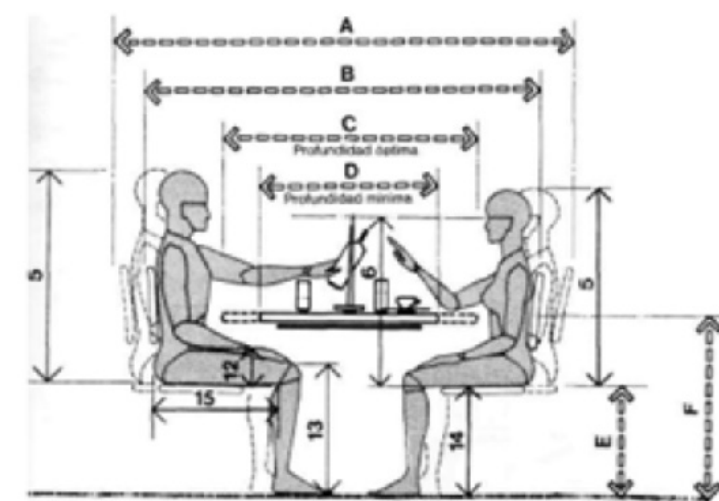
	pulg.	cm
A	66-78	167,6-198,1
B	18-24	45,7-61,0
C	30	76,2
D	14	35,6
E	2	5,1
F	24	61,0
G	72-84	182,9-213,4
H	36	91,4
J	16	40,6
I	4	10,2
K	76-88	193,0-223,5
L	40	101,6
M	8	20,3

Los dos dibujos de esta página estudian la altura y holgura de las mesas para comer. El dibujo superior se complementa con los dos de la página anterior, éste es un alzado de la mesa de 76,2 x 101,6 cm (30 x 40 pulgadas). La línea a trazos discontinuos representa el modelo de mesa de 101,6 cm (40 pulgadas). El dibujo inferior examina el acceso a una mesa de sillas de ruedas, caso en que domina la holgura desde el suelo a la cara inferior de la mesa, espacio en el que hay que acomodar estos elementos. Lamentablemente las dimensiones que se asignan a esta holgura divergen según las fuentes y los requisitos en conflicto, de cualquier forma, se fija entre 73,5 y 76 cm (29 y 30 pulgadas).

La American National Standards Institute (A.N.S.I.) sitúa el apoyabrazos a 73,5 cm (29 pulgadas) del suelo. Otras normas en vigor marcan 76 cm (30 pulgadas) de altura para la cara inferior de mesa, es decir, la superior a 78 cm (31 pulgadas), imposibilitando la acomodación adecuada de personas no imposibilitadas del menor tamaño. En este caso, la solución de elevar la superficie de asiento conduce a que estas personas quedarán con los pies colgando en el aire, sin lugar donde descansar los pies y haciendo inútil la existencia del apoyapiés.

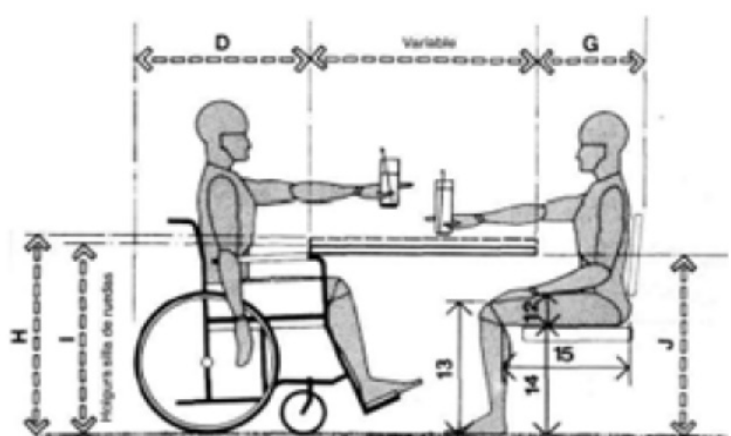
Dado que muchas sillas de ruedas tienen apoyabrazos a alturas no superiores a 73,5 cm (29 pulgadas) y que otras muchas los tienen regulables, los autores recomiendan la holgura de 73,5 cm (29 pulgadas) en vez de 76 cm (30 pulgadas), apta para acomodar personas disminuidas y no disminuidas físicamente. (Human dimension and interior space.)

...



MESAS / PROFUNDIDAD MÍNIMA Y ÓPTIMA / HOLGURAS VERTICALES

Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.



MESAS/HOLGURA PARA SILLAS DE RUEDAS

Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

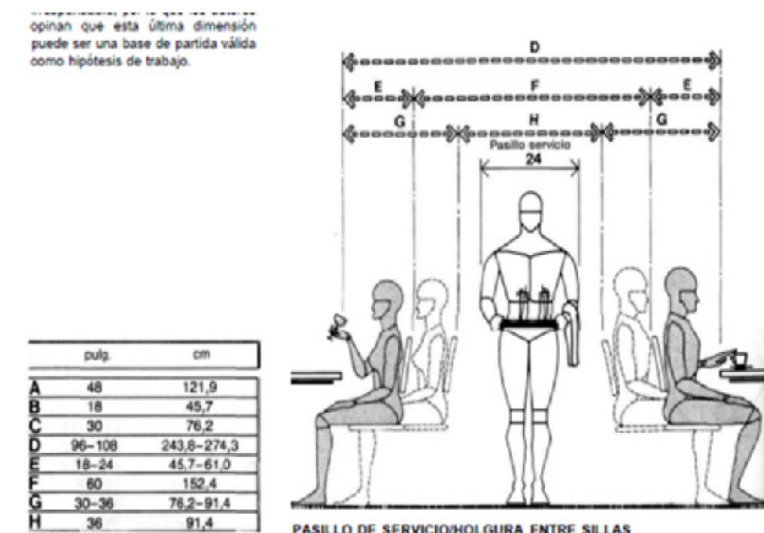
	pulg.	cm
A	76-88	193,0-223,5
B	66-78	167,6-198,1
C	40	101,6
D	30	76,2
E	16-17	40,6-43,2
F	29-30	73,7-76,2
G	18-24	45,7-61,0
H	31	78,7
I	30 min.	76,2 min.
J	29 min.	73,7 min.

Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

El dibujo superior presenta la holgura mínima en una combinación de servicio y pasillo de circulación para locales de bajo volumen de actividad, advirtiéndole que la anchura del paso no admite dos vías y que bien el camarero, bien el cliente tiene que hacerse a un lado para eludir el contacto corporal. Una holgura similar en locales de alto volumen de actividad y pasillos de gran longitud es absolutamente impropia. El dibujo inferior ilustra la situación en que las sillas colindan con el pasillo, pero no pretende fijar norma a este respecto, sino poner de manifiesto todos los factores incidentes, incluyendo la invasión de aquéllas en el espacio de circulación.

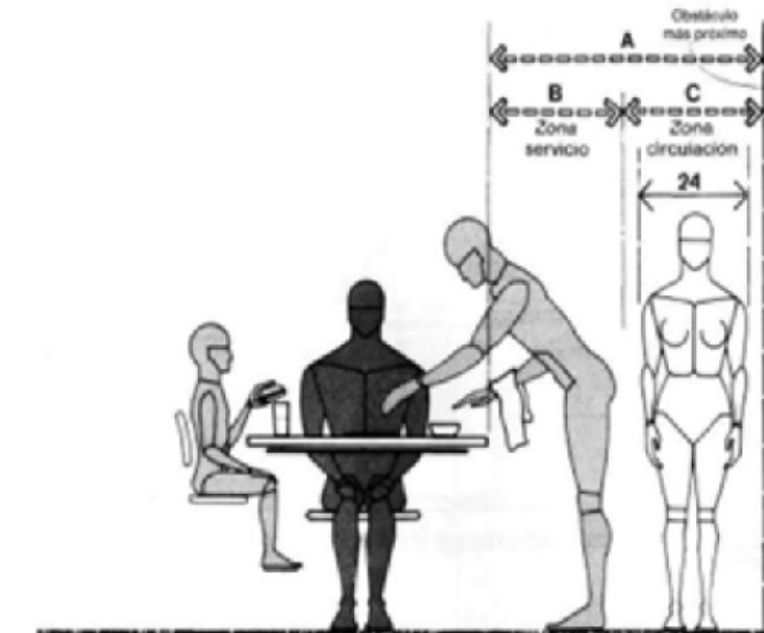
En el transcurso de la comida, la silla puede cambiar de posición aproximadamente en cuatro ocasiones. Al principio, está cerca de la mesa y al final, el comensal, en un deseo de relajarse, la aleja hasta 91,4 cm (36 pulgadas). Si se tuvieran presentes las posibles invasiones a otro espacio nos encontraríamos con una holgura entre mesas que totalizaría 274,3 cm (108 pulgadas), dimensión claramente antieconómica.

En contrapartida, ignorar el hecho de estas invasiones accidentales sería absolutamente irresponsable, por lo que los autores opinan que esta última dimensión puede ser una base de partida válida como hipótesis de trabajo. (Human dimension and interior space).



PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE SILLAS

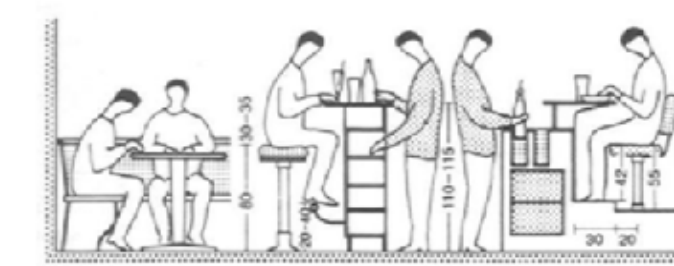
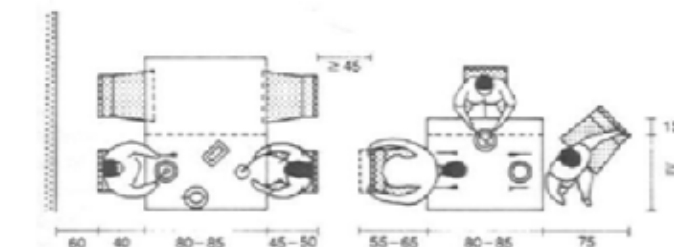
Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.



MESAS/HOLGURA PARA EL CAMARERO Y LA CIRCULACIÓN

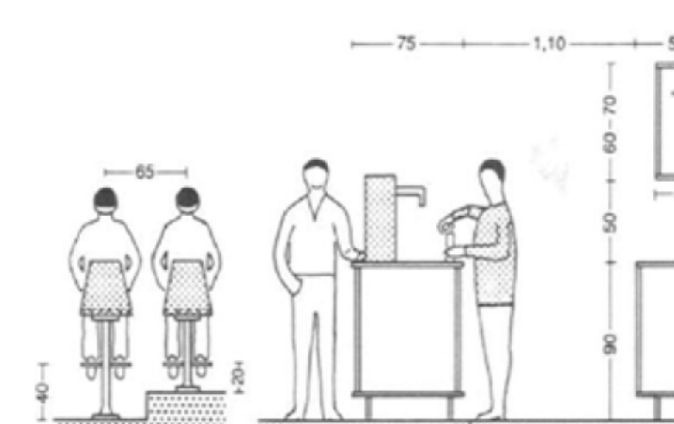
Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

Espacio necesario para los comensales y el servicio



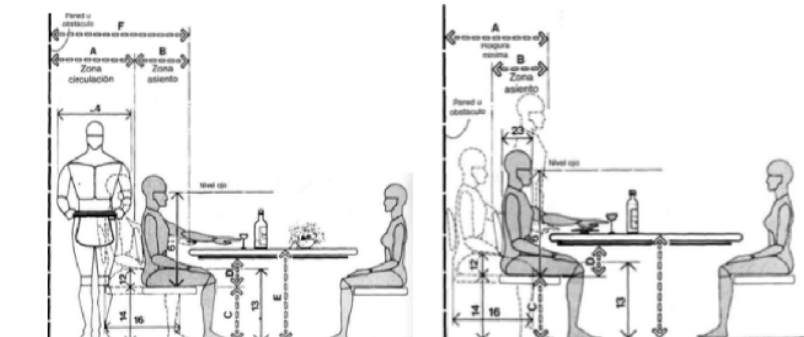
Fotos extraídas del libro Arte de proyectar en arquitectura

(Neufert).

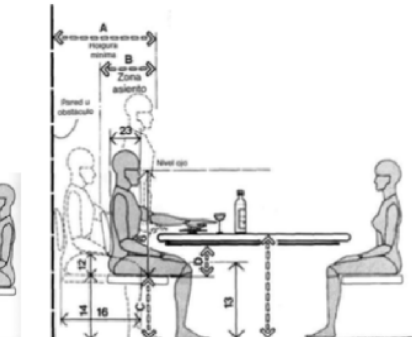


Fotos extraídas del libro Arte de proyectar en arquitectura

(Neufert).



HOLGURA MÍNIMA DETRAS DE LA SILLA

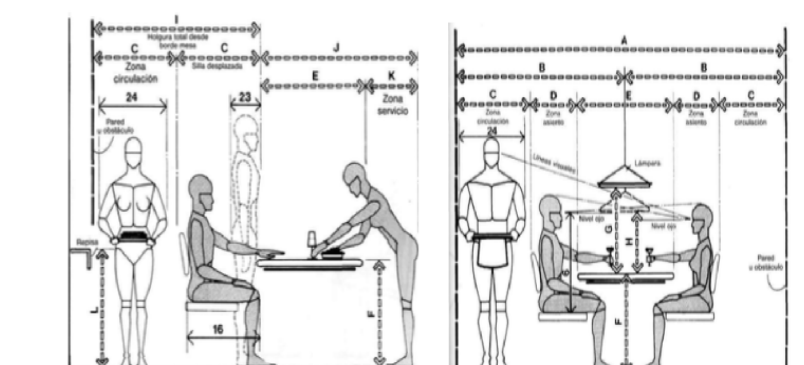


HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA/SIN CIRCULACIÓN

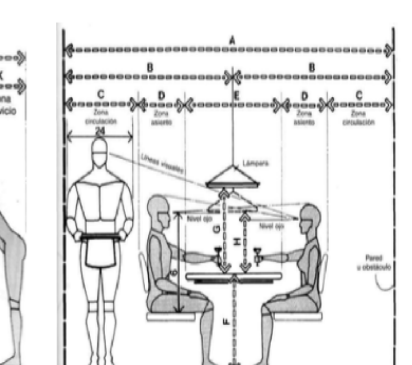
Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

	pulg.	cm
A	30-36	76,2-91,4
B	18-24	45,7-61,0
C	16-17	40,6-43,2
D	7,5 min.	19,1 min.
E	29-30	73,7-76,2
F	48-60	121,9-152,4

Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.



HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA DESPLAZADA

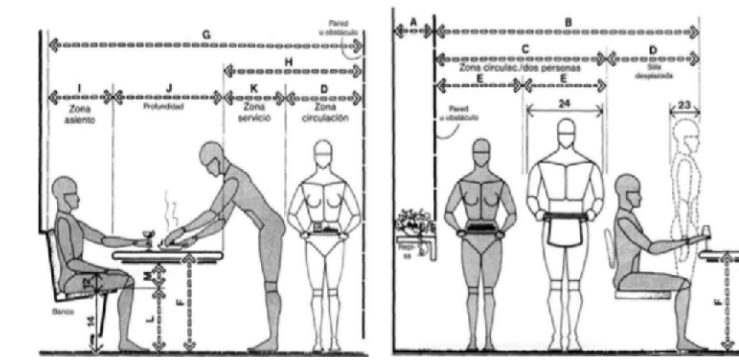


ANCHURA MÍNIMA DE LA ZONA PARA COMER

Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

	pulg.	cm
A	132-162	335,3-411,5
B	66-81	167,6-205,7
C	30-36	76,2-91,4
D	18-24	45,7-61,0
E	36-42	91,4-106,7
F	29-30	73,7-76,2
G	27	68,6
H	19	48,3
I	60-72	152,4-182,9
J	54-60	137,2-152,4
K	18	45,7
L	29-36	73,7-91,4

Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.



Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

	pulg.	cm
A	12-18	30,5-45,7
B	90-96	228,6-243,8
C	60	152,4
D	30-36	76,2-91,4
E	30	76,2
F	29-30	73,7-76,2
G	101,5-110	257,8-279,4
H	48-54	121,9-137,2
I	17,5-20	44,5-50,8
J	36	91,4
K	18	45,7
L	16-17	40,6-43,2
M	7,5 min.	19,1 min.

Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

4.2 Programa de áreas generales de un restaurante

AREAS	MTS2
Entrada principal	5mts2 aprox
Recepción	20mts2 aprox
Zona de espera	10mts2 aprox
Bar	8mts2 aprox
Comedor principal	130mts2 aprox
Cocina	120 mts2 aprox
Terraza / Jardín	50 mts2 aprox
Baños	13 mts2 aprox
Carga y descarga	30 mts2 aprox
Almacén	40 mts2 aprox
Oficinas Adm	25 mts2 aprox

Gráfico elaborado por nosotras, información de (Eduardo Cobaila, 2016).

4.3 Funciones y operaciones del espacio

- **Entrada principal:** Es la cara del restaurante, debe estar impecable en todo momento, sin importar donde está ubicado el restaurante, ya sea en una zona popular o cualquier zona de la periferia, debes procurar que sea lo más atractiva para el público, principalmente, porque es lo primero que observan los comensales al ingresar al restaurante y encontrarse con una entrada sucia o deteriorada es algo extremadamente desagradable.
 - **Recepción:** Es el lugar donde se recibe y acomoda a los clientes, además es donde se deberá resolver cualquier otra necesidad hasta que llegue el mozo. Hay que tener en cuenta que de esta zona dependerá la primera impresión que se lleve el consumidor.
 - **Zona de espera:** Es el lugar donde los clientes deben ser recibidos y saludados por el jefe de comedor u otro profesional responsable, también es un área de paso por lo que puede aprovecharse para ubicar teléfonos públicos, revisteros, salas de espera, afiches con el menú del día, etc.
 - **Bar:** Es el lugar donde se expenden las bebidas alcohólicas (cócteles, cervezas, vinos, etc.) y no alcohólicas (infusiones, gaseosas, cafés, refrescos, etc.). Al encargado de esta área se le llama Bartender.
- El elemento característico en un bar es la barra o mostrador que es una meseta a la altura del pecho donde los clientes reciben sus pedidos. En la contrabarra encontramos la mayor parte del equipamiento de utilización como cafeteras, molinos, batidoras y todo tipo de maquinaria necesaria, junto con la cristalería.
- **Comedor principal:** Se trata del espacio principal de todo establecimiento de comida, el cual debe estar limpio e impecable. Aquí se debe hacer especial énfasis en la calidad del mobiliario. Revisar el estado de todas las mesas, sillas y banquetas del establecimiento. Se debe verificar que se encuentren en buen estado y de mantener todo limpio al retirarse los clientes de esta área de tu local.
 - **Cocina:** Es una de las áreas más importantes del restaurante y se debe hacer mayor énfasis en mantener todos sus elementos e implementos en excelentes condiciones. Esto se debe a la utilidad de este espacio dentro de la actividad gastronómica, la cual es imposible desarrollar con éxito sin una cocina funcional e idónea para preparar platillos de alta calidad y con rapidez.
 - Otro aspecto a considerar es el aseo e higiene en estas instalaciones. Es un factor elemental para resguardar

la salud de los comensales, debido a que los alimentos deben ser manipulados bajo estrictas normas sanitarias e inducidos al proceso de cocción del mismo modo.

- **Terraza/ jardín:** Disponer de una terraza con vistas es algo muy atractivo para los comensales, debido a que podrán disfrutar de sus platillos favoritos al aire libre y bajo un ambiente selecto. Se recomienda realizar una limpieza constante en este espacio, dónde se mantenga en condiciones amenas con la recogida de hojas o cualquier otro rastro de impureza.
- **Baños:** Los servicios o aseos deben estar en un extremo del salón. Lo ideal es que haya una puerta de acceso común, tanto para el de las damas, como para el de los caballeros. Esta puerta debe dar acceso a una pequeña sala donde estén las dos puertas de los aseos. En los restaurantes de lujo hay una puerta de acceso a los baños y esta debe de estar señalizada para que los comensales al momento de usarlas sigan a una sala pequeña donde encontrarán otra señal para indicar cual deben usar, pero según la categoría y tipo de restaurantes esto cambia.
- **Carga y descarga:** Las zonas de carga y descarga, normalmente situadas en el exterior del almacén o combinadas con este, son aquellas a las que tienen acceso directo los camiones o vehículos de transporte y reparto de mercancías. En un almacén bien organizado es conveniente separar estas actividades del

resto de la instalación, disponiendo para ello de espacio suficiente para la carga y descarga. Esta zona puede estar integrada en el almacén o ser independiente.

Si las áreas dedicadas a la carga y descarga están construidas directamente en los lados del almacén, se dice que están integradas en la instalación. Su principal ventaja es una mayor velocidad en el manejo de la carga, por lo que su utilización es preferible a las opciones no integradas, siempre que se disponga del espacio suficiente para ello.

- **Almacén:** Es donde se realiza la entrega de las materias primas para la elaboración del producto. Teniendo presente el cuidado de los alimentos separando lo perecedero de lo no perecedero. También se que entra ha de ser lo primero en salir. En la zona de almacenamiento debemos determinar el número y el tipo de estanterías, los medios de manipulación, su ubicación y la colocación de los productos en las estanterías para obtener la máxima productividad.
- **Oficinas administrativas:** Es responsable de las cuentas del mes, los pagos al personal, los proveedores. Además de las tareas regulares, pueden realizar una variedad de trabajos como mantener los registros de trabajo de los empleados y realizar los trámites para cumplir con las licencias, los impuestos, entre otros. También mantienen el registro de los suministros, la compra de los equipos y garantizan que las cuentas se paguen. (Target Restaurant. Dic.18, 2012)

4.4 Flujograma

Un restaurante optimizado requiere funcionalidades claras, planificadas y en las que el diseño contribuya a optimizarlas. En el diseño de restaurantes debemos tener en cuenta funcionalidades con respecto al flujo:

- Platos que deben salir por un determinado lugar perfectamente accesible y con comodidad.
- Desplazamientos que deben acortarse en la medida de lo posible.
- Zonas necesariamente ocultas y zonas transparentes, zonas íntimas, zonas públicas.

Dentro de un Espacio Gastronómico contamos con diferentes usuarios los cuales necesitan distintos tipos de flujo: Empleados, cocina, cliente, Empleados Pasajeros (Bandas, Artista Invitado, Chef Invitado).

Cada uno de los usuarios mencionados anteriormente tienen un diferente acercamiento y objetivo dentro del espacio donde entra a relucir las zonas ocultas, transparentes, íntimas y públicas.

Diagrama de flujo recorrido cliente en un restaurante:

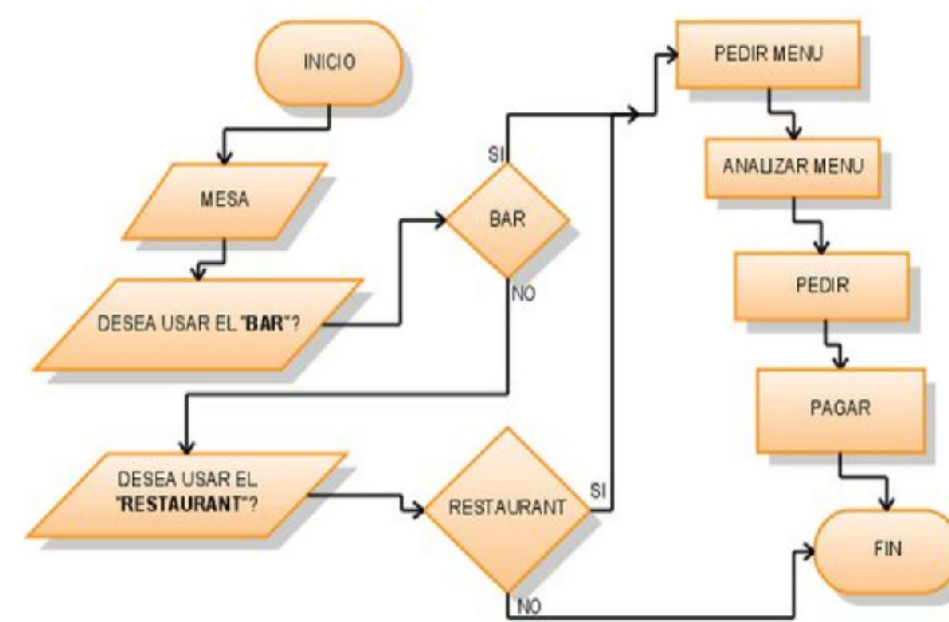


Diagrama extraído de pinterest.com

4.5 Organigramas

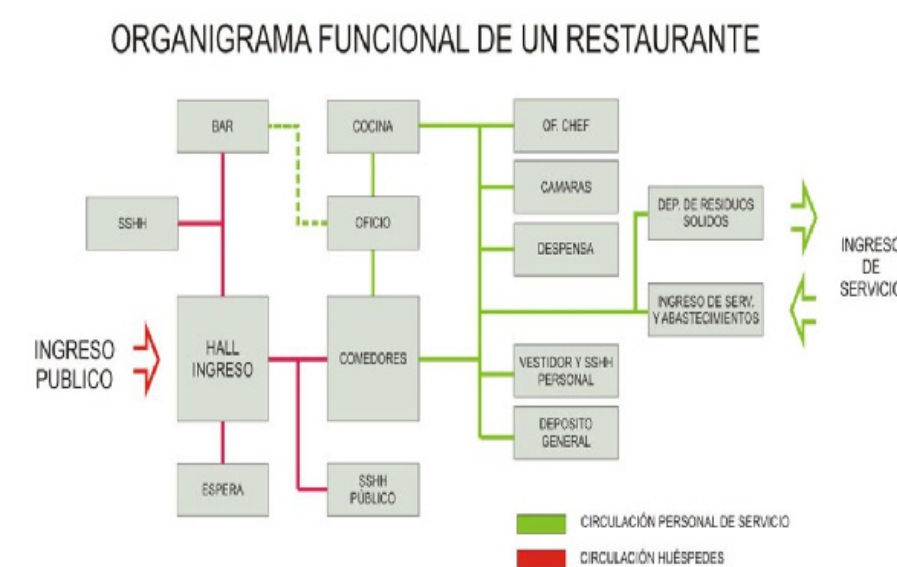
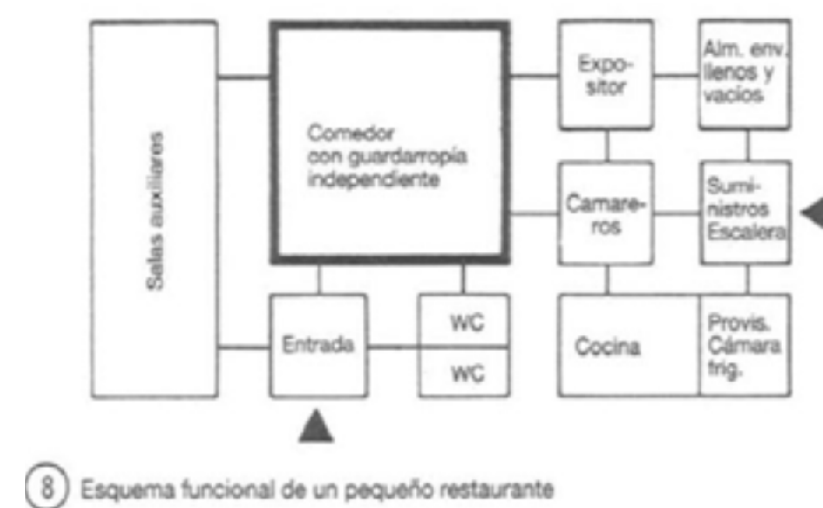


Foto extraída de <https://slideplayer.es> por Carmencita Roza.



8 Esquema funcional de un pequeño restaurante

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).

4.2.1 Ergonomía en Cocinas

En las cocinas de restaurantes son frecuentes los trabajos que implican manipulación de cargas, trabajo en posiciones forzadas o movimientos repetitivos. Todos ellos pueden dar lugar a dolores en los hombros, los codos, el cuello, la espalda y a otros problemas menores que pueden ser los signos precursoros de enfermedades.



Foto extraída por Electrolux

La ergonomía en la cocina no significa simplemente que los "equipos sean fáciles de manejar". Existen varios aspectos de la ergonomía a tener en cuenta:

- Interacción hombre-máquina: La ergonomía en la cocina significa conseguir que cada contacto del personal y los equipos sea más fácil

y ágil, reduciendo movimientos innecesarios y garantizando que cada acción termine siendo natural, libre de tensión, e intuitiva, cuando se tiene la intención de utilizar dos equipos en conjunción, deberán estar diseñados de tal manera que se adapten a los movimientos naturales de la persona que los maneja.

- Trabajo con los brazos separados del cuerpo: La mejor solución es trabajar en una mesa baja, aunque si ello no es posible puede recurrirse a un carro de transporte bajo, o a colocar el recipiente dentro del fregadero. Utilizar una máquina puede eliminar la necesidad de realizar manualmente muchas de estas operaciones.

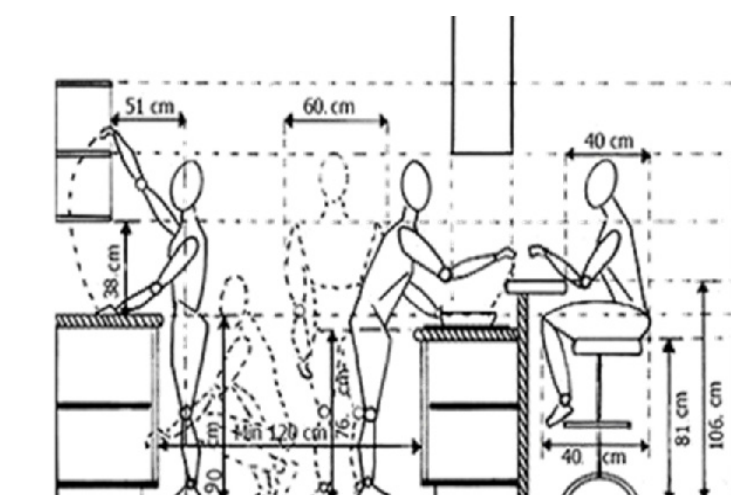


Foto extraída del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).

- Manipulación de cargas pesadas: La instalación del lavavajillas en posición elevada puede ser una solución a este problema, como lo son también los hornos elevados y los congeladores verticales en lugar de los horizontales. Colocar el fregadero separado de la cocina por un mostrador que permite deslizar los recipientes grandes en lugar de levantarlos puede reducir mucho los esfuerzos. El empleo de robots de cocina permite eliminar muchas tareas que implican movimientos repetitivos. Como sabemos, la ergonomía se ha convertido en una ciencia que busca la integración entre el ser humano y la tecnología, para que trabajen en forma armónica, buscando como resultado la conjugación de todos los elementos que influyen en el trabajo para el logro de la productividad y la eficiencia del trabajador. (Electrolux Professional, 2019).

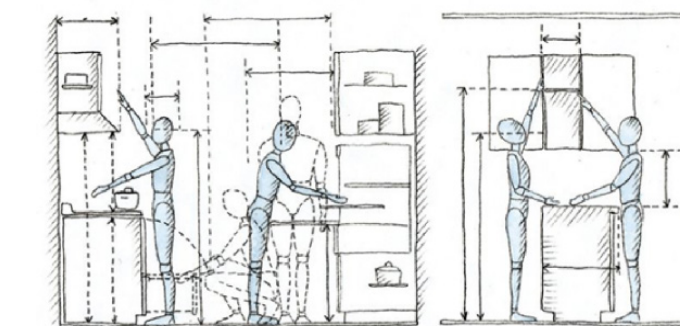
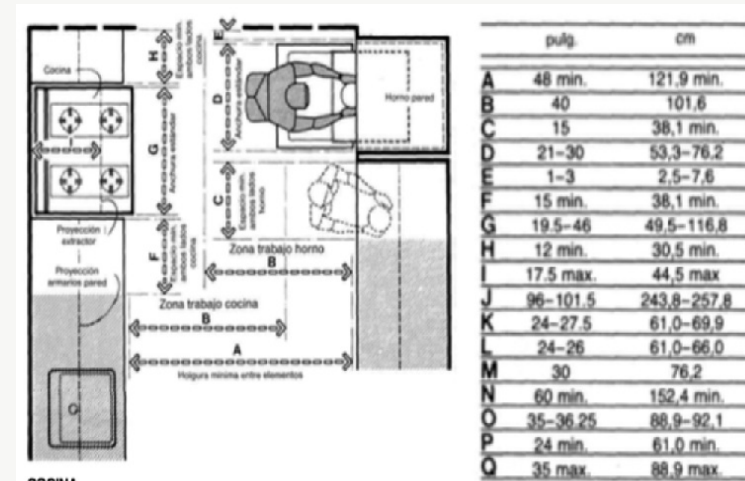
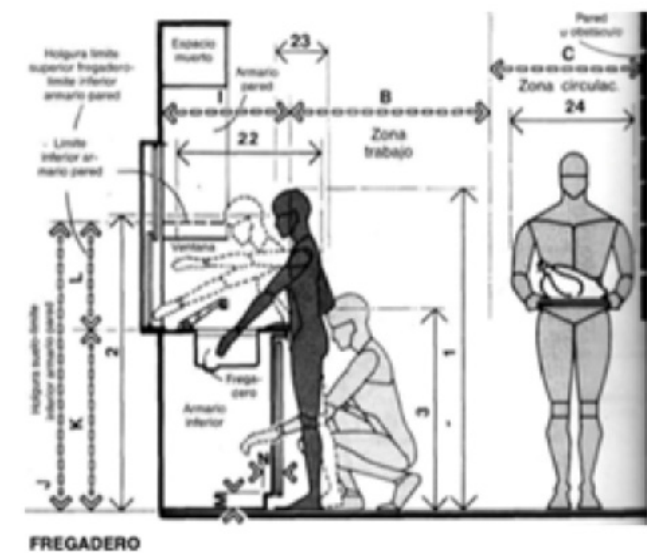


Foto extraída del libro *Human dimension and interior space*.



Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

4.2.3 Funciones y operaciones del espacio

- Recibo de mercancía: Una de las áreas de una cocina industrial en la que encontramos todos los elementos aún sin desinfectar. En esta zona de recepción y control, almacenamos las mercancías de forma temporal y las sometemos a un doble proceso: clasificación y control de calidad.
- Zona de recepción: Una de las áreas de una cocina industrial en la que encontramos todos los elementos aún sin desinfectar. Además, funciona también como la zona habilitada para que los proveedores descarguen sus mercancías, esos accesos permitirán sin problema la entrada de carretillas y debería de disponer de básculas para el pesado de los géneros.

4.2.2 Programa de áreas generales de una cocina

AREAS	MTS2
Recibo de mercancía	10 mts2 aprox
Área de almacén	4 mts2 aprox
Área de almacén secc	7 mts2 aprox
Área de preparación	5 mts2 aprox
Área de cocina fría	18 mts2 aprox
Área de cocina caliente	23 mts2 aprox
Área de postres	4 mts2 aprox
Área de pastas	2 mts2 aprox
Área de mariscos	6 mts2 aprox
Área de lava	4 mts2 aprox
Área de Empleado	10 mts2 aprox
Área de vajilla y cristalería	4 mts2 aprox
Cuarto frío	8 mts2 aprox
Área de producción Acabados	4 mts2 aprox
Áreas de limpieza lavado de ollas y lavado de vajilla	6 mts2 aprox
Oficina del chef	8 mts2 aprox
Área de serestrin	6 mts2 aprox
Área de carga y descarga	13 mts2 aprox
Área de basura	5 mts2 aprox

Gráfico elaborado por nosotras, información de (Juventino Anaya, 2011)

- Área de cava: Es el lugar donde se almacenan las bebidas en especial los vinos.
- Cuarto frío: Es el lugar determinado para la manipulación de productos frescos y productos no elaborados. También es uno de los lugares de recepción de mercancías para que posteriormente sean ordenados en las distintas neveras.
- Oficina del chef: Es la oficina del jefe de donde puede controlar y visualizar el trabajo de los demás cocineros y realizar otro tipo de tarea.
- Área de carga y descarga: Es el lugar del almacén donde se reciben los insumos para luego ser almacenados.
- Zona de lavado ollas y vajillas: Ésta es una de las áreas de una cocina industrial que limpia la batería de la cocina y debe de tener comunicación con la cocina caliente. Cuenta con grandes pilas profundas y resistentes de acero inoxidable, una mesa de apoyo y estanterías para colocar los materiales que ya estén limpios.
- Zona de basura: Es una de las áreas de una cocina industrial donde se encuentran los contenedores destinados al desecho de la basura que se genera en el establecimiento. Es clasificada según su tipo para cumplir con la correcta separación de desechos.

- Cocina caliente: Se encarga de transformar por medio del calor los alimentos crudos. Es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores, también suele disponer del mayor número de instalaciones fijas. Su situación idónea es el centro de la cocina, situándose el resto de los departamentos en las zonas laterales, manteniendo eso sí un contacto directo con casi todos ellos. Tendrá contacto directo con el comedor.
- Cocina fría: Entre las áreas de una cocina industrial, ésta se encarga de las entradas, platos fríos, repostería, alistamiento y preparación de ensaladas y vinagretas. En este lugar nunca podrán faltar neveras congeladoras e hiper congeladores. Elabora postres, bollería, pastelería salada y colabora con la cocina en la preparación de diversos platos.
- Sección fría o de garde manger: De las áreas de una cocina industrial, ésta es en la que está incorporada la carnicería. Aquí llegan los productos perecederos para ser entregados a las áreas que los requieran. Se ocupa del despiece, limpieza y racionamiento de carnes y pescados crudos, prepara productos de chacinería, galantitas, patés, platos fríos, ensaladas, ensaladillas, aperitivos fríos, etc. Aquí se encuentran los principales equipos de refrigeración, como neveras, cavas y

- También el molidor de carne, sierra rebanadora, trituradora, batidora, mezcladora con sus accesorios, licuadora industrial, sierra empacadora al vacío y el tajo, entre otros.
- Sección de pastelería: Esta área es donde se elaboran los diferentes tipos de postres y se encuentra dividida en otras dos:
 - El área fría que cuenta con balanza, batidora, mezcladora, minadora, sorbetera y un mueble refrigerador con una tapa de mármol.
 - El área caliente que cuenta con hornillas, hornos eléctricos, licuadora industrial, marmita basculante, baño maría entre otros.
- Área de Almacén: Es esa zona habilitada para el almacenamiento y conservación de géneros no perecederos, la cocina y otros departamentos retiran productos del economato mediante un sistema de vales, hay una persona al frente de este departamento (encargado de economato), que revisará la entrada de género y sus pesos y controlará la rotación de los productos. La iluminación del economato será adecuada y se debe evitar la entrada de luz solar, debe disponer de un buen sistema de ventilación o si no temperatura controlada a 15º C puede disponer de armarios frigoríficos para el almacenamiento de aquellos productos

que requieran refrigeración como los lácteos, semiconservas, etc. En los establecimientos importantes puede llevar anexa la bodega.

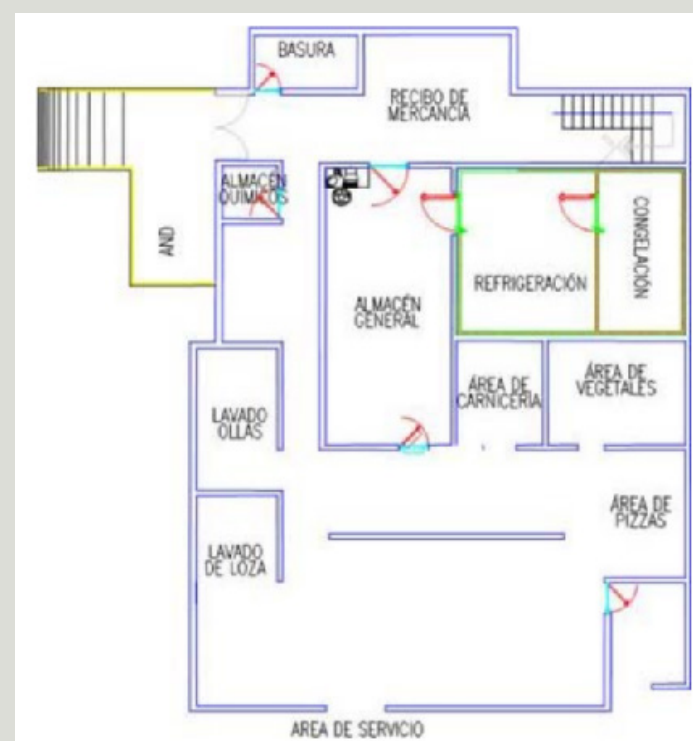
- Área de vajilla y cristalería: También se conoce con el nombre de office, es el departamento encargado de fregar, secar y guardar todo el material de cristal, loza, acero inoxidable, etc., del servicio de comidas. Debe estar bien diseñado para facilitar el trabajo y evitar las roturas, su maquinaria es muy específica, dispondrá de lavavajillas para cristalería, cubertería, grandes pilas de agua, mesas de apoyo y estanterías.
- Área de servicio: Zona donde después de la jornada de trabajo, el personal se cambia de ropa específica de trabajo y se pone la de calle, estará situado en un lugar ventilado y fresco además es conveniente que disponga de duchas para favorecer la higiene personal y no salir con olores y sudor adquirido durante el proceso de trabajo. Como material dispondrá de taquillas individuales y de bancos.
- Área de aseo: Zona donde después de la jornada de trabajo, el personal se cambia de ropa específica de trabajo y se pone la de calle, estará situado en un lugar ventilado y fresco además es conveniente que disponga de duchas para favorecer la higiene personal y no salir con olores

y sudor adquirido durante el proceso de trabajo. Como material dispondrá de taquillas individuales y de bancos.

- Área de empleados: El personal de cocina entrará a primera hora de la mañana y saldrá a media tarde por esto es imprescindible tener un comedor de personal, cuya finalidad es que la brigada de cocina recupere fuerzas de cara al servicio que se avecina y al mismo tiempo evitar que el personal se ausente de las instalaciones para ir a comer. (Cavimex, 2019).

4.2.4 Flujograma

Lo primero que hay que hacer es un análisis de áreas para determinar cómo será el flujo de la cocina.



En este ejemplo de distribución de cocina se encuentra el área de descarga el cual tiene acceso directo al recibo y a los almacenes que da hacia las 2 cámaras de congelación y de refrigeración, se antepone la de refrigeración a la de la congelación para disminuir la fuga de temperatura (frío).

El almacén tiene puerta en ambos lados para un acceso directo al área de la cocina, en este diseño no aparece el área de preparación puesto que estas áreas son sustituidas por carnicería y vegetales que viene a ser preparación y están frente al área de producción y al área de pizzas. Al lado opuesto tiene el lavado de loza y en dirección al área de servicio esta acabados que da directamente al área de servicios antes de salir al área de servicio está el lavado de loza hacia el lado izquierdo esta es una cocina de un restaurante especializado en el servicio de bufetes. (Juventino Anaya, 2011).

4.2.5 Organigramas

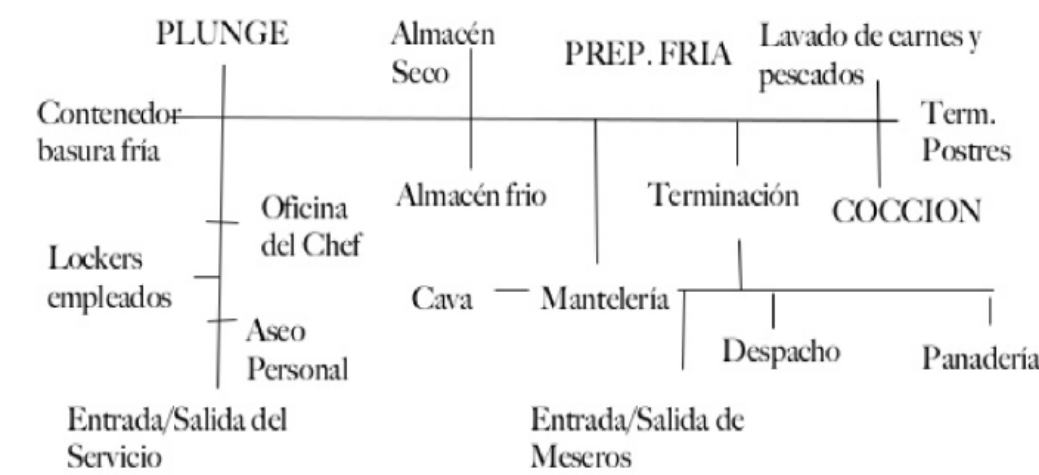


Foto extraída de slideshare, por Mercedes, Michelle (2016)

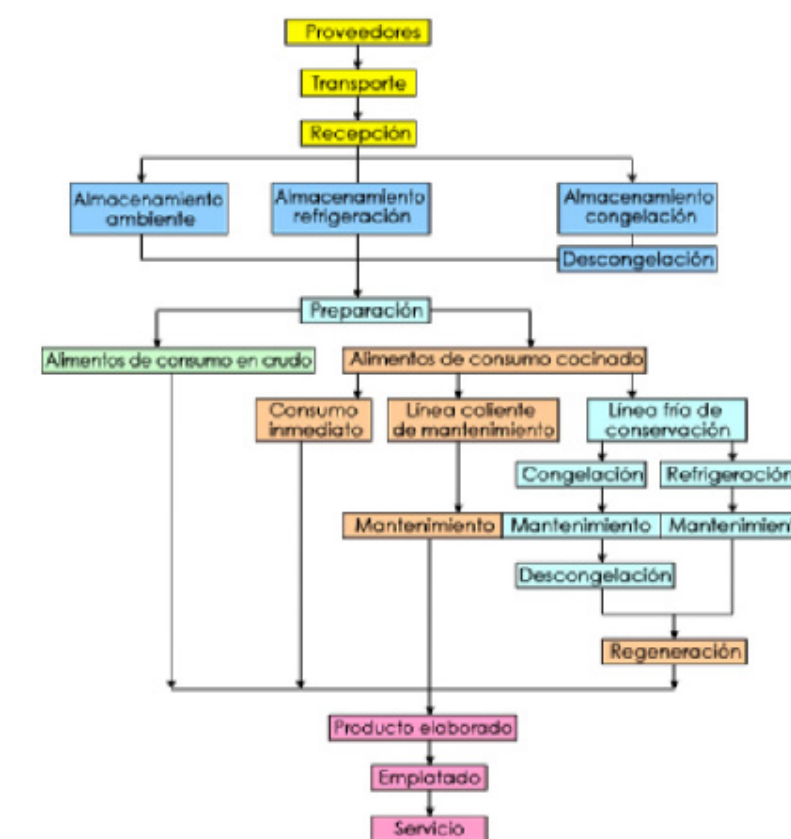


Foto extraída de Forma Innova Bio. (2013)

4.2.6 Equipamiento necesarios

- Equipo de refrigeración: En todo negocio de servicio de alimentos es básico tener refrigeradores y congeladores, ya que gracias a estos se evita que la comida se eche a perder o se derrita, por períodos largos. Aquí se encuentran los principales equipos de refrigeración, como neveras, cavas y enfriadores. La parte de repostería se divide en dos: la parte caliente y la fría, la parte caliente cuenta con hornos de pisos, estufas, fogones, mesas auxiliares, fregaderos, amasadora, refinadora, laminadora, lateros y todo tipo de utensilios propios de la pastelería, la parte fría contará con armarios frigoríficos, heladoras, sorbeteras, batidoras, congeladores, etc.
- Equipo de cocción: En este campo se incluyen estufas, hornos, microondas, parrillas comerciales, planchas, freidoras, máquinas de aire acondicionado, pilas, fogones, sartenes eléctricas, campanas de extracción de humos, etc., las cuales ayudan a que el humo no se extienda a otras áreas del restaurante. Las parrillas comerciales, por ejemplo, vienen en distintas formas, tamaños y tipos, y son esenciales para todo negocio de comida, pues sirven para preparar desde sándwiches hasta cortes de res, pollo o pescado.
- Máquinas de hielo: La mayoría de los países latinoamericanos gozan de un clima cálido, por lo que contar con una máquina de hielos es esencial en todo establecimiento que sirva bebidas, ya sea agua, refrescos, batidos o, incluso, cocteles como margaritas.
- Estanterías comerciales: Estos muebles ayudan a mantener todo organizado dentro de la cocina. Se usan para almacenar desde alimentos hasta vajillas. Su tamaño depende de la escala de producción de tu restaurante.

- Herramientas de limpieza: Todo negocio de comida debe contar con las herramientas necesarias para limpiar los equipos a fondo, así como las instalaciones de fregaderos, con el fin de eliminar bacterias y evitar plagas. Una escoba, un trapeador, trapos y guantes son básicos para realizar una buena limpieza, así como, lavavajillas industriales.

- Mantenedores de bandejas: Ayudan a mantener caliente la comida ya preparada y no ocupan mucho espacio.

- Mesas robustas de acero inoxidable: Se usan en el área de preparación de cada sección, ósea en cada área. (Cristian Arciniega, 2020).

...



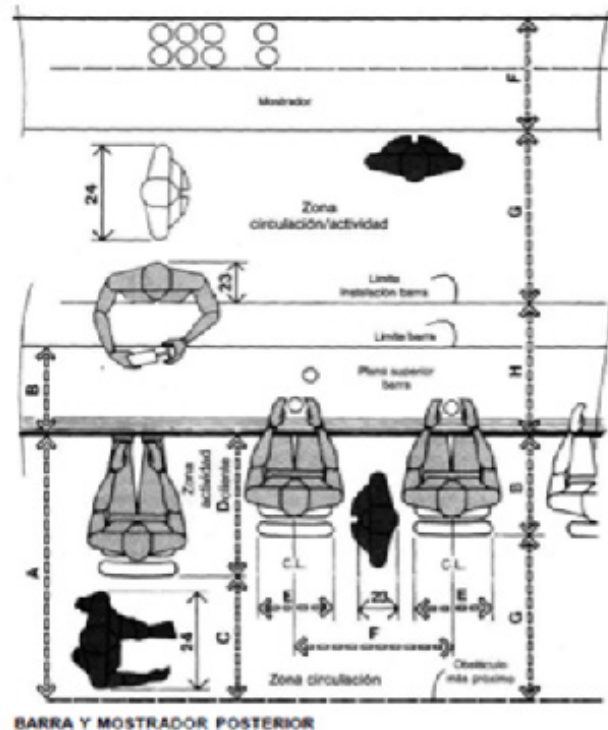
Foto extraída de la página www.arghys.com

4.3.1 Ergonomía en Bares

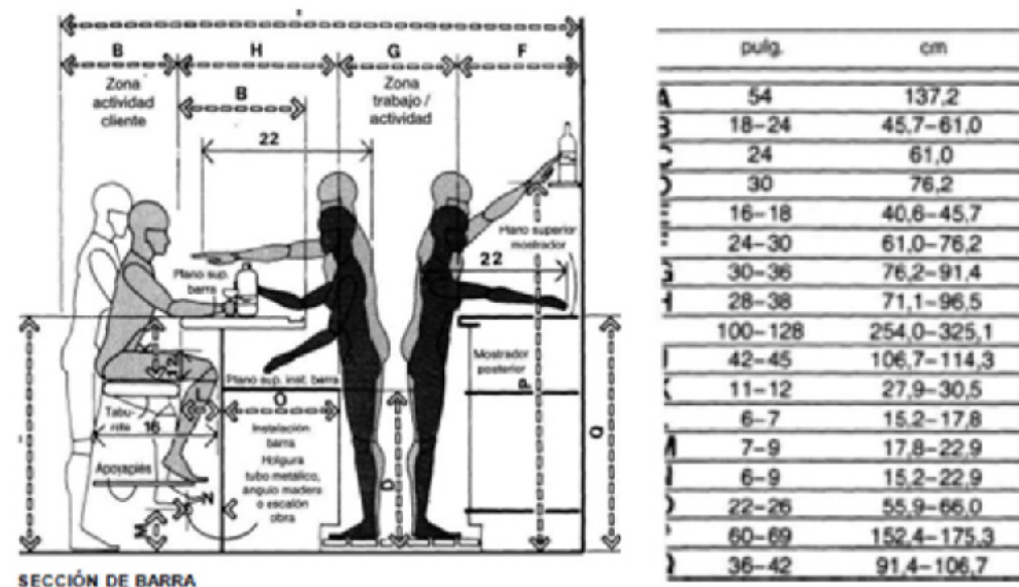
5.1 BARES (BEBIDA)

La separación entre dos barras de bar paralelas proveerá el suficiente espacio de trabajo, que con 90 cm (36 pulgadas) es suficiente para acomodar a un camarero y otra persona que pase por detrás. Esta holgura se deduce a partir de la máxima anchura y profundidad corporal.

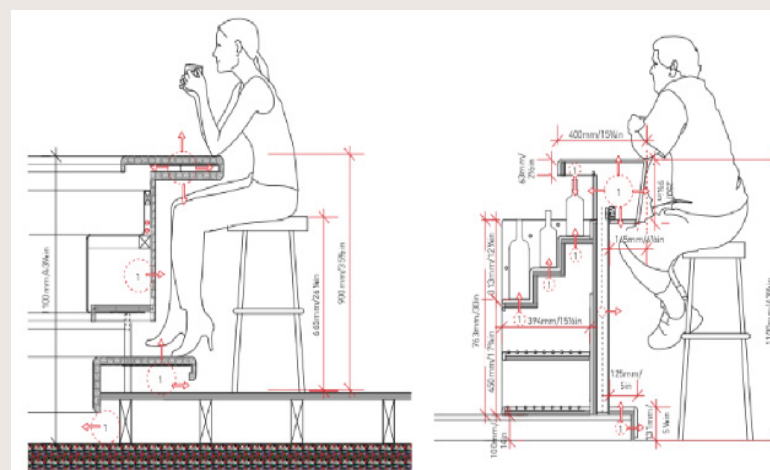
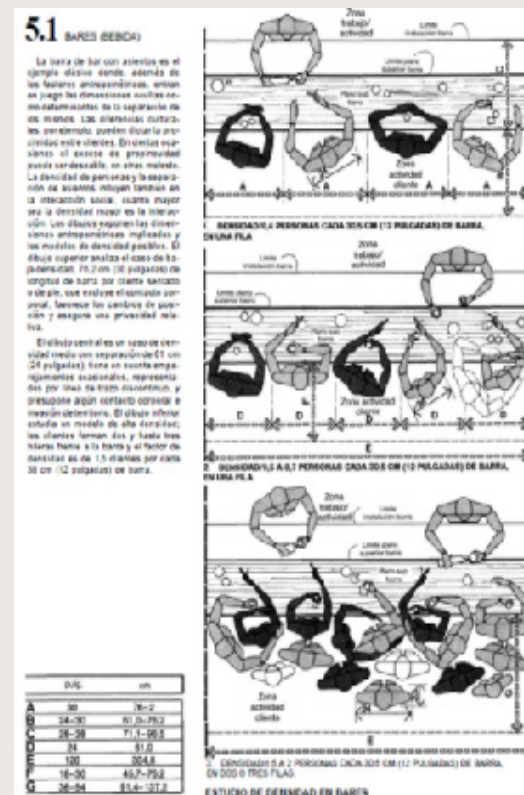
El espacio específico del camarero que atiende a la barra es de 75 cm (30 pulgadas). La separación entre asientos es más importante que la distancia entre los ojos de éstos, son vistas a que el cliente con tamaño mayor pueda acceder y dejar su puesto sin contacto físico con el vecino. El asiento de bar de 30 cm (12 pulgadas) con separación de 81 cm (34 pulgadas) es el más común, pero sólo permite que menos del 5 % de los clientes varones accedan a su asiento sin molestar al vecino, mientras que una separación de 75 cm (30 pulgadas) acomodará al 95 % de los usuarios, con una pérdida de dos plazas cada 300 cm (120 pulgadas) de longitud de barra. De aconsejase, en definitiva, una separación entre asientos de 30 cm (12 pulgadas) y de 70 cm (28 pulgadas) como solución de compromiso. La última decisión es a nivel personal y debe tratar de conciliar los factores humanos con la viabilidad económica.



Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

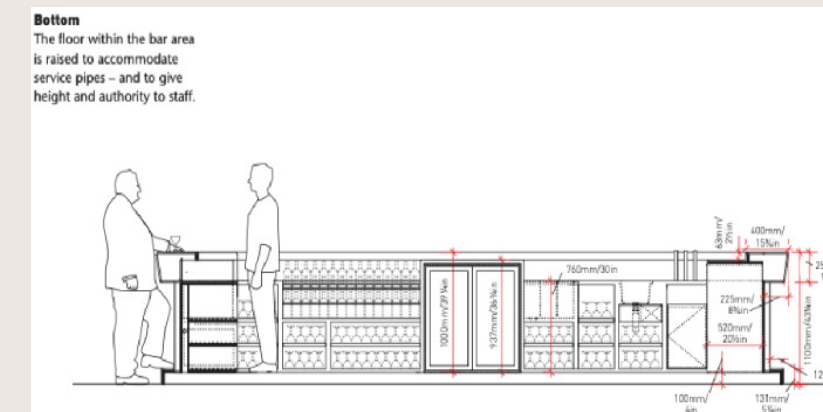


Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.



Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

- Iluminación y cableado. El modelado de los frentes de barra, para proporcionar espacios para las rodillas y los pies para los clientes y el personal, deja espacio para el cableado eléctrico



Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

4.3.2 Programa de áreas

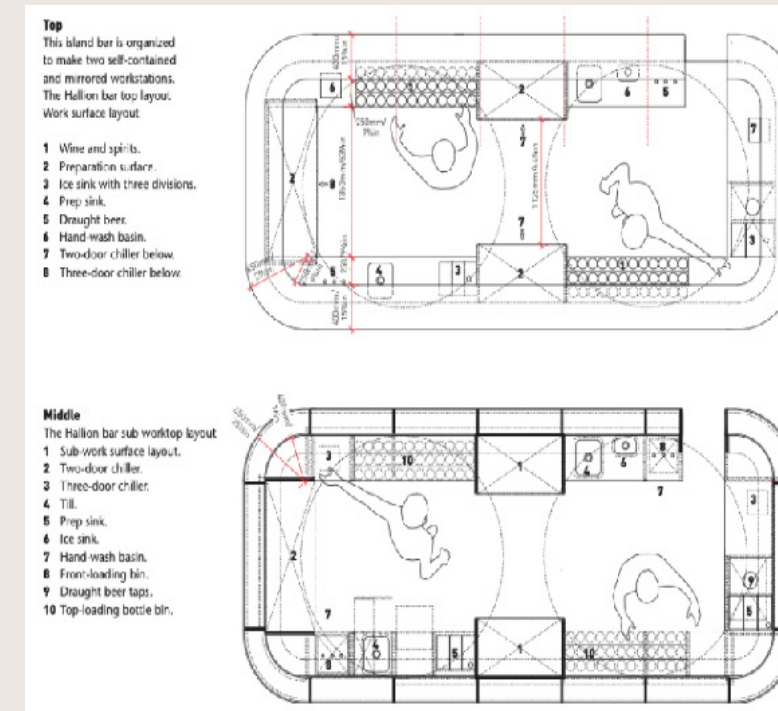
Una barra de restaurante cuenta con:

- Entrada: Acceso a la barra.
- Meseta: área de mesetas para poder realizar actividades de servicio.
- Disposición de la cristalería: se utilizan para almacenar en donde se va a servir.
- Disposición de bebidas estándar: para colocar las bebidas que serán servidas.

- Enfriamiento de bebidas: para mantener las bebidas necesarias refrigeradas o hielos.
- Almacenamiento: el almacenamiento es importante para guardar envases, accesorios necesarios.

- Fregadero: se debe tener uno para lavar lo que sea necesario.
- Espacio de caja registradora: para cobrar cualquier servicio (Presentación en prezi.com, 2016)

4.3.3 Funciones y operaciones del espacio



Fotos extraídas del libro Human dimension and interior space.

...

4.3.4 Equipamiento necesarios

Las bebidas requieren de un acondicionamiento específico, como son: Armarios refrigerados, vitrinas refrigeradas o expositoras, botelleros, etc. También debe disponer de los elementos básicos, tales como trituradora o batidora, una cafetera y se le deberá sumar un pequeño fregadero para el aseo de esos vasos.

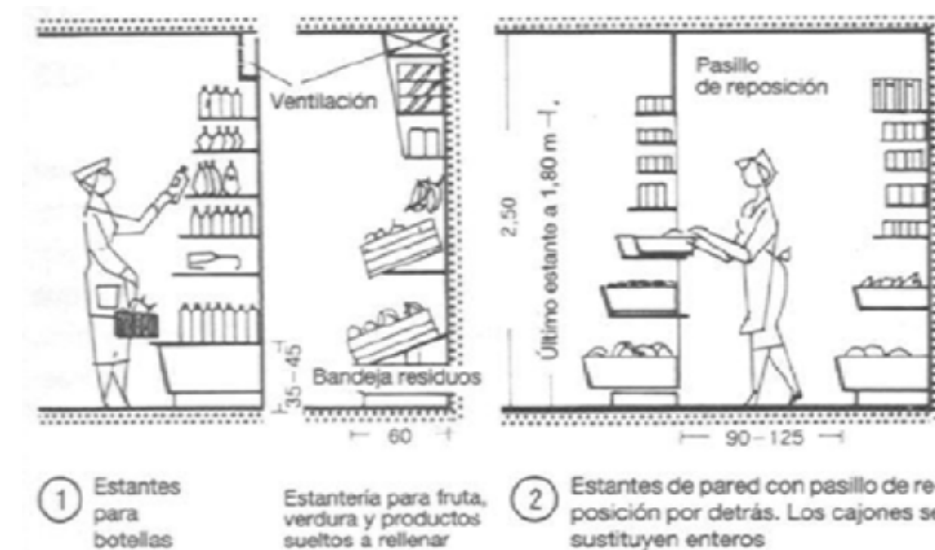
El equipamiento necesario dependerá de dos cosas: Tipo del bar y Tamaño del bar.

Como parte del equipamiento básico para un bar se puede incluir los siguientes elementos: Armario refrigerado, Congelador lavavasos/lavavajillas, Cafetera eléctrica, Cafetera de cápsulas Molinillo, Exprimidor Licuadora, Vitrinas refrigeradas/expositoras Maquina de hacer hielo Caja registradora. (Díez, Tomás, 2015)

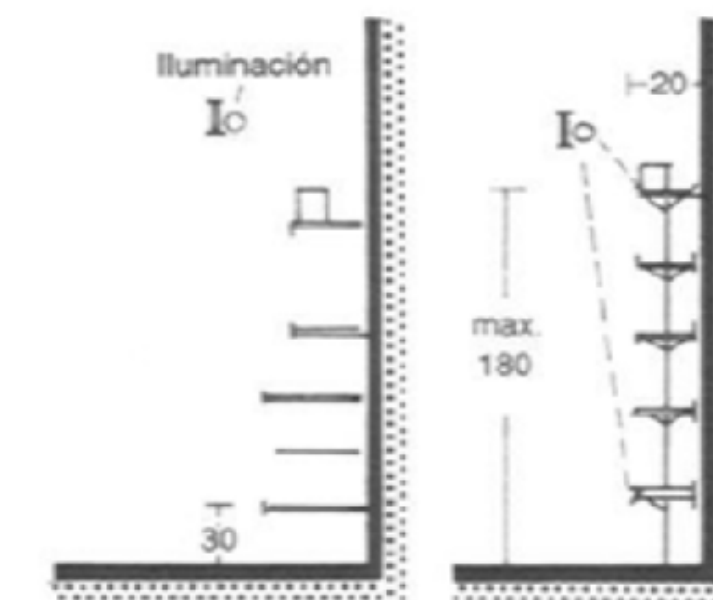
...

4.4.1 Ergonomía en Minimarkets o Mini Mercados

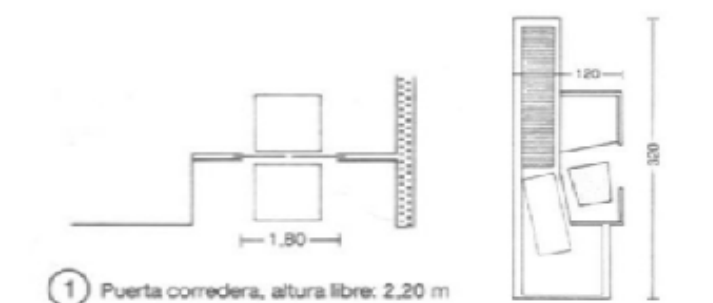
Tiendas bajo precio «discount»: 300–500 m² de superficie de venta. En puntos céntricos de barrios residenciales de ciudades de tamaño grande y medio. Sin servicio, surtido limitado de alimentos, escasa proporción de productos frescos.
Autoservicios: 100–250 m² de superficie de venta. En puntos secundarios de barrios residenciales de ciudades de tamaño grande o medio y en puntos céntricos de pequeñas ciudades rurales. Surtido completo de alimentos y proporción reducida de productos no alimentarios.
Automercados: 250–400 m superficie de venta. En puntos céntricos de barrios residenciales de ciudades de tamaño grande o medio, así como en puntos céntricos de pequeñas ciudades rurales. Surtido completo de alimentos y productos no alimentarios.
Supermercados: 400–500 m² de superficie de venta. En puntos céntricos de ciudades de tamaño grande o medio así como en puntos de gran afluencia de clientes. Surtido completo de alimentos y productos no alimentarios, productos de bricolaje.
Centros de autoservicio: 1500–3500 m² de superficie de venta. Combinación entre supermercado de alimentos y tienda de productos de consumo en centros y ciudades medias. Surtido completo de alimentos, surtido de productos de consumo.
Hipermercados a partir de 5000 m² de superficie de venta. En sitios de gran accesibilidad situadas en la cercanía de una gran ciudad, junto a autopistas y en puntos de influencia suprarregionales. Suficientes plazas de aparcamiento. Surtido equivalente a los grandes centros de autoservicio. Además: restaurante, gasolinera y pequeños comercios especializados.



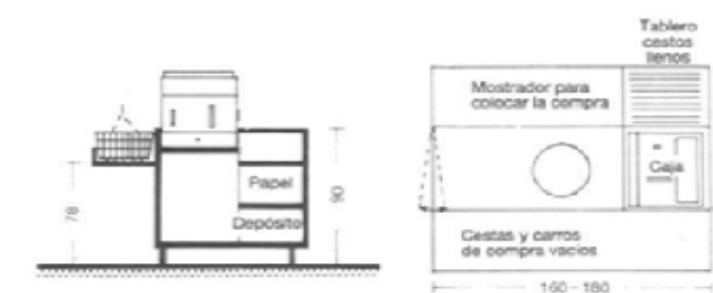
Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).



4 Estanterías para productos empaquetados



1 Puerta corredera, altura libre: 2,20 m

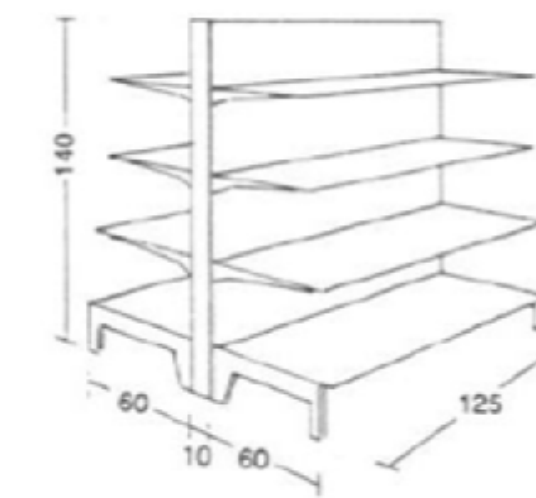


12 Sección de una caja

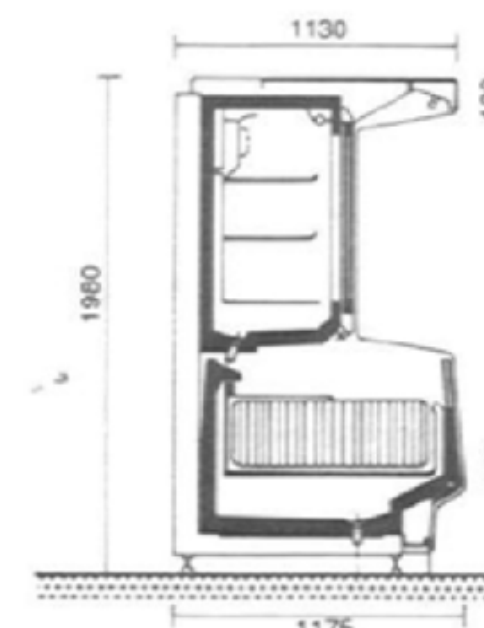
13 Planta de una caja con medidas mínimas



9 Estanterías en la pared → 11



10 Estanterías aisladas → 11



3 Expositor frigorífico vertical con tapa



4 Armario frigorífico

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).

4.4.2 Programa de áreas

AREAS	MTS2
Recibo de mercancía	10 mts2 aprox
Área de caja	3 mts2 aprox
Área de retiro y entrega de carritos	85 mts2 aprox
Zona self-service (mostradores)	18.75 mts2 aprox
Baños	4 mts2 aprox
Oficina	8 mts2 aprox
Área de almacén	15 mts2 aprox

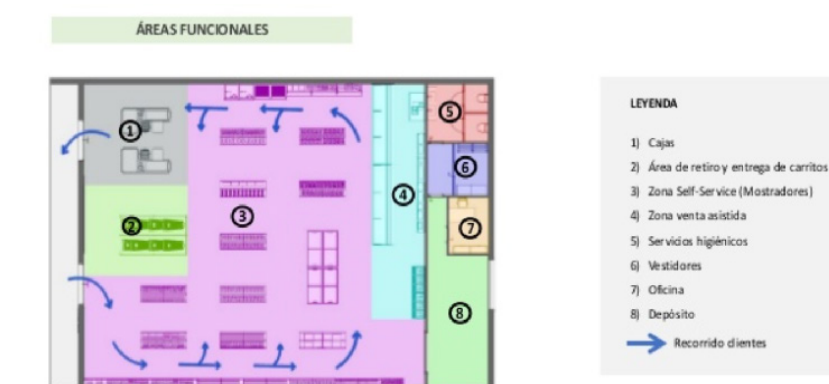
Gráfico elaborado por nosotras, información de (BibLus, Dec 2019)

4.4.3 Funciones y operaciones del espacio:

- Recibo de mercancías: En esta área de recepción y control, almacenamos las mercancías de forma temporal y las sometemos a un doble proceso: clasificación y control de calidad.
- Área de caja: En esta área se brinda atención a los clientes y se cobran los productos de la tienda. Por lo general se cuenta con la ayuda de asistentes para empaquetar los productos del cliente en bolsas de plástico, cartón o reciclables. La caja cuenta con: pantalla touch para el cliente, lector de código de barras, banda transportadora, impresora, área de embolsado y empaquetado, etc.
- Área de retiro y entrega de carritos: Es un espacio donde el cliente recoge el carrito de compra o canasta para utilizarlo como apoyo a la hora de hacer su compra, luego este es devuelto a su lugar de origen para que las demás personas puedan darle uso.
- Zona self-service (mostradores): Esta zona contiene mesas alargadas que sirven para apoyar y mostrar los productos dentro de un establecimiento. La colocación ideal del mostrador se sitúa en la segunda mitad del establecimiento con el fin de fomentar la circulación de los clientes, tras el mostrador y sobre el mismo se recomienda colocar productos de compra por impulso de modo que cuando el cliente se coloque frente al mismo sienta la necesidad de adquirirlos.

- Baños: Este espacio está destinado para cumplir con las necesidades fisiológicas de los empleados.
- Oficina: Es un espacio donde se realiza un trabajo profesional de gestión, administración, etc.
- Área de almacén: Esta área se encarga de garantizar el abasto suficiente de los artículos y productos recurrentes, así como el adecuado manejo y custodia de las existencias que llegan al almacén. (BibLus, Dec 2019).

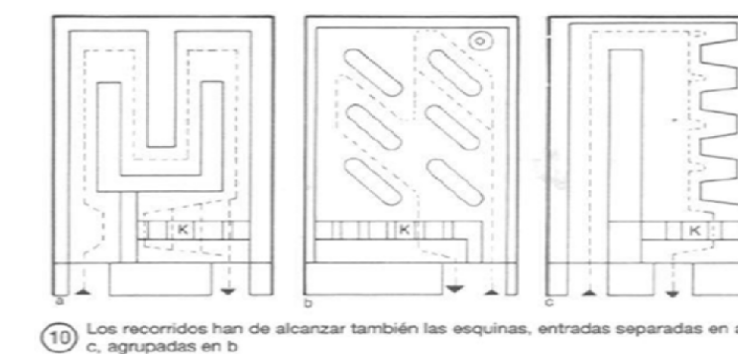
4.4.4 Flujograma



Al cliente entrar se encuentra en la zona de Self-Service (mostradores), donde tiene acceso al área de entrega y retiro de los carritos para poder realizar la compra de una manera más cómoda, luego puede hacer su recorrido y encontrarse con el área de venta asistida, donde el vendedor le ofrece productos y acompaña a su cliente durante la elección de los mismos.

El cliente continuará con su recorrido por la zona de self-service hasta llegar al área de caja donde podrá pagar lo que eligió, para luego retirarse por la salida.

Texto elaborado por nosotras, información e imagen de (BibLus, Dec 2019).



Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).



Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).

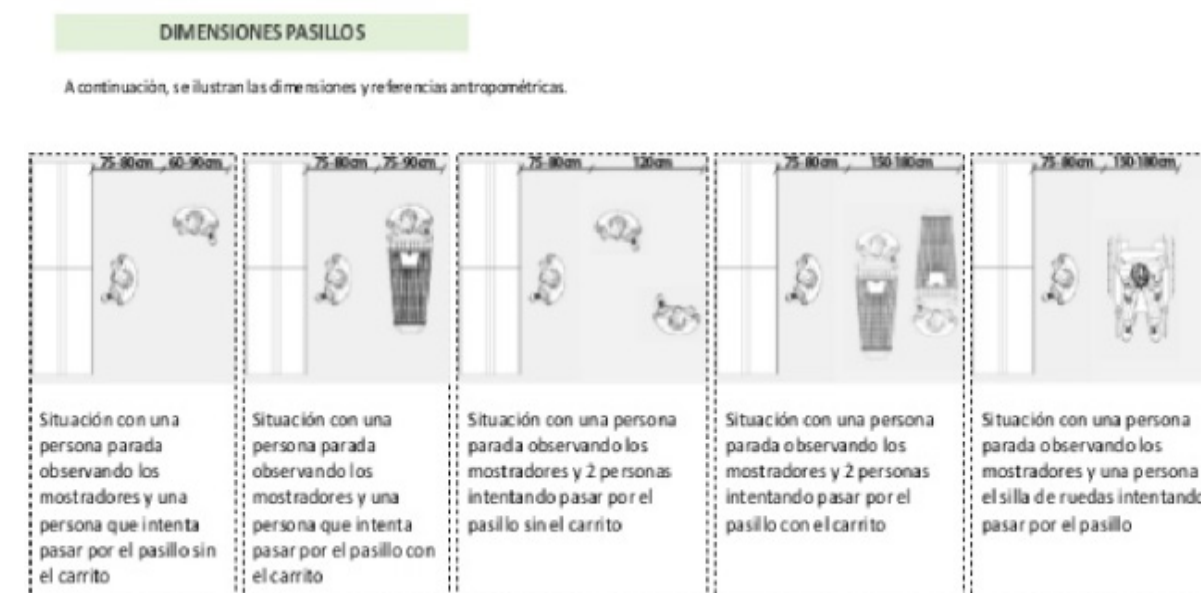
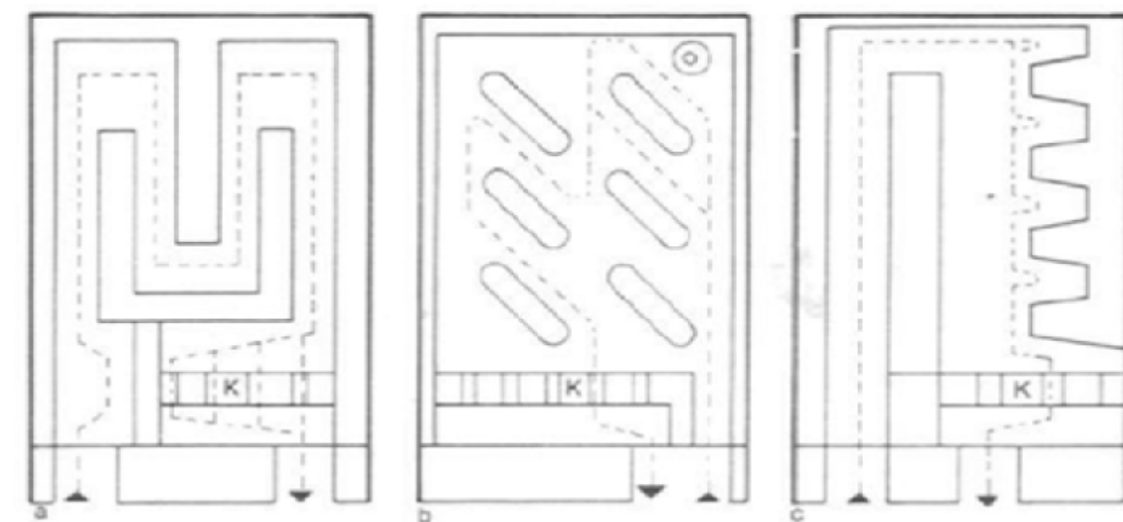


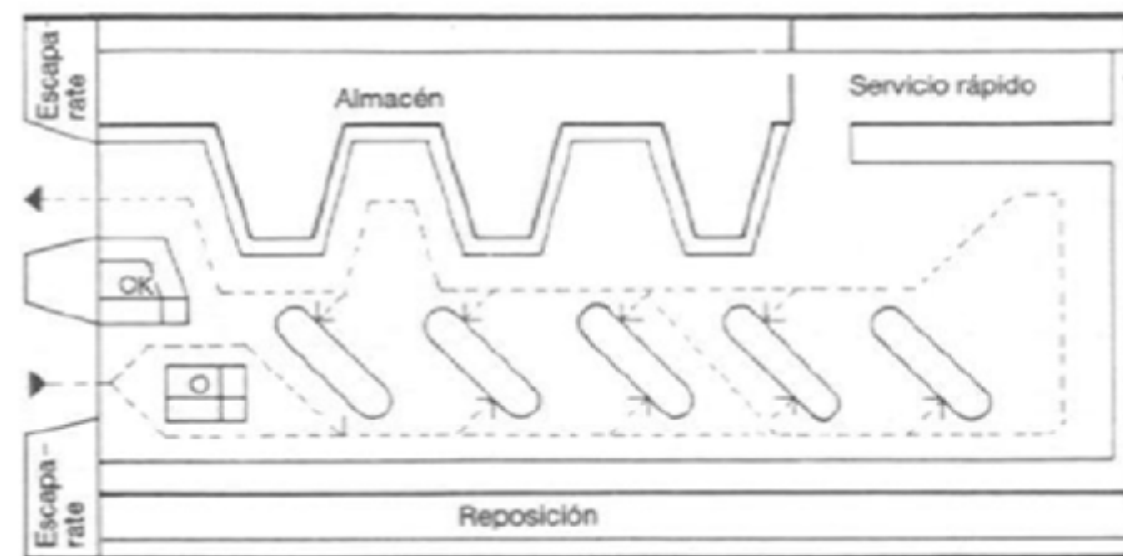
Foto extraída de SlideShare (BibLus, Dec 2019)

4.4.5 Organigrama



10 Los recorridos han de alcanzar también las esquinas, entradas separadas en a y c, agrupadas en b

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).



11 Toda la tienda ha de ser bien visible, tanto para los clientes como para los cajeros. No debería obligarse al cliente a dar rodeos como ocurre en 10 a

Fotos extraídas del libro *Arte de proyectar en arquitectura* (Neufert).



Foto extraída de Slideplayer.es, por Dolores, Lobos (2014)

...

4.4.6 Equipamientos necesarios

Un minimarket requiere distintas clases de mobiliario, siendo los principales los siguientes:

- Estanterías y anaqueles: Un anaquel es un estante o una repisa que se dispone de modo horizontal para que puedan apoyar objetos sobre su superficie. Suelen construirse con materiales que presentan una buena resistencia; de este modo, logran soportar un peso considerable sin quebrarse. Hay anaqueles metálicos, de madera y plásticos, por citar algunas opciones.
- Exhibidores: Es un mueble en el que se exhiben productos destinados a la venta, el propósito de un exhibidor es demostrar al público un producto con tal de ser vendido y al mismo tiempo impactar el diseño corporativo de la empresa.
- Equipo de refrigeración y congeladores: Un equipo de refrigeración es una máquina térmica diseñada para tomar calor de un foco caliente (temperatura más alta) y transferirlo a otro frío (temperatura más baja); es decir, es una "máquina frigorífica". Un congelador es un equipo de refrigeración que comprende un compartimento aislado térmicamente y un sistema frigorífico, que lo ayuda a mantener fríos y hacer más lenta la putrefacción. Se mantiene frío por la compresión o por absorción, el cual es capaz de mantener los productos almacenados en su interior a una temperatura bajo 0 °C. Los congeladores son utilizados para almacenar los alimentos y otros productos

...

por largos períodos en estado de congelación y a una temperatura de régimen establecida.

- Caja registradora o punto de venta: Una caja registradora registra las transacciones que ocurren en su tienda, creando un registro del dinero que entra y sale. También puede calcular y agregar impuestos, generar recibos y ofrecer un seguimiento de ventas básico. Muchas de las principales tiendas de comestibles y grandes almacenes utilizan cajas registradoras. Existen cajas registradoras electrónicas comúnmente en los restaurantes. Mientras que una caja registradora básica está configurada para manejar transacciones en efectivo, las más nuevas tienen opciones más sólidas.
- Básculas: Es un equipo de medición que permite pesar objetos, en otras palabras permite determinar el peso de los cuerpos, con el fin de dar un precio justo al cliente.
- Extinguidores: Es un equipo que sirve para apagar fuegos. Consiste en un recipiente metálico que contiene un agente extintor de incendios a presión, de modo que al abrir una válvula el agente sale por una boquilla que se debe dirigir a la base del fuego.
- Mostrador: Un mostrador es una mesa que se utiliza, como su nombre lo indica, para mostrar al cliente y apoyar los productos de un establecimiento comercial. (Claudia, Ocampos, Febrero 2012).

...

4.4.7 Ergonomía en Mobiliario de la Metodología a granel

DISPENSADOR PARA VENTA POR A GRAVEDAD GRANEL



Detalle tecnico de dispensadores de venta a granel - Gravity bins

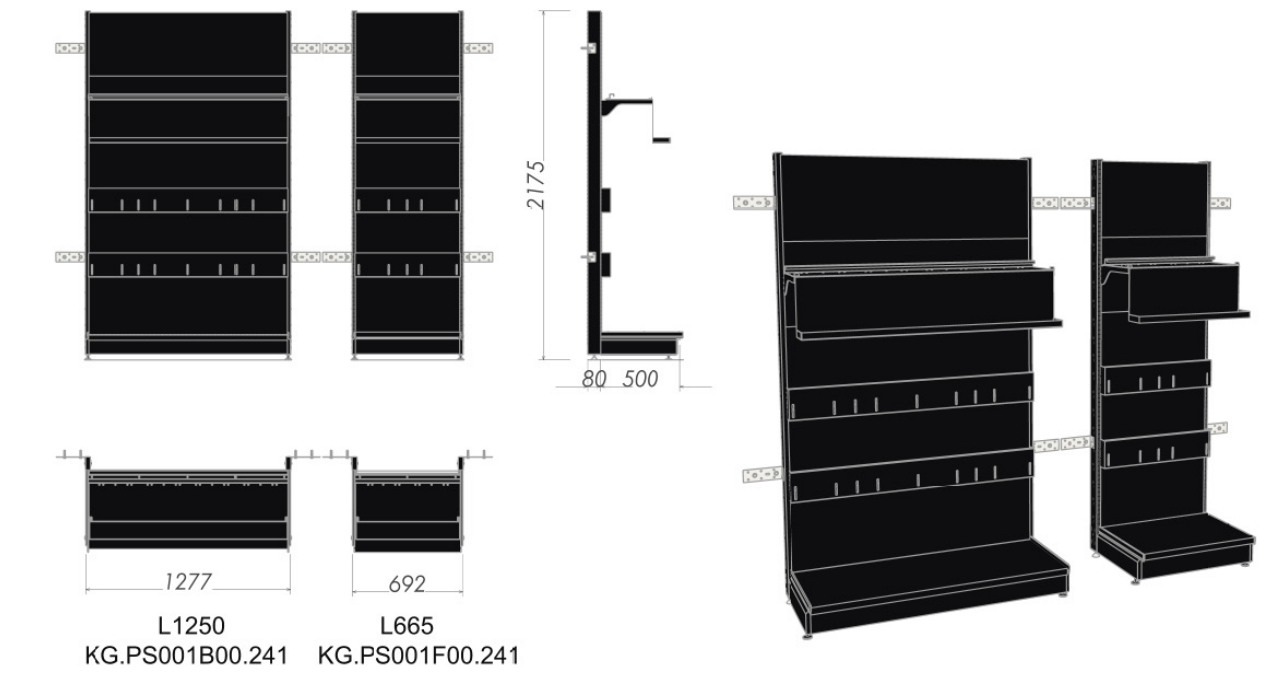
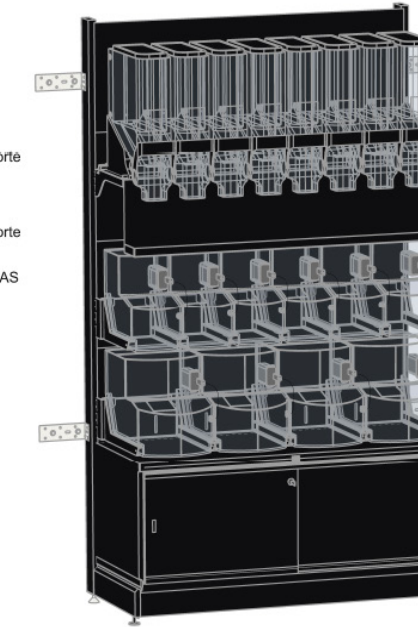
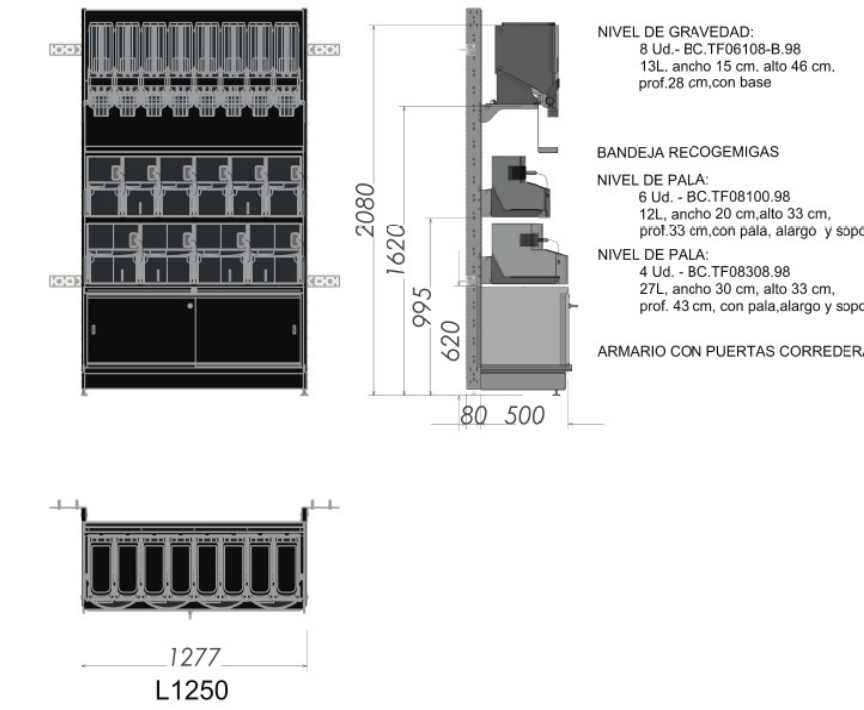
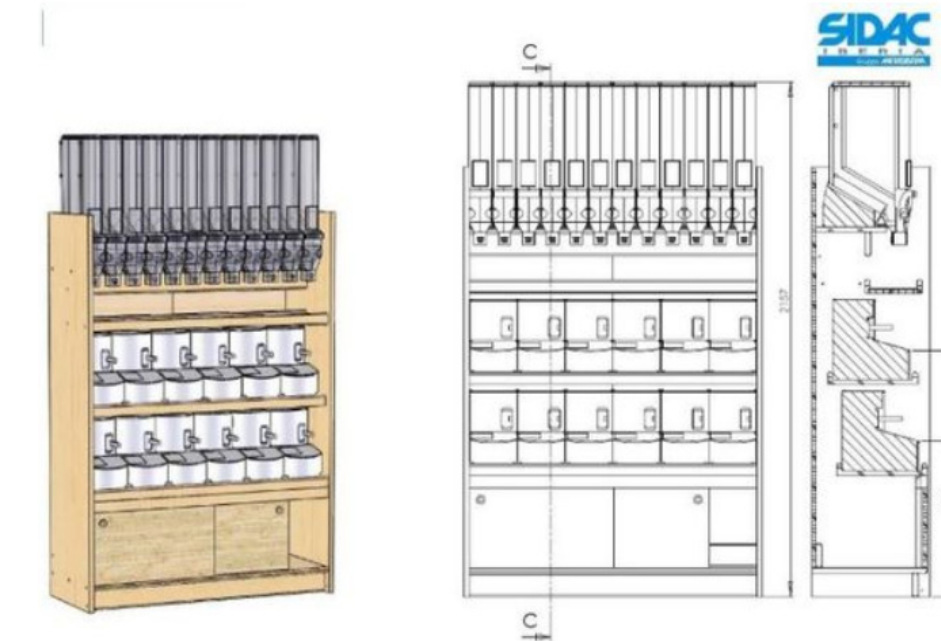


Foto extraida de catalogo de Sidac Iberia, Gruppo Metalsistema

Foto extraida de catalogo de Sidac Iberia, Gruppo Metalsistema

Exhibidor Con Bandejas

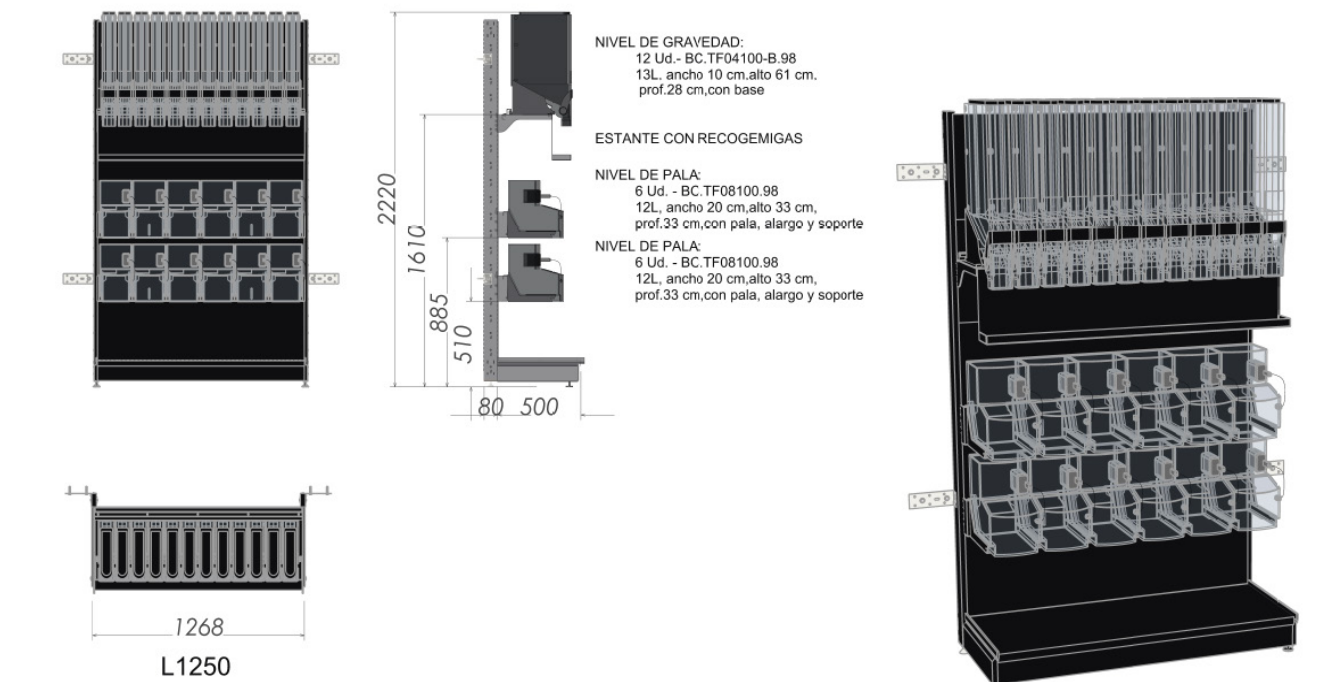
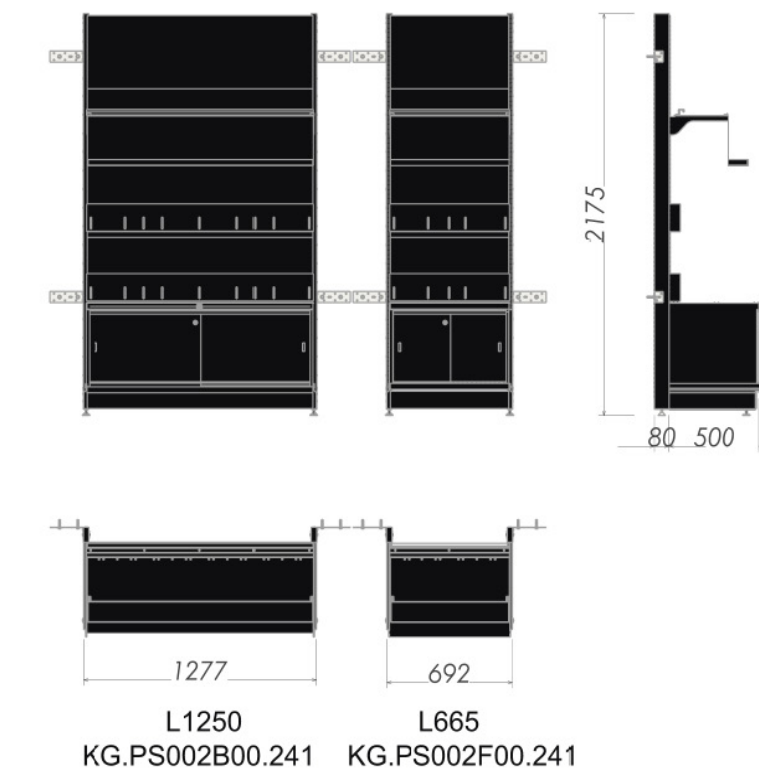
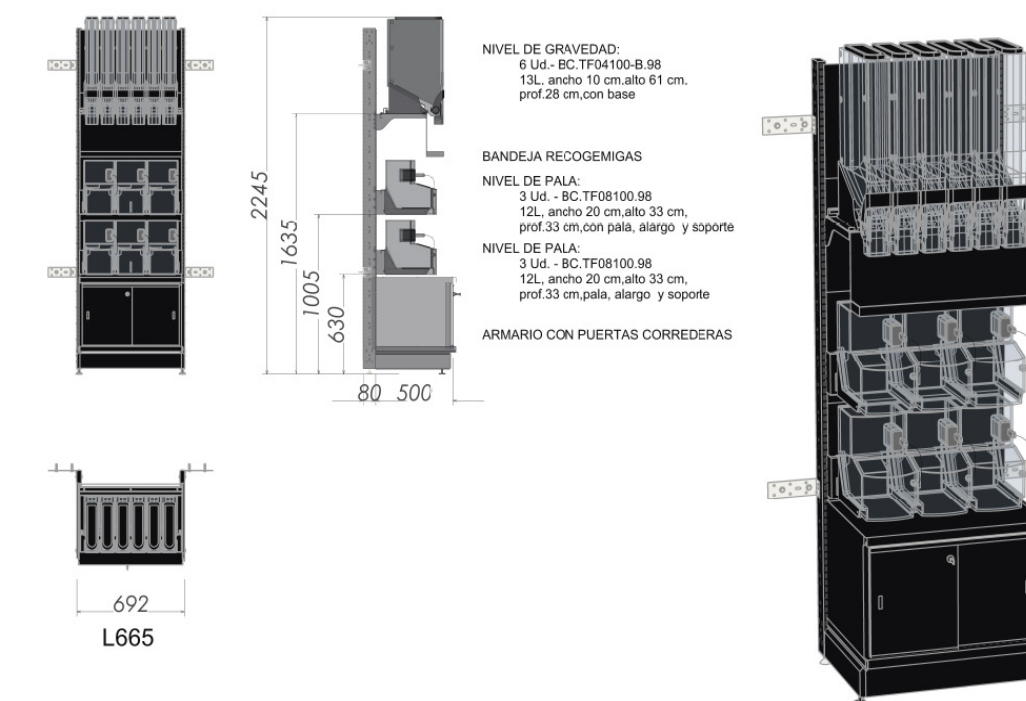
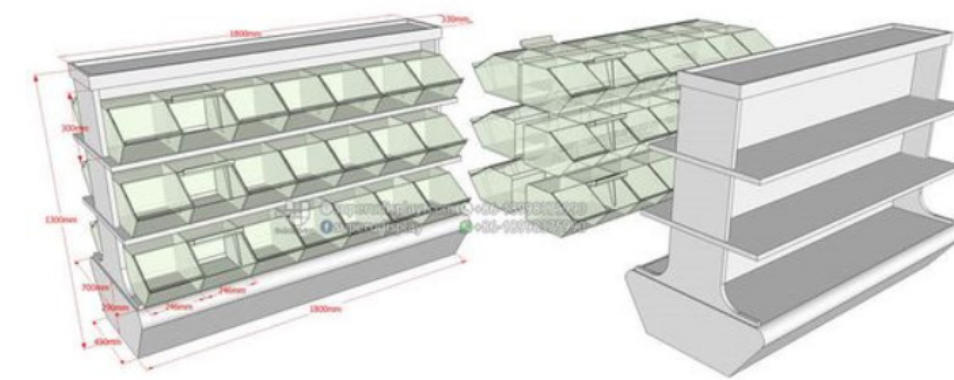


Foto extraida de catalogo de Sidac Iberia, Gruppo Metalsistema

Foto extraida de catalogo de Sidac Iberia, Gruppo Metalsistema

Foto extraida de catalogo de Sidac Iberia, Gruppo Metalsistema

4.5 Usuario

Este espacio comercial está dirigido principalmente a adultos trabajadores de la zona industrial que buscan un espacio en donde obtener comida de calidad, saludable, cerca de sus instalaciones y con un ambiente que los aleje del ajetreo y contaminación que viven día a día, también el lugar es apto para la visita de viajeros que pasan por la zona y quieran tomarse un descanso o hacer una parada para disfrutar de este espacio, debido a que, el lugar les brinda sensaciones de naturalidad y tranquilidad. De igual manera va dirigido a niños que pueden disfrutar de la propuesta gastronómica y de los espacios de recreaciones ofrecidos en el establecimiento.

4.5 Necesidades

NECESIDADES DEL USUARIO:

- Estacionamiento dentro de las instalaciones de fáciles accesos
- Facilidad de envases dentro del establecimiento por si el usuario no vino con el propio.
- Encontrar productos frescos y saludables.
- Tener áreas donde estar en familia.
- Baños dentro del establecimiento para poder utilizar en cualquier momento para sus necesidades.

NECESIDADES DEL ÁREA ADMINISTRATIVA:

- Lugar en donde guardar archivos.
- La oficina del chef necesita ventanal para tener una vista hacia las áreas de preparación y cocina para poder supervisar.
- Áreas con extintores para fuego.

NECESIDADES DEL PERSONAL

- Lockers para guardar sus pertenencias.
- Duchas para aseos y no entrar contaminados al área de cocina.
- Baños privados para empleados
- Asientos.

4.6 Programa de áreas del proyecto propuesto

ÁREA	DESCRIPCIÓN DE ÁREA	MTS2
MINIMARKET	Este espacio quiere representar lo ecológico con la venta de productos utilizando la metodología a granel para fomentar el reciclaje y la reducción de desperdicios, se utilizaron para este espacio madera de bambú en una parte de su estructura, dentro materiales como cemento, baldosas hidráulicas, mármoles.	310 m2
ALMACÉN MINIMARKET	En este espacio de almacén se utilizaron estanterías en hierro reciclado para el almacenamiento de productos y utilería del minimarket.	55 m2
OFICINA ADMINISTRATIVA DEL MINIMARKET	Este espacio de oficina administrativa para la gestión y control del minimarket, utiliza materiales como el hierro en su mobiliario, telas de fibra, baldosas hidráulicas, entre otros materiales.	11m2
SALÓN PRINCIPAL	Esta área representa el exterior dentro del interior contiene vegetación para transmitir esas sensaciones naturales y para que se produzca sentimientos de bienestar a los usuarios. El espacio utiliza materiales ecológicos que no son dañinos al medio ambiente y son naturales.	205 m2
COCINA (GENERAL)	En esta área se encuentra toda la maquinaria y espacios necesarios para que nuestra comida se haga lo más natural posible, contiene materiales en acero inoxidable, materiales para mantener la higiene, antideslizantes, entre otros.	168 m2
ÁREA DE POSTRES	En esta área de la cocina se crean deliciosos postres para que los usuarios puedan disfrutarlos en la amplia selección del buffet.	17 m2
ÁREA DE LAVADO	Esta área tiene la capacidad necesaria para que se laven las vajillas, ollas y demás utilería que se utiliza tanto en la cocina como en el salón principal.	14 m2
CUARTO FRÍO	Esta habitación permite almacenar todos los productos que deben permanecer refrigerados para mantenerse en buen estado. Cuenta con estanterías para su almacenamiento.	12 m2
COCINA FRÍA	En esta área se realizan los platos finales, aperitivos, acompañamientos, ensaladas y guarniciones.	40 m2
COCINA CALIENTE	En esta área se encargan de elaborar los platos calientes, es decir todos los que se preparan en plancha, horno, estufa, entre otros.	28m2
CUARTO DE LIMPIEZA	Espacio para el almacenaje de los productos que se utilizan para la limpieza del espacio comercial.	6 m2
OFICINA DEL CHEF	Espacio específicamente diseñado para que el chef tenga su propia oficina próxima a la cocina y tenga la facilidad de visualizar desde dentro lo que sucede en ella.	11 m2
OFICINA ADMINISTRATIVA DEL RESTAURANTE	Oficina administrativa para la gestión del restaurante del espacio comercial.	10m2
ALMACÉN COCINA/RESTAURANTE	En este espacio de almacén se utilizaron estanterías en hierro reciclado para el almacenamiento de productos y utilería de la cocina.	58m2
ÁREA DE EMPLEADOS	Espacio para que los empleados dejen sus pertenencias y tengan un espacio para descansar y socializar.	27 m2
BAÑO DE EMPLEADOS	Espacio para que los empleados puedan utilizar en cualquier momento para sus necesidades, cuentan con ducha para que puedan descontaminarse antes de ingresar a la cocina.	21 m2
TERRAZA	Esta área es al aire libre es un área para relajarse observando el paisaje, el espacio tiene materiales naturales como son las piedras, baldosas ecológicas, madera en sus mobiliarios, entre otros.	162m2
BAÑOS DE TERRAZA	Espacio para que los clientes puedan utilizar en cualquier momento sus necesidades. utiliza materiales como el bambú, baldosas hidráulicas ecológicas, cemento ecológico entre otros.	38m2

Gráfico elaborado por Dianne Cruz

4.7 Relación de áreas de propuesta

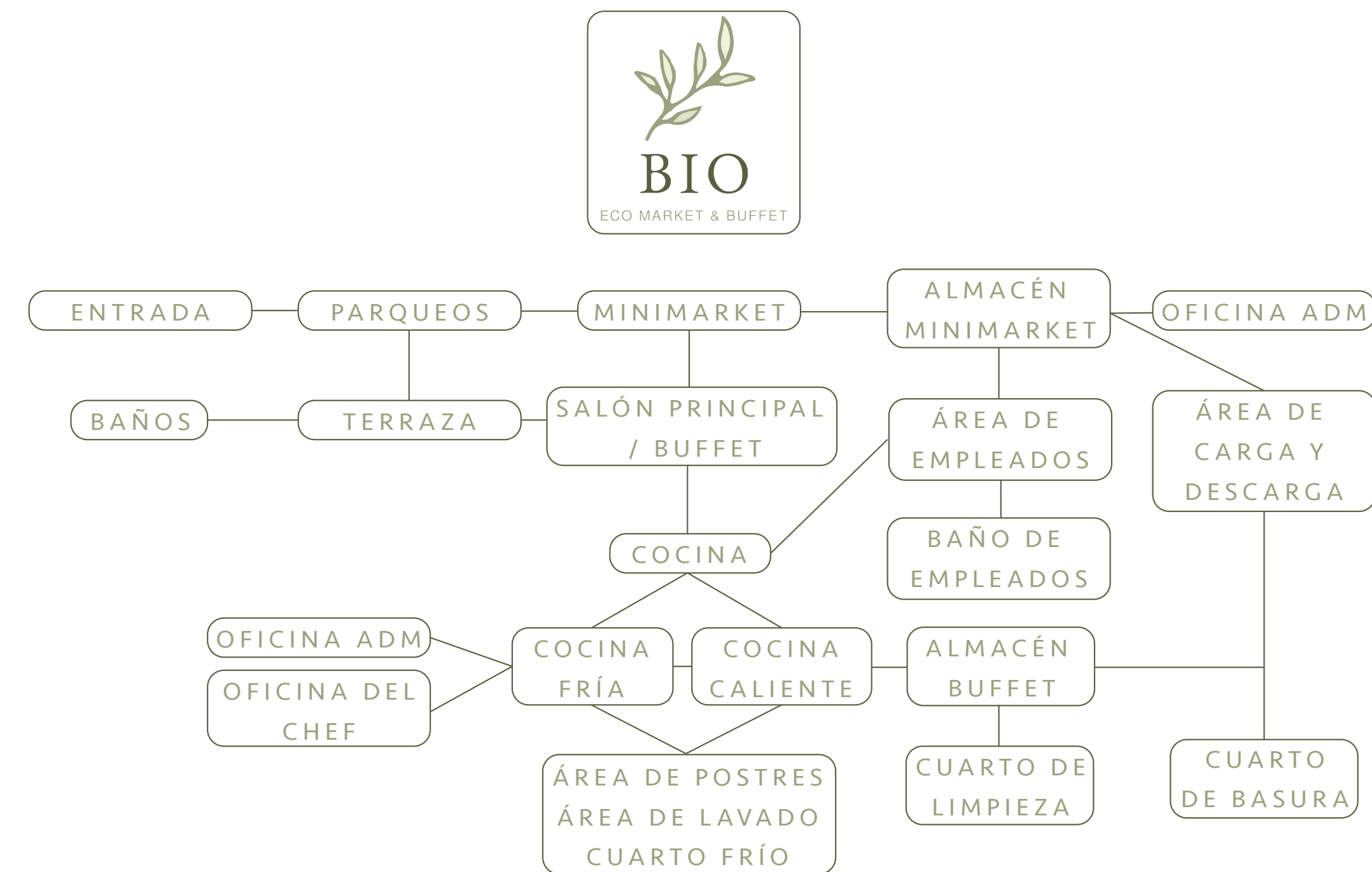


Gráfico elaborado por Dianne Cruz

Marco Contextual

5.1 Análisis del contexto inmediato

...

5.1.2 Ubicación y localización:



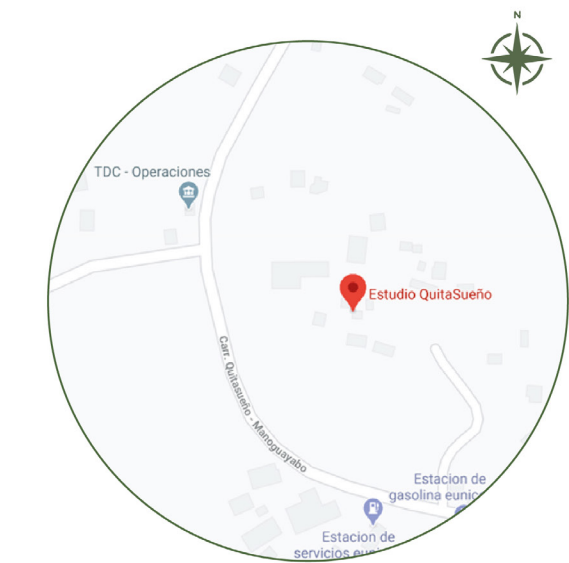
REPÚBLICA DOMINICANA



SAN CRISTOBAL
Superficie: 1.241 km²



HAINA
Superficie: 38,49 km²



Carretera El Carril 57
Haina, SC, 91000.

5.3 Breve reseña histórica del sector donde se encuentra la edificación a intervenir.

El distrito municipal de Quita Sueño, se encuentra ubicado al Este del municipio Bajos de Haina, en la provincia San Cristóbal. Su espacio geográfico está delimitado, al Norte por el Río Haina, al Sur por la carretera Sánchez, al Este el Río Haina y al Oeste el Arroyo Porquero.

Su crecimiento se ha producido por varios factores: el crecimiento natural de la población, fábricas, empresas, avenidas, y un sistema de transporte urbano, con una ruta de autobuses que se desplazan desde esta comunidad hacia el kilómetro o 12 en Santo Domingo Oeste, hasta llegar a la Ciudad Sanitaria en el Distrito Nacional.

Posee más de 150 centros de negocios comerciales, 70 empresas industriales, un estudio de grabaciones cinematográficas, una terminal de autobuses, cuatro estaciones de combustible, y dos de gas licuado de petróleo. (Distrito Municipal Quita Sueño, Rep.Dom, 2020).

5.4 Uso de suelo



● Area a intervenir ○ Calles ● Viviendas ● Espacios de comercio y servicio

5.5 Altimetría

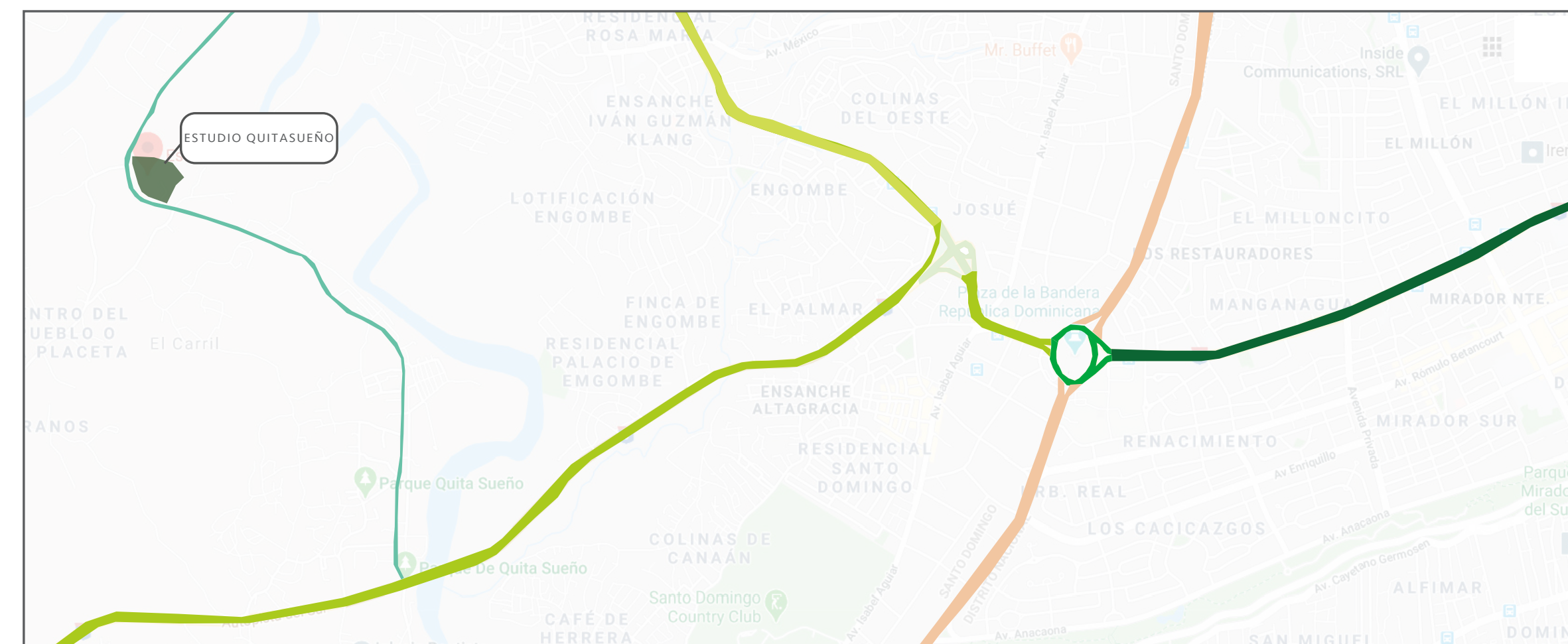


● 1 Nivel ● 2 Nivel

Gráfico elaborados por Dianne Cruz y Nicole Kourie

5.6 Vialidad y conectividad

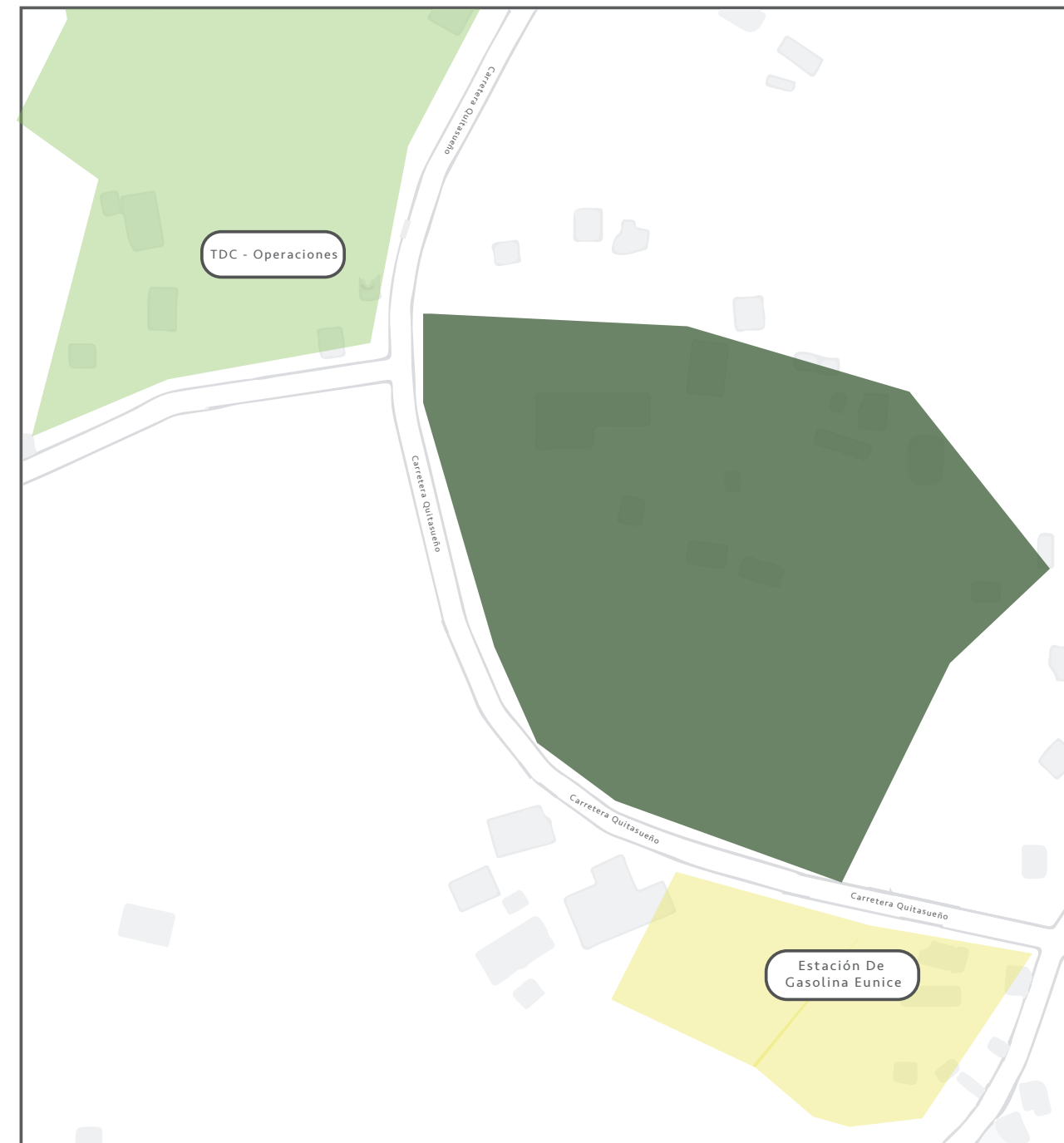
El emplazamiento se encuentra próximo a la carretera Quita Sueño, cerca de estas zonas se encuentran algunos comercios, empresas industriales, clubes, estaciones de gasolineras, hay una gran parte de área verde en la zona y varios proyectos cercanos. Entendemos que esta propuesta de restaurantes puede ser atractiva en esa zona porque no existen restaurantes de este tipo en el área y además es un área de mucha circulación de personas y que pueden sentirse atraídos y con deseo de conocer nuestro restaurante el cual ofrece un servicio innovador.



● CARRETERA QUITASUEÑO DOBLE VIA ● AUTOPISTA DEL SUR DOBLE VIA ● AUTOPISTA 6 DE NOV DOBLE VIA ● PROLONGACION 27 DE FEBRERO DOBLE VIA
● PLAZA DE LA BANDERA ● AVENIDA LUPERON DOBLE VIA ● AVENIDA 27 DE FEBRERO DOBLE VIA

Gráfico elaborados por Dianne Cruz y Nicole Kourie

5.7 Hitos y nodos



- Area a intervenir
- Hito
- Nodo

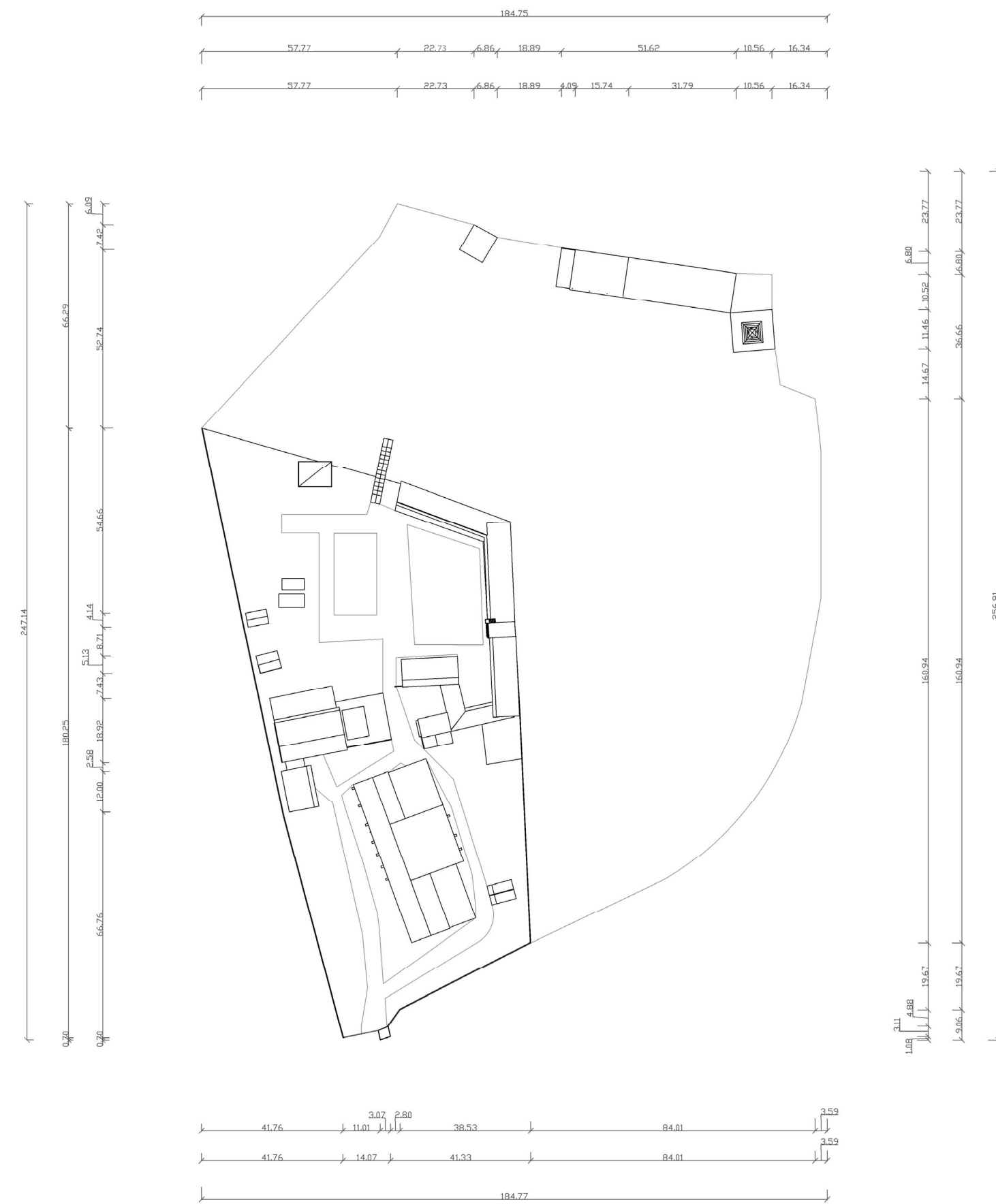
5.2.1 Análisis de la edificación a intervenir

...

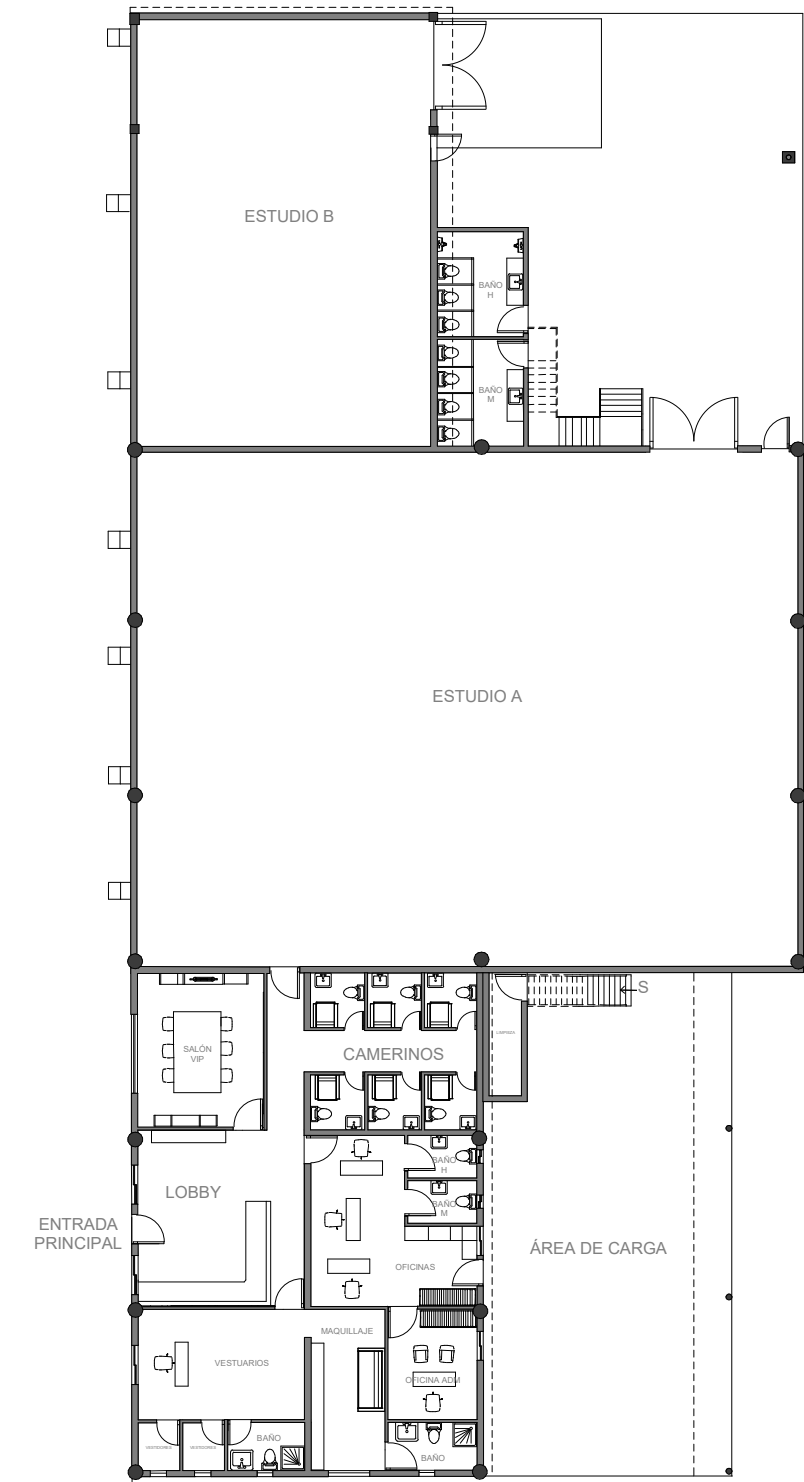
5.2.2 Planos existentes, planos, elevaciones y secciones



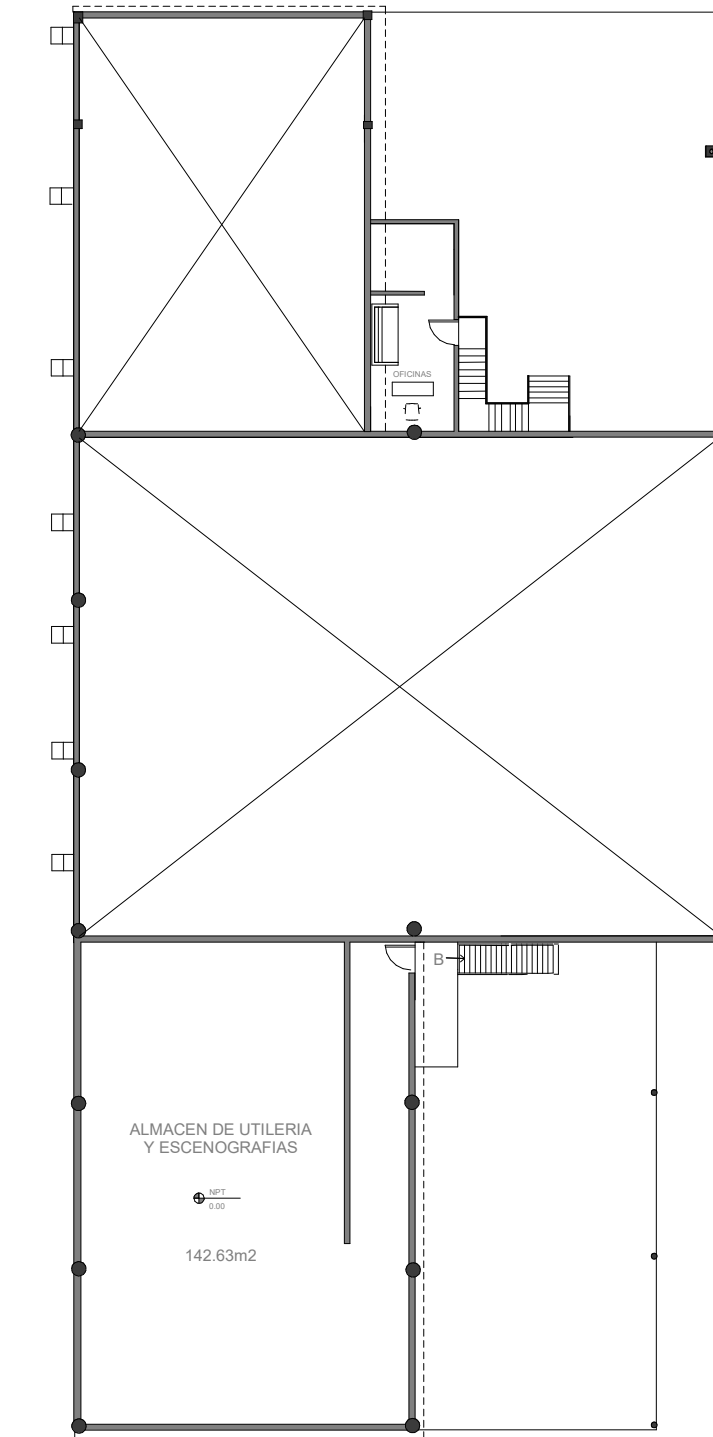
PLANTA DE CONJUNTO DEL ESTUDIO
ESC. 1:700



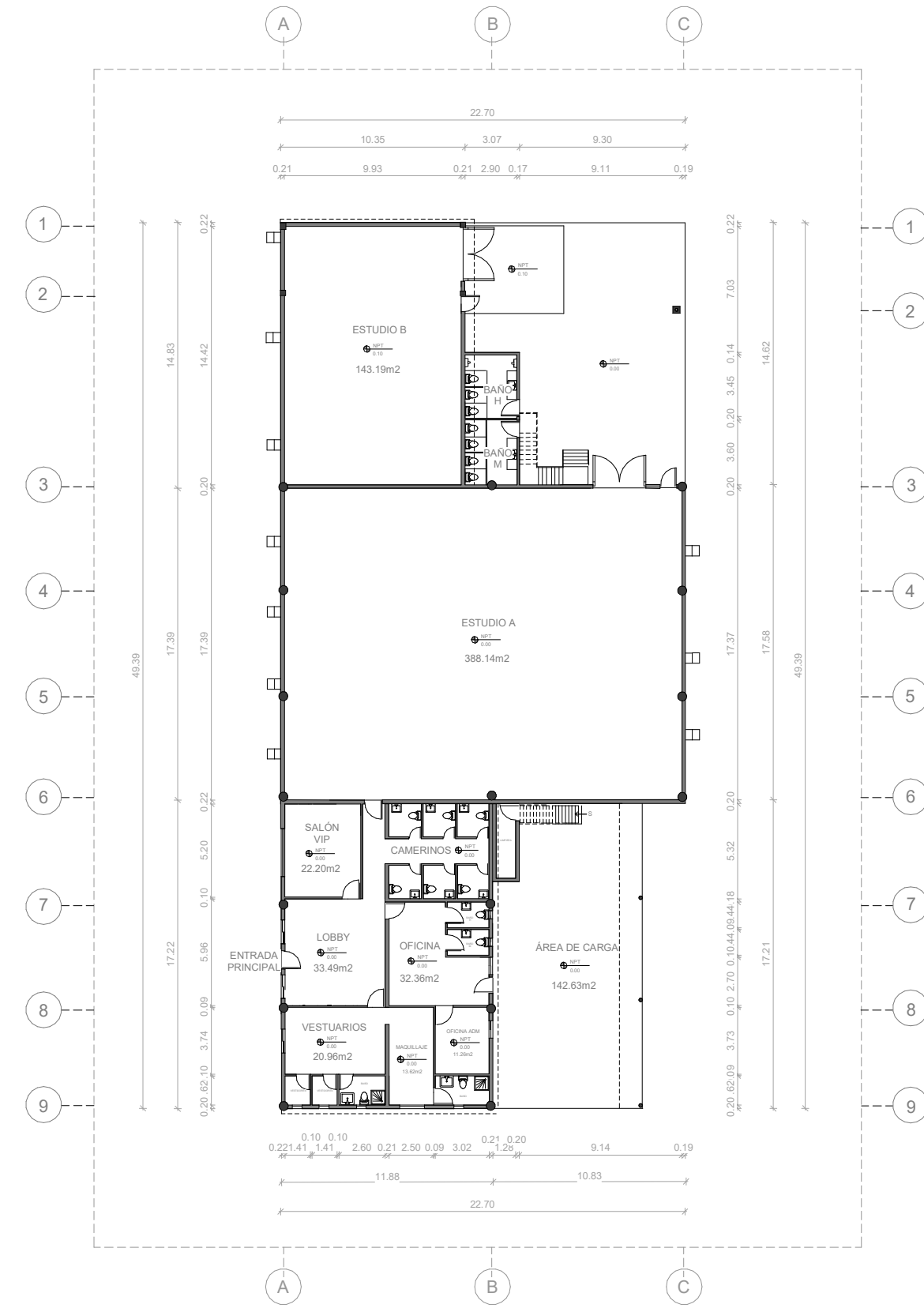
PLANTA DE CONJUNTO DIMENSIONADA DEL ESTUDIO
ESC. 1:700



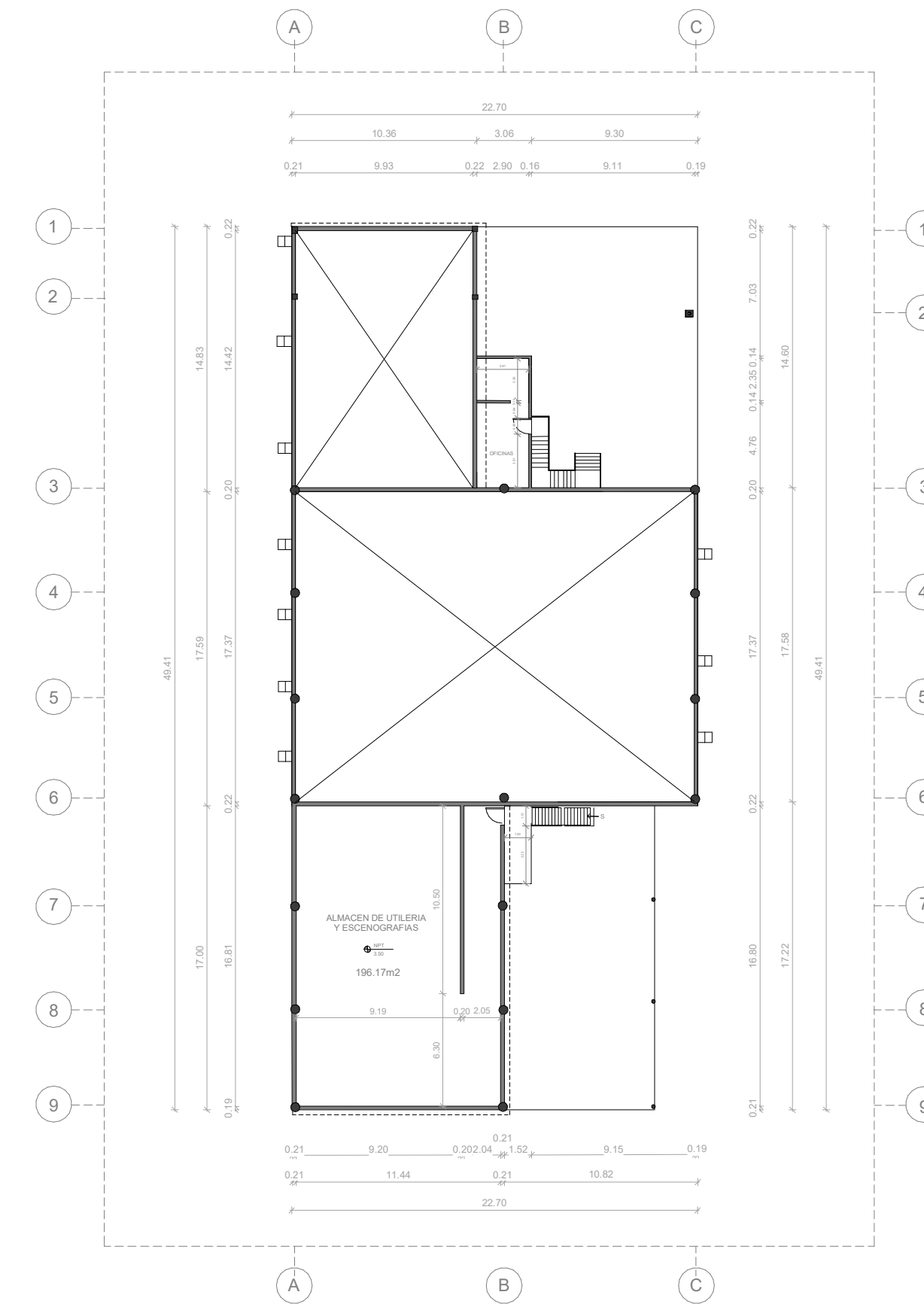
PLANTA AMUEBLADA NIVEL 1 DEL ESTUDIO
ESC. 1:250



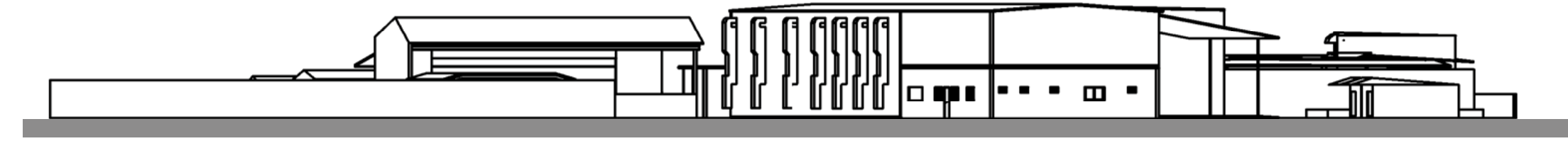
PLANTA AMUEBLADA NIVEL 2 DEL ESTUDIO
ESC. 1:250



PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA
NIVEL 1 DEL ESTUDIO
ESC. 1:300



PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA
NIVEL 2 DEL ESTUDIO
ESC. 1:300



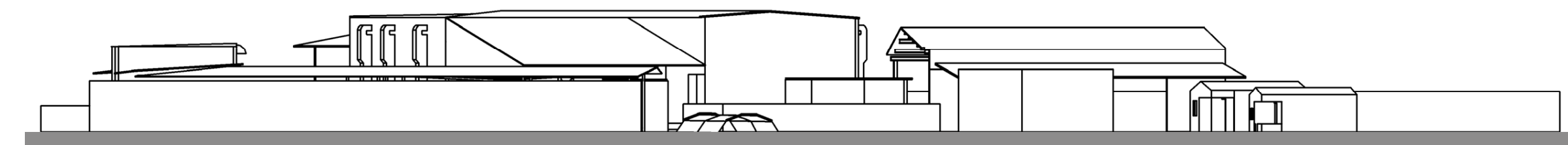
ELEVACIÓN FRONTAL DE CONJUNTO
DEL ESTUDIO
ESC. 1:700



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA DE CONJUNTO
DEL ESTUDIO
ESC. 1:700

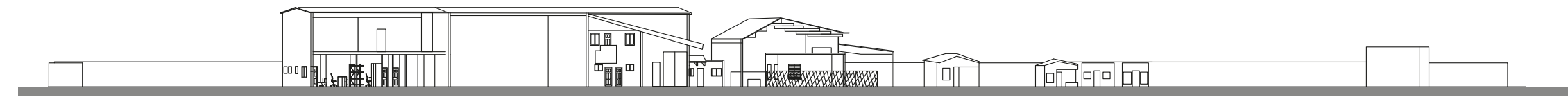


ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA DE CONJUNTO
DEL ESTUDIO
ESC. 1:700

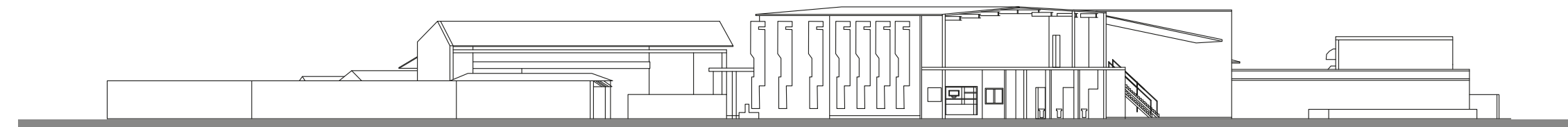


ELEVACIÓN POSTERIOR DE CONJUNTO
DEL ESTUDIO
ESC. 1:700

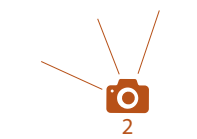
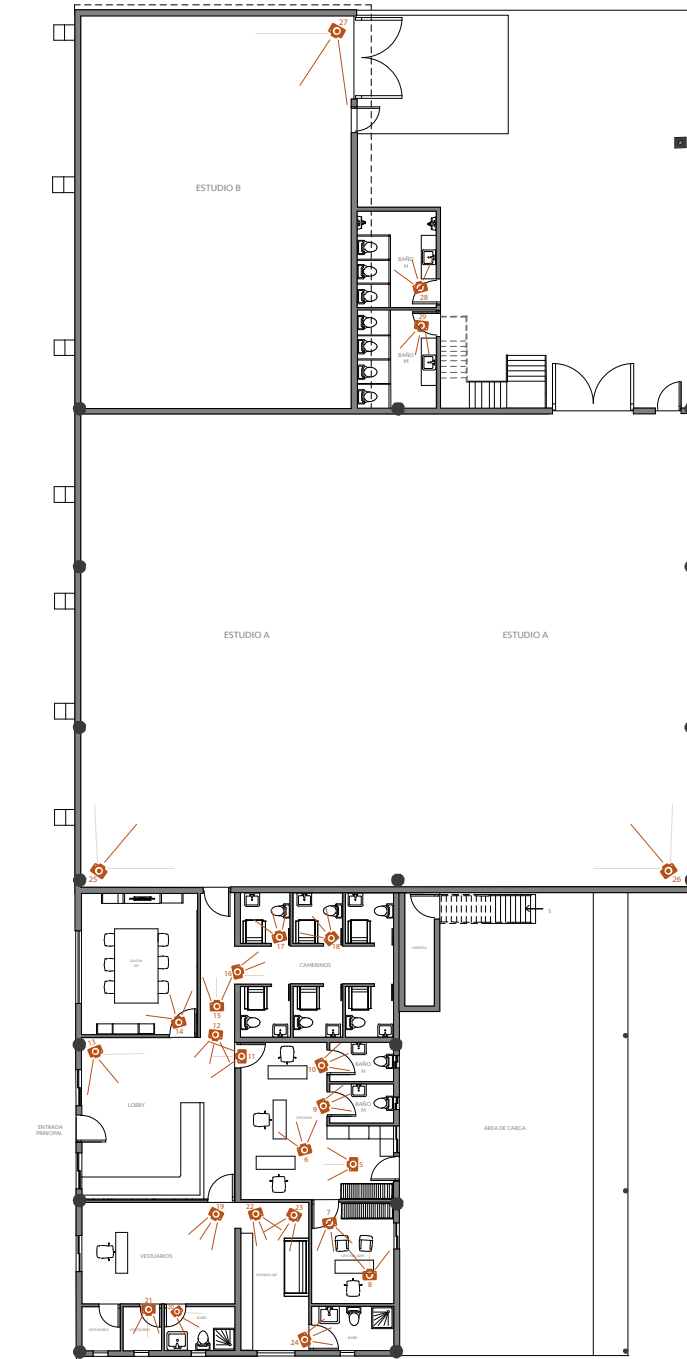
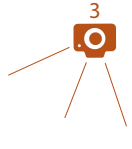
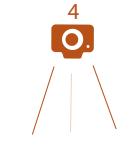
5.2.3 Levantamiento fotográfico



SECCIÓN LONGITUDINAL DE CONJUNTO DEL ESTUDIO
ESC. 1:700

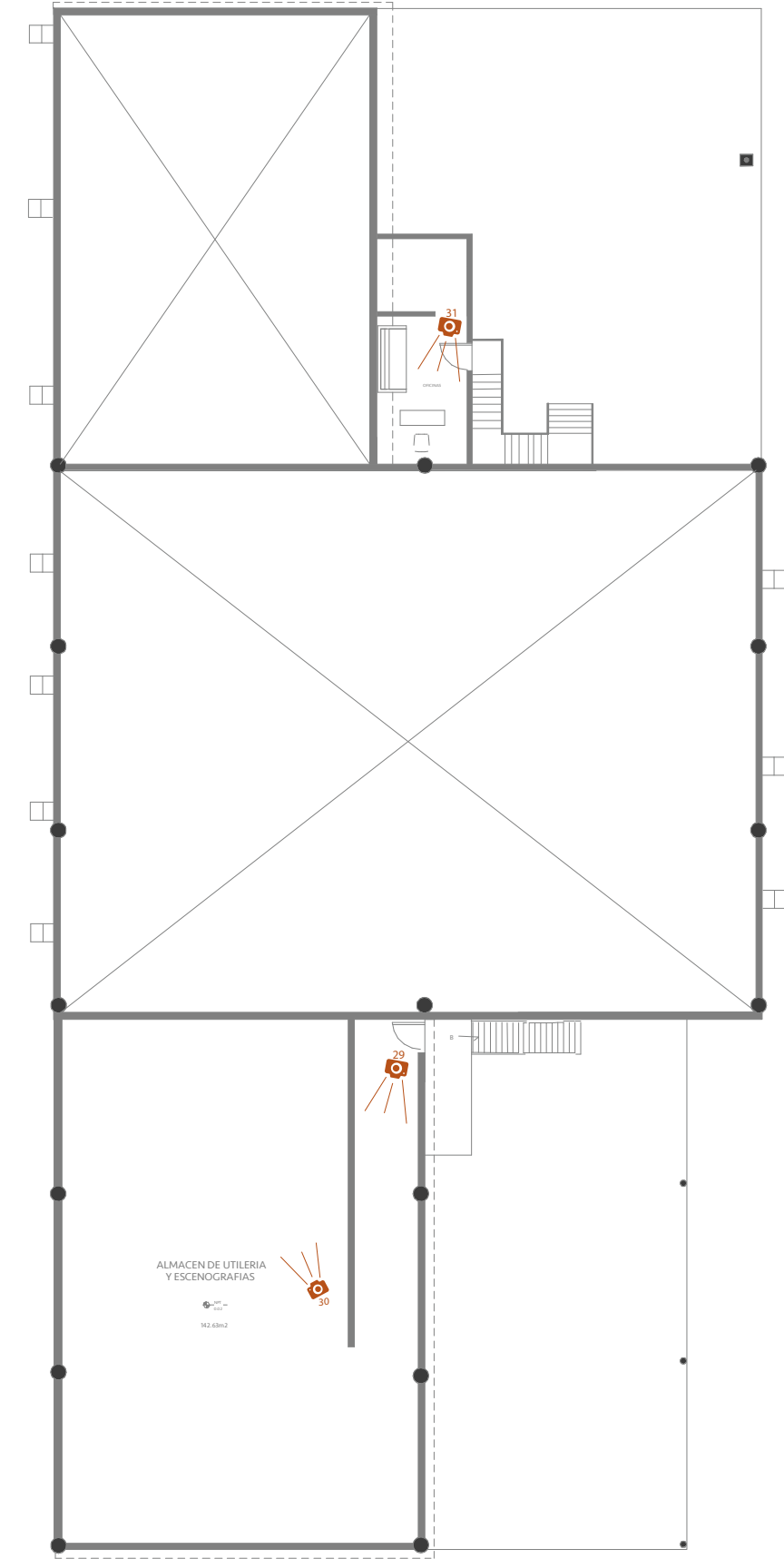


SECCIÓN TRANSVERSAL DE CONJUNTO DEL ESTUDIO
ESC. 1:700



LEYENDA		LEYENDA		LEYENDA	
1. Vista exterior entrada		12. Vista lateral izq del lobby		24. Vista posterior del área de maquillaje	
2. Vista exterior posterior derecha		13. Vista posterior panorámica del lobby		25. Vista panorámica del Estudio A	
3. Vista exterior posterior izq		14. Vista frontal salón VIP		26. Vista panorámica del Estudio A	
4. Vista exterior lateral izq		15. Pasillo del lobby		27. Vista panorámica del Estudio B	
5. Vista frontal oficina		16. Pasillo de los Camerinos		28. Baño Hombres	
6. Vista lateral oficina		17 y 18. Vista frontal camerino		28. Baño Mujeres	
7. Vista frontal oficina adm		19. Vista frontal área de vestuario			
8. Vista posterior oficina adm		20. Vista frontal baño del área de vestuario			
9. Baño M del área de oficina		21. Vestidores			
10. Baño H del área de oficina		22. Vista lateral izq del área de maquillaje			
11. Vista frontal del lobby		23. Vista lateral derecha del área de maquillaje			

Levantamiento fotográfico nivel I



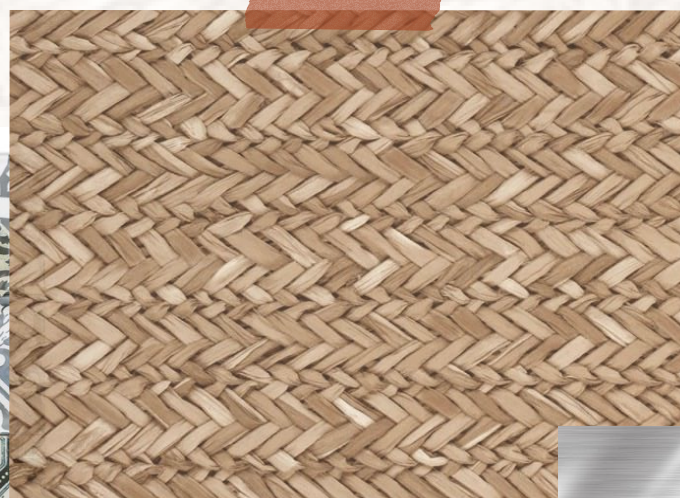
LEYENDA	
29. Vista Almacen de utileria y esce nografía	
30. Vista Almacen de utileria y esce nografía	
31. Vista oficina	

6

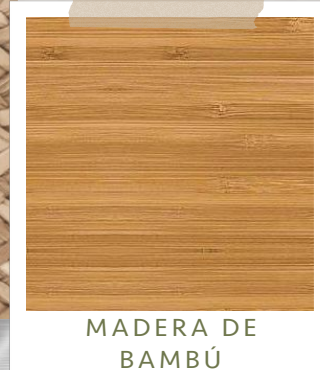
Marco Conceptual

Levantamiento fotográfico nivel 2

BALDOSAS HIDRÁULICAS



MADERA DE BAMBÚ

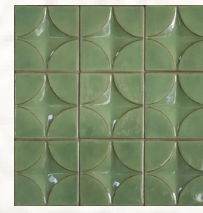


MATERIAL DE FIBRA NATURAL



LADRILLO

ACERO INOXIDABLE / HIERRO



MOSAICOS



REVESTIMIENTO CON VIDRIO RECICLADO



LAJAS DE PIEDRA NATURAL



PIEDRA CORALINA

REVESTIMIENTOS DE PISOS Y PAREDES

TRONCO RECICLADO



TIPOS DE MOBILIARIOS



MOBILIARIO DE FIBRA NATURAL

MOBILIARIO DE FIBRA NATURAL CON TELA ESTAMPADA

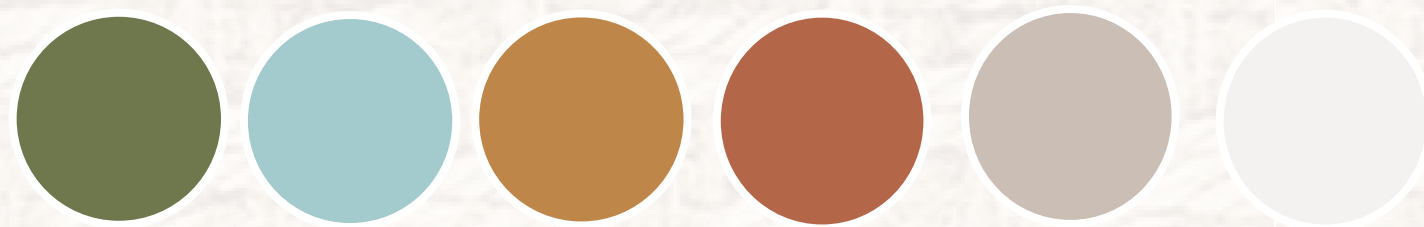


TAPIZADOS DE ALGODON, LINO, POLIESTER, ENTRE OTROS.



BIO

ECO MARKET & BUFFET



El concepto a utilizar en este proyecto es la experiencia "Interior-Exterior" permitiendo una relación entre las personas con el medio ambiente dentro del espacio, logrando tener un acercamiento con la naturaleza a través de sensaciones, materiales naturales, aprovechamiento de la luz solar, vegetación y obteniendo un estilo rustico-moderno. La paleta de colores va de la mano con el concepto utilizado representando la naturaleza a su máximo esplendor contiene desde colores tierra, verdes por la vegetación que nos rodea y tonos azules de los ríos, lagos y mares cristalinos, reflejando así la explosión de colores que la madre naturaleza nos brinda.

Los estilos seleccionados para el proyecto son el Estilo Industrial, el Estilo Contemporáneo e incluimos detalles de la tendencia Boho Chic, se ha creado una fusión de estos estilos en donde se pueden destacar los siguientes elementos:

Del estilo Industrial se han adoptado características como son, el uso de techos altos en donde las vigas quedan a la vista, espacios amplios donde recibe una gran iluminación natural por medio de ventanales, también se han utilizado materiales tales como el ladrillo, madera tanto para fachadas como para mobiliario, cemento, entre otros característicos de este estilo.

Del estilo Contemporáneo se utilizó por el uso de la mezcla de materiales como: madera, piedra, concreto, textiles entre otros, ya que, todos conviven bien en un mismo espacio, aportando riqueza visual, dándole un tono más moderno a los espacios.

Finalmente, la tendencia Boho Chic se ha escogido por tener una fuerte personalidad propia, por ser una mezcla entre creatividad y elegancia, creando atmósferas únicas, una de sus características es el uso de colores vivos a la hora combinar los tonos de colores, es básico sus bases neutra en las paredes y dejar que el resto de la decoración se encargue de dar color y vida. Se ha integrado en nuestro proyecto lo natural como son las fibras y materiales naturales, plantas, que son un elemento característico de esta tendencia.

TIPOS DE LUMINARIAS

LÁMPARAS CON LUCES LED



LÁMPARAS DE FIBRA NATURAL

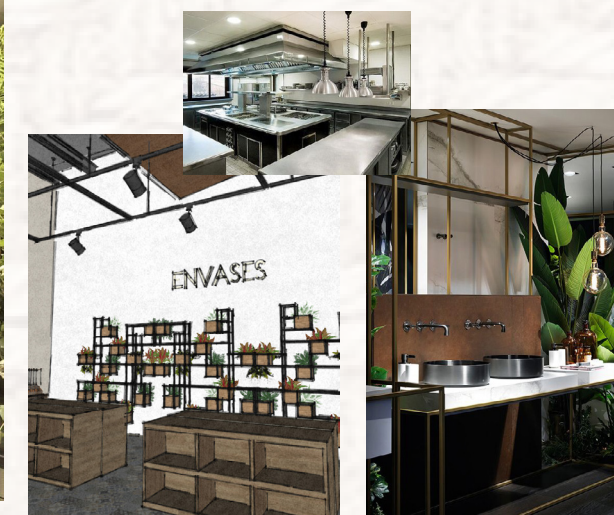
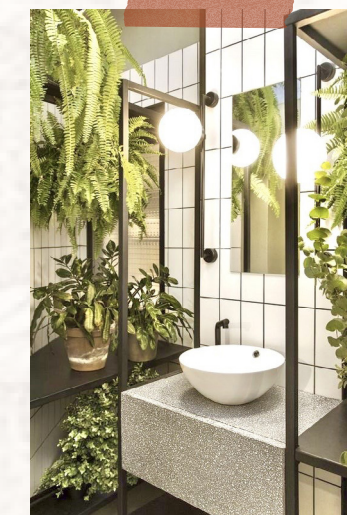


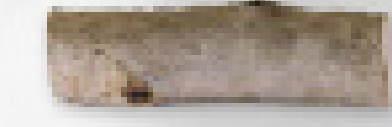
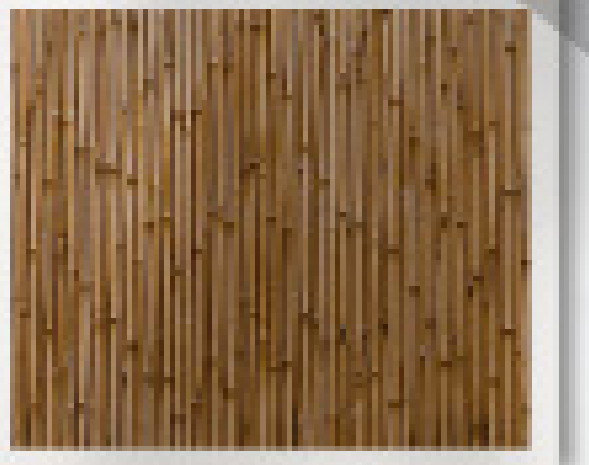
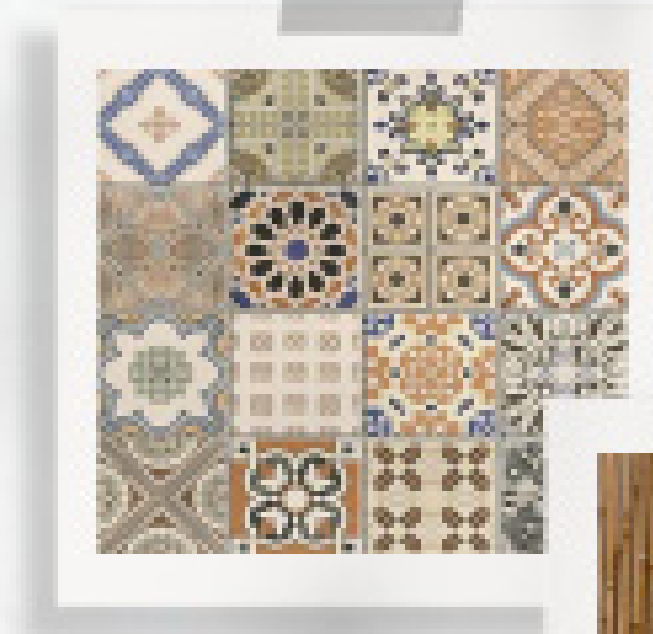
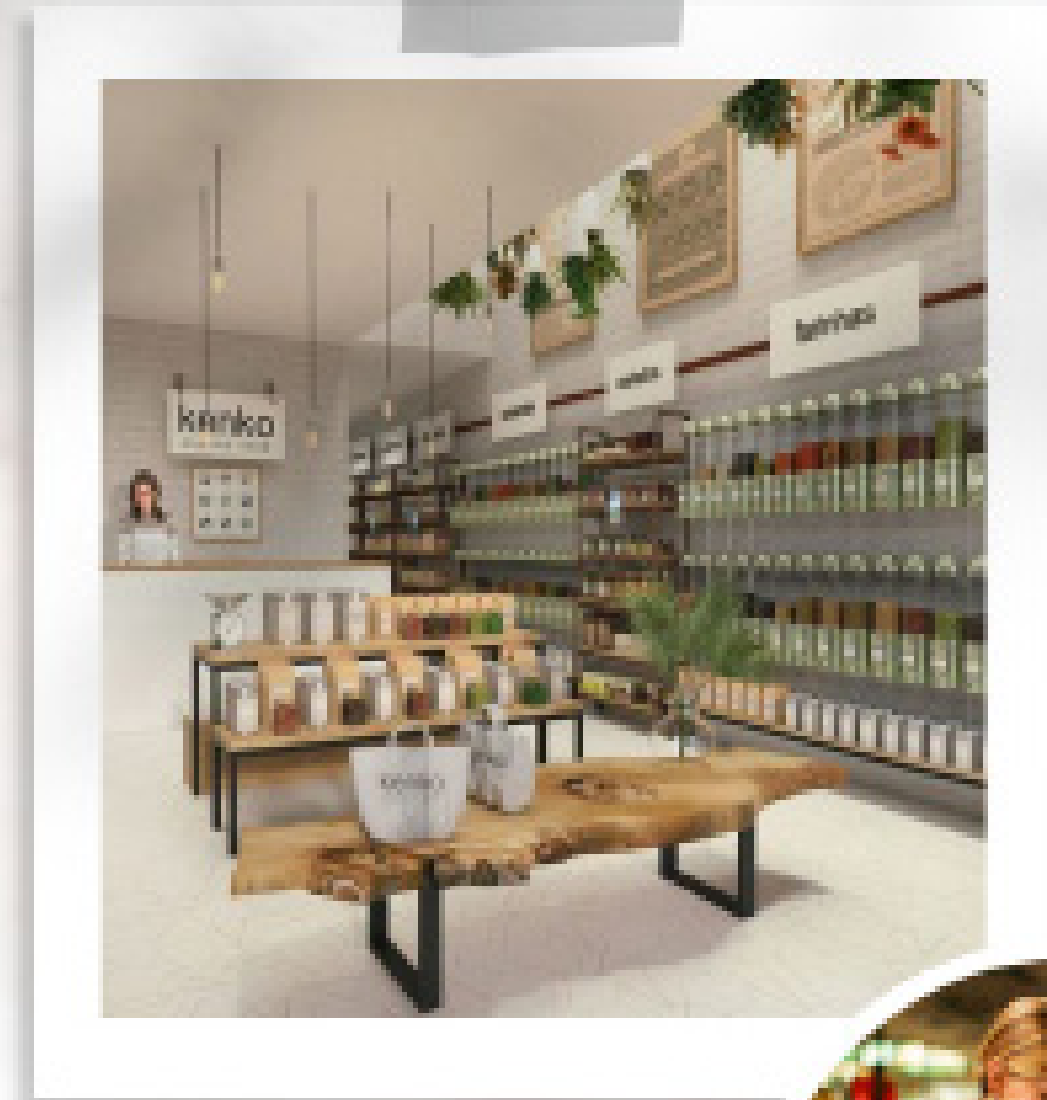
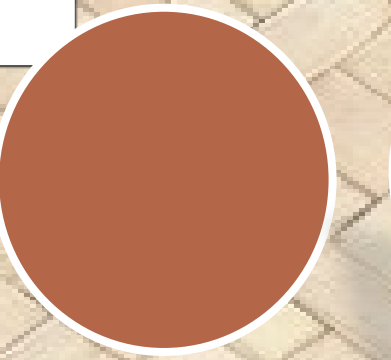
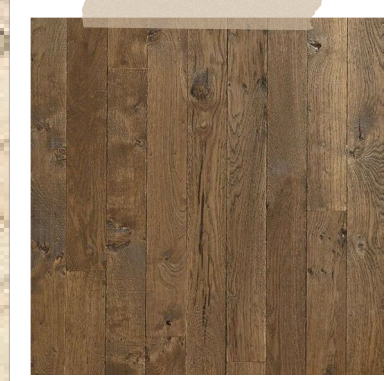
LÁMPARAS CON LUCES LED



LÁMPARA DE FIBRA NATURAL

IMAGENES DE REFERENCIA Y VISTAS CONCEPTUALES

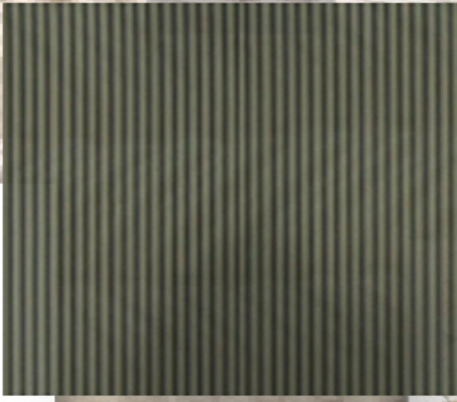




Mini Market

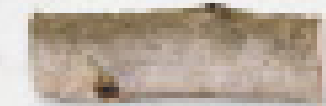
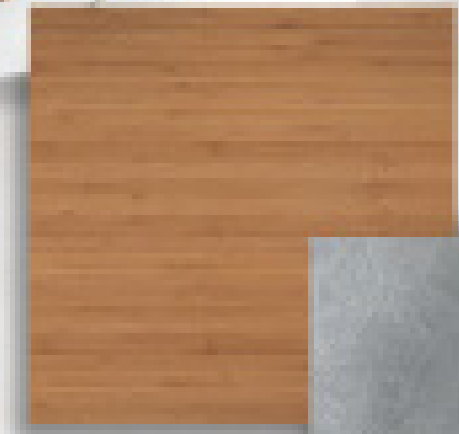
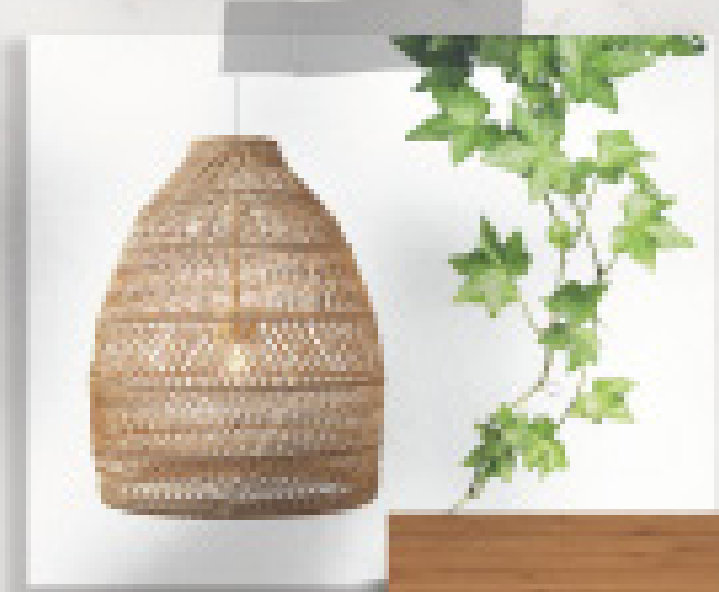


Salon Principal
y Buffet

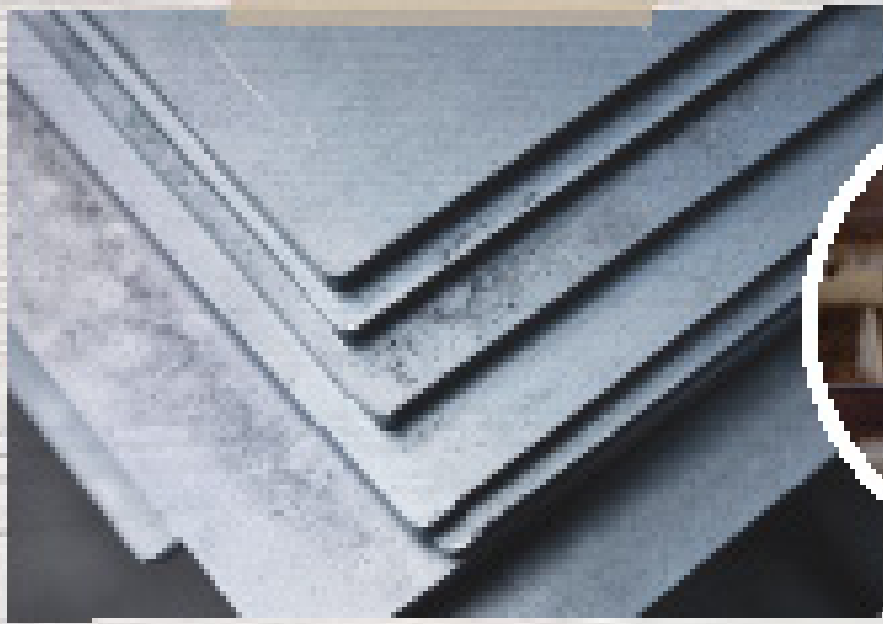


Terraza

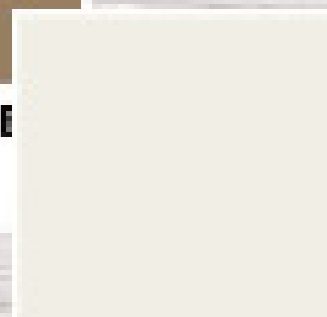
Baños



Cocina



PANTONE
17-1038 TCX
Tiger's Eye



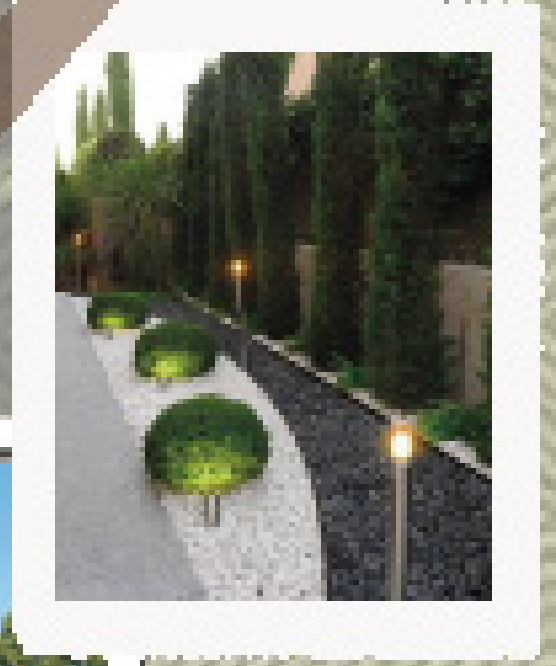
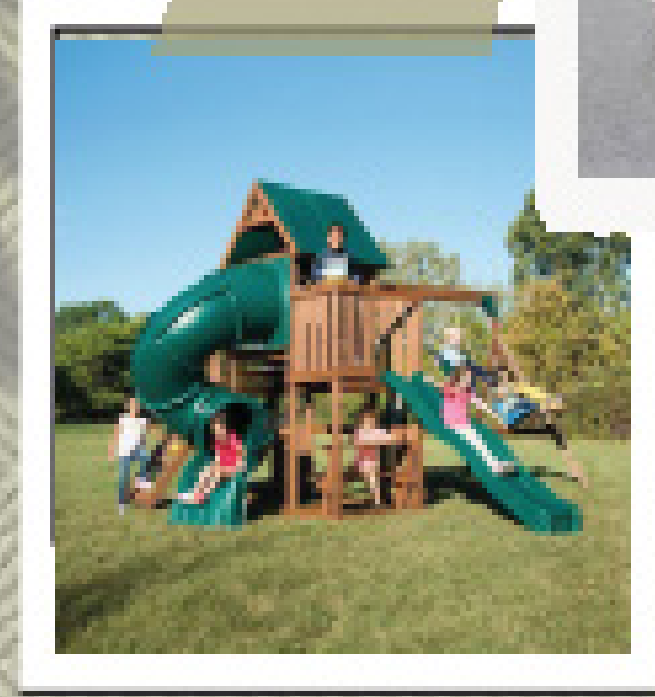
PANTONE®
11-4306 TCX
Marshmallow



Cocina



Áreas verdes



Glosario de Términos

- *Eco friendly*: El término ‘eco-friendly’ se puede traducir literalmente del inglés como ‘respetuoso con el medio ambiente’. Proviene de la palabra ‘Eco’, abreviatura de ‘ecología’, que es la ciencia que estudia los seres vivos y las relaciones que mantienen entre sí y con el propio medio. Y la palabra ‘Friendly’, que significa ‘beneficioso’, o al menos, ‘no perjudicial’.
- Eco Diseño: El concepto ecodiseño o diseño ecológico se refiere a la metodología para el diseño de productos donde el medioambiente es tenido en cuenta durante el proceso de desarrollo como un factor más al igual que el coste, calidad, estética, etc
 - *Eco products*: La traducción en español es productos ecológicos.
- *Fastfood*: Comida que se sirve en determinados establecimientos y se caracteriza por prepararse con rapidez, y servirse y consumirse también con rapidez, así como por ser bastante económica.
- *Healthy*: La “comida saludable” o healthy food se apoya en la idea de que una vida equilibrada depende en gran medida de la alimentación. Uno de cada cuatro hogares declara que algún miembro de la familia tiene algún tipo de problema de alergia o intolerancia a ciertos alimentos.
- Orgánico: Orgánico es un término genérico para designar procesos asociados a la vida o para referirse a sustancias generadas por procedimientos en que intervienen organismos vivos. La palabra, como tal, proviene del latín organĭcus, y significa propio de un instrumento mecánico’.
En agricultura, se denominan orgánicos aquellos alimentos para cuya producción se han utilizado los recursos del propio lugar. Este tipo de agricultura evita el uso de fertilizantes, plaguicidas sintéticos y recursos no renovables en el proceso productivo. La agricultura orgánica es positiva para el medio ambiente y más saludable para el ser humano.
- Sostenible: El término “sostenible” relaciona dos factores importantes, por un lado el respeto al medio ambiente y por otro, el económico, es decir, la sostenibilidad entiende el respeto al medio ambiente pero tiene como criterio paralelo el bienestar de las personas, considerando uno de los pilares fundamentales para alcanzar el mismo, la viabilidad económica de las explotaciones.
- *Take Away*: “Comida para llevar” es un término que se refiere generalmente a la comida servida en un restaurante para ser consumida fuera de él. El restaurante puede –o no- ofrecer servicio de mesa. El concepto está íntimamente ligado a la comida rápida.
- *Thermopolio*: Era un lugar donde se servían a la venta bebidas alcohólicas y no alcohólicas, además de algunas comidas rápidas para los transeúntes que buscaban mitigar su sed o su apetito mientras se encontraban en las calles de las antiguas ciudades romanas.
- *Terraceus*: La palabra terraza proviene del latín. Deriva del adjetivo terraceus, formado por el sustantivo terra que tiene por significado tierra y el sufijo aceus que indica que tiende a una materia o naturaleza. Por lo tanto, su concepto etimológico es lo que tiende a la materia de la tierra o de naturaleza terrosa.

Referencias Bibliográficas

Capítulo de restaurante:

- *Hotel Santo Domingo. (21/junio/2013). Historia de los restaurantes. (18/mayo/2020), de Restaurantesando.es Sitio web: <https://restaurantesando.es/es/2013/06/21/historia-restaurantes>.*
- *Serrano, Kevin. (5/enero/2015). Historia de los restaurantes. (4/junio/2020), de SlideShare Sitio web: <https://es.slideshare.net/kfserrano1/historia-de-los-restaurantes>.*
- *Autores: Julián Pérez Porto y María Merino. Publicado: 2014. Actualizado: 2016. Definicion.de: Definición de restaurante (<https://definicion.de/restaurante/>).*
- *JENNIFER REY. (19 NOVIEMBRE, 2015). 10 reglas de oro para ser un restaurante ecológico. -, de diegocoquillat.com Sitio web: <https://www.diegocoquillat.com/10-reglas-de-oro-para-construir-un-restaurante-ecologico/>*
- *tu casa nueva. (-). TODO LOS TIPOS DE RESTAURANTES. -, de tucasanueva.com Sitio web: <https://tucasanueva.com.mx/gourmet/todos-los-tipos-de-restaurantes/>*
- *Cursos de gastronomía. (enero 12, 2019). Tipos de Restaurantes. -, de cursosgastronomia.com Sitio web: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos-tipos-de-restaurante/>*
- *Serrano, Kevin. (5/enero/2015). Historia de los restaurantes. (10/junio/2020), de Slideshare Sitio web: <https://es.slideshare.net/kfserrano1/historia-de-los-restaurantes>*
- *Biosca, Domènec. (5 de febrero de 2013). Características que tiene que tener un restaurante. (4/junio/2020), de Barradeideas.com Sitio web: <https://barradeideas.com/las-20-caracteristicas-que-tiene-que-tener-un-restaurante-para-que-los-clientes-repitan/>.*
- *Brunet, Inaki. (abril 10, 2019). Elementos importantes a tener en cuenta a la hora de diseñar un Restaurante. (13/junio/2020), de Utntyh.com Sitio web: <https://www.utntyh.com/unidad-ii-diseno-equipamiento-restaurante/>*
- *Ideatec. (1 noviembre, 2018). Confort acústico en restaurantes. (12/junio/2020), de Ideatec.es Sitio web: <https://www.ideatec.es/confort-acustico-en-restaurantes/>*

Capítulo: Restaurantes Buffet:

- *El libro del Buffet y el Cóctel. Editorial Montaguá. Editores, S.A.2009/España.*
- *The cooksters. (28/02/2019). Principales ventajas de un restaurante buffet libre. (29/julio/2020), de thecooksters.com Sitio web: <https://www.thecooksters.com/blog/la-rentabilidad-de-un-restaurante-buffet/>*

Capítulo de cocina:

- *CurioSfera Historia.* (23 octubre 2019). *Historia de la cocina – Origen y evolución.* -, de curiosfera-historia.com Sitio web: <https://curiosfera-historia.com/historia-de-la-cocina/>
- *Guiacatering.* (2 sep 2011). *Concepto de cocina industrial.* -, de guiacatering.com Sitio web: <https://www.guiacatering.com/articulos/concepto-de-cocina-industrial>
- *Cristian Arciniega.* (10 febrero). *Equipo de cocina necesario para abrir tu restaurante.* -, de joinposter.com Sitio web: <https://joinposter.com/mx/post/equipo-de-cocina-restaurante>
- *Región digital.* (18 diciembre 2017). *Cómo equipar una cocina industrial.* -, de regiondigital.com Sitio web: <https://www.regiondigital.com/noticias/reportajes/286790-como-equipar-una-cocina-industrial.html>
- *Lotum, S.A.* (-). *pavimentos y revestimientos.* -, de interempresas.net Sitio web: <http://www.interempresas.net/Construccion/FeriaVirtual/Producto-Pavimentos-agroalimentarios-Lotum-155112.html>
- *jurenapena.* (16 de ago. de 2012). *Cocinas industriales: recubrimiento para pisos, plafón y paredes.* -, de es.slideshare.net Sitio web: <https://es.slideshare.net/jurenapena/cocinas-industriales-recubrimiento-para-pisos-plafn-y-paredes>

Capítulo de bares:

- *Antonio, Jorge.* (23 de mayo de 2011). *EL BAR CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN.* (10/junio/2020), de Blogspot.com Sitio web: <http://mesabar-jorgeantonio.blogspot.com/2011/05/el-bar-concepto-y-clasificacion.html>.
- *Victorio Benito.* (14 diciembre, 2017). *Tipos de bares y sus características.* -, de originalmusic.es Sitio web: <https://originalmusic.es/blog/tipos-de-bares//blog/tipos-de-bares/>
- *Avendaño, Rafael.* (17 de noviembre 2013). *Análisis de un bar.* (11/junio/2020), de SlideShare Sitio web: <https://es.slideshare.net/rafaelavendanocruz/analisis-de-un-bar>
- *Cotado, Iván.* (12/11/2012). *Diseño de bares y restaurantes en 3 claves.* (12/junio/2020), de ivancotado.es Sitio web: <https://ivancotado.es/arquitectura-comercial-en-3-claves/diseño-de-bares-y-restaurantes/>

Capítulo de climatización:

- *TOSHIBA.* (2020). *Climatización para Restaurantes.* (10/junio/2020), de Toshibaaire.es Sitio web: <https://www.toshiba-aire.es/aire-acondicionado-para-restaurantes/>

- *ProyectosAten.* (27 de julio de 2012). *Ventilación y climatización en bares y restaurantes.* 25/julio/2020, de proyectosaten Sitio web: https://proyectosaten.com/guia_bares_restaurantes/ventilacion_y_climatizacion#:~:text=Ventilaci%C3%B3n%20y%20climatizaci%C3%B3n,Ventilaci%C3%B3n%20y%20climatizaci%C3%B3n%20en%20bares%20y%20restaurantes,comunican%20con%20el%20ambiente%20exterior.
- *Frío Innovación Rosareiro.* (julio 5, 2018). *Sistemas de ventilación, obligatorios para restaurantes.* 25 julio 2020, de Frío Innovación Rosareiro Sitio web: <http://blog.rosareiro.com/sistemas-de-ventilacion-para-restaurantes/>
- *HostelRocab.* (Mayo 2020). *Normativa que regula la extracción de humos en cocinas.* (26/julio/2020), de hostelrocab.com Sitio web: <http://www.hostelrocab.com/normativa-de-extraccion-de-humos-cocinas-industriales/>
- *Infhostel.* (Abril 2018). *Extracción y ventilación eficiente green.* (26/julio/2020), de Infhostel.com Sitio web: <https://www.infhostel.com/extraccion-y-ventilacion-green/>
- *Sodeca Group.* (2020). *Sistemas de extracción y ventilación en cocinas profesionales.* (26/Julio/2020), de Sodeca.com Sitio web: https://www.sodeca.com/upload/imgNews/FO34_Cocinas_industriales_JUBANY_ES.pdf

Capítulo Minimarket :

- *Jhonatan Anco.* (-). *¿Que es un Minimarket?.* 4/agosto/2020, de shelficsoluciones Sitio web: <https://shelficsoluciones.com/que-es-un-minimarket/>
- *Claudia Ocampos.* (Feb 17, 2012). *Plan de negocios para minimarket.* 4/agosto/2020, de 5dias Sitio web: <http://www.5dias.com.py/2012/02/plan-de-negocios-para-minimarket/>
- *BibLus.* (Dec 11, 2019). *Diseño de un supermercado.* (5/agosto/2020), de Slideshare.net Sitio web: <https://www.slideshare.net/biblusbim/diseño-de-un-supermercado-la-gua-tnica>
 - *Lobos, Dolores.* (2014). *Supermercado POPULAR..* (5/agosto/2020), de slideplayer.es Sitio web: <https://slideplayer.es/slide/1556993/>

Capítulo de Metodología a granel:

- *Guillermo Westreicher.* (-). *Venta a granel.* 22 de septiembre 2020 , de economipedia.com Sitio web: <https://economipedia.com/definiciones/venta-a-granel.html>
 - *Julián Pérez Porto y María Merino.* Publicado: 2018. Actualizado: 2020.
 - *Definicion.de:* Definición de granel (<https://definicion.de/granel/>)

Capítulo de la ecología:

- G. Costas. (02/03/2019). *¿Qué es la ecología?* -, de *cienciaybiologia.com* Sitio web: <https://cienciaybiologia.com/que-es-ecologia/>
- *cambridge.org*. (-). *eco-friendly*. -, de *dictionary.cambridge.org* Sitio web: <https://dictionary.cambridge.org/es/diccionario/ingles/eco-friendly>
- *axahealthkeeper*. (-). *eco-friendly*. -, de *axahealthkeeper.com* Sitio web: <https://www.axahealthkeeper.com/blog/productos-eco-friendly-que-son/>
- *Cinco días*. (25 de noviembre de 2014). *¿Ser ecológico nos ayuda a ahorrar?* -, de *cincodias.elpais.com* Sitio web: https://cincodias.elpais.com/cincodias/2014/11/24/finanzas_personales/1416849294_823417.html#:~:text=Ser%20ecol%C3%B3gico%20significa%20la%20toma,por%20la%20sostenibilidad%20del%20planeta.
- *inarquia*. (14 de febrero 2020). *Todo lo que debes saber sobre el Diseño Ecológico o Ecodiseño*. -, de *inarquia.es* Sitio web: <https://inarquia.es/todo-sobre-diseno-ecologico-ecodiseno>
- Marián Galindo. (-). *Ecodiseño: 10 Principios*. -, de *ecoemas.com* Sitio web: <https://ecoemas.com/ecodiseno-10-principios-10-ejemplos/>
- *esyges*. (lunes, 22 de octubre de 2012). *¿Es lo mismo ecológico que sostenible?* -, de *boletincidies.blogspot.com* Sitio web: <http://boletincidies.blogspot.com/2012/10/es-lo-mismo-ecologico-que-sostenible.html>
- *Sure*. (-). *¿Qué son los restaurantes ecológicos?* -, de *surelimpiezasostenible.es* Sitio web: <https://www.surelimpiezasostenible.es/restaurantes-ecologicos/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20son%20los%20restaurantes%20ecol%C3%B3gicos%3F,una%20alimentaci%C3%B3n%20sana%20y%20natural.>
- *Lara Moriana*. (21 febrero 2018). *Cuáles son los alimentos ecológicos: definición y ejemplos*. -, de *ecologiaverde.com* Sitio web: https://www.ecologiaverde.com/cuales-son-los-alimentos-ecologicos-definicion-y-ejemplos-1100.html#anchor_2
- *Author: REBUILD*. (junio 11, 2019). *8 nuevos materiales ecológicos en el sector de la construcción*. -, de *rebuildexpo.com* Sitio web: <https://www.rebuildexpo.com/materiales-ecologicos-sector-construccion/#:~:text=Qu%C3%A9%20son%20los%20materiales%20ecol%C3%B3gicos&text=Asimismo%2C%20un%20material%20ecol%C3%B3gico%20es,que%20son%20duraderos%20y%20reutilizables.>
- *Borràs, Carla*. (15 febrero 2019). *Iluminación ecológica LED para cuidar el medio ambiente*. (9/junio/2020), de *EcologíaVerde* Sitio web: <https://www.ecologiaverde.com/iluminacion-ecologica-led-para-cuidar-el-medio-ambiente-1879.html>
- *Andrés*. (3 mayo 2019). *Iluminación Ecológica y el Consumo Eléctrico Responsable: Trucos y Consejos*. -, de *quotatis.es* Sitio web: <https://www.quotatis.es/consejos-reformas/Inspiracion/casa-ecologica/iluminacion-ecologica-y-el-consumo-electrico-responsable-trucos-y-consejos/>

Capítulo de paisajismo:

- *Julián Pérez Porto y María Merino*. Publicado: 2011. Actualizado: 2014. *Definicion.de: Definición de paisajismo* (<https://definicion.de/paisajismo/>)
- *Panzini, Franco* (1993): *Per i piaceri del popolo. L'evoluzione del giardinopubblico in Europa dalle origini al XX secolo*. *Bolonia (Italia): Zanichelli Editore*, 1993.
- *Eco Inventos*. (19 de junio, 2019). *7 beneficios de tener un jardín o huerto vertical en casa*. (12/junio/2020), de *Ecoinventos.com* Sitio web: <https://ecoinventos.com/beneficios-tener-jardin-huerto-vertical-en-casa/>
- *Detailers*. (3 febrero, 2016). *Jardines interiores: descubre la estética vegetal*. (12/junio/2020), de *Detailerssimon.com* Sitio web: <https://www.detailerssimon.com/jardines-interiores-estetica-vegetal/>
- *El surtidor blog*. (07-03-2019). *¿Cómo instalar un muro verde?* -, de *surtidor.com* Sitio web: https://www.surtidor.com/blog/50_como-instalar-un-muro-verde.html
- *Sánchez-Cascado, Fausto*. (2 de mayo, 2018). *Terrazas: un espacio más de la vivienda*. (12/junio/2020), de *Tiovivocreativo.com* Sitio web: <https://www.tiovivocreativo.com/blog/arquitectura/terrazas-un-espacio-mas-de-la-vivienda/>
- *Seguí, Pablo*. (22 de junio del 2018). *Plantas de interior en decoración; tipos, consejos y cómo cuidarlas*. (12/junio/2020), de *Ovacen.com* Sitio web: <https://ovacen.com/plantas-de-interior-decoracion/>
 - *Tarling, T*. (1996). *Minijardines*. *Madrid: LIBSA Editorial*.
- **Referencia del restaurante internacional Breathe en Málaga, España:**
 - *Friusa*. (-). *Restaurante BREATHE Marbella, Málaga*. -, de *friusa* Sitio web: <https://www.friusa.com/es/nuestros-proyectos/restaurante-breathe/>
 - *lemapaisajes*. (-). *PAISAJISMO DEL RESTAURANTE BREATHE, MARBELLA*. -, de *lemapaisajes* Sitio web: <https://lemapaisajes.com/portfolio/paisajismo-del-restaurante-breathe-marbella/>
 - *faraquel*. (15 Marzo 2019). *El restaurante Breathe Marbella apuesta por el diseño y la sostenibilidad para este verano*. -, de *decoracion.tendencias* Sitio web: https://decoracion.tendencias.com/otros-espacios/restaurante-breathe-marbella-apuesta-diseno-sostenibilidad-para-este-verano?utm_source=NEWSLETTER&utm_medium=DAILYNEWSLETTER&utm_content=POST&utm_campaign=16_Mar_2019+Decoesfera&utm_term.
 - *Miguel A Palomo*. (2 diciembre 2018). *Breathe: el nuevo Shangri-La place to be de Marbella*. -, de *neo2* Sitio web: <https://www.neo2.com/restaurante-breathe-marbella/>

- breathe. (-). The heart of BREATHE. -, de breathe.life Sitio web: <https://www.breathe.life/blog/ground/gallery/>

Referencia del restaurante nacional Ajuala en Santo Domingo, República Dominicana:

- (Anónimo). (2019). Ajualä. (28/mayo/2020), de Arquitexto Sitio web: <https://arquitexto.com/2019/11/ajuala/>

Ergonomía de restaurantes :

- Eduardo Cohaila. (Publicado el 6 de jun. de 2016). programa-arquitectonico-de-restaurante. 10 julio 2020, de es.slideshare.net Sitio web: <https://es.slideshare.net/eduardocohaila/233688190-programaarquitectonicoderestaurante>
- -. (1995). -. En Arte de proyectar en arquitectura(566). Spain: Gustavo Gili, S.A.
- Carmencita Roza. (última modificación 2015). NUEVOS CONCEPTOS PARA EL DISEÑO DE RESTAURANTES, BARES Y CAFES arquitectura gastronómica Arq. Shirley Encarnación Guido -. 12 julio 2020, de slideplayer.es Sitio web: <https://slideplayer.es/slide/3434831/>
- Julius Panero, Martin Zelnik. (Séptima edición, 1996). -. En LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES / Human dimension & interior space.(315). México, Naucalpan 53050 Valle de Bravo.: Ediciones G. Gili, S.A. de C.V.
- Target Restaurant. Dic.18, 2012. (29/ julio/2020) “Áreas que componen un restaurante”. <http://targetrestaurant.blogspot.com/2012/12/conoce-cuales-son-todas-las-areas-que.html>
- Discovery. Dic.17, 2015. (29/julio/2020) “Gestión de restaurantes”. <https://www.gediscovery.edu.pe/blog/gestion-de-restaurantes/>

Ergonomía de cocinas :

- Electrolux Professional. (16/julio/2019). La importancia de la ergonomía en la cocina .(11/julio/2020), de Electrolux Professional Sitio web: <https://www.electroluxprofessional.com/es/la-importancia-de-la-ergonomia-en-la-cocina-profesional-por-que-y-como/>
- -. (1995). -. En Arte de proyectar en arquitectura(566). Spain: Gustavo Gili, S.A.
- Cavimex. (25/junio/2019). Áreas de una cocina industrial y sus funciones. (11/julio/2020), de Cavimex.com Sitio web: <https://www.cavimex.com/blog/areas-de-una-cocina-industrial/>
- Mercedes, Michelle. (17/junio/2016). Cocina Industrial. (12/julio/2020), de slideshare.net Sitio web: <https://www.slideshare.net/michelledm118/bamboleo-cocina-industrial>
- Julius Panero, Martin Zelnik. (Séptima edición, 1996). -. En LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES / Human dimension & interior space.(315). México, Naucalpan 53050 Valle de Bravo.: Ediciones G. Gili, S.A. de C.V.

- Arciniega, Cristian. (10/Febrero/2020). Equipo de cocina necesario para abrir tu restaurante. (13/julio/2020), de Joinposter.com Sitio web: <https://joinposter.com/mx/post/equipo-de-cocina-restaurante>

- Anaya, Juventino . (20/07/2011). Análisis de áreas. Cocina. (13/julio/2020), de <https://moodle2.unid.edu.mx/> Sitio web: https://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IE/AM/07/Analisis.pdf

Ergonomía de bares :

- Julius Panero, Martin Zelnik. (Séptima edición, 1996). -. En LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES / Human dimension & interior space.(315). México, Naucalpan 53050 Valle de Bravo.: Ediciones G. Gili, S.A. de C.V.
- -. (-). ÁREAS DE UNA BARRA. 13 JULIO 2020, de prezi.com Sitio web: <https://prezi.com/c9fybmhxif3p/areas-de-la-barra/?frame=2d4ba719a75103e25af36d7af2734c2946f9e1f8>

Marco Contextual:

- Junta del Distrito Municipal Quita Sueño. (2020). Breve historia del Distrito Municipal de Quita Sueño.. (29/julio/2020), de <http://distritomunicipalquitasueno.gob.do/> Sitio web: <http://distritomunicipalquitasueno.gob.do/historia/>



9.

Marco Proyectual

ÍNDICE DE PLANOS

GENERALES

- Localización y ubicación I 137
- Esquemas de zonificación I 138
- Planta de conjunto con techo I 142
- Planta de conjunto con techo de presentación I 143
- Planta de conjunto sin techo I 144

ARQUITECTÓNICOS

- Plano Emma nivel 1 y nivel 2 existentes I 146
 - Planta amueblada I 147
 - Planta amueblada de presentación I 149
 - Planta arquitectónica dimensionada I 151
 - Planta arquitectónica de paisajismo I 152
- Planta arquitectónica de paisajismo de presentación I 153
- Planta de diseño de piso y Planta de situación de muros I 154
 - Planta de diseño de piso de presentación I 155
 - Planta de plafón y distribución de luminarias y Planta de tomacorriente I 156
- Planta de aire acondicionado y Planta de alarmas y sonido I 157
 - Sección frontal A,A' I 158
 - Sección lateral derecha B,B' I 159
 - Sesión posterior C,C' I 160
- Fachada exterior del emplazamiento de presentación I 161

ARQUITECTÓNICOS POR ÁREAS

- Planos por área del minimarket I 163
- Planos por área del salon principal I 172
 - Planos por área de la terraza I 180
- Planos por área de baño hombres terraza I 185

DETALLES DEL PROYECTO

- Detalles constructivos I 192
- Detalles mobiliarios I 207

PERSPECTIVAS RENDERIZADAS DEL PROYECTO I 231

TABLAS DEL PROYECTO

- Tabla de mobiliario hecho a la medida I 243
- Tabla de mobiliario adquirido en tienda I 246
- Tabla de materiales de pavimentos I 253
- Tabla de materiales de muros y revestimientos I 254
- Tabla de luminarias I 257
- Tabla de puertas y ventanas I 259
- Tabla de paisajismo I 261
- Tabla de vegetación interior I 262

Planos Generales



SAN CRISTIÓBAL, REPÚBLICA DOMINICANA



BAJOS DE HAINA
Superficie: 38,49 km²



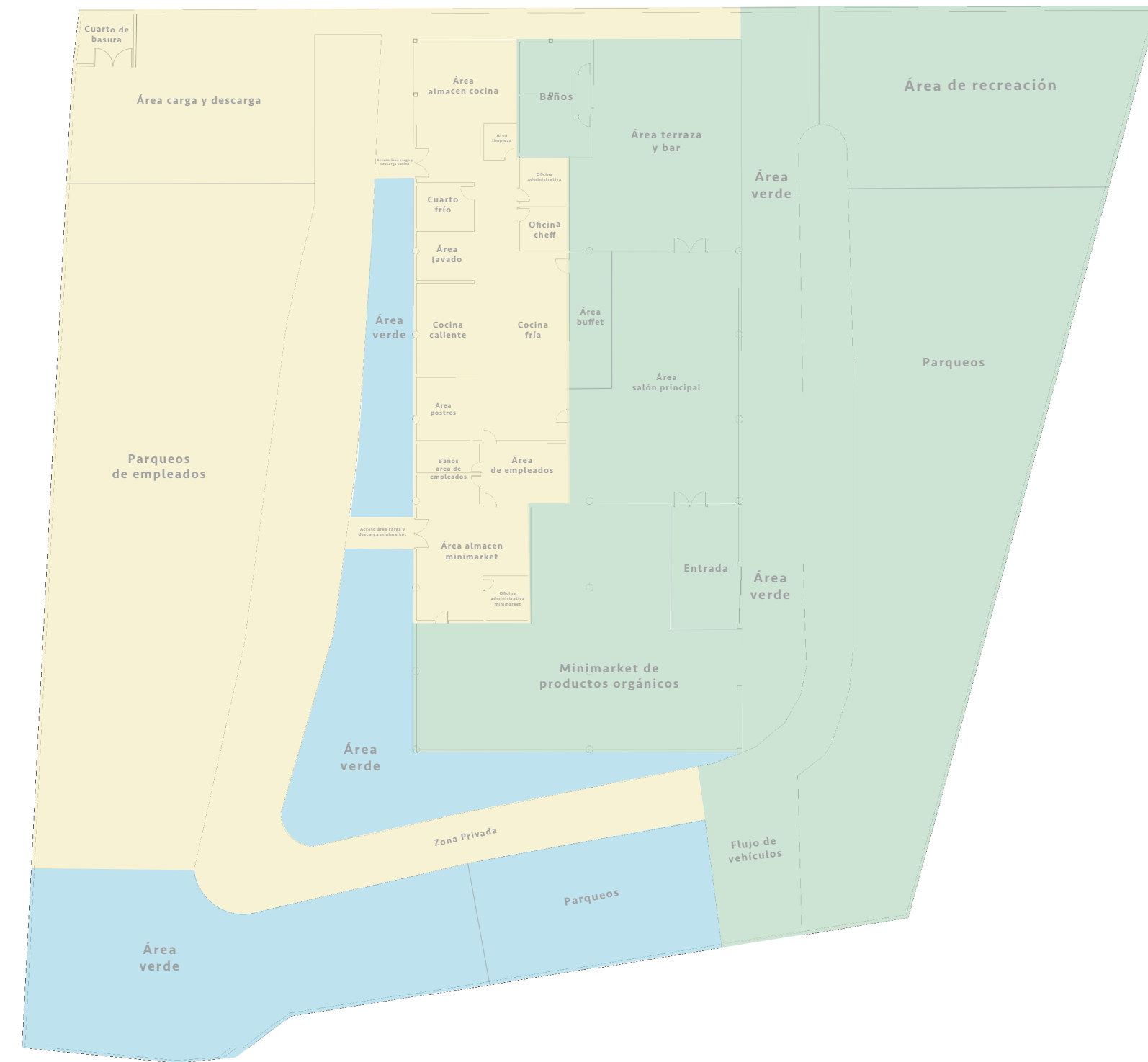
Carretera El Carril 57
Haina, SC, 91000.



UBICACIÓN ESPECÍFICA EN EL MAPA SATELITAL



PLANTA LOCALIZACIÓN Y UBICACIÓN



SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
[Green square]	ZONA PÚBLICA
[Yellow square]	ZONA PRIVADA
[Blue square]	ZONA SEMI-PRIVADA

PLANTA DE ZONIFICACIÓN
ESCALA : 1:350



SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
[Light brown square]	FLUJO DE VEHÍCULOS
[Light blue square]	PARQUEOS
[Light green square]	PARQUEOS DE EMPLEADOS
[Dark green square]	ÁREA VERDE
[Light yellow square]	FLUJO DE VEHÍCULOS ÁREA CARGA Y DESCARGA
[Light blue square]	MINIMARKET DE PRODUCTOS ORGÁNICOS
[Light grey square]	ENTRADA
[Light green square]	BAÑOS
[Light brown square]	SALÓN PRINCIPAL
[Light blue square]	ÁREA COCINA
[Light orange square]	ÁREA BUFFET
[Light yellow square]	ÁREA TERRAZA Y BAR
[Light orange square]	ÁREA CARGA Y DESCARGA
[Light yellow square]	CUARTO DE BASURA
[Light grey square]	ACCESO ÁREA CARGA Y DESCARGA COCINA
[Light orange square]	PASILLO EMPLEADOS
[Light blue square]	ACCESO ÁREA CARGA Y DESCARGA MINIMARKET
[Light orange square]	ÁREA DE RECREACIÓN

PLANTA DE ZONIFICACIÓN
ESCALA : 1:350



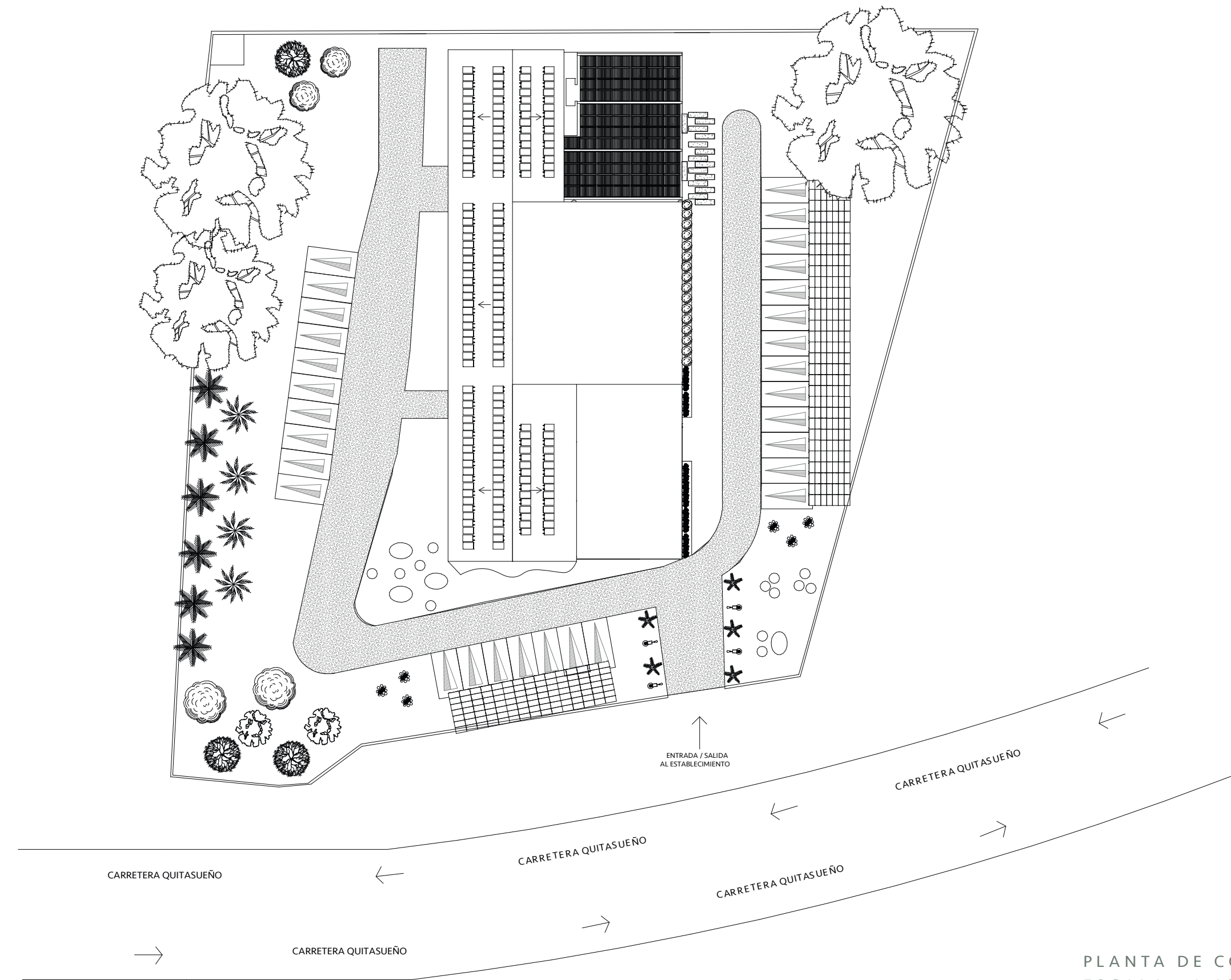
LEYENDA ÁREA MINIMARKET	
SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
[Yellow]	ENTRADA
[Orange]	ÁREA DE BOLSAS
[Light Orange]	ÁREA DE ENVASES
[Light Brown]	ÁREA DE CAJA
[Red-Orange]	ÁREA VENTA DE PRODUCTOS
[Brown]	ÁREA ALMACEN MINIMARKET
[Grey]	OFICINA ADMINISTRATIVA MINIMARKET
[Light Grey]	ÁREA DE EMPLEADOS
[Blue]	BAÑOS ÁREA DE EMPLEADOS

PLANTA DE ZONIFICACIÓN ÁREA DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:350



LEYENDA ÁREA COCINA	
SIMBOLOGÍA	DESCRIPCIÓN
[Brown]	ALMACÉN DE COCINA
[Light Yellow]	CUARTO FRÍO
[Dark Brown]	ÁREA LIMPIEZA
[Dark Grey]	COCINA FRÍA
[Light Green]	OFICINA DEL CHEF
[Dark Green]	COCINA CALIENTE
[Orange]	ÁREA LAVADO
[Light Orange]	RECIBO DE MERCANCÍA
[Light Grey]	ÁREA DE EMPLEADOS
[Blue]	BAÑOS ÁREA DE EMPLEADOS
[Green]	OFICINAS ADMINISTRATIVAS
[Dark Orange]	ÁREA POSTRES

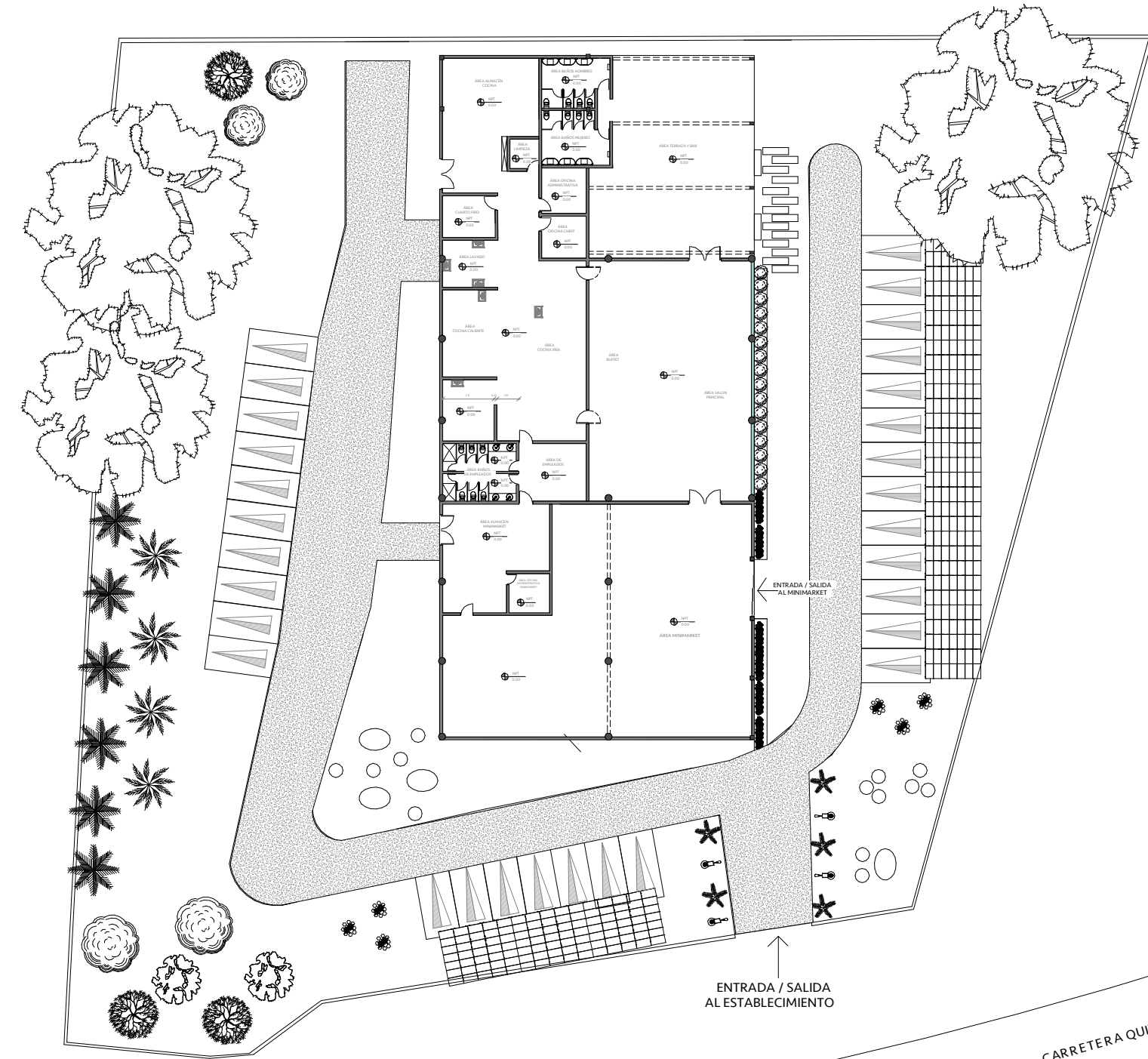
PLANTA DE ZONIFICACIÓN ÁREA DE LA COCINA
ESCALA : 1:350



PLANTA DE CONJUNTO CON TECHO
ESCALA : 1:400



PLANTA DE CONJUNTO CON TECHO DE
PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:400



ENTRADA / SALIDA
AL ESTABLECIMIENTO

CARRETERA QUITASUENO

CARRETERA QUITASUENO

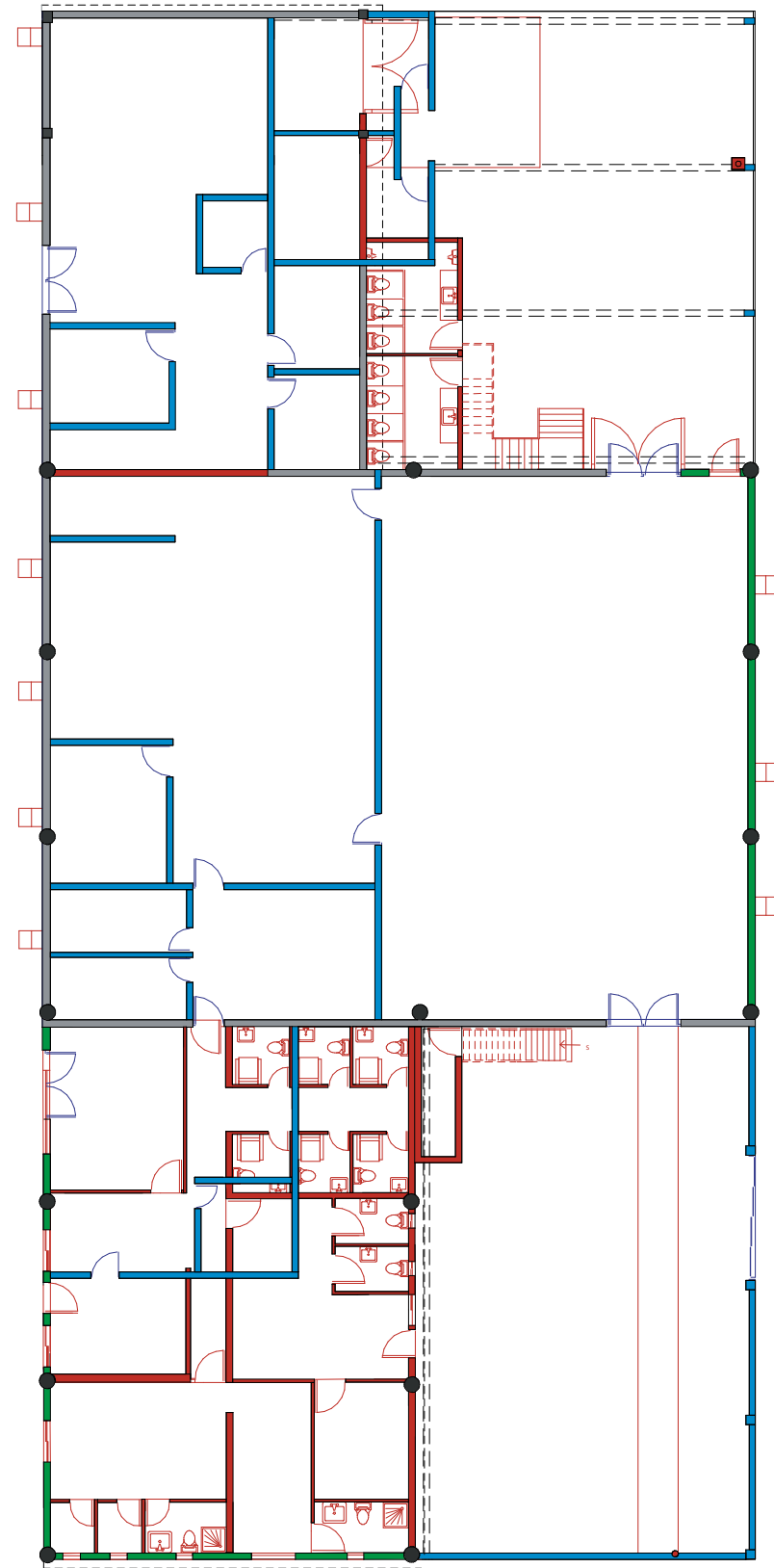
CARRETERA QUITASUENO

CARRETERA QUITASUENO

CARRETERA QUITASUENO

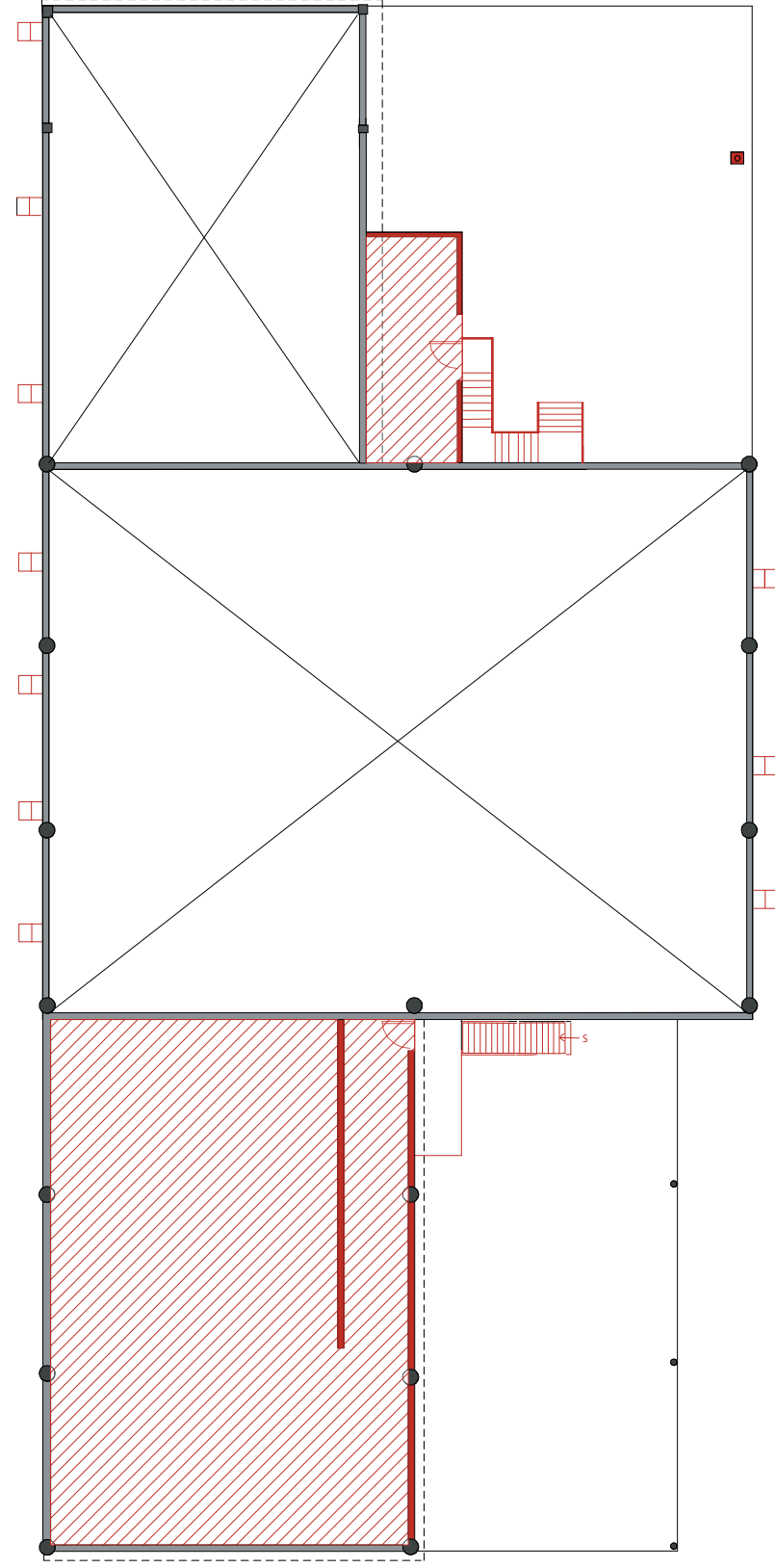
PLANTA DE CONJUNTO SIN TECHO
ESCALA : 1:400

Planos Arquitectonicos



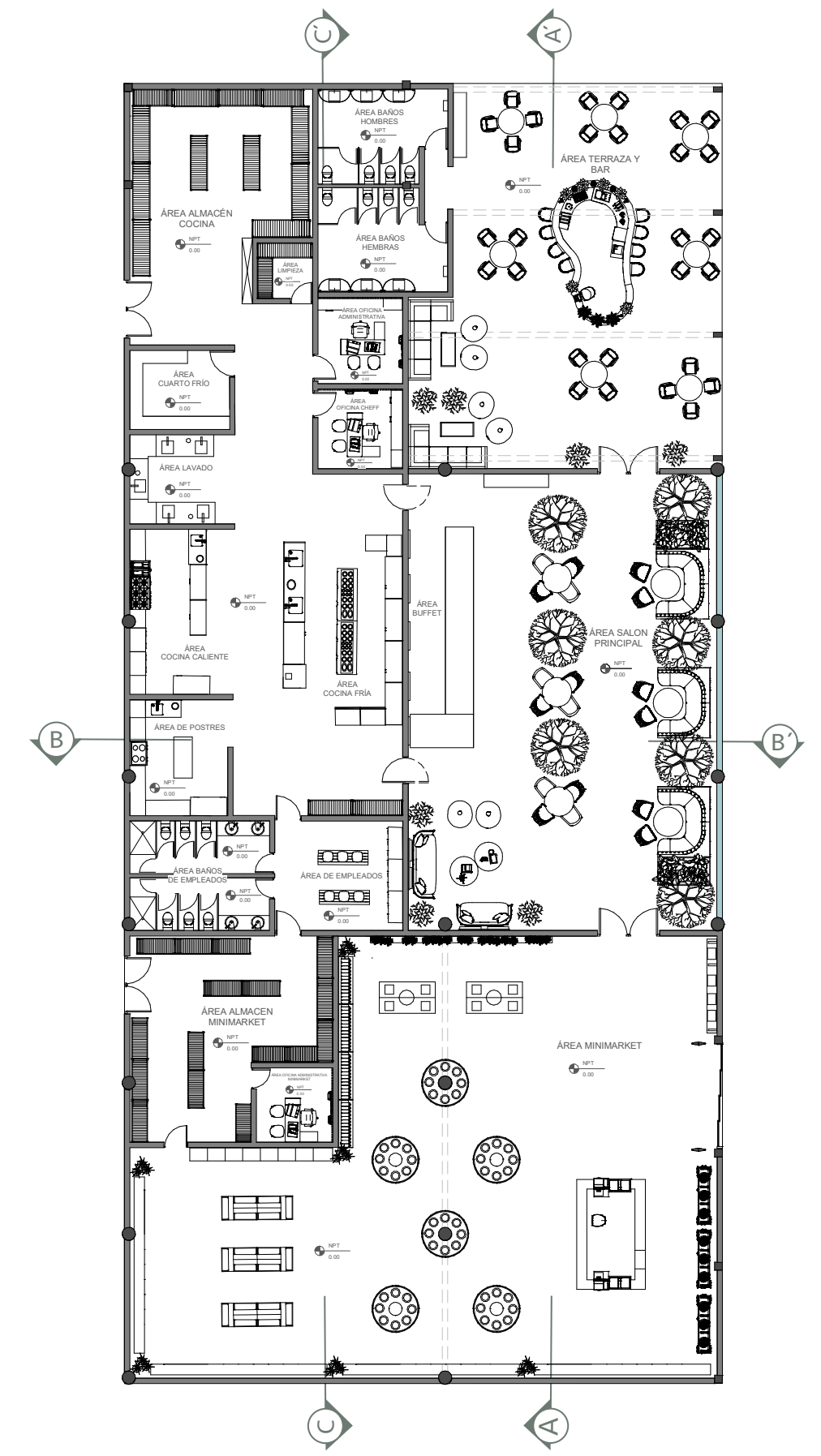
SIMBOLOGÍA	NOMBRE
■	AGREGAR
■	DEMOLER
■	MANTENER
■	MODIFICAR

PLANTA EMMA 1ER NIVEL
ESCALA : 1:250



SIMBOLOGÍA	NOMBRE
■	AGREGAR
■	DEMOLER
■	MANTENER

PLANTA EMMA 2DO NIVEL
ESCALA : 1:250



PLANTA AMUEBLADA
ESCALA : 1:250

COD	IMAGEN	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
MA1			COUNTER MINIMARKET
MA2			ESTANTERÍA DE FRUTAS
MA3			ESTANTERÍA DE BOLSAS
MA4			ESTANTE DE ENVASES
MA5			ESTANTERÍA AGRANEL GRANDE
MA6			MOBILIARIO AGRANEL
MA7			GÓNDOLA RECTANGULAR
MA8			GÓNDOLA CIRCULAR
MA9			LAVAMANOS DOBLE NEUBAD
MA10			ESTACIÓN DE MOZOS
MA11			ASIENTO BOOTH
MA12			BUFFET
MA13			BAR TERRAZA
MA14			MESETA DE FREGADERO
MA15			MESETA DE COCINA 1
MA16			MESETA DE COCINA 2
MA17			ECRITORIO DE OFICINA
MOB1			SILLA CECELIA
MOB2			ESTANTE BAJO DE ALMACENAMIENTO
MOB3			SISTEMA AUTOMÁTICO DE COBRO

COD	IMAGEN	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
MOB4			REFRIGERADOR VERTICAL CON PUERTA DE VIDRIO CON LUZ LED INTEGRADA
MOB5			PUERTA DE ALARMA SISTEMA DE SEGURIDAD
MOB6			MESA DE BAMBÚ
MOB7			SOFÁ DE EXTERIOR
MOB8			MESA BAJA RECTANGULAR
MOB9			SILLA LOUNGE DE RATTAN
MOB10			SILLA DE COUNTER DE BAR
MOB11			SILLA ESTILO BISTRO BLANCA Y NEGRA
MOB12			INODOROS
MOB13			DISPENSADOR DE TOALLA DE PAPEL
MOB14			MACETERO ALTO CON PLANTA DE BAMBÚ
MOB15			TARROS CEMENTO CON ÁRBOL LAUREL
MOB16			BOYDEN ARMCHAIR
MOB17			SILLA POLTRONCINA GENNY
MOB18			MESA DE TRONCO
MOB19			SOFÁ DE PAJA VIENA
MOB20			PALLETS DE MADERA CON PLANTAS
MOB21			SILLA DE ESCRITORIO BLANCA

COD	IMAGEN	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
MOB22			SILLA EAMES PLASTIC DSW
MOB23			CORK BOARD
MOB24			LIBRERO DE PARED
MOB25			BANCO BLANCO
MOB26			MODULAR LOCKERS
MOB27			LAVAMANOS DOBLE NEUBAD
MOB28			EXTRACTORES
MOB29			ESTUFA 4 HORNILLAS
MOB30			FREGADERO
MOB31			FREIDORA
MOB32			MUEBLES INDUSTRIALES
MOB33			MUEBLES INDUSTRIALES CON ESTANTE PARA PLATOS
MOB34			MESAS INDUSTRIALES CON ESTANTES
MOB35			ESTANTE
MOB36			REFRIGERADOR DE VIDRIO
MOB37			ESTUFA
MOB38			REFRIGERADOR

TABLA DE MOBILIARIO DE LA PLANTA AMUEBLADA
ESCALA : 1:250



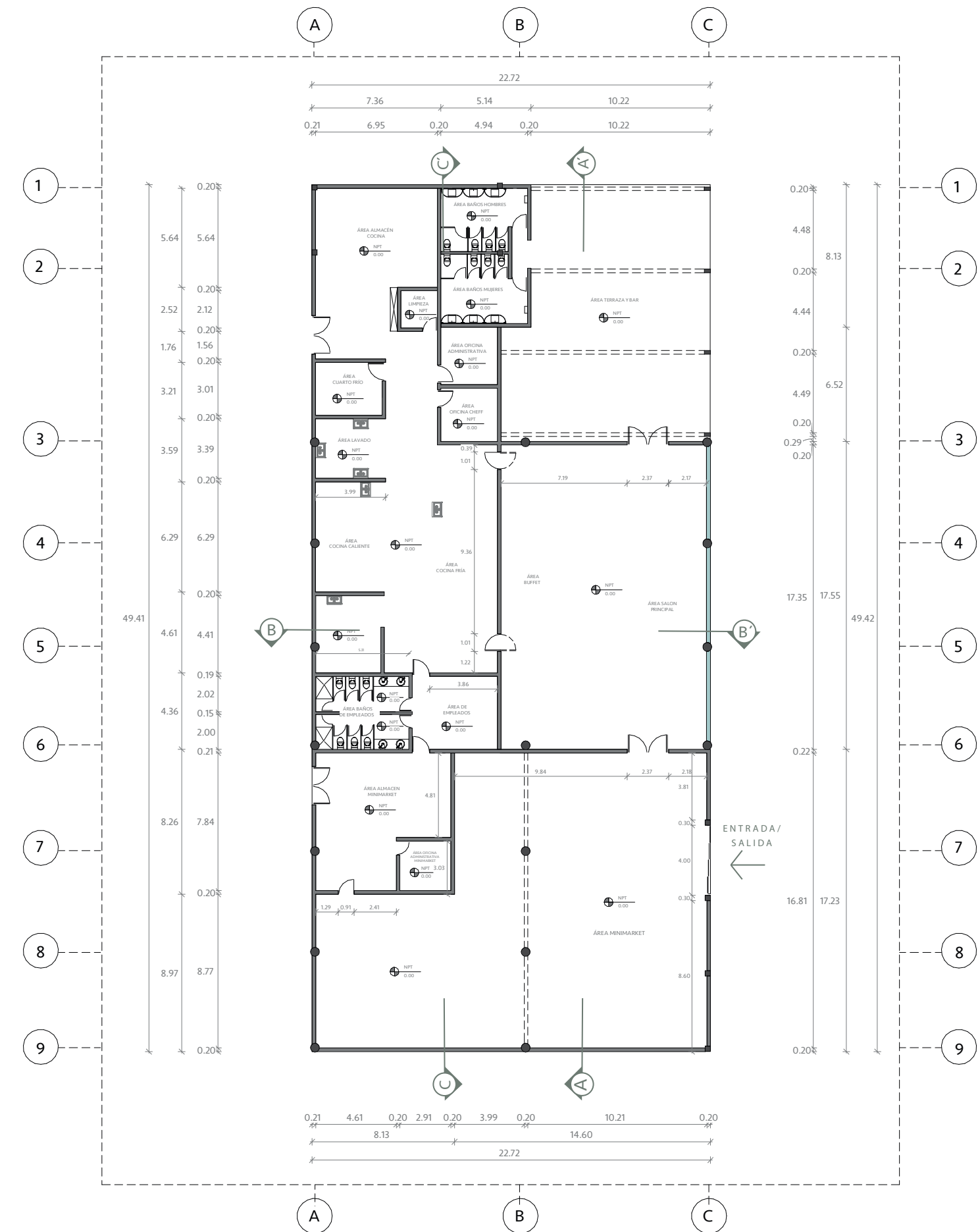
PLANTA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:250

COD	IMAGEN	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
MA1			COUNTER MINIMARKET
MA2			ESTANTERÍA DE FRUTAS
MA3			ESTANTERÍA DE BOLSAS
MA4			ESTANTE DE ENVASES
MA5			ESTANTERÍA AGRANEL GRANDE
MA6			MOBILIARIO AGRANEL
MA7			GÓNDOLA RECTANGULAR
MA8			GÓNDOLA CIRCULAR
MA9			LAVAMANOS BAÑOS
MA10			ESTACIÓN DE MOZOS
MA11			ASIENTO BOOTH
MA12			BUFFET
MA13			BAR TERRAZA
MA14			MESETA DE FREGADERO
MA15			MESETA DE COCINA 1
MA16			MESETA DE COCINA 2
MA17			ESCRITORIO DE OFICINA
MOB1			SILLA CECELIA
MOB2			ESTANTE BAJO DE ALMACENAMIENTO
MOB3			SISTEMA AUTOMÁTICO DE COBRO

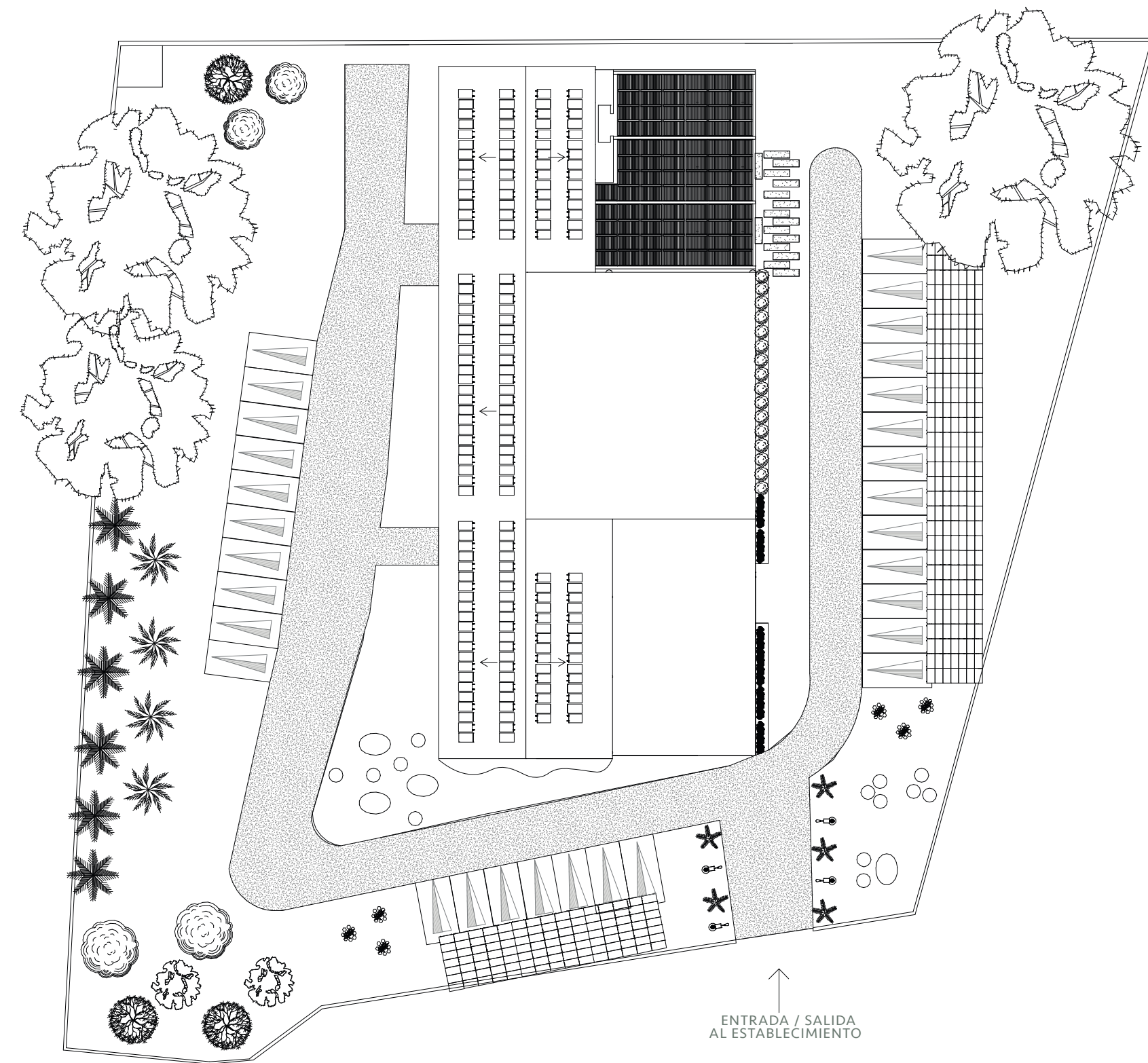
COD	IMAGEN	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
MOB4			REFRIGERADOR VERTICAL CON PUERTA DE VIDRIO CON LUZ LED INTEGRADA
MOB5			PUERTA DE ALARMA SISTEMA DE SEGURIDAD
MOB6			MESA DE BAMBÚ
MOB7			SOFÁ DE EXTERIOR
MOB8			MESA BAJA RECTANGULAR
MOB9			SILLA LOUNGE DE RATTAN
MOB10			SILLA DE COUNTER DE BAR
MOB11			SILLA ESTILO BISTRO BLANCA Y NEGRA
MOB12			INODOROS
MOB13			DISPENSADOR DE TOALLA DE PAPEL
MOB14			MACETERO ALTO CON PLANTA DE BAMBÚ
MOB15			TARROS CEMENTO CON ÁRBOL LAUREL
MOB16			BOYDEN ARMCHAIR
MOB17			SILLA POLTRONCINA GENNY
MOB18			MESA DE TRONCO
MOB19			SOFÁ DE PAJA VIENA
MOB20			PALLETS DE MADERA CON PLANTAS
MOB21			SILLA DE ESCRITORIO BLANCA

COD	IMAGEN	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
MOB22			SILLA EAMES PLASTIC DSW
MOB23			CORK BOARD
MOB24			LIBRERO DE PARED
MOB25			BANCO BLANCO
MOB26			MODULAR LOCKERS
MOB27			LAVAMANOS DOBLE NEUBAD
MOB28			EXTRACTORES
MOB29			ESTUFA 4 HORNILLAS
MOB30			FREGADERO
MOB31			FREIDORA
MOB32			MUEBLES INDUSTRIALES
MOB33			MUEBLES INDUSTRIALES CON ESTANTE PARA PLATOS
MOB34			MESAS INDUSTRIALES CON ESTANTES
MOB35			ESTANTE
MOB36			REFRIGERADOR DE VIDRIO
MOB37			ESTUFA
MOB38			REFRIGERADOR

TABLA DE MOBILIARIO DE LA PLANTA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:250

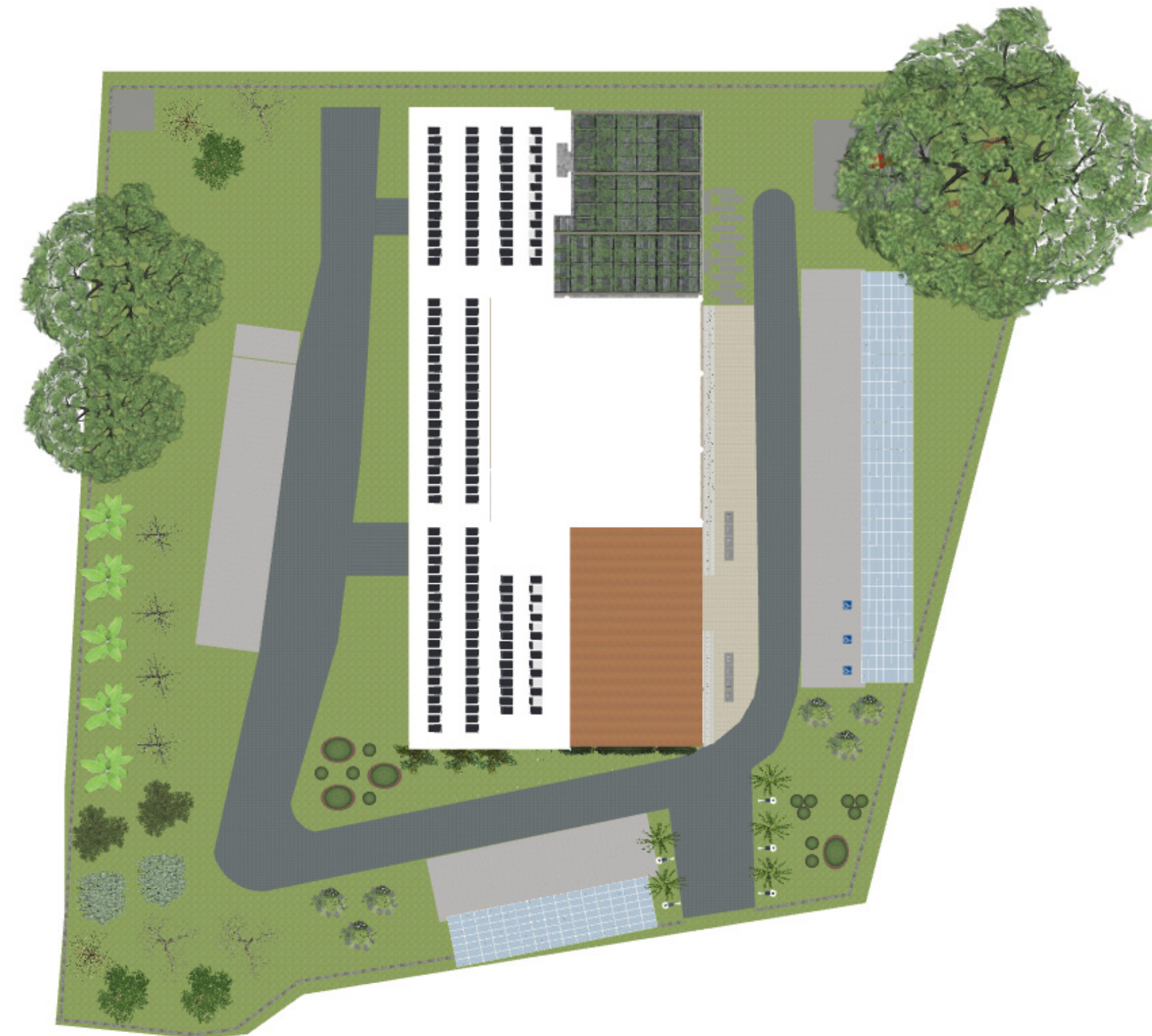


PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA
ESCALA : 1:300



COD	FOTO	NOMBRE	FAMILIA
A1		ARBOL DE GUAYABO (Psidium guajava)	MYRTACEAE
A2		Samán (Samanea saman)	Fabaceae
A3		Bambúes (Bambusoideae)	Poaceae
A4		Árbol de aguacate (Palta)	Lauraceae
A5		Árbol de Mango (Mangifera indica)	Anacardiaceae
A6		Árbol de limón	Rutaceae
A7		Árbol de Cereza (Prunus cerasus)	Rosaceae
A8		Palma Real (Roystonea regia)	Palmeras
A9		Árbol del viajero (Ravenala madagascariensis)	Strelitziaceae
A10		Árbol platanero (Musa paradisiaca)	Musaceae
A11		La higuera (Ficus carica)	Moraceae
A12		Planta Boj (Buxus sempervirens)	Buxaceae

PLANTA DE PAISAJISMO
ESCALA : 1:400



COD	FOTO	NOMBRE	FAMILIA
A1		ARBOL DE GUAYABO (Psidium guajava)	MYRTACEAE
A2		Samán (Samanea saman)	Fabaceae
A3		Bambúes (Bambusoideae)	Poaceae
A4		Árbol de aguacate (Palta)	Lauraceae
A5		Árbol de Mango (Mangifera indica)	Anacardiaceae
A6		Árbol de limón	Rutaceae
A7		Árbol de Cereza (Prunus cerasus)	Rosaceae
A8		Palma Real (Roystonea regia)	Palmeras
A9		Árbol del viajero (Ravenala madagascariensis)	Strelitziaceae
A10		Árbol platanero (Musa paradisiaca)	Musaceae
A11		La higuera (Ficus carica)	Moraceae
A12		Planta Boj (Buxus sempervirens)	Buxaceae

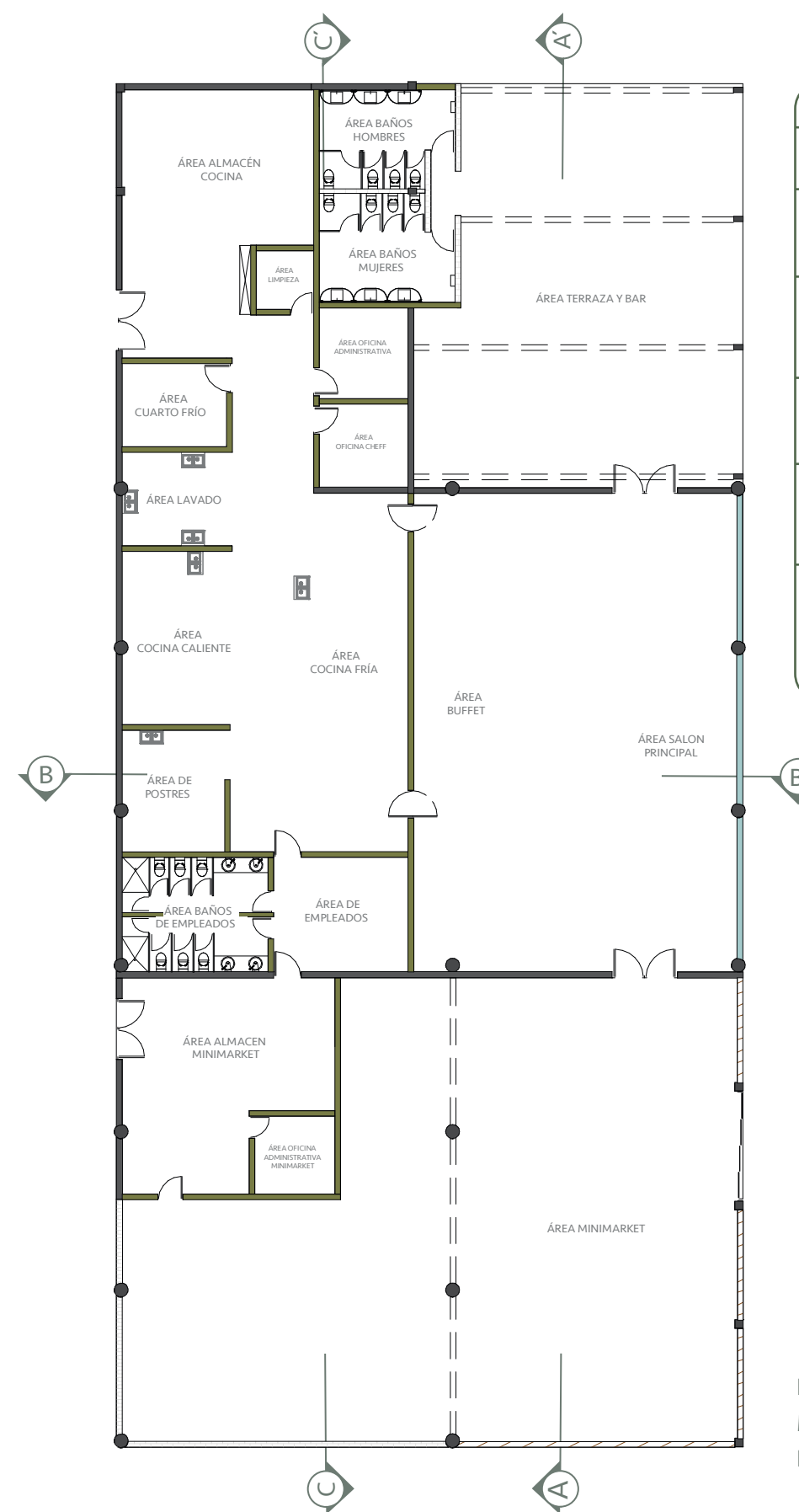
PLANTA DE PAISAJISMO DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:300





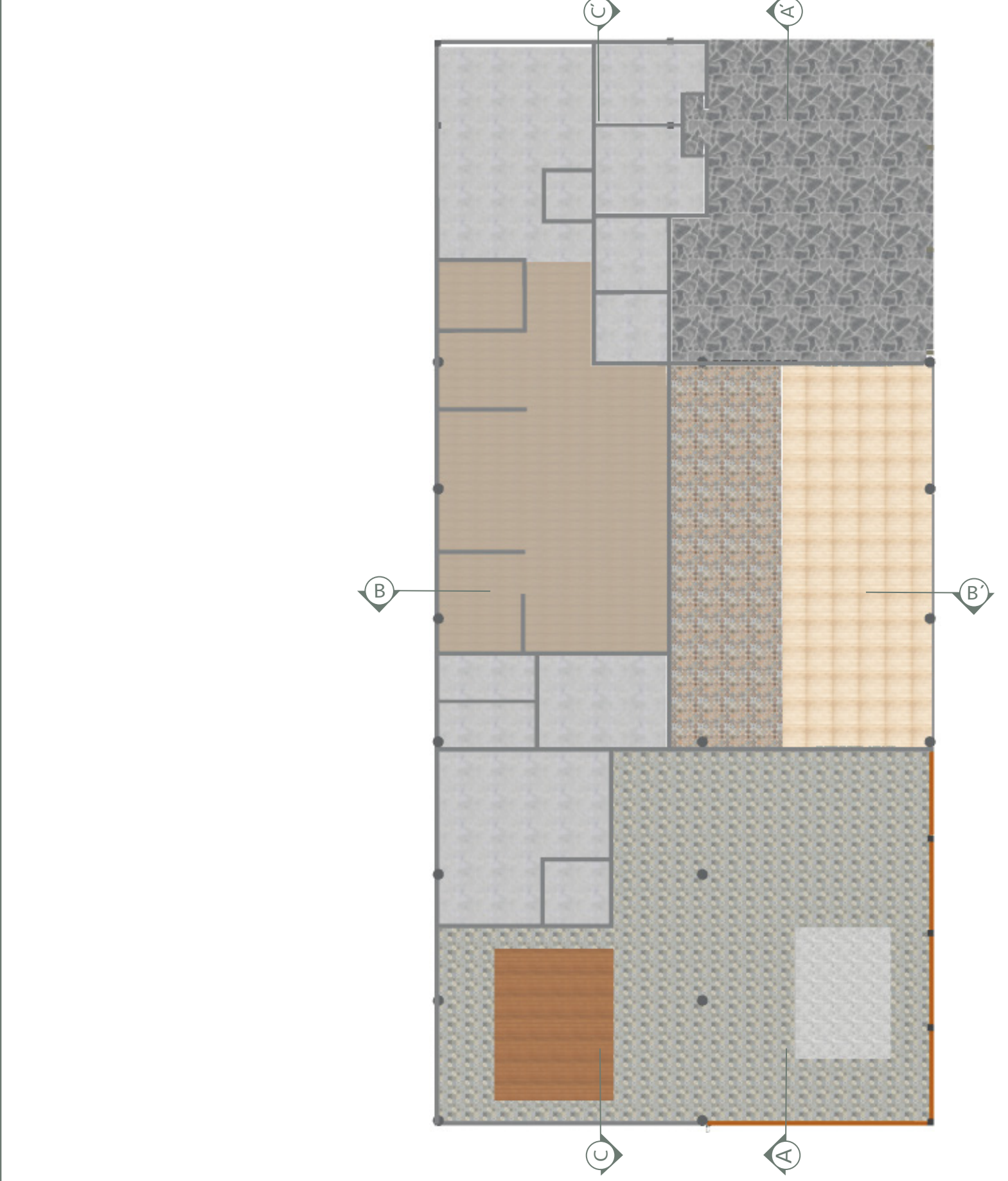
COD	HATCH	NOMBRE	ESPECIFICACIONES
P1	[Hatch]	BALDOSAS HIDRÁULICA	ÁREA: SALÓN PRINCIPAL Y MINIMARKET. DIMENSIONES: 0.30 x 0.30m. INSTALACIÓN: Pavimentación de la base, colocación, tratamiento de impermeabilización, aplicación de lechada y por último se le da acabado al material y mantenimiento.
P2	[Hatch]	PISO DE LAJAS IRREGULARES	ÁREA: TERRAZA. INSTALACIÓN: Se hace mezcla húmeda (arena-cemento y cal), tomar bien las juntas y considerar los niveles a fin de evitar el estancamiento del agua y con esponja húmeda se limpia el material excedente.
P3	[Hatch]	BALDOSAS DE CEMENTO ECOLÓGICO (ECO-CEM)	ÁREA: ÁREA DE EMPLEADOS Y BAÑOS, OFICINAS, ALMACENES DIMENSIONES: 0.60 x 1.22 m. PUNTOS CLAVES: Es un material de fibrocemento, hecho en un 80% con cemento ecológico y un 20% de fibra de celulosa aparte de ser un material incombustible, es resistente a la humedad. Estos paneles no se pudren, ni pueden ser atacados por termitas o insectos. Eco-Cem mejora la calidad del aire en espacios cerrados ya que es permeable.
P4	[Hatch]	PARQUET BAMBOO SOLIDA	DIMENSIONES: 1.85 x 1.40 x 0.137 m PUNTOS CLAVES: Tiras de bambú prensadas bajo muy alta presión. El parquet ideal para obtener apariencia del suelo de madera pero perdure los beneficios del bambú. El bambú es mucho más duro que el roble y tiene CO2 neutro.
P5	[Hatch]	VINIL DE BALDOSAS ANTIDESLIZANTES Altro Stronghold K30 30215	ÁREA: COCINA. DIMENSIONES: ROLLOS DE 2ML DE ANCHO Y 15 ML DE LARGO. ESPESOR: 0.03m PUNTOS CLAVES: Cuenta con la calificación de resistencia al deslizamiento más alta de alto. Está diseñado para minimizar el riesgo en zonas donde se trabaja con aceite o grasa durante toda la vida útil del suelo. Además de ayudar a proteger de caídas a los trabajadores, también reduce su cansancio por sus 3 mm de espesor al ofrecer un mayor confort al caminar sobre él.
P6	[Hatch]	PIEDRA CORALINA GOLDEN	ÁREA: BAÑOS TERRAZA. DIMENSIONES: 0.30 x 0.60 x 0.02 m PUNTOS CLAVES: Antideslizante, fácil reparación, facilidad de limpieza y mantenimiento, mantiene fresca el espacio, repele el calor y es un material natural.
P7	[Hatch]	MADERA DE INGENIERÍA	ÁREA: SALÓN PRINCIPAL. DIMENSIONES: 1.20 x 0.20m PUNTOS CLAVES: Estos pisos de ingeniería se consideran más ecológicos pues contribuyen al uso sustentable de los bosques, disminuyen el uso de especies de crecimiento más lento y aumentan la vida útil de especies de rápido crecimiento que forman parte de las capas de madera de contrachapado.
P8	[Hatch]	MÁRMOL TRAVERTINO CORAL VOLCANO	ÁREA: MINIMARKET. DIMENSIONES: PLANCHA DE 4x8' PUNTOS CLAVES: Pieza única, piedra natural, granulada, porosa, resistente y sostenible.

PLANTA DE DISEÑO DE PISO
ESCALA : 1:250



COD	HATCH	NOMBRE	ESPECIFICACIONES
M2	[Hatch]	HEMPCRETE	ÁREA: Cocina, Baño Terraza, Minimarket, Oficina Limpieza, Área de Empleados. DIMENSIONES: Plancha 1.20 x 2.44 m. Hempcrete, es un aglomerado entre fibras de cáñamo y cemento. Con la mezcla se puede formar paredes y techos para una construcción verde y anticontaminante en el diseño de carbono.
M4	[Hatch]	PIEDRA CORALINA GOLDEN	PUNTOS CLAVES: La piedra coralina es una piedra natural formada por un 50% de varadero de calcio que data del período pleistoceno en los bosques marinos. Lo cual explica el grupo de piedras encontrar fósiles de corales y otros animales marinos. La mayor cantidad de juntas en esta piedra, pueden encontrarse en los frentes de coral.
M5	[Hatch]	BAMBU	ÁREA: MINIMARKET. PUNTOS CLAVES: La construcción con bambú, es una técnica ecológica. Se trata de uno de los materiales usados frecuentemente para la construcción de estructuras de manera total o parcial.
M6	[Hatch]	VIDRIOS ARQUITECTÓNICOS SOLARBAN	ÁREA: SALÓN PRINCIPAL. PUNTOS CLAVES: Los vidrios de baja emisividad con control solar Solaban, están formulados para bloquear el calor solar en el verano. Es un producto sostenible cuentan con una certificación Cradle to Cradle, bloquea el 62 por ciento de la energía solar total y dejar pasar el 70 por ciento de la luz visible.
M1	[Hatch]	LADRILLOS ECOLÓGICOS BLANCOS	ÁREA: MINIMARKET. DIMENSIONES: 0.30 x 0.15 x 7.5 m PUNTOS CLAVES: Se fabrican mediante una combinación de suelo-cemento y agua que después de ser mezclados pasan por un proceso de compresión. La mezcla contiene entre un 5 a 10% de cemento y se humedece con agua para lograr la estabilización del suelo-cemento, mejorando las propiedades de la mezcla y otorgando resistencia y perfecta finalización.

PLANTA DE SITUACIÓN DE MUROS
ESCALA : 1:250



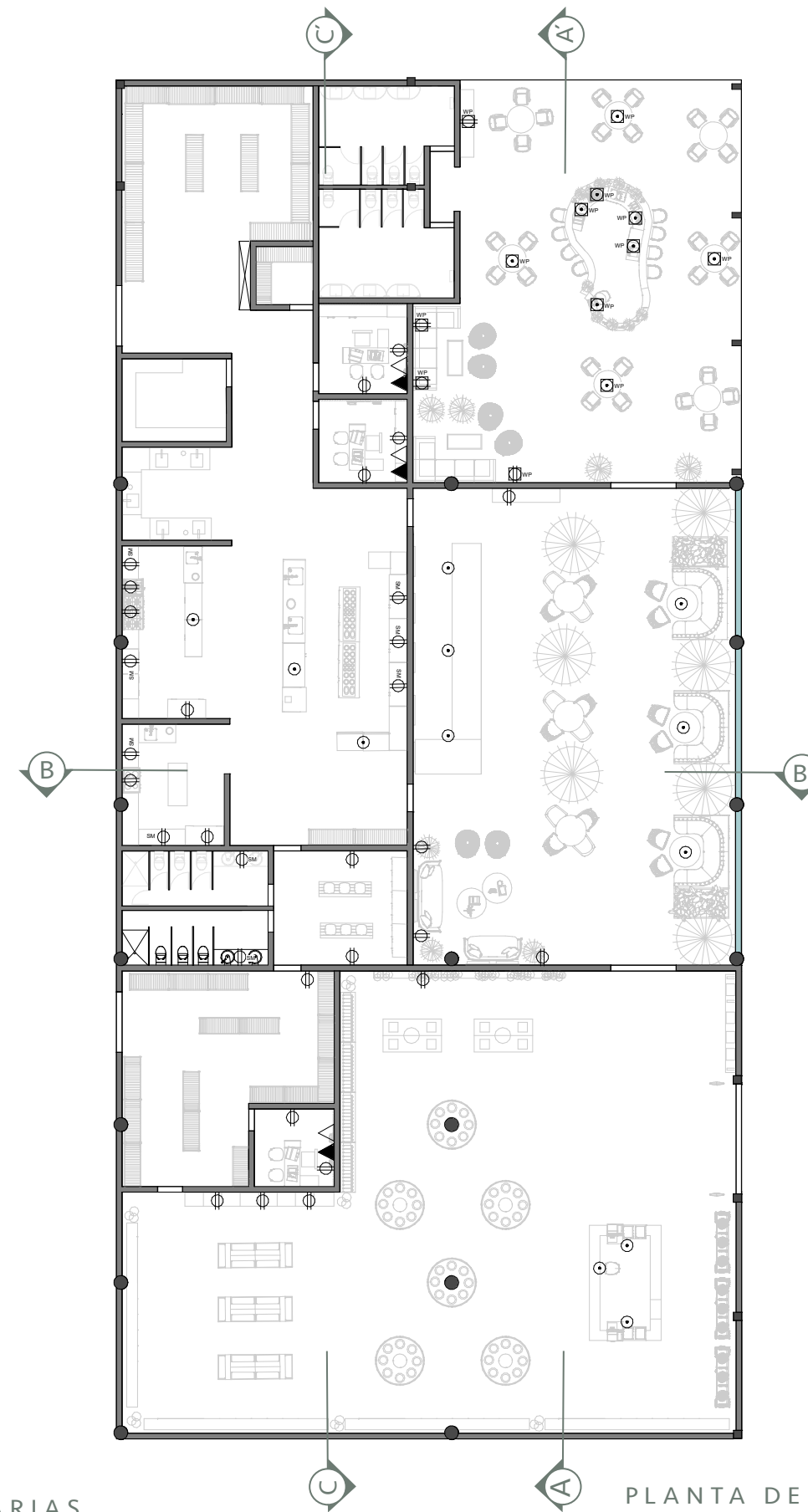
COD	HATCH	NOMBRE	ESPECIFICACIONES
P1	[Hatch]	BALDOSAS HIDRÁULICA	ÁREA: SALÓN PRINCIPAL Y MINIMARKET. DIMENSIONES: 0.30 x 0.30m. INSTALACIÓN: PAVIMENTACIÓN DE LA BASE, COLOCACIÓN, TRATAMIENTO DE IMPERMEABILIZACIÓN, APLICACIÓN DE LECHADA Y POR ÚLTIMO SE LE DA ACABADO AL MATERIAL Y MANTENIMIENTO.
P2	[Hatch]	PISO DE LAJAS IRREGULARES	ÁREA: TERRAZA. DIMENSIONES: IRREGULARES. INSTALACIÓN: SE HACE MEZCLA HÚMEDA (ARENA-CEMENTO Y CAL), TOMAR BIEN LAS JUNTAS Y CONSIDERAR LOS NIVELES A FIN DE EVITAR EL ESTANCAMIENTO DEL AGUA Y CON ESPONJA HÚMEDA SE LIMPIA EL MATERIAL EXCEDENTE.
P3	[Hatch]	BALDOSAS DE CEMENTO ECOLÓGICO (ECO-CEM)	ÁREA: ÁREA DE EMPLEADOS Y BAÑOS, OFICINAS, ALMACENES DIMENSIONES: 0.60 x 1.22 m. PUNTOS CLAVES: es un material de fibrocemento, hecho en un 80% con cemento ecológico y un 20% de fibra de celulosa. Eco-Cem, aparte de ser un material incombustible, es resistente a la humedad. Estos paneles no se pudren, ni pueden ser atacados por termitas o insectos. Eco-Cem mejora la calidad del aire en espacios cerrados ya que es permeable. Eso significa que permite 'respirar' al paramento sobre el que se fija.
P4	[Hatch]	BAMBOO SOLIDA	ÁREA: MINIMARKET. DIMENSIONES: 1.85 x 1.40 x 0.137 m INSTALACIÓN: FLOTANTE CON SISTEMA CLIC.
P5	[Hatch]	BALDOSAS ANTIDESLIZANTES Altro Stronghold K30 30215	ÁREA: COCINA. DIMENSIONES: ROLLOS DE 2ML DE ANCHO Y 15 ML DE LARGO. ESPESOR: 0.03m PUNTOS CLAVES: Cuenta con la calificación de resistencia al deslizamiento más alta de ALTRO (PTV 53, R12). ESTÁ DISEÑADO PARA MINIMIZAR EL RIESGO EN ZONAS DONDE SE TRABAJA CON ACEITE O GRASA DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL SUELO. ADemás DE AYUDAR A PROTEGER DE CAÍDAS A LOS TRABAJADORES, TAMBIÉN REDUCE SU CANSANCIO GRACIAS A SUS 3 MM DE ESPESOR AL OFRECER UNA REDUCCIÓN DEL RUIDO Y UN MAYOR CONFORT AL CAMINAR SOBRE EL.
P6	[Hatch]	PIEDRA CORALINA GOLDEN	ÁREA: BAÑOS TERRAZA. DIMENSIONES: 0.30 x 0.60 x 0.02 m PUNTOS CLAVES: ANTIDESLIZANTE, FÁCIL REPARACIÓN, FACILIDAD DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, MANTIENE FRESCURA DEL ESPACIO, REPELE EL CALOR.
P7	[Hatch]	MADERA DE INGENIERÍA	ÁREA: SALÓN PRINCIPAL. DIMENSIONES: PLANCHA DE 4x8' INSTALACIÓN: LA INSTALACIÓN ES ENCOLANDO LOS MACHUEMBRADOS. PUNTOS CLAVES: SE CONSIDERAN MÁS ECOLÓGICOS PUES CONTRIBUYEN AL USO SUSTENTABLE DE LOS BOSQUES Y PLANTACIONES FORESTALES.
P8	[Hatch]	MÁRMOL TRAVERTINO CORAL VOLCANO	ÁREA: MINIMARKET. DIMENSIONES: PLANCHA DE 4x8' PUNTOS CLAVES: PIEZA ÚNICA, PIEDRA NATURAL, GRANULADA, PÓROSO, RESISTENTE Y SOSTENIBLE.

PLANTA DE DISEÑO DE PISO DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:250



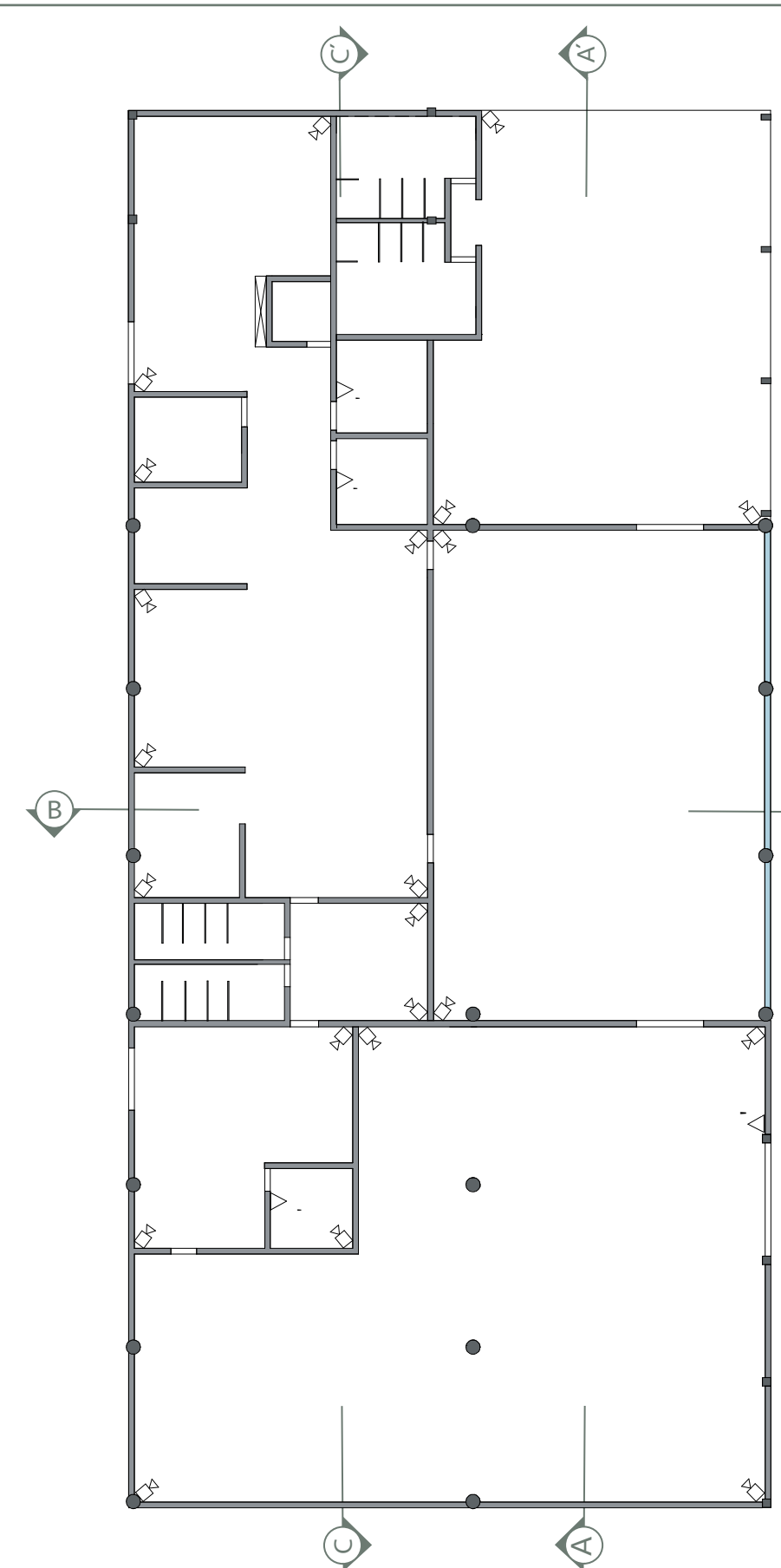
COD	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
L1		PANELES LED EMPOTRABLES CIRCULARES
L2		LÁMPARA DE MIMBRE
L3		RIELES TRACKLIGHT LED 20W NEGRA
L4		PANELES LED EMPOTRABLE RECTANGULARES 2X2
L5		PANELES LED EMPOTRABLE CUADRADOS 2X2
L6		LÁMPARA COLGANTE CON ACABADO EN ALUMINIO SATINADO
L7		LÁMPARA COLGANTE DE BAMBÚ (HECHA A MANO)
L8		LÁMPARA COLGANTE DE BAMBÚ (HECHA A MANO)
L9		LÁMPARA COLGANTE RATTAN
L10		LÁMPARA JACIENTO TEJIDO
L11		OJO DE BUEY LED 3W
L12		TIRA LED
L13		LÁMPARA DE MACRAMÉ

PLANTA DE DISTRIBUCIÓN DE LUMINARIAS
ESCALA : 1:250



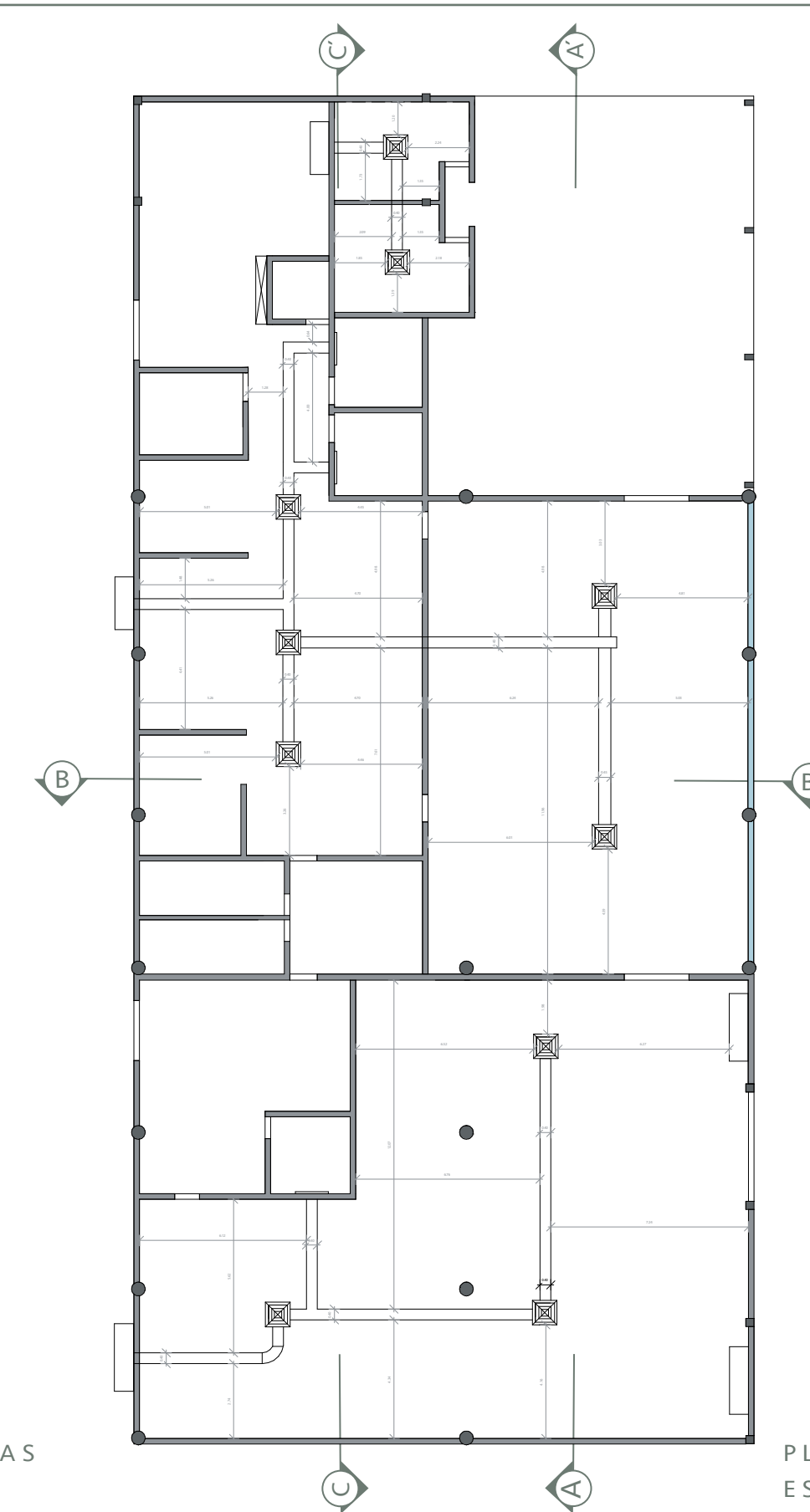
COD	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
L1		TOMACORRIENTE
L2		TOMACORRIENTE SOBRE MESETA
L3		TOMACORRIENTE DE EXTERIOR
L4		TOMACORRIENTE DE PISO
D		DATA
T		TELÉFONO

PLANTA DE TOMACORRIENTES Y CONEXIÓN DE DATA Y TELÉFONO
ESCALA : 1:250



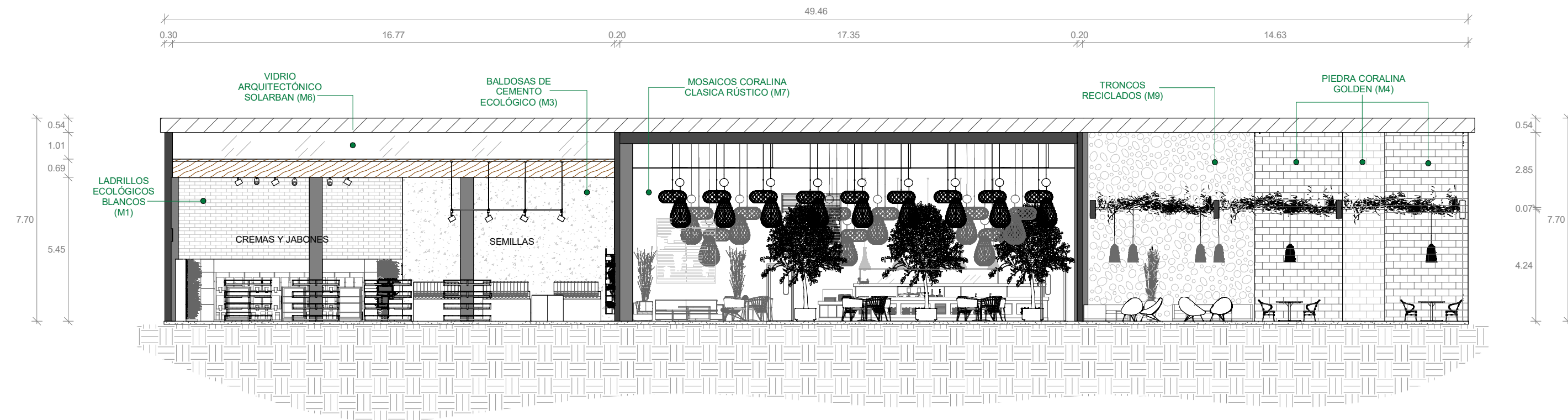
COD	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
C		CÁMARA DE SEGURIDAD
A		ALARMAS

PLANTA DE ALARMAS/SISTEMAS DE SEGURIDAD
ESCALA : 1:250

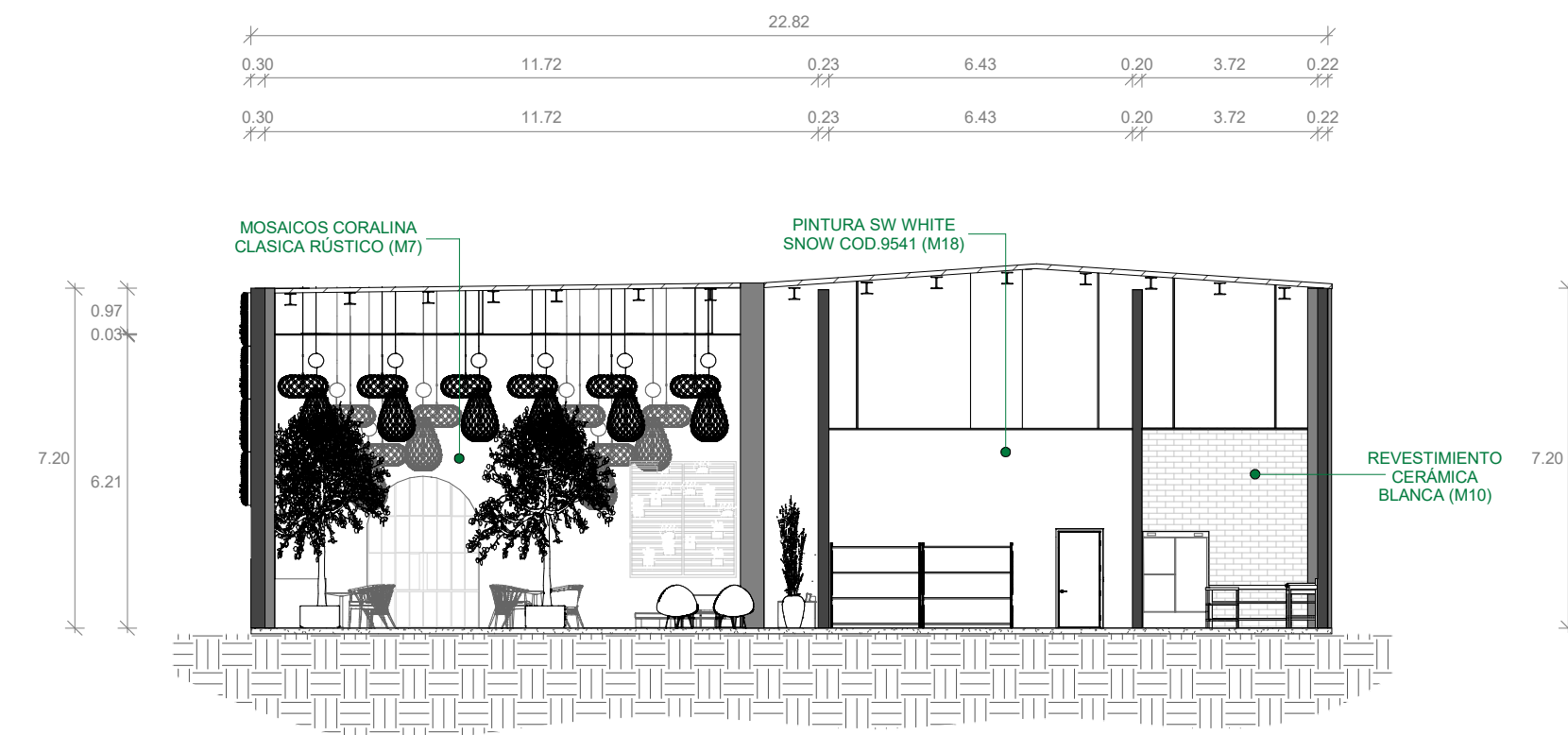


COD	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
R		DIFUSOR MOTORIZADO CUADRADO 4x4
C		COMPRESOR

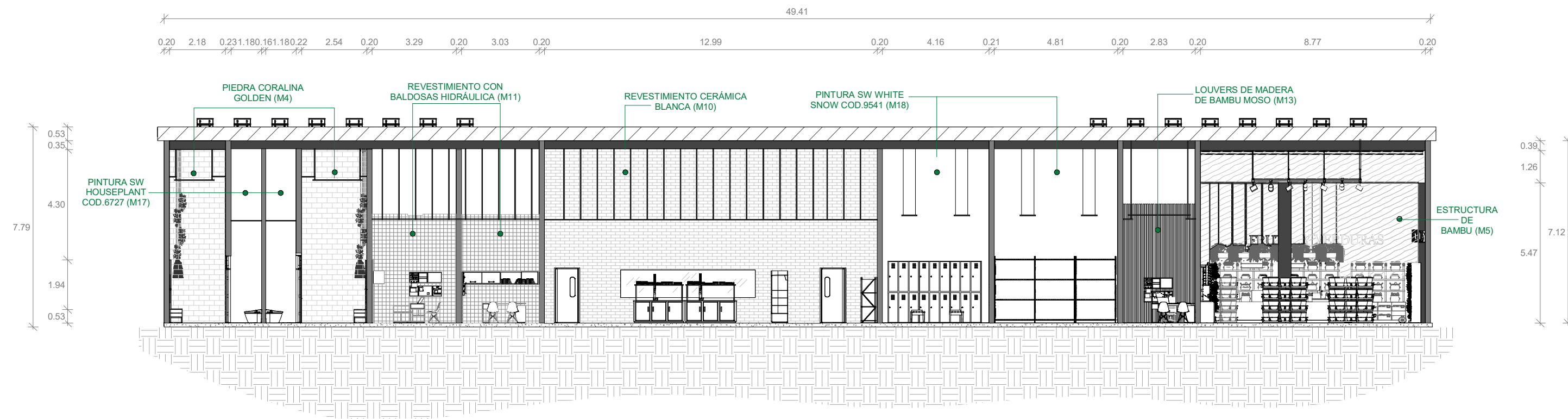
PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO
ESCALA : 1:250



SECCIÓN FRONTAL A,A' GENERAL
ESCALA : 1:150



SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA B,B' GENERAL
ESCALA : 1:150

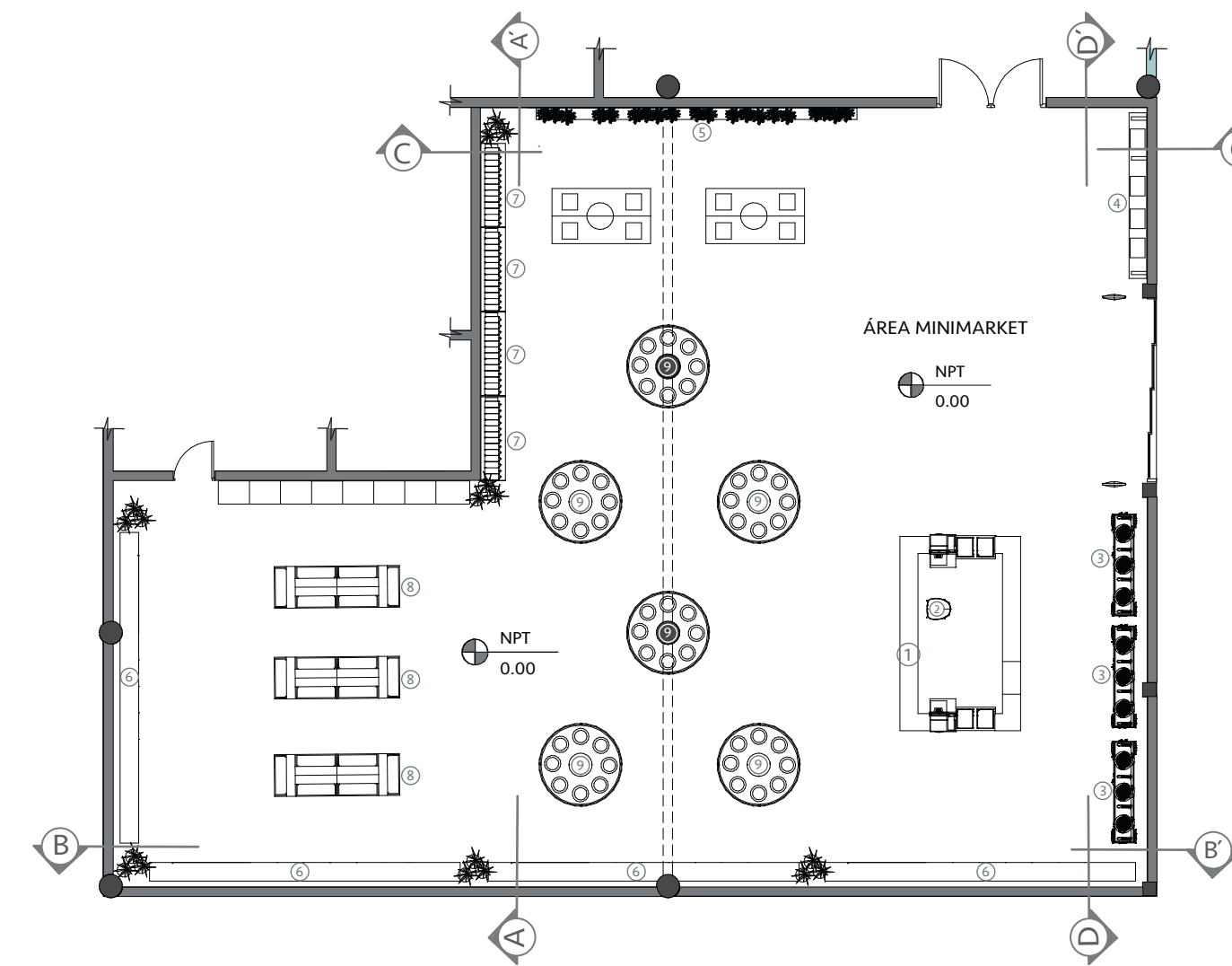


SECCIÓN POSTERIOR C,C' GENERAL
ESCALA : 1:150



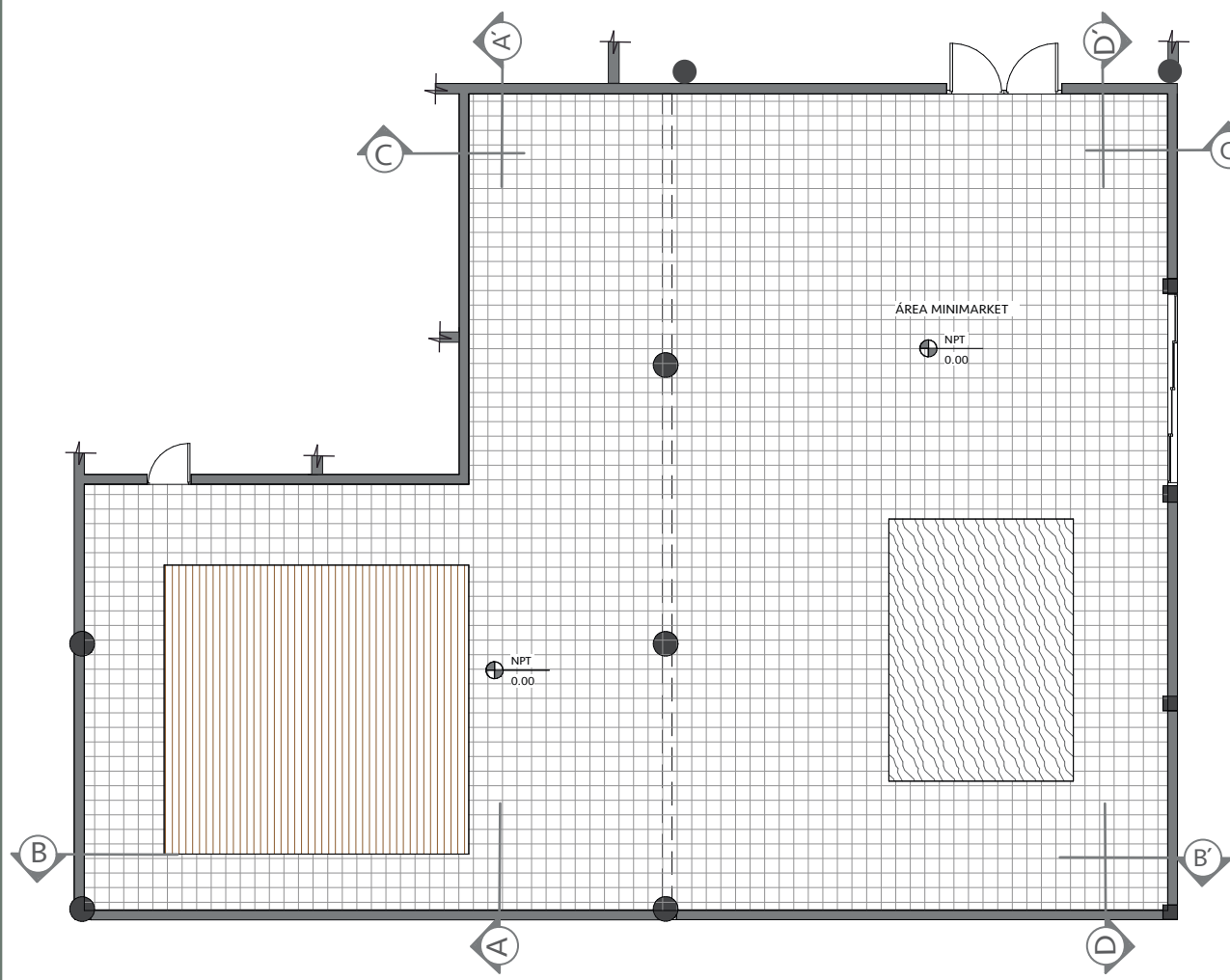
FACHADA EXTERIOR DEL EMPLAZAMIENTO DE PRESENTACIÓN

Planos Arquitectónicos por áreas



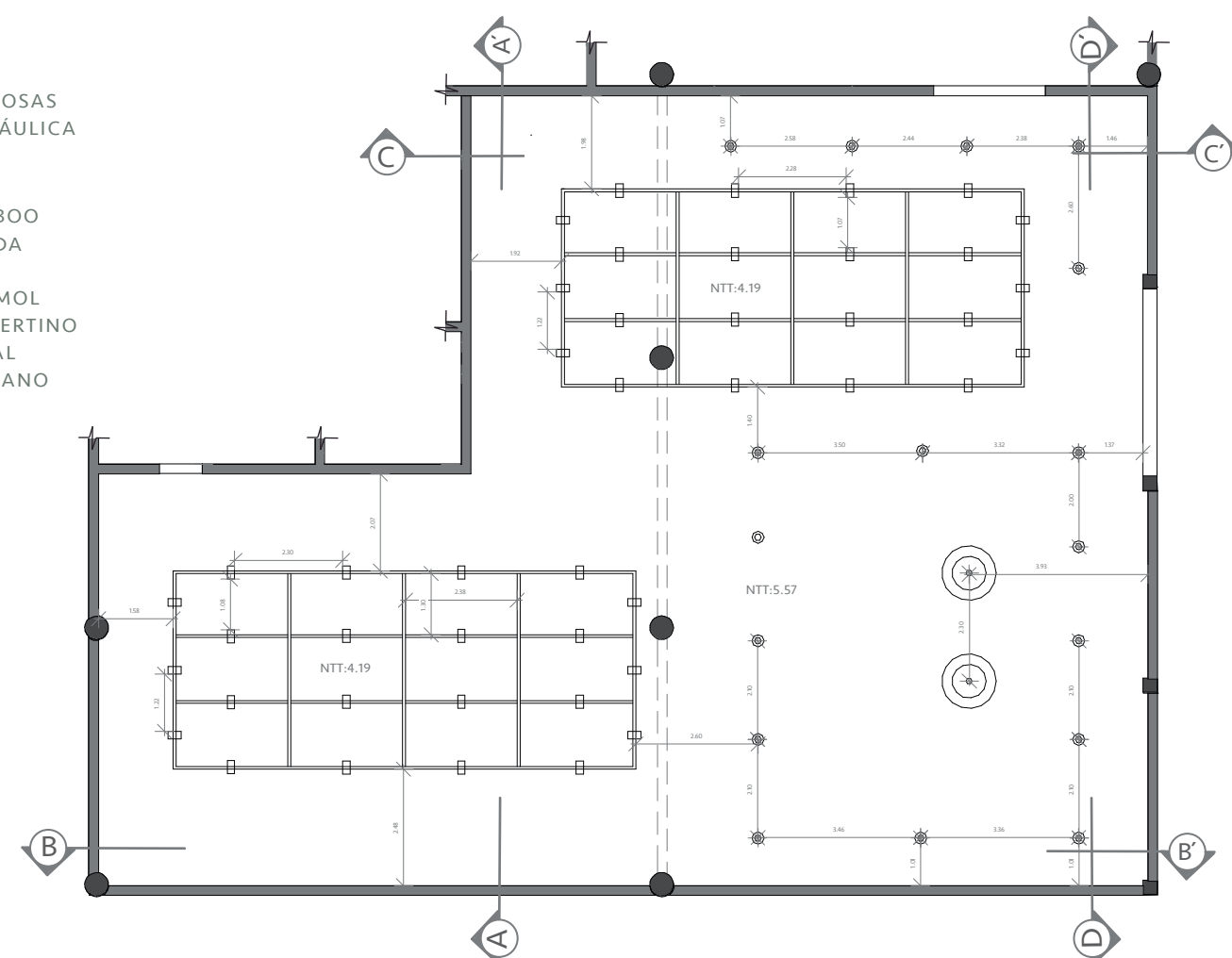
- | | | | |
|---|--|---|--|
| ① |  COUNTER MINIMARKET HECHO A LA MEDIDA | ⑧ |  GÓNDOLA RECTANGULAR HECHO A LA MEDIDA |
| ② |  SILLA DE COUNTER | ⑨ |  GÓNDOLA CIRCULAR HECHO A LA MEDIDA |
| ③ |  ESTANTERÍA DE FRUTAS HECHO A LA MEDIDA | ⑩ |  SISTEMA AUTOMÁTICO DE COBRO |
| ④ |  ESTANTERÍA DE BOLSAS HECHO A LA MEDIDA | ⑪ |  PUERTA DE ALARMA SISTEMA DE SISTEMA DE SEGURIDAD |
| ⑤ |  ESTANTERÍA DE ENVASES HECHO A LA MEDIDA | ⑫ |  REFRIGERADOR VERTICAL |
| ⑥ |  ESTANTERÍA A GRANEL GRANDE HECHO A LA MEDIDA | ⑬ |  ESTANTE BAJO PARA ALMACENAMIENTO |
| ⑦ |  MOBILIARIO A GRANEL HECHO A LA MEDIDA | | |

PLANTA AMUEBLADA DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



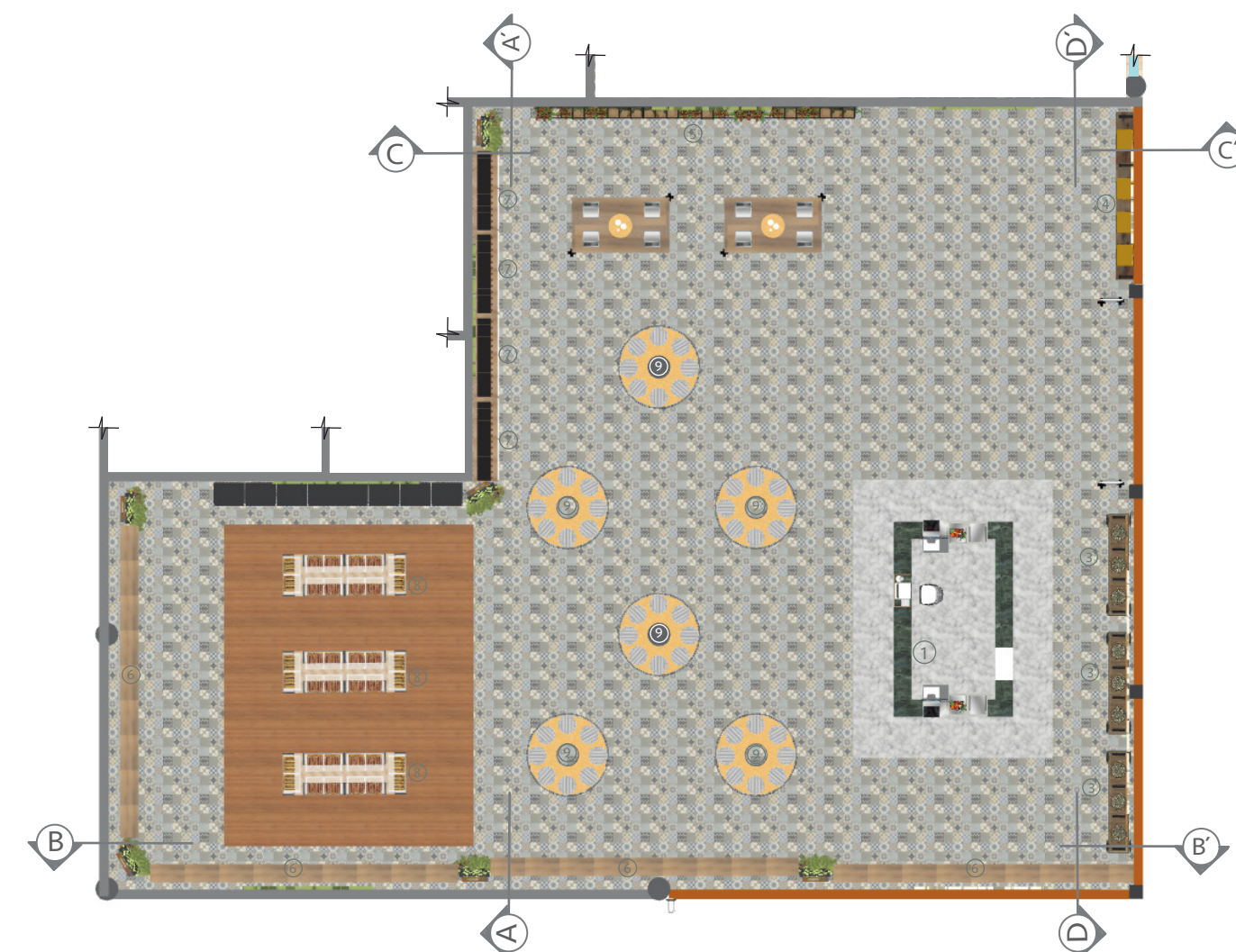
PLANTA DE DISEÑO DE PISO DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100

- BALDOSAS HIDRÁULICA
- BAMBOO SOLIDA
- MÁRMOL TRAVERTINO CORAL VOLCANO



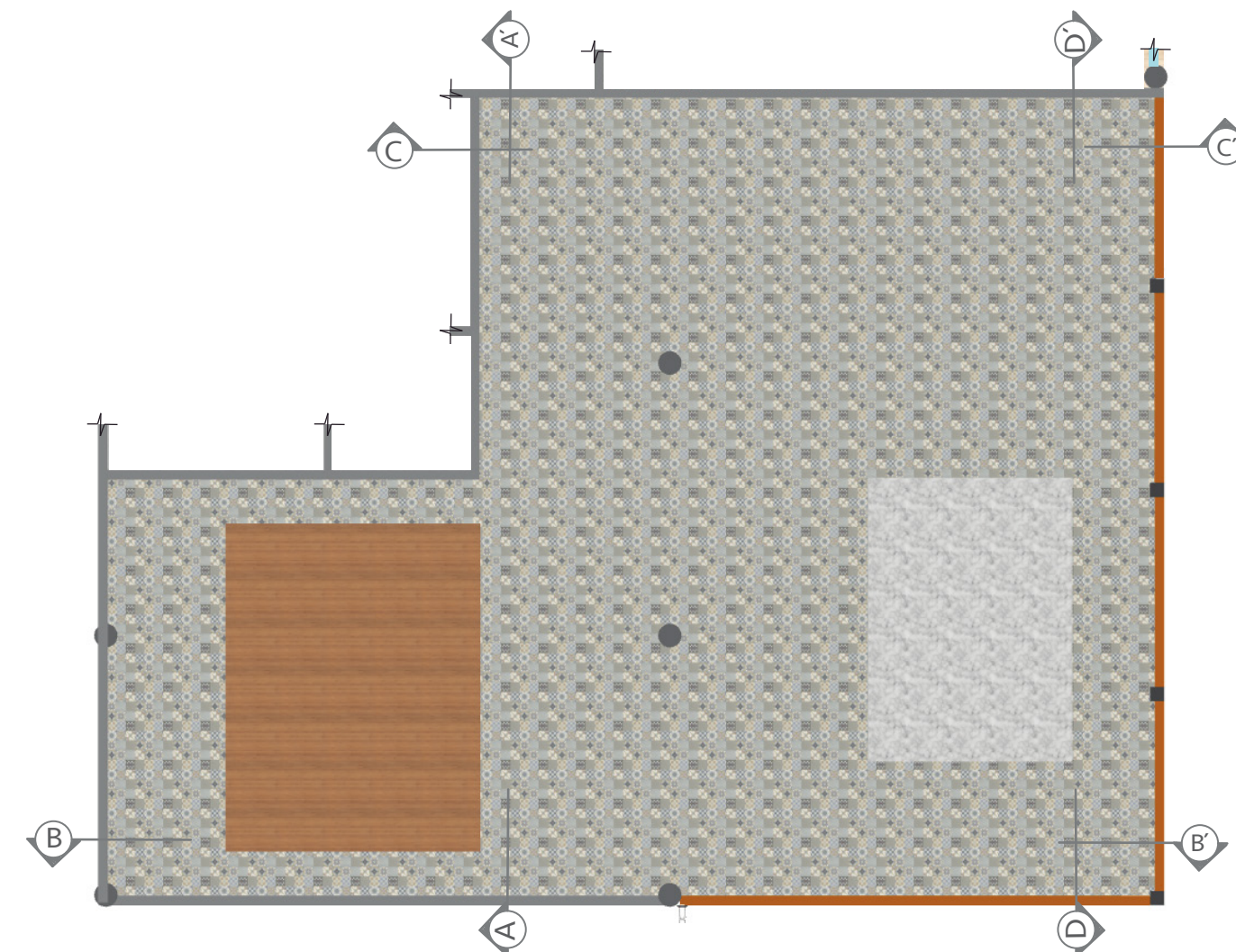
PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100

- ① TRACKLIGHT LED 20W NEGRA
- ② OJO DE BUEY LED 3W
- ③ LÁMPARA DE MIMBRE



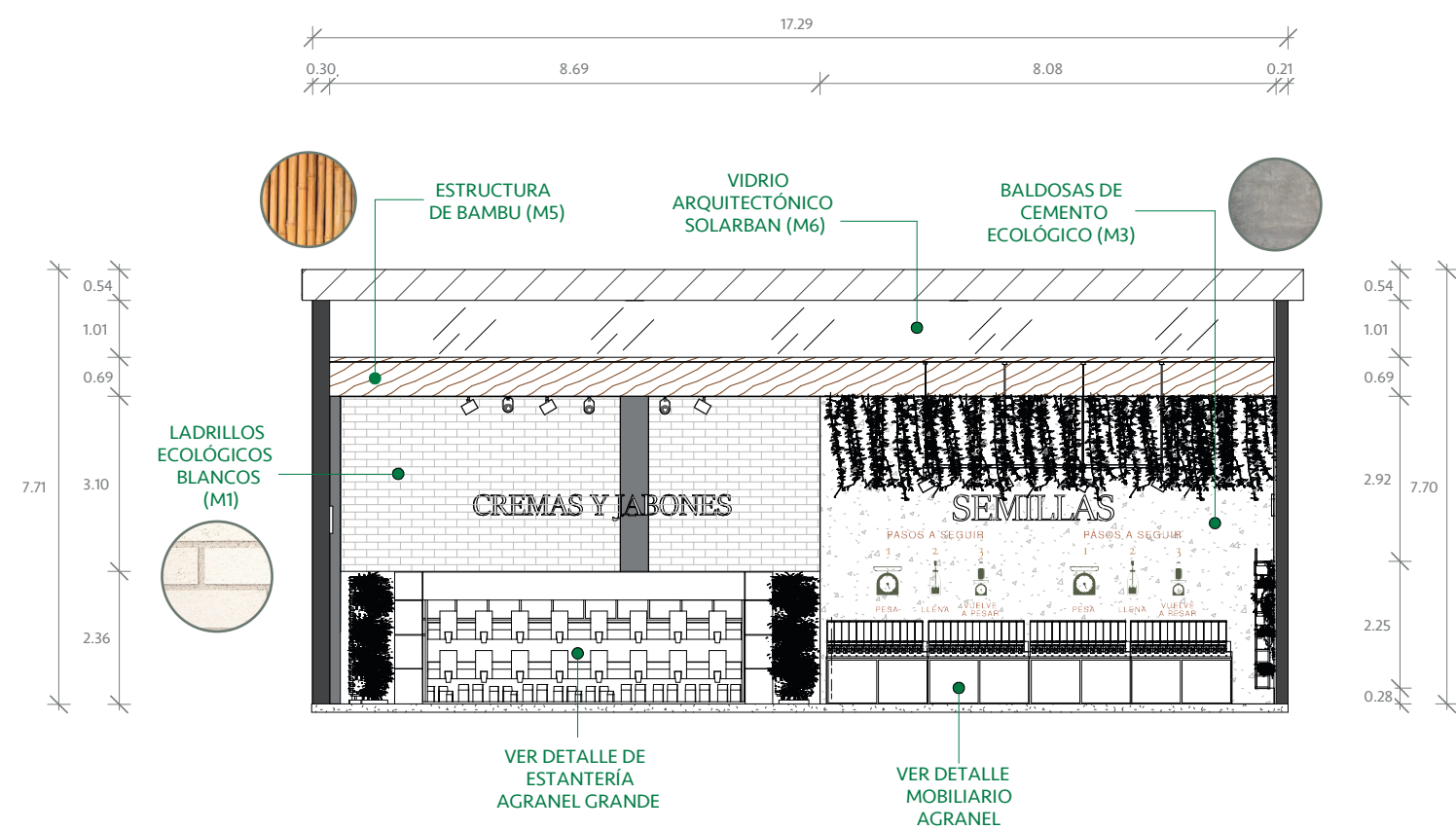
- ① COUNTER MINIMARKET HECHO A LA MEDIDA
- ② SILLA DE COUNTER
- ③ ESTANERÍA DE FRUTAS HECHO A LA MEDIDA
- ④ ESTANERÍA DE BOLSAS HECHO A LA MEDIDA
- ⑤ ESTANERÍA DE ENVASES HECHO A LA MEDIDA
- ⑥ ESTANERÍA A GRANEL GRANDE HECHO A LA MEDIDA
- ⑦ MOBILIARIO A GRANEL HECHO A LA MEDIDA
- ⑧ GÓNDOLA RECTANGULAR HECHO A LA MEDIDA
- ⑨ GÓNDOLA CIRCULAR HECHO A LA MEDIDA
- ⑩ SISTEMA AUTOMÁTICO DE COBRO
- ⑪ PUERTA DE ALARMA SISTEMA DE SISTEMA DE SEGURIDAD
- ⑫ REFRIGERADOR VERTICAL
- ⑬ ESTANTE BAJO PARA ALMACENAMIENTO

PLANTA AMUEBLADA DEL MINIMARKET DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100

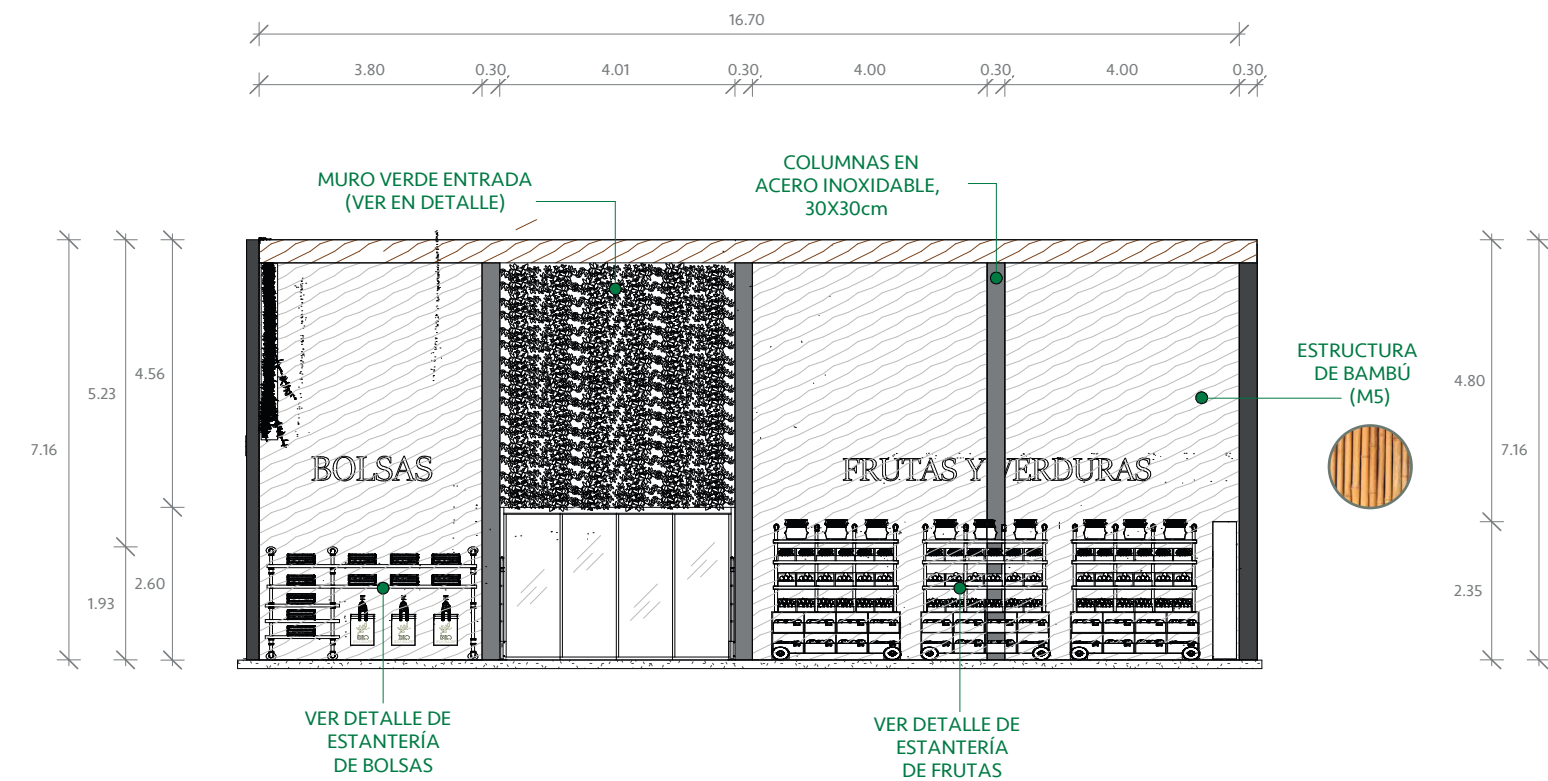


- BALDOSAS HIDRÁULICA
- BAMBOO SOLIDA
- MÁRMOL TRAVERTINO CORAL VOLCANO

PLANTA DE DISEÑO DE PISO DEL MINIMARKET DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



SECCIÓN A, A' FRONTAL DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



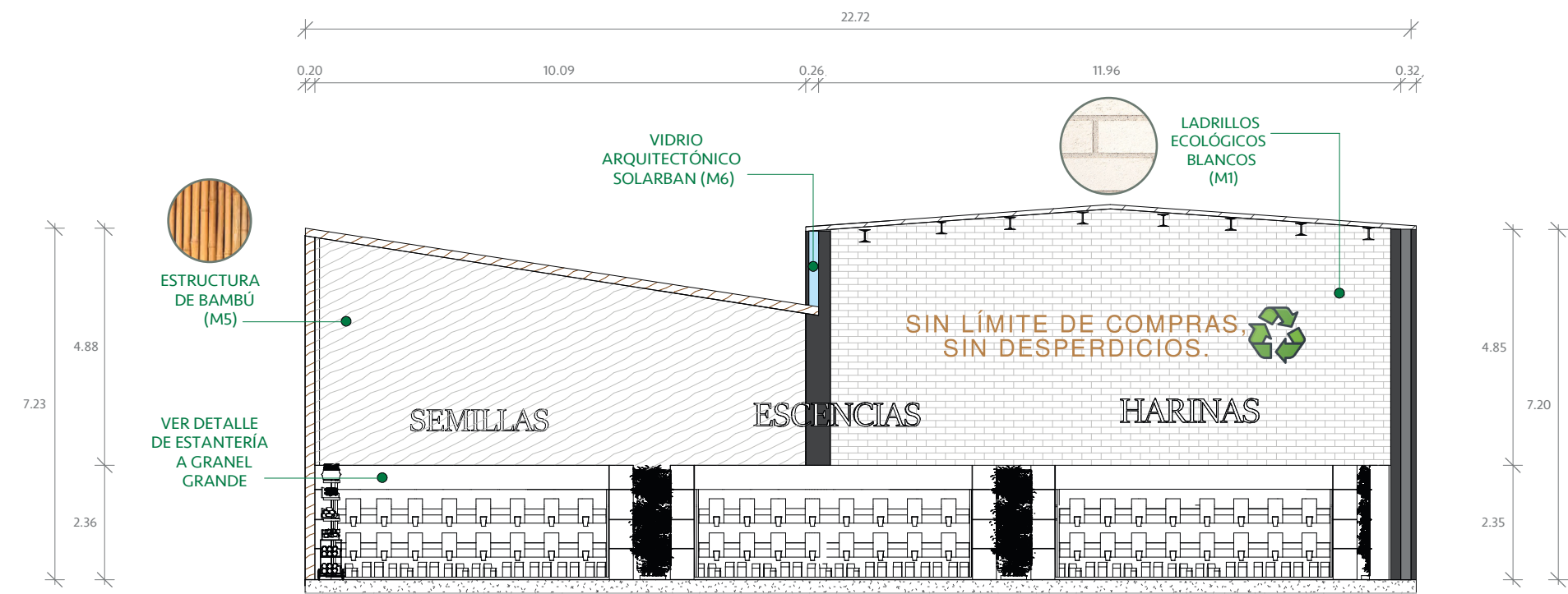
SECCIÓN D, D' POSTERIOR DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



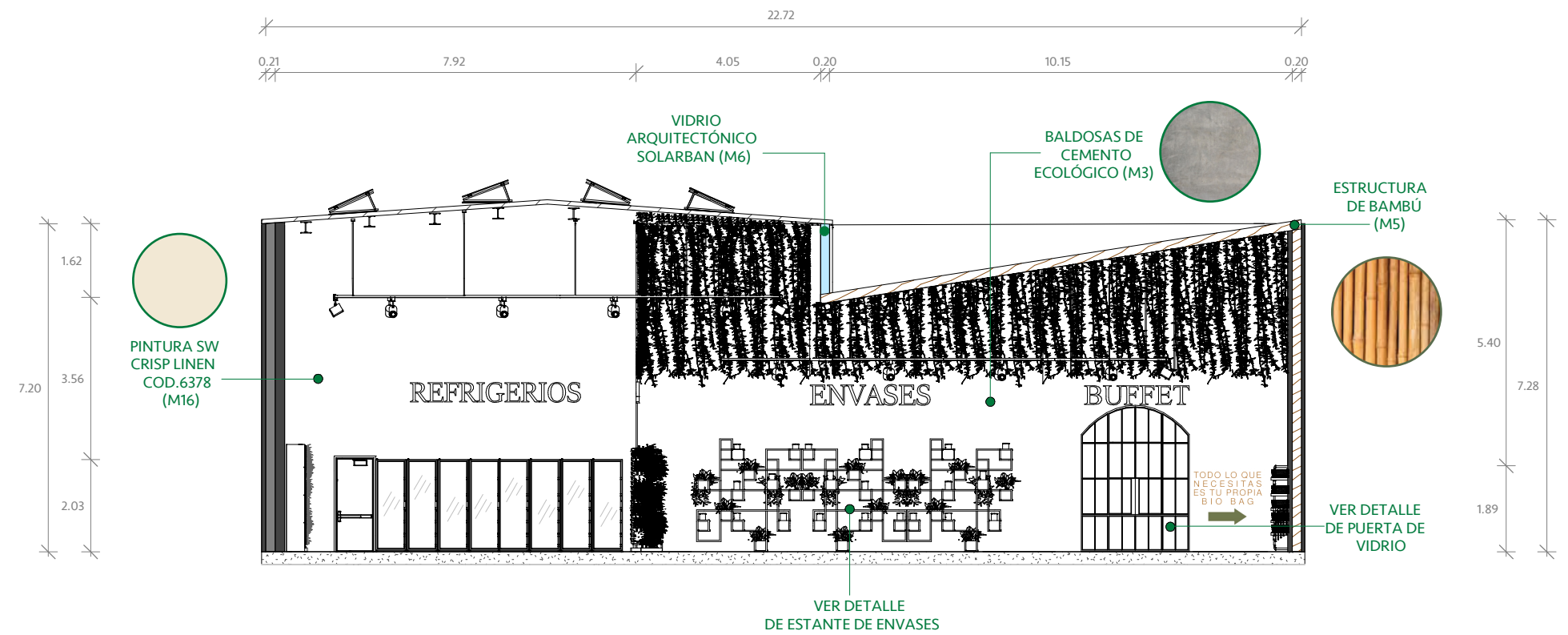
SECCIÓN FRONTAL DEL MINIMARKET DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



SECCIÓN POSTERIOR DEL MINIMARKET DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



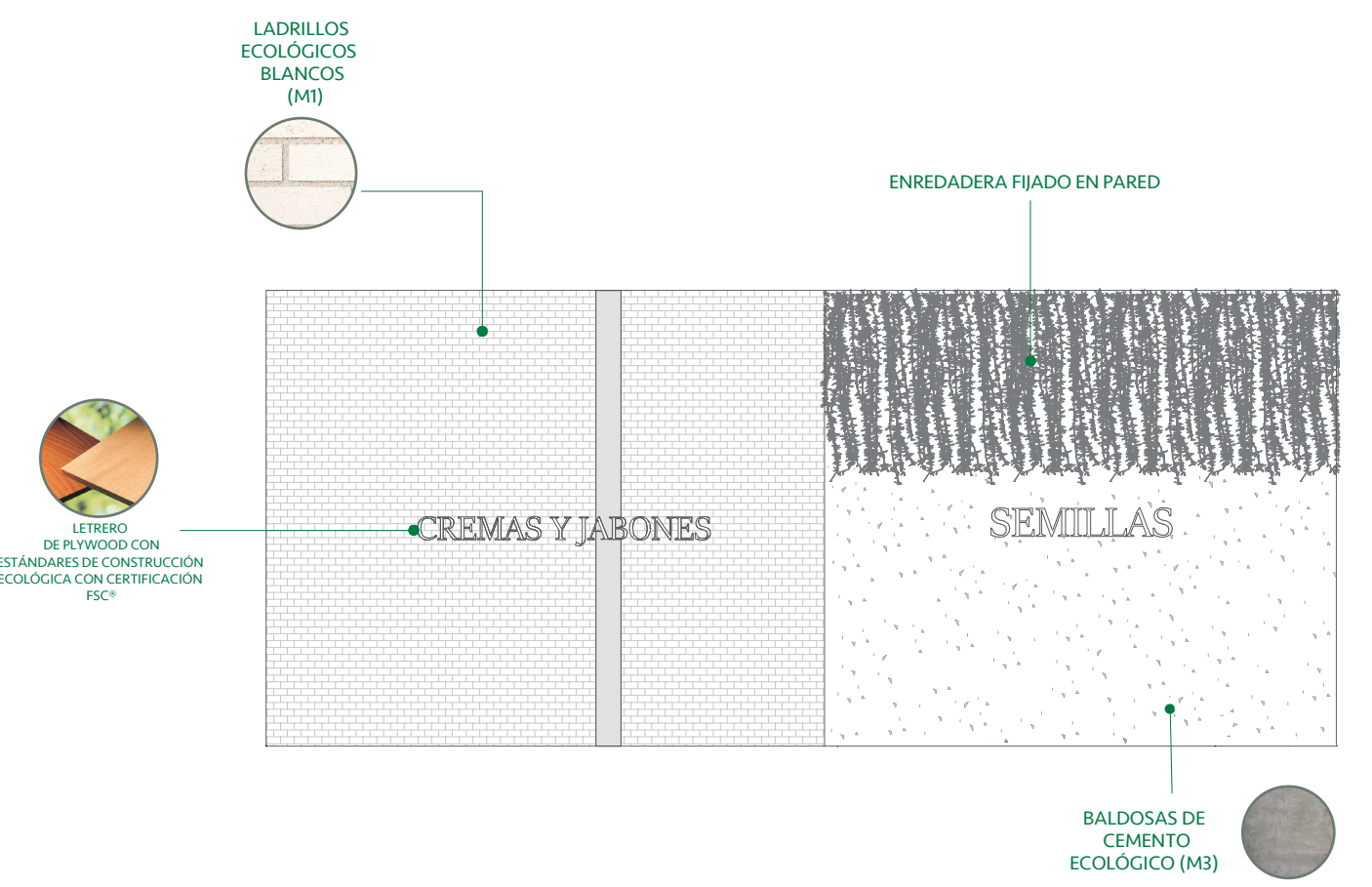
SECCIÓN LATERAL DERECHA DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



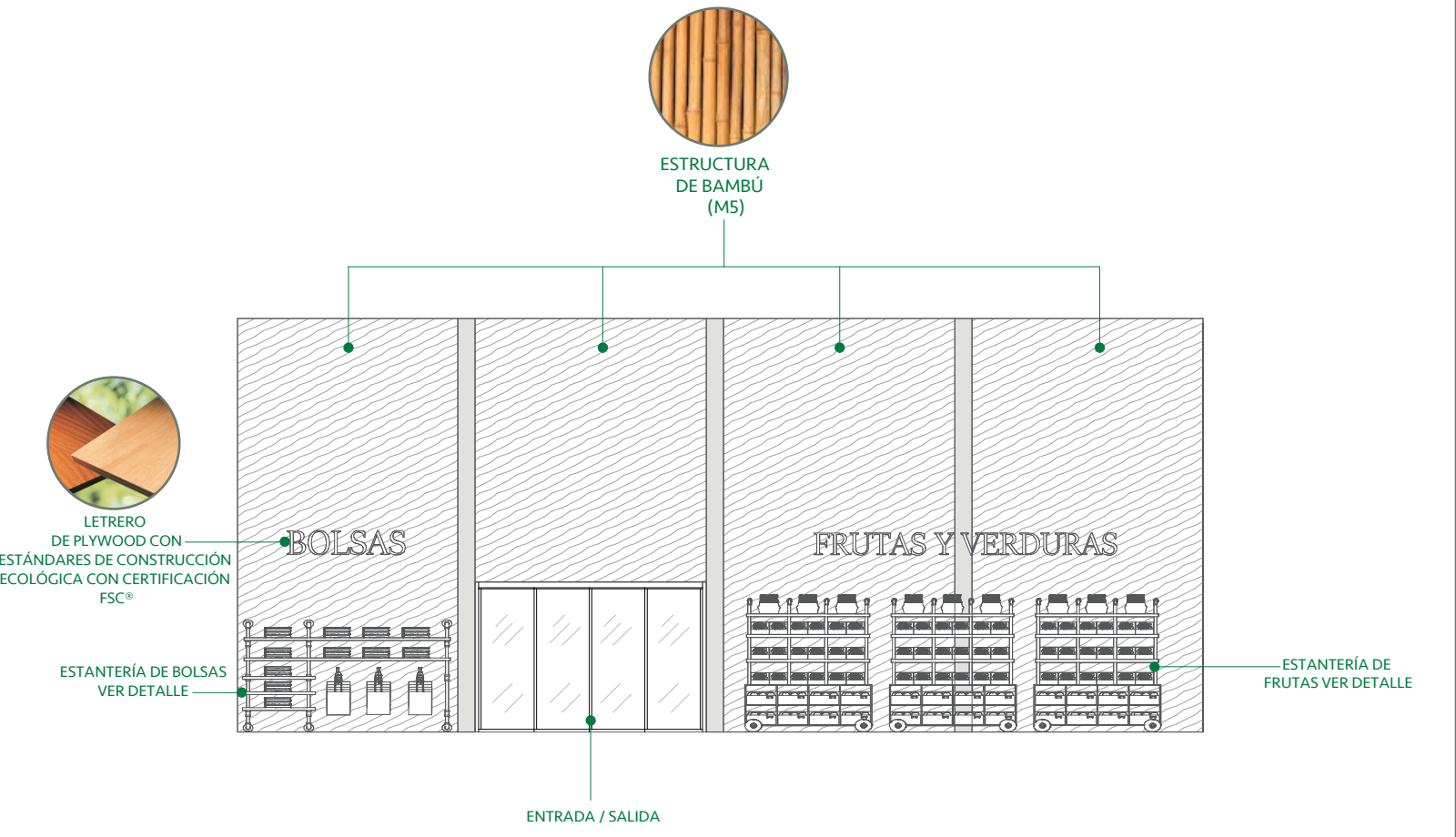
SECCIÓN LATERAL DERECHA DEL MINIMARKET DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



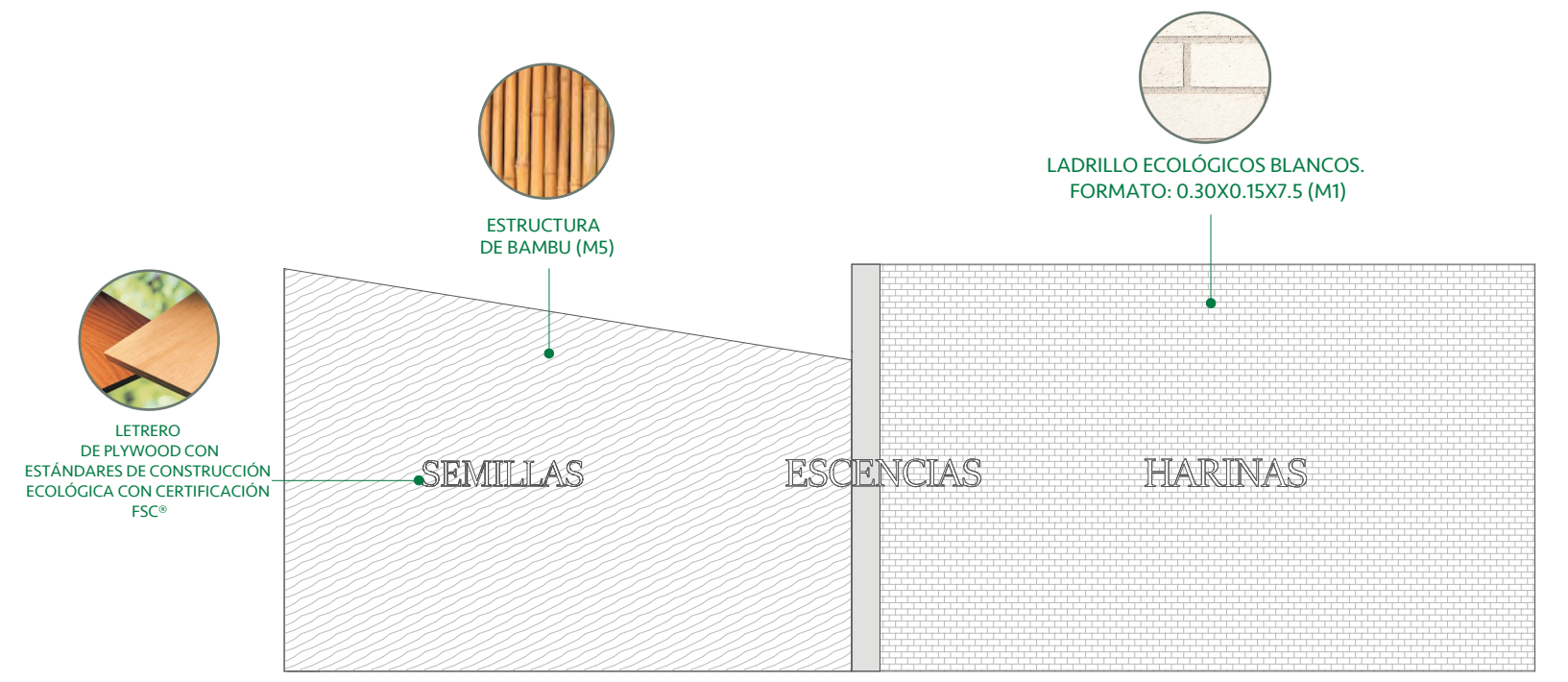
SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA DEL MINIMARKET DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



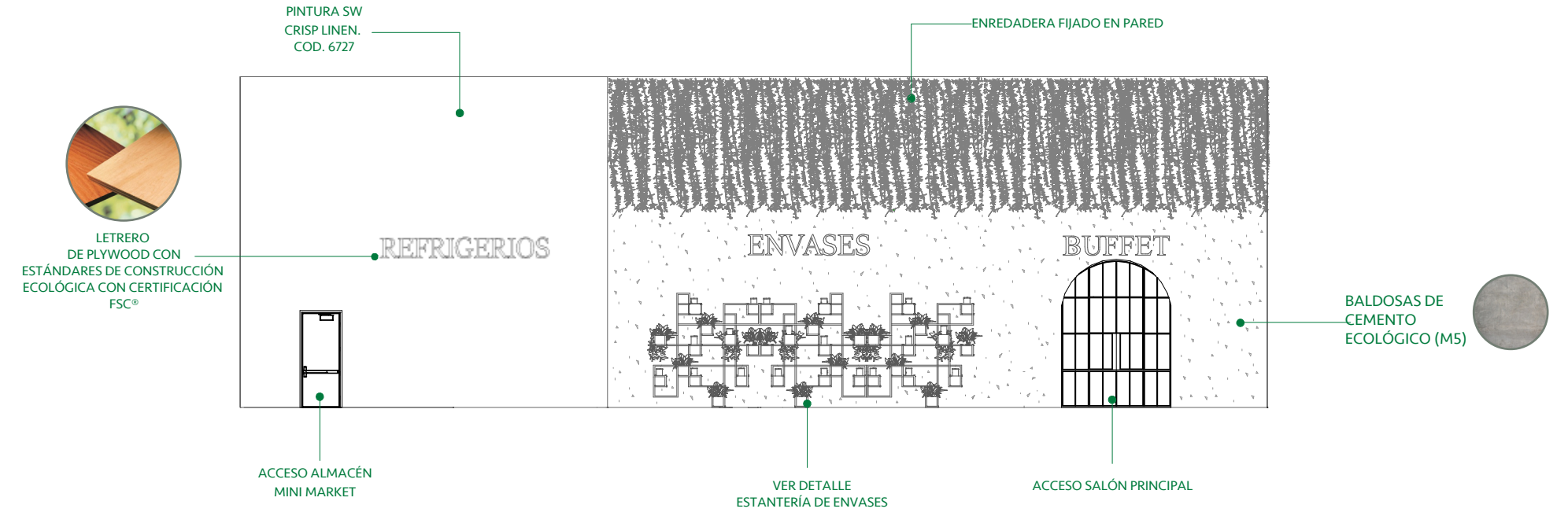
FACHADA INTERIOR 'FRONTAL DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



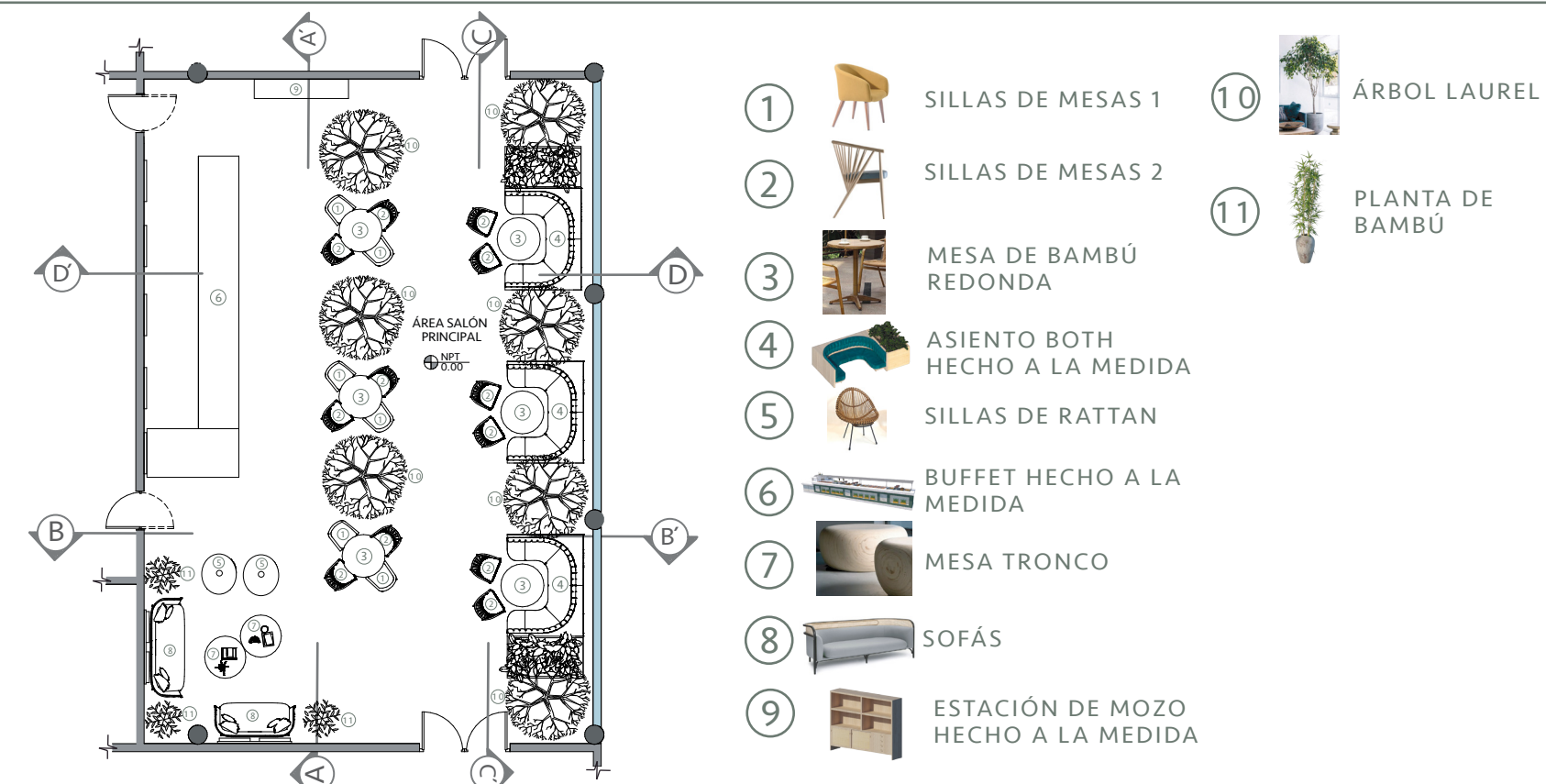
FACHADA INTERIOR POSTERIOR DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



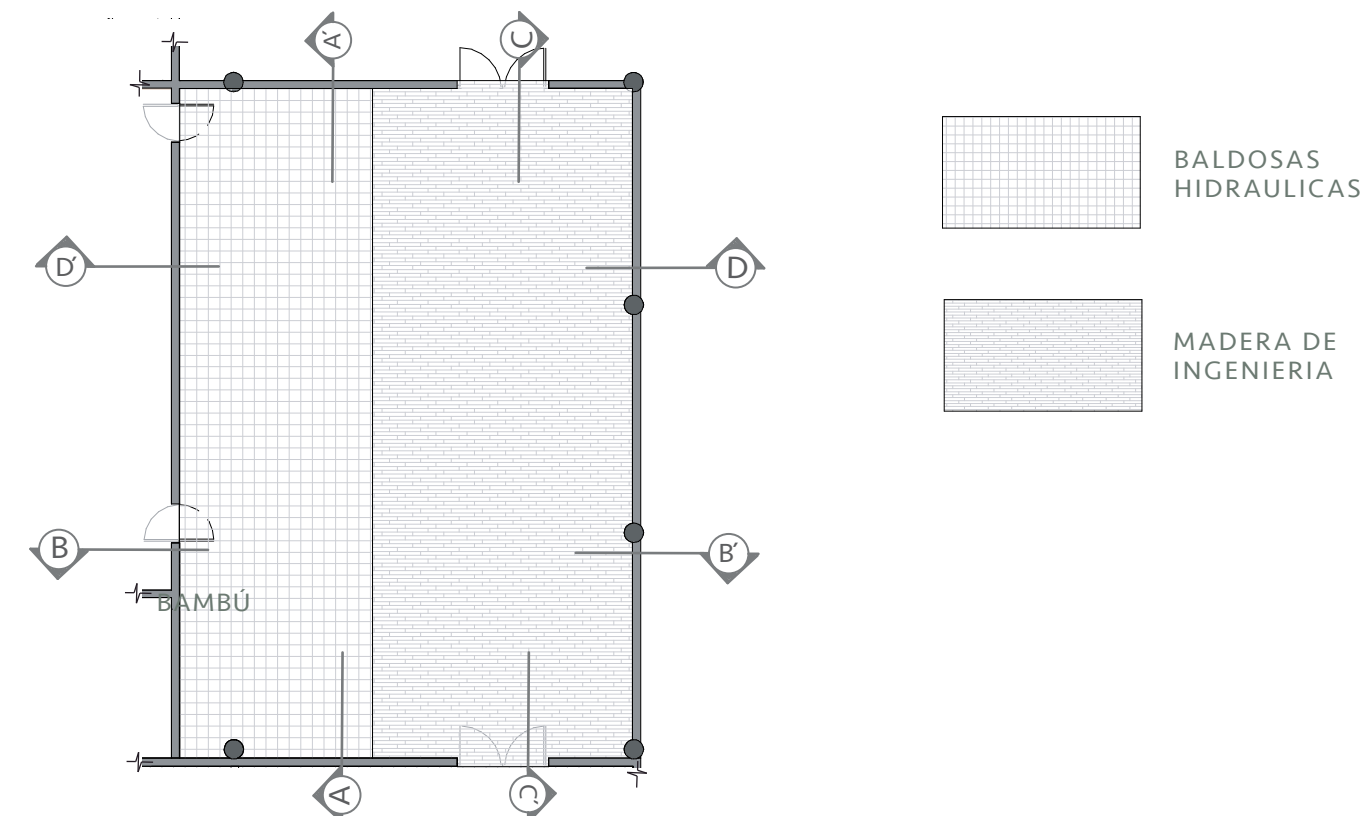
FACHADA INTERIOR LATERAL IZQUIERDA DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



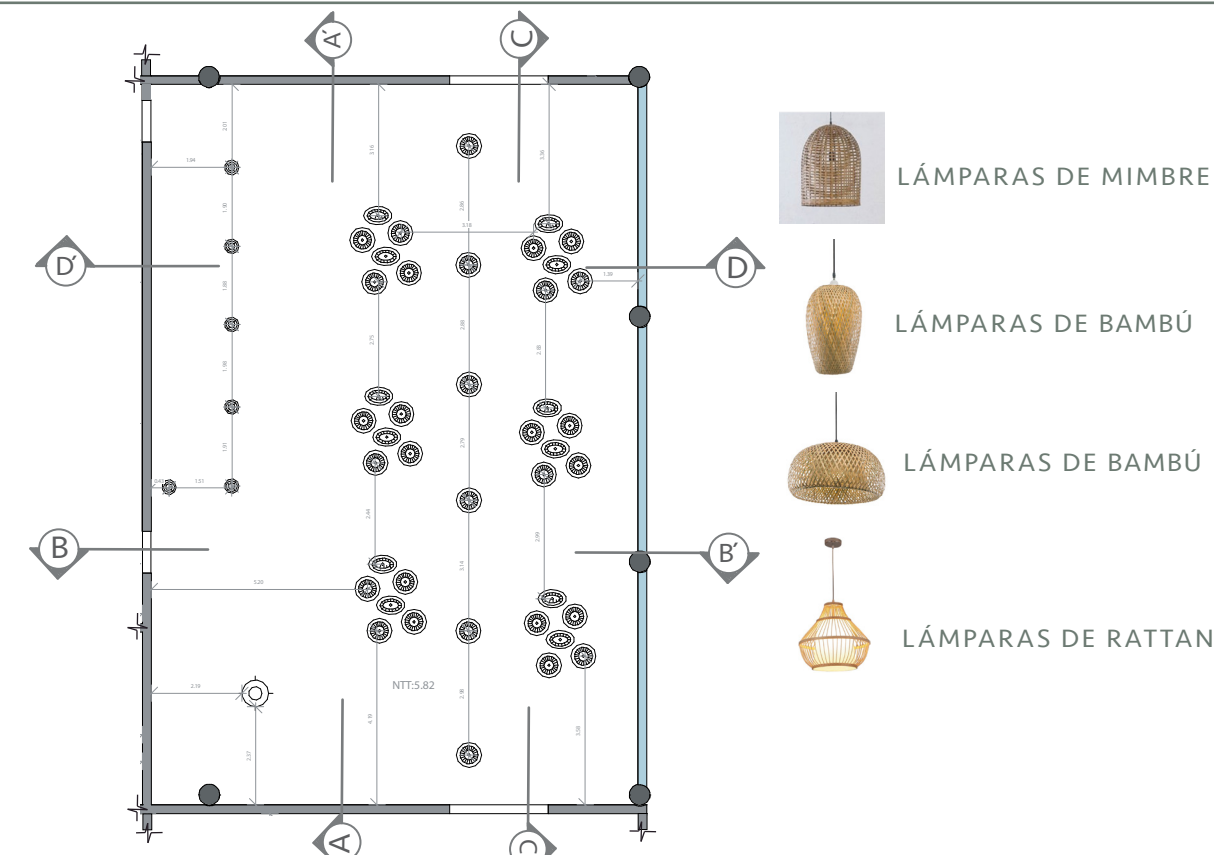
FACHADA INTERIOR LATERAL DERECHA DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:100



PLANTA AMUEBLADA DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:200



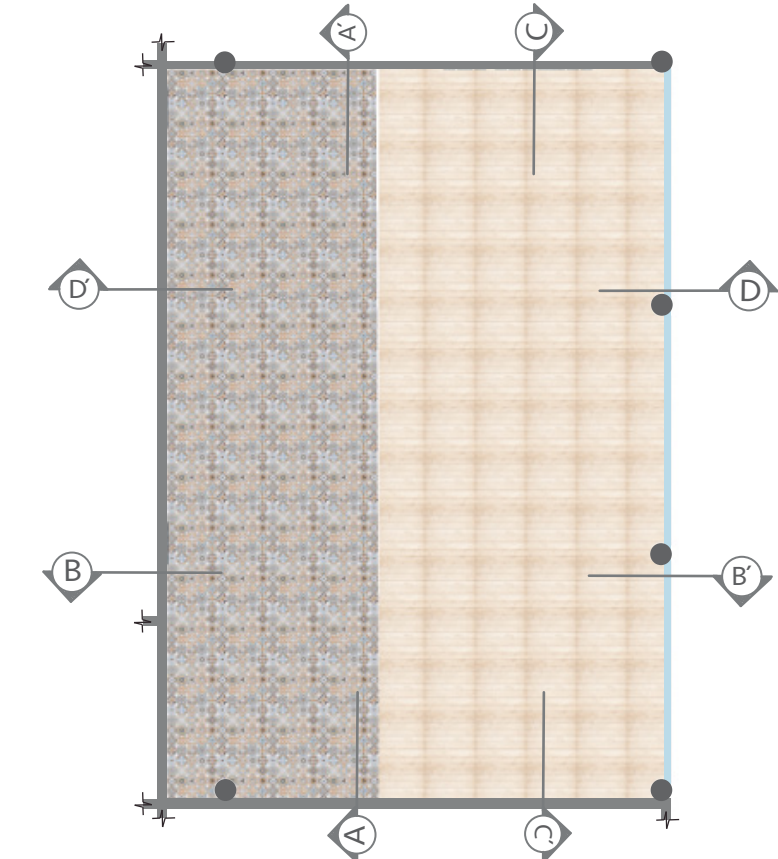
PLANTA DE DISEÑO DE PISO DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:200



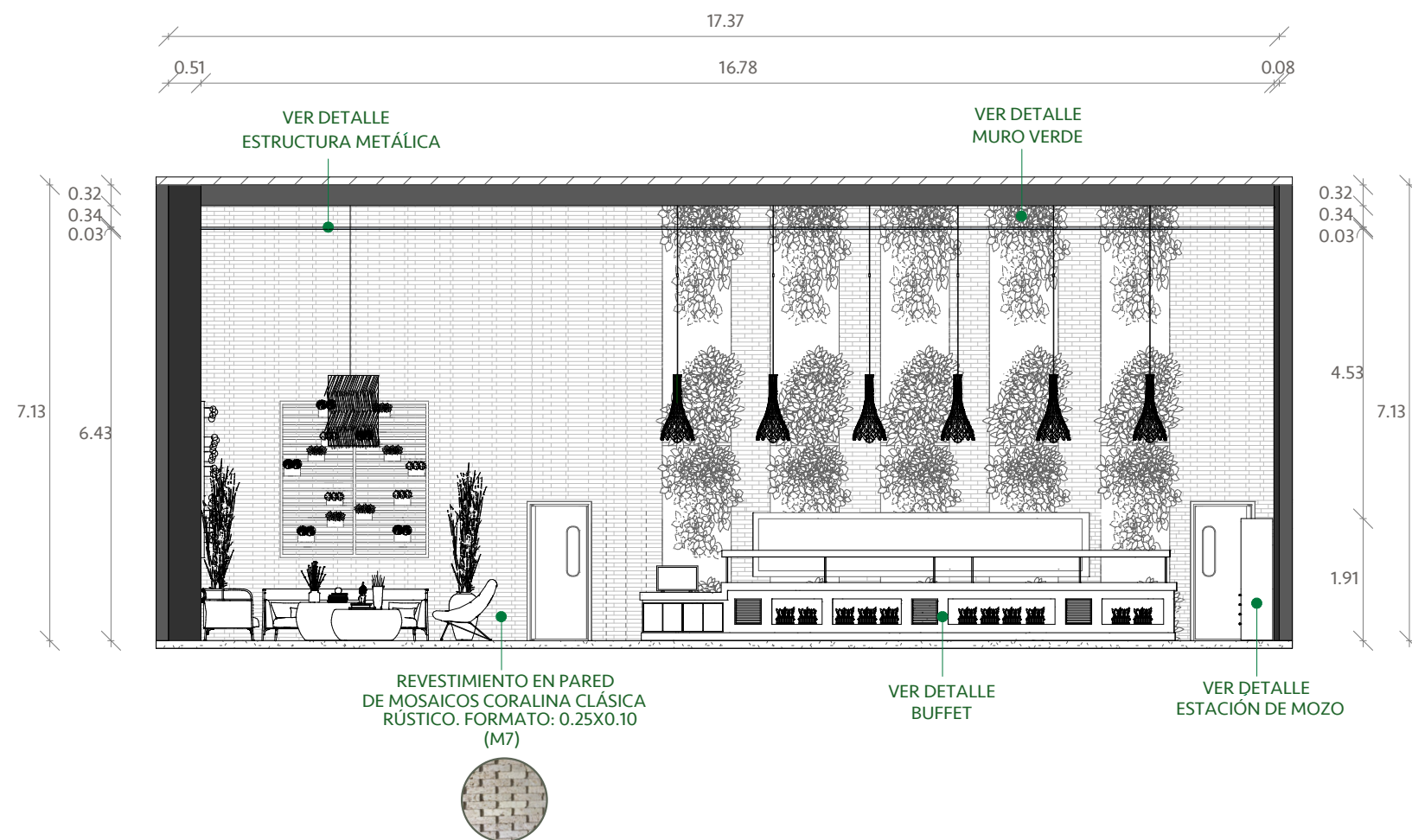
PLANTA DE DISTRIBUCION DE LUMINARIAS DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:200



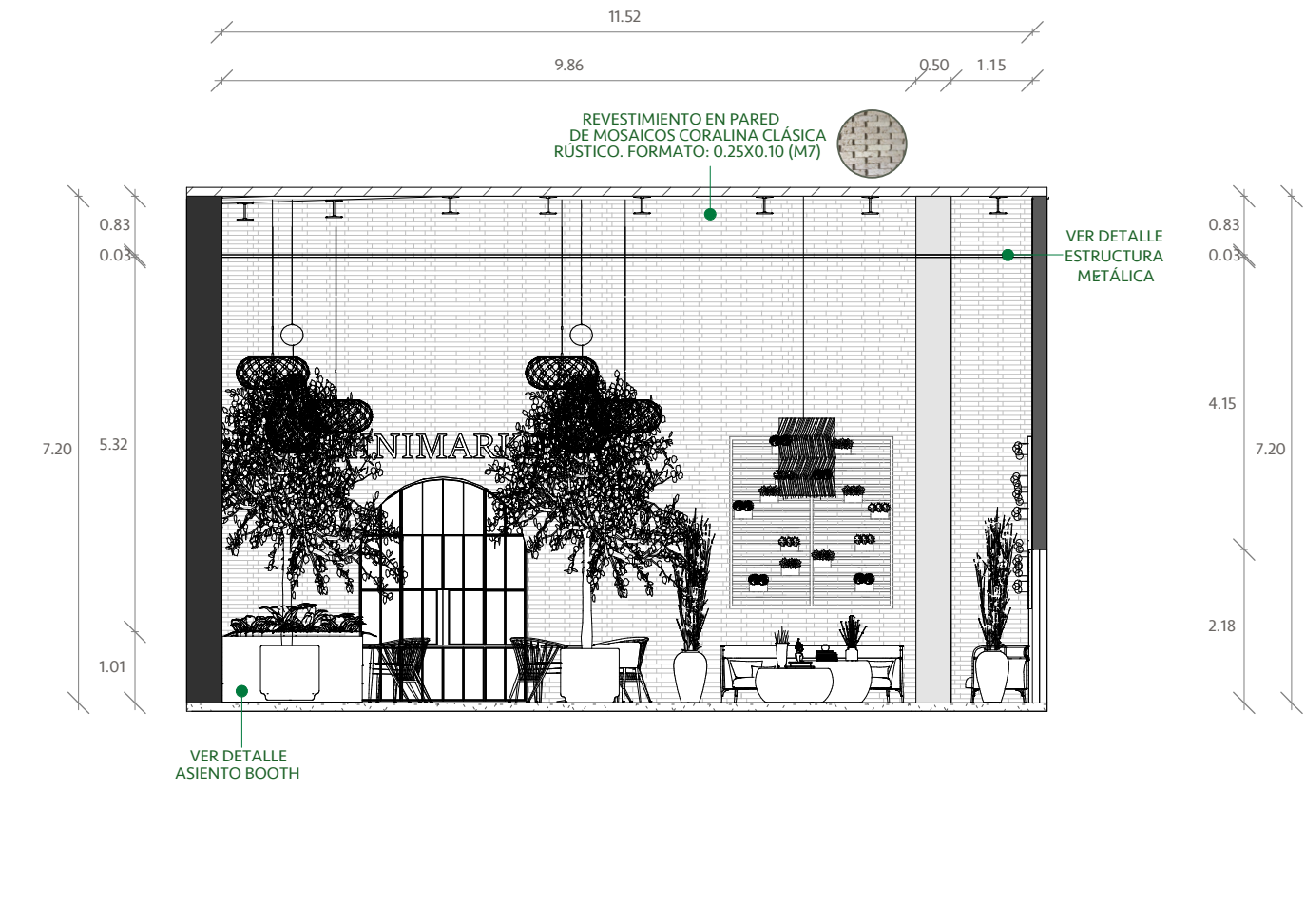
PLANTA AMUEBLADA DEL SALÓN PRINCIPAL DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:200



PLANTA DE DISEÑO DE PISO DEL SALÓN PRINCIPAL DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:200



SECCIÓN FRONTAL A,A' DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:100



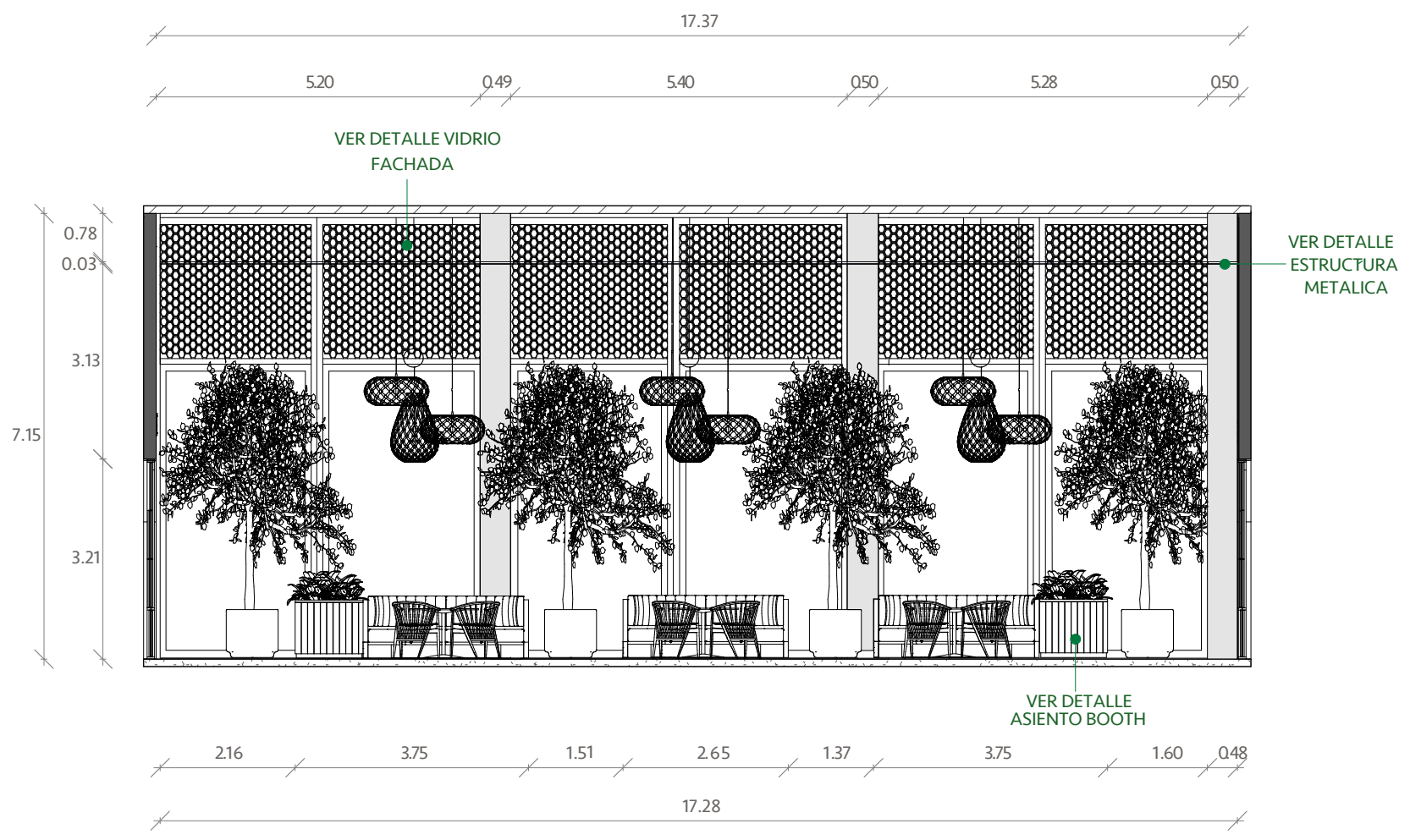
SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA B,B' DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:100



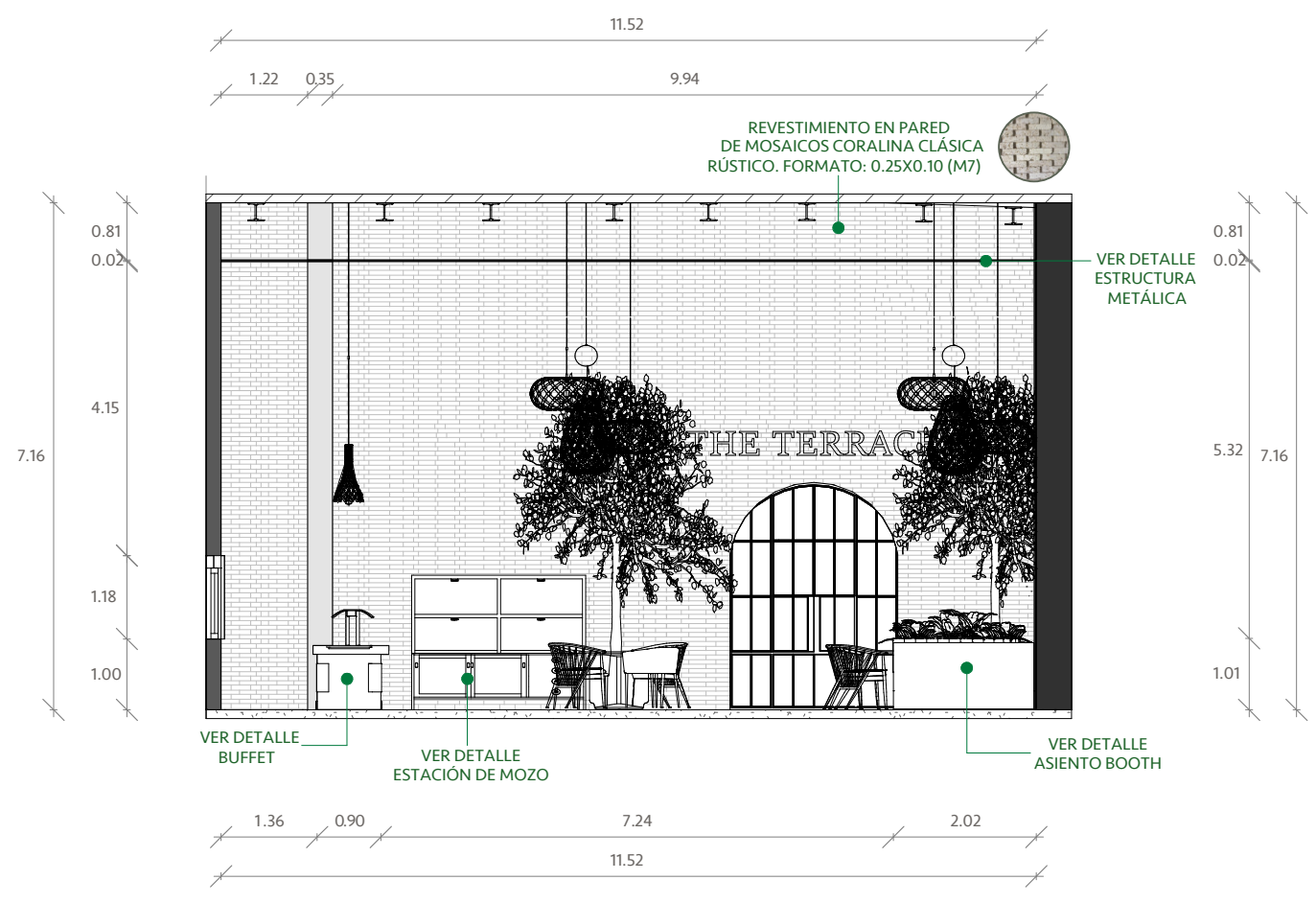
SECCIÓN FRONTAL DEL SALÓN PRINCIPAL DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA DEL SALÓN PRINCIPAL DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



SECCIÓN POSTERIOR C,C' DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:100



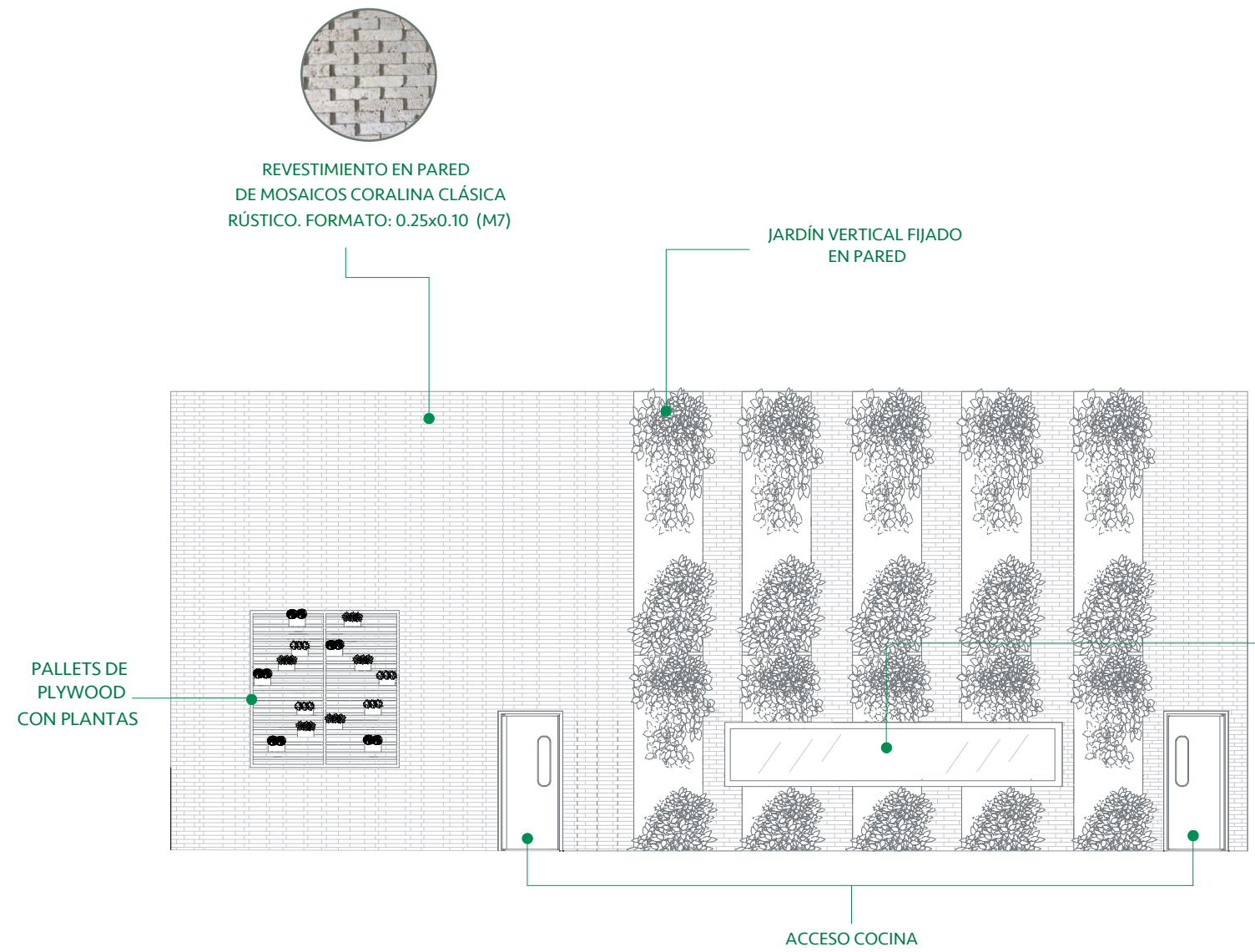
SECCIÓN LATERAL DERECHA D,D' DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:100



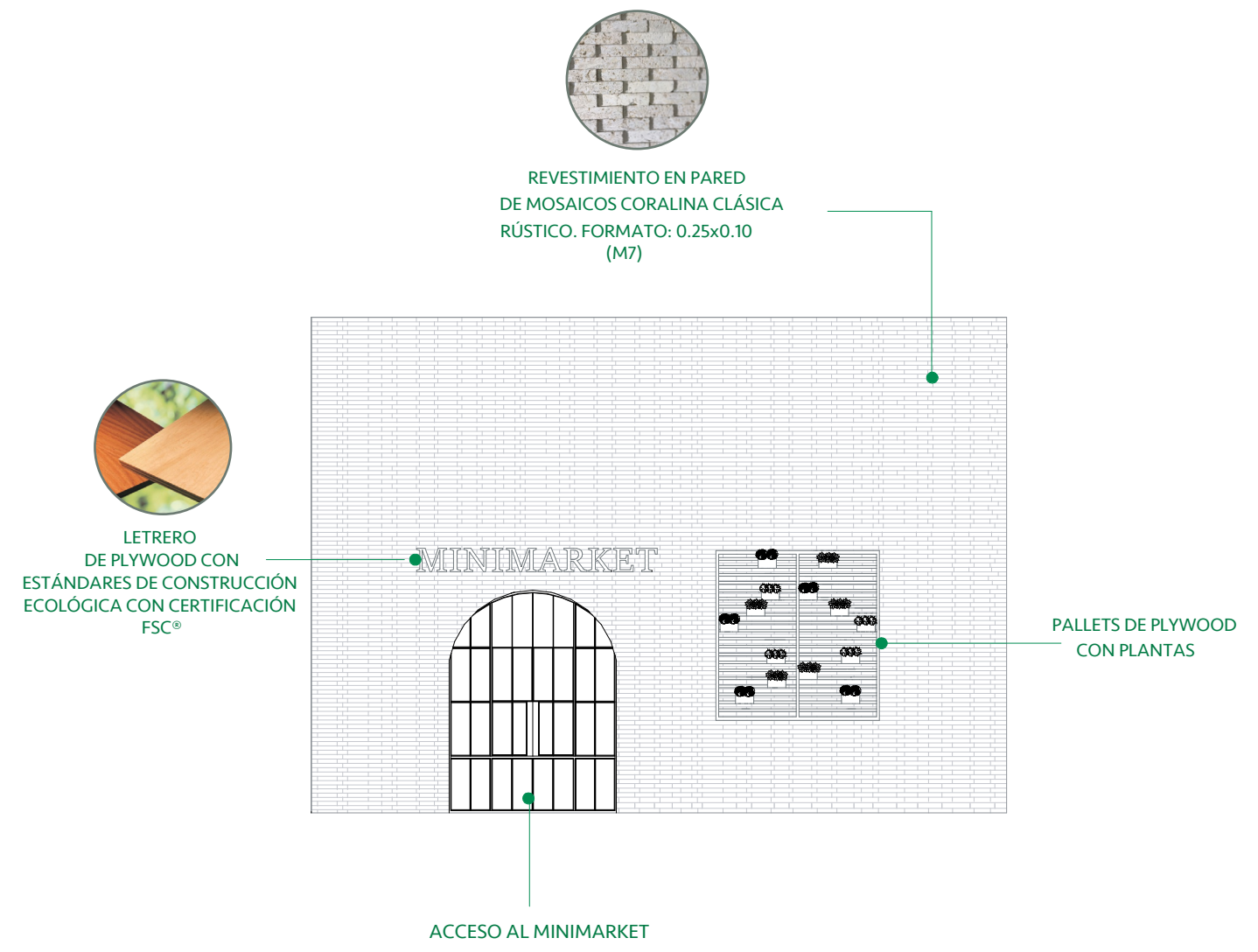
SECCIÓN POSTERIOR DEL SALÓN PRINCIPAL DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



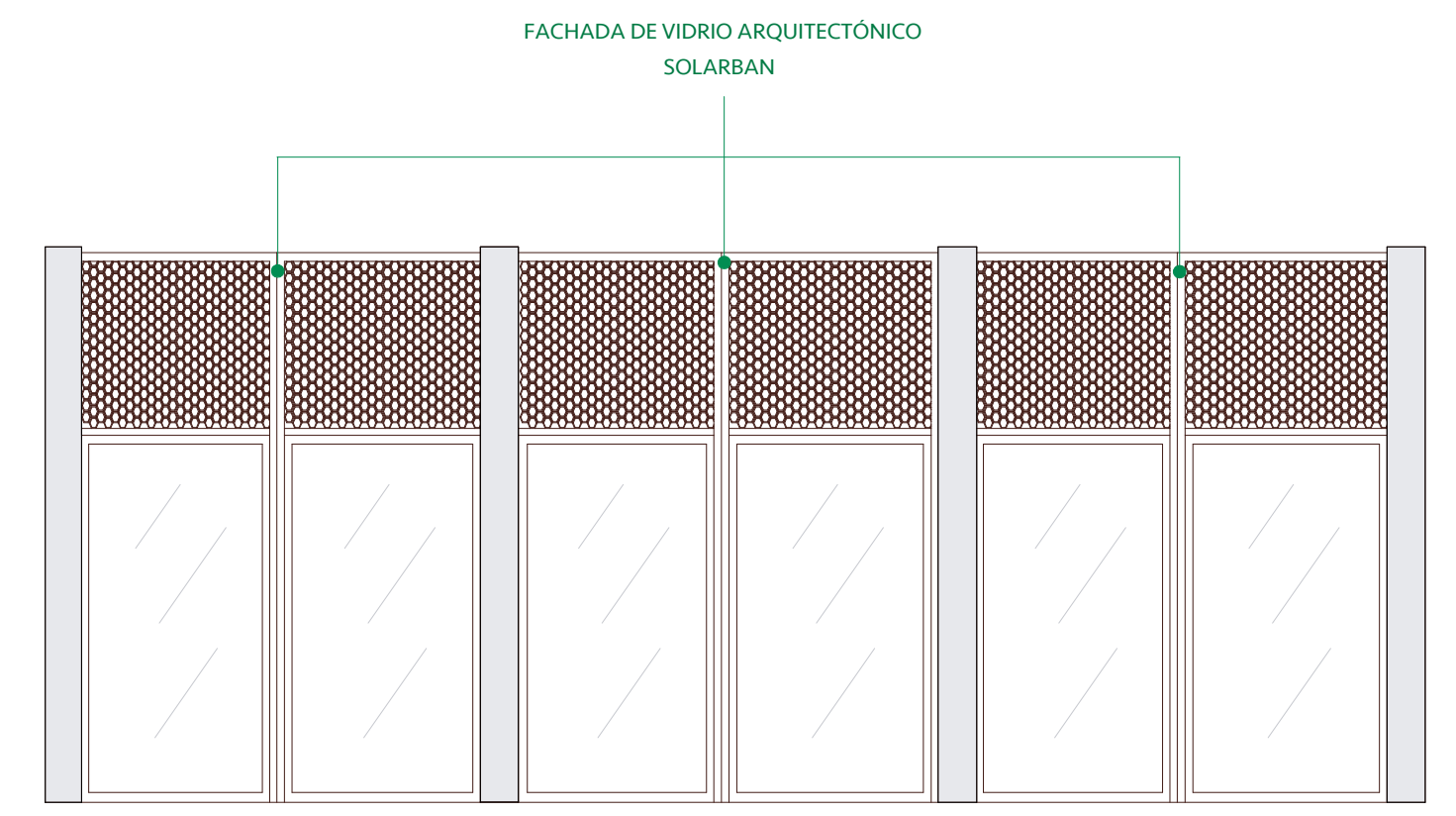
SECCIÓN LATERAL DERECHA DEL SALÓN PRINCIPAL DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:100



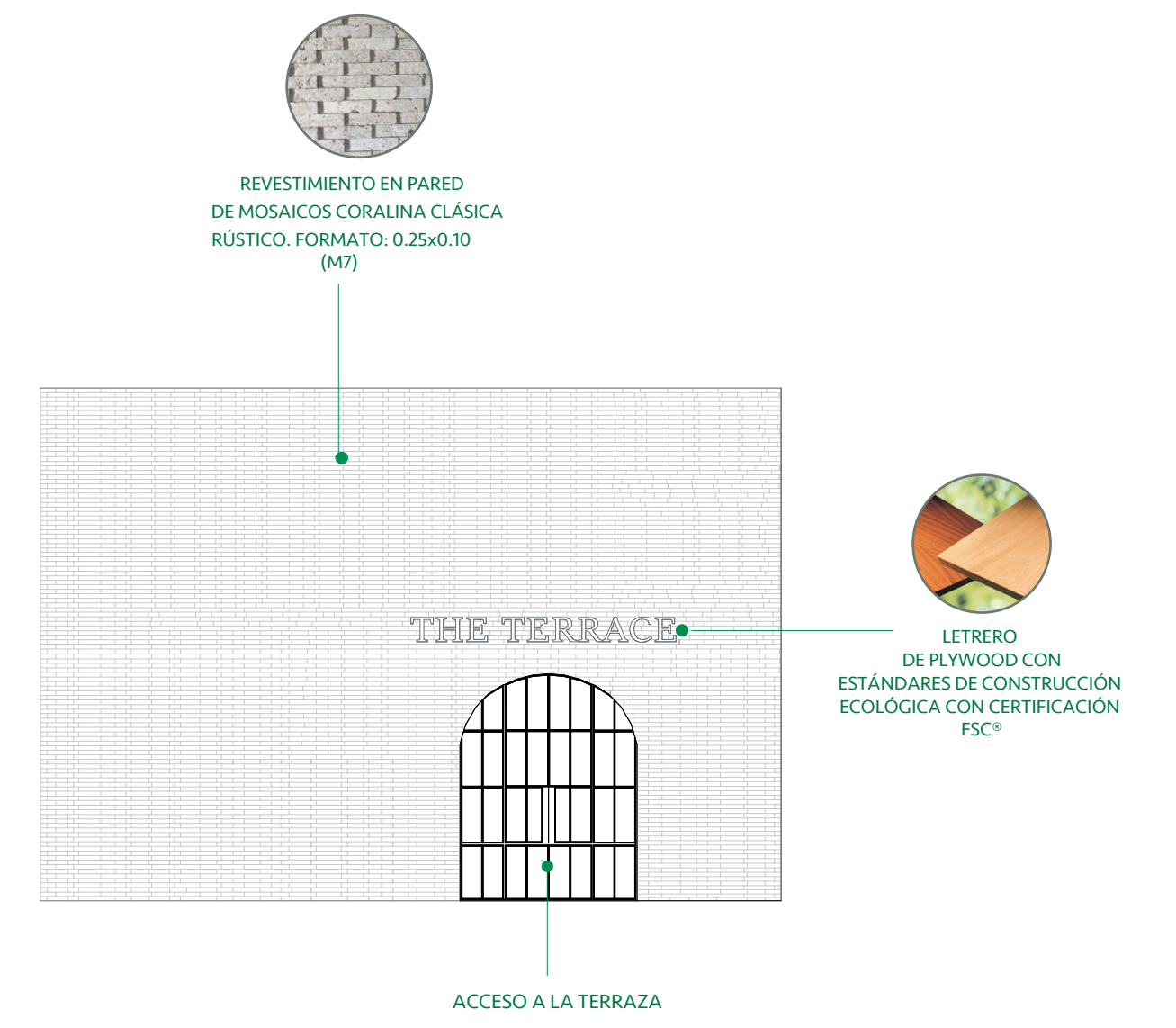
FACHADA INTERIOR FRONTAL DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:100



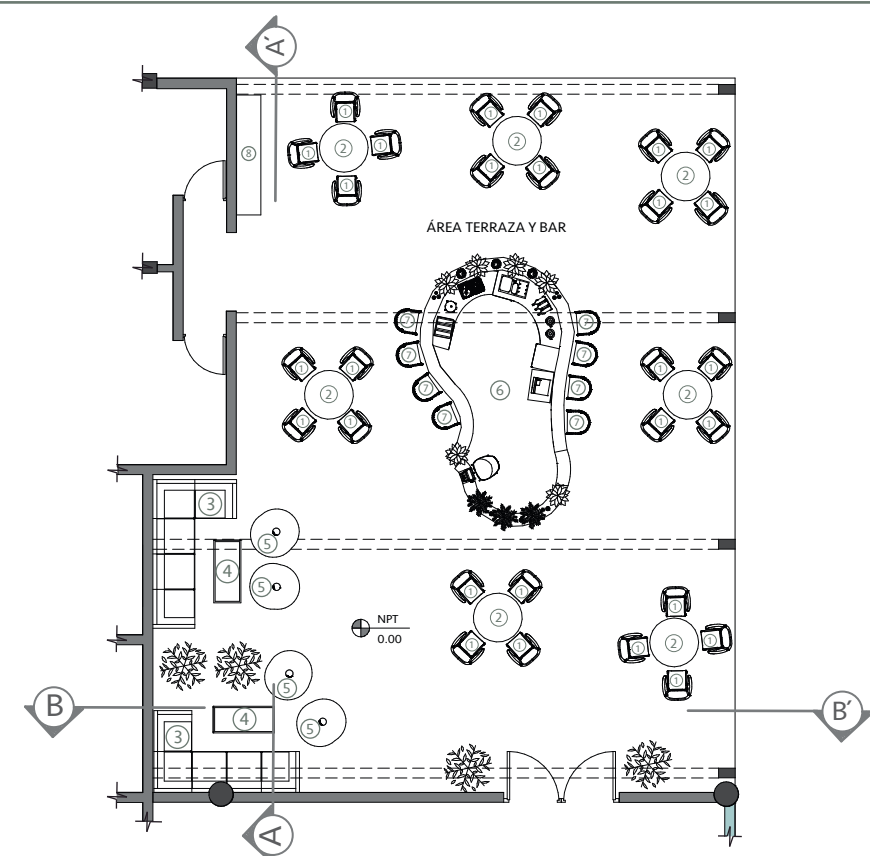
FACHADA INTERIOR LATERAL IZQUIERDA DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:100



FACHADA INTERIOR POSTERIOR DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:100

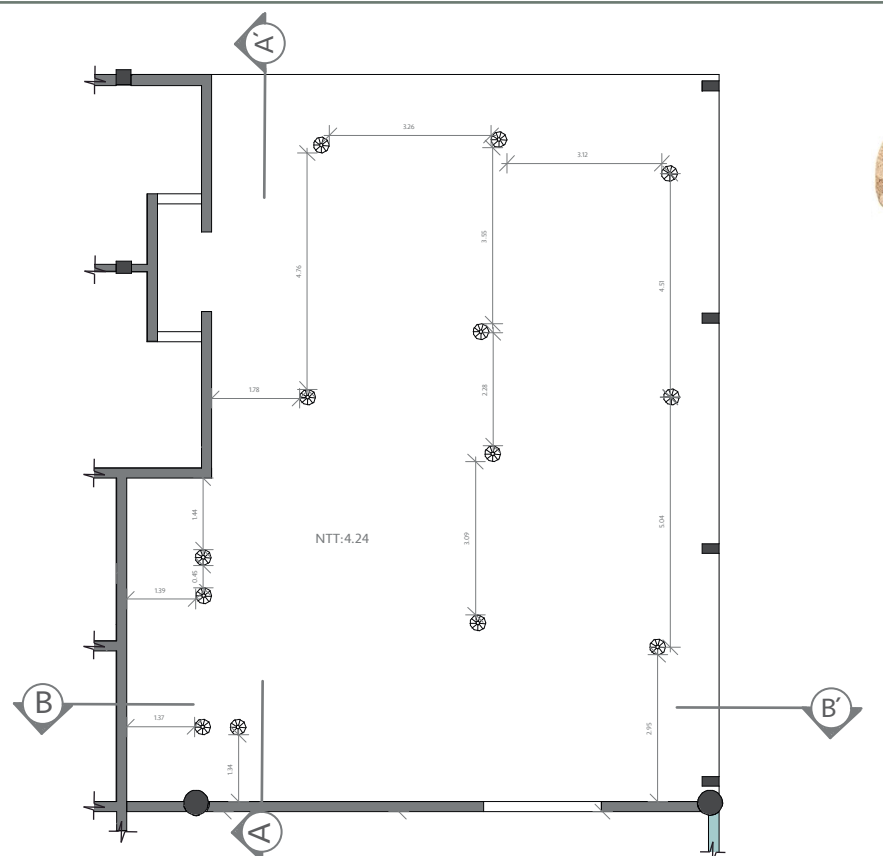


FACHADA INTERIOR LATERAL DERECHA DEL SALÓN PRINCIPAL
ESCALA : 1:100

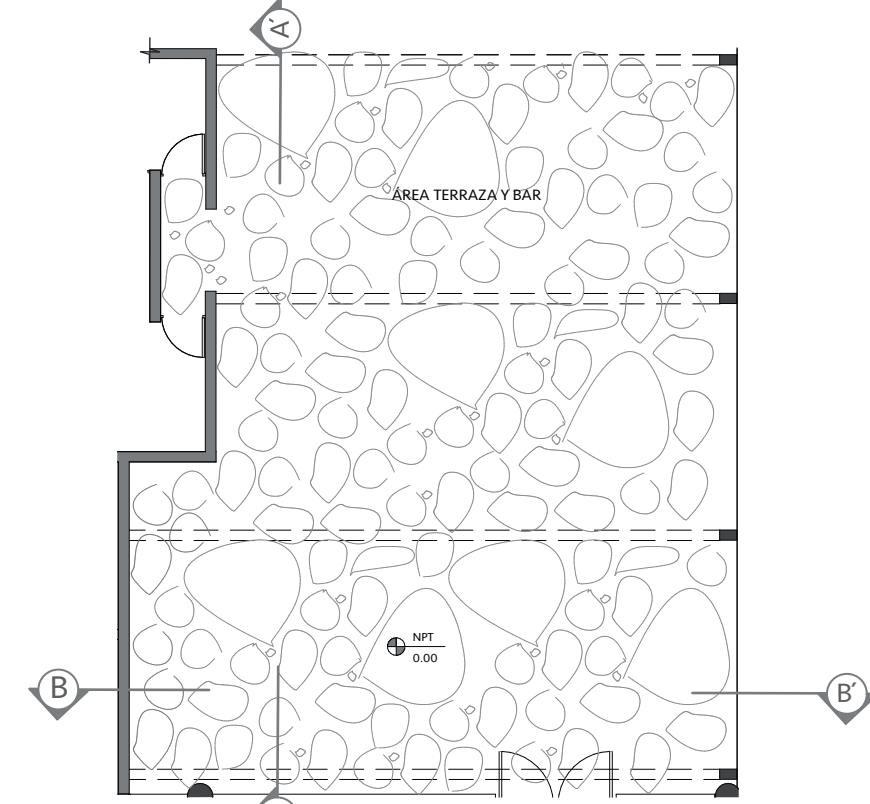


PLANTA AMUEBLADA DE LA TERRAZA
ESCALA : 1:50

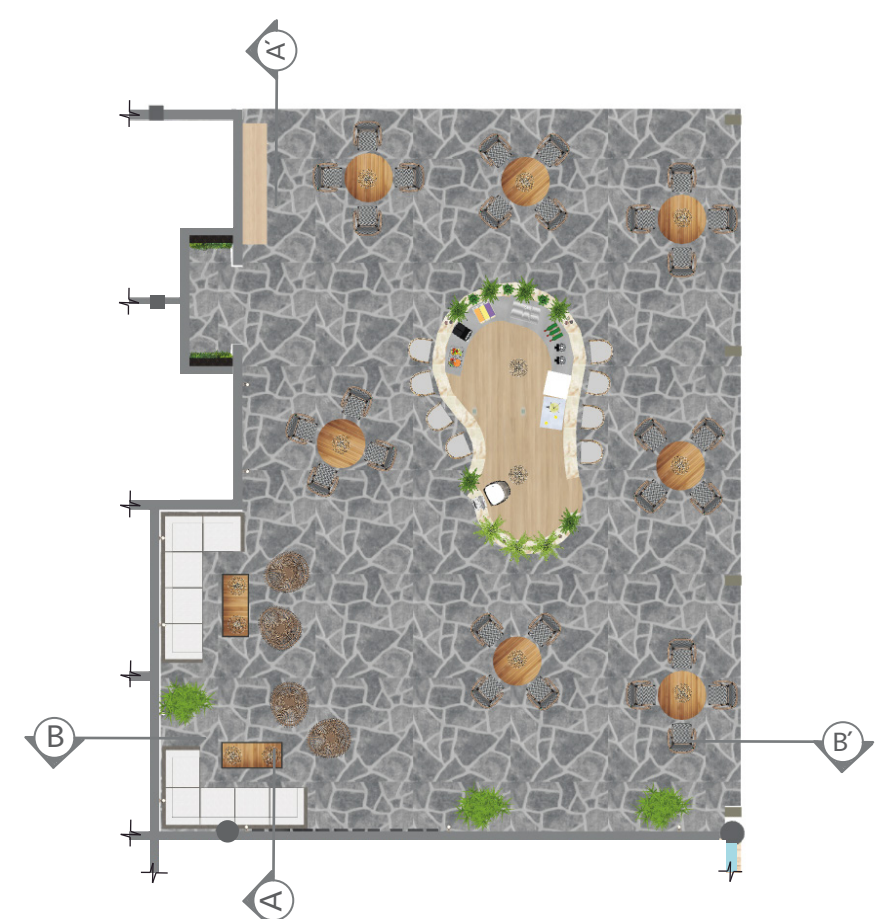
- ① SILLAS DE MESAS
- ② MESA DE BAMBÚ REDONDA
- ③ SOFÁ DE MIMBRE
- ④ MESA RECTÁNGULAR
- ⑤ SILLAS DE RATTAN
- ⑥ BAR HECHO A LA MEDIDA
- ⑦ SILLAS DE BAR
- ⑧ ESTACIÓN DE MOZO HECHO A LA MEDIDA



PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS DE LA TERRAZA
ESCALA : 1:50

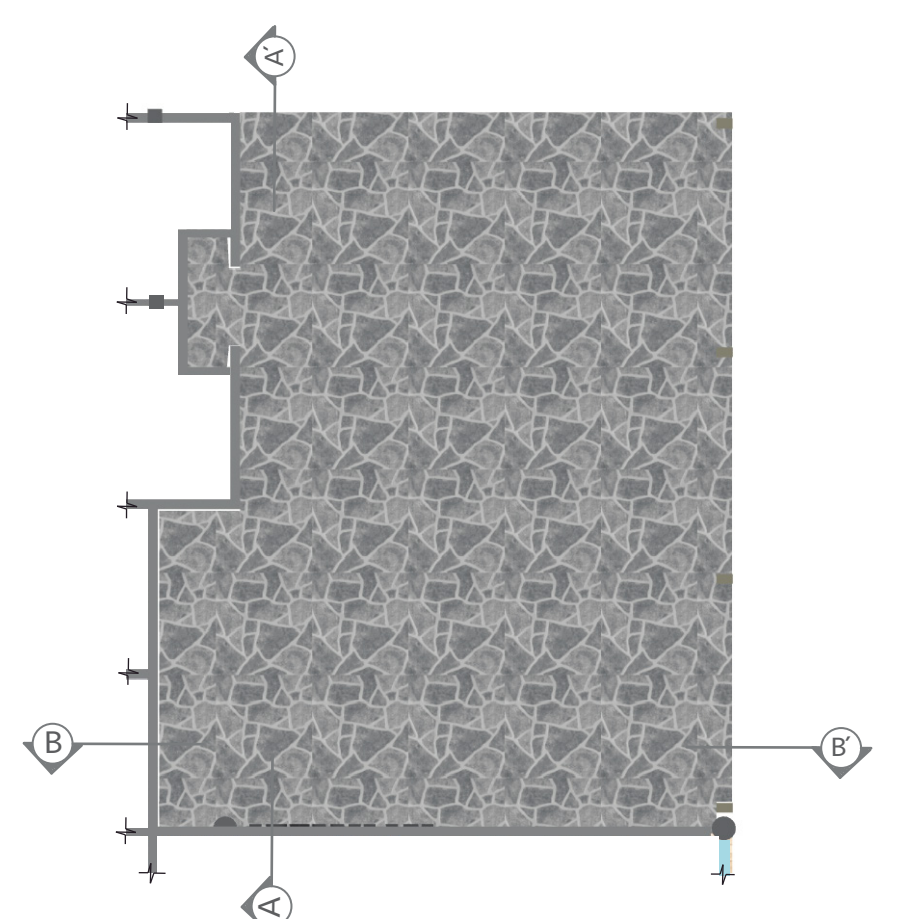


PLANTA DE DISEÑO DE PISO DE LA TERRAZA
ESCALA : 1:50



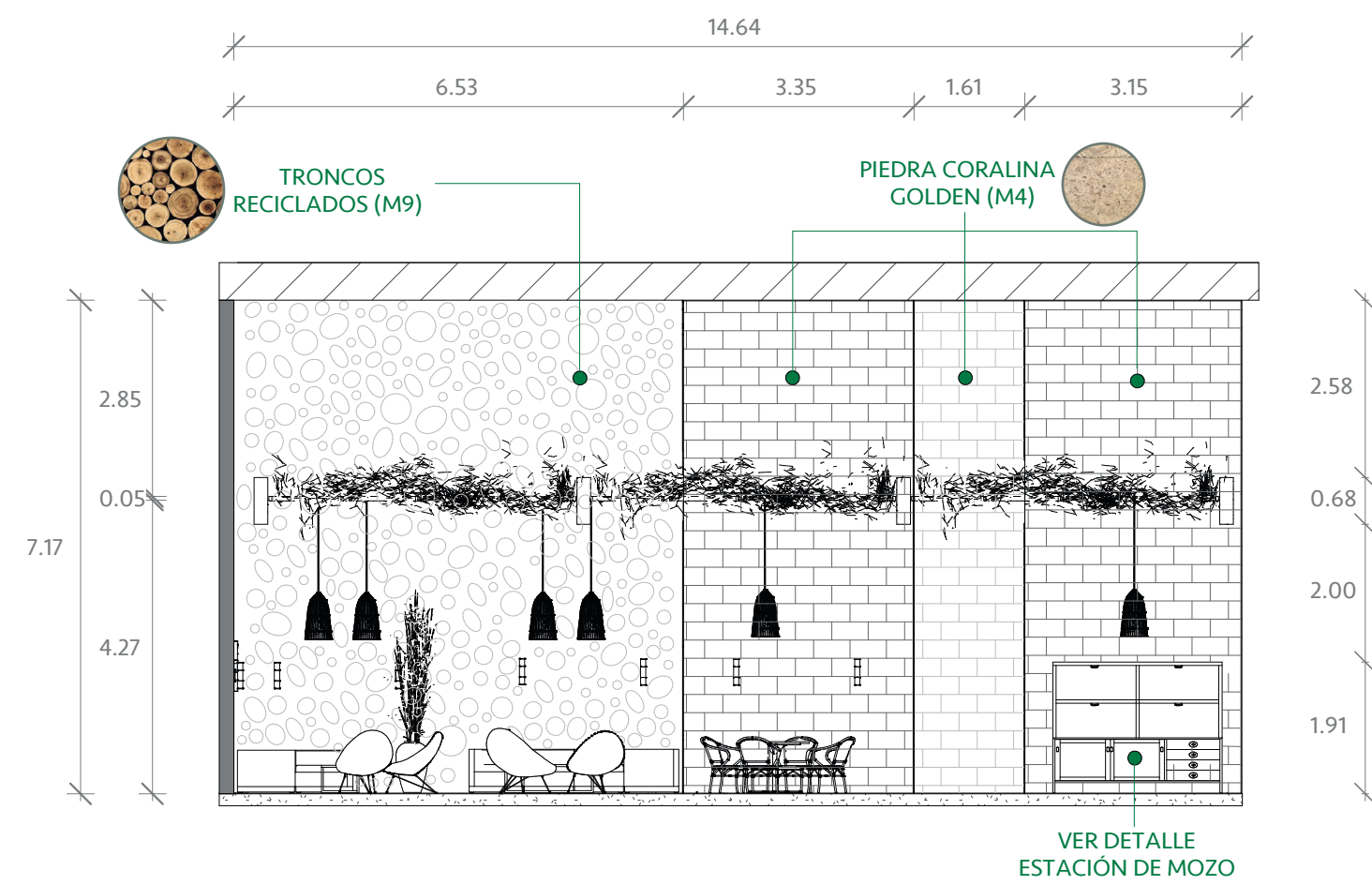
PLANTA AMUEBLADA DE LA TERRAZA DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:50

- ① SILLAS DE MESAS
- ② MESA DE BAMBÚ REDONDA
- ③ SOFÁ DE MIMBRE
- ④ MESA RECTÁNGULAR
- ⑤ SILLAS DE RATTAN
- ⑥ BAR HECHO A LA MEDIDA
- ⑦ SILLAS DE BAR
- ⑧ ESTACIÓN DE MOZO HECHO A LA MEDIDA

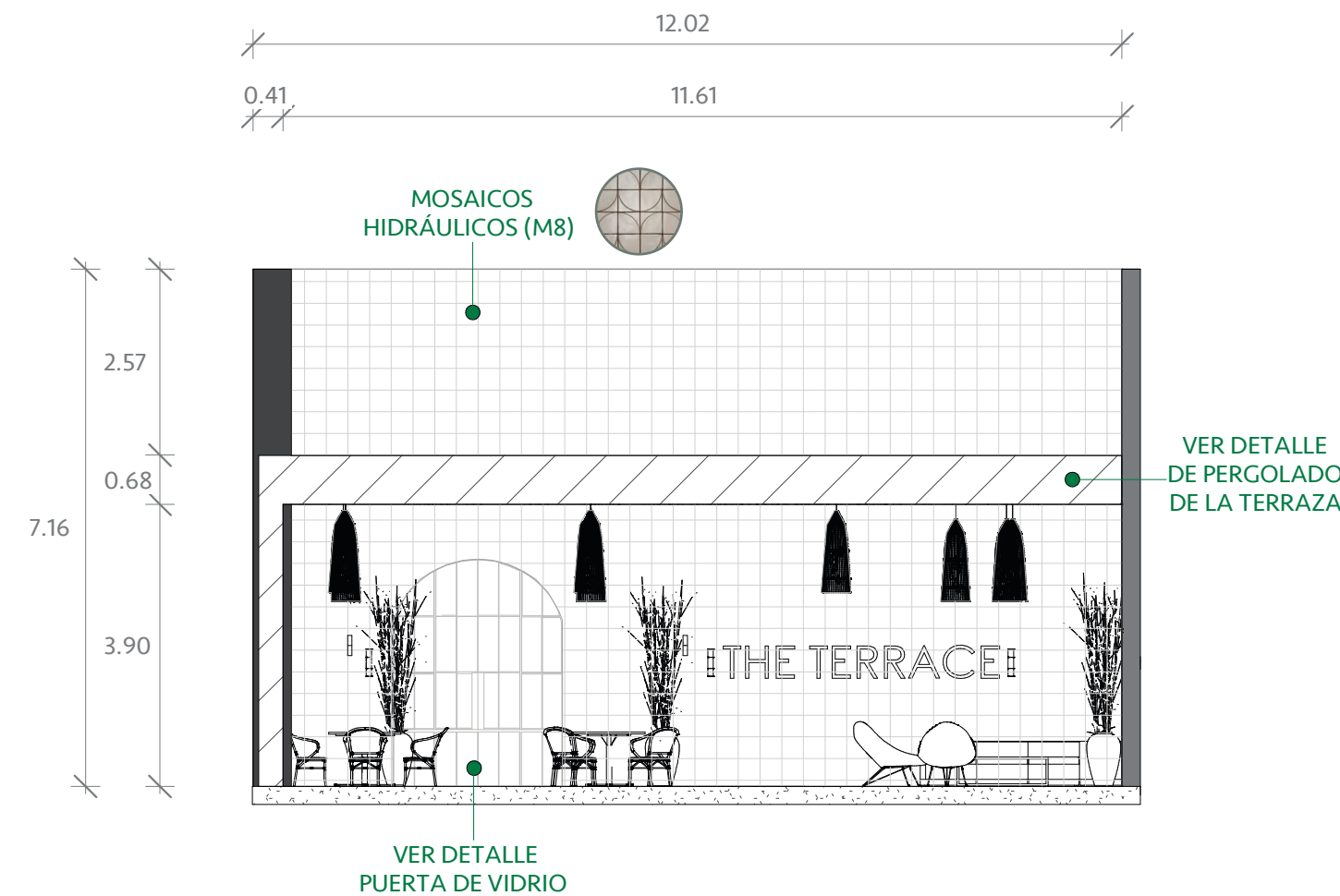


PLANTA DE DISEÑO DE PISO DE LA TERRAZA DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:50





SECCIÓN FRONTAL A,A' DE LA TERRAZA
ESCALA : 1:50



SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA B,B' DE LA TERRAZA
ESCALA : 1:50



SECCIÓN FRONTAL A,A' DE LA TERRAZA
DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:50



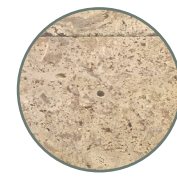
SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA B,B' DE LA TERRAZA -
DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:50



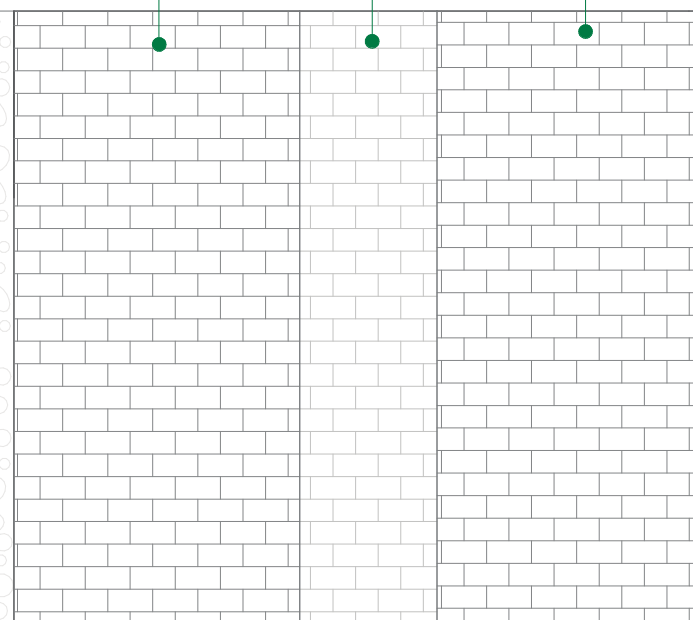
REVESTIMIENTO EN PARED CON TRONCOS NATURALES



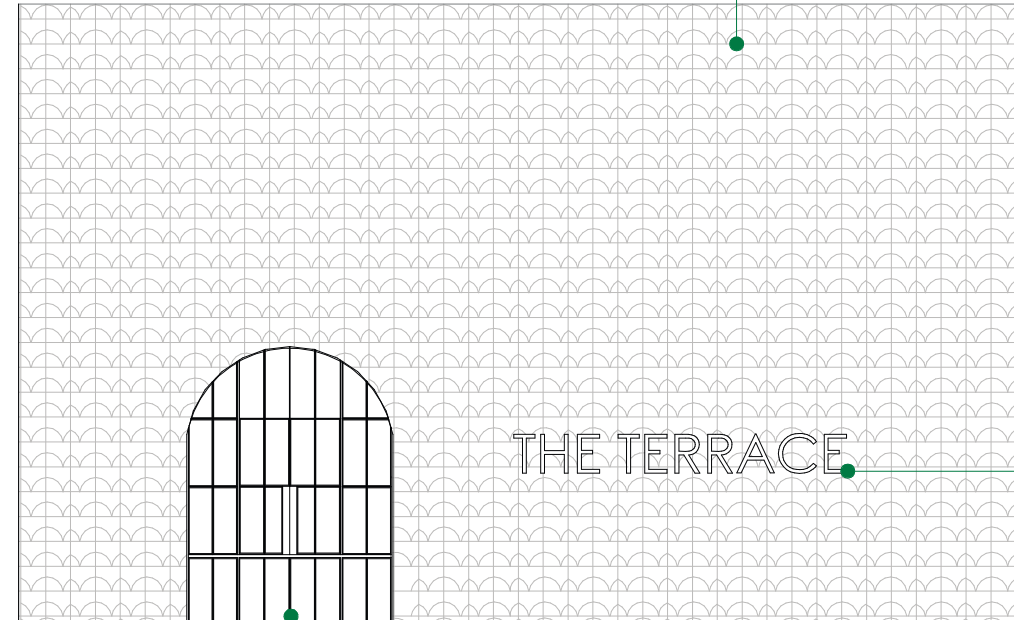
FACHADA EXTERIOR FRONTAL DE LA TERRAZA
ESCALA : 1:50



REVESTIMIENTO EN PARED PIEDRA DE CORALINA GOLDEN. FORMATO: 0.30X0.61



REVESTIMIENTO EN PARED CON MOSAICOS CUADRADOS 0.30X0.30m



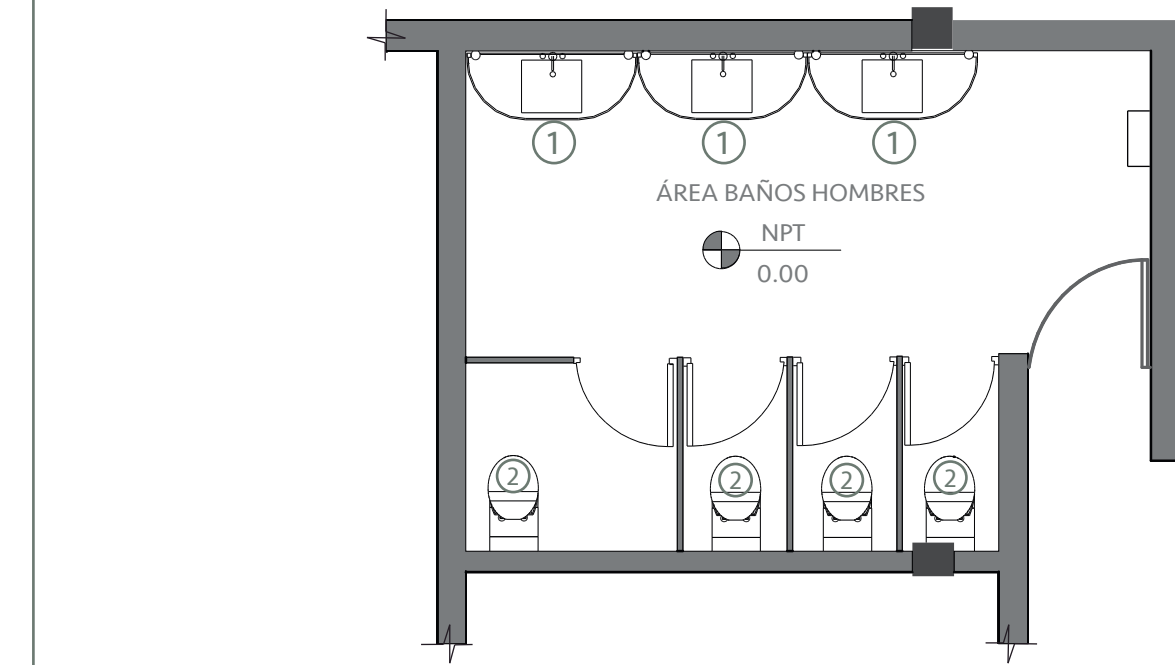
PUERTA DE VIDRIO DE ACCESO AL SALÓN PRINCIPAL, VER DETALLE

FACHADA EXTERIOR LATERAL IZQUIERDA DE LA TERRAZA
ESCALA : 1:50



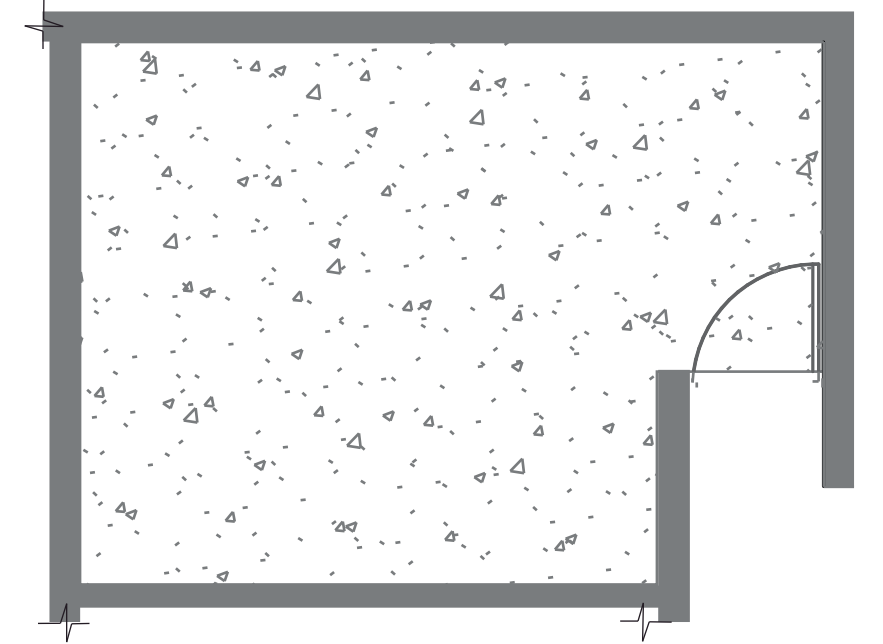
LETRERO DE PLYWOOD CON ESTÁNDARES DE CONSTRUCCIÓN ECOLÓGICA CON CERTIFICACIÓN FSC®

THE TERRACE

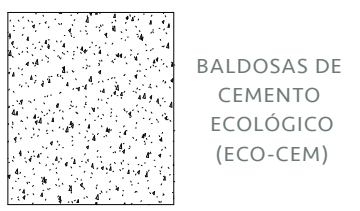


PLANTA AMUEBLADA BAÑOS TERRAZA
ESCALA : 1:50

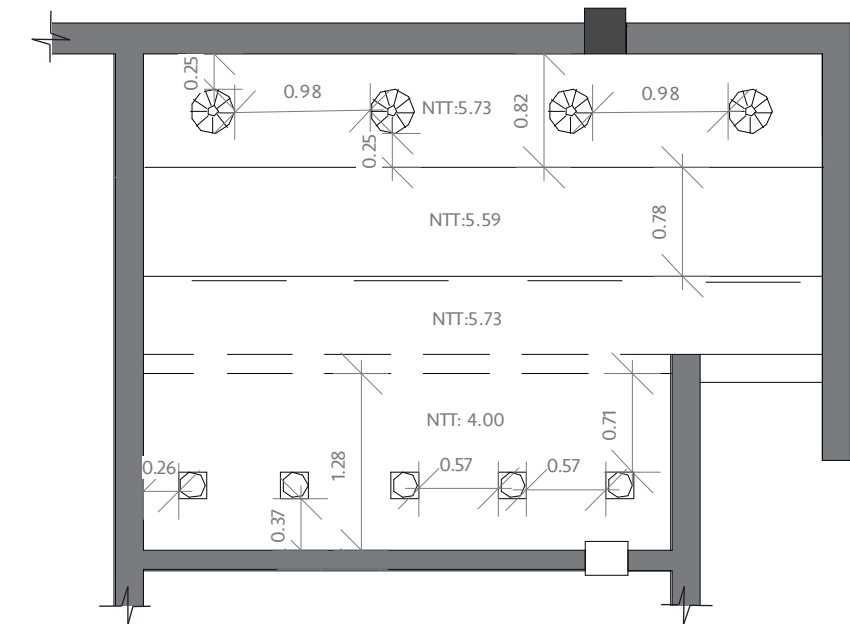
- ① LAVAMANOS BAÑOS
- ② INODORO MERIDIAN SUSPENDIDO COMPACTO



PLANTA DE DISEÑO DE PISO DE LA TERRAZA
ESCALA : 1:50

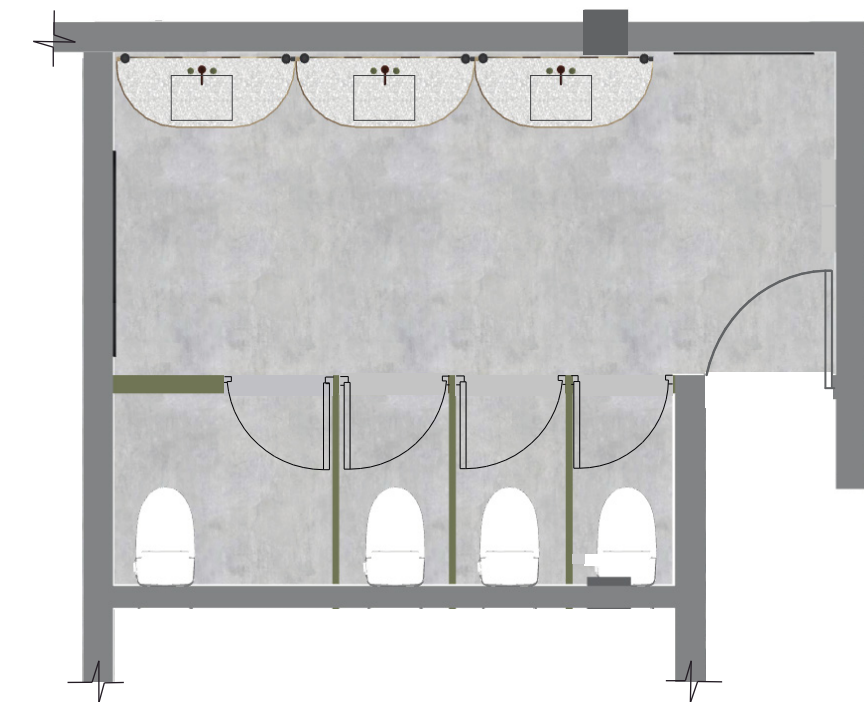


BALDOSAS DE CEMENTO ECOLÓGICO (ECO-CEM)



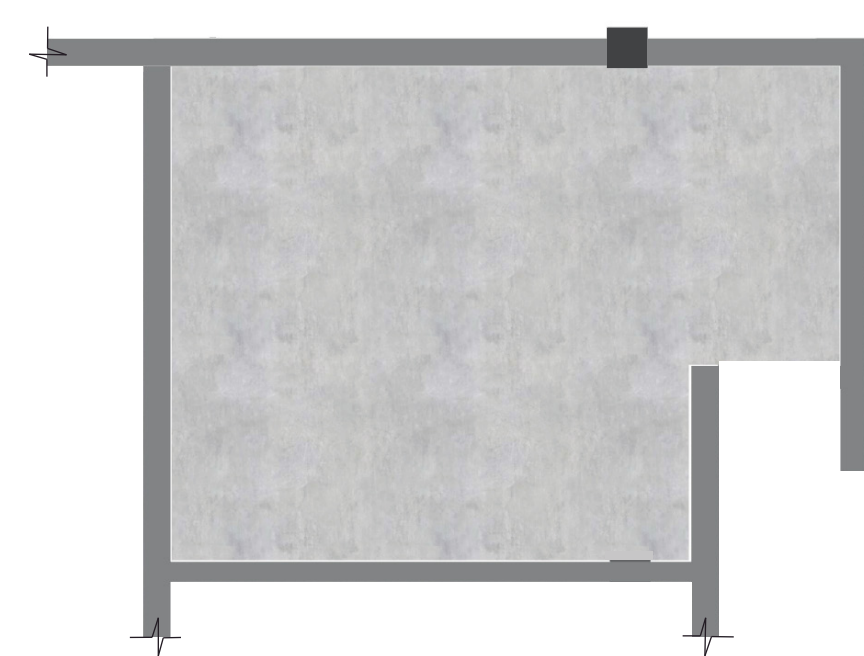
PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS BAÑOS TERRAZA
ESCALA : 1:50

- ③ OJO DE BUEY LED 3W
- JACINTA TEJIDO 2
- TIRA LED



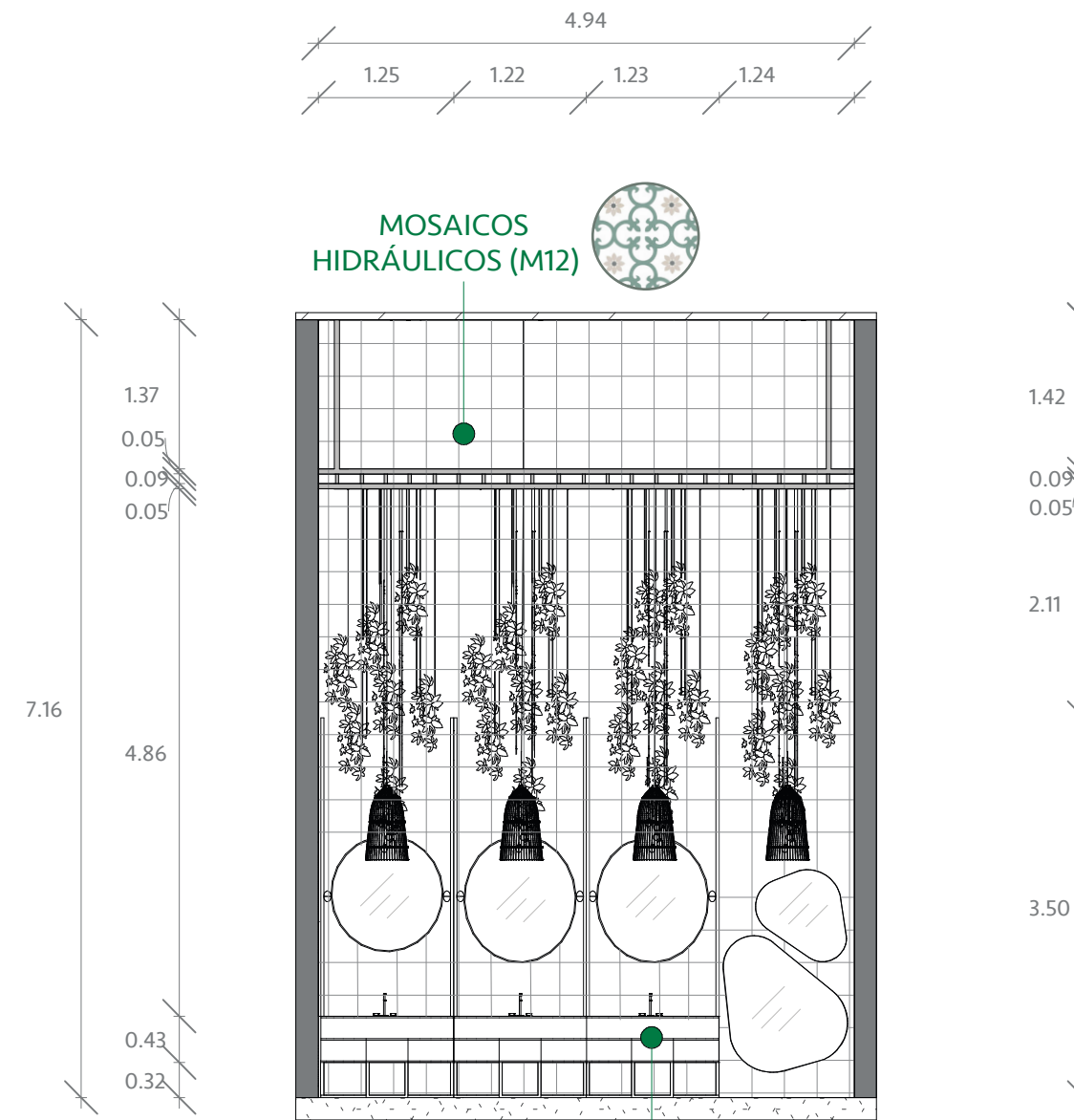
- ① LAVAMANOS BAÑOS
- ② INODORO MERIDIAN SUSPENDIDO COMPACTO

PLANTA AMUEBLADA DEL MINIMARKET DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:50

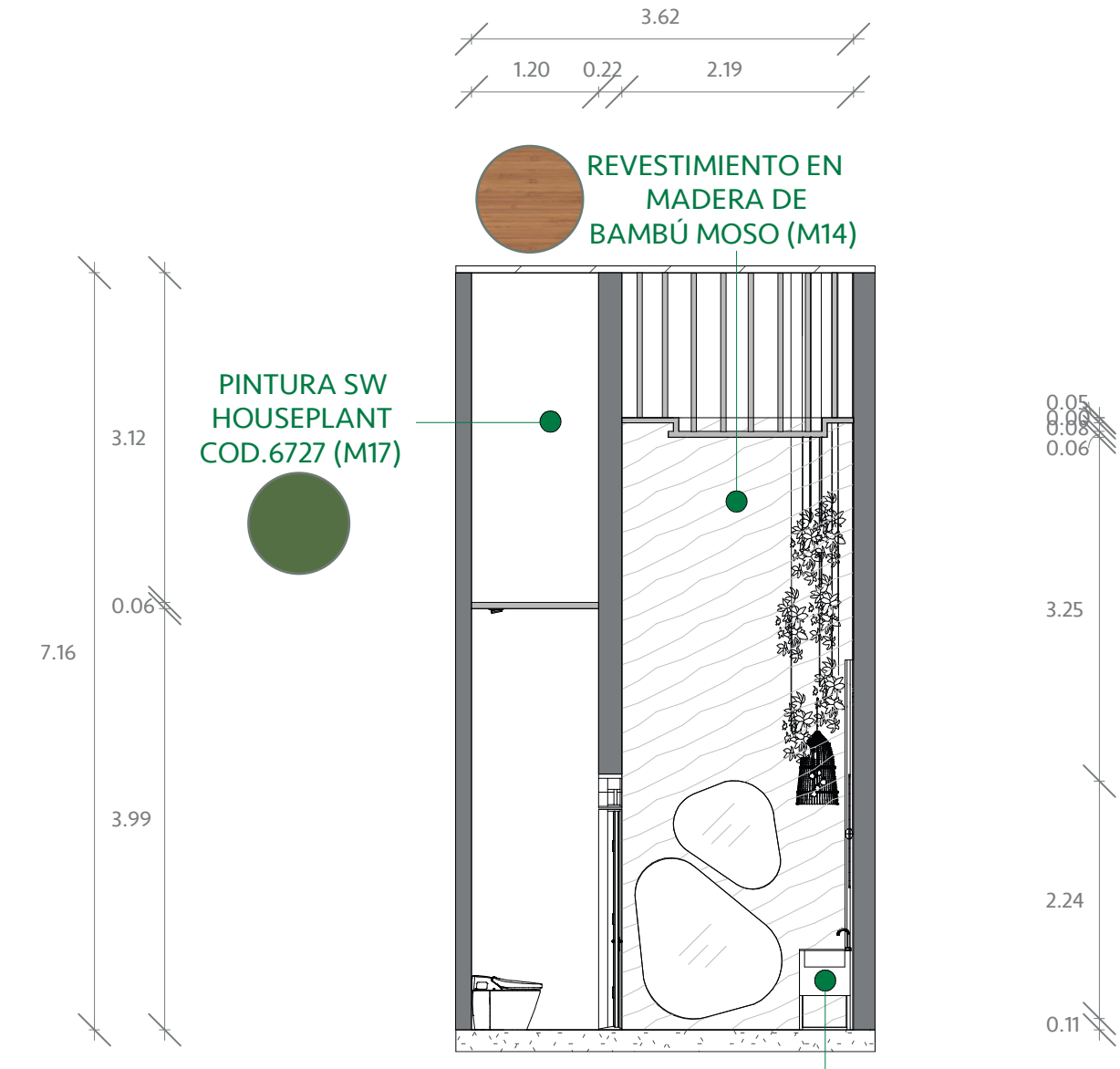


BALDOSAS DE CEMENTO ECOLÓGICO (ECO-CEM)

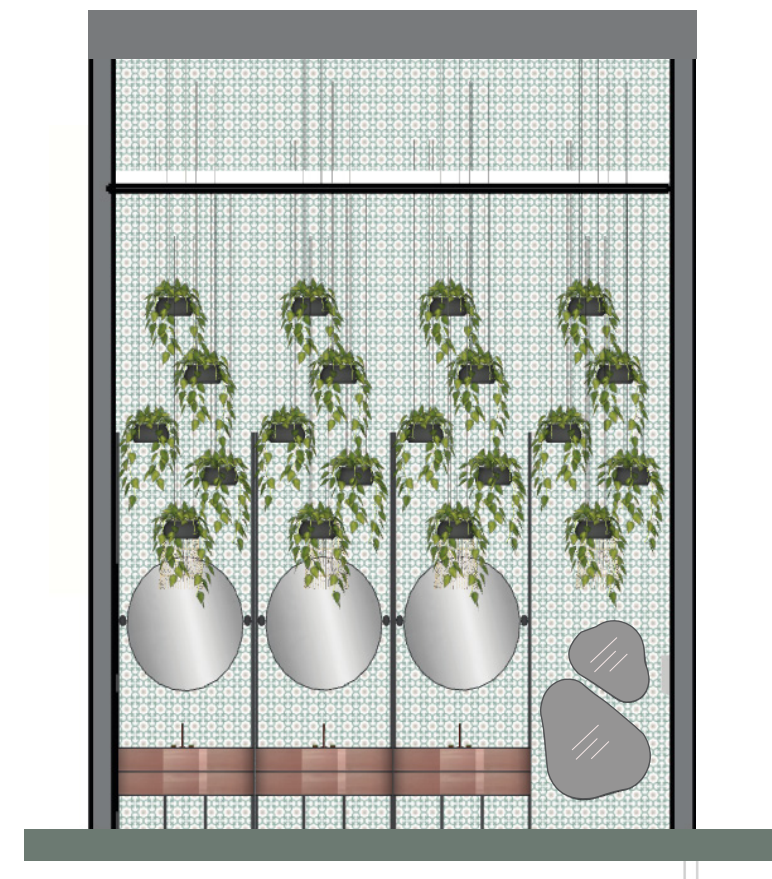
PLANTA DE DISEÑO DE PISO DEL MINIMARKET DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:50



SECCIÓN FRONTAL DEL BAÑO DE TERRAZA
ESCALA : 1:50



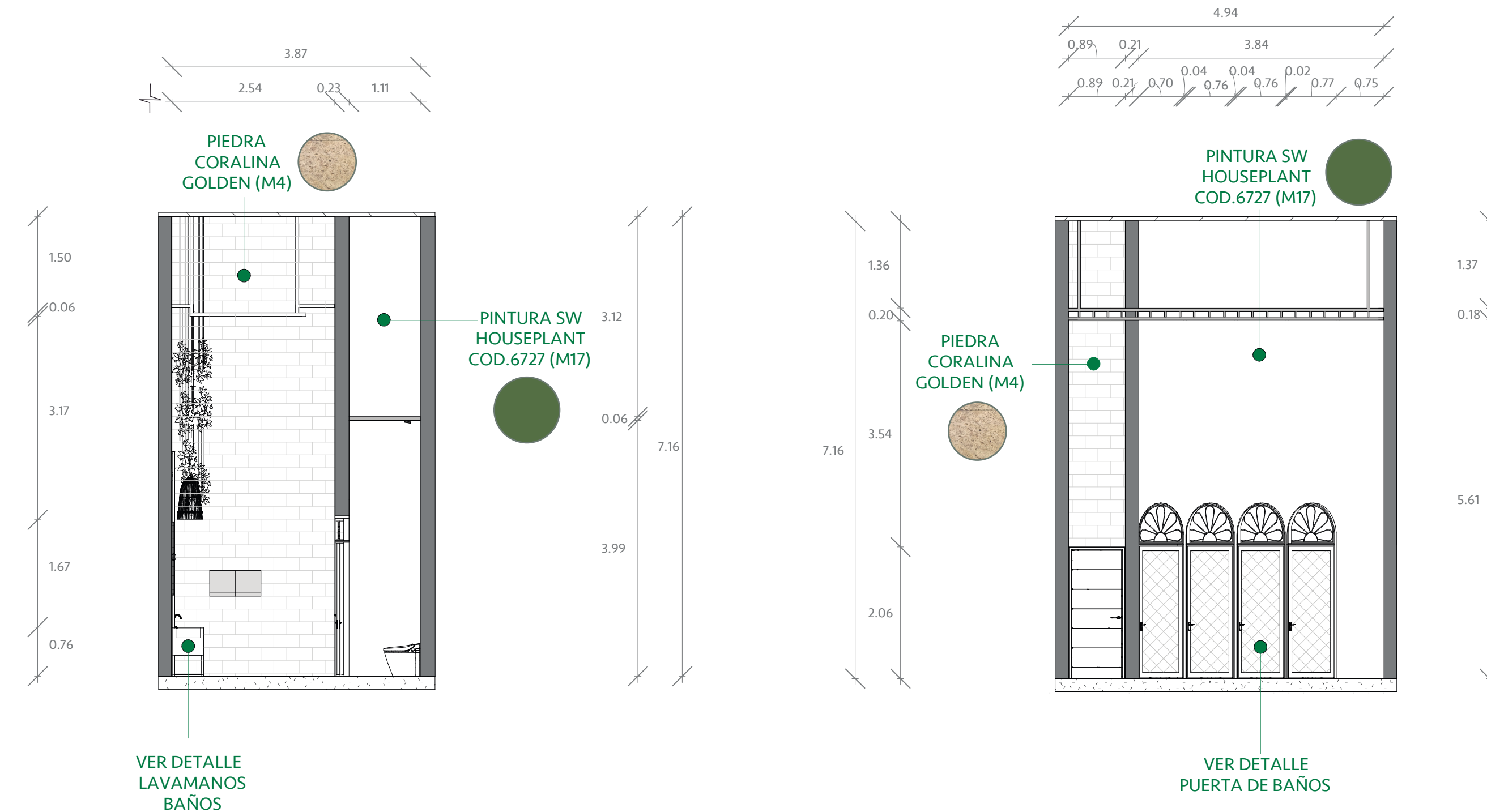
SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA DEL BAÑO DE TERRAZA
ESCALA: 1:50



SECCIÓN FRONTAL DEL BAÑO DE TERRAZA DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:50



SECCIÓN LATERAL IZQUIERDA DEL BAÑO DE TERRAZA DE PRESENTACIÓN
ESCALA: 1:50

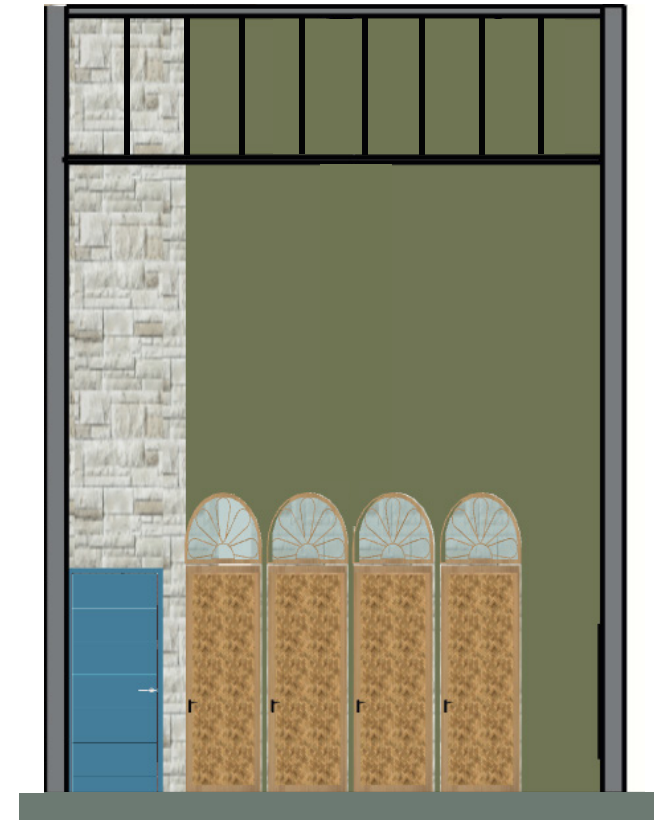


SECCIÓN LATERAL DERECHA DEL BAÑO DE TERRAZA
ESCALA: 1:50

SECCIÓN POSTERIOR DEL BAÑO DE TERRAZA
ESCALA : 1:50

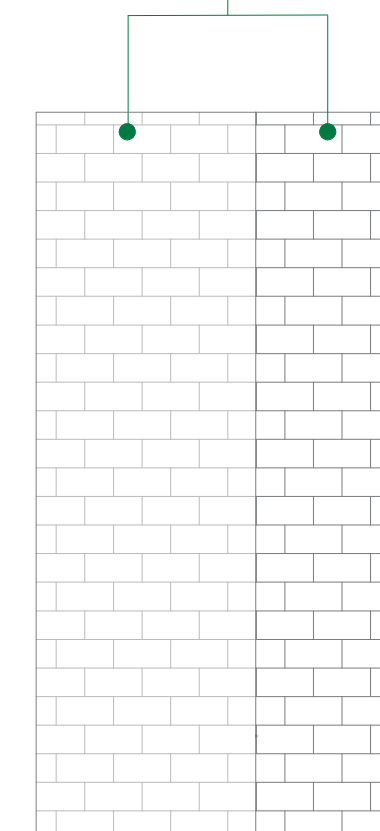


SECCIÓN LATERAL DERECHA DEL BAÑO DE TERRAZA DE PRESENTACIÓN
ESCALA: 1:50



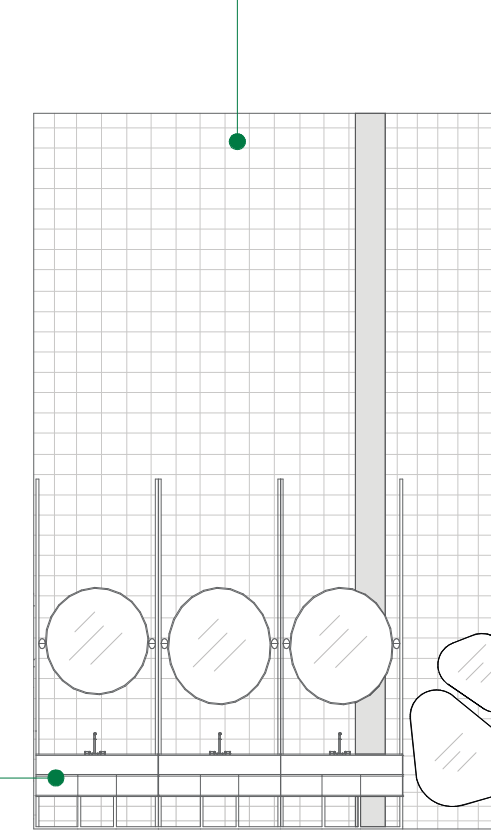
SECCIÓN POSTERIOR DEL BAÑO DE TERRAZA DE PRESENTACIÓN
ESCALA : 1:50

REVESTIMIENTO EN PARED PIEDRA DE CORALINA GOLDEN.
FORMATO: 0.30X0.61 m



FACHADA INTERIOR LATERAL DERECHA DEL BAÑO
ESCALA : 1:50

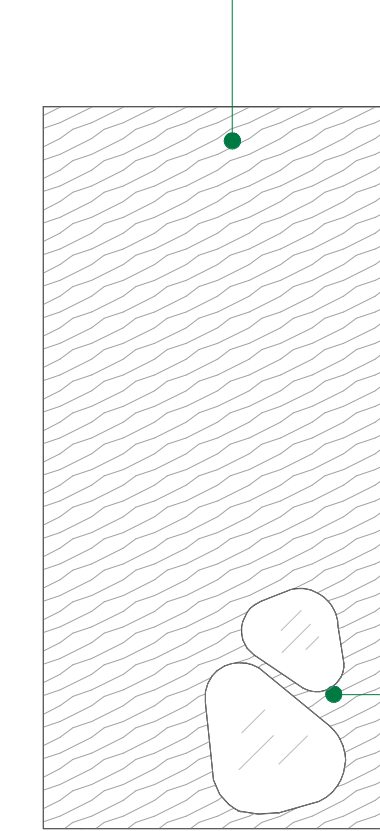
REVESTIMIENTO EN PARED DE MOSAICOS HIDRÁULICAS.
FORMATO: 0.30X0.30



VER DETALLE LAVAMANO BAÑOS

FACHADA INTERIOR FRONTAL DEL BAÑO
ESCALA : 1:50

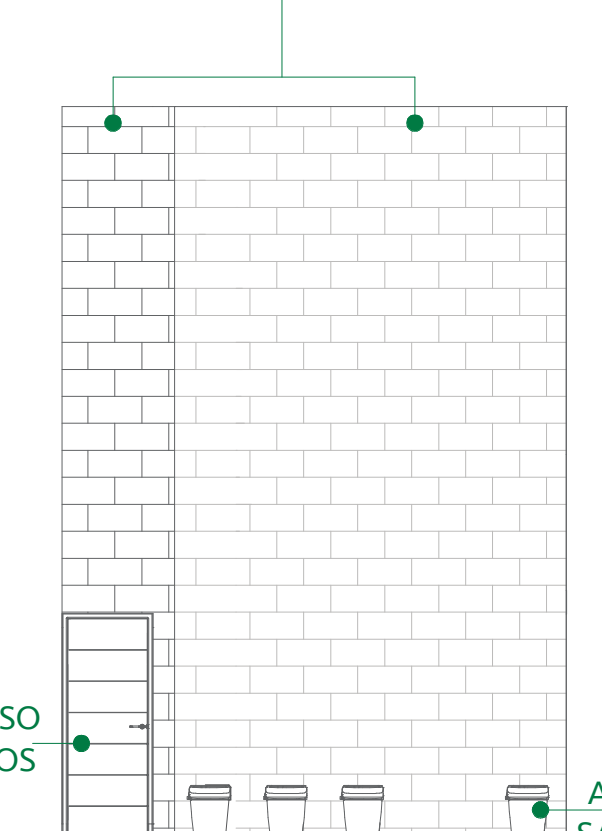
PARED MADERA DE BAMBÚ.
FORMATO: PLANCHA: 1.20X2.44



ESPEJOS

FACHADA INTERIOR LATERAL IZQUIERDA DEL BAÑO
ESCALA : 1:50

REVESTIMIENTO EN PARED PIEDRA DE CORALINA GOLDEN.
FORMATO: 0.30X0.61m

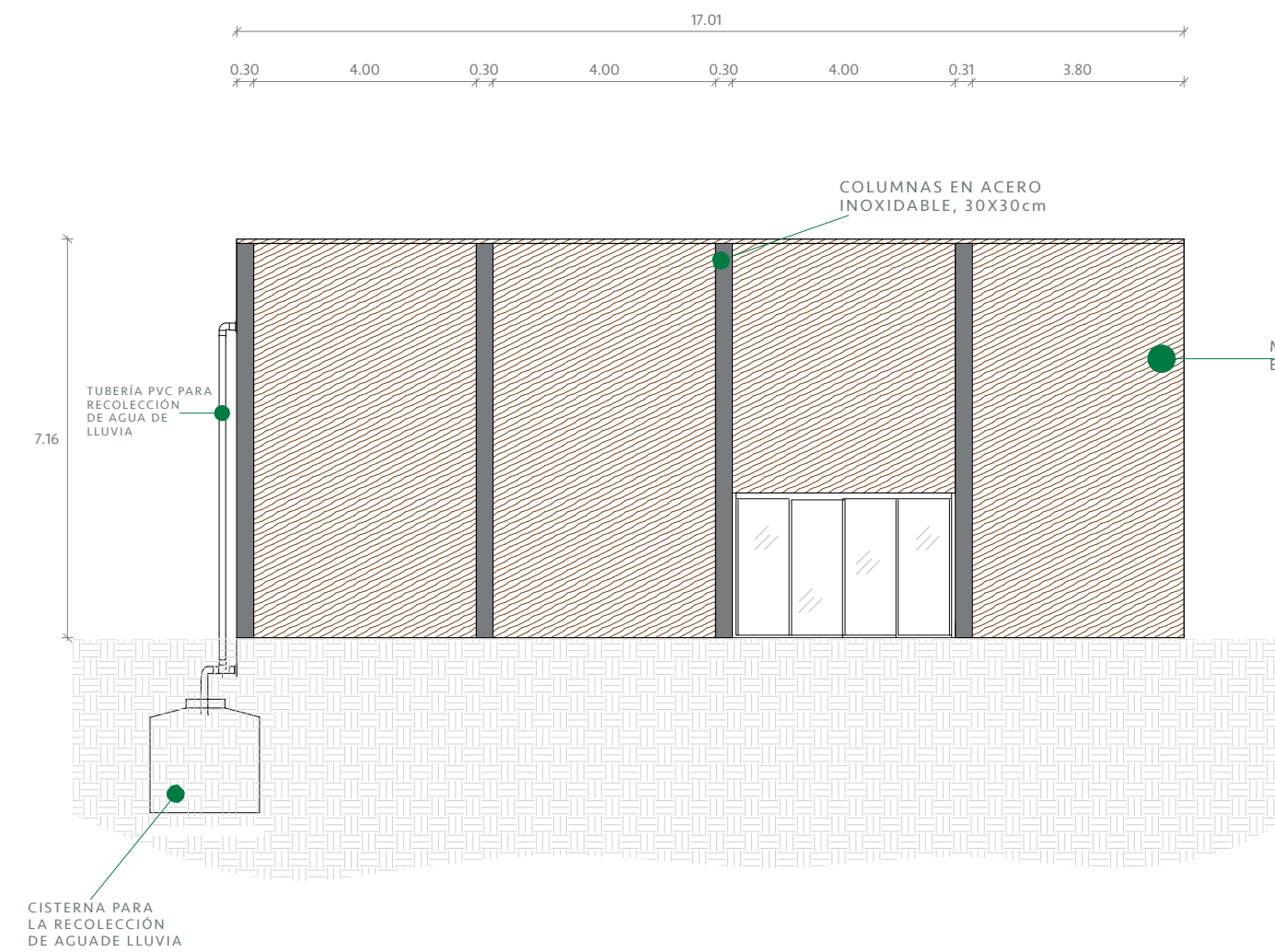


ACCESO BAÑOS

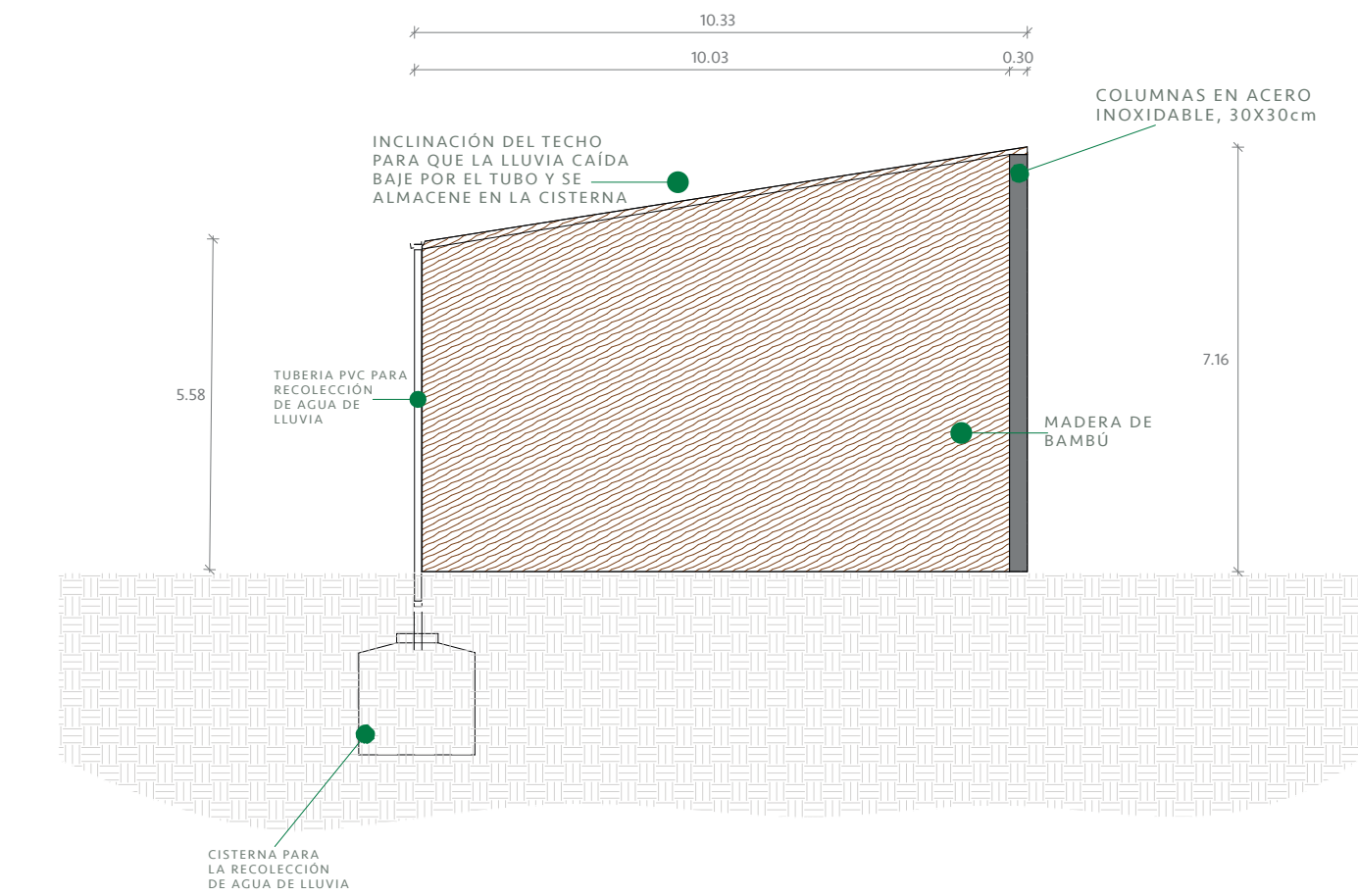
APARATOS SANITARIOS

FACHADA INTERIOR POSTERIOR DEL BAÑO
ESCALA : 1:50

Detalles Arquitectónicos



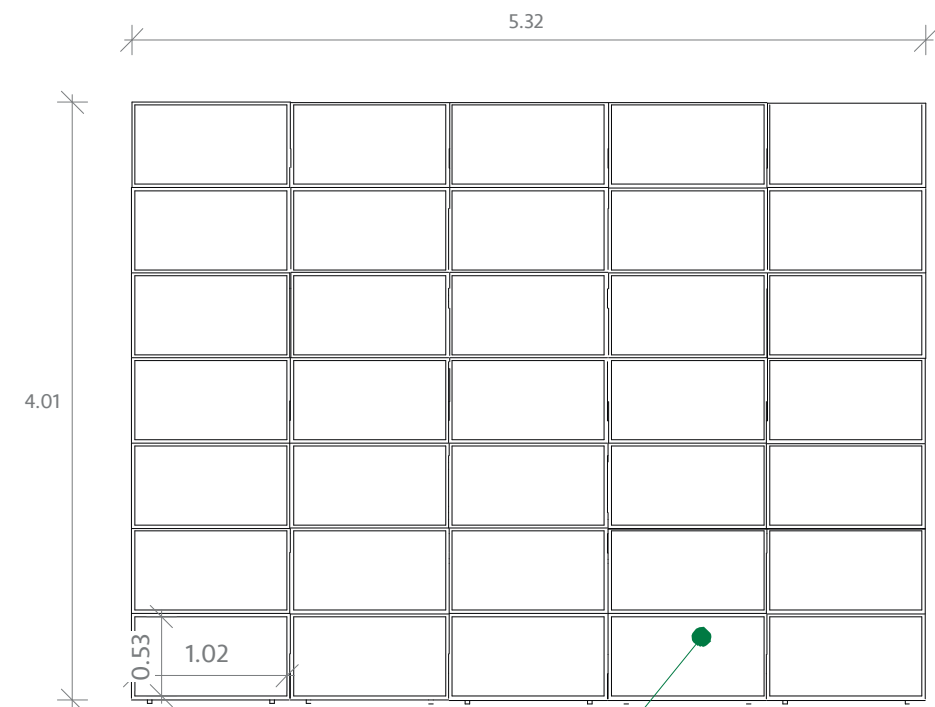
ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA

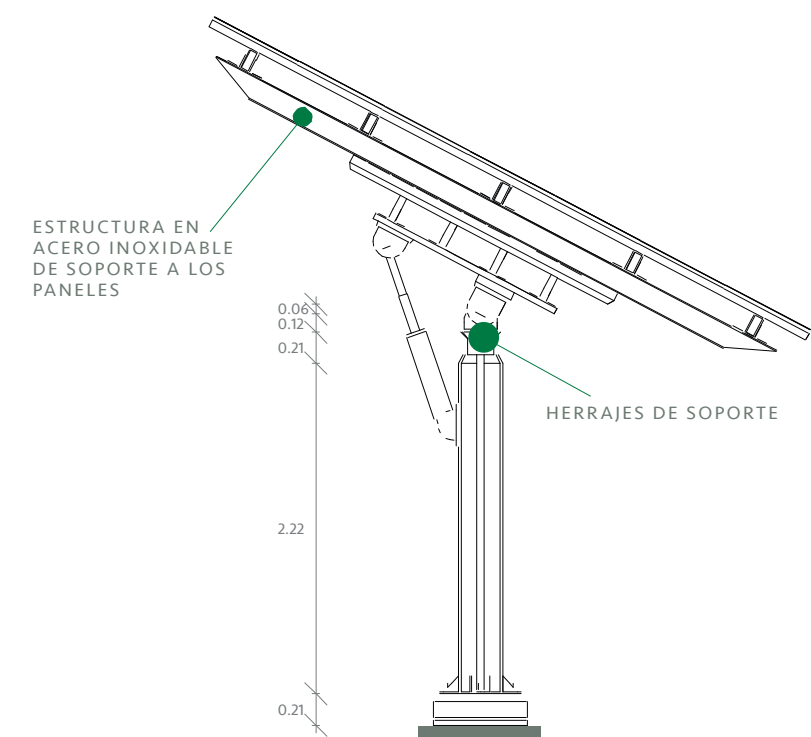
DETALLE DE ESTRUCTURA DEL MINIMARKET
ESCALA : 1:20

CANTIDAD: 10 UNIDADES

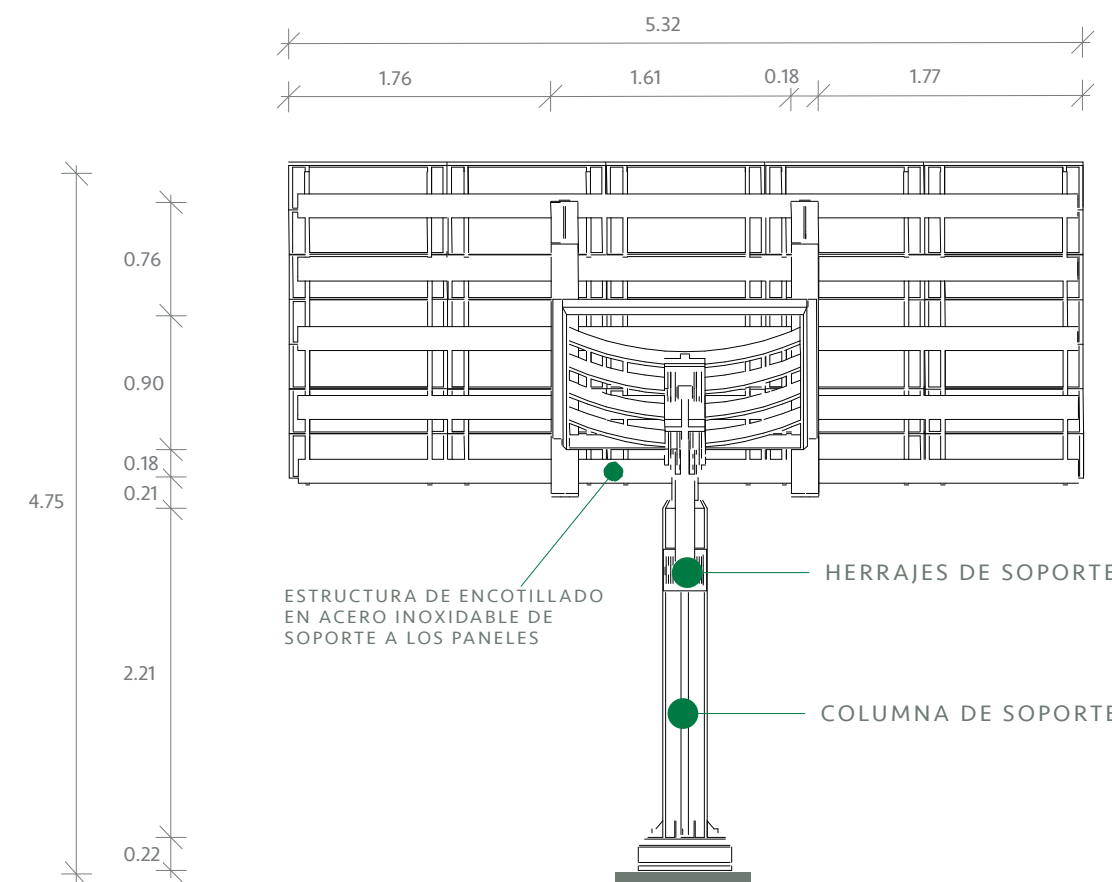


CANTIDAD DE PANELES SOLARES EN UN MÓDULO: 35

PLANTA ARQUITECTÓNICA



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA



ESTRUCTURA DE ENCOTILLADO EN ACERO INOXIDABLE DE SOPORTE A LOS PANELES

HERRAJES DE SOPORTE

COLUMNA DE SOPORTE

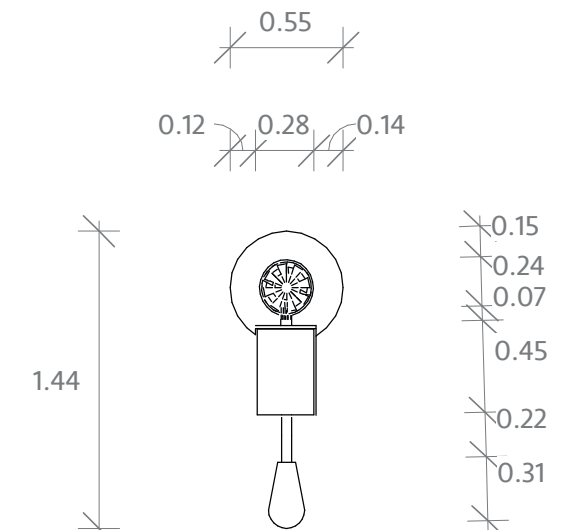
ELEVACIÓN FRONTAL



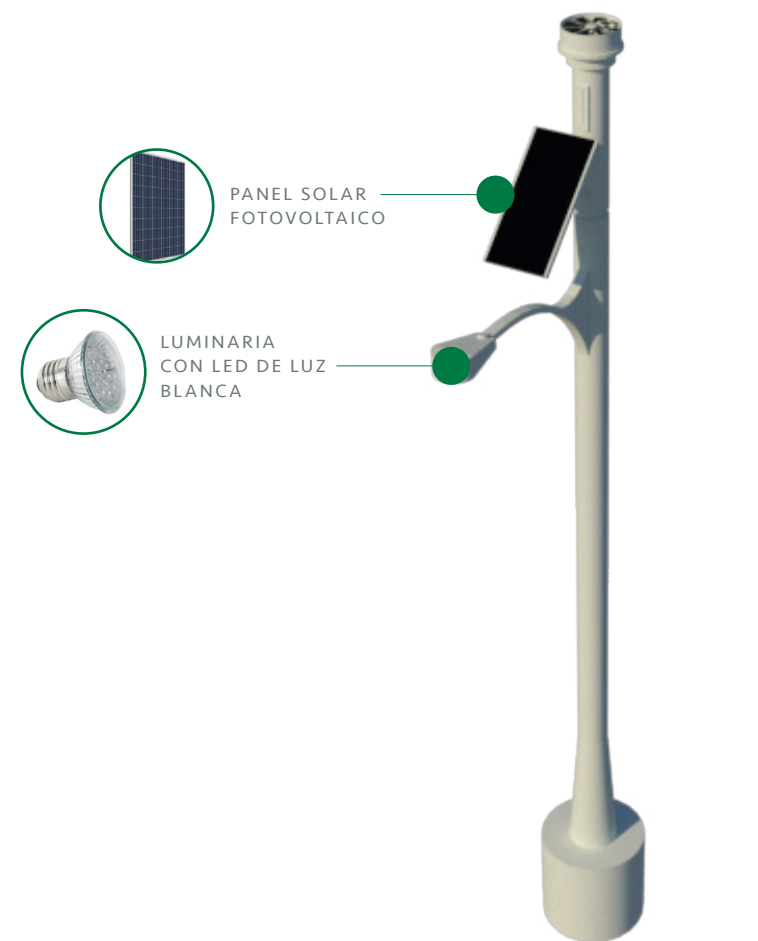
VISTA RENDERIZADA

DETALLE DE TECHO DE PARQUEO
ESCALA : 1:25

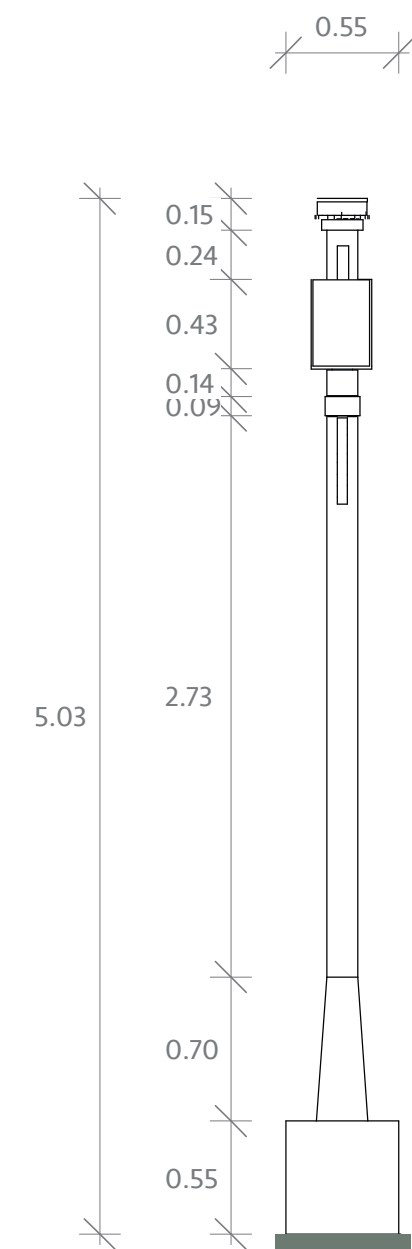
CANTIDAD: 4 UNIDADES



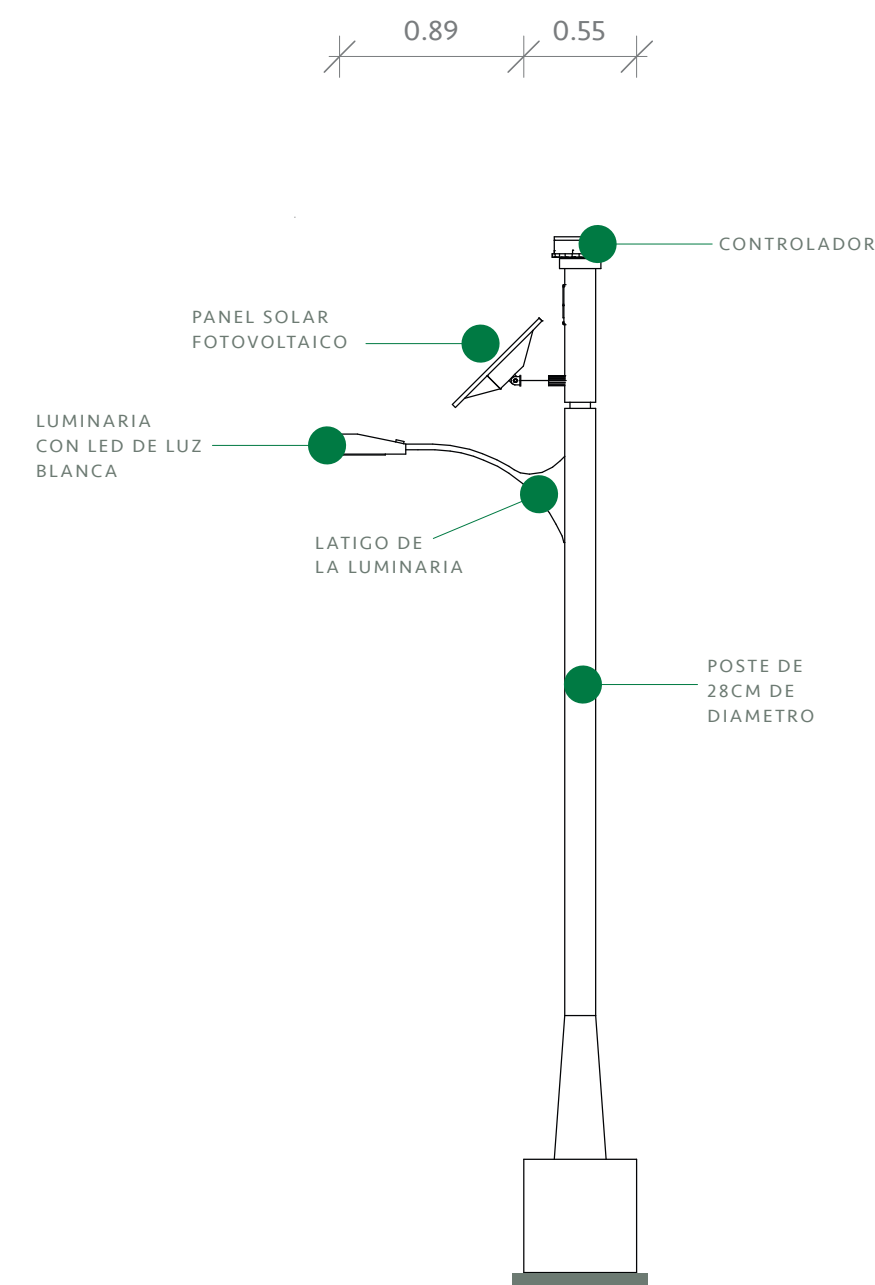
PLANTA ARQUITECTÓNICA



VISTA RENDERIZADA



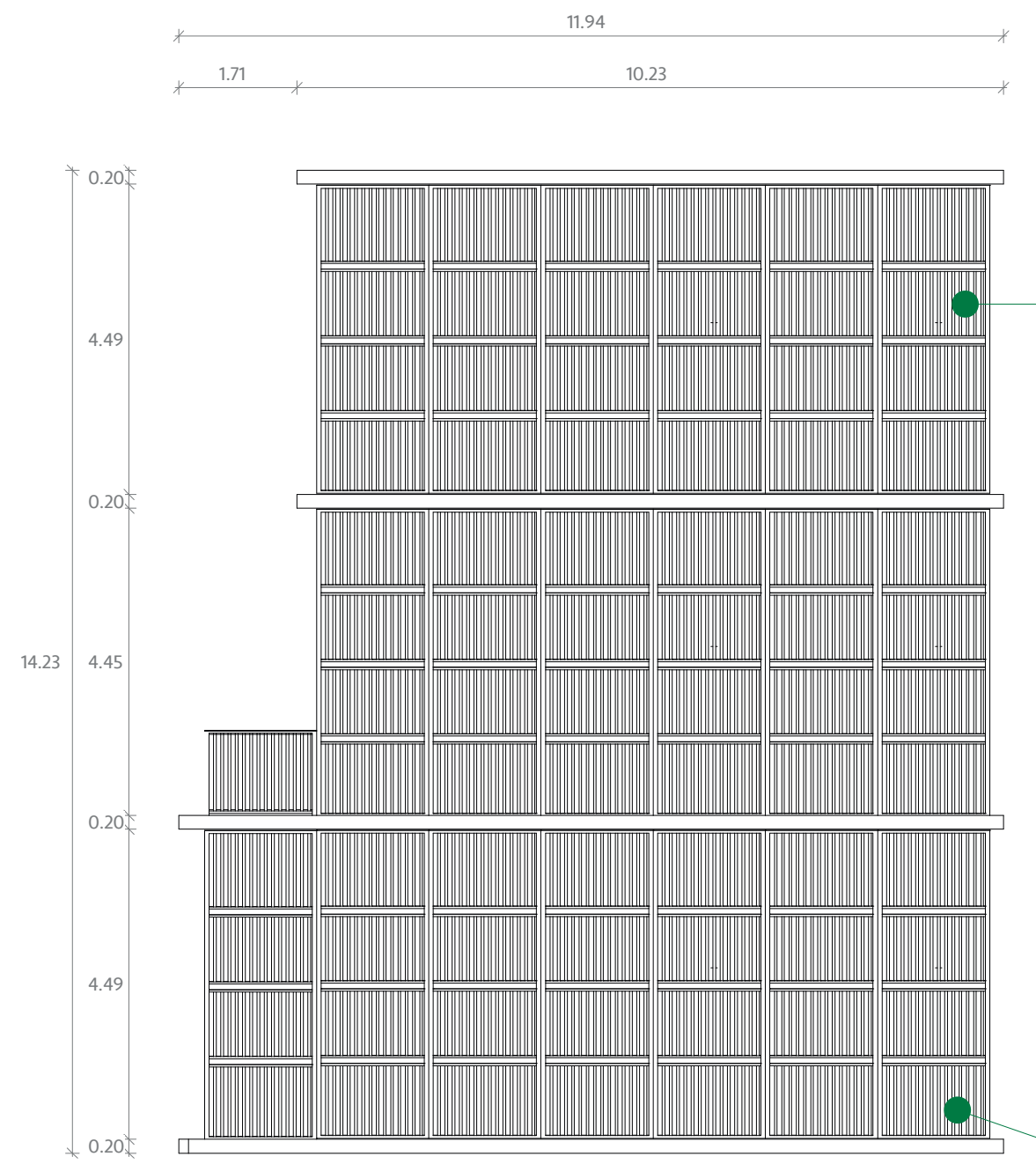
ELEVACIÓN FRONTAL



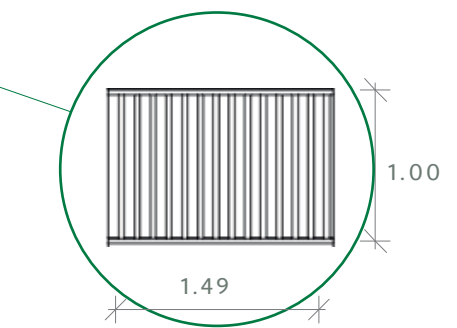
ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

DETALLE DE POSTE CON PANEL SOLAR
ESCALA : 1:25

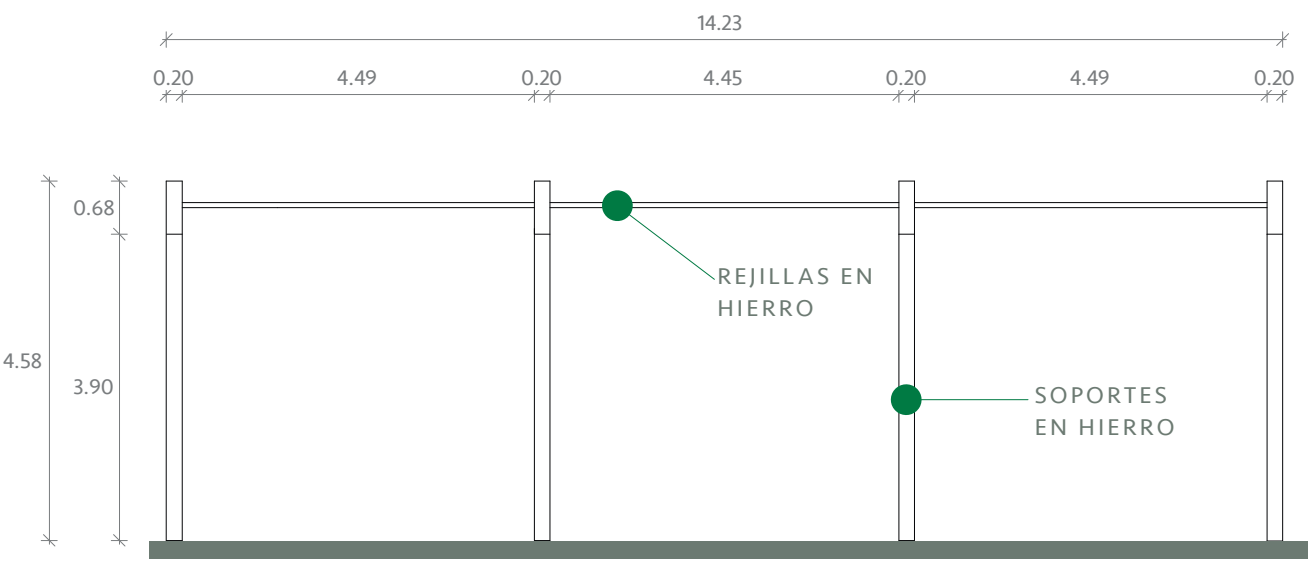
CANTIDAD: 1 UNIDAD



PLANTA ARQUITECTÓNICA

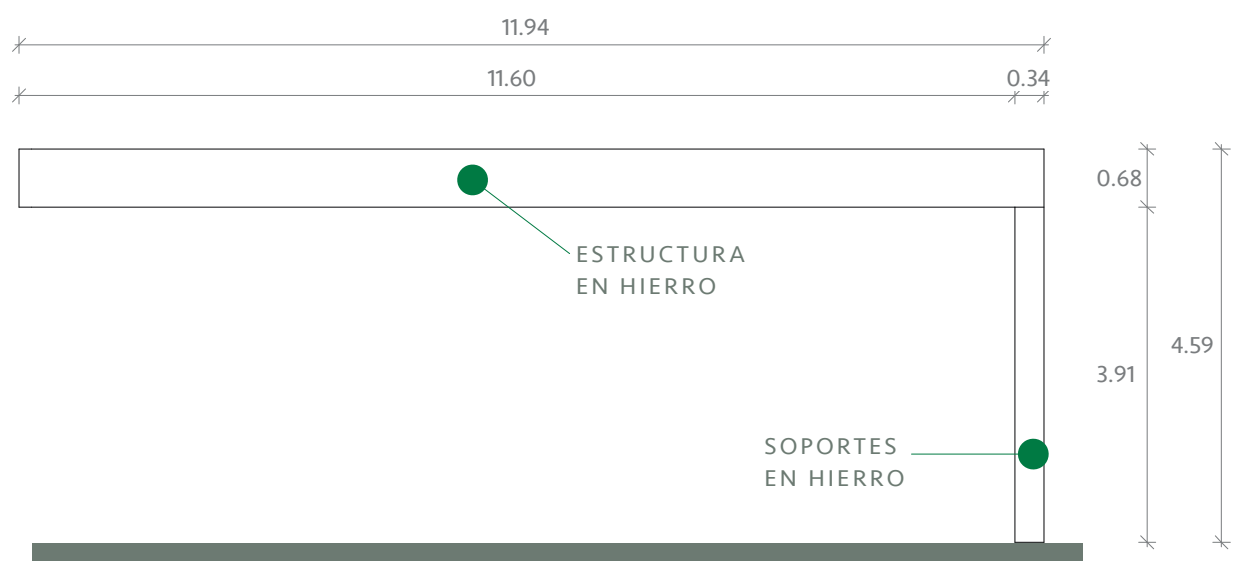


DETALLE DE REJILLA



ELEVACIÓN FRONTAL

DETALLE DE PERGOLA DE LA TERRAZA 1/2
ESCALA : 1:100



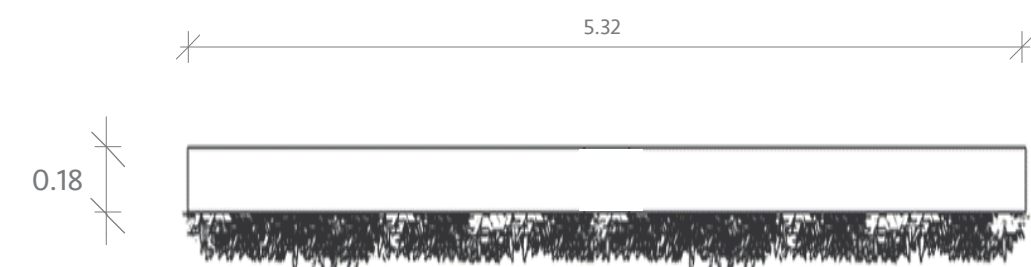
ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA



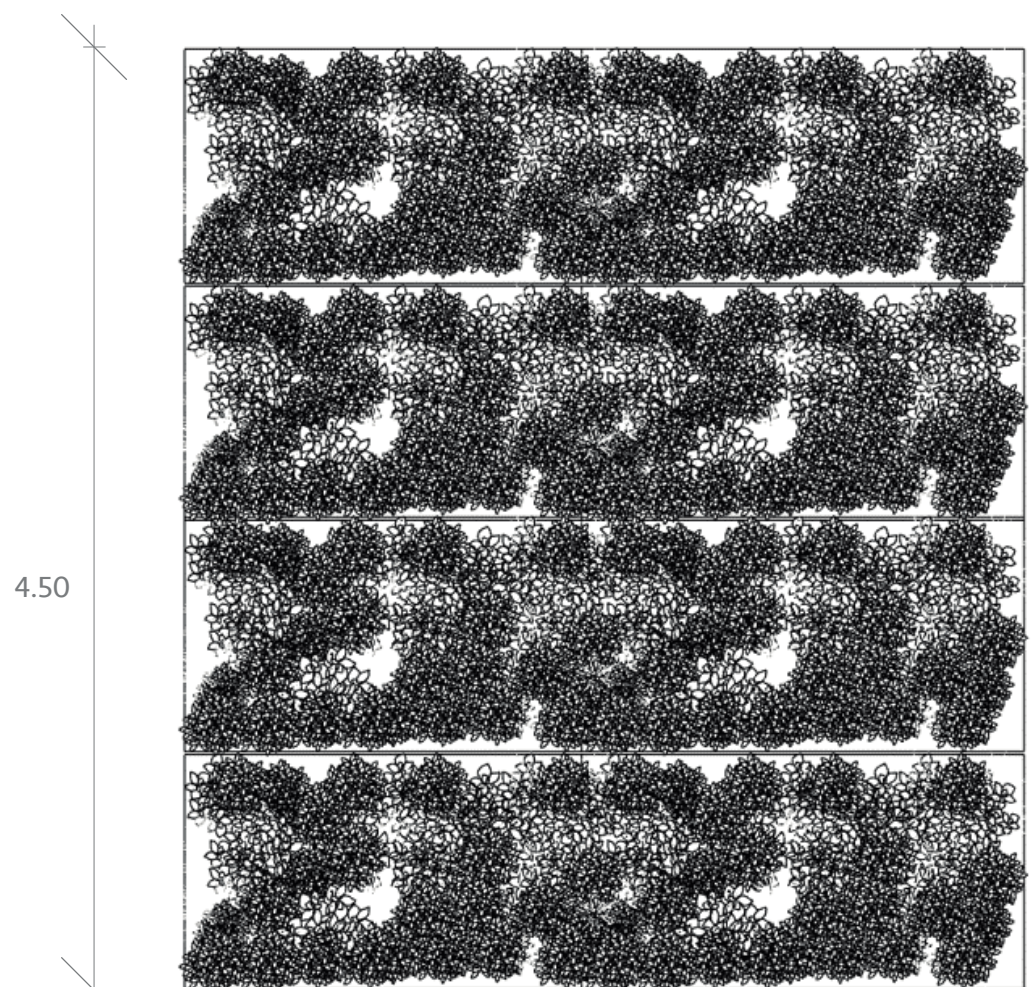
VISTA RENDERIZADA

DETALLE DE PERGOLA DE LA TERRAZA 2/2
ESCALA : 1:100

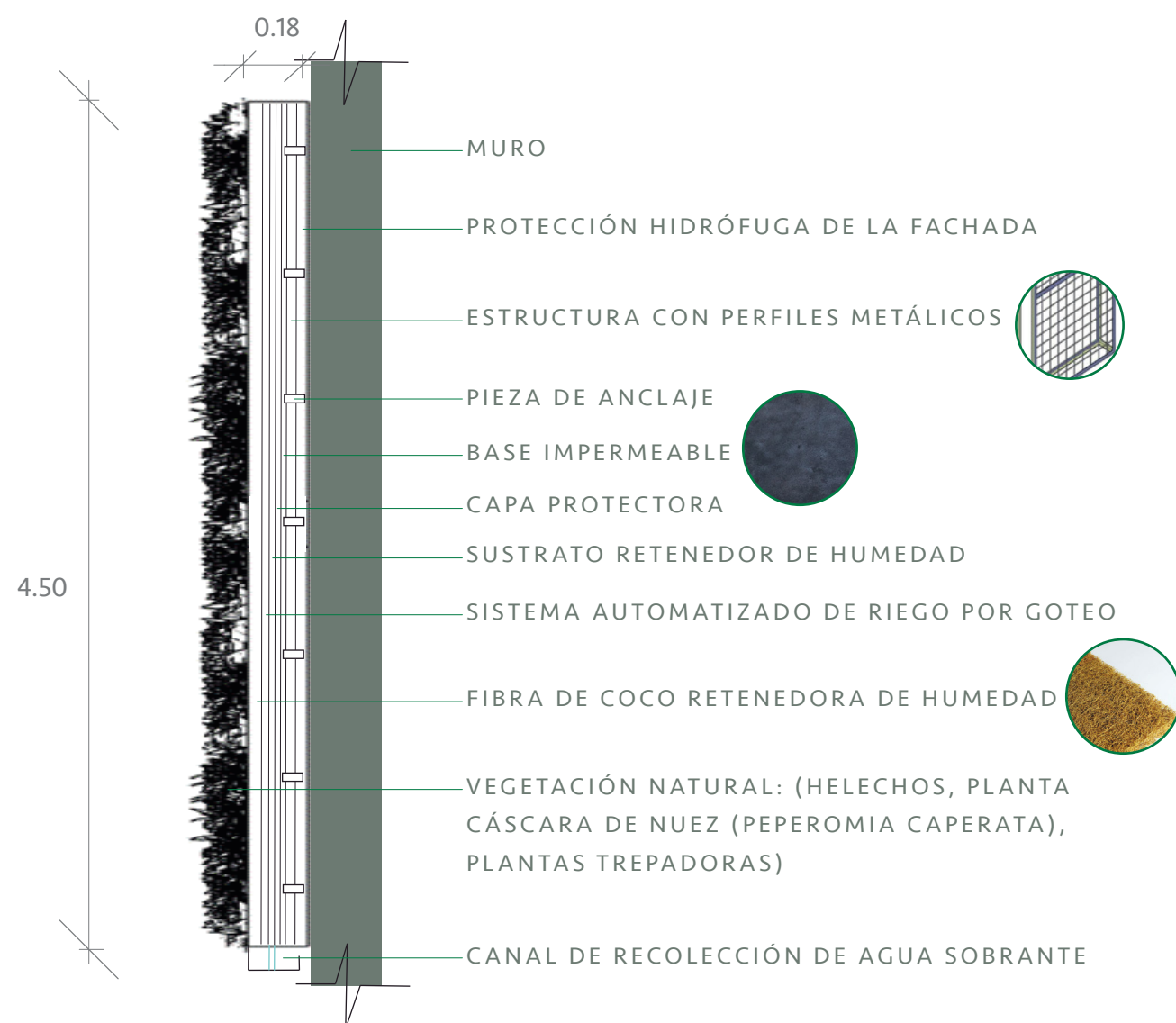
CANTIDAD: 2 UNIDADES



PLANTA ARQUITECTÓNICA



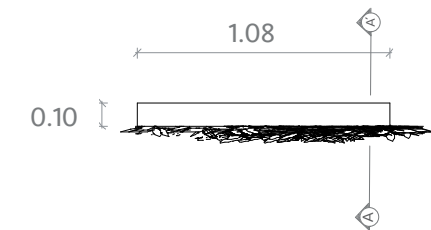
ELEVACIÓN FRONTAL



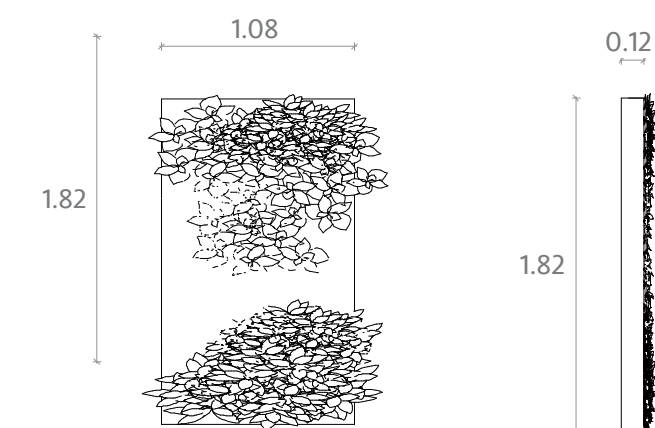
ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA DETALLADA

DETALLE DE JARDÍN VERTICAL ENTRADA
ESCALA : 1:25

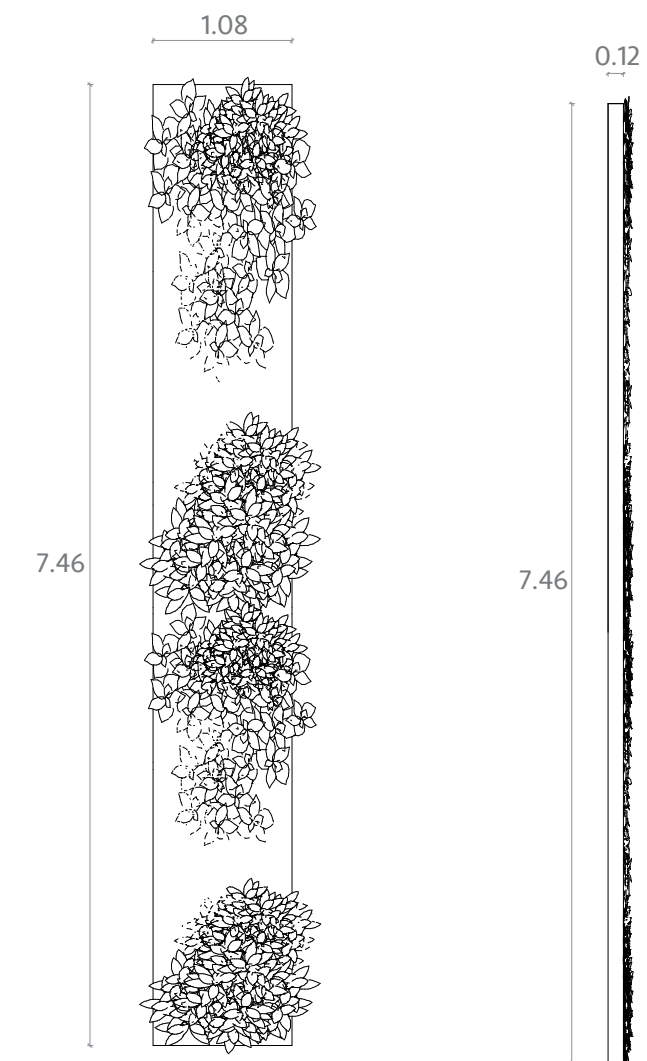
CANTIDAD EN EL ESPACIO
TAMAÑO 1: 2 UNIDADES
TAMAÑO 2: 3 UNIDADES
TAMAÑO 3: 3 UNIDADES



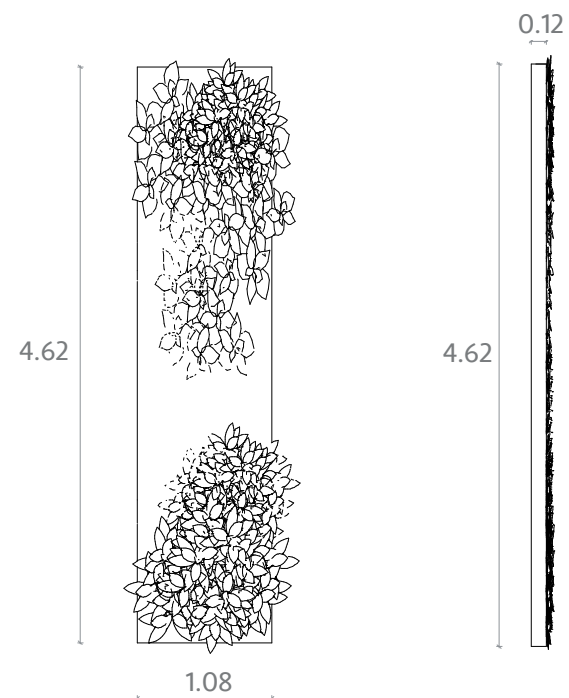
PLANTA ARQUITECTÓNICA



ELEVACIÓN FRONTAL Y LATERAL IZQUIERDA
TAMAÑO 3

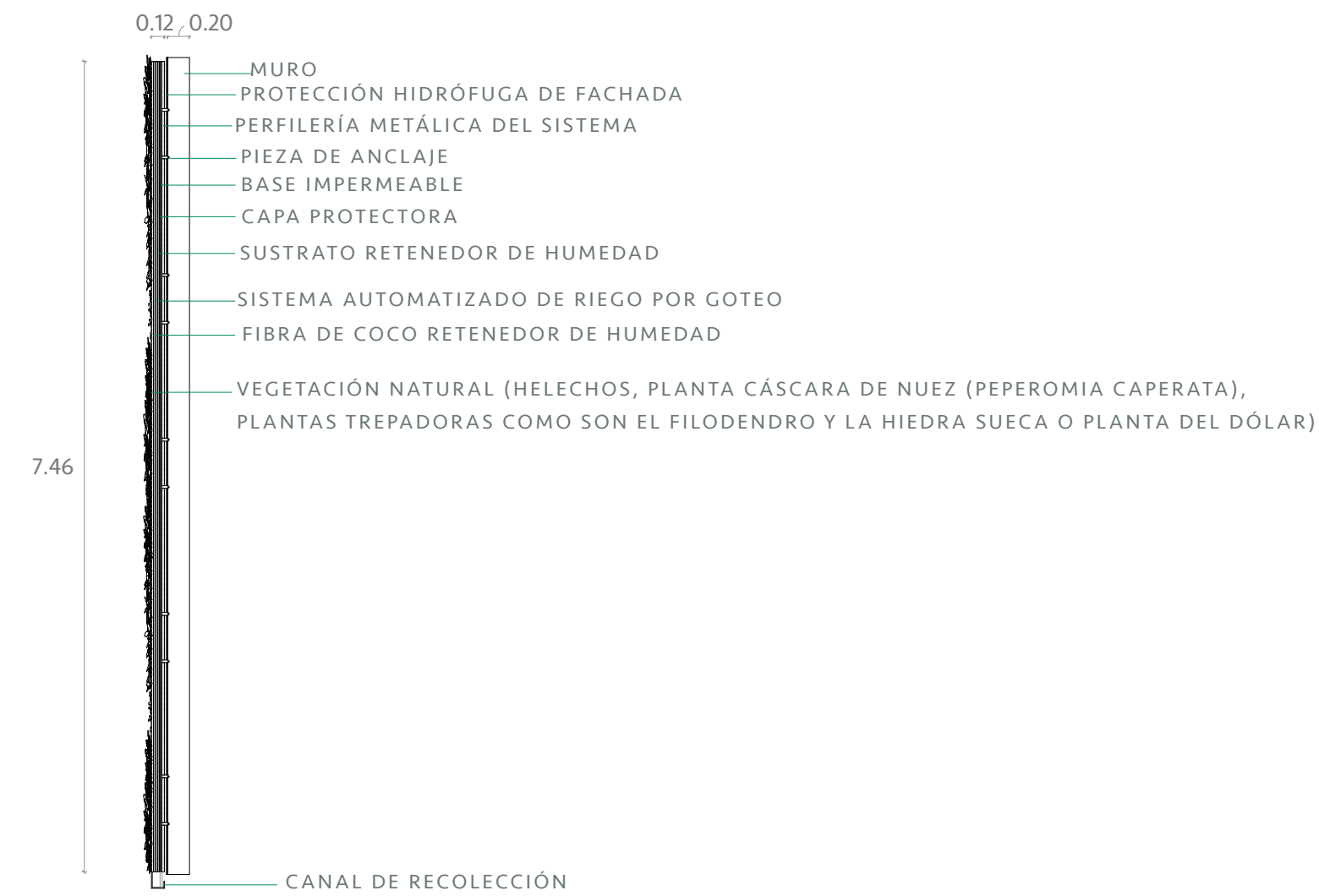


ELEVACIÓN FRONTAL Y LATERAL IZQUIERDA
TAMAÑO 1



ELEVACIÓN FRONTAL Y LATERAL IZQUIERDA
TAMAÑO 2

DETALLE MURO VERDE
ESCALA : 1:50



SECCIÓN A, A'



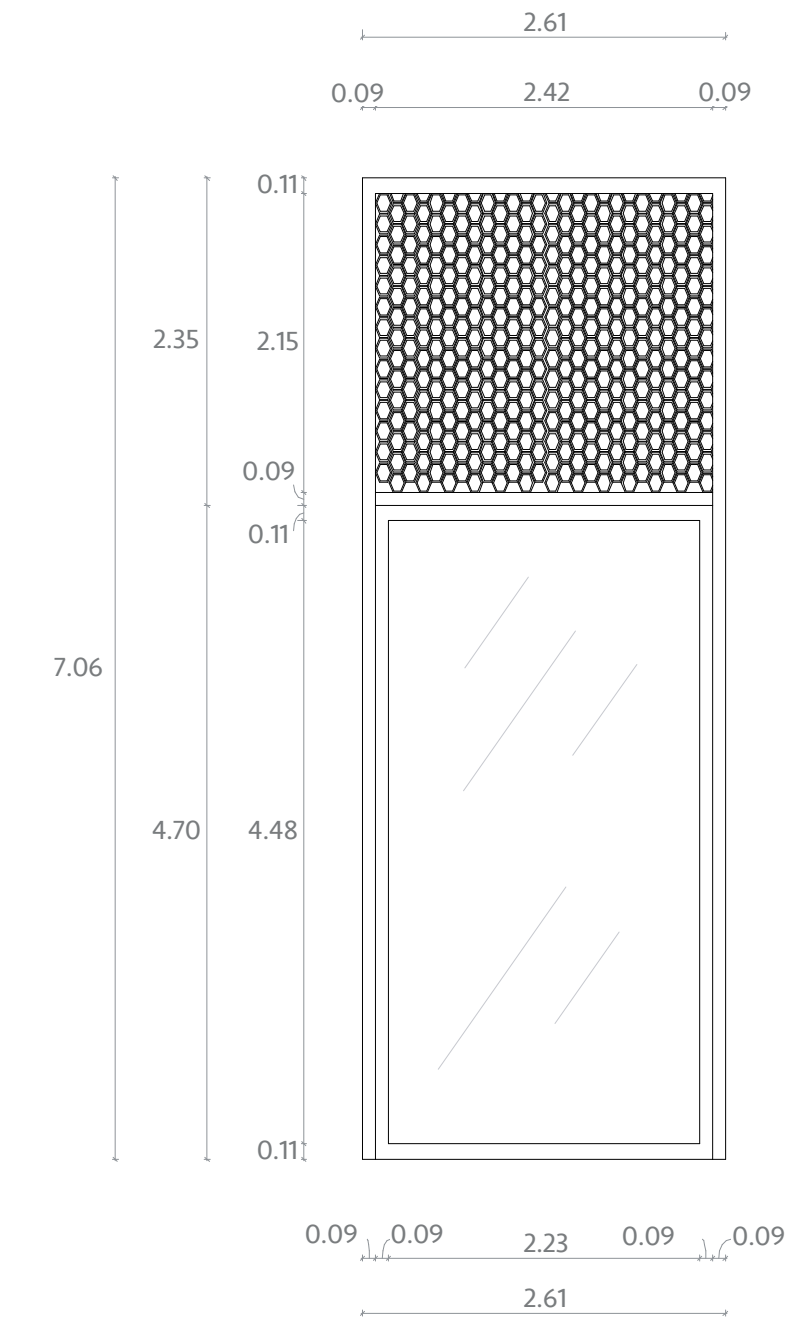
ESTRUCTURA RENDERIZADA

DETALLE MURO VERDE
ESCALA : 1:50

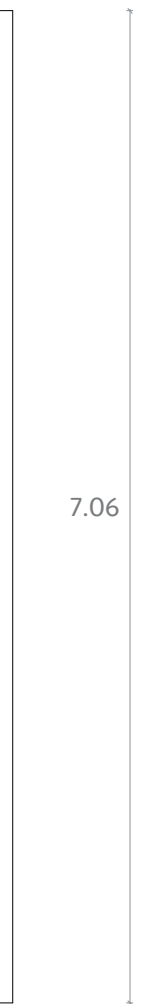
CANTIDAD EN EL ESPACIO: 6 UNIDADES



PLANTA ARQUITECTÓNICA

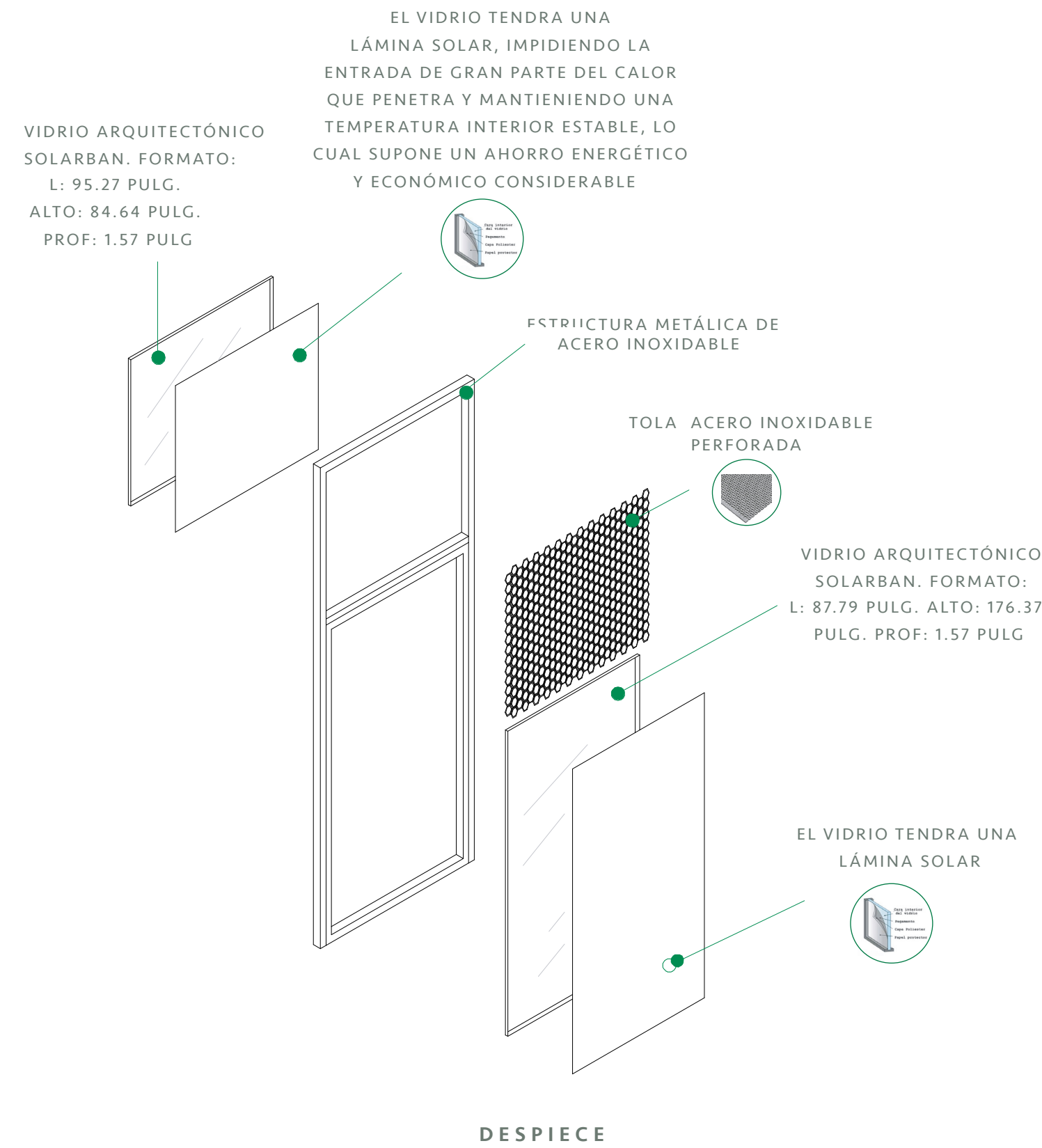


ELEVACIÓN FRONTAL

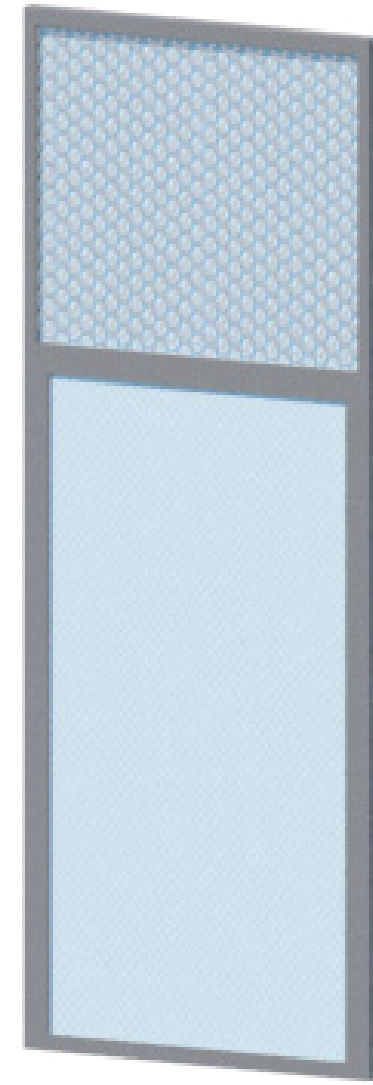


ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA

DETALLE VIDRIO DE FACHADA
ESCALA : 1:50



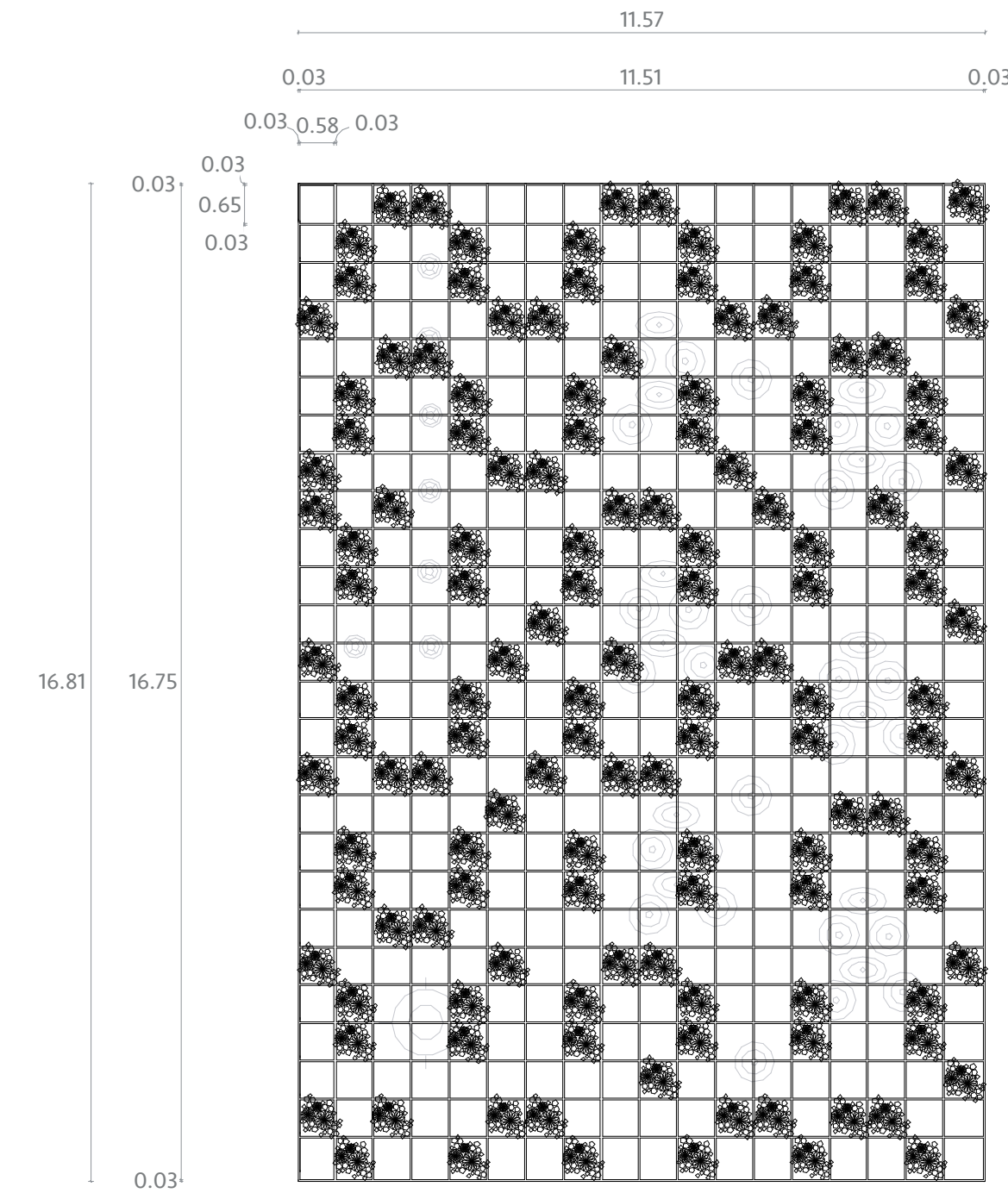
DESPIECE



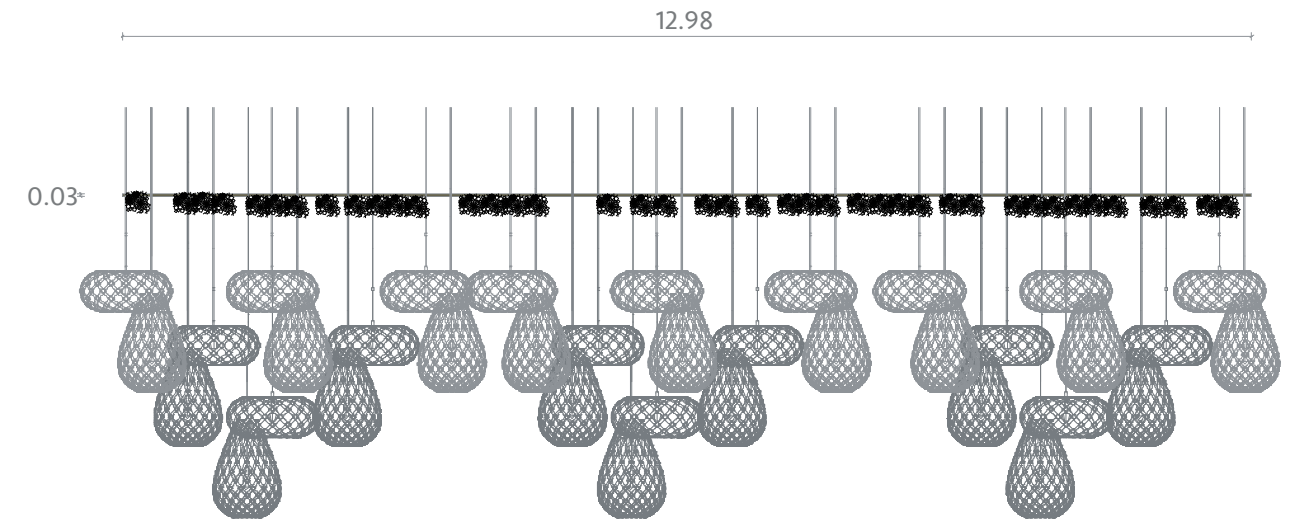
ESTRUCTURA RENDERIZADA

DETALLE VIDRIO DE FACHADA
ESCALA : 1:50

CANTIDAD EN EL ESPACIO: 1 UNIDAD

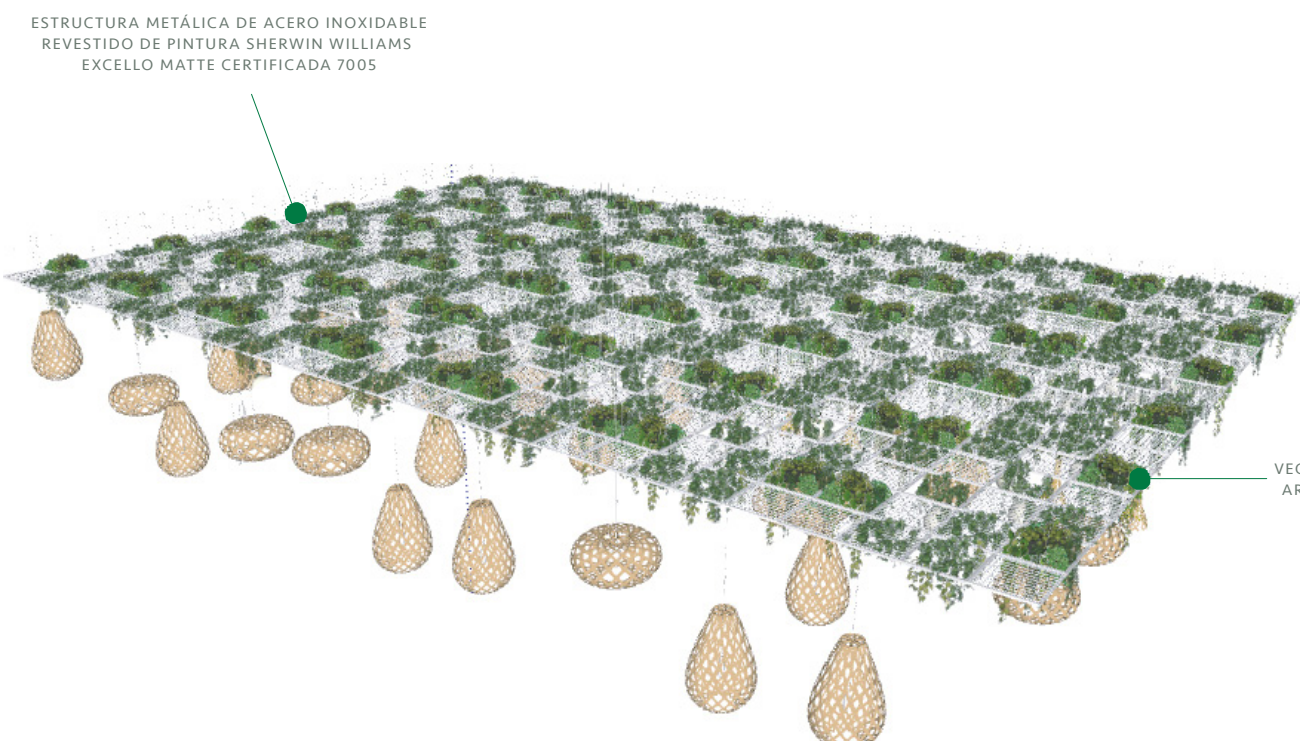


PLANTA ARQUITECTÓNICA

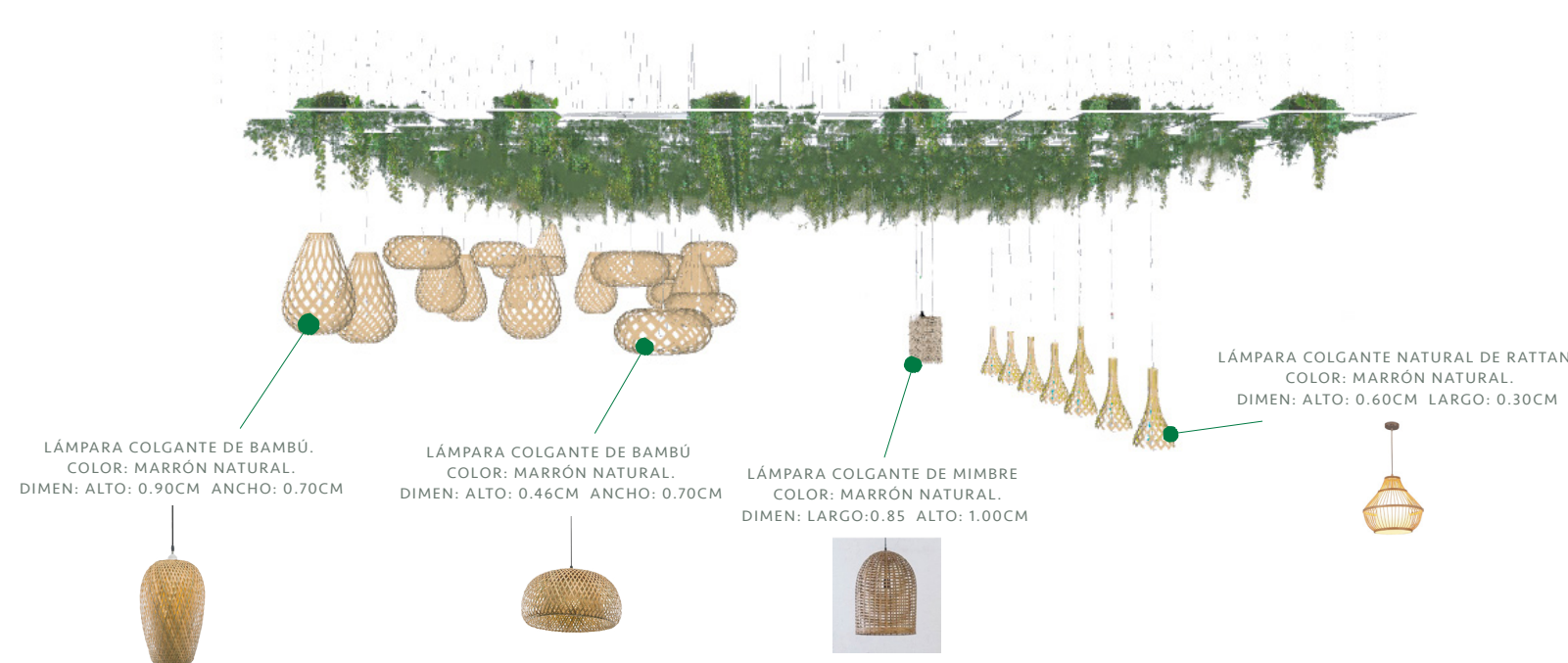


ELEVACIÓN LAT. DERECHA

DETALLE ESTRUCTURA METÁLICA TECHO
ESCALA : 1:100

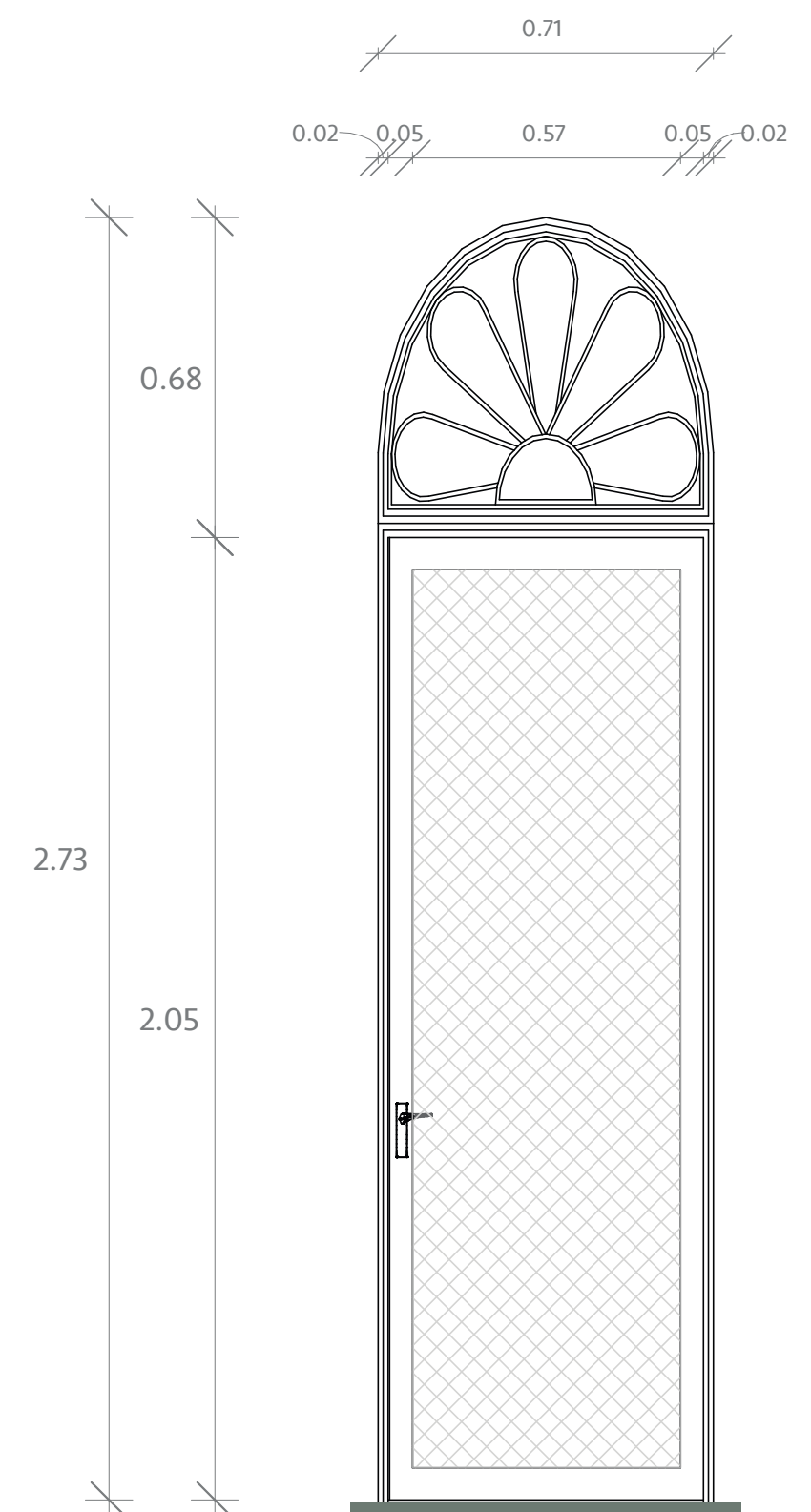


ESTRUCTURA RENDERIZADA



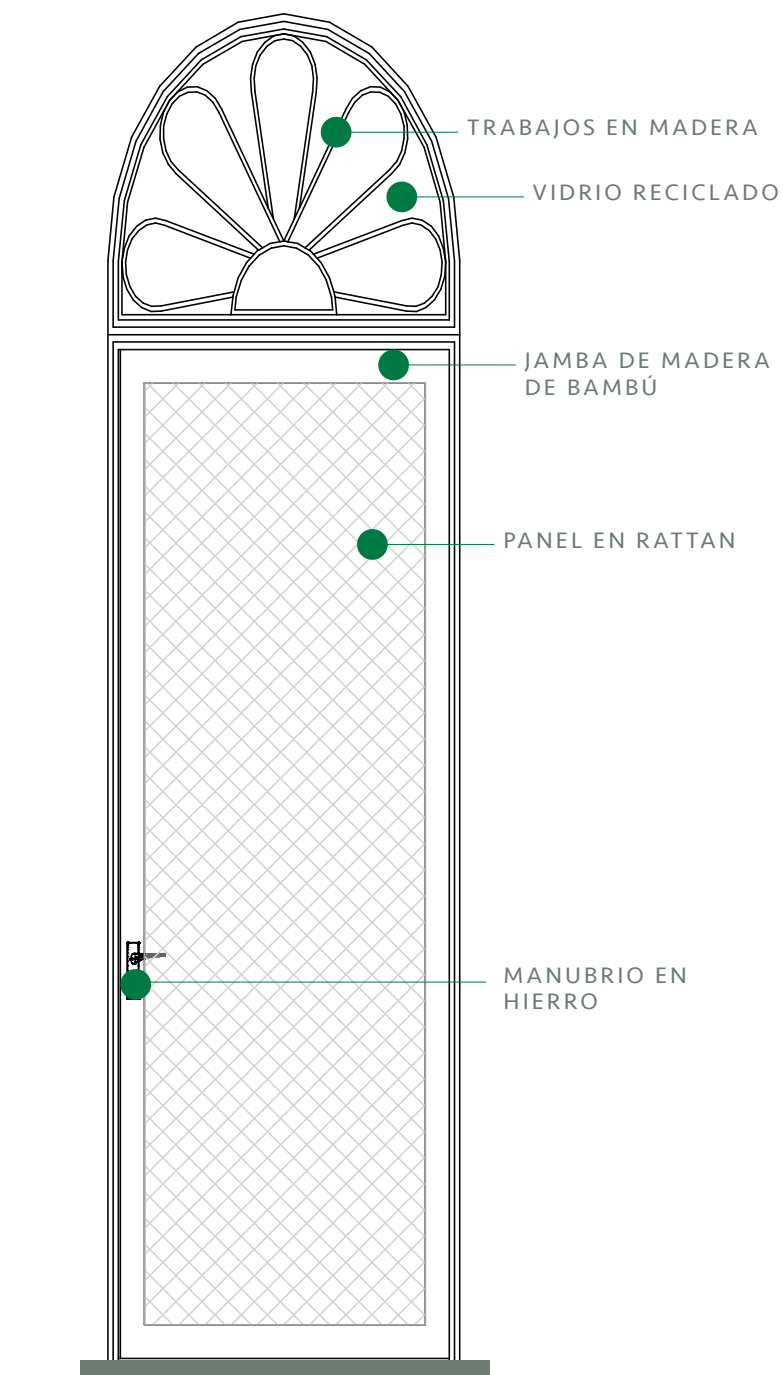
ESTRUCTURA RENDERIZADA

DETALLE ESTRUCTURA METÁLICA TECHO
ESCALA : 1:100

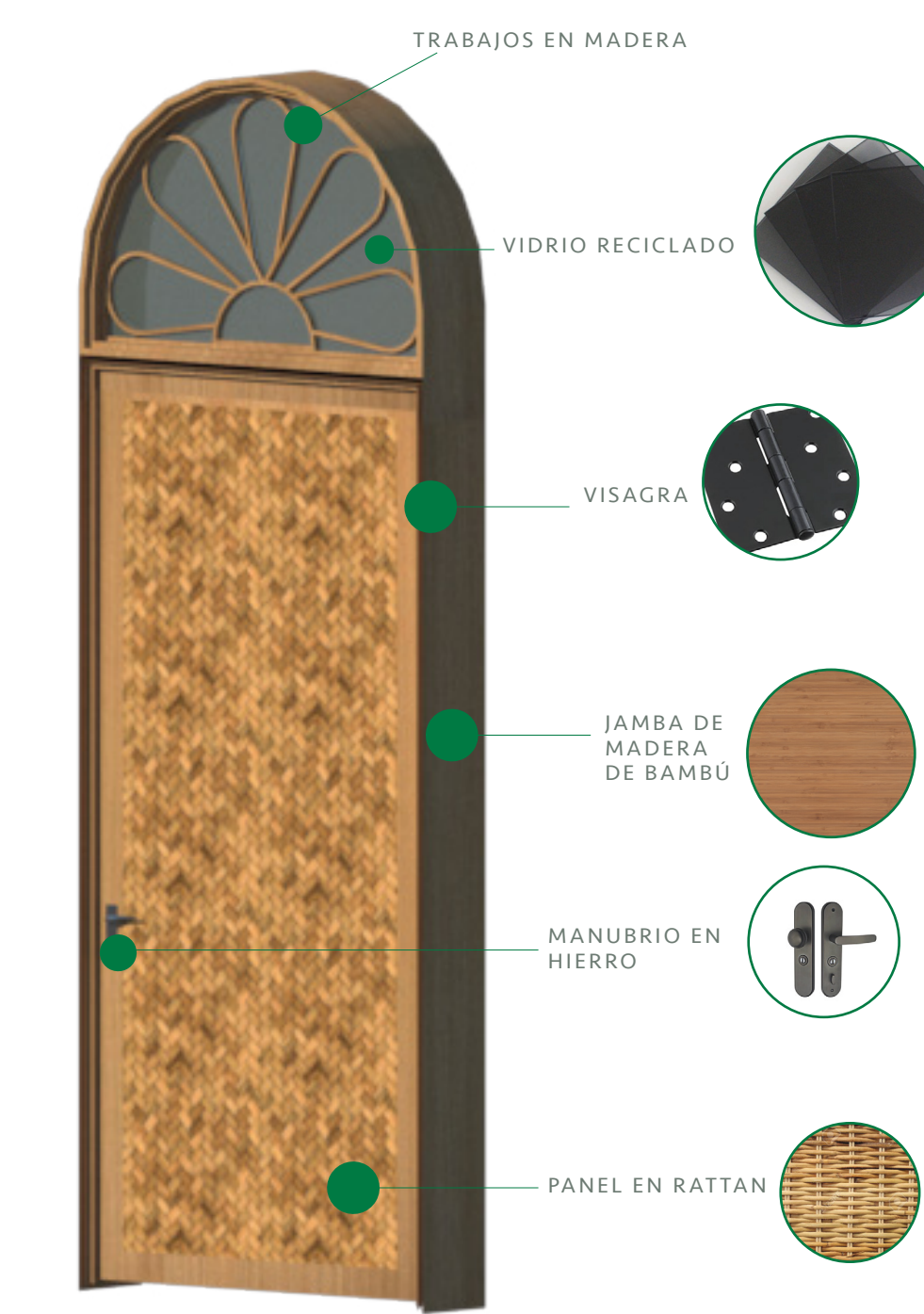


ELEVACIÓN FRONTAL

CANTIDAD DE PUERTAS: 4 UNIDADES

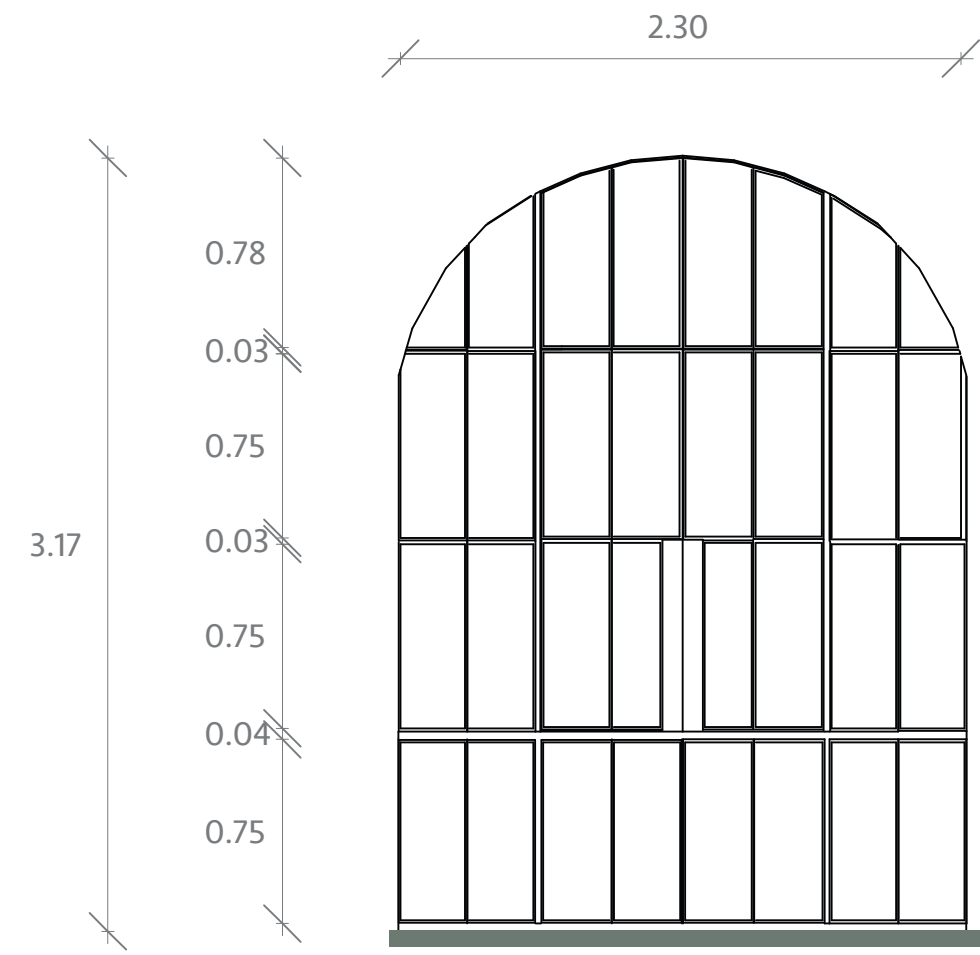


ELEVACIÓN DETALLADA

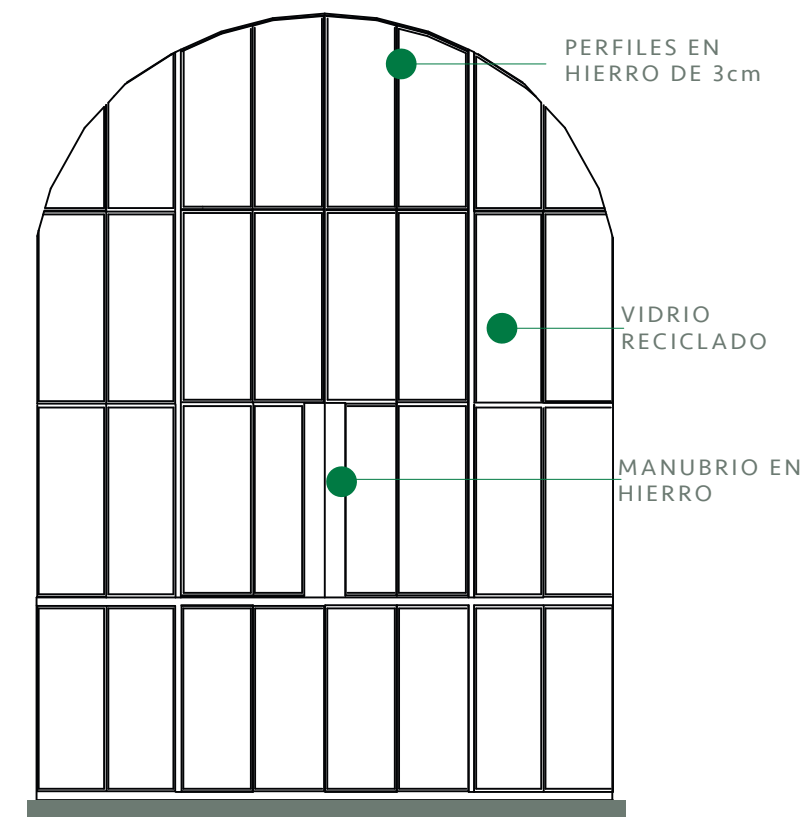


DETALLE DE PUERTA DEL BAÑO
ESCALA : 1:25

CANTIDAD DE PUERTAS: 2
UNIDADES



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN DETALLADA

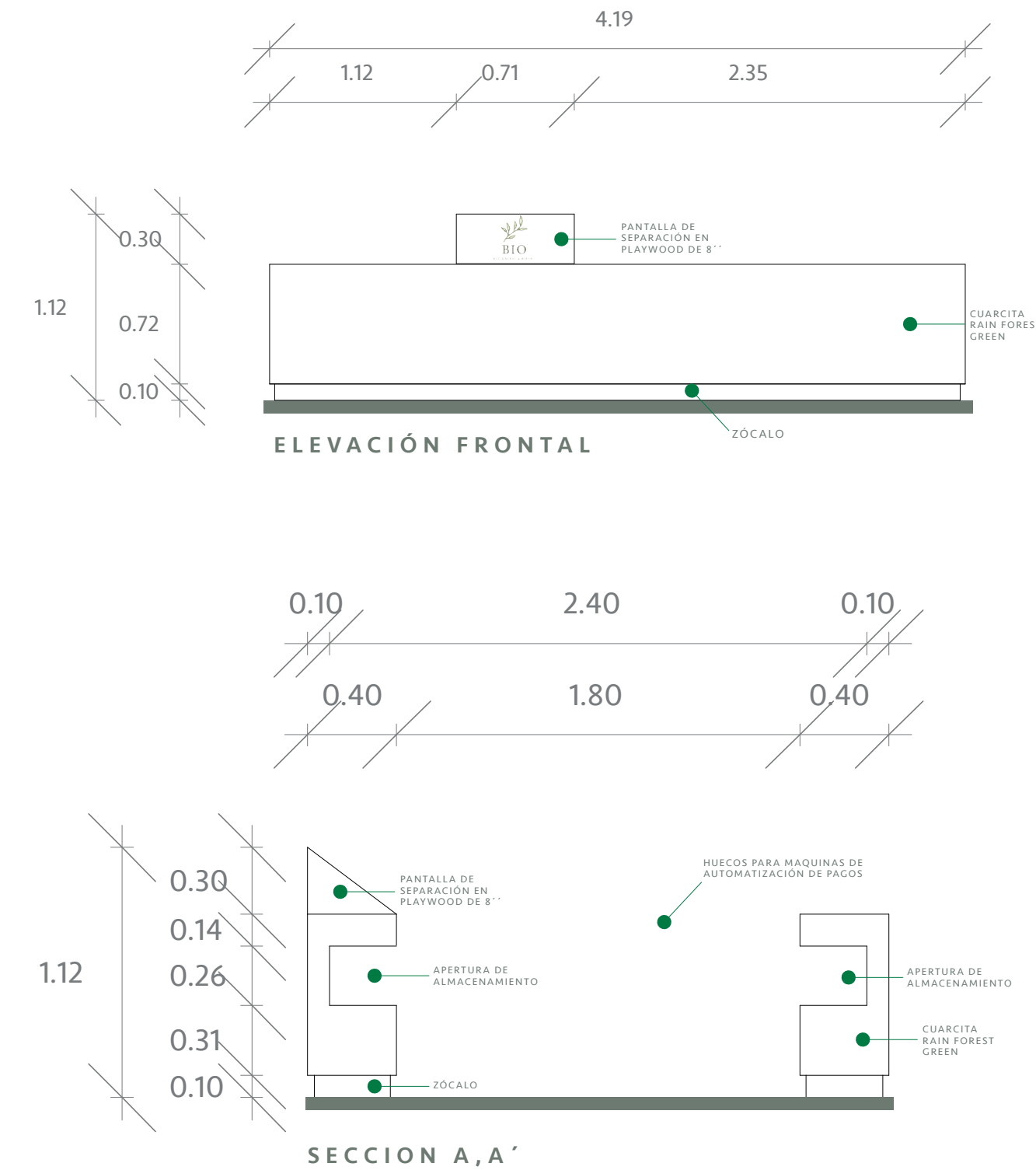
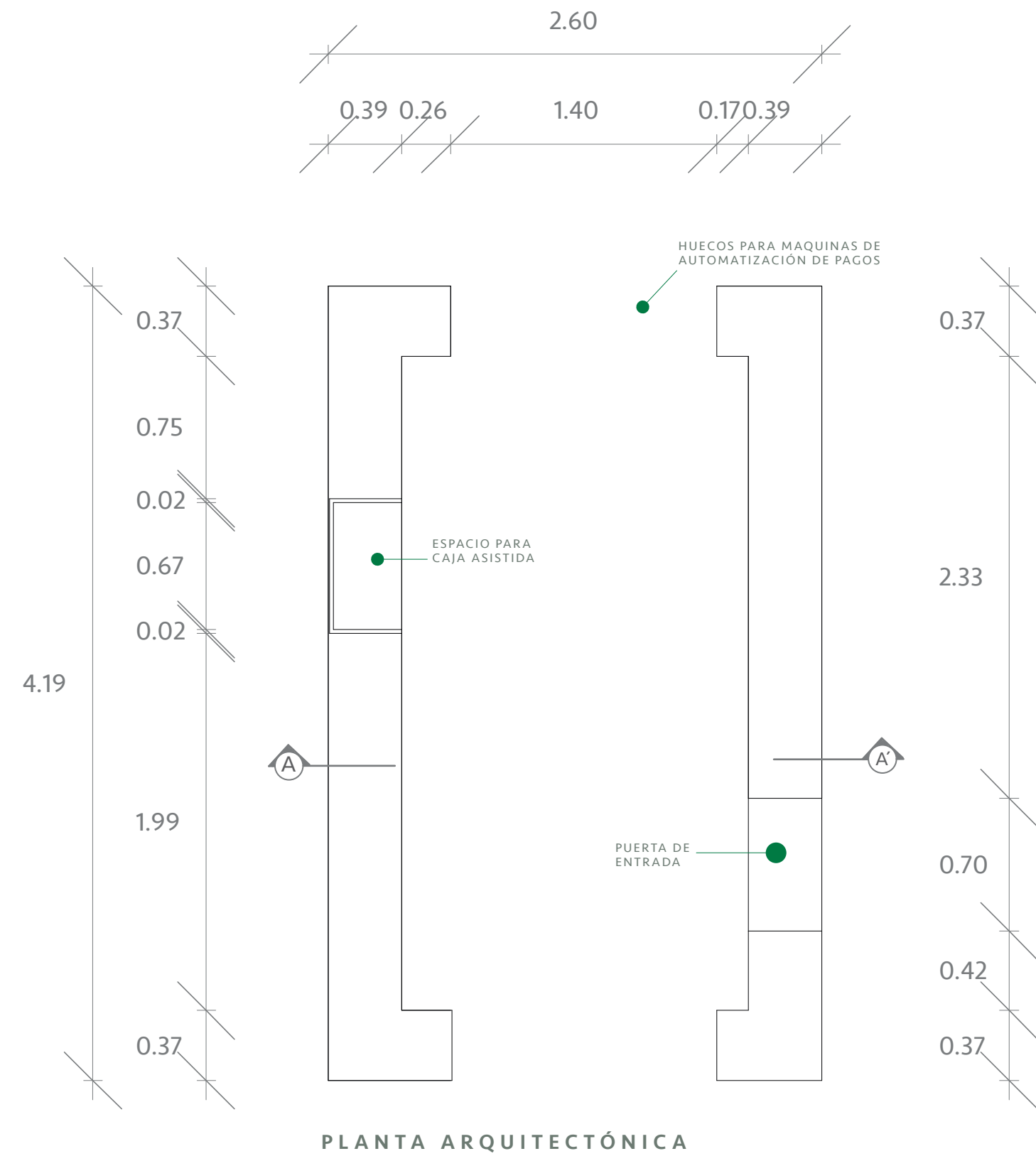


PUERTA RENDERIZADA

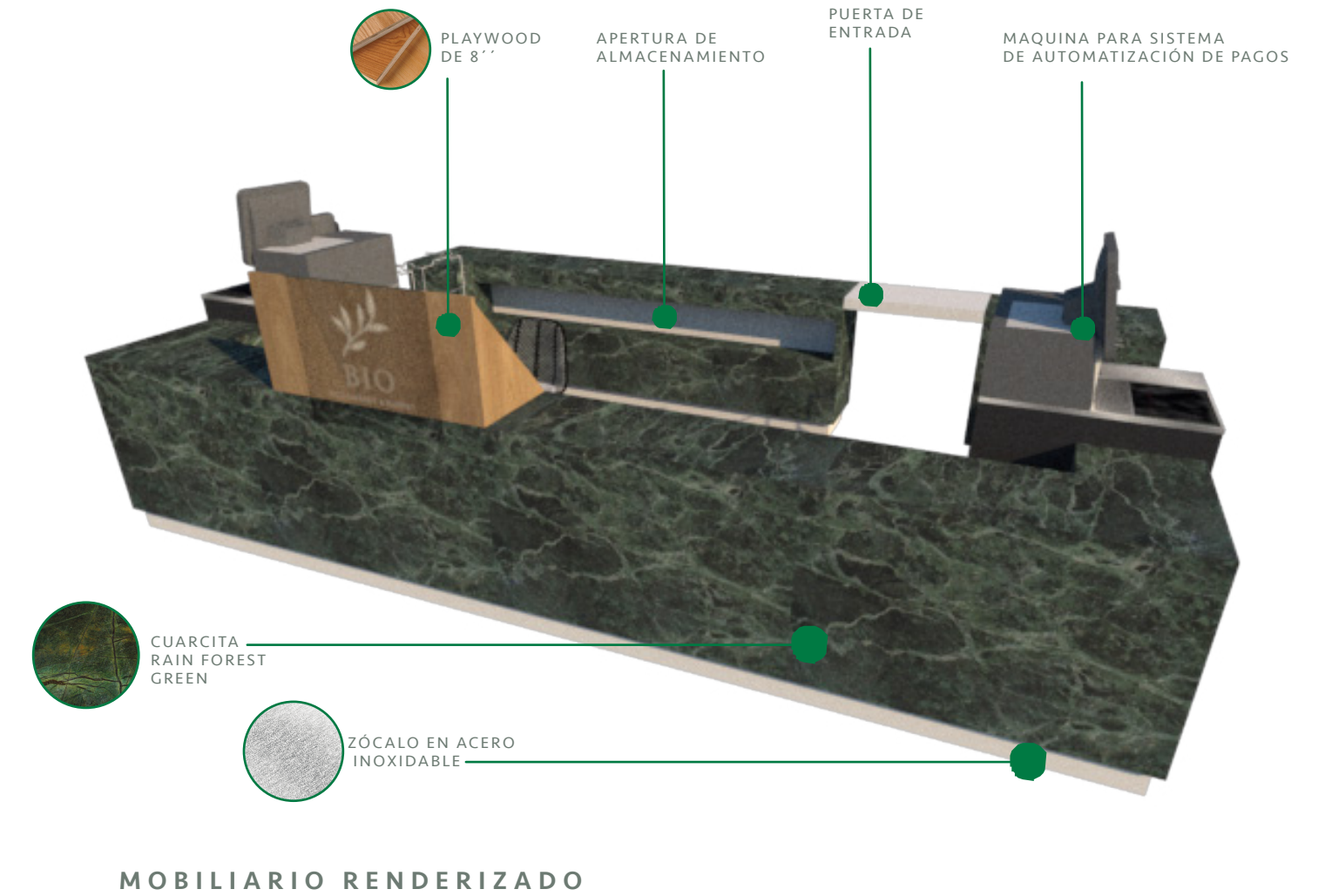
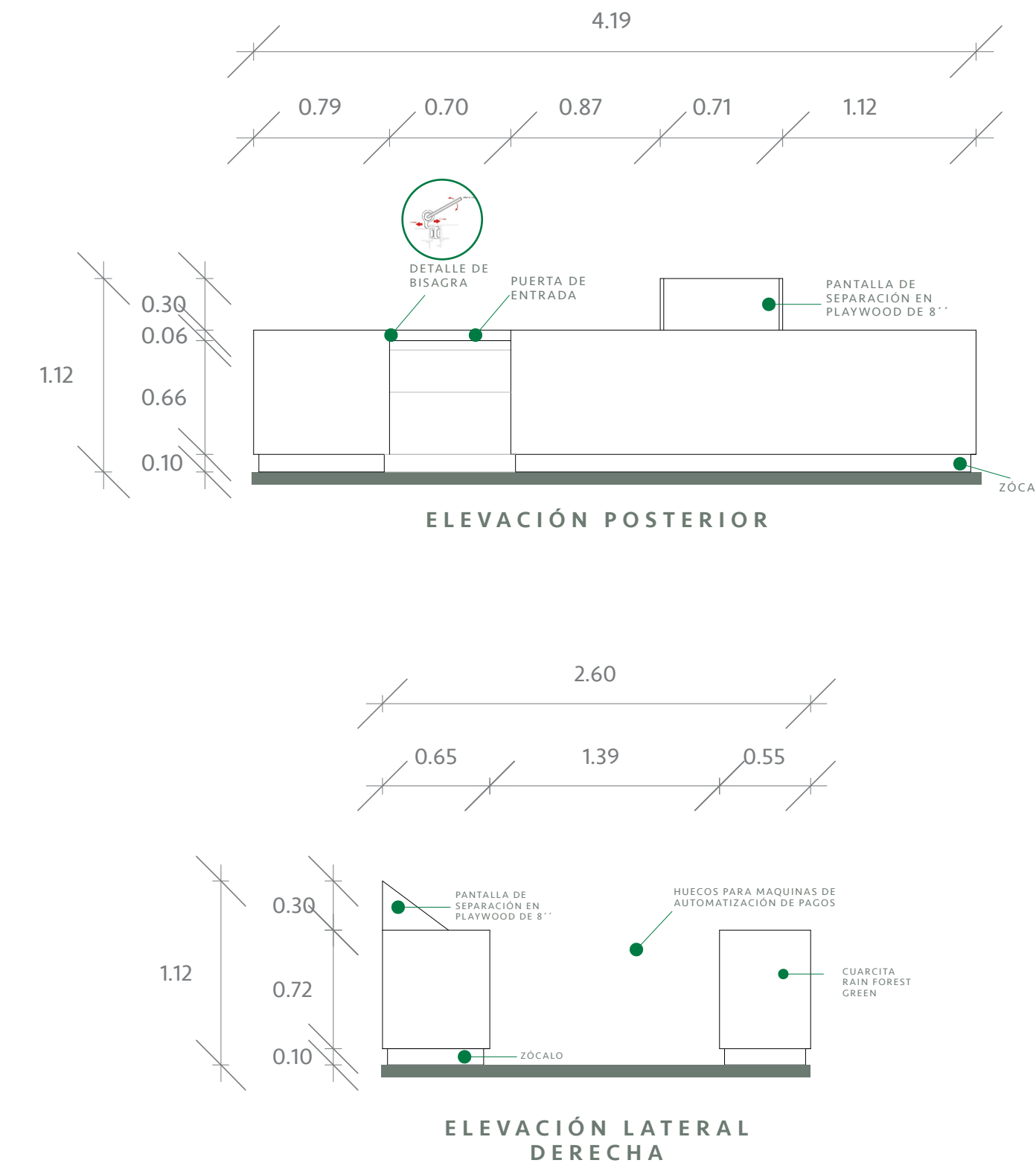
DETALLE DE PUERTA DE VIDRIO Y HIERRO
ESCALA : 1:25

Detalles de Mobiliarios

CANTIDAD DE MOBILIARIO: 1
UNIDAD

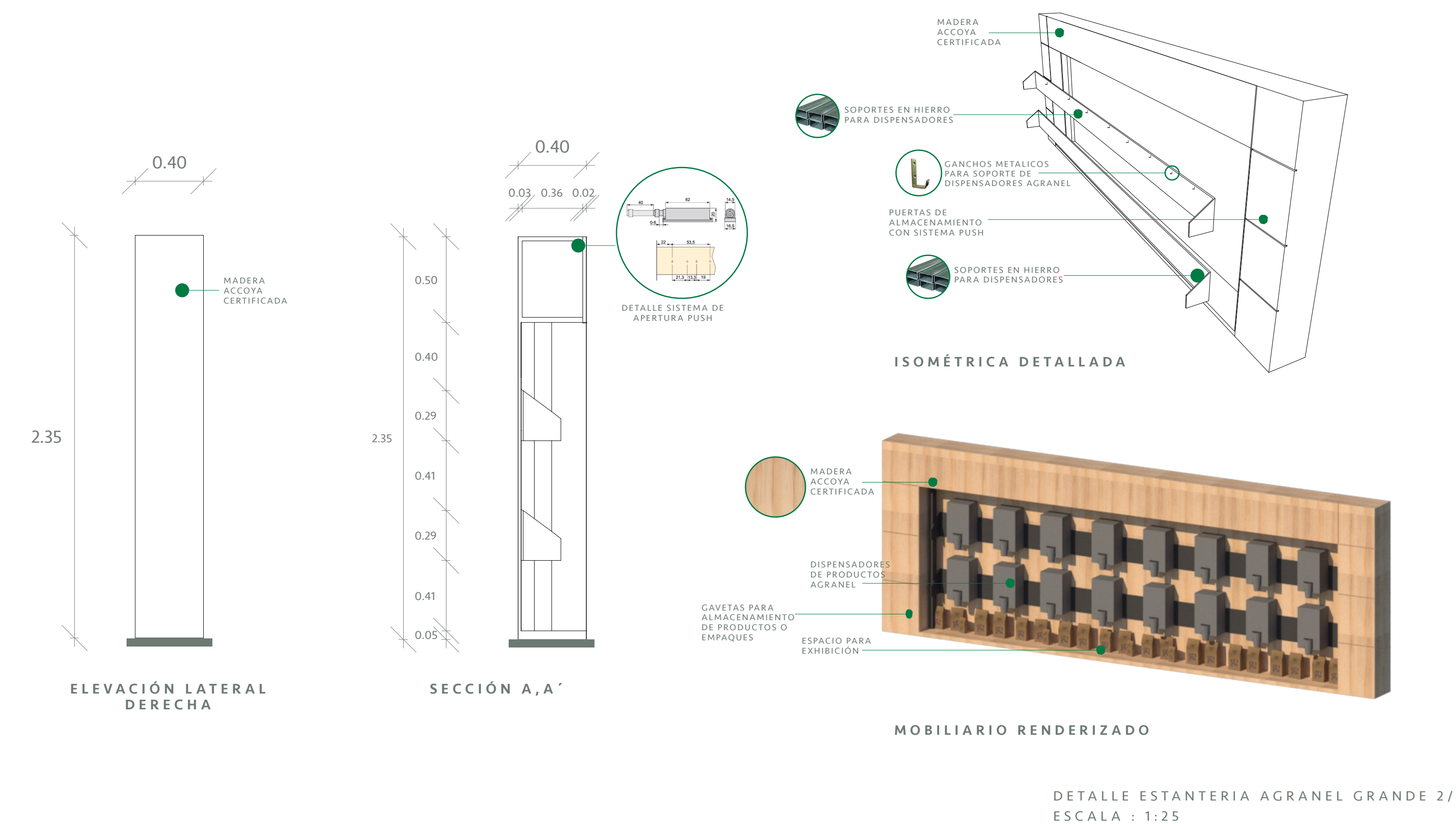
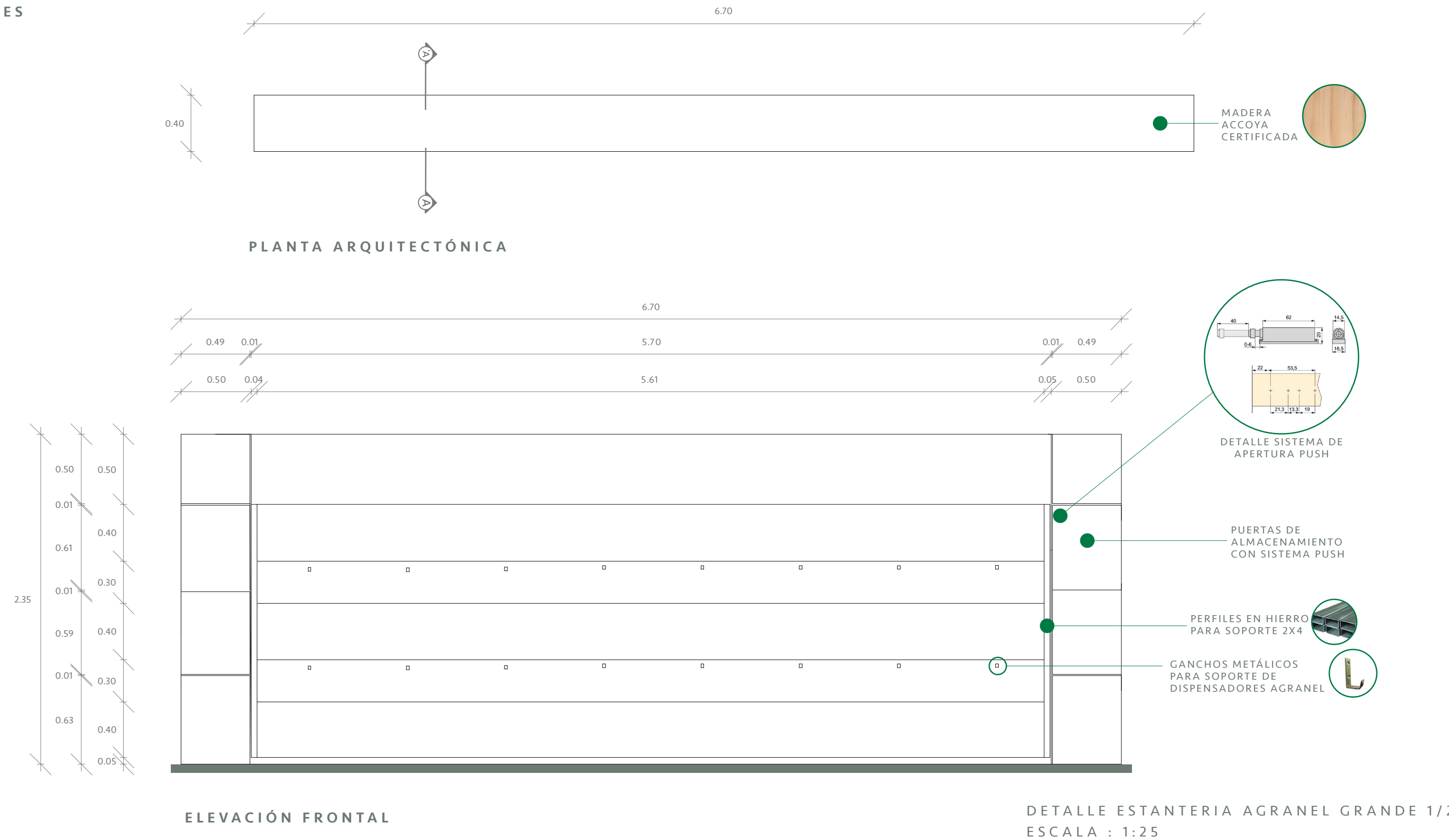


DETALLE DE COUNTER MINIMARKET 1/2
ESCALA : 1:25

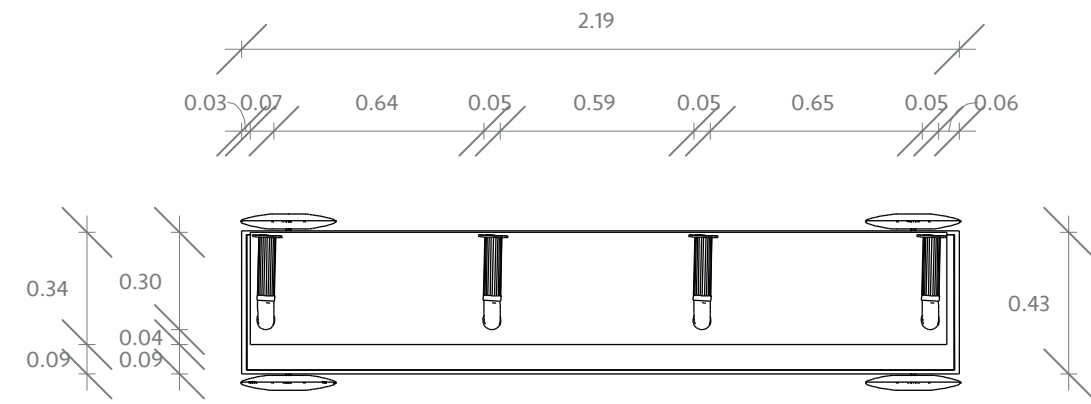


DETALLE DE COUNTER MINIMARKET 2/2
ESCALA : 1:25

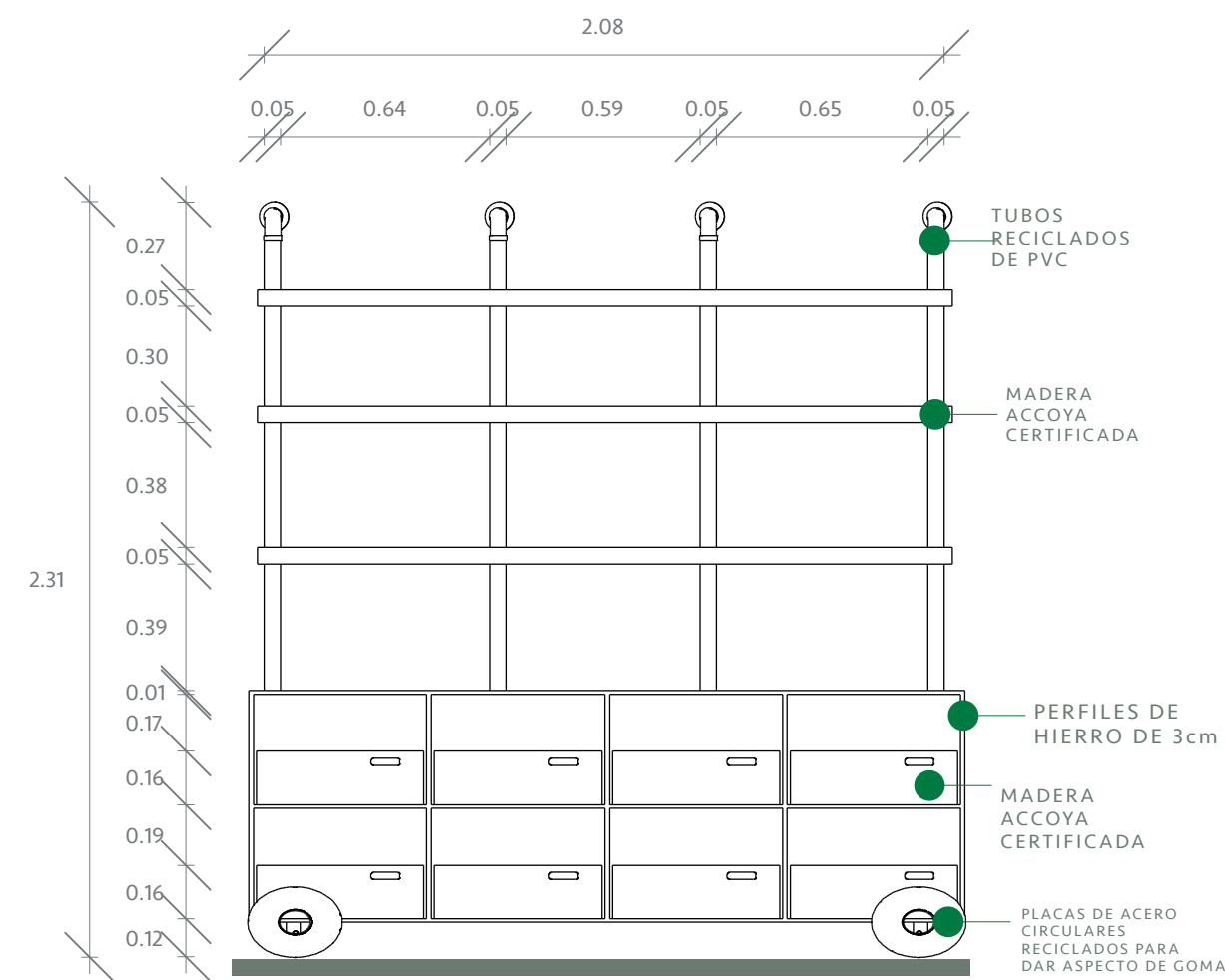
CANTIDAD DE MOBILIARIO: 4 UNIDADES



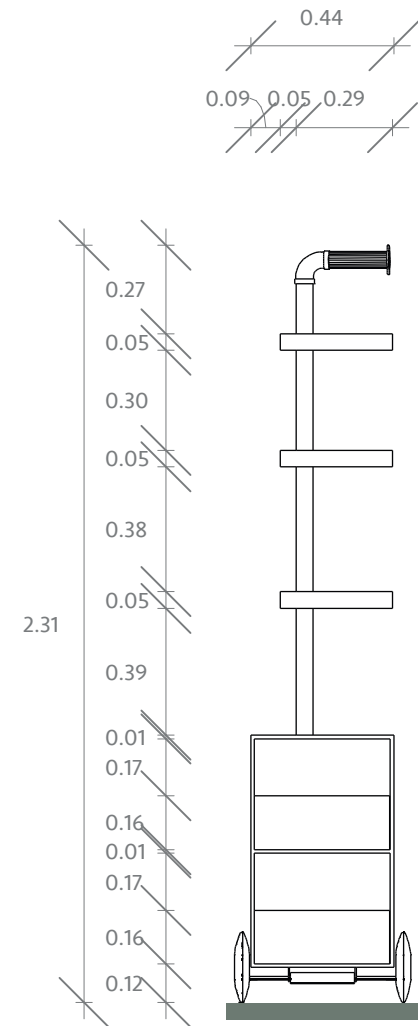
CANTIDAD DE MOBILIARIO: 3 UNIDADES



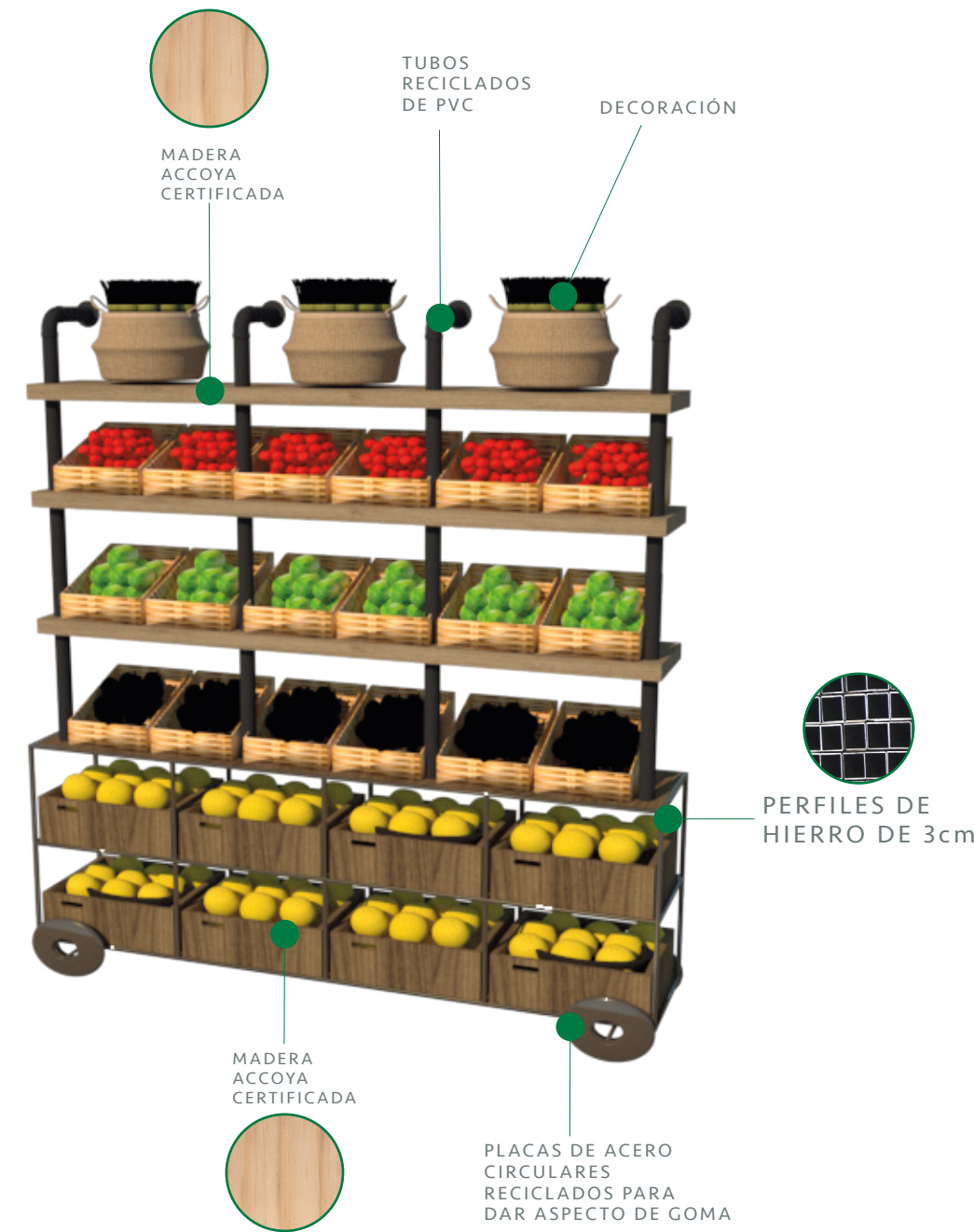
PLANTA ARQUITECTÓNICA



ELEVACIÓN FRONTAL



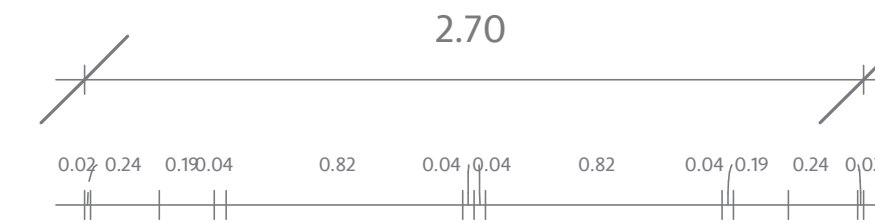
ELEVACIÓN LATERAL DERECHA



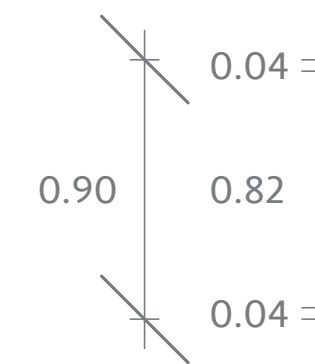
MOBILIARIO RENDERIZADO

DETALLE DE ESTANTERÍA DE FRUTAS ESCALA : 1:25

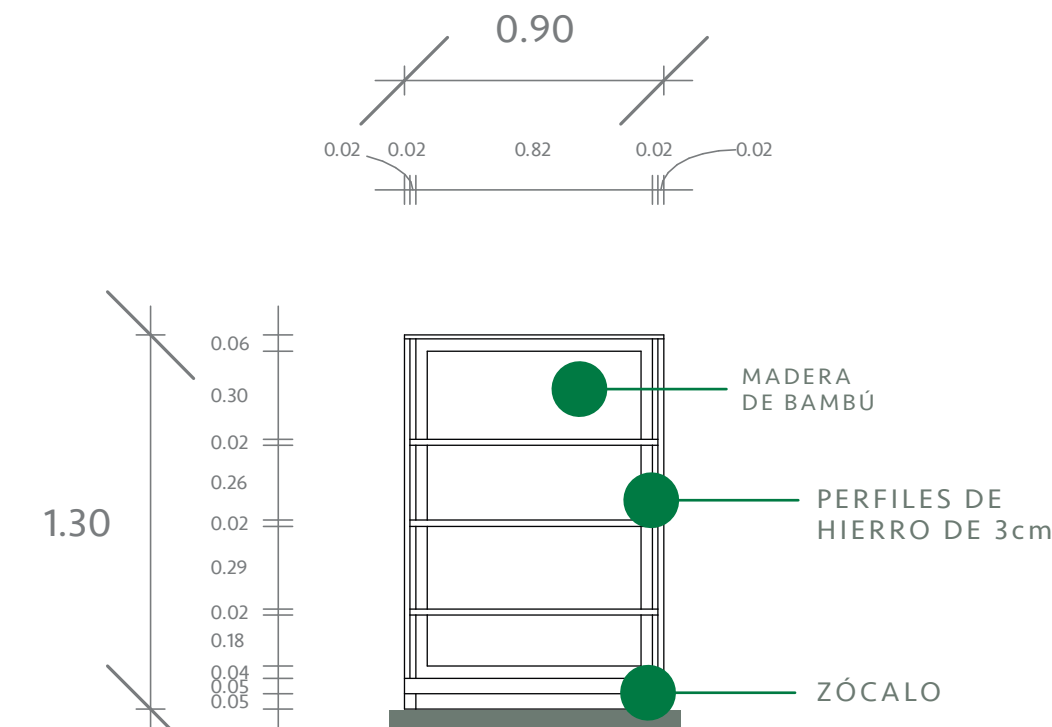
CANTIDAD DE MOBILIARIO: 3 UNIDADES



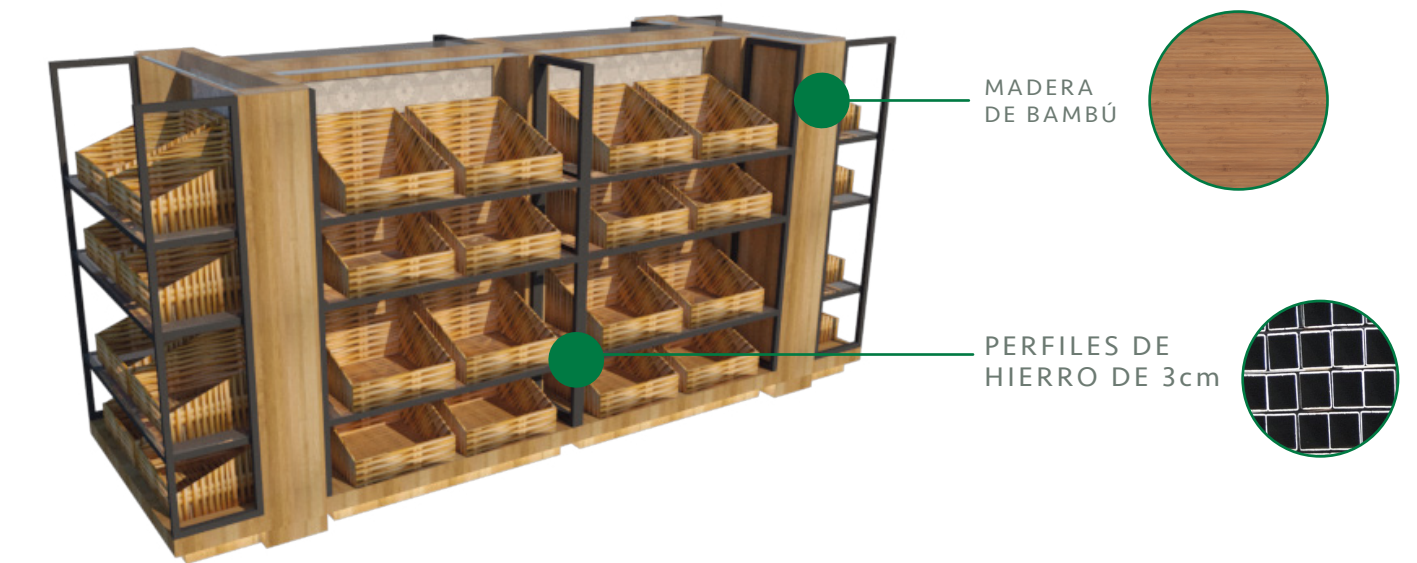
PLANTA ARQUITECTÓNICA



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

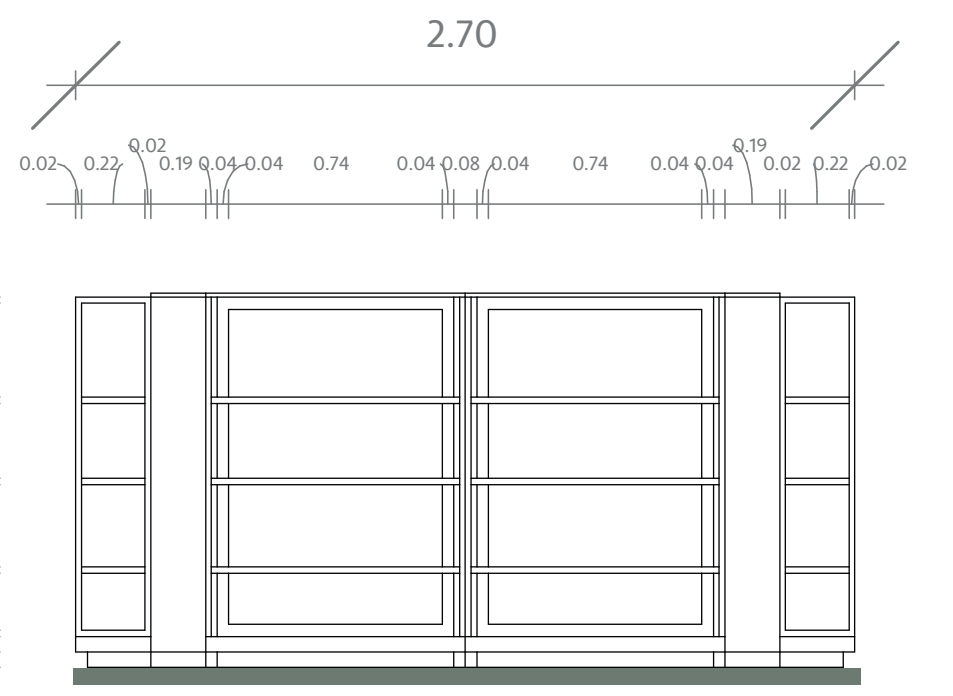


ELEVACIÓN LATERAL DERECHA



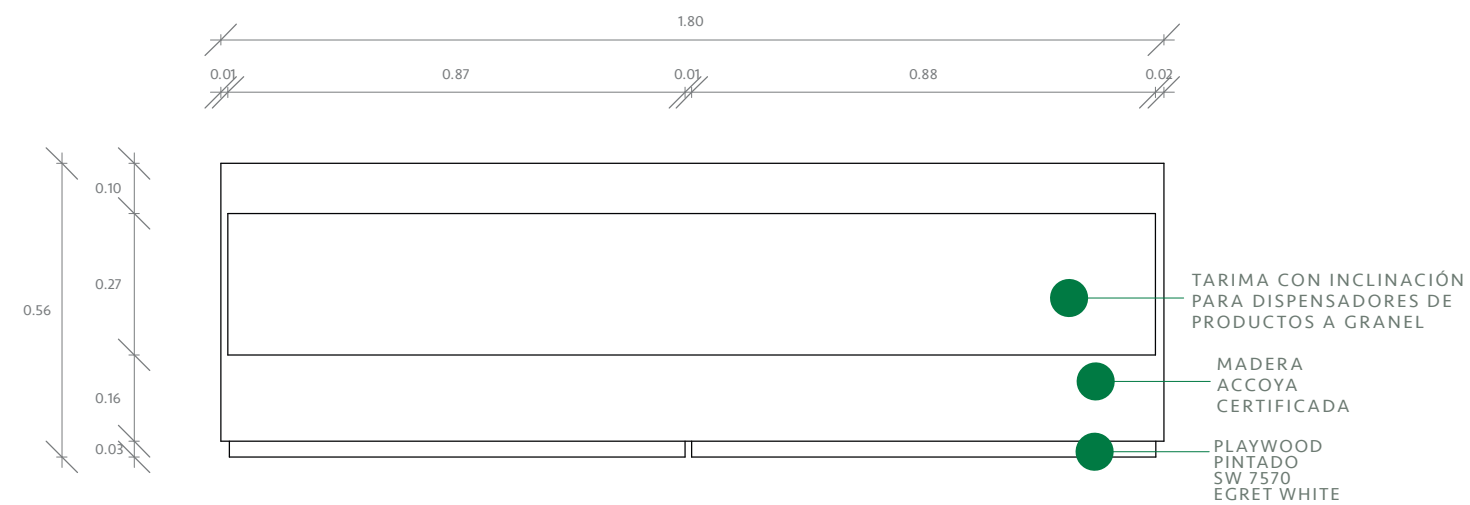
MOBILIARIO RENDERIZADO

DETALLE DE GÓNDOLA RECTANGULAR ESCALA : 1:20

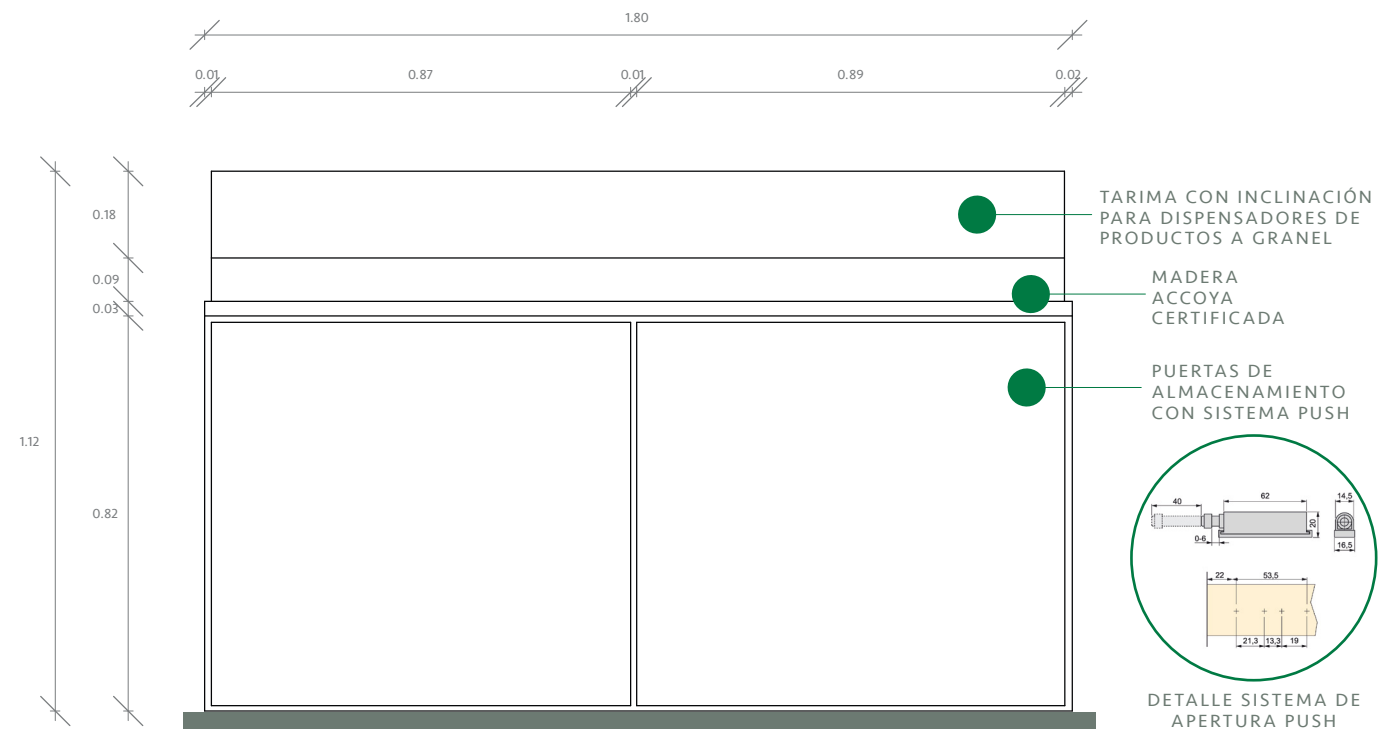


ELEVACIÓN FRONTAL

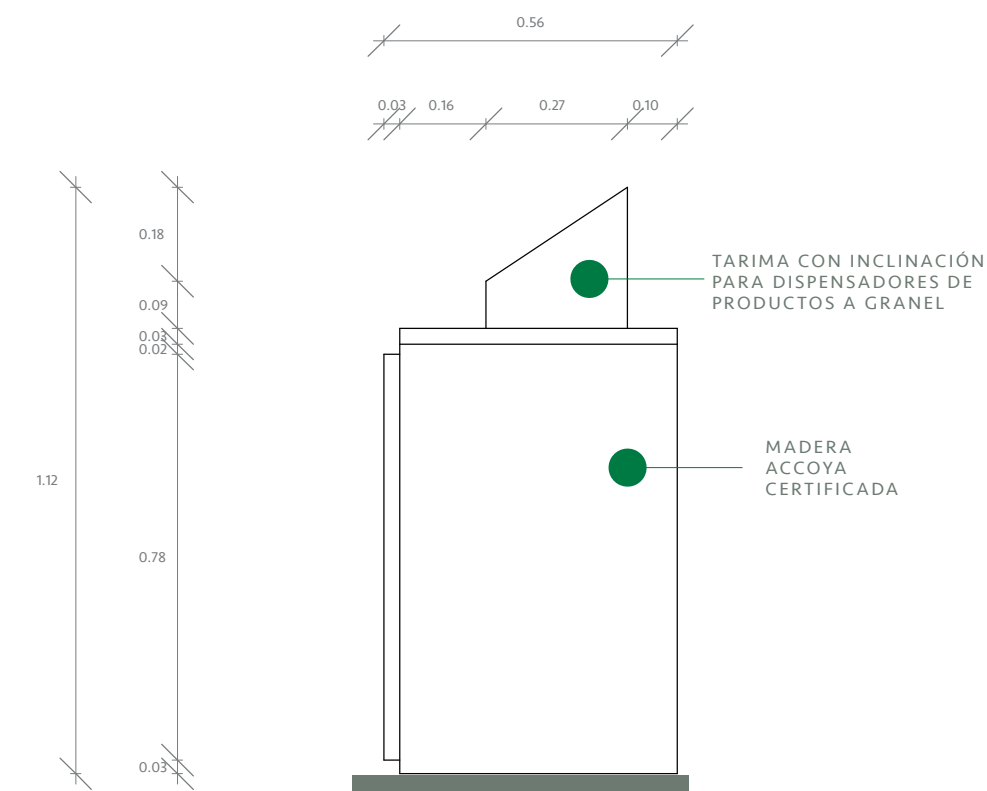
CANTIDAD DE MOBILIARIO: 4 UNIDADES



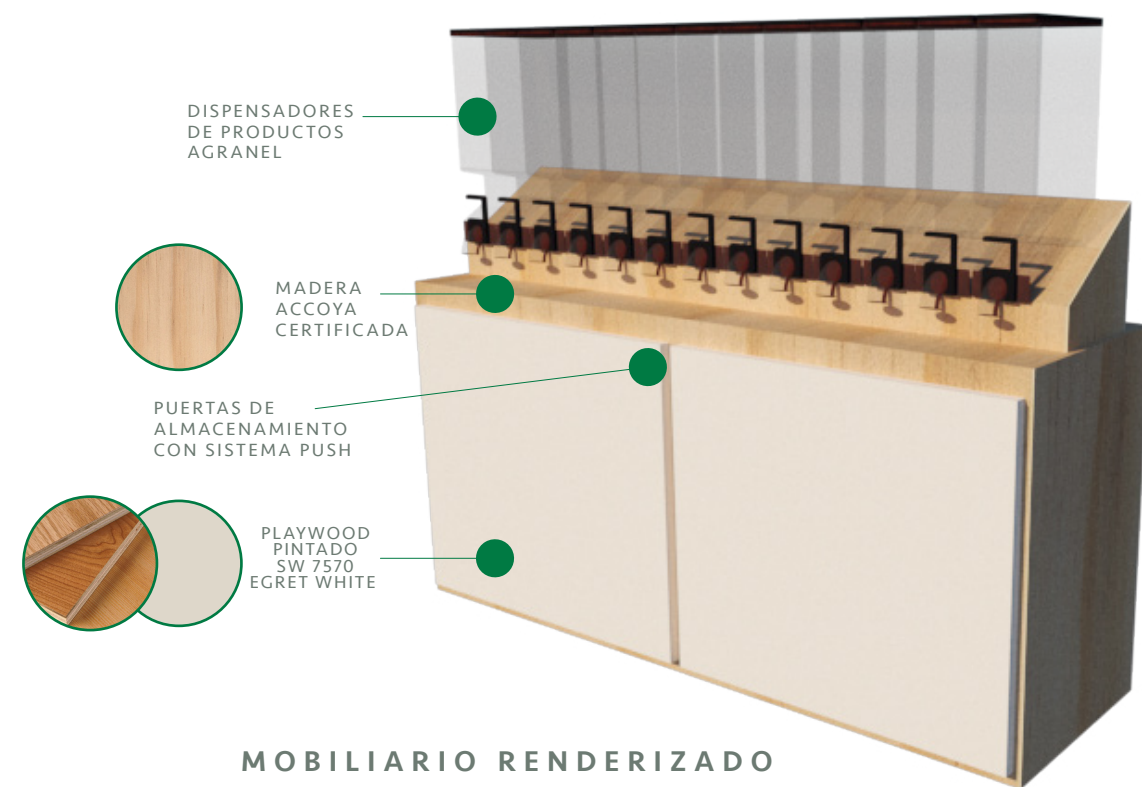
PLANTA ARQUITECTÓNICA



ELEVACIÓN FRONTAL



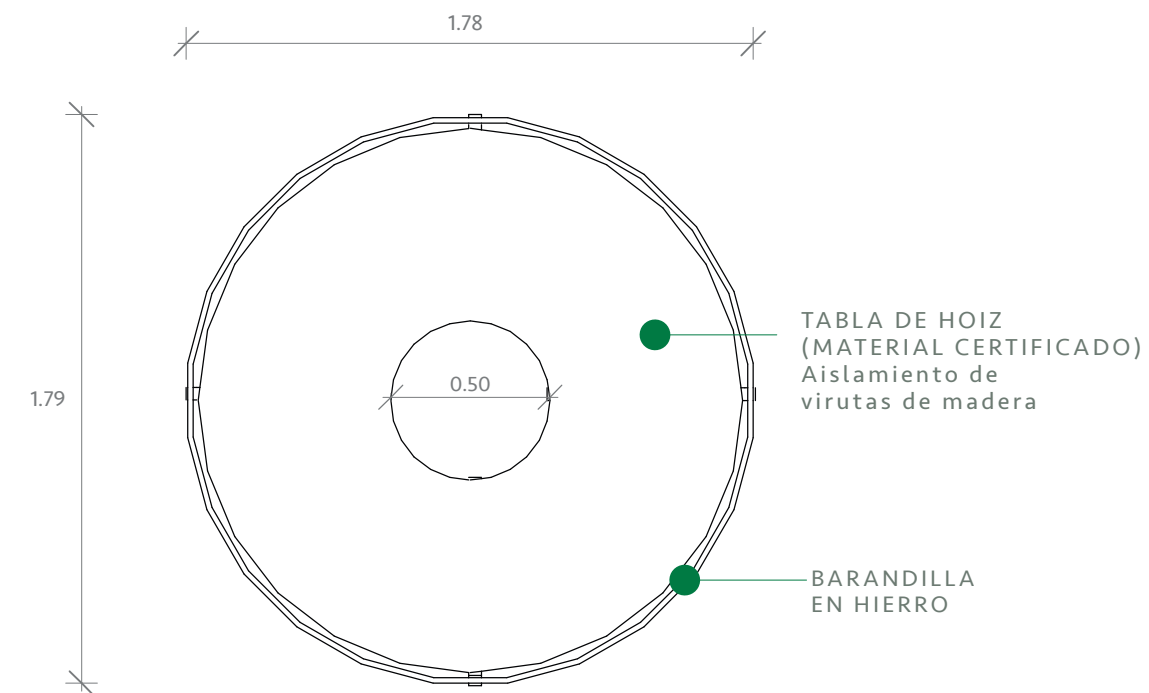
ELEVACIÓN LATERAL DERECHA



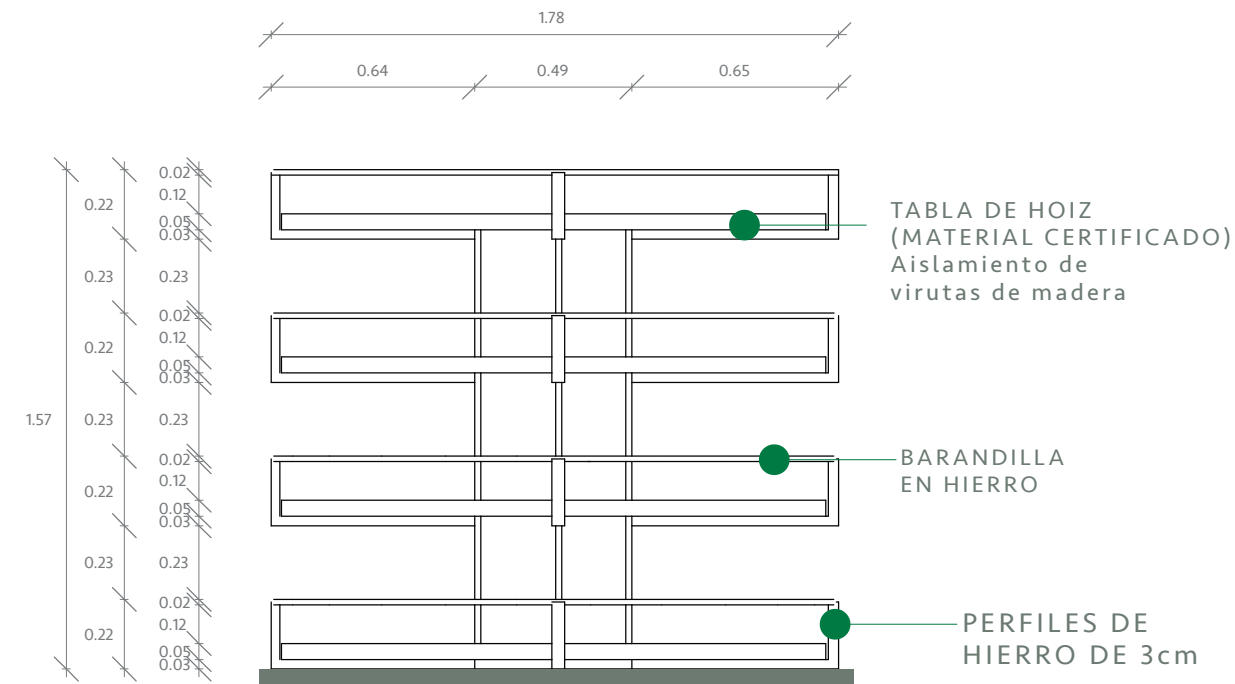
MOBILIARIO RENDERIZADO

DETALLE DE MOBILIARIO AGRANEL ESCALA : 1:25

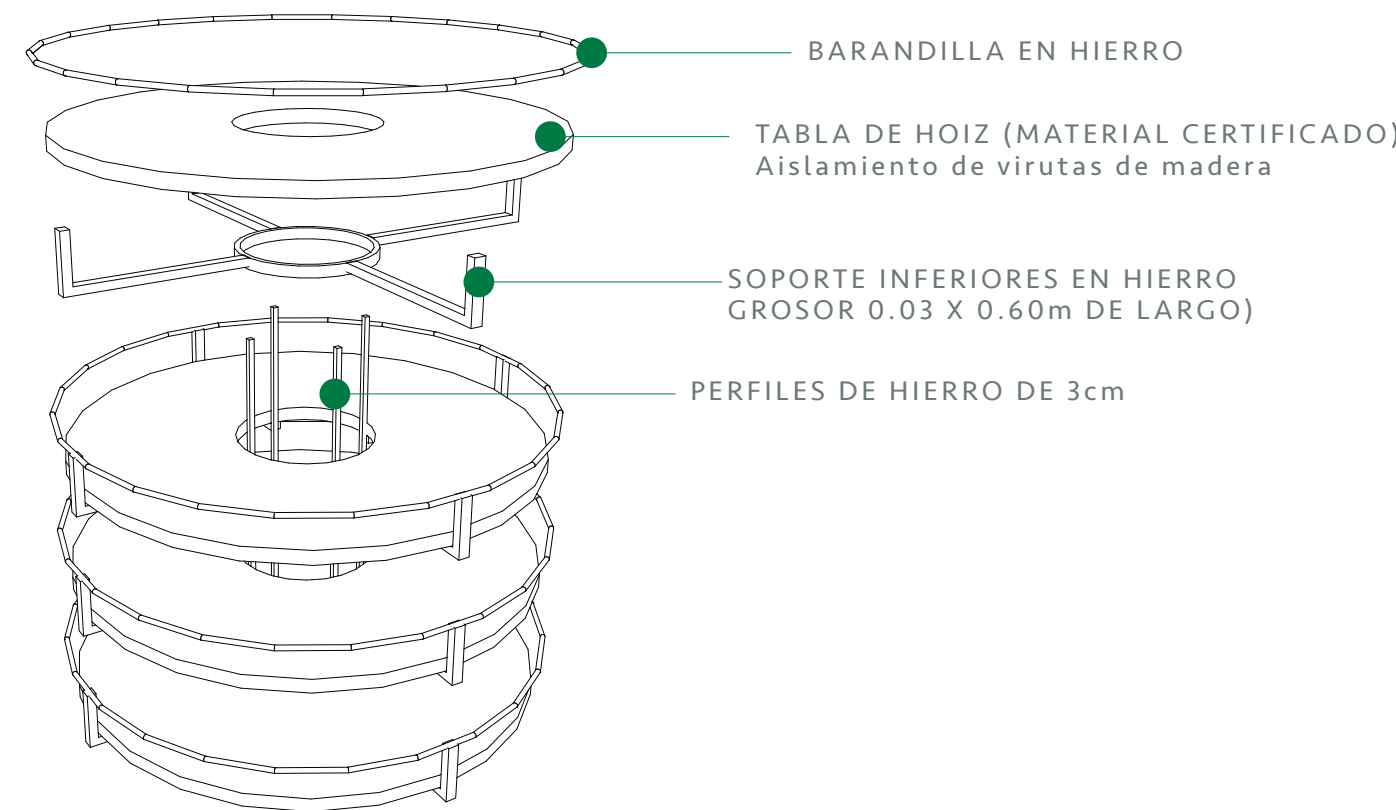
CANTIDAD DE MOBILIARIO: 6 UNIDADES



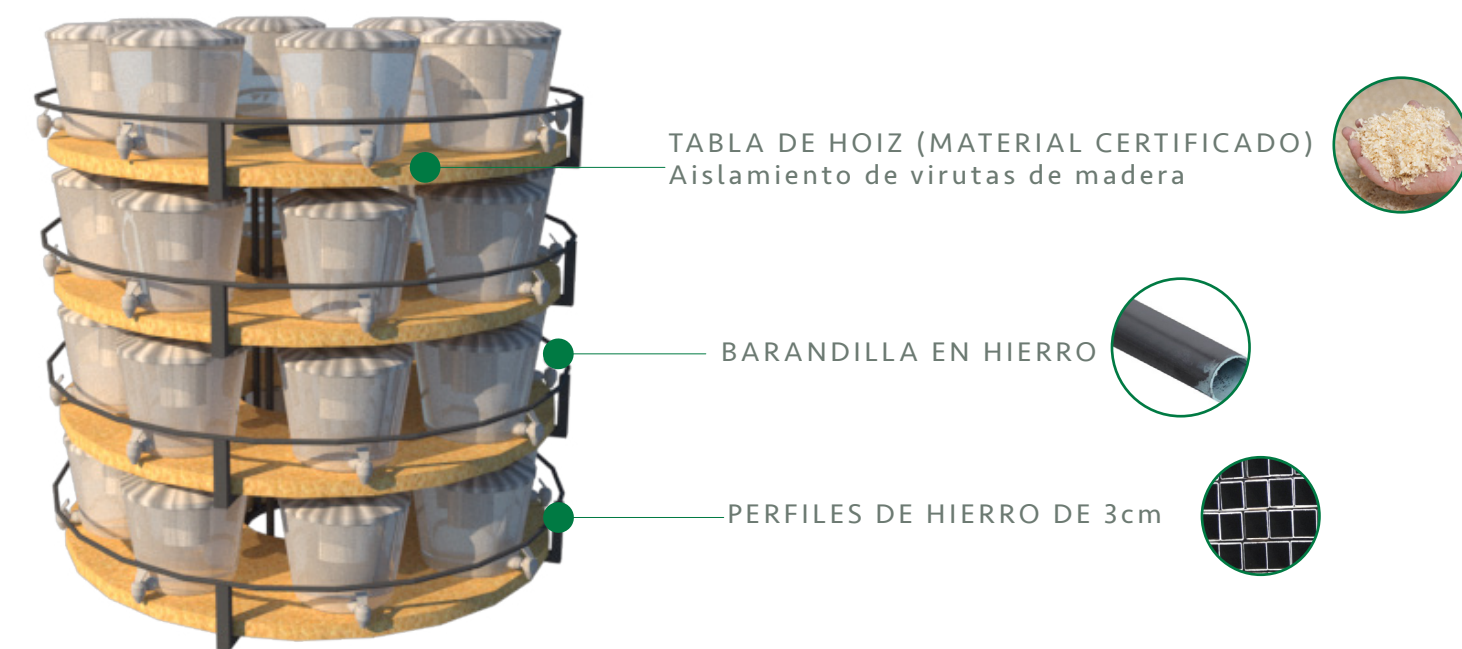
PLANTA ARQUITECTÓNICA



ELEVACIÓN FRONTAL



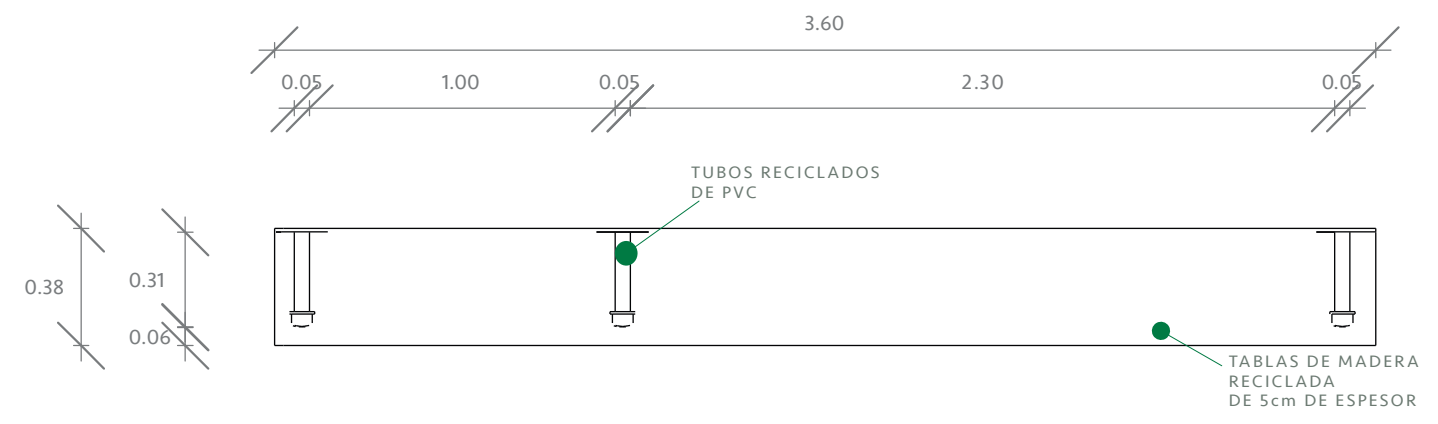
ISOMÉTRICA



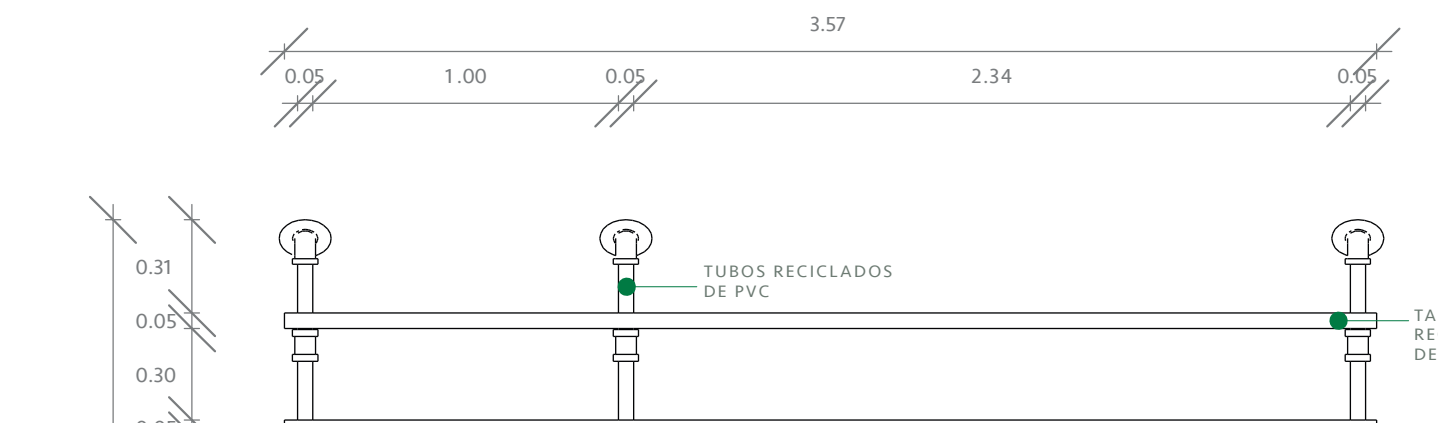
MOBILIARIO RENDERIZADO

DETALLE DE GÓNDOLA CIRCULAR ESCALA : 1:25

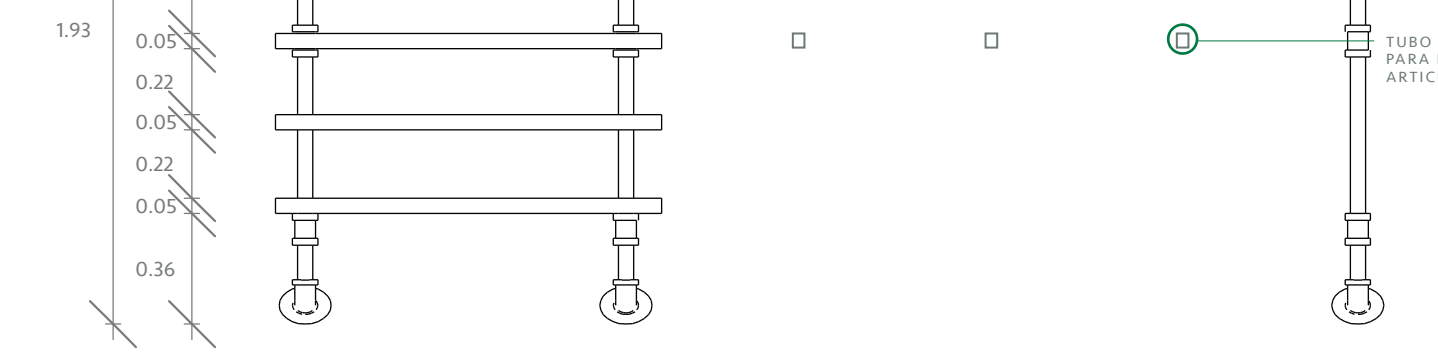
CANTIDAD DE MOBILIARIO: 1 UNIDAD



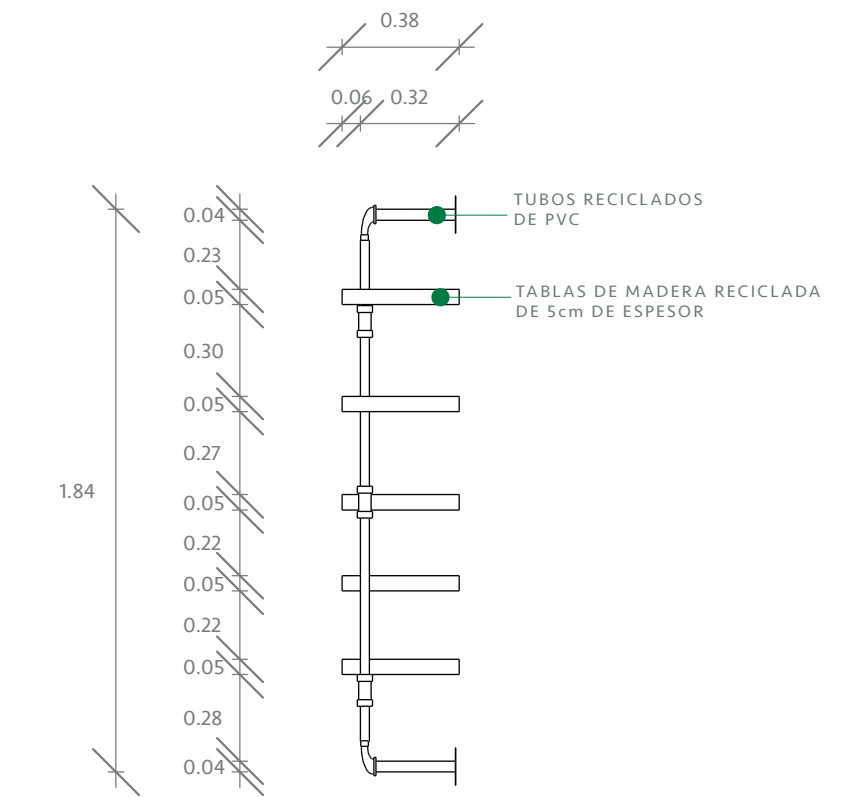
PLANTA ARQUITECTÓNICA



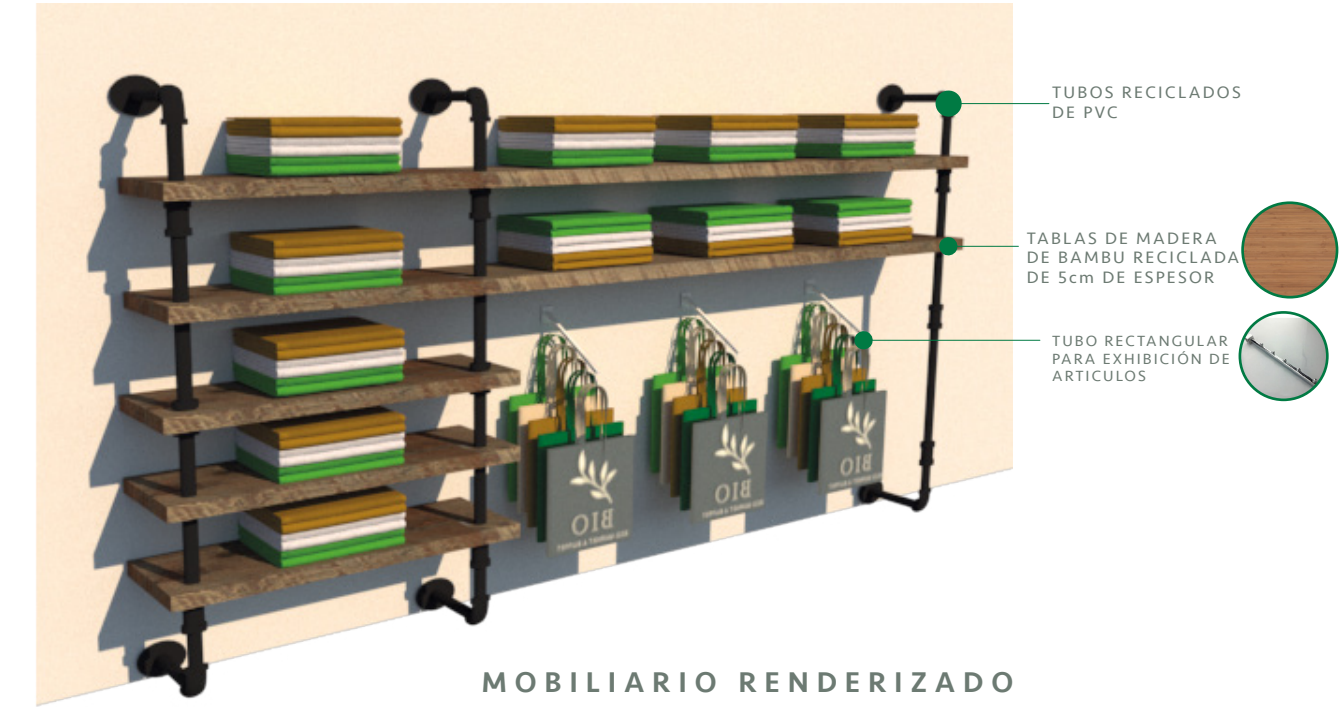
ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN FRONTAL



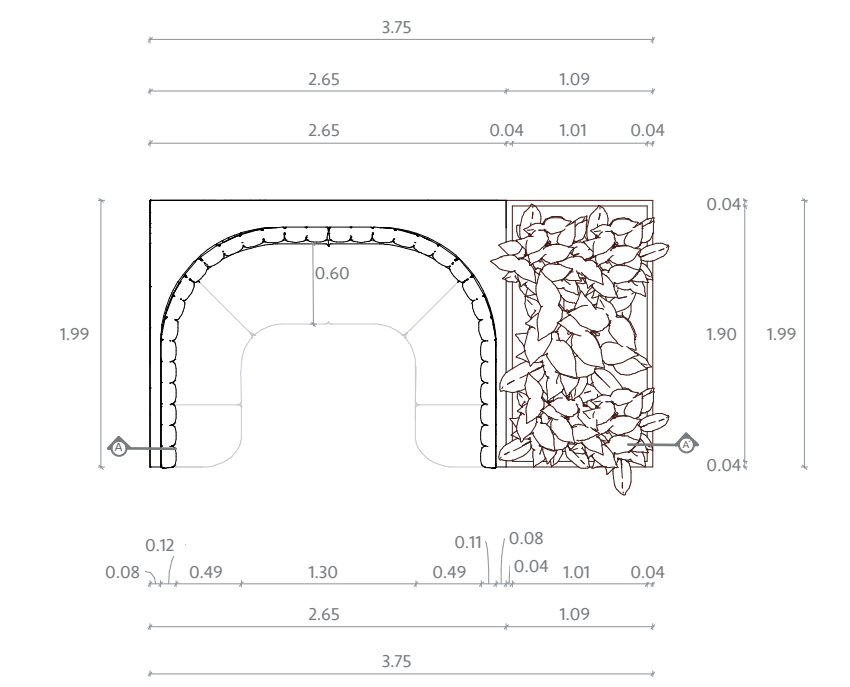
ELEVACIÓN LATERAL DERECHA



MOBILIARIO RENDERIZADO

DETALLE DE ESTANTERÍA DE BOLSAS ESCALA : 1:25

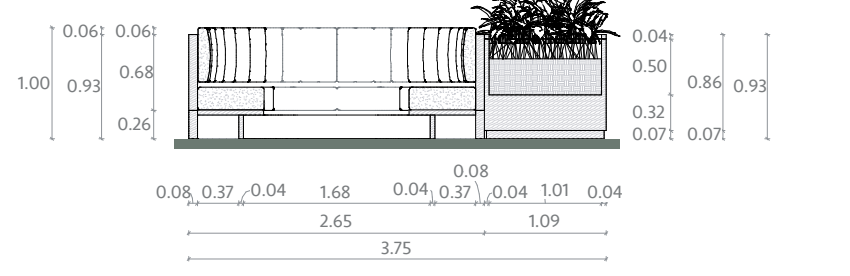
CANTIDAD DE MOBILIARIO EN EL ESPACIO: 3 UNIDADES



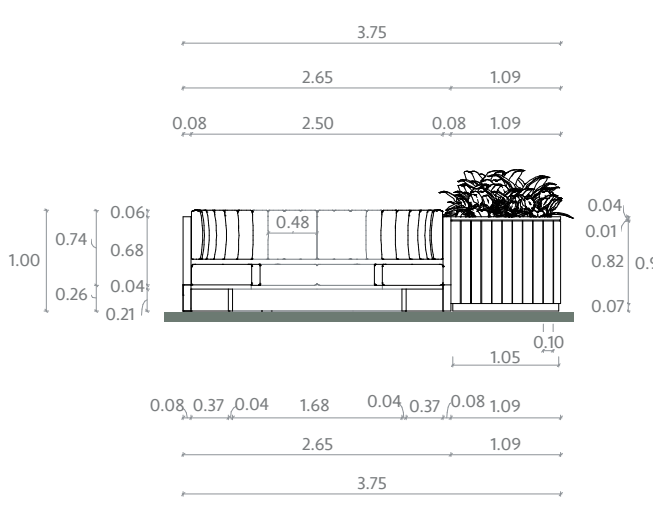
PLANTA ARQUITECTÓNICA



SECCIÓN A,A'

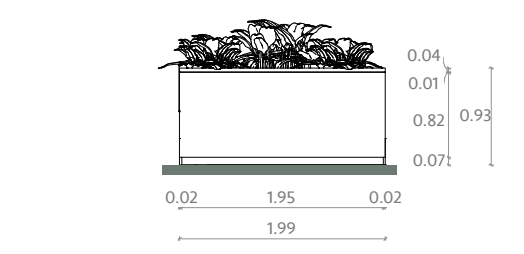


SECCIÓN A,A'



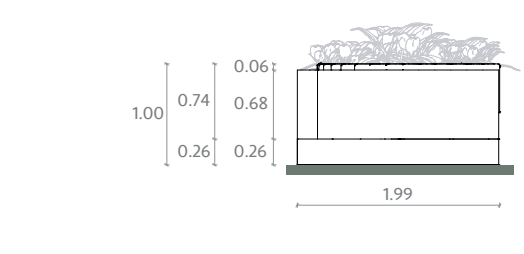
ELEVACIÓN FRONTAL

ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

ELEVACIÓN LATERAL DERECHA



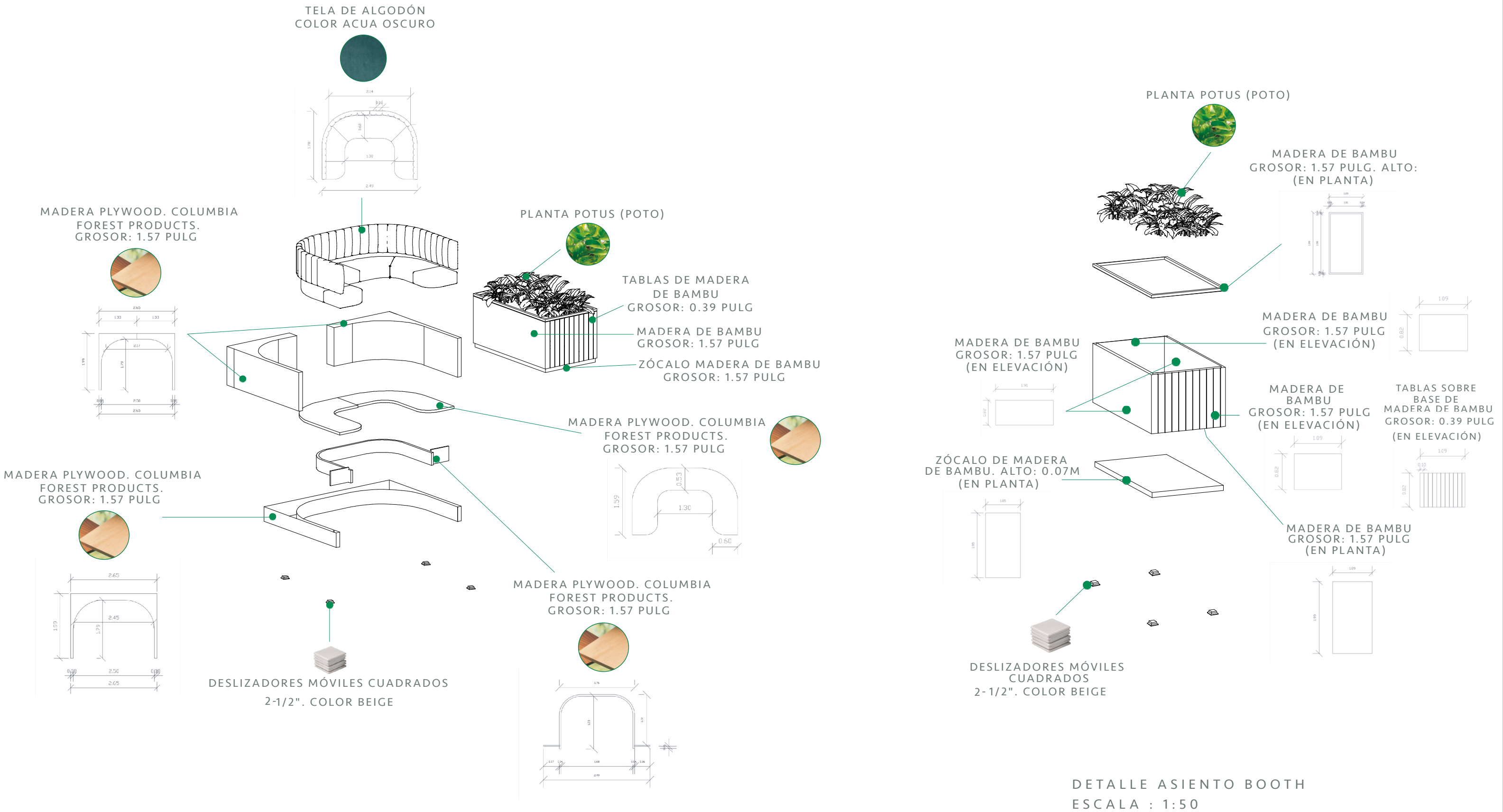
ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA

ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA

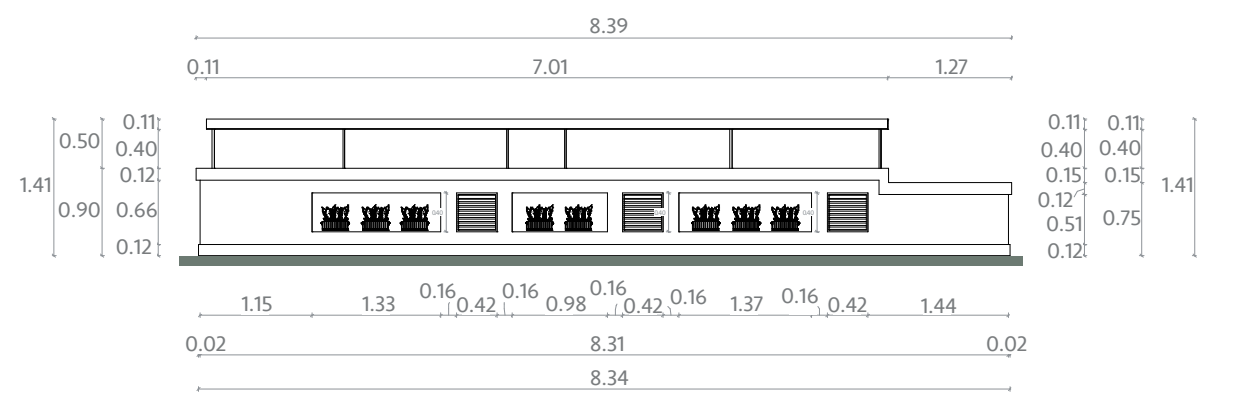
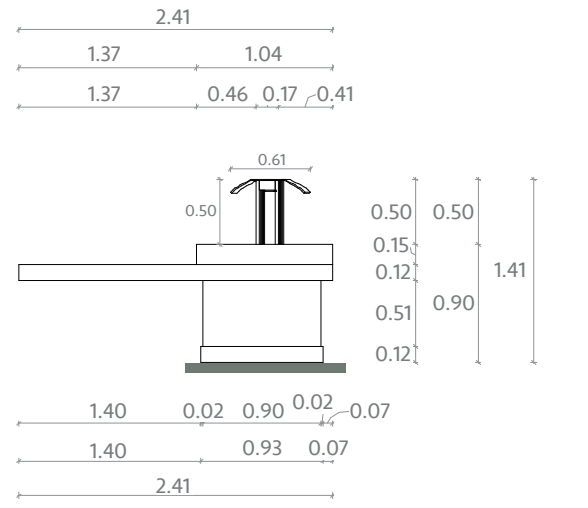
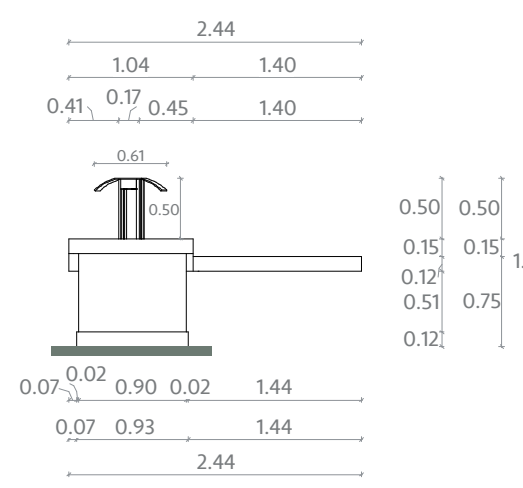
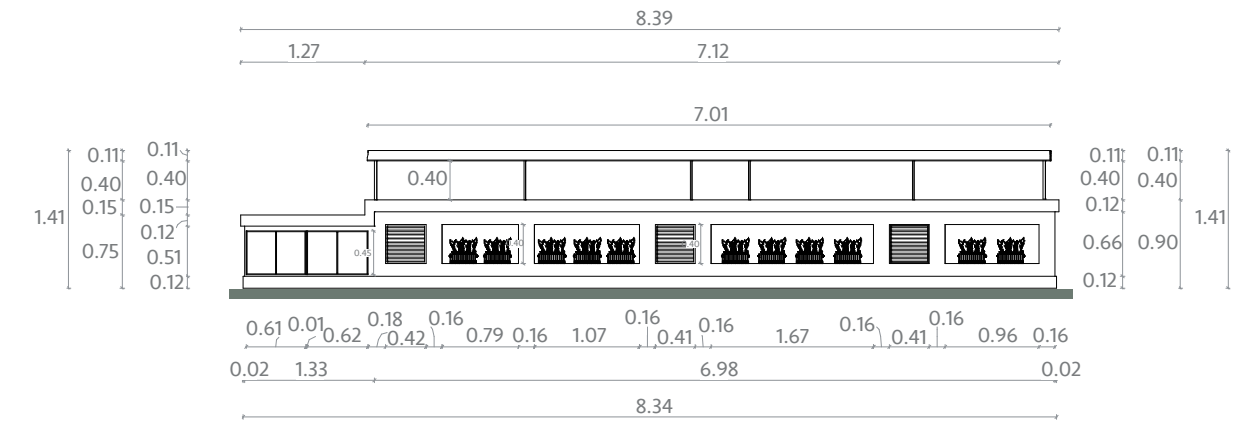
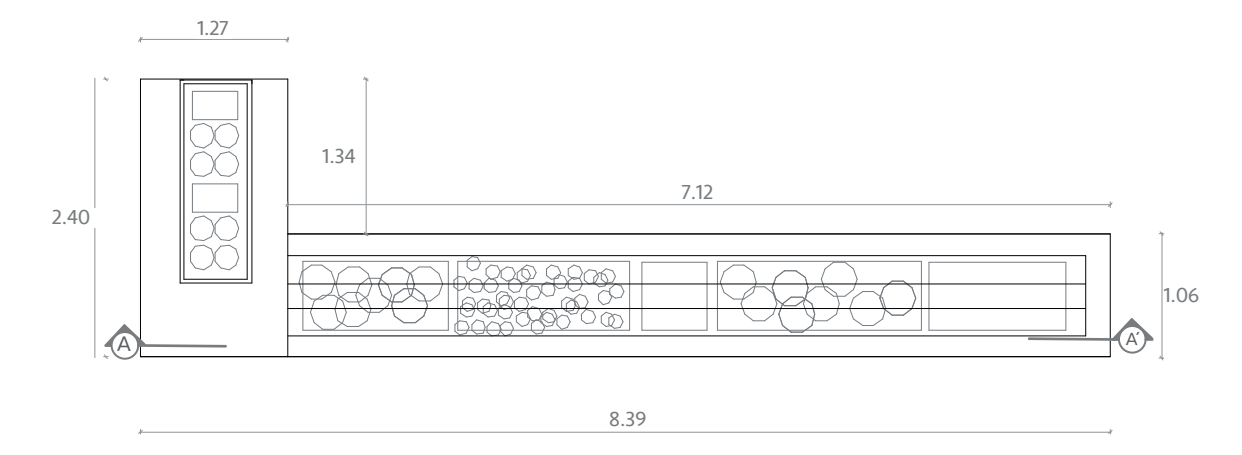


MOBILIARIO RENDERIZADO

DETALLE ASIENTO BOOTH ESCALA : 1:50

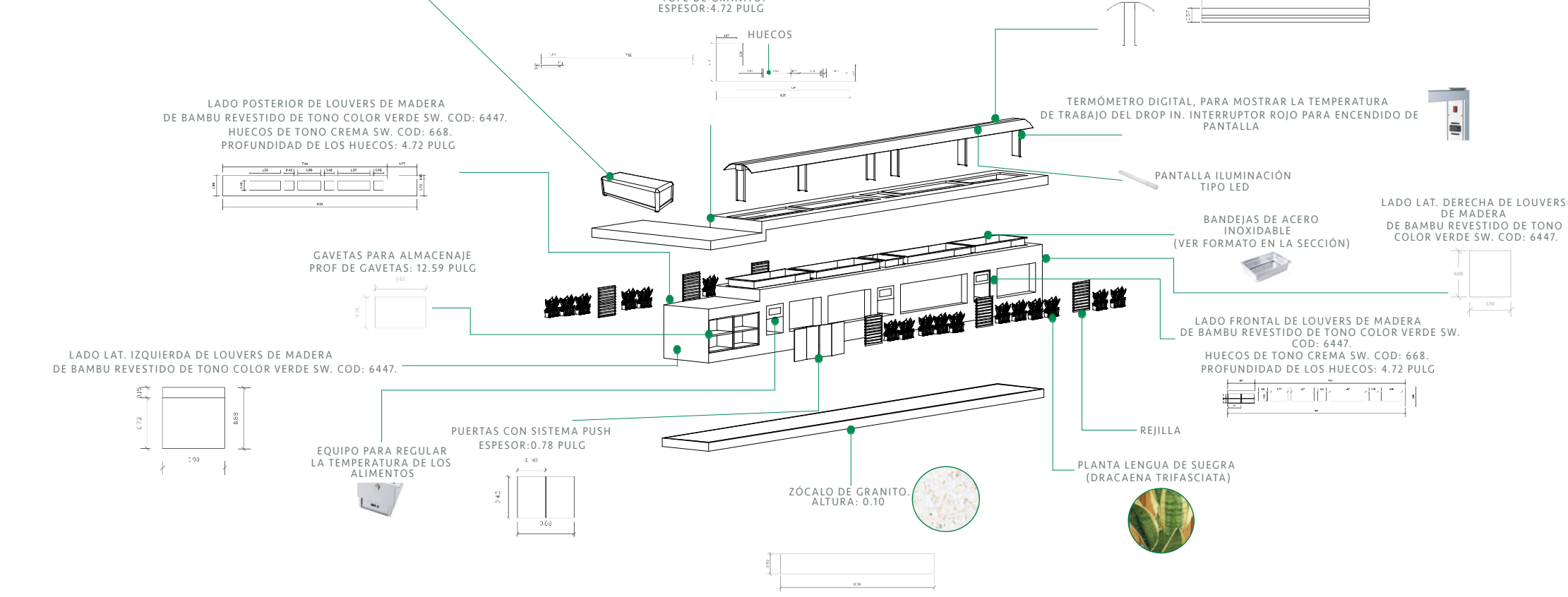
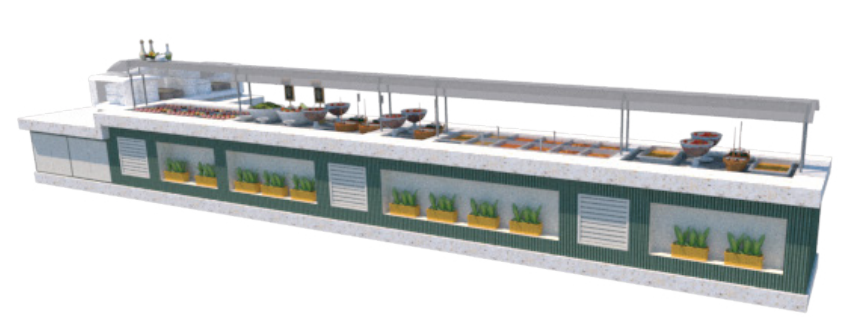


CANTIDAD DE MOBILIARIO EN EL ESPACIO: 1 UNIDAD

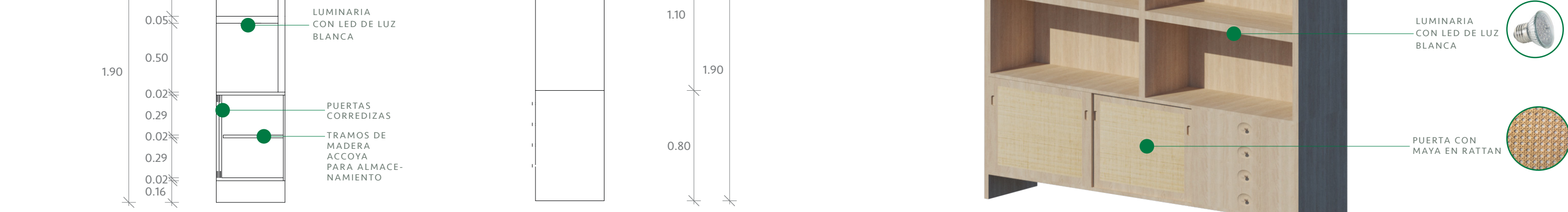
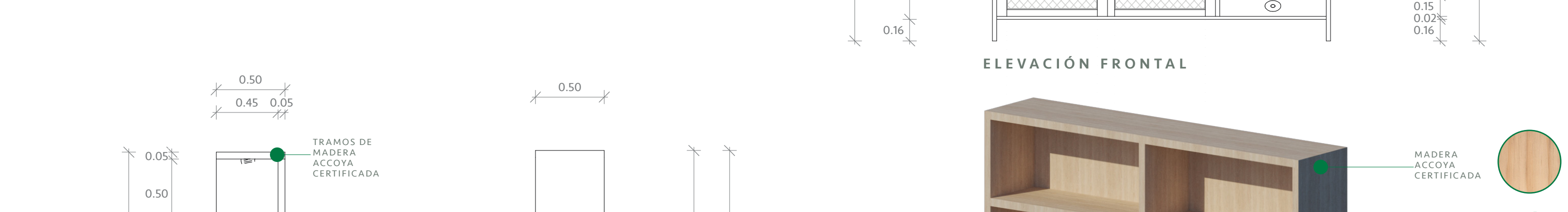
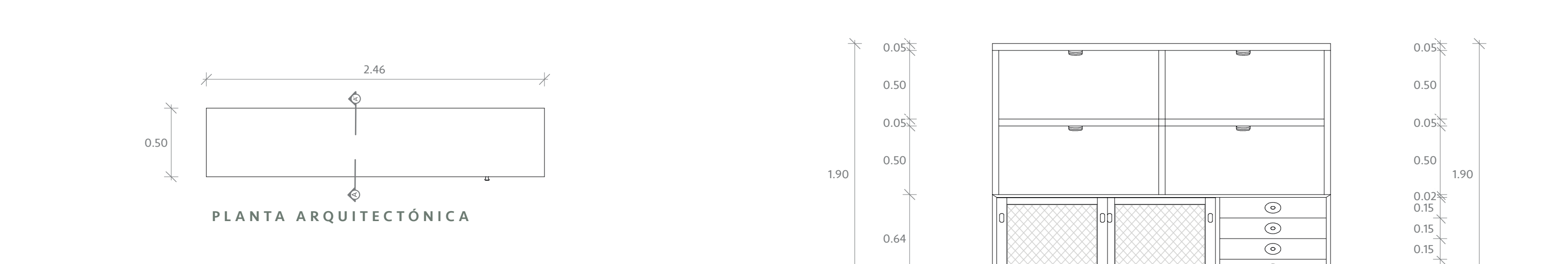


DETALLE BAR ESCALA : 1:50

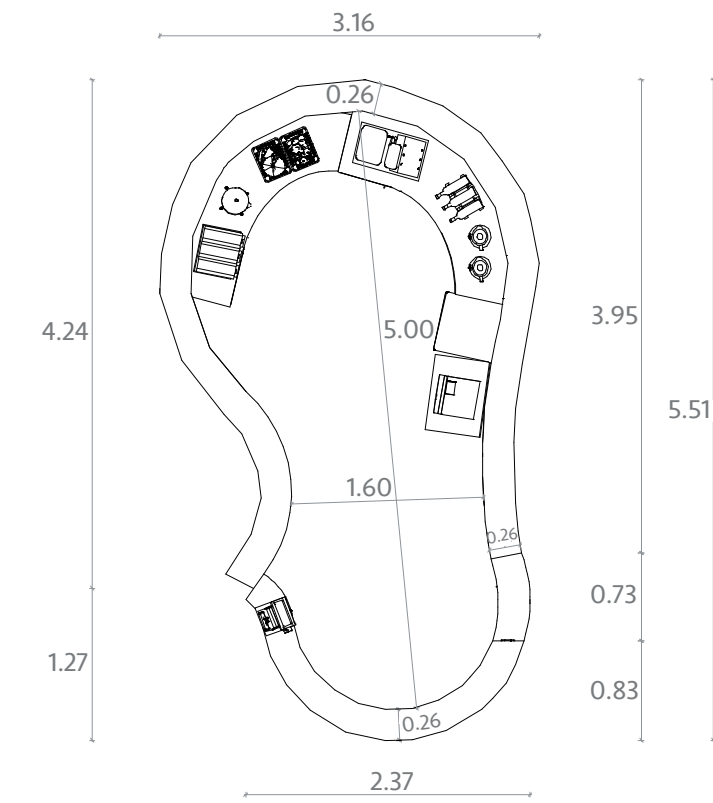
DETALLE BAR ESCALA : 1:50



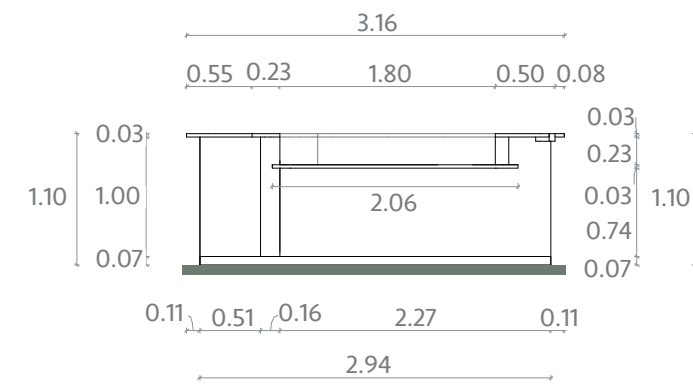
CANTIDAD DE MOBILIARIO: 2 UNIDADES



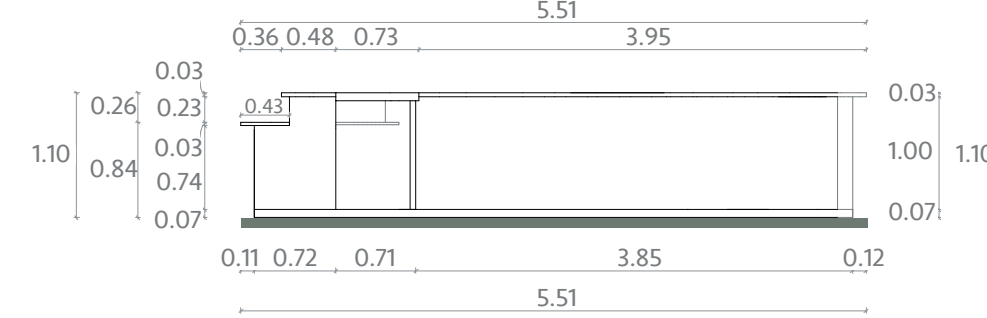
CANTIDAD DE MOBILIARIO EN EL ESPACIO: 1 UNIDAD



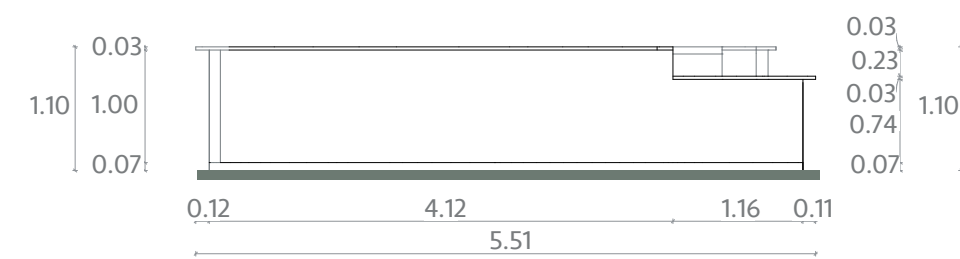
PLANTA ARQUITECTÓNICA



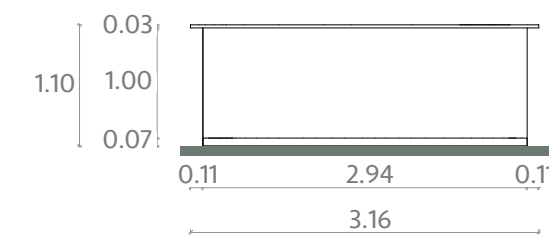
ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA



ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA

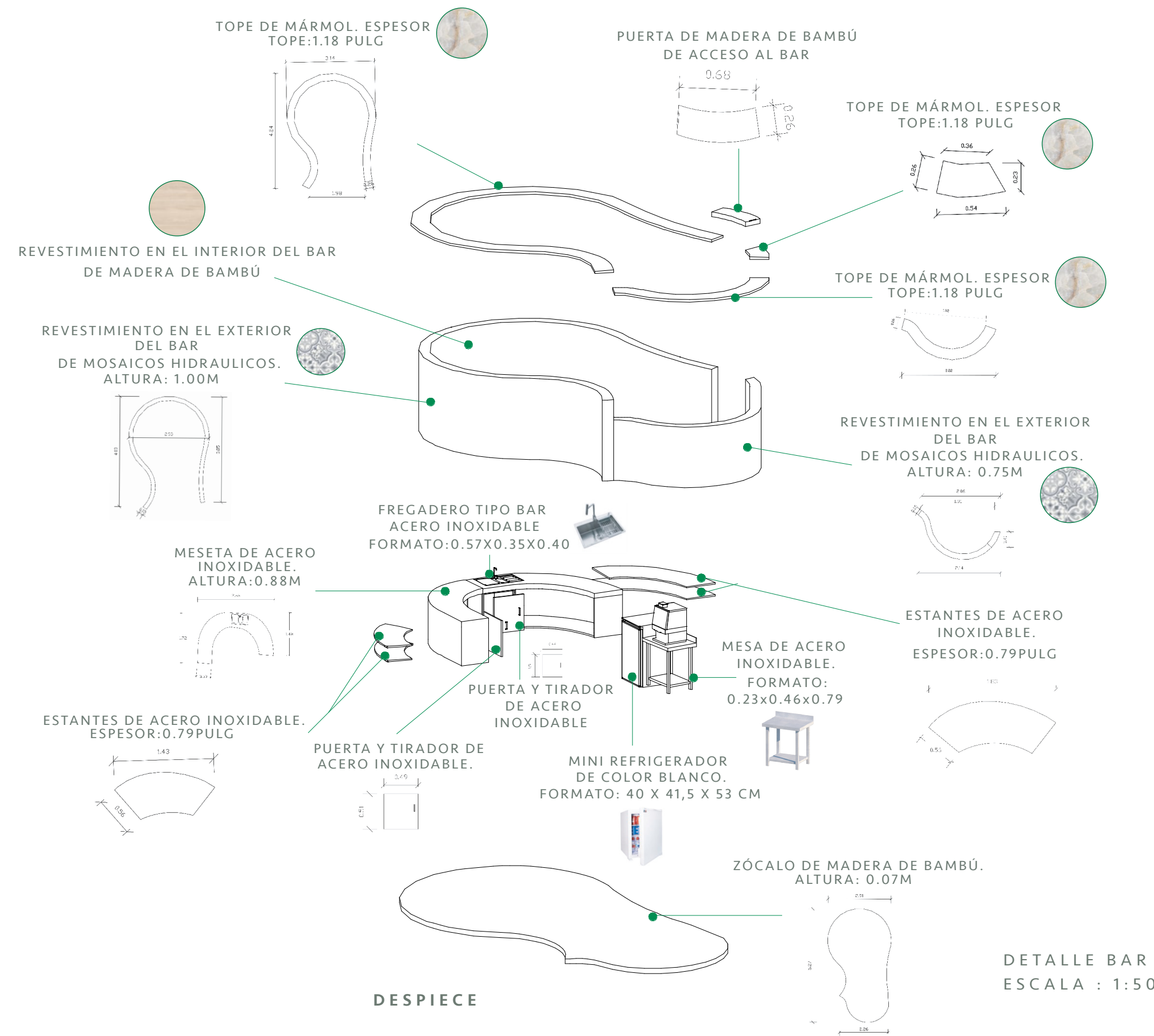


ELEVACIÓN POSTERIOR



MOBILIARIO RENDERIZADO

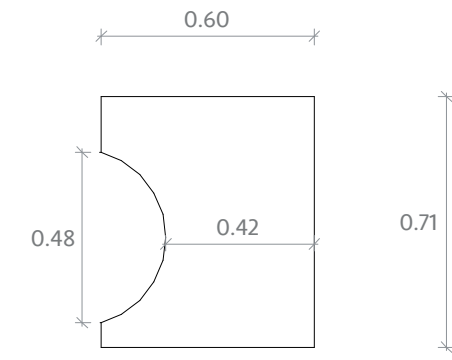
DETALLE BAR
ESCALA : 1:50



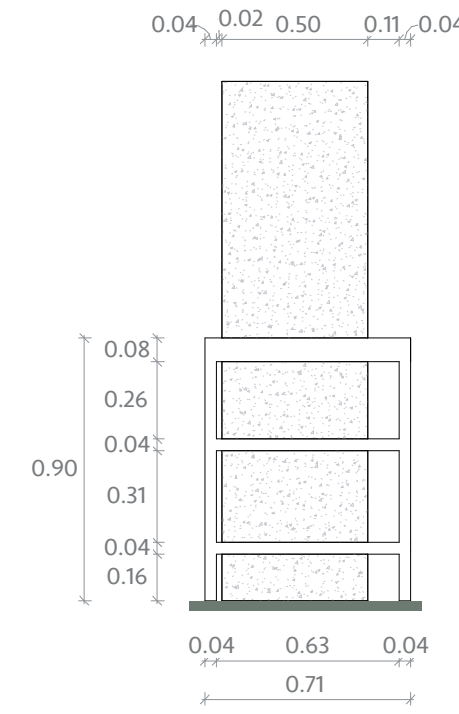
DESPIECE

DETALLE BAR
ESCALA : 1:50

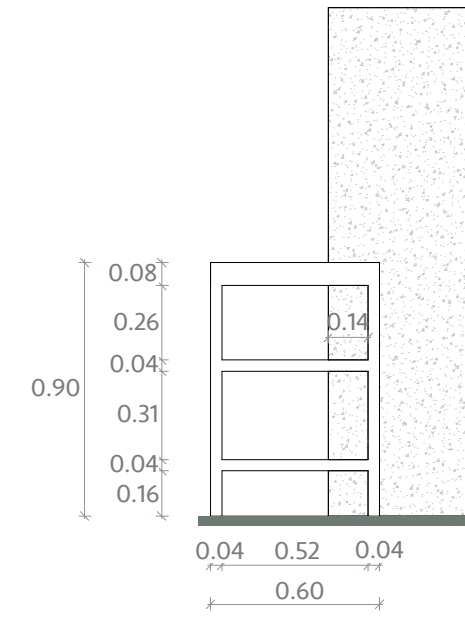
CANTIDAD DE MOBILIARIO EN EL ESPACIO: 1 UNIDAD



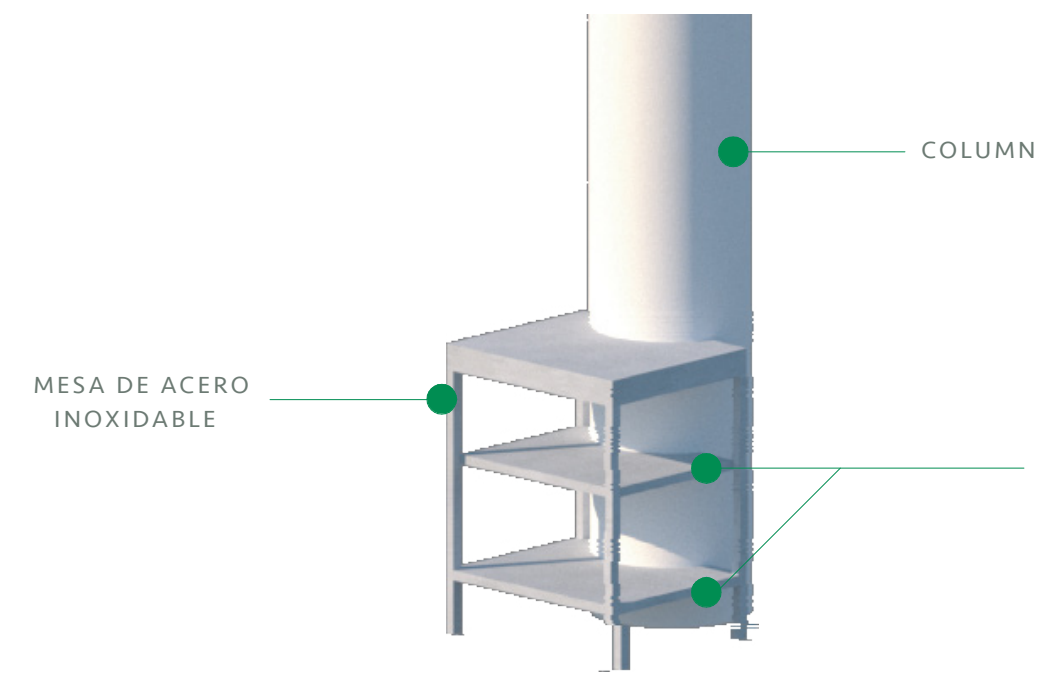
PLANTA ARQUITECTÓNICA



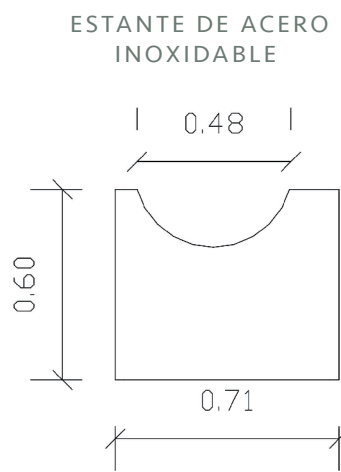
ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

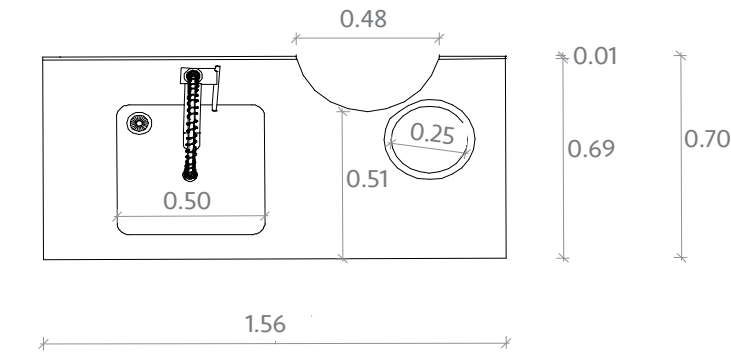


MOBILIARIO RENDERIZADO

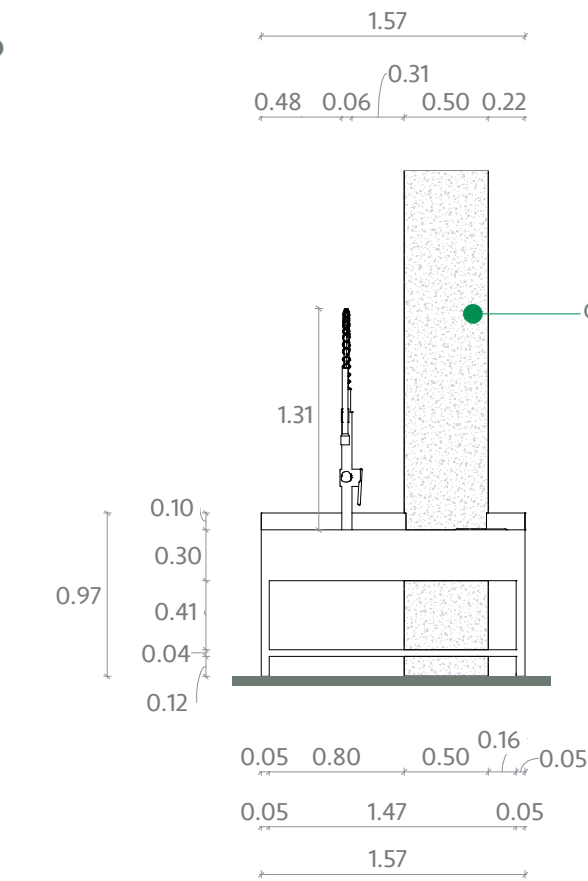


DETALLE MESA DE COCINA
ESCALA : 1:20

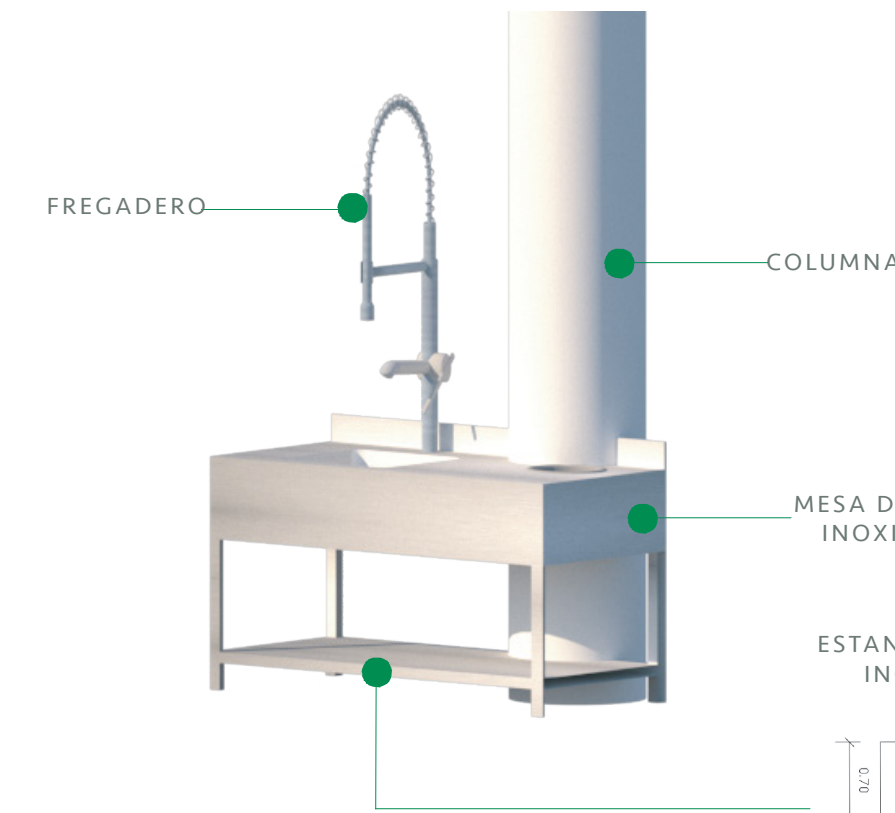
CANTIDAD DE MOBILIARIO EN EL ESPACIO: 1 UNIDAD



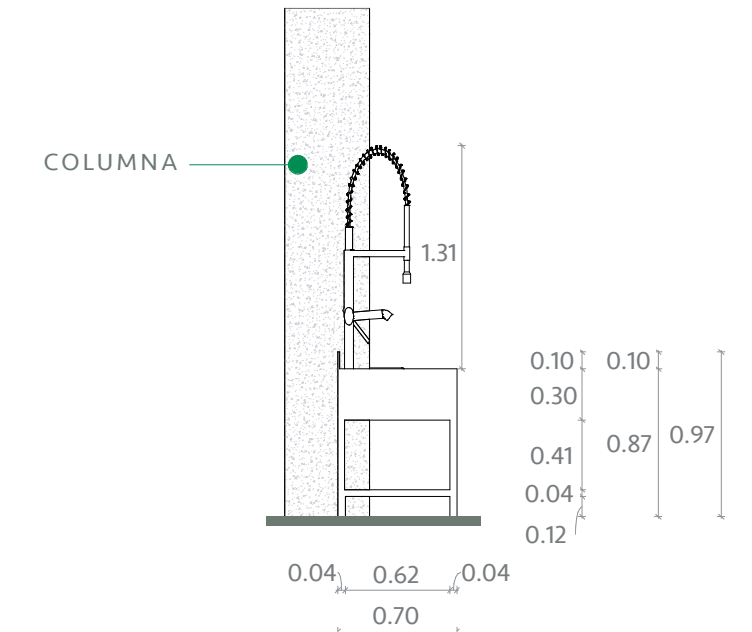
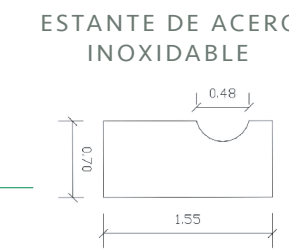
PLANTA ARQUITECTÓNICA



ELEVACIÓN FRONTAL



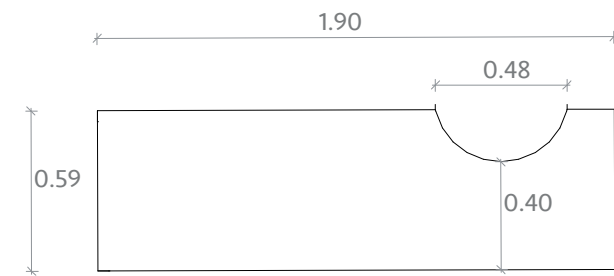
MOBILIARIO RENDERIZADO



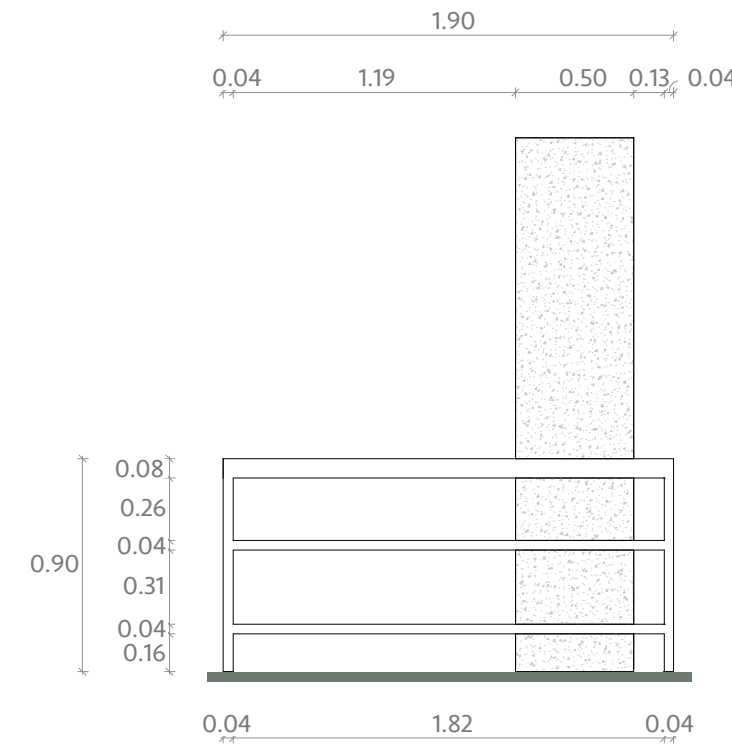
ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

DETALLE FREGADERO
ESCALA : 1:25

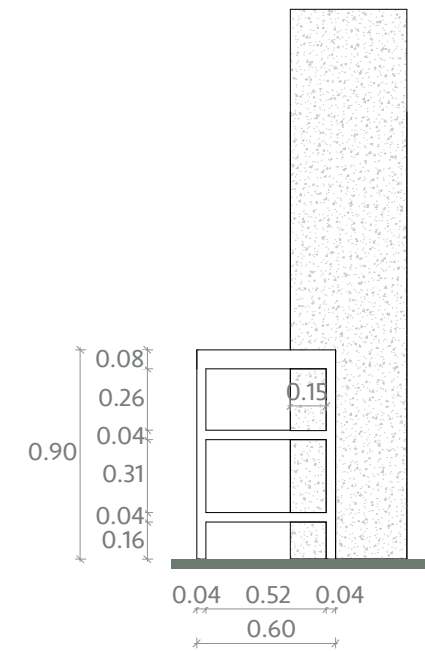
CANTIDAD DE MOBILIARIO EN EL ESPACIO: 1 UNIDAD



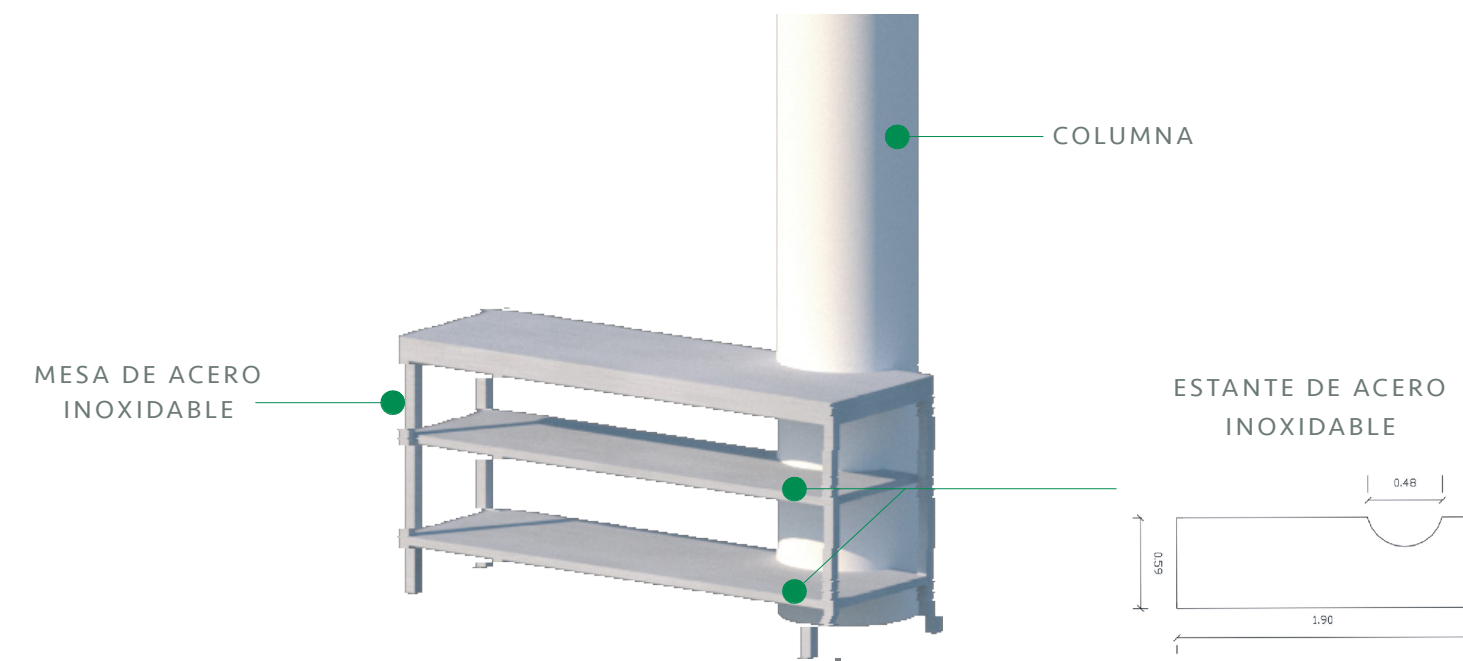
PLANTA ARQUITECTÓNICA



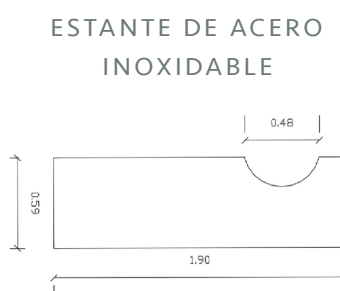
ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

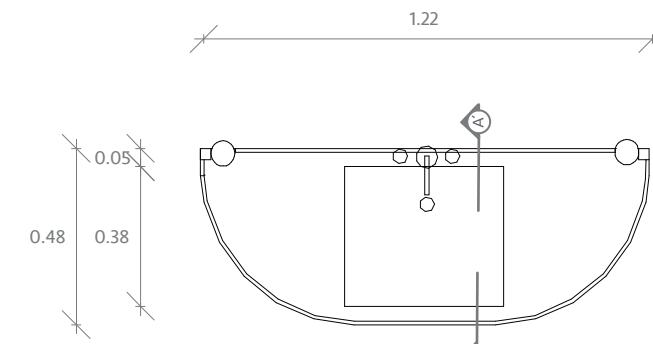


MOBILIARIO RENDERIZADO

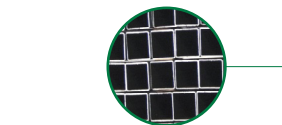


DETALLE MESA DE COCINA 2
ESCALA : 1:25

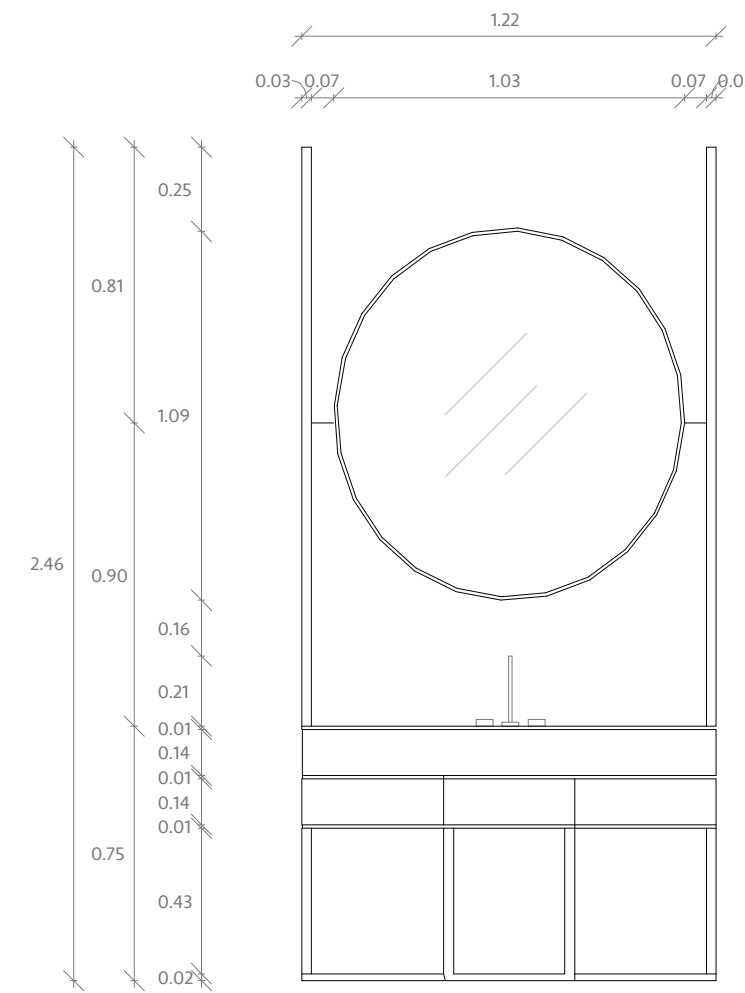
CANTIDAD DE MOBILIARIO: 6 UNIDADES



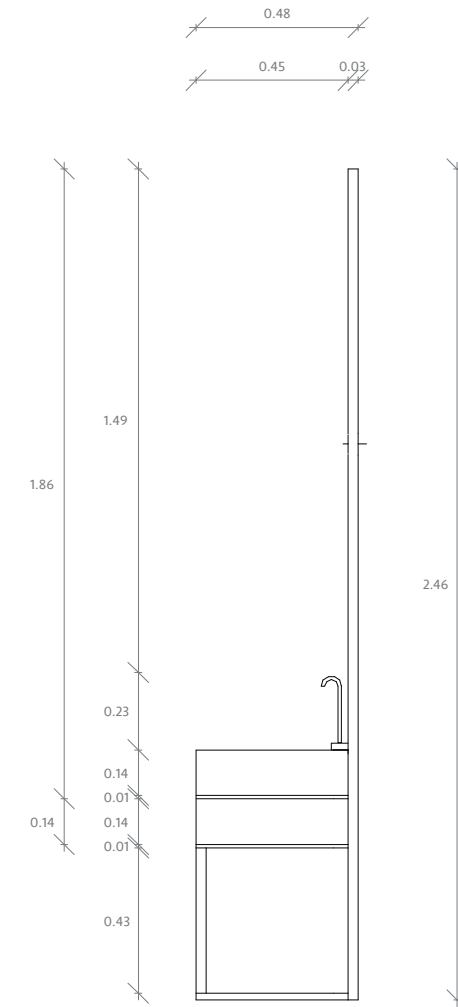
PLANTA ARQUITECTÓNICA



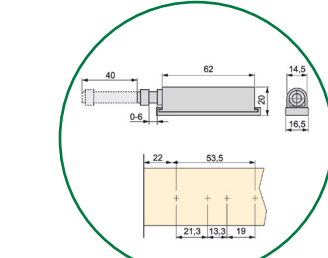
MOBILIARIO RENDERIZADO



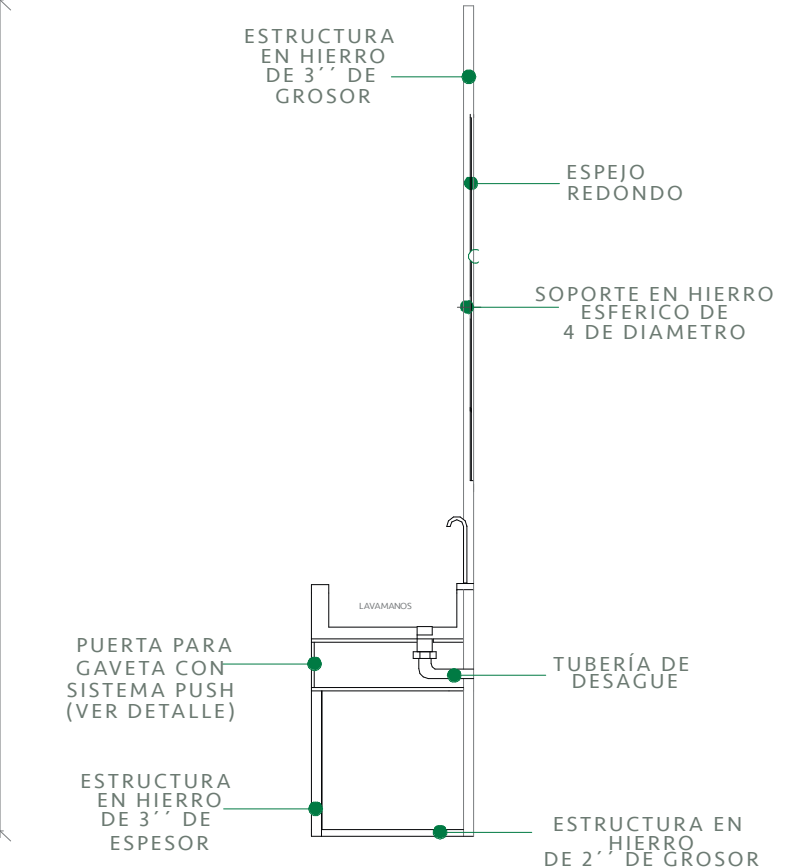
ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA



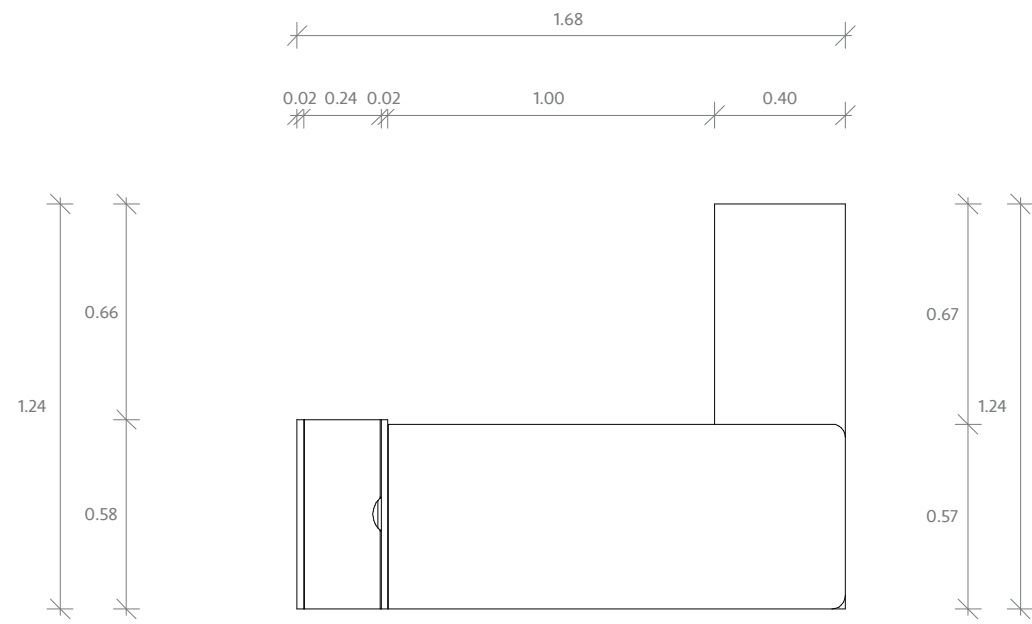
DETALLE SISTEMA DE APERTURA PUSH



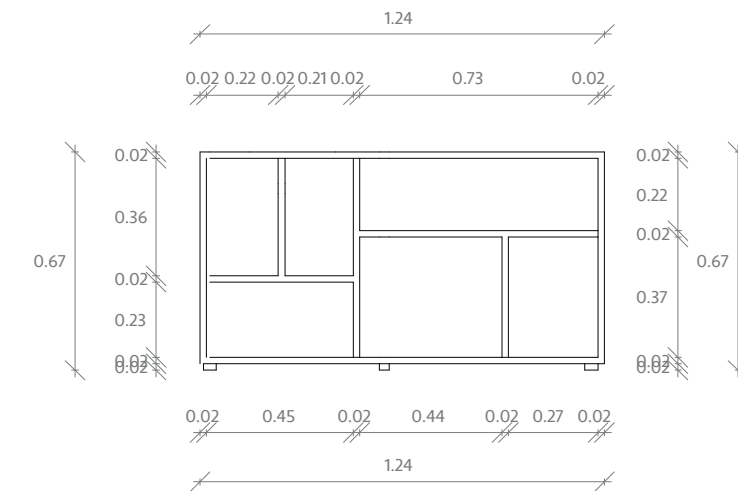
SECCIÓN A, A'

DETALLE DE LAVAMANO BAÑOS
ESCALA : 1:25

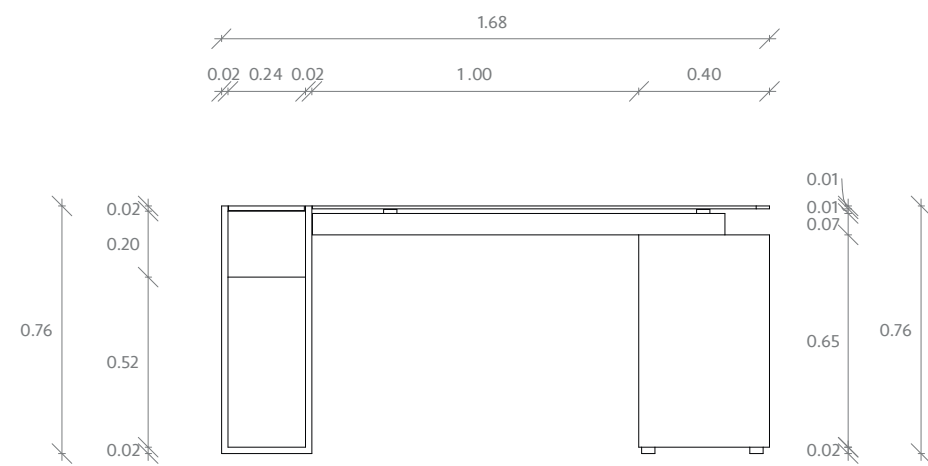
CANTIDAD DE MOBILIARIO:
3 UNIDADES



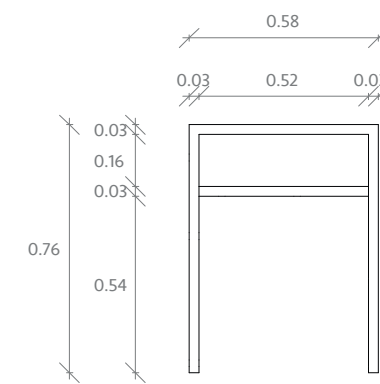
PLANTA ARQUITECTÓNICA



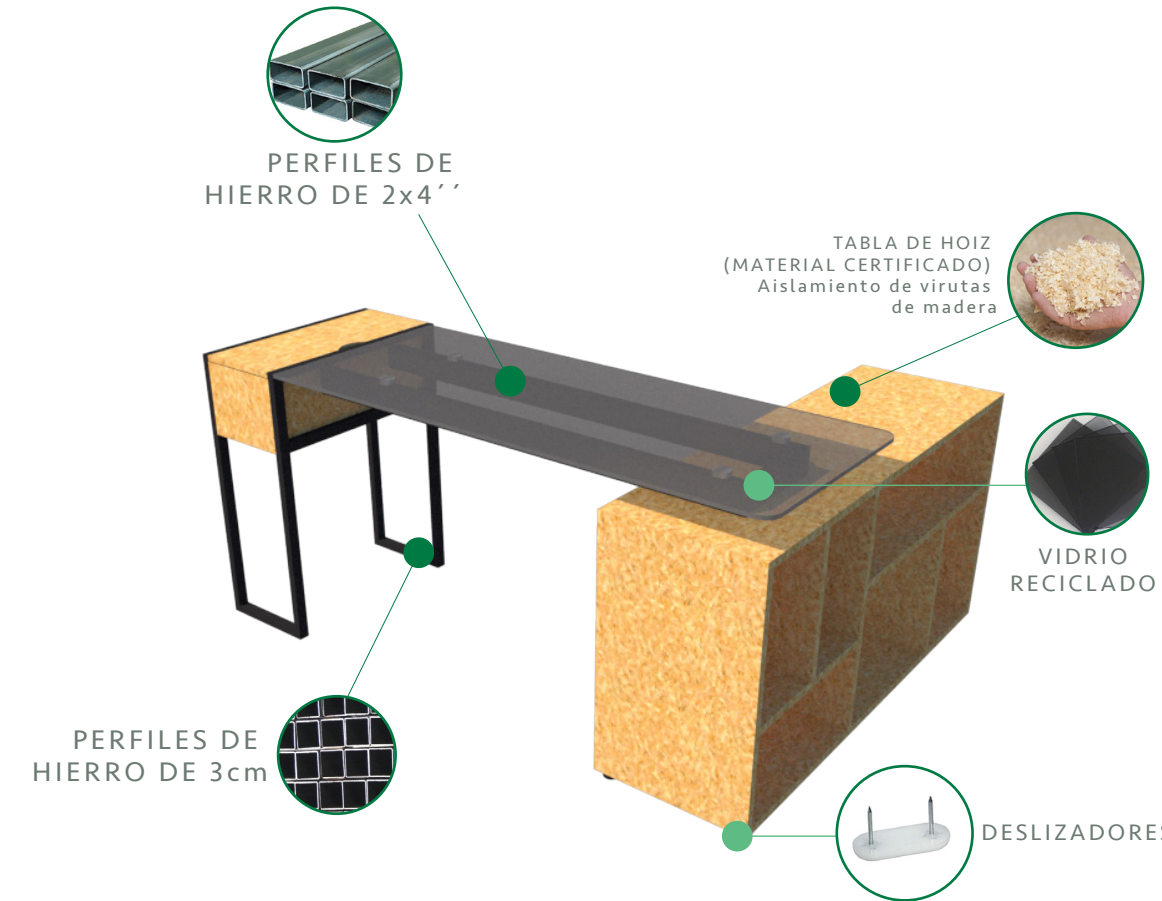
ELEVACIÓN LATERAL DERECHA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA



MOBILIARIO RENDERIZADO

DETALLE DE ESCRITORIO OFICINAS
ESCALA : 1:20

Perspectivas Renderizadas



PERSPECTIVA EXTERIOR DEL EMPLAZAMIENTO RENDERIZADA



PERSPECTIVA DEL MINIMARKET RENDERIZADA



PERSPECTIVA DEL MINIMARKET RENDERIZADA



PERSPECTIVA DEL SALÓN PRINCIPAL RENDERIZADA



PERSPECTIVA DEL SALÓN PRINCIPAL RENDERIZADA



PERSPECTIVA DE LA COCINA RENDERIZADA



PERSPECTIVA DE LA OFICINA RENDERIZADA



PERSPECTIVA DE LA TERRAZA RENDERIZADA



PERSPECTIVA RENDERIZADA DEL BAÑO DE HOMBRES DE LA TERRAZA



PERSPECTIVA RENDERIZADA DEL BAÑO DE MUJERES DE LA TERRAZA

Tablas del Proyecto

TABLA DE MOBILIARIO A MEDIDA

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES
MA1	COUNTER MINIMARKET		ALTO: 1.12m ANCHO: 2.60m LARGO: 4.19m	MINIMARKET	MATERIALES: Playwood de 8'', acero inoxidable y cuarcita Rain forest Green.
MA2	ESTANTERÍA DE FRUTAS		ALTO: 2.30m ANCHO: 0.43m LARGO: 2.19m	MINIMARKET	MATERIALES: Madera accoya certificada, tubos Reciclados de pvc, perfiles de hierro de 3cm.
MA3	ESTANTERÍA DE BOLSAS		ALTO: 1.93m ANCHO: 0.38m LARGO: 3.60m	MINIMARKET	MATERIALES: tablas de madera de bambu reciclada De 5cm de espesor, tubos Reciclados de pvc, tubo rectangular Para exhibición de Articulos.
MA4	ESTANTE DE ENVASES		ALTO: 2.48m ANCHO: 0.25m LARGO: 6.92m	MINIMARKET	MATERIALES: Perfiles de hierro de 3cm, madera De bambú.
MA5	ESTANTERIA AGRANEL GRANDE		ALTO: 3.35m ANCHO: 0.40m LARGO: 6.70m	MINIMARKET	Materiales: Madera accoya certificada , perfiles en hierro para soporte 2x4.
MA6	MOBILIARIO AGRANEL		ALTO: 1.12m ANCHO: 0.56m LARGO: 1.80m	MINIMARKET	MATERIALES: Madera accoya certificada y playwood.

TABLA DE MOBILIARIO A MEDIDA





CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES
MA7	GÓNDOLA RECTANGULAR		ALTO: 1.30m ANCHO: 0.90m LARGO: 2.70m	MINIMARKET	MATERIALES: Madera de bambú, perfiles de Hierro de 3cm.
MA8	GÓNDOLA CIRCULAR		ALTO: 1.57m DIAMETRO: 0.90	MINIMARKET	MATERIALES: Tabla de hoiz (material certificado) Aislamiento de virutas de madera, barandilla en hierro y perfiles de hierro de 3cm.
MA9	LAVAMANOS BAÑOS		ALTO: 2.50m ANCHO: 0.50m LARGO: 1.22m	BAÑO TERRAZA	Materiales: Perfiles en hierro 3 x 3, mirox mnge Bronze certificado, tope de vidrio reciclado, playwood y perfiles en hierro
MA10	ESTACIÓN DE MOZOS		ALTO: 1.90m ANCHO: 0.50m LARGO: 2.46m	SALÓN PRINCIPAL Y TERRAZA	MATERIALES: Madera accoya certificada, puerta con Maya en rattan
MA11	ASIENTO BOOTH		ALTO: 1.00m ANCHO: 1m LARGO: 3.75m	SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Madera de bambú
MA12	BUFFET		ALTO: 1.41m ANCHO: 2.40m LARGO: 8.39m	SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Madera accoya certificada,

TABLA DE MOBILIARIO A MEDIDA

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES
MA13	BAR TERRAZA		ALTO: 1.10m ANCHO: 3.16m LARGO: 5.51m	TERRAZA	MATERIALES: Base de madera de bambú, Revestimiento de baldosas hidráulicas y tope de mármol.
MA14	MESETA DE FREGADERO		ALTO: 1.41m ANCHO: 2.40m LARGO: 8.39m	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable
MA15	MESETA DE COCINA 1		ALTO: 1.41m ANCHO: 2.40m LARGO: 8.39m	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable
MA16	MESETA DE COCINA 2		ALTO: 1.41m ANCHO: 2.40m LARGO: 8.39m	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable
MA17	ESCRITORIO			OFICINAS	MATERIALES: Acero inoxidable

TABLA DE MOBILIARIO ADQUIRIDO EN TIENDA




CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
MOB1	SILLA CECELIA		ALTO: 0.85m ANCHO: 0.45m LARGO: 0.55m	MINIMARKET	MATERIALES: Estructura de metal con fibra de bambú	ALL MODERN (INTERNACIONAL)
MOB2	ESTANTE BAJO DE ALMACENAMIENTO		ALTO: 0.95m ANCHO: 0.60m LARGO: 2.15m	MINIMARKET	MATERIALES: MDF, efecto de roble teñido en blanco.	IKEA (NACIONAL)
MOB3	SISTEMA AUTOMÁTICO DE COBRO		ALTO: 1.00m ANCHO: 0.70m LARGO: 1.40m	MINIMARKET	Materiales: Acero inoxidable	ALIBABA (INTERNACIONAL)
MOB4	REFRIGERADOR VERTICAL CON PUERTA DE VIDRIO CON LUZ LED INTEGRADA		ALTO: 2.05m ANCHO: 0.45m LARGO: 0.60m	MINIMARKET	MATERIALES: Vidrio, acero inoxidable	ALIBABA (INTERNACIONAL)
MOB5	PUERTA DE ALARMA SISTEMA DE SEGURIDAD		1.62 x 0.59 m	MINIMARKET	MATERIALES: Hierro y poliuretano	ALIBABA (INTERNACIONAL)

TABLA DE MOBILIARIO ADQUIRIDO EN TIENDA






CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
MOB6	MESA DE BAMBÚ		ALTO: 0.75m DIAMETRO: 50	TERRAZA Y SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Bambú y hierro forjado	RATTAN CARIBE (NACIONAL)
MOB7	SOFÁ DE EXTERIOR		ALTO: 0.65m ANCHO: 0.85m LARGO: 3.00m	TERRAZA	MATERIALES: Mueble de mimbre, Tela poliéster ecológico. / El poliéster reciclado no requiere la creación de petróleo nuevo, lo que reduce la demanda de extracción de petróleo y reduce nuestro impacto ecológico.	EMPRESA MARTE (NACIONAL)
MOB8	MESA BAJA RECTANGULAR		ALTO: 1.00m ANCHO: 0.70m LARGO: 1.40m	TERRAZA	Materiales: Acero inoxidable reciclado con tope de madera de pino tratada.	INVISIA (NACIONAL)
MOB9	SILLA LOUNGE DE RATTAN		ALTO: 0.90m ANCHO: 0.80m LARGO: 1.00m	TERRAZA Y SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Rattan y acero inoxidable	RATTAN CARIBE (NACIONAL)
MOB10	SILLA DE COUNTER DE BAR		ALTO: 1.00m ANCHO: 0.40m LARGO: 0.90m	TERRAZA	MATERIALES: Base de barra con recubrimiento en polvo, acero inoxidable con asiento tapizado en tela de algodón.	DECORIST (INTERNACIONAL)

TABLA DE MOBILIARIO ADQUIRIDO EN TIENDA

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
MOB11	SILLA ESTILO BISTRO BLANCA Y NEGRA		ALTO: 0.80m ANCHO: 0.40m LARGO: 0.60m	TERRAZA	MATERIALES: Tejido en mimbre sintético blanco y negro sobre un marco de rattan.	EMPRESA MARTE (NACIONAL)
MOB12	INODOROS		ALTO: 0.65m ANCHO: 0.85m LARGO: 3.00m	BAÑOS TERRAZA Y ÁREA DE EMPLEADOS	MATERIALES: Porcelanato	LA IBERICA (NACIONAL)
MOB13	DISPENSADOR DE TOALLA DE PAPEL		32.3 X 24 X 40 cm	BAÑOS TERRAZA	MATERIALES: Acero inoxidable.	ALIBABA (INTERNACIONAL)
MOB14	MACETERO ALTO CON PLANTA DE BAMBÚ		DIMENSIÓN: 55 de diametro	TERRAZA Y SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Piedra	ILUMEL (NACIONAL)
MOB15	TARROS CEMENTO CON ÁRBOL LAUREL		ALTO: 0.80m ANCHO: 0.40m LARGO: 0.60m	SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: cemento	TIENDA URBANA (NACIONAL)
MOB16	BOYDEN ARMCHAIR		DIMENSIÓN: 30.1" x 18.9"	SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Madera de bambú y tela de algodón ocre.	WAYFAIR (INTERNACIONAL)

TABLA DE MOBILIARIO ADQUIRIDO EN TIENDA


CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
MOB17	SILLA POLTRONCINA GENNY		DIMENSIÓN: 61x59x77 cm	SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Madera de bambú y tela de algodón azul marino.	MORELATO. EBANISTERIA ITALIANA (INTERNACIONAL)
MOB18	MESA DE TRONCO		DIMENSIÓN: 32 " de diametro	SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Tronco.	WOODCRAFT (INTERNACIONAL)
MOB19	SOFÁ DE PAJA VIENA		DIMENSIÓN: 76x84x200 cm	SALÓN PRINCIPAL	Materiales: Hierro, paja Viena y tela algodón.	COLONEL SHOP (INTERNACIONAL)
MOB20	PALLETS DE MADERA CON PLANTAS		ALTO: 2.45m ANCHO: 0.06m LARGO: 2.32m	SALÓN PRINCIPAL	MATERIALES: Plywood certificado	CARIBBEAN PALLET COMPANY (NACIONAL)
MOB21	SILLA DE ESCRITORIO BLANCA		DIMENSIÓN: 65 x 58 x h82-90 cm	OFICINAS	MATERIALES: Aluminio reciclado y tela de algodón blanca.	OMAR MUEBLES (NACIONAL)
MOB22	EAMES PLASTIC DSW		DIMENSIÓN: 46x51x81x45 cm	OFICINAS	MATERIALES: Madera de bambú, varillas de metal y polipropileno reciclado.	OMAR MUEBLES (NACIONAL)

TABLA DE MOBILIARIO ADQUIRIDO EN TIENDA




CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
MOB23	CORK BOARD		ALTO: 0.94m LARGO: 1.27 m	OFICINAS	MATERIALES: Corcho	IKEA (NACIONAL)
MOB24	LIBRERO DE PARED		ALTO: 0.51m ANCHO: 0.43m LARGO: 2.94m	OFICINAS	MATERIALES: Plywood Certificado	IKEA (NACIONAL)
MOB25	BANCO BLANCO		ALTURA TOTAL: 1900 ALTURA 1 CAJON: 600 LARGO: 300 ANCHO: 400	ÁREA DE EMPLEADOS	Materiales: Madera accoya certificada revestido de pintura blanca	EMPRESA MARTE (NACIONAL)
MOB26	MODULAR LOCKERS		DIMENSIÓN: 80x175x40 cm	ÁREA DE EMPLEADOS	MATERIALES: Acero inoxidable	TECNY STAND (NACIONAL)
MOB27	LAVAMANOS DOBLE NEUBAD		LARGO: 1.69 ANCHO: 0.60	BAÑOS ÁREA DE EMPLEADOS	MATERIALES: Plywood y porcelana	BADECO (NACIONAL)
MOB28	EXTRACTORES		DIMENSIÓN: 36"	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	DISTRIBUIDORA CORRIPIO (NACIONAL)

TABLA DE MOBILIARIO ADQUIRIDO EN TIENDA

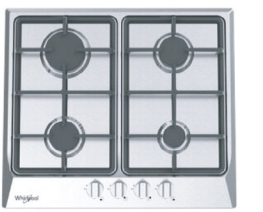





CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
MOB29	ESTUFA 4 HORNILLAS		DIMENSIÓN: 24"	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	DISTRIBUIDORA CORRIPIO (NACIONAL)
MOB30	FREGADERO		DIMENSIÓN: 36"	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	DISTRIBUIDORA CORRIPIO (NACIONAL)
MOB31	FREIDORA		DIMENSIÓN: 24"	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	METALGAS S.R.L (NACIONAL)
MOB32	MUEBLES INDUSTRIALES		DIMENSIÓN: 45"	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	LA HOSTELERA (INTERNACIONAL)
MOB33	MUEBLES INDUSTRIALES CON ESTANTE PARA PLATOS		DIMENSIÓN: 72"	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	LA HOSTELERA (INTERNACIONAL)
MOB34	MESAS INDUSTRIALES CON ESTANTES		DIMENSIÓN: 72"	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	LA HOSTELERA (INTERNACIONAL)

TABLA DE MOBILIARIO ADQUIRIDO EN TIENDA





CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
MOB35	ESTANTE		DIMENSIÓN: 45"	ALMACENES	MATERIALES: Acero inoxidable y madera reciclada	ALIBABA (INTERNACIONAL)
MOB36	REFRIGERADOR DE VIDRIO		ALTO: 2.04m ANCHO: 0.66m LARGO: 0.94m	COCINA	MATERIALES: Vidrio y acero inoxidable	ALIBABA (INTERNACIONAL)
MOB37	ESTUFA		DIMENSIÓN: 94X80X67.5 cm	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	DISTRIBUIDORA CORRIPIO (NACIONAL)
MOB38	REFRIGERADOR		DIMENSIÓN: 1220*760*1980mm	COCINA	MATERIALES: Acero inoxidable	ALIBABA (INTERNACIONAL)

TABLA DE PISOS


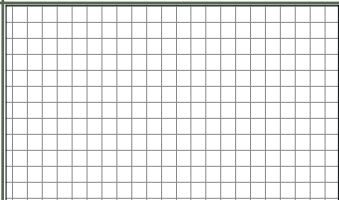
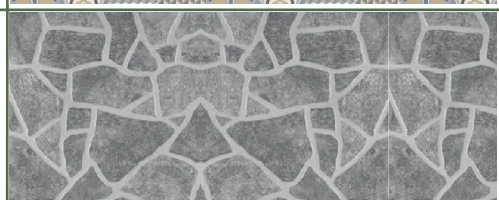
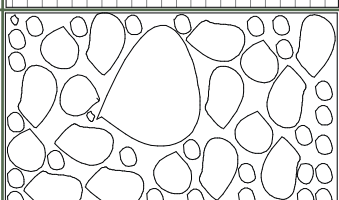

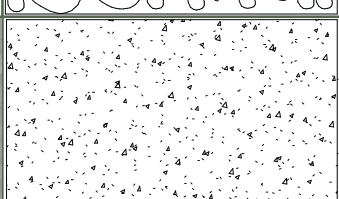

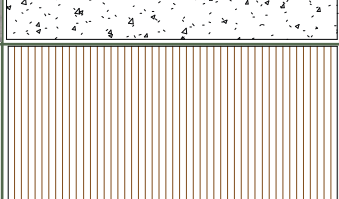

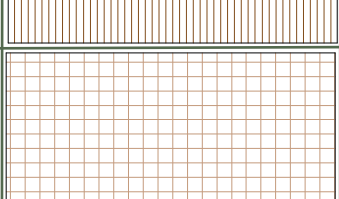

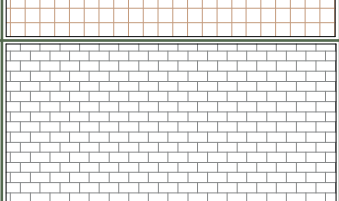

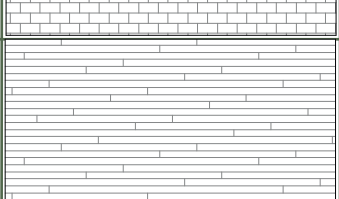

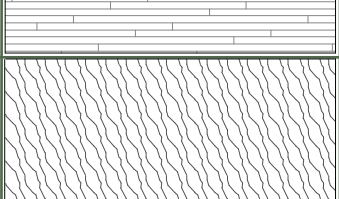
CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	TEXTURA	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
P1	BALDOSAS HIDRÁULICA			MINIMARKET	Este material consiste en baldosas decorativas de cemento pigmentado, que pueden usarse para pavimentos en interior y exterior. La adición de cemento y la compactación por medio de una prensa permiten la producción de baldosas sin necesidad de cocer en el horno, por lo que puede asociarse a una construcción más responsable en el uso de recursos energéticos, frente a pavimentos de baldosa cerámica.	INDUSTRIAS AGUAYO DE CONSTRUCCIÓN (NACIONAL)
P2	PISO DE LAJAS IRREGULARES			TERRAZA	Piedra laja se designa a aquel material cuyas características físico-mecánicas permiten separarlo fácilmente en tablas planas debido a la estratificación en los yacimientos de donde se extrae para cortarlo, recuadrarlo y utilizarlo. La piedra laja es fuerte, impermeable y natural, pero además es aislante, antideslizante y elegante. Estas cualidades la hacen propia para el revestimiento de pisos y paredes, fachadas y otros elementos decorativos.	STONE HOUSE (NACIONAL)
P3	BALDOSAS DE CEMENTO ECOLÓGICO (ECO-CEM)			ÁREA DE EMPLEADOS Y BAÑOS, OFICINAS Y ALMACENES	Es un material de fibrocemento, hecho en un 80% con cemento ecológico y un 20% de fibra de celulosa. Es bastante versátil, pues se presenta tanto en formato de panel, o como baldosa. Este revestimiento está indicado tanto para paredes como suelos, hasta para encimeras. Su fabricante también lo recomienda en exteriores, porque Eco-Cem, aparte de ser un material incombustible, es resistente a la humedad. Estos paneles no se pudren, ni pueden ser atacados por termitas o insectos.	ECO CEM (INTERNACIONAL)
P4	BAMBOO SOLIDA			MINIMARKET	Este material cuenta con una certificación LEED & BREEAM. Bamboo Solida se compone enteramente de tiras de bambu prensadas bajo muy alta presión. Bamboo Solida es el parquet ideal para aquellos que buscan la apariencia del suelo de madera, pero prefieren los beneficios del bambu: el material es mucho más duro que el roble y tiene CO2 neutro. Gracias al sistema de clic, la instalación puede hacerse con relativa facilidad.	MOSO (INTERNACIONAL)
P5	BALDOSAS ANTIDESLIZANTES Altro Stronghold K30 30215			COCINA	Altro Stronghold 30 / K30 cuenta con la calificación de resistencia al deslizamiento más alta de Altro (PTV ≥55, R12). Está diseñado para minimizar el riesgo en zonas donde se trabaja con aceite o grasa durante toda la vida útil del suelo. Además de ayudar a proteger de caídas a los trabajadores, también reduce su cansancio gracias a sus 3 mm de espesor al ofrecer una reducción del ruido y un mayor confort al caminar sobre él.	JUMISA (INTERNACIONAL)
P6	PIEDRA CORALINA GOLDEN			BAÑOS TERRAZA	La piedra coralina es una piedra caliza formada por un 50% de carbonato de calcio que data del periodo pleistoceno en los lechos marinos, lo cual explica el porque se pueden encontrar fósiles de corales y otros animales marinos. La mayor cantidad de canteras de esta piedra pueden encontrarse en los arrecifes de coral.	MARMOTECH (NACIONAL)
P7	MADERA DE INGENIERÍA			SALÓN PRINCIPAL	Dada su construcción, los pisos de ingeniería se consideran más ecológicos pues contribuyen al uso sustentable de los bosques y plantaciones forestales, pues disminuyen el uso de especies de crecimiento más lento y aumentan la vida útil de especies de rápido crecimiento que forman parte de las capas de madera de contrachapado. Es de Fácil y rápida mantención y limpieza.	BAMBÚS & MADERAS soluciones y acabados (INTERNACIONAL)
P8	MÁRMOL TRAVERTINO CORAL VOLCANO			MINIMARKET	El Travertino Coral Volcano es un tipo de marmol con un delicado telón de fondo de color beige claro y variaciones aleatorias de color beige, incluidos los tonos y poros más oscuros y marrones que son característicos de esta piedra extremadamente popular y resistente. Se usa con frecuencia para proporcionar un aspecto orgánico a cualquier área sin tener que incurrir en altos costos en un proyecto, funcionando bien como elemento de combinación, sobre todo para exteriores, llevar la belleza de la piedra natural a los espacios.	GRUPO ABASTEL (NACIONAL)

TABLA DE PISOS

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	TEXTURA	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
P9	BALDOSAS HIDRÁULICA			SALÓN PRINCIPAL	Este material consiste en baldosas decorativas de cemento pigmentado, que pueden usarse para pavimentos en interior y exterior. La adición de cemento y la compactación por medio de una prensa permiten la producción de baldosas sin necesidad de cocer en el horno, por lo que puede asociarse a una construcción más responsable en el uso de recursos energéticos, frente a pavimentos de baldosa cerámica.	INDUSTRIAS AGUAYO DE CONSTRUCCIÓN (NACIONAL)

TABLA DE MATERIALES DE MUROS Y REVESTIMIENTOS

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
M1	LADRILLOS ECOLÓGICOS BLANCOS		0.30 x 0.15 x 7.5 m	MINIMARKET	Geoblock soluciones sustentables, elabora ladrillos ecológicos, sustentables y económicos. Se fabrican mediante una combinación de suelo-cemento y agua que después de ser mezcladas pasan por un proceso de compresión. La mezcla contiene entre un 5 a 10% de cemento y se humedece con agua para lograr la estabilización del suelo-cemento, mejorando las propiedades de la mezcla y otorgando resistencia y perfecta finalización.	GEOBLOCK (INTERNACIONAL)
M2	HEMPCRETE		Plancha 1.20 x 2.44 m	COCINA, MINIMARKET	Hempcrete, es a un aglomerado entre fibras de cáñamo y aglutinante de cal. Debido a su maleabilidad con la mezcla se puede formar ladrillos o paredes, ideales para una construcción verde y estructuras bajas en dióxido de carbono. Las fibras de cáñamo, como estructura arquitectónica causan grandes beneficios y comodidades para los usuarios, pues aparte de ser amigable con el ambiente es un gran aislante térmico. Es ecológico.	CANNABRIC (INTERNACIONAL)
M3	BALDOSAS DE CEMENTO ECOLÓGICO (ECO-CEM)		0.60 x 1.22 m	ÁREA DE EMPLEADOS Y ALMACENES	Es un material de fibrocemento, hecho en un 80% con cemento ecológico y un 20% de fibra de celulosa. Es bastante versátil, pues se presenta tanto en formato de panel, o como baldosa. Este revestimiento está indicado tanto para paredes como suelos, hasta para encimeras. Su fabricante también lo recomienda en exteriores, porque Eco-Cem, aparte de ser un material incombustible, es resistente a la humedad. Estos paneles no se pudren, ni pueden ser atacados por termitas o insectos.	ECO CEM (INTERNACIONAL)
M4	PIEDRA CORALINA GOLDEN		0.30 x 0.61 m	TERRAZA Y BAÑOS TERRAZA	La piedra coralina es una piedra caliza formada por un 50% de carbonato de calcio que data del periodo pleistoceno en los lechos marinos, lo cual explica el porque se pueden encontrar fósiles de corales y otros animales marinos. La mayor cantidad de canteras de esta piedra pueden encontrarse en los arrecifes de coral.	MARMOTECH (NACIONAL)
M5	BAMBÚ		N/A	MINIMARKET	La construcción con bambú, es una tecnica ecologica. Se trata de uno de los materiales usados frecuentemente para la construcción de estructuras de manera total o parcial.	N/A
M6	VIDRIOS ARQUITECTÓNICOS SOLARBAN		N/A	SALÓN PRINCIPAL, MINIMARKET	Los vidrios de baja emisividad con control solar Solarban, están formulados para bloquear el calor solar en el verano. Es un producto sostenible cuentan con una certificación Cradle to Cradle. Bloquea el 62 por ciento de la energía solar total y dejar pasar el 70 por ciento de la luz visible.	VITRO ARCHITECTURAL GLASS (INTERNACIONAL)

TABLA DE MATERIALES DE MUROS Y REVESTIMIENTOS

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
M7	MOSAICOS CORALINA CLASICA RÚSTICO		0.25 x 0.10m	SALÓN PRINCIPAL	Los mosaicos de coralina con forma de pico son un revestimiento decorativo de pared, tiene un tono amarillo, son resistentes y densas, es un material fácil de limpiar, puede ser reparado y trabajado a la perfección manteniendo su belleza y es un material natural.	MARMOTECH (NACIONAL)
M8	MOSAICOS HIDRÁULICOS		0.30 x 0.30m	TERRAZA	Este material consiste en baldosas decorativas de cemento pigmentado, que pueden usarse para pavimentos en interior y exterior. La adición de cemento y la compactación por medio de una prensa permiten la producción de baldosas sin necesidad de cocer en el horno, por lo que puede asociarse a una construcción más responsable en el uso de recursos energéticos, frente a pavimentos de baldosa cerámica.	INDUSTRIAS AGUAYO DE CONSTRUCCIÓN (NACIONAL)
M9	TRONCOS RECICLADOS		N/A	TERRAZA	Pedazos de troncos reciclados de los arboles caidos en bosques.	N/A
M10	BALDOSA PARA COCINA BLANCO MATE		0.10 x 0.20m	COCINA	Cerámica (Biostop) bactericida, esta elimina las bacterias, ideales para cocinas industriales, crean espacios herméticos y auto protegidos de las bacterias.	ARCHIEXPO (INTERNACIONAL)
M11	BALDOSAS HIDRÁULICA		0.30 x 0.30m	OFICINAS ADM Y OFICINA DEL CHEFF	Este material consiste en baldosas decorativas de cemento pigmentado, que pueden usarse para pavimentos en interior y exterior. La adición de cemento y la compactación por medio de una prensa permiten la producción de baldosas sin necesidad de cocer en el horno, por lo que puede asociarse a una construcción más responsable en el uso de recursos energéticos, frente a pavimentos de baldosa cerámica.	INDUSTRIAS AGUAYO DE CONSTRUCCIÓN (NACIONAL)
M12	MOSAICOS HIDRÁULICOS		0.30 x 0.30m	BAÑOS TERRAZA	Este material consiste en baldosas decorativas de cemento pigmentado, que pueden usarse para pavimentos en interior y exterior. La adición de cemento y la compactación por medio de una prensa permiten la producción de baldosas sin necesidad de cocer en el horno, por lo que puede asociarse a una construcción más responsable en el uso de recursos energéticos, frente a pavimentos de baldosa cerámica.	INDUSTRIAS AGUAYO DE CONSTRUCCIÓN (NACIONAL)
M13	LOUVERS DE MADERA DE BAMBU MOSO®		2.00 x 0.05m	OFICINAS ADM Y OFICINA DEL CHEFF	Este material cuenta con una certificación LEED & BREEAM. Bamboo Solida se compone enteramente de tiras de bambu prensadas bajo muy alta presión. Bamboo Solida, el material es mucho más duro que el roble y tiene CO2 neutro.	MOSO (INTERNACIONAL)
M14	MADERA DE BAMBU MOSO®		Plancha 1.20 x 2.44 m	BAÑOS TERRAZA	El Travertino Coral Volcano es un tipo de marmol con un delicado telón de fondo de color beige claro y variaciones aleatorias de color beige, incluidos los tonos y poros más oscuros y marrones que son característicos de esta piedra extremadamente popular y resistente. Se usa con frecuencia para proporcionar un aspecto orgánico a cualquier área sin tener que incurrir en altos costos en un proyecto, funcionando bien como elemento de combinación, sobre todo para exteriores, llevar la belleza de la piedra natural a los espacios.	MOSO (INTERNACIONAL)

TABLA DE MATERIALES DE MUROS Y REVESTIMIENTOS

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
M15	PINTURA SW EGRET WHITE COD.7570		N/A	ÁREA DE EMPLEADOS, BAÑO DE EMPLEADOS, CUARTO DE LIMPIEZA Y ALMACENES	Excello Mate: Pintura Arquitectónica tipo vinil-acrílica para interiores y exteriores, diseñada para ofrecer acabados con buena resistencia a la intemperie y excelente cubrimiento. Se caracteriza por su alto rendimiento. Cuenta con una certificación CERTIFICACION GREEN GUARD.	SHERWIN-WILLIAMS (NACIONAL)
M16	PINTURA SW CRISP LINEN COD.6378		N/A	OFICINAS Y MINIMARKET	Excello Mate: Pintura Arquitectónica tipo vinil-acrílica para interiores y exteriores, diseñada para ofrecer acabados con buena resistencia a la intemperie y excelente cubrimiento. Se caracteriza por su alto rendimiento. Cuenta con una certificación CERTIFICACION GREEN GUARD.	SHERWIN-WILLIAMS (NACIONAL)
M17	PINTURA SW HOUSEPLANT COD.6727		N/A	BAÑOS TERRAZA	Excello Mate: Pintura Arquitectónica tipo vinil-acrílica para interiores y exteriores, diseñada para ofrecer acabados con buena resistencia a la intemperie y excelente cubrimiento. Se caracteriza por su alto rendimiento. Cuenta con una certificación CERTIFICACION GREEN GUARD.	SHERWIN-WILLIAMS (NACIONAL)
M18	PINTURA SW WHITE SNOW COD.9541		N/A	COCINA	Excello Mate: Pintura Arquitectónica tipo vinil-acrílica para interiores y exteriores, diseñada para ofrecer acabados con buena resistencia a la intemperie y excelente cubrimiento. Se caracteriza por su alto rendimiento. Cuenta con una certificación CERTIFICACION GREEN GUARD.	SHERWIN-WILLIAMS (NACIONAL)

TABLA DE LUMINARIAS


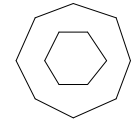

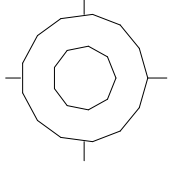

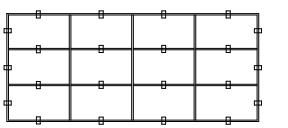
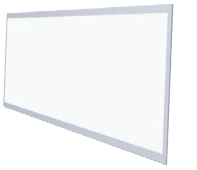
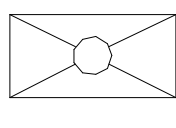

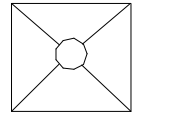

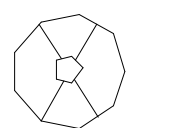

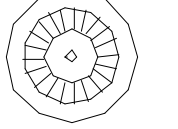

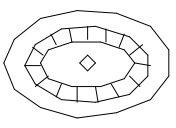
CODIGO	NOMBRE	IMAGEN	SÍMBOLO	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
L1	PANELES LED EMPOTRABLES CIRCULARES			BAÑOS DE EMPLEADOS, OFICINAS, COCINA	Estos paneles circulares hechos de aluminio fundido. Incorpora una conexión rápida sin necesidad de abrir la luminaria. Su pintura electrostática y todo sus componentes son nocivos al medio ambiente. En cuando al ahorro de energía de más del 50%. La eficiencia de los LEDs (95%), protección contra sobrecalentamiento, control de la corriente y la capacidad para trabajar con tensiones estabilizadas. Dimensiones: 3 1/2 pulgs.	LA CASA DEL LED (NACIONAL)
L2	LÁMPARA DE MIMBRE			MINIMARKET Y SALÓN PRINCIPAL	Estructura en hierro y en Rattan Dimensiones: Largo:0.85 Alto: 1.00cm	RATTAN CARIBE (NACIONAL)
L3	RIELES TRACKLIGHT LED 20W NEGRA			MINIMARKET	Aleación de aluminio: más duro textura, peso ligero, y la mejor disipación del calor. Alta brillo: baja degradación de luminosidad. Eficiencia energética: Hasta un 90 % de energía que las lámparas tradicionales. Tecnología Green, seguro y favorable al medio ambiente. Dimensiones: 20x30cm	LA CASA DEL LED (NACIONAL)
L4	PANELES LED EMPOTRABLE RECTANGULARES 2X4			ÁREA DE EMPLEADOS, COCINA Y ALMACENES	Estos paneles rectangulares tienen Lumens: 100lm/w Voltaje: AC85-265V Frecuencia: 50/60Hz Angulo de Apertura: 120° Vida Util: 50,000H Material: Aluminio + PC Luminosidad: 92% CRI: 80Ra Grado de protección: IP20. Dimensiones: 2X4 Pies (24X48 Pulgs).	LA CASA DEL LED (NACIONAL)
L5	PANELES LED EMPOTRABLE CUADRADOS 2X2			ÁREA DE OFICINAS	Estos paneles cuadrados son de Material Aluminio + PC. Luminosidad: 92%. Con un grado de protección: IP20. Lumens: 100lm/w. Voltaje: AC85-265V. Frecuencia: 50/60Hz. Angulo de Apertura: 120°. Vida Util: 50,000H. Dimensiones: 2X2 Pies (24X24 Pulgs).	LA CASA DEL LED (NACIONAL)
L6	LÁMPARA COLGANTE CON ACABADO EN ALUMINIO SATINADO			COCINA	Lámpara de techo de diseño exclusivo con pantalla metal acabado aluminio satinado. Regulable en altura. Funciona con Led o bajo consumo, ahorro energético de hasta un 90%. Dimensiones: 22 x 170 cm	ALIBABA (INTERNACIONAL)
L7	LÁMPARA COLGANTE DE BAMBÚ (HECHA A MANO)			SALÓN PRINCIPAL	Lámpara colgante de bambú hecho a mano, de color marrón Natural. Aplicación: interiores. Fuente de luz: E26/E27x1. Tipo: Moderno. Tensión de: 90-240V. Dimensiones: Alto: 0.90cm Ancho: 0.70cm	ALIBABA (INTERNACIONAL)
L8	LÁMPARA COLGANTE DE BAMBÚ (HECHA A MANO)			SALÓN PRINCIPAL	Lámpara colgante de bambú hecho a mano, de color marrón Natural. Aplicación: interiores. Fuente de luz: E26/E27x1. Tipo: Moderno. Tensión de: 90-240V. Dimensiones: Alto: 0.46cm Ancho: 0.70cm	ALIBABA (INTERNACIONAL)

TABLA DE LUMINARIAS

CODIGO	NOMBRE	IMAGEN	TEXTURA	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
L9	LÁMPARA COLGANTE DE RATTAN			SALÓN PRINCIPAL	Lámpara colgante de rattan, hecho a mano, de color madera. Aplicación: interiores. Lámparas: E27. Tipo: Moderno. Voltaje: 110V ~ 240V. Tipo de la fuente de luz: lámpara ahorro de energía incandescente LED. Dimensiones: Alto: 0.60cm Largo: 0.30cm	AMAZON (INTERNACIONAL)
L10	LÁMPARA JACIENTO TEJIDO			BAÑOS TERRAZA	Luminaria colgante de uso interior tejida en Lila de Agua. Dimensiones: Alto: 0.70cm Ancho: 0.40cm	MICHELLE URTECHO (NACIONAL)
L11	OJO DE BUEY LED 3W			BAÑOS TERRAZA Y MINIMARKET	Aleación de aluminio. Alta brillo: baja degradación de luminosidad. Eficiencia energética: Hasta un 90 % de energía que las lámparas tradicionales. Tecnología Green, seguro y favorable al medio ambiente. Dimensiones: D: 0.15cm	LA CASA DEL LED (NACIONAL)
L12	TIRA LED			BAÑOS TERRAZA	Las cintas o tiras de LED son flexibles y auto adhesivas, contienen en su superficie de 150 a 300 LED ESTÁ ES cálida. Vienen con cinta adhesiva en la parte posterior para su fácil instalación.	LA CASA DEL LED (NACIONAL)
L13	LÁMPARA DE MACRAMÉ			TERRAZA	El macramé hecho de cordón de papel reciclado Dimensiones: Alto: 1.0cm Ancho: 0.30cm	BEST BEFORE (INTERNACIONAL)

TABLA DE PUERTA Y VENTANAS

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
PU1	PUERTAS CORREDIZAS DE VIDRIO EN NEGRO. ENTRADA AUTOMÁTICA.		2.65 x 4.00m	ENTRADA MINIMARKET	Puertas corredizas de vidrio en negro para entrada, procesamiento de 3d. Entrada automática comercial. Plantilla exterior. Fachada centro de negocios transparente, vista frontal.	DIPPANEL (Distribución de puertas y paneles, S.L.) (INTERNACIONAL)
PU2	PUERTA BATIENTE DE VAIVÉN DE 1 HOJA. COCINA INDUSTRIAL		2.65 x 4.00m	ACCESO COCINA DESDE SALÓN PRINCIPAL	Está fabricada íntegramente en polietileno reciclable con planchas de 15mm de alta densidad lo que le otorga una alta resistencia y durabilidad. Es una puerta ideal para bares, restaurantes, etc. Sistema rápido de montaje. Marco y contramarco construidos en aluminio anodizado y lacado en blanco.	DIPPANEL (Distribución de puertas y paneles, S.L.) (INTERNACIONAL)
PU3	PUERTA INDUSTRIAL ABATIBLE		2.10 x 0.90m	CUARTO LIMPIEZA	Es una puertas abatibles de acero inoxidable, las puertas se hacen a las medidas como 1 o 2 puertas de la hoja, son fáciles de limpiar y se pueden entregar en diversas superficies, con las ventanas, las placas metálicas, entre otros.	DAN-Doors (INTERNACIONAL)
PU4	PUERTA COMERCIAL DE VIDRIO		2.20 x 1.00m 2.10 x 0.90m	OFICINAS	Puerta Ignífugo, resistente al agua, al moho, resistente a la rotura, firmeza, alta calidad, respetuoso con el medio ambiente, duradero. El umbral de la puerta de acero inoxidable de alta calidad. Apertura de Oscilación, interior o exterior.	Xzic (protect safety & security) (INTERNACIONAL)
PU5	PUERTA CORREDIZA PARA CUARTO FRÍO		2.00 x 1.00m	CUARTO FRIO	Aislamiento de poliuretano ecologico en 3 o 4 pulgadas de espesor. (1) Riel galvanizado. Soporte inferior y rodo solido de piso de 3" de diámetro. Puerta de una hoja, corrediza. Lamina color gris, textura lisa. Soporte de riel con madera y lamina blanca calibre 26. Refuerzo interior de madera de pino tratado. Moldura lateral aluminio gris. Breaker rompe frio en el marco.	SERVIN (expertos en frio desde 1981) (INTERNACIONAL)
PU6	PUERTA DOBLE DE ACERO INOXIDABLE (PUERTAS DE INCENDIO)		2.20 x 2.20m	ACCESO DESDE CARCA Y DESCARGA A COCINA Y MINIMARKET	Puerta doble a prueba de fuego y aislamiento térmico, apertura de Swing interior/exterior. Color estándar RAL con recubrimiento en polvo. Posición comercial.	Xzic (protect safety & security) (INTERNACIONAL)
PU7	PUERTA SIMPLE CORTAFUEGO DE MADERA		2.10 x 0.80m	BAÑOS DE EMPLEADOS	Puerta comercial. Material de la puerta Esqueleto de madera maciza + MDF ambos lados. Accesorios Bloqueo, manijas y bisagra.	GOLDEN HOUSE (INTERNACIONAL)
PU8	PUERTA DE SEGURIDAD		2.10 x 0.90m 2.10 x 1.00m	ACCESO A ALMACENES DEL MINIMARKET Y HACIA AREA DE EMPLEADOS Y COCINA	Puerta comercial. materal de acero, fuego nominal, hueco puerta de metal.	DAN-Doors (INTERNACIONAL)

TABLA DE PUERTA Y VENTANAS



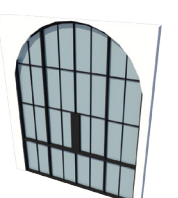
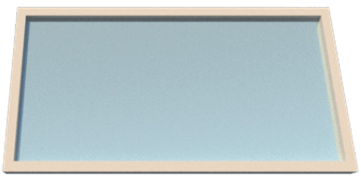
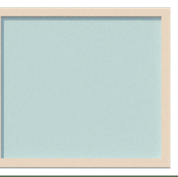

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	ÁREA	ESPECIFICACIONES	SUPLIDOR
PU9	PUERTA RANURADA		2.10 x 0.80m	PUERTA DE BAÑOS TERRAZA	Puerta de madera reciclada.	DAN-Doors (INTERNACIONAL)
PU10	PUERTA DE MADERA DE BAMBU CON PANEL DE RATTAN		2.10 x 0.70m (HECHA A MEDIDA)	PUERTA DE INODOROS DE BAÑOS TERRAZA	Puerta hecha a la medida. Cuenta con madera de Bambu y en el centro un panel de Rattan como fibra natural. Ver especificaciones en detalle.	N/A
PU11	PUERTA DE VIDRIO CON PERFILES DE HIERRO		3.17 x 2.30m (HECHA A MEDIDA)	ACCESO A SALÓN PRINCIPAL Y TERRAZA	Puerta a la medida. Cuenta con vidrio reciclado y una estructura en hierro. Ver especificaciones en detalle.	N/A
VE1	VENTANA FIJA		LARGO: 2.71M ALTO: 1.41M GROSOR VIDRIO: 4MM	OFICINA DEL CHEF 1 (HECHA A MEDIDA)	Ventana para la oficina del chef de vidrio reciclado con marco de acero inoxidable.	N/A
VE2	VENTANA FIJA		LARGO: 1.59M ALTO: 1.41M GROSOR VIDRIO: 4MM	OFICINA DEL CHEF 2 (HECHA A MEDIDA)	Ventana para la oficina del chef de vidrio reciclado con marco de acero inoxidable.	N/A
VE3	VENTANA FIJA		LARGO: 5.26 ALTO: 1.00 GROSOR VIDRIO: 4MM	BUFFET / COCINA (HECHA A MEDIDA)	Ventanal para vista de la cocina desde el área de buffet, vidrio reciclado con marco de acero inoxidable.	N/A

TABLA DE PAISAJISMO

MATERIALES				
CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	SUPLIDOR
MAP1	CÉSPED		N/A	N/A
MAP2	PAVIMENTO DE ADOQUINES DE PIEDRA		0.35 x 0.20 m	STONE HOUSE (NACIONAL)
MAP3	GRAVILLA NEGRA		N/A	JARDINERÍA ATAPAIMA
MAP4	TERRIZO NATURAL		N/A	N/A
MOBILIARIO				
MOP1	JUEGOS INFANTILES		8.60m x 3.80m x 3.80m	INOPLAY (INTERNACIONAL)
MOP2	TECHO DE PARQUEO CON PANELES		5.32m x 4.75m	N/A
MOP3	BENCH CIRCULAR EN HIERRO Y MADERA DE PINO TRATADA		60 cm	STREETLIFE (INTERNACIONAL)

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	DIMENSIÓN	SUPLIDOR
MOP4	ZAFACONES DE RECICLAJE		1.20x.60m	7AMRECYCLING (NACIONAL)
MOP5	ESTACIÓN DE CARGA		1.50x0.90m	ZEROEMISIONRD (NACIONAL)
MOP6	PANELES SOLARES		PEQUEÑO 160 x 80 cm / 190 - 215 Wp MEDIANO 165 x 100 cm / 260-300 Wp	ZEROEMISIONRD (NACIONAL)
LUMINARIAS				
LP1	POSTE LED CON PANEL SOLAR		5.03m x 0.55m	N/A
LP2	SOLAR BOLARDO LED 3609		0.80m x 0.11m	LA CASA DEL LED (NACIONAL)

TABLA DE PLANTAS INTERIORES












CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	ÁREA	ESPECIFICACIONES
PI1	POTUS (Epiperemnum aureum)		VEGETACIÓN DEL ASIENTO BOTH SALÓN PRINCIPAL	Los potos son plantas trepadoras que en estado silvestre o natural puede alcanzar los seis metros de altura, pero si se cultiva dentro de interiores no pasa de un metro y medio. Su capacidad de trepar se debe a unas raíces aéreas y bien carnosas que se pegan a la planta o tronco que le sirve de tutor. Sus hojas son color verde brillante con estrías amarillas o blancas y con formas que dependen de la situación en que se cultive.
PI2	BAMBÚ (Bambusa vulgaris)		SALÓN PRINCIPAL, ENTRADA AL MINIMARKET Y TERRAZA	Consiste en una planta de aspecto macizo originaria de regiones tropicales, con tallos gruesos (de hasta 8 cm de diámetro), rígidos y entrecortados por nudos, de color amarillo con rayas verdosas. Esta especie de bambú presenta hojas oblongas, lanceoladas, puntiagudas, de color verde oscuro brillante, y se les atribuyen propiedades antiparasitarias emenagogas, estimulantes y expectorantes. esta especie necesita de la presencia de humedad en el ambiente, por lo que se recomienda rociar sus hojas con agua al menos dos veces a la semana.
PI3	HELECHOS		SALÓN PRINCIPAL Y BAR DE TERRAZA	Los helechos son plantas vasculares sin semilla, cuyas características morfológicas más sobresalientes son sus hojas grandes, usualmente pinadas y con prefoliación circinada. Se deben tener los helechos en condiciones, es muy importante aportarle suficiente humedad ambiental. Si no tienen la humedad suficiente sus hojas tienden a secarse. Es muy importante que los helechos se encuentren en zonas con mucha luz pero sin sol directo, ya que el sol podría quemar las hojas.
PI4	PLANTA CÁSCARA DE NUEZ (Peperomia caperata)		MURO VERDE SALÓN PRINCIPAL Y MINIMARKET	Es una planta que crece formando montículos de unos 20 cm de alto y ancho, con hojas corrugadas en forma de corazón. Si las temperaturas bajan de 15 °C, es aconsejable su cultivo en interiores, sobre todo en regiones templadas. Es aconsejable un sustrato de humus, grava y turba, prefiere un ambiente con alta humedad, sobre todo en climas cálidos, pero es sensible al riego excesivo ya que causa pudrición en las raíces.
PI5	EL FILODENDRO BIPINNATIFIDUM (Philodendron)		MURO VERDE SALÓN PRINCIPAL Y MINIMARKET	Una planta con hojas de gran tamaño. Su rusticidad proviene del sotobosque amazónico y se adapta perfectamente a las condiciones de una casa porque no necesita mucha luz. Tiene que tener buen drenaje y ser rica en materia orgánica. El riego tiene que ser frecuente, sobretodo en los meses de calor.
PI6	BIEDRA SUECA O PLANTA DEL DÓLAR		MURO VERDE SALÓN PRINCIPAL	Tiene hojas suculentas (que guardan agua) de un verde brillante, redondeadas y con el margen dentado. A la planta del Dólar le gusta los lugares iluminados pero sin sol directo, para que no les quema las hojas. Con luz indirecta o en semisombra, suelo con buen drenaje, humedad constante, con riego día por medio y sin encharcar (porque se pudre), temperatura cálida y cubriéndola cuando hay heladas.
PI7	ÁRBOL (Laureles)		SALÓN PRINCIPAL	El laurel común es un árbol de 5-10 m de altura, de tronco recto con la corteza gris y la copa densa, oscura. El riego del laurel deberá ser escaso, puesto que se trata de una especie acostumbrada a la sequía y no requiere de grandes cantidades de agua. El arbusto o árbol de laurel tan solo requerirá agregarle abono una o dos veces al año, usando algún fertilizante de tipo orgánico.
PI8	PLANTA TARO (Malanga)		PALLETS EN PARED DEL SALÓN PRINCIPAL	La malanga es una planta herbácea que tanto se puede tener como en interior como en un jardín. Sus hojas son grandes, de 32-36cm de largo por 22-70cm de ancho, y surgen de un tallo de hasta 40cm de largo. Las flores surgen de unas inflorescencias axilares. Se ha de regar 3 o 4 veces por semana en verano, y cada 4 o 5 días el resto del año.

TABLA DE PLANTAS INTERIORES

CÓDIGO	NOMBRE	IMAGEN	ÁREA	ESPECIFICACIONES
PI9	BEGONIAS		PALLETS EN PARED DEL SALÓN PRINCIPAL	Las Begonia son plantas la mayoría de las cuales se comportan como plantas de temporada en climas frescos, ya que son originarias de climas tropicales y no soportan las heladas. El sitio ideal para la Begonia en el interior es donde entre mucha luz natural, pero esté resguardada de las corrientes de aire. Al regarlas, deberemos de tener en cuenta que las raíces no soportan tener agua encharcada durante mucho tiempo.
PI10	PLANTA ENREDADERA DE MUSÚ (Luffa aegyptiaca)		MINIMARKET	Es una planta trepadora que crece mejor si tiene un soporte donde crecer. Tiene una raíz principal y raíces secundarias que tienen gran cantidad de pelos absorbentes. Sus tallos son delgados, angulares, de cinco aristas. Son tallos herbáceos, sólidos cuando jóvenes y al madurar se vuelven huecos. Las hojas son en forma de corazón, divididas en lóbulos triangulares, color verde oscuro y con zarcillos ramificados.
PI11	LENGUA DE VACA O LENGUA DE SUEGRA (Sansevieria)		BUFFET Y BAR	La lengua de suegra o cola de vaca es una planta verde, con hojas similares a la forma de una espada o lengua puntiaguda. Son gruesas y poseen un bordeado amarillo en los extremos. Esta planta puede crecer hasta 240 centímetros y tiene pocas hojas. Es considerada como la planta ideal para espacios interiores; ya que se adapta fácilmente a la exposición no constante de sol y a la humedad baja del ambiente.

