

AURORA



Universidad Iberoamericana UNIBE  
Escuela de Diseño de Interiores

Título del proyecto:  
AURA Restaurant & wine-cigar lounge.

Sustentantes:  
Isabella Moreira Pérez / 20-0313  
Laura Victoria Dumé Troncoso / 20-0102

Asesora:  
Arq. Genie González

Diciembre del 2022  
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

En primer lugar, agradezco a mis padres Magdeline Troncoso y Miguel Dumé por su constante esfuerzo, innumerables consejos, palabras de aliento y apoyo a lo largo de toda mi carrera. A mis hermanos, José Dumé y María Dumé por brindarme su ayuda siempre que necesitaba de ello.

A mis profesoras y profesores, quienes se encargaron de brindarme los conocimientos necesarios para poder cumplir satisfactoriamente todas las materias.

Y por último, a mi compañera de tesis, Isabella Moreira, por acompañarme desde el día 1 en esta travesía y por ser parte del desarrollo y diseño de este último gran proyecto.

---

Laura Victoria Dumé Troncoso

En primer lugar quiero agradecer a mis padres, Leonor Pérez y Hernán Gonzalez, por esforzarse cada día para permitirme tener una educación de calidad y así poder cumplir mis sueños. Agradezco su apoyo incondicional en mis metas y en mis logros.

Agradezco a la Universidad Iberoamericana y al profesorado de la carrera de diseño de interiores por proporcionarme los conocimientos necesarios.

Por último quiero agradecer a mi compañera de tesis Laura Dumé, por su compañerismo y dedicación en nuestro proyecto de grado.

---

Isabella Moreira Pérez

# Índice

INTRODUCCIÓN / ABSTRACT	8-9	<b>2.3 CAPÍTULO: COCINAS</b>	27
	10	2.3.1 Origen de las cocinas	27
<b>1. MARCO GENERAL</b>	11	2.3.2 Definición de las cocinas industriales	27
1.1 Descripción del proyecto	12	2.3.3 Tipologías de cocinas industriales	27-28
1.2 Objetivo General	12	2.3.4 Equipamiento para cocinas industriales de restaurantes	28
1.3 Objetivos Específicos	13	2.3.5 Materiales para revestimientos de cocinas industriales	29-30
1.4 Justificación	14	2.3.6 Climatización artificial en cocinas industriales	30
1.5 Alcances	15	2.3.7 Extracción y ventilación para cocinas	31
1.6 Motivación	16	<b>2.4 CAPÍTULO: CIGAR LOUNGES</b>	31
<b>2. MARCO TEÓRICO</b>	17	2.4.1 Origen de los cigar lounges	31
<b>2.1 CAPÍTULO: RESTAURANTES</b>	17	2.4.2 ¿Qué es un cigar lounge?	32
2.1.1 Definición de restaurante	17	2.4.3 Características del cigar lounge	32
2.1.2 Historia de los restaurantes	17-18	2.4.4 Materiales resistentes y adecuados para espacios de fumadores	32
2.1.3 Tipologías de restaurantes	19	2.4.5 Sistemas de climatización para áreas de fumadores	32-33
2.1.4 Características generales de todo restaurante	20-21	2.4.6 Sistemas de control de humo y olores para espacios de fumadores	33-34
2.1.5 Materiales usuales en restaurantes	21-22	<b>2.5 CAPÍTULO: BARES</b>	34
2.1.6 Acústica en los restaurantes	23-24	2.5.1 Origen de los bares	34
2.1.7 Elementos esenciales para diseñar un restaurante	25	2.5.2 Definición de bar	34
2.1.8 Climatización artificial en restaurantes	25	2.5.3 Características de los bares	35
2.1.9 Ventilación en restaurantes	26	2.5.4 Tipologías de bares	35-37
<b>2.2 CAPÍTULO: RESTAURANTES GOURMET</b>	26	2.5.5 Iluminación en bares	37
2.2.1 ¿Qué son los restaurantes gourmet?	26		
2.2.2 Historia de los restaurantes gourmet	26		
2.2.3 Origen e influencia de la gastronomía gourmet	26		
2.2.4 Características de los restaurantes gourmet	26		

<b>2.6 CAPÍTULO: VINERAS Y CAVAS</b>	37	<b>3.2 ANÁLISIS DEL RESTAURANTE AJUALÄ, REFERENTE NACIONAL, SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA</b>	50	<b>4. MARCO PROGRAMÁTICO</b>	70	<b>5.2 ANÁLISIS DE LA EDIFICACIÓN A INTERVENIR</b>	98
2.6.1 Definición de vineras	37			<b>4.1 ERGONOMÍA EN RESTAURANTES</b>	71-75	5.2.1 Planos existentes, elevaciones y secciones	98-108
2.6.2 Tipologías de vineras	37			4.1.1 Programa de áreas generales de un restaurante	75	5.2.2 Levantamiento fotográfico	109-115
2.6.3 Definición de cavas	38	3.2.1 Ficha técnica del proyecto	50	4.1.2 Diagrama de burbujas	76		
2.6.4 Condiciones de conservación del vinos en cavas	38	3.2.2 Reseña o descripción	51	4.1.3 Flujograma	76		
		3.2.3 Concepto, estilo e imagen	52			<b>6. MARCO CONCEPTUAL</b>	116
<b>2.7 CAPÍTULO: LOUNGES</b>	39	3.2.4 Materialidad, paleta de colores y texturas	53	<b>4.2 ERGONOMÍA EN COCINAS</b>	77-78	6.1 Concepto y estilos de diseño	117
2.7.1 Definición del concepto lounge	39	3.2.5 Planimetría	54	4.2.1 Programa de áreas generales de una cocina	79	6.2 Moodboard general	118
2.7.2 Características de un lounge	39	3.2.6 Zonificación y porcentajes de áreas	55	4.2.2 Diagrama de burbujas	79	6.3 Moodboard por áreas del proyecto	119-134
2.7.3 Mobiliario adecuado para un lounge	40	3.2.7 Conclusión del análisis	56	4.2.3 Flujograma	79		
		<b>3.3 ANÁLISIS DEL RESTAURANTE BRASSERIE, REFERENTE INTERNACIONAL, JAPÓN.</b>	57			<b>7. BRANDING</b>	135-137
				<b>4.3 ERGONOMÍA EN BARES</b>	80-81		
<b>2.8 CAPÍTULO: CLIMATIZACIÓN</b>	41			<b>4.4 ERGONOMÍA EN BAÑOS</b>	82-83	<b>8. GLOSARIO DE TÉRMINOS</b>	138-139
2.8.1 Tipologías de sistemas de climatización para los espacios	41	3.3.1 Ficha técnica del proyecto	57	<b>4.5 USUARIO</b>	83		
		3.3.2 Reseña o descripción	58	4.5.1 Usuario consumidor	83	<b>9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	140-145
		3.3.3 Concepto, estilo e imagen	59	4.5.2 Usuario o personal de servicio	83		
<b>3. MARCO REFERENCIAL</b>	42	3.3.4 Materialidad, paleta de colores y texturas	60	4.5.3 Necesidades	84	<b>10. MARCO PROYECTUAL</b>	146
<b>3.1 ANÁLISIS DEL RESTAURANTE PEPPERONI, REFERENTE NACIONAL, SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA</b>	43	3.3.5 Planimetría	61			10.1 Índice de planos	147-148
3.1.1 Ficha técnica del proyecto	43	3.3.6 Zonificación y porcentajes de áreas	62	4.6 Programa de áreas del proyecto propuesto	84-86	10.2 Planimetría propuesta	149
3.1.2 Reseña o descripción	44	3.3.7 Conclusión del análisis	63	4.7 Organigramas del proyecto propuesto	87-89	10.3 Catálogos del proyecto	299-325
3.1.3 Concepto, estilo e imagen	45	<b>3.4 ANÁLISIS DEL RESTAURANTE YUE, REFERENTE INTERNACIONAL, CHINA.</b>	64			<b>RED SOCIAL DEL PROYECTO</b>	326-327
3.1.4 Materialidad, paleta de colores y texturas	46			<b>5. MARCO CONTEXTUAL</b>	90		
3.1.5 Planimetría	47	3.4.1 Ficha técnica del proyecto	64	<b>5.1 ANÁLISIS DEL CONTEXTO INMEDIATO</b>	91		
3.1.6 Zonificación y porcentajes de áreas	48	3.4.2 Reseña o descripción	65	5.1.1 Ubicación y localización	91		
3.1.7 Conclusión del análisis	49	3.4.3 Concepto, estilo e imagen	66	5.1.2 Breve reseña histórica del sector donde se encuentra la edificación a intervenir	92		
		3.4.4 Materialidad, paleta de colores y texturas	66	5.1.3 Uso de suelo	92		
		3.4.5 Planimetría	67	5.1.4 Clima	93		
		3.4.6 Zonificación y porcentajes de áreas	68	5.1.5 Altimetría	93		
		3.4.7 Conclusión del análisis	69	5.1.6 Hidrología	94-97		

Actualmente la República Dominicana cuenta con una alta variedad de comercios gastronómicos que han logrado satisfacer, en una importante parte, las necesidades de disfrute de un porcentaje poblacional, sin embargo, es notoria la falta de innovación al momento de crear espacios que satisfagan a más de un público objetivo sin necesidad de descartar el auge gastronómico que ha experimentado el país.

El presente proyecto consiste en la intervención del espacio comercial existente, "Lux Gallery", ubicado en la calle Paseo de Los Locutores, Santo Domingo, República Dominicana. Siguiendo una línea atractiva e innovadora, el espacio mencionado es intervenido con la finalidad de atender las necesidades de un público selectivo minorista, permitiéndose contar con el clásico concepto de restaurante y acompañándose de una inserción de un wine-cigar lounge que logre abrir puertas a aquellas personas aficionadas del tabaco y la gastronomía gourmet. La propuesta de diseño busca transmitir lo atractivo de la comida mediterránea por medio de un estilo clásico contemporáneo, haciendo uso de una amplia diversidad de elementos que se ven unificados bajo un mismo concepto.

Consideramos que la propuesta de diseño representa una ventaja al hablar del impulso de la industria tabacalera y de la gastronomía gourmet mediterránea en la ciudad de Santo Domingo, ya que invita al usuario a disfrutar de dos ambientes totalmente independientes en donde puedan gozar de la alta cocina, y a la vez un espacio apacible que permita degustar de un buen vino y una selección de tabaco única.

Currently the Dominican Republic has a wide variety of gastronomic businesses that have managed to satisfy, in an important part, the needs of enjoyment of a percentage of the population, however, it is notorious the lack of innovation when creating spaces that satisfy more than one target audience without having to discard the gastronomic boom that the country has experienced.

The present project consists of the intervention of the existing commercial space, "Lux Gallery", located on Paseo de Los Locutores Street, Santo Domingo, Dominican Republic. Following an attractive and innovative line, the aforementioned space is intervened in order to meet the needs of a selective retail public, allowing the classic restaurant concept and accompanied by the insertion of a wine-cigar lounge that opens doors to those people who are fond of tobacco and gourmet cuisine. The design proposal seeks to transmit the attractiveness of Mediterranean food through a classic contemporary style, making use of a wide diversity of elements that are unified under the same concept.

We consider that the design proposal represents an advantage when talking about the impulse of the tobacco industry and the Mediterranean gourmet gastronomy in the city of Santo Domingo, since it invites the user to enjoy two totally independent environments where they can enjoy the high cuisine, and at the same time a peaceful space that allows them to taste a good wine and a unique selection of tobacco.

# Marco General

---

## 1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

---

El proyecto se desarrolla en base a una propuesta de diseño interior de un espacio gastronómico de comida gourmet con enfoque mediterráneo, acompañándose de la añadidura de un innovador wine-cigar lounge con la finalidad de crear dos ambientes totalmente independientes que den la bienvenida al usuario y los lleven vivir una experiencia única llena de elegancia y confort.

Ambos ambientes se ven integrados bajo un mismo concepto y estilo, sin embargo, permiten disfrutarse por separado; siendo esta una propuesta innovadora que favorece al desarrollo del sector gastronómico en la ciudad de Santo Domingo.

## 1.2 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un proyecto de diseño de interiores integrando el wine-cigar lounge y restaurante bajo un mismo concepto y espacio, ubicado en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana.

## 1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Seleccionar materiales apropiados que transmitan las sensaciones de lujo y confort que se buscan enfatizar en el ambiente.
- Elegir y aplicar de manera acertada la paleta de colores dentro del diseño interior del espacio para así, transmitir diferentes sensaciones al usuario.
- Seleccionar y diseñar una iluminación apropiada que brinde calidez al espacio, logrando generar las sensaciones de confort, relajación y elegancia de manera eficaz.
- Emplear texturas a nivel de revestimientos y mobiliario que logren contribuir con la acústica del espacio e imprimir personalidad a diferentes ambientes.
- Reflejar el concepto de diseño y la imagen del restaurante.
- Elaborar la propuesta gráfica del menú dedicado a la gastronomía gourmet.

## 1.4 JUSTIFICACIÓN

Esta propuesta de espacio comercial surge en el polígono central de Santo Domingo, debido a la escasa variedad de lugares de dicha tipología y a la alta demanda que representa en la actualidad el contar con espacios de este estilo.

Actualmente, la ciudad de Santo Domingo cuenta con 661 restaurantes registrados, y 11 cigar lounges. De los 661 restaurantes registrados, una escasa variedad de ellos cuentan con un espacio de fumadores. Sin embargo, no cuentan con un lounge destinado para este fin.

Con este proyecto se quiere brindar a los usuarios un espacio gastronómico que sirva como vía de distracción para el público adulto.

Debido a la escasa variedad de lugares existentes para el disfrute de tabacos, esta propuesta permitirá a los usuarios tener un lugar que les brinde las posibilidades de disfrutar de una buena comida, y a la vez un espacio para relajarse donde puedan degustar un buen vino y un espacio óptimo para los amantes del tabaco.

---

## 1.5 ALCANCES

---

A continuación serán definidos diferentes alcances que permitirán la confección del proyecto:

- Incorporación del proyecto en redes sociales, para visualizar el punto de vista y opinión de posibles usuarios con respecto a la elaboración del proyecto en cuestión.
- Confección y diseño del menú establecido, con la finalidad de representar de manera efectiva la imagen del restaurante, además de servir de ventana para los comensales, logrando transmitir el concepto incorporado.
- Rediseño de fachada que se complemente y unifique con la propuesta de diseño interior.
- Entrega de vistas 3D renderizadas, planos específicos, texturas y detalles de mobiliarios.
- Presentación de la identidad de marca del restaurante, así como el desarrollo del nombre.

---

## 1.6 MOTIVACIÓN

---

Nuestra motivación para la realización del presente proyecto fue crear un espacio gastronómico que le brinde la posibilidad al usuario de poder disfrutar distintos ambientes bajo un mismo concepto, en el cual puedan ser partícipes de una experiencia culinaria que les brinde disfrute y relajación, permitiéndoles desconectarse del estrés del día a día laboral y gozar de platos de alta cocina acompañados de una extensa selección de vinos.

Se busca unificar el concepto de wine-cigar lounge con un espacio de restaurante para establecer una nueva propuesta de disfrute en el país.

Resaltando el aspecto del diseño interior, nos encontramos motivadas por la creación de un espacio comercial que brinde al usuario distintas posibilidades de uso y disfrute, que a su vez despierte en ellos sensaciones diferentes y logre ser una vía de distracción del día a día.

# Marco Teórico

## 2.1 CAPÍTULO: RESTAURANTES

### 2.1.1 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)

### 2.1.2 HISTORIA DE LOS RESTAURANTES

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

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. Y en 1782 abre en París el primer restaurante gourmet.

Hoy en día, los restaurantes son creadores de experiencias, las personas ya no solo van a un restaurante a cubrir una necesidad básica como es alimentarse, sino que esperan mucho más que eso. (Página web del Restaurante Sandó, 2013).

### 2.1.3 TIPOLOGÍAS DE RESTAURANTES

Restaurantes Gourmet o Alta Cocina: Aquí los alimentos son de alta calidad y servidos a la mesa, el servicio y menú es muy parecido al de primera clase, en general se especializa en platillos poco comunes y muy bien elaborados.

Restaurante de Especialidad: Ofrece una variedad limitada de estilos de cocina, su menú cuenta con diferentes platillos de acuerdo a su especialidad. Dentro de esta clase de restaurantes se encuentra otra clasificación de acuerdo al tipo de comida (vegetales, carnes, aves y mariscos).

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.

Restaurante Buffet: Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de platillos cocinados y dispuestos para autoservicio. Generalmente el precio es una cantidad fija por persona, aunque en ocasiones el precio va de acuerdo a la cantidad de platos.



*Restaurante Pujol, México.*

**Restaurante de Comida Rápida:** Este tipo de restaurantes son informales y ofrecen productos simples y de rápida preparación como hamburguesas, papas, pizzas o pollo frito. La preparación de los alimentos suele ser muy sencilla y los procesos se estandarizan, a diferencia de los restaurantes tipo gourmet, donde la realización artesanal de los platillos es el atractivo principal.

**Comida para llevar:** En estos establecimientos se ofrece una gran variedad de primeros platos, segundos y aperitivos, expuestos en vitrinas frías o calientes, dependiendo del tipo de alimentos. Los clientes seleccionan un menú de acuerdo a la oferta de alimentos que tiene y se usan recipientes desechables.

**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. (Cursos de Gastronomía, 2021).



Restaurante Negroni, México.



Restaurante Raimunda, España.



Restaurante Chotto Matte, Miami.

#### 2.1.4 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE TODO RESTAURANTE

**Instalaciones y servicios adecuados:** De acuerdo al tipo de clientes y sobre todo al tipo de restaurante, se debe contar con las instalaciones adecuadas y también los servicios como estacionamiento, servicio de teléfono, en algunos lugares tienen servicio de niñera. También es importante que los clientes que hablen otro idioma puedan ser atendidos sin ningún problema, los turistas pueden ser buenos clientes.

**Calidad de la comida:** Los alimentos ofrecidos por el restaurante deben estar frescos y cumplir con estándares de calidad, chefs y personal capacitado para prepararlos y servirlos de la manera adecuada.

**Ubicación:** El restaurante debe estar situado en una buena zona, no tan sólo en un lugar concurrido y con lugares de estacionamiento, sino que también debe encontrarse en una zona segura donde no haya peligro de robos, multas o cualquier otro tipo de daño.

**Buen servicio:** Una de las características más importantes es el servicio al cliente, principalmente el que corresponde a los meseros, deben tener actitudes amables para que el cliente pueda sentirse cómodo.

**Ser novedosos con la gastronomía:** Una forma de llamar la atención de los clientes es proponiéndoles nuevos platillos en el menú o ofreciendo nuevas promociones, precios más accesibles a ciertos productos como bebidas o postres.

**Lugar atractivo.** Además del interior del restaurante, el exterior debe ser atractivo, ya que es la primera imagen que observan los clientes antes de entrar a tu lugar.

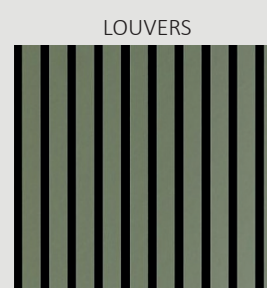
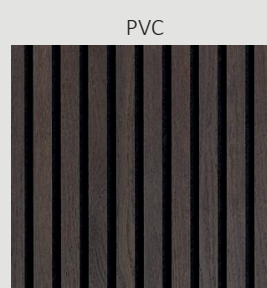
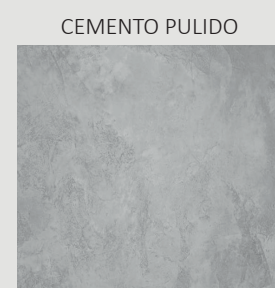
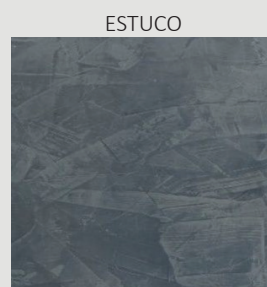
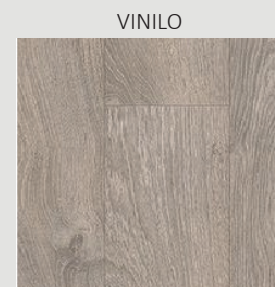
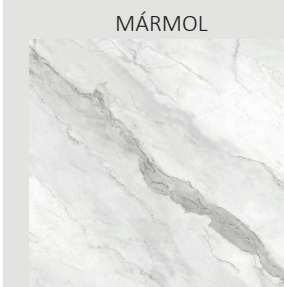
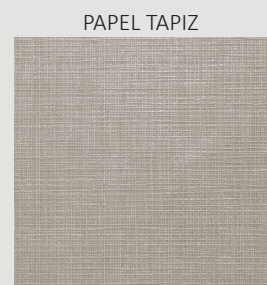
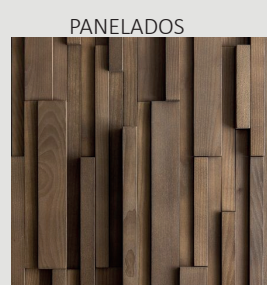
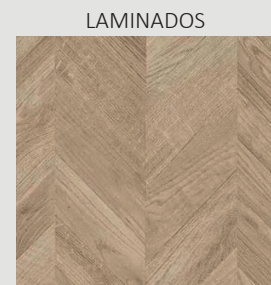
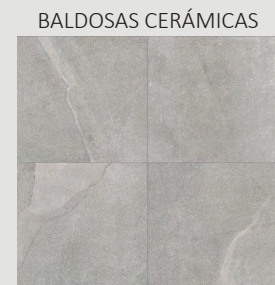
**Ambiente:** Lo más importante es que el restaurante cuente con una agradable iluminación, mesas correctamente organizadas que permitan la libre circulación, uso adecuado de la música y un diseño de interior ameno. (Gastronomía, 2021).



Restaurante 50% Cloud, China.

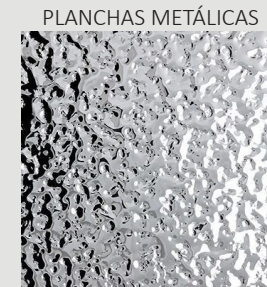
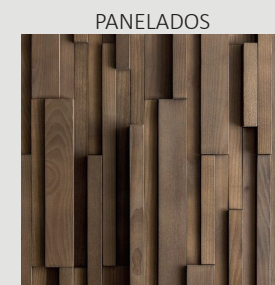
## 2.1.5 MATERIALES USUALES EN RESTAURANTES

### PARA PISOS

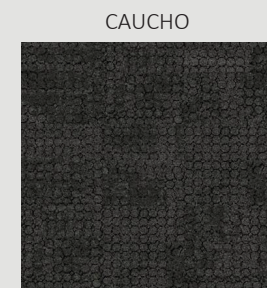


### PARA PAREDES

### PARA TECHOS



### PARA COCINAS



## 2.1.6 ACÚSTICA EN LOS RESTAURANTES

El acondicionamiento acústico de un restaurante, bar o cualquier lugar de ocio se ha convertido en una clave fundamental, ya que en estos lugares se produce un determinado nivel de ruido y puede resultar molesto para cualquier comensal.

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.

Otro factor que puede lograr el confort acústico en un restaurante es diseñar un falso techo que absorba el sonido. También, el integrar textiles en el diseño del local contribuye a la reducción de la reverberación, consiguiendo así una mejor acústica en el restaurante.

Del mismo modo, se recomienda una correcta distribución de las mesas ya que de lo contrario, al colocarlas muy cerca, puede resultar incómodo para los comensales ya que las conversaciones pueden mezclarse y los tonos de las voces pueden tornarse desagradables. Además, los camareros podrán circular de forma libre y se evitarán percances. (Indatec, 2018)

Dentro de los principales aislantes y sistemas acústicos se encuentran:

**Espuma acústica:** material aislante con forma de cuña o pirámide que es altamente efectiva para absorber el sonido. Se suele usar principalmente en trabajos de acondicionamiento acústico de locales, salas de ensayo y espacios donde se requieren unas condiciones sonoras óptimas. Se adhieren a las paredes en forma de paneles, también pueden colgar de los techos en forma de deflectores o se sitúan en las esquinas como trampas para bajos.

**Bloques de lana mineral, lana de roca y fibra de vidrio:** diseñados para encajar entre los montantes de las paredes. Estos paneles se ajustan perfectamente entre los postes para ocupar espacio aéreo que puede transmitir sonido. Se usa como aislante acústico aplicado en paredes para evitar la transmisión de ruidos entre habitaciones y espacios.

**Paneles acústicos:** podemos considerar este tipo de aislante como una versión decorativa de los anteriores y la espuma absorbente. Se hacen en muchos colores, formas y telas, son atractivos para cumplir un doble propósito en el hogar y el lugar de trabajo, insonorizar y decorar o mantener la estética del espacio.

**Tejidos acústicos:** los tejidos acústicos son más gruesos y pesados que los tejidos tradicionales y se usan por ejemplo en cortinas de teatros, cines, academias de música... para separar ambientes a la vez que insonorizan y absorben el sonido.

**Vinilos de alta densidad:** es un material denso de goma, que se usa para varias soluciones o situaciones diferentes: insonorización de vehículos, maquinaria industrial, electrodomésticos ruidosos o adosados a paredes, suelos o paredes para proporcionar un grado extra de aislamiento.

**Aislantes estructurales usados en la construcción:** este grupo de aislante incluye aquellos elementos usados en el diseño de la estructura de un edificio, como ventanas insonorizadas, paredes, puertas acústicas, amortiguadores y todo tipo de elementos que desacoplan la estructura y reducen las vibraciones. (Marketing, 2022).



Espuma acústica



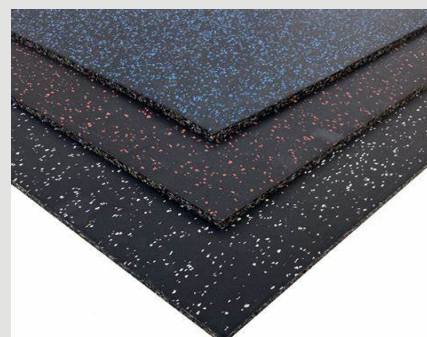
Lana de roca



Paneles acústicos



Tejidos acústicos



Vinilos de alta densidad



Paneles acústicos de madera

## 2.1.7 ELEMENTOS ESENCIALES PARA DISEÑAR UN RESTAURANTE

**Colores:** Los colores que se usan en las áreas de los comedores afectan directamente a la atmósfera que perciben nuestros 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.

Por último, debemos tener en cuenta que los cuartos que reciben poca luz solar deben tener colores tenues y cálidos, mientras que aquellos que reciben mucha luz deben utilizar colores frescos y oscuros. Los colores también tienen un impacto en la percepción del tamaño del cuarto, los claros los hacen ver más grandes mientras que los oscuros más pequeños.

**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. Los candelabros colgantes o luces múltiples pueden darnos brillo.
- 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 muy fuerte y hacia abajo es impropia para los clientes.
- Cuanto 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 reposante.

- 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, con lo cual el maquillaje de las señoras pasará con más discreción. 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. La limpieza será diaria y se pintarán periódicamente, pues el humo, principalmente procedente del tabaco, los ensucia sensiblemente resultando difícil de apreciar, sobre todo si se está viendo diariamente.

**Paredes:** Los muros se pintarán en colores claros y agradables y siempre en concordancia con la decoración general que se quiera dar y la categoría del establecimiento. Asimismo, 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, entablonados, etc., siempre dependiendo de la decoración general. Los cerámicos deben ser lisos ya que los pisos rústicos o con irregularidades son más difíciles de limpiar. 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. Aunque la finalidad sea crear un ambiente perfectamente decorado, no se debe descuidar la adecuada función. Los muebles, accesorios y equipos deben ser fáciles de limpiar y de larga duración.

**Aire acondicionado y calefacción:** Se preverá 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. La ubicación de la salida de emergencia será dictada por el reglamento local. 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.



Restaurante 50% Cloud, China.

**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, 2019)



Restaurante Cecconi South Beach, Los Ángeles.

## 2.1.8 CLIMATIZACIÓN ARTIFICIAL EN RESTAURANTES

Al momento de climatizar un restaurante es importante considerar las diferentes actividades realizadas en el mismo con el fin de crear una temperatura estable y agradable para cada área.

La ubicación de la cocina es de vital importancia ya que la potencia de los equipos dependerá de la existencia de espacio suficiente del lugar donde se encuentra la estancia. El aire ha de poder fluir en todas las estancias, independientemente de su distribución. De igual manera es necesario contar con un aislamiento térmico apropiado, tomando en cuenta los revestimientos de paredes y pisos y los materiales utilizados en las puertas y ventanas.

El uso de sistemas de climatización depende del tamaño del local. Los locales pequeños pueden adecuarse con aires por conducto o también llamado split cassette, el cual reparte el aire de manera uniforme en todos lados.

En restaurantes de mayor tamaño, es una buena opción optar por un sistema multisplit, el cual distribuye el aire por medio de rejillas. Para superficies de más de 200 metros cuadrados, se aconseja colocar un sistema VRV, que utiliza un fluido de refrigeración y calefacción. (David Cámara (Dirección y Marketing de LowCostClima), 2021)

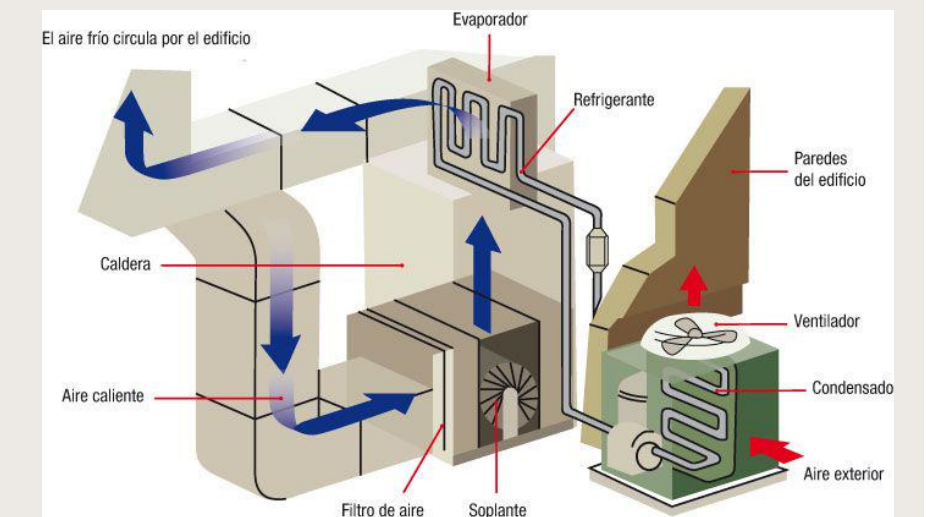
## 2.1.9 VENTILACIÓN EN RESTAURANTES

Lo primero que se debe tomar en cuenta con respecto a la ventilación de cocinas industriales y restaurantes es la extracción de aire desde los focos donde se produce el humo hacia el exterior, esto debido a que el humo y el aire acondicionado han de llevarse hasta el exterior.

La normativa establece que el caudal de extracción de aire en restaurante debe ser de un mínimo de 2 dm<sup>3</sup>/s por m<sup>2</sup> de superficie en planta.

La satisfacción de los comensales no radica únicamente en la comida y el servicio, sino también en el establecimiento en general. Existen dos vertientes a los que se puede enfrentar cualquier responsable de un restaurante, la calidad del aire que debe imperar para que los agentes tóxicos y contaminantes no sean una molestia, y los costos del sistema. Por ellos es necesario identificar las necesidades de ventilación, definiendo lo que el local necesita y posteriormente adquirir una solución.

Un espacio de restaurante debe poder sentirse fresco, sin presencia de olores molestos, humo o temperaturas que resulten incómodas para los comensales, se debe tomar en cuenta que el aire acondicionado brinda confort térmico, sin embargo, un sistema de ventilación puede diluir los contaminantes por lo que es imprescindible hacer un correcto análisis del espacio y de las actividades a realizar en él para contar con los equipos necesarios. (S. ventilación, 2018).



Sistemas de ventilación y extracción en restaurantes.

## 2.2 CAPÍTULO: RESTAURANTES GOURMET

### 2.2.1 ¿QUÉ SON LOS RESTAURANTES GOURMET?

Un restaurante gourmet es un espacio gastronómico que va más allá de los productos y platos exquisitos, donde los alimentos son de primera calidad, el menaje, la limpieza, el servicio ofrecido por expertos y profesionales, incluida la contratación del personal.

Es una empresa estructurada, organizada que tiene claro que no es sólo lo que se ve de frente, sino también lo que hay “detrás de”. Este tipo de restaurante ofrece una experiencia gastronómica que beneficia no sólo al comensal, sino a toda una industria. (Elizabeth Opazo Miranda, 2016).

### 2.2.2 HISTORIA DE LOS RESTAURANTES GOURMET

El restaurante más antiguo se fundó, según el Larousse Gastronomique, en 1782 en la parisina calle Richelieu con el nombre La Gran Taberna de Londres. Por primera vez en la historia se servía a horas y precios fijos, cartas con la lista de las propuestas y en pequeñas mesas individuales.

El propietario fue Antoine Beauvilliers, un destacado escritor culinario y autoridad gastronómica. Conocido como el primero en combinar los cuatro elementos esenciales de una habitación elegante, camareros inteligentes, una bodega de elección y una cocina superior. (Elisabeth Checa, 2022).

### 2.2.3 ORIGEN E INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA GOURMET

La gastronomía gourmet se ve influenciada principalmente por diez países distribuidos entre el continente americano, europeo y asiático. Entre estos países se encuentran Francia, España, Italia y Grecia; pertenecientes al continente europeo, China, Japón, India y Tailandia; ubicados en el continente asiático y, por último, México y Perú; pertenecientes al continente Americano.

Se conoce como “gourmet” al arte del buen comer; dicho arte enmarca la presencia del vino como una de las bebidas exquisitas por excelencia alrededor del mundo, en donde el continente europeo se destaca por poseer la mayor producción de vino, reconociendo a Italia como el país con la mayor producción alcanzada. (Carrefour, 2020)

### 2.2.4 CARACTERÍSTICAS DE LOS RESTAURANTES GOURMET

Los restaurantes gourmet tienen como su principal característica la sofisticación de alguno de sus platos y a veces, la sencillez mezclada con agudas combinaciones de sabor, en otros. Asimismo, se caracteriza por la innovación de sabores, texturas, sensaciones y platos. El restaurante gourmet tiene por fuerza que llevar en su decoración parte del sabor de sus manjares, ya sea en estilo mediterráneo, italiano de la campiña, minimalista ecléctico o contemporáneo.

Las luces tenues, en tonos cálidos, la cristalería, techos abovedados y acogedores, son parte de la experiencia de disfrutar de esta cocina que se basa en el detalle. (Restaurantes Gourmet, 2022).



Restaurante Pujol, México.

## 2.3 CAPÍTULO: COCINAS

### 2.3.1 ORIGEN DE LAS COCINAS

Todo comenzó con la aparición del fuego, precedente importante para dar lugar al origen de la cocina que se remonta a 1,9 millones de años atrás.

Nuestros antepasados debieron notar cómo se transformaba el sabor y la consistencia de los alimentos al ser sometidos a los efectos del fuego y en la constante evolución del ser humano se fueron agregando los utensilios para cocinar, como vasijas y otros recipientes junto con herramientas para cortar y sujetarlos; esos definitivamente fueron los primeros pasos para llegar a lo que hoy conocemos como cocina y sus diversidades.

Poco a poco fueron incorporándose otros elementos importantes, tales como la conservación de los alimentos en sal o en hielo, lo cual permitía guardar las carnes para temporadas más duras como el invierno y para llevarlas consigo cuando se trasladaban de un lugar a otro. (Admin, 2017)



Foto extraída de dribbble.com

### 2.3.2 DEFINICIÓN DE LAS 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. (Guía Catering, 2011)

### 2.3.3 TIPOLOGÍAS DE COCINAS INDUSTRIALES

Cocinas industriales a gas. Nos recuerdan a lo tradicional y presentan la ventaja de que es posible tener un mayor control de la llama. Además, no es necesario esperar a que se calienten para cocinar, basta con encender el fogón y listo. Las cocinas industriales de gas son las favoritas de los amantes de la gastronomía a fuego lento.

Cocinas industriales profesionales eléctricas. Son más limpias que las anteriores y más respetuosas con el medioambiente. Requieren un mantenimiento más moderado y son perfectas para cocinas que no necesitan una potencia excesiva.

Cocina industrial con horno. Este último tipo de cocina industrial es aquella que está equipada con hornos que permiten cocinar utilizando otras técnicas y sabores.

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... (Guía Catering, 2011)

### 2.3.4 EQUIPAMIENTO PARA COCINAS INDUSTRIALES DE RESTAURANTES

Equipo de refrigeración: Una de las principales ventajas asociadas a los frigoríficos industriales es su capacidad para ahorrar una cantidad considerable de electricidad. Además, estos equipamientos para cocinas industriales cuentan con compresores de alta calidad que ayudan a controlar eficazmente la temperatura de los alimentos. Existen diferentes tipos como reach-in, walk-in, frigorífico industrial bajo del mostrador y mesas de preparación refrigeradas.

Equipo de cocción: En este campo se incluyen barbacoas piedra volcánica, freidoras, horno profesional, cocedores de arroz, elementos neutros y soportes de cocción, placas de inducción, cuece de pastas industrial, asador de pollo, baño maría industrial, marmitas, microondas, paellers y quemadores, estufas, parrillas y campanas de extracción.

Máquinas de hielo: Proporcionan hielo en cubitos de diferentes formas y tamaños adaptándose a las necesidades del cliente final, así como hielo granulado o en escamas. Al contar con una máquina de hielo industrial en el restaurante se podrán servir las bebidas de los clientes sin temor a que la alta demanda lo agote.

Extracción y ventilación: El sistema de ventilación de una cocina industrial deberá tener en cuenta elementos para la extracción de los vapores a través de las campanas de cocina, y ventiladores para mover aire y hacer las renovaciones oportunas. Los extractores de humos y calor mecánicos tendrán una clasificación de fuego F400/2 horas. El extractor debe de evacuar todo el aire contaminado para que lo desfogue hacia el exterior.

Estanterías y soportes: Estos muebles contribuyen con la organización del espacio de la cocina. Además, sirven para colocar las herramientas y la vajilla de manera organizada. Estos muebles deben ser preferiblemente de acero inoxidable ya que funcionan perfectamente como equipos de cocción, refrigeración y panificación. Su multifuncionalidad facilita el manejo de la comida rápida y optimiza el tiempo de producción significativamente. (Somengil, 2022).



Foto extraída de flickr.com

### 2.3.5 MATERIALES PARA REVESTIMIENTOS DE 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.

Piso epóxico y poliuretano: Recubrimiento sin juntas constructivas, elaborado con resinas sintéticas de poliuretano, endureciéndose con la humedad del ambiente, formando una película dura plástica. Es una excelente opción por su durabilidad, fácil mantenimiento y resistencia al ataque de componentes químicos.

Concreto: El concreto es débil ante los ataques químicos, por esto es indispensable el uso de poliméricos (resinas plásticas) o endurecedores ya que se debe mejorar la resistencia superficial del concreto.

Paredes: Las paredes se diseñan y construyen de manera que se evite la acumulación de suciedad, se reduzca la condensación y el crecimiento de mohos y facilite la limpieza. Estas deben de ser impermeables y resistentes al desgaste.

Las uniones entre paredes, techos y suelos deben diseñarse de cierta manera que facilite la limpieza de dichas superficies.

Pintura: Los requisitos referentes a la pintura de paredes y techos dentro de la industria alimentaria son elevados. Por una parte deben contribuir a la reducción de la condensación en los techos. Por otra parte, la superficie debe poder limpiarse correctamente para prevenir la formación de microorganismos.

Panel Sanitario de PVC: Es la opción perfecta para restaurar cuartos fríos así como cámaras de proceso. Por otro lado, este material es excelente para evitar la proliferación microbiana por lo cual es utilizado en el sector alimentario.

Poliurea: Es una membrana líquida proyectable, 100% sólida y no dañina para el medio ambiente, que impermeabiliza y protege a las superficies del desgaste y la corrosión. Además, tiene un excelente comportamiento bacteriológicamente estable, fácil de limpiar y capaz de sellar juntas y esquinas. Funciona como aislante frente a la humedad y puede tener un acabado antideslizante. (Johanna Peña, 2012).



Suelos de resina epoxi



Panel Sanitario de PVC



Foto extraída de lukoinstalaciones.com

Plafones:

Techos de aluminio:

- Limpieza impecable
- Gran durabilidad
- Calidad y resistencia a cualquier ambiente húmedo o con sustancias grasas
- Mantenimiento muy reducido
- Evita la aparición de grietas y no requiere de repintados periódicos
- Sensación de claridad y de espacio
- Permite colocar cualquier tipo de iluminación
- El aluminio puede ser natural o lacado
- Solución para reformas de baños y cocinas

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 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. (Jurenapena, 2012)

### 2.3.6 CLIMATIZACIÓN ARTIFICIAL EN COCINAS INDUSTRIALES

Para una correcta climatización de cocinas industriales es recomendable mantener la temperatura del restaurante oscilando entre los 21 y 23 grados durante el verano, y entre los 20 y 21 grados durante el invierno. Con esta medida, se busca alcanzar un confort térmico en el local para que todos los trabajadores y clientes se sientan a gusto.

Contar con un aislamiento óptimo y una buena ventilación son los factores más relevantes para determinar la temperatura del lugar. Para los locales de pequeño tamaño, la correcta climatización de cocinas industriales consiste en emplear un sistema de aire por conductos, requiriendo la construcción de un falso techo, ofreciendo discreción visual.

En los restaurantes de más de 200 metros cuadrados, se considera correcto emplear un sistema VRV (volumen de refrigerante variable). De la misma forma que los sistemas split simples, estos sistemas VRF usan un fluido como medio de refrigeración y calentamiento. Con este sistema se debe instalar una unidad exterior que permita circular el fluido dentro del recinto a través de tubos que conectan a varias unidades interiores, repartidas por los ambientes necesarios. (Bueno, 2021).



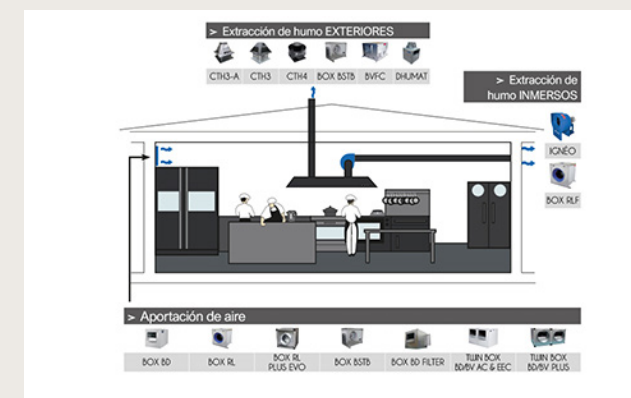
Sistema VRV (volumen de refrigerante variable)

### 2.3.7 EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN PARA COCINAS

Los tipos de campanas y sistemas de extracción existentes para las cocinas industriales son las campanas de extracción simples, que solamente extraen humos y hacen una inmediata depresión del volumen de aire de la cocina, y las campanas de extracción compensadas, las cuales son capaces de extraer, además de inducir aire limpio del exterior, tanto frío como caliente.

Las campanas de extracción inductoras, extraen humos e introducen aire limpio a la cocina, sin embargo, lo hacen en el interior de la campana, redireccionando dicho aire a los filtros que hace más corto el tiempo de extracción.

Los techos filtrantes extraen humos y aportan aire a la cocina, pero son un sistema que se encuentra en desarrollo en la actualidad; por otro lado, las campanas inductoras compensadas, se encargan de la extracción de humos mientras que aportan aire, tanto en el interior como en el exterior de la campana. Esta resulta la opción más adecuada para la climatización de una cocina industrial, debido a que la campana de extracción inductora introduce el aire del exterior en la propia campana, a la vez que aporta el caudal que se prefiera sin necesidad de producir pérdidas del aire en la cocina. (Bueno, 2021).



Sistema de ventilación de cocinas

### 2.4 CAPÍTULO: CIGAR LOUNGES

#### 2.4.1 Origen de los cigar lounges

El tabaco es un producto agrícola procesado a partir de las hojas de Nicotiana tabacum, este fue descubierto por Cristóbal Colón en su viaje a Cuba en el descubrimiento de América. Más tarde, esta afición fue llevada a Francia en donde alcanzó un mayor auge y evolución, lo cual dió lugar a los espacios destinados a su consumo denominados, actualmente, cigar bars.

Si bien los bares de cigarros han existido durante años, el interés en ellos se desarrolló en la década de 1990 cuando las ciudades y las entidades gubernamentales comenzaron a instituir prohibiciones de fumar, pero proporcionaron excepciones para los establecimientos que atendían a los fumadores. (Curiosfera, 2022).

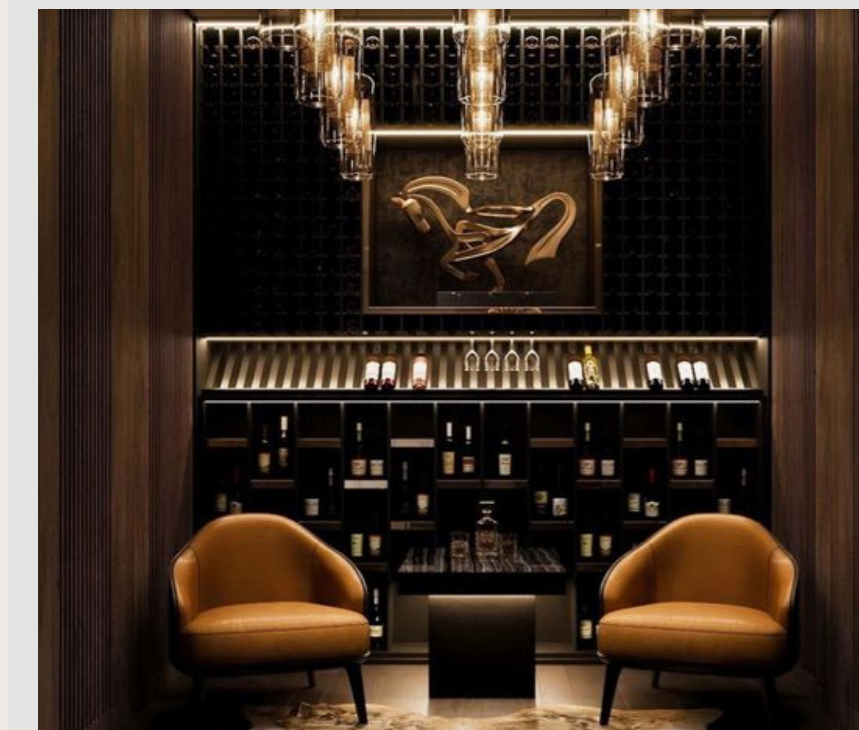


Foto extraída de pinterest.com

#### 2.4.2 ¿QUÉ ES UN CIGAR LOUNGE?

Un Cigar Lounge es un magnífico lugar pensado para que los aficionados puedan fumar relajadamente mientras conocen y comparten estilo de vida y afinidad con otros amantes de los cigarrillos, lo que les permite seguir disfrutando de su pasión y aprender cosas nuevas sobre un mundo que no deja a nadie indiferente y nunca deja de sorprender. (La Casa del tabaco, 2018).

#### 2.4.3 CARACTERÍSTICAS DEL CIGAR LOUNGE

Persiguen la sencillez y el minimalismo. Con frecuencia se acompaña de detalles vintage, clásicos y coloniales.

Utilizan una cuidada paleta de colores. En ella destacan los colores cálidos, sin estridencias. Los amarillos, naranjas, verdes, azules y rojos deben aportar vitalidad, siempre con armonía estética y de forma que contribuya a la serenidad deseada.

La música ambiental desempeña un papel destacado. Se recomienda el uso de lámparas, apliques y otros sistemas capaces de generar una iluminación tenue y relajante, aunque se recomienda el uso de luz natural en la medida de lo posible.

Cuentan con bares que sirven todo tipo de bebidas. Cuentan con mullidas y cómodas sillas y sillones, además de equipos de sonido, pantallas de televisión de última tecnología y sistema de cable y parábola.

Los muebles en caoba y cerezo, combinan con una iluminación discreta y sillones en piel, además de algunos otros elementos posmodernistas de decoración. (Listín Diario, 2007)

#### 2.4.4 MATERIALES RESISTENTES Y ADECUADOS PARA ESPACIOS DE FUMADORES

Los pisos de piedra o madera son una mejor opción, además de que hacen que la sala de humo se sienta mejor si eso es lo que está buscando.

Los paneles de madera, particularmente el cedro español, son una buena opción para las paredes, pero cualquier material duro o no poroso funcionará. La clave que se busca es evitar que cualquiera de las superficies se aferren al humo del cigarro. La madera, el metal o el vidrio también son una buena opción.

Las telas suaves no son buenas para su sala de cigarrillos. Si está colocando sofás y sillas en su espacio para fumadores, el cuero es la mejor opción. El cuero no retiene el humo del cigarro casi tanto tiempo y es mucho más fácil de limpiar.

Los colores oscuros son generalmente el camino a seguir. Esto ayuda a evitar que se muestren manchas y da más de una sensación de salón de cigarrillos.

Evitar el uso de alfombras, papel tapiz y materiales suaves que puedan absorber el humo de los cigarrillos y estropearse con facilidad. (Cigar Life Guy, 2021).

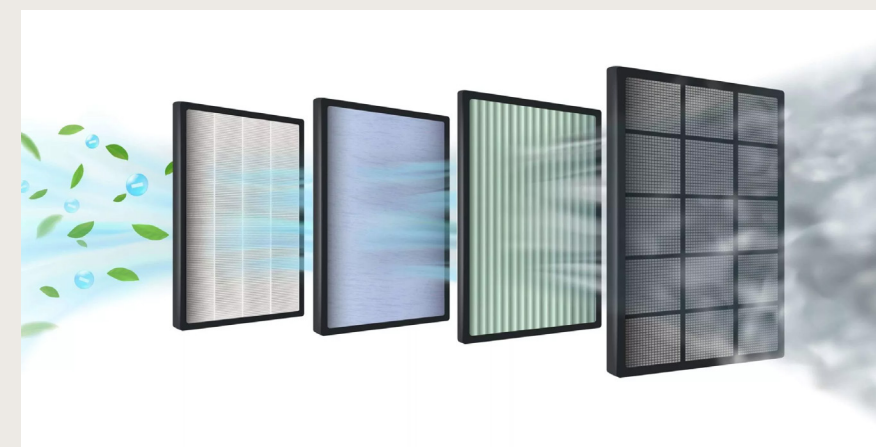
#### 2.4.5 SISTEMAS DE CLIMATIZACIÓN PARA ÁREAS DE FUMADORES

Al momento de diseñar un área de fumadores es crucial elegir el correcto método de ventilación para el mismo. La idea más efectiva para solucionar cualquier inconveniente que este le brinde es instalar un extractor de aire en la habitación. Este se conecta con el sistema de ventilación ya existente y expulsa el humo del cigarro fuera de la habitación hasta el exterior por medio de una salida de ventilación.

La cantidad de sistemas de ventilación en una habitación corresponde a la cantidad de comensales que fumen dentro de él. Mientras más personas se encuentren fumando dentro del espacio, mayor cantidad de sistemas se necesitarán. Los extractores de ventilación se miden acorde al número de pies cúbicos de aire que se mueve por minuto.

Otra opción adicional al extractor, es el uso de purificadores de aire. Por lo general los purificadores son electrodomésticos independientes que pueden ser reubicados en diferentes partes de la habitación. Este dispositivo no solo absorbe el humo de los cigarrillos, sino que se lleva consigo los malos olores siendo una de las opciones más utilizadas en los lounge.

Una última opción para la correcta ventilación es la instalación de una unidad de ventilación independiente al resto del local, el cual debe conformarse por el aire acondicionado, el extractor, el ducto y su propia salida de ventilación. Viene siendo la opción más costosa, sin embargo, garantiza un espacio libre de humo de cigarrillo. (Cigar Life Guy, 2021).



Fases del filtrado del aire  
Foto extraída de becosan.com

#### 2.4.6 SISTEMAS DE CONTROL DE HUMO Y OLORES PARA ESPACIOS DE FUMADORES

Los purificadores de uso industrial son equipos capaces de convertir cualquier espacio interior de gran superficie en un ambiente libre de partículas contaminantes y dejar así un ambiente mucho más saludable. Los purificadores de aire de humo de tabaco reducen significativamente la concentración de humo en casinos, restaurantes, bares, salas de fumadores y otras áreas públicas. Para limpiar la atmósfera de la habitación del olor a tabaco, se instalan filtros de carbón en los dispositivos que absorben los gases volátiles. Filtros electrostáticos instalados en aparatos para eliminar el hollín del gas atmosférico.

El funcionamiento de un purificador es bastante sencillo, y su ciencia radica en los tipos de filtro que esconde en su interior.

Los diferentes tipos de filtros de aire industriales quedan divididos de la siguiente forma:

- Filtros de carbón activo: para fuertes concentraciones contaminantes o tóxicas. Separan virus y partículas de tamaño molecular.
- Filtros electrostáticos: Usados para el humo del tabaco y el hollín.
- Filtros húmedos: Llamados igualmente “viscosos” ya que están impregnados en materiales tipo aceite o grasa. Para separar polen y polvo.
- Filtros secos: También para separar polen y polvo. En ese caso, estos filtros secos, están formados por fibras muy finas por las que se obliga a pasar el aire. Cuanto menos poroso es este filtro mejor rendimiento ofrece. Tienen la desventaja que ofrecen una duración menor que los filtros húmedos.
- Filtros absolutos (EPA, HEPA y ULPA) o de alta calidad, del inglés «High Efficiency Particulate Air»
- Estos filtros se pueden combinar entre ellos para ofrecer soluciones personalizadas en cuanto a calidad de aire. Esto irá en relación, al tamaño de partículas que se desee filtrar.

El filtro de aire es adecuado para la recolección de humo, bacterias y virus, gases, olores y compuestos orgánicos volátiles (COV), aserrín fino, polvo de papel, soldadura fuerte, polvos atmosféricos normales como polen, alérgenos, ácaros del polvo y hollín, y virtualmente cualquier otro contaminante respirable en el aire.

El filtro de aire de partículas de alta eficiencia (HEPA) tiene una eficiencia del 99,97% y el filtro de partículas de grado hospitalario tiene un 95% de D.O.P. eficiente a partículas de 0,3 micrones. También hay un filtro ASHRAE al 95%. (BECOSAN, 2022).



Purificador de aire REINTDECK  
Foto extraída de airolite.com

## 2.5 CAPÍTULO: BARES

### 2.5.1 ORIGEN DE LOS BARES

A lo largo de la historia se han podido encontrar diversos tipos de establecimientos similares al concepto de bar que conocemos en la actualidad. Su origen más directo proviene de las thermopolias y cauponaes romanas. Las Thermopolias, vendían bebidas y comida rápida para consumir en el lugar para llevar, en ellas se vendían bebidas calientes en invierno y frías durante el verano, además de diversidades de vinos. Las cauponaes resultaban ser un lugar colectivo siendo una especie de establecimientos de comida y bebidas al paso que tenían a pie de calle mostradores que hacían las veces de barras. Su principal función era mantener la comida caliente, en ellos se ponía brasa para mantener los recipientes con comida y se servían bebidas tales como vinos y cervezas. (Pensato, 2021).

### 2.5.2 DEFINICIÓN DE BAR

Un bar es un establecimiento destinado a la venta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También suelen tener una carta de aperitivos y/o bocadillos que acompañan a la bebida. (Hotelería y turismo, 2021)



Yardbird, Dallas, Texas.

### 2.5.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS BARES

Los bares normalmente son caracterizados por sus ambientes agradables y cálidos. Poseen una iluminación tenue sin evitar la visibilidad dentro del espacio, acompañado de música que ambienta y brinda personalidad al mismo.

Pueden tener área de salón en donde se encuentran las mesas de los comensales. Además, cuentan con cuartos fríos para guardar los percederos y bebidas que se sirven frías como cervezas, vinos blancos, rosados y espumosos, entre otros.

Su parte más importante y el corazón del lugar corresponde a la barra, la cual es dividida en tres partes:

Barra: corresponde a la parte frontal del bar en donde se llevan a cabo todas las actividades y las relaciones con el comensal. En la parte trasera se encuentran diversos muebles para poder elaborar bebidas facilitando la circulación y el desarrollo de las necesidades dentro de la misma. Una parte de la barra debe estar dedicada para el servicio de los meseros.

Contra barra: es el área donde se colocan en exhibición las botellas, por lo cual se recomienda que siempre esté bien iluminada. En ella, también se pone la cristalería y la máquina registradora en la parte inferior. Cumple con la función de servir como bodega para los suministros del día.

Marimba: es la parte superior de la barra, donde se colocan las copas que se desean tener a la mano cuando se necesite, además de servir como elemento decorativo. (Ricardo, A. 2020)

### 2.5.4 TIPOLOGÍAS DE BARES

Bares tradicionales o de tapas: es el más conocido y difundido a nivel mundial, posee una estructura simple y un ambiente discreto, siendo el espacio ideal para reuniones más casuales y entre amigos.



Bar de tapas Manero, Alicante, España.

Bar de terraza: son aquellos bares al aire libre ideales para climas cálidos y agradables. Posee una estructura abierta, normalmente cerca de una piscina y es de gran atractivo turístico.



Bar de terraza del Restaurante Bussola, Dubai.

Irish pub: su principal característica es una estética y decoración como la de los auténticos bares irlandeses, con acabados en madera, iluminación tenue y música celta de fondo. En este tipo de establecimientos se sirven comidas, bebidas y variedades de cervezas.



Bar The Dubliner, Hotel Hannover

Bar de vinos: son espacios más sofisticados e ideales para los aficionados a la bebida mencionada. Su mayor atractivo es la gran oferta de vinos a la carta para el disfrute de los comensales en encuentros sociales.



The Meatball & Wine bar, Australia.

Bar-cafetería: es un tipo de bar especializado en servir desayunos y meriendas, que a veces se transforma en cervecería. Normalmente poseen música suave y un ambiente acogedor.



Bar del Captain M. Café

Lounge bar: son lugares de ocio nocturno, en donde la música, la decoración y la variedad de cócteles con y sin alcohol juegan un papel principal. Poseen espacios apartados para sentarse a cenar y disfrutar de un rato tranquilo sin desprenderse de la diversión y el atractivo del lugar.



Way2 Bar, China.

Bar de hotel: son aquellos que se encuentran ubicados dentro de los vestíbulos de los hoteles. Cuentan con grandes sillones y mesas, que hacen del espacio un lugar acogedor y agradable. (Sirviella, C. 2020)



Bar del Hotel Toranomon, Japón.

## 2.5.5 ILUMINACIÓN EN BARES

La iluminación adecuada influye en la experiencia del cliente más de lo que se cree, logrando tener un papel importante en cuanto al confort y las sensaciones del mismo. Debido a ellos siempre es debido evitar ubicar puntos de luz que iluminen directamente el rostro de las personas, ya que esto, a parte de deslumbrar, no resulta favorecedor. La iluminación debe ser sutil, suave y un poco cálida para fomentar la experiencia agradable de los clientes y así hacer que se sientan cómodos con el espacio.

En la decoración de bares y restaurantes es recomendable optar por un tipo de luz led de tono natural de 4000k para ambientes de día, luminosos y frescos o por una iluminación más cálida que oscile entre los 2700k y 3500k para ambientes de noche, íntimos y relajados. (Drom Living, 2020).

## 2.6 CAPÍTULO: VINERAS Y CAVAS

### 2.6.1 DEFINICIÓN DE VINERA

Una vinera se refiere al espacio o artefacto diseñado para almacenar y conservar botellas de vino bajo las condiciones de temperatura, humedad, ventilación e iluminación adecuadas para mantener las notas de aroma y sabor correctas.

En ellas se preserva el vino en condiciones óptimas, logrando ofrecer una gran evolución y consumo de la bebida. Puede conocerse también como cava, que es como se le llama al espacio donde se almacenan y conservan las barricas y botellas en las bodegas de vino. (Hiraoka, 2021).

### 2.6.2 TIPOS DE VINERAS

Vineras termoeléctricas: Este tipo de cava eléctrica mantienen una temperatura constante, pero no alcanzan a llegar a temperaturas demasiado bajas. Son ideales para espacios pequeños y no se recomienda darles un uso constante y prolongado.

Vineras mono temperatura: permiten regular una única temperatura en el interior de la cava. De esta manera, todas las botellas que guardemos en ella se conservarán bajo los mismos grados centígrados.

Vineras multi-temperatura: permiten elegir diferentes temperaturas para diferentes espacios o bandejas de su interior. De esta manera, podemos colocar vinos tintos a una temperatura más elevada, mientras que seleccionamos una temperatura más baja para los vinos blanco y otra más baja aún para espumantes. (Hiraoka, 2021).

### 2.6.3 DEFINICIÓN DE CAVA

Una cava de vino se refiere a un armario climatizado diseñado y destinado a la guarda y conservación de las botellas de vino. Los beneficios de la cava de vino son muchos y de entre ellos sobresale el proteger el vino de los agentes externos que puedan causar un daño en el producto, ya que proporcionan oscuridad y la temperatura adecuada para su conservación. (Franco-Españolas, 2020)

### 2.6.4 CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL VINO EN CAVAS

#### Temperatura

En general, la función principal de estos muebles para la guarda de botellas de vino es la de mantener la temperatura lo suficientemente baja para que los procesos microbiológicos de degradación del vino se ralenticen, permitiéndonos conservar así durante más tiempo. La temperatura debe ser también lo más estable posible, ya que las oscilaciones rápidas de temperatura son las más perjudiciales en este sentido. Así, la mayoría de modelos de cavas de vino del mercado nos permitirán graduar la temperatura para situarse entre unos 7 °C y unos 18 °C, en función de los vinos que guardemos en ellas.

#### Humedad

La humedad es otro de los factores ambientales que suelen controlar las cavas de vino. Por lo general, el porcentaje de humedad deseado está entre el 70 % y el 80 % según el vino. Un ambiente demasiado seco puede hacer que los corchos de las botellas se agrieten y dejen entrar aire al interior de la botella, lo que puede propiciar una oxigenación excesiva del vino. Por el contrario, un nivel de humedad elevado también puede perjudicar al tapón de corcho, favoreciendo las filtraciones de aire; o puede hacer que haya fugas de vino o que proliferen ciertos microorganismos, como mohos y otros hongos.

#### Ventilación

Como sabemos, para conservar el vino en condiciones óptimas debe optarse por colocar las botellas en lugares frescos y con cierta ventilación, pero tampoco con una corriente excesiva que pueda originar variaciones de temperatura. Esto mismo será lo que intentará reproducir la cava: una ventilación paulatina y constante.

Además de los aspectos anteriores, una buena cava de vino nos permitirá cuidar otros detalles relativos a la conservación de nuestra colección de botellas de vino. Algunos de ellos serán ofrecer disposición horizontal de las botellas, para favorecer el contacto del vino con los corchos; evitar la exposición excesiva a la luz, incorporando filtros de radiación ultravioleta en el diseño de las puertas; o la utilización de motores y otros mecanismos que no generen vibraciones, para evitar un movimiento excesivo de los vinos, lo que podría perjudicar su evolución óptima en botella. (Franco-Españolas, 2020)



Cava  
Foto extraída de pinterest.com

## 2.7 CAPÍTULO: LOUNGE

### 2.7.1 DEFINICIÓN DE CONCEPTO LOUNGE

Un lounge es un local con un concepto elegante y sofisticado destinado al disfrute de cócteles o vinos con una buena música en un ambiente cómodo y relajado.

El lounge puede entenderse como un concepto que engloba la música, la comodidad, la frescura, la novedad y una serie de elementos que conforman su ambiente característico. Sus orígenes se remontan a la música jazz o sensual jazz y bossa nova, partiendo de lo elegante, placentero y cómodo, y llevándolo a representarse por medio de un espacio de ocio. (Carlos Gómez Farfán, 2010).

### 2.7.2 CARACTERÍSTICAS DE UN LOUNGE

Los lounge bar deben poseer mobiliarios cómodos y de calidad. Se debe mantener muy claro el tipo de imagen que se busca transmitir a los comensales. Es válido jugar con los diferentes tipos de muebles para crear diferentes experiencias dentro de un mismo espacio.

La iluminación de un lounge bar es un aspecto fundamental, esta debe ser de tipo tenue e indirecta, proyectándola hacia las paredes o suelo para no interrumpir con la visibilidad del usuario.

La música juega un papel importante en un lounge bar, ya que esta determina el tipo de ambiente del lugar. Puede pasar de ser una música tranquila a un tipo de música más movida, sin embargo nunca debe estar muy alta para no impedir que los clientes puedan entablar una conversación tranquilamente mientras disfrutan de una copa o aperitivo.

Los lounge se caracterizan por su sofisticación y comodidad, por lo que el servicio debe ser de la más alta calidad para que el cliente se sienta agusto dentro del espacio. (Ambient, 2020)



Lounge, The wine bar

### 2.7.3 MOBILIARIO ADECUADO PARA UN LOUNGE

Debido a que el pilar fundamental de un lounge es la comodidad, la elección de mobiliario es de gran importancia. Cerca de la zona de barra se pueden localizar mesas altas con taburetes acolchados, acompañados a su alrededor de diversas mesas bajas con sillones, sofás o asientos ottoman para crear diversidad de ambientes y complementarse entre sí. Por otro lado, el área de bar debe contar con la cantidad adecuada de taburetes que no impida el desarrollo de actividades alrededor del mismo. (Ambient, 2020)



Área de lounge de The wine bar



Área de lounge de Toro Toro, Dubai



Área de lounge de The wine bar

### 2.8 CAPÍTULO: CLIMATIZACIÓN

#### 2.8.1 TIPOLOGÍAS DE SISTEMAS DE CLIMATIZACIÓN PARA LOS ESPACIOS

Sistema multisplit: se basa en la instalación de varias unidades interiores de emisión de aire, conectadas a una única unidad exterior.

Split Cassette: se utiliza en locales de tamaño reducido y es el más común. Se instala sobre un falso techo y es prácticamente imperceptible, logrando adaptarse a la decoración del local sin sobresalir. Viene siendo una unidad cuadrada interior, que emite aire en las cuatro direcciones, repartiéndose de manera uniforme dentro de todo el local.



Sistema multisplit



Split Cassette

Aire por conductos: requiere de la construcción de un falso techo y ofrece discreción visual, ya que solamente se perciben las rejillas en cada sala refrigerada. Este sistema permite distribuir el aire separado hacia diferentes salas del local comercial e incluso regular la temperatura y flujo de cada estancia.

Sistemas VRF o VRV: los sistemas de volumen refrigerante variable son una de las opciones más eficientes a la hora de refrigerar un local comercial de grandes dimensiones. Esta solución se basa en una gran unidad exterior que dirige el flujo diferente a sus variadas unidades interiores. (CBM News, 2016).



Aire por conductos



Sistema VRF o VRV

# Marco Referencial

## 3.1 ANÁLISIS DEL RESTAURANTE PEPERONI, REFERENTE NACIONAL, SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA.

### 3.1.1 FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

- Nombre: Peperoni
- Ubicación: C. Federico Geraldino esq. Víctor Garrido Puello, Santo Domingo, República Dominicana.
- Año: 2019
- Arquitecto y/o diseñador: Arq. Cesar Hiraldo, Arq. Leonor García de Bahsa, Dis. Leonor García de Bahsa y Dis. Andrés Aybar
- Área total de construcción: 900 m<sup>2</sup>
- Área del solar: 1100 m<sup>2</sup>
- Capacidad de clientes: 150 comensales
- Capacidad de servicio: 40 personas
- Áreas: Estacionamiento, Entrada principal, Vestíbulo y sala de espera, Gran salón, Bodega, Lounge, Bar, Terraza, Baños, Entrada a salones de eventos, Oficina, Cocina, Almacén, Cuarto frío, Área de lavado, Núcleo de circulación vertical y Entrada de servicio.



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

### 3.1.2 RESEÑA O DESCRIPCIÓN

El restaurante Peperoni consta de un diseño atractivo y contemporáneo, buscando ofrecer a sus comensales ambientes diversos, partiendo desde la formalidad que caracteriza al área de comedor, pasando por la atmósfera íntima del lounge y bar, llegando hasta el espacio de terraza el cual cuenta con un ambiente más cálido y relajado.

Por medio del diseño se busca mantener la identidad fuerte y distinguida del espacio gastronómico mencionado, tomando especial atención en los detalles de los mobiliarios y el uso y combinación de materiales y texturas junto con el acompañamiento de obras de arte seleccionadas.

Sus tres áreas fundamentales son el salón principal, el área de lounge y la terraza con un ambiente mayormente informal.

El espacio posee una accesibilidad universal, es decir, todo el restaurante se desarrolla en el mismo nivel, obviando la añadidura del mezzanine destinado a los músicos y/o bandas que se presenten en el mismo.



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

### 3.1.3 CONCEPTO, ESTILO E IMAGEN

La imagen de Peperoni se mantiene fría sin perder el toque de lujo y seriedad, acompañado de diversos aspectos contemporáneos que hacen de este proyecto un diseño tan atrayente y llamativo.

El diseño de interiores de dicho proyecto gira en torno al estilo contemporáneo en donde se destaca una mezcla de colores fríos y cálidos, luminarias modernas, revestimientos que evocan lujo y elegancia a través de las líneas rectas y limpias de su diseño.



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

3.1.4 MATERIALIDAD, PALETA DE COLORES Y TEXTURAS



MÁRMOL



PIEL SINTÉTICA



MDF ENCHAPADO DE MADERA



LAQUEADO CHAMPAGNE



PORCELANATO IMITACIÓN MADERA



MÁRMOL



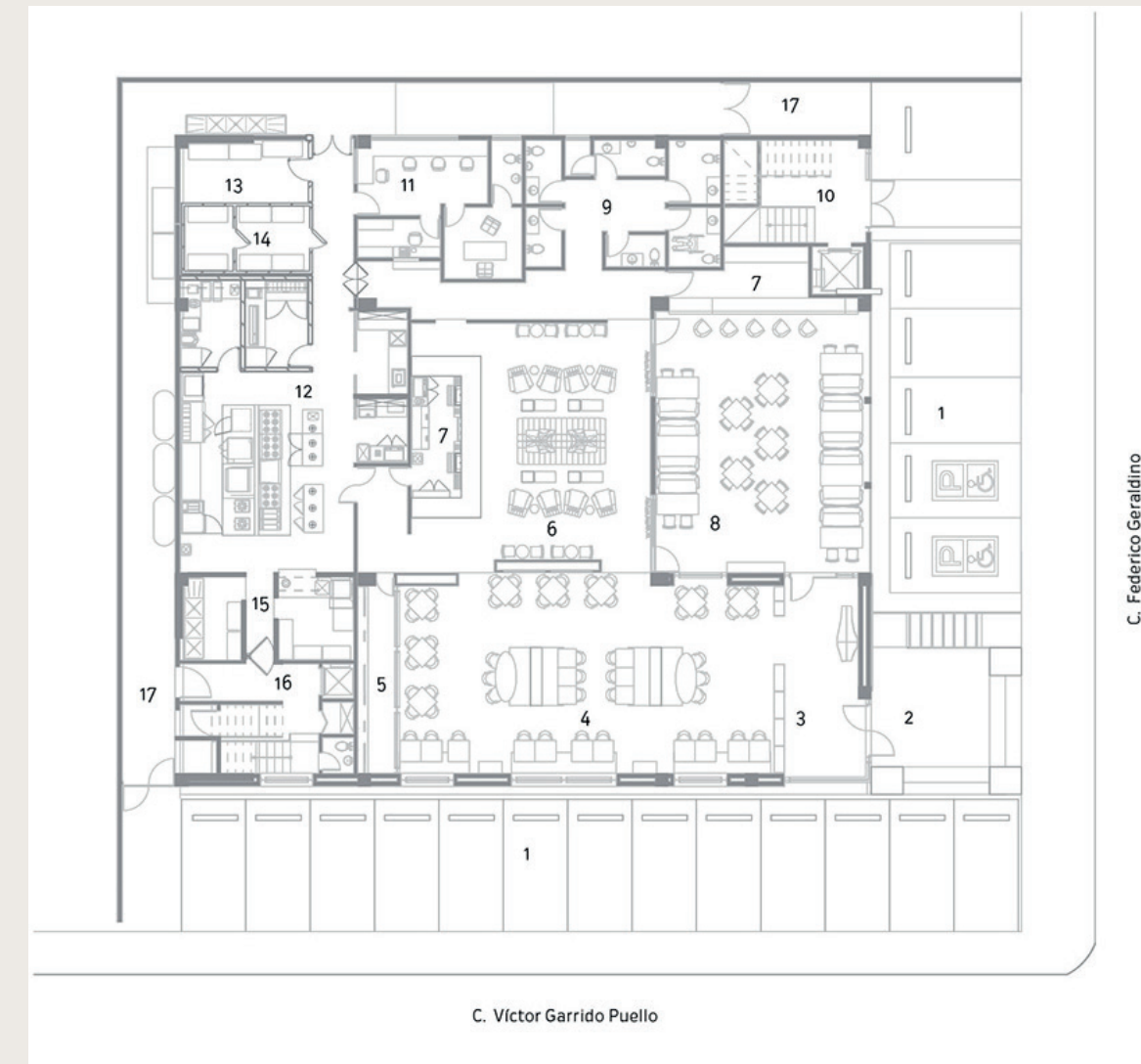
MADERA



Fotografías extraídas de la página de Arquitecto.com

3.1.5 PLANIMETRÍA

PLANTA AMUEBLADA



C. Federico Geraldino

C. Víctor Garrido Puello

Fotografía extraída de la página de Arquitecto.com

### 3.1.6 ZONIFICACIÓN Y PORCENTAJE DE ÁREAS



C. Federico Geraldino

LEYENDA			
ESTACIONAMIENTO	332.83 m <sup>2</sup>	30.25 %	
ENTRADA PRINCIPAL	48.51 m <sup>2</sup>	4.41 %	
VESTÍBULO Y SALA DE ESPERA	34.35 m <sup>2</sup>	3.12 %	
GRAN SALÓN	142.28 m <sup>2</sup>	12.93 %	
BODEGA	16.30 m <sup>2</sup>	1.48 %	
LOUNGE	77.81 m <sup>2</sup>	7.07 %	
BAR	36.77 m <sup>2</sup>	3.34 %	
TERRAZA	98.34 m <sup>2</sup>	8.94 %	
BAÑOS	46.29 m <sup>2</sup>	4.20 %	
ENTRADA A SALONES DE EVENTOS	29.19 m <sup>2</sup>	2.65 %	
OFICINA	39.86 m <sup>2</sup>	3.62 %	
COCINA	109.02 m <sup>2</sup>	9.91 %	
ALMACÉN	16.01 m <sup>2</sup>	1.45 %	
CUARTO FRÍO	16.59 m <sup>2</sup>	1.50 %	
ÁREA DE LAVADO	27.72 m <sup>2</sup>	2.52 %	
NÚCLEO DE CIRCULACIÓN VERTICAL	38.75 m <sup>2</sup>	3.52 %	
ENTRADA DE SERVICIO	154.92 m <sup>2</sup>	14.08 %	
CIRCULACIÓN	54.58 m <sup>2</sup>	4.96 %	

### 3.1.7 CONCLUSIÓN DEL ANÁLISIS

Pepperoni es un espacio que denota elegancia y formalidad. La utilización del diseño para crear diversos ambientes que se empapen con un mismo estilo genera una experiencia más única y diversa. Se puede apreciar como su enfoque en los mobiliarios posee una gran relevancia en la imagen del local, ya que el uso de las combinaciones adecuadas y los detalles que enriquecen el diseño van totalmente de la mano del buen gusto.

Un aspecto interesante es cómo utilizaron el contraste entre los tonos fríos y cálidos, en donde siempre es notoria la presencia del color y texturas.

### 3.2 ANÁLISIS DEL RESTAURANTE AJUALA, REFERENTE NACIONAL, SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA.

#### 3.2.1 FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

- Nombre: Ajuala
- Ubicación: Calle Andrés Julio Aybar 13, Piantini, Santo Domingo.
- Año: 2019
- Arquitecto y/o diseñador: Arq. Guillermo Rodríguez, Arq. Higinio Llamas, Portafoglio Grupo Arquitectónico, Grupo HCR, Dis. Sandra Rivas, Arq. Gabriel Gómez, Arq. Leticia Hernández y Arq. Lissamel Ramón.
- Área total de construcción: 493 m<sup>2</sup>
- Área del solar: 808 m<sup>2</sup>
- Capacidad de clientes: 100 comensales
- Capacidad de servicio: 45 personas
- Áreas: Estacionamiento, Entrada, Acomodador, Recibidor y sala de espera, Cigar Lounge, Robata, Bar, Bodega, Área de servicio, Salón Principal, Salón Privado, Terraza, Área de empleados, Baños, Cocina caliente, Lavado de vajilla, Área de preparación, Lavado de ollas, Pastelería, Despensa, Limpieza de mariscos, Laboratorio de helados, Exhibidor, Pastas, Cuarto Frío, Cuarto de basura y cultivo de hortalizas.



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

#### 3.2.2 RESEÑA O DESCRIPCIÓN

El restaurante Ajuala es una propuesta de parte del Chef Saverio Stassi en donde el concepto del cual parte dicho proyecto es la innovación a partir de lo autóctono, manteniendo una expresión contemporánea que envuelve sus interiores y la fachada del mismo. Dicho proyecto se destaca por el paisajismo que lo rodea y la iluminación natural que baña cada una de sus áreas diseñadas con el fin de reflejar un proyecto que represente la exquisitez de la arquitectura tropical.

En e diseño de este proyecto se combinaron materialidades para lograr unificar la arquitectura vernácula con lo contemporáneo. El diseño del techo en cana en conjugación con los revestimientos de coralina y puertas de gran formato logra un conjunto armonioso.



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

### 3.2.3 CONCEPTO, ESTILO E IMAGEN

El concepto del restaurante es la Cultura Dominicana, “El 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 del país” (Casals, K. 2019).



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

### 3.2.4 MATERIALIDAD, PALETA DE COLORES Y TEXTURAS



CANA



CORALINA



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

MÁRMOL  
PORTORO



MADERA



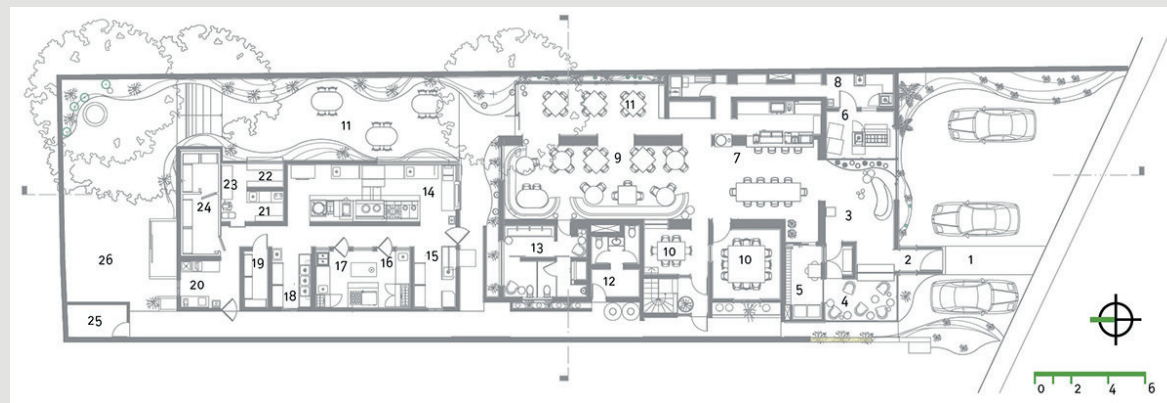
MÁRMOL



MADERA



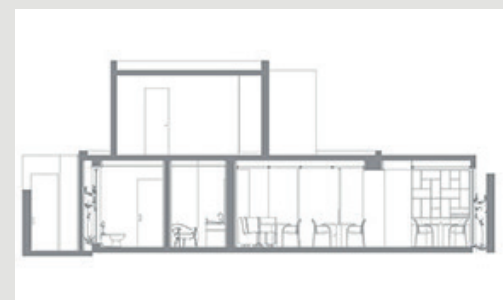
### 3.2.5 PLANIMETRÍA



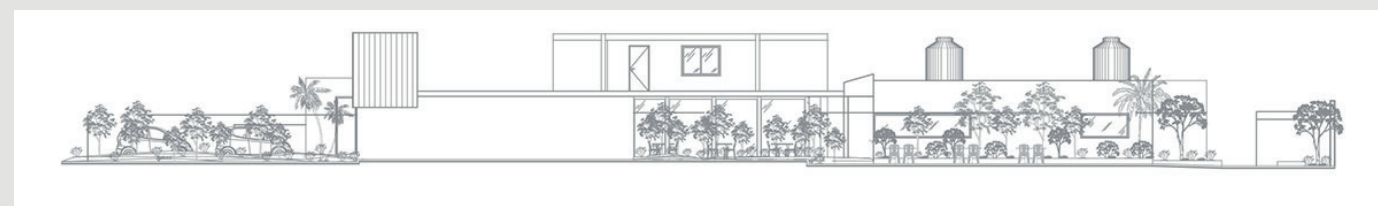
PLANTA AMUEBLADA



ELEVACIÓN FRONTAL



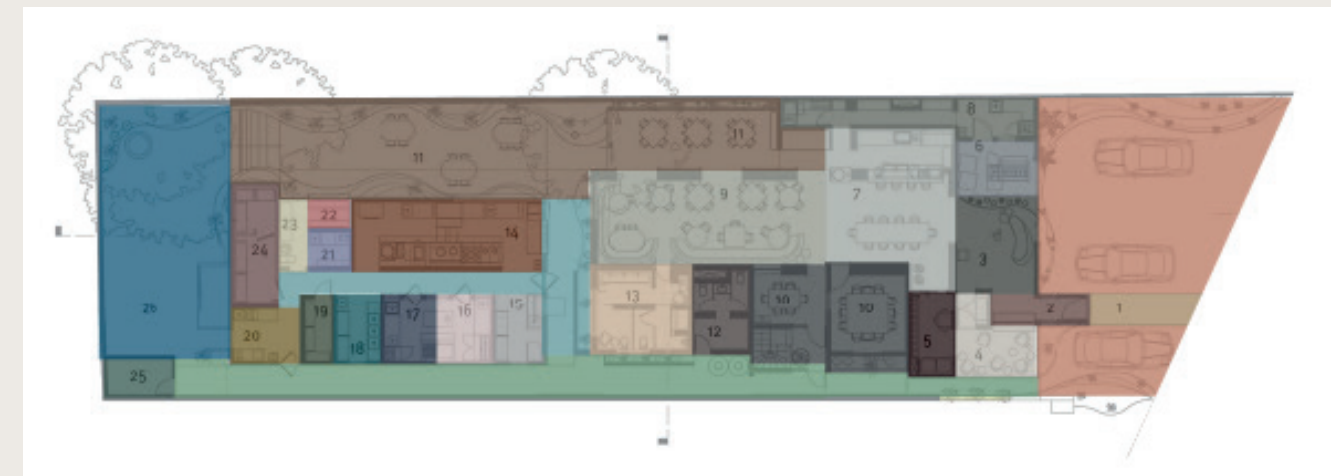
SECCIÓN



ELEVACIÓN LATERAL

Fotografías extraídas de la página de Arquitexto.com

### 3.2.6 ZONIFICACIÓN Y PORCENTAJE DE ÁREAS



LEYENDA					
ESTACIONAMIENTO	143.75 m <sup>2</sup>	17.79 %	ENTRADA	9.63 m <sup>2</sup>	1.19 %
ACOMODADOR	8.94 m <sup>2</sup>	1.10 %	RECIBIDOR Y SALA DE ESPERA	25.79 m <sup>2</sup>	3.19 %
CIGAR LOUNGE	8.66 m <sup>2</sup>	1.07 %	BODEGA	11.71 m <sup>2</sup>	1.44 %
ROBATA	14.12 m <sup>2</sup>	1.74 %	BAR	52.89 m <sup>2</sup>	6.54 %
ÁREA DE SERVICIO	24.26 m <sup>2</sup>	3 %	SALÓN PRINCIPAL	65.83 m <sup>2</sup>	8.14 %
SALÓN PRIVADO	52.21 m <sup>2</sup>	6.46 %	TERRAZA	150.09 m <sup>2</sup>	18.57 %
ÁREA DE EMPLEADOS	16.71 m <sup>2</sup>	2.06 %	BAÑOS	26.77 m <sup>2</sup>	3.31 %
COCINA CALIENTE	43.18 m <sup>2</sup>	5.34 %	LAVADO DE VAJILLA	11.18 m <sup>2</sup>	1.38 %
ÁREA DE PREPARACIÓN	11.02 m <sup>2</sup>	1.36 %	PASTELERÍA	11.18 m <sup>2</sup>	1.38 %
LAVADO DE OLLAS	10.24 m <sup>2</sup>	1.26 %	DESPENSA	6.58 m <sup>2</sup>	0.81 %
DESPENSA	6.58 m <sup>2</sup>	0.81 %	LIMPIEZA DE MARISCOS	8.23 m <sup>2</sup>	1.01 %
LABORATORIO DE HELADOS	5.28 m <sup>2</sup>	0.65 %	EXHIBIDOR	4.21 m <sup>2</sup>	0.52 %
PASTAS	6.89 m <sup>2</sup>	0.85 %	CUARTO FRÍO	18.03 m <sup>2</sup>	2.23 %
CUARTO DE BASURA	8.67 m <sup>2</sup>	1.07 %	CULTIVO DE HORTALIZAS	100.45 m <sup>2</sup>	12.43 %
ÁREA DE CARGA Y DESCARGA	91.48 m <sup>2</sup>	11.32 %	CIRCULACIÓN	48.46 m <sup>2</sup>	5.99 %

### 3.2.7 CONCLUSIÓN DEL ANÁLISIS

Ajula es un proyecto que logró el balance adecuado entre lo rústico de lo natural con el aspecto elegante de la buena comida. Su diseño de estilo contemporáneo destaca por el uso de diversas texturas que podemos encontrar en el día a día en la República Dominicana, sin embargo, no pierde esa elegancia y clase que se busca transmitir, ya que se acompaña de mobiliarios de detalles limpios y modernos a juego con elementos que acompañan el diseño.

El uso de materiales como la cana, la madera, la coralina y el marmol se ven bastante armoniosos en el diseño, creando contraste con tonos calidos como el naranja y el amarillo, y toques de verde brindados por el factor natural y demas mobiliarios.

### 3.3 ANÁLISIS DEL RESTAURANTE BRASSERIE, REFERENTE INTERNACIONAL, JAPÓN.

#### 3.3.1 FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

- Nombre: Brasserie Restaurant
- Ubicación: Kyoto, Japón.
- Año: 2016
- Arquitecto y/o diseñador: Kokaistudios
- Área total de construcción: 870m2
- Capacidad de clientes: 170 comensales
- Capacidad de servicio: 50 personas
- Áreas: entrada, corredor, baños, cocina, lobby,lounge, bar, buffet, área privada, área de vinos, almacén, salón comedor.



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

### 3.3.2 RESEÑA O DESCRIPCIÓN

Brasserie restaurant and lounge es una propuesta de diseño arquitectónica ejecutada por Kokaistudios para el Four Seasons localizado en Kyoto Japón. El espacio está diseñado bajo el propósito característico de la región de unificar el interior con el exterior bajo una fuerte estrategia arquitectónica que permita visualizar los jardines por medio de un prominente ventanal.

Posee tres áreas principales, el lounge, el bar central y el bar de banquetas, y el área del salón comedor.

Uno de los aspectos más resaltantes del diseño es el recibimiento a los comensales con una espectacular doble altura, que brinda majestuosidad y visibilidad al espacio, acompañada de revestimientos y detalle en madera trabajada.

Dentro de los materiales más resaltantes del diseño se puede apreciar el uso de perfiles metálicos, piedras y la madera como material predominante. Acoplándose en un estilo que arropa el tradicionalismo japonés con lo moderno y contemporáneo.



Fotografía extraída de la página de Arquitexto.com

### 3.3.3 CONCEPTO, ESTILO E IMAGEN

#### CONCEPTO

El Proyecto se desarrolló bajo el concepto de la unión del exterior con el interior.

#### ESTILO

Japonés tradicional y contemporáneo.

#### IMAGEN

El proyecto posee una línea de diseño bastante limpia brindando la sensación de serenidad y modernidad, otorgando toques cálidos gracias a su elección de materiales y texturas.



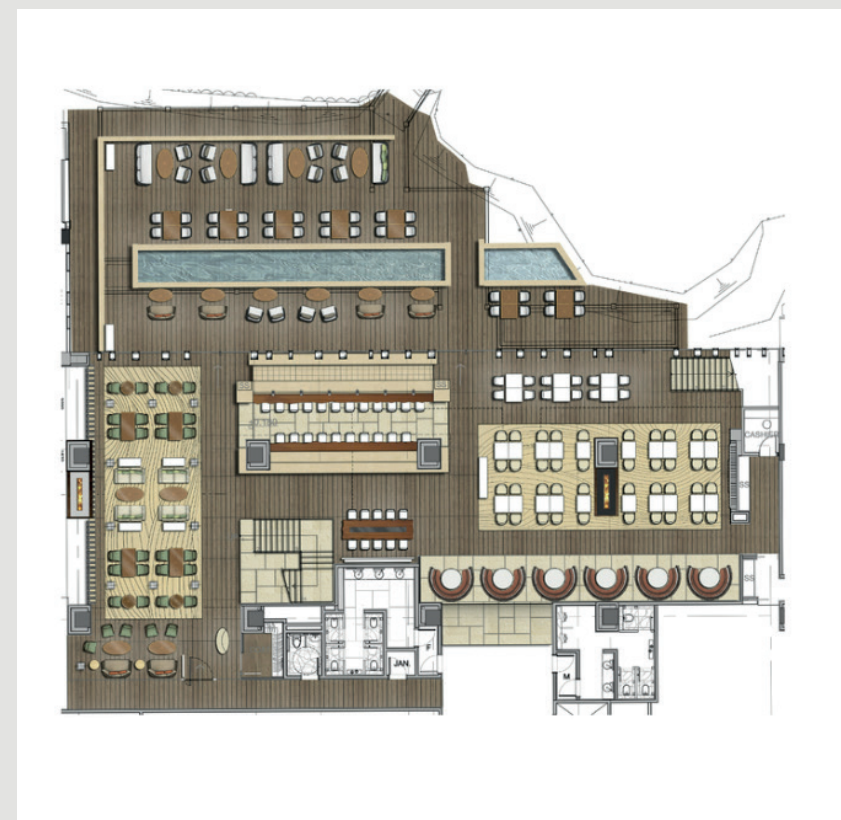
Fotografías extraídas de la página de Arquitexto.com

### 3.3.4 MATERIALIDAD, PALETA DE COLORES Y TEXTURAS



### 3.3.5 PLANIMETRÍA

#### PLANTA AMUEBLADA



El local cuenta con una distancia aproximada de plafón a losa de 7.80m. Los plafones están conformados por listones de madera horizontales que bajan 25cm, ocultando las luminarias de foco en su interior. Se puede apreciar por igual la doble altura del espacio, que brinda mayor iluminación y amplitud al mismo.

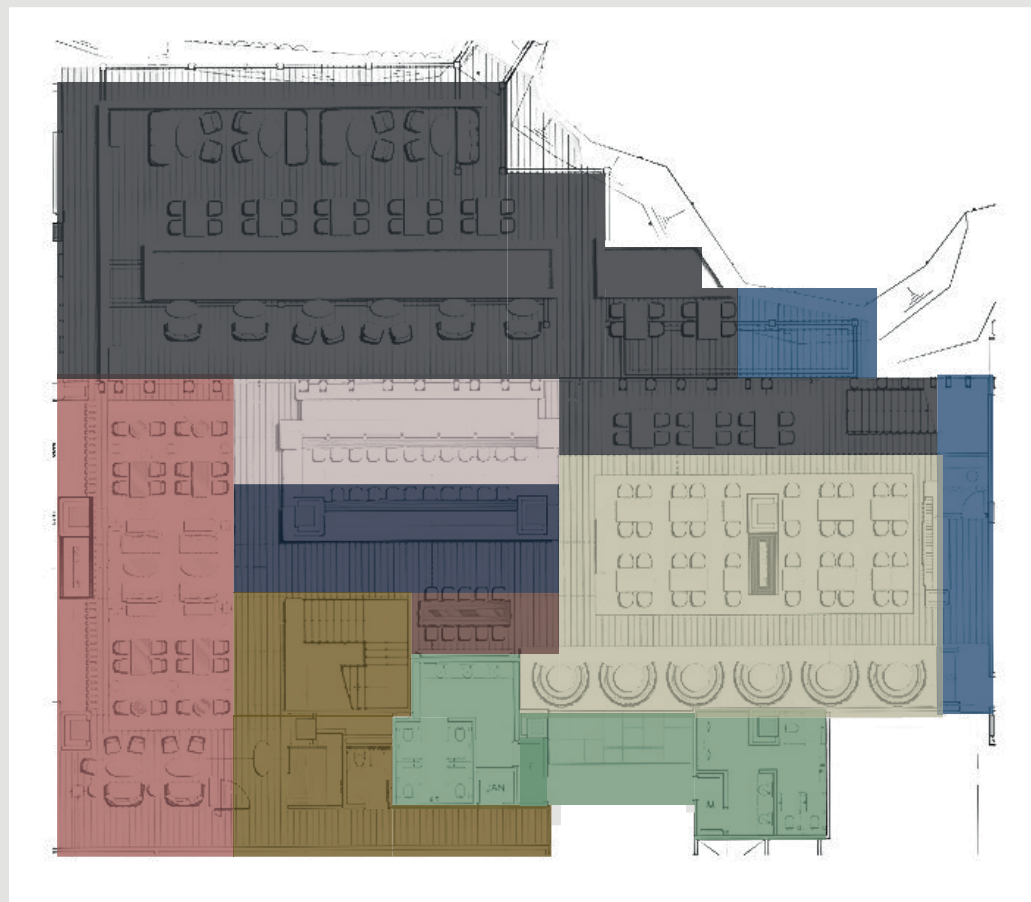
El piso está conformado por un diseño de laminas de madera rectangulares.

#### SECCIÓN



Fotografías extraídas de la página de Arquitexto.com

### 3.3.6 ZONIFICACIÓN Y PORCENTAJE DE ÁREAS



LEYENDA			
ENTRADA	20.16 m <sup>2</sup>	2.31 %	
ÁREA DE VINOS	134.31 m <sup>2</sup>	15.43 %	
SALÓN DE COMEDOR	333.93 m <sup>2</sup>	38.38 %	
BAR	36.05 m <sup>2</sup>	4.14 %	
BUFFET	46.51 m <sup>2</sup>	5.34 %	
ÁREA DE SERVICIO / ALMACÉN	12.75 m <sup>2</sup>	1.46 %	
SALÓN PRIVADO	14.12 m <sup>2</sup>	1.62 %	
LOUNGE	104.34 m <sup>2</sup>	11.99 %	
BAÑOS	27.45 m <sup>2</sup>	3.15 %	

### 3.3.7 CONCLUSIÓN DEL ANÁLISIS

Brasserie By four seasons es una propuesta de restaurante tipo buffet que salga de lo tradicional, manteniendo lo clásico de un ambiente hotelero e innovando con la añadidura de diversas áreas de disfrute como el salón privado, el área de vinos y el lounge. Su doble altura y grandes ventanales acompañan al diseño, brindando ese toque cálido que buscan resaltar con la madera, además de dar una sensación de amplitud que hoy en día es muy buscada por los comensales.

Es un espacio elegante, cómodo e innovador, que a pesar de mantener un diseño bastante clásico no pierde el encanto por sus detalles y elementos estructurales que lo acompañan.

### 3.4 ANÁLISIS DEL RESTAURANTE YUE, REFERENTE INTERNACIONAL, CHINA.

#### 3.4.1 FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO

- Nombre: Yue Restaurant
- Ubicación: Chengdu, China.
- Año: 2014
- Arquitecto y/o diseñador: Grupo Panorama
- Área total de construcción: 500 m2
- Capacidad de clientes: 88 comensales
- Capacidad de servicio: 30 personas
- Áreas: entrada, recepción, salón comedor, área de buffet, baños, jardín, servicio, cocina.



Fotografías extraídas de la página de Arquitexto.com

#### 3.4.2 RESEÑA O DESCRIPCIÓN

Inspirado en la pintura de paisaje tradicional, se creó un paisaje abstracto para reflejar la naturaleza de la cocina de fusión asiática que se sirve. Bajo la nueva marquesina de acero y vidrio, se creó una envolvente secundaria de madera para formar un cerramiento al área semi-interior y conectar la parte interior original. Los paneles de techo y pared ondulados con aberturas de ranura permiten la penetración de la luz del día y evitan una gran ganancia de calor en toda el área.

Las puertas pivotantes de vidrio de altura completa disuelven el límite entre el área interior y exterior. El sutil cambio atmosférico de las dos áreas de comedor fue creado por la transición de materiales clave de madera a latón.

Se introdujeron, respectivamente, obras de artistas locales con temas paisajísticos, que incluyen características suspendidas en forma de pájaros en cerámica blanca y relieves de pared LED en papel reciclado para agregar un toque artístico a la experiencia gastronómica.



Fotografías extraídas de la página de Arquitexto.com

### 3.4.3 CONCEPTO, ESTILO E IMAGEN

#### CONCEPTO

El paisaje y la naturaleza de la cocina japonesa.

#### ESTILO

Contemporáneo.

#### IMAGEN

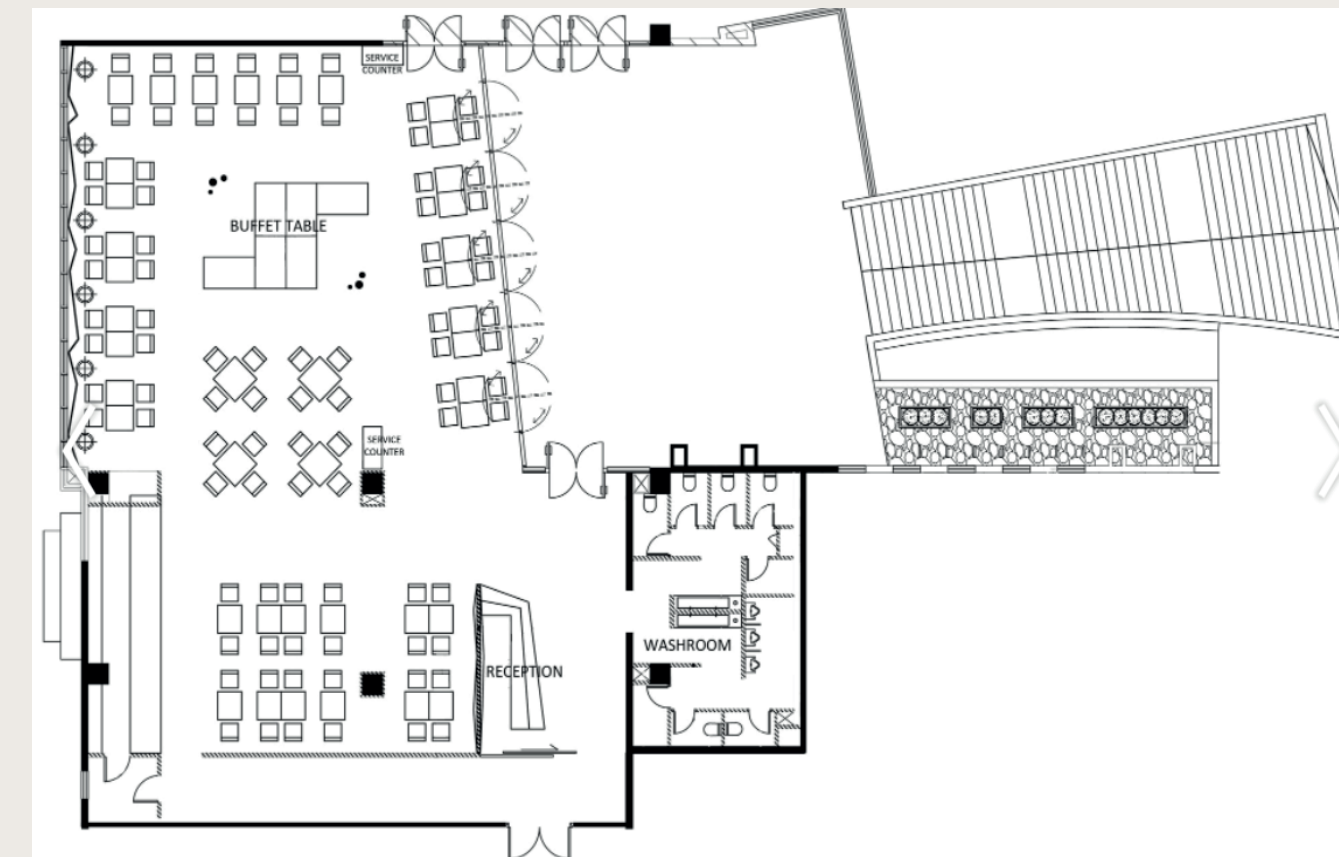
El proyecto transmite una imagen bastante elegante y limpia, en donde predominan los elementos rectos y de tonos cálidos en contraste con materiales de tonos fríos, como el porcelanato gris y el mármol.

### 3.4.4 MATERIALIDAD, PALETA DE COLORES Y TEXTURAS



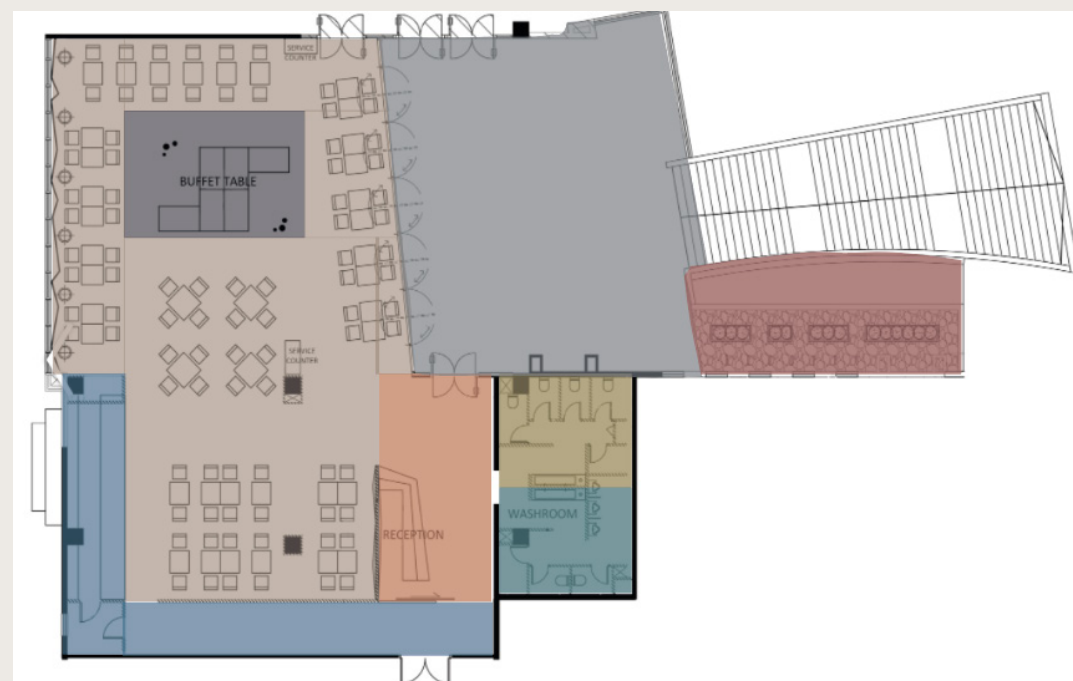
### 3.4.5 PLANIMETRÍA

#### PLANTA AMUEBLADA



Fotografías extraídas de la página de Arquitexto.com

### 3.4.6 ZONIFICACIÓN Y PORCENTAJES DE ÁREAS



LEYENDA			
RECEPCIÓN	54.47 m <sup>2</sup>	10.49 %	
ENTRADA	39.95 m <sup>2</sup>	7.99 %	
BUFFET 1	31.67 m <sup>2</sup>	6.33 %	
BUFFET 2	22.5 m <sup>2</sup>	4.5 %	
SALÓN COMEDOR	366.58 m <sup>2</sup>	73.31 %	
BAÑO DE DAMAS	25.13 m <sup>2</sup>	5.02 %	
BAÑO DE CABALLEROS	32.33 m <sup>2</sup>	6.46 %	
COCINA	196.5 m <sup>2</sup>	39.3 %	
JARDÍN	33.34 m <sup>2</sup>	6.66 %	

### 3.4.7 CONCLUSIÓN DEL ANÁLISIS

Yue es un restaurante con mucha presencia de movimiento, desde la continuidad de sus muros hasta el techo, como la presencia de elementos artísticos como los móviles. La utilización de revestimientos metálicos en dorado generan un rebote de luz que transmite calidez en el espacio, además de aportar ese toque de lujo que no se pierde.

El mármol pasa a ser un material protagonista, lo podemos ver en el counter y en las estaciones de servicio, lo cual aporta ese factor lujo que mantiene el espacio, además de influir en la claridad del mismo. Sus estancias son bastante parecidas entre sí, no sale de su paleta de colores en ningún momento, sin embargo, el toque azul presente en los asientos aporta ese color que se siente casi necesario, además de generar un contraste con el ambiente cálido.

# Marco Programático

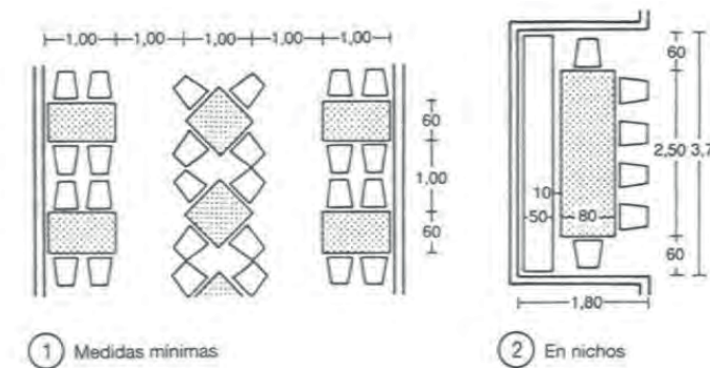
## 4.1 ERGONOMÍA EN RESTAURANTES

A la hora de diseñar y plantear la disposición de mesas en un espacio gastronómico o restaurante se debe tomar en cuenta las medidas básicas, que harán que dicho espacio sea funcional.

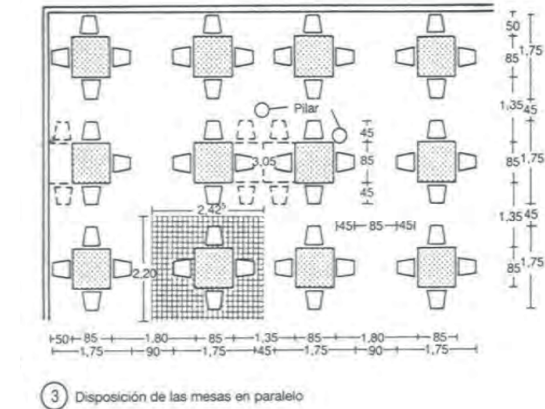
Es por esto que, se debe preveer un espacio de 60cm de anchura y 40cm de profundidad en las mesas para que una persona pueda comer en comodidad. Con esta medida queda el espacio suficiente entre comensales. En el centro de la mesa es necesario tomar en cuenta una franja de 20cm de anchura para la colocación de bandejas, fuentes y soperas, por lo que la anchura mínima adecuada para una mesa de comer es de 80cm-85cm.

Las mesas redondas, hexagonales u octagonales con un diámetro de 90 a 120cm son idóneas para 4 personas y pueden acoger también a 1 o 2 comensales más.

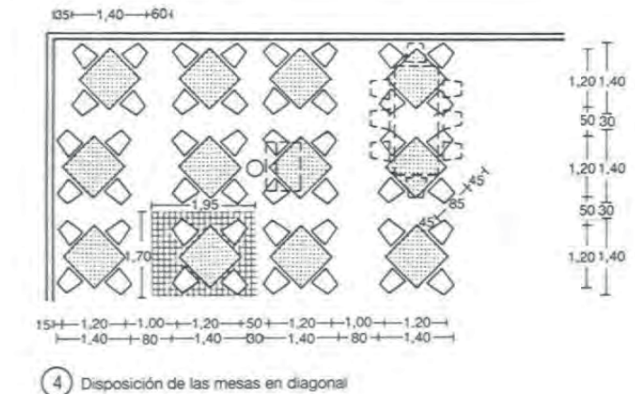
Se recomienda una separación de 75cm mínimo entre la mesa y la pared, pues la silla ya ocupa 50cm. Si el espacio entre la mesa y la pared ha de utilizarse como circulación o paso debe de considerarse una separación de 100cm mínimo. (Neufert, 2014)



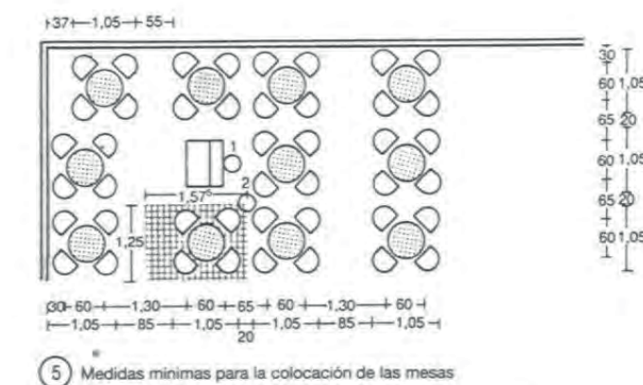
Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)



Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)



Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)



Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)

MESAS Y ASIENTOS

Tipo	Ocup. del puesto por comida	Sup. de cocina en m <sup>2</sup> /por asiento	Sup. del comedor en m <sup>2</sup> /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

Para almacenes, dependencias para el personal, etc., se cuenta un suplemento de aprox. 80 %  
N.º cubiertos = n.º de asientos x n.º de turnos.

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

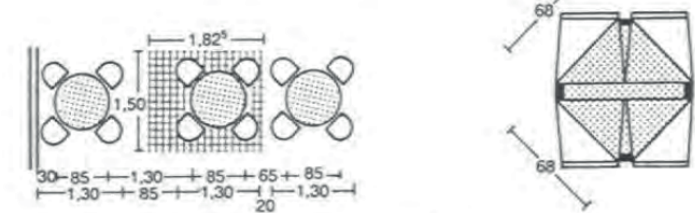
12 Superficie de los comedores en total: entre 1,4 m<sup>2</sup> y 1,6 m<sup>2</sup>/asiento

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

11 Superficie necesaria

Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)

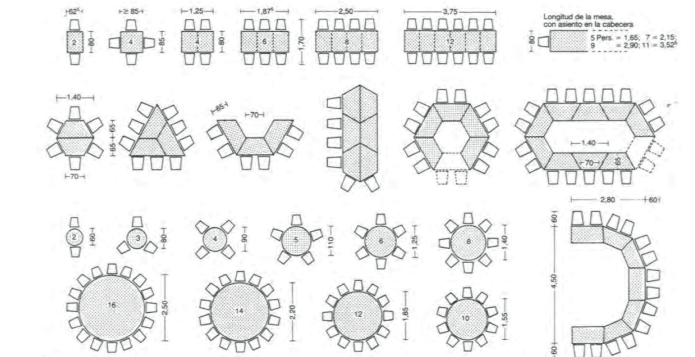
13 Anchura de los pasillos



6 Colocación de las mesas en una cafetería

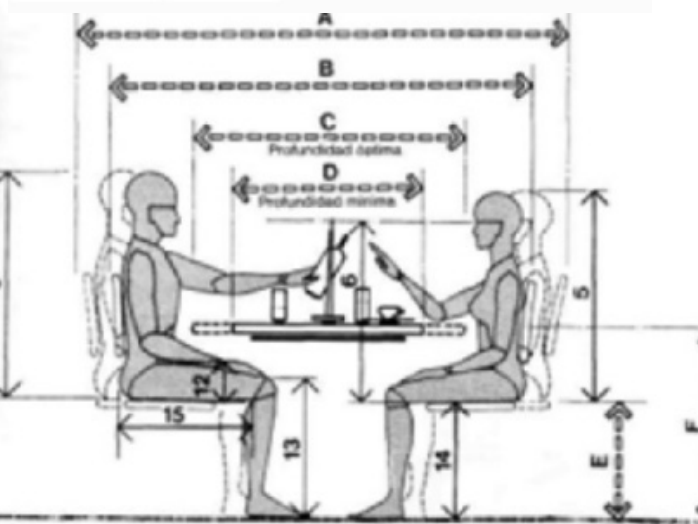
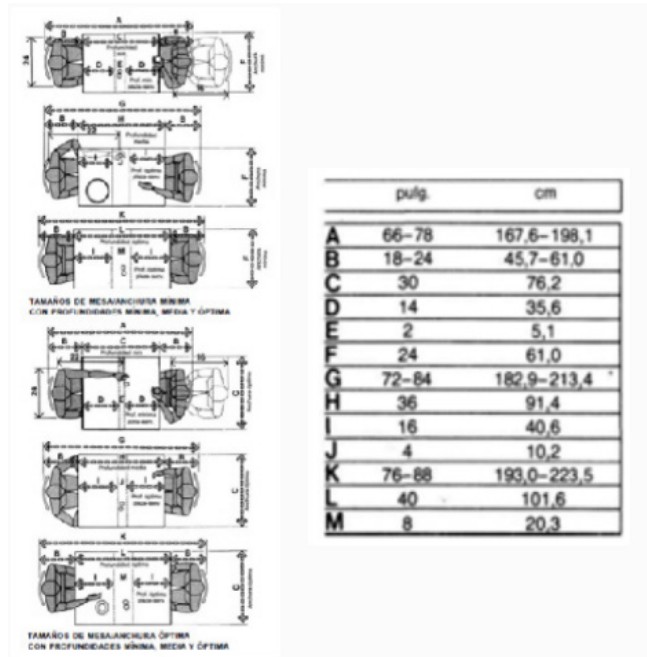
7 Mesa Zuntz

Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)



8 Mesas/asientos

Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)



MESAS / PROFUNDIDAD MÍNIMA Y ÓPTIMA / HOLGURAS VERTICALES

Fotografías extraídas del libro *Human dimension and interior space*



MESAS/HOLGURA PARA SILLAS DE RUEDAS

	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.

Fotografías extraídas del libro *Human dimension and interior space*

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

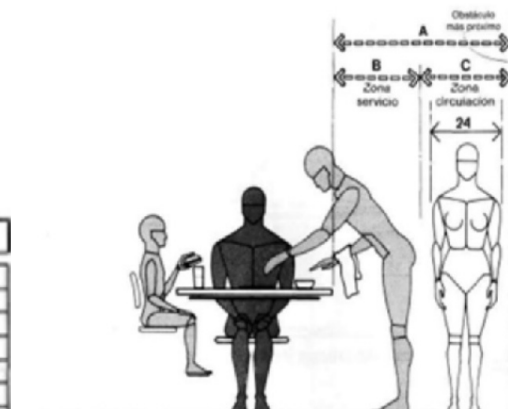
9 Anchura útil de las escaleras

N.º de comensales	Lavamanos Cab.	Señoríos	Urnas ml	Canal. 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

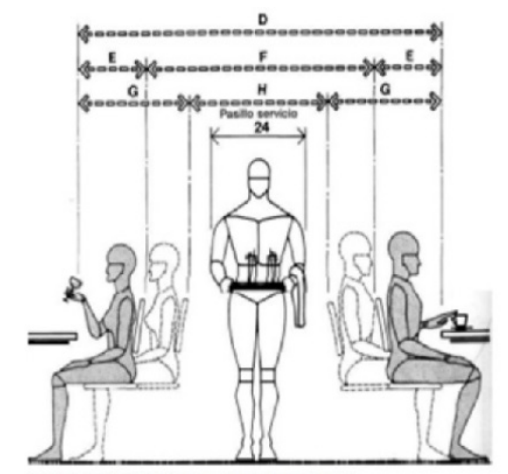
Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)

	pulg	cm
A	48	121.9
B	18	45.7
C	30	76.2
D	96-108	243.8-274.3
E	18-24	45.7-61.0
F	60	152.4
G	30-36	76.2-91.4
H	36	91.4



MESAS/HOLGURA PARA EL CAMARERO Y LA CIRCULACIÓN

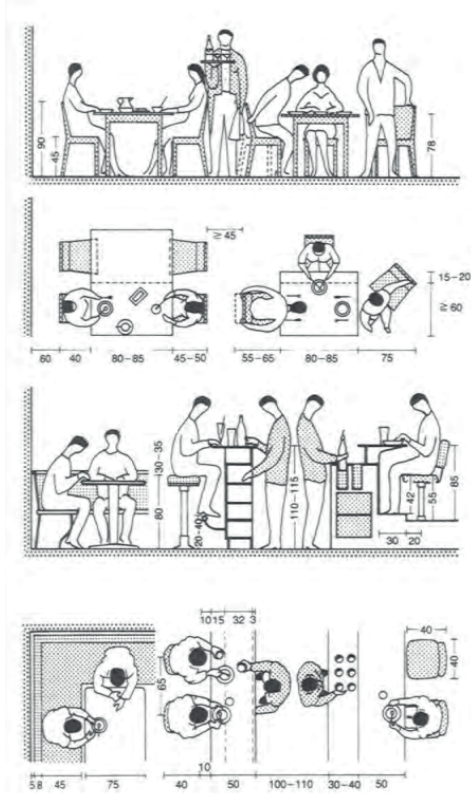
Fotografías extraídas del libro *Human dimension and interior space*



PASILLO DE SERVICIO/HOLGURA ENTRE SILLAS

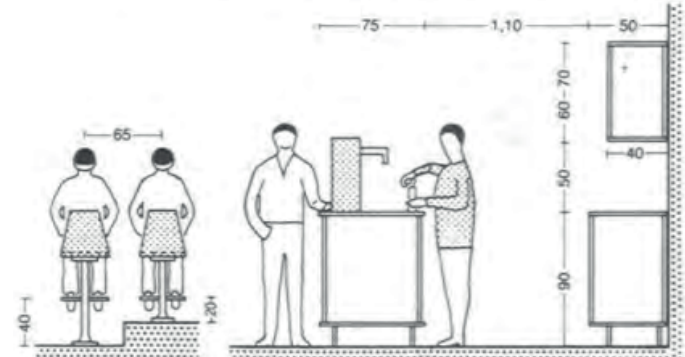
Fotografía extraída del libro *Human dimension and interior space*

ESPACIO NECESARIO PARA LOS COMENSALES Y EL SERVICIO

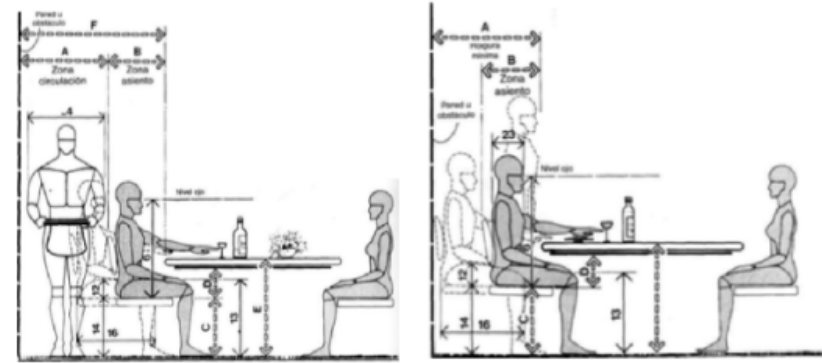


① Espacio necesario para los comensales y el servicio

Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)



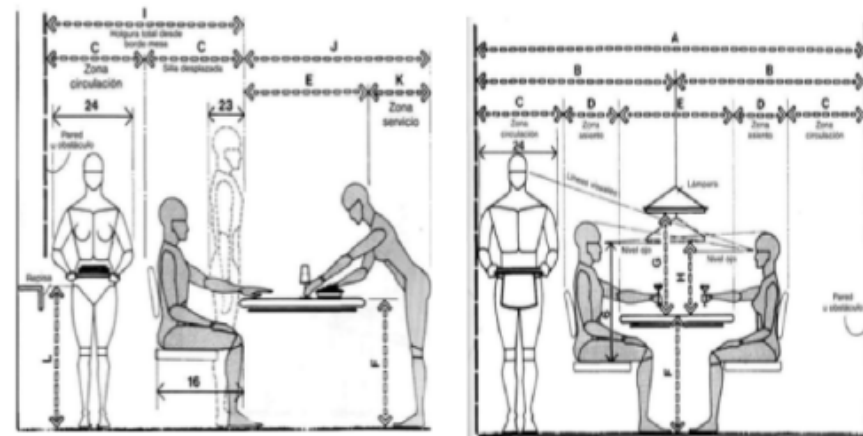
Fotografía extraída del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)



HOLGURA MÍNIMA DETRAS DE LA SILLA

HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA/SIN CIRCULACIÓN

	puig.	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

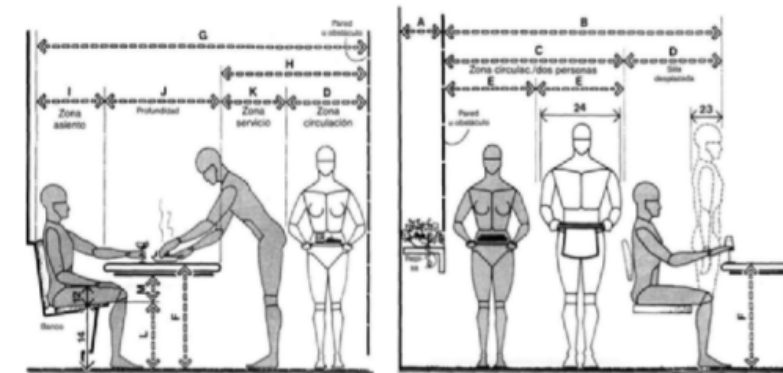


HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA DESPLAZADA

ANCHURA MÍNIMA DE LA ZONA PARA COMER

Fotografías extraídas del libro *Human dimension and interior space*

	puig.	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



	puig.	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.

Fotografías extraídas del libro *Human dimension and interior space*

4.1.1 PROGRAMA DE ÁREAS GENERALES DE UN RESTAURANTE

PROGRAMA DE ÁREAS	
ESPACIO	ÁREA APROX. (m <sup>2</sup> )
ENTRADA PRINCIPAL	5 m <sup>2</sup> aprox.
RECEPCIÓN	20 m <sup>2</sup> aprox.
ZONA DE ESPERA	10 m <sup>2</sup> aprox.
BAR	8 m <sup>2</sup> aprox.
COMEDOR PRINCIPAL	130 m <sup>2</sup> aprox.
COCINA	120 m <sup>2</sup> aprox.
TERRAZA / JARDÍN	50 m <sup>2</sup> aprox.
BAÑOS	13 m <sup>2</sup> aprox.
CARGA Y DESCARGA	30 m <sup>2</sup> aprox.
ALMACÉN	40 m <sup>2</sup> aprox.
OFICINAS ADMINISTRATIVAS	25 m <sup>2</sup> aprox.

Gráfico elaborado por Laura Dumé, información de (Eduardo Cobaila, 2016)

#### 4.1.2 DIAGRAMA DE BURBUJAS

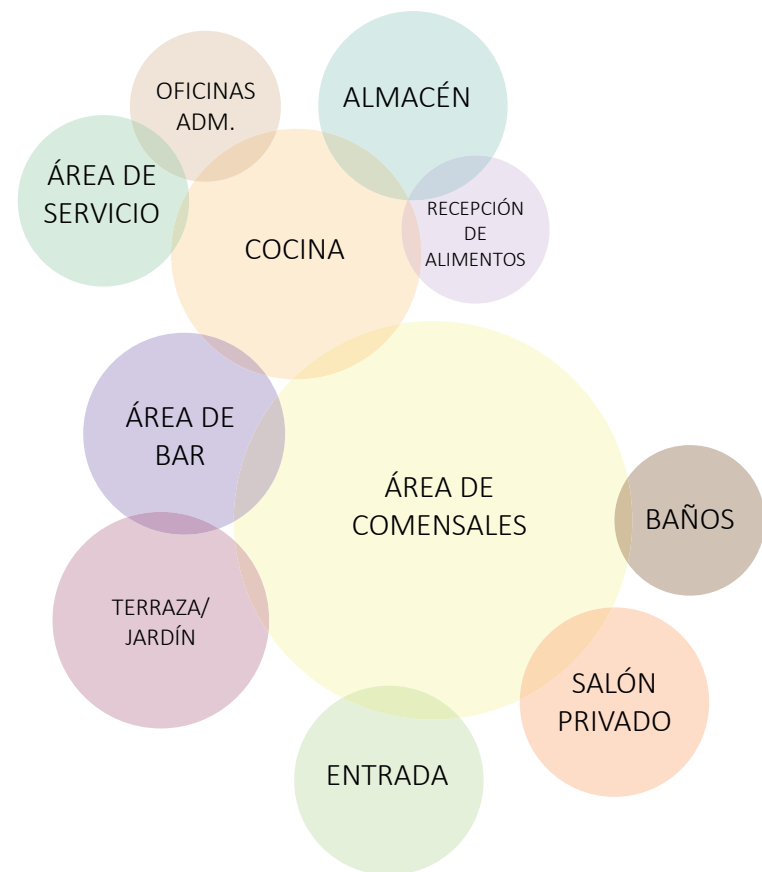
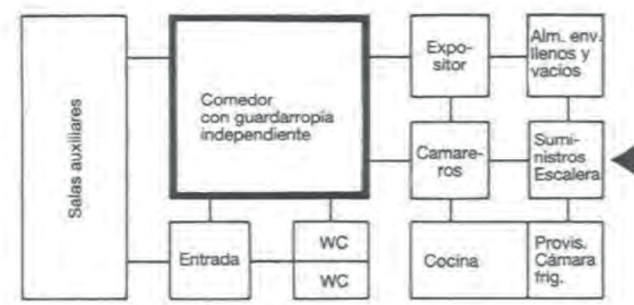


Gráfico elaborado por Laura Dumé



8 Esquema funcional de un pequeño restaurante  
Diagrama extraído del libro *El arte de proyectar en arquitectura* (Neufert)

#### 4.1.3 FLUJOGRAMA

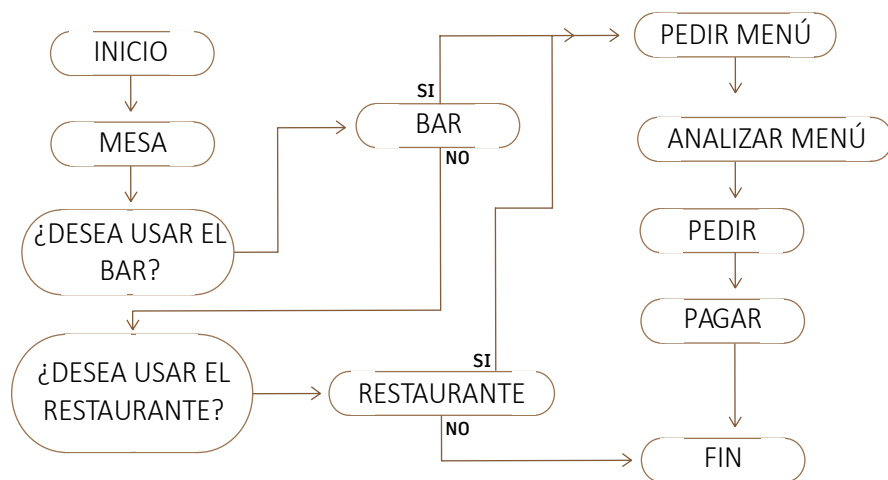


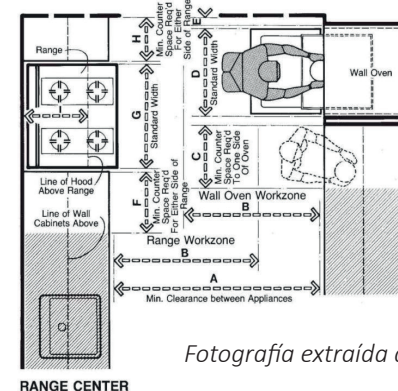
Gráfico elaborado por Laura Dumé, información tomada de [pinterest.com](https://www.pinterest.com)

#### 4.2 ERGONOMÍA EN COCINAS

A la hora de diseñar y plantear la disposición de mesas en un espacio gastronómico o restaurante se debe tomar en cuenta las medidas básicas, que harán que dicho espacio sea funcional. Es por esto que, se debe prever un espacio de 60cm de anchura y 40cm de profundidad en las mesas para que una persona pueda comer en comodidad. Con esta medida queda el espacio suficiente entre comensales. En el centro de la mesa es necesario tomar en cuenta una franja de 20cm de anchura para la colocación de bandejas, fuentes y soperas, por lo que la anchura mínima adecuada para una mesa de comer es de 80cm-85cm.

Las mesas redondas, hexagonales u octagonales con un diámetro de 90 a 120cm son idóneas para 4 personas y pueden acoger también a 1 o 2 comensales más.

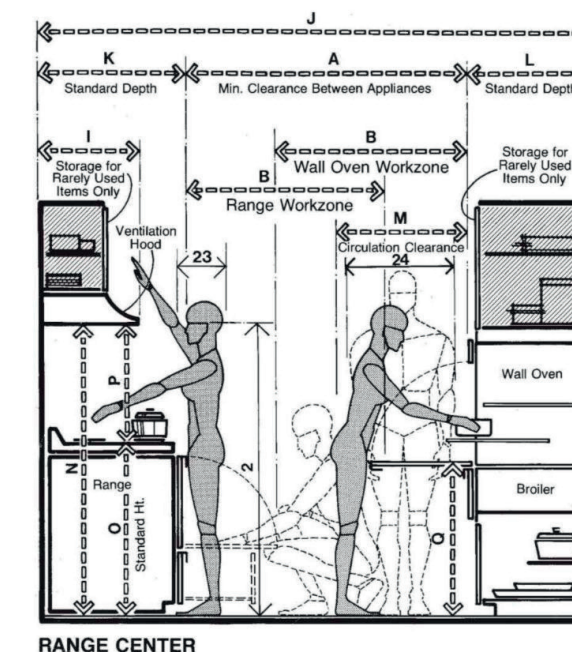
Se recomienda una separación de 75cm mínimo entre la mesa y la pared, pues la silla ya ocupa 50cm. Si el espacio entre la mesa y la pared ha de utilizarse como circulación o paso debe de considerarse una separación de 100cm mínimo. (Neufert, 2014)



Fotografía extraída del libro *Human dimension and interior space*

Manipulación de cargas pesadas: la instalación de electrodomésticos en una posición elevada puede ser una solución al problema, así como también el uso de verticales. Colocar un fregadero separado a la cocina permite por un mostrador que permite deslizar los recipientes puede reducir el esfuerzo ejercido. Además es importante resaltar el uso de la tecnología como parte de la ergonomía actual, ya que con la misma se busca desarrollar un trabajo armonioso que permita el logro de la productividad y la eficiencia. (Electrolux Professional, 2019)

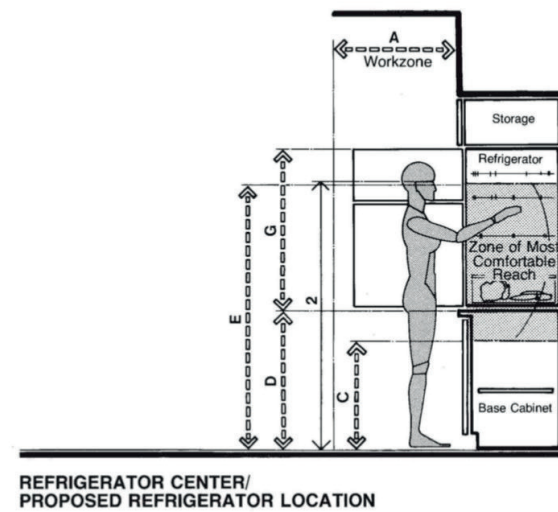
Entre áreas de trabajos debe existir un mínimo requerido de 120 cm para permitir una circulación adecuada entre los empleados que se encuentran en el espacio y de esa manera evitar accidentes.



Fotografía extraída del libro *Human dimension and interior space*

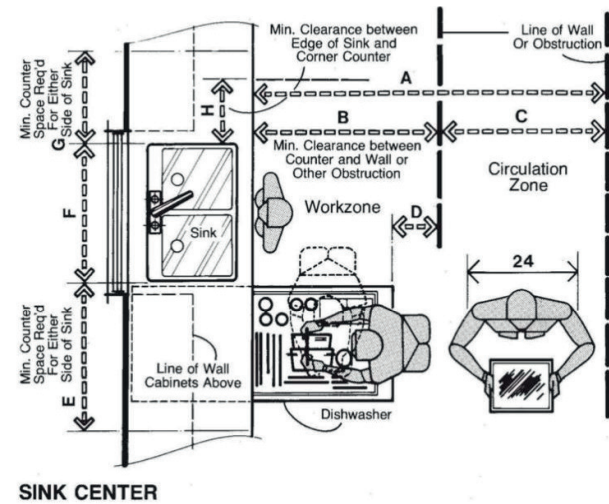
El espacio libre de la zona de trabajo del horno de pared debe ser de 100 a 102 cm, siendo adecuado para acomodar la puerta del horno y demás electrodomésticos. Además de la dimensión máxima de la profundidad del cuerpo del sujeto. Sin embargo, debe ser notorio que el espacio de 100cm no es adecuado para abrir dos puertas en dos áreas de trabajo paralelas pero si para un sujeto arrodillado.

Un factor antropométrico extremadamente importante, pero frecuentemente ignorado en consideración del diseño de una cocina, es la altura de los ojos. En este sentido, la distancia desde la parte superior de la estufa hasta la parte inferior de la campana debe permitir que los quemadores traseros sean visibles para el usuario.



REFRIGERATOR CENTER/  
PROPOSED REFRIGERATOR LOCATION

Fotografía extraída del libro Human dimension and interior space



SINK CENTER

Fotografía extraída del libro Human dimension and interior space

La zona de trabajo de un mostrador debe poseer una profundidad de 50 a 60 cm y una altura de 76 a 90 cm, constituyendo el área de trabajo inmediata directamente frente al usuario, debe acomodarse y ser accesible.

Durante la carga y descarga del lavaplatos, se recomienda dejar un espacio libre de al menos 100 cm para acomodar el cuerpo humano y el estante para platos extendido. Para permitir una correcta circulación por igual, se recomienda tener por lo menos otros 75 cm agregados.

#### 4.2.1 PROGRAMA DE ÁREAS GENERALES DE UNA COCINA

PROGRAMA DE ÁREAS	
ESPACIO	ÁREA APROX. (m <sup>2</sup> )
RECIBO DE MERCANCÍA	10 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE ALMACÉN	4 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE ALMACÉN SECO	2 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE PREPARACIÓN	5 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE COCINA FRÍA	18 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE COCINA CALIENTE	23 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE POSTRES	2 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE PASTAS	2 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE MARISCOS	6 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE EMPLEADOS	10 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE VAJILLA Y CRISTALERÍA	4 m <sup>2</sup> aprox.
CUARTO FRÍO	8 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACABADOS	4 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE LAVADO DE OLLAS Y VAJILLA	6 m <sup>2</sup> aprox.
OFICINA DEL CHEF	8 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE SERVICIO	6 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE CARGA Y DESCARGA	13 m <sup>2</sup> aprox.
ÁREA DE BASURA	5 m <sup>2</sup> aprox.

Gráfico elaborado por Isabella Moreira

#### 4.2.2 DIAGRAMA DE BURBUJAS

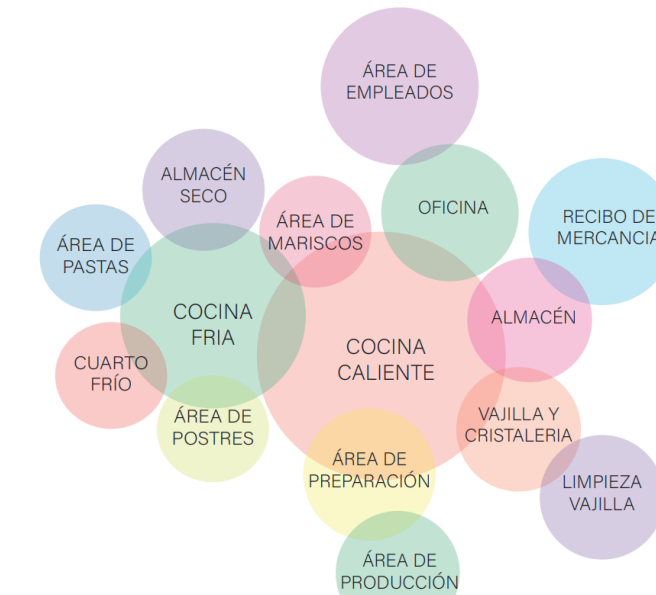


Gráfico elaborado por Isabella Moreira

#### 4.2.3 FLUJOGRAMA

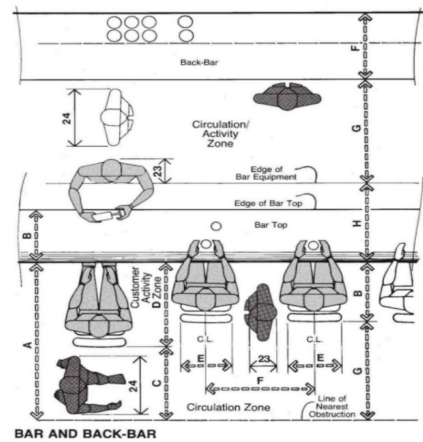


Gráfico elaborado por Isabella Moreira

### 4.3 ERGONOMÍA EN BARES

La distancia entre la barra y la barra trasera debe permitir una área de trabajo. Un mínimo de 36 pulgadas, o 90 cm, debe proporcionar espacio para un camarero para servir y otro para circular detrás de él. La profundidad corporal y la máxima amplitud corporal son las principales consideraciones antropométricas para establecer el aclaramiento. Una operación de un solo prestamista requeriría un espacio libre de 30 pulgadas o 75 cm. (Human Dimension and Interior Space).

	in	cm
A	54	137.2
B	18-24	45.7-61.0
C	24	61.0
D	30	76.2
E	16-18	40.6-45.7
F	24-30	61.0-76.2
G	30-36	76.2-91.4
H	28-38	71.1-96.5
I	100-128	254.0-325.1
J	42-45	106.7-114.3
K	11-12	27.9-30.5
L	6-7	15.2-17.8
M	7-9	17.8-22.9
N	6-9	15.2-22.9
O	22-26	55.9-66.0
P	60-69	152.4-175.3
Q	36-42	91.4-106.7

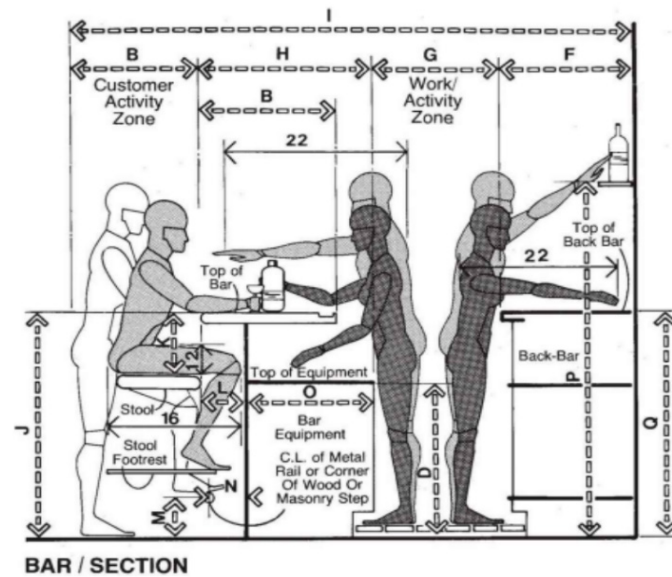


Fotografía extraída del libro Human dimension and interior space

En lo que respecta a los taburetes de la barra, el espacio libre entre los asientos del taburete es mayor crítico que el espaciado de la línea central, y debería permitir a los clientes de tamaño del cuerpo un enfoque lateral cómodo y salida de las heces sin contacto corporal con la siguiente persona.

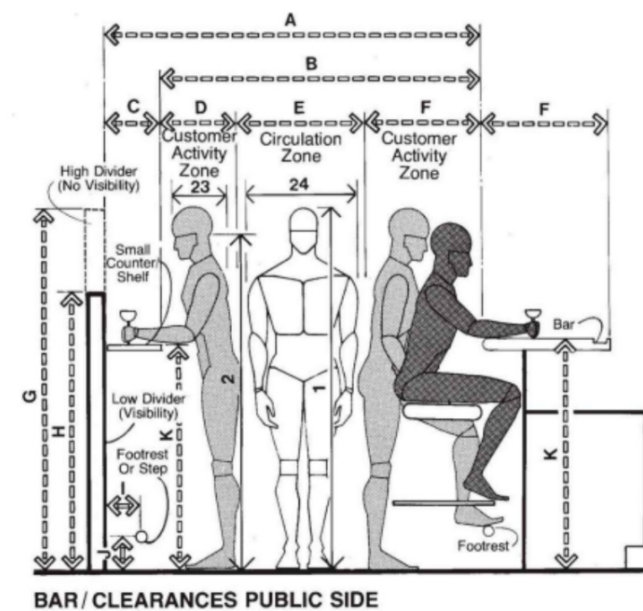
Un ancho de 12 pulgadas o 30 cm las heces en centros de 24 pulgadas o 61 cm, que es bastante común, permitirán solo menos del 5 por ciento de los usuarios masculinos acceden a las heces sin perturbar al siguiente patrón, mientras que un espaciado de 30 pulgadas o 75 cm acomodar al 95 por ciento de los usuarios. La compensación, sin embargo, sería la pérdida de dos asientos por cada 120 pulgadas, o 300 cm, de longitud de barra.

Un espaciado de las heces de 12 pulgadas en centros de 28 pulgadas, o 70 cm, se sugiere como un compromiso. La decisión final es individual y debe conciliar los factores humanos con la viabilidad económica. (Human Dimension and Interior Space).

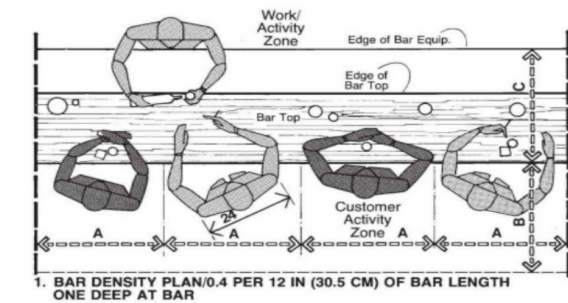


Fotografía extraída del libro Human dimension and interior space

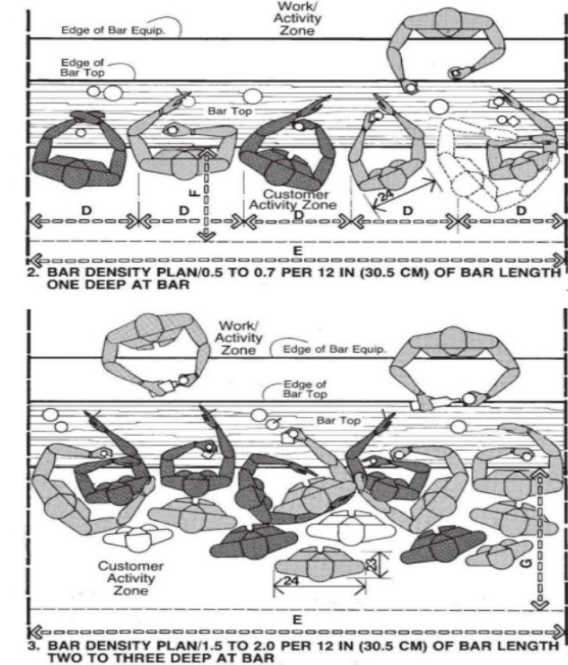
Para garantizar una circulación y una interfaz adecuadas, se deben dejar espacios libres adecuados en frente de la barra se ilustran en el dibujo que se muestra. Se debe proporcionar una zona de actividad para un cliente de 18 a 24 pulgadas o de 45,7 a 61,0 cm para permitir sentarse, pararse y acceder, además de un zona de circulación de al menos 30 pulgadas o 76,2 cm. Si es un complemento se proporciona una superficie para beber o un estante, se proporciona una zona de actividad más pequeña de 18 pulgadas sugerida delante del estante. El estante puede ser de 10 a 12 pulgadas o de 25,4 a 30,5 cm de profundidad. (Human Dimension and Interior Space).



Fotografía extraída del libro Human dimension and interior space



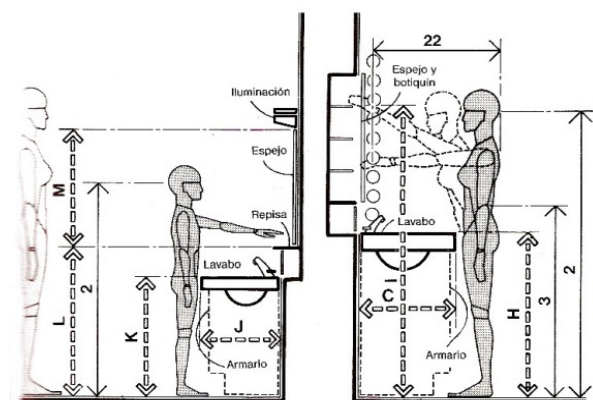
	in	cm
A	30	76.2
B	24-30	61.0-76.2
C	28-38	71.1-96.5
D	24	61.0
E	120	304.8
F	18-30	45.7-76.2
G	36-54	91.4-137.2



Fotografía extraída del libro Human dimension and interior space

#### 4.4 ERGONOMÍA EN BAÑOS

En los baños la ergonomía es un factor muy importante, tomando en cuenta la altura de los lavabos e inodoros. Una altura de lavabo entre 94 y 109 cm satisface a la mayoría de los usuarios, acompañando el emplazamiento del espejo suspendido por la altura del ojo. (Human Dimension and Interior Space)

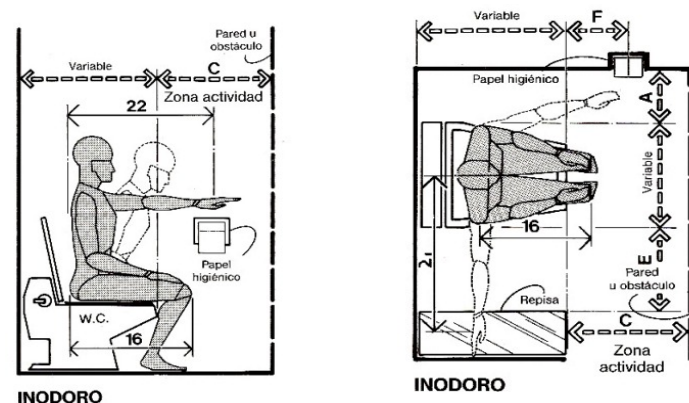


LAVABO / CONSIDERACIONES ANTRÓPOMETRICAS PARA MUJER Y NIÑOS

	cm.
A	121,9
B	76,2
C	48,3 - 61,0
D	68,6 min.
E	45,7
F	94,0 - 109,2
G	182,9 máx.
H	81,3 - 91,4
I	175,3 máx.
J	40,6 45,7
K	66,0 - 81,3
L	81,3
M	50,8 - 61,0

El límite de una zona de actividad u holgura mínima entre la parte frontal del inodoro y la pared y obstáculo físico debe ser próximo a 60 cm. Los accesorios situados al lado o frente al sanitario deben estar dentro de este alcance lateral del brazo y de la punta de la mano. El rollo de papel higiénico se sitúa a 76.2cm del suelo.

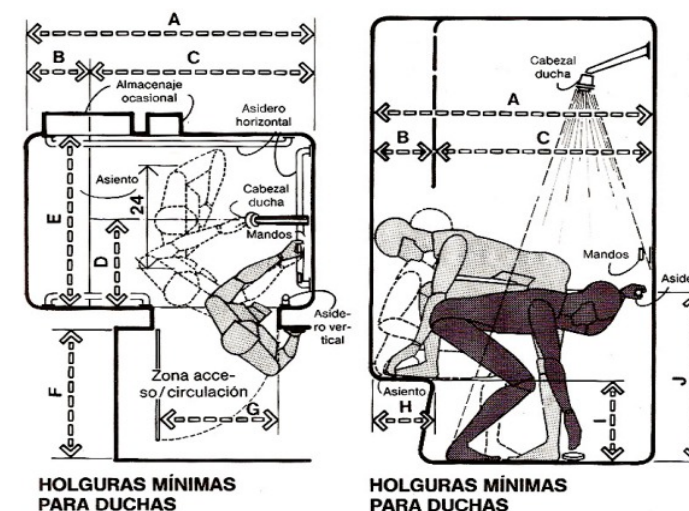
(Human Dimension and Interior Space)



	cm.
A	30,5 min.
C	61,0 min.
E	30,5 - 45,7
F	30,5

En las duchas, una holgura de 137.2cm, entre paredes, acomoda no solo a la variedad de posiciones corporales, sino que posibilita la creación de una superficie de asiento de 30,5cm. La altura cabezal regulable de la ducha ha de estar al alcance de las personas adultas de menor tamaño, pero simultáneamente lo bastante alto para facilitar el aclarado de las mayores.

(Human Dimension and Interior Space)



	cm.
A	137,2
B	30,5
C	106,7 min.
D	45,7
E	91,4
F	76,2
G	61,0
H	30,5
I	38,1
J	101,6 - 121,9
K	101,6 - 127,0
L	182,9 min.

#### 4.5 USUARIO

##### 4.5.1 USUARIO CONSUMIDOR

Este proyecto está destinado para hombres y mujeres comprendidos a partir de los 22 años en adelante que buscan un espacio en donde obtener comida de calidad y donde, quienes tengan una afición por el tabaco y cigarrillos, puedan disfrutar de un espacio óptimo para este fin.

Nuestros usuarios son personas pertenecientes a una clase socioeconómica media-alta que tienden a buscar este tipo de espacios para desconectarse luego de una larga jornada de trabajo. Asimismo, dicho proyecto va dirigido hacia personas de gustos exquisitos en cuanto a gastronomía, que buscan cierto disfrute y confort en un espacio que transmite sofisticación y clase.

##### 4.5.2 USUARIO O PERSONAL DE SERVICIO

El personal de servicio está compuesto por hombres y mujeres adultos de 25 años en adelante que les guste servir directamente a los clientes o consumidores de manera agradable, para garantizar el hecho de que los clientes regresen.

Dichos usuarios son personas con conocimientos tecnológicos capaces de tomar la orden de los clientes a través de métodos digitales. Además, cuentan con un nivel de educación medio capaces de brindar un trato agradable y cordial a los clientes.

#### 4.5.3 NECESIDADES

##### NECESIDADES DEL USUARIO:

- Parqueo y fácil acceso a las diversas áreas.
- Disfrute de platos frescos e innovadores.
- Existencia de área donde puedan disfrutar de un cigarro y vino.
- Descansar del día a día laboral.
- Disfrutar de un ambiente elegante.
- Baños que puedan ser utilizados en cualquier momento en cada nivel.
- Tener bares disponibles para preparar cualquier tipo de bebida.
- Ascensor y escaleras que comuniquen los niveles.

##### NECESIDADES DEL PERSONAL DE SERVICIO:

- Área de descanso con asientos y mesas.
- Lockers para guardar pertenencias.
- Baños privados con duchas para aseo personal.
- Servicios de cocción de alimentos propios.
- Disponibilidad de escaleras y ascensores para los distintos niveles.

##### NECESIDADES DEL ÁREA ADMINISTRATIVA:

- Oficina del chef con vista a la cocina para supervisión de platillos.
- Espacio de almacenamiento de archivos y/o documentos relevantes.
- Oficina administrativa.
- Extintores de fuego.

#### 4.6 PROGRAMA DE ÁREAS DEL PROYECTO PROPUESTO

SÓTANO		
ÁREA	DESCRIPCIÓN	m <sup>2</sup>
Parqueo	Área subterránea para parqueo de autos.	752.88 m <sup>2</sup>
Área de montacarga	Área de desmonte de mercancía	88.18 m <sup>2</sup>
Recibidor	Área destinada al recibimiento y bienvenida del comensal	18.81 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL ÁREA (m<sup>2</sup>)</b>		<b>859.87 m<sup>2</sup></b>

1ER NIVEL		
ÁREA	DESCRIPCIÓN	m <sup>2</sup>
Recepción	Área destinada al recibimiento y bienvenida del comensal.	40.24 m <sup>2</sup>
Sala de espera	Espacio óptimo y elegante con asientos y mobiliarios que permitan al usuario sentirse cómodo para esperar ser ubicado.	25.39 m <sup>2</sup>
Bar	Área central en donde son realizados los deliciosos e innovadores cócteles, así como también la preparación de diversas bebidas.	24.50 m <sup>2</sup>
Área de comensales	Espacio con asientos y mesas destinados al usuario para disfrutar de una buena comida y experiencia única.	272.99 m <sup>2</sup>
Baños de hombres	Espacio para que los usuarios masculinos se sientan en la comodidad de asearse y realizar sus necesidades.	13.83 m <sup>2</sup>
Baños de mujeres	Espacio para que los usuarios femeninos se sientan en la comodidad de asearse y realizar sus necesidades.	17.85 m <sup>2</sup>
Cocina (general)	Área con maquinaria y espacios específicos que cumplen con la correcta preparación de los diversos alimentos servidos en el restaurante.	281.15 m <sup>2</sup>

Cocina fría	Área destinada al emplatado y presentación de los alimentos.	26.31 m <sup>2</sup>
Cocina caliente	Área destinada a la cocción y preparación de los alimentos calientes.	27.24 m <sup>2</sup>
Oficina del chef	Espacio ubicado dentro de la cocina para brindarle la oportunidad al chef de visualizar toda la preparación dentro de su espacio.	11.82 m <sup>2</sup>
Área de postres	Espacio de preparación de postres deliciosos.	12.68 m <sup>2</sup>
Área de lavado	Área destinada al lavado de utensilios y vajillas.	18.69 m <sup>2</sup>
Almacén de vajilla	Espacio de almacenamiento de las vajillas.	6.55 m <sup>2</sup>
Almacén	Espacio de almacenamiento de los diversos alimentos secos a utilizar.	14.05 m <sup>2</sup>
Cuarto frío	Cuarto con temperatura adecuada para el mantenimiento de los alimentos que deben permanecer refrigerados.	13.72 m <sup>2</sup>
Cuarto de limpieza	Cuarto indicado para el almacenamiento de productos de limpieza.	11.53 m <sup>2</sup>
Área de empleados	Espacio destinado a los empleados, en donde puedan descansar, guardar sus pertenencias y tomar el tiempo de la comida.	7.89 m <sup>2</sup>
Baño de empleados	Baños equipados para que los empleados tengan la oportunidad de asearse y realizar sus necesidades.	14.15 m <sup>2</sup>
Área de carga y descarga	Área de amplio tamaño ubicada en la parte posterior para recibir las mercancías.	30.24 m <sup>2</sup>
Cuarto de basura	Área destinada al depósito de basura del restaurante para ser retirada.	8.37 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL ÁREA (m<sup>2</sup>)</b>		<b>879.19 m<sup>2</sup></b>

2DO NIVEL		
ÁREA	DESCRIPCIÓN	m <sup>2</sup>
Recibidor	Área destinada al recibimiento y bienvenida del comensal.	20.57 m <sup>2</sup>
Área vip	Espacio exclusivo con cambio de altura de piso, posee vista a la ciudad y diversos asientos y mesas.	62.64 m <sup>2</sup>
Área de comensales	Espacio con asientos y mesas destinados al usuario para disfrutar de una buena comida y experiencia única.	430.35 m <sup>2</sup>
Bar	Área en donde son realizados los deliciosos e innovadores cócteles, así como también la preparación de diversas bebidas.	66.13 m <sup>2</sup>
Almacén de bar	Espacio dedicado al almacenamiento de bebidas y suplementos para el área de bar	20.13 m <sup>2</sup>
Baño de hombres	Espacio para que los usuarios masculinos se sientan en la comodidad de asearse y realizar sus necesidades.	17.91 m <sup>2</sup>
Baño de mujeres	Espacio para que los usuarios femeninos se sientan en la comodidad de asearse y realizar sus necesidades.	17.91 m <sup>2</sup>
Área de servicio (general)	Espacio destinado al almacenamiento de utensilios y productos, y desarrollo de las necesidades del 2do nivel.	41.32 m <sup>2</sup>
Oficina	Oficina administrativa para la gestión del restaurante del espacio comercial.	4.44 m <sup>2</sup>
Área de lavado	Área destinada al lavado de utensilios y vajillas.	5.97 m <sup>2</sup>
Almacén utensilios	Espacio de almacenamiento de los utensilios.	2.79 m <sup>2</sup>
Almacén	Espacio de almacenamiento de productos de limpieza.	2.77 m <sup>2</sup>
Área de carga y descarga	Área de amplio tamaño ubicada en la parte posterior para recibir las mercancías.	30.24 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL ÁREA (m<sup>2</sup>)</b>		<b>723.17 m<sup>2</sup></b>

3ER NIVEL		
ÁREA	DESCRIPCIÓN	m <sup>2</sup>
Recepción	Área destinada al recibimiento y bienvenida del comensal.	20.57 m <sup>2</sup>
Área VIP	Espacio exclusivo con cambio de altura de piso, posee vista a la ciudad y diversos asientos y mesas.	66.67 m <sup>2</sup>
Lounge	Espacio destinado al disfrute de vinos y cigarrillos, conformados por sillones y diversidad mobiliarios cómodos que aporten al confort.	252.16 m <sup>2</sup>
Salón privado	Salon exclusivo apartado y privado para eventos y reunión de grandes grupos de personas.	33.18 m <sup>2</sup>
Baños de hombres	Espacio para que los usuarios masculinos se sientan en la comodidad de asearse y realizar sus necesidades.	17.91 m <sup>2</sup>
Baños de mujeres	Espacio para que los usuarios femeninos se sientan en la comodidad de asearse y realizar sus necesidades.	17.91 m <sup>2</sup>
Bar	Área en donde son realizados los deliciosos e innovadores cócteles, así como también la preparación de diversas bebidas.	29.73 m <sup>2</sup>
Cuarto de vinos	Cuarto de baja temperatura para almacenamiento de vinos.	31.53 m <sup>2</sup>
Cocina de tapas (general)	Cocina de tamaño reducido para elaboración de platillos de fácil preparación y emplatado.	175.08 m <sup>2</sup>
Área de preparación	Área destinada a la elaboración de los platos (tapas)	19.62 m <sup>2</sup>
Área de lavado	Área destinada al lavado de utensilios y vajillas.	7.41 m <sup>2</sup>
Cuarto de limpieza	Cuarto indicado para el almacenamiento de productos de limpieza.	7.34 m <sup>2</sup>
Almacén de vajilla	Espacio de almacenamiento de las vajillas.	9.94 m <sup>2</sup>
Cuarto frio	Cuarto con temperatura adecuada para el mantenimiento de los alimentos que deben permanecer refrigerados.	11.30 m <sup>2</sup>

Almacén seco	Espacio de almacenamiento de los diversos alimentos secos a utilizar.	11.25 m <sup>2</sup>
Desperdicios	Área destinada al depósito de basura del 3er nivel.	4.40 m <sup>2</sup>
Área de carga y descarga	Área de amplio tamaño ubicada en la parte posterior para recibir las mercancías.	30.24 m <sup>2</sup>
TOTAL ÁREA (m <sup>2</sup> )		746.24 m <sup>2</sup>

SÓTANO	859.87 m <sup>2</sup>
NIVEL 1	879.19 m <sup>2</sup>
NIVEL 2	723.17 m <sup>2</sup>
NIVEL 3	746.24 m <sup>2</sup>
ÁREA TOTAL DEL PROYECTO (m <sup>2</sup> )	3,208.47m <sup>2</sup>

#### 4.7 ORGANIGRAMAS DEL PROYECTO PROPUESTO

##### NIVEL 1



NIVEL 2



NIVEL 3



# Marco Contextual

## 5.1 ANÁLISIS DEL CONTEXTO INMEDIATO

### 5.1.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN



### 5.1.2 BREVE RESEÑA HISTÓRICA DEL SECTOR DONDE SE ENCUENTRA LA EDIFICACIÓN A INTERVENIR

#### ENSANCHE PIANTINI

Las calles del Ensanche Piantini para mediados del año 1930, eran áreas de pastos y melazas, destinadas a la ganadería.

Para 1936 se inició un camino carretero denominado Fabrè Geffrard, posteriormente Cordell Hull y en el día de hoy se conoce como la avenida Abraham Lincoln.

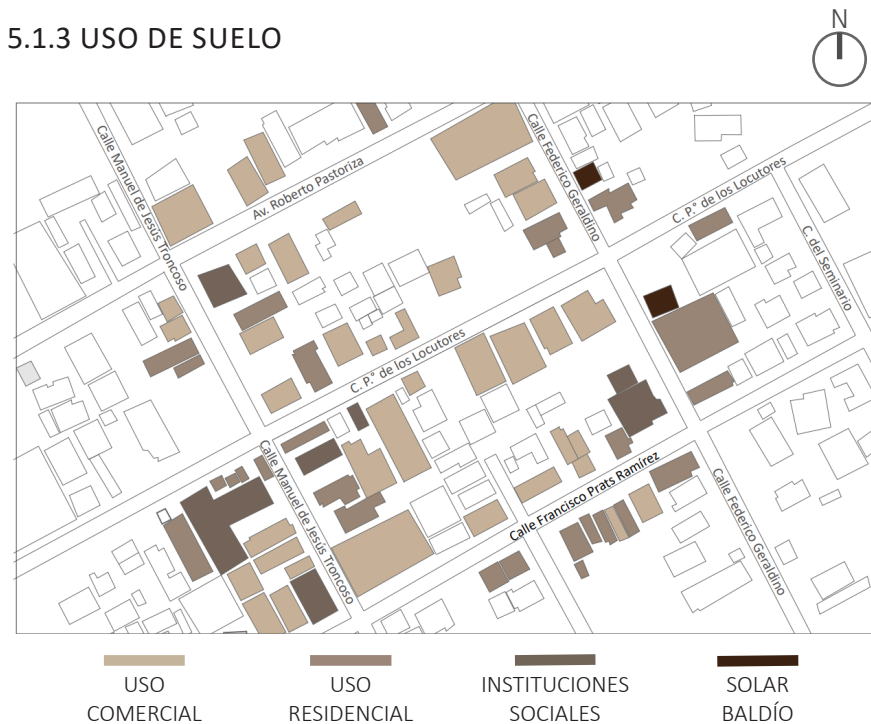
El sector de Piantini, fue lotificado por don Luis Manuel Piantini.

A partir de 1959, con la desaparición del Aeropuerto General Andrews y después de la Revolución de Abril en 1965, es cuando el sector empieza su transformación y desarrollo poblacional.

Actualmente, el Ensanche Piantini o Piantini, es uno de los más exclusivos sectores de la ciudad de Santo Domingo, especialmente porque está habitado por población en su mayoría con un nivel socio-económico bastante favorable y prestigioso, y es por ello que el metro cuadrado de la zona es uno de los más cotizados en la ciudad.

(Regis Jiménez, 5 junio 2018)

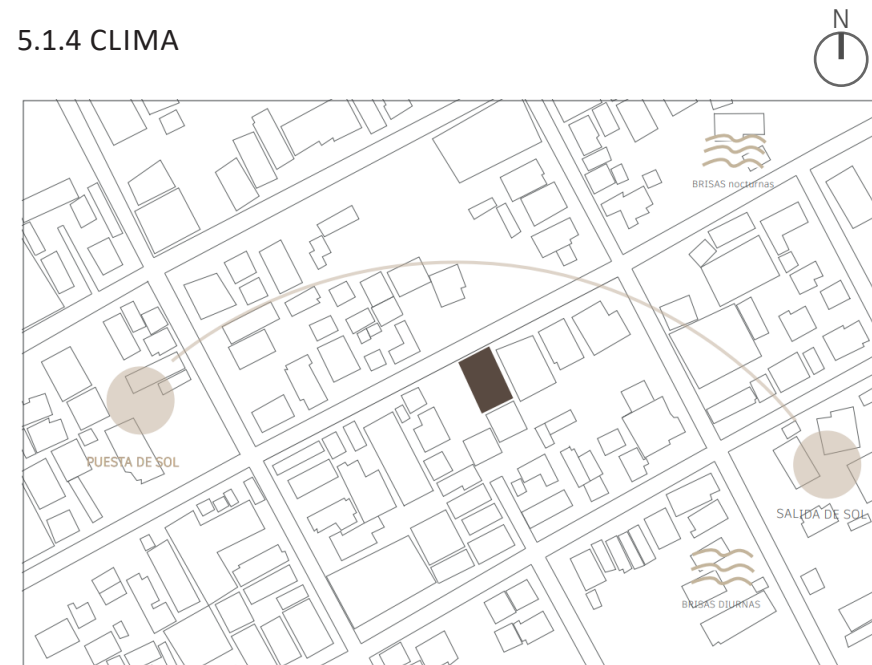
### 5.1.3 USO DE SUELO



La zona de análisis promueve el uso comercial como característica principal, seguido de viviendas, instituciones sociales como espacios corporativos, oficinas y, por último, terrenos baldíos o en proceso de construcción.

Por lo general, la mayoría de los inmuebles son de carácter comercial y corporativo sin dejar de lado el porcentaje poblacional que reside en dicho sector quienes, en su mayoría, poseen un nivel socio-económico bastante favorable y prestigioso, y es por ello que el metro cuadrado de la zona es uno de los más cotizados en la ciudad.

### 5.1.4 CLIMA



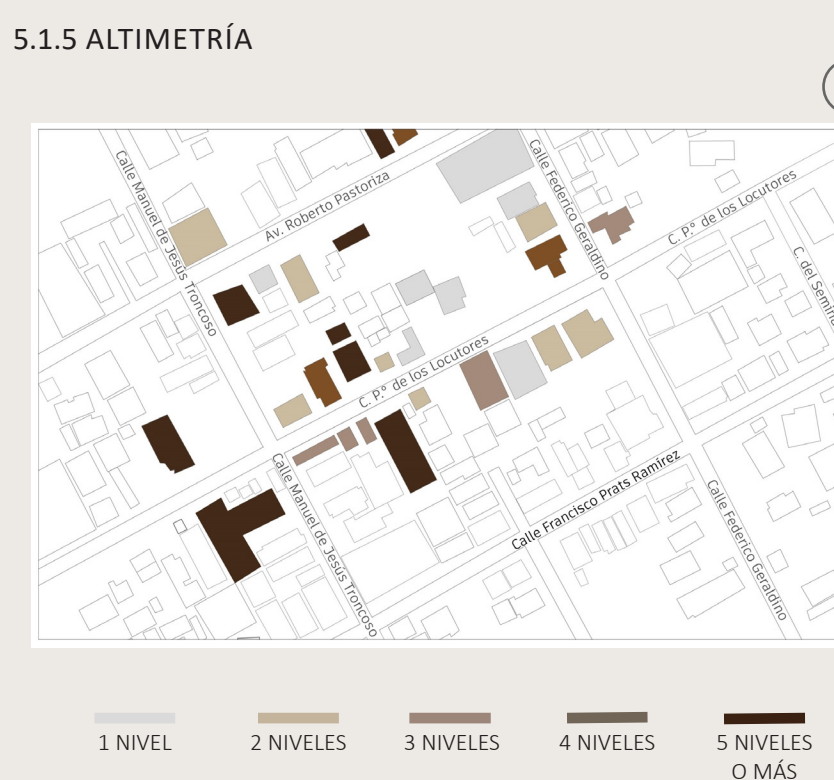
La ciudad de Santo Domingo cuenta con un clima tropical, con abundantes lluvias y una humedad significativa.

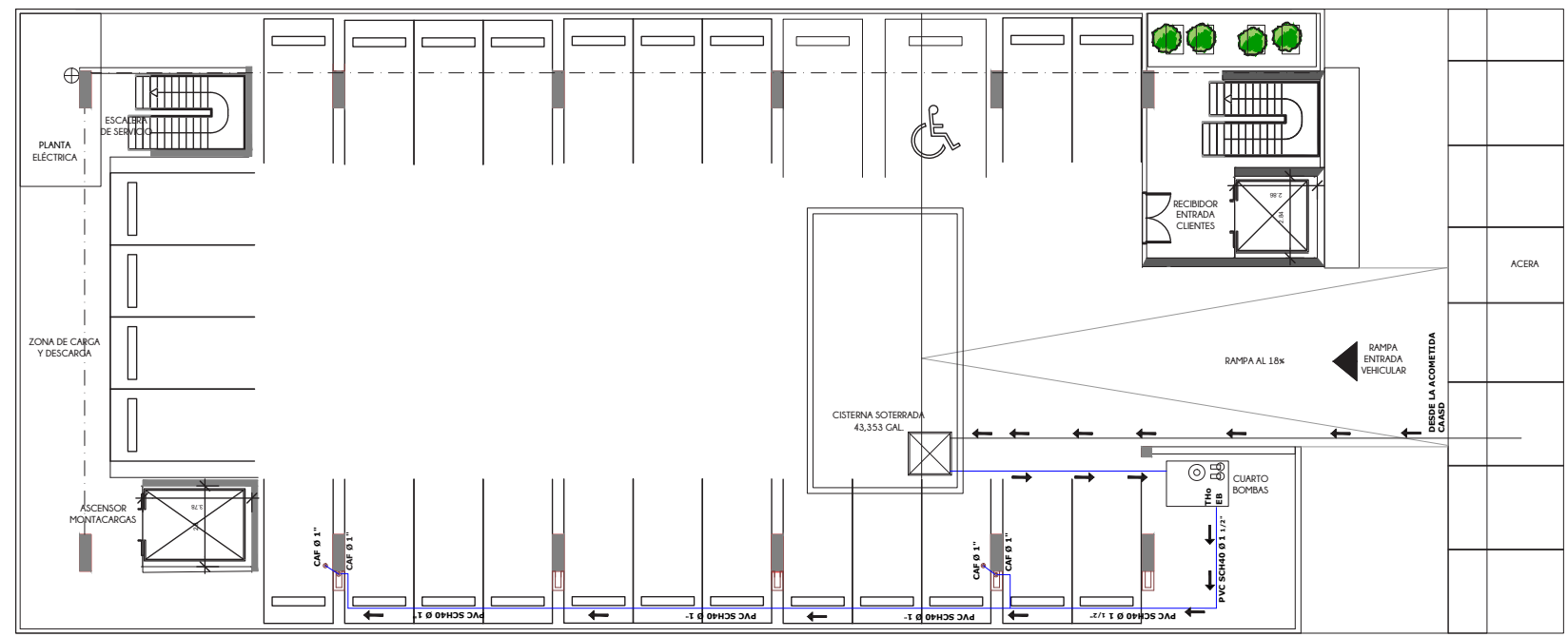
La temperatura media anual oscila entre los 25-30°C. La humedad percibida varía levemente. El mes con la humedad relativa más alta corresponde al mes de octubre con un 85.7%, mientras que el mes con la humedad relativa más baja corresponde al mes de abril con un 78.8%.

Posee dos estaciones de lluvias de gran cantidad, con un promedio de 231 mm de precipitación, siendo estas la de abril-junio y la de septiembre-noviembre. El periodo de diciembre-marzo suele ser el menos lluvioso con 54 mm de precipitación, pero no posee gran impacto en la ciudad.

(Portal Oficial del Estado Dominicano. 2014, 16 diciembre)

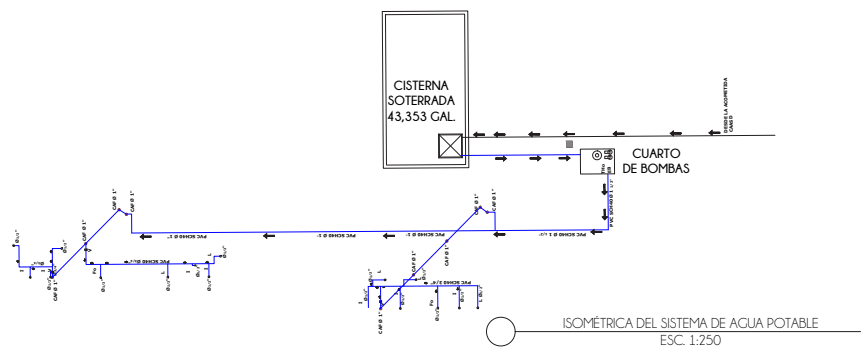
### 5.1.5 ALTIMETRÍA



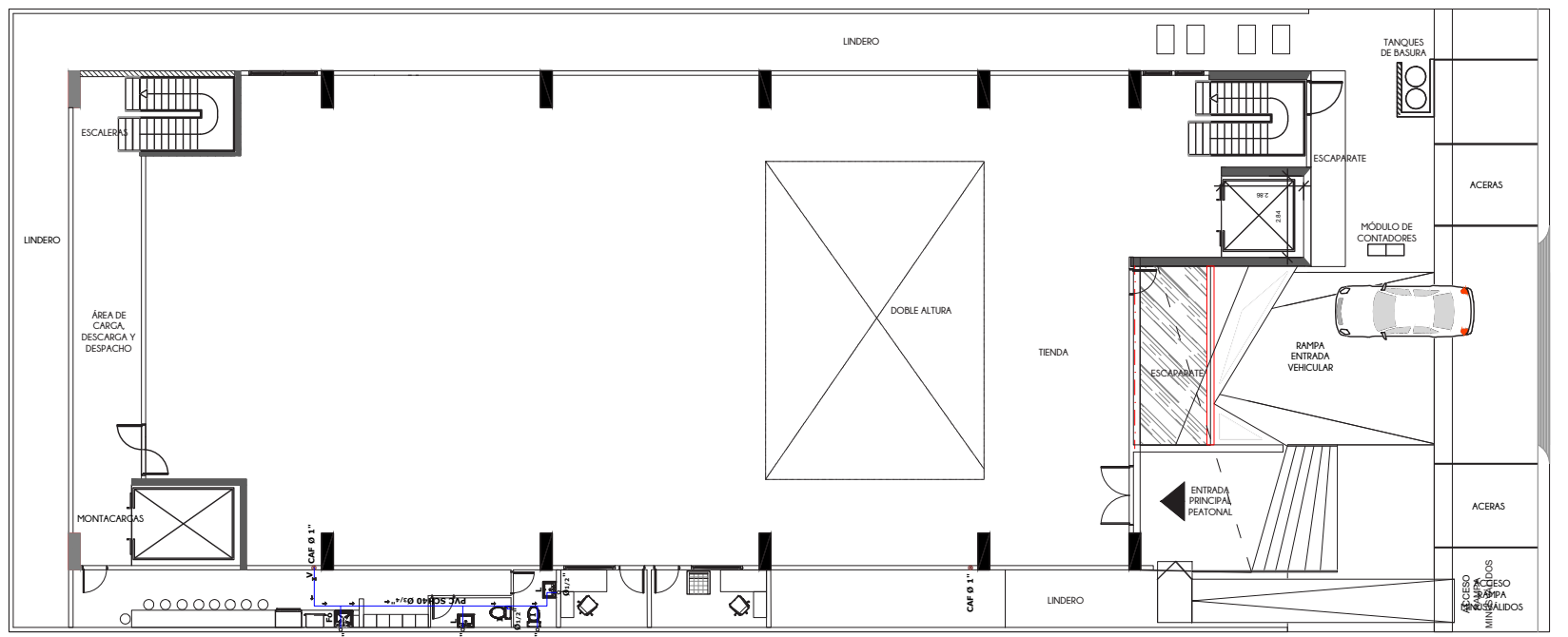


PLANTA EXISTENTE DEL SISTEMA DE AGUA POTABLE SÓTANO  
ESC. 1:250

LEYENDA	
CAF	COLUMNA DE AGUA FRIA.
V	VÁLVULA DE PASO
CV	CAJA DE VÁLVULA
U	URINAL
DU	DUCHA
L	LAVAMANOS
I	INODORO
Dp	DESAGUJE DE PISO
CG	CALENTADOR DE GAS
BD	BAJANTE DE DESCARGA
V	VENTILACIÓN
TR	TAPÓN REGISTRO
YG	TRAMPA DE GRASA
BD	BAJANTE DE DESCARGA
FO	FREGADERO
EQ	EQUIPO DE BOMBEO
THo	TANQUE HIDRONEUMÁTICO
CI	CAMARA DE INSPECCIÓN
S	PENDIENTE
	EXTINTOR

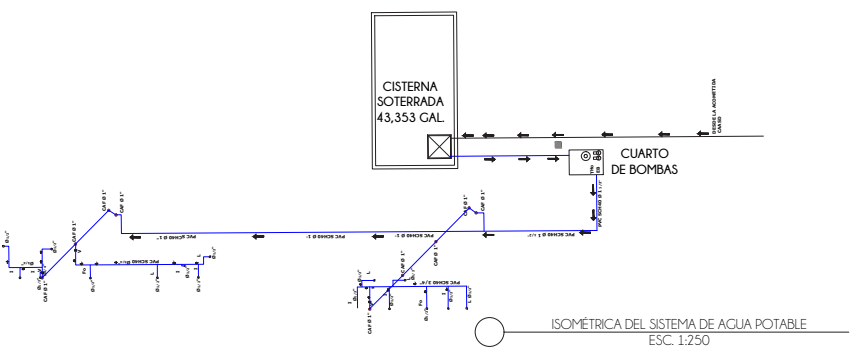


ISOMÉTRICA DEL SISTEMA DE AGUA POTABLE  
ESC. 1:250

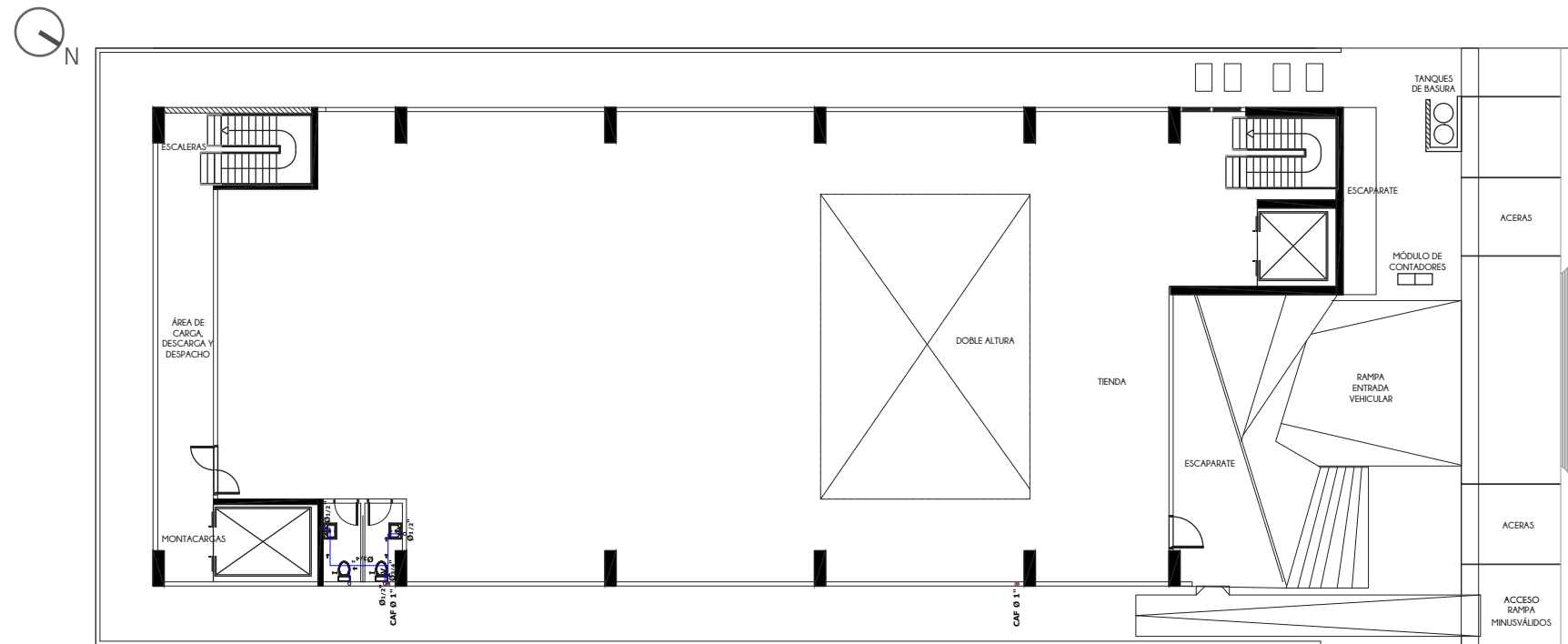


PLANTA EXISTENTE DEL SISTEMA DE AGUA POTABLE NIVEL 1  
ESC. 1:250

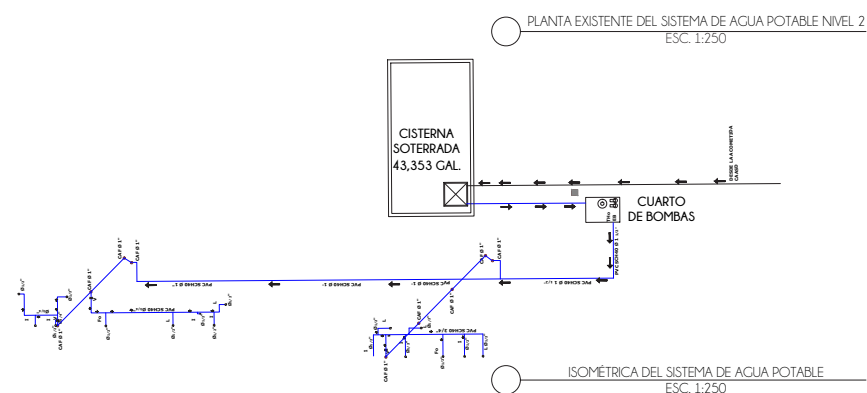
LEYENDA	
CAF	COLUMNA DE AGUA FRIA.
V	VÁLVULA DE PASO
CV	CAJA DE VÁLVULA
U	URINAL
DU	DUCHA
L	LAVAMANOS
I	INODORO
Dp	DESAGUJE DE PISO
CG	CALENTADOR DE GAS
BD	BAJANTE DE DESCARGA
V	VENTILACIÓN
TR	TAPÓN REGISTRO
TG	TRAMPA DE GRASA
BD	BAJANTE DE DESCARGA
FO	FREGADERO
EQ	EQUIPO DE BOMBEO
THo	TANQUE HIDRONEUMÁTICO
CI	CAMARA DE INSPECCIÓN
S	PENDIENTE
	EXTINTOR



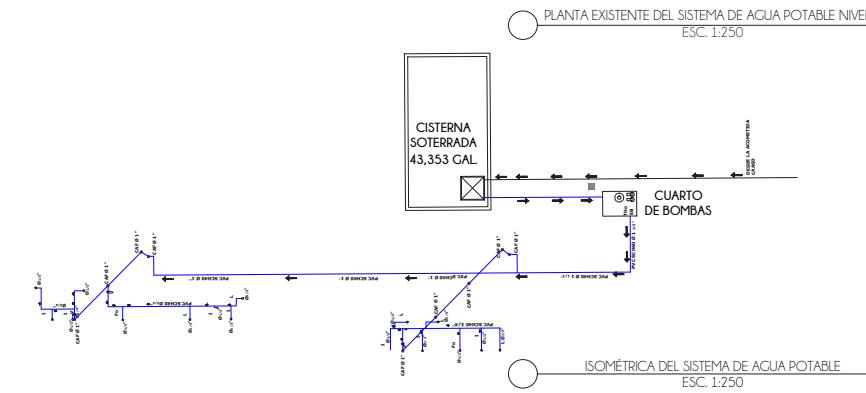
ISOMÉTRICA DEL SISTEMA DE AGUA POTABLE  
ESC. 1:250



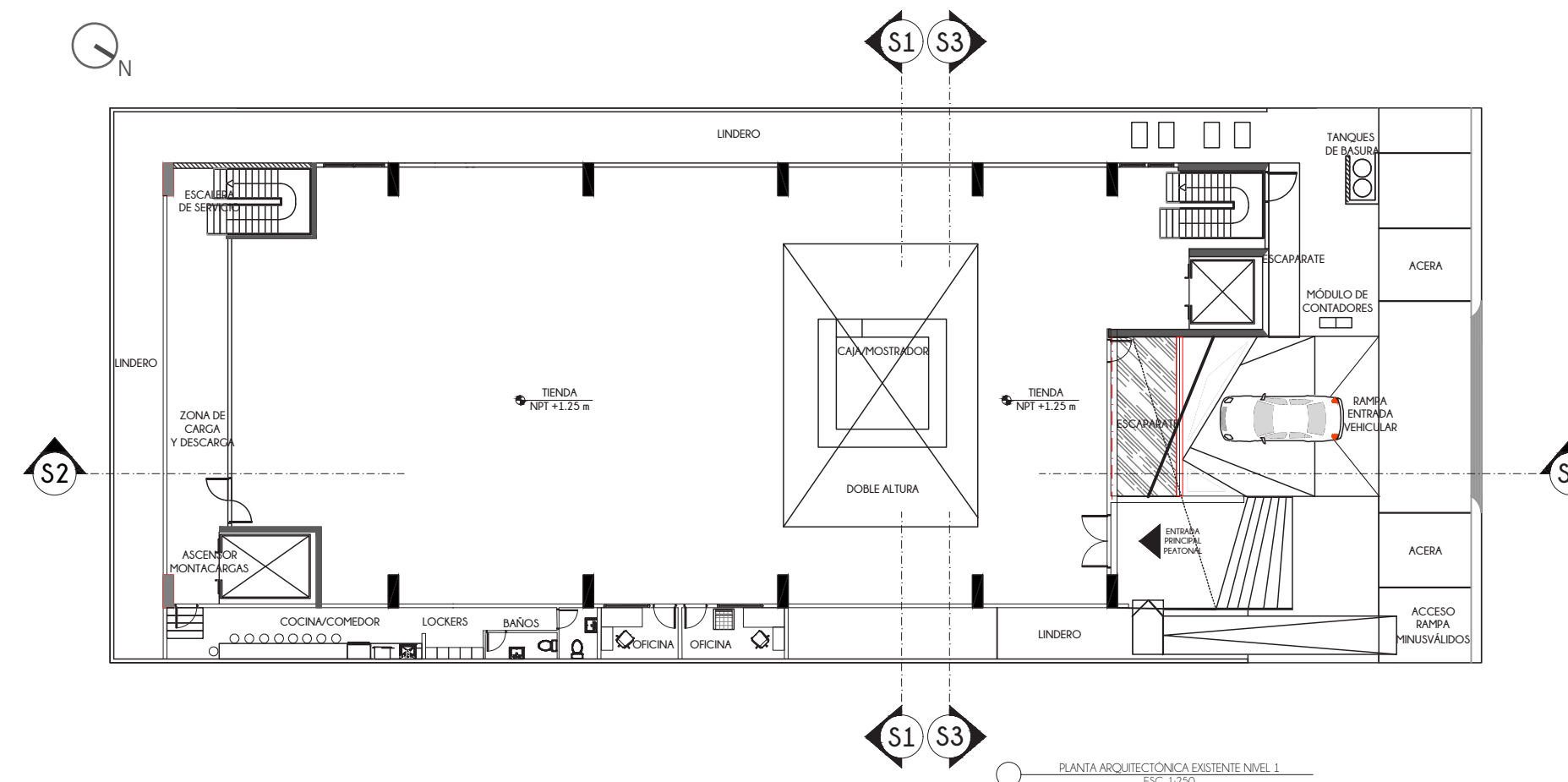
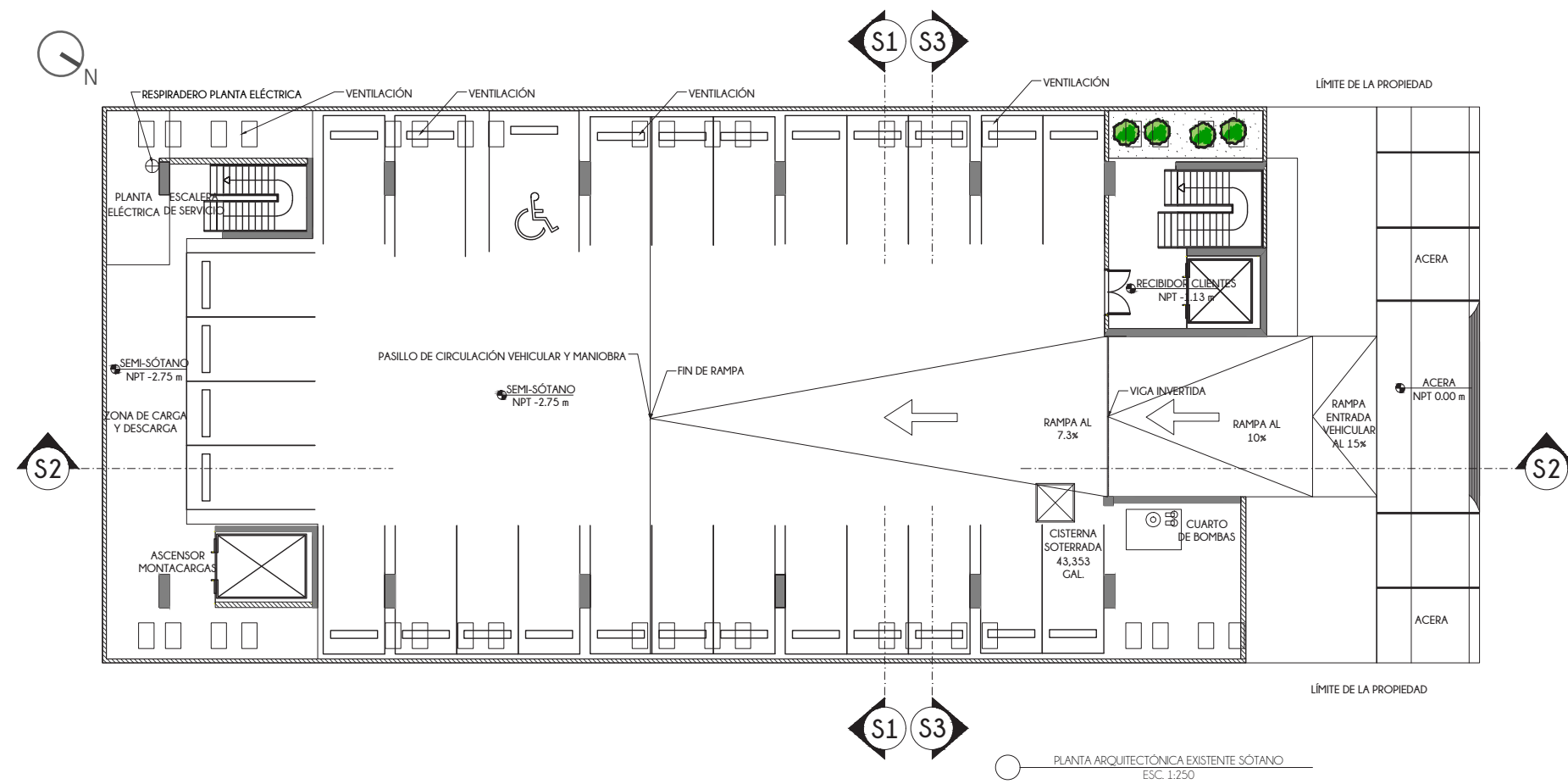
LEYENDA	
CAF	COLUMNA DE AGUA FRIA.
V	VÁLVULA DE PASO
CV	CAJA DE VÁLVULA
U	URINAL
DU	DUCHA
L	LAVAMANOS
I	INODORO
Dp	DESAGUE DE PISO
CG	CALENTADOR DE GAS
BD	BAJANTE DE DESCARGA
V	VENTILACIÓN
TR	TAPÓN REGISTRO
TG	TRAMPA DE GRASA
BD	BAJANTE DE DESCARGA
FO	FREGADERO
EQ	EQUIPO DE BOMBEO
THd	TANQUE HIDRONEUMÁTICO
CI	CAMARA DE INSPECCIÓN
S	PENDIENTE
	EXTINTOR

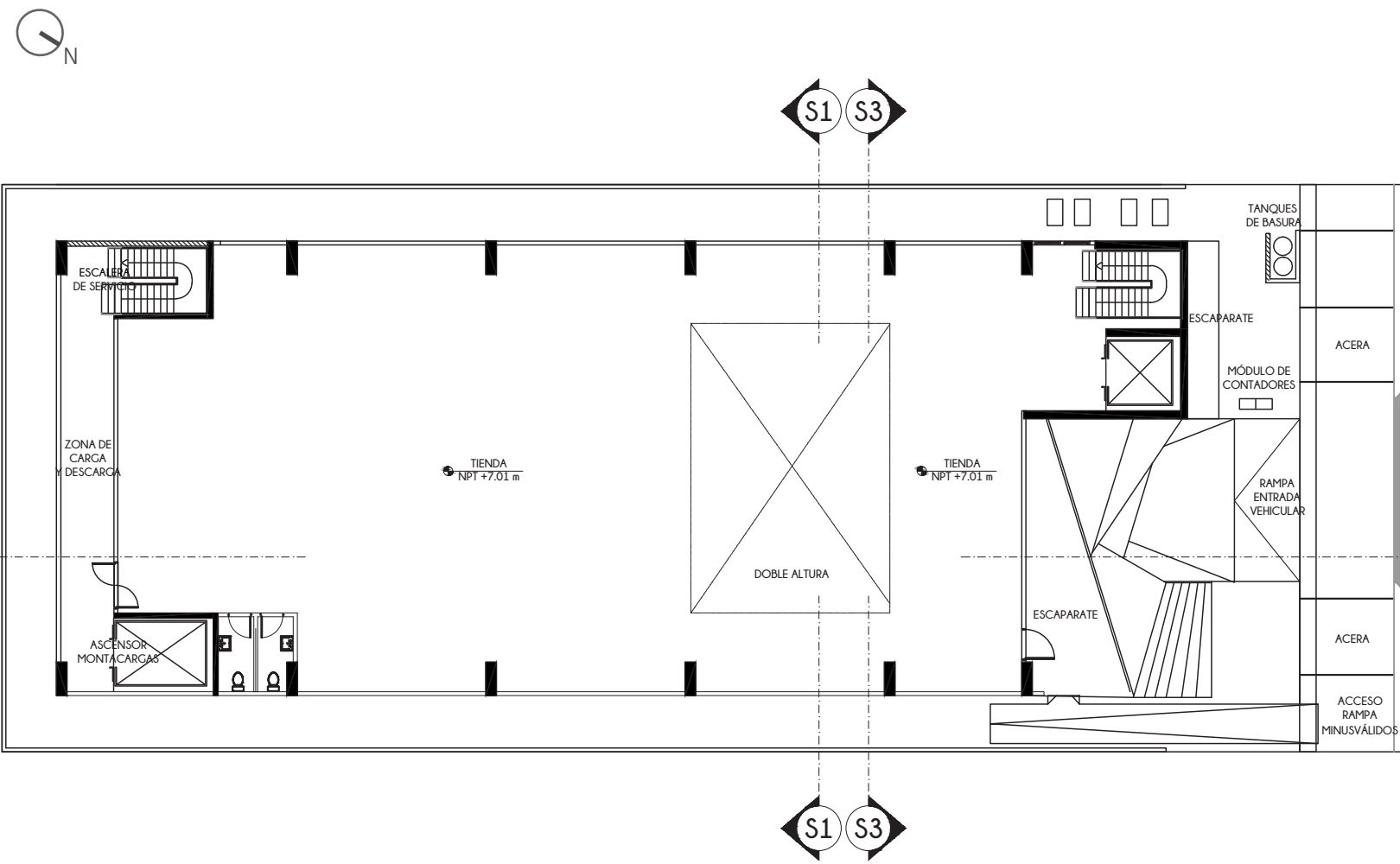


LEYENDA	
CAF	COLUMNA DE AGUA FRIA.
V	VÁLVULA DE PASO
CV	CAJA DE VÁLVULA
U	URINAL
DU	DUCHA
L	LAVAMANOS
I	INODORO
Dp	DESAGUE DE PISO
CG	CALENTADOR DE GAS
BD	BAJANTE DE DESCARGA
V	VENTILACIÓN
TR	TAPÓN REGISTRO
TG	TRAMPA DE GRASA
BD	BAJANTE DE DESCARGA
FO	FREGADERO
EQ	EQUIPO DE BOMBEO
THd	TANQUE HIDRONEUMÁTICO
CI	CAMARA DE INSPECCIÓN
S	PENDIENTE
	EXTINTOR



5.2.1 PLANOS EXISTENTES, ELEVACIONES Y SECCIONES



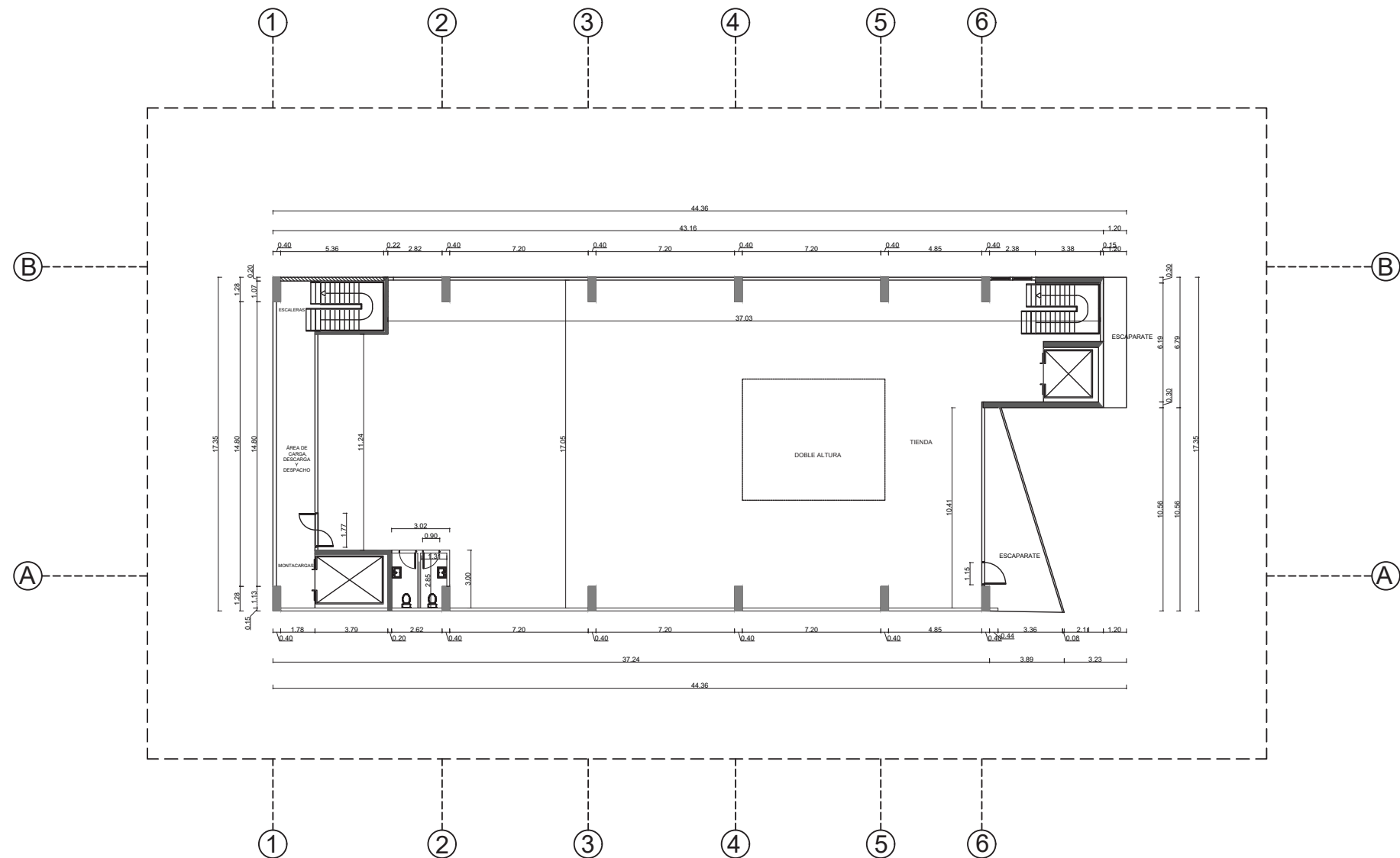


PLANTA ARQUITECTÓNICA EXISTENTE NIVEL 2  
ESC. 1:250

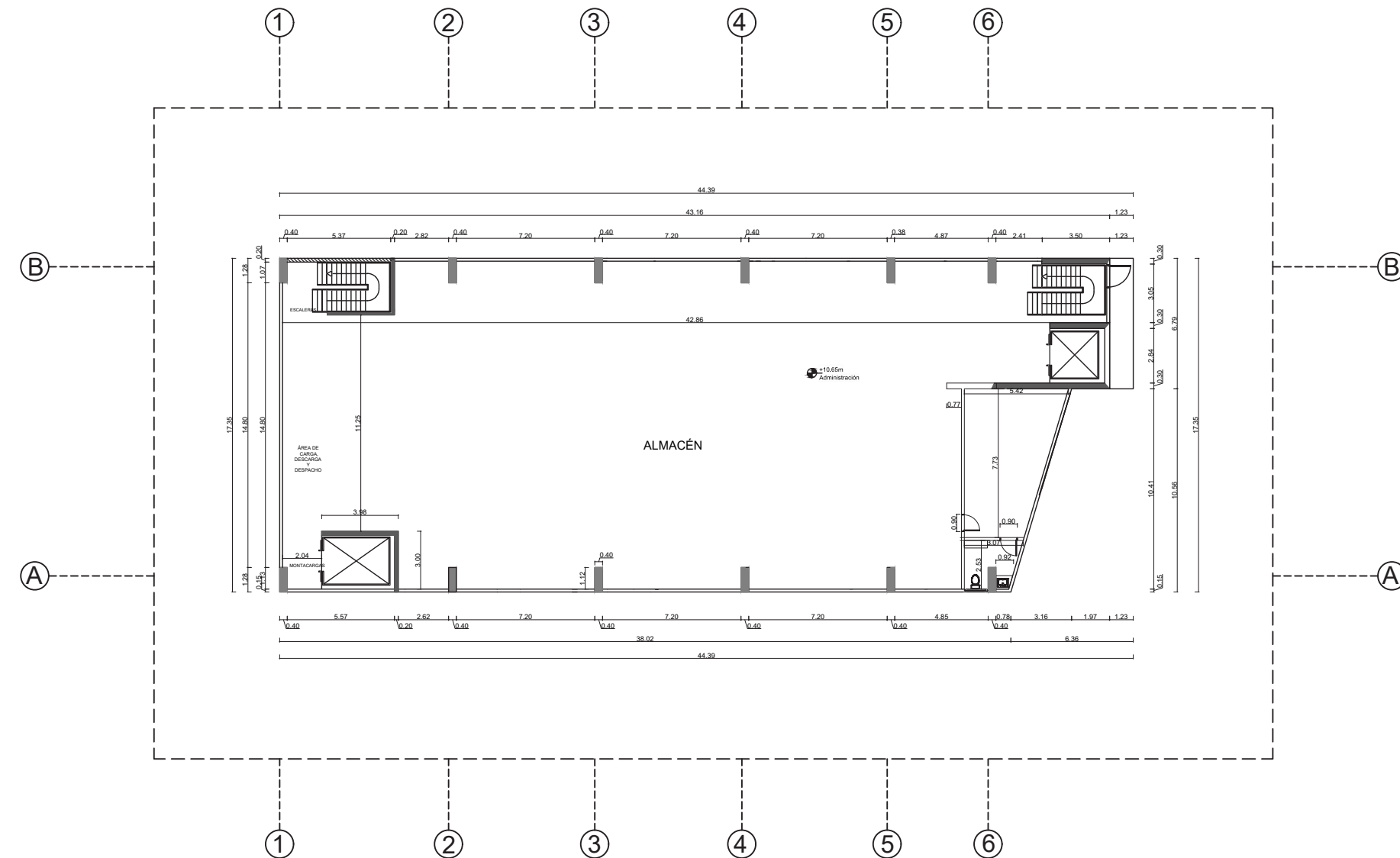


PLANTA ARQUITECTÓNICA EXISTENTE NIVEL 3  
ESC. 1:250

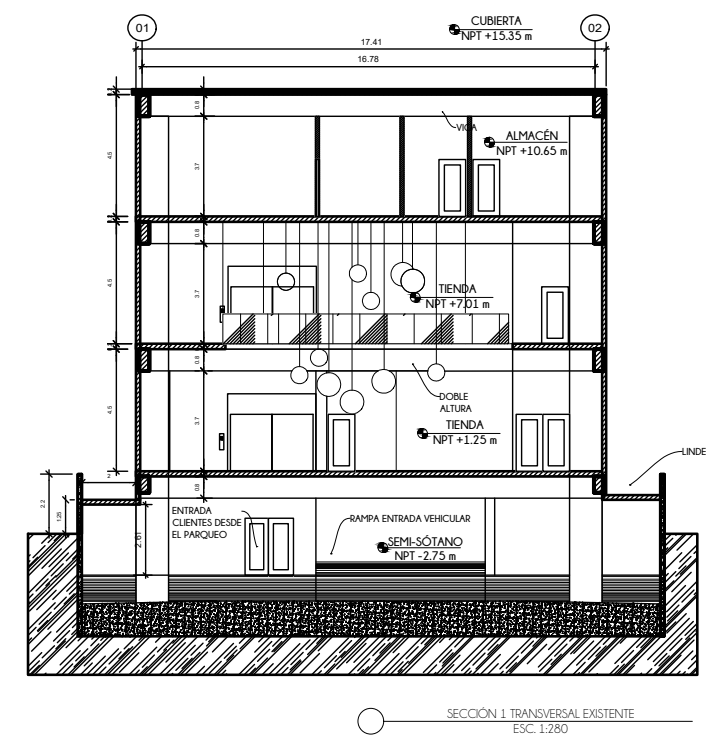
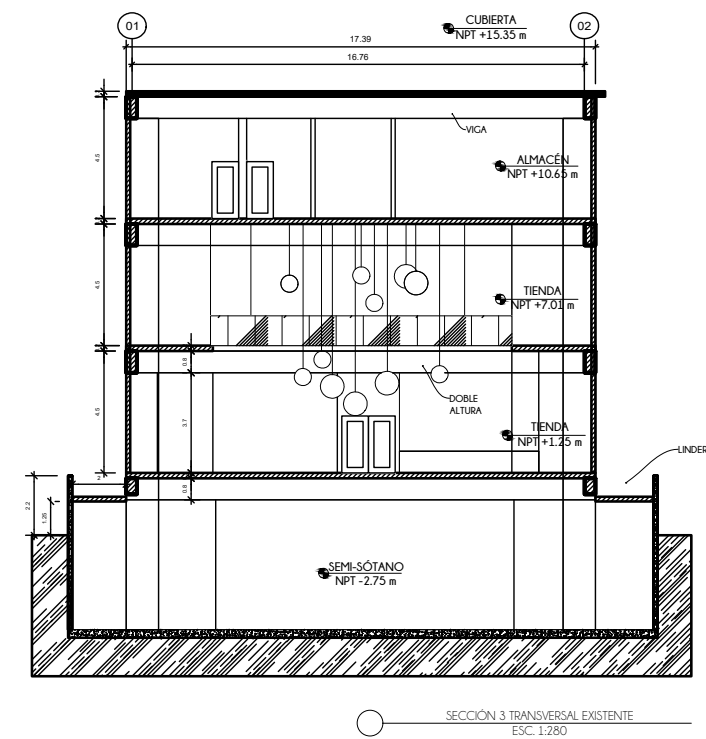
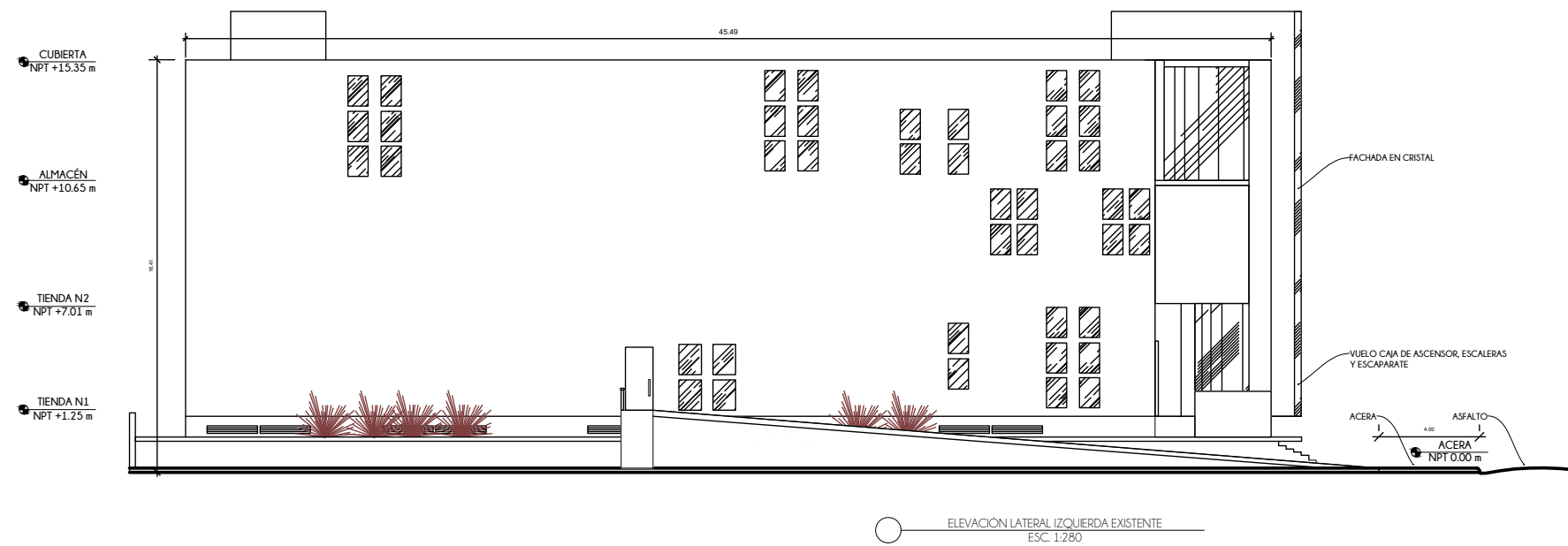
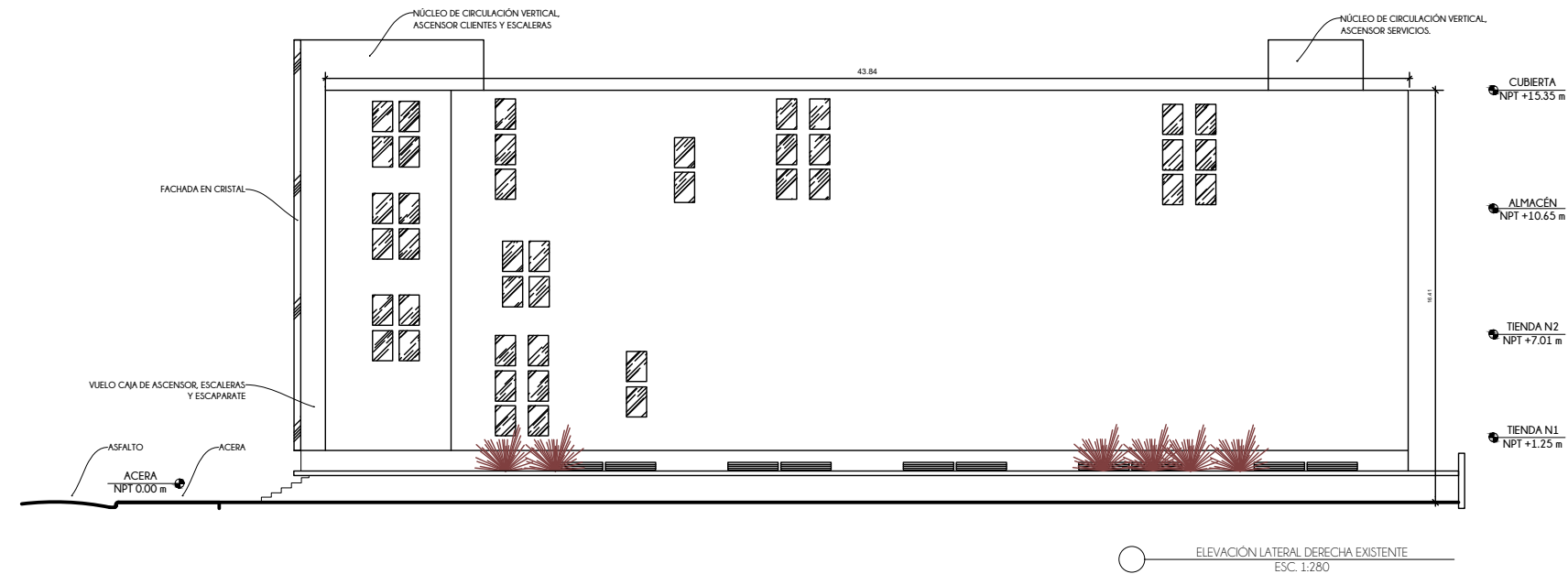
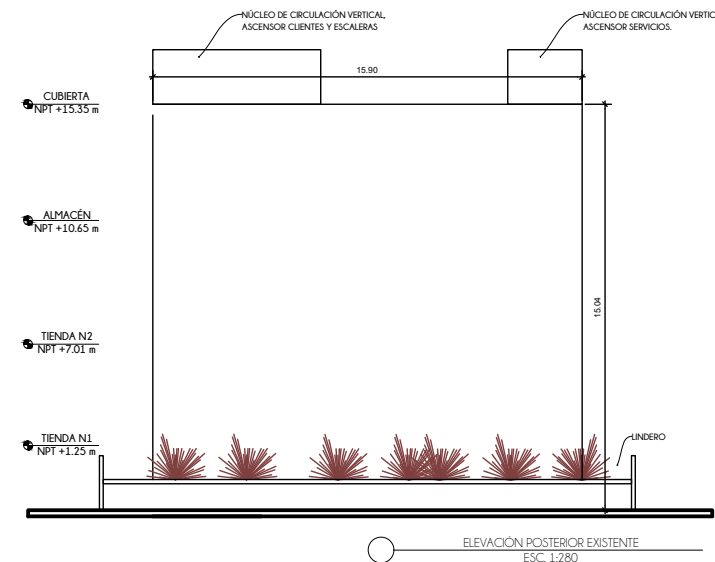
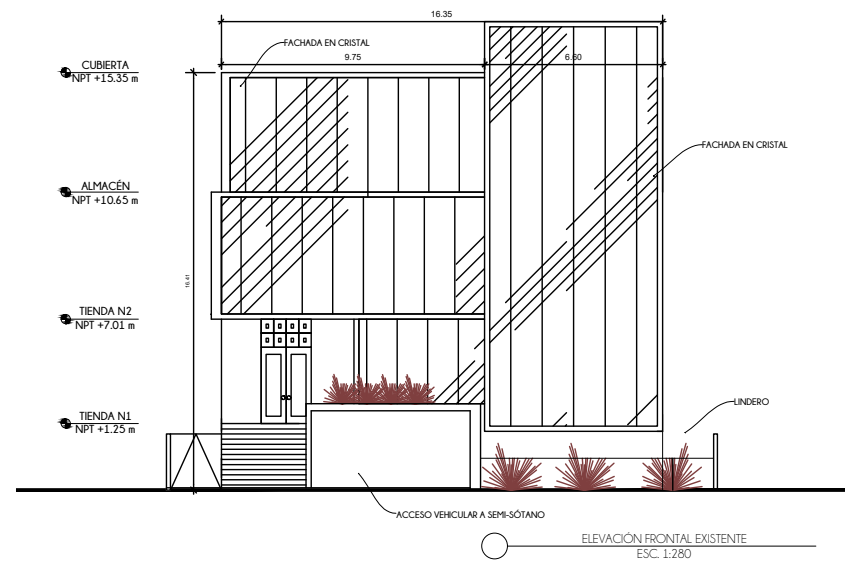




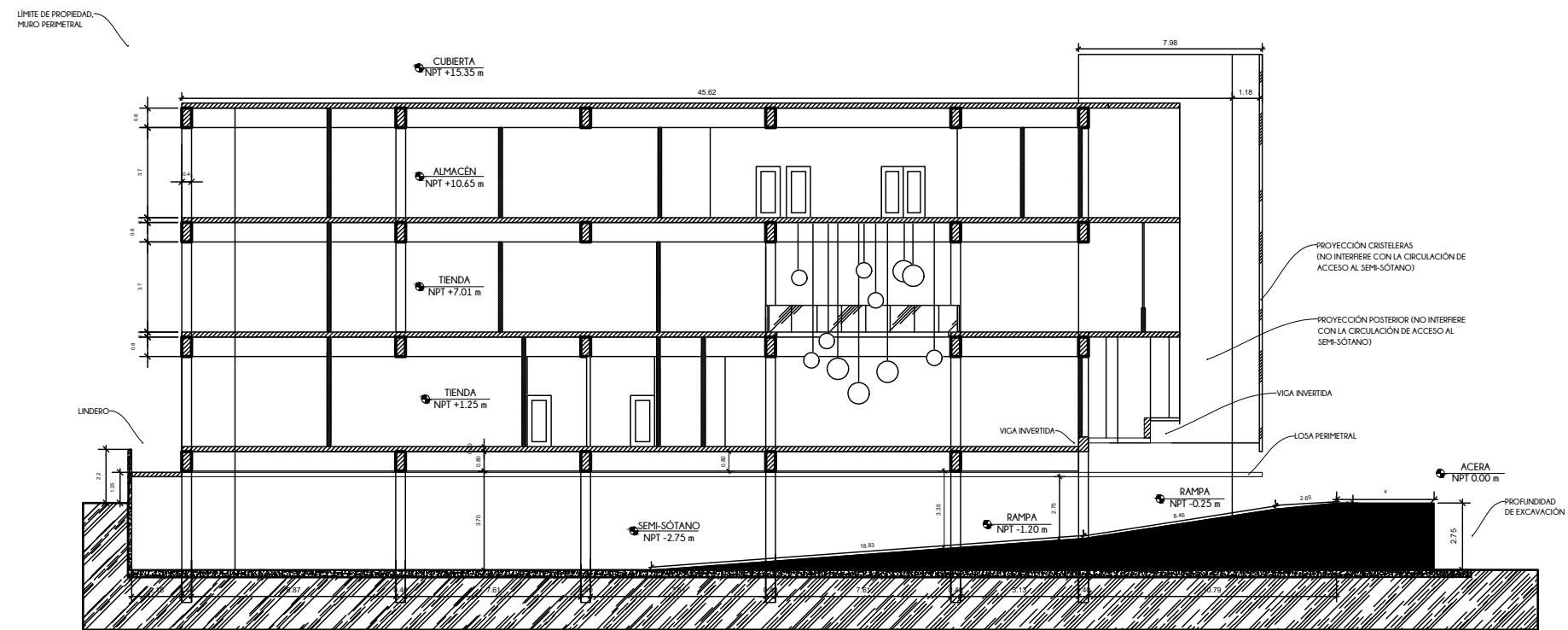
PLANTA DIMENSIONADA EXISTENTE NIVEL 2  
ESC. 1:300



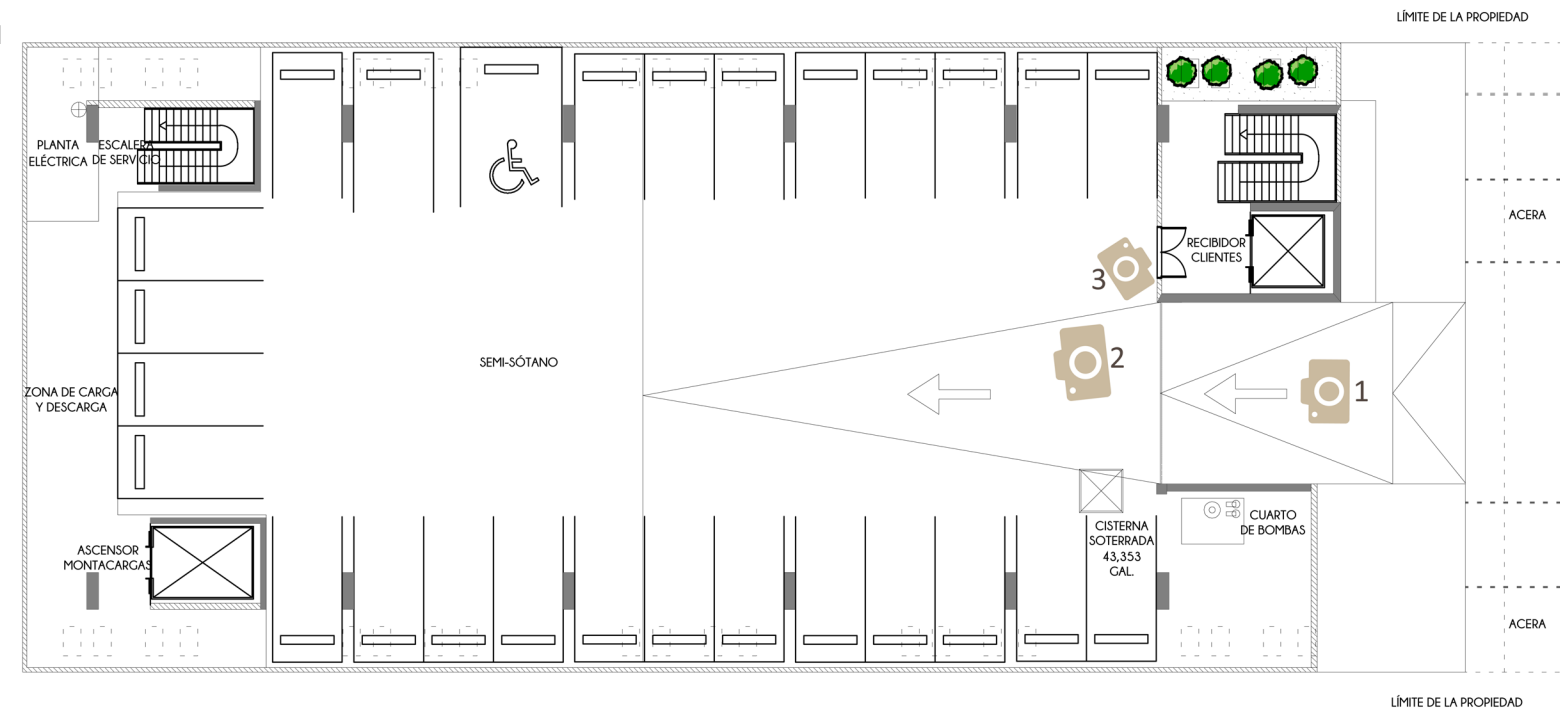
PLANTA DIMENSIONADA EXISTENTE NIVEL 3  
ESC. 1:300



5.2.2 LEVANTAMIENTO FOTOGRÁFICO



SECCIÓN 2 LONGITUDINAL EXISTENTE  
ESC. 1:280



PLANTA ARQUITECTÓNICA EXISTENTE SÓTANO  
ESC. 1:200

1. VISTA EXTERIOR SEMI-SÓTANO

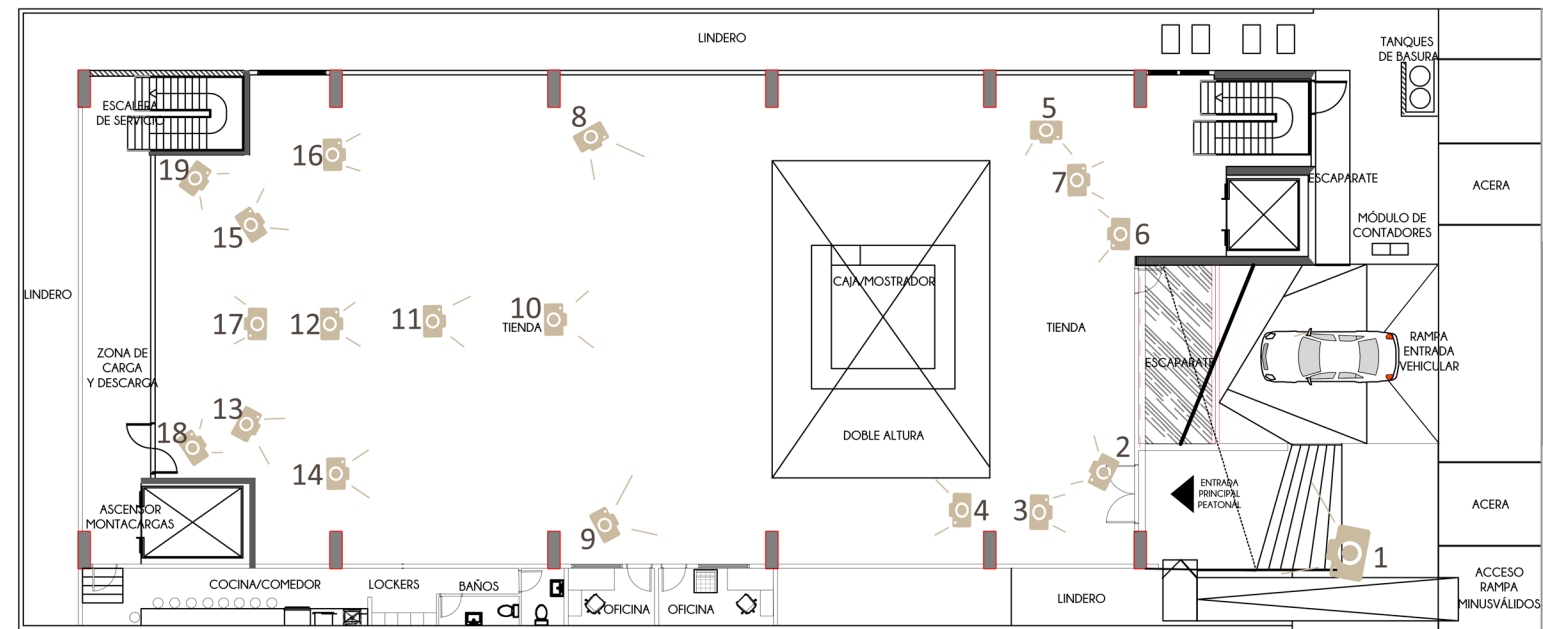


2. VISTA INTERIOR SEMI-SÓTANO



3. VISTA ÁREA DE ASCENSOR





PLANTA ARQUITECTÓNICA EXISTENTE NIVEL 1  
ESC. 1:200

1. VISTA EXTERIOR



2. VISTA INTERIOR ENTRADA



3. VISTA FRONTAL ENTRADA



4. VISTA POSTERIOR ENTRADA



5. VISTA LATERAL IZQUIERDA



6. VISTA POSTERIOR ESCALERA



7. VISTA FRONTAL ESCALERA



8. VISTA PANORÁMICA IZQUIERDA



9. VISTA PANORÁMICA DERECHA



10. VISTA PANORÁMICA FRONTAL



11. VISTA CENTRAL



12. VISTA PANORÁMICA FRONTAL



13. VISTA LATERAL DERECHA



14. VISTA LATERAL DERECHA



15. VISTA LATERAL IZQUIERDA



16. VISTA LATERAL IZQUIERDA



17. VISTA PANORÁMICA POSTERIOR

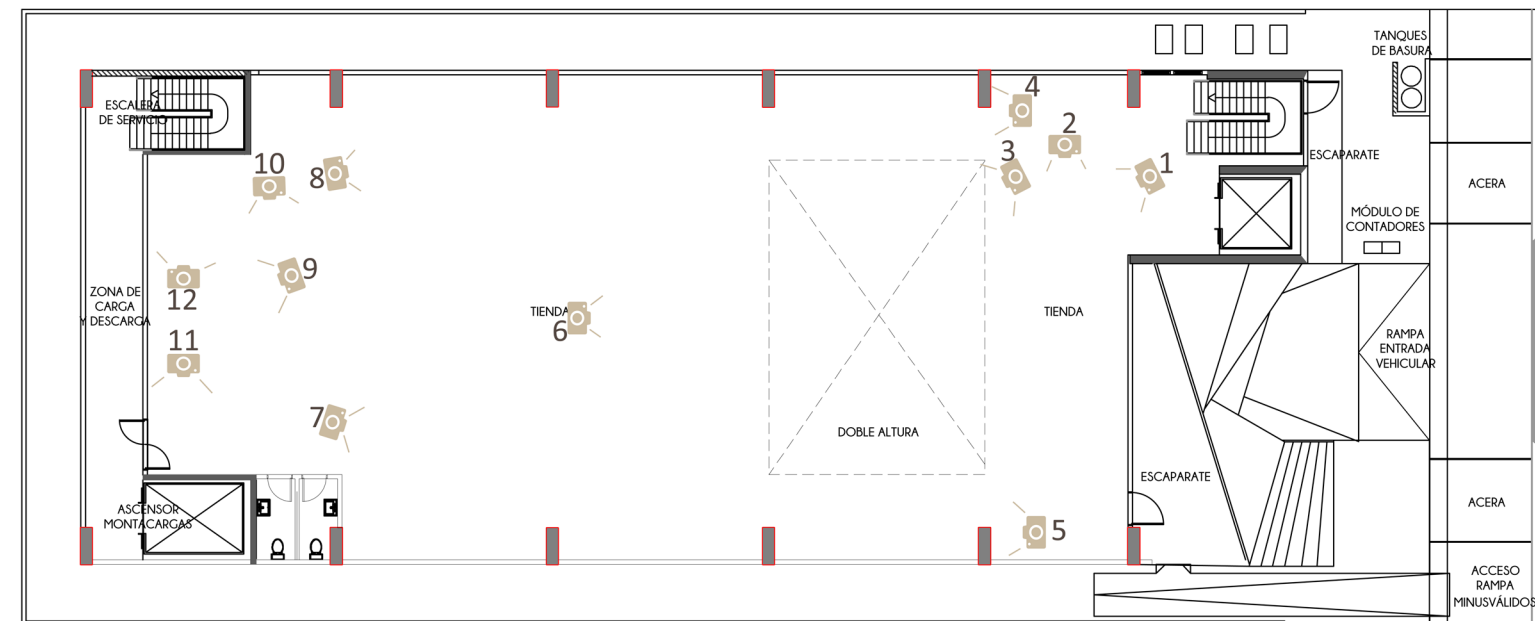


18. VISTA POSTERIOR DERECHA



19. VISTA POSTERIOR IZQUIERDA





PLANTA ARQUITECTÓNICA EXISTENTE NIVEL 2  
ESC. 1:200

1. VISTA PANORÁMICA



2. VISTA LATERAL IZQUIERDA



3. VISTA DOBLE ALTURA



4. VISTA PANORÁMICA IZQUIERDA



5. VISTA PANORÁMICA DERECHA



6. VISTA PANORÁMICA



7. VISTA PANORÁMICA DERECHA



8. VISTA PANORÁMICA IZQUIERDA



9. VISTA POSTERIOR



10. VISTA LATERAL DERECHA

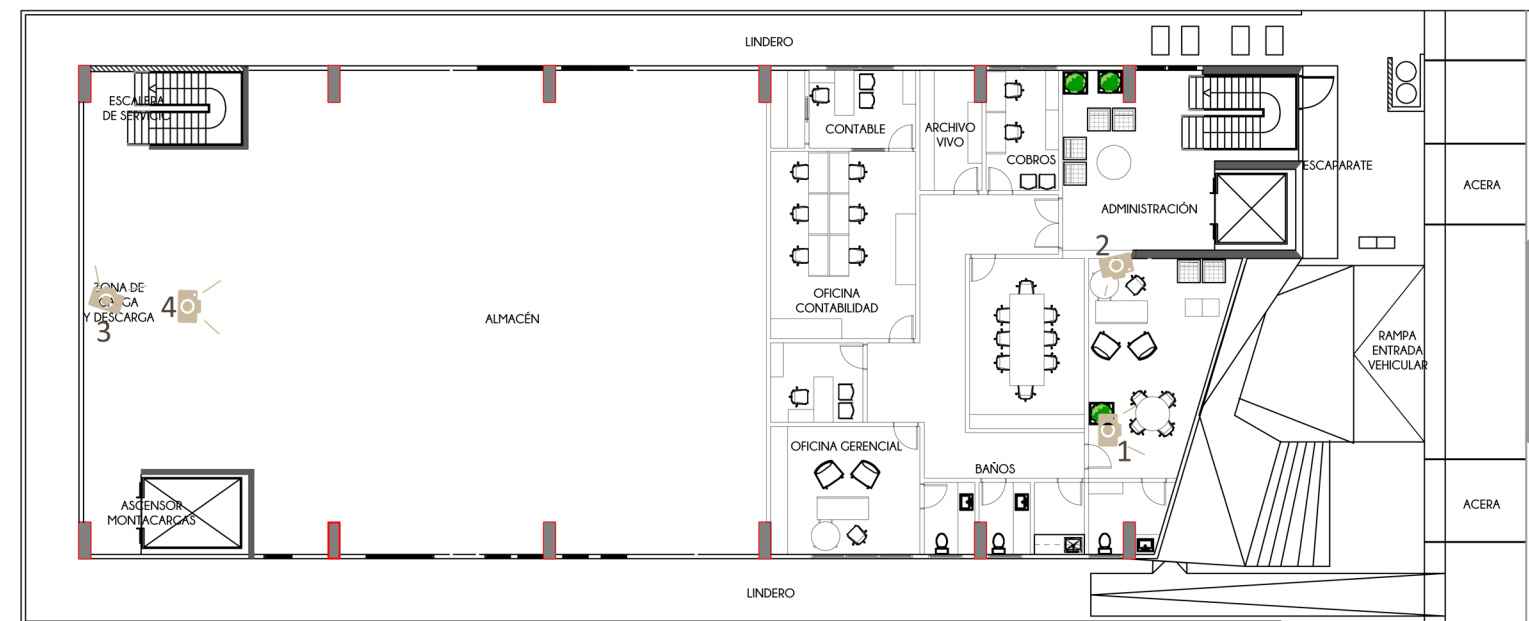


11. VISTA SALIDA DE CARGA



12. VISTA SALIDA DE CARGA





PLANTA ARQUITECTÓNICA EXISTENTE NIVEL 3  
ESC. 1:200

1. VISTA FRONTAL OFICINA PRINCIPAL



2. VISTA LATERAL DERECHA OFICINA PRINCIPAL



3. VISTA PANORÁMICA ALMACÉN



4. VISTA PANORÁMICA ALMACÉN



# Marco Conceptual

## 6.1 CONCEPTO Y ESTILOS DE DISEÑO

El proyecto se desarrolló bajo un concepto único y atrayente, siendo este “La magia de la gastronomía gourmet”. A través del mismo se busca anteponer “la experiencia” como objetivo fundamental del disfrute del mismo, logrando representar la historia y evolución de la alta cocina por medio de la fusión de sus elementos tradicionales y característicos junto con un estilo contemporáneo y atrayente, para así no sólo elevar la experiencia culinaria, sino acompañar al usuario a disfrutar de diversos ambientes donde se disparen sus sentidos y puedan sentir por sí solos la magia que trae consigo el mundo de la cocina gourmet.

El concepto “La magia de la gastronomía gourmet” logra conjugar, no sólo un local con área de comensales, sino un espacio que le permita al usuario relajarse y sentir la libertad de encontrar un ambiente de desconexión del día a día. Siendo esta un área directamente relacionada con las aficiones del tabaco y cata de vino, englobando así la alta cocina.

El estilo seleccionado fue el clásico-contemporáneo el cual se caracteriza por ser un estilo conservador, formal y no está sujeto a corrientes de la moda, encontrando un equilibrio perfecto sin abusar de los contrastes. Dicho estilo se caracteriza por ser atemporal; es decir, que no se encuentra atado a leyes del tiempo.

Los colores que predominan en este estilo son los colores crema, los verdes, azules y grises e incluso los tonos amarillos. Lo importante es que estas tonalidades, tanto en paredes y suelos como en textiles y muebles, no sean nada llamativos.

En cuanto a los materiales, se destaca la presencia de algunos más clásicos como el mármol, bronce e incluso la madera vieja (nogal, caoba o cerezo), todos ellos mezclados con otros materiales más modernos como el hierro forjado o el acero.

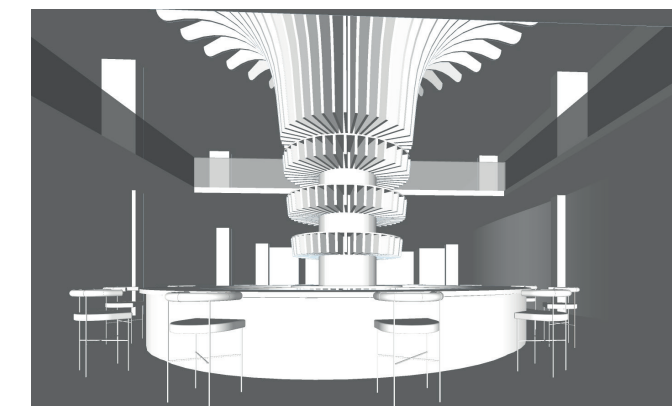
Los muebles resaltan por ser piezas contemporáneas basadas en líneas y formas más clásicas.

Se destacan las imponentes molduras, zócalos, preciosas boiserías cubriendo las paredes y demás. La combinación de estos estilos permite crear espacios con gran carácter y personalidad.

Este estilo elige materiales nobles: el mármol para encimeras, revestimientos de pared o suelos; la madera, en muebles seleccionados, en sus versiones más elegantes; telas como la seda, el lino o el terciopelo. Dicho estilo trata de crear un efecto de lujo “silencioso”, sin que el espacio resulte recargado. Pero los detalles cobran mucha importancia, esculturas que emulan las de la antigüedad, fotografías artísticas en gran formato, una pintura más moderna, que ofrezca un contraste interesante.

En cuanto a la iluminación, se hace uso de lámparas colgantes y apliques más contemporáneos y de líneas más actuales.

VISTA CONCEPTUAL DEL ELEMENTO RESALTANTE





ÁREA DE COMENSALES  
NIVEL 1



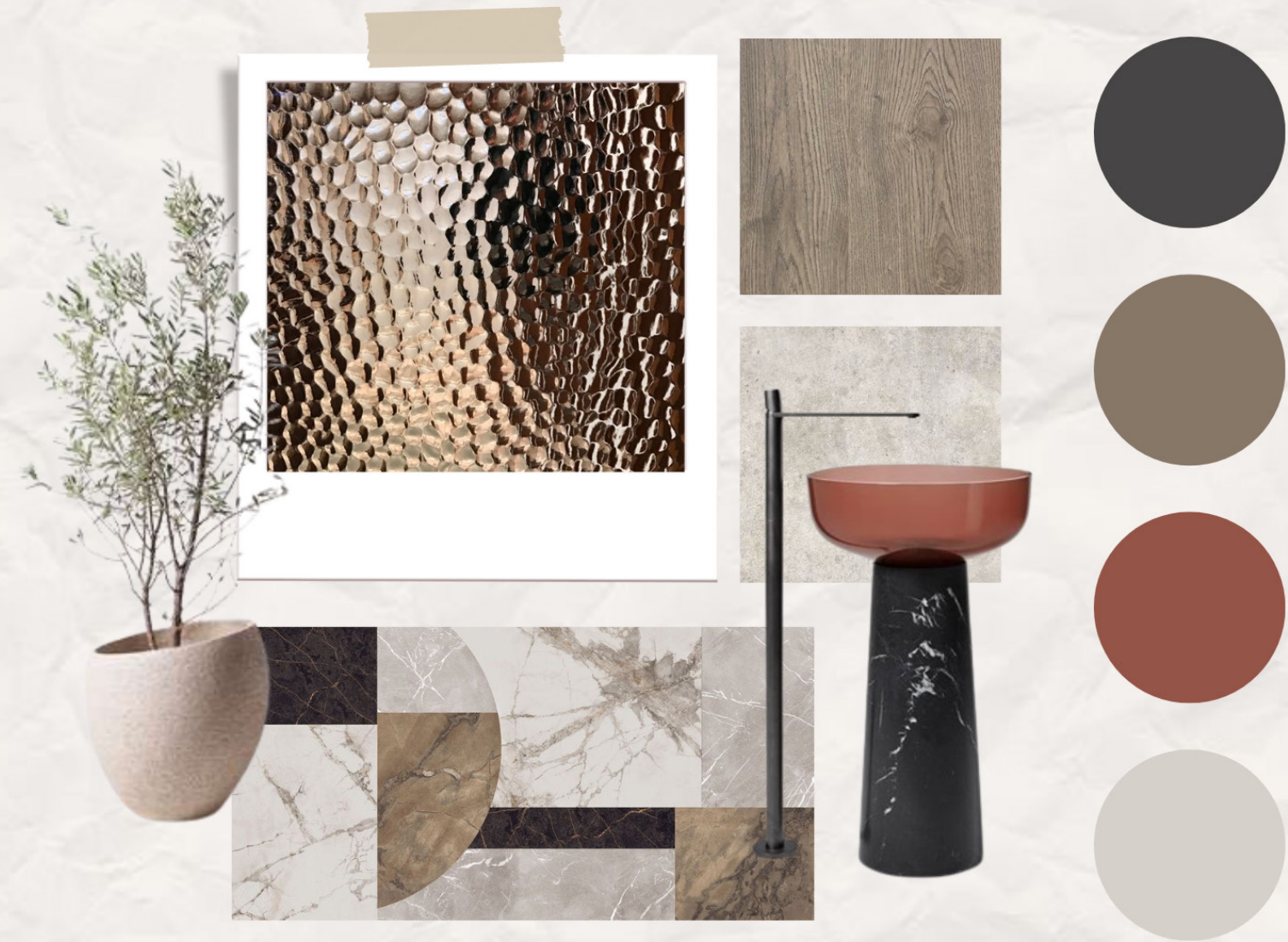


SALA DE ESPERA



BAR  
NIVEL 1

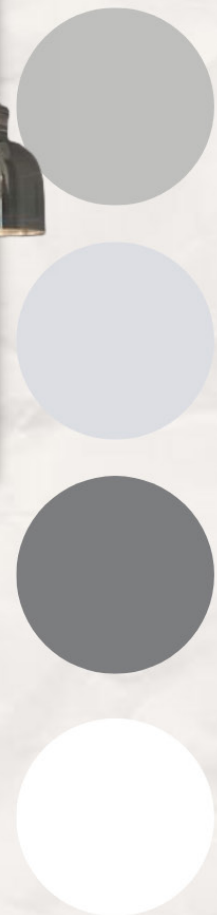
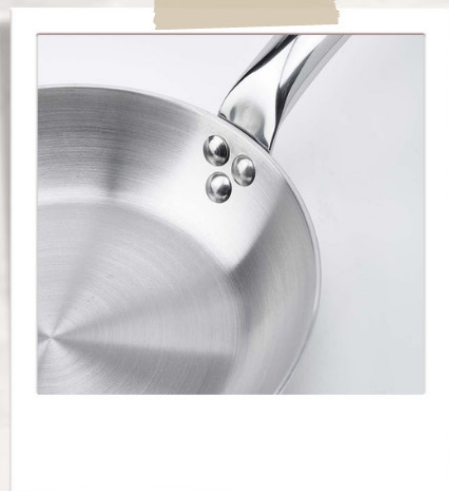
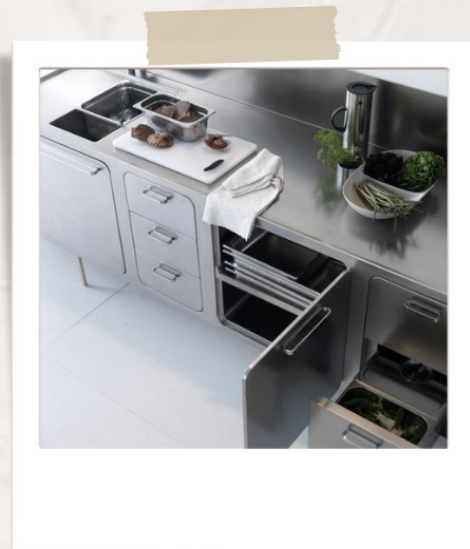
# BAÑOS NIVEL 1



# OFICINA DEL CHEF



### COCINA



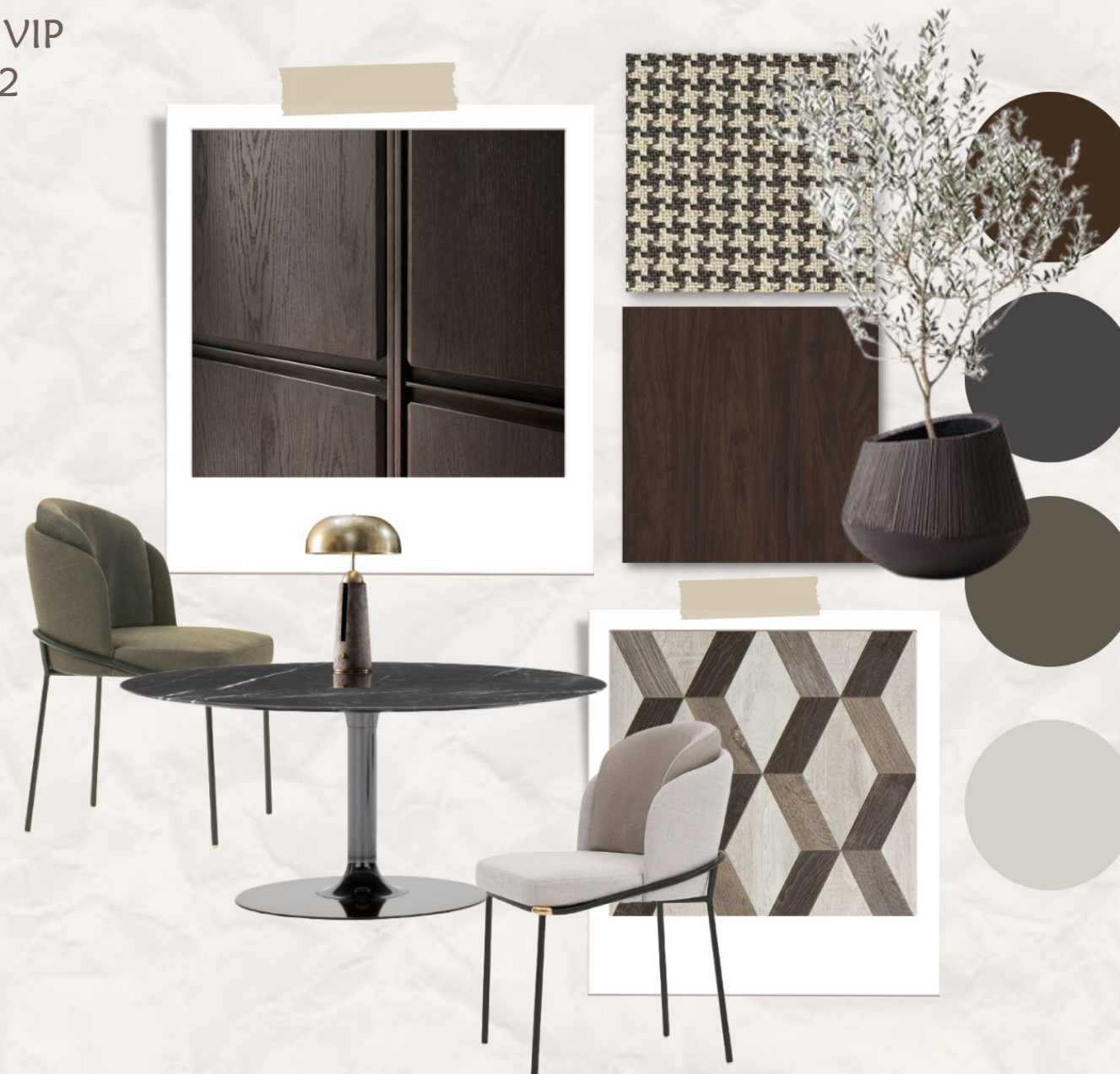
### ÁREA DE COMENSALES NIVEL 2



BAR  
NIVEL 2



ZONA VIP  
NIVEL 2



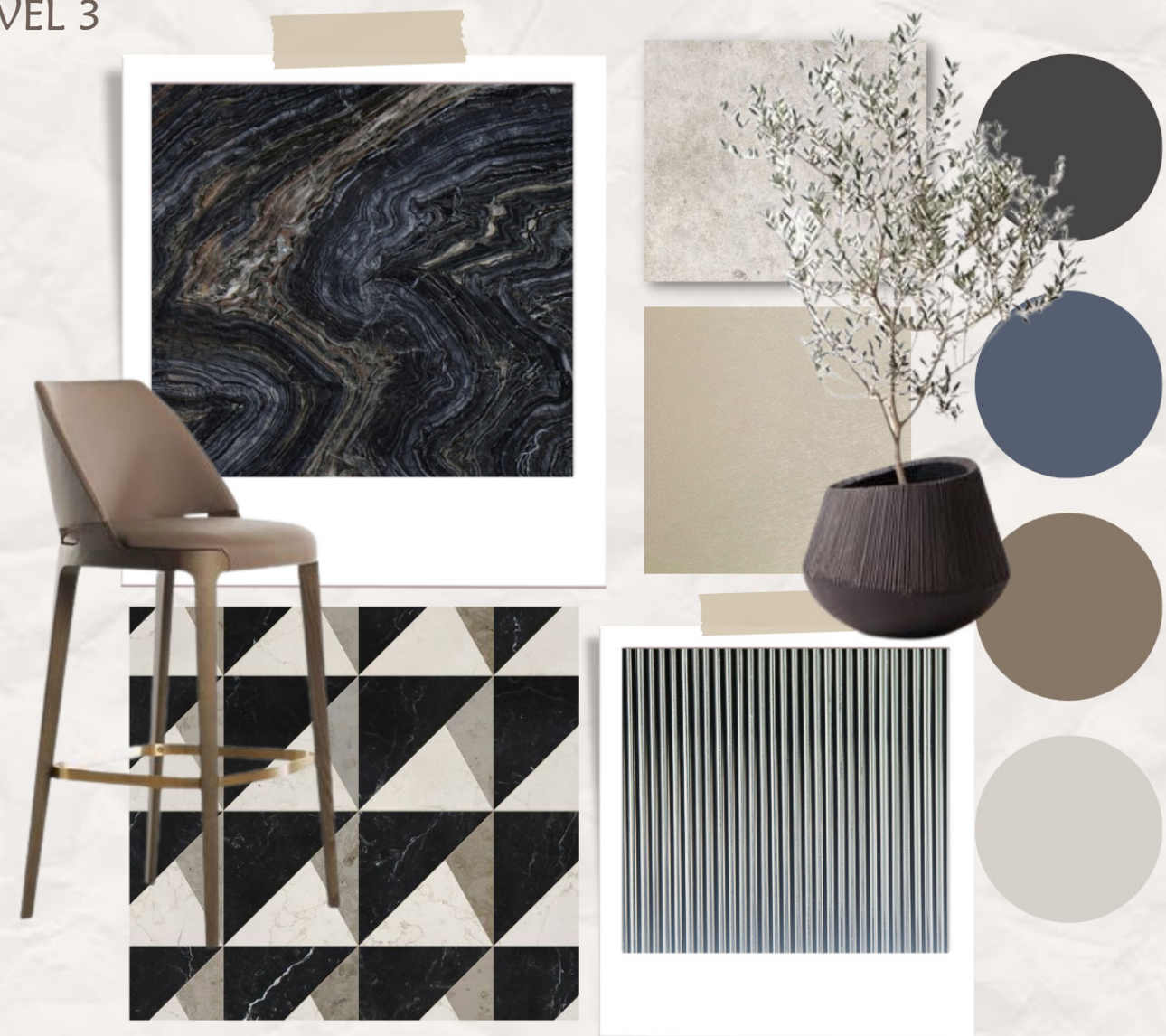
BAÑOS  
NIVEL 2



LOUNGE



BAR  
NIVEL 3



BAÑOS  
NIVEL 3



### CUARTO DE VINOS



### SALÓN PRIVADO

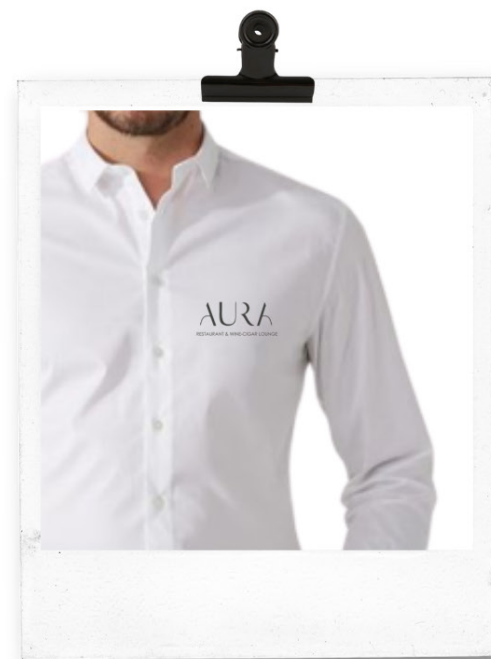




ZONA VIP  
NIVEL 3

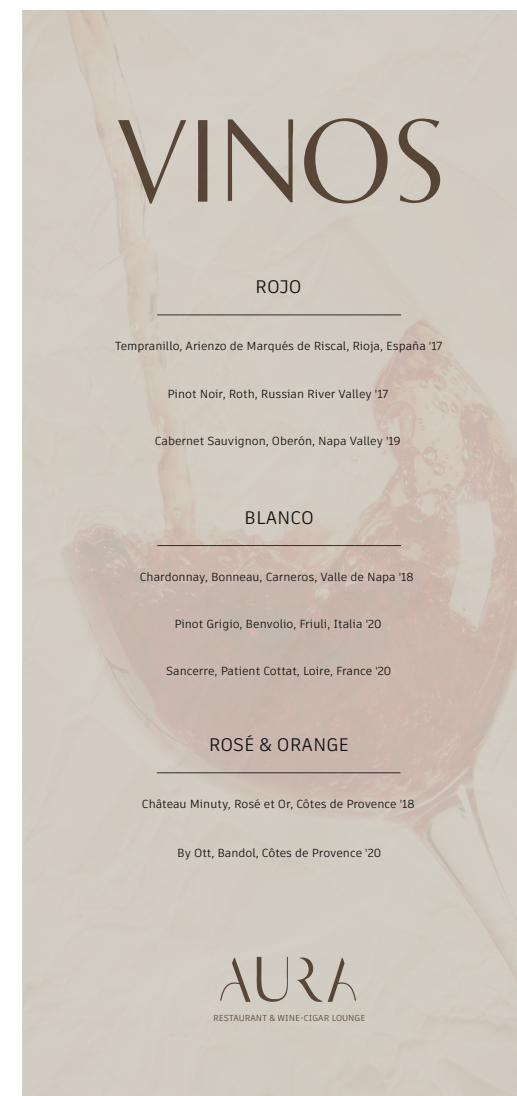
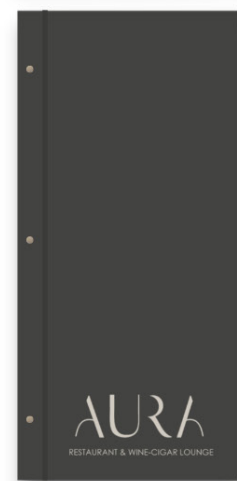
7

# Branding



# AURA

RESTAURANT & WINE-CIGAR LOUNGE



# Glosario de términos

- **Aura:** El aura se refiere al ambiente o sensación que es emanada de algo o de alguien, la cual provoca una determinada impresión y sensación.
- **Cigar:** Cigarro en inglés. Es una planta seca normalmente de tabaco picado envuelto por una hoja delgada de papel en forma de cilindro.
- **Gourmet:** Palabra en francés utilizado como adjetivo para calificar aquellas comidas y tipologías de cocina que poseen una elaboración refinada y enfocada en los detalles.
- **Lounge:** Palabra en inglés que significa salón de descanso. Espacio en donde el usuario puede disfrutar de un ambiente más relajado, con entretenimiento y consumo, en donde se le permite estar más cómodo.
- **Mediterráneo:** Es relativo a los países que se encuentran en el Mediterráneo. Siendo estos Albania, Argelia, Bosnia, Croacia, Chipre, Egipto, Eslovenia, España, Francia, Grecia, Irán, Israel, Italia, Jordania, Líbano, Libia, Malta, Marruecos, Portugal, Siria, Túnez, Turquía y la ex Yugoslavia.
- **Wine:** Vino en inglés. Bebida alcohólica hecha a base de uvas y procesos de fermentación.
- **Wine-cigar lounge:** Espacio de carácter elegante, tenue y cómodo destinado al consumo de vinos y cigarrillos en un ambiente relajado.

# Referencias Bibliográficas

## CAPÍTULO: RESTAURANTE

- Autores: Julián Pérez Porto y María Merino. Publicado: 2014. Actualizado: 2016. Definicion.de: Definición de restaurante (<https://definicion.de/restaurante/>).
- Breve historia de los restaurantes. (s. f.). El Gourmet. <https://elgourmet.com/noticias/breve-historia-de-los-restaurantes>
- Gastronomía, C. (2021, 26 abril). Tipos de restaurantes ¿cuáles son y cómo se clasifican? Cursos de Gastronomía. <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/#concepto>
- Gastronomía, C. (2019, 25 noviembre). Características de restaurante exitoso. Cursos de Gastronomía. <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/caracteristicas-de-restaurante-exitoso/>
- A. (2021, 3 marzo). ¿Cuáles son los mejores pisos para tu restaurante? Pisos Iberia. <https://pisosiberia.com/cuales-son-los-mejores-pisos-para-tu-restaurante/>
- Ingeniería Acústica Madrid. (2022, 26 octubre). Confort acústico en un restaurante. Consejos para mejorar la Acústica en un restaurante. Ingeniería Acústica en Madrid. <https://www.ingenieriaacusticamadrid.com/confort-acustico-en-un-restaurante-consejos-para-mejorar-la-acustica-en-un-restaurante/#:%7E:text=Una%20opci%C3%B3n%20para%20cambiar%20la%20ac%C3%BAstica%20de%20un,ac%C3%BAstica%20en%20el%20restaurante.%20Aislamientos%20para%20el%20exterior>
- 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 GOURMET

- Molokai (Abril 07, 2016). Qué es un restaurante gourmet?. Sitio web: <http://www.molokailtda.cl/notadeblog.html>
- Breve historia de los restaurantes. (s. f.-b). El Gourmet. <https://elgourmet.com/noticias/breve-historia-de-los-restaurantes#:~:text=El%20restaurante%20m%C3%A1s%20antiguo%20se%20fund%C3%B3%20seg%C3%BAn%20el,de%20las%20propuestas%20y%20en%20peque%C3%B1as%20mesas%20individuales.>
- Restaurantes Gourmet. (s. f.). Restaurantes Gourmet. <https://www.revistabuenviaje.com/luxury/restaurantes/rgourmet/rgourmet.php#:~:text=Por%20supuesto%20los%20restaurantes%20gourmet%20tienen%20como%20su,en%20ninguno%20de%20ellos%20y%20es%20el%20ambiente.>
- Características de un auténtico gourmet. (s. f.). Características de un Restaurante Gourmet. <https://www.lagourmeta.com/blog/gourmet/caracteristicas-de-un-autentico-gourmet>

## CAPÍTULO: COCINAS

- A. (2017, 30 mayo). La cocina desde su origen hasta nuestros tiempos «. unpaiscontigo.es. <https://unpaiscontigo.es/la-cocina-desde-origen-tiempos/#:~:text=De%20acuerdo%20a%20investigaciones%20y%20estudios%20realizados%20todo,sus%20antepasados%20sugiere%20el%20consumo%20de%20alimentos%20cocidos.>
- GuiaCatering.com. (2011, 2 septiembre). Concepto de cocina industrial. [guiacatering. https://www.guiacatering.com/articulos/concepto-de-cocina-industrial](https://www.guiacatering.com/articulos/concepto-de-cocina-industrial)
- Nieto, A. (2015, 28 septiembre). Sistemas de extracción y ventilación en restaurantes. Sistemas de extracción y ventilación en restaurantes. <https://www.mundohvacr.com.mx/2013/05/sistemas-de-extraccion-y-ventilacion-en-restaurantes/>
- S. (2022, 17 marzo). 5 equipamientos para cocinas industriales. Blog - Somengil: Soluções para lavagem industrial de alta performance. <https://blog.somengil.com/es/equipamientos-cocinas-industriales/>
- J. (s. f.). Cocinas industriales: recubrimiento para pisos, plafón y paredes. Materiales para cocinas industriales. <https://es.slideshare.net/jurenapena/cocinas-industriales-recubrimiento-para-pisos-plafn-y-paredes>

## CAPÍTULO: CIGAR LOUNGE

- A. (2018, 9 agosto). REGLAS DE ETIQUETA PARA UN CIGAR LOUNGE. La Casa del Tabaco. <https://www.lacasadeltabaco.es/reglas-etiqueta-cigar-lounge/>
- Tellerías, A. (2007, 7 octubre). Espacios para disfrutar el tabaco en absoluta libertad. listindiario.com. <https://listindiario.com/la-vida/2007/10/07/31743/espacios-para-disfrutar-el-tabaco-en-absoluta-libertad>
- S. (2021b, mayo 28). Build Your Own Cigar Smoking Room at Home. Cigar Life Guy. <https://cigarlifeguy.com/build-your-own-cigar-smoking-room-at-home/#:~:text=Wood%20paneling%20particularly%20Spanish%20cedar%20is%20a%20good,good%20choice%20for%20any%20shelving%20in%20the%20room.>
- Fumadores y papel pintado: consejos prácticos para habitaciones expuestas al humo. (2017, 14 enero). Papeles de los 70. <https://www.papelesdelos70.com/inspiracion/blog/fumadores-y-papel-pintado-consejos-practicos-para-habitaciones-expuestas-al-humo>

## CAPÍTULO: BARES

- Pensato, B. (2021, 24 abril). El origen de los bares. El Bartender. <https://www.elbartender.com/el-origen-de-los-bares/>
- A. (2021a, febrero 7). Bar. Web de Hostelería. <https://www.hosteleria.site/definicion/bar/>
- Sirviella, C. (2020, 10 febrero). Tipos de bares: los más comunes en España. Comercial Sirviella. <https://sirviella.com/noticias/tipos-de-bares-los-mas-comunes-en-espana/>
- D. (2020, 7 enero). Decoración de bares: 4 Claves para una buena iluminación. Drom. <https://www.dromliving.com/iluminacion-bares/>

## CAPÍTULO: VINERAS Y CAVAS

- Vinera: ¿cómo elegir una cava de vino para el hogar? (2021, 27 septiembre). Vineras. <https://hiraoka.com.pe/blog/post/vinera-como-elegir-una-cava-de-vino-electrica#:~:text=Una%20vinera%2C%20tambi%C3%A9n%20conocida%20como,de%20aroma%20y%20sabor%20correctas>
- Vinera: ¿cómo elegir una cava de vino para el hogar? (2021b, septiembre 27). Vineras. <https://hiraoka.com.pe/blog/post/vinera-como-elegir-una-cava-de-vino-electrica#:~:text=Una%20vinera%2C%20tambi%C3%A9n%20conocida%20como,de%20aroma%20y%20sabor%20correctas>
- Franco-Españolas, B. (2020, 14 diciembre). ¿Para qué sirve una cava de vino? Bodegas Franco Españolas. <https://www.francoespanolas.com/blog/cava-de-vinos/>

## CAPÍTULO: LOUNGES

- ¿Qué es un Lounge? (s. f.). Lounge. <https://barandservice.blogspot.com/2010/02/que-es-un-lounge.html>
- Ambient, F. (2020, 27 noviembre). ¿Qué es el lounge bar de un hotel y qué no debe faltar en él? Blog - Fiaka. <https://www.fiaka.es/blog/lounge-bar-hotel/>

## CAPÍTULO: CLIMATIZACIÓN

- David Cámara (Dirección y Marketing de LowCostClima). (2021, 24 enero). ¿Qué tener en cuenta a la hora de climatizar un restaurante? Aire Acondicionado Mitsubishi Electric - LowCostClima. <https://lowcostclima.es/blog/climatizar-restaurante/>
- Ventilación, S. (2018, 28 marzo). Extracción de aire en restaurantes para una correcta ventilación. El blog de la ventilación inteligente. <https://www.siberzone.es/blog-sistemas-ventilacion/extraccion-de-aire-en-restaurantes/>

- Bueno, C. (2021, 8 marzo). La correcta climatización de las cocinas industriales. Fibraclim. <https://fibraclim.com/blog/climatizacion-de-cocinas-industriales/#:~:text=Para%20una%20correcta%20climatizaci%C3%B3n%20de,siempre%20se%20sentir%C3%A1n%20a%20gusto>
- S. (2021d, mayo 28). Build Your Own Cigar Smoking Room at Home. Cigar Life Guy. <https://cigarlifeguy.com/build-your-own-cigar-smoking-room-at-home/#:~:text=Wood%20paneling%2C%20particularly%20Spanish%20cedar%20is%20a%20good,good%20choice%20for%20any%20shelving%20in%20the%20room>
- CBM News. (2017, 17 octubre). Sistemas de climatización para locales comerciales. Grupo CBM - Servicios Técnicos Industriales. <https://www.cbmtecnicos.com/sistemas-climatizacion-locales-comerciales/>

# Marco Proyectual

ÍNDICE DE PLANOS		
<b>GENERALES</b>		
• Localización y ubicación	150	
• Esquemas de zonificación	151	
• Planta de conjunto	160	
<b>ARQUITECTÓNICOS</b>		
• Planta EMMA semi-sótano	162	
• Planta EMMA nivel 1	163	
• Planta EMMA nivel 2	164	
• Planta EMMA nivel 3	165	
• Planta de situación de muros nivel 1	166	
• Planta de situación de muros nivel 2	167	
• Planta de situación de muros nivel 3	168	
• Planta amueblada semi-sótano	169	
• Planta amueblada de presentación semi-sótano	170	
• Planta amueblada nivel 1	171	
• Planta amueblada de presentación nivel 1	172	
• Planta amueblada nivel 2	173	
• Planta amueblada de presentación nivel 2	174	
• Planta amueblada nivel 3	175	
• Planta amueblada de presentación nivel 3	176	
• Planta arquitectónica dimensionada semi-sótano	177	
• Planta arquitectónica dimensionada nivel 1	178	
• Planta arquitectónica dimensionada nivel 2	179	
• Planta arquitectónica dimensionada nivel 3	180	
• Planta de conjunto de paisajismo	181	
• Planta de conjunto de paisajismo de presentación	182	
• Planta de paisajismo nivel 1	183	
• Planta de paisajismo de presentación nivel 1	184	
		• Planta de paisajismo nivel 2   185
		• Planta de paisajismo de presentación nivel 2   186
		• Planta de paisajismo nivel 3   187
		• Planta de paisajismo de presentación nivel 3   188
		• Planta de diseño de piso semi-sótano   189
		• Planta de diseño de piso de presentación semi-sótano   190
		• Planta de diseño de piso nivel 1   191
		• Planta de diseño de piso de presentación nivel 1   192
		• Planta de diseño de piso nivel 2   193
		• Planta de diseño de piso de presentación nivel 2   194
		• Planta de diseño de piso nivel 3   195
		• Planta de diseño de piso de presentación nivel 3   196
		• Planta de plafón y distribución de luminarias semi-sótano   197
		• Planta de plafón y distribución de luminarias nivel 1   198
		• Planta de plafón y distribución de luminarias nivel 2   199
		• Planta de plafón y distribución de luminarias nivel 3   200
		• Planta de tomacorrientes nivel 1   201
		• Planta de tomacorrientes nivel 2   202
		• Planta de tomacorrientes nivel 3   203
		• Planta de aire acondicionado nivel 1   204
		• Planta de aire acondicionado nivel 2   205
		• Planta de aire acondicionado nivel 3   206
		• Planta de purificadores nivel 1   207
		• Planta de purificadores nivel 2   208
		• Planta de purificadores nivel 3   209
		• Planta de sistema de seguridad y alarma semi-sótano   210
		• Planta de sistema de seguridad y alarma nivel 1   211
		• Planta de sistema de seguridad y alarma nivel 2   212
		• Planta de sistema de seguridad y alarma nivel 3   213

## ÍNDICE DE PLANOS

		DETALLE DE MOBILIARIO	263
• Planta de sistema contraincendios semi-sótano	214	• Detalle de mueble booth	264
• Planta de sistema contraincendios nivel 1	215	• Detalle de mueble booth curvo	265
• Planta de sistema contraincendios nivel 2	216	• Detalle de bar nivel 1	266
• Planta de sistema contraincendios nivel 3	217	• Detalle de mesa ovalada	267
• Sección A-A´	218	• Detalle de mueble de vinos	268
• Sección A-A´ de presentación	219		
• Sección B-B´ y de presentación	220	DETALLE DE PUERTAS	269
• Sección C-C´ y de presentación	221	• Detalle puerta entrada principal	270
• Fachada del emplazamiento de presentación	222	• Detalle puerta de servicio nivel 1	271
		• Detalle puerta de baños	272
ARQUITECTÓNICOS POR ÁREA	223	• Detalle puerta servicio nivel 3	273
• Planos por área del área de comensales nivel 1	224	• Detalle puerta salón privado	274
• Planos por área de baños nivel 2	232		
• Planos por área del bar nivel 3	238	PERSPECTIVAS RENDERIZADAS DEL PROYECTO	275
• Planos por área del cuarto de vinos	246		
• Planos por área del salón privado	251	CATÁLOGOS DEL PROYECTO	299
		• Catálogo semi-sótano	300
DETALLES CONSTRUCTIVOS	258	• Catálogo nivel 1	303
• Detalle del elemento central	259	• Catálogo nivel 2	310
• Detalle de elemento de columnas	260	• Catálogo nivel 3	317
• Detalle de escalera	261		
• Detalle de muro verde	262		

# Planos Generales

EL CARIBE



Cuba

Haití

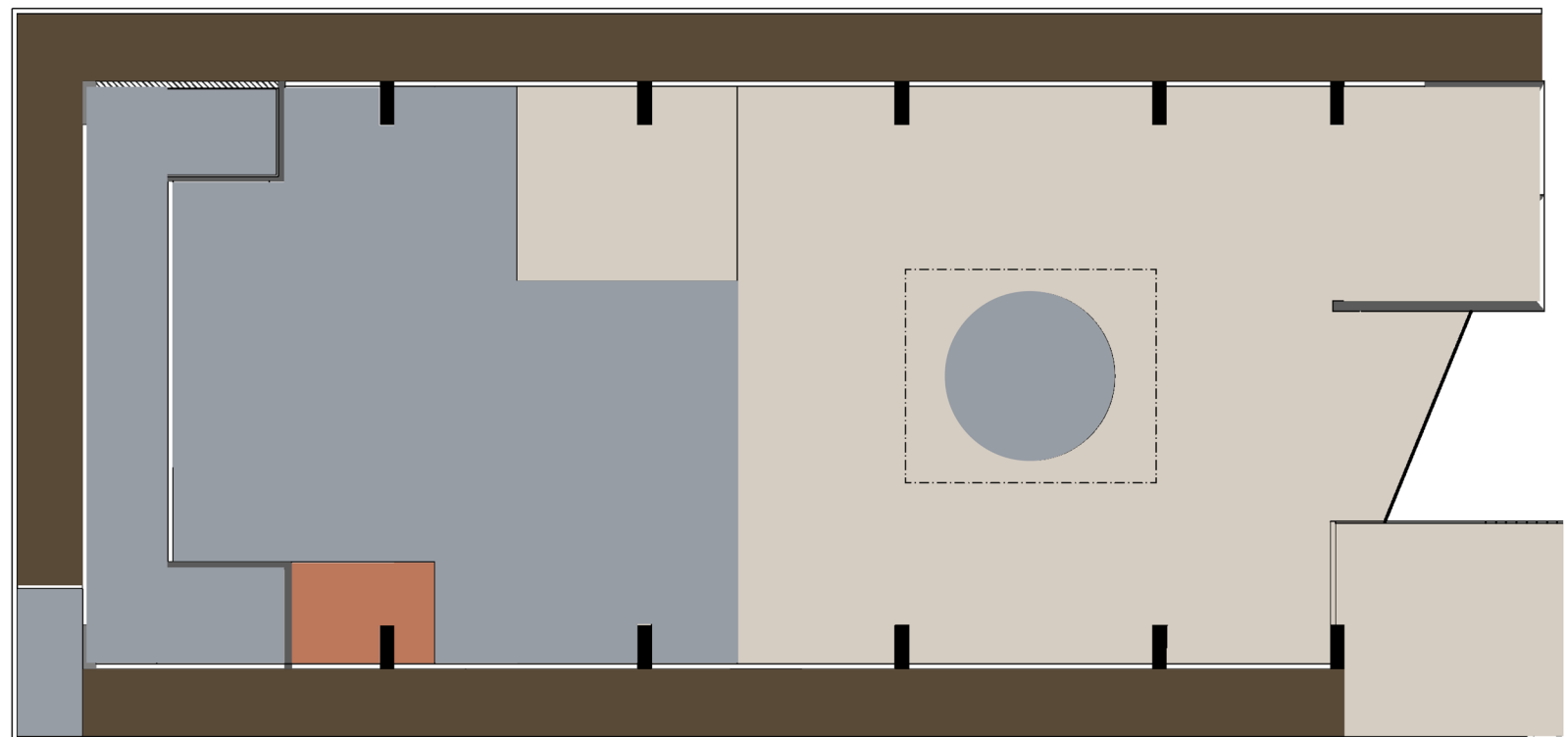
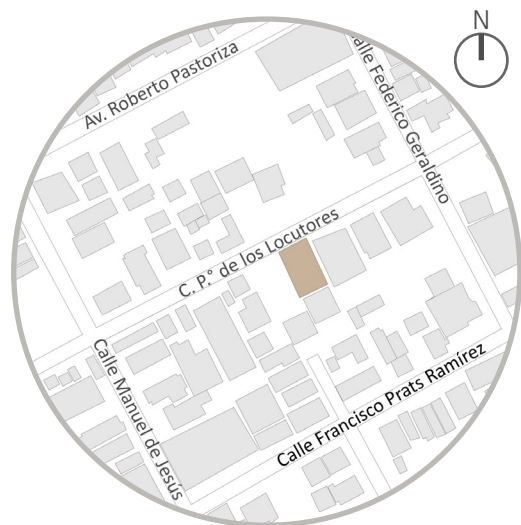
Puerto R



REPÚBLICA DOMINICANA

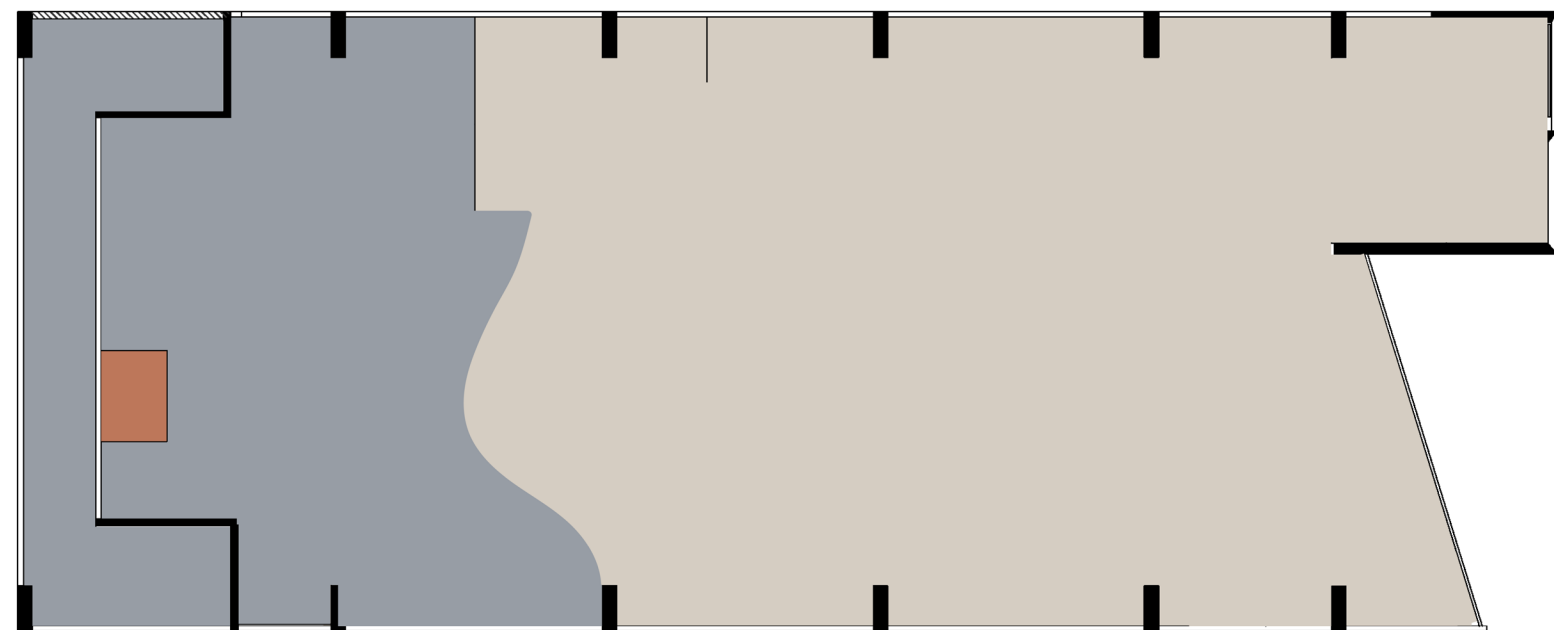
SANTO DOMINGO  
Superficie: 2.770 km<sup>2</sup>

DISTRITO NACIONAL  
Superficie: 104,4 km<sup>2</sup>



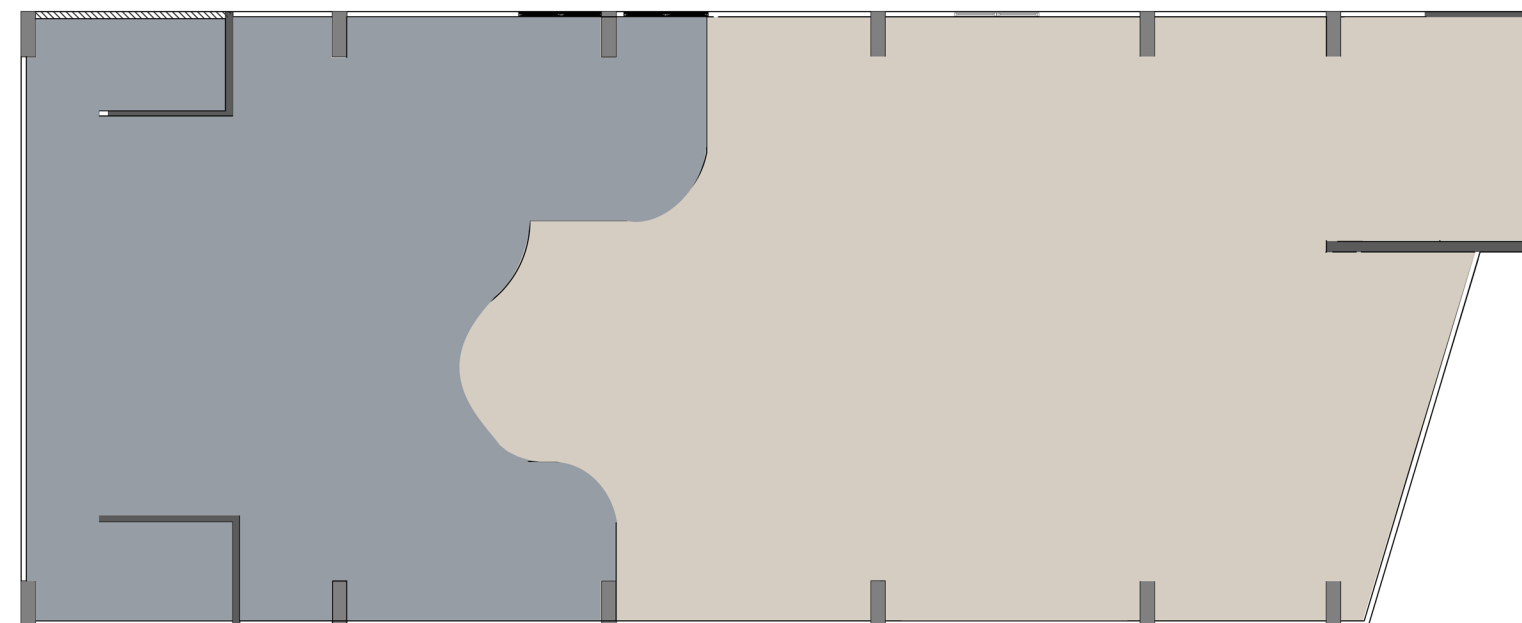
- ÁREA DE ADMINISTRACIÓN
- ÁREA DE SERVICIO
- ÁREA PÚBLICA
- ÁREA PRIVADA

PLANTA DE ZONIFICACIÓN MACRO NIVEL 1  
ESC. 1:200



- ÁREA DE ADMINISTRACIÓN
- ÁREA DE SERVICIO
- ÁREA PÚBLICA

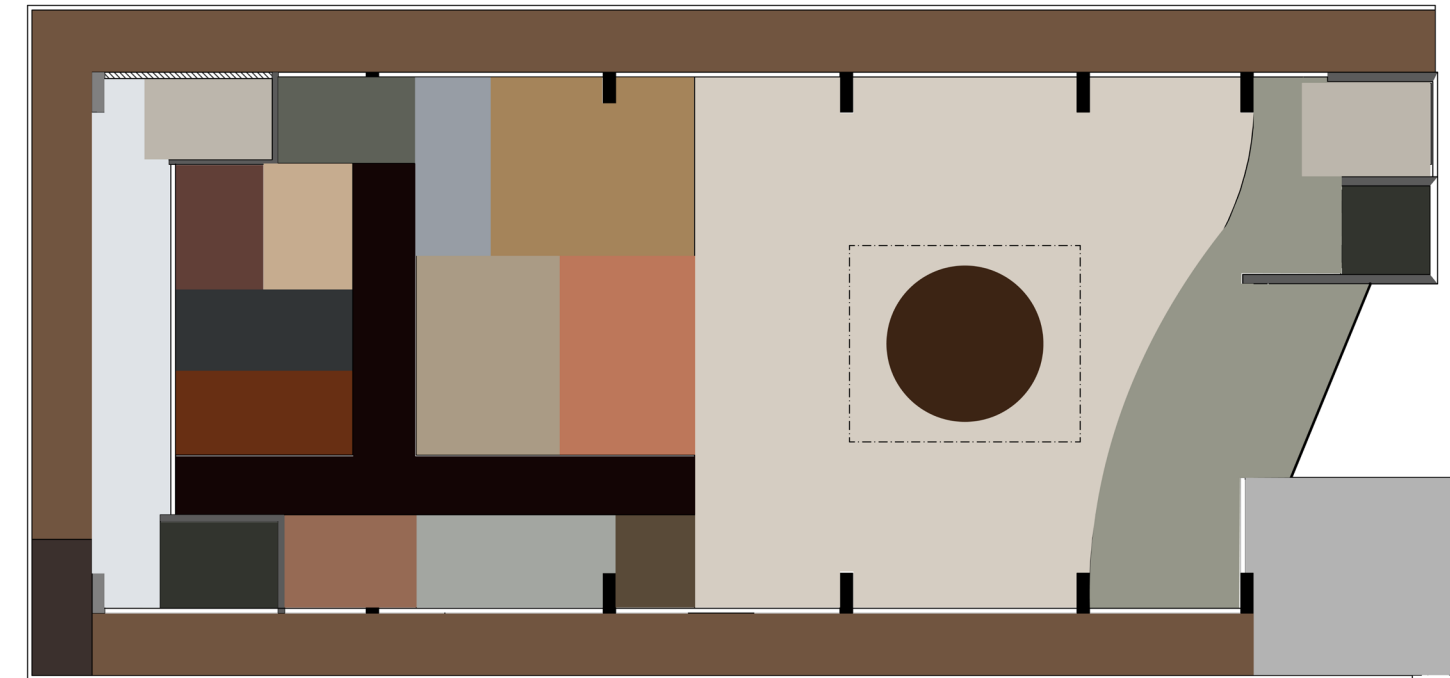
○ PLANTA DE ZONIFICACIÓN MACRO NIVEL 2  
ESC. 1:200





- ÁREA PÚBLICA
- ÁREA DE SERVICIO

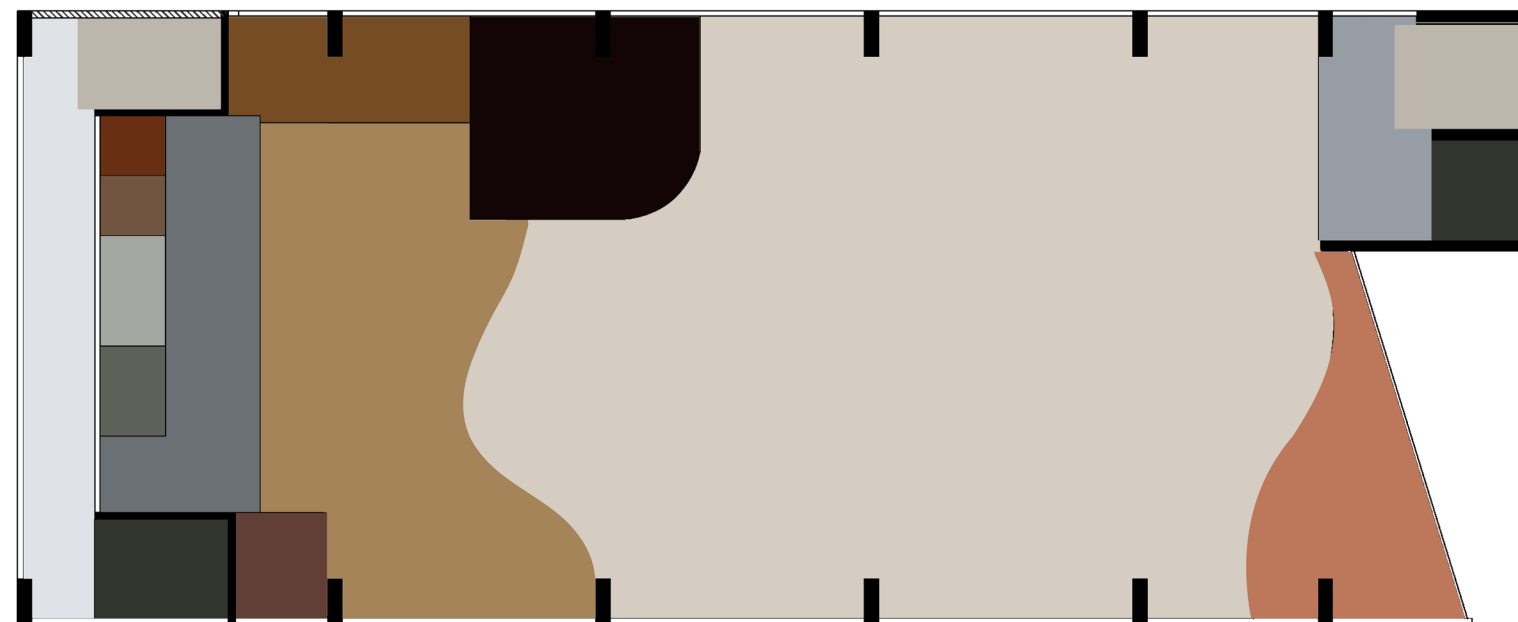
○ PLANTA DE ZONIFICACIÓN MACRO NIVEL 3  
ESC. 1:200

- RECEPCIÓN/ ÁREA DE ESPERA
- ÁREA DE COMENSALES
- BAR
- BAÑOS
- COCINA FRÍA
- COCINA CALIENTE
- ÁREA DE POSTRES
- UTILERÍA
- LAVADO DE VAJILLA
- ALMACEN SECO
- CUARTO FRÍO
- OFICINA DEL CHEF
- ÁREA DE EMPLEADOS
- BAÑOS
- CUARTO DE LIMPIEZA
- CUARTO DE BASURA
- ÁREA DE CARGA Y DESCARGA
- ASCENSOR
- ESCALERA
- CIRCULACIÓN
- LINDERO



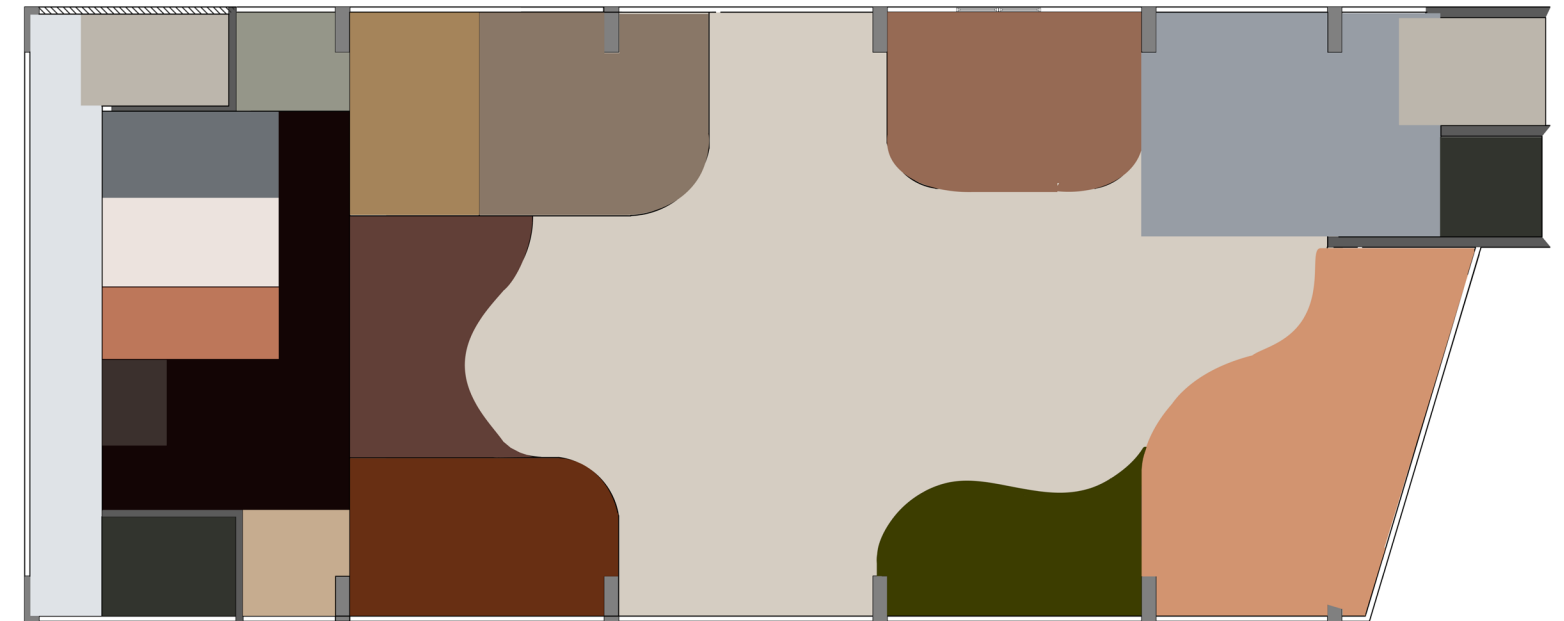
○ PLANTA DE ZONIFICACIÓN MICRO NIVEL 1  
ESC. 1:200

- |  |  |
|--|--|
|  RECEPCIÓN            |  OFICINA ADMINISTRATIVA   |
|  ÁREA DE COMENSALES   |  ESTACIÓN DE MESONERO     |
|  BAR                  |  ÁREA DE CARGA Y DESCARGA |
|  BAÑOS                |  ASCENSOR                 |
|  ÁREA VIP             |  ESCALERA                 |
|  UTILERÍA             |  CIRCULACIÓN              |
|  LAVADO DE VAJILLA   |  LINDERO                 |
|  CUARTO DE LIMPIEZA |  |



○ PLANTA DE ZONIFICACIÓN MICRO NIVEL 2  
ESC. 1:200

- |  |  |
|--|--|
|  RECEPCIÓN            |  CUARTO FRÍO              |
|  LOUNGE               |  ALMACEN SECO             |
|  ZONA VIP             |  DESPERDICIOS             |
|  SALÓN PRIVADO        |  CUARTO DE LIMPEZA        |
|  BAÑOS                |  ÁREA DE CARGA Y DESCARGA |
|  CUARTO DE VINOS      |  ASCENSOR                 |
|  BAR                  |  ESCALERA                 |
|  ÁREA DE PREPARACIÓN  |  CIRCULACIÓN              |
|  ÁREA DE LAVADO      |  LINDERO                 |
|  ALMACEN DE VAJILLA |  |



○ PLANTA DE ZONIFICACIÓN MICRO NIVEL 3  
ESC. 1:200

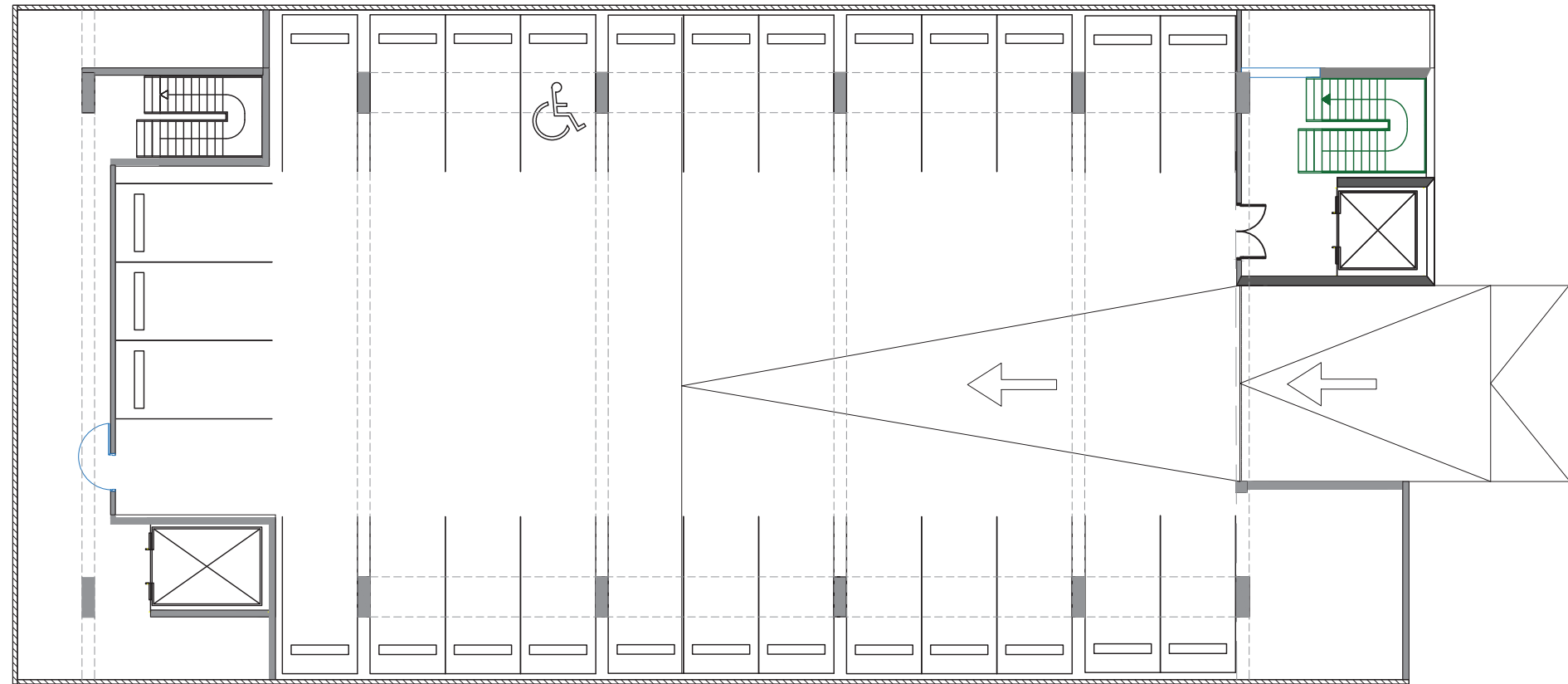


PLANTA DE CONJUNTO  
ESC. 1:200

# Planos Arquitectónicos



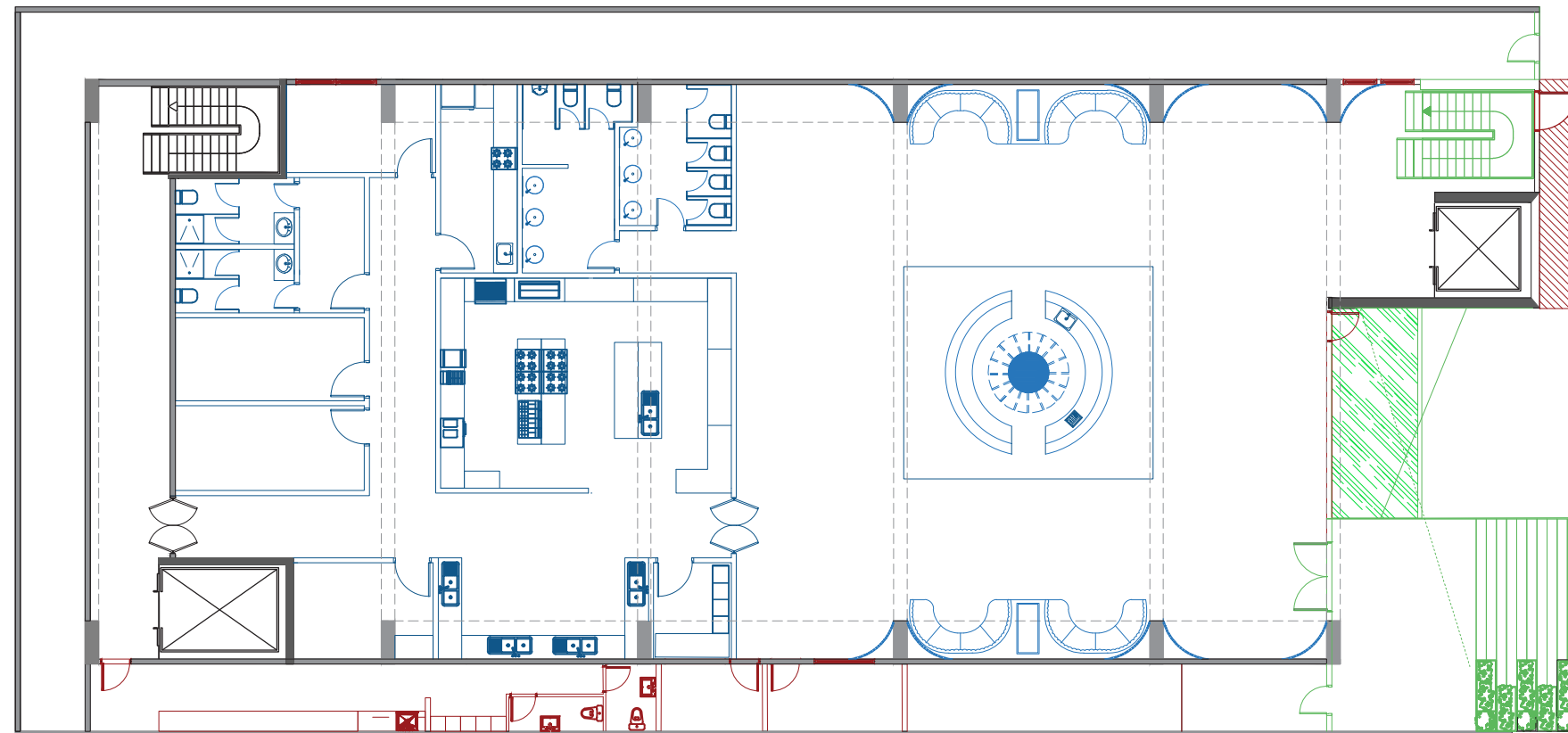
Red	ELIMINAR
Grey	MANTENER
Green	MODIFICAR
Blue	AGREGAR



PLANTA EMMA SÓTANO  
ESC. 1:200



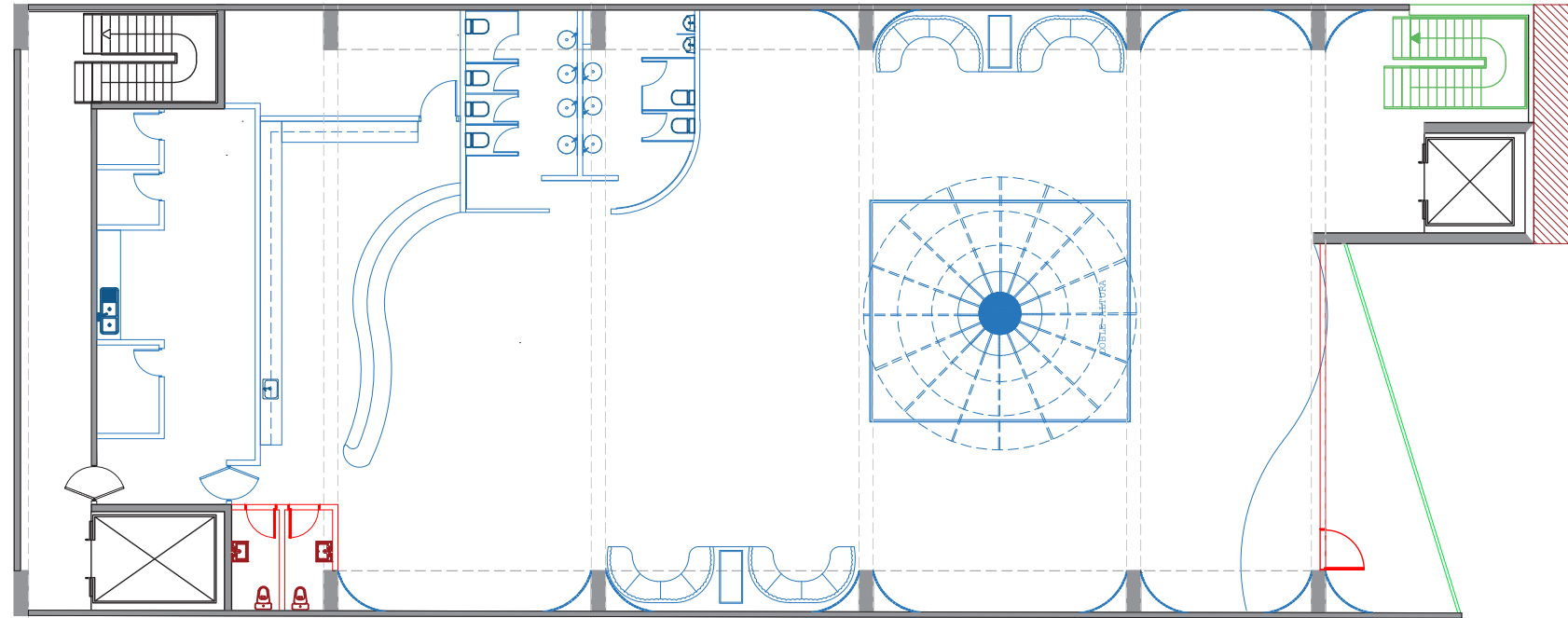
Red	ELIMINAR
Grey	MANTENER
Green	MODIFICAR
Blue	AGREGAR



PLANTA EMMA NIVEL 1  
ESC. 1:200



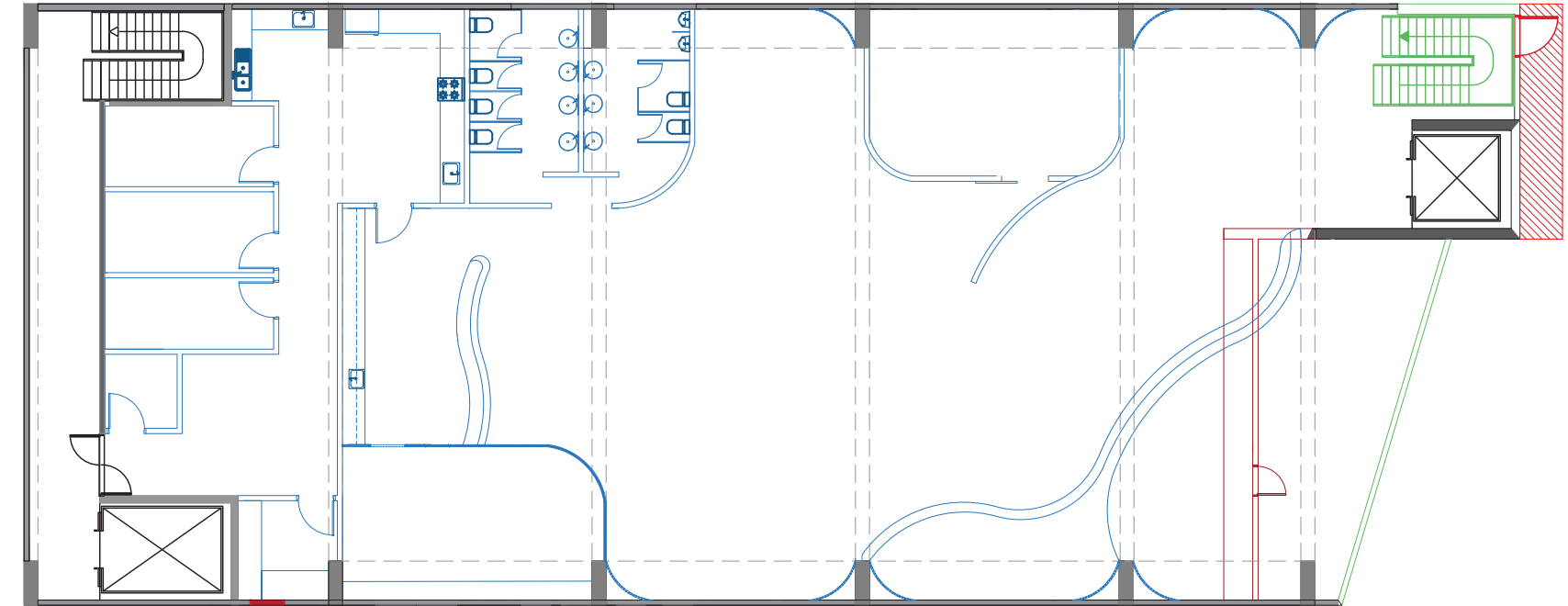
Red	ELIMINAR
Grey	MANTENER
Green	MODIFICAR
Blue	AGREGAR



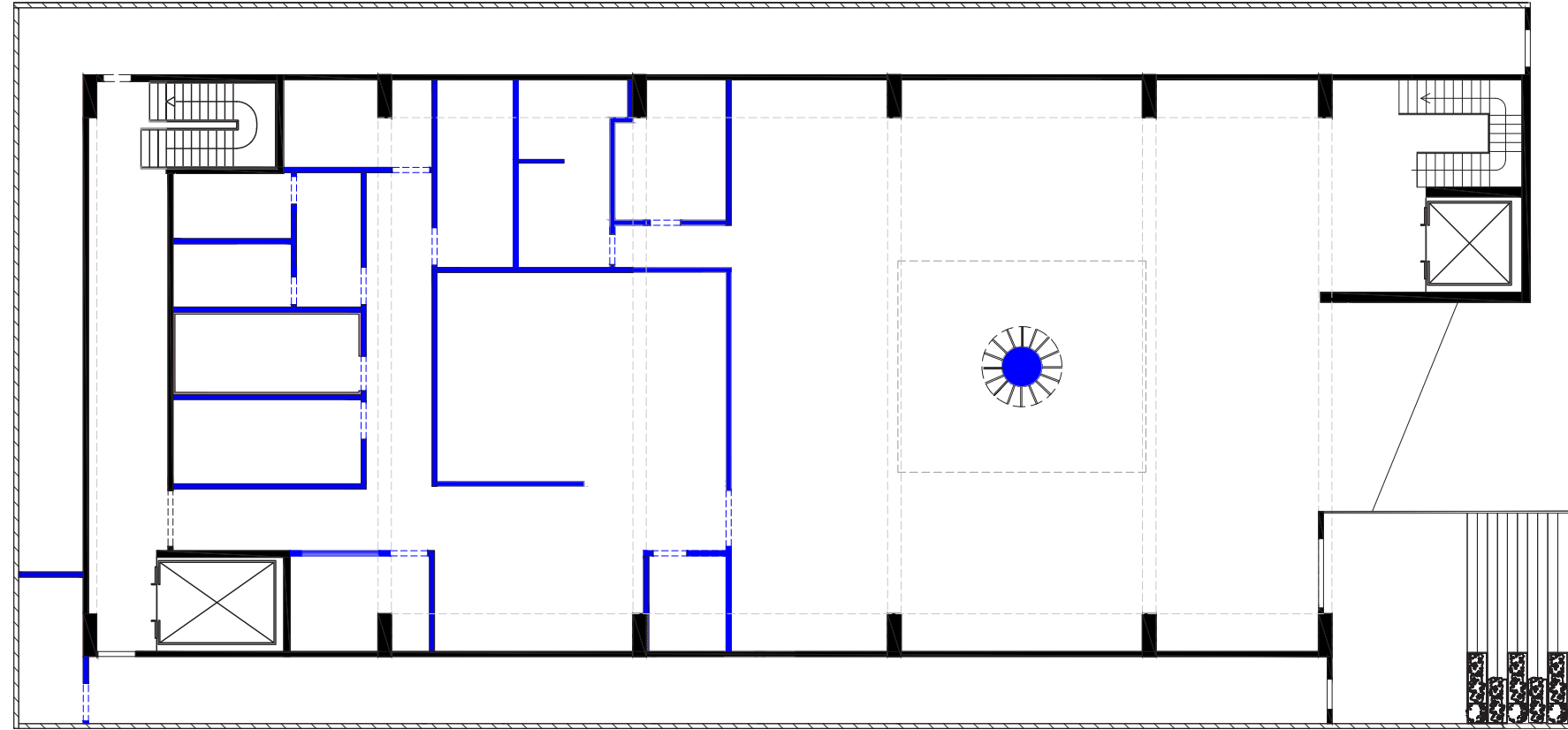
PLANTA EMMA NIVEL 2  
ESC. 1:200



Red	ELIMINAR
Grey	MANTENER
Green	MODIFICAR
Blue	AGREGAR

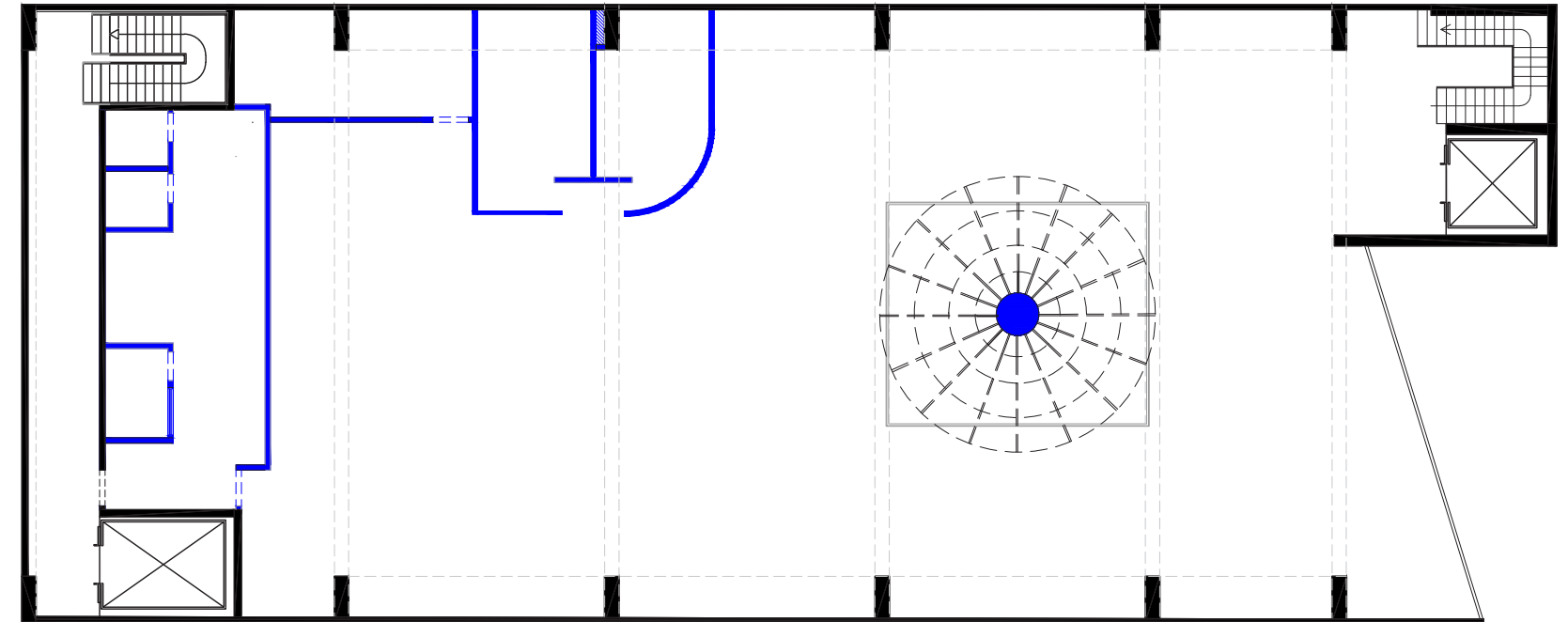


PLANTA EMMA NIVEL 3  
ESC. 1:200



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

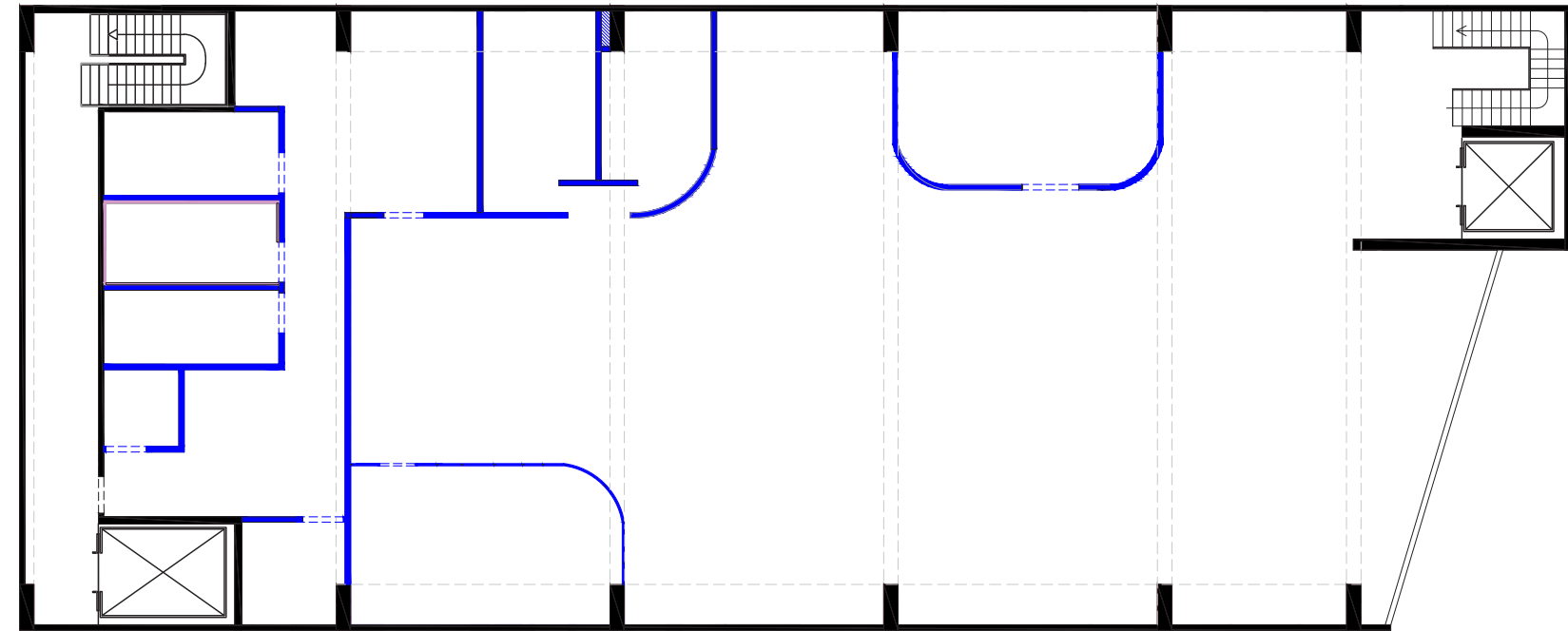
LEYENDA	
SÍMBOLOGÍA	NOMBRE
	MUROS EXISTENTES
	MUROS NUEVOS
	MUROS ESPECIALIZADOS PARA CUARTO FRIO



PLANTA DE SITUACIÓN DE MUROS NIVEL 2  
ESC. 1:200

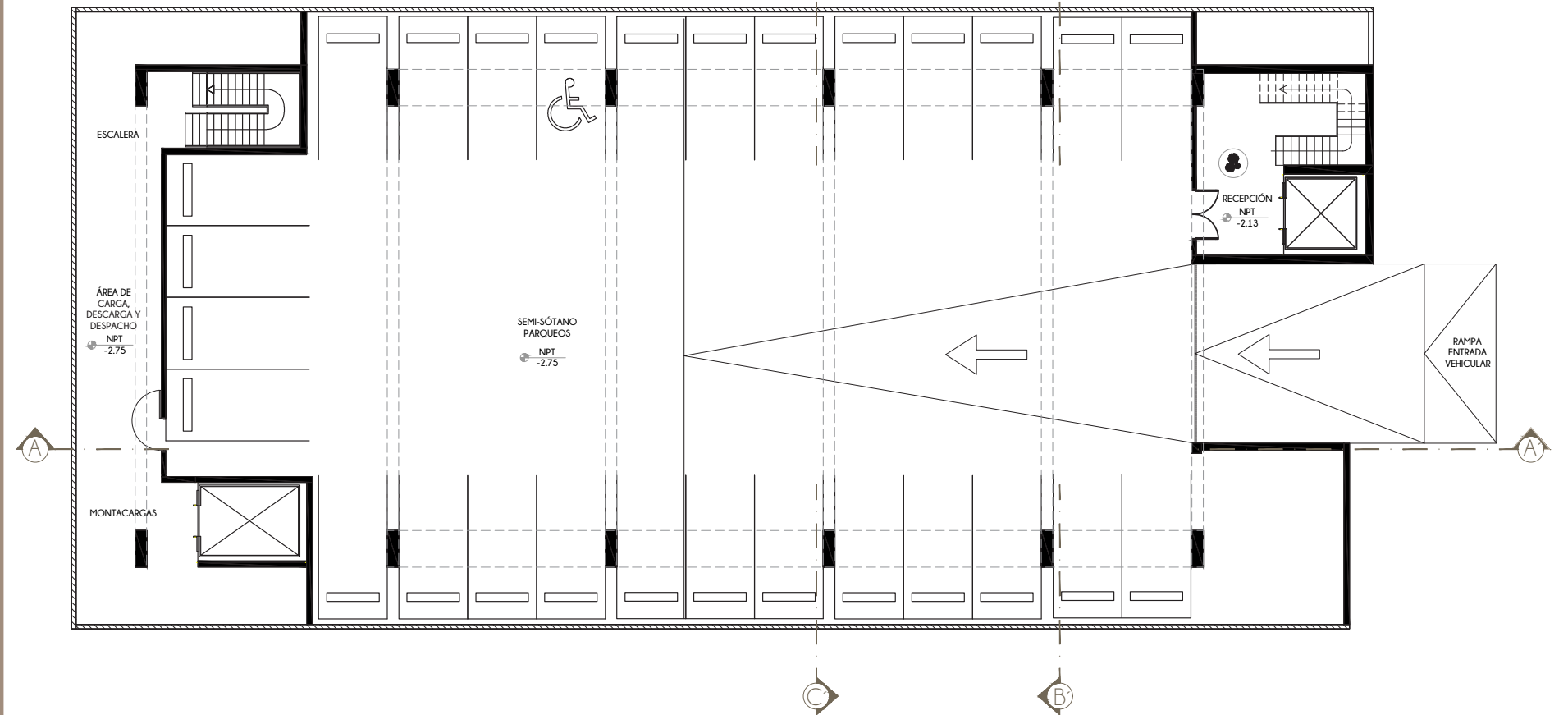
LEYENDA	
SÍMBOLOGÍA	NOMBRE
	MUROS EXISTENTES
	MUROS NUEVOS



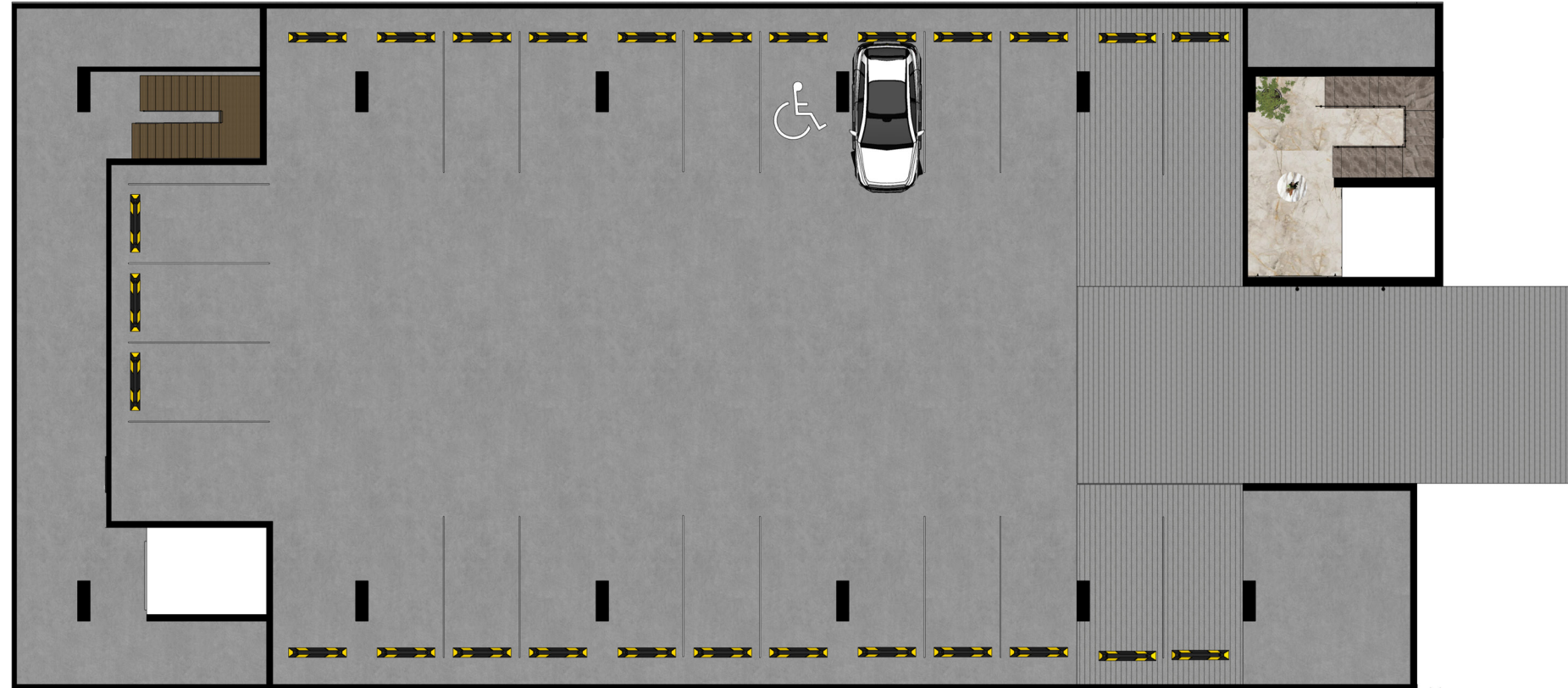


LEYENDA	
SÍMBOLOGÍA	NOMBRE
	MUROS EXISTENTES
	MUROS NUEVOS
	MUROS ESPECIALIZADOS PARA CUARTO FRIO

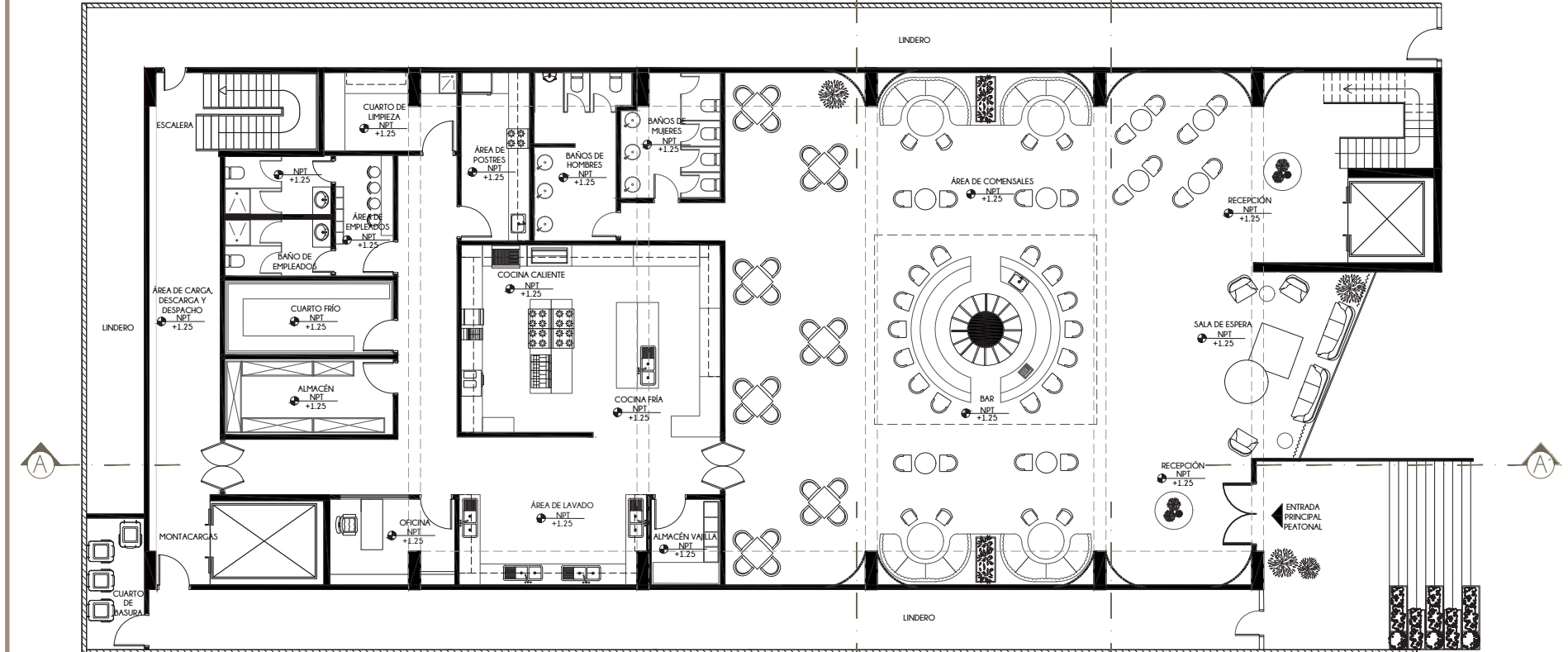
PLANTA DE SITUACIÓN DE MUROS NIVEL 3  
ESC. 1:200



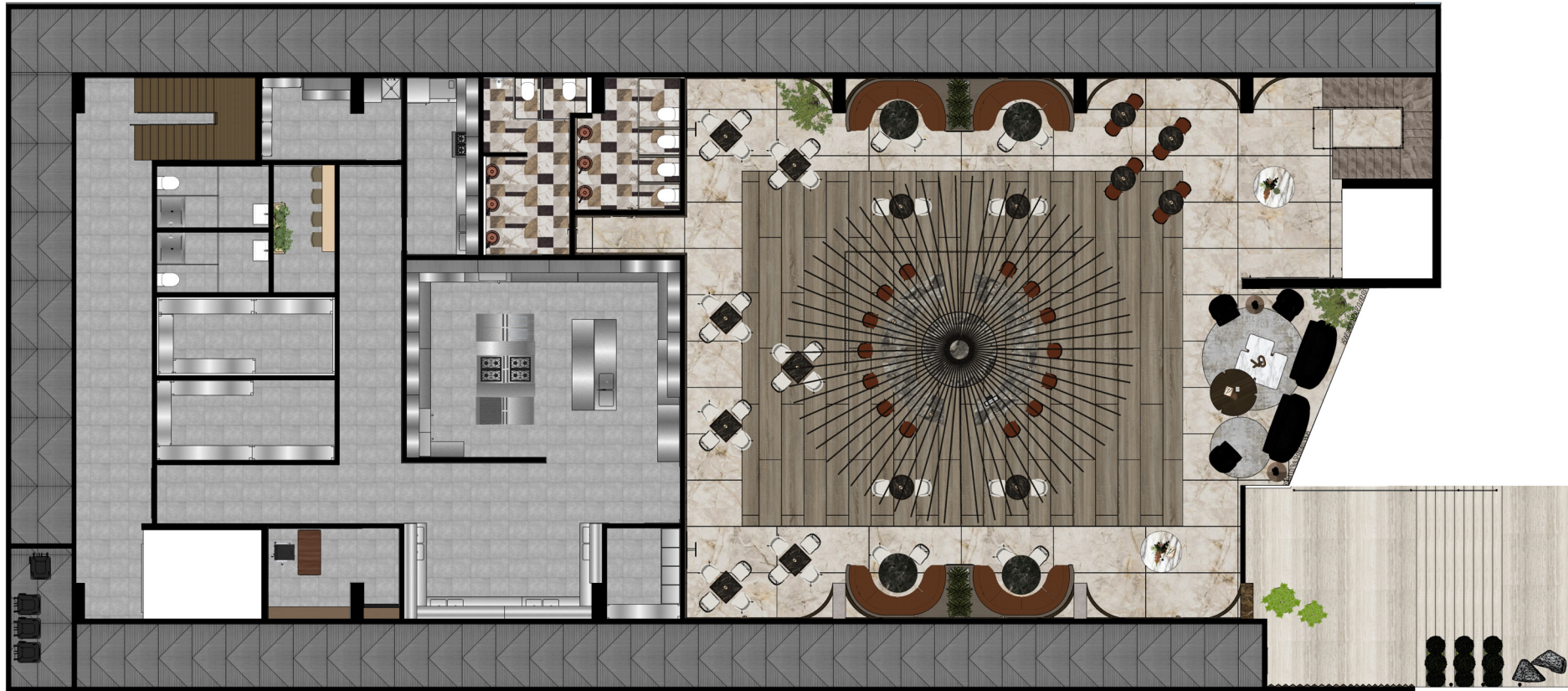
PLANTA AMUEBLADA SEMI-SÓTANO  
ESC. 1:200



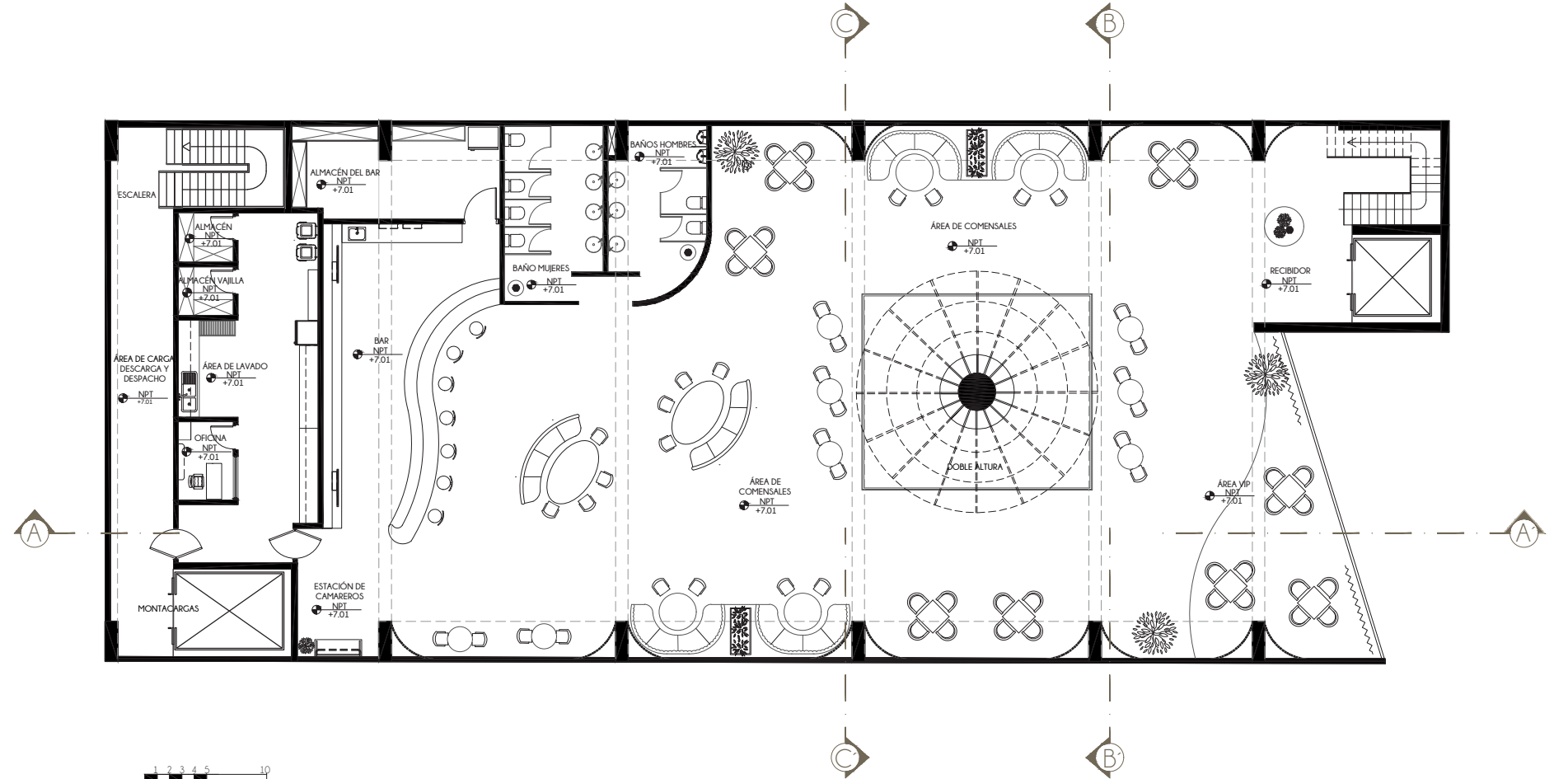
PLANTA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN SEMI-SÓTANO  
ESC. 1:200



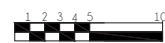
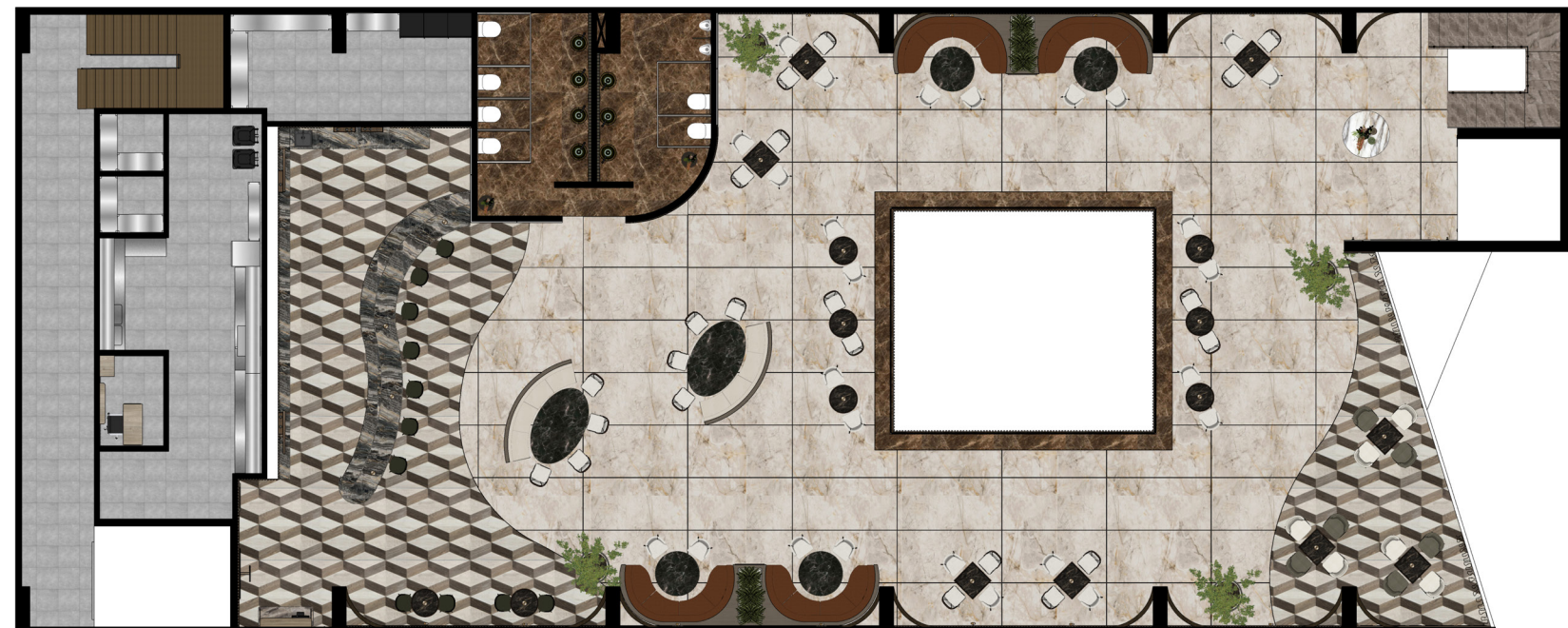
PLANTA AMUEBLADA NIVEL 1  
ESC. 1:200



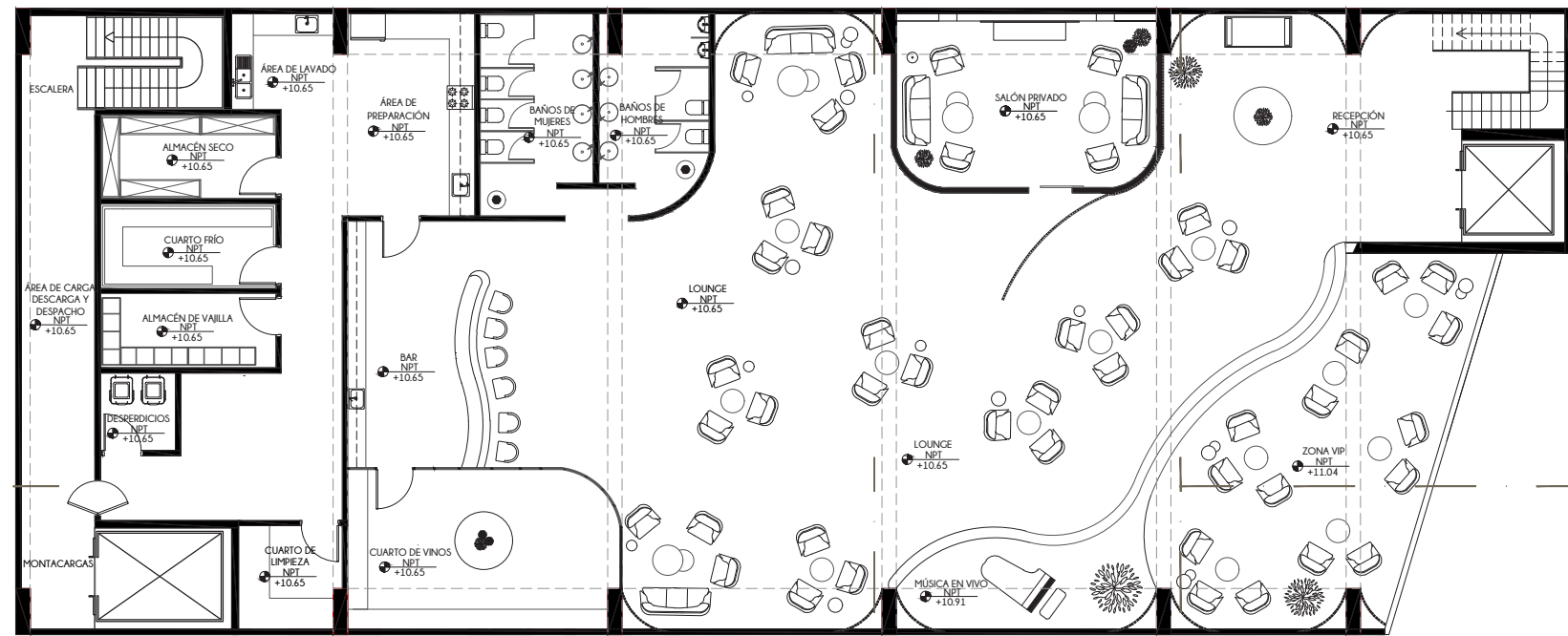
PLANTA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN NIVEL 1  
ESC. 1:200



PLANTA AMUEBLADA NIVEL 2  
ESC. 1:200



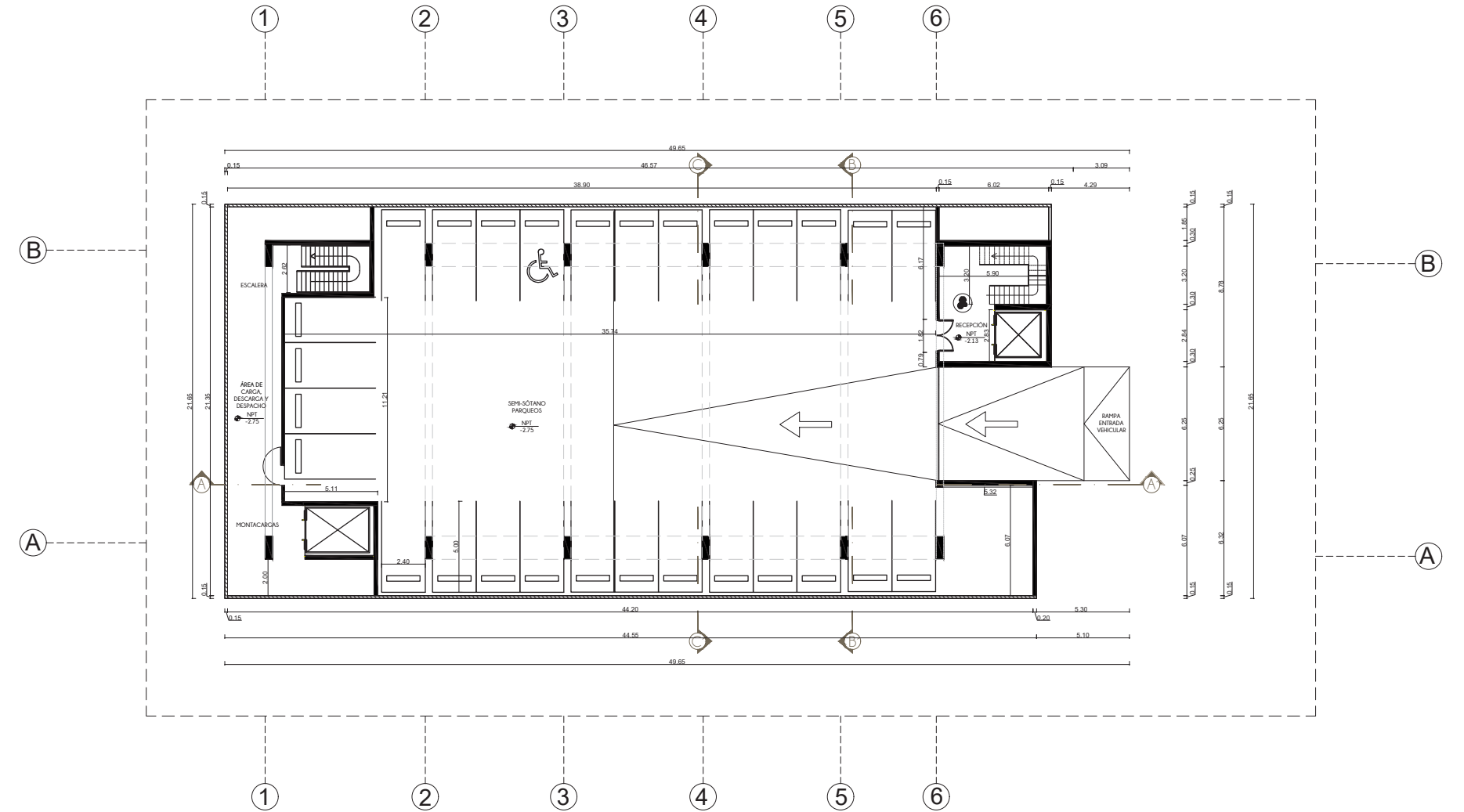
PLANTA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN NIVEL 2  
ESC. 1:200



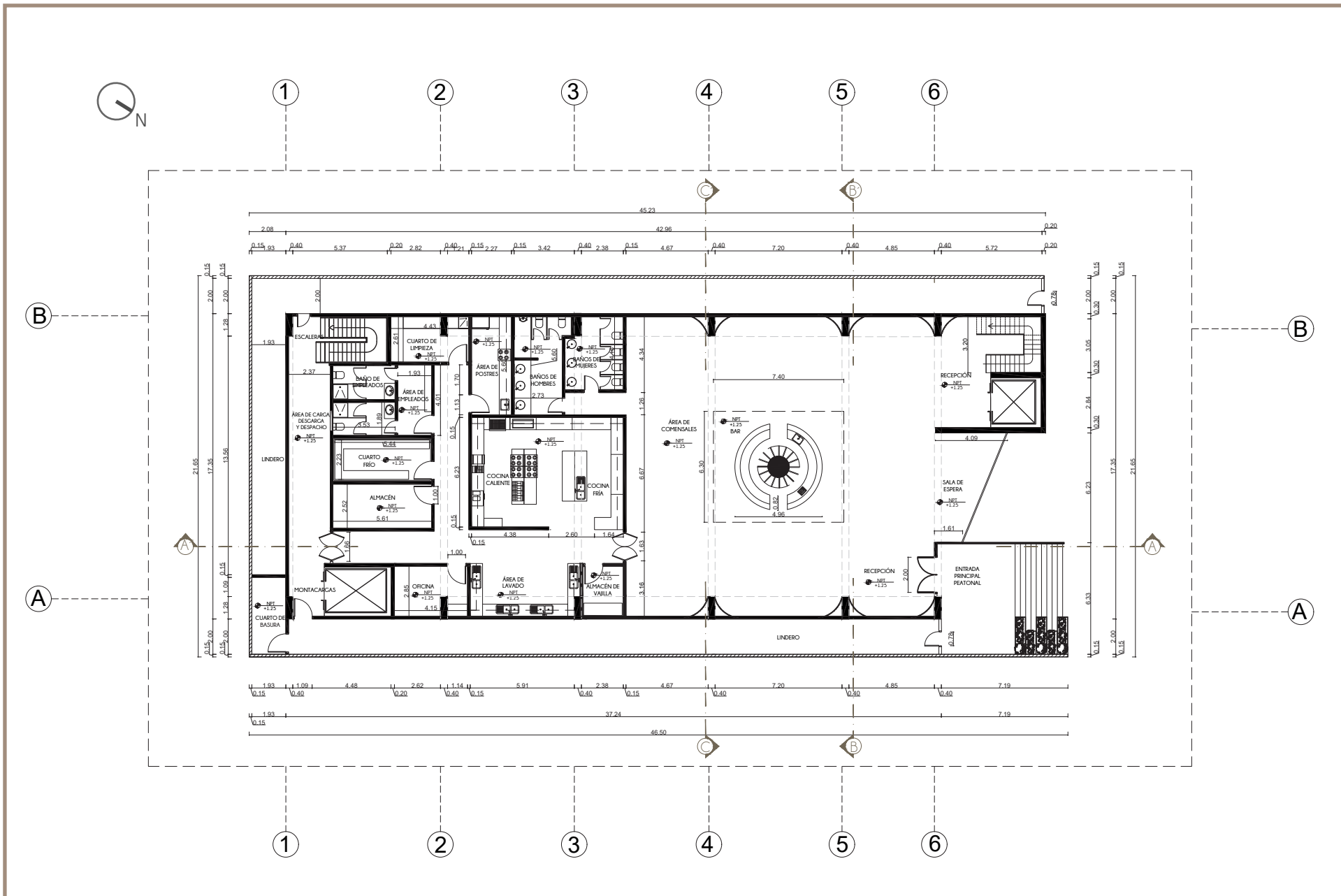
PLANTA AMUEBLADA NIVEL 3  
ESC. 1:200



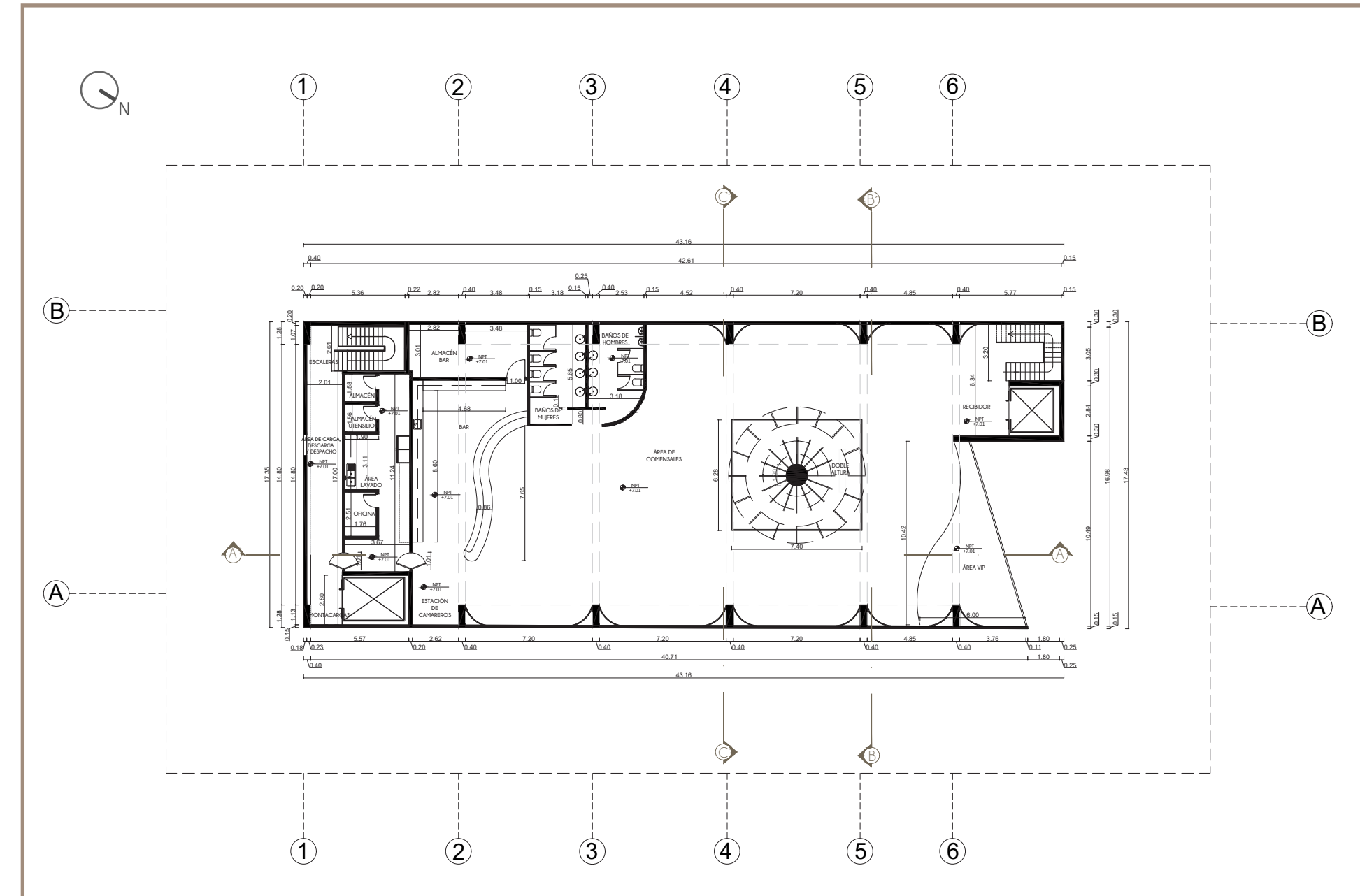
PLANTA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN NIVEL 3  
ESC. 1:200



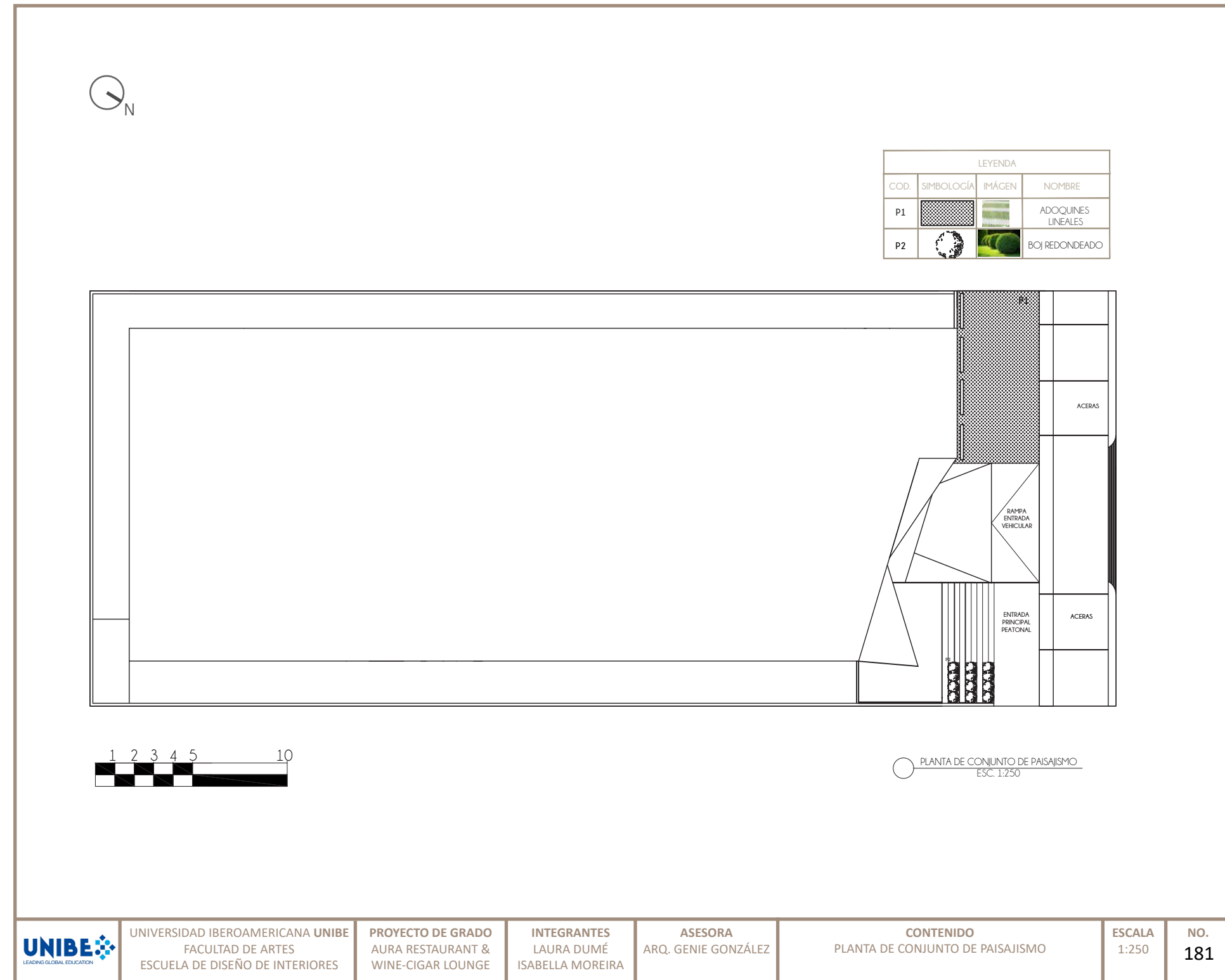
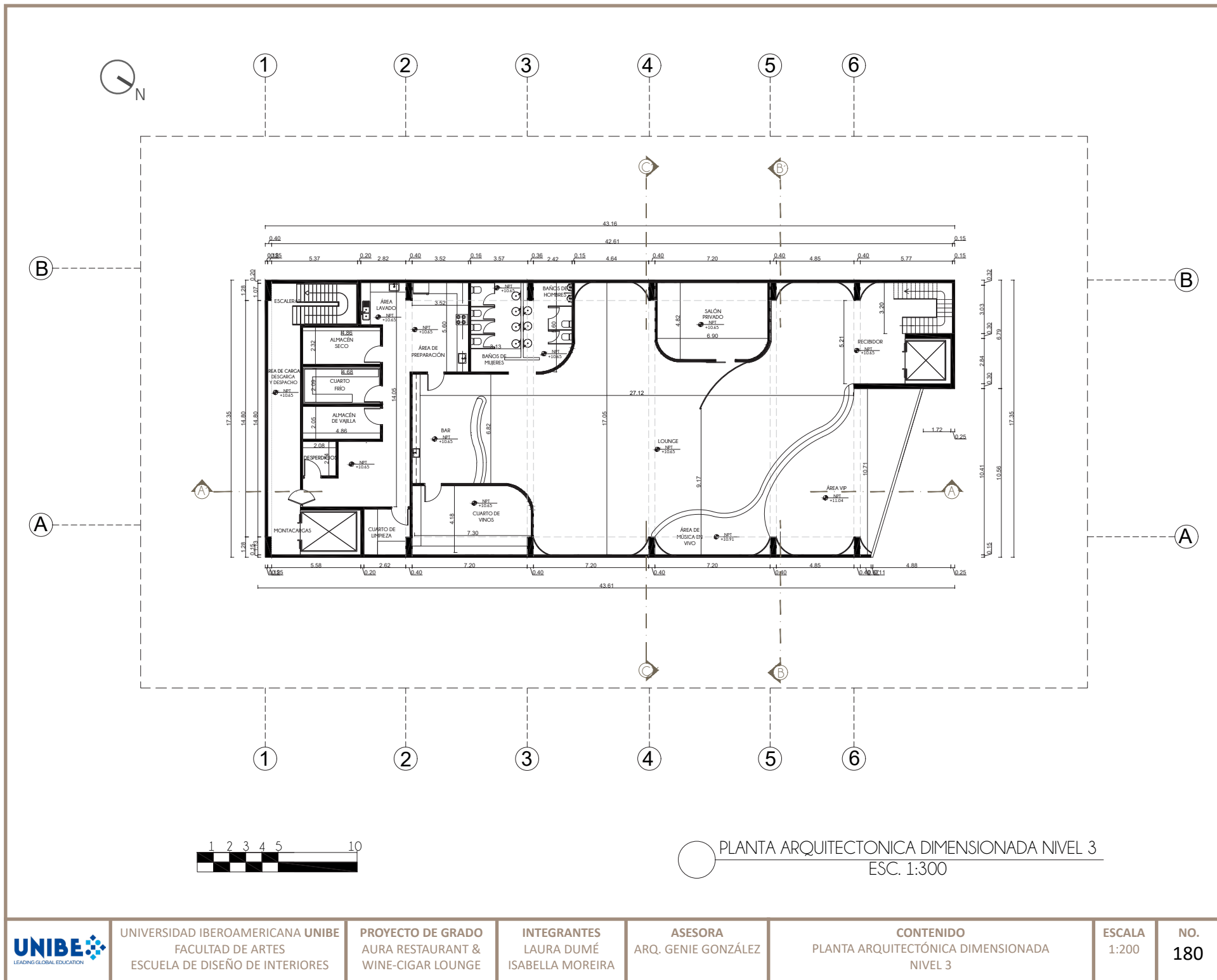
PLANTA ARQUITECTÓNICA DIMENSIONADA SÓTANO  
ESC. 1:300

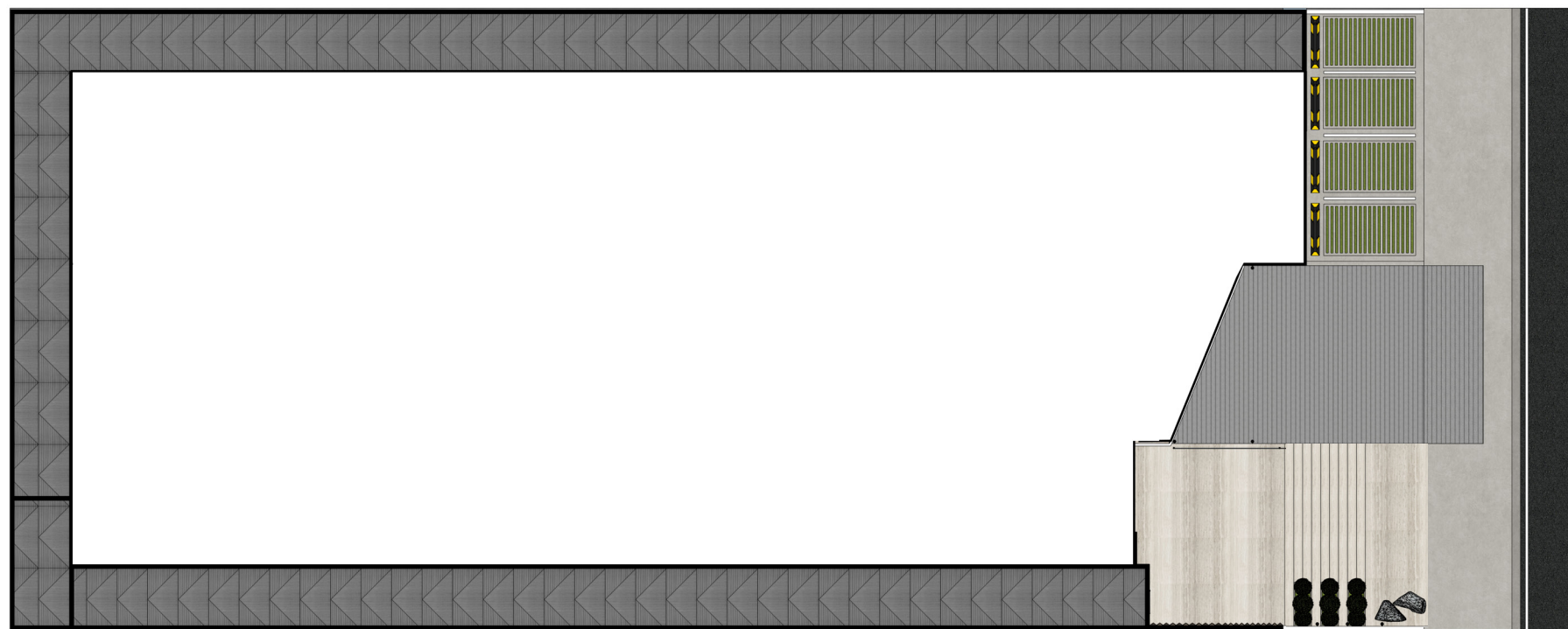


PLANTA ARQUITECTONICA DIMENSIONADA NIVEL 1  
ESC. 1:300



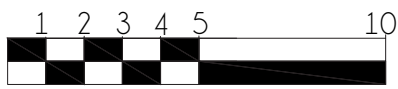
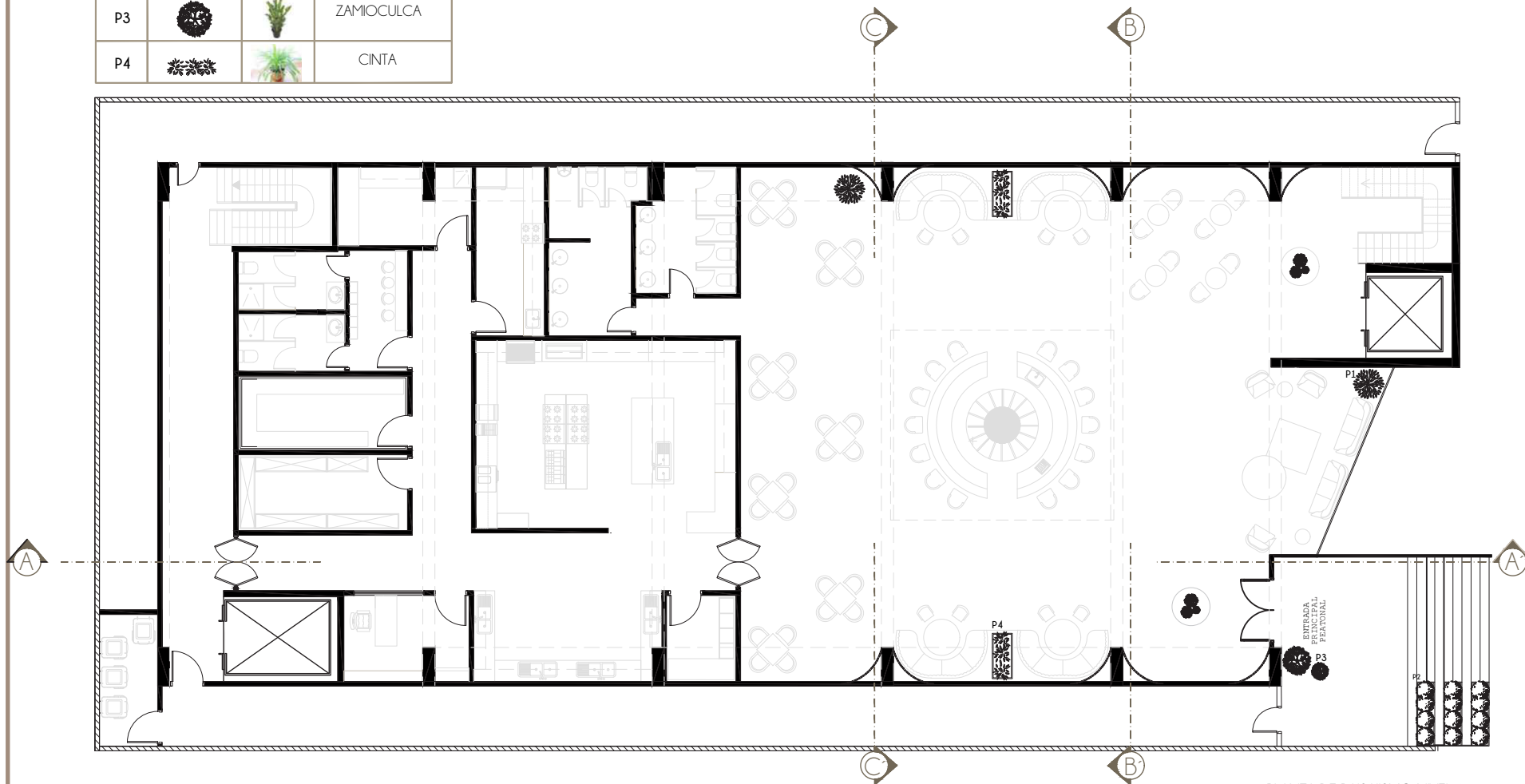
PLANTA ARQUITECTONICA DIMENSIONADA NIVEL 2  
ESC. 1:300





PLANTA DE CONJUNTO DE PAISAJISMO DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:200

LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMÁGEN	NOMBRE
P1			PLANTA DE OLIVO
P2			BOJ REDONDEADO
P3			ZAMIOCULCA
P4			CINTA

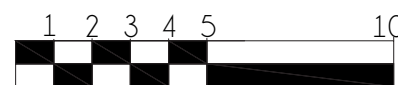
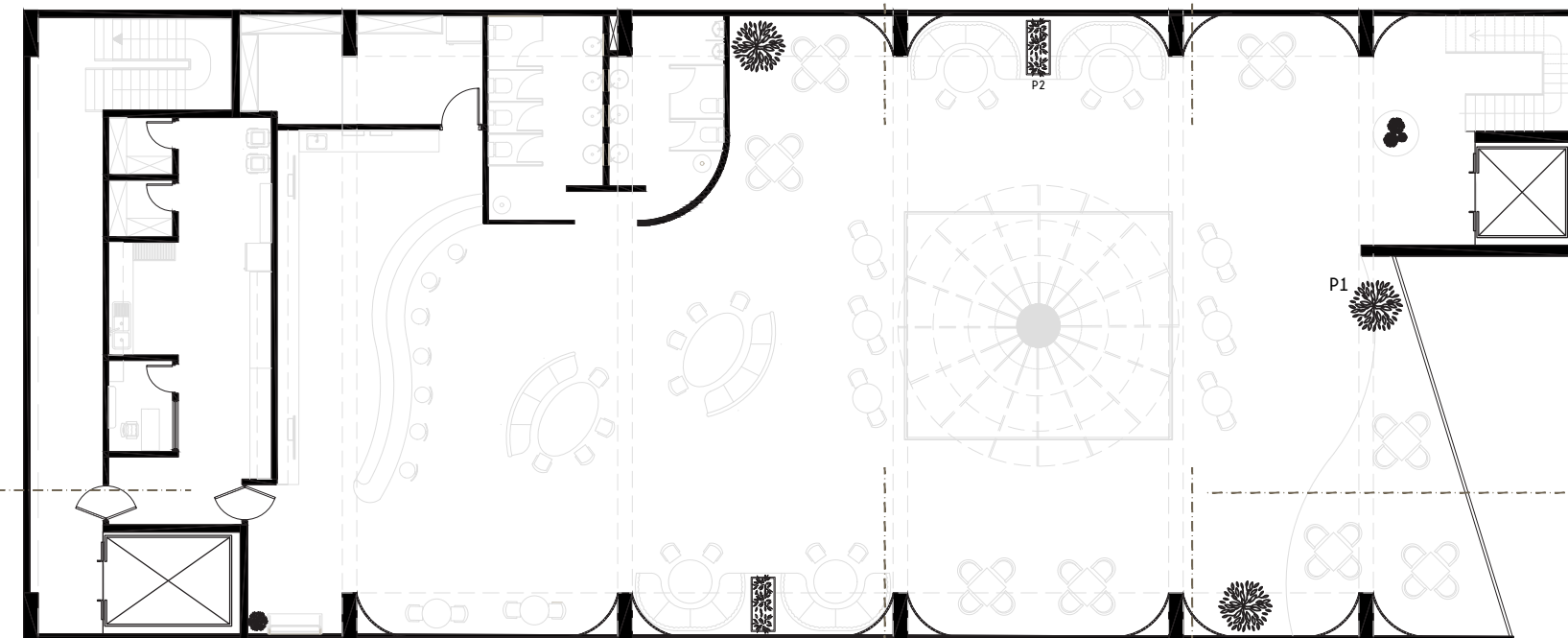


PLANTA DE PAISAJISMO NIVEL 1  
ESC. 1:200

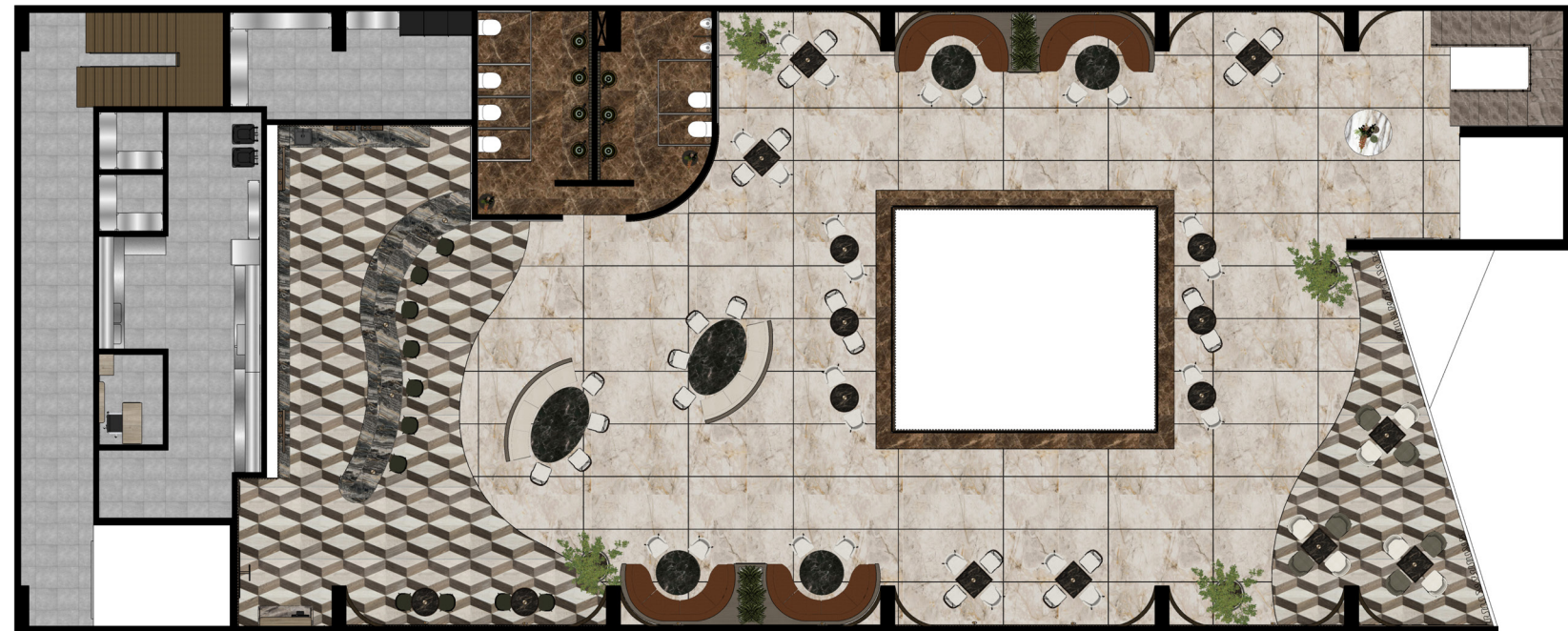


PLANTA DE PAISAJISMO DE PRESENTACIÓN NIVEL 1  
ESC. 1:200

LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMÁGEN	NOMBRE
P1			PLANTA DE OLIVO
P2			BOJ REDONDEADO

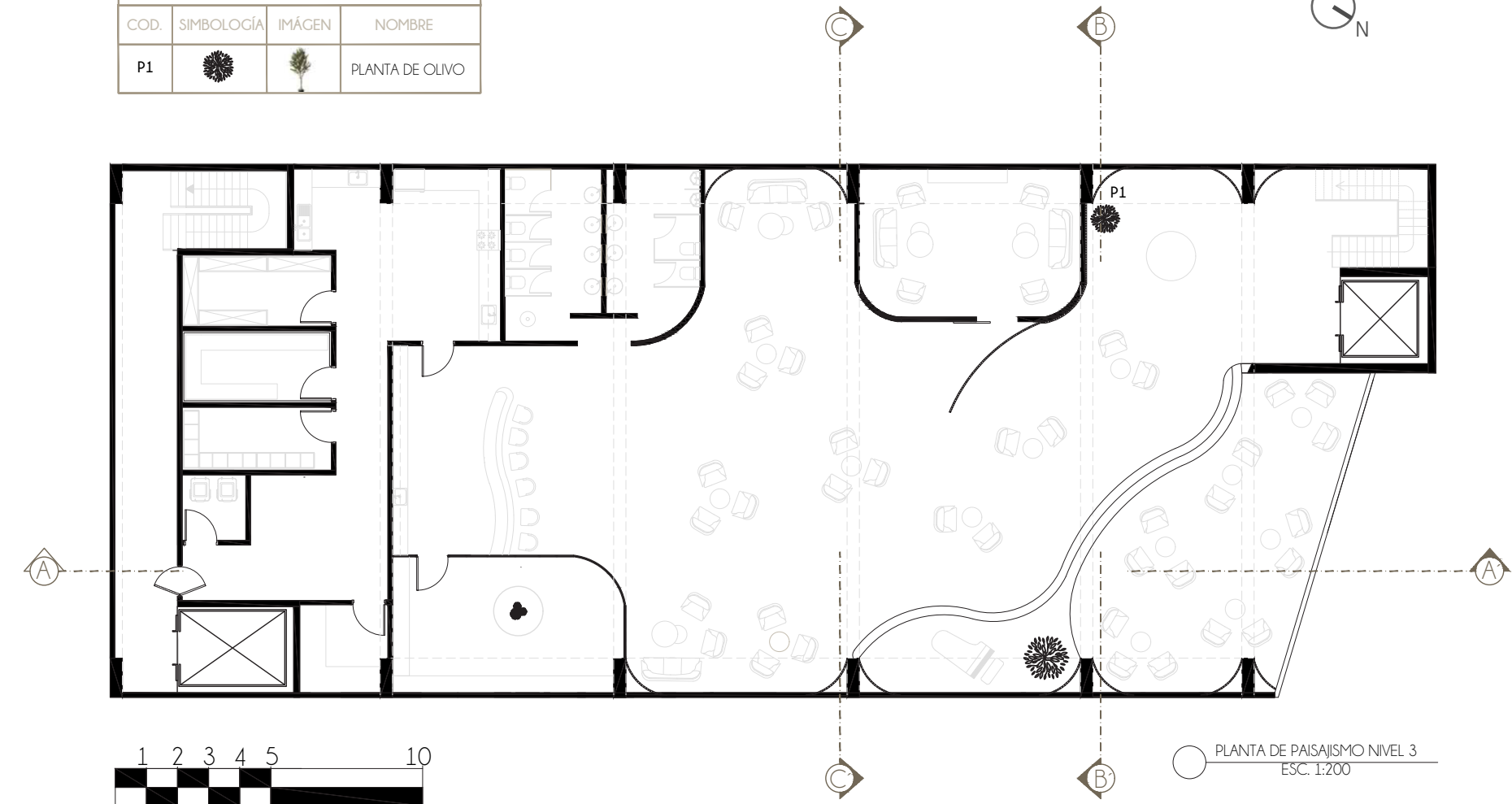


PLANTA DE PAISAJISMO NIVEL 2  
ESC. 1:200



PLANTA DE PAISAJISMO DE PRESENTACIÓN NIVEL 2  
ESC. 1:200

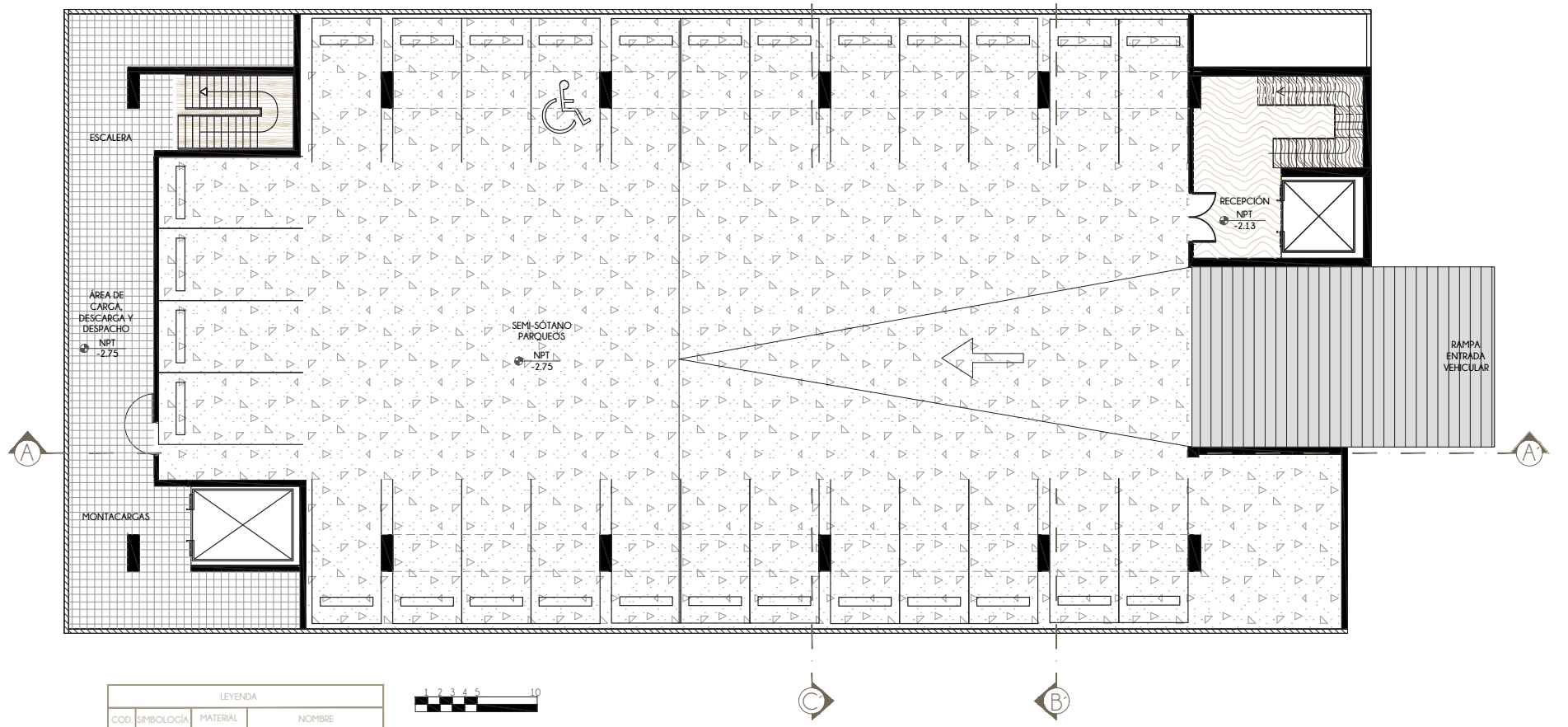
LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMÁGEN	NOMBRE
P1			PLANTA DE OLIVO



PLANTA DE PAISAJISMO NIVEL 3  
ESC. 1:200

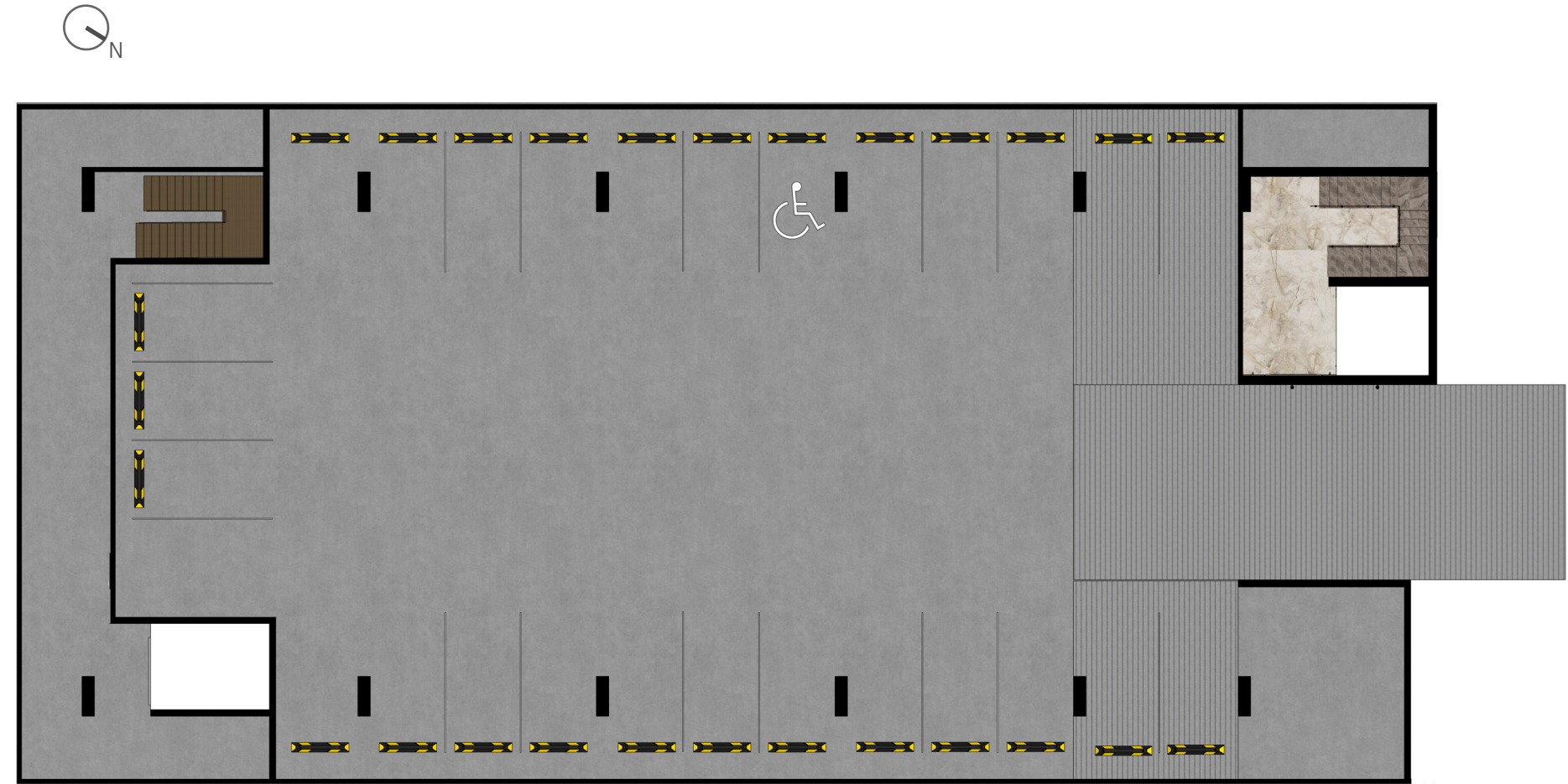


PLANTA DE PAISAJISMO DE PRESENTACIÓN NIVEL 3  
ESC. 1:200

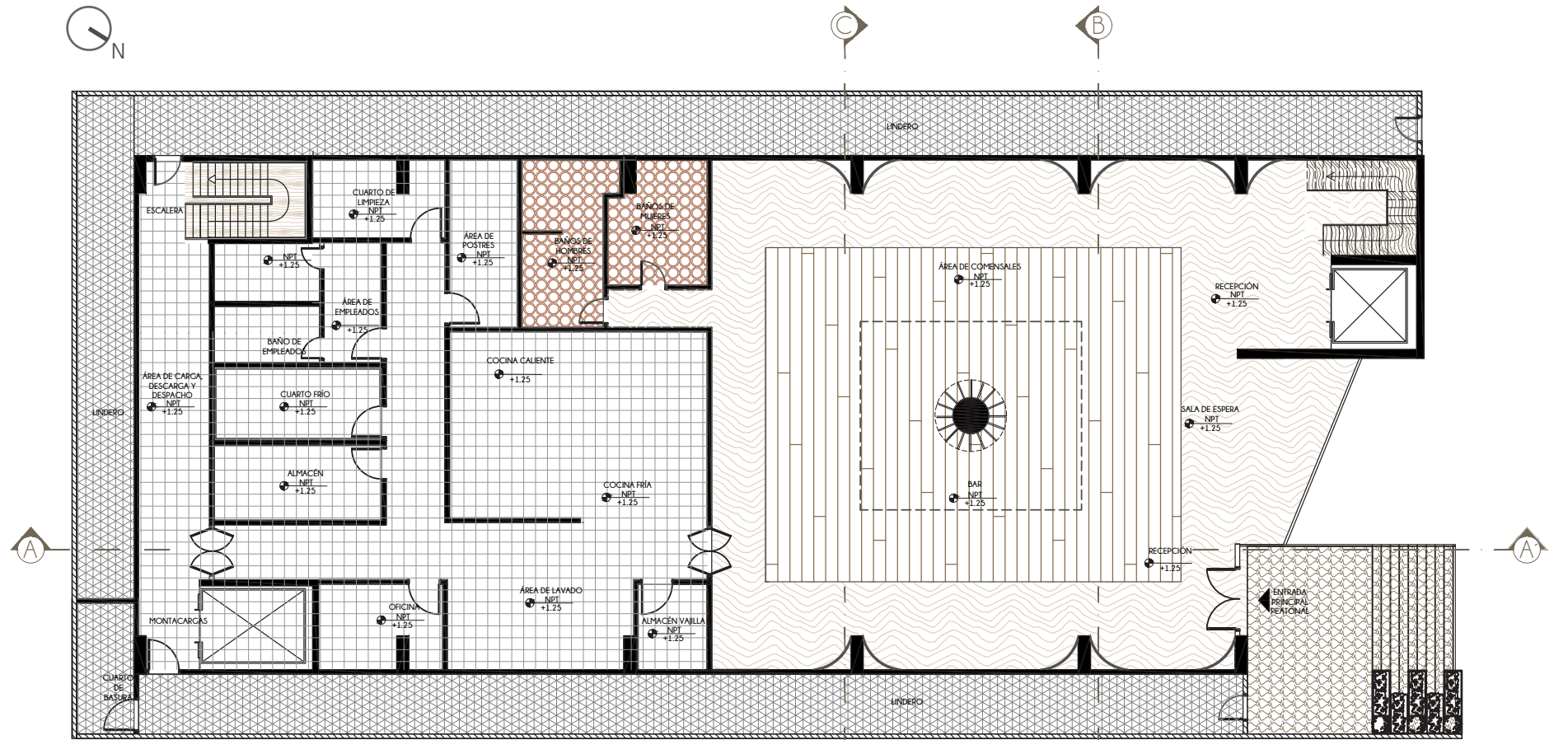


PLANTA DE DISEÑO DE PISO SEMI-SÓTANO  
ESC. 1:200

LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
P1		MÁRMOL TAI MAHAL PULIDO 120 X 250 CM	
P2		PORCELANICO IMPERIAL MOCA 120 X 250 CM	
P3		PORCELANATO RECTIFICADO ANTIDESLIZANTE SANITARIO 60 X 60 CM	
P4		CEMENTO PULIDO RANURADO	
P5		MADERA CEREZO AMERICANO	
P6		CEMENTO PULIDO	

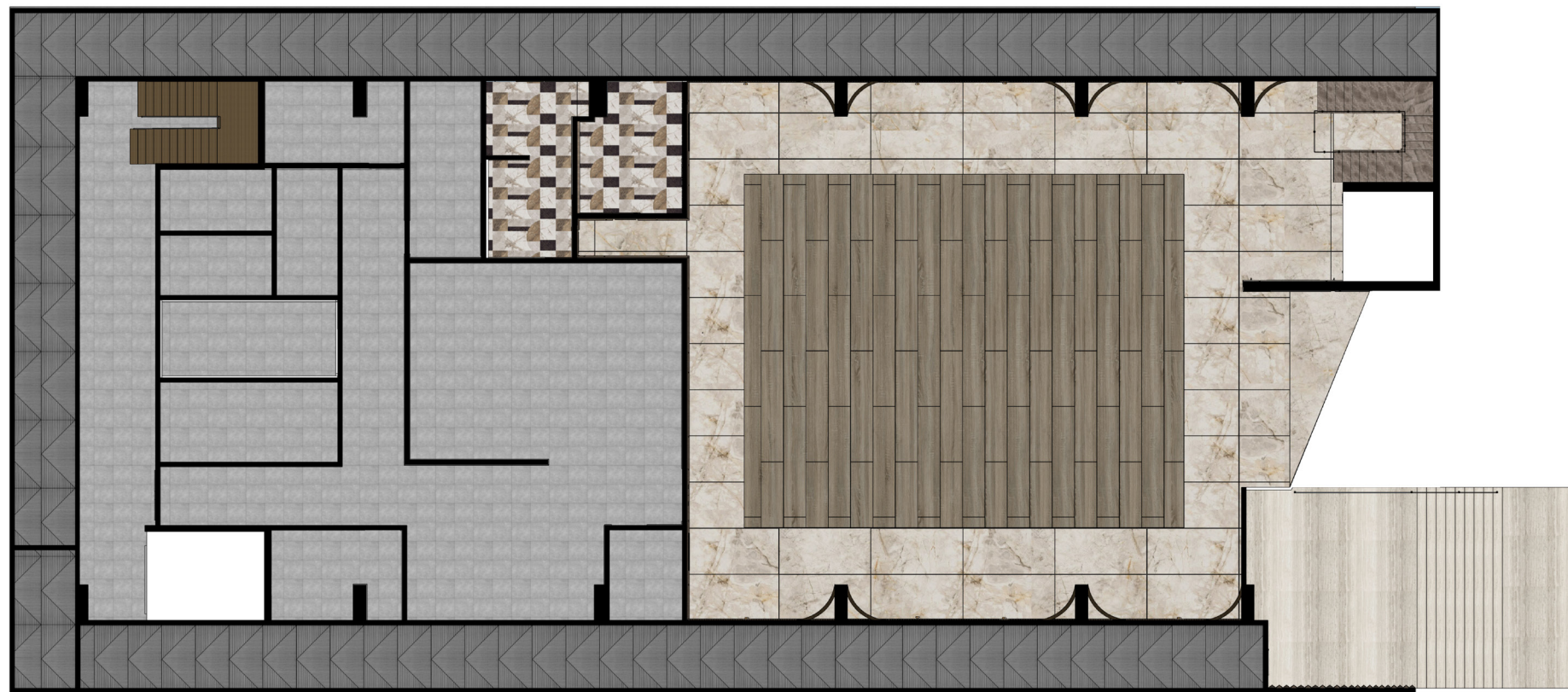


PLANTA DE DISEÑO DE PISO DE PRESENTACIÓN SEMI-SÓTANO  
ESC. 1:200

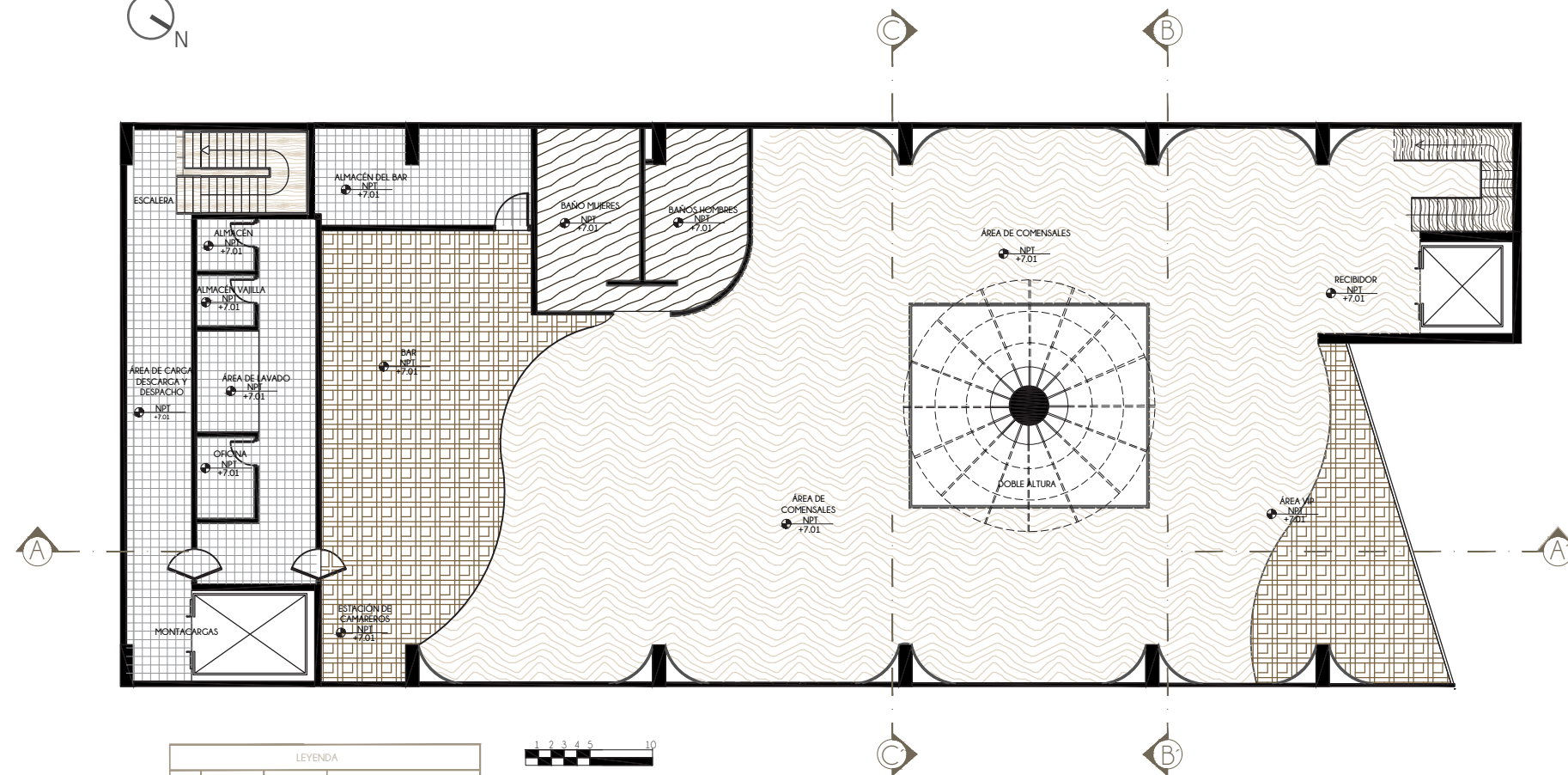


LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
P1		PEDRA CALIZA PULIDA 150 X 300 CM	
P2		MÁRMOL TAI MAHAL PULIDO 120 X 250 CM	
P3		PORCELÁNICO IMPERIAL MOCA 120 X 250 CM	
P4		PARQUET DE MADERA 25 X 90 CM	
P5		PISO VINÍLICO DE PATRONES	
P6		PORCELANATO RECTIFICADO ANTIDESIZANTE SANITARIO 60 X 60 CM	
P7		MADERA CEREZO AMERICANO	
P8		CONCRETO ESTAMPADO	

PLANTA DE DISEÑO DE PISO NIVEL 1  
ESC. 1:200

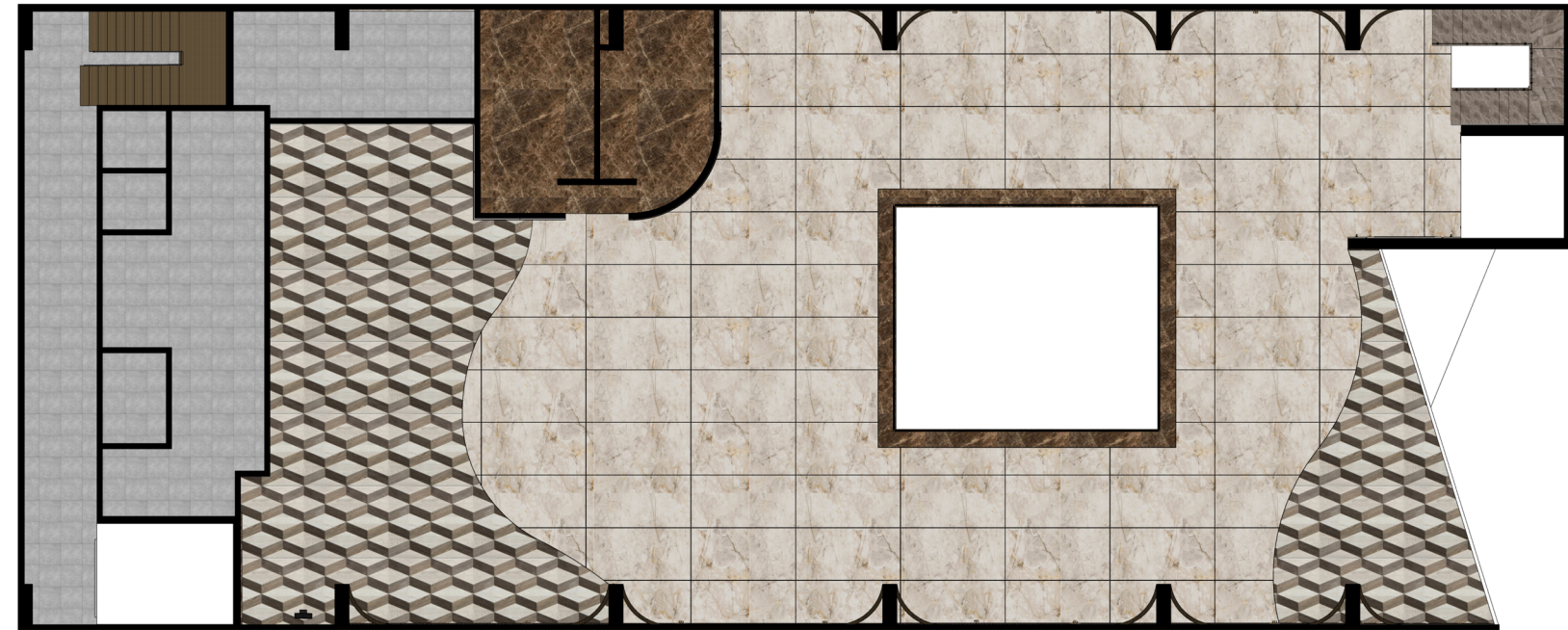


PLANTA DE DISEÑO DE PISO DE PRESENTACIÓN NIVEL 1  
ESC. 1:200

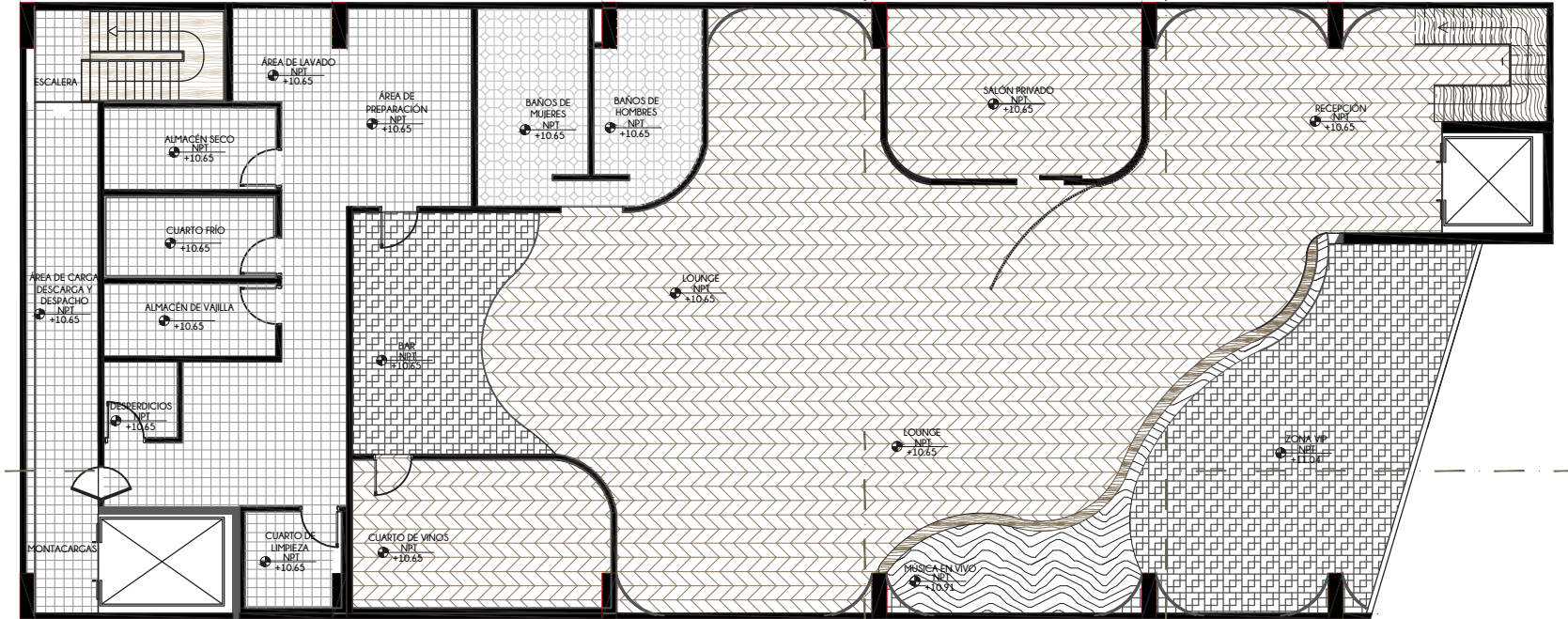


PLANTA DE DISEÑO DE PISO NIVEL 2  
ESC. 1:200

LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
P1			MÁRMOL TAJ MAHAL PULIDO 120 X 250 CM
P2			PORCELÁNICO IMPERIAL MOCA 120 X 250 CM
P3			PORCELÁNICO RECTIFICADO ANTIDESLIZANTE SANITARIO 60 X 60 CM
P4			MÁRMOL DARK EMPERADOR PULIDO 120 X 250 CM
P5			MADERA CEREZO AMERICANO
P6			PISO VINÍLICO DE PATRONES NEUTROS

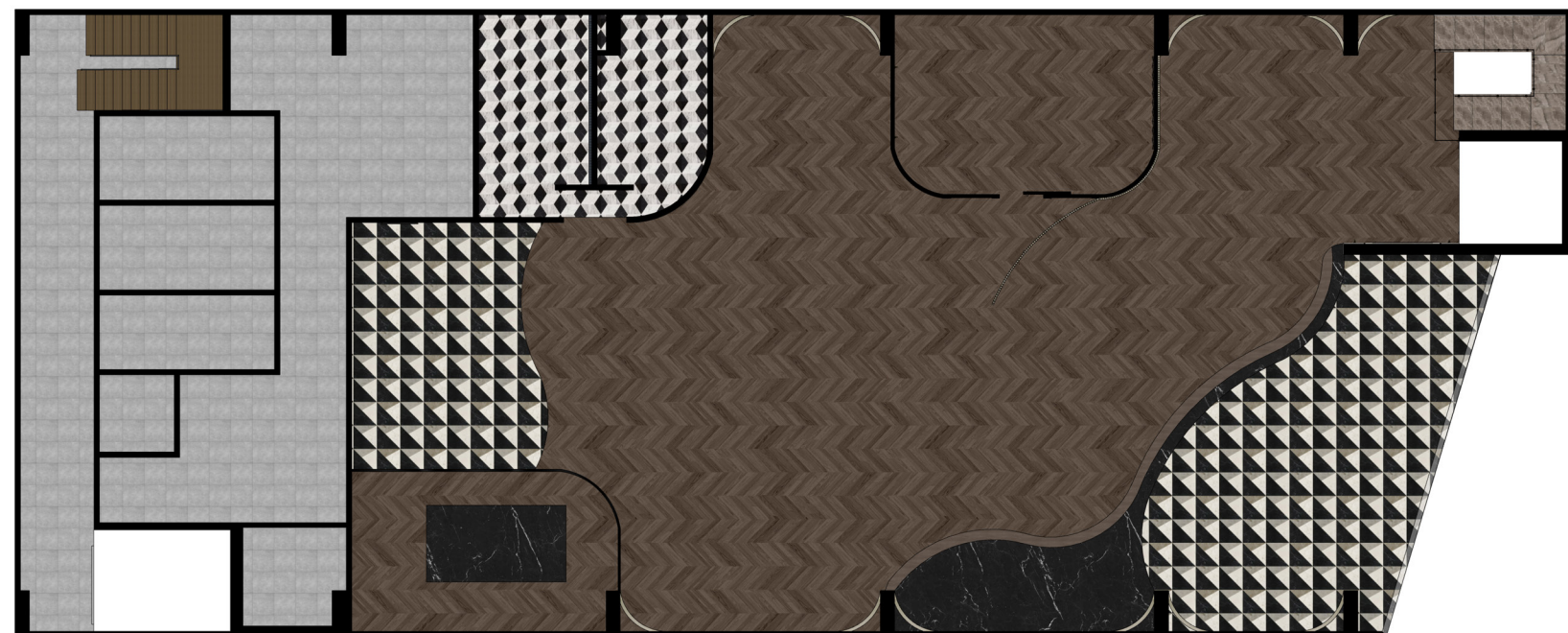


PLANTA DE DISEÑO DE PISO DE PRESENTACIÓN NIVEL 2  
ESC. 1:200

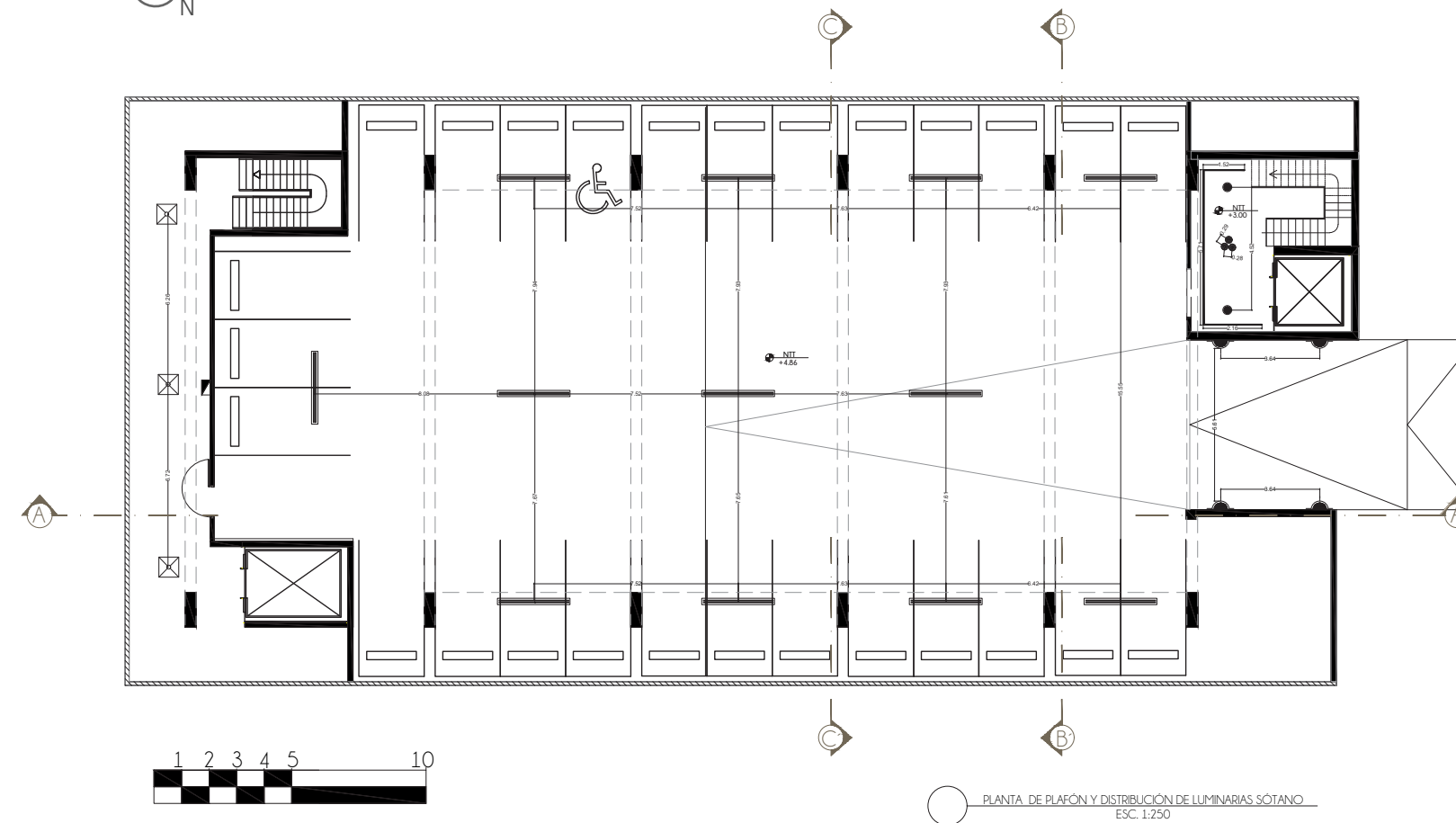


LEYENDA			
COD	SIMBOLOGIA	MATERIAL	NOMBRE
P1		PARQUET DE MADERA OSCURA EN ESPIGA 7.5 x 50 CM	
P2		PORCELÁNICO IMPERIAL MOCA 120 X 250 CM	
P3		PORCELANATO RECTIFICADO ANTIDESLIZANTE SANITARIO 60 X 60 CM	
P4		MÁRMOL NARQUINA PULIDO 120 X 250 CM	
P5		MADERA CEREZO AMERICANO	
P6		PISO VINILICO DE PATRONES NEUTROS	
P7		MADERA ROBLE OSCURA	
P8		PISO VINILICO DE PATRONES NEUTROS	

PLANTA DE DISEÑO DE PISO NIVEL 3  
ESC. 1:200



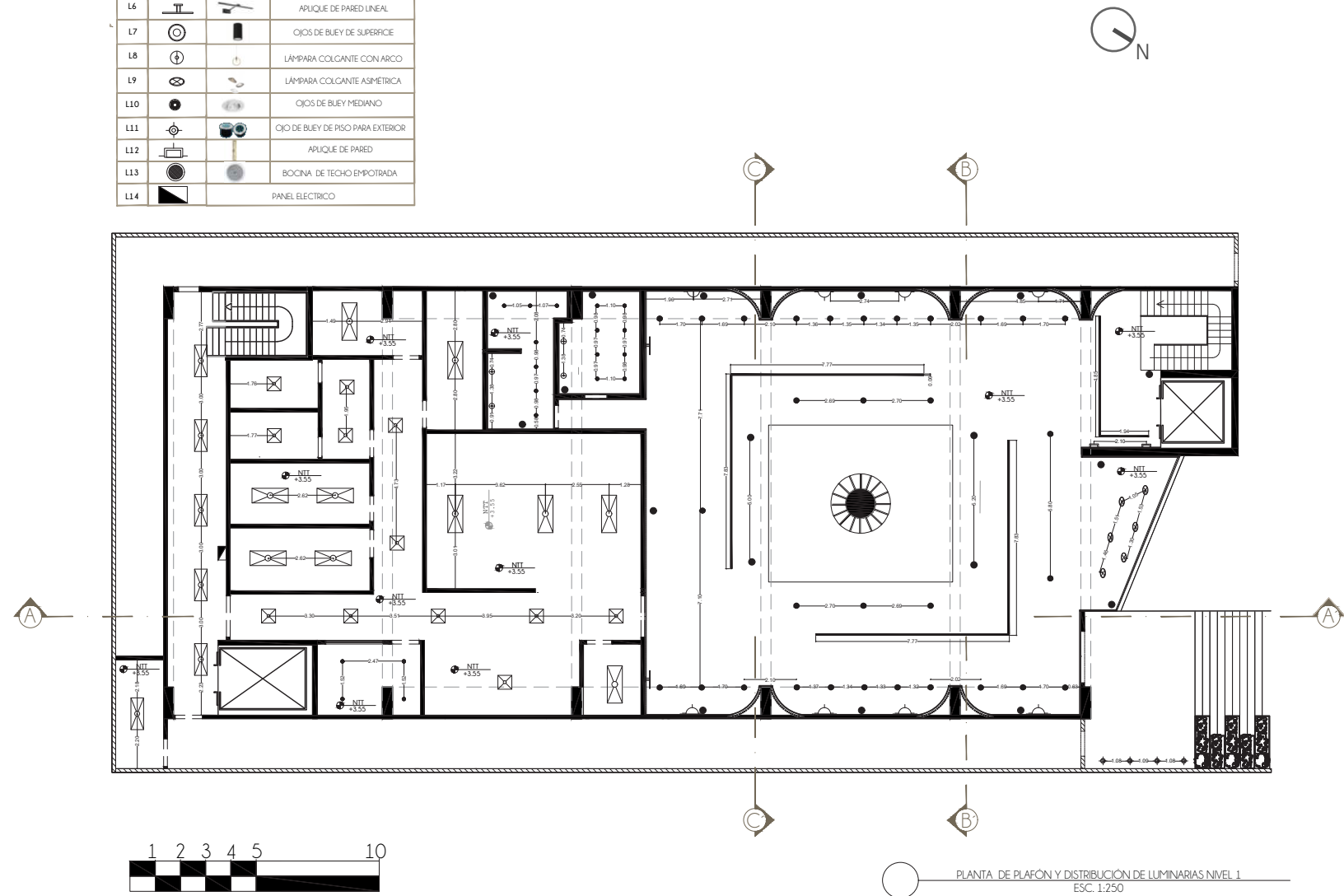
PLANTA DE DISEÑO DE PISO DE PRESENTACIÓN NIVEL 3  
ESC. 1:200



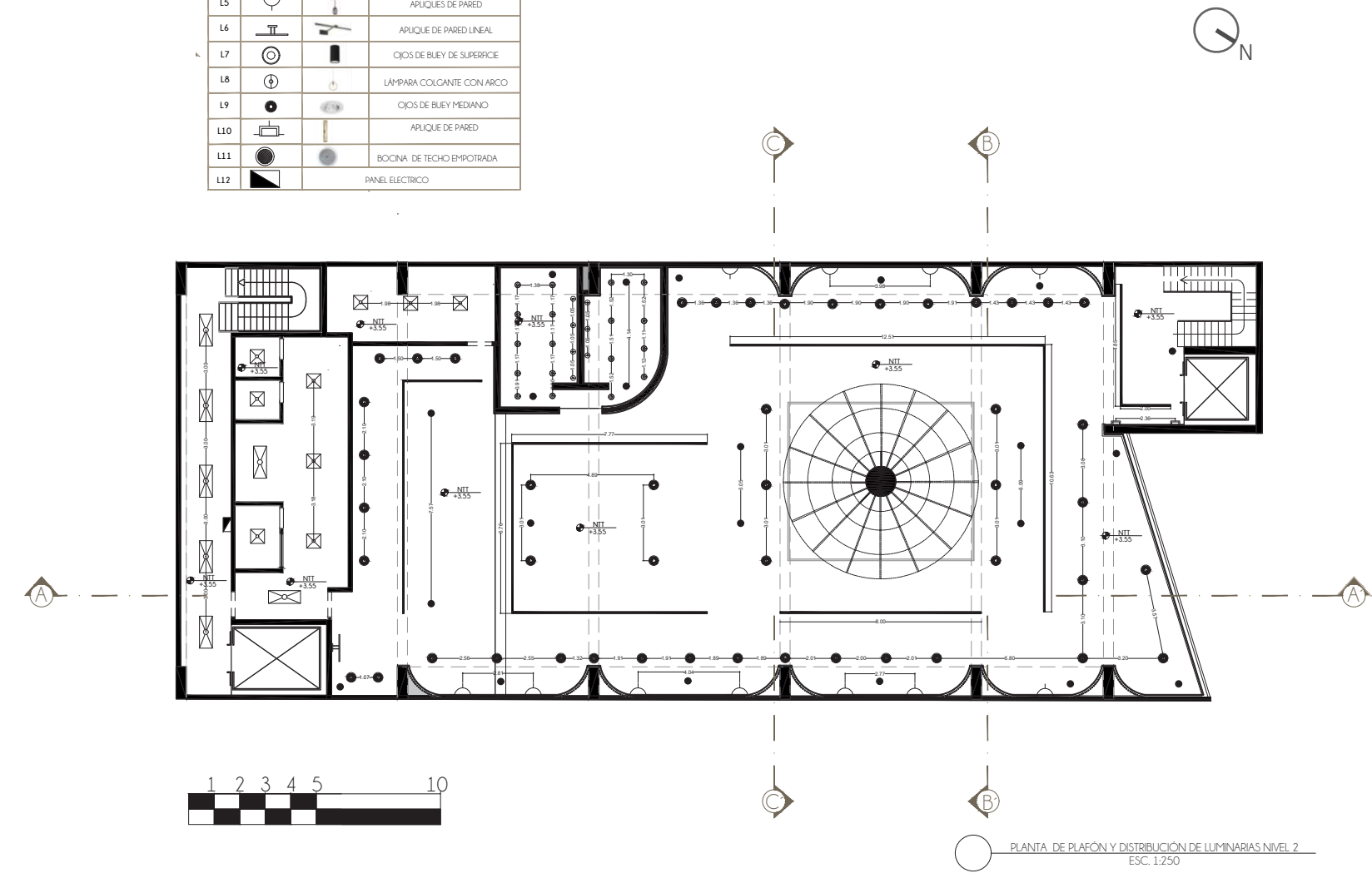
LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
L1			RIEL LED EMPOTRADO GRUESO
L2			PANEL LED EMPOTRABLE CUADRADO 2x2
L3			LÁMPARA COLGANTE ASIMÉTRICA
L4			APLIQUE DE PARED EXTERIOR
L5			BOCINA DE TECHO EMPOTRADA
L6			LED HERMÉTICO POLICARBONATO
L7			PANEL ELECTRICO

PLANTA DE PLAFÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LUMINARIAS SÓTANO  
ESC. 1:250

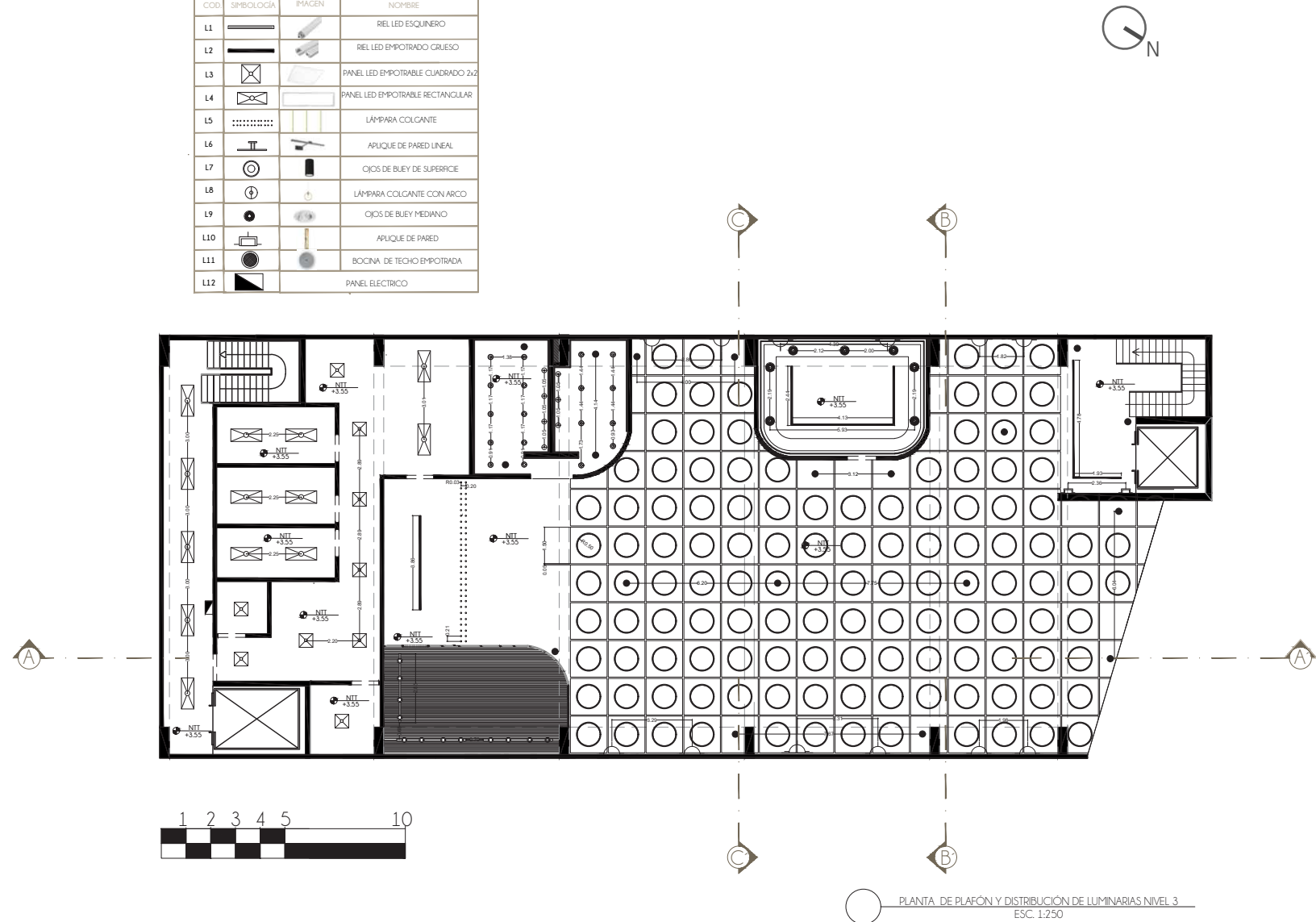
LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
L1	—		REL LED ESQUINERO
L2	—		REL LED EMPOTRADO GRIOSO
L3			PANEL LED EMPOTRABLE CUADRADO 2x2
L4			PANEL LED EMPOTRABLE RECTANGULAR
L5			APLIQUES DE PARED
L6			APLIQUE DE PARED LINEAL
L7			OJOS DE BUEY DE SUPERFICIE
L8			LÁMPARA COLGANTE CON ARCO
L9			LÁMPARA COLGANTE ASIMÉTRICA
L10			OJOS DE BUEY MEDIANO
L11			OJO DE BUEY DE PISO PARA EXTERIOR
L12			APLIQUE DE PARED
L13			BOCINA DE TECHO EMPOTRADA
L14			PANEL ELÉCTRICO



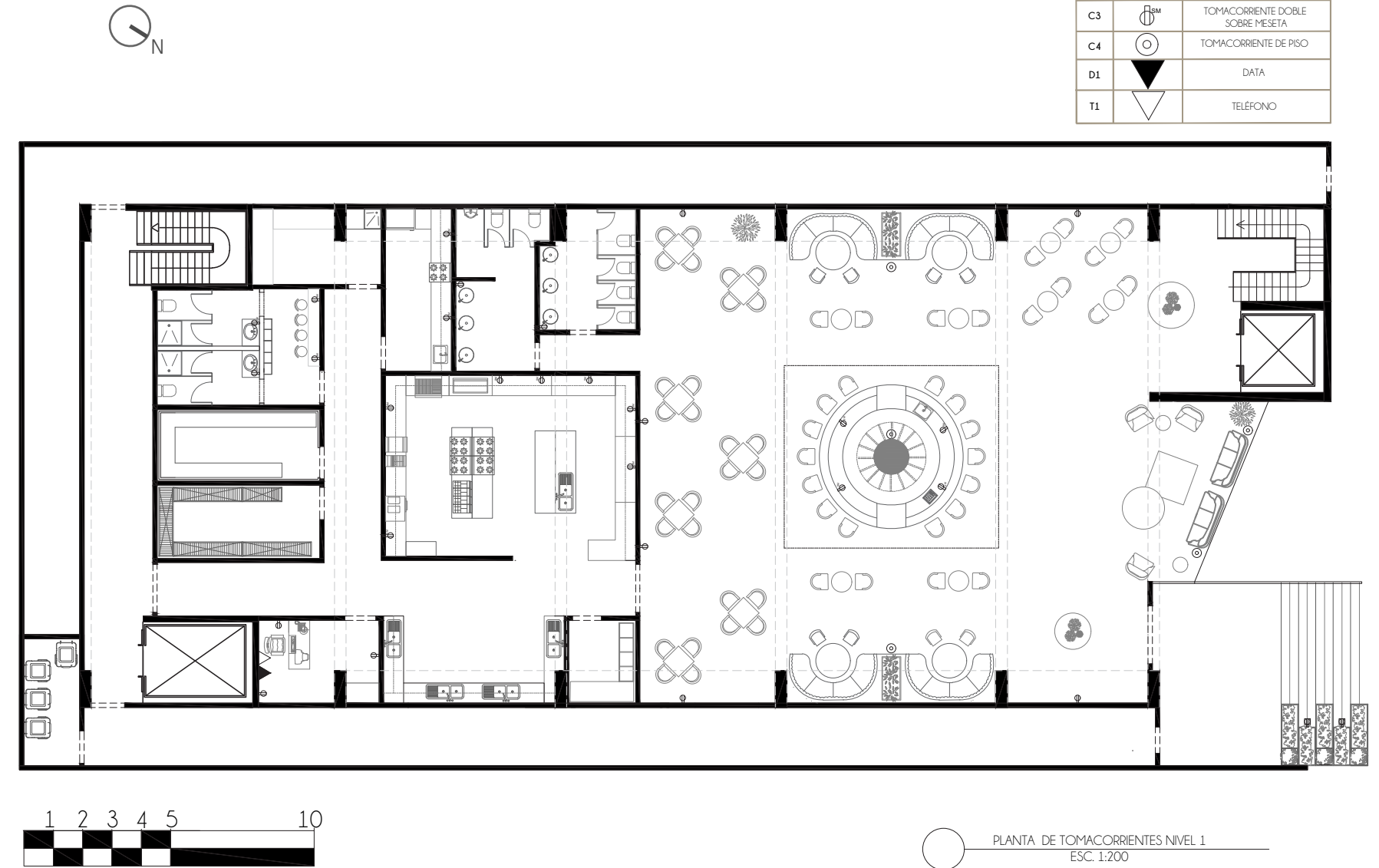
LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
L1	—		REL LED ESQUINERO
L2	—		REL LED EMPOTRADO GRIESO
L3			PANEL LED EMPOTRABLE CUADRADO 2x2
L4			PANEL LED EMPOTRABLE RECTANGULAR
L5			APLIQUES DE PARED
L6			APLIQUE DE PARED LINEAL
L7			OJOS DE BUEY DE SUPERFICIE
L8			LÁMPARA COLGANTE CON ARCO
L9			OJOS DE BUEY MEDIANO
L10			APLIQUE DE PARED
L11			BOCINA DE TECHO EMPOTRADA
L12			PANEL ELÉCTRICO



LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
L1		REL LED ESQUINERO
L2		REL LED EMPOTRADO GRISES
L3		PANEL LED EMPOTRABLE CUADRADO 2x2
L4		PANEL LED EMPOTRABLE RECTANGULAR
L5		LÁMPARA COLGANTE
L6		APLIQUE DE PARED LINEAL
L7		OJOS DE BUEY DE SUPERFICIE
L8		LÁMPARA COLGANTE CON ARCO
L9		OJOS DE BUEY MEDIANO
L10		APLIQUE DE PARED
L11		BOCINA DE TECHO EMPOTRADA
L12		PANEL ELECTRICO

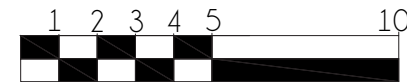
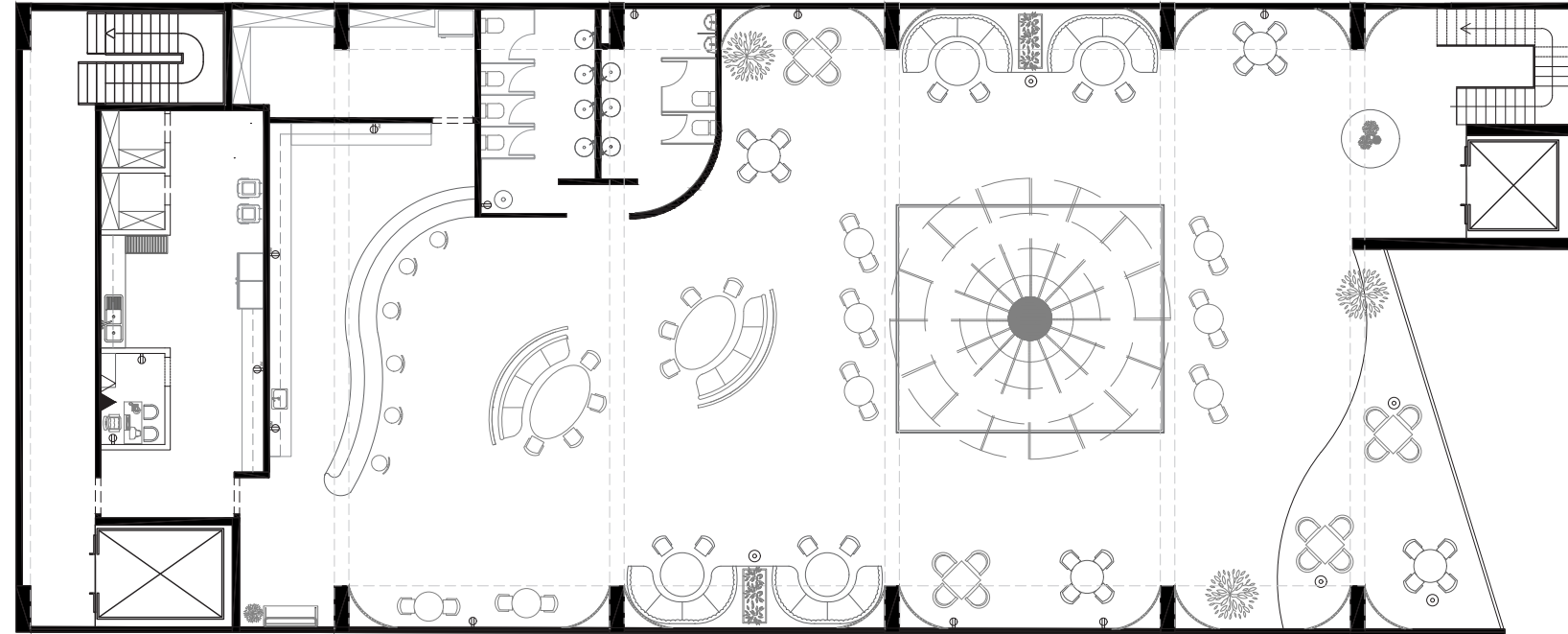


LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
C1		TOMACORRIENTE DOBLE EXTERIOR
C2		TOMACORRIENTE DOBLE
C3		TOMACORRIENTE DOBLE SOBRE MESETA
C4		TOMACORRIENTE DE PISO
D1		DATA
T1		TELEFONO





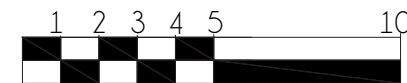
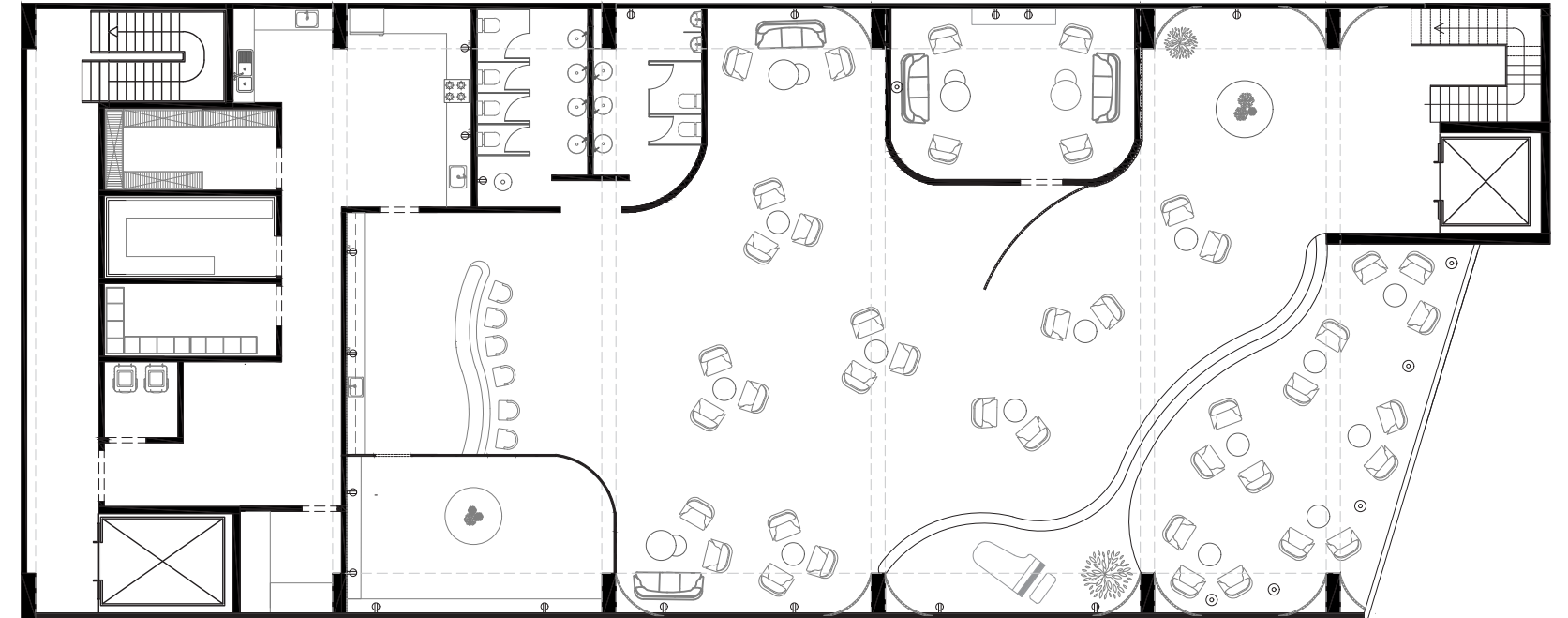
LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
C1		TOMACORRIENTE DOBLE EXTERIOR
C2		TOMACORRIENTE DOBLE
C3		TOMACORRIENTE DOBLE SOBRE MESETA
C4		TOMACORRIENTE DE PISO
D1		DATA
T1		TELÉFONO



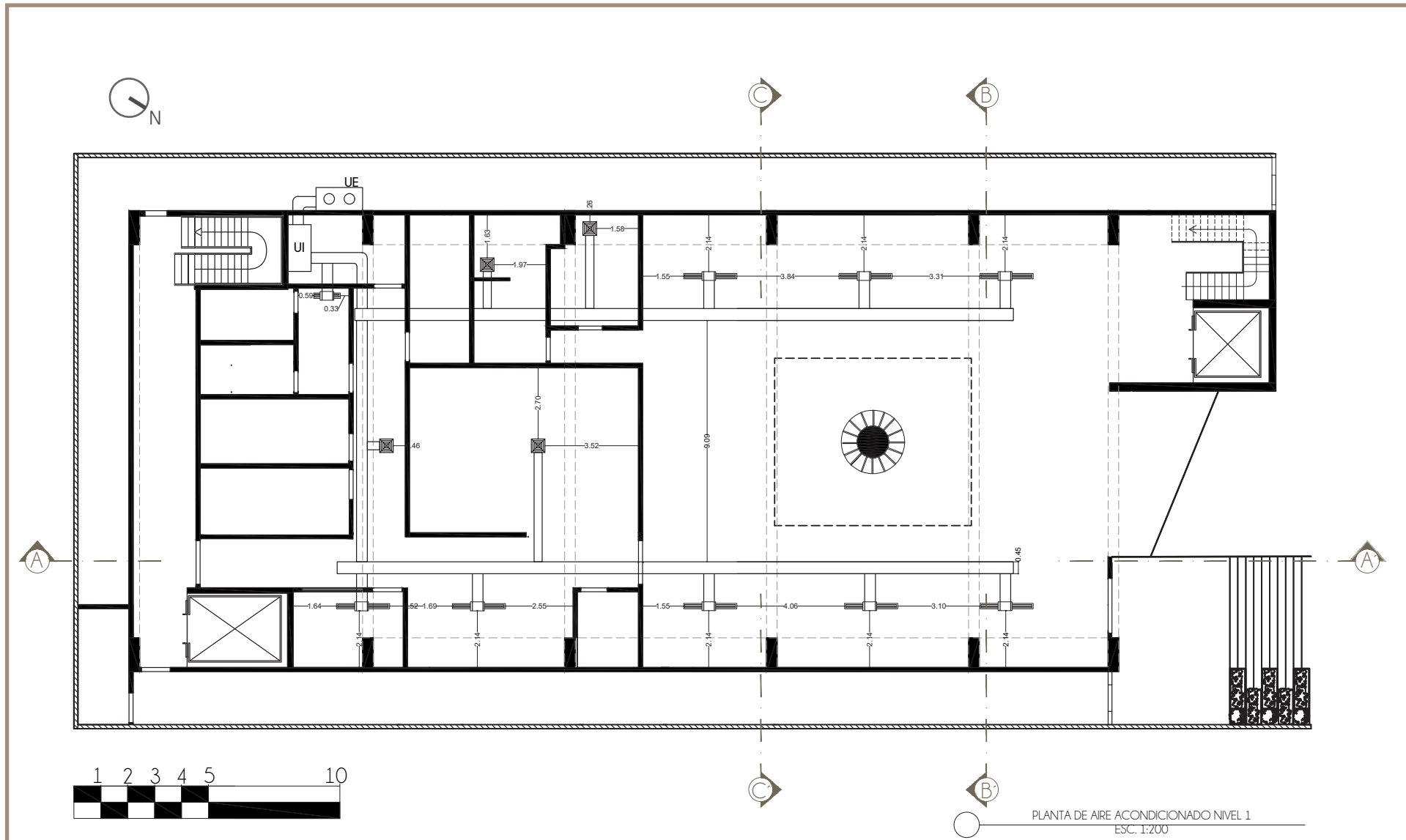
PLANTA DE TOMACORRIENTES NIVEL 2  
ESC. 1:200



LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
C1		TOMACORRIENTE DOBLE EXTERIOR
C2		TOMACORRIENTE DOBLE
C3		TOMACORRIENTE DOBLE SOBRE MESETA
C4		TOMACORRIENTE DE PISO
D1		DATA
T1		TELÉFONO

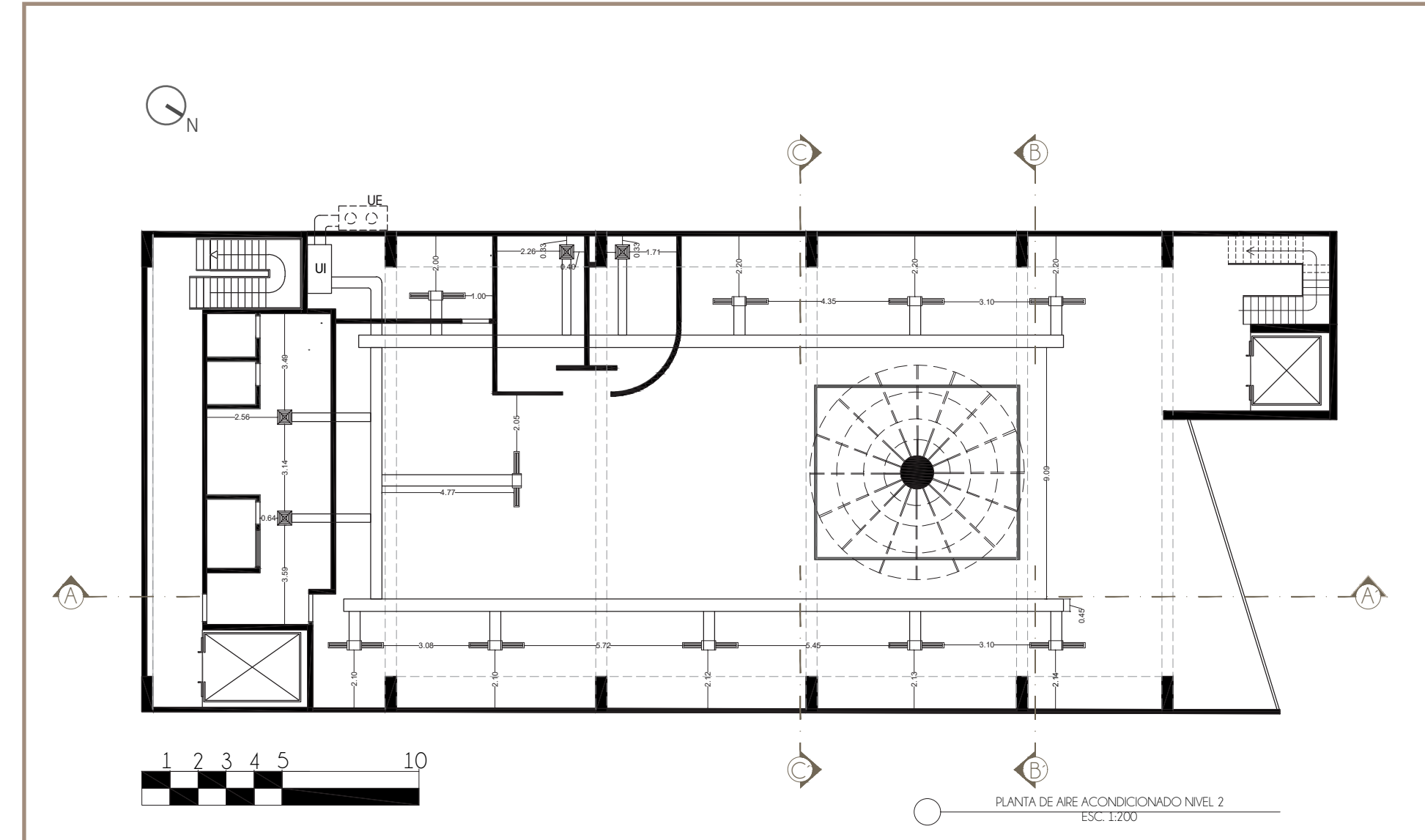


PLANTA DE TOMACORRIENTES NIVEL 3  
ESC. 1:200



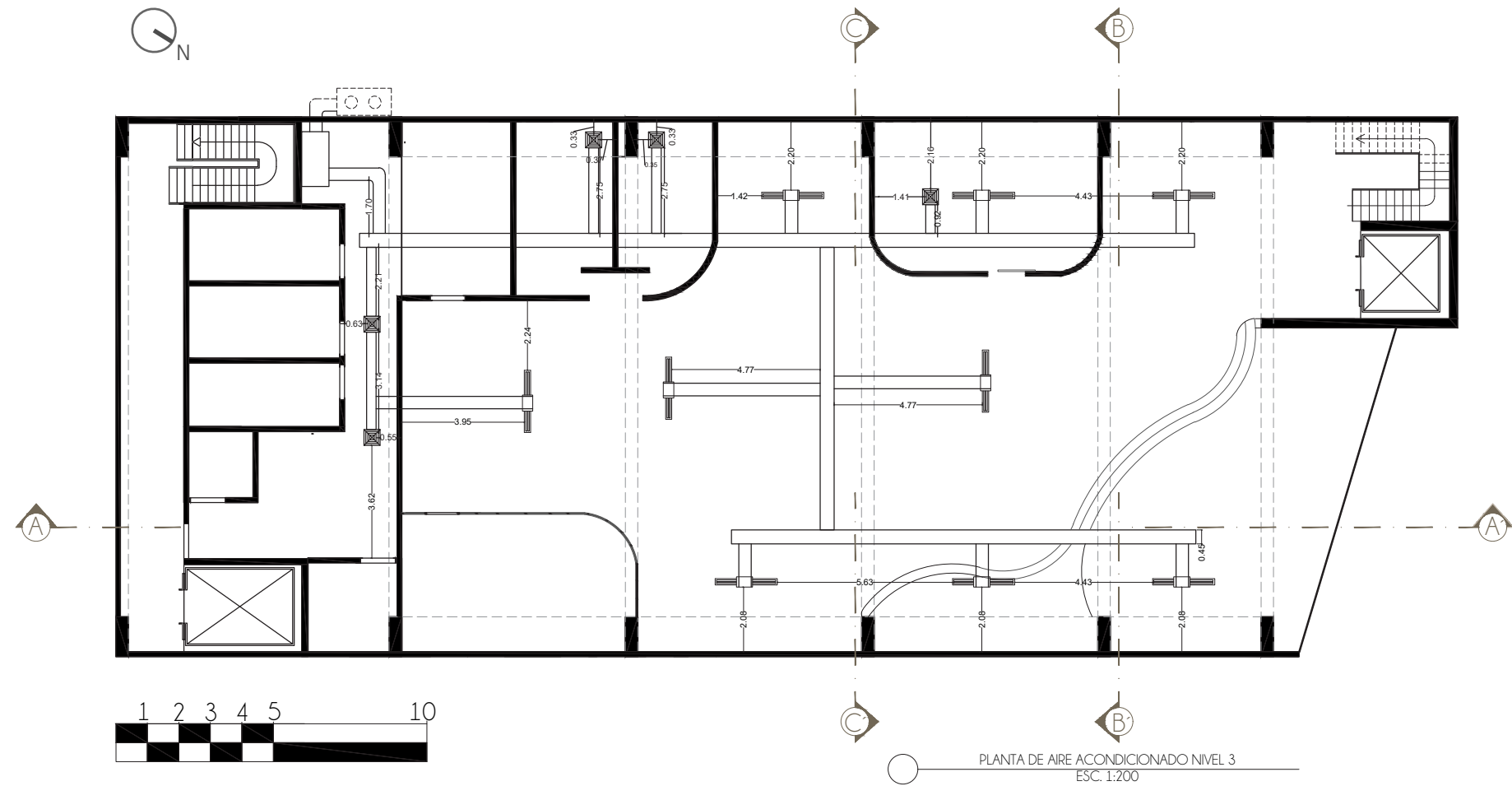
PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO NIVEL 1  
ESC. 1:200

LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
D		DIFFUSOR MOTORIZADO CUADRADO 4X4
R		REJILLAS DE AIRE 2.00 x 0.20
UI		UNIDAD INTERIOR (MANEJADORA)
UE		UNIDAD EXTERIOR (COMPRESOR)



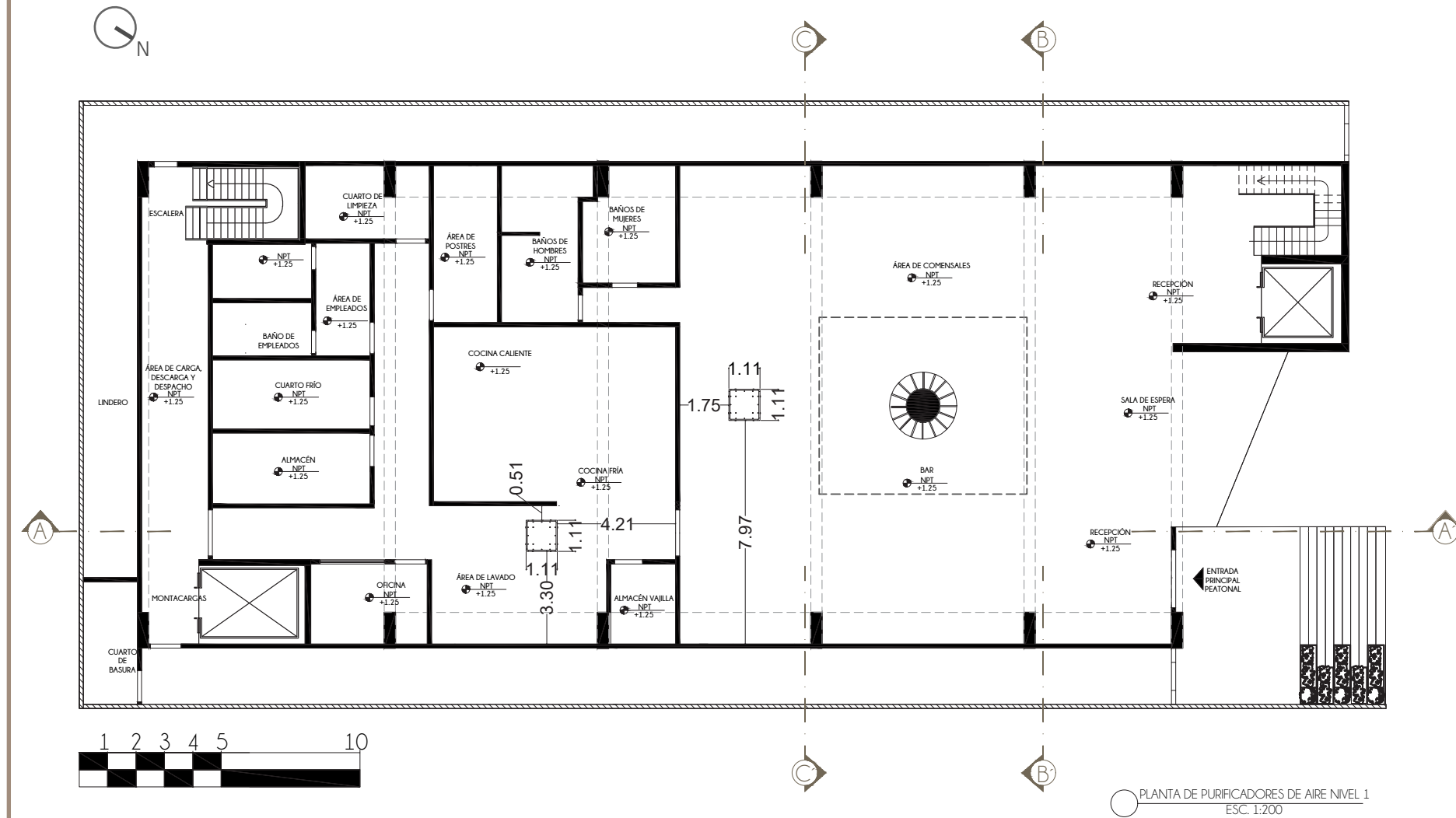
PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO NIVEL 2  
ESC. 1:200

LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
D		DIFFUSOR MOTORIZADO CUADRADO 4X4
R		REJILLAS DE AIRE 2.00 x 0.20
UI		UNIDAD INTERIOR (MANEJADORA)
UE		UNIDAD EXTERIOR (COMPRESOR)



LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
D		DIFFUSOR MOTORIZADO CUADRADO 4X4
R		REJILLAS DE AIRE 2.00 x 0.20
UI		UNIDAD INTERIOR (MANEJADORA)
UE		UNIDAD EXTERIOR (COMPRESOR)

PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO NIVEL 3  
ESC. 1:200

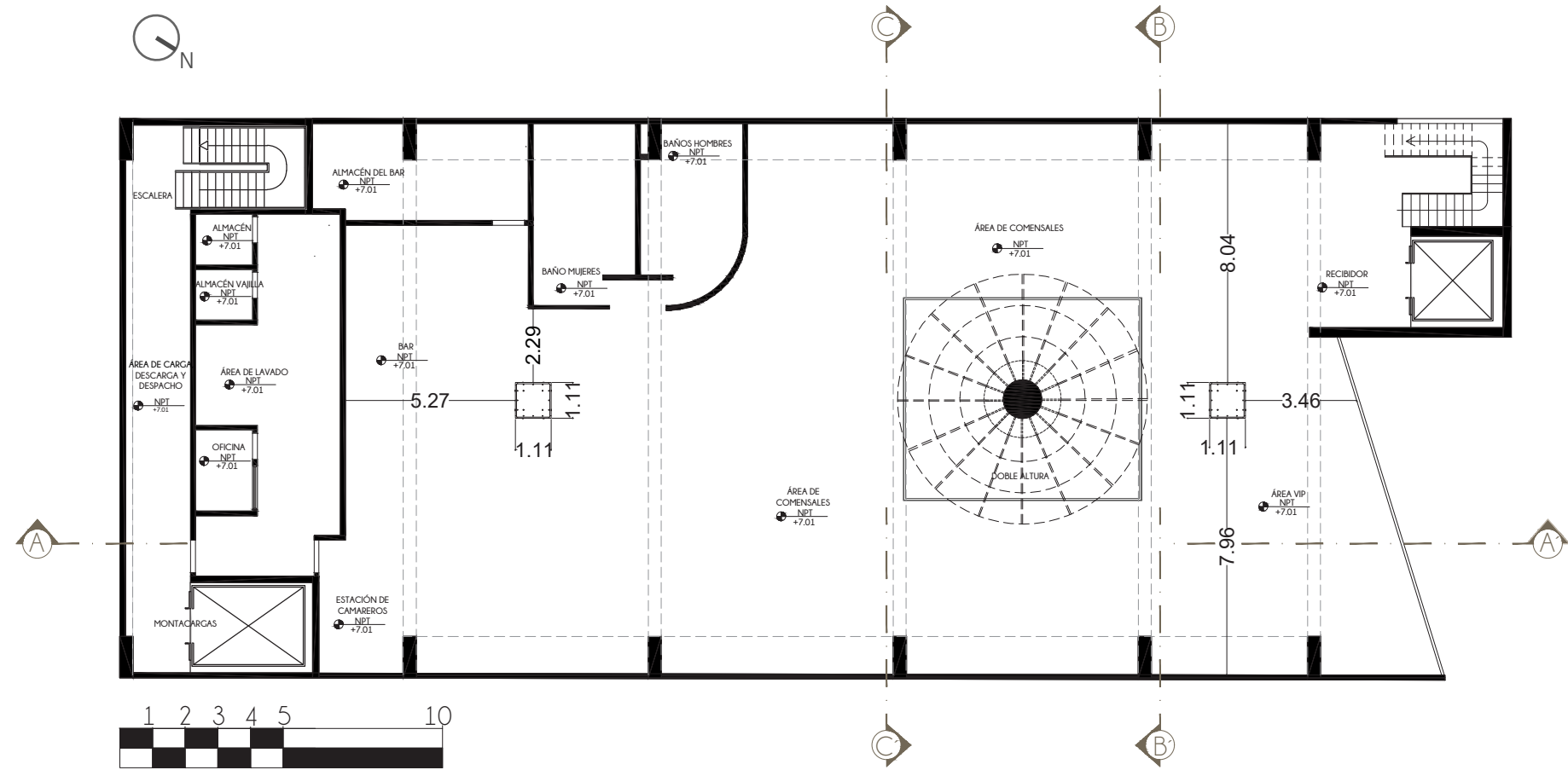


LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
P			PURIFICADOR SUSPENDIDO REINTECK EASY

DESCRIPCIÓN

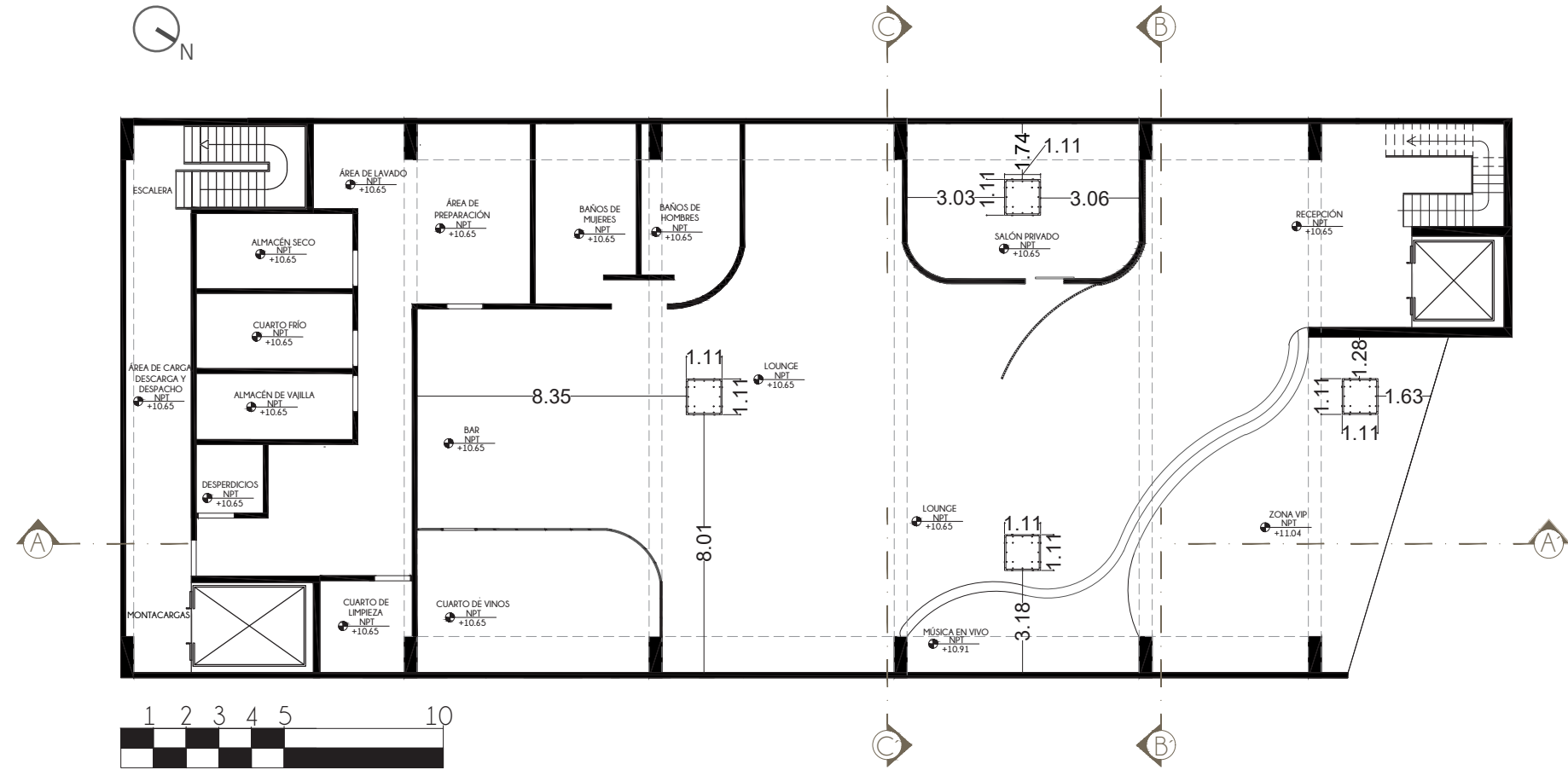
LOS PURIFICADORES SUSPENDIDOS REINTECK EASY ESTÁN EQUIPADOS CON FILTROS ABSOLUTOS DE ALTA EFICIENCIA, DISEÑADOS PARA SER INSTALADOS EN FALSOS TECHOS DE ESPACIOS INTERIORES, DEJÁNDOLOS LIBRES DE PARTÍCULAS CONTAMINANTES, HUMO Y OLORES DESAGRADABLES.

PLANTA DE PURIFICADORES DE AIRE NIVEL 1  
ESC. 1:200



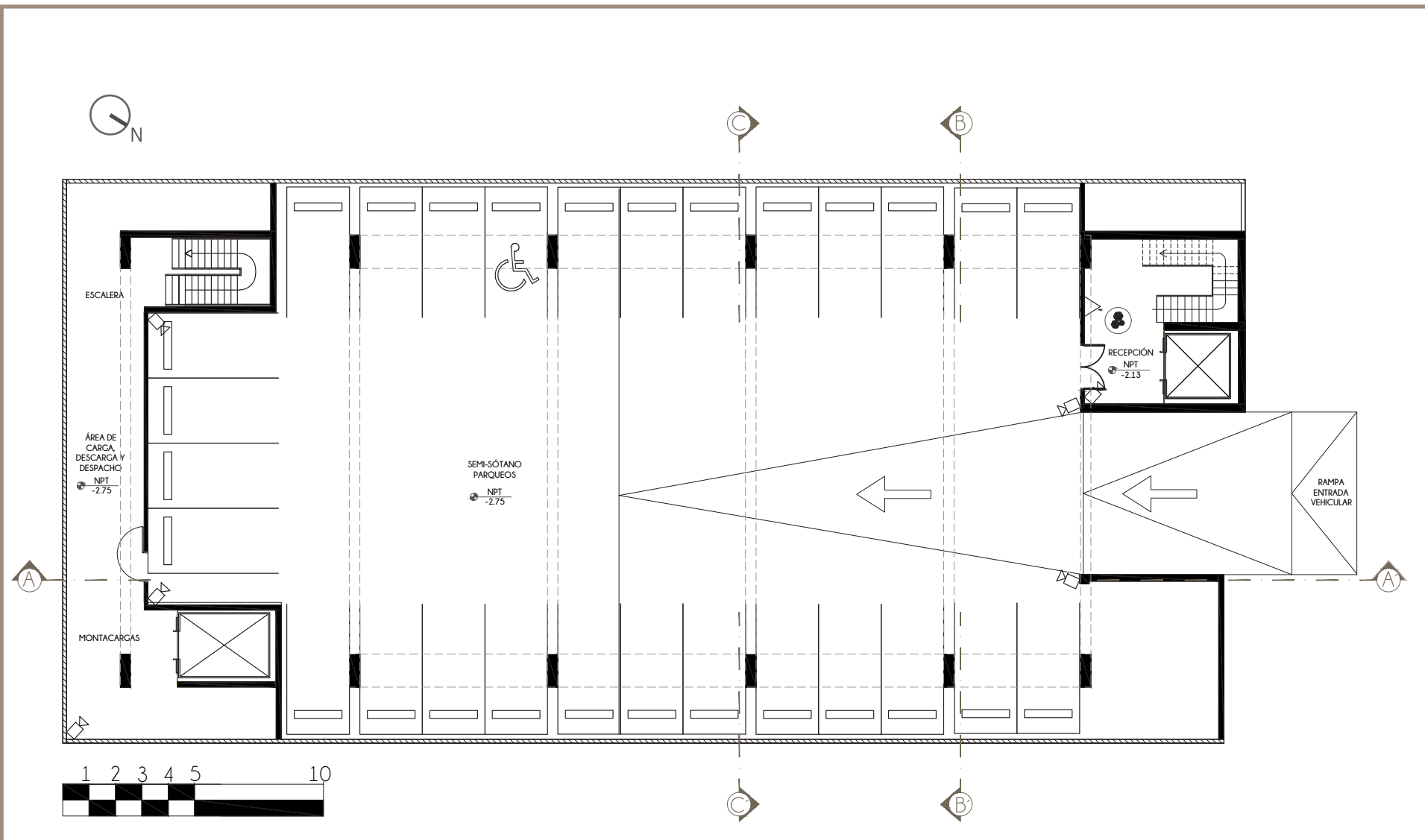
PLANTA DE PURIFICADORES DE AIRE NIVEL 2  
ESC. 1:200

LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
P			PURIFICADOR SUSPENDIDO REINTECK EASY
DESCRIPCIÓN			
LOS PURIFICADORES SUSPENDIDOS REINTECK EASY ESTÁN EQUIPADOS CON FILTROS ABSOLUTOS DE ALTA EFICIENCIA, IDEADOS PARA SER INSTALADOS EN FALSOS TECHOS DE ESPACIOS INTERIORES, DEJÁNDOLOS LIBRES DE PARTÍCULAS CONTAMINANTES, HUMO Y OLORES DESAGRADABLES.			



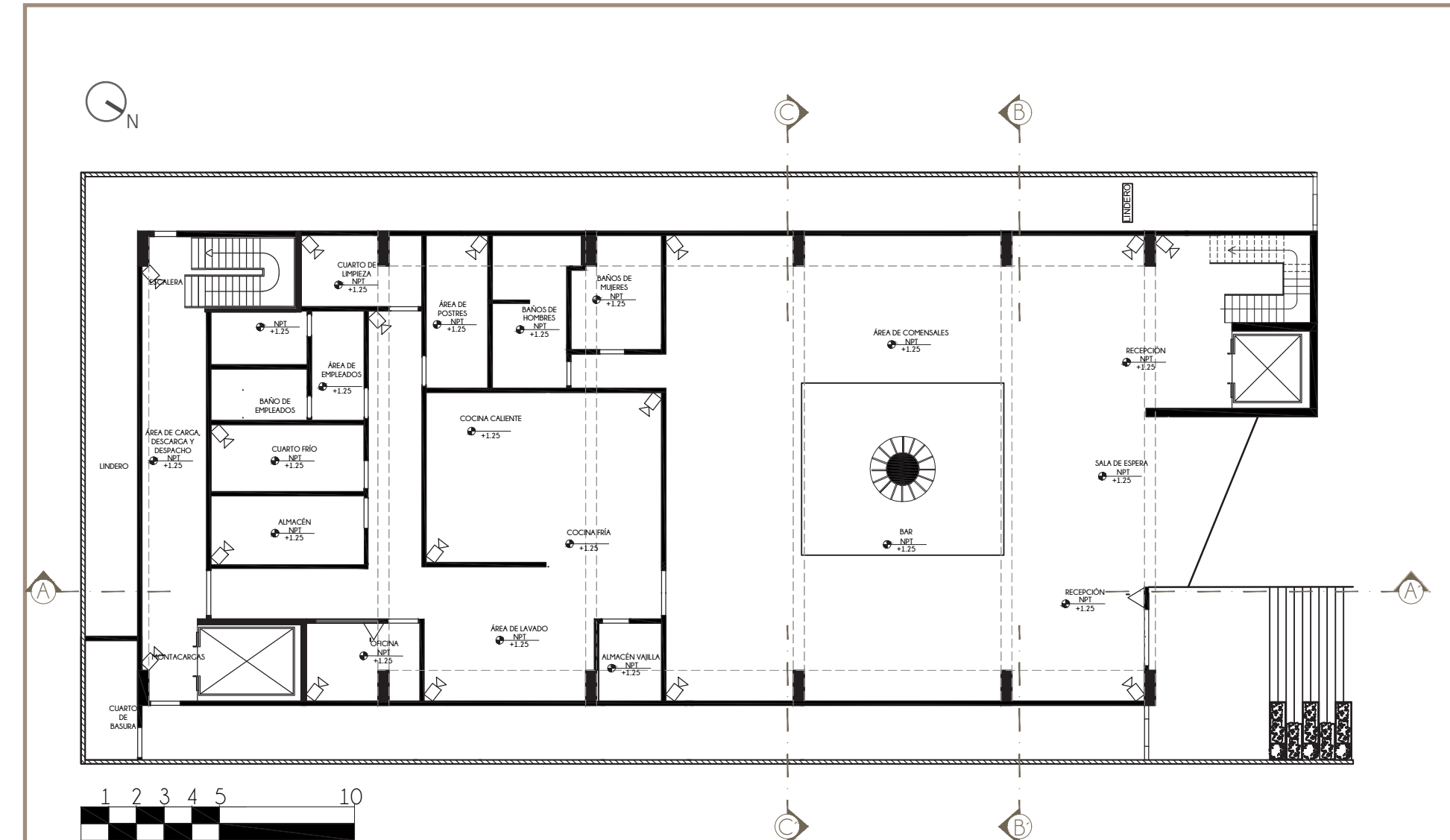
PLANTA DE PURIFICADORES DE AIRE NIVEL 3  
ESC. 1:200

LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
P			PURIFICADOR SUSPENDIDO REINTECK EASY
DESCRIPCIÓN			
LOS PURIFICADORES SUSPENDIDOS REINTECK EASY ESTÁN EQUIPADOS CON FILTROS ABSOLUTOS DE ALTA EFICIENCIA, IDEADOS PARA SER INSTALADOS EN FALSOS TECHOS DE ESPACIOS INTERIORES, DEJÁNDOLOS LIBRES DE PARTÍCULAS CONTAMINANTES, HUMO Y OLORES DESAGRADABLES.			



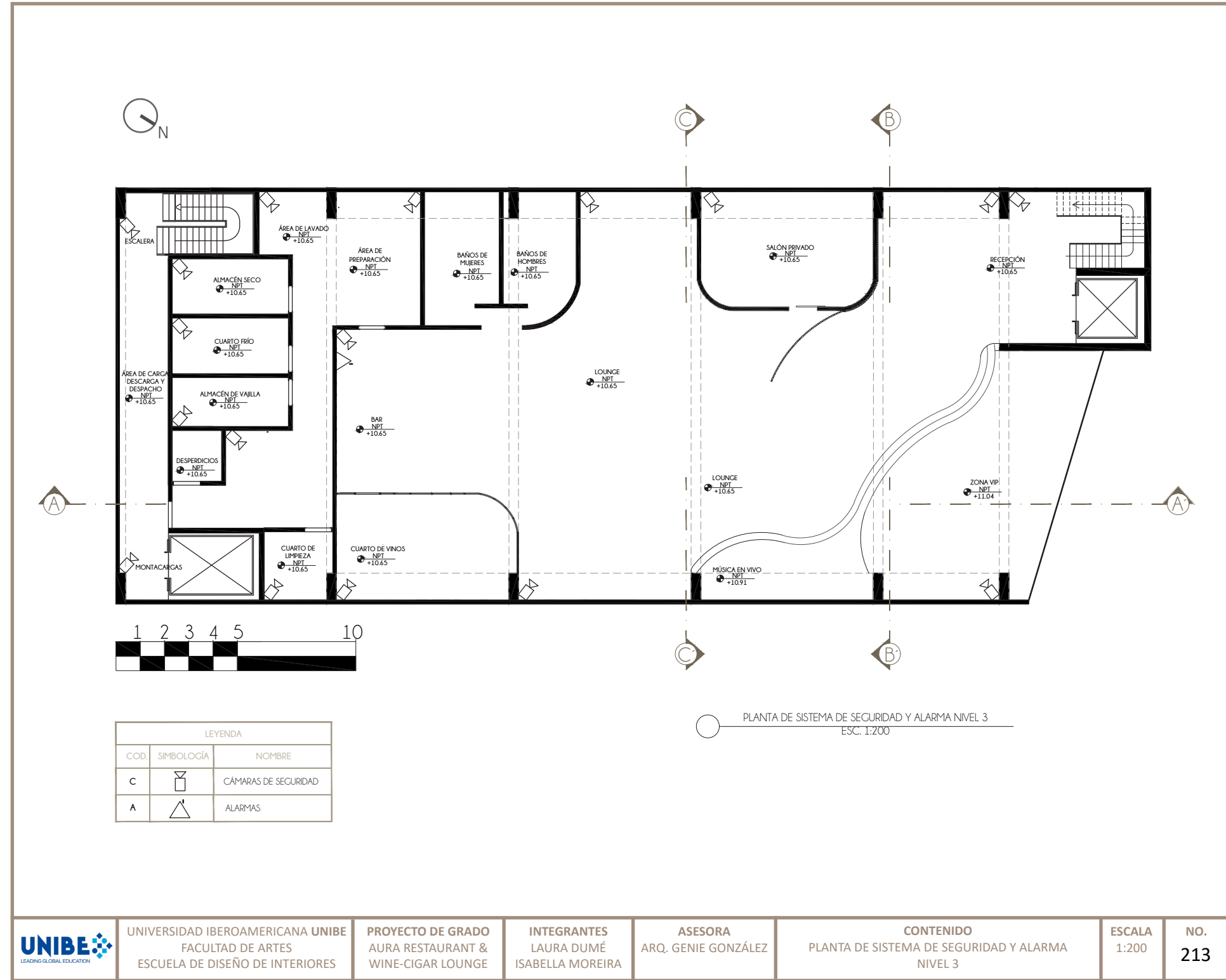
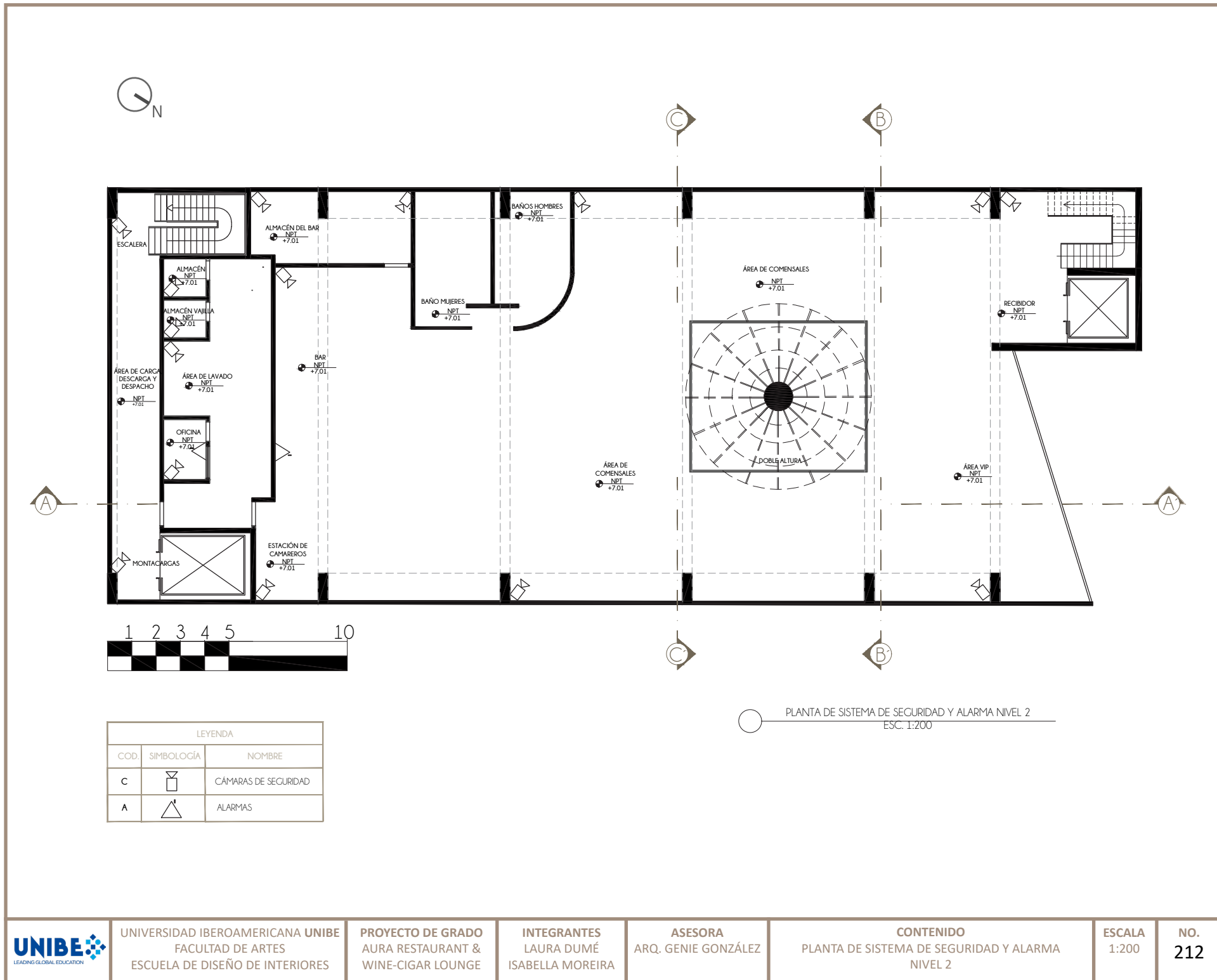
PLANTA DE SISTEMA DE SEGURIDAD Y ALARMA SEMI-SÓTANO  
ESC. 1:200

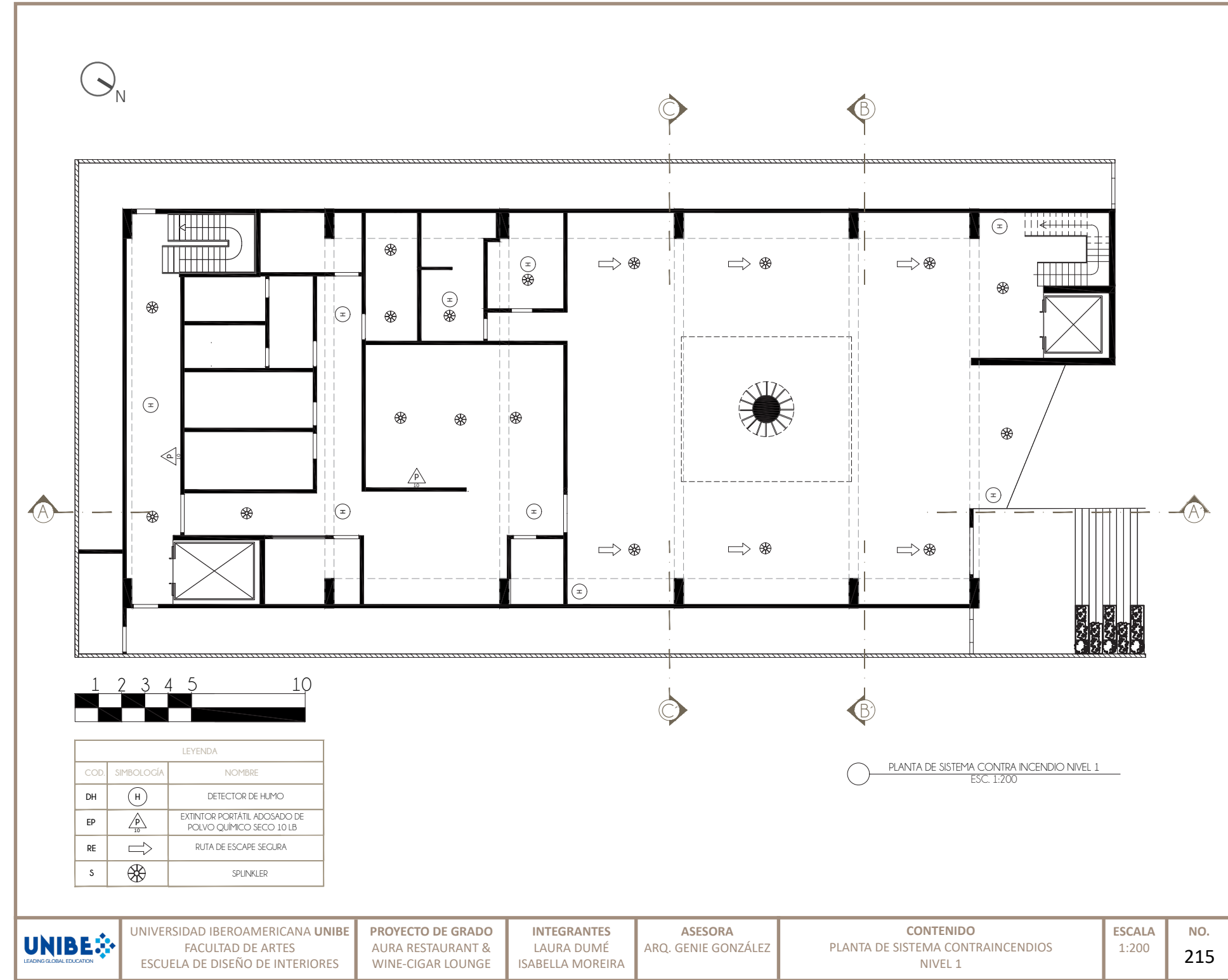
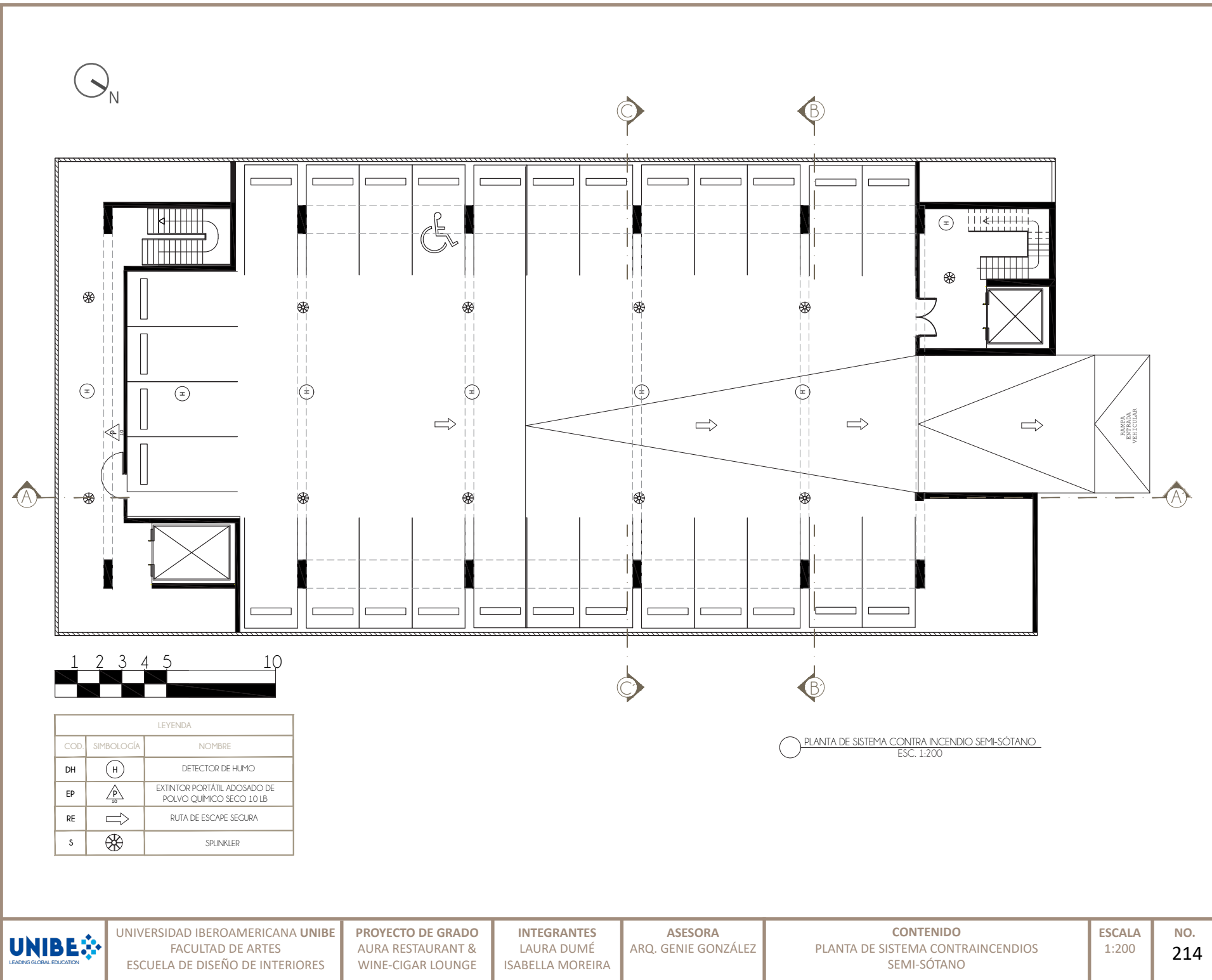
LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
C		CÁMARAS DE SEGURIDAD
A		ALARMAS

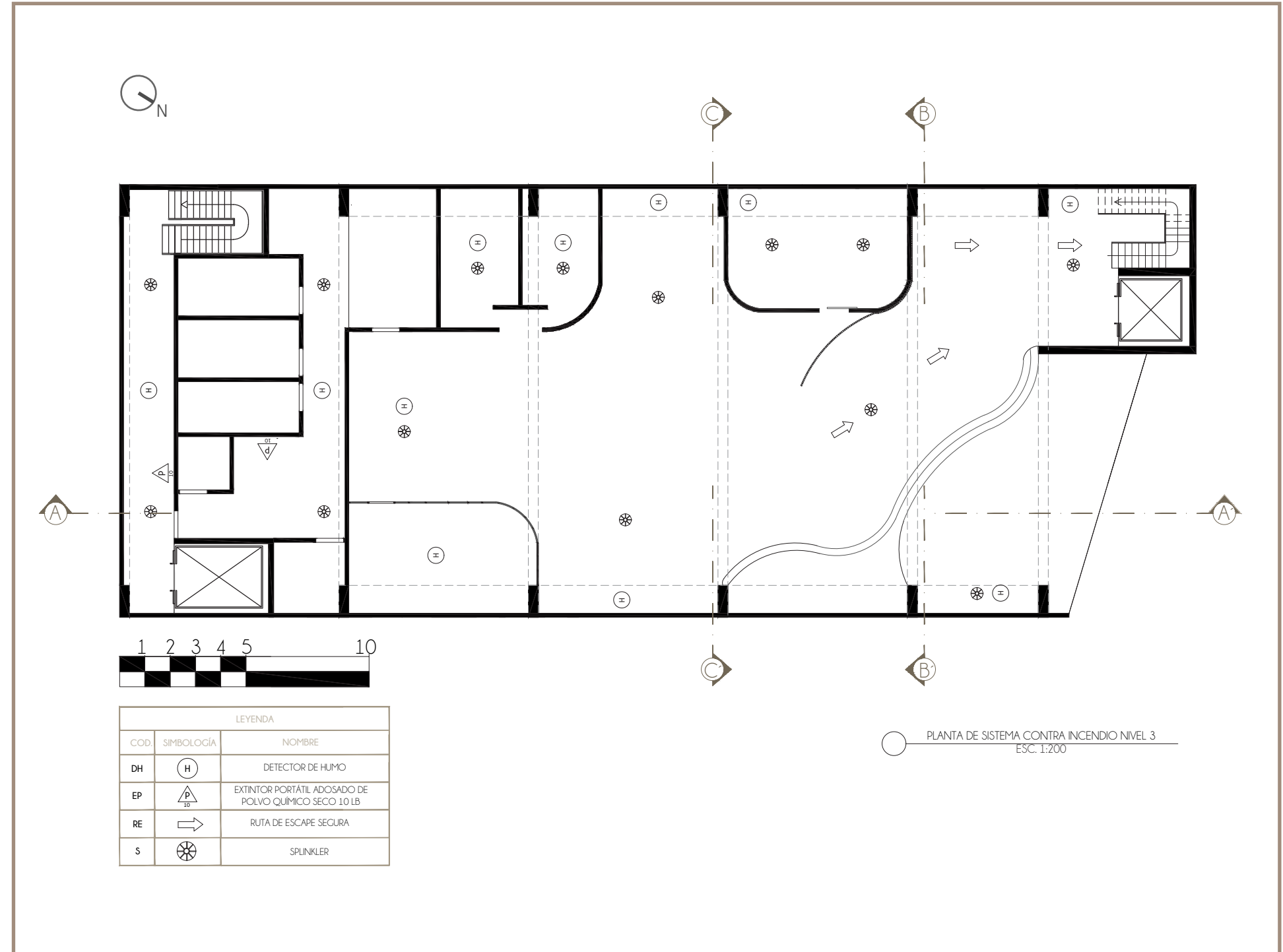
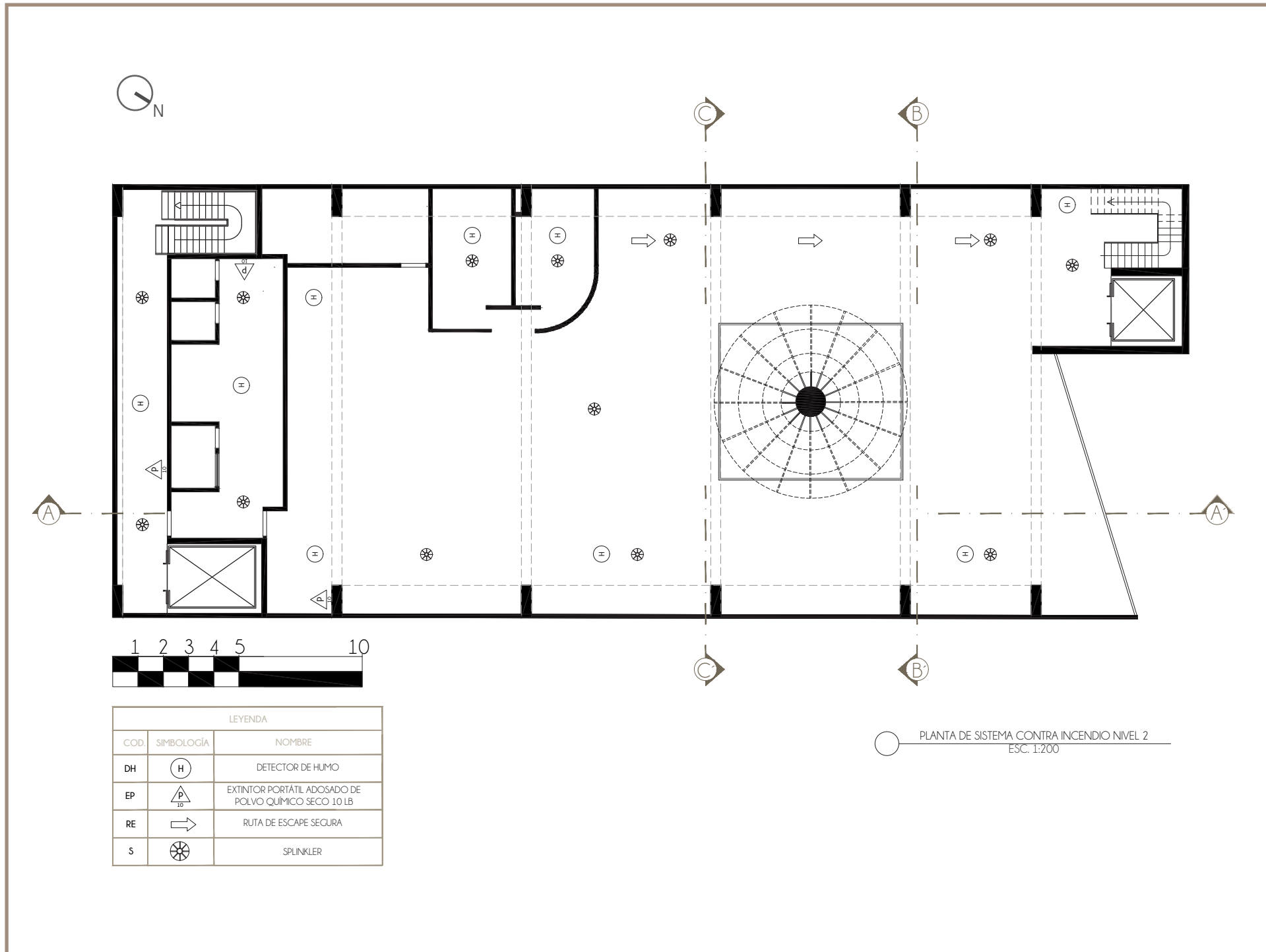


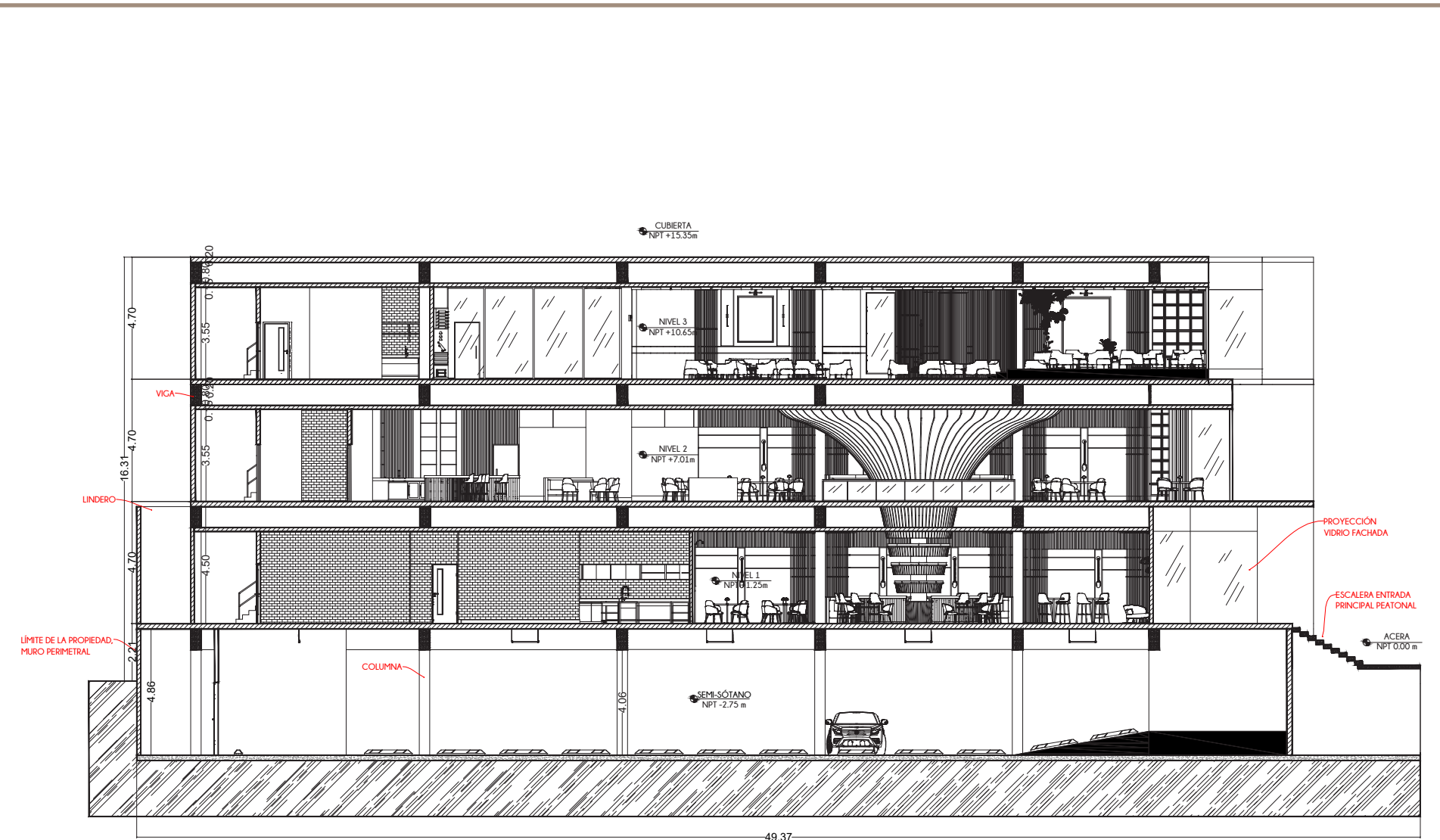
PLANTA DE SISTEMA DE SEGURIDAD Y ALARMA NIVEL 1  
ESC. 1:200

LEYENDA		
COD.	SIMBOLOGÍA	NOMBRE
C		CÁMARAS DE SEGURIDAD
A		ALARMAS









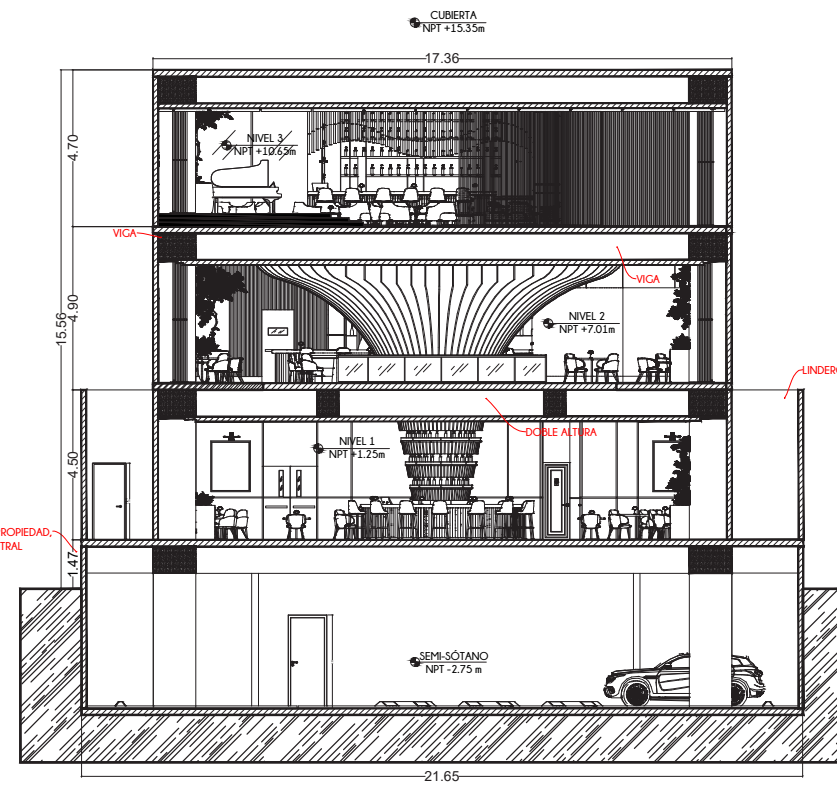
SECCIÓN GENERAL LONGITUDINAL A-A'  
ESC. 1:220



SECCIÓN GENERAL LONGITUDINAL A-A' DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:220

	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE FACULTAD DE ARTES ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES	PROYECTO DE GRADO AURA RESTAURANT & WINE-CIGAR LOUNGE	INTEGRANTES LAURA DUMÉ ISABELLA MOREIRA	ASESORA ARQ. GENIE GONZÁLEZ	CONTENIDO SECCIÓN A-A' GENERAL	ESCALA 1:200	NO. 218
--	--	---	---	--------------------------------	-----------------------------------	-----------------	------------

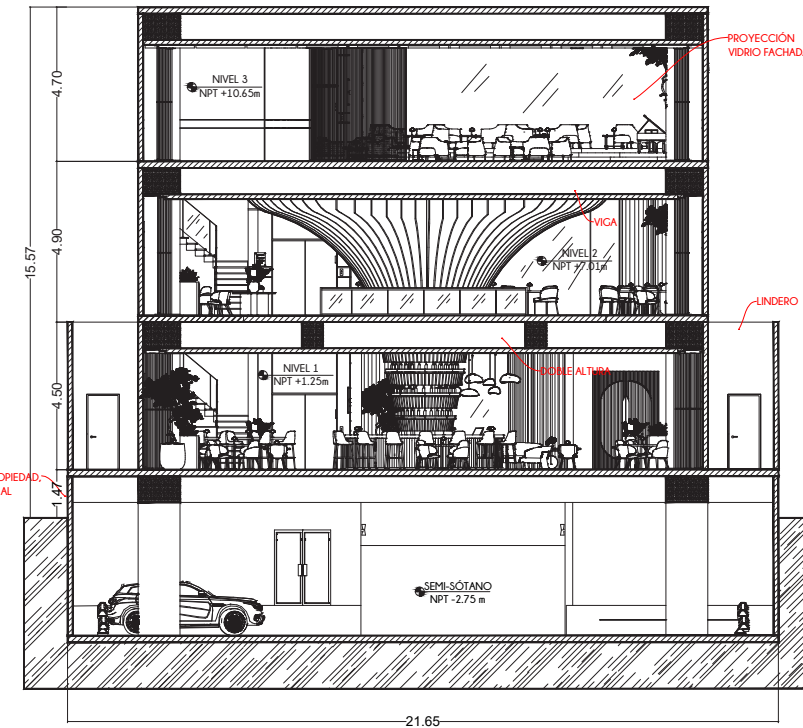
	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA UNIBE FACULTAD DE ARTES ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES	PROYECTO DE GRADO AURA RESTAURANT & WINE-CIGAR LOUNGE	INTEGRANTES LAURA DUMÉ ISABELLA MOREIRA	ASESORA ARQ. GENIE GONZÁLEZ	CONTENIDO SECCIÓN A-A' DE PRESENTACIÓN	ESCALA 1:200	NO. 219
--	--	---	---	--------------------------------	---	-----------------	------------



SECCIÓN GENERAL TRANSVERSAL B-B'  
ESC. 1:220



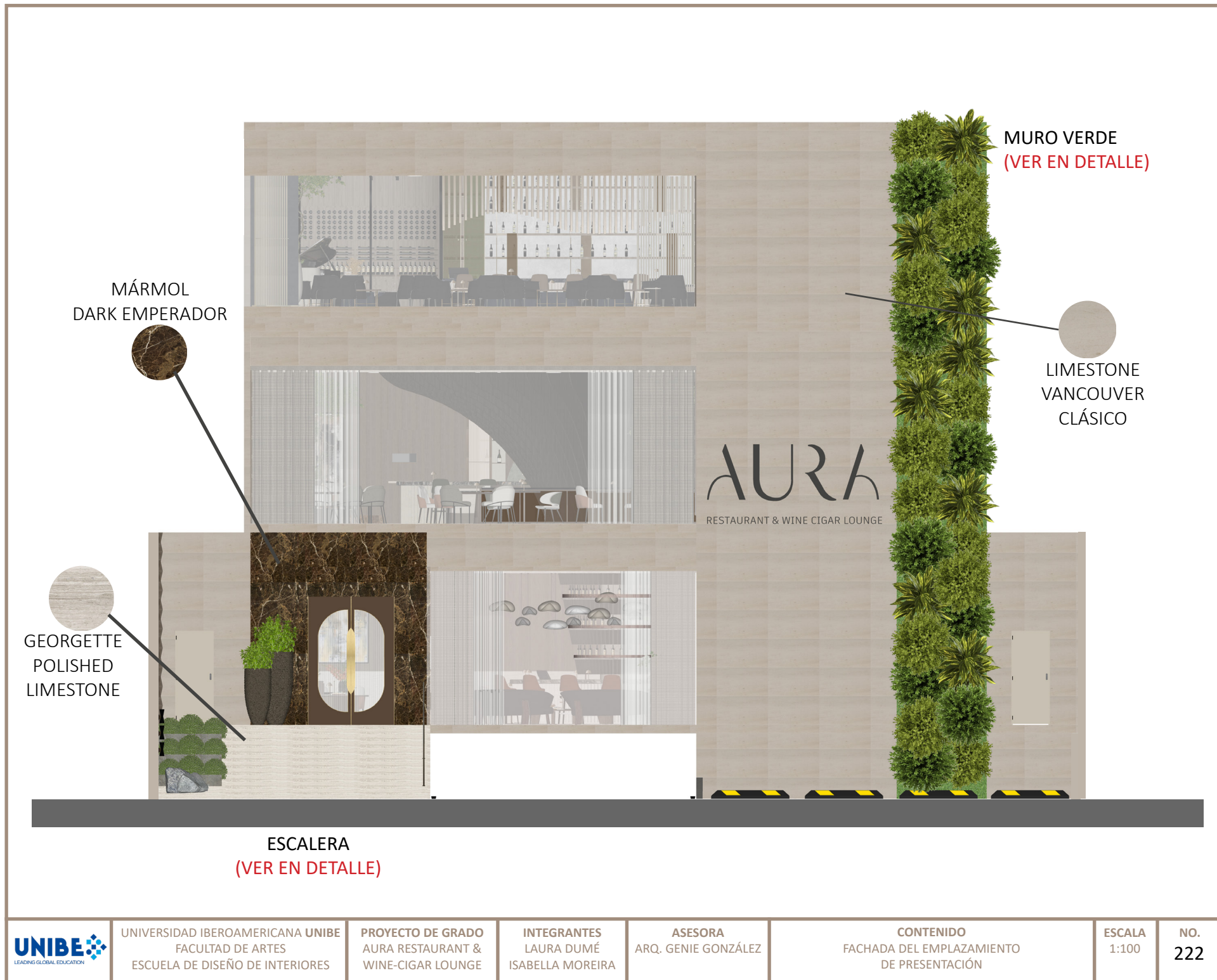
SECCIÓN GENERAL TRANSVERSAL B-B' DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:220



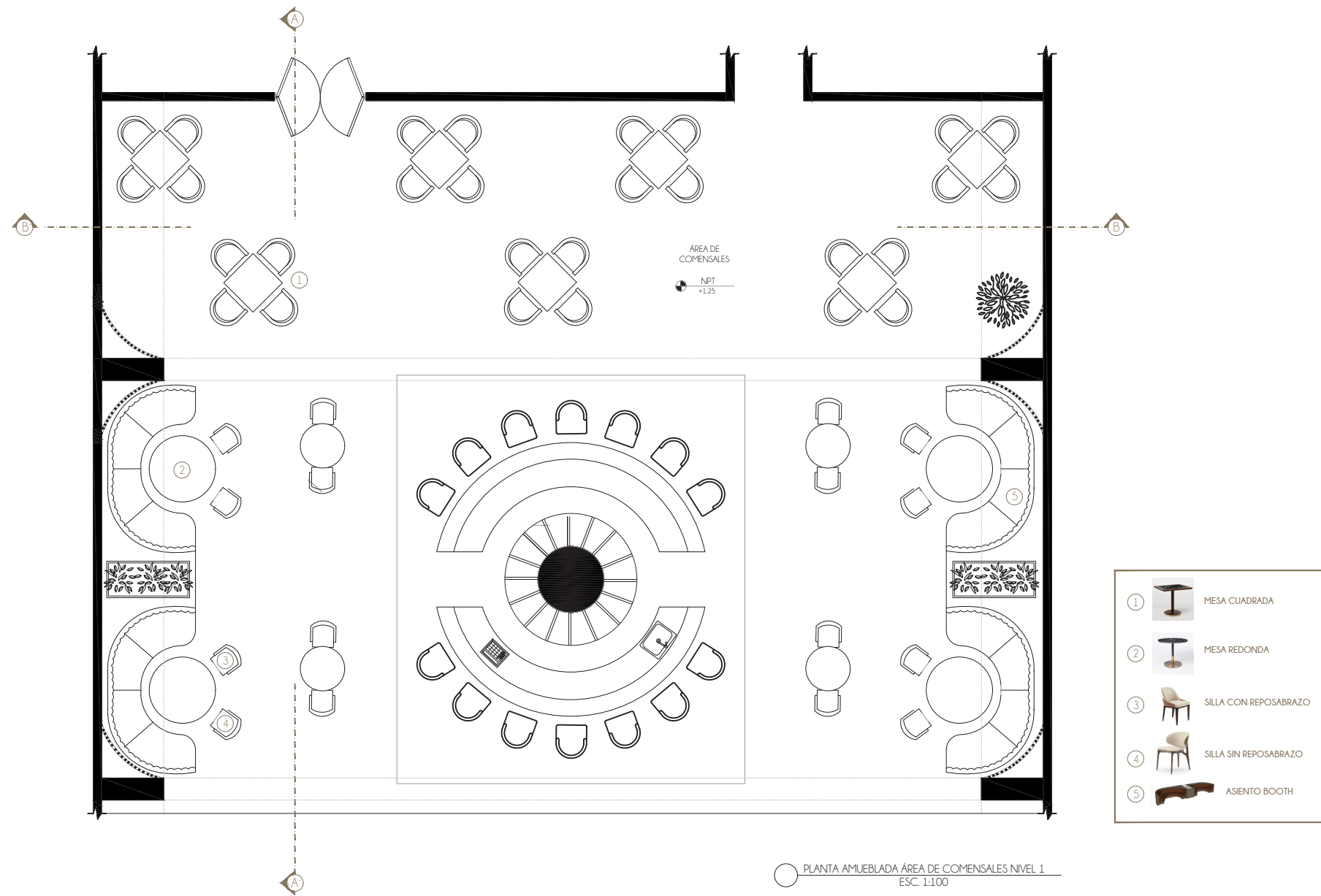
SECCIÓN GENERAL TRANSVERSAL C-C'  
ESC. 1:220

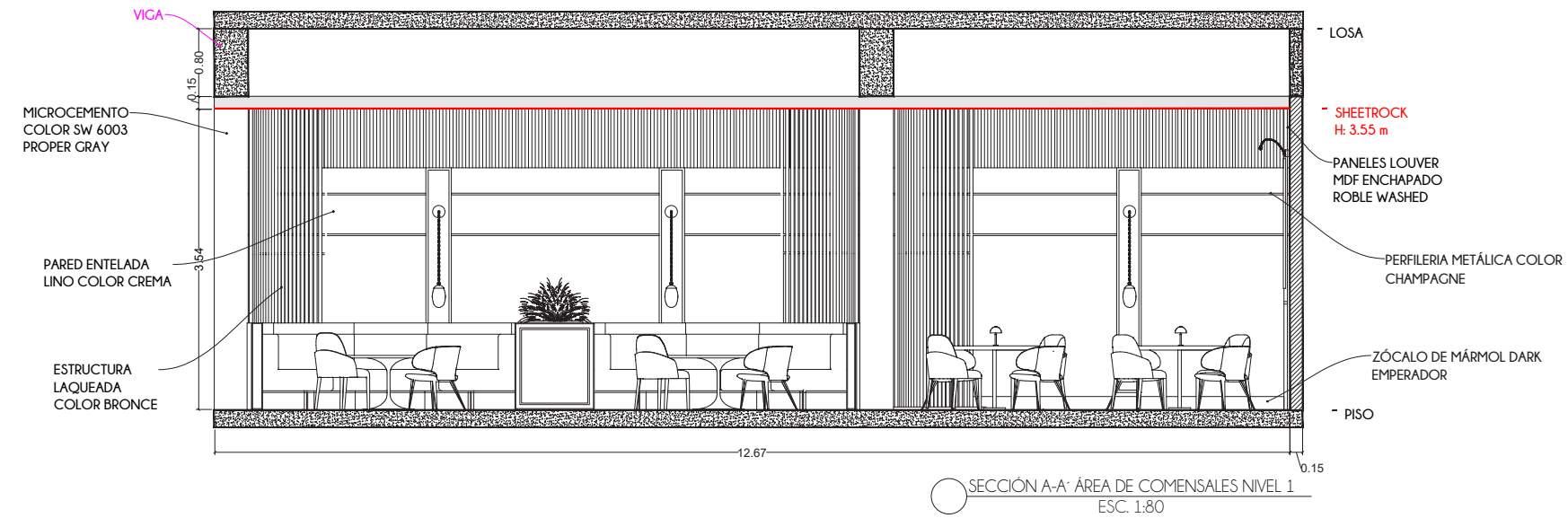


SECCIÓN GENERAL TRANSVERSAL C-C' DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:220

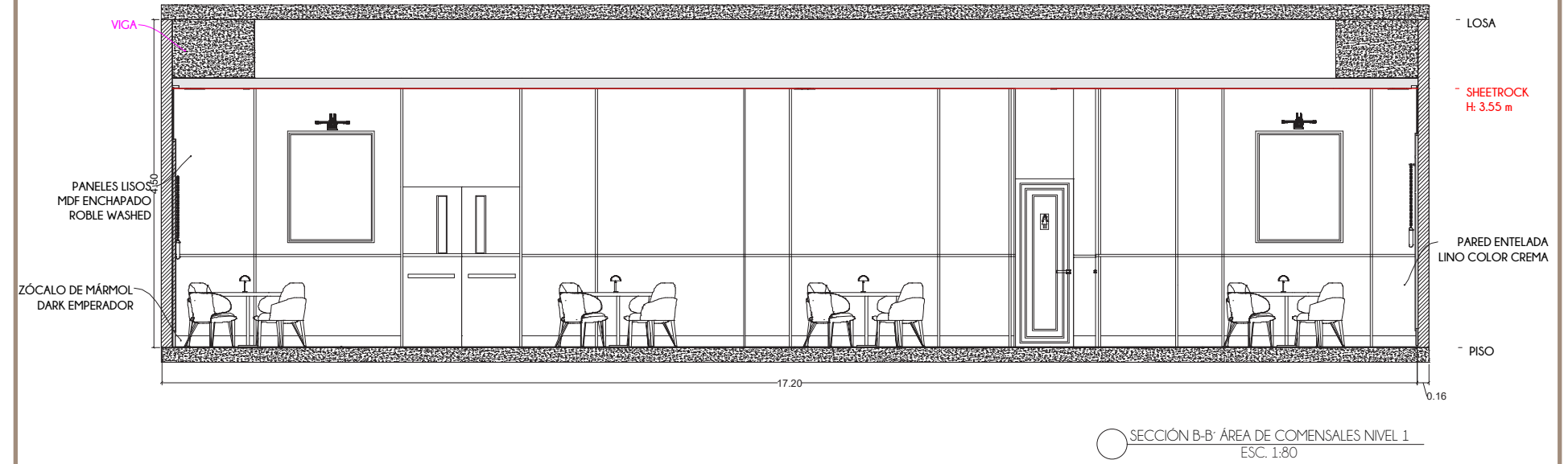


# Planos Arquitectónicos por área





MATERIALIDAD

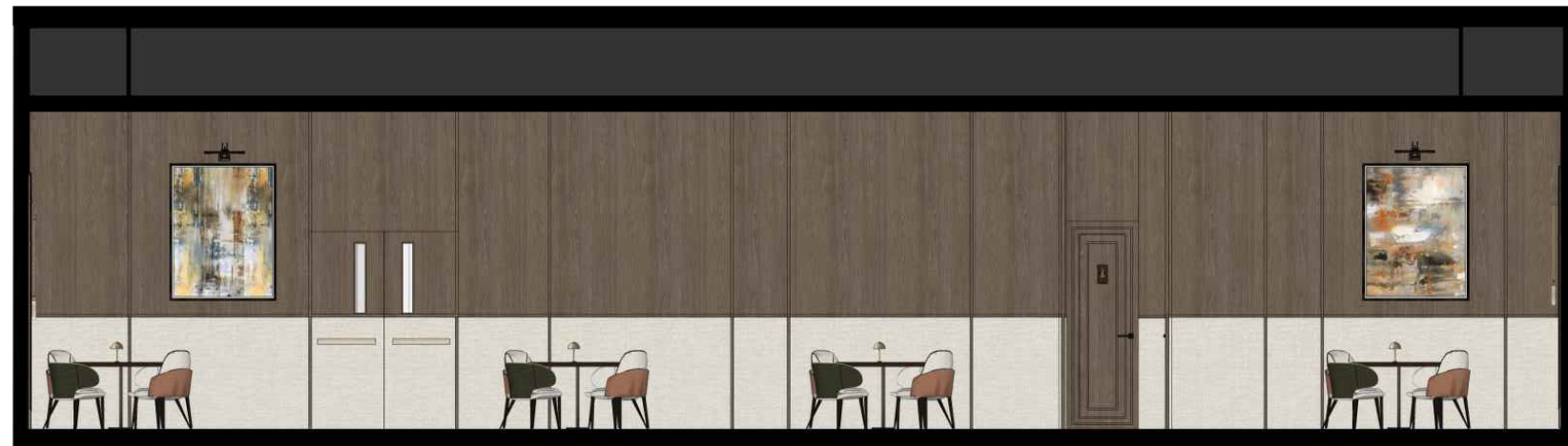


MATERIALIDAD

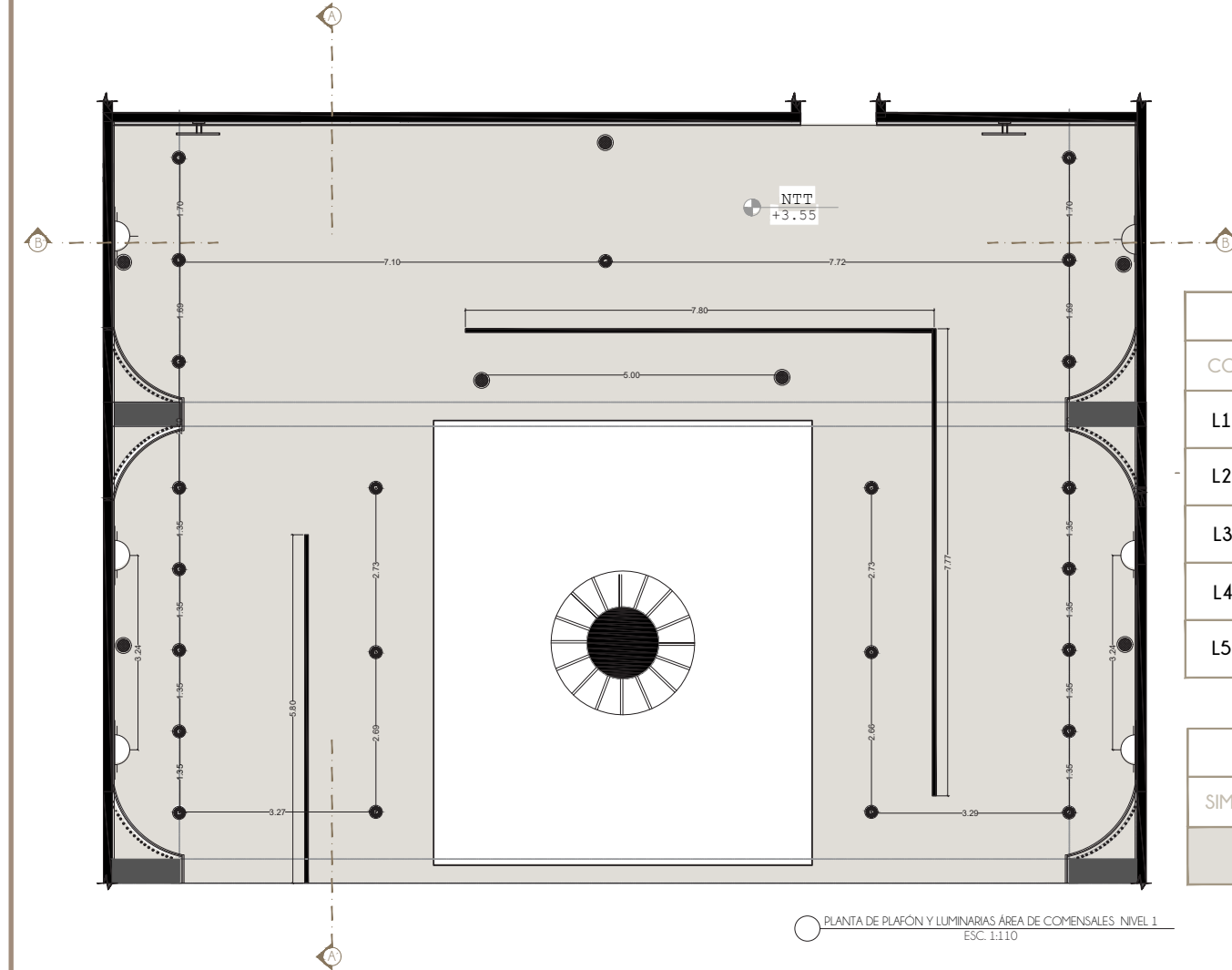




SECCIÓN A-A' DE PRESENTACIÓN ÁREA DE COMENSALES NIVEL 1  
ESC. 1:80



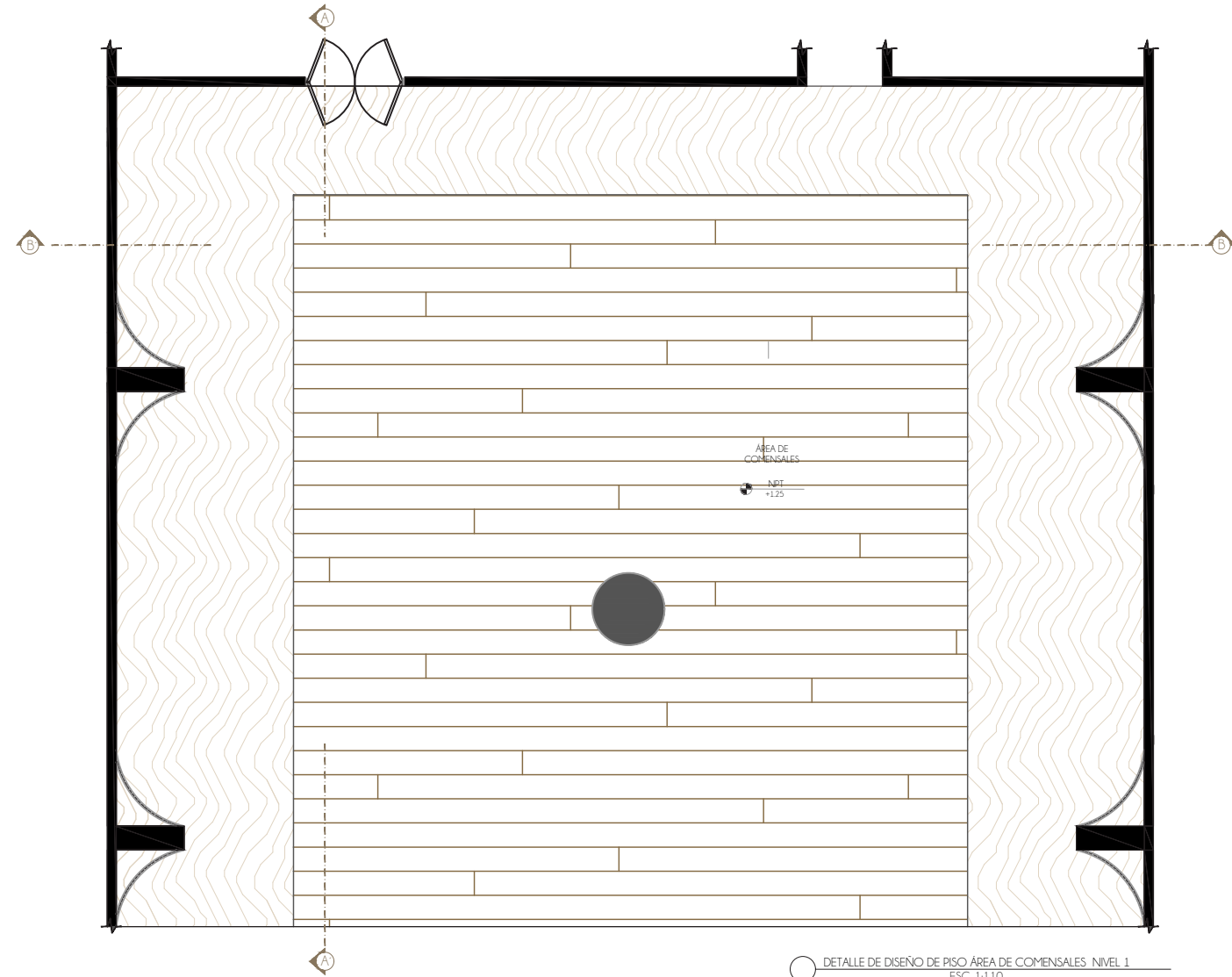
SECCIÓN B-B' DE PRESENTACIÓN ÁREA DE COMENSALES NIVEL 1  
ESC. 1:80



PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS ÁREA DE COMENSALES NIVEL 1  
ESC. 1:110

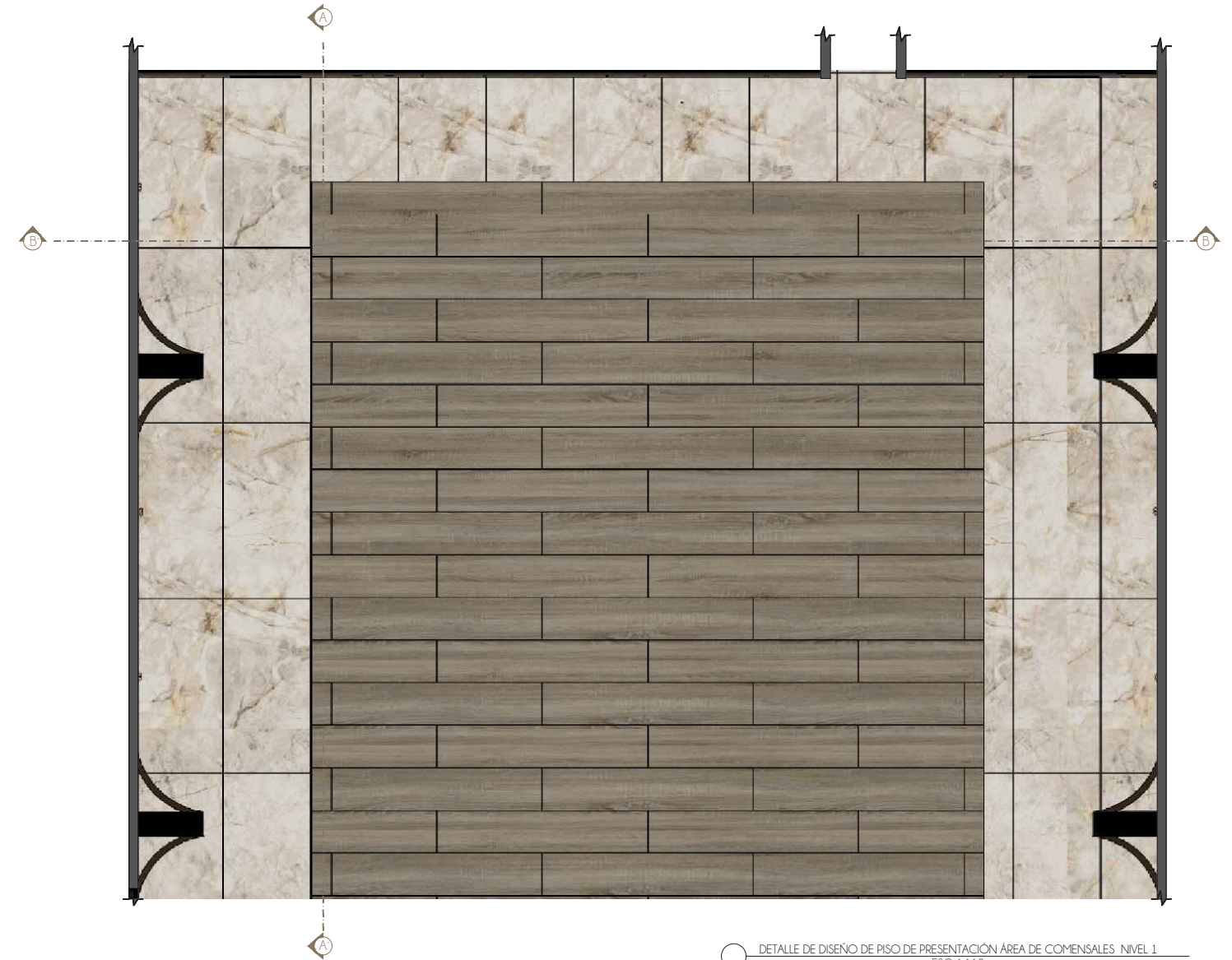
LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMÁGEN	NOMBRE
L1			RIEL LED ESQUINERO
L2			RIEL LED EMPOTRADO GRUESO
L3			APLIQUES DE PARED
L4			APLIQUE DE PARED LINEAL
L5			OJOS DE BUEY MEDIANO

LEYENDA		
SIMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		MICROCEMENTO SW 7008 ALABASTER

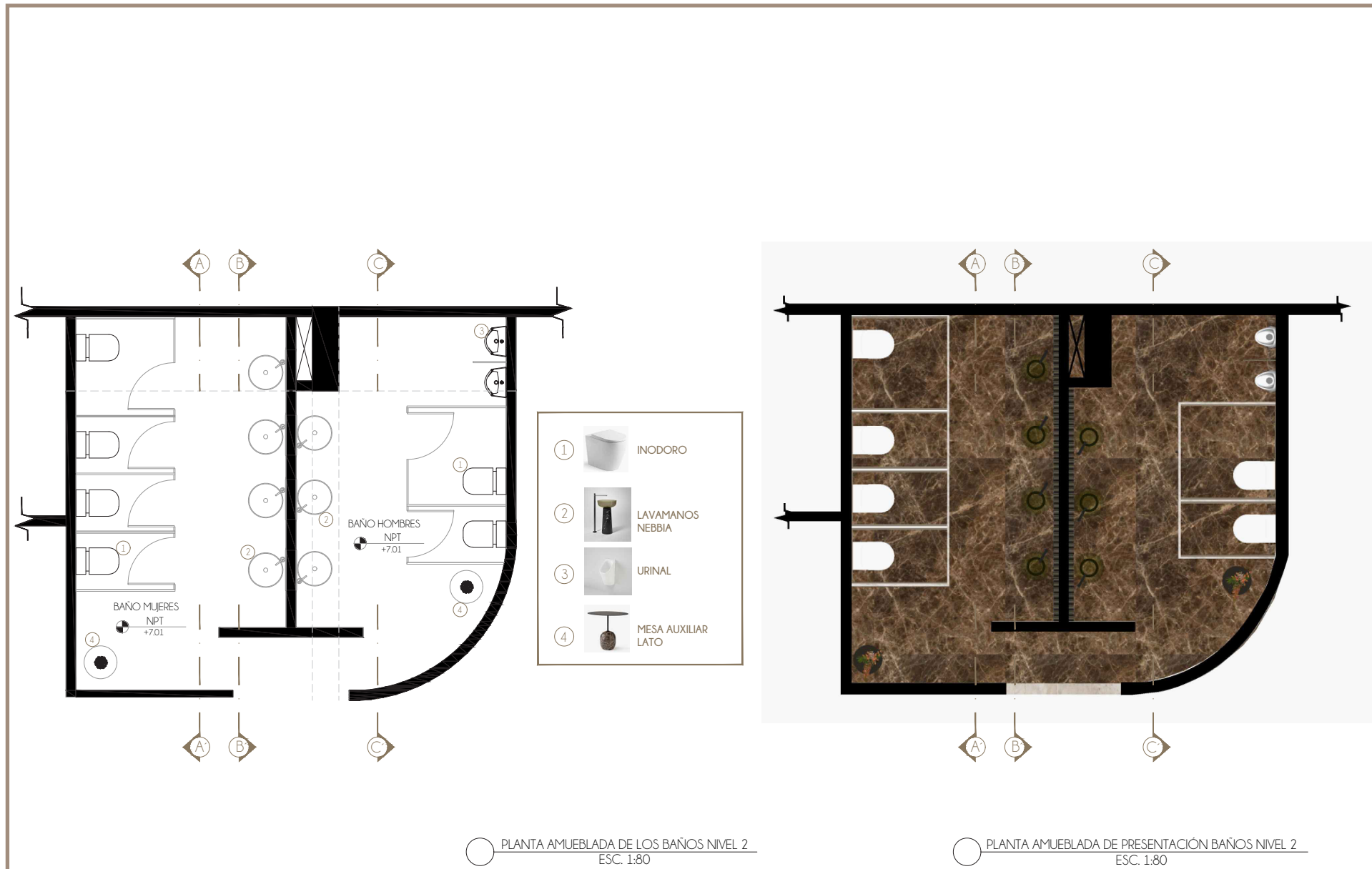


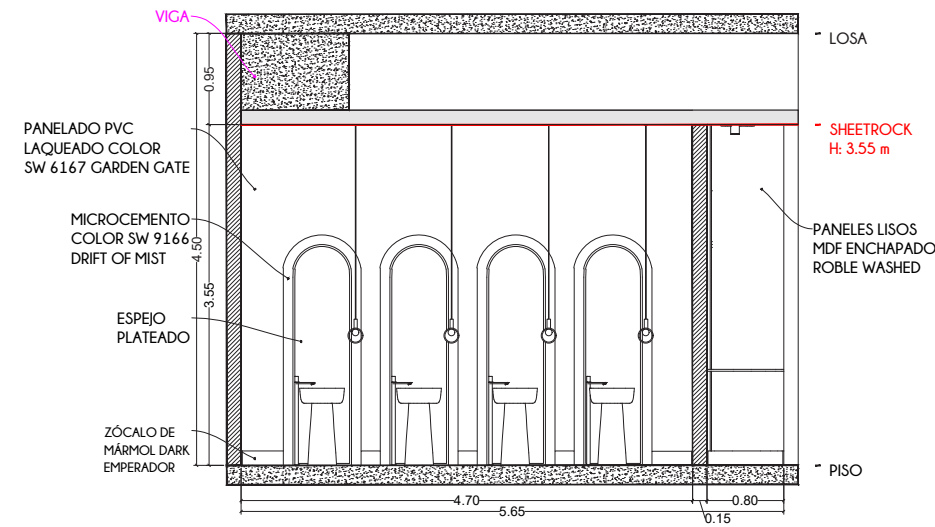
DETALLE DE DISEÑO DE PISO ÁREA DE COMENSALES NIVEL 1  
ESC. 1:110

LEYENDA		
SIMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		MÁRMOL TAJ MAHAL PULIDO
		PARQUET DE MADERA GRISACEA



DETALLE DE DISEÑO DE PISO DE PRESENTACIÓN ÁREA DE COMENSALES NIVEL 1  
ESC. 1:110



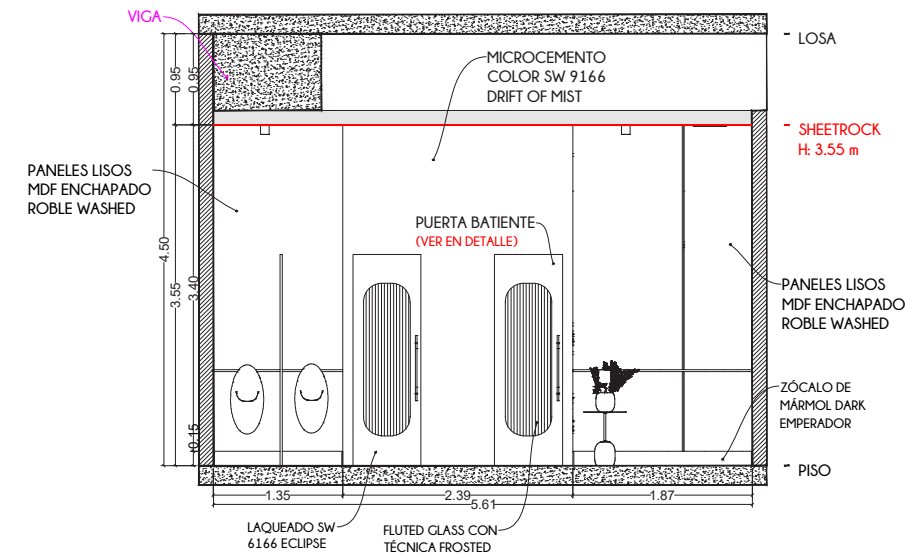
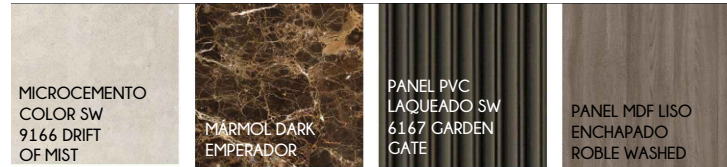


SECCIÓN B-B' BAÑOS NIVEL 2  
ESC. 1:80

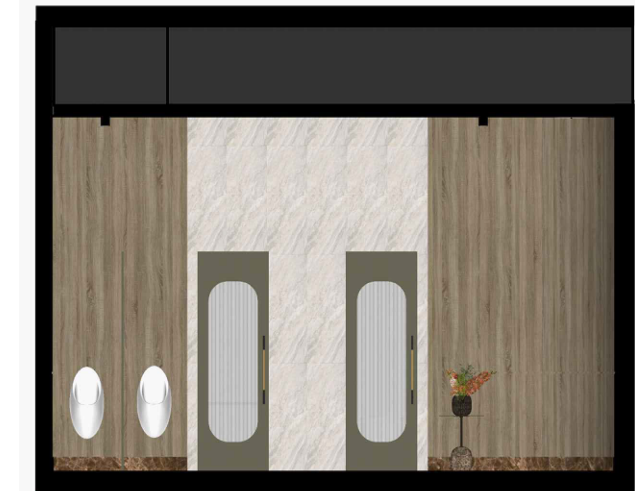


SECCIÓN B-B' DE PRESENTACIÓN BAÑOS NIVEL 2  
ESC. 1:80

MATERIALIDAD

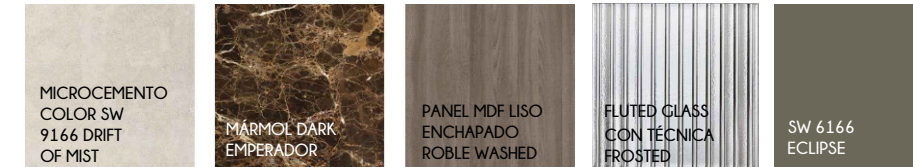


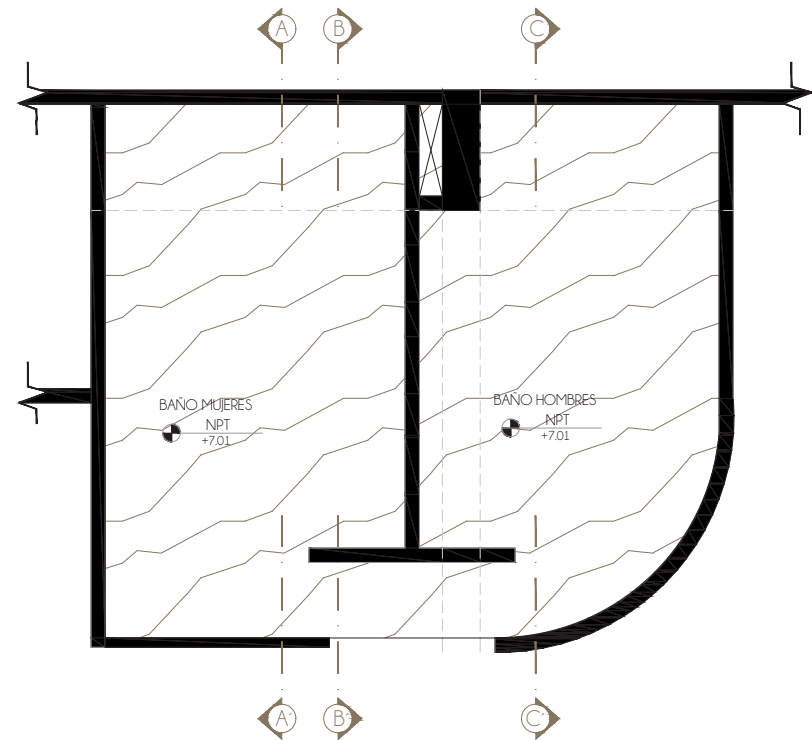
SECCIÓN C-C' BAÑOS NIVEL 2  
ESC. 1:80



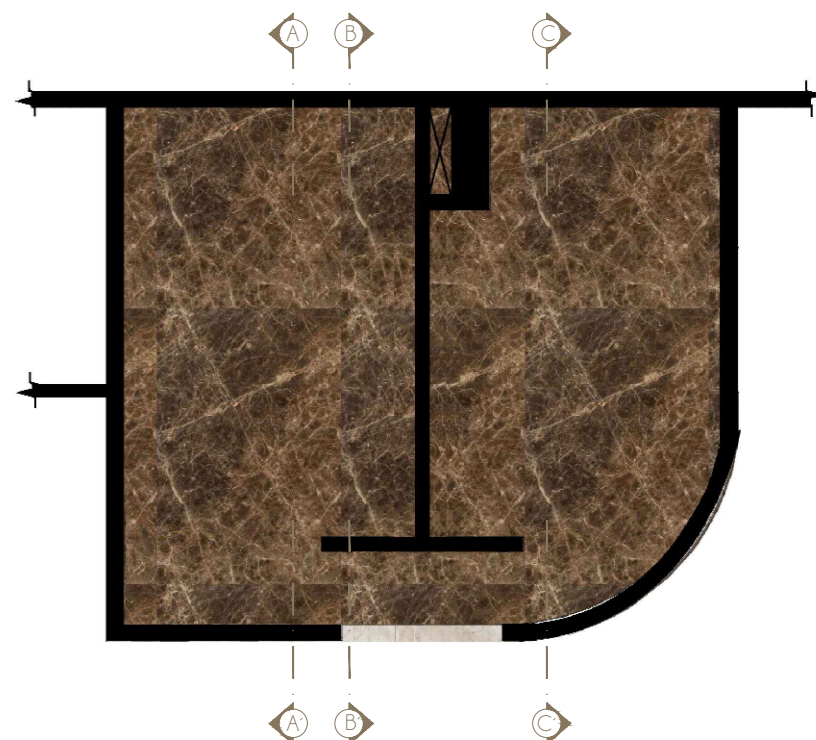
SECCIÓN C-C' DE PRESENTACIÓN BAÑOS NIVEL 2  
ESC. 1:80

MATERIALIDAD



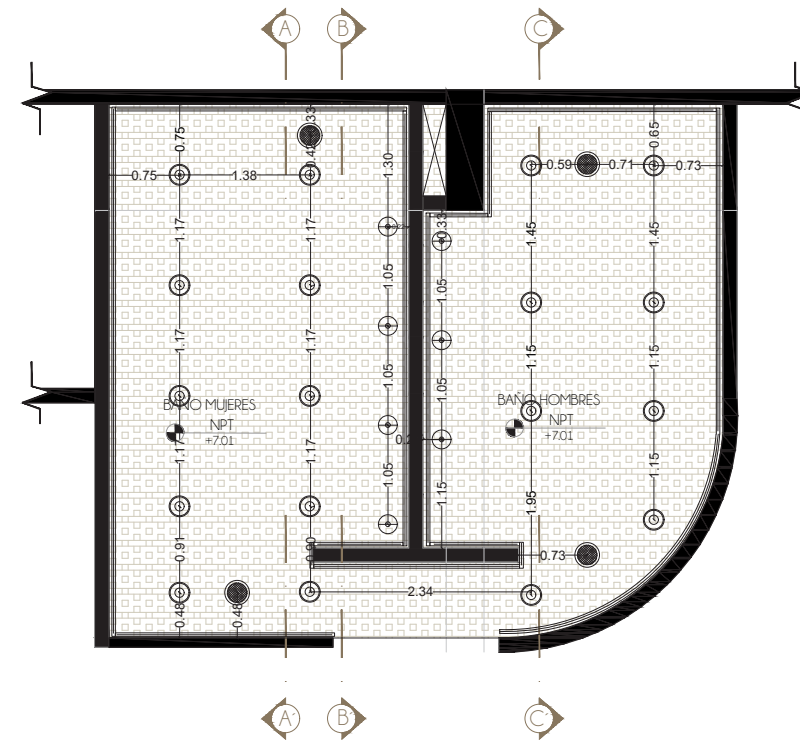


PLANTA DE DISEÑO DE PISO BAÑOS NIVEL 2  
ESC. 1:80



PLANTA DE DISEÑO DE PISO BAÑOS NIVEL 2 DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:80

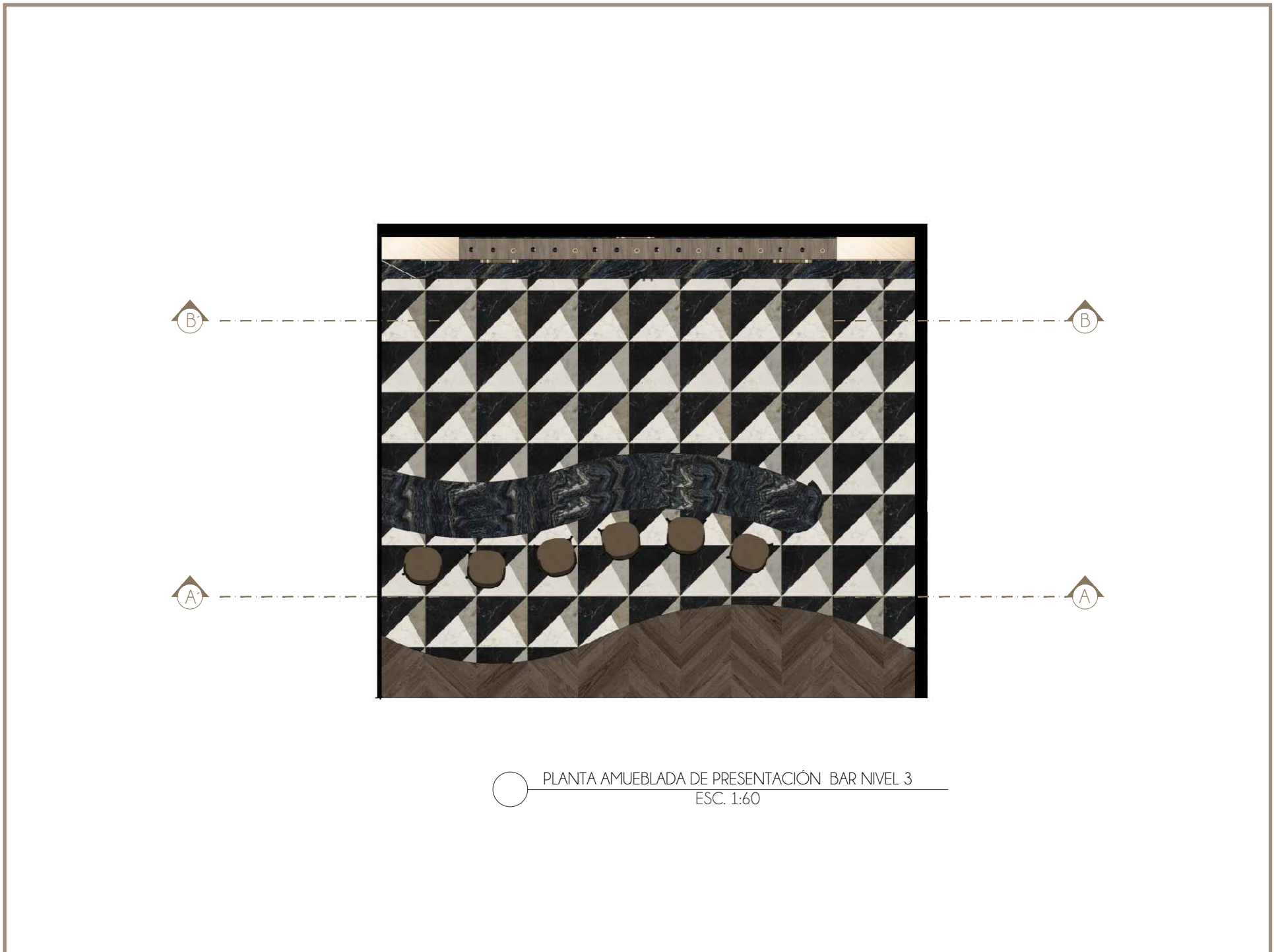
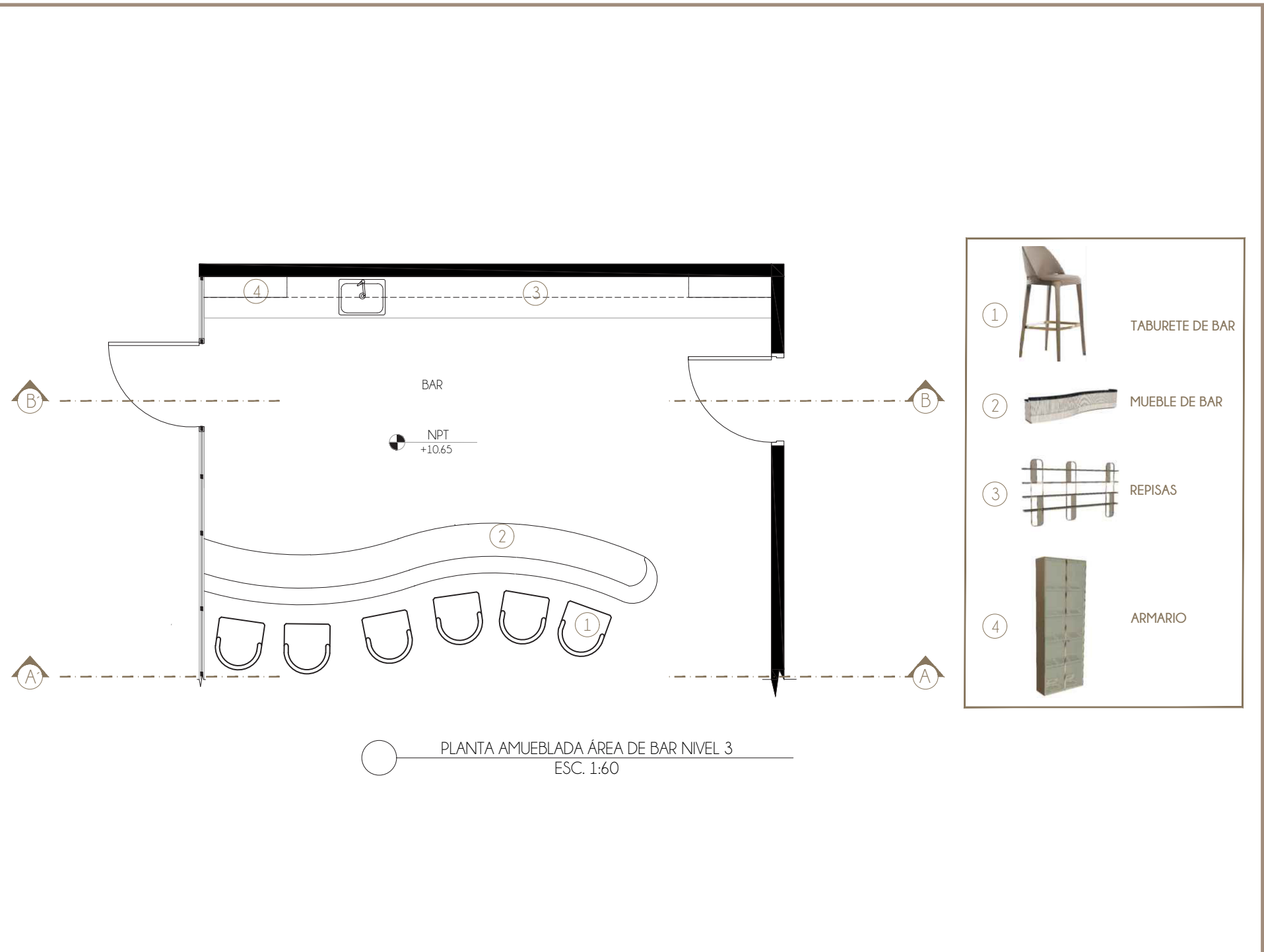
LEYENDA		
SÍMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		MÁRMOL DARK EMPERADOR PULIDO 120 x 250 CM

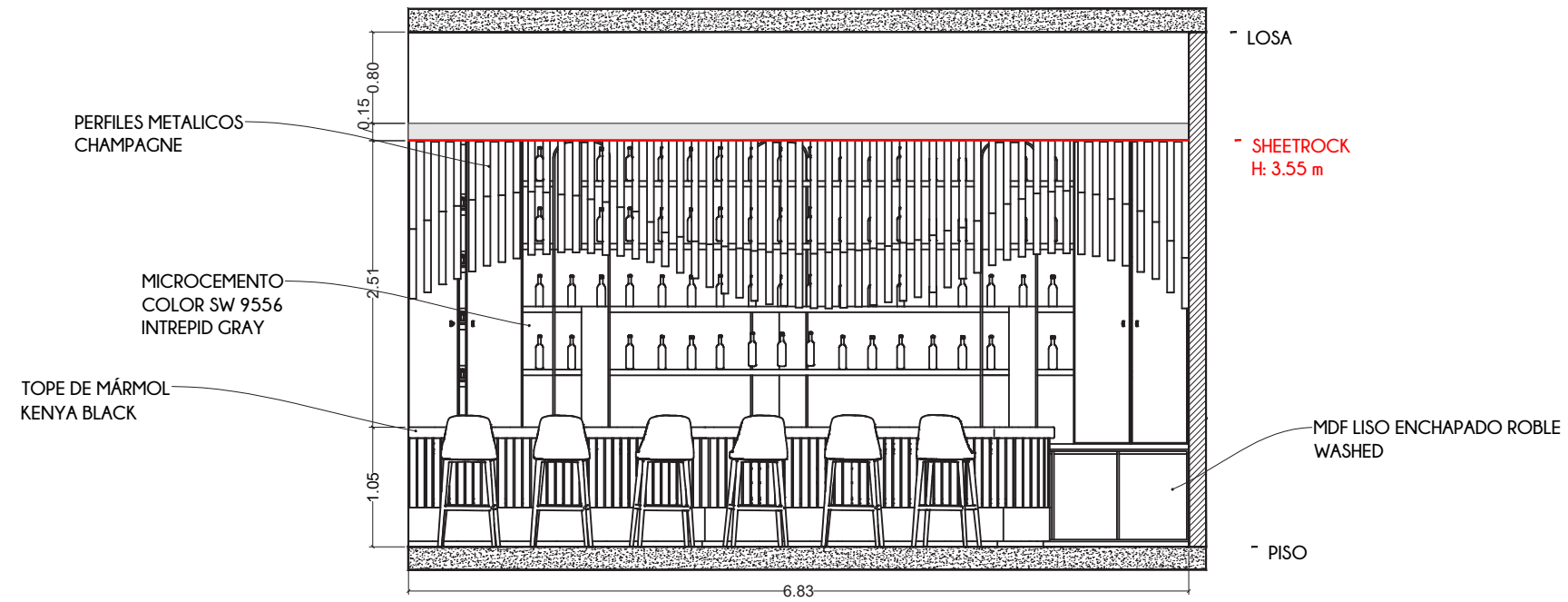


PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS BAÑOS NIVEL 2  
ESC. 1:80

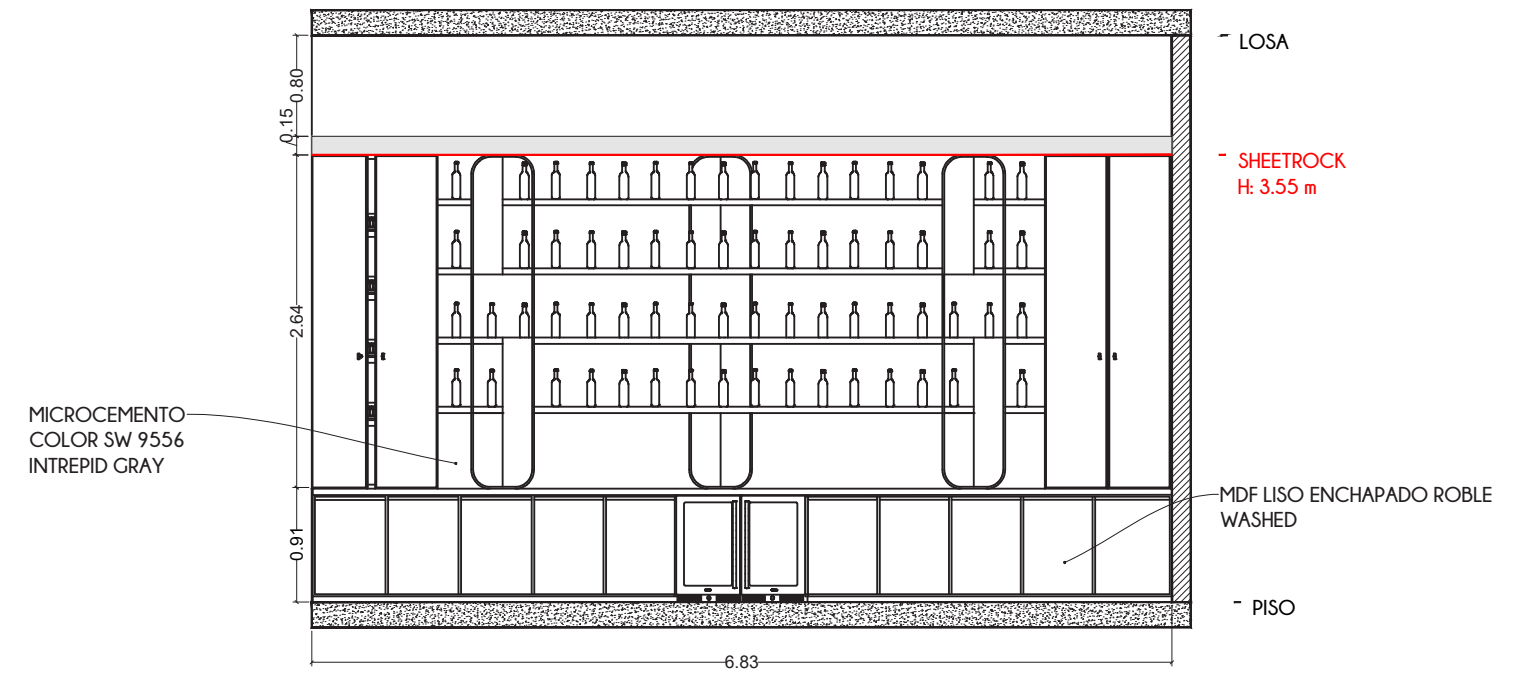
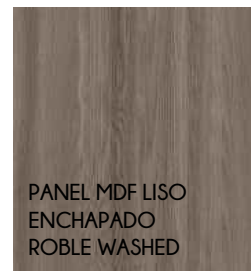
LEYENDA		
SÍMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		WATER RIPPLE SHEET METAL 120 x 500 CM

LEYENDA			
COD.	SÍMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
L1			RIEL LED ESQUINERO
L2			OJOS DE BUEY DE SUPERFICIE
L3			LÁMPARA COLGANTE CON ARCO
S			BOCINA DE TECHO





SECCIÓN A-A: ÁREA DE BAR NIVEL 3  
ESC. 1:60



SECCIÓN B-B: ÁREA DE BAR NIVEL 3  
ESC. 1:60





SECCIÓN A-A' DE PRESENTACIÓN ÁREA DE BAR NIVEL 3  
ESC. 1:70



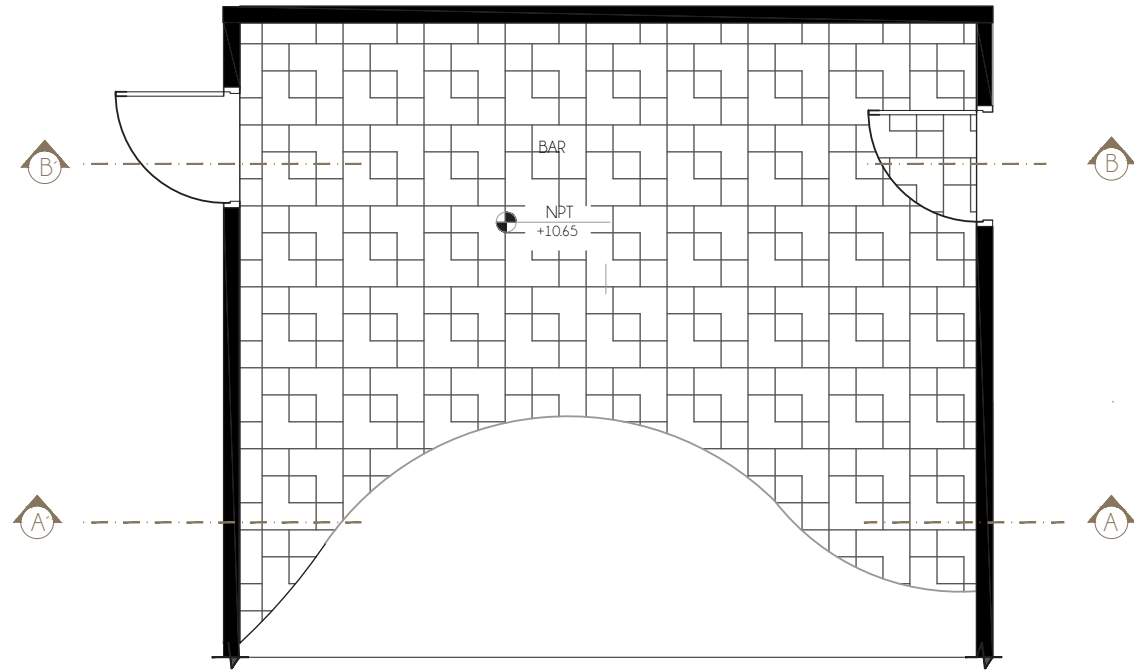
SECCIÓN B-B' DE PRESENTACIÓN ÁREA DE BAR NIVEL 3  
ESC. 1:70



PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS ÁREA DE BAR NIVEL 3  
ESC. 1:80

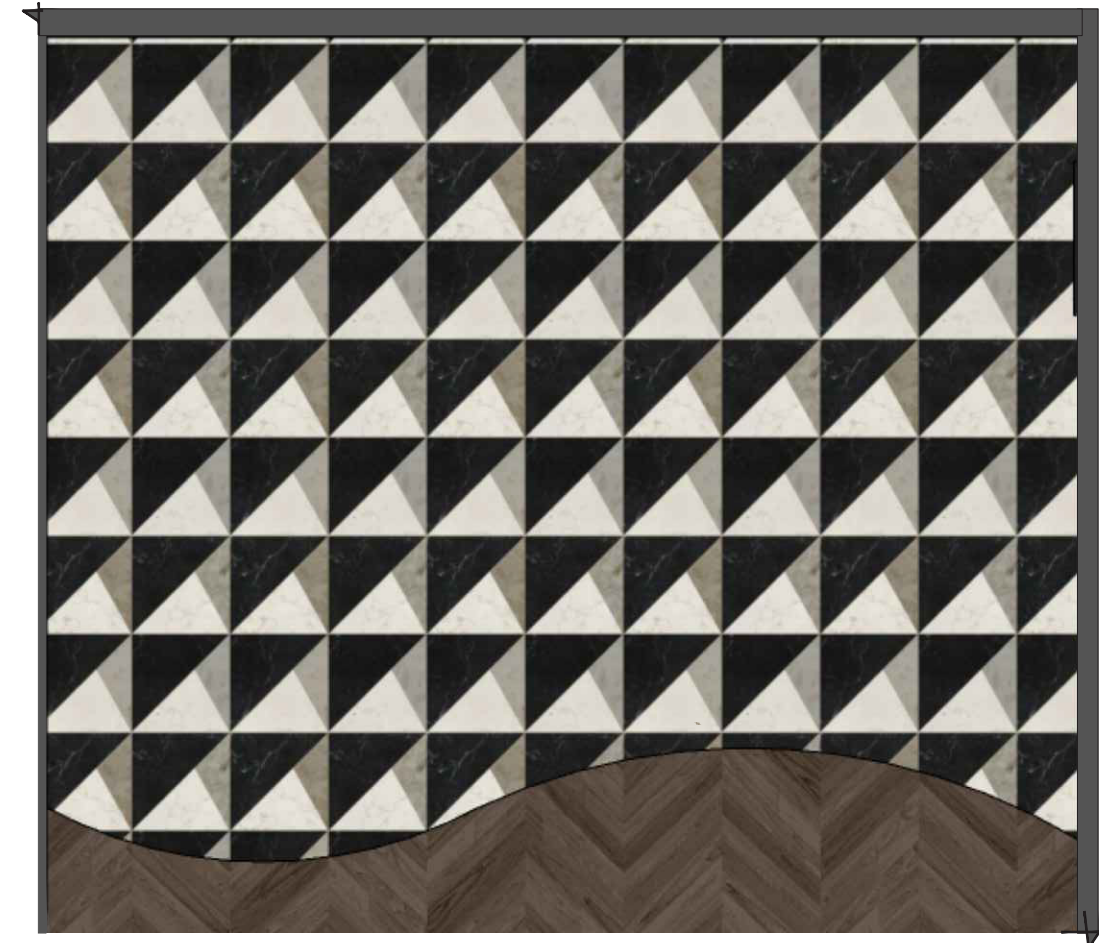
LEYENDA		
SIMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		MICROCEMENTO

LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
L1			RIEL LED ESQUINERO
L2			LÁMPARA COLGANTE

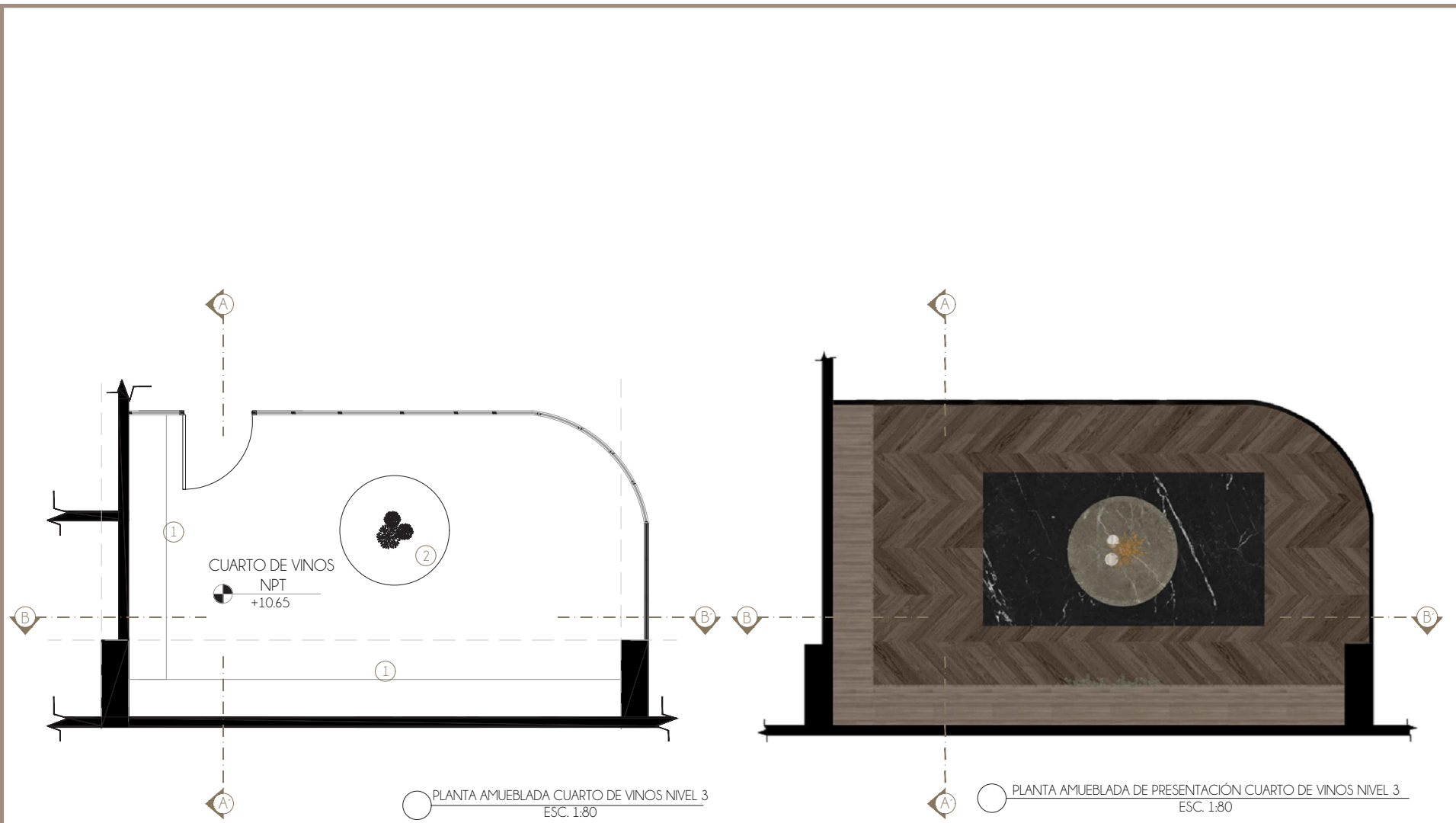


○ DETALLE DE DISEÑO DE PISO ÁREA DE BAR NIVEL 3  
ESC. 1:70

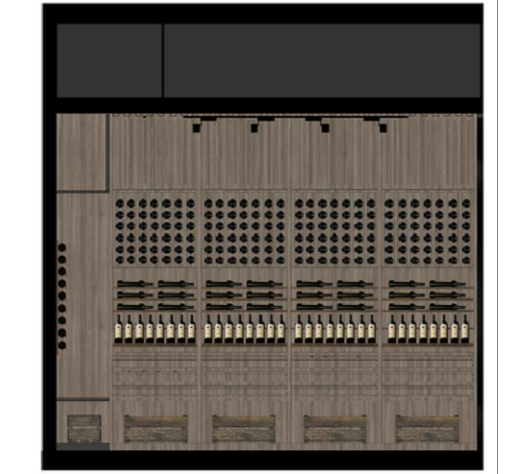
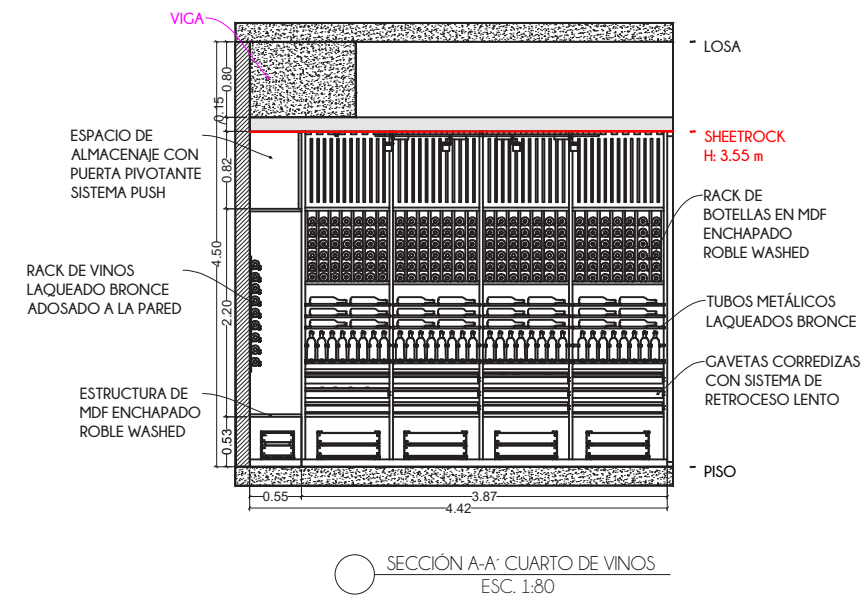
LEYENDA		
SIMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		PISO VINÍLICO CON PATRÓN GEOMETRICO



○ DETALLE DE DISEÑO DE PISO DE PRESENTACIÓN ÁREA DE BAR NIVEL 3  
ESC. 1:50

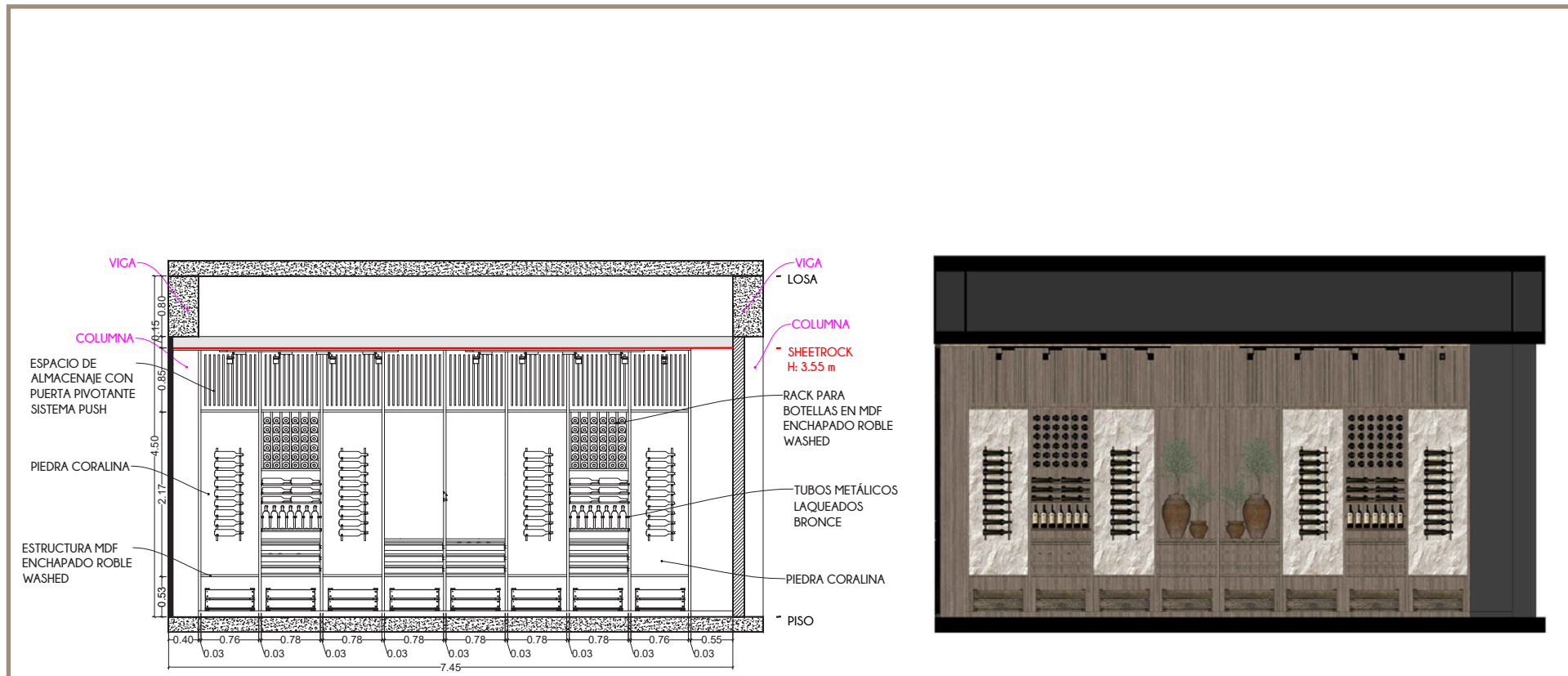


- ① MUEBLE DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAJE (VER EN DETALLE)
- ② MESA DE CENTRO



MATERIALIDAD

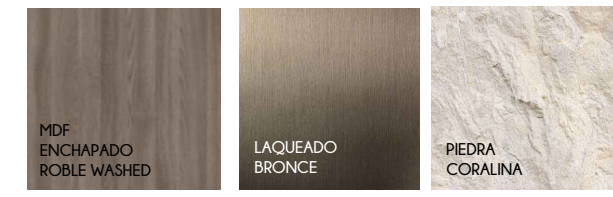




SECCIÓN B-B' CUARTO DE VINOS  
ESC. 1:80

SECCIÓN B-B' CUARTO DE VINOS DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:80

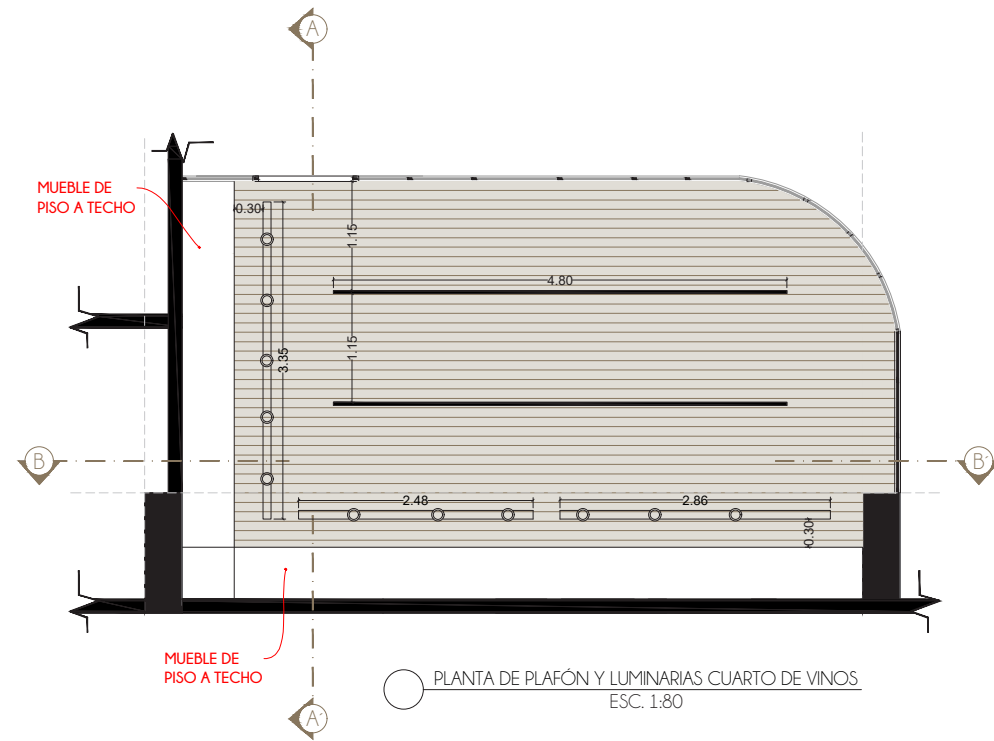
MATERIALIDAD



PLANTA DE DISEÑO DE PISO CUARTO DE VINOS  
ESC. 1:80

PLANTA DE DISEÑO DE PISO CUARTO DE VINOS DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:80

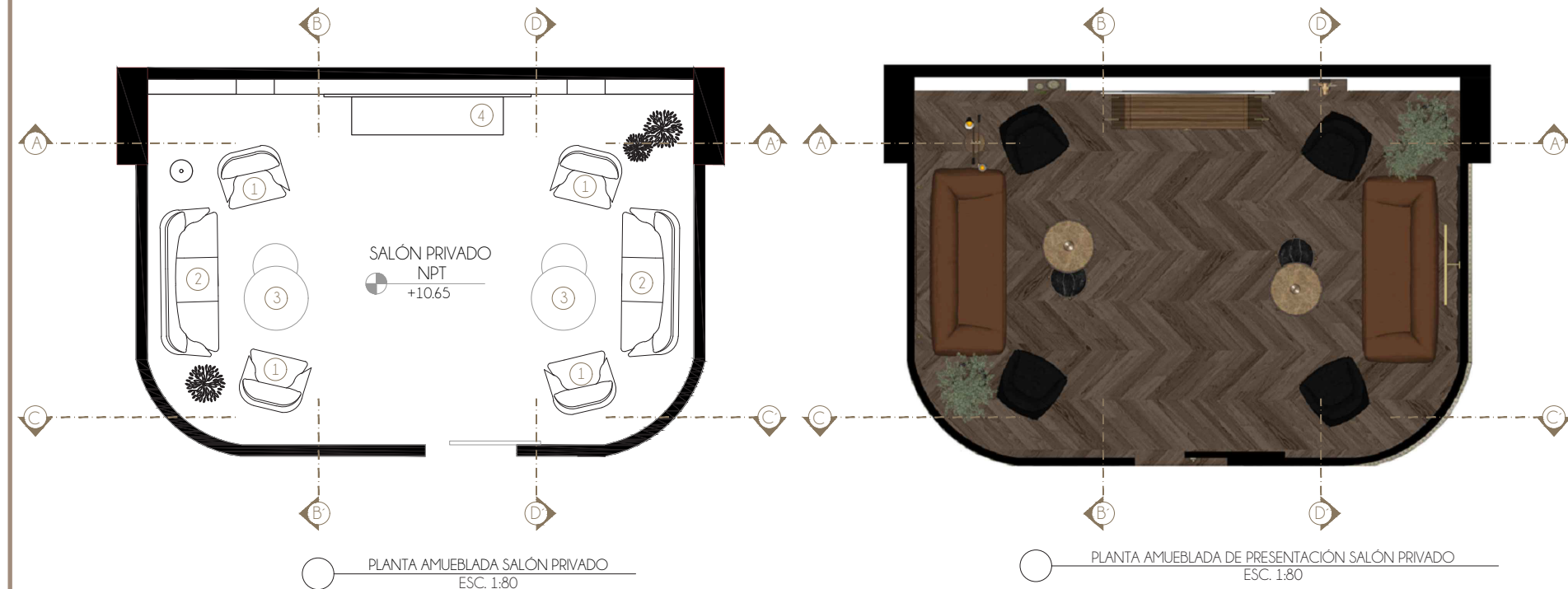
LEYENDA		
SÍMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		MÁRMOL NARQUINA PULIDO 120 x 250 CM
		PARQUET DE MADERA OSCURA EN ESPIGA 7.5 x 50 CM



LEYENDA		
SÍMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
	ROBLE ESCANDI	LOUVERS PVC ENCHAPADO ROBLE ESCANDI

LEYENDA			
COD.	SIMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
L1			TRACK LIGHTS
L2			RIEL LED EMPOTRADO GRUESO

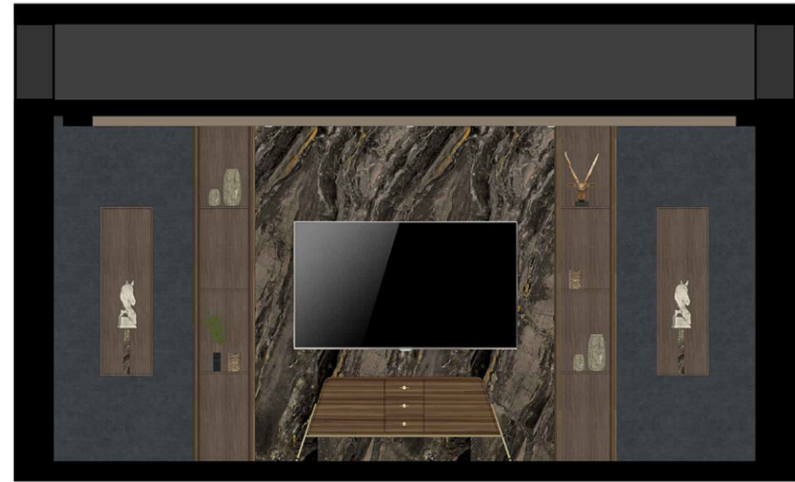
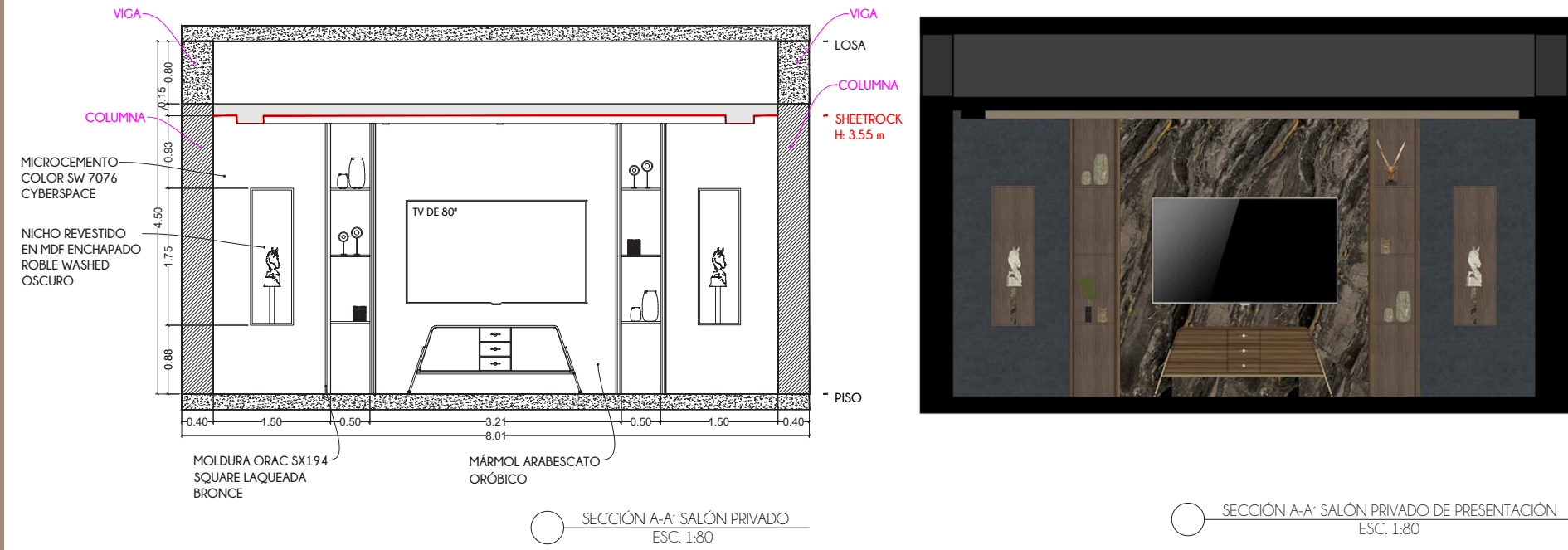
PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS CUARTO DE VINOS  
ESC. 1:80



①		POLTRONA FRAU ARCHIBALD ARMCHAIR	②		SOFÁ 3 PLAZAS CIGAR RAWHIDE TAN	③		GEORGIA CENTER TABLE	④		SIDEBORD HOLLY
---	--	----------------------------------	---	--	---------------------------------	---	--	----------------------	---	--	----------------

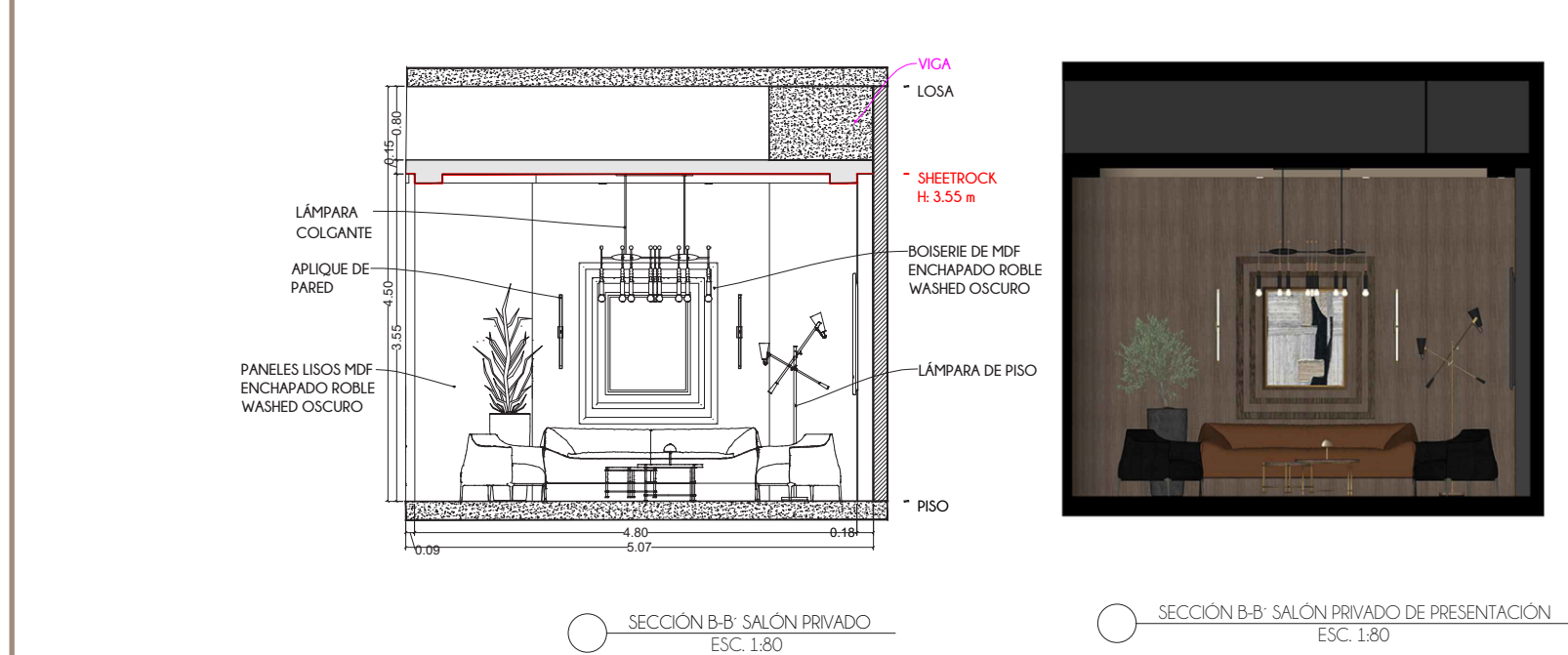
PLANTA AMUEBLADA SALÓN PRIVADO  
ESC. 1:80

PLANTA AMUEBLADA DE PRESENTACIÓN SALÓN PRIVADO  
ESC. 1:80



SECCIÓN A-A' SALÓN PRIVADO DE PRESENTACIÓN ESC. 1:80

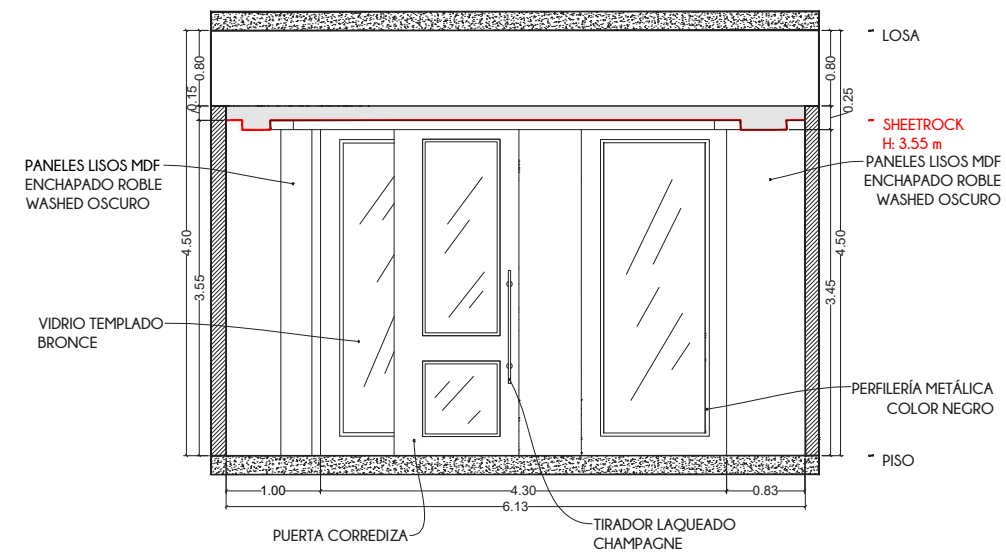
MATERIALIDAD



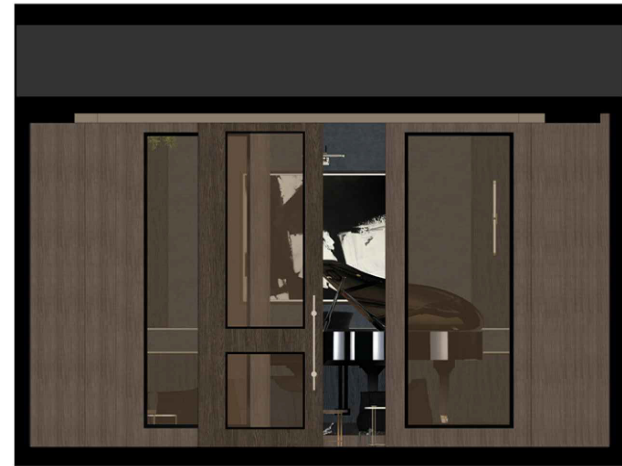
SECCIÓN B-B' SALÓN PRIVADO DE PRESENTACIÓN ESC. 1:80

MATERIALIDAD



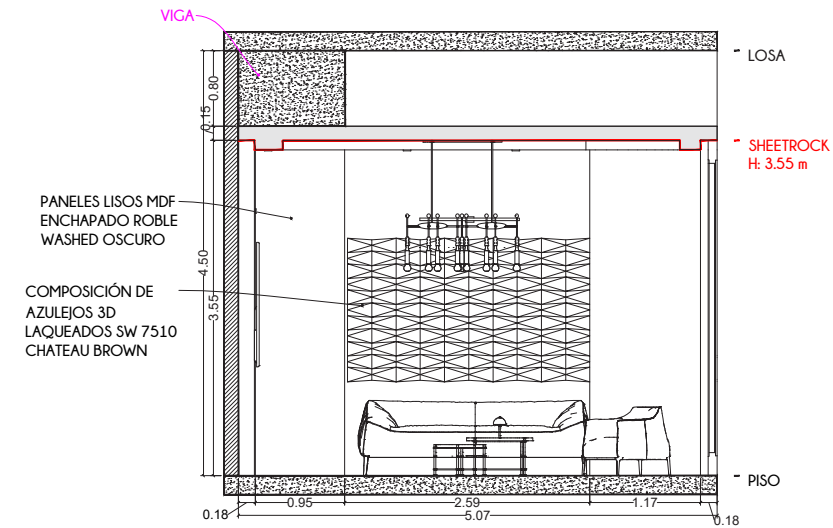


SECCIÓN C-C' SALÓN PRIVADO  
ESC. 1:80



SECCIÓN C-C' SALÓN PRIVADO DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:80

MATERIALIDAD



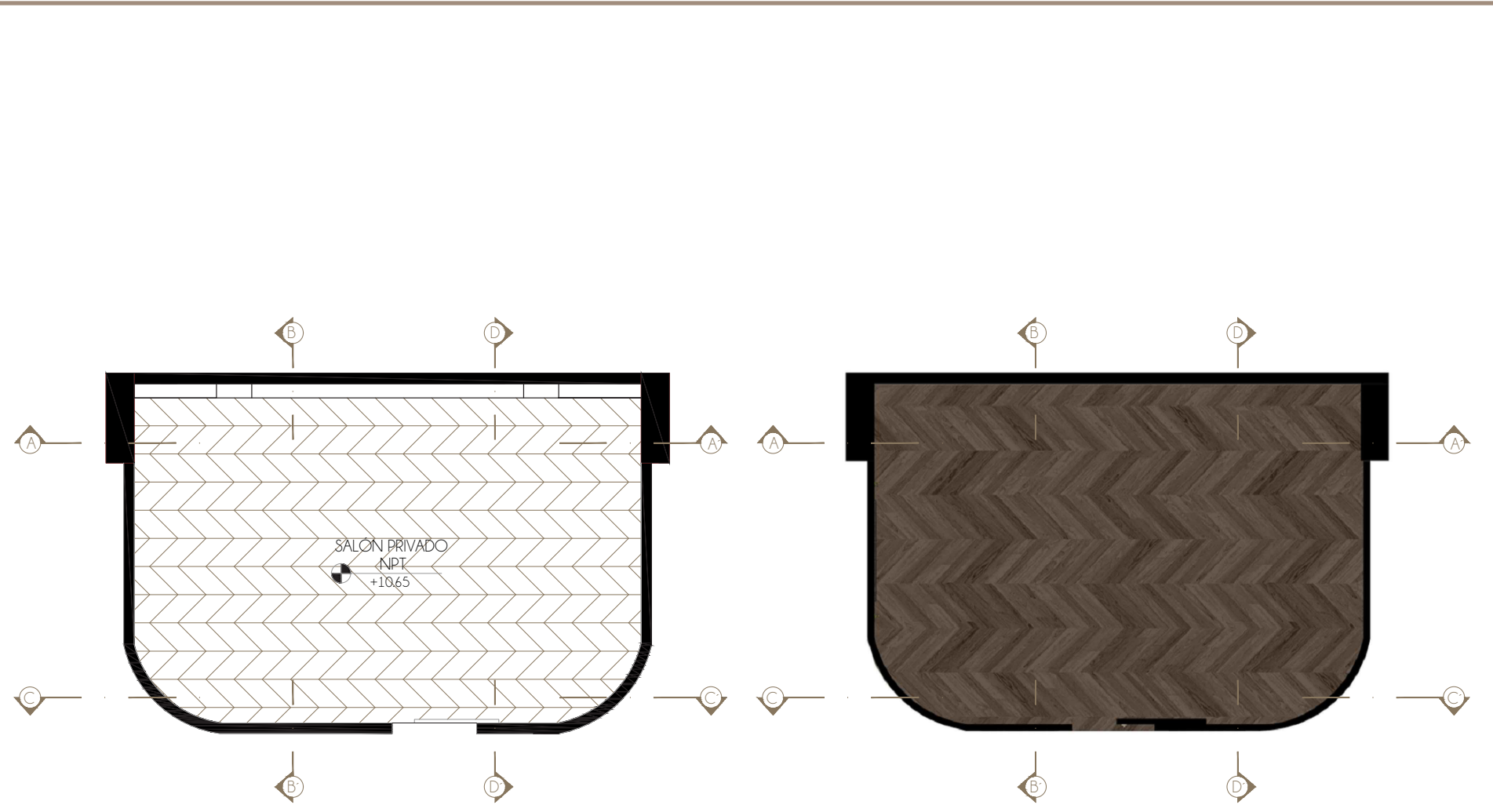
SECCIÓN D-D' SALÓN PRIVADO  
ESC. 1:80



SECCIÓN D-D' SALÓN PRIVADO DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:80

MATERIALIDAD

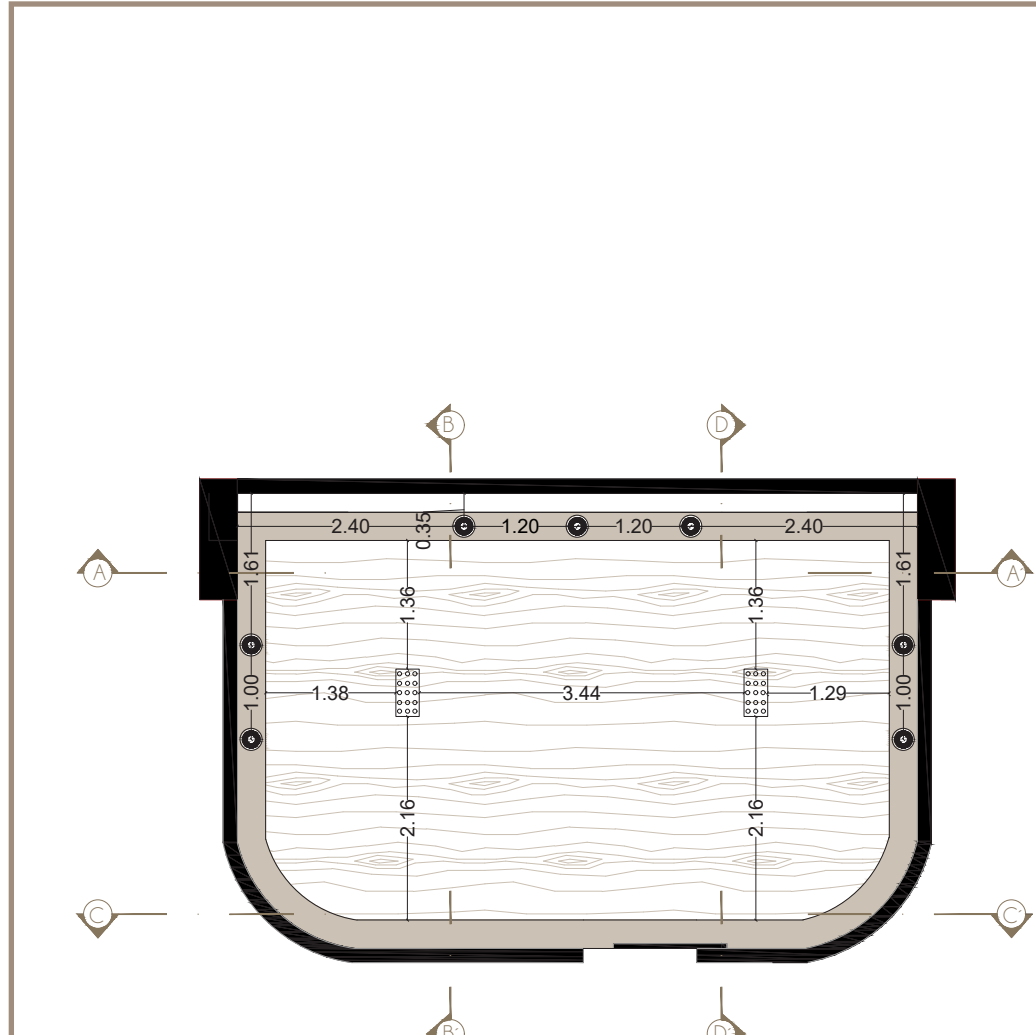




PLANTA DE DISEÑO DE PISO SALÓN PRIVADO  
ESC. 1:80

PLANTA DE DISEÑO DE PISO SALÓN PRIVADO DE PRESENTACIÓN  
ESC. 1:80

LEYENDA		
SÍMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		PARQUET DE MADERA OSCURA EN ESIPIGA 7.5 x 50 CM

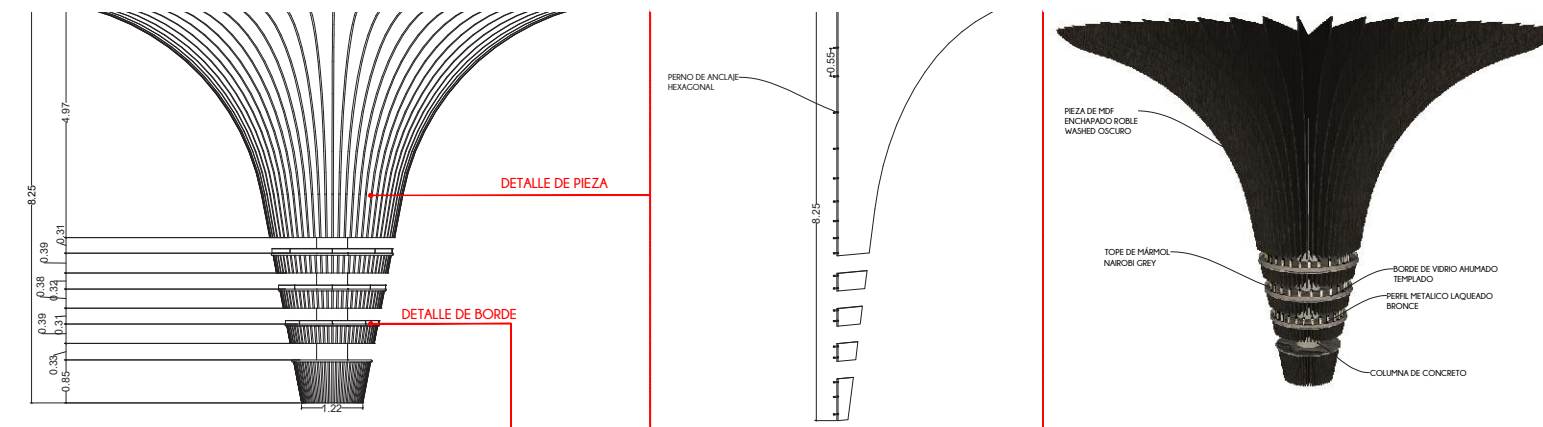


PLANTA DE PLAFÓN Y LUMINARIAS SALÓN PRIVADO  
ESC. 1:80

LEYENDA		
SÍMBOLOGÍA	MATERIAL	NOMBRE
		PANELES LISOS MDF ENCHAPADO ROBLE WASHED OSCURO
		PINTURA ACRÍLICA SEMI MATE SW 7032 WAEM STONE

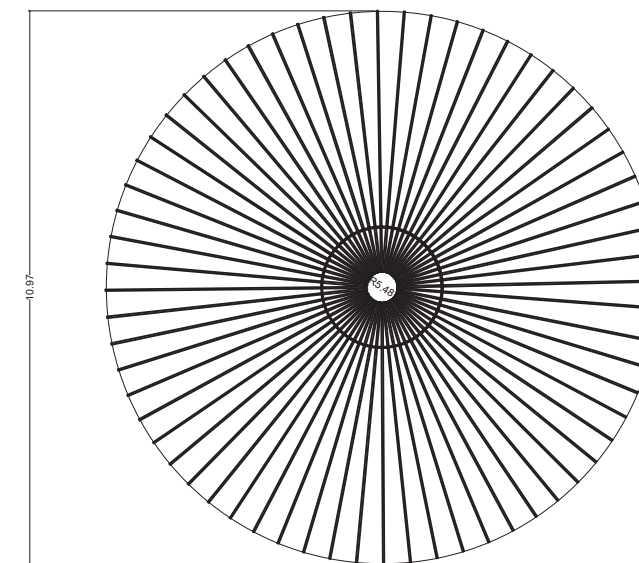
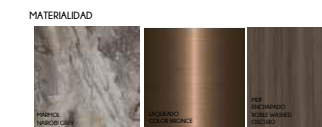
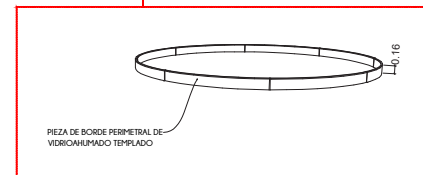
LEYENDA			
COD.	SÍMBOLOGÍA	IMAGEN	NOMBRE
L1			OJO DE BUEY MEDIANO
L2			LÁMPARA COLGANTE TALISMAN APPARATUS

# Detalles Constructivos

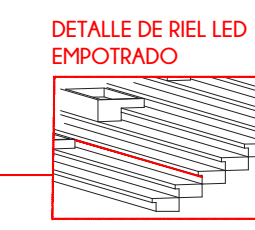
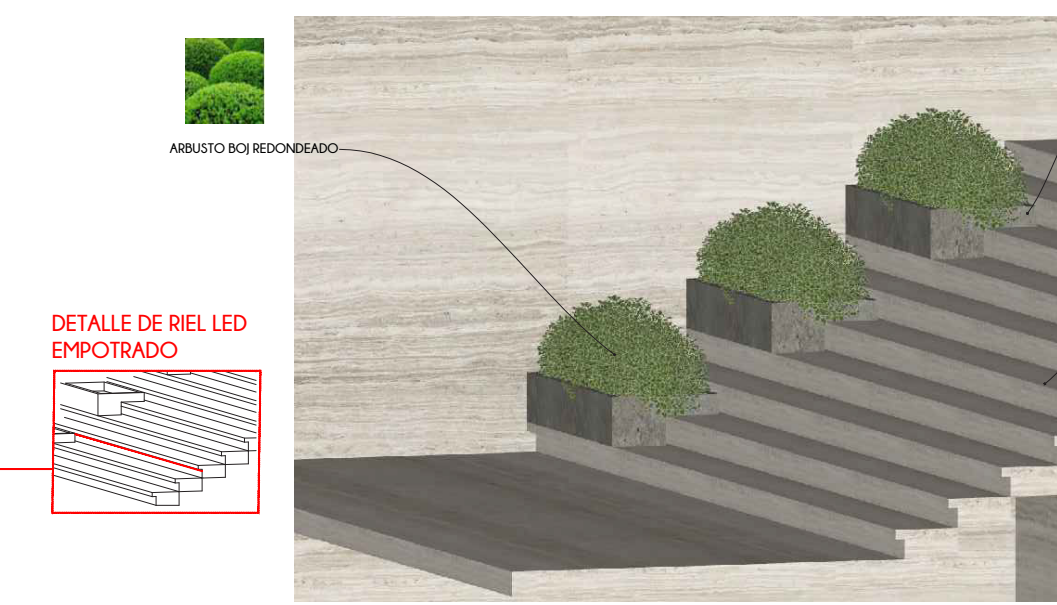
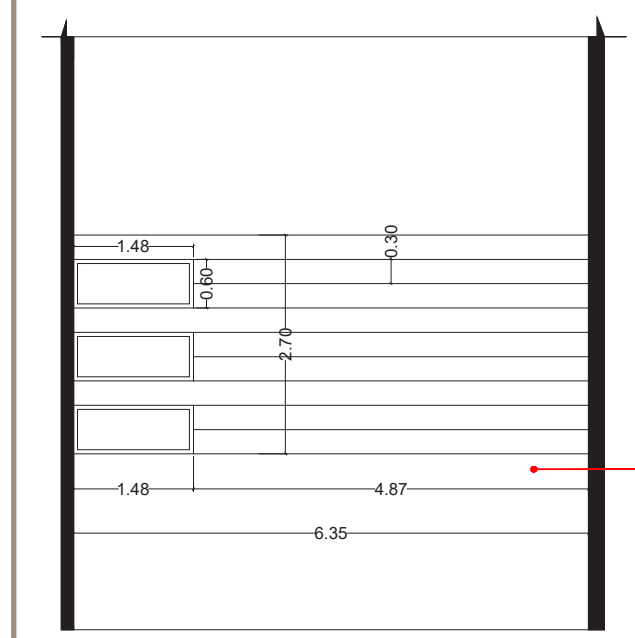
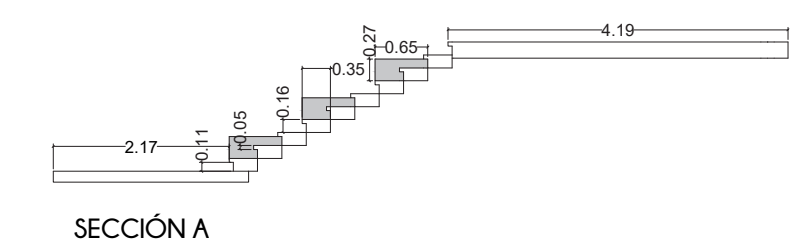
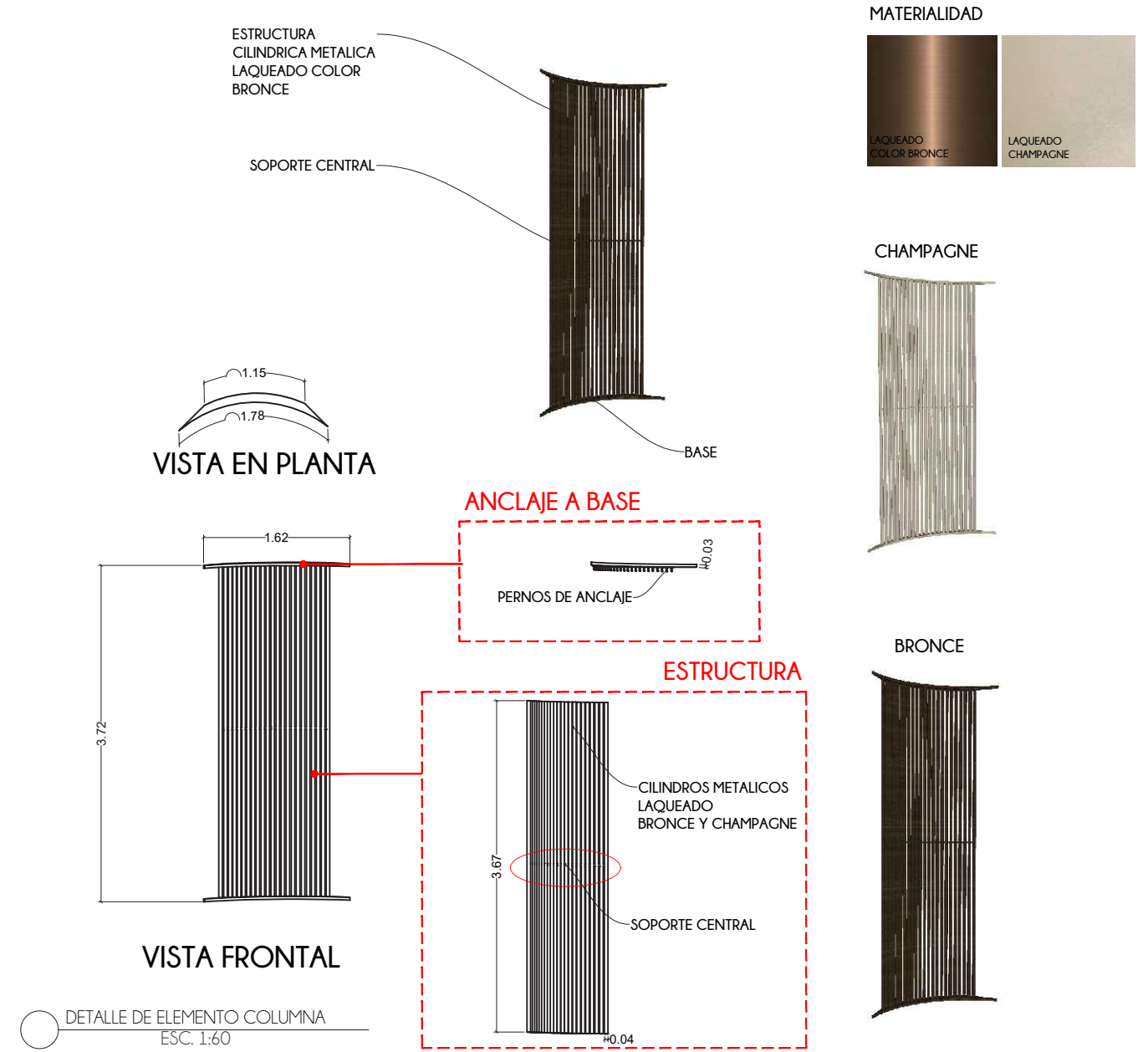


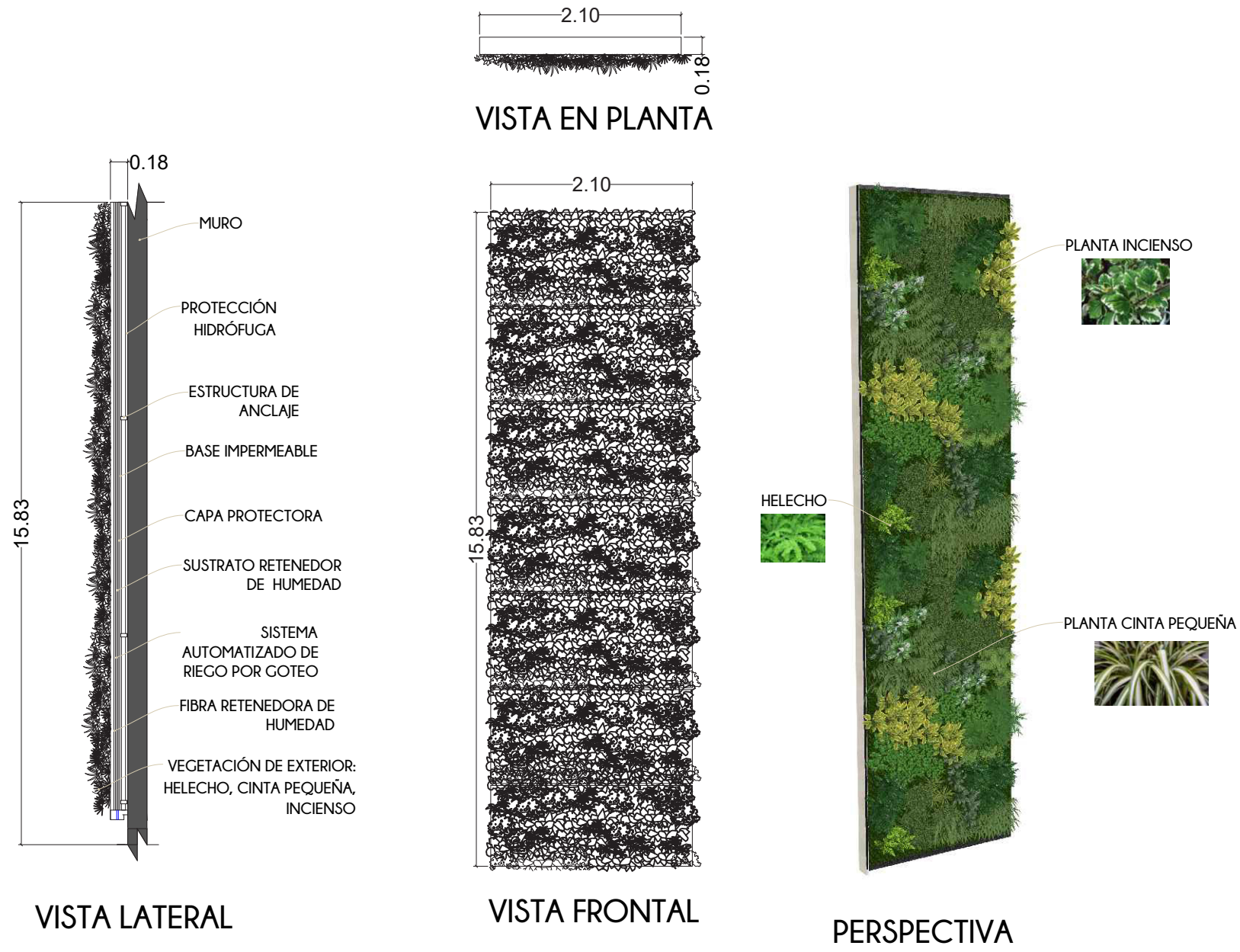
VISTA FRONTAL

DETALLE DE ELEMENTO CENTRAL  
ESC. 1:150



VISTA EN PLANTA





DETALLE MURO VERDE  
ESC. 1:60

# Detalle de Mobiliario

**VISTA EN PLANTA**

**VISTA FRONTAL**

**VISTA LATERAL**

**VISTA EXPLOSIVA**

**PERSPECTIVA**

**MATERIALIDAD**

- LACUEADO COLOR BRONCE
- MDF ENCHAPADO ROBLE WASHED OSCURO
- TELA LINO COLOR TERRACOTTA

**DETALLE ASIENTO BOOTH**  
ESC. 1:80

Labels in exploded view:  
 ESPALDAR TAPIZADO EN TELA DE LINO  
 ASIENTO TAPIZADO EN TELA DE LINO  
 JARDINERA MÁRMOL TAJ MAHAL  
 ESTRUCTURA MDF ENCHAPADO ROBLE WASHED  
 PERFILES METÁLICOS COLOR BRONCE  
 BASE MDF ENCHAPADO ROBLE WASHED

**VISTA EN PLANTA**

**VISTA FRONTAL**

**EXPLOSIVA DEL ASIENTO BOOTH**

**PERSPECTIVA**

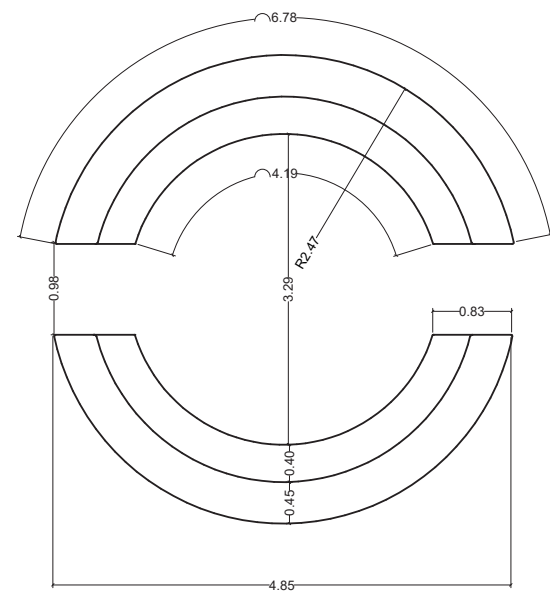
**MATERIALIDAD**

- MADERA ROBLE WASHED
- PIEL COLOR BEIGE

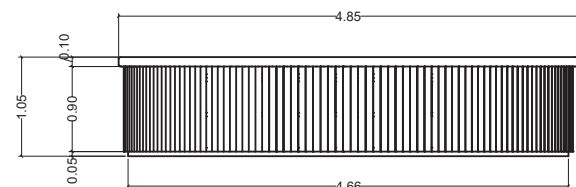
**DETALLE ASIENTO BOOTH CURVO**  
ESC. 1:50

Labels in exploded view:  
 RESPALDO Y ESTRUCTURA DEL ASIENTO  
 COJÍN DEL RESPALDO  
 COJÍN DEL ASIENTO  
 TOPE DE BASE  
 BASE

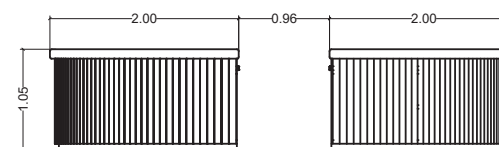
Label in perspective view:  
 TEXTIL EN PIEL COLOR BEIGE  
 ESTRUCTURA EN MDF ENCHAPADO MADERA ROBLE WASHED



VISTA EN PLANTA



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

TOPE DE MÁRMOL  
ARABESCATO  
OROBICO



VISTA EXPLOSIVA

ZÓCALO METÁLICO  
LAQUEADO BRONCE

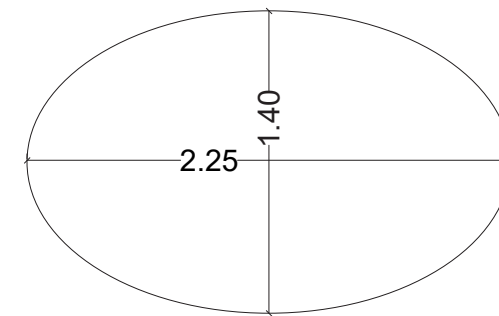


PERSPECTIVA

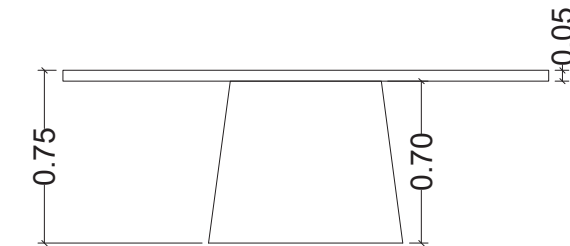
MATERIALIDAD



DETALLE BAR NIVEL 1  
ESC. 1:80



VISTA EN PLANTA



VISTA FRONTAL



EXPLOSIVA

TOPE DE MÁRMOL  
BIJOUX OMBRE  
CARAVAGE

BASE DE MADERA  
ROBLE

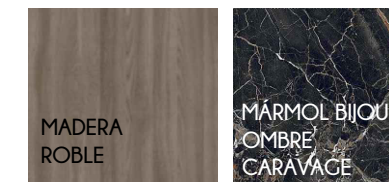


PERSPECTIVA

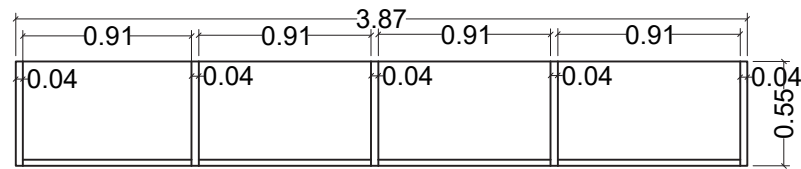
MÁRMOL BIJOUX OMBRE  
CARAVAGE

MADERA ROBLE

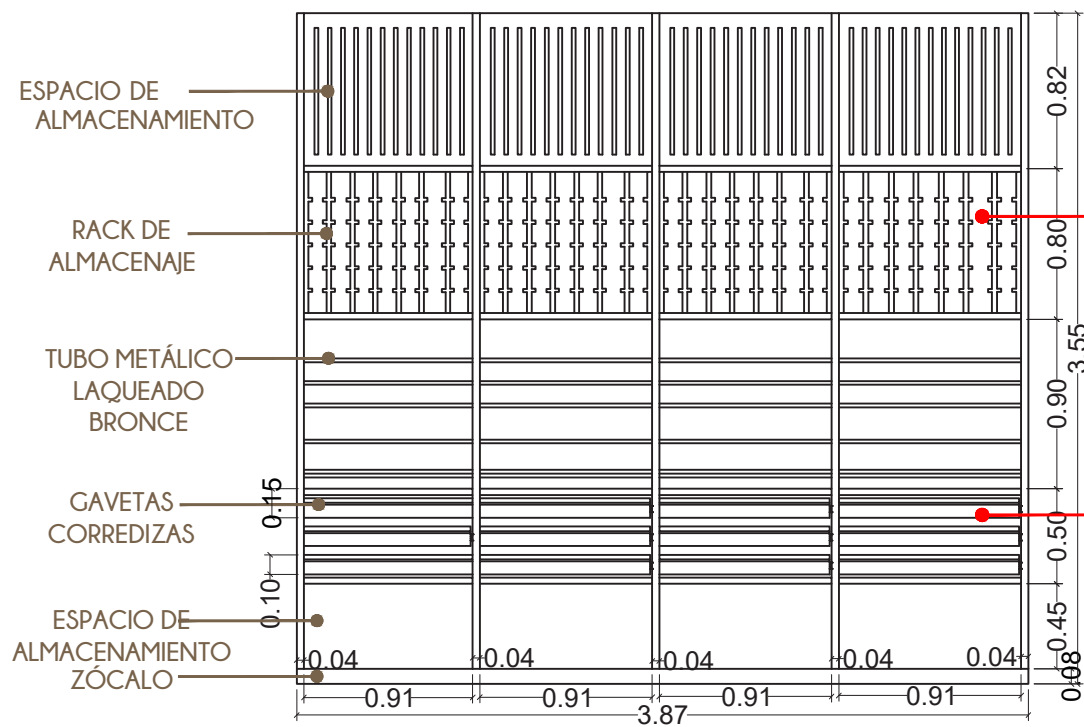
MATERIALIDAD



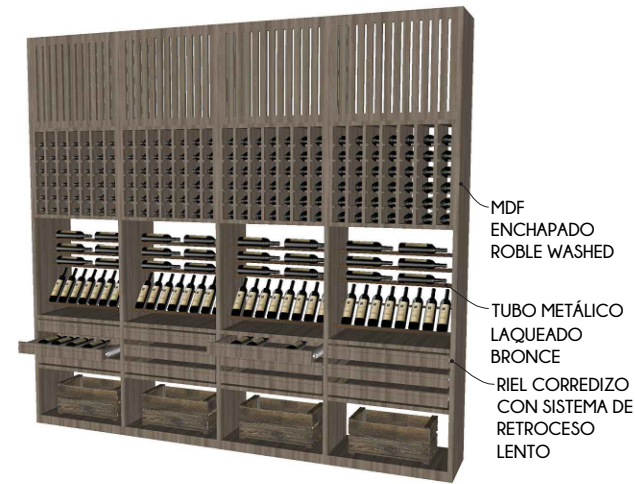
DETALLE MESA OVALADA  
ESC. 1:35



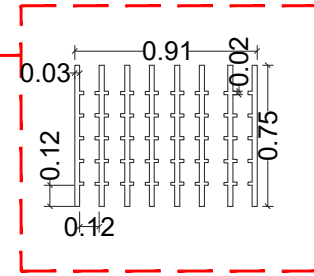
VISTA EN PLANTA



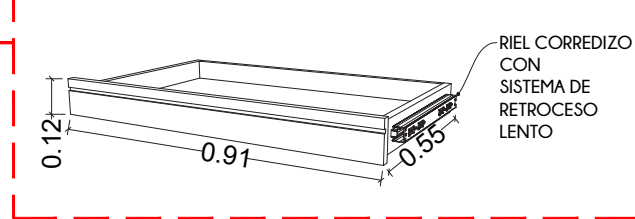
VISTA FRONTAL



DETALLE DE RACK

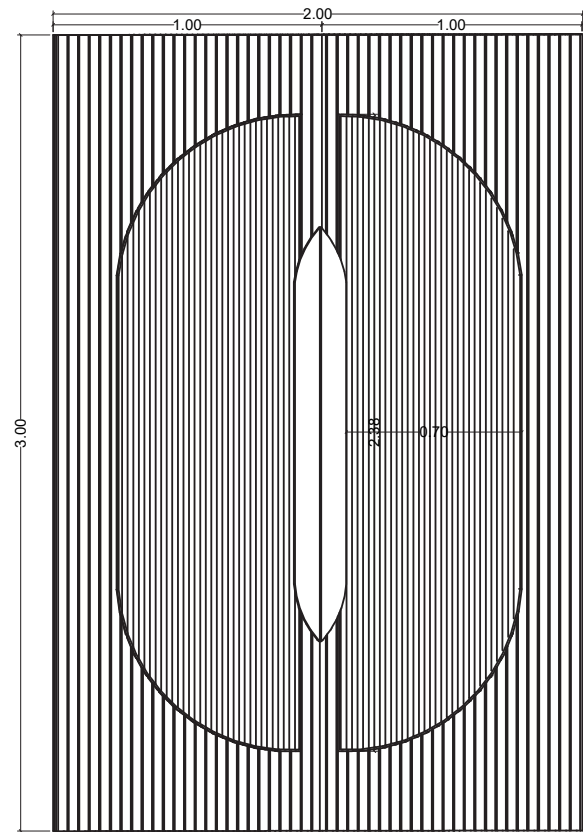


DETALLE DE GAVETAS

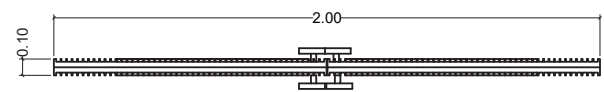


DETALLE DE MUEBLE DE VINOS  
ESC. 1:40

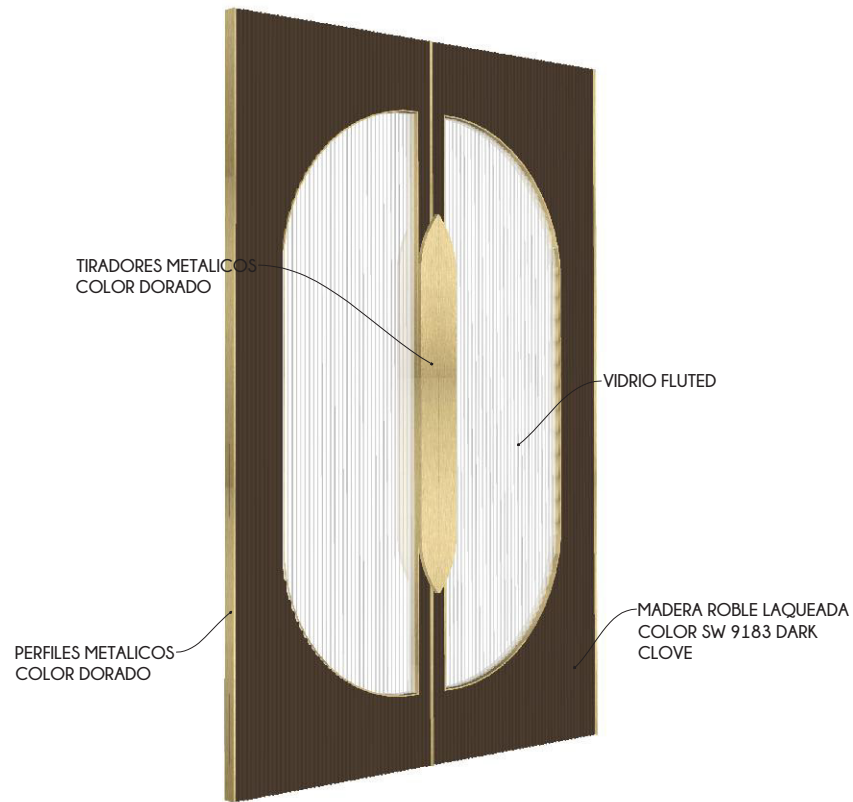
# Detalle de Puertas



VISTA FRONTAL

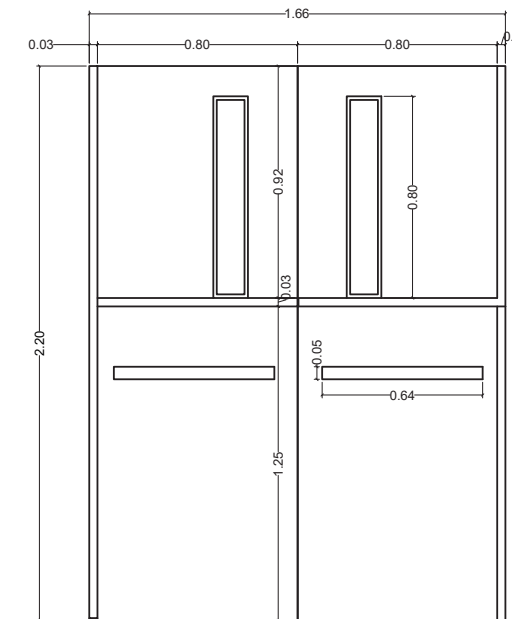


VISTA EN PLANTA

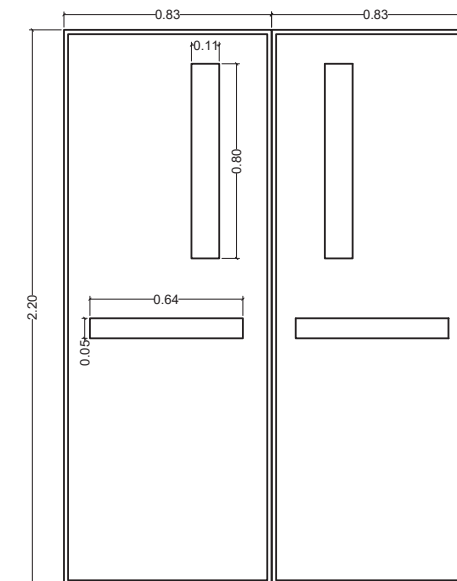


PERSPECTIVA

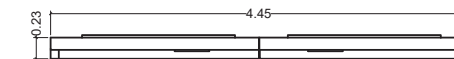
MATERIALIDAD



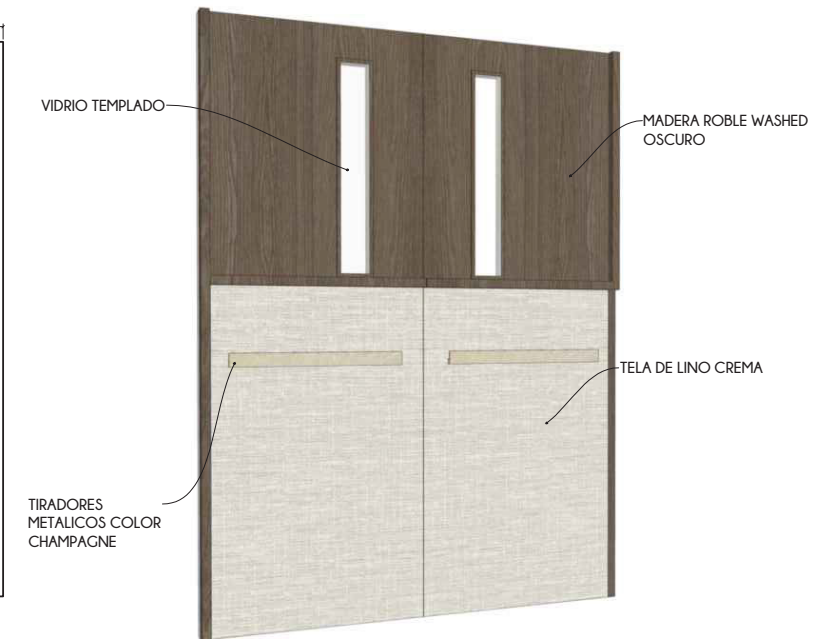
VISTA FRONTAL



VISTA POSTERIOR

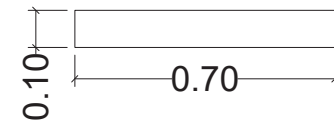


VISTA EN PLANTA

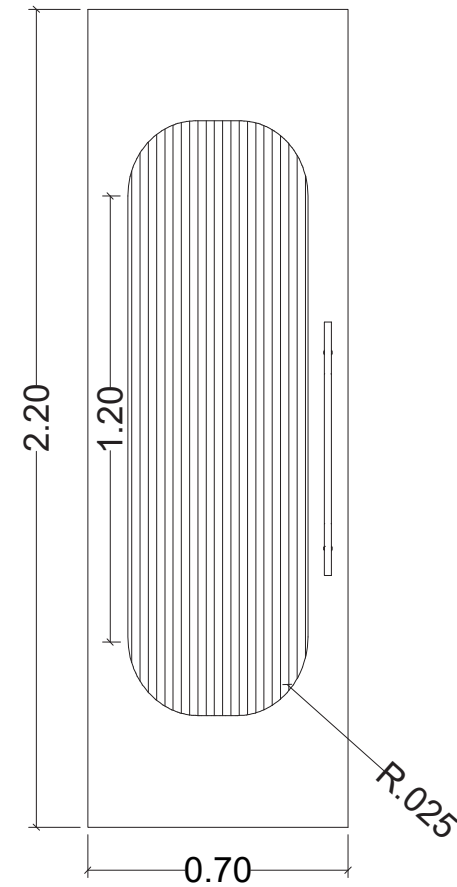


MATERIALIDAD



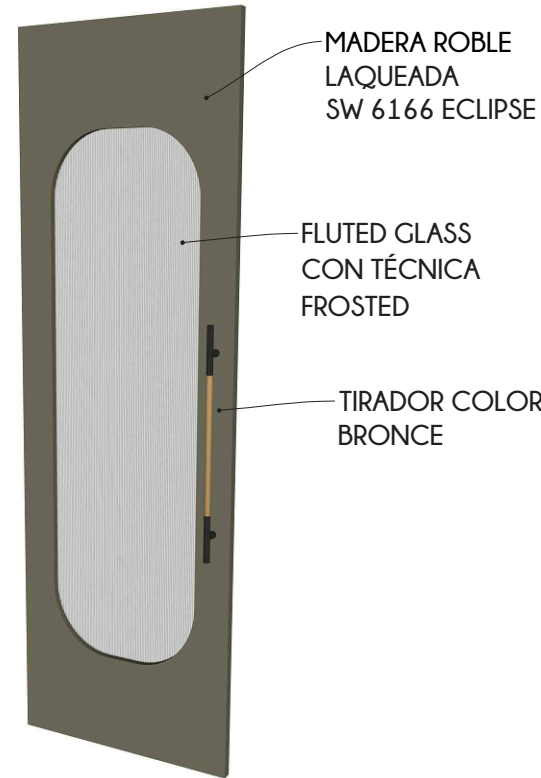


VISTA EN PLANTA



VISTA FRONTAL

PERPECTIVA



MATERIALIDAD



1



CANTIDAD: 6  
BAÑOS NIVEL 1

2



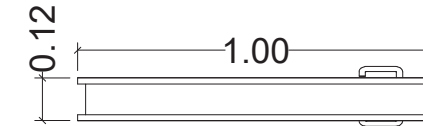
CANTIDAD: 6  
BAÑOS NIVEL 2

3

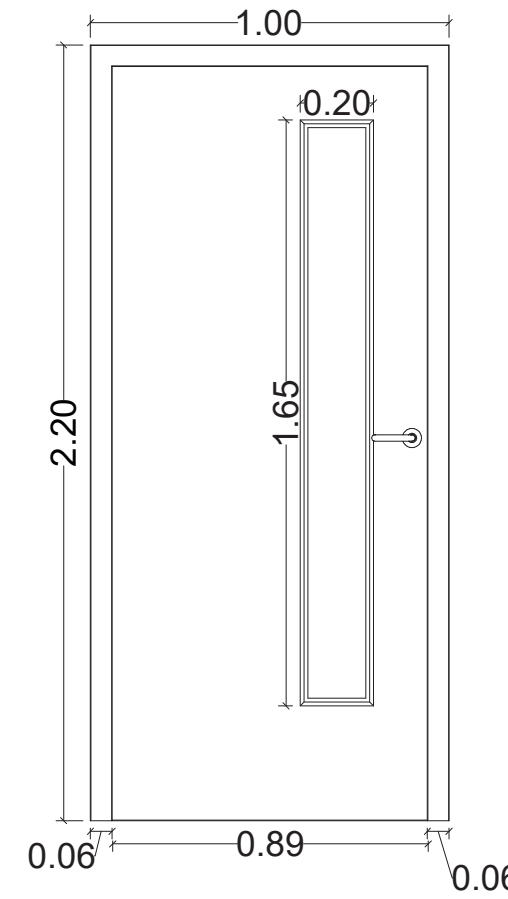


CANTIDAD: 6  
BAÑOS NIVEL 3

DETALLE PUERTA DE BAÑOS  
ESC. 1:30



VISTA EN PLANTA

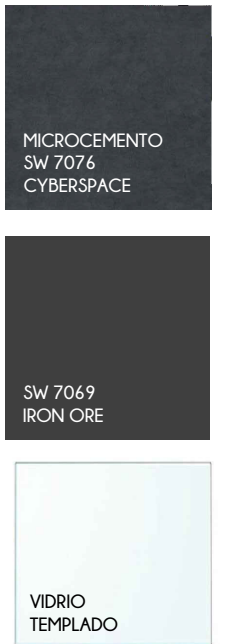


VISTA FRONTAL

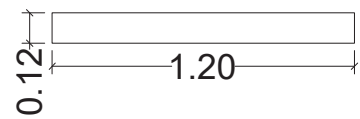
PERPECTIVA



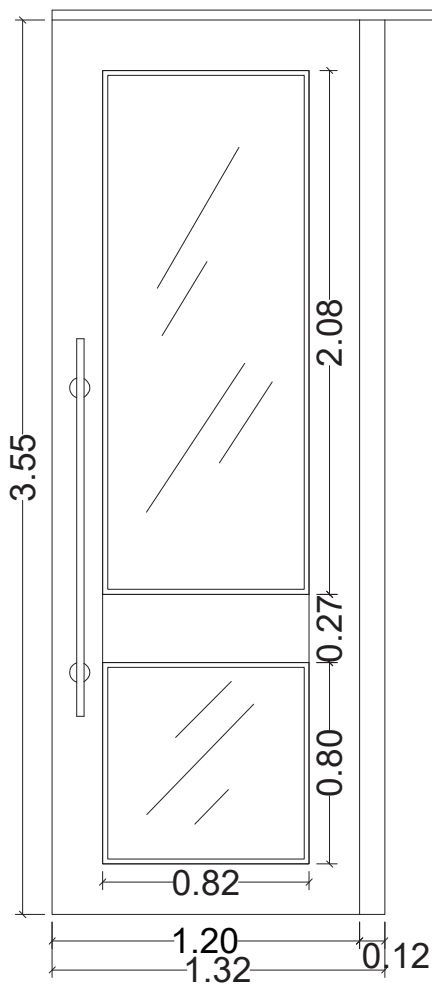
MATERIALIDAD



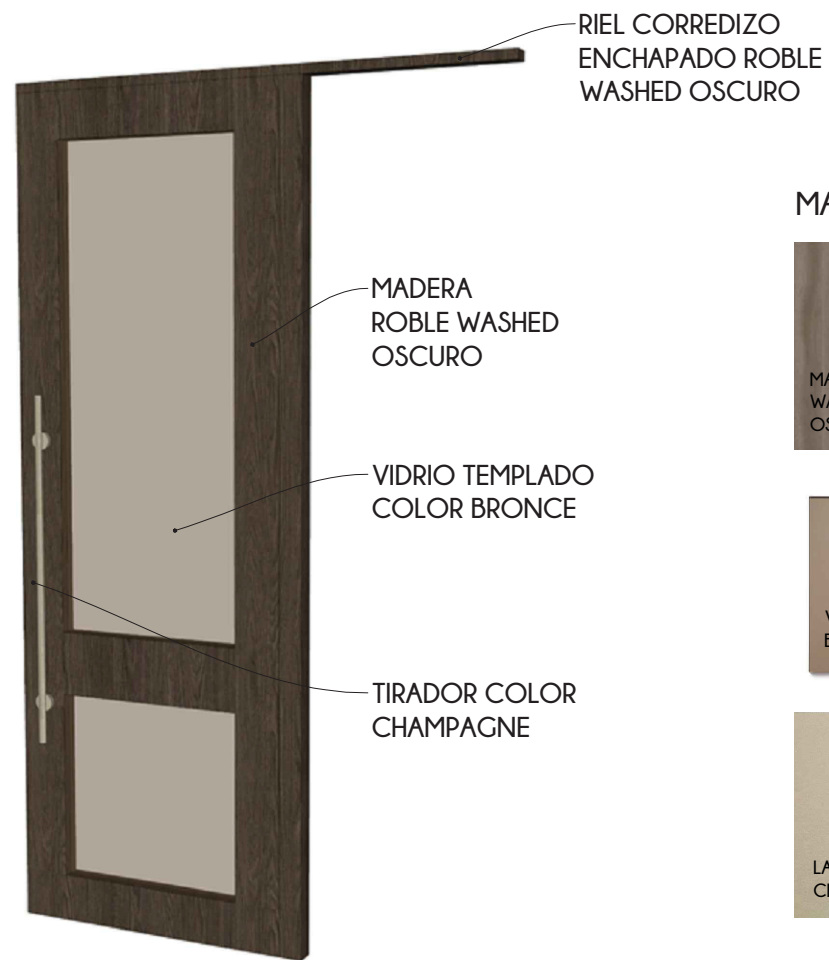
DETALLE PUERTA DE SERVICIO NIVEL 3  
ESC. 1:30



VISTA EN PLANTA

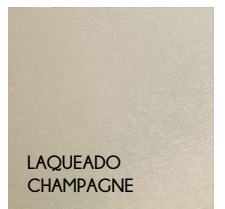


VISTA FRONTAL



PERSPECTIVA

MATERIALIDAD



# Perspectivas Renderizadas

























---

# Catálogos del proyecto

# Catálogo General

## Semi-Sótano

CÓDIGOS:

- M- Mobiliario
- L- Luminarias
- R- Revestimiento de paredes
- P- Revestimiento de pisos
- T- Revestimiento de techos



**M01**  
**NOMBRE:** MESA MORGAN  
 MARBLE  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



**L01**  
**NOMBRE:** LÁMPARA  
 COLGANTE BOCCI 73  
**MARCA:** BOCCI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



**L02**  
**NOMBRE:** RIEL LED GRUESO  
 EMPOTRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR,



**L03**  
**NOMBRE:** APLIQUE DE PARED  
 HUBBARDTON  
**MARCA:** LAMPS PLUS  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



**L04**  
**NOMBRE:** LED HERMETICO  
 POLICARBONATO  
**MARCA:** LAMPS PLUS  
**UBICACIÓN:** SÓTANO



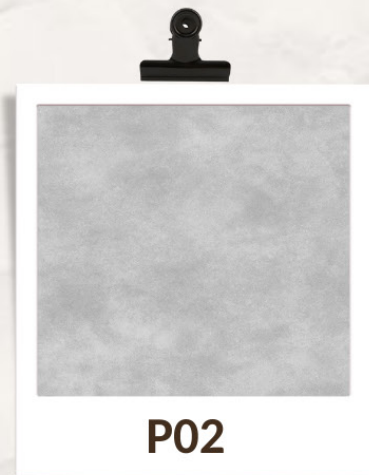
**R01**  
**NOMBRE:** PIEDRA NATURAL  
 SILVER WOOD CLÁSICO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR, BAÑOS  
**DIMENSIONES:** 40cm x 80cm x  
 1,5cm



**R02**  
**NOMBRE:** PINTURA ACRILICA  
 INTETIORES SW 7006 EXTRA  
 WHITE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** SÓTANO

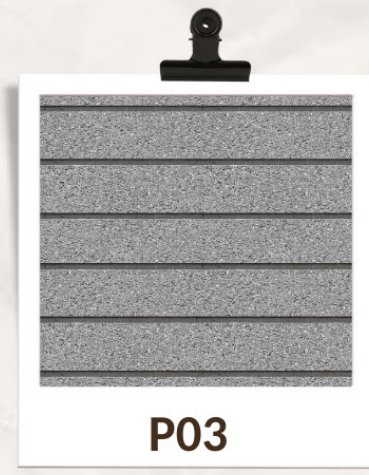


**P01**  
**NOMBRE:** MÁRMOL TAJ  
 MAHAL PULIDO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** SÓTANO  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



**P02**

**NOMBRE:** CEMENTO PULIDO  
**UBICACIÓN:** SÓTANO



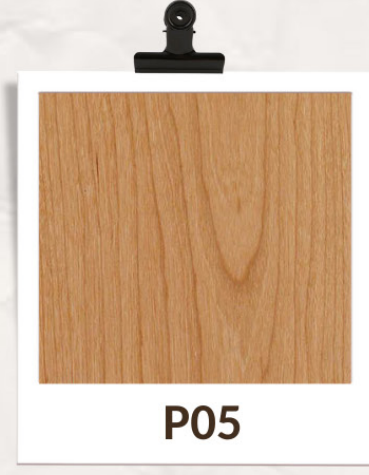
**P03**

**NOMBRE:** CEMENTO PULIDO  
RANURADO  
**UBICACIÓN:** RAMPA SÓTANO



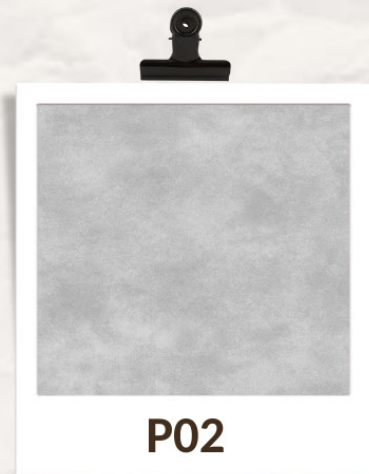
**P04**

**NOMBRE:** PORCELANATO  
RECTIFICADO SANITARIO  
ANTIDESLIZANTE GRIS  
**MARCA:** IBÉRICA  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE CARGA Y  
DESCARGA



**P05**

**NOMBRE:** MADERA CEREZO  
AMERICANO  
**MARCA:** MADESOL  
**UBICACIÓN:** ESCALERA DE  
SERVICIO



**P02**

**NOMBRE:** CEMENTO PULIDO  
**UBICACIÓN:** SÓTANO



**P06**

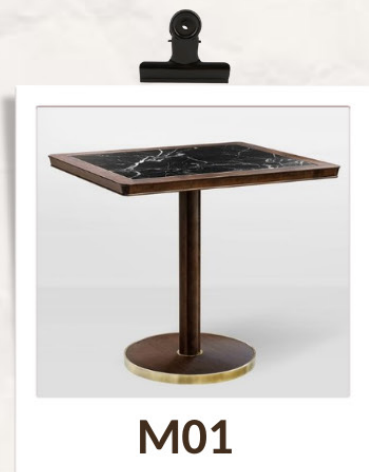
**NOMBRE:** PORCELÁNICO  
IMPERIAL MOCA  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** ESCALERA  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm

# Catálogo General

## Nivel 1

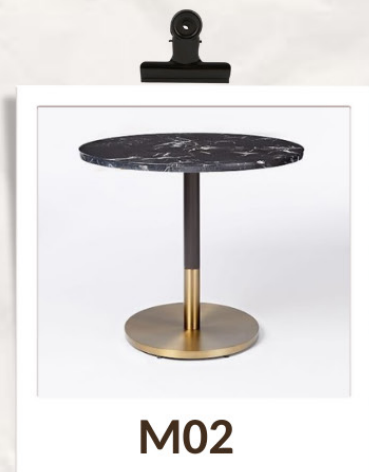
CÓDIGOS:

- M-** Mobiliario
- L-** Luminarias
- R-** Revestimiento de paredes
- P-** Revestimiento de pisos
- T-** Revestimiento de techos



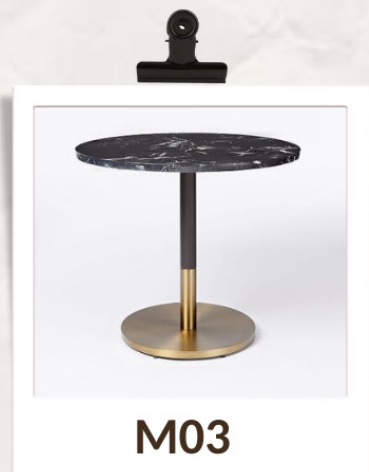
**M01**

**NOMBRE:** MESA SOHO HOUSE  
**MARCA:** CECCONI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



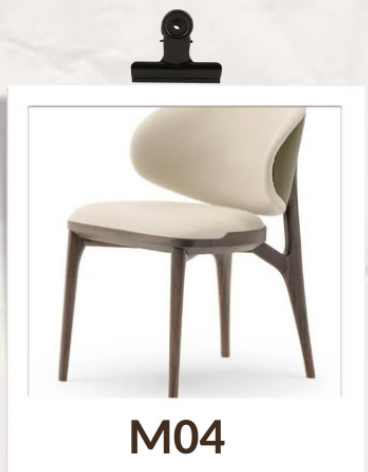
**M02**

**NOMBRE:** MESA REDONDA  
**MARCA:** WESTELM  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**M03**

**NOMBRE:** MESA ALTA DE BAR  
**MARCA:** WESTELM  
**UBICACIÓN:** BAR



**M04**

**NOMBRE:** SILLA PINNACLE  
**MARCA:** TURI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



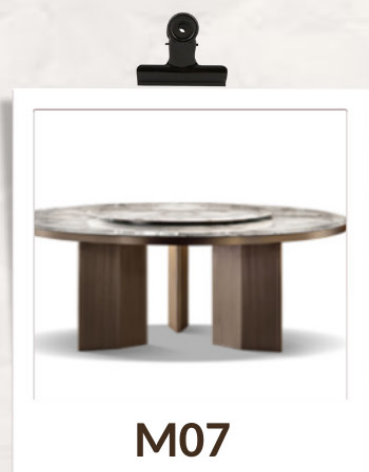
**M05**

**NOMBRE:** SILLA MALVERN  
**MARCA:** LUXURY LIVING GROUP  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



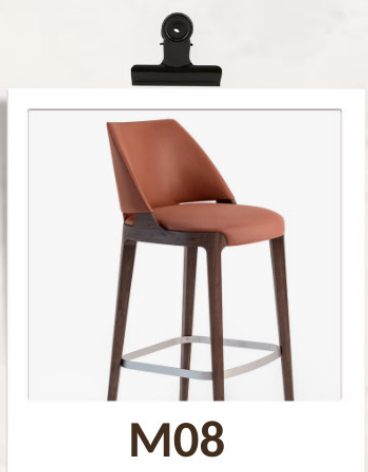
**M06**

**NOMBRE:** MESA OLIVER DINING  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**M07**

**NOMBRE:** MESA MORGAN MARBLE  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



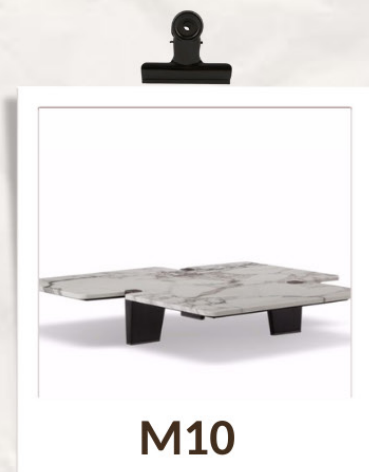
**M08**

**NOMBRE:** TABURETE DE BAR VELIS  
**MARCA:** CASSONI  
**UBICACIÓN:** BAR



**M09**

**NOMBRE:** MESA DIVO  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** SALA DE ESPERA



**M10**

**NOMBRE:** MESA JACOB  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** SALA DE ESPERA



**M11**

**NOMBRE:** BOOTH  
**MARCA:** DISEÑADO POR NOSOTRAS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



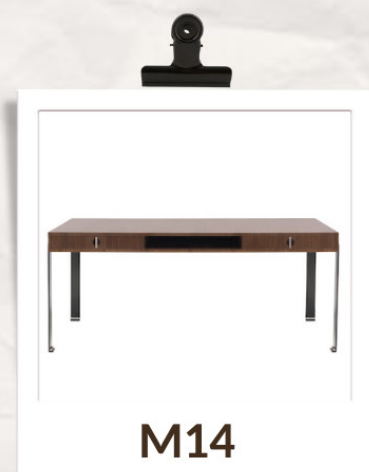
**M12**

**NOMBRE:** SILLÓN REEVES  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** SALA DE ESPERA



**M13**

**NOMBRE:** SOFÁ REEVES  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** SALA DE ESPERA



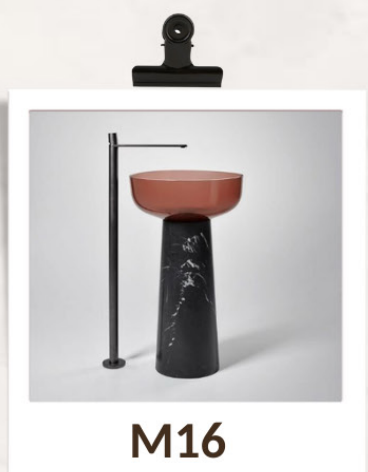
**M14**

**NOMBRE:** ESCRITORIO LIO  
**MARCA:** STUDIO TWENTY SEVEN  
**UBICACIÓN:** SALA DE ESPERA



**M15**

**NOMBRE:** SILLA EAMES  
**MARCA:** HERMAN MILLER  
**UBICACIÓN:** OFICINA DE CHEF



**M16**

**NOMBRE:** LAVAMANOS NEBBIA  
**MARCA:** ANTONIO LUPI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



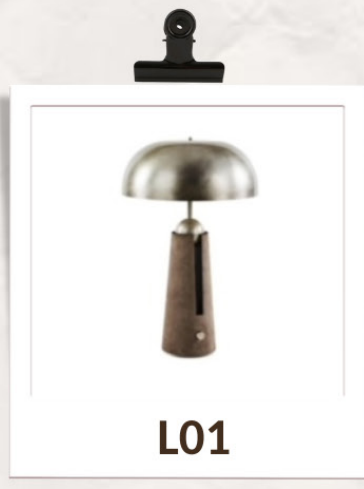
**M17**

**NOMBRE:** INODORO ARGENT  
**MARCA:** DESIGN 10  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**M18**

**NOMBRE:** URINAL H2 ZERO CUBE  
**MARCA:** DESIGN 10  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**L01**

**NOMBRE:** LÁMPARA DE MESA METRONOME  
**MARCA:** APPARATUS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES Y BAR



**L02**

**NOMBRE:** LÁMPARA COLGANTE BOLTON  
**MARCA:** FABRYKI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**L03**

**NOMBRE:** APLIQUE DE PARED HUBBARDTON  
**MARCA:** LAMPS PLUS  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



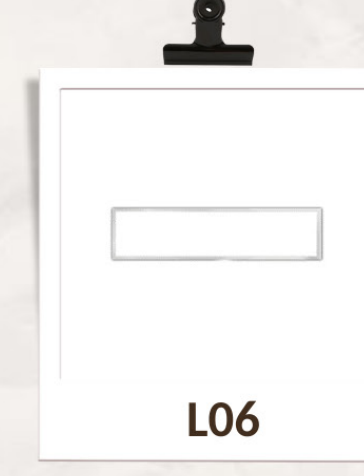
**L04**

**NOMBRE:** LÁMPARA DE PARED CELESTIAL PEBBLE  
**MARCA:** OCHRE  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**L05**

**NOMBRE:** LÁMPARA COLGANTE BOCCI 73  
**MARCA:** BOCCI  
**UBICACIÓN:** SALA DE ESPERA



**L06**

**NOMBRE:** PANEL LED RECTANGULAR  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE CARGA Y DESCARGA, COCINA.



**L07**

**NOMBRE:** PANEL LED CUADRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ALMACENES, SERVICIO.



**L08**

**NOMBRE:** RIEL LED GRUESO EMPOTRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR, ÁREA DE COMENSALES Y BAR



**L09**

**NOMBRE:** OJOS DE BUEY DE SUPERFICIE  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



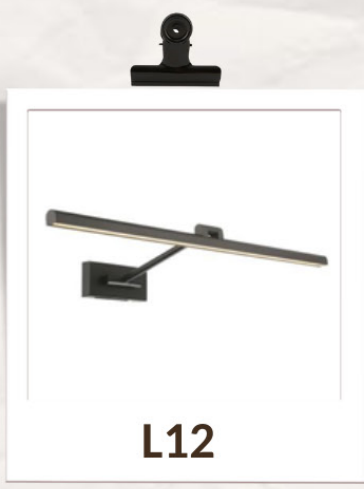
**L10**

**NOMBRE:** OJO DE BUEY MEDIANO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES Y BAR



**L11**

**NOMBRE:** RIEL LED ESQUINERO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



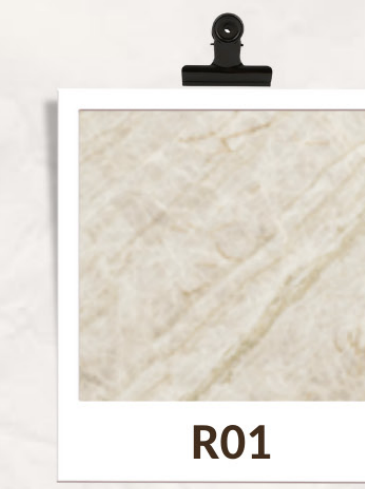
**L12**

**NOMBRE:** APLIQUE DE PARED  
**MARCA:** HOME DEPOT  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



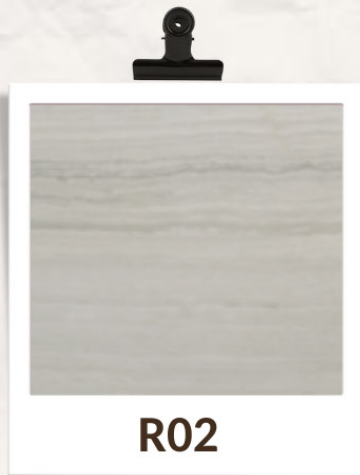
**L13**

**NOMBRE:** RIEL LED FINO EMPOTRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** BAR



**R01**

**NOMBRE:** MÁRMOL TAJ MAHAL PULIDO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** BAR  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



**R02**

**NOMBRE:** PIEDRA NATURAL SILVER WOOD CLÁSICO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR  
**DIMENSIONES:** 40cm x 80cm x 1,5cm



**R03**

**NOMBRE:** PANELES LISOS MDF ENCHAPADO ROBLE  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES Y BAÑOS  
**DIMENSIONES:** 240cm x 60cm



**R04**

**NOMBRE:** ENTELADO ACÚSTICO BEIGE PARA PAREDES  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**R05**

**NOMBRE:** LAQUEADO BRONCE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** SALA DE ESPERA



**R06**

**NOMBRE:** LOUVERS ENCHAPADO MADERA ROBLE WASHED  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES Y BAÑOS



**R07**

**NOMBRE:** MDF ENCHAPADO ROBLE OSCURO  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** ZONA VIP  
**DIMENSIONES:** 240cm x 60cm



**R08**

**NOMBRE:** MICROCEMENTO SW 6275 FASHIONABLE GRAY GARDEN GATE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



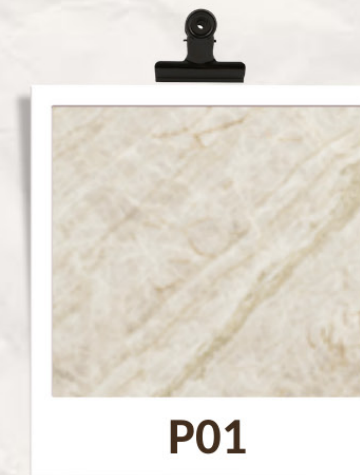
**R09**

**NOMBRE:** CERÁMICA RECTANGULAR HIGH GLOSS  
**MARCA:** LA IBÉRICA  
**UBICACIÓN:** COCINA  
**DIMENSIONES:** 4cm x 10cm



**R10**

**NOMBRE:** EMPERADOR DARK MÁRMOL  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** ENTRADA  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



**P01**

**NOMBRE:** MÁRMOL TAJ MAHAL PULIDO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES,  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



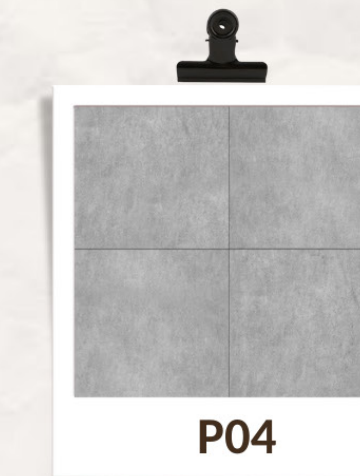
**P02**

**NOMBRE:** PARQUET DE MADERA GRISACEA  
**MARCA:** INTERDECO  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES, BAR



**P03**

**NOMBRE:** PISO VINILICO DE PATRONES MARRONES  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



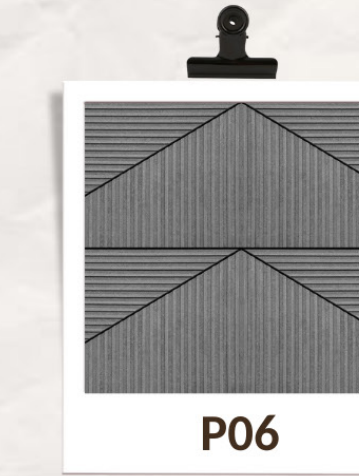
**P04**

**NOMBRE:** PORCELANATO RECTIFICADO SANITARIO ANTIDESLIZANTE GRIS  
**MARCA:** IBÉRICA  
**UBICACIÓN:** COCINA



**P05**

**NOMBRE:** PORCELÁNICO IMPERIAL MOCA  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** ESCALERA  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



**P06**

**NOMBRE:** CEMENTO ESTAMPADO  
**UBICACIÓN:** LINDERO



**T01**

**NOMBRE:** MICROCEMENTO COLOR SW 7049 NUANCE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES, RECIBIDOR, BAR Y SALA DE ESPERA

# Catálogo General

## Nivel 2

CÓDIGOS:

M- Mobiliario  
L- Luminarias  
R- Revestimiento de paredes  
P- Revestimiento de pisos  
T- Revestimiento de techos



**M01**

**NOMBRE:** SILLA PINNACLE  
**MARCA:** TURI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



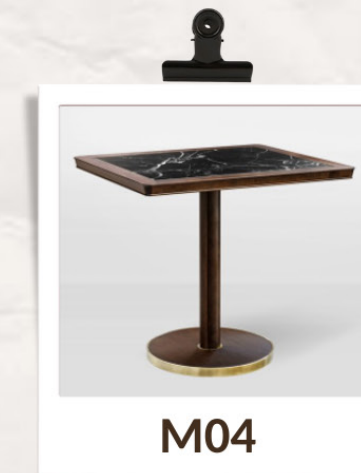
**M02**

**NOMBRE:** TABURETE DE BAR  
VELIS  
**MARCA:** CASSONI  
**UBICACIÓN:** BAR



**M03**

**NOMBRE:** SILLA MALVERN  
**MARCA:** LUXURY LIVING  
GROUP  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE  
COMENSALES



**M04**

**NOMBRE:** MESA SOHO HOUSE  
**MARCA:** CECCONI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE  
COMENSALES



**M05**

**NOMBRE:** MESA REDONDA  
**MARCA:** WESTELM  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE  
COMENSALES



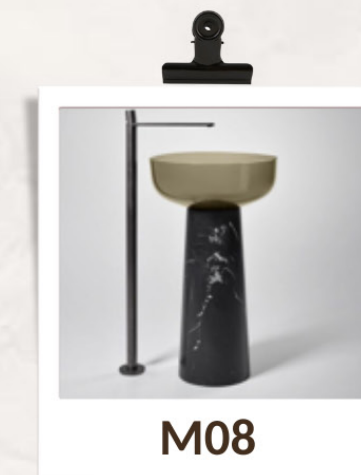
**M06**

**NOMBRE:** MESA OLIVER  
DINING  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE  
COMENSALES



**M07**

**NOMBRE:** MESA MORGAN  
MARBLE  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



**M08**

**NOMBRE:** LAVAMANOS NEBBIA  
**MARCA:** ANTONIO LUPI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



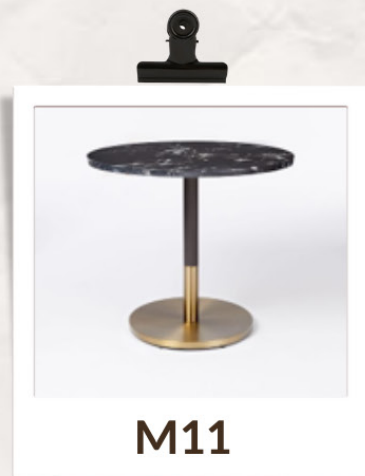
**M09**

**NOMBRE:** INODORO ARGENT  
**MARCA:** DESIGN 10  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**M10**

**NOMBRE:** URINAL H2 ZERO CUBE  
**MARCA:** DESIGN 10  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**M11**

**NOMBRE:** MESA ALTA DE BAR  
**MARCA:** WESTELM  
**UBICACIÓN:** BAR



**M12**

**NOMBRE:** MESA OVALADA  
**MARCA:** CREADA POR NOSOTRAS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**M13**

**NOMBRE:** BOOTH SEMICIRCULAR  
**MARCA:** CREADO POR NOSOTRAS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**M14**

**NOMBRE:** BOOTH CURVO  
**MARCA:** CREADO POR NOSOTRAS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



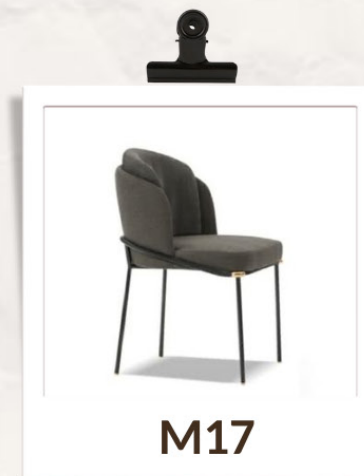
**M15**

**NOMBRE:** SILLA DE OFICINA EAMES  
**MARCA:** HERMAN MILLER  
**UBICACIÓN:** OFICINA ADMINISTRATIVA



**M16**

**NOMBRE:** ESCRITORIO LIO  
**MARCA:** STUDIO TWENTY SEVEN  
**UBICACIÓN:** OFICINA ADMINISTRATIVA



**M17**

**NOMBRE:** SILLA FIL NOIR  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** ZONA VIP



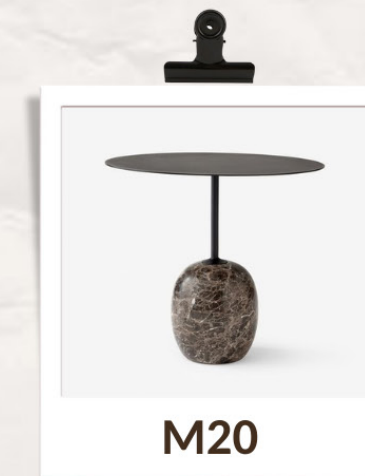
**M18**

**NOMBRE:** SILLA FIL NOIR  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** ZONA VIP



**M19**

**NOMBRE:** MUEBLE DE APOYO  
**MARCA:** CREADO POR NOSOTRAS  
**UBICACIÓN:** ESTACIÓN DE CAMAREROS



**M20**

**NOMBRE:** MESA AUXILIAR LATO  
**MARCA:** NORDIC THINK  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**L01**

**NOMBRE:** LÁMPARA DE MESA METRONOME  
**MARCA:** APPARATUS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES Y BAR



**L02**

**NOMBRE:** LÁMPARA COLGANTE BOLTON  
**MARCA:** FABRYKI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**L03**

**NOMBRE:** APLIQUE DE PARED HUBBARDTON  
**MARCA:** LAMPS PLUS  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



**L04**

**NOMBRE:** LÁMPARA DE PARED CELESTIAL PEBBLE  
**MARCA:** OCHRE  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**L05**

**NOMBRE:** PANEL LED RECTANGULAR  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE CARGA Y DESCARGA, ÁREA DE LAVADO



**L06**

**NOMBRE:** PANEL LED CUADRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ALMACENES, SERVICIO Y OFICINA ADM.



**L07**

**NOMBRE:** RIEL LED GRUESO EMPOTRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR, ÁREA DE COMENSALES Y BAR



**L08**

**NOMBRE:** OJOS DE BUEY DE SUPERFICIE  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**L09**

**NOMBRE:** OJO DE BUEY MEDIANO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES, ZONA VIP Y BAR



**L10**

**NOMBRE:** RIEL LED ESQUINERO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**L11**

**NOMBRE:** APLIQUE DE PARED  
**MARCA:** HOME DEPOT  
**UBICACIÓN:** ESTACIÓN DE CAMAREROS



**L12**

**NOMBRE:** RIEL LED FINO EMPOTRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** BAR



**R01**

**NOMBRE:** PIEDRA NATURAL SILVER WOOD CLÁSICO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR, BAÑOS  
**DIMENSIONES:** 40cm x 80cm x 1,5cm



**R02**

**NOMBRE:** PANELES LISOS MDF ENCHAPADO ROBLE  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES Y BAÑOS  
**DIMENSIONES:** 240cm x 60cm



**R03**

**NOMBRE:** ENTELADO ACÚSTICO BEIGE PARA PAREDES  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES



**R04**

**NOMBRE:** LAQUEADO CHAMPAGNE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES, BAR



**R05**

**NOMBRE:** LOUVERS ENCHAPADO MADERA ROBLE WASHED  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES Y BAR



**R06**

**NOMBRE:** MICROCEMENTO COLOR SW 6166 ECLIPSE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES, BAR



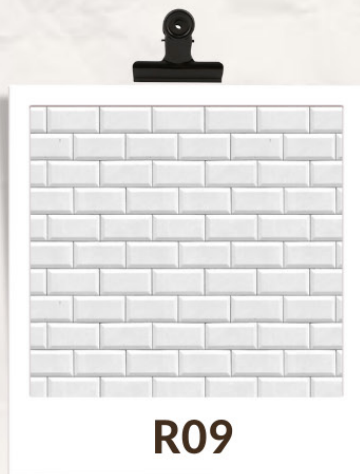
**R07**

**NOMBRE:** MDF ENCHAPADO ROBLE OSCURO  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** ZONA VIP  
**DIMENSIONES:** 240cm x 60cm



**R08**

**NOMBRE:** PANELADO PVC LAQUEADO COLOR SW 6167 GARDEN GATE  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS  
**DIMENSIONES:** 240cm x 60cm



**R09**

**NOMBRE:** CERÁMICA RECTANGULAR HIGH GLOSS  
**MARCA:** LA IBÉRICA  
**UBICACIÓN:** SERVICIO  
**DIMENSIONES:** 4cm x 10cm



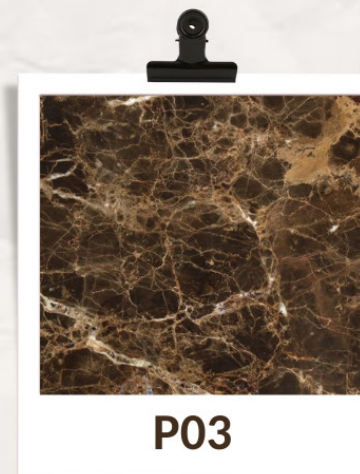
**P01**

**NOMBRE:** MÁRMOL TAJ MAHAL PULIDO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



**P02**

**NOMBRE:** PISO VINÍLICO DE PATRONES NEUTROS  
**UBICACIÓN:** ZONA VIP, BAR



**P03**

**NOMBRE:** EMPERADOR DARK MÁRMOL  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** BAÑOS, ÁREA DE COMENSALES  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



**P04**

**NOMBRE:** PORCELANATO RECTIFICADO SANITARIO ANTIDESLIZANTE  
**UBICACIÓN:** SERVICIO  
**DIMENSIONES:** 60cm x 60cm



**P05**

**NOMBRE:** PORCELÁNICO IMPERIAL MOCA  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** ESCALERA  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



**T01**

**NOMBRE:** WATER RIPPLE SHEET METAL  
**MARCA:** BOWEITE  
**UBICACIÓN:** BAÑOS, BAR  
**DIMENSIONES:** 120cm x 500cm



**T02**

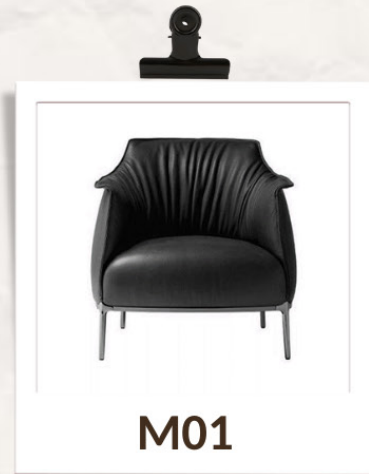
**NOMBRE:** MICROCEMENTO COLOR SW 9166 DRIFT OF MIST  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE COMENSALES Y RECIBIDOR

# Catálogo General

## Nivel 3

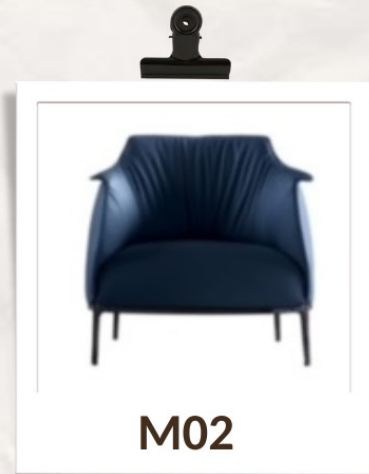
CÓDIGOS:

- M-** Mobiliario
- L-** Luminarias
- R-** Revestimiento de paredes
- P-** Revestimiento de pisos
- T-** Revestimiento de techos



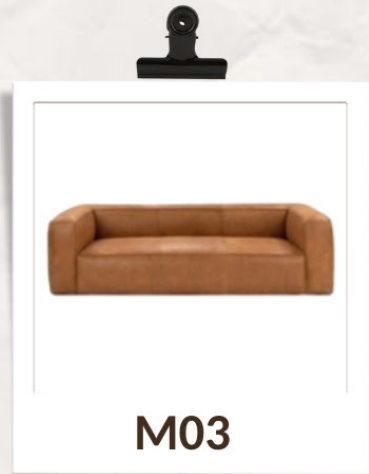
**M01**

**NOMBRE:** POLTRONA FRAU ARCHIBALD  
**MARCA:** MOHD HOME DESIGN  
**UBICACIÓN:** LOUNGE, ZONA VIP, SALÓN PRIVADO



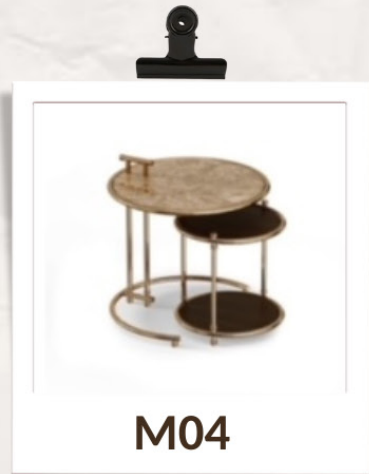
**M02**

**NOMBRE:** POLTRONA FRAU ARCHIBALD  
**MARCA:** MOHD HOME DESIGN  
**UBICACIÓN:** LOUNGE



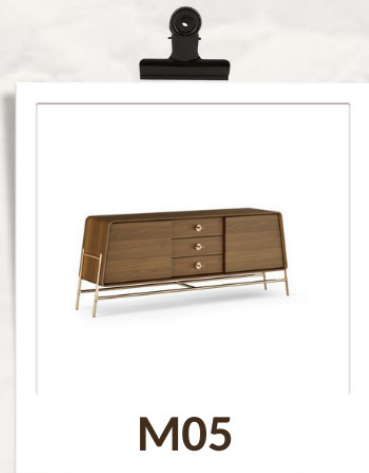
**M03**

**NOMBRE:** CIGAR RAWHIDE TAN SOFA  
**MARCA:** HAVENLY  
**UBICACIÓN:** LOUNGE, SALÓN PRIVADO



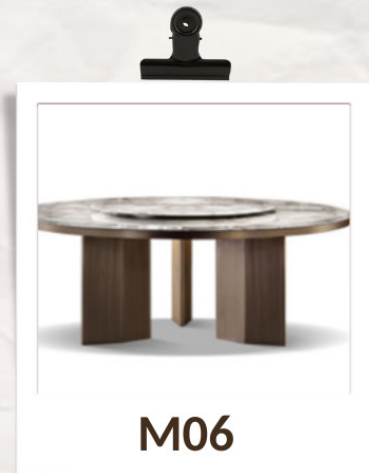
**M04**

**NOMBRE:** ROSE SIDE TABLE  
**MARCA:** FRENCH-ITALIAN MODERN FURNISHINGS  
**UBICACIÓN:** LOUNGE, ZONA VIP



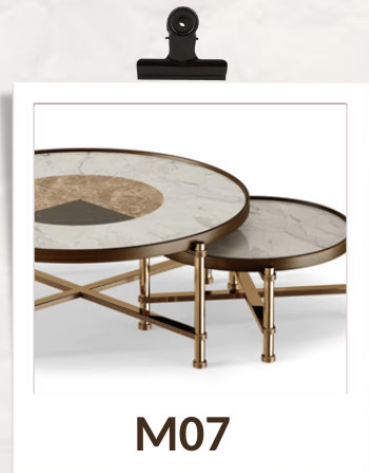
**M05**

**NOMBRE:** SIDEBBOARD HOLLY  
**MARCA:** MEZZO COLLECTION  
**UBICACIÓN:** SALÓN PRIVADO



**M06**

**NOMBRE:** MESA MORGAN MARBLE  
**MARCA:** MINOTTI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



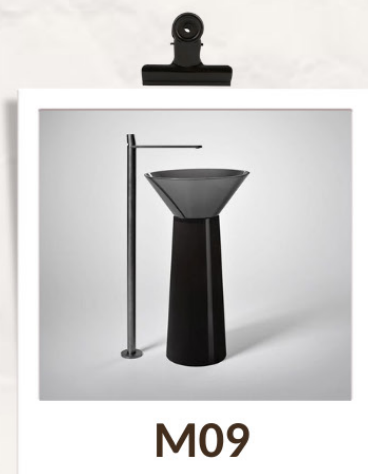
**M07**

**NOMBRE:** GEORGIA CENTER TABLE  
**MARCA:** FRENCH-ITALIAN MODERN FURNISHINGS  
**UBICACIÓN:** LOUNGE, ZONA VIP, SALÓN PRIVADO



**M08**

**NOMBRE:** ROWICO BROOKSVILLE SALONTAFEL  
**MARCA:** DESIGNMEUBELS  
**UBICACIÓN:** LOUNGE  
**UBICACIÓN:** CUARTO DE VINOS



**M09**

**NOMBRE:** ALBUME FLOOR-STANDING WASHBASIN  
**MARCA:** ANTONIO LUPI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



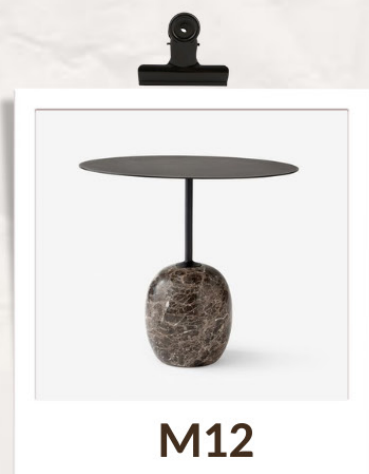
**M10**

**NOMBRE:** INODORO ARGENT  
**MARCA:** DESIGN 10  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



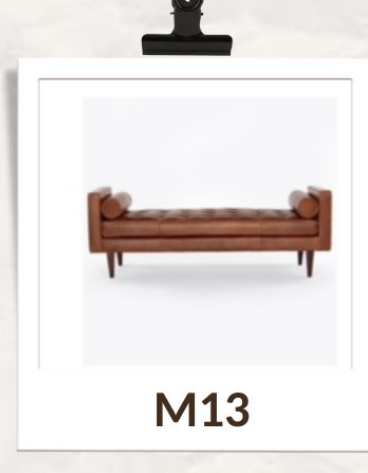
**M11**

**NOMBRE:** URINAL H2 ZERO CUBE  
**MARCA:** DESIGN 10  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



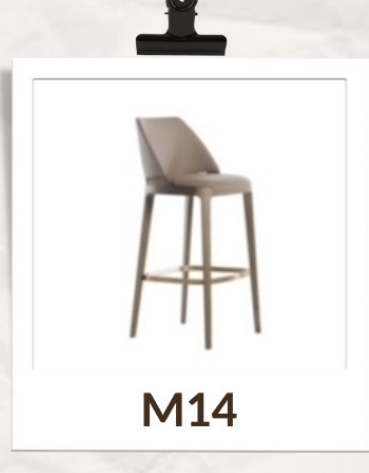
**M12**

**NOMBRE:** MESA AUXILIAR LATO  
**MARCA:** NORDIC THINK  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**M13**

**NOMBRE:** KINNEY LEATHER BENCH  
**MARCA:** REJUVENATION  
**UBICACIÓN:** RECEPCIÓN



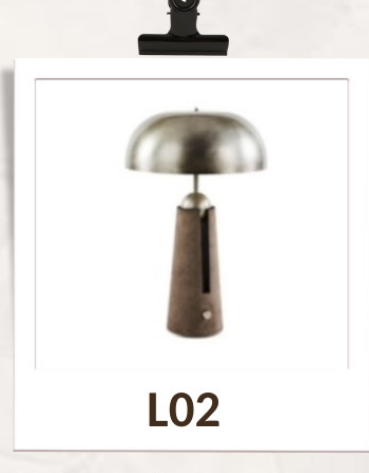
**M14**

**NOMBRE:** TABURETE DE BAR VELIS  
**MARCA:** CASSONI  
**UBICACIÓN:** BAR



**L01**

**NOMBRE:** APLIQUE DE PARED HUBBARDTON  
**MARCA:** LAMPS PLUS  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



**L02**

**NOMBRE:** LÁMPARA DE MESA METRONOME  
**MARCA:** APPARATUS  
**UBICACIÓN:** LOUNGE Y BAR



**L03**

**NOMBRE:** PANEL LED RECTANGULAR  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE CARGA Y DESCARGA, ALMACENES, ÁREA DE PREPARACIÓN



**L04**

**NOMBRE:** PANEL LED CUADRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ÁREA DE SERVICIO Y DE LAVADO



**L05**

**NOMBRE:** RIEL LED GRUESO EMPOTRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR, BAR Y CUARTO DE VINOS



**L06**

**NOMBRE:** OJOS DE BUEY DE SUPERFICIE  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**L07**

**NOMBRE:** OJO DE BUEY MEDIANO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** SALÓN PRIVADO



**L08**

**NOMBRE:** RIEL LED ESQUINERO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**L09**

**NOMBRE:** APLIQUE DE PARED  
**MARCA:** HOME DEPOT  
**UBICACIÓN:** LOUNGE



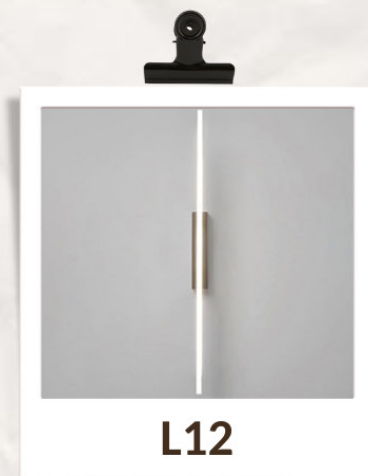
**L10**

**NOMBRE:** RIEL LED FINO EMPOTRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** BAR



**L11**

**NOMBRE:** LÁMPARA COLGANTE BOLTON  
**MARCA:** FABRYKI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



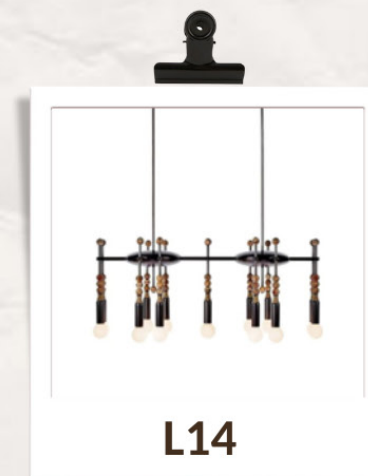
**L12**

**NOMBRE:** PANEL LED CUADRADO  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** ALMACENES, SERVICIO Y OFICINA ADM.



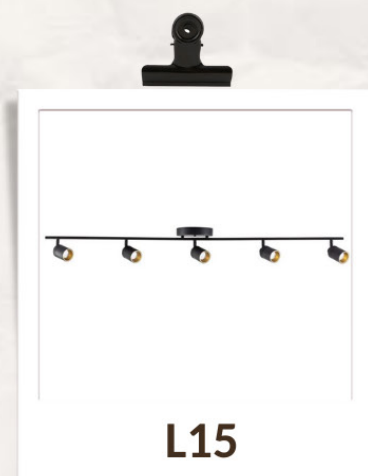
**L13**

**NOMBRE:** TORCHIERE FLOOR LAMP  
**MARCA:** BELLACOR  
**UBICACIÓN:** SALÓN PRIVADO



**L14**

**NOMBRE:** LÁMPARA COLGANTE TALISMAN  
**MARCA:** APPARATUS  
**UBICACIÓN:** SALÓN PRIVADO



**L15**

**NOMBRE:** BLACK LED TRACK LIGHTING  
**MARCA:** HOME DEPOT  
**UBICACIÓN:** CUARTO DE VINOS



**L16**

**NOMBRE:** LÁMPARA COLGANTE  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** BAR



**L17**

**NOMBRE:** TIRA LED FLEXIBLE  
**MARCA:** LUMINATTI  
**UBICACIÓN:** LOUNGE, ZONA VIP

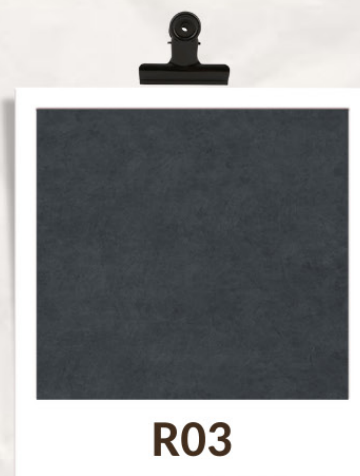


**R01**

**NOMBRE:** PIEDRA NATURAL SILVER WOOD CLÁSICO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR, BAÑOS  
**DIMENSIONES:** 40cm x 80cm x 1,5cm



**NOMBRE:** MICROCEMENTO  
COLOR SW 9166 DRIFT OF MIST  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** ESCALERA



**NOMBRE:** MICROCEMENTO  
COLOR SW 7076 CYBERSPACE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** LOUNGE, ZONA  
VIP, RECIBIDOR, SALÓN PRIV.



**NOMBRE:** PANELES LISOS MDF  
ENCHAPADO ROBLE  
LAQUEADO NEGRO  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** LOUNGE  
**DIMENSIONES:** 240cm x 60cm



**NOMBRE:** LAQUEADO  
CHAMPAGNE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** LOUNGE, ZONA  
VIP, SALÓN PRIVADO



**NOMBRE:** LAQUEADO BRONCE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR



**NOMBRE:** MÁRMOL  
ARABESCATO ORÓBCO  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** SALÓN PRIVADO  
**DIMENSIONES:** 120 x 250 CM



**NOMBRE:** MDF ENCHAPADO  
ROBLE OSCURO  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** ZONA VIP, SALÓN  
PRIVADO, CUARTO DE VINOS  
**DIMENSIONES:** 240cm x 60cm



**NOMBRE:** MÁRMOL NARQUINA  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** BAÑOS  
**DIMENSIONES:** 120 x 250 CM



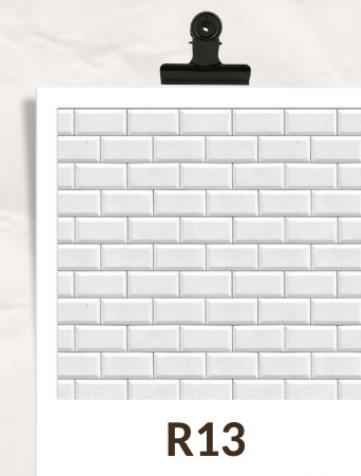
**NOMBRE:** PIEDRA CORALINA  
**MARCA:** MARMOTECH  
**UBICACIÓN:** CUARTO DE VINOS



**NOMBRE:** MICROCEMENTO  
COLOR SW 7648 BIG CHILL  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** BAR



**NOMBRE:** MICROCEMENTO  
COLOR SW 7021 SIMPLE WHITE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**NOMBRE:** CERÁMICA  
RECTANGULAR HIGH GLOSS  
**MARCA:** LA IBÉRICA  
**UBICACIÓN:** SERVICIO  
**DIMENSIONES:** 4cm x 10cm



**NOMBRE:** PORCELÁNICO  
IMPERIAL MOCA  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** ESCALERA  
**DIMENSIONES:** 120cm x 250cm



**NOMBRE:** LOUVERS PVC  
LAQUEADO SW 9179 ARCHORS  
AWEIGH  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



**NOMBRE:** PARQUET DE  
MADERA OSCURA EN ESPIGA  
**MARCA:** HOLZ  
**UBICACIÓN:** LOUNGE  
**DIMENSIONES:** 7.5 x 50 CM



**NOMBRE:** PISO VINÍLICO DE  
PATRONES  
**UBICACIÓN:** ZONA VIP, BAR



**NOMBRE:** MÁRMOL NARQUINA  
**MARCA:** CARABELA  
**UBICACIÓN:** CUARTO DE VINOS  
**DIMENSIONES:** 120 x 250 CM



**NOMBRE:** PISO VINÍLICO DE PATRONES  
**UBICACIÓN:** BAÑOS



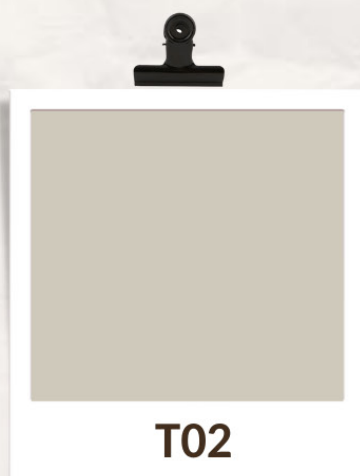
**NOMBRE:** PORCELANATO RECTIFICADO SANITARIO ANTIDESLIZANTE  
**UBICACIÓN:** SERVICIO  
**DIMENSIONES:** 60cm x 60cm



**NOMBRE:** PINTURA ACRÍLICA COLOR SW IRON ORE  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** RECIBIDOR Y LOUNGE



**NOMBRE:** WATER RIPPLE SHEET METAL  
**MARCA:** BOWEITE  
**UBICACIÓN:** BAÑOS  
**DIMENSIONES:** 120cm x 500cm



**NOMBRE:** PINTURA ACRÍLICA SW 7050 USEFUL GRAY  
**MARCA:** SHERWIN WILLIAMS  
**UBICACIÓN:** LOUNGE, BAR



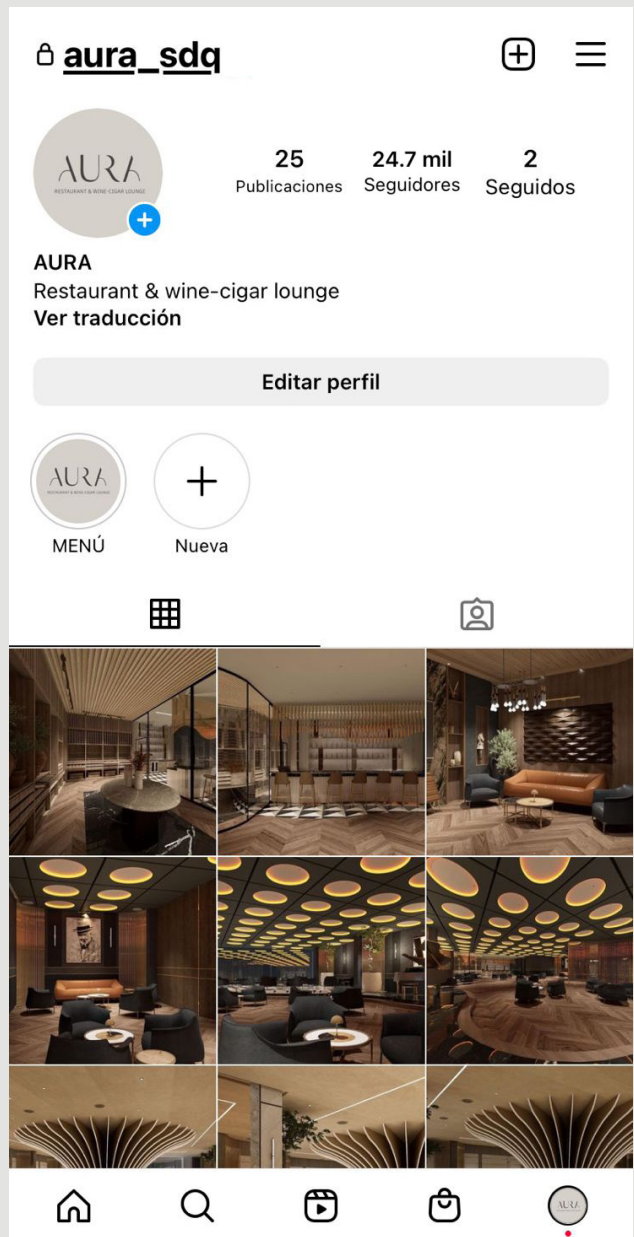
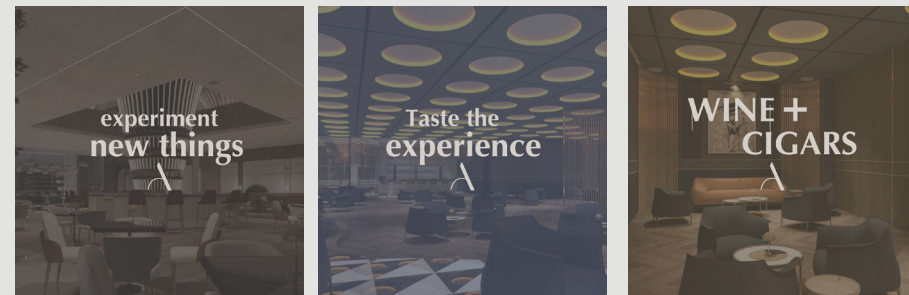
**NOMBRE:** PINTURA ACRÍLICA COLOR SW 7032 WAEM STONE  
**UBICACIÓN:** SALÓN PRIVADO



**NOMBRE:** MDF ENCHAPADO ROBLE OSCURO  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** ZONA VIP, SALÓN PRIVADO, CUARTO DE VINOS  
**DIMENSIONES:** 240cm x 60cm



**NOMBRE:** LOUVERS PVC ENCHAPADO ROBLE ESCANDI  
**MARCA:** PANELLI  
**UBICACIÓN:** CUARTO DE VINOS



**arantxamr12** Este concepto me parece maravilloso 🤩👏👏 No había visto nada parecido hasta ahora en Santo Domingo

**maria22dume** Hermoso!! Me encanto cada detalle 🤩

**melissavar** muero por ir 📍  
2h [Responder](#) [Ver traducción](#)

**arantxamr12** Me gusta como los ambientes pueden diferenciarse por separado, pero a la vez van en sintonía con el concepto global. Una idea genial, de verdad!! 👏👏👏👏👏

**arantxamr12** Demasiadas ganas de estar allí! 🤩🤩🤩 Maravilloso.

**carmenrosaromeroo** Wowww!! Hermoso 🤩  
2h [Responder](#) [Ver traducción](#)

**mariajosezr18** Cuantos detalles 🤩  
2h [Responder](#) [Ver traducción](#)

**arantxamr12** Iluminación perfecta, muy acorde a la propuesta 👏👏

**carmisecloset** Impresionante los detalles de este espacio 🤩🤩

**andrearossit** Este pilar central es de otro mundooooo 🤩🤩

