



REMODELACIÓN MITRE
RESTAURANT & BAR





UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA - UNIBE

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA DE ARTES
ESCUELA DE DISEÑO DE INTERIORES

REMODELACIÓN MITRE RESTAURANT & BAR

SUSTENTANTES:
MARIA ANDREA BONARELLI 17-0456
DANIELLA FERRERAS FERNANDEZ 18-0368

PROYECTO FINAL DE GRADO PARA OPTAR POR TÍTULO DE
LICENCIADAS EN DISEÑO DE INTERIORES
CONCENTRACIÓN DISEÑO COMERCIAL

ASESORA:
GENIE GONZALEZ

SANTO DOMINGO, D.N.
REPÚBLICA DOMINICANA
FECHA

FIRMA ASESORA TITULAR: _____ CALIFICACIÓN: _____ FECHA: ____ / ____ / _____

*ESTE PROYECTO DE GRADO HA SIDO DESARROLLADO EN BASE A UNA INVESTIGACIÓN EXHAUSTIVA, RESPETANDO DERECHOS INTELECTUALES DE TERCEROS, CONFORME A LAS CITAS Y FUENTES INCORPORADAS EN LA BIBLIOGRAFÍA
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.*

PARA MI PAPÁ, TE AMO.
- MANDY

PARA MIS PADRES, LOS AMO.
- DANIELLA

Queremos agradecerle primero a Dios, por darnos la oportunidad de culminar con nuestra carrera universitaria. Donde se cierran varias puertas pero se abren otras. Donde aprendimos tantas cosas y conocimos tantas personas que se quedarán con nosotras por el resto de la vida.

A nuestros padres, por ser nuestro motor cada día para seguir adelante y superarnos a nosotras mismas. Por darnos todo lo que tenemos y ayudarnos a convertirnos en lo que somos hoy en día. Este proyecto final es tanto de ellos como de nosotras. Pusieron su granito de arena en cada pilar del camino, que fue lo que nos ayudó a llegar a la meta.

A toda nuestra familia, que nos brindaron palabras de aliento cada vez que queríamos tirar la toalla y nos decían que ya estábamos muy lejos como para mirar para atrás. Nunca soltaron nuestra mano y siempre nos apoyaron.

A nuestras profesoras y mentores durante toda la carrera. Destacando a Elisa Escobal, Genie Gonzalez y a Néstor Ramos. Que nos re- confirmaron que escogimos la carrera correcta. Por transmitirnos su pasión por lo que hacemos en cada una de las clases impartidas. Por volverse ejemplos a seguir.

Y por último, a todas las persona que aportaron, en cualquier sentido de la palabra, simplemente, gracias de todo corazón.

Í N D I C E

. 01

MARCO GENERAL

- 1.1 Título del Proyecto
- 1.2 Descripción del Proyecto
- 1.3 Historia Mitre Restaurant & Bar
- 1.4 Problemática
- 1.5 Motivación
- 1.6 Justificación
- 1.7 Objetivo General
- 1.8 Objetivos Específicos
- 1.9 Alcances

. 02

MARCO TEÓRICO

- 2.1 Historia de Restaurantes
- 2.2 Clasificación de restaurantes por categoría
 - 2.2.1 Restaurante de lujo (cinco tenedores)
 - 2.2.2 Restaurante de primera clase (4 tenedores)
 - 2.2.3 Restaurante de segunda clase (3 tenedores)
 - 2.2.4 Restaurante de tercera clase (2 tenedores)
 - 2.2.5 Restaurante de cuarta clase (1 tenedor)
- 2.3 Tipos de Restaurante por concepto
 - 2.3.1 Restaurantes Gourmet
 - 2.3.2 Restaurante de Especialidad
 - 2.3.3 Restaurante Familiar
 - 2.3.4 Restaurante Buffet
 - 2.3.5 Restaurante de comida rápida
 - 2.3.6 Restaurantes temático
 - 2.3.7 Comida para llevar
- 2.4 Bar
 - 2.4.1 Tipos de Bar
 - 2.4.1.1 Bar de Tapas
 - 2.4.1.2 Bar de Vino
 - 2.4.1.3 Bar Tradicional
 - 2.4.1.4 Bar Terraza
 - 2.5 Estilo Ecléctico
 - 2.5.1 Definición
 - 2.5.2 Características
 - 2.5.3 Materiales
 - 2.5.4 Iluminación
 - 2.6 Diseño Biofflico
 - 2.6.1 Definición
 - 2.6.2 Características
 - 2.6.3 Materiales
 - 2.6.4 Elementos de la Naturaleza
 - 2.6.5 Iluminación
 - 2.7 Iluminación
 - 2.8 Cocina

INTRODUCCIÓN

En este anteproyecto se plantea la remodelación de Mitre Restaurant & Bar ubicado en Santo Domingo, República Dominicana. Mitre es un restaurante de comida internacional de cuatro tenedores, actualmente tiene 13 años en el mercado siendo uno de los establecimientos más emblemáticos de la ciudad Santo Domingo. Su nombre surge como homenaje a Sr. Annibale Bonarelli.

Con este trabajo se pretende establecer una tendencia actual para brindar un cambio de imagen en el diseño mediante un análisis de sus espacios actuales y proponiendo una nueva programación siguiendo el lineamiento establecido, manteniendo la exclusividad e integridad de Mitre con la finalidad de mostrar la esencia de este a través del diseño de interiores.

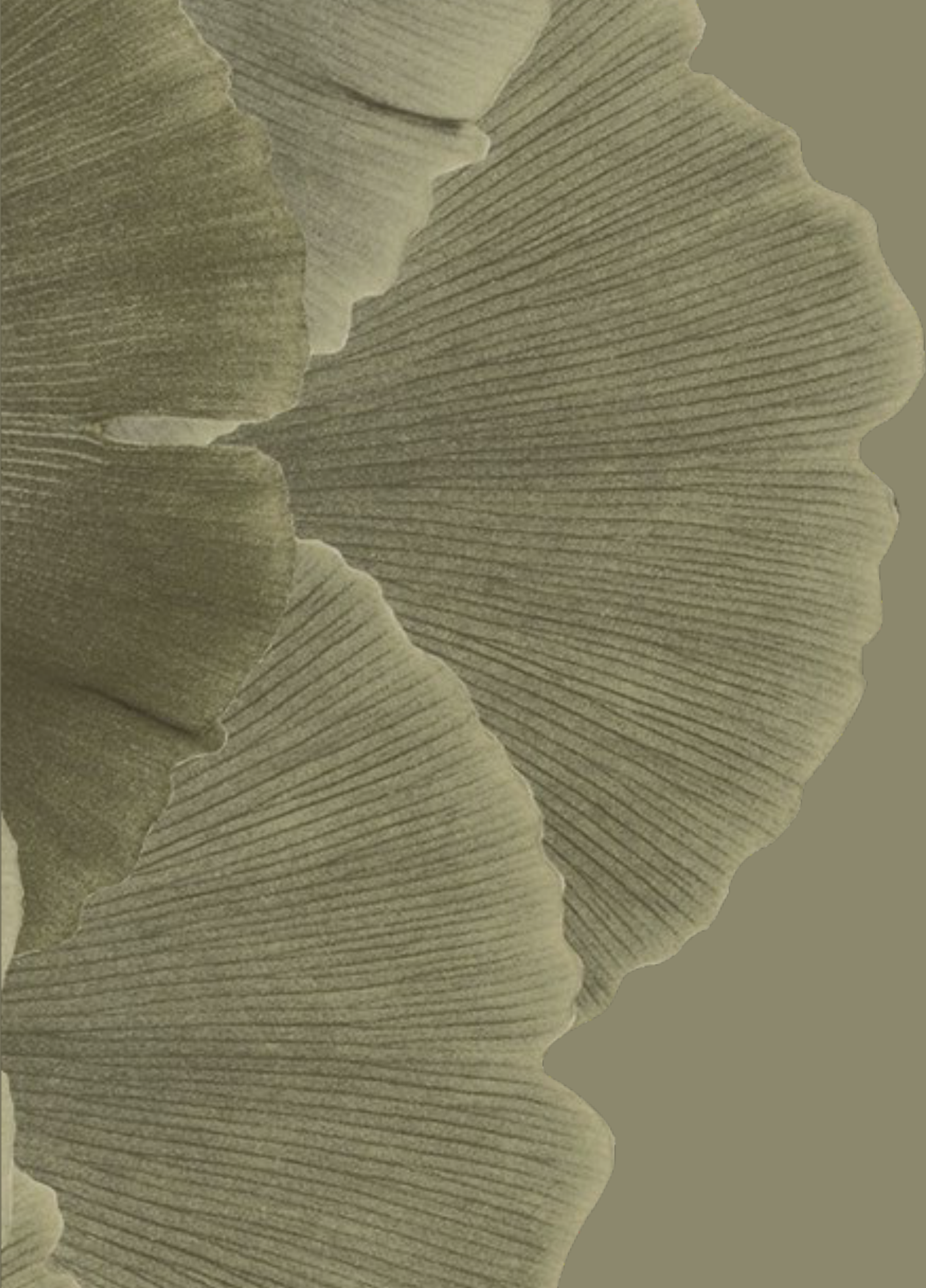
Este proyecto de grado funcionara como un vínculo entre el diseño ecléctico y el diseño biofilico en donde se quiere lograr un espacio dinámico a través de una conexión visual, con la naturaleza, luz dinámica y texturas que resalten la belleza natural del espacio mediante un diseño funcional y estético.

ABSTRACT

In this preliminary project, the remodeling of Mitre Restaurant & Bar, located in Santo Domingo, Dominican Republic is proposed. Mitre is a four-fork international food restaurant, currently in the market for 13 years, being one of the most emblematic establishments in the city of Santo Domingo. His name arises as a tribute to Mr. Annibale Bonarelli.

This work aims to establish a current trend to provide a change of image in design through an analysis of its current spaces and proposing a new program following the established guidelines, maintaining the exclusivity and integrity of Miter in order to show the essence of this through interior design.

This degree project will work as a link between eclectic design and biophilic design where you want to achieve a dynamic space through a visual connection, with nature, dynamic light and textures that highlight the natural beauty of the space through a functional design. and aesthetic.



M
A
R
C
O

G
E
N
E
R
A
L

0

1

1.1 TITULO DEL PROYECTO

“ Remodelación Mitre Restaurant & Bar”

1.2 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

En este anteproyecto se plantea la remodelación del Restaurante Mitre que actualmente tiene 13 años en el mercado. Con este trabajo se pretende establecer una tendencia actual para brindar un cambio de imagen en el diseño mediante un análisis de sus espacios actuales y proponiendo una nueva programación siguiendo el lineamiento establecido, manteniendo la exclusividad e integridad de Mitre con la finalidad de mostrar la esencia de este a través del diseño de interiores.

1.3 HISTORIA MITRE *RESTAURANT* & BAR

Su nombre es un homenaje a una singular historia que merece ser contada. En 1965, durante la presencia de los soldados estadounidenses en República Dominicana a raíz de la Revolución de Abril, don Annibale Bonarelli , su patriarca radicado en el país desde 1954, les solía preparar comida en el restaurante Vesuvio.

Ellos le llamaban el “Mister”, que en Español significa “Señor”, pero los empleados de la cocina, al no conocer el idioma extranjero, entendían MITRE. Así surge el nombre de uno de los establecimientos más emblemáticos de Santo Domingo, especializado en gastronomía internacional y con una amplia variedad de platos creados por el primer nieto en seguir los pasos en la cocina, su Chef Giancarlo Bonarelli.

1.4 PROBLEMÁTICA

Actualmente Mitre Restaurant & Bar no dispone de una cocina industrial con todas las zonas requeridas, el almacén se encuentra en el segundo nivel y no tiene comunicación directa con la cocina lo que hace que solo se puedan sacar los alimentos antes de abrir el restaurante.

1.5 MOTIVACIÓN

Es un proyecto sumamente especial para nosotras por la afinidad que tenemos con el mundo del diseño y la gastronomía. Este nos brindará la oportunidad de plasmar nuestra creatividad e ingenio en un espacio real en búsqueda de innovar y diseñar un espacio gastronómico funcional y estético, en donde el usuario se sienta a gusto con su alrededor.

1.6 JUSTIFICACIÓN

En la actualidad Mitre dispone de espacios limitados debido a una mala distribución de las áreas. Durante los años se han realizado varias remodelaciones en el diseño haciendo que estos no tengan conexión entre sí.

Por esto proponemos la redistribución de ciertas áreas tales como el almacén, cocina y baños y el rediseño de Mitre. En donde queremos lograr que los clientes puedan disfrutar del restaurante en cualquier momento del día, ya sea con un almuerzo ligero, un tapeo en la barra, saboreando sus cócteles o con una cena reposada.

1.7 OBJETIVO GENERAL

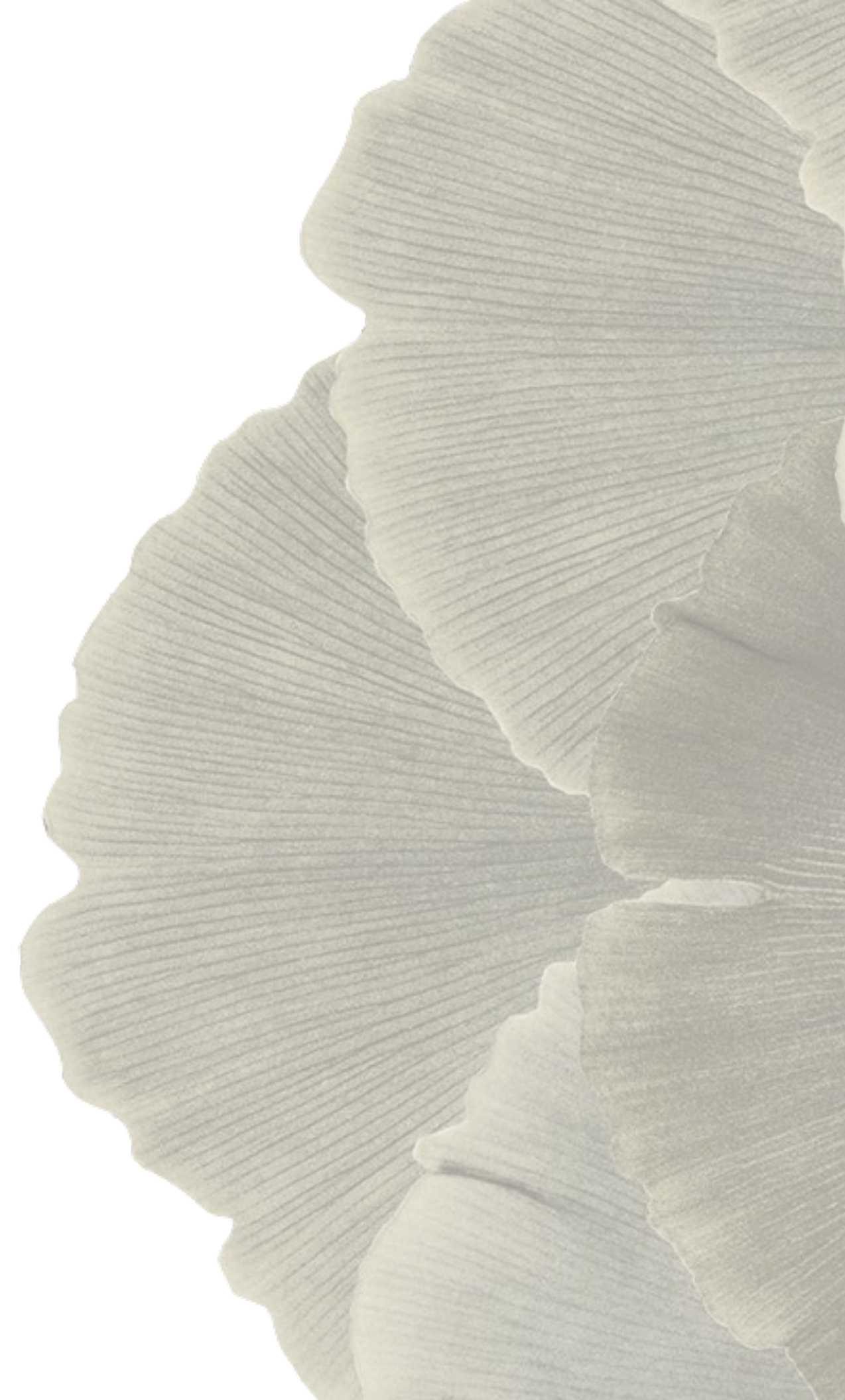
Proponer el rediseño del espacio gastronómico Mitre, ubicado en el sector Serrallés en la ciudad Santo Domingo, República Dominicana.

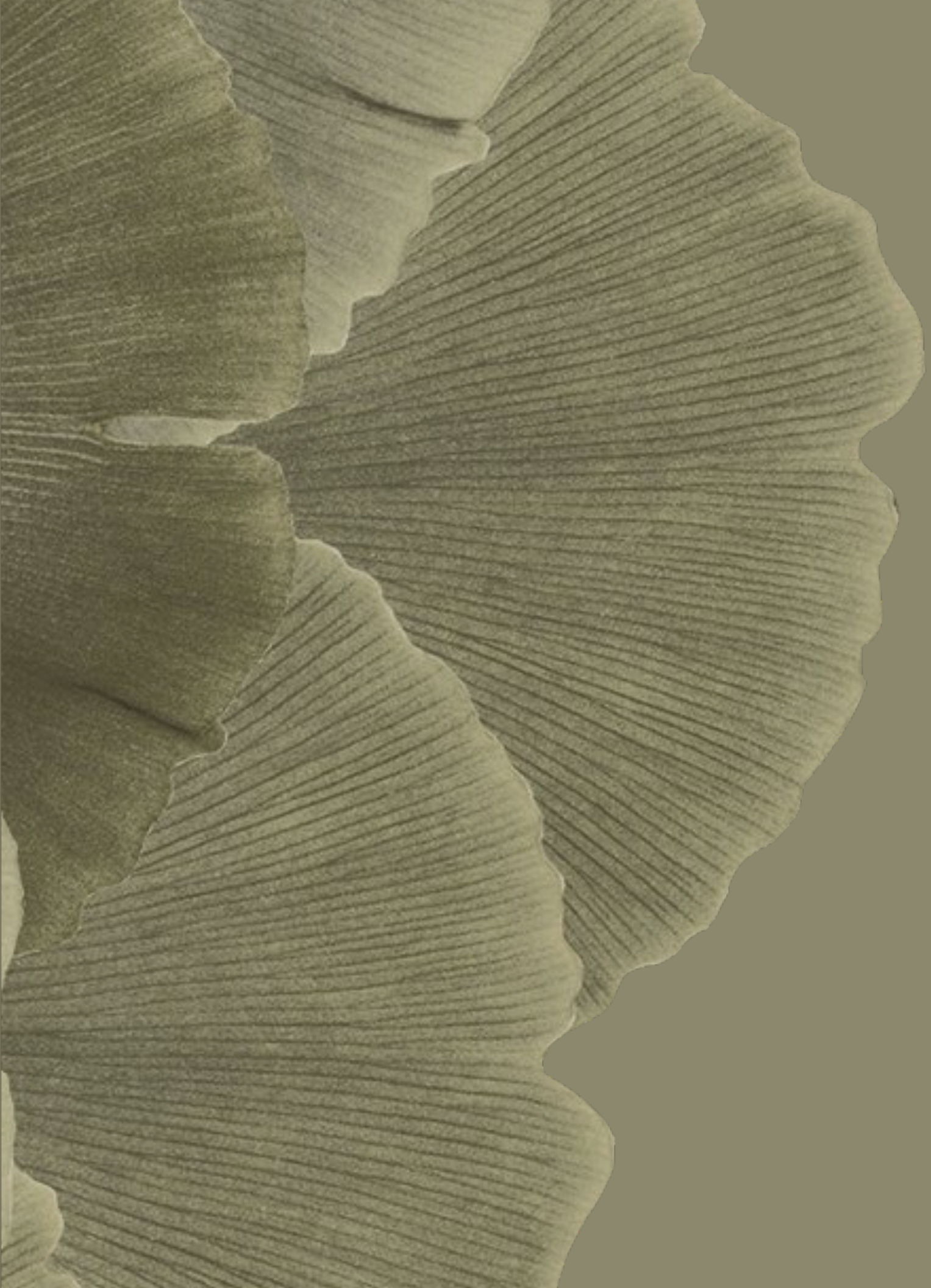
1.8 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Crear una experiencia visual para el usuario, en donde este se sienta a gusto con el entorno.
- Jugar con los materiales, iluminación y mobiliario para evocar sentimientos y que a su vez cumplan los estándares dentro de las normativas.
- Inclusión del estilo ecléctico
- Crear un espacio habitable, poniendo especial atención en la funcionalidad y estética.

1.9 ALCANCES

- Este proyecto de grado funcionará como un vínculo entre el diseño ecléctico y el diseño biofílico en donde se quiere lograr un espacio dinámico a través de una conexión visual, con la naturaleza, luz dinámica y texturas que resaltan la belleza natural del espacio mediante un diseño funcional y estético.
- En esta propuesta se hará un análisis de áreas existentes en relación a las necesidades del proyecto, ya que al ser un espacio gastronómico requiere de un manejo especial en el flujo y circulación para los empleados y clientes. Este particular objetivo se solucionara redistribuyendo y ampliando las áreas.





M
A
R
C
O

T
E
Ó
R
I
C
O

02

2.1 HISTORIA DE RESTAURANTES

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

En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con este nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables. En Londres el primer restaurante se abrió en 1873.

2.2 CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES POR CATEGORÍA

2.2.1 RESTAURANTE DE LUJO (CINCO TENEDORES)

Este tipo de restaurantes debe tener una organización eficaz y políticas internas y externas. La decoración de este tipo de restaurantes debe contar con los materiales de la mejor calidad: mesas, sillas, alfombras, cortinas, manteles, loza, cristalería, todo esto debe ser cuidadosamente elegido. De la misma forma, los alimentos son de la mejor calidad, preparados al momento, escogidos a la carta y servidos a la mesa. El precio va de acuerdo al servicio y la calidad de los platillos, es importante que cuenten con una carta de vinos bien seleccionada y variada.

Anónimo. (2019). Tipos de Restaurantes. 15/06/20, de Cursos gastronomía Sitio web: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

2.2.2 RESTAURANTE DE PRIMERA CLASE (CUATRO TENEDORES)

Estos restaurantes también son conocidos como full service, se diferencia de los de lujo porque su estrategia de venta es diferente, ofrece alimentos a la carta o en menú que puede presentar de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, además, cuenta con una variedad limitada de bebidas alcohólicas.

Anónimo. (2019). Tipos de Restaurantes. 15/06/20, de Cursos gastronomía Sitio web: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

2.2.3 RESTAURANTE DE SEGUNDA CLASE (TRES TENEDORES)

También se le conoce como restaurante turístico, se distingue de los dos anteriores porque no tiene un acceso especial para los empleados y proveedores, utilizan la misma que los clientes pero en un horario donde no hay servicio. El espacio de servicio es más restringido, su carta cuenta solo con seis tiempos.

Anónimo. (2019). Tipos de Restaurantes. 15/06/20, de Cursos gastronomía Sitio web: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

2.2.4 RESTAURANTE DE TERCERA CLASE (DOS TENEDORES)

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

Anónimo. (2019). Tipos de Restaurantes. 15/06/20, de Cursos gastronomía Sitio web: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

2.2.5 RESTAURANTE DE CUARTA CLASE (UN TENEDORES)

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

Ánonimo. (2019). Tipos de Restaurantes. 15/06/20, de Cursos gastronomía Sitio web: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

2.3 TIPOS DE RESTAURANTE POR CONCEPTO

2.3.1 RESTAURANTES GOURMET

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 platos poco comunes y muy bien elaborados. Los restaurantes gourmet por lo general definen su estilo y menú en relación al chef principal, y suelen ganar renombre dependiendo de qué tan originales sean sus recetas. Al mismo tiempo, un restaurante con cierto concepto específico, o que sirve solo un tipo de comida, puede considerarse gourmet si la calidad de las recetas y los alimentos es excelente.

Ánonimo. (2020). TOP 7 TIPOS DE RESTAURANTES Y CÓMO SE CLASIFICAN. 15/05/20, de Gastronomía Intrenacional Sitio web: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>

2.3.2 RESTAURANTES DE ESPECIALIDAD

Ofrece una variedad limitada de estilos de cocina, su menú cuenta con diferentes platillos de acuerdo a su especialidad. En ocasiones se confunde con el restaurante étnico que acostumbra ofrecer los platillos más representativos de una región. Dentro de esta clase de restaurantes encontramos otra clasificación. Son restaurantes que se especializan en un tipo de comida como los de Mariscos, los Vegetarianos, los Steak Houses o Asaderos, cuya especialidad es la carne. Estos incluyen también los de nacionalidades, que se especializan en la cocina de un país o región determinada.

Ánonimo. (2020). TOP 7 TIPOS DE RESTAURANTES Y CÓMO SE CLASIFICAN. 15/05/20, de Gastronomía Intrenacional Sitio web: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>

2.3.3 RESTAURANTES 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. Dentro de esta categoría también suelen caer la mayor parte de los emprendimientos pequeños de comida y las cocinas económicas.

Juan Ignacio. (2019). Conoce los 8 tipos de restaurantes que existen. 10/05/20, de Simodepalau Sitio web: <http://simodepalau.com/conoce-los-8-tipos-de-restaurantes-que-existen/>

2.3.4 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. Los restaurantes tipo buffet son una de las opciones más socorridas por aquellos que buscan iniciar un negocio de comida, ya que pueden estar compuestos de todo tipo de platos. En este tipo de restaurante lo más importante es el precio y la cantidad de comida que se sirve.

Juan Ignacio. (2019). Conoce los 8 tipos de restaurantes que existen. 10/05/20, de Simodepalau Sitio web: <http://simodepalau.com/conoce-los-8-tipos-de-restaurantes-que-existen/>

2.3.5 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 mayor parte de las franquicias de comida pertenecen a esta clasificación, ya que 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.

Juan Ignacio. (2019). Conoce los 8 tipos de restaurantes que existen. 10/05/20, de Simodepalau Sitio web: <http://simodepalau.com/conoce-los-8-tipos-de-restaurantes-que-existen/>

2.3.6 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). En este tipo de negocios, y los restaurantes de especialidad, podemos encontrar una gran afluencia de turistas, debido a las actividades del turismo gastronómico.

Ánonimo. (2020). TOP 7 TIPOS DE RESTAURANTES Y CÓMO SE CLASIFICAN. 15/05/20, de Gastronomía Intrenacional Sitio web: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>

2.3.7 COMIDA PARA LLEVAR

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

Juan Ignacio. (2019). Conoce los 8 tipos de restaurantes que existen. 10/05/20, de Simodepalau Sitio web: <http://simodepalau.com/conoce-los-8-tipos-de-restaurantes-que-existen/>

2.4 BAR

Establecimiento en el que hay un mostrador alargado para servir bebidas y algunas comidas.

2.4.1 TIPOS DE BAR

2.4.1.1 BAR DE TAPAS

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

Anónimo. (2019). TIPOS DE BARES: LOS MÁS COMUNES EN ESPAÑA. 10/05/20, de Sirviella Sitio web: <https://sirviella.com/noticias/tipos-de-bares-los-mas-comunes-en-espana/>

2.4.1.2 BAR DE VINO

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

Anónimo. (2019). TIPOS DE BARES: LOS MÁS COMUNES EN ESPAÑA. 10/05/20, de Sirviella Sitio web: <https://sirviella.com/noticias/tipos-de-bares-los-mas-comunes-en-espana/>

2.4.1.3 BAR TRADICIONAL

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

Anónimo. (2019). TIPOS DE BARES: LOS MÁS COMUNES EN ESPAÑA. 10/05/20, de Sirviella Sitio web: <https://sirviella.com/noticias/tipos-de-bares-los-mas-comunes-en-espana/>

2.4.1.4 BAR DE TERRAZAS

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

Barras de bar modernas. Elementos que la componen: Las barras de bar modernas como zona de trabajo se componen de distintos elementos: la barra, la contrabarra, la salida de barra y el pasillo de barra. La barra es aquel elemento de variadas dimensiones, materiales y formas que está dispuesto verticalmente a lo largo del local, el cual separa a los clientes del personal de trabajo. También se denomina mostrador y en él se sirven los productos y bebidas ofertados en el establecimiento hostelero o de restauración a sus clientes. Bajo la barra de bar moderna se sitúan las neveras, equipos de frío para cervezas, encimeras de trabajo, fregaderos y todo lo necesario para facilitar el trabajo del establecimiento de restauración, elementos de mobiliario que no superan los 80 cm de altura.

Anónimo. (2019). TIPOS DE BARES: LOS MÁS COMUNES EN ESPAÑA. 10/05/20, de Sirviella Sitio web: <https://sirviella.com/noticias/tipos-de-bares-los-mas-comunes-en-espana/>

2.5 ESTILO ECLÉCTICO

2.5.1 DEFINICIÓN

El estilo ecléctico es aquel que encuentra su inspiración en multitud de fuentes, y a partir de ellas crea su estilo propio, aunque en principio todas esas fuentes no tengan nada en común. Eclecticismo es un término que proviene del griego "eklegein", que significa escoger, y en principio es un término filosófico que hace mención a la conciliación de las ideas y de las diferentes visiones de las cosas. El eclecticismo es una característica común en los grandes filósofos de la historia, que se ha extrapolado hoy en día a las cualidades personales de personas que están muy relacionadas con la creatividad, la expresividad y la libertad de las ideas. El estilo ecléctico se basa en la mezcla, en la combinación de piezas o técnicas extraídas de diferentes estilos, de la recuperación de diseños de cualquier época pasada... Son puntos de vista diferentes sobre las mismas cosas que se exponen unidas con la finalidad de crear escenarios de belleza extrema, desde el punto de vista personal. En el estilo ecléctico no hay normas a las que sujetar nuestros diseños o en las que basar nuestras creaciones, en el estilo ecléctico solo hay expectativas, las de crear algo realmente hermoso que exponga un ambiente exclusivo, personal, cuidado, atemporal, que muestre un estilo propio sin etiquetas. Una de las ventajas del estilo ecléctico, es que no hay normas para decorar, ya que no existe una forma correcta o incorrecta de combinar las cosas, sólo se debe inspirar en diversos estilos hasta crear su propio estilo.

Olaia Pellón. (2012). Estilo ecléctico. 10/6/20, de DecoEstilo Sitio web: <http://www.decoestilo.com/articulo/estilo-eclectico/>

2.5.2 CARACTERÍSTICAS

- El estilo ecléctico combina elementos rústicos, modernos, industriales, minimalistas, románticos, etc.

- Colores Neutros
- Textiles de diferentes colores y texturas.
- Jugar con la diferencia de los objetos al colocar.

Ivana Jerman. (2018). ¿Qué es la decoración ecléctica?. 10/6/20, de decortips Sitio web: <https://decortips.com/es/casas/que-es-la-decoracion-eclastica/>

2.5.3 MATERIALES

En el estilo ecléctico la mezcla de materiales está más que permitida, por eso podemos ver una diversidad de materiales tales como:

- Madera
- Acero
- Vidrio
- Mármol.

Olaia Pellón. (2012). Estilo ecléctico. 10/6/20, de DecoEstilo Sitio web: <http://www.decoestilo.com/articulo/estilo-eclastico/>

2.5.4 ILUMINACIÓN

De preferencia natural, ya que ayuda a que el espacio se vea más organizado y se aprecie la decoración con mayor claridad.

Olaia Pellón. (2012). Estilo ecléctico. 10/6/20, de DecoEstilo Sitio web: <http://www.decoestilo.com/articulo/estilo-eclastico/>

2.6 DISEÑO BIOFÍLICO

2.6.1 DEFINICIÓN

De forma genérica podríamos definir el diseño biofílico en intentar incorporar elementos de la naturaleza en espacios urbanos o interiores para evocar de esta forma a la naturaleza con el objetivo de ayudar a que las personas se sientan mejor y conectan nuevamente con el espacio, una forma de mejorar eficazmente la salud y el bienestar de los individuos y la sociedad, tanto en espacios individuales o cerrados como en abiertos.

Pau Seguí. (2018). El diseño biofílico. El poder de la arquitectura y la naturaleza.. 10/06/20, de Ovacen Sitio web: <https://ovacen.com/el-diseno-biofilico-el-poder-de-la-arquitectura-y-la-naturaleza/>

2.5.2 CARACTERÍSTICAS

- Conexión Visual con la Naturaleza. Una vista a los elementos de la naturaleza, observando sistemas y procesos naturales.
- Conexión no visual con la Naturaleza. Auditiva, táctil, olfativa, gustativa o estímulos que generan una deliberada situación o sensación, y la referencia positiva a la naturaleza, sistemas o procesos naturales vivos.
- Estímulos sensoriales. Lo efímero, conexiones con la naturaleza que puede ser analizados estadísticamente pero no pueden predecirse con exactitud.
- Sensación térmica y flujo del aire. Sutiles cambios en la temperatura del aire, humedad relativa, flujo de aire a través del edificio, y las temperaturas que imitan a la naturaleza.
- Presencia de agua. A condición de que mejore la experiencia y sensaciones dé un lugar a través de la vista, oído e incluso por el tacto.
- Luz dinámica y difusa. Aprovechando diferentes intensidades de luz y la sombras de la misma creando condiciones que favorecen un ambiente en plena naturaleza.

Pau Seguí. (2018). El diseño biofílico. El poder de la arquitectura y la naturaleza.. 10/06/20, de Ovacen Sitio web: <https://ovacen.com/el-diseno-biofilico-el-poder-de-la-arquitectura-y-la-naturaleza/>

2.6.3 MATERIALES

Emplear colores naturales o determinadas formas pueden evocar elementos naturales y crear el mismo efecto en el ser humano. También se logra el mismo efecto con materiales como la madera, la lana, el cuero o la piedra, por ejemplo.

EDURNE CONCEJO. (2018). ¿Qué es el diseño biofílico?. 10/06/20, de LaVanguardia Sitio web: <https://www.lavanguardia.com/vivo/20180627/45326074462/que-es-diseno-biofilico.html>

2.6.4 ELEMENTOS DE LA NATURALEZA

Áreas junto a ventanales con vistas a elementos naturales como montañas, agua, cielo..., presencia de plantas o jardines verticales en el lugar de trabajo. También pueden introducirse sonidos (agua, música...) u olores naturales, además de elementos estimulantes con movimiento, como cascadas de agua. Es muy importante tener contacto con el aire fresco, bien a través de ventanas que se puedan abrir, o de terrazas. Un aspecto que no se tiene presente, pero que es también muy importante en el diseño biofílico es la conexión biológica con los cambios estacionales, que pueden percibirse con la introducción de plantas autóctonas que crecen o mueren según la estación del año.

EDURNE CONCEJO. (2018). ¿Qué es el diseño biofílico?. 10/06/20, de LaVanguardia Sitio web: <https://www.lavanguardia.com/vivo/20180627/45326074462/que-es-diseno-biofilico.html>

2.6.5 ELEMENTOS DE LA NATURALEZA

Un elemento importante en el diseño biofílico es la iluminación, especialmente los diseños y los materiales orgánicos, así como los sistemas de iluminación permanente que reproducen el ciclo solar natural para favorecer los ritmos circadianos.

Iluminación natural. La luz natural se conoce principalmente como la luz que proviene del sol aunque también existe una gran variedad de fuentes de luz natural como el fuego, los relámpagos hasta la bioluminiscencia de algunos animales y organismos vivos.

2.7 ILUMINACIÓN

La iluminación natural se relaciona con el bienestar general y la calidez que ésta brinda, por lo que su inclusión en los interiores pasa a tener un papel fundamental. La entrada de luz solar a los ambientes es el escenario más deseado a la hora de proyectar un diseño. La luz cálida es más adecuada para ambientes donde los muebles son de madera, o también dónde las paredes o los objetos decorativos son de colores vivos como el rojo o el amarillo. La calidez de la luz proporciona un ambiente acogedor y más cerrado en sí mismo, ayuda a la relajación.

Pedia, W. (2020, April 30). Iluminación natural. Retrieved September 22, 2020, from https://es.wikipedia.org/wiki/Iluminaci%C3%B3n_natural

2.8 COCINA

Podemos definir la cocina y sus anexos, como el conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos, y convertirlos en platos elaborados. Cuando hablamos de cocina industrial, no debemos pensar solo en la zona caliente donde se elaboran o cocinan los alimentos, sino que todos los locales anexos con sus equipamientos deben considerarse como cocina o zona de cocina, independientemente de que estén unidos o separados, estos cuartos son entre otros la pastelería, el cuarto de verduras, el cuarto frío, la plonge, etc.

El departamento de cocina es seguramente el más complejo por la diversidad de elaboraciones que en ella se desarrollan, diversidad que hace que estas elaboraciones se preparen en zonas independientes entre sí, pero que forman parte de un conjunto que denominamos área de cocina.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.1 POSIBILIDAD DE AMPLIACIÓN

Muchas empresas proyectan sus cocinas con dimensiones mayores a las que realmente necesitan, de tal forma que en caso de necesitar una ampliación (aumento de servicios diarios) conlleva menos trastorno que cambiar de local.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.2 AMPLITUD

Las dimensiones de la cocina deben ser las apropiadas para los servicios que tengan que prestar. Como medida Standard, suele tomarse la medida del comedor, siendo la cocina las $\frac{3}{4}$ partes de este y nunca menos de la mitad.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.3 CLARIDAD NATURAL Y LUZ ARTIFICIAL CORRECTA

Una buena visibilidad es necesaria para el desarrollo adecuado de los trabajos de cocina, lo idóneo sería la luz natural, porque no transforma el color propio de los alimentos, por lo cual se aconseja disponer de amplios ventanales. La luz eléctrica por su parte, consistirá en focos instalados directamente en las zonas de trabajo, en cantidad y potencia suficientes.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.4 VENTILACIÓN

Una cocina en pleno rendimiento genera gran cantidad de gases y vapores y por ello tiene la necesidad de renovar la atmósfera viciada, la colocación de ventanales de salida situados a la altura del ángulo formado por la pared y el techo, provoca la salida de gases calientes que tienden a acumularse en esa zona, dispondremos también de otros situados a bajo nivel, que permitirán la entrada de aire frío, los más altos están situados cerca de la cocina y los más bajos lejos, y esto se hace así por que si entra aire frío y está cerca de la cocina, este aire puede enfriar las preparaciones.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.5 SALIDA DE GASES

Si el establecimiento no dispone de suficientes salidas de gases de forma natural, es necesario instalar medios mecánicos para la renovación de la atmósfera, el sistema más frecuente es la instalación de campanas extractoras que aspiran los humos y olores y renuevan el aire.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.6 AGUA CORRIENTE

En una cocina se hace un gran consumo de agua, para limpiar o cocinar, y esto obliga a instalar grandes pilas de agua caliente y fría, anchos sumideros que eviten la posible obstrucción por acumulación de residuos y rejillas protectoras para prevenir la obstrucción de los sumideros.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.7 SUMINISTRO DE AGUA

El establecimiento debe disponer un servicio de agua potable abundante, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución (en caso de que sea necesario). El suministro de agua procederá de la red de abastecimiento público o de otros suministros como pozos, fuentes o manantiales, siempre que cumplan los requisitos legales. Si no existe suministro de agua potable continuo, se dispondrá de instalaciones adecuadas (depósitos, tanques, etc.), para el almacenamiento del agua. Estarán fabricados con materiales inalterables, impermeables, no corrosivos ni tóxicos, de tal forma que no puedan transmitir al agua olores, sabores o sustancias tóxicas. Estos depósitos y sus tuberías serán diseñados de tal forma que no puedan sufrir contaminación por animales, polvo, lluvia, etc. Las instalaciones serán revisadas de forma periódica.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.8 AGUA POTABLE

Para el lavado de alimentos o como ingrediente de los mismos, para la limpieza de equipos, superficies y utensilios, para la higiene personal. No se usarán envases de agua potable como contenedores de productos químicos que puedan confundir a los usuarios y provocar intoxicaciones accidentales.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.9 HIELO

El hielo usado en alimentos y bebidas, se fabricará siempre a partir de agua potable, los cubitos de hielo no se manipularon con las manos ni con materiales que puedan romper o contaminar el mismo. Las máquinas de hielo estarán alejadas de cualquier fuente de contaminación.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.10 VAPOR

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

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.5 SALIDA DE GASES

Si el establecimiento no dispone de suficientes salidas de gases de forma natural, es necesario instalar medios mecánicos para la renovación de la atmósfera, el sistema más frecuente es la instalación de campanas extractoras que aspiran los humos y olores y renuevan el aire.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.6 AGUA CORRIENTE

En una cocina se hace un gran consumo de agua, para limpiar o cocinar, y esto obliga a instalar grandes pilas de agua caliente y fría, anchos sumideros que eviten la posible obstrucción por acumulación de residuos y rejillas protectoras para prevenir la obstrucción de los sumideros.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.13 MATERIALES

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

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.14 TEMPERATURA

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

Mal emplazamiento de la cocina, situada generalmente muy alejada del exterior.

Una cocina que recibe calor directo del sol, a parte de los propios focos de calor como fogones, parrillas, freidoras, etc.

Contenedores de productos químicos que puedan confundir a los usuarios y provocar intoxicaciones accidentales.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.15

ZONAS DE COCINA

2.8.15.1 COCINA CALIENTE

Se encarga de transformar por medio del calor los alimentos crudos. Es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores, también suele disponer del mayor número de instalaciones fijas. Su situación idónea es el centro de la cocina, situándose el resto de departamentos en las zonas laterales, manteniendo eso sí un contacto directo con casi todos ellos. Tendrá contacto directo con el comedor. La cocina caliente se divide en dos partidas, SALSERO Y ENTREMETIER. Aunque si el establecimiento tiene un gran volumen de trabajo, estas pueden subdividirse en otras partidas como por ejemplo, asador, potajera o pescadero.

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de arquitexto Sitio web: <https://arquitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.2 CUARTO FRIO

La misión de esta partida es conservar los alimentos perecederos, limpiar y racionar los géneros crudos y distribuirlos, terminar platos cocinados, elaborar ciertos platos, guarniciones y salsas frías. Es un departamento importante pues administra los artículos, los conserva y saca de ellos el máximo provecho. Necesita contar con temperatura refrigerada. Las instalaciones con las que cuenta son grandes pilas con agua fría y caliente, mesas centrales y murales, tajos, máquinas picadoras, balanzas, etc.

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de arquitexto Sitio web: <https://arquitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.3 PASTERERÍA

Elabora productos de pastelería dulces y salados, es un departamento importante pues se encarga de una parte de la carta además de servir de apoyo a la cocina en ciertas elaboraciones, la pastelería debe estar dividida en dos partes, la parte caliente y la fría, la parte caliente cuenta con hornos de pisos, estufas, fogones, mesas

auxiliares, fregaderos, amasadora, refinadora, laminadora, lateros y todo tipo de utensilios propios de la pastelería, la parte fría contará con armarios frigoríficos, heladeras, sorbeteras, congeladores, etc. Estará situada en conexión directa con la cocina y en algunos casos incluso con el comedor.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.15.4 PANADERIA

Regularmente la panadería, pastelería y heladería comparten una misma área, con un mismo encargado, pero en los grandes hoteles por su magnitud, se hace necesario manejar estos por separado. En los complejos hoteleros, se tiene una pastelería por cada hotel y una panadería general, donde se elaboran todo el pan que se consume en el complejo.

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de architexto Sitio web: <https://architexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.5 ÁREA DE PREPARACIÓN

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

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de architexto Sitio web: <https://architexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.6 ÁREA DE PORCIONAMIENTO

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

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de architexto Sitio web: <https://architexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.7 ÁREA DE REFRIGERACIÓN

Es el área especializada para refrigeradores, congeladores y vitrinas que producen frío en diferentes grados para la perfecta preservación de los alimentos a bajas temperaturas. Dentro de estos equipos tenemos refrigeradores verticales que pueden ser dobles o dúplex para evitar la mezcla de sabores y olores, pudiendo tener puertas de cristal templado o de acero sellado herméticamente. Congeladores horizontales con puerta tipo cofre o corrediza de cristal, vitrinas refrigeradas que nos permiten mirar al interior sin tener que abrir las puertas y perder grados de baja temperatura inútilmente. Las mesas de refrigeración es otro básico en una cocina bien equipada. Para restaurantes existen vitrinas para sushi y para conservación de repostería. En las cocinas con un diseño óptimo, la zona de preparación está colocada a la derecha de la zona de limpieza.

Anónimo. (2014). La importancia del área de refrigeración en las cocinas industriales. 11/06/20, de Soluciones Gastronomicas Sitio web: <http://solucionesgastronomicas.com/blog/la-importancia-del-area-de-refrigeracion-en-las-cocinas-industriales/>

2.8.15.8 CUARTO FRIO DE CONGELACIÓN

Es el encargado de conservar los alimentos perecederos, limpiar y racionar los productos en crudo, así como distribuirlos en el momento oportuno. Además aquí se precocinan algunos alimentos, se elaboran salsas y guarniciones. A este cuarto se le conoce también como área de producción. Dicha área debe de estar inmediata a la cocina caliente para la mejor distribución de productos a las diferentes áreas de preparación. De igual forma, debe de estar cerca de las cámaras frigoríficas para tener acceso a la materia prima que se va a transformar.

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de arqitexto Sitio web: <https://arqitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.9 ÁREA DE LAVADO

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

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.15.10 ÁREA DE FREGADO

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

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de arqitexto Sitio web: <https://arqitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.11 ÁREA DE LAVADO DE VEGETALES

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

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de arqitexto Sitio web: <https://arqitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.12 ÁREA DE SUSHI

Es la zona de preparación en donde se manipula amplia variedad de pescado crudo y otros ingredientes, esta forma parte de la cocina fría.

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de arqitexto Sitio web: <https://arqitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.13 ECONOMATO

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

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de arqitexto Sitio web: <https://arqitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.14 RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

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

Michelle Valdez. (2019). *Arquitectura para Comensales*. 30/05/20, de *arquitecto* Sitio web: <https://arquitecto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.15 CUARTO DE VERDURAS

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

Anónimo. (2018). *La organización de la cocina en un restaurante*. 17/06/20, de *Expohoreca* Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

2.8.15.16 VESTUARIO

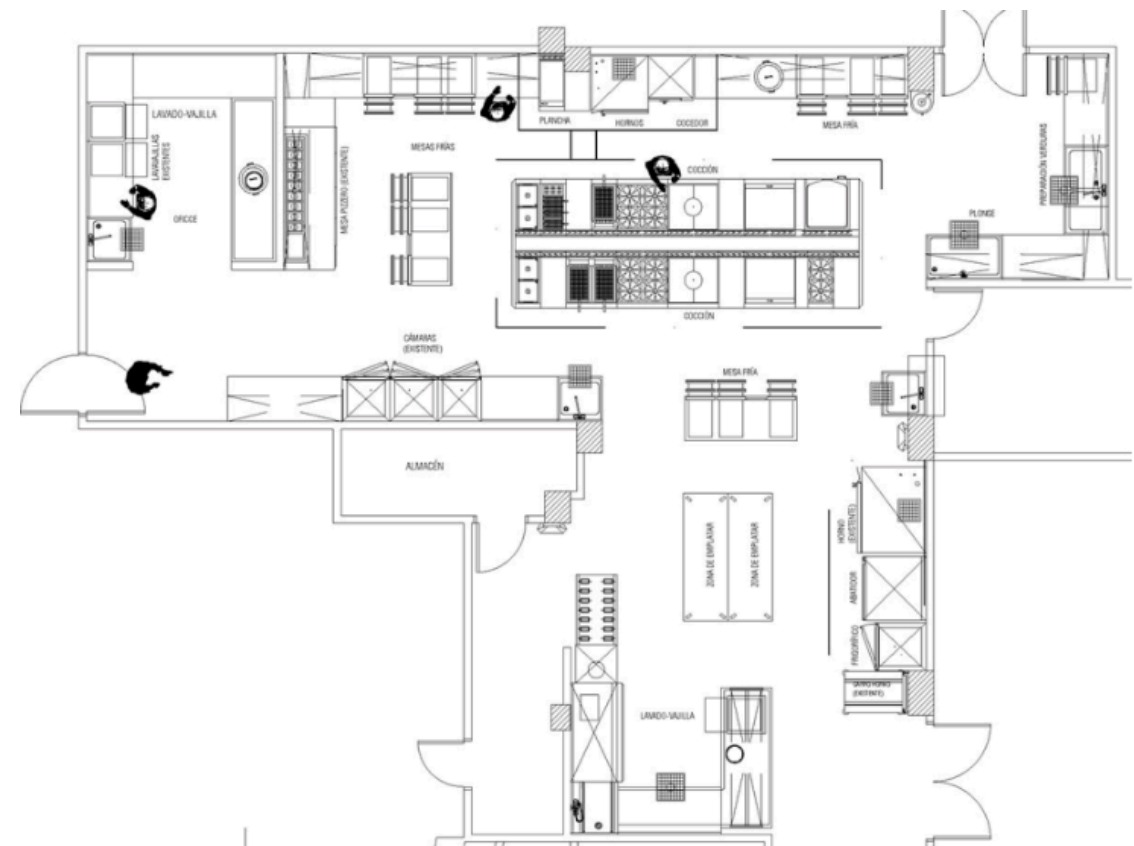
Zona donde después de la jornada de trabajo, el personal se cambia de ropa específica de trabajo y se pone la de calle, estará situado en un lugar ventilado y fresco además es conveniente que disponga de duchas para favorecer la higiene personal y no salir con olores y sudor adquirido durante el proceso de trabajo. Como material dispondrá de taquillas individuales y de bancos.

Michelle Valdez. (2019). *Arquitectura para Comensales*. 30/05/20, de *arquitecto* Sitio web: <https://arquitecto.com/2019/11/central-gastronomica/>

2.8.15.17 COMEDOR DE PERSONAL

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

Michelle Valdez. (2019). *Arquitectura para Comensales*. 30/05/20, de *arquitecto* Sitio web: <https://arquitecto.com/2019/11/central-gastronomica/>



2.9

GREEN HOUSE

Un invernadero (también llamado invernadero o, si tiene suficiente calefacción, invernadero) es una estructura con paredes y techo hechos principalmente de material transparente, como vidrio, en el que se cultivan plantas que requieren condiciones climáticas reguladas. Estas estructuras varían en tamaño, desde pequeños cobertizos hasta edificios de tamaño industrial.

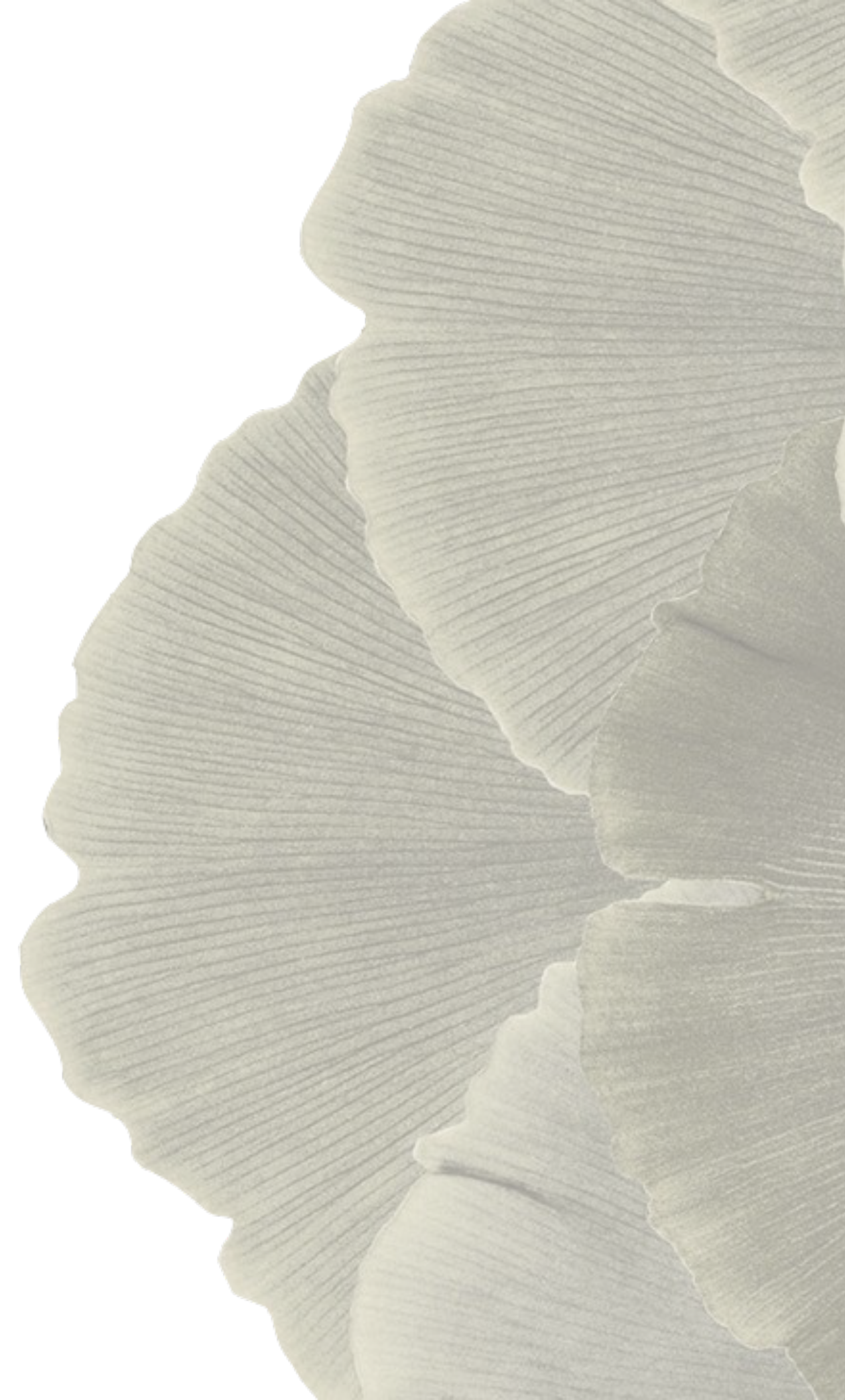
Pedia, W. (2020, September 13). Greenhouse. Retrieved September 25, 2020, from <https://en.wikipedia.org/wiki/Greenhouse>

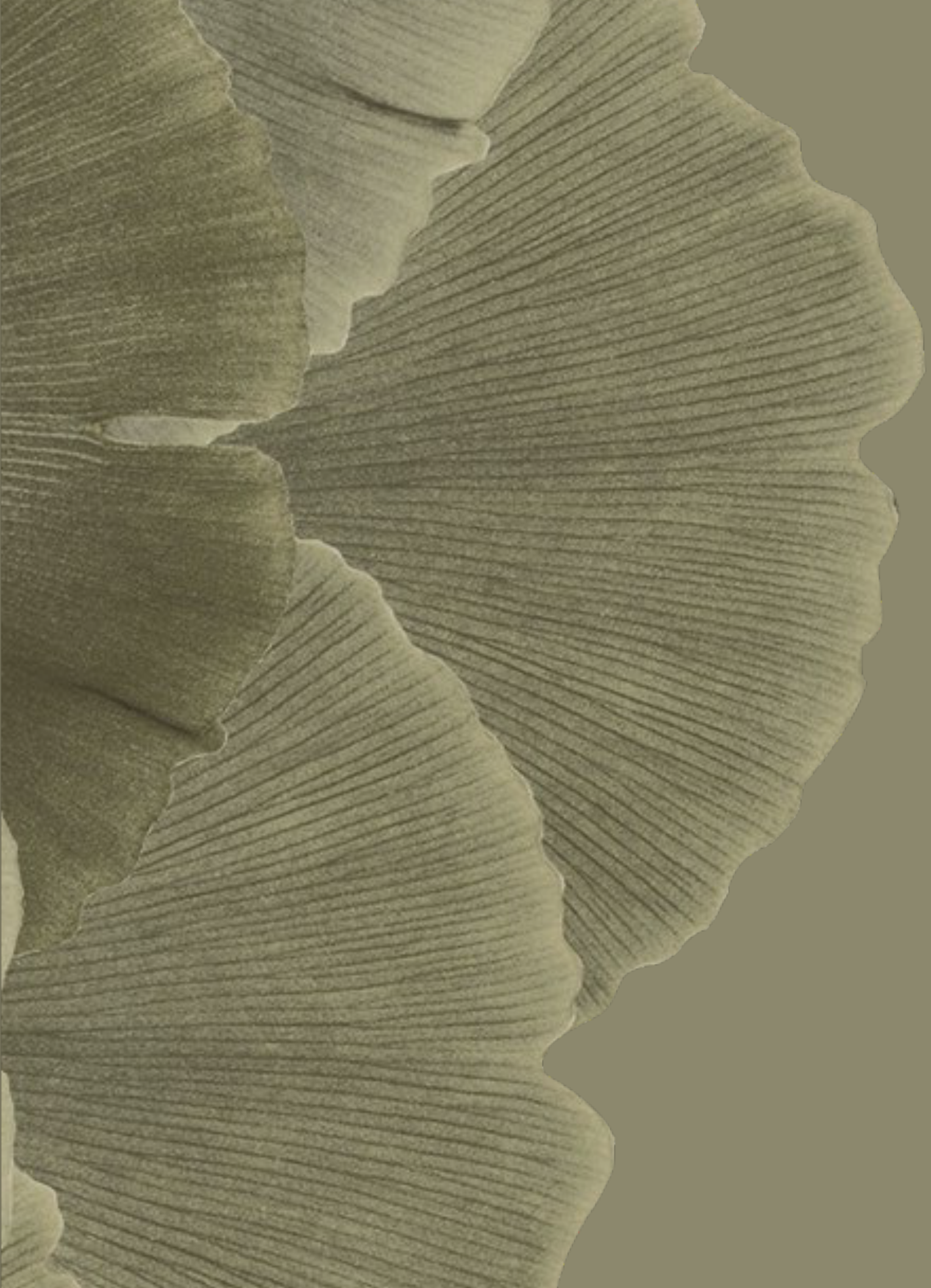
2.9.1 CONCEPTO

Podemos definir la cocina y sus anexos, como el conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos, y convertirlos en platos elaborados. Cuando hablamos de cocina industrial, no debemos pensar solo en la zona caliente donde se elaboran o cocinan los alimentos, sino que todos los locales anexos con sus equipamientos deben considerarse como cocina o zona de cocina, independientemente de que estén unidos o separados, estos cuartos son entre otros la pastelería, el cuarto de verduras, el cuarto frío, la plonge, etc.

El departamento de cocina es seguramente el más complejo por la diversidad de elaboraciones que en ella se desarrollan, diversidad que hace que estas elaboraciones se preparen en zonas independientes entre sí, pero que forman parte de un conjunto que denominamos área de cocina.

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>





M
A
R
C
O

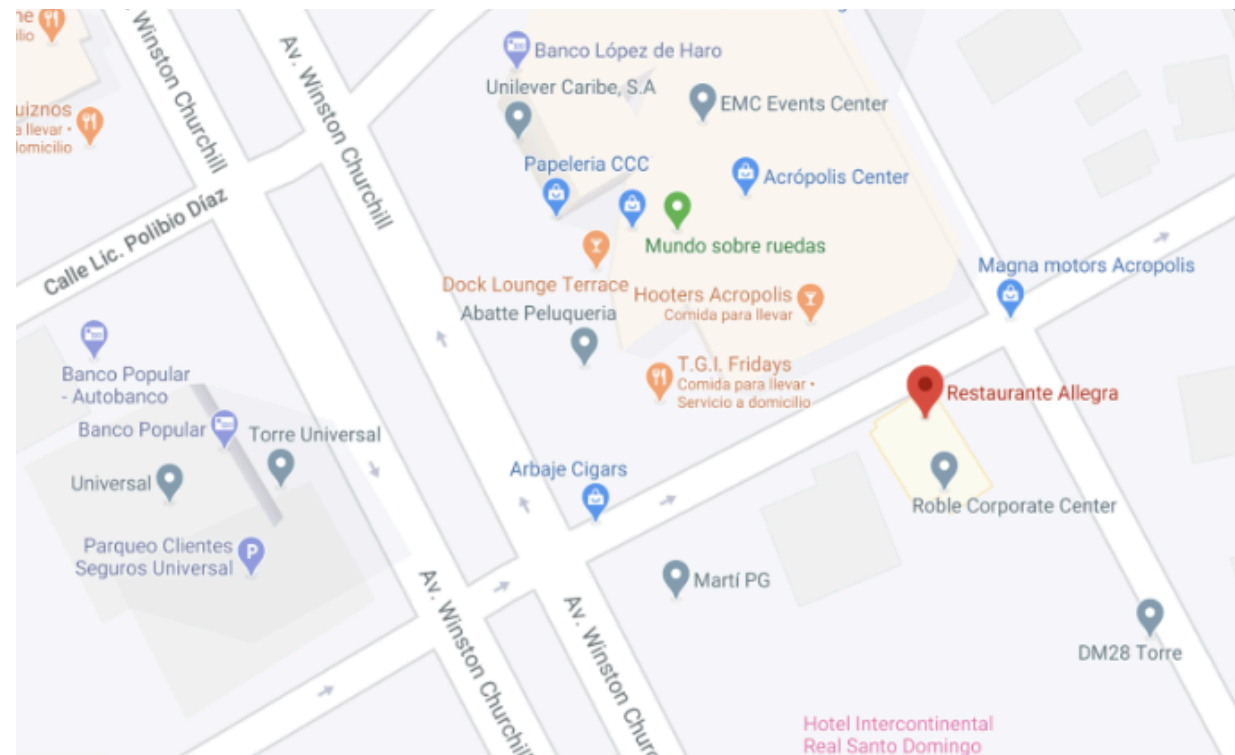
R
E
F
E
R
N
A
C
I
A
L

OSB

3.1 REFERENTES NACIONALES

3.1.1 ALLEGRA

3.1.1.1 UBICACIÓN



Calle Rafael Augusto Sánchez, Santo Domingo, República Dominicana.

3.1.1.2 CONCEPTO

El concepto del restaurante viene de la palabra italiana Allegra que significa alegría o felicidad, como lo definen sus propietarios. El acceso hacia el restaurante se realiza desde el interior del edificio corporativo. La primera impresión que produce el espacio en el comensal es la de un sofisticado ambiente a la altura de cualquier gran ciudad.

Diseño de interiores: Arq. Yudelka Checo y Arq. Carolina Pujols, Altri Tempi Proyectos.

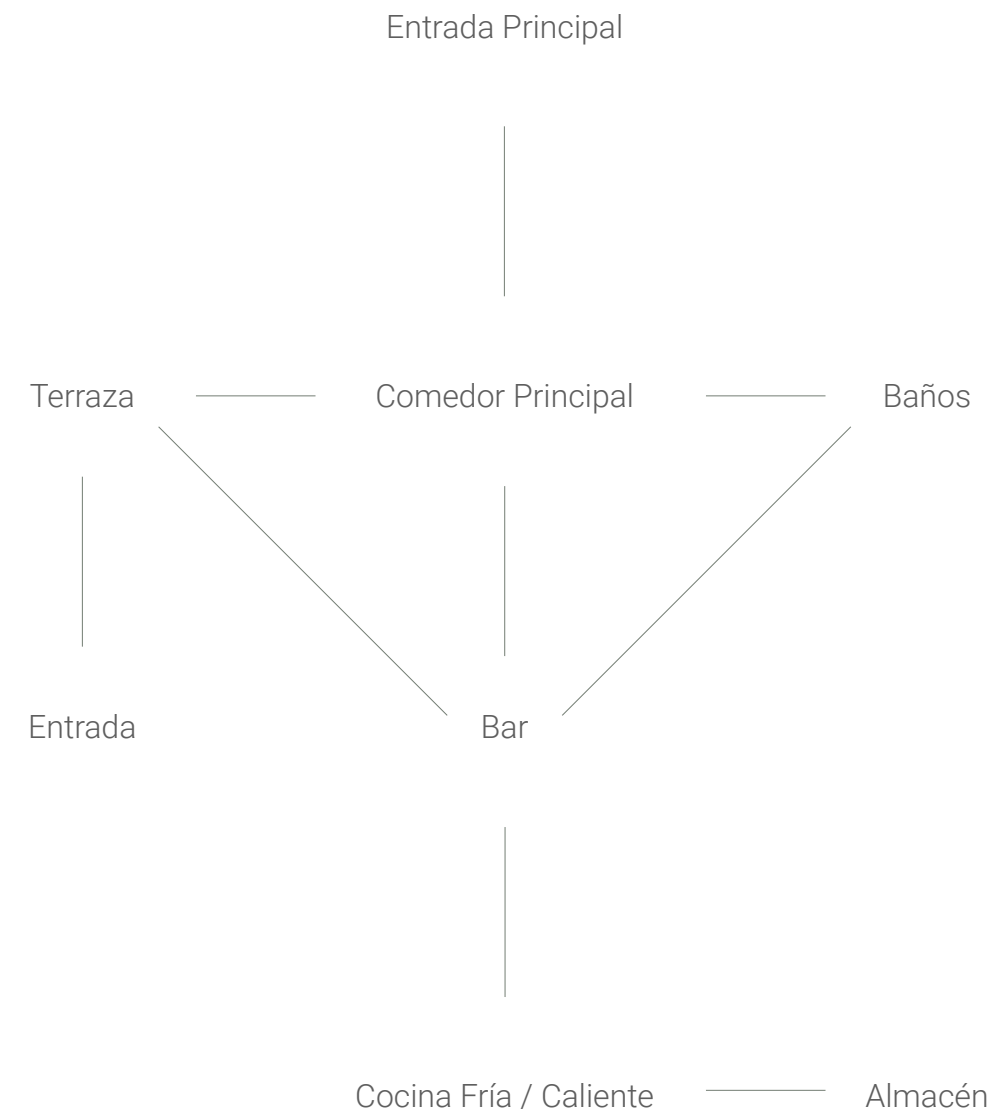
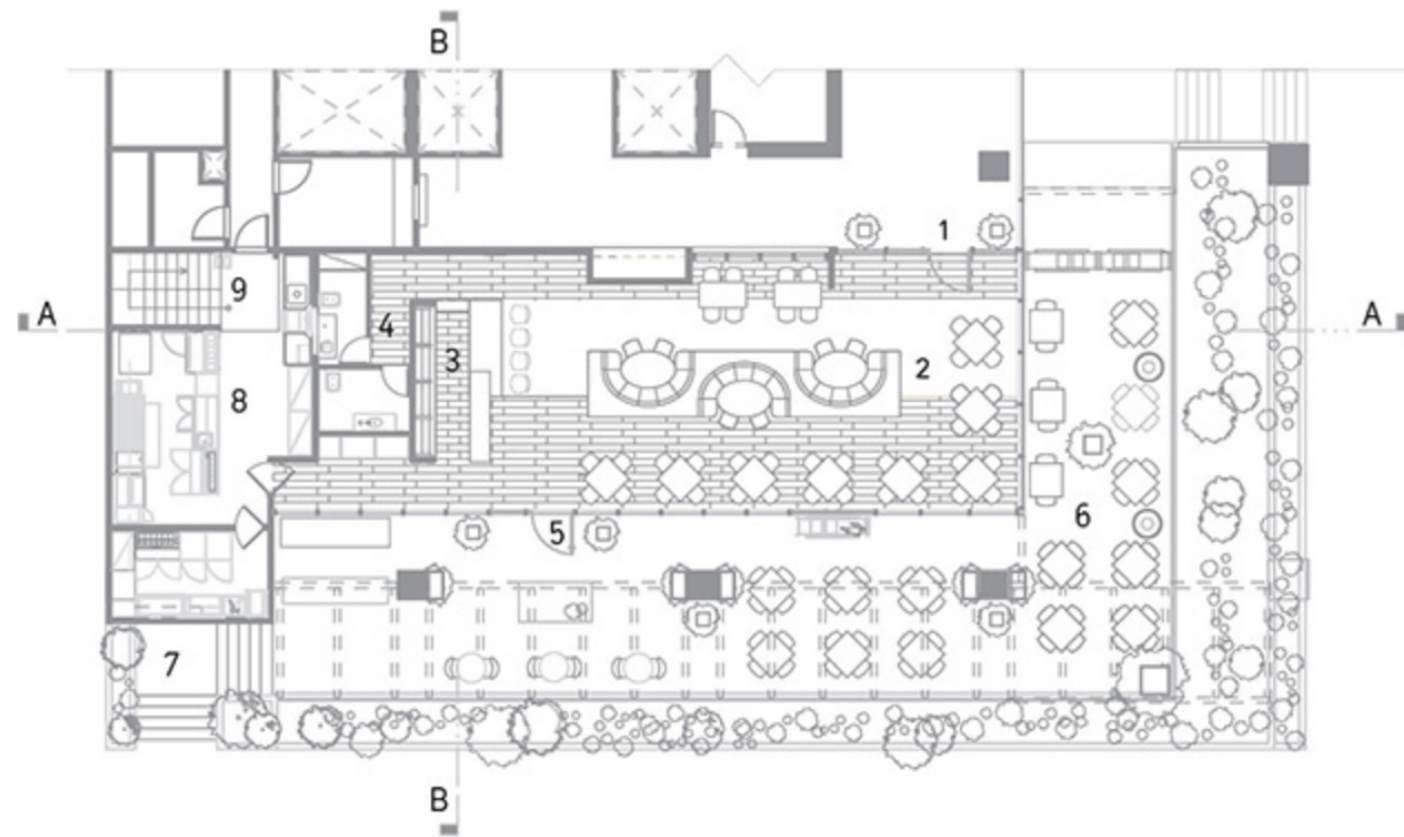
Colaboradores: Arq. Gilbert Silvestre, Arq. Julissa Mencía y Arq. Omar Rodríguez.

Consultor Estructural: Ing. Ramón Ureña Consultor.

Eléctrico y Sanitario: Ing. Amín Canaán, Canever.

3.1.1.3 ZONIFICACIÓN

1. Entrada principal **2.** Comedor **3.** Bar **4.** Baños **5.** Acceso a terraza **6.** Terraza **7.** Entrada desde la calle **8.** Cocina **9.** Núcleo de circulación.



3.1.1.4 Análisis Operativo y Funcional

Terraza: (70 personas sentadas)

Comedor Principal: (65 personas sentadas)

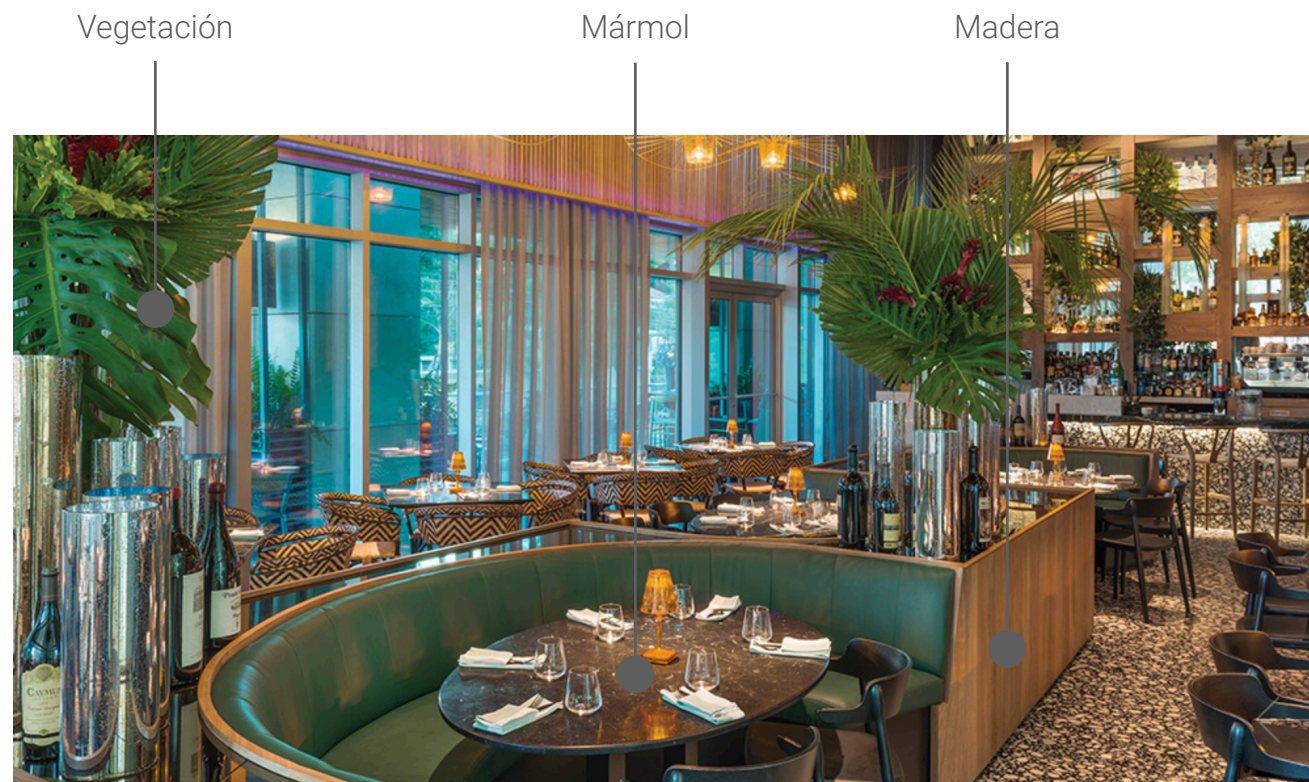
Bar: (4 personas tipo cocktail y 4 personas sentadas) Capacidad Total: 143

Evaluación Organigrama, Programa de Áreas y circulación del Proyecto:

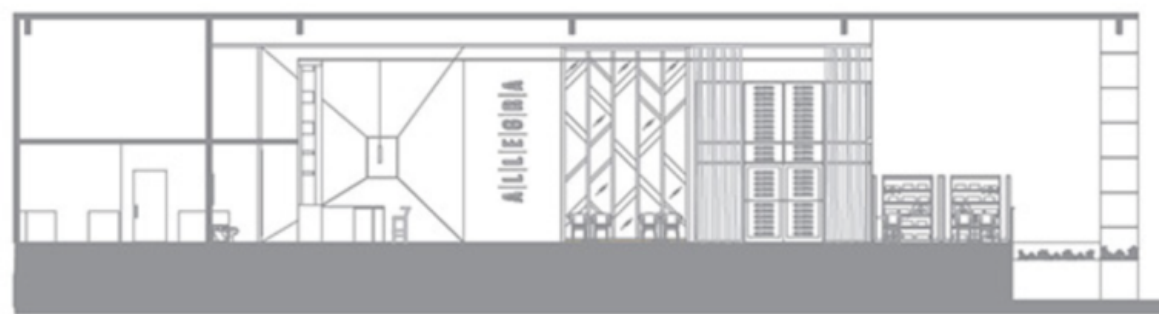
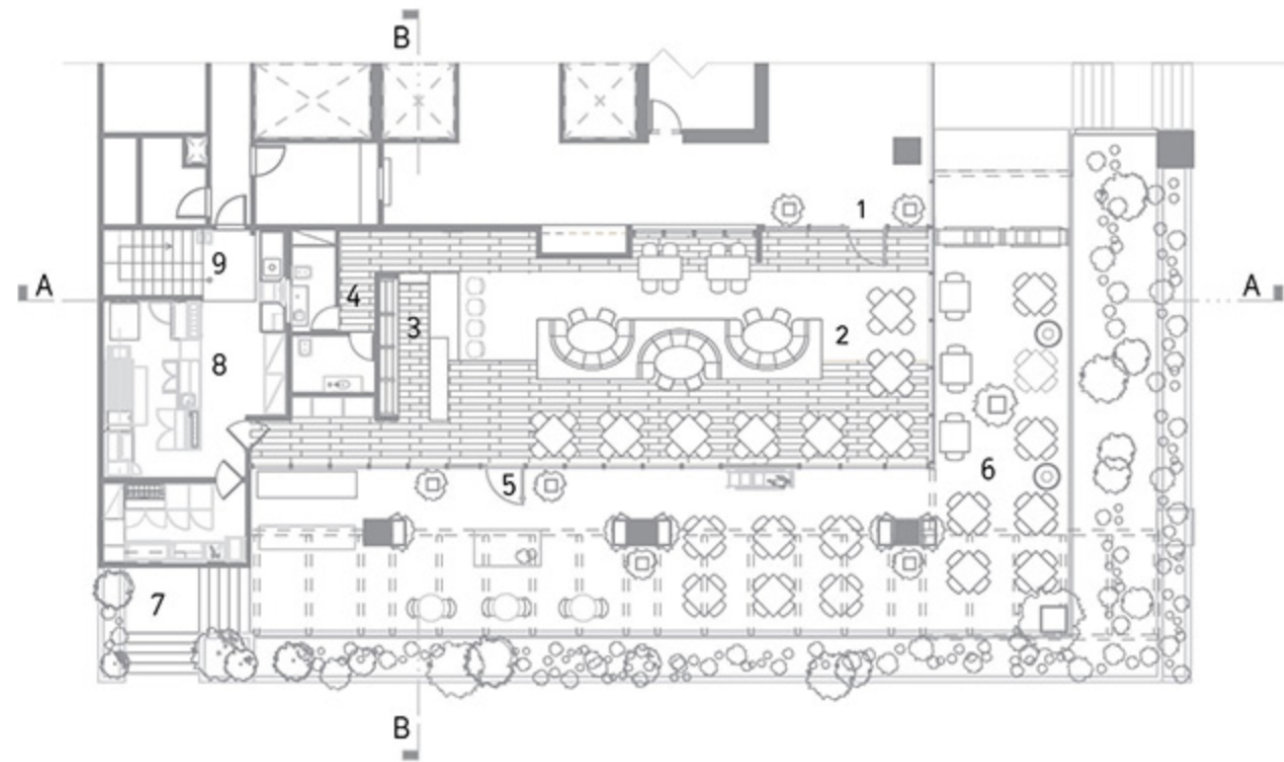
3.1.1.5 ESTUDIOS DE COLORES, TEXTURAS Y MATERIALES

El diseño de la iluminación produce un ambiente íntimo. La selección de diferentes estilos de mobiliario aporta diversidad a los ambientes. Dentro del conjunto se destaca la barra cuyo tope está elaborado con granito negro. Las paredes se han revestido con telas de diseño geométrico. La luz indirecta en el diseño del cielo raso produce en estos espacios un ambiente con el mismo carácter íntimo y teatral que caracteriza el salón.

La selección de materiales, el diseño de la iluminación y la disposición del mobiliario y complementos son en suma un ejemplo de la mejor arquitectura para comensales que se viene desarrollando con fuerza en la ciudad de Santo Domingo.



3.1.1.6 DIAGRAMACIÓN PLANIMETRIA



Sección A



Sección B

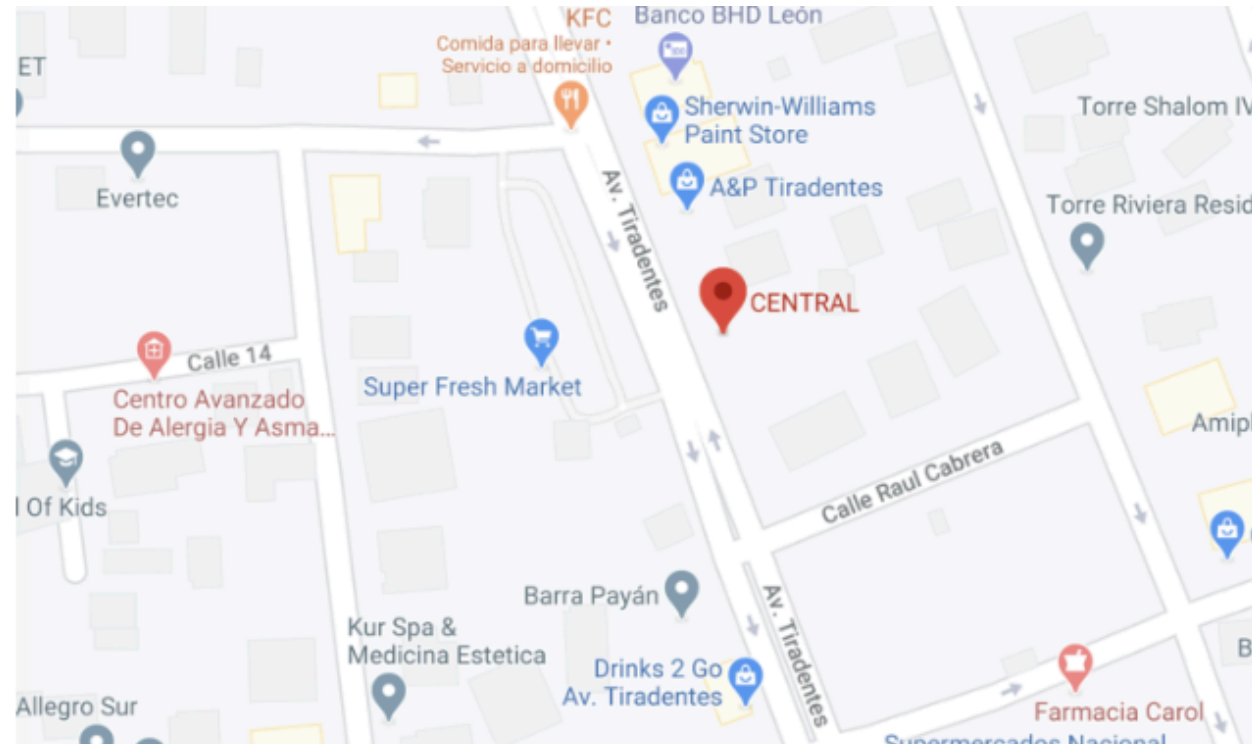
3.1.1.7 LEVANTAMIENTO FOTOGRAFICO





3.1.2 CENTRAL GASTRONÓMICA

3.1.2.1 UBICACIÓN



Av. Tiradentes 53, Santo Domingo, República Dominicana

3.1.2.2 CONCEPTO

Diseñado por César Hiraldo es un arquitecto que se destaca por sus creativas e innovadoras propuestas de arquitectura para comensales. En esta ocasión la intervención parte de la

Remodelación de una estructura existente. Desde la fachada frontal nos cautiva la pared de bloques calados de cemento soportados por una estructura de perfiles metálicos que pasa desapercibida, la cual sirve de filtro entre el exterior de la transitada avenida y el interior. El diseño del paisajismo y la iluminación resalta este elemento sencillo, pero de una plástica muy expresiva.

Diseño arquitectónico y de interiores: Arq. Cesar Iván Hiraldo

Colaboradores: Arq. Angélica Lugó

Consultor Estructural: Eminco

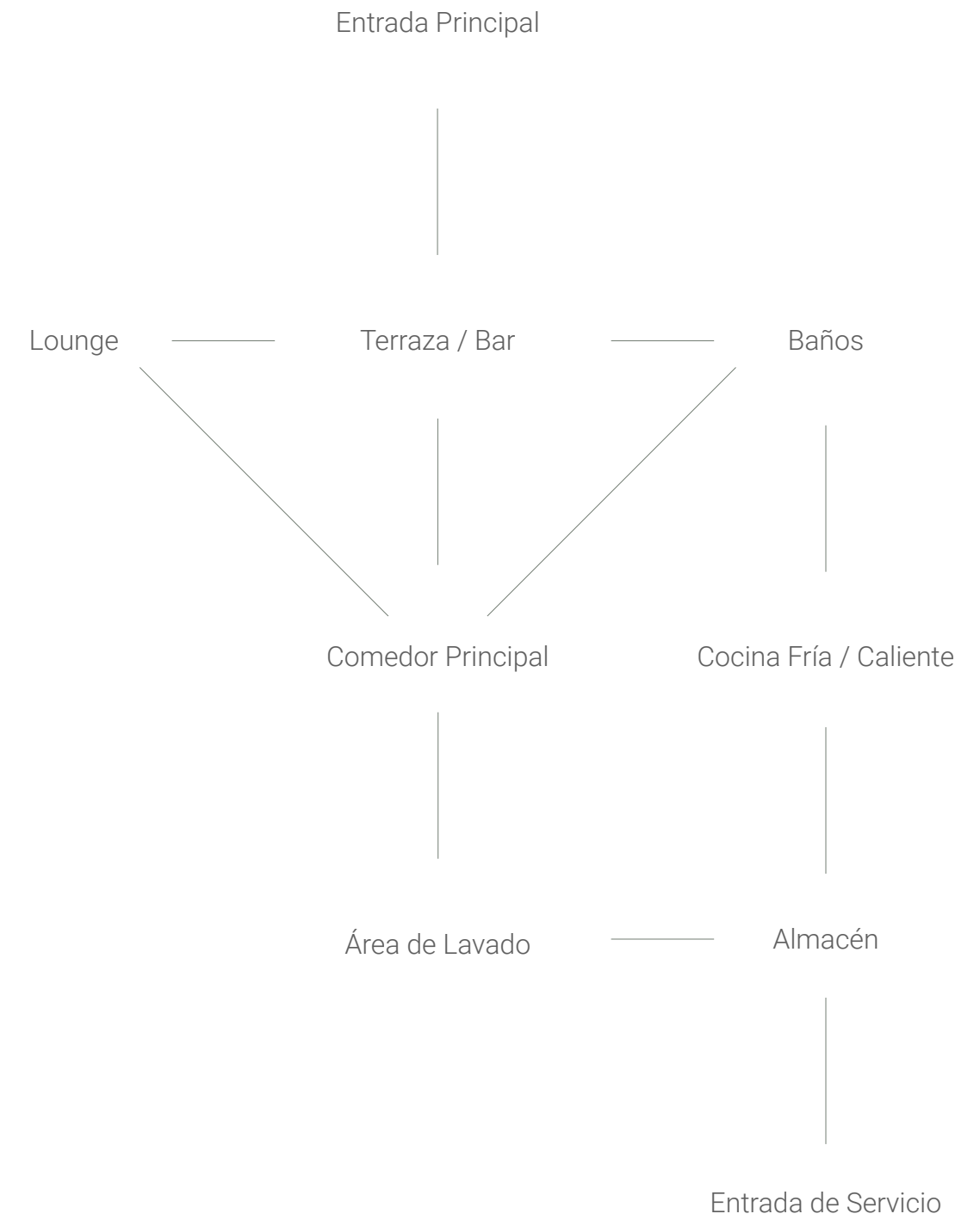
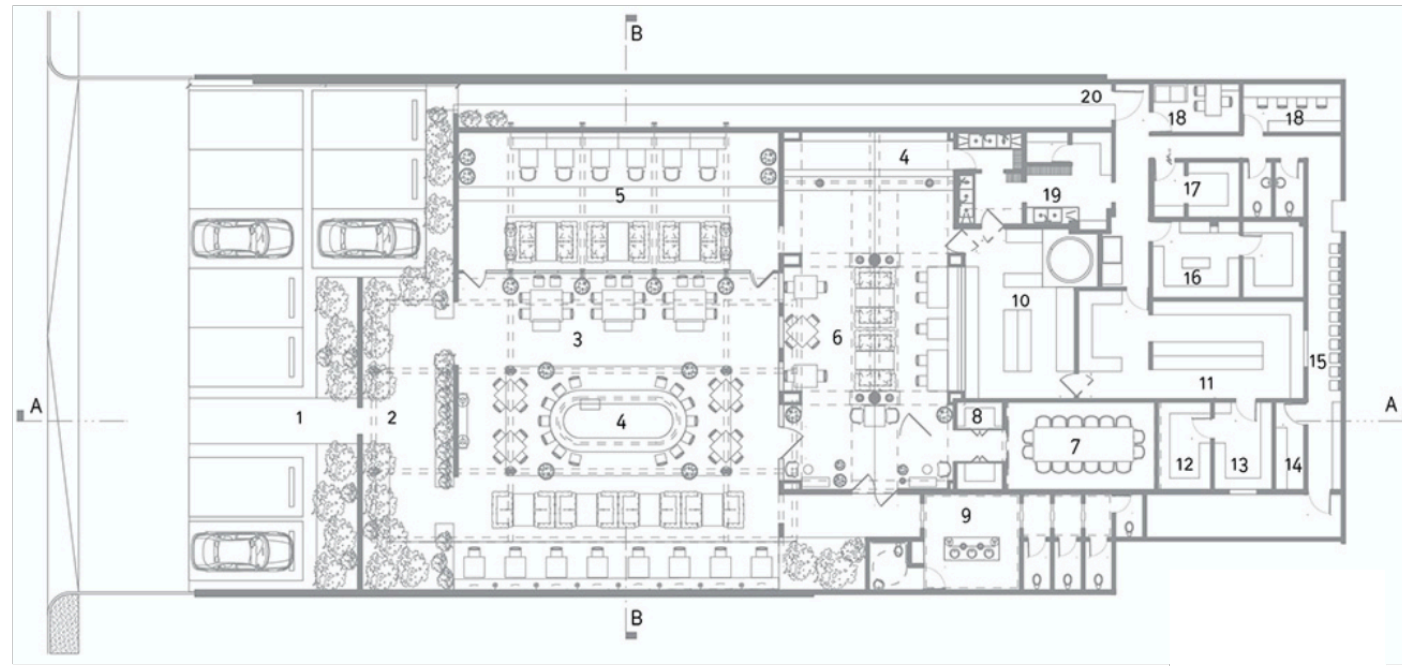
Consultor Eléctrico: Ing. Gregory Valdez

Consultor Sanitario: Ing. Gabriel Abreú

Diseño Paisajístico: Arq. Cesar Iván Hiraldo

3.1.2.3 ZONIFICACIÓN

1. Entrada Principal 2. Recibidor 3. Terraza 4. Bar 5. Lounge 6. Comedor Principal 7. Salon Privado 8. Bodega 9. Baños 10. Cocina caliente 11. Cocina Fría 12. Congelador 13. Cuarto Frio 14. Cuarto de Datos 15. Área de Empleados 16. Almacén de Comida 17. Almacén de bebidas 18. Oficina 19. Área de Lavado 20. Entrada de Servicio 21. Baños Empleados.



3.1.2.4 ANÁLISIS OPERATIVO Y FUNCIONAL

Terraza: (80 personas sentadas)

Comedor Principal: (35 personas sentadas)

Lounge: (33 personas sentadas)

Salon Privado: (16 personas sentadas)

Capacidad Total: 164

3.1.2.5 ESTUDIO COLORES, TEXTURAS, MATERIALES

Desde la terraza se accede a los dos salones principales. El pavimento en el primero de ellos, de atmósfera informal, tiene una interesante composición al conjugar losas de porcelanato con una textura que imita madera y otras blancas y negras, alineadas según un patrón geométrico.

El comedor más formal es un espacio elegante y sofisticado. En el piso se utiliza una composición de mosaicos tipo alfombra. El bar es uno de los protagonistas de este espacio gracias a la iluminación que resalta su materialidad, a los azulejos tipo metro para el frente y a la encimera de mármol pulido. Desde este espacio se observa la cocina que cuenta además con un horno de leña.

Se ha elegido un cielo raso de pajilla para el Area de transición que lleva a la bodega. El efecto logrado con los espejos hace que este pequeño espacio parezca mucho más amplio. Algo típico de los proyectos del arquitecto Hiraldo es el detalle y esmero en el diseño de los baños. Los pórticos de ratón que enmarcan la entrada, unidos a las flores que cuelgan del techo transparente, anuncian el carácter teatral de este espacio. En el centro del espacio, con un atractivo diseño, se ubica el área de lavamanos compartido para damas y caballeros.

El proyecto cuenta con mobiliario y complementos como lámparas y accesorios fabricados por artesanos locales, como el tejido pajilla en cielo raso y sillas. El diseño de iluminación resalta los diferentes elementos estructurales, el mobiliario y los complementos de esta atrevida propuesta de colores y texturas, lo que le imprime un ambiente totalmente diferente en el día y en la noche.



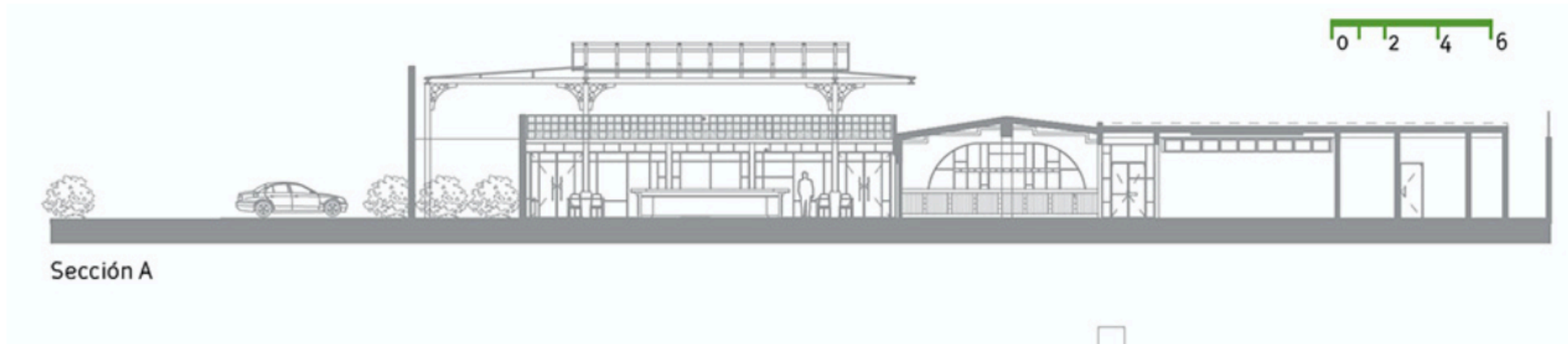
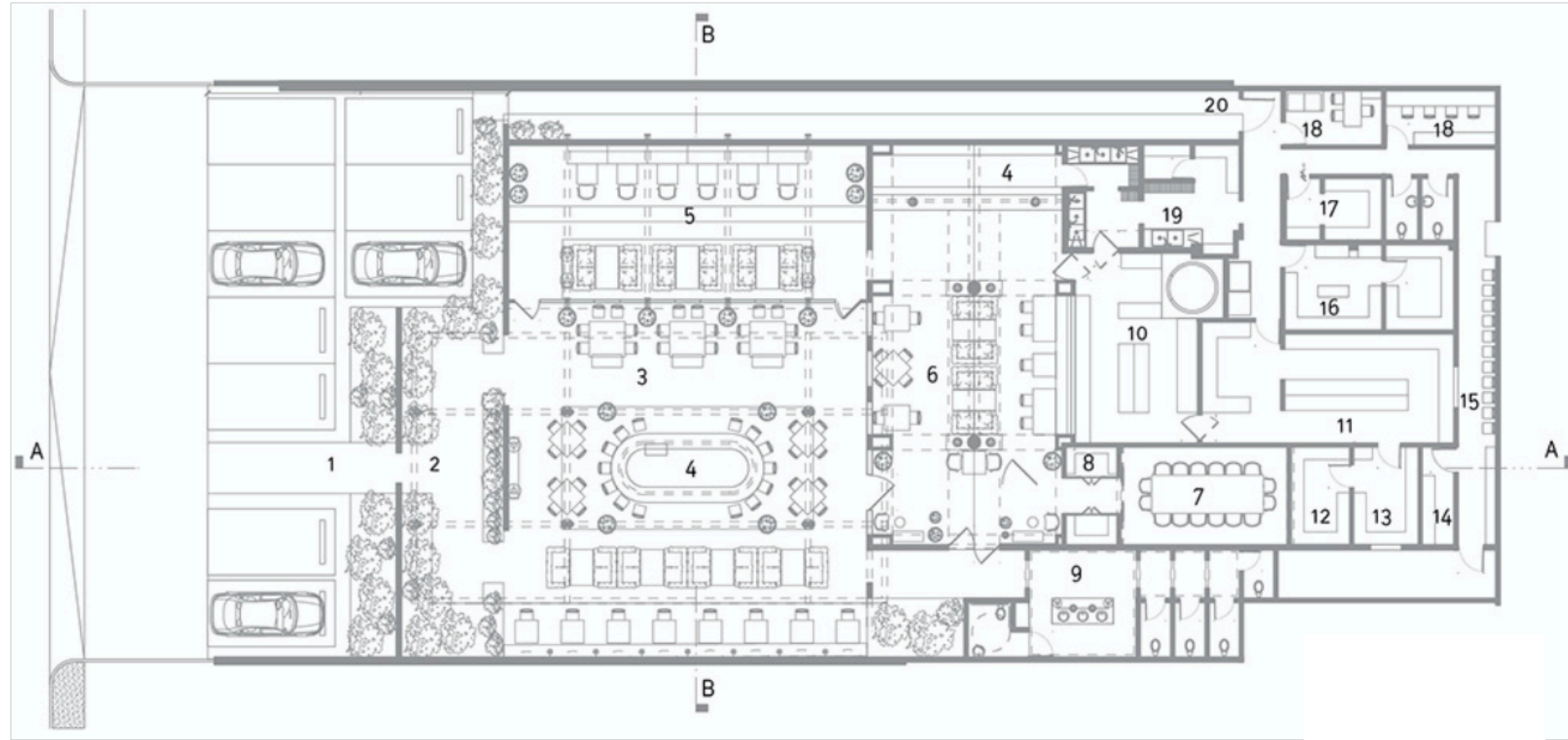
Techo revestido de madera

Micro cemento pulido

Bloques caldos cemento

Madera

3.1.2.6 DIAGRAMACIÓN PLANIMETRIA



3.1.2.7 LEVANTAMIENTO FOTOGRÁFICO





3.2 REFERENTES INTERNACIONALES

3.2.1 SUSHISAMBA

3.2.1.1 UBICACIÓN



The Market, Covent Garden, London, United Kingdom

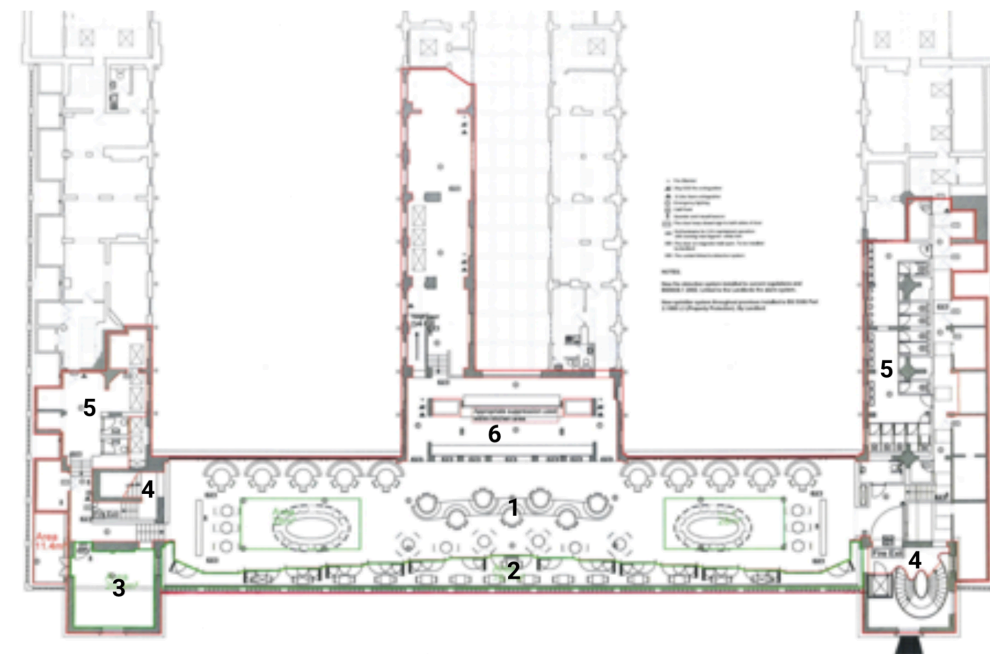
3.2.1.2 CONCEPTO

El comedor de Sushisamba Covent Garden ofrece a los huéspedes tres experiencias ambientales distintas: el "techo vivo" del bar con plantas sudamericanas y japonesas; una cocina abierta estilo teatro y una parrilla robusta; y el bar de sushi de alta energía, junto a una terraza al aire libre con vistas panorámicas de la Piazza. En Sushisamba encontraras una mezcla única de cultura y cocina japonesa, brasileña y peruana. Sushisamba nace de la energía y el espíritu de estas tres culturas distintas, una coalición tricultural.

Total mt2: 786.1

3.2.1.3 ZONIFICACIÓN

1. Entrada principal
2. Comedor
3. Bar
4. Baños
5. Acceso a terraza
6. Terraza
7. Entrada desde la calle
8. Cocina
9. Núcleo de circulación.



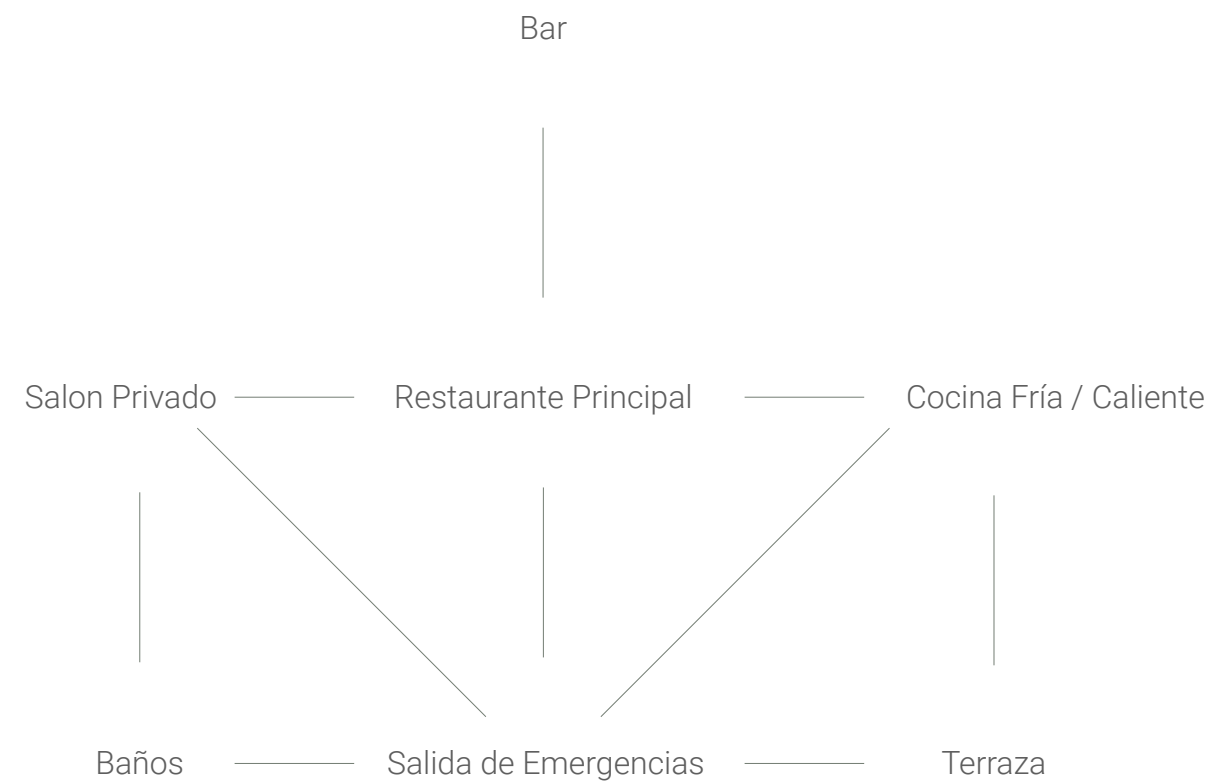
3.2.1.4 ANÁLISIS OPERATIVO Y FUNCIONAL

Restaurante Principal: 92% (470 personas tipo *cocktail* y 125 personas sentadas)

Speakeasy: 5% (30 personas tipo *cocktail*)

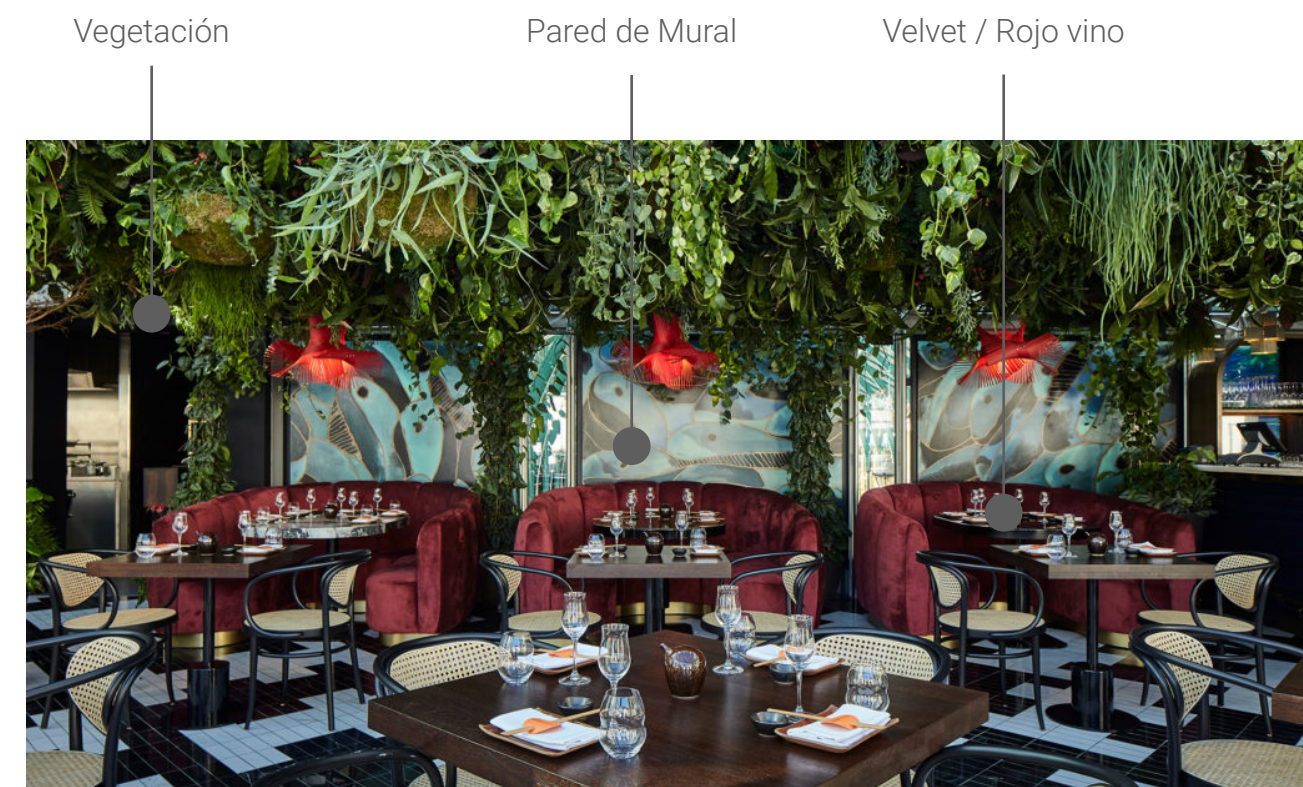
Comedor Privado: 3% (15 personas sentadas)

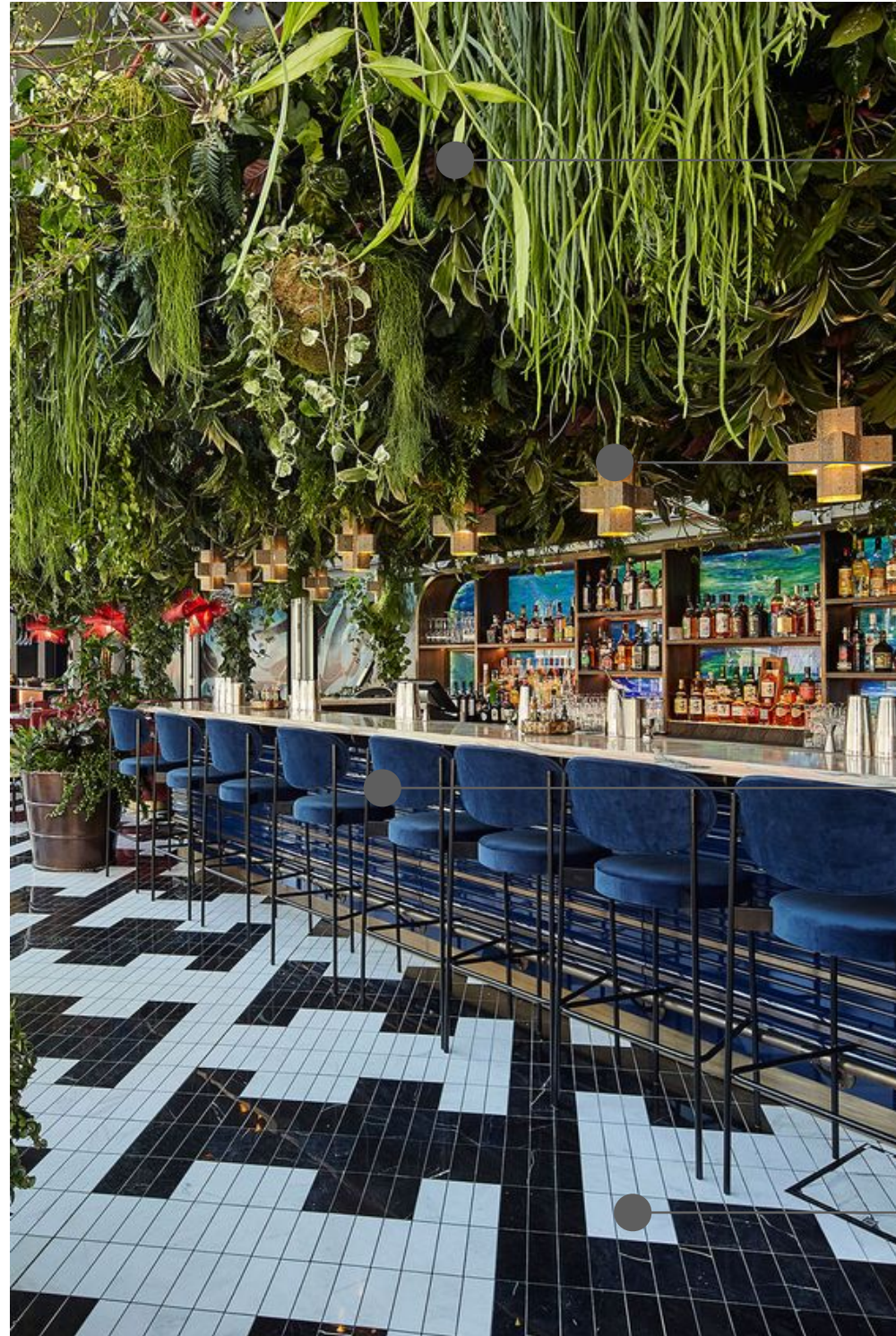
Capacidad Total: 500 personas tipo *cocktail* y 140 personas sentadas = 640 personas.



3.2.1.5 ESTUDIO COLORES, TEXTURAS, MATERIALES

El color verde y azul es predominante en este diseño causando armonía y estabilidad en el espacio. El conjunto de estos dos hace que el espacio transmita energía y que el consumidor se sienta a gusto en el espacio. Podemos observar como el uso de materiales con texturas es abundante en el diseño, que a su misma vez proporciona un cierto balance en el espacio, causando un cierta diversidad entre el ojo visual. La luz natural juega un papel importante ya que transmite un espacio agradable, resaltando las texturas, materiales y colores del diseño.





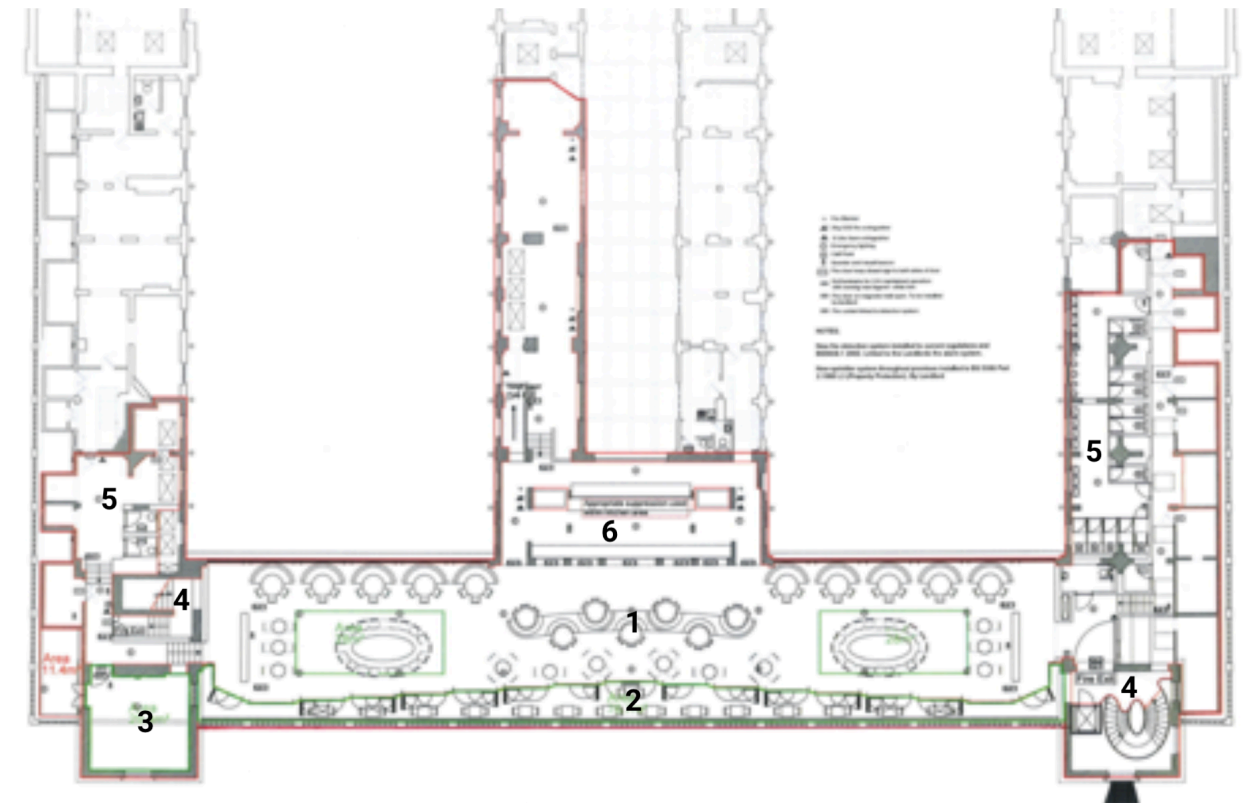
Vegetación Colgante

Luz Cálida

Tonos en azul

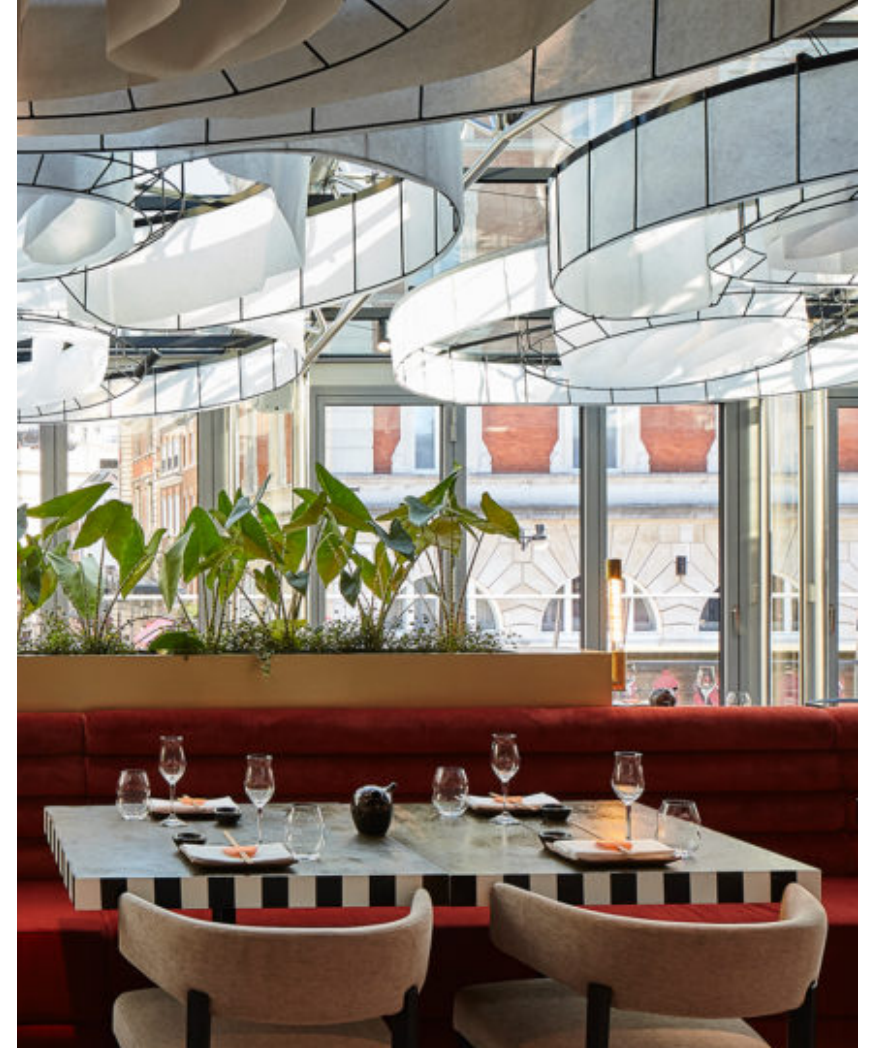
Piso Tile
Blanco y Negro

3.2.1.6 DIAGRAMACIÓN PLANIMETRIA



3.2.1.7 LEVANTAMIENTO FOTOGRÁFICO





3.2.2 EBERLY

3.2.2.1 UBICACIÓN



Austin, Texas, Estados Unidos

3.2.2.2 CONCEPTO

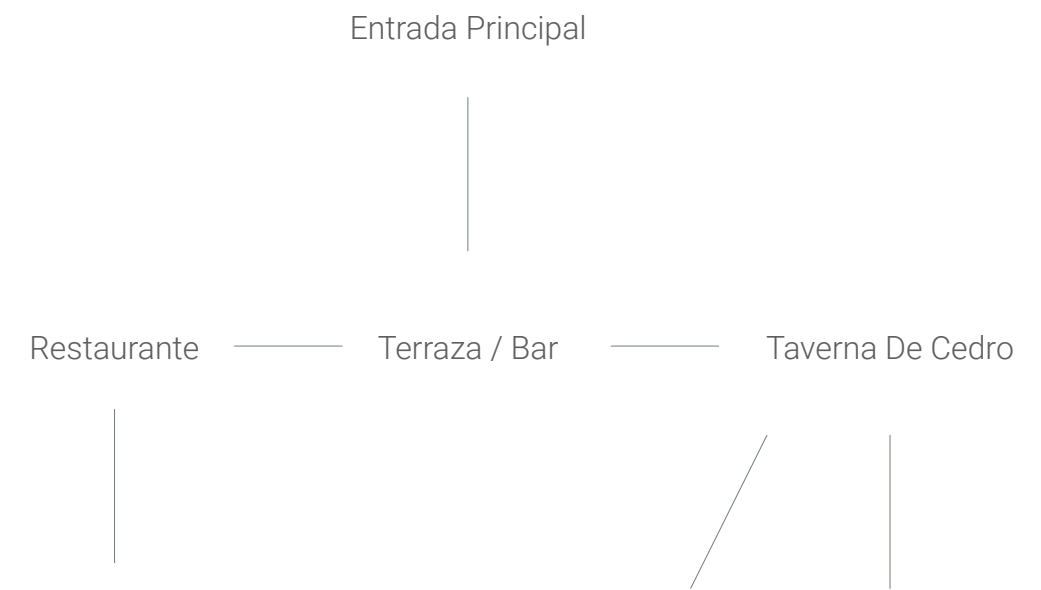
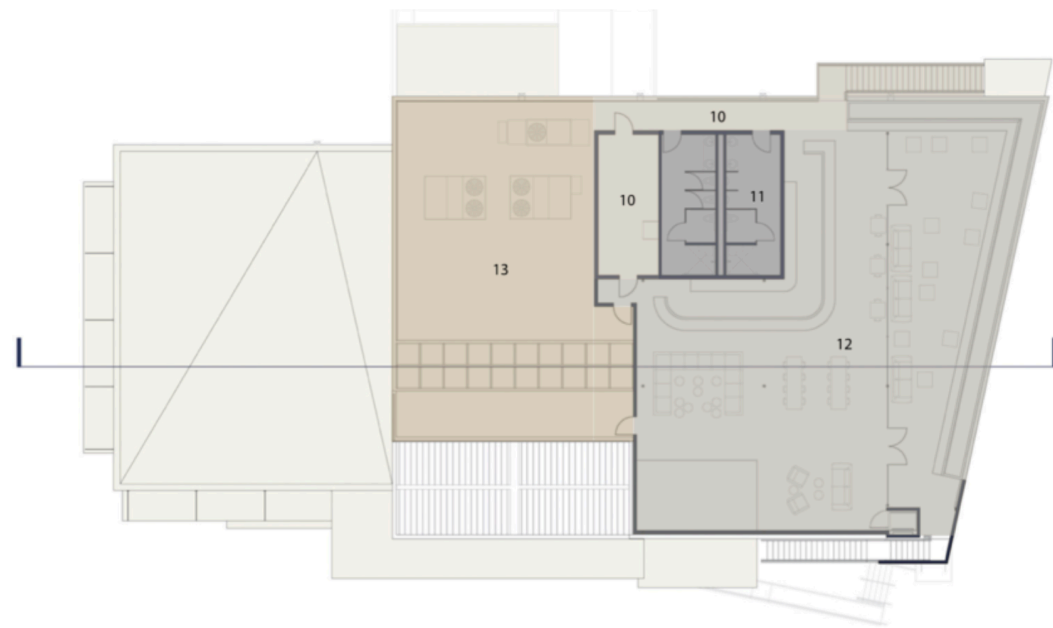
Eberly, inspirado por fuentes tanto humildes como nobles, para crear un restaurante y bar

americano contemporáneo. El equipo de diseño dividió el edificio en tres ambientes distintos: una Taberna Cedar "restaurada", un Café moderno y un Estudio lleno de libros. Basado en invernaderos ingleses, el Estudio sirve como cafetería durante el día, llena el núcleo del edificio con luz natural y como una extensión de la Taberna por la noche con aberturas brillantes al patio adyacente y al bar de la azotea. Arquitectura: Clayton y Little, Diseño Interior: Mickie Spencer, TOTAL MT2: 929 MT2

3.2.2.3 ZONIFICACIÓN

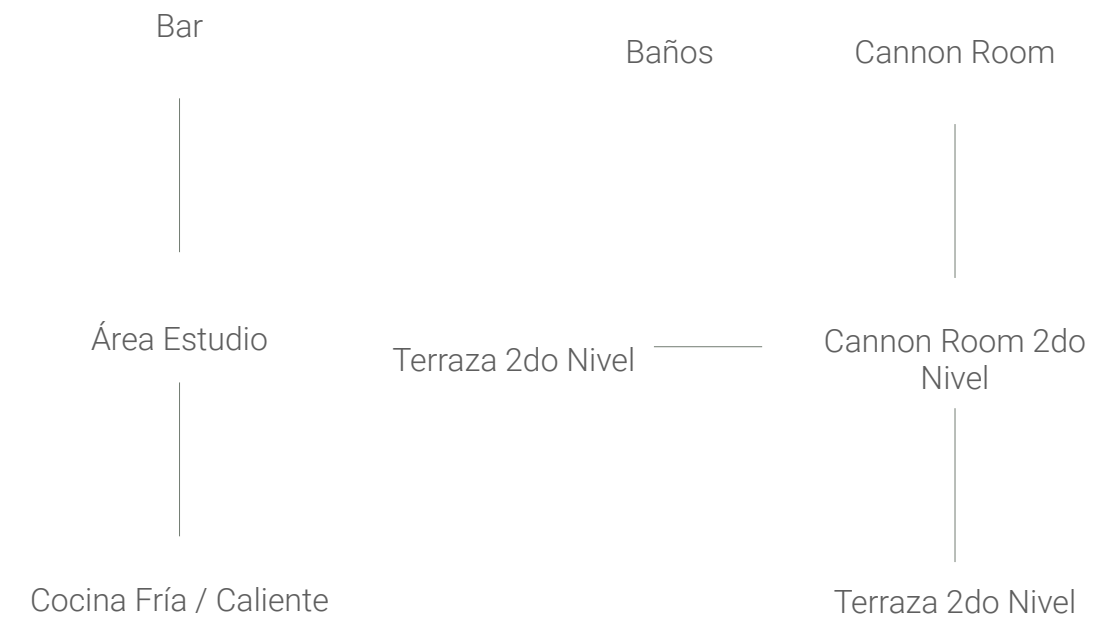
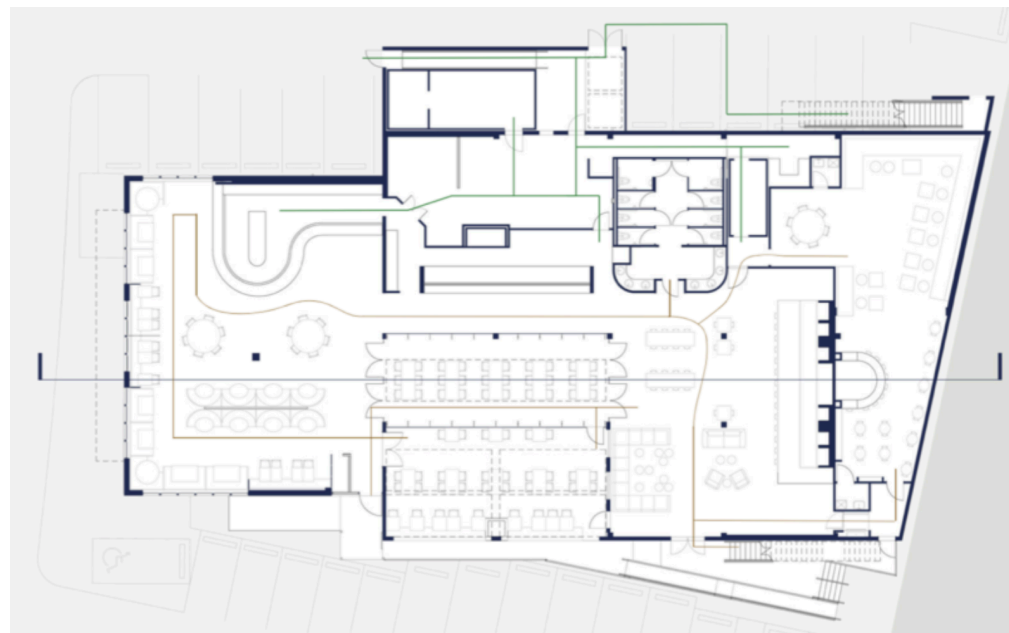


- 10. Área Servicio
- 11. Baños 2do Nivel
- 12. Cannon Room 2do Nivel
- 13. Terraza 2do Nivel



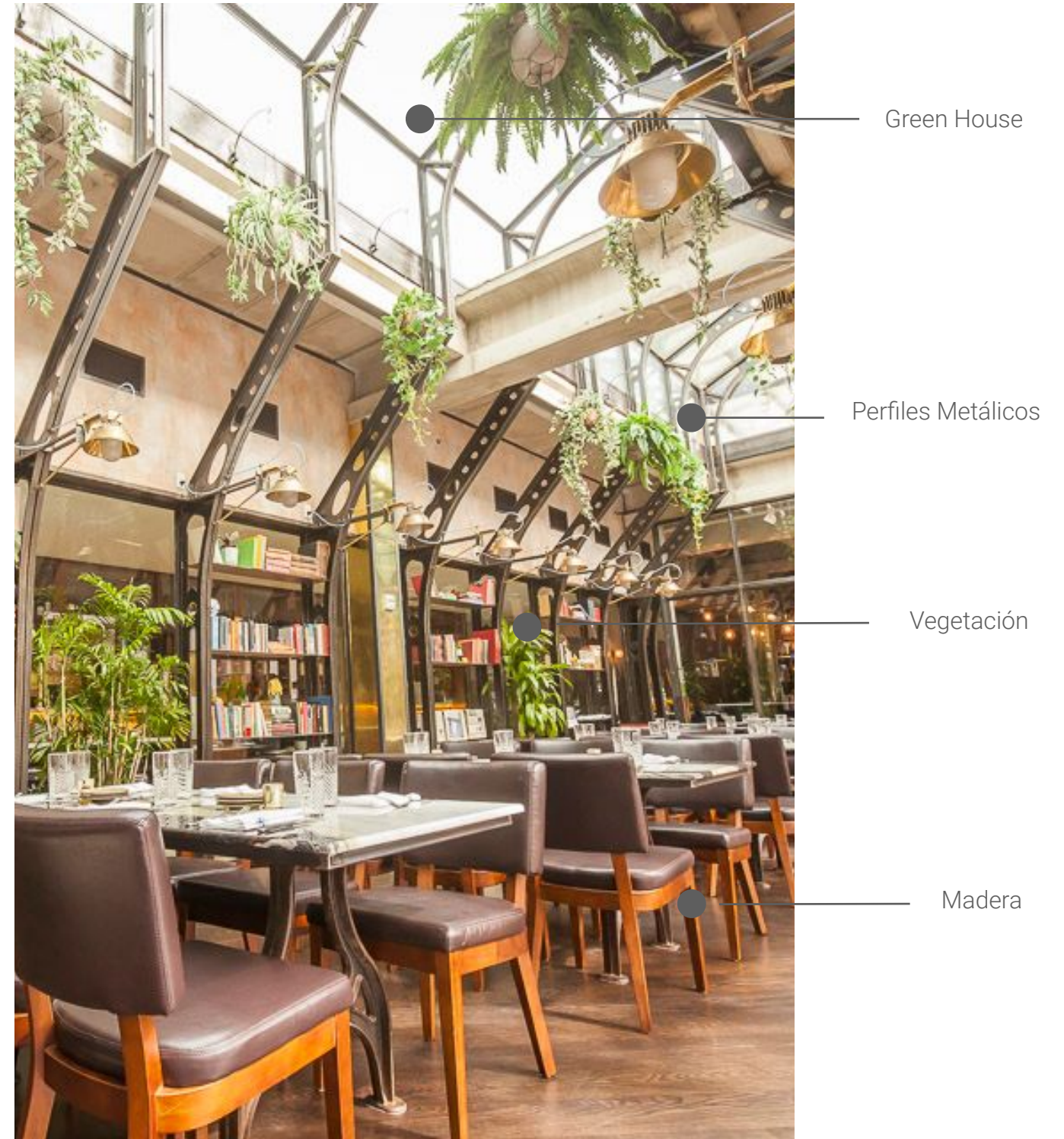
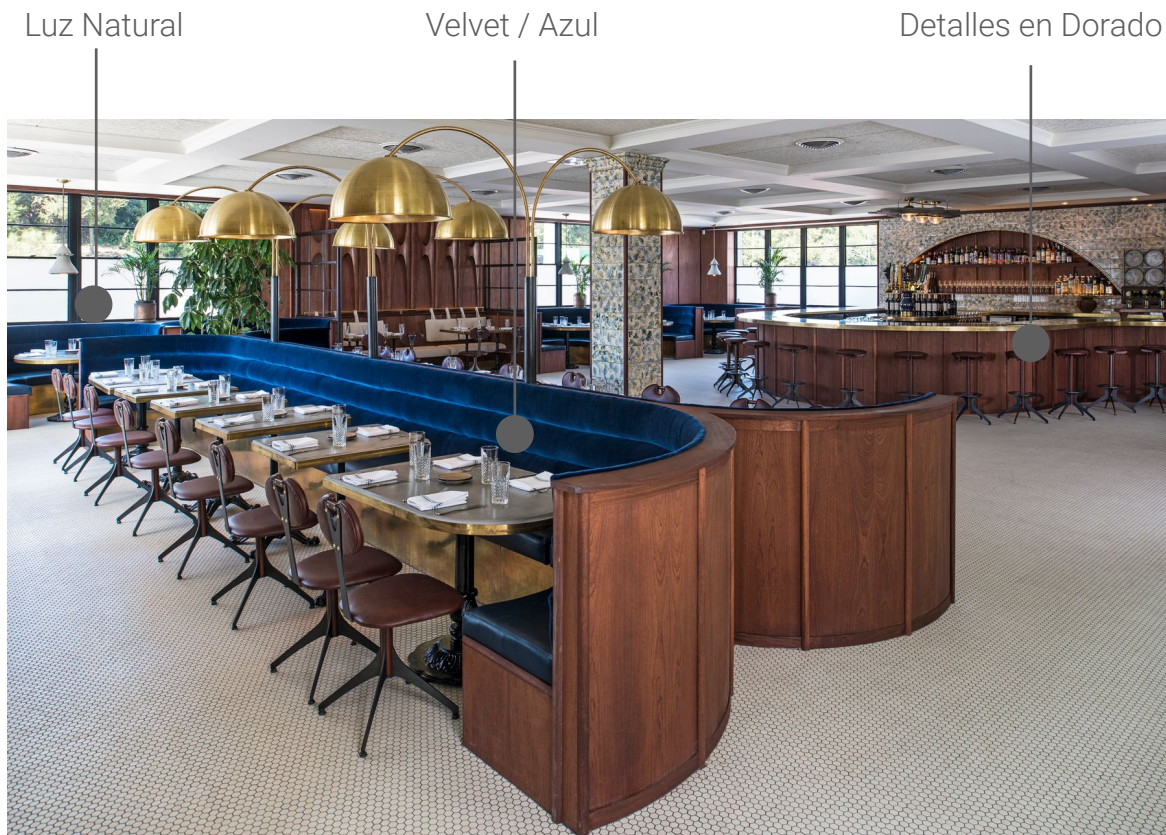
3.2.2.4 ANÁLISIS OPERATIVO Y FUNCIONAL

- Circulación Pública
- Circulación Privada

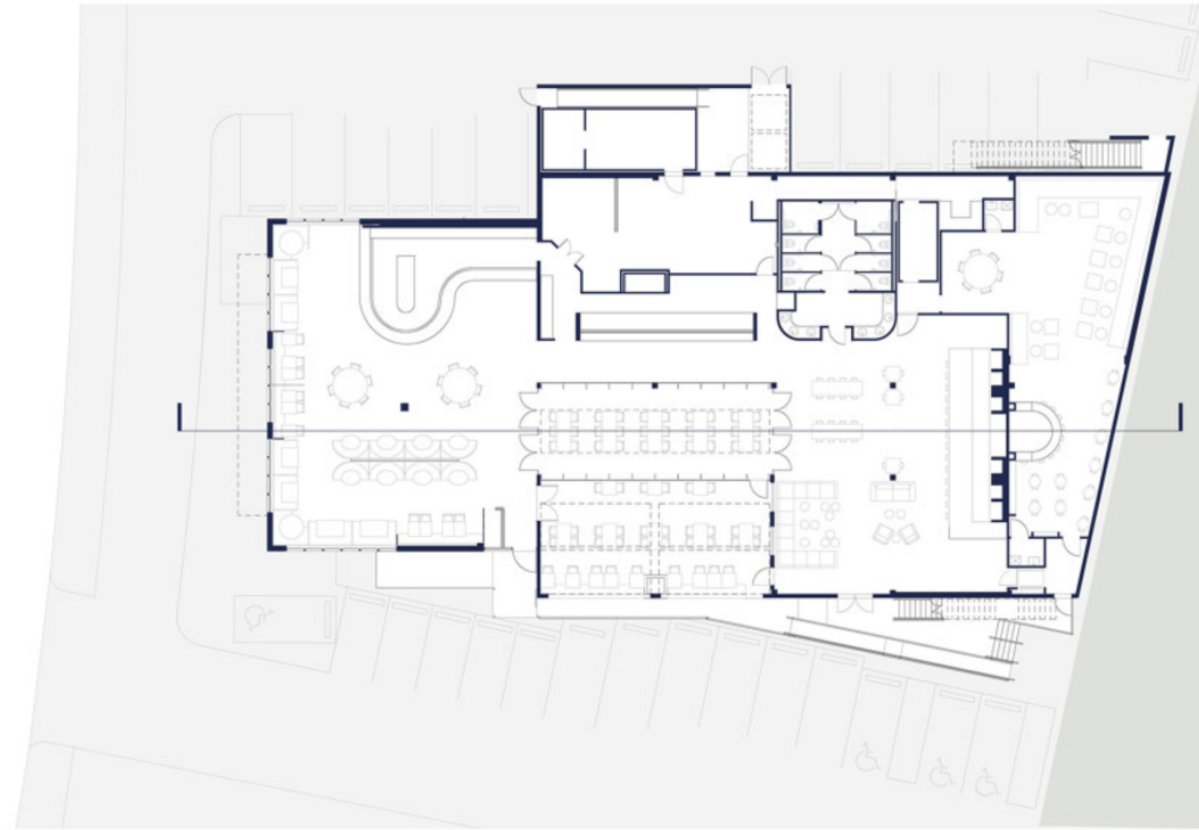


3.2.2.5 ESTUDIOS, COLORES Y TEXTURAS

El color azul eléctrico es predominante en este diseño causando un estilo contemporáneo y vintage en los diferentes espacios. La madera es el material predominante, así el conjunto de el color azul eléctrico y la madera hace que el espacio transmite una energía en el cual el consumidor se sienta a gusto en el espacio. Podemos observar cómo el uso de vegetación es abundante en el diseño ya que tiene un tipo de jardín interior en su Área de estudios, que a su misma vez proporciona un cierto balance en el espacio, causando un cierta diversidad entre el ojo visual. La luz natural juega un papel importante ya que transmite un espacio agradable, resaltando las texturas, materiales y colores del diseño.

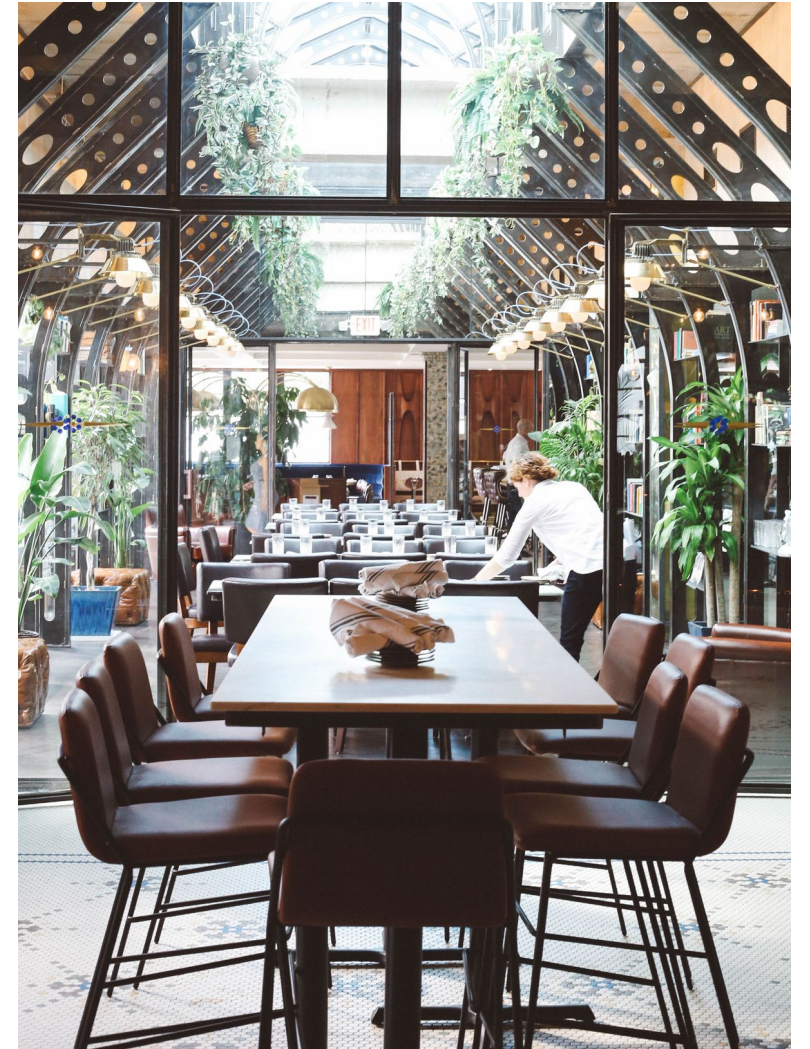


3.2.2.6 DIAGRAMACIÓN PLANIMETRIA

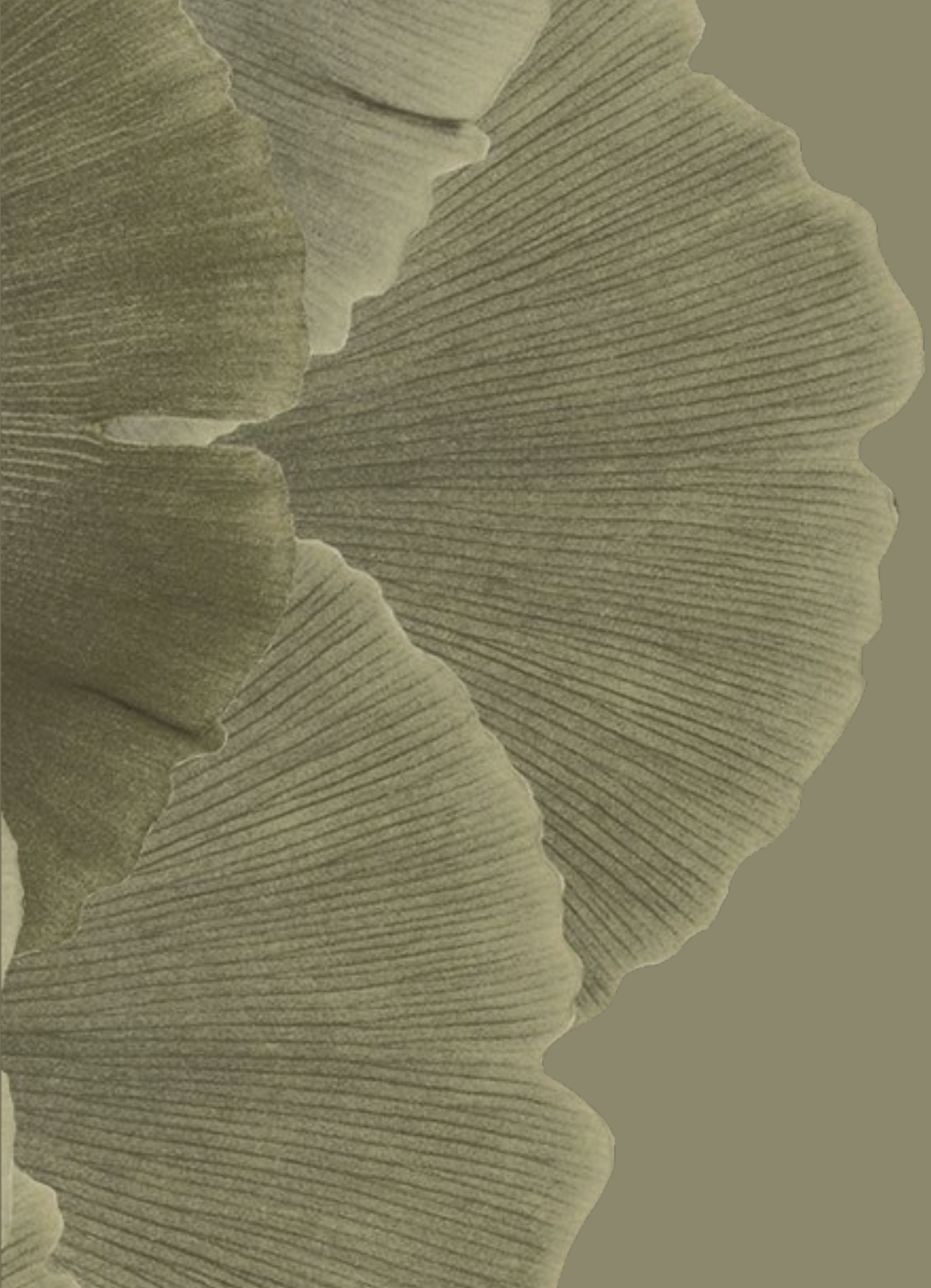


3.2.2.7 LEVANTAMIENTO FOTOGRÁFICO









M
A
R
C
O

P
R
O
G
R
A
M
Á
T
I
C
O

0

4

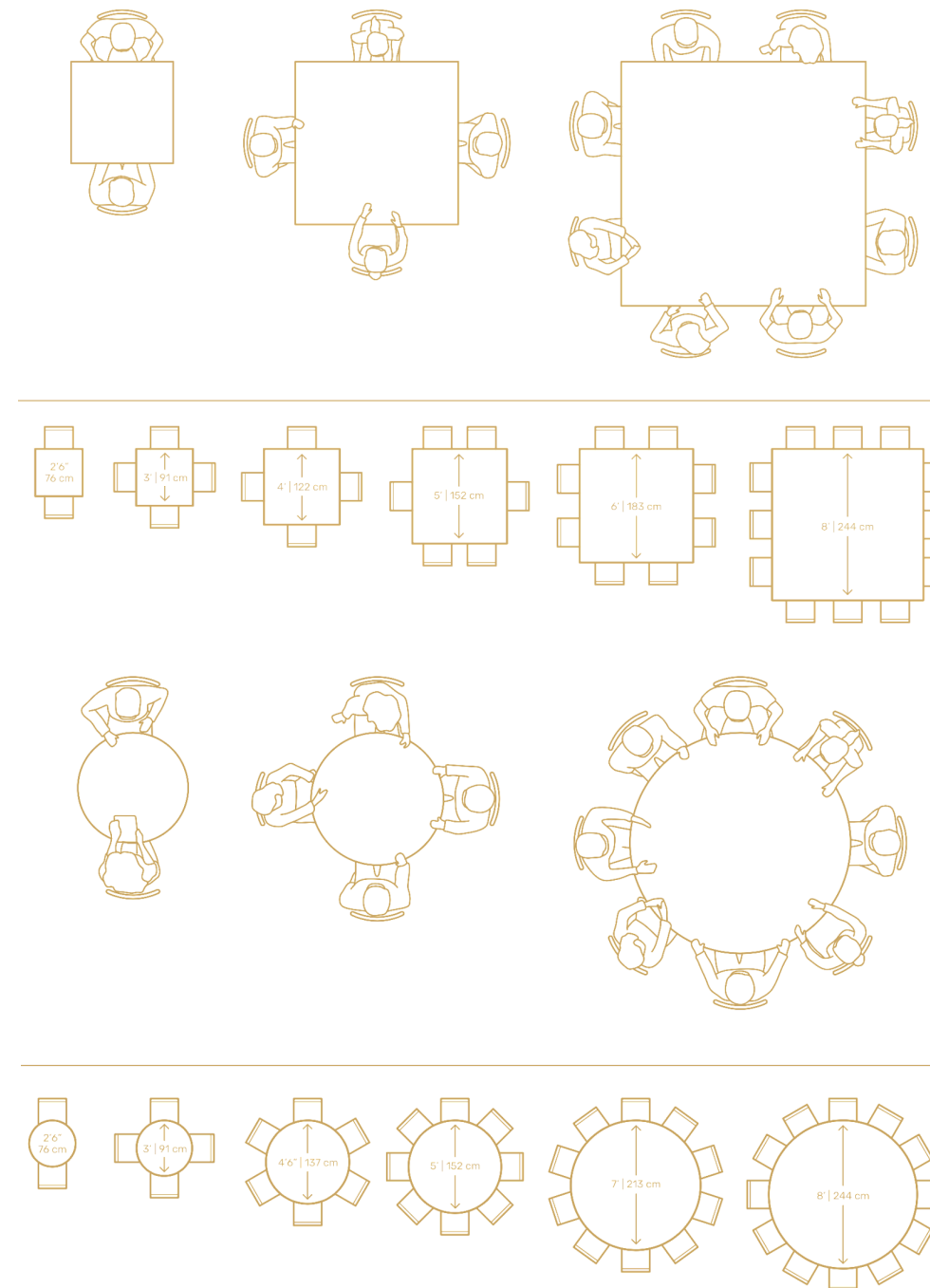
4.1 ERGONOMÍA EN UN ESPACIO GASTRONOMICO

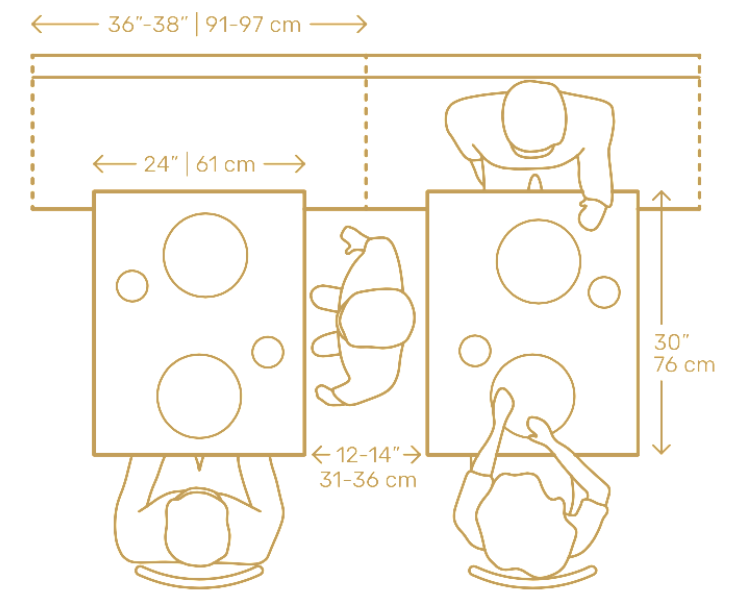
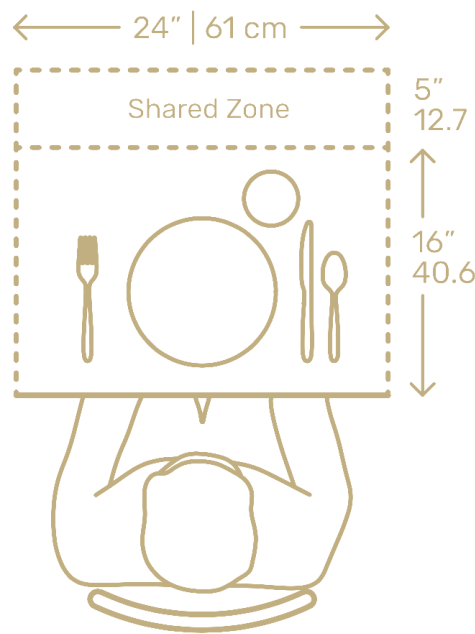
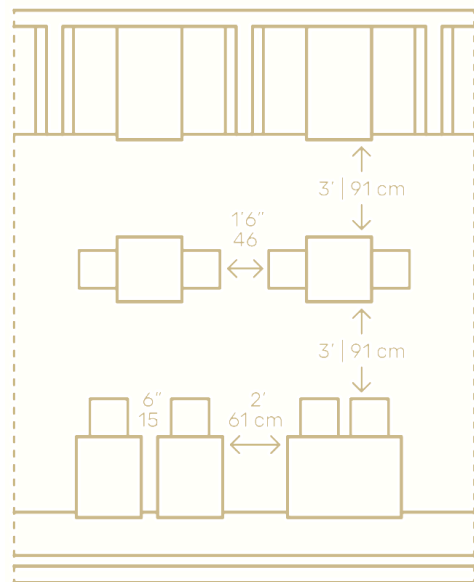
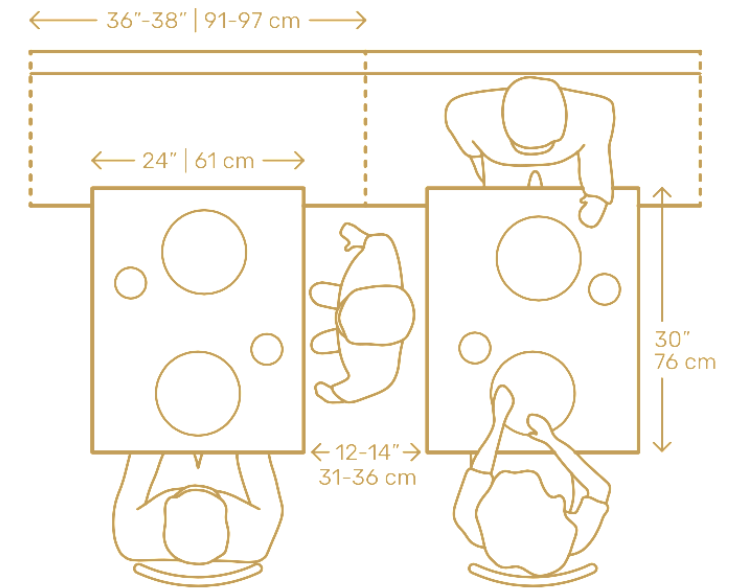
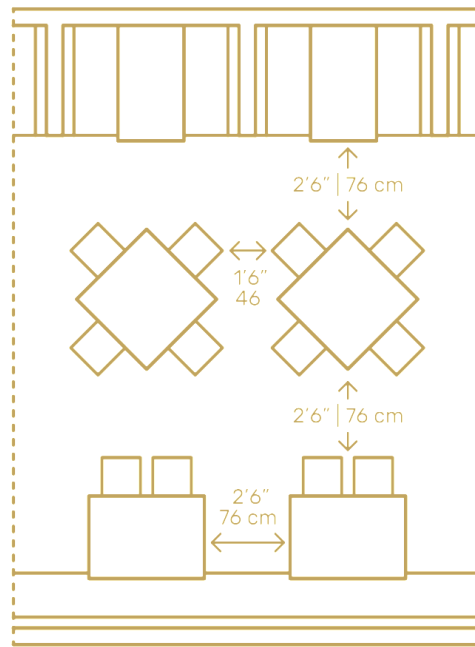
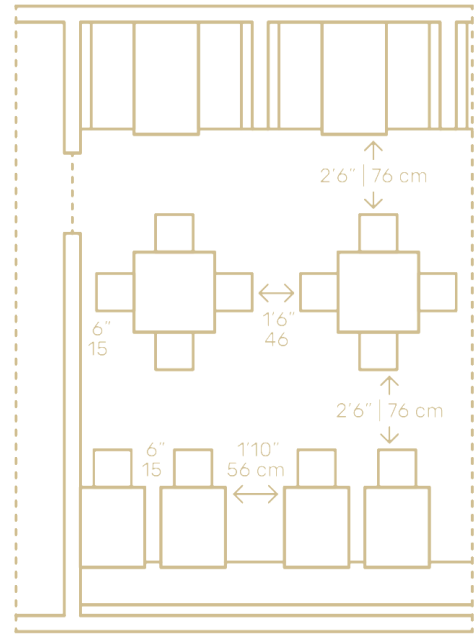
Dicho esto también es importante recalcar que existe cierto tipo de restaurantes y situaciones en los que debemos favorecer la rápida circulación de comensales. Y aunque esto no debería incidir en la comodidad de los mismos mientras permanecen en el restaurante, debemos buscar en estos casos un equilibrio entre dos objetivos a priori enfrentados: comodidad y rápida circulación de clientes.

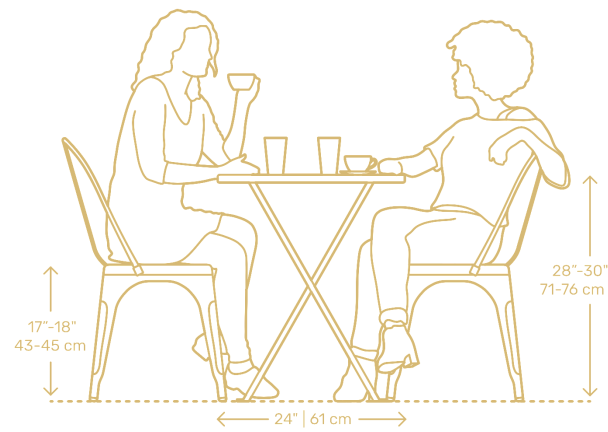
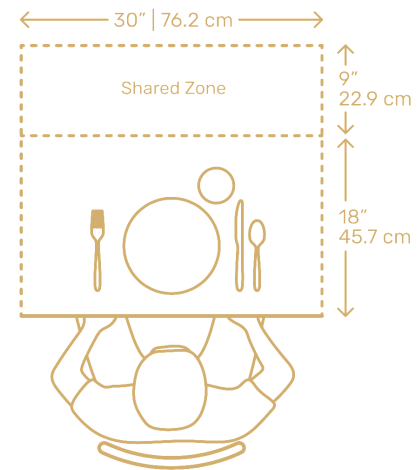
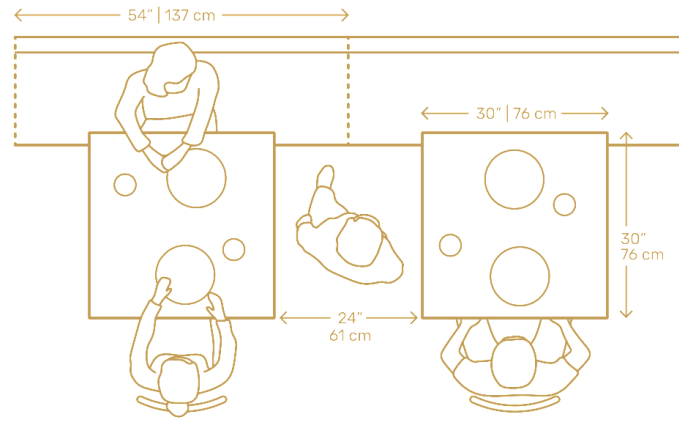
La elección del mobiliario para restaurantes pasa por ser uno de los puntos críticos del diseño. No es extraño observar cómo en ocasiones el mobiliario de un restaurante no se encuentra alineado ni con el tipo de cocina, ni con el resto del diseño del restaurante, ni con la funcionalidad del mismo, ni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

No debemos olvidar que la funcionalidad, ergonomía, belleza, robustez, identificación, relevancia que exigen los chefs para sus cocinas y/o mobiliario de cocina deben extenderse igualmente a la sala y viceversa. No quisiera ser pesado, pero repito, todo el restaurante, de los baños a la cocina, de la cocina a la sala y de la sala a la calle, han de hablar en el mismo idioma y promulgar idénticos valores. Hablamos de homogeneidad. Concepto básico en diseño de restaurantes.

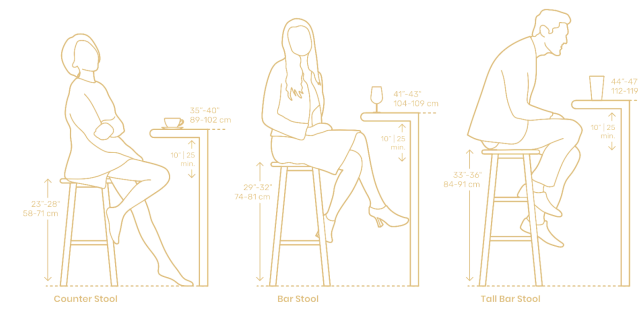
4.1.1 MESAS





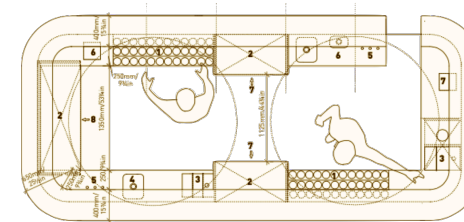


4.1.2 BAR



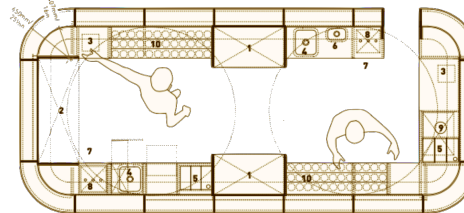
Top
This island bar is organized to make two self-contained and mirrored workstations. The Hailion bar top layout. Work surface layout.

- 1 Wine and spirits.
- 2 Preparation surface.
- 3 Ice sink with three divisions.
- 4 Prep sink.
- 5 Draught beer.
- 6 Hand-wash basin.
- 7 Two-door chiller below.
- 8 Three-door chiller below.

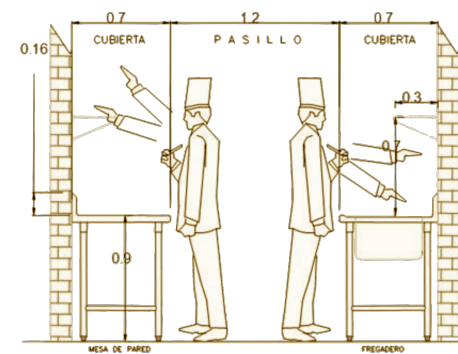


Middle
The Hailion bar sub-worktop layout.

- 1 Sub-work surface layout.
- 2 Two-door chiller.
- 3 Three-door chiller.
- 4 Tilt.
- 5 Prep sink.
- 6 Ice sink.
- 7 Hand-wash basin.
- 8 Front-loading bin.
- 9 Draught beer taps.
- 10 Top-loading bottle bin.



4.1.3 COCINA



4.2 FLUJOS EN UN ESPACIO GASTRONÓMICO

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

- Platos que deben salir por un determinado lugar perfectamente accesible y con comodidad.
- Desplazamientos que deben acortarse en la medida de lo posible.
- Zonas necesariamente ocultas y zonas transparentes, zonas íntimas, zonas públicas.
- Dentro de un Espacio Gastronómico contamos con diferentes usuarios los cuales necesitan distintos tipos de flujo:
 - Empleados
 - Cocineros
 - Cliente
 - Empleados Pasajeros (Bandas, Artista Invitado, Chef Invitado)

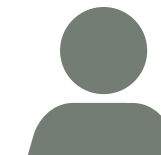
Cada uno de los usuarios mencionados anteriormente tienen un diferente acercamiento y objetivo dentro del espacio donde entra a relucir las zonas ocultas, transparentes, íntimas y públicas.

4.3 FACTOR DEL SUJETO



USUARIO A

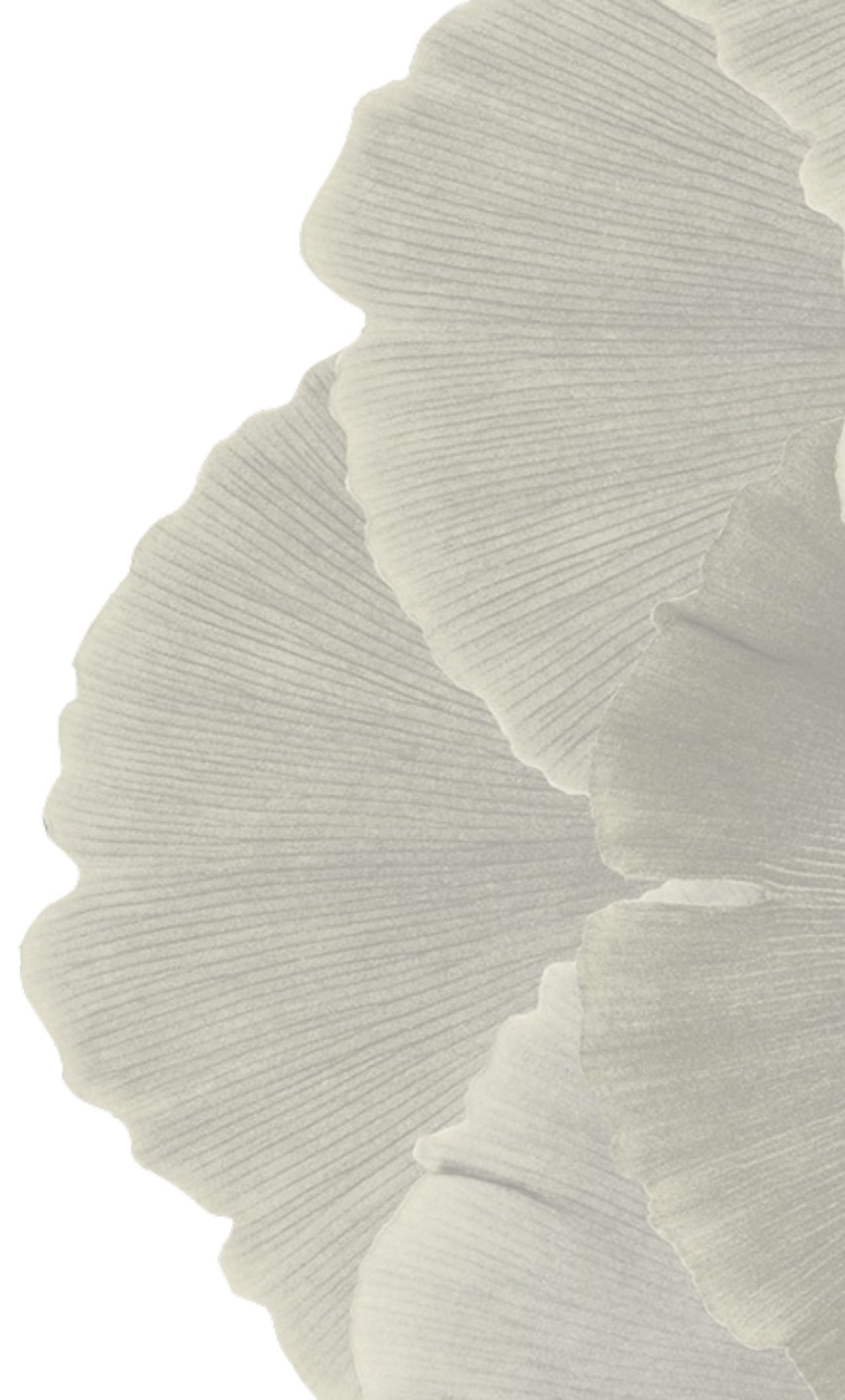
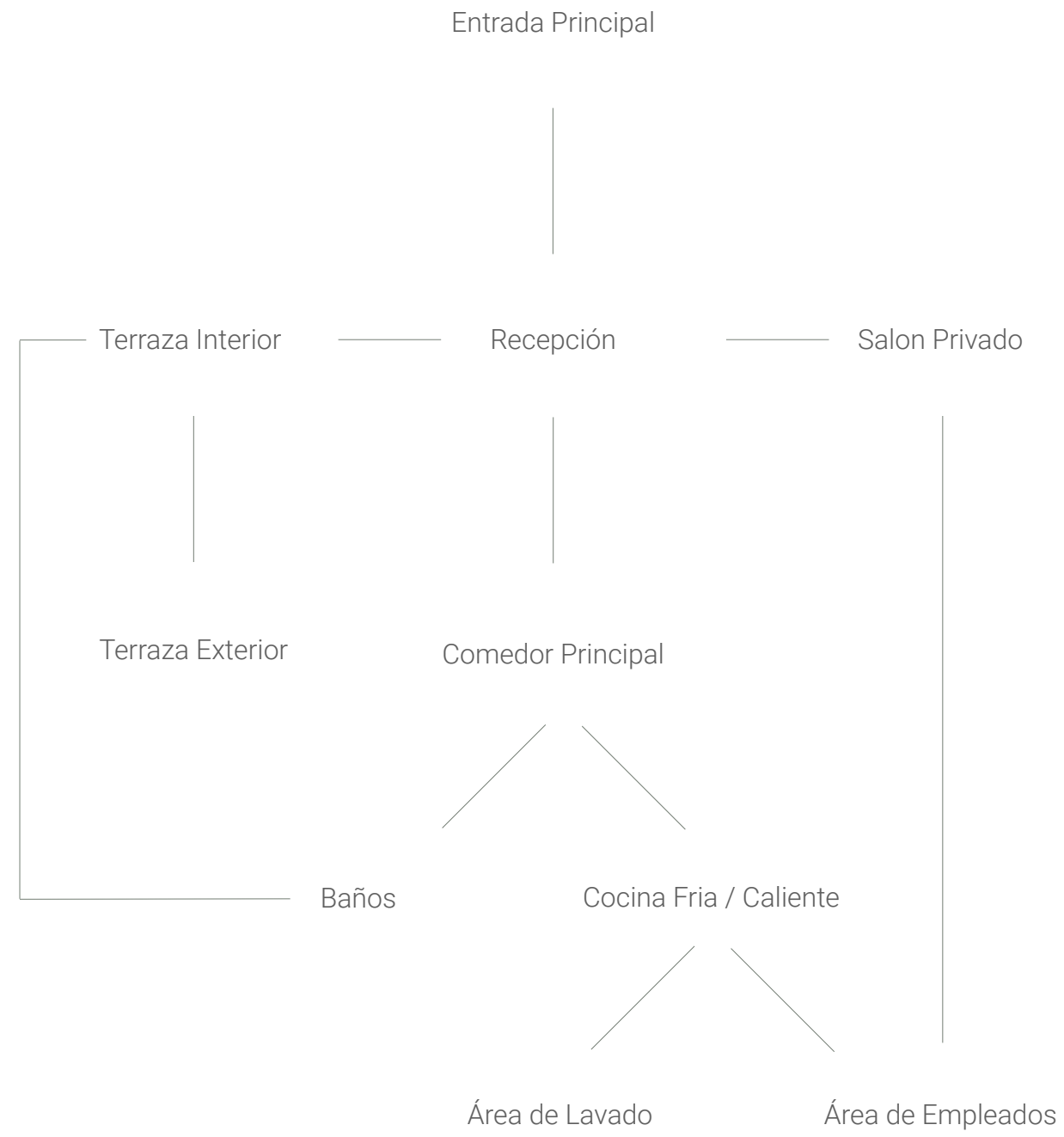
Juvenil
Dinámico
20-45

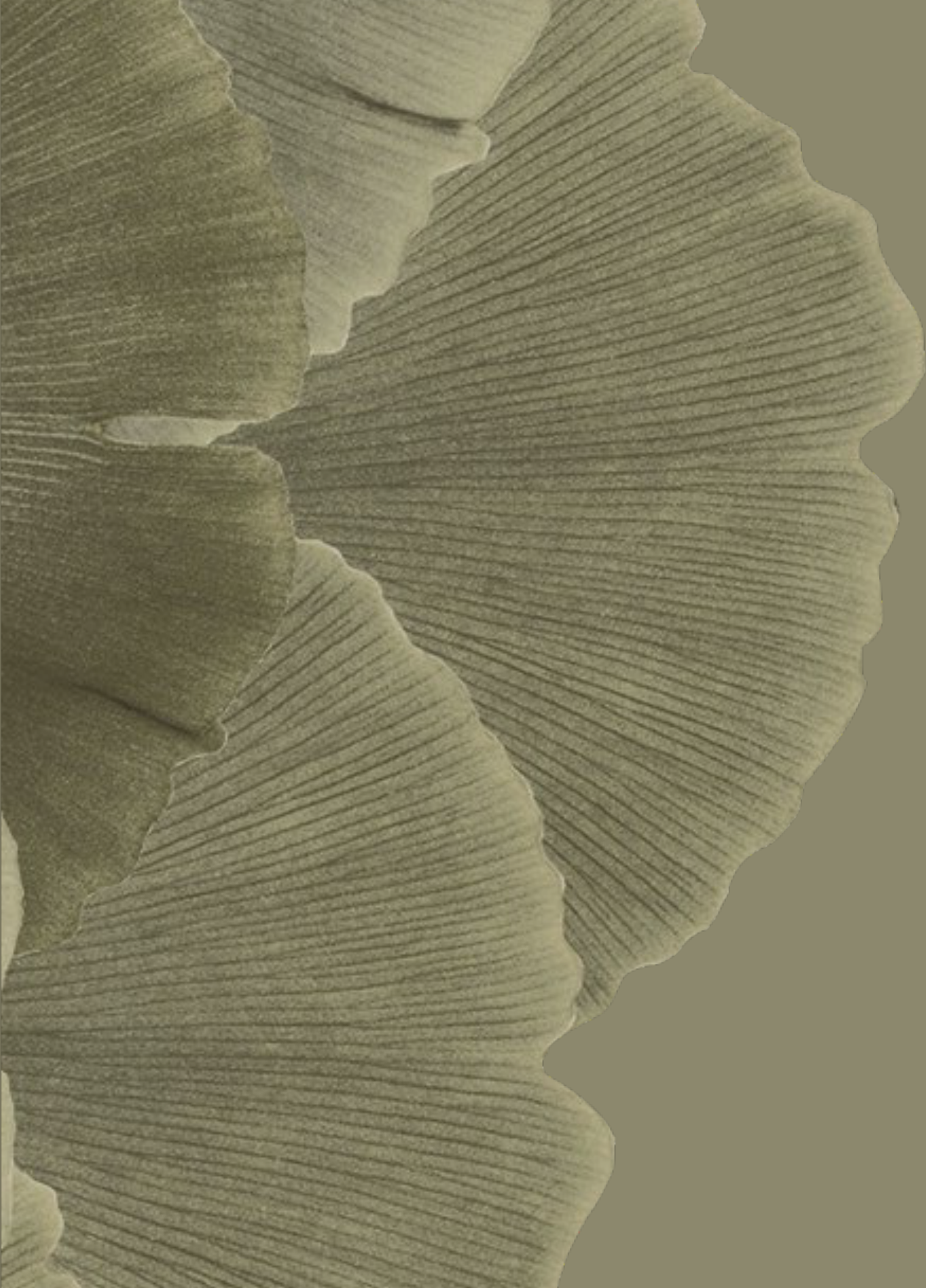


USUARIO B

Reservado
Formal
45-55

4.4 ORGANIGRAMA



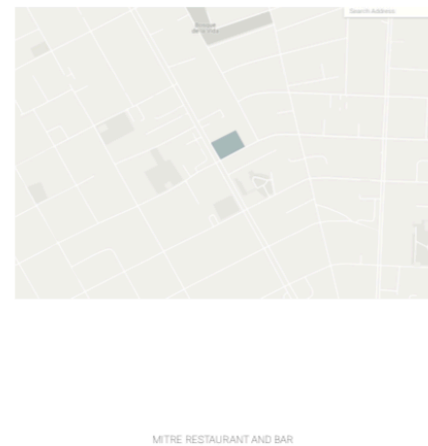
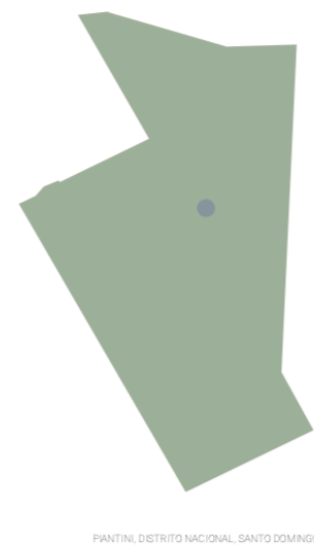


M
A
R
C
O

C
O
N
T
E
X
T
U
A
L

05

5.1 UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN

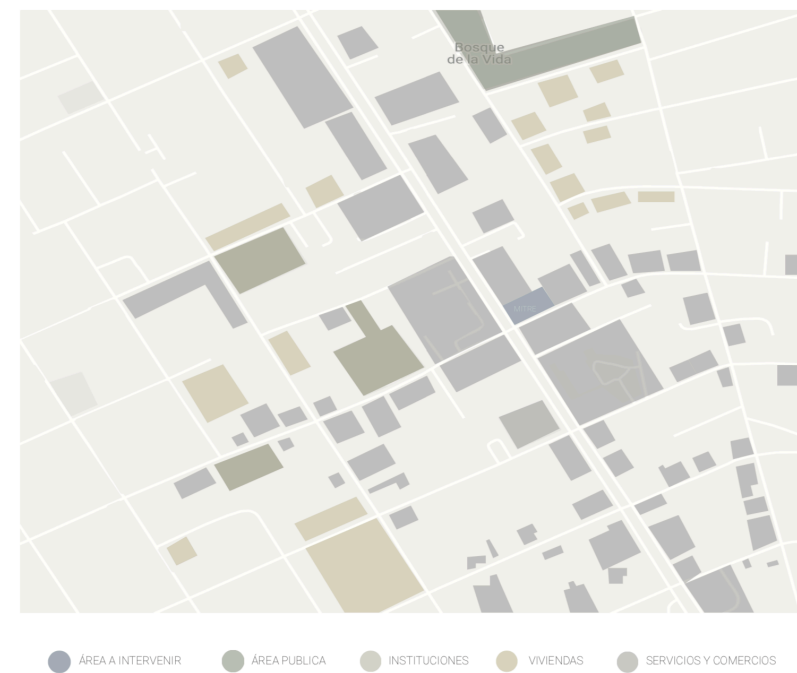


5.2 ANÁLISIS SECTOR

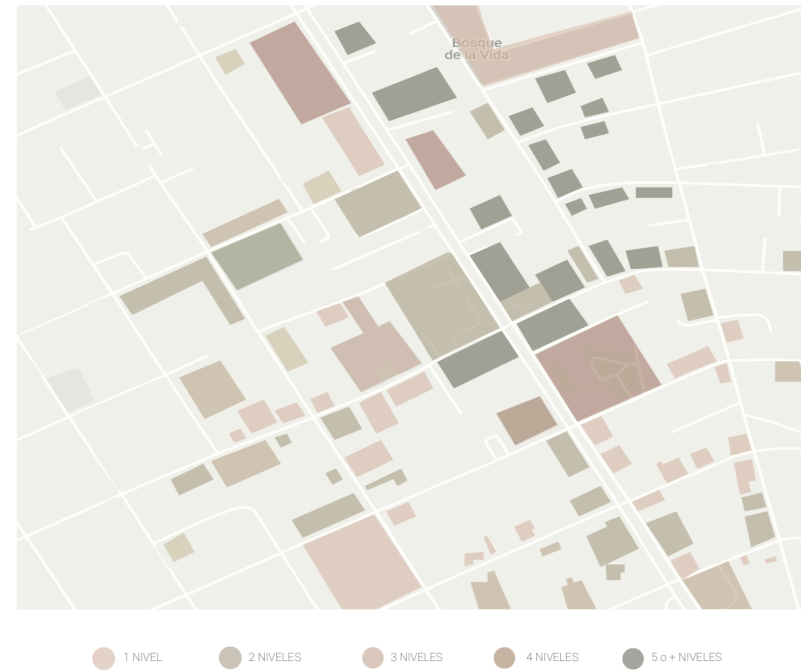
La historia del sector Piantini se remonta a los años 1930, desde entonces, se han instalado en la zona negocios emblemáticos, plazas comerciales y se ha escenificado un gran desarrollo urbanístico e inmobiliario. El sector de Piantini, fue notificado por don Luis Manuel Piantini.

Actualmente los terrenos localizados en el Ensanche Piantini en Santo Domingo, están entre los más valorados para la inversión en Bienes Raíces. El crecimiento de la ciudad ha hecho de este sector una área comercial en el corazón del polígono central de la ciudad. Por esto se considera que Mitre está ubicado en una zona de prestigio.

5.3 USO DE SUELO

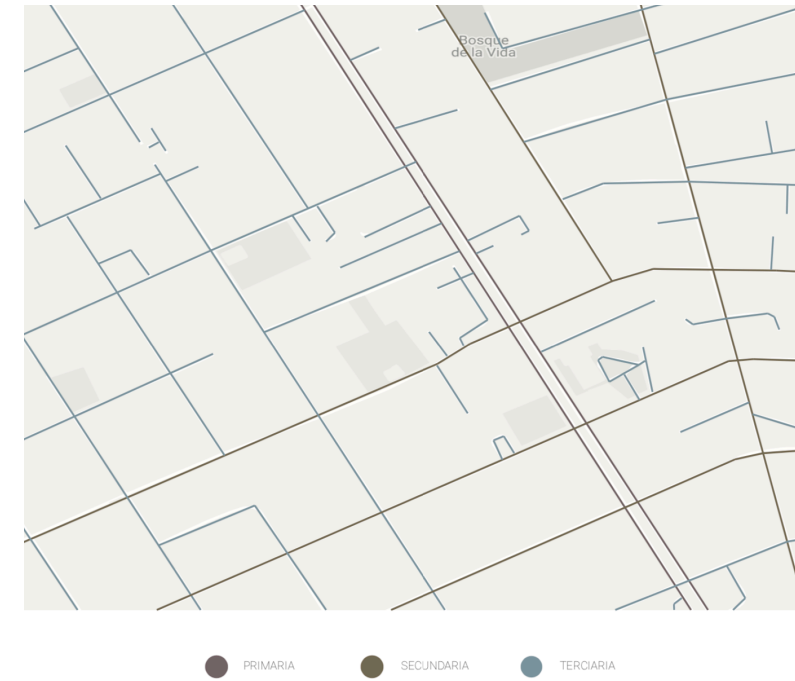


5.4 ALTIMETRÍA



5.5 VIALIDAD Y CONECTIVIDAD

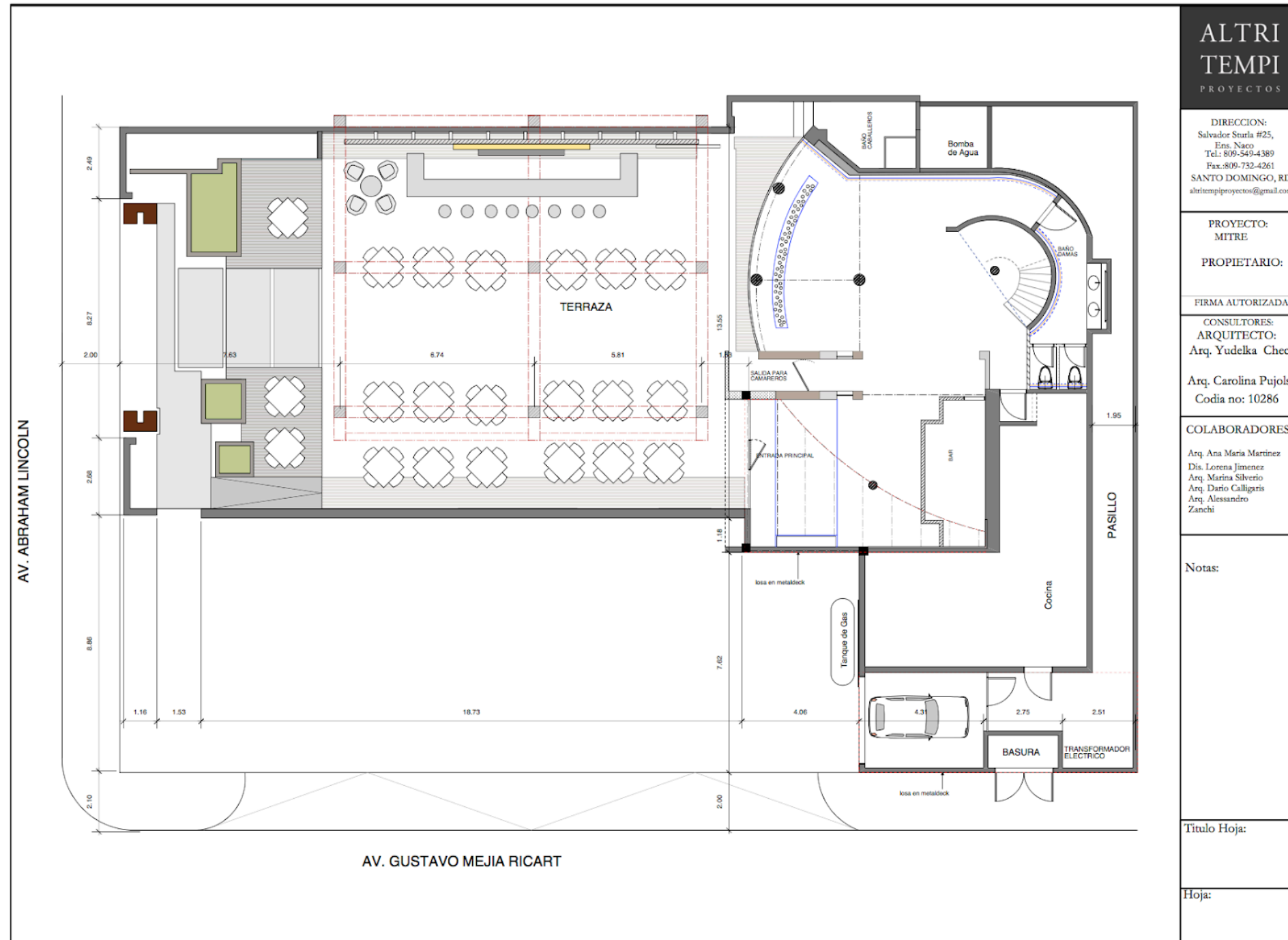
Desde su extremo norte que inicia en la intersección con la Avenida John F. Kennedy y culmina en su extremo sur en la intersección con la Avenida George Washington posee tres carriles en dirección norte-sur y tres carriles en dirección sur-norte separados por una isleta de tamaño variante. La calzada tiene un ancho de 4 mt.



5.6 HITOS Y NODOS



5.7 PLANIMETRÍA EXISTENTE



**ALTRI
TEMPI**
PROYECTOS

DIRECCION:
Salvador Surla #25,
Ens. Naco
Tel: 809-349-4389
Fax: 809-732-4261
SANTO DOMINGO, RD
alritempiproyectos@gmail.com

PROYECTO:
MITRE

PROPIETARIO:

FIRMA AUTORIZADA

CONSULTORES:
ARQUITECTO:
Arq. Yudelka Checo

Arq. Carolina Pujols
Codia no: 10286

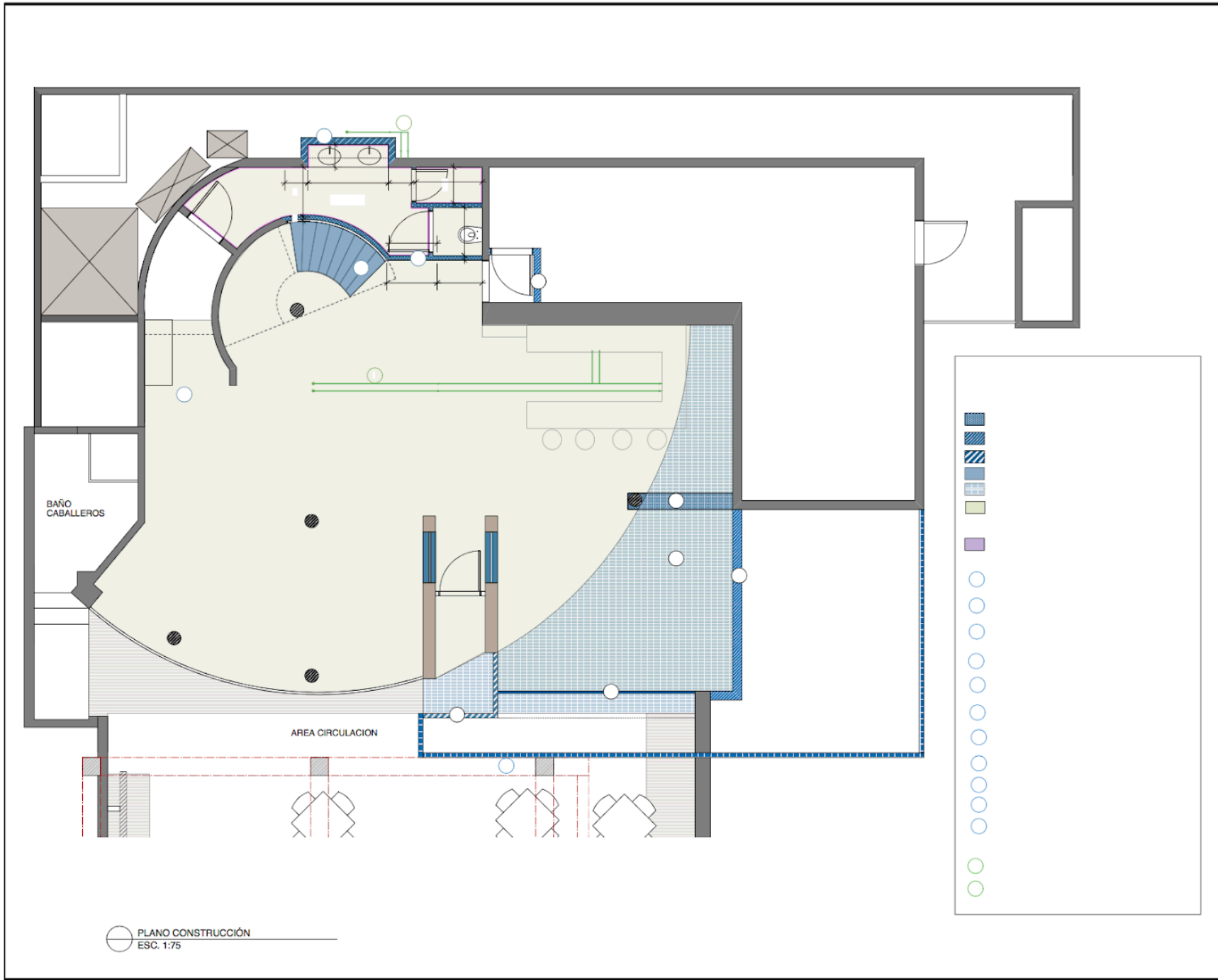
COLABORADORES

Arq. Ana Maria Martinez
Dis. Lorena Jimenez
Arq. Marina Silverio
Arq. Dario Calligaris
Arq. Alessandro Zanchi

Notas:

Titulo Hoja:

Hoja:



**ALTRI
TEMPI**
PROYECTOS

DIRECCION:
Salvador Sturla #25,
Etna, Naco
Tel.: 809-549-4389
Fax: 809-732-4261
SANTO DOMINGO, RD
alritempiproyectos@gmail.com

PROYECTO:
MITRE

PROPIETARIO:

FIRMA AUTORIZADA

CONSULTORES:
ARQUITECTO:
Arq. Yudelka Checo

Arq. Carolina Pujols
Codia no: 10286

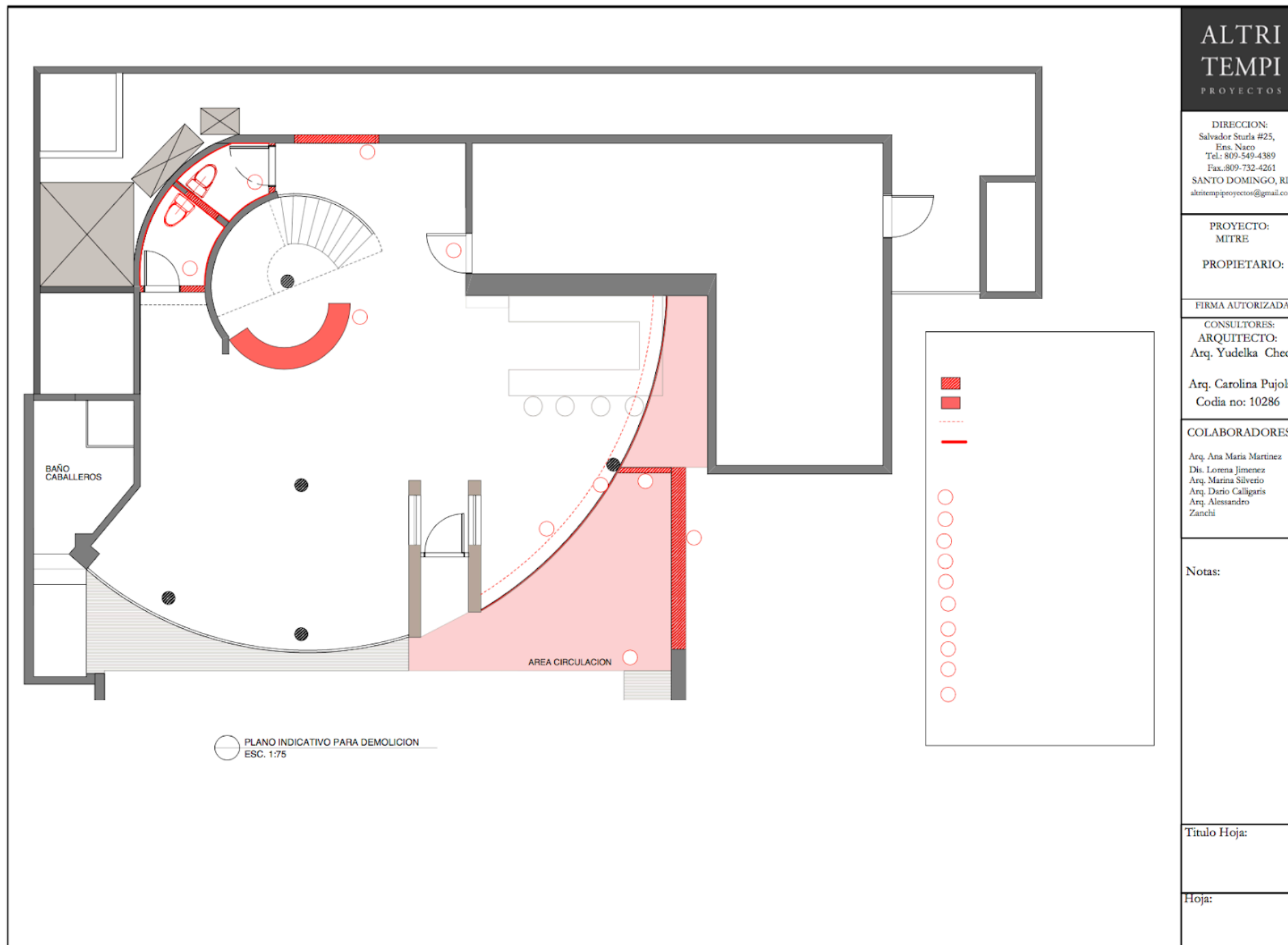
COLABORADORES

Arq. Ana Maria Martinez
Dis. Lorena Jimenez
Arq. Marina Silverio
Arq. Dario Calligaris
Arq. Alessandro Zanchi

Notas:

Titulo Hoja:

Hoja:



**ALTRI
TEMPI**
PROYECTOS

DIRECCION:
Salvador Sturia #25,
Eint. Naco
Tel.: 809-549-4389
Fax: 809-732-4261
SANTO DOMINGO, RD
altritempiproyectos@gmail.com

PROYECTO:
MITRE

PROPIETARIO:

FIRMA AUTORIZADA

CONSULTORES:
ARQUITECTO:
Arq. Yudelka Checo

Arq. Carolina Pujols
Codia no: 10286

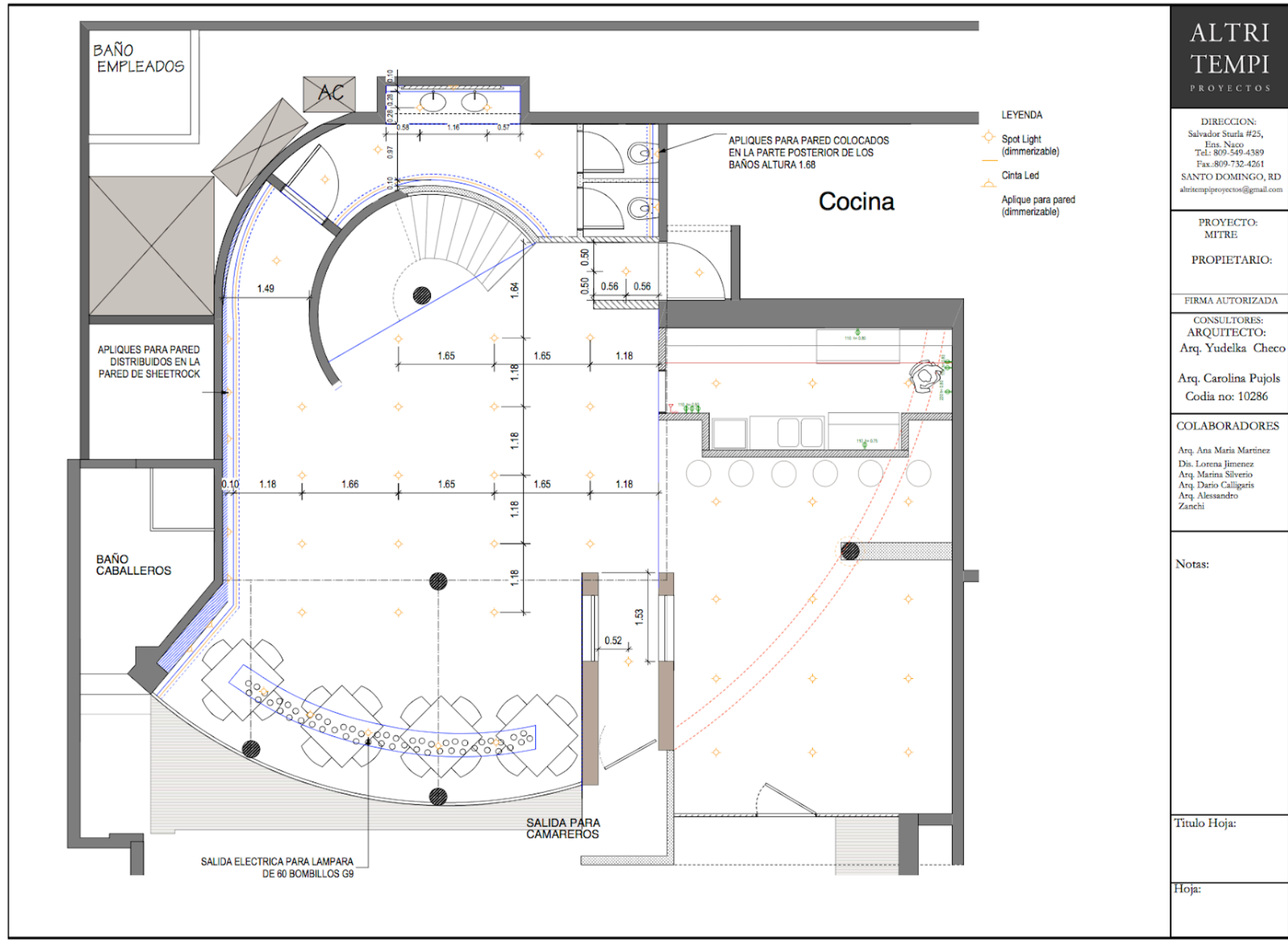
COLABORADORES

Arq. Ana Maria Martinez
Dis. Lorena Jimenez
Arq. Marina Silverio
Arq. Dario Calligaris
Arq. Alessandro
Zanchi

Notas:

Titulo Hoja:

Hoja:



**ALTRI
TEMPI**
PROYECTOS

DIRECCION:
Salvador Sturla #25,
Ens. Naco
Tel.: 809-549-4389
Fax.: 809-732-4261
SANTO DOMINGO, RD
alritempiproyectos@gmail.com

PROYECTO:
MITRE

PROPIETARIO:

FIRMA AUTORIZADA

CONSULTORES:
ARQUITECTO:
Arq. Yudelka Checo

Arq. Carolina Pujols
Codia no: 10286

COLABORADORES

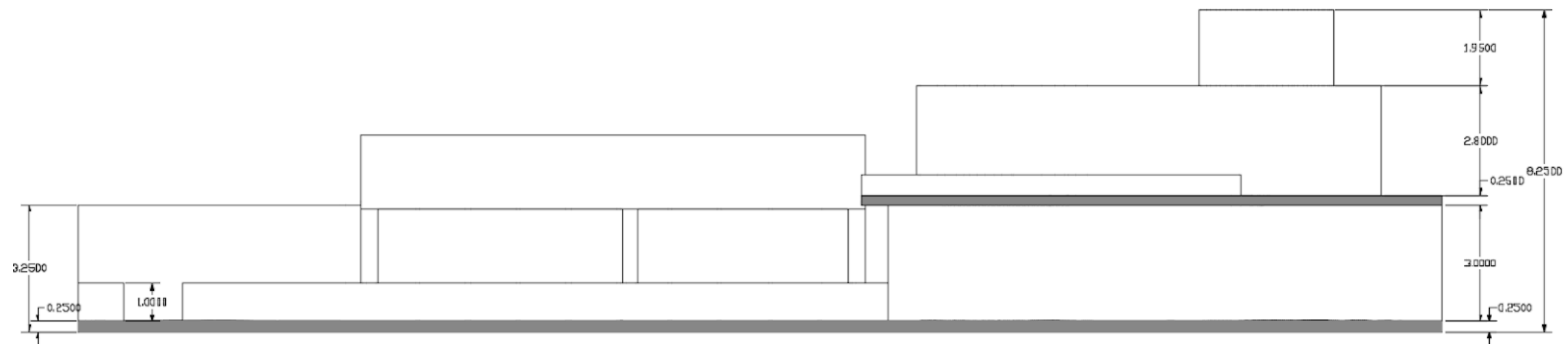
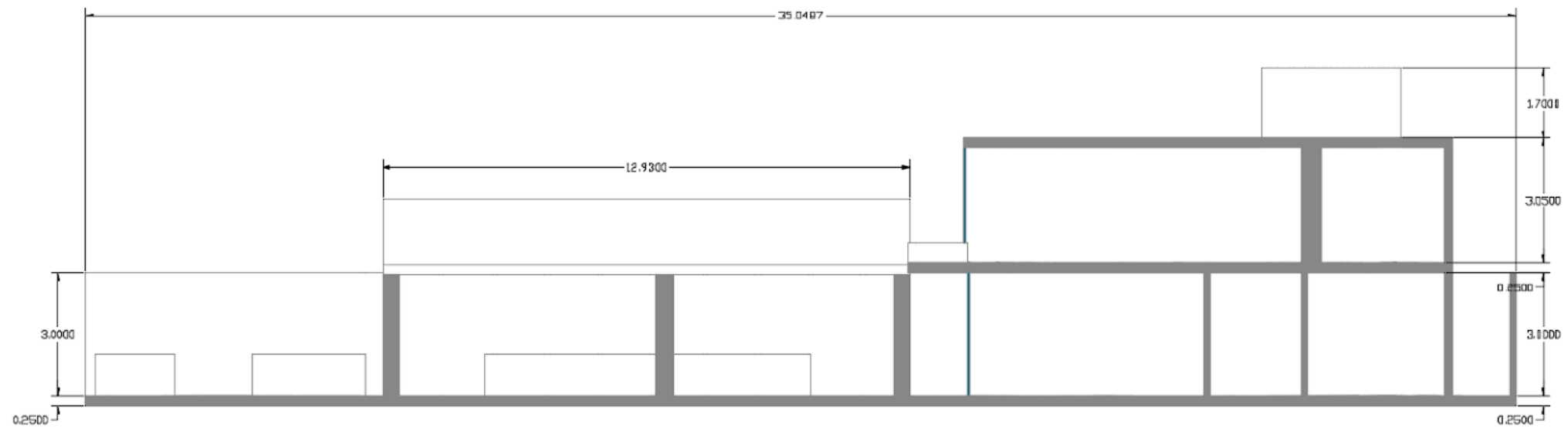
Arq. Ana Maria Martinez
Dis. Lorena Jimenez
Arq. Marina Silverio
Arq. Dario Calligaris
Arq. Alessandro Zanchi

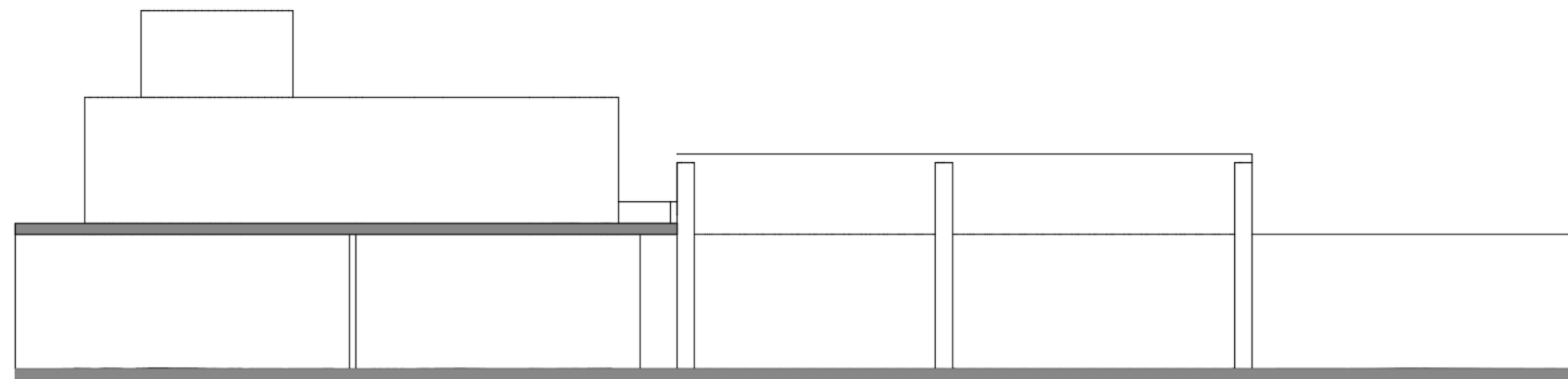
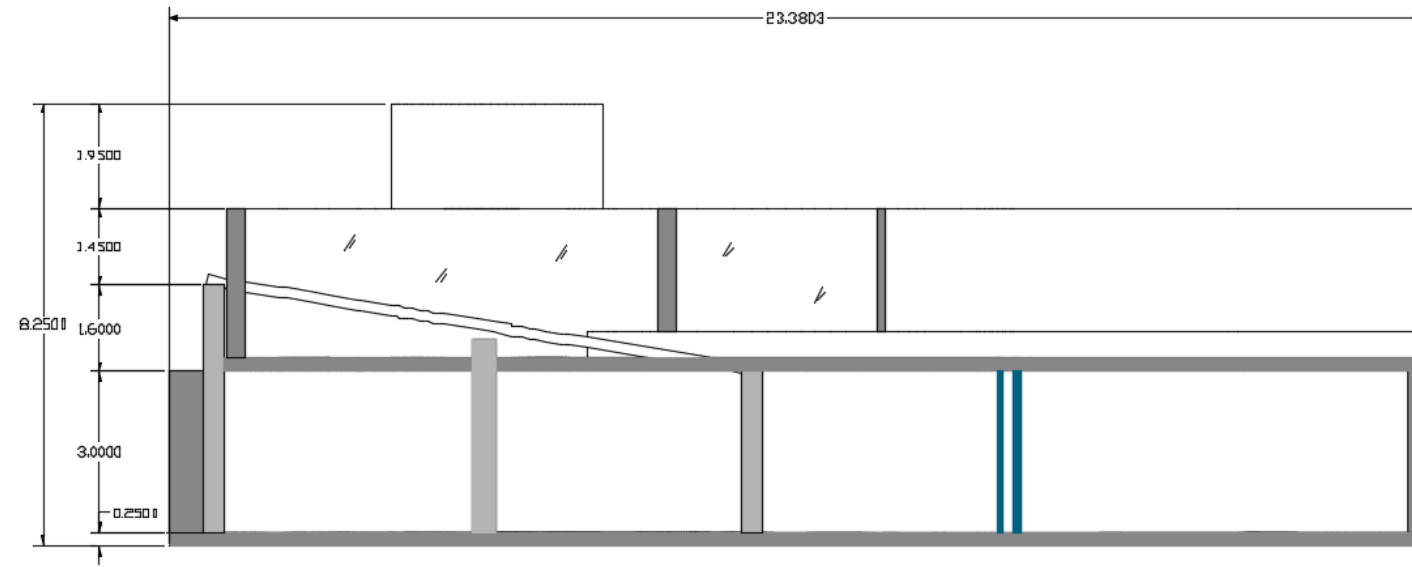
Notas:

Titulo Hoja:

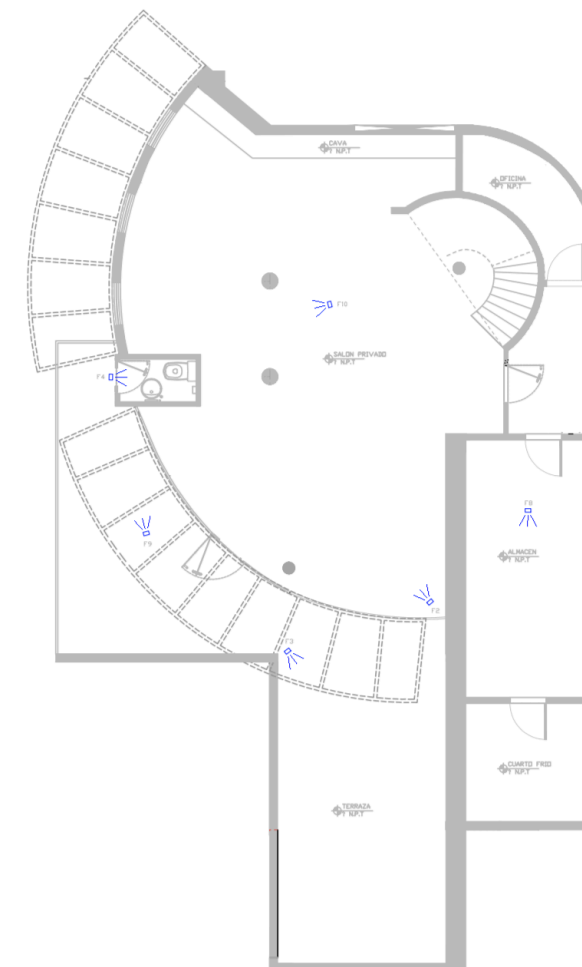
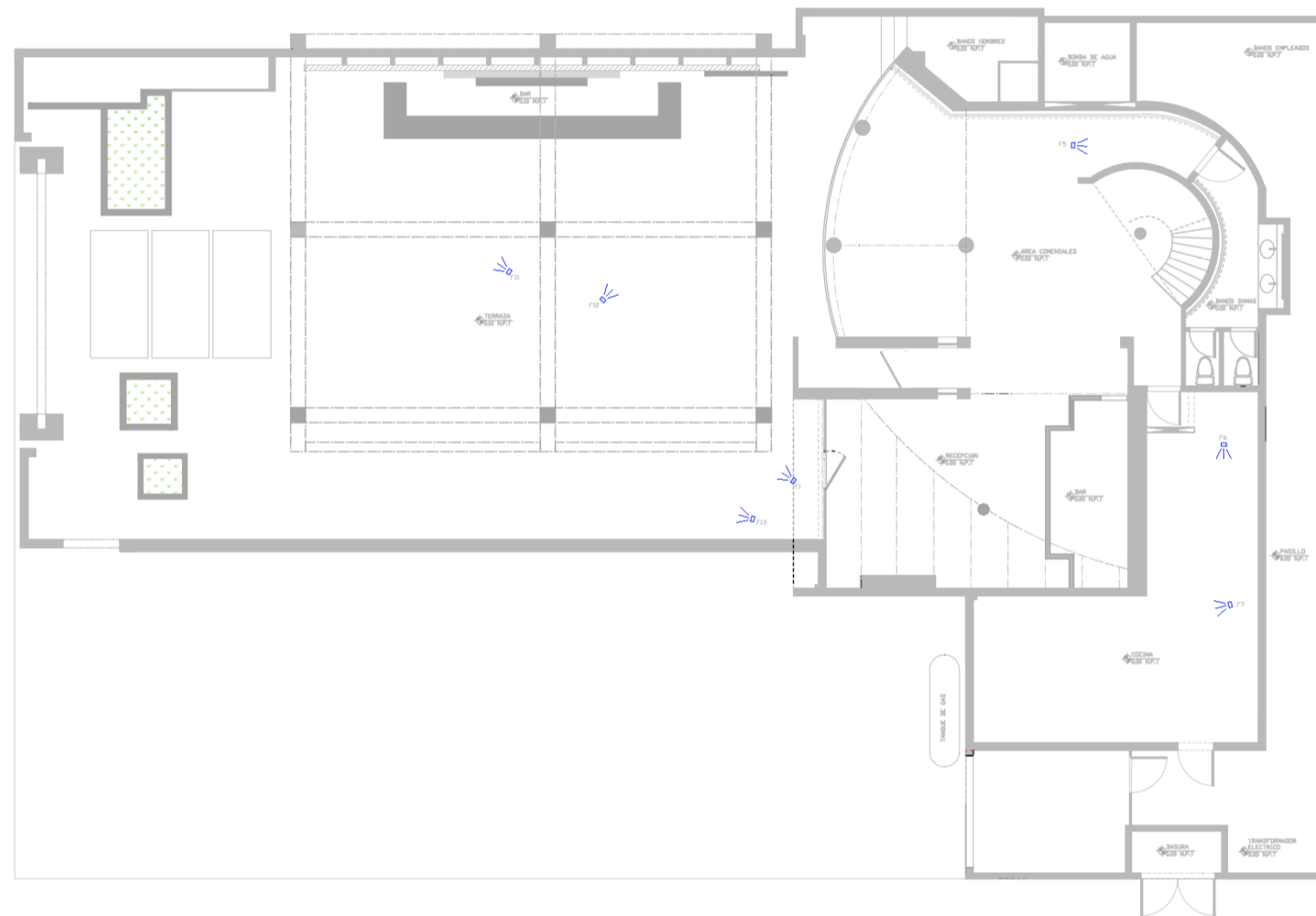
Hoja:

○ DISTRIBUCION ELECTRICA
ESC 1:33





5.7 LEVANTAMIENTO FOTOGRÁFICO





F1



F2



F3



F4



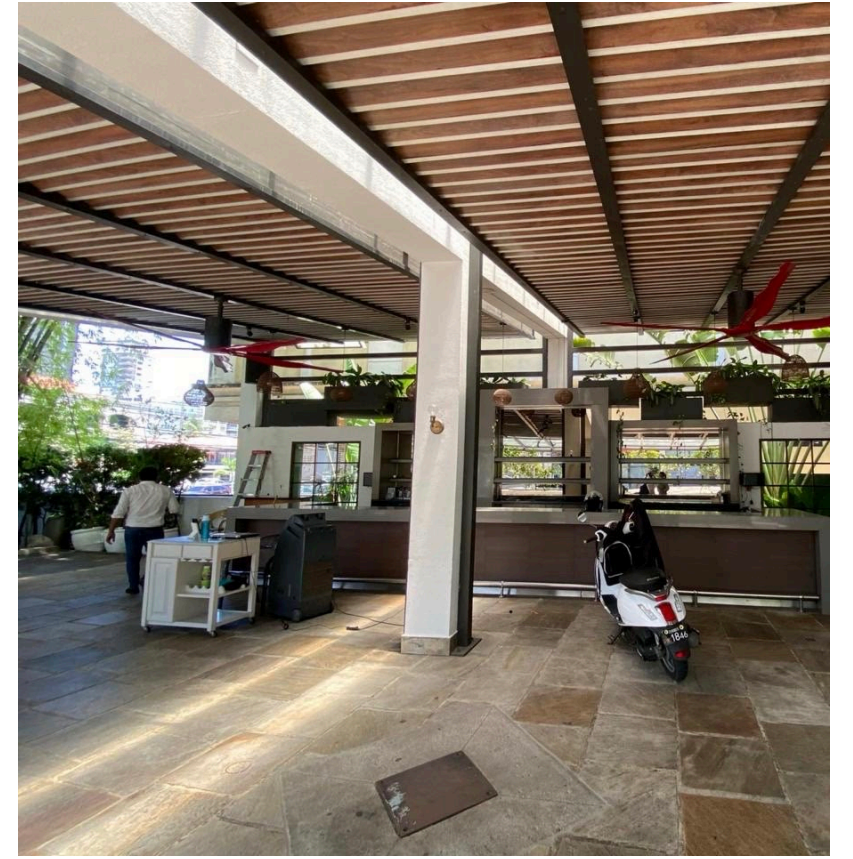
F5



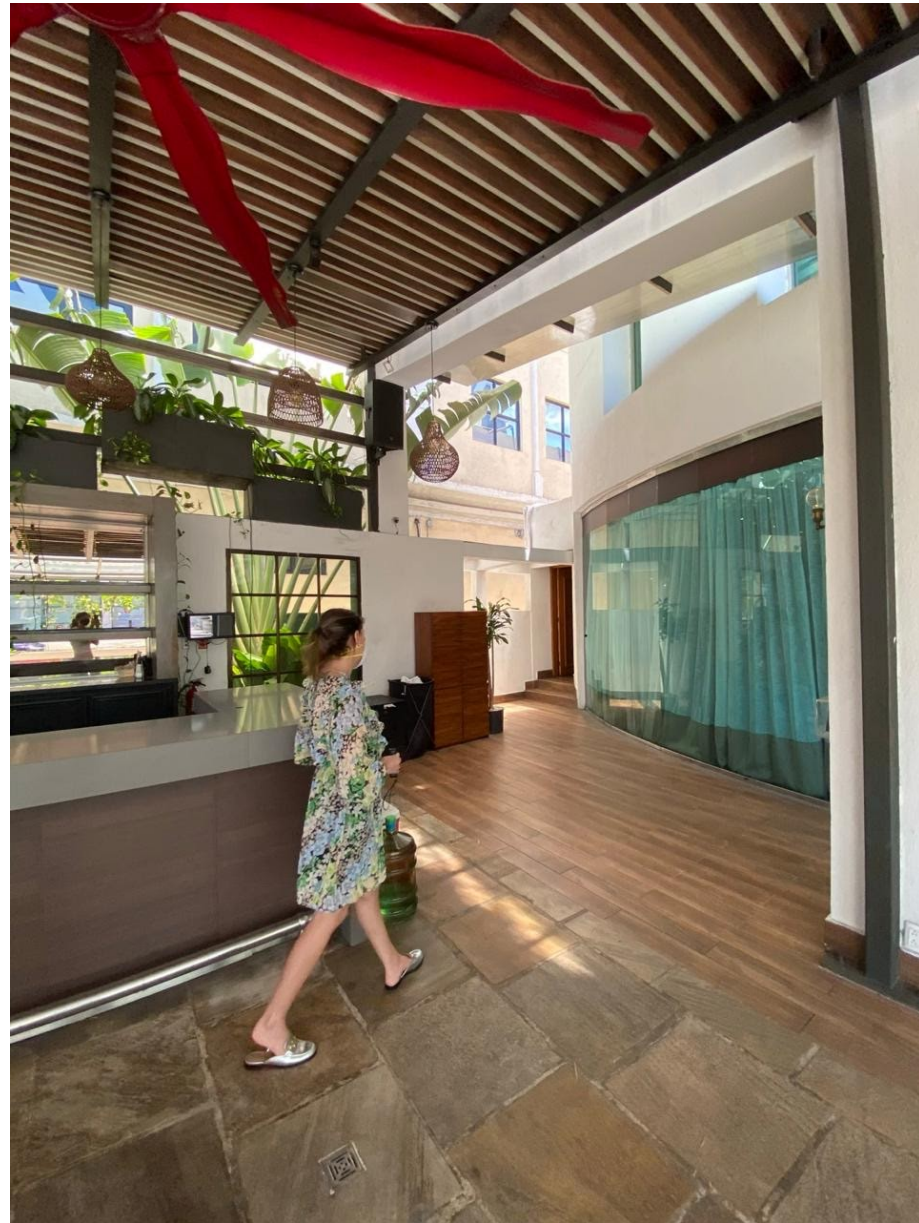
F6



F7



F8

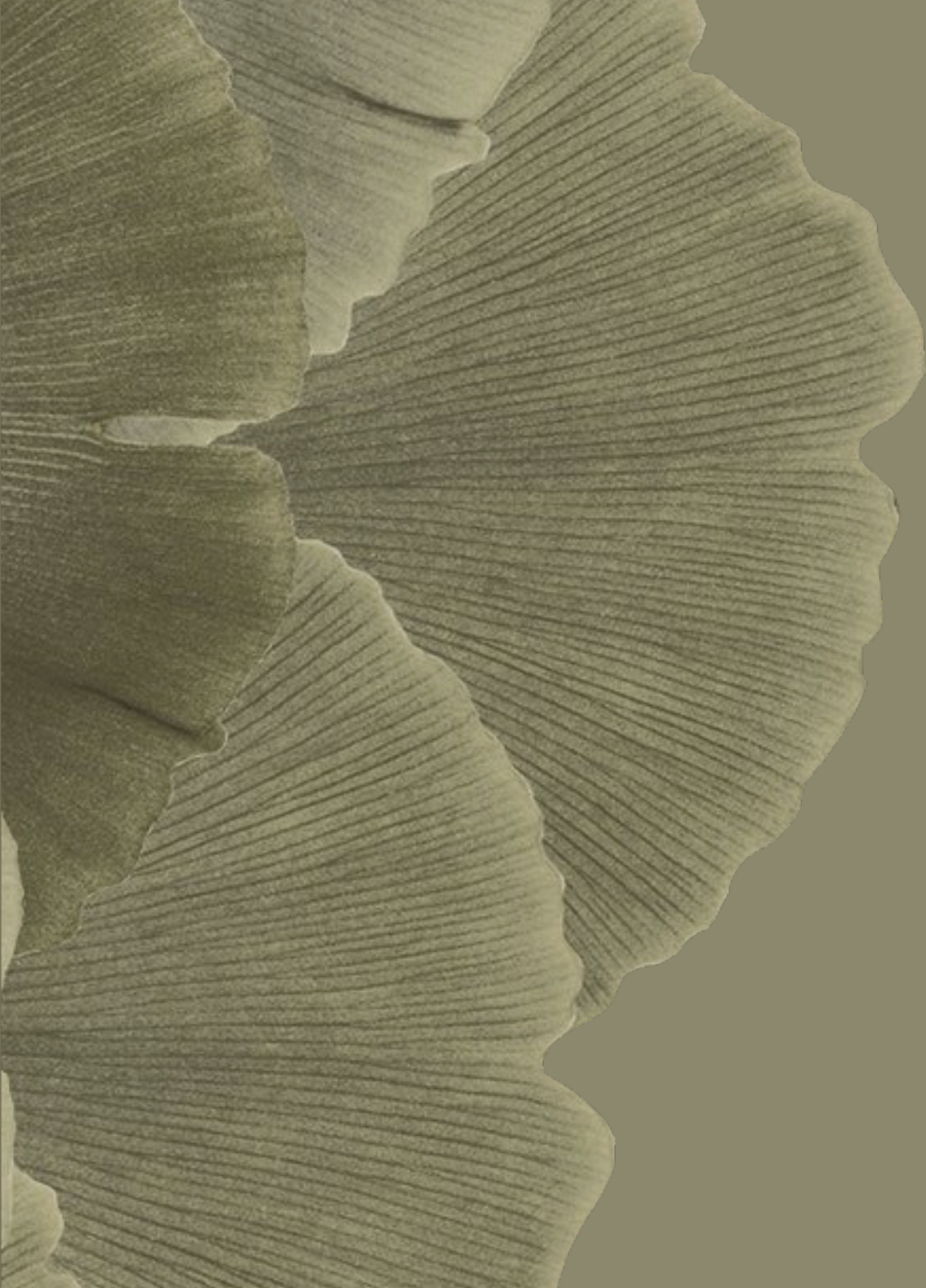


F9



F10





M
A
R
C
O

C
O
N
C
E
P
T
U
A
L

06

6.1 DEFINICIÓN Y ESQUEMATIZACIÓN DEL CONCEPTO

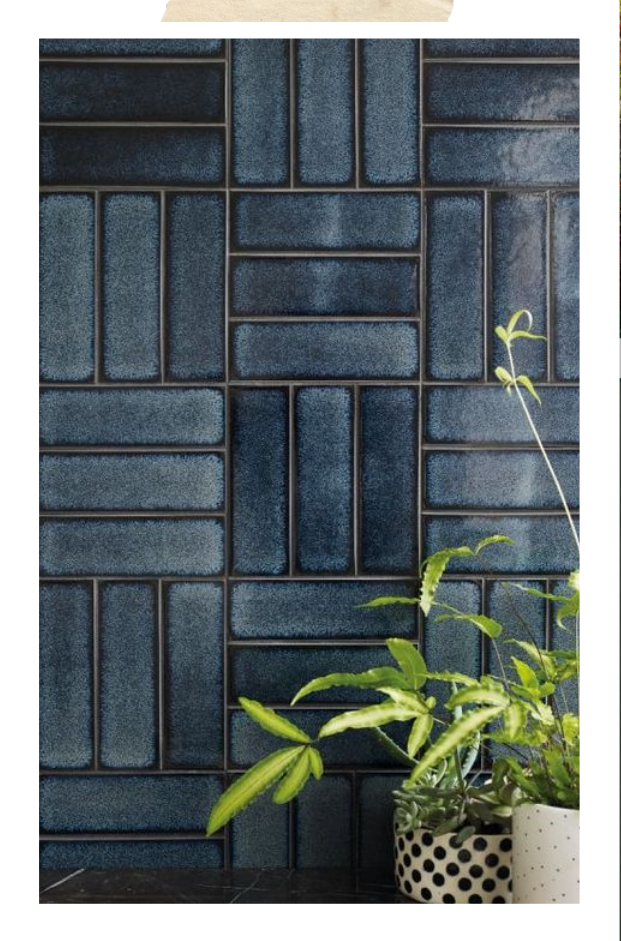
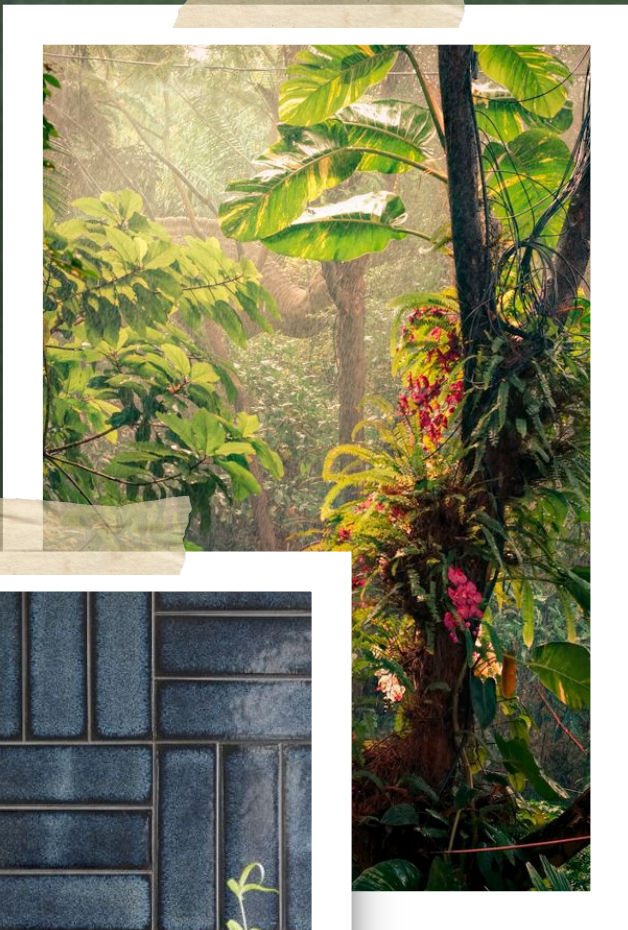
Como propuesta de la remodelación del espacio gastronómico Mitre Restaurant & Bar ubicado en Santo Domingo, República Dominicana se quiere llevar a cabo el concepto de la Jungla en donde la vegetación arropa el espacio y cada rincón esconde un área única donde el usuario pueda disfrutar de un oasis de sabores en el mundo gastronómico.

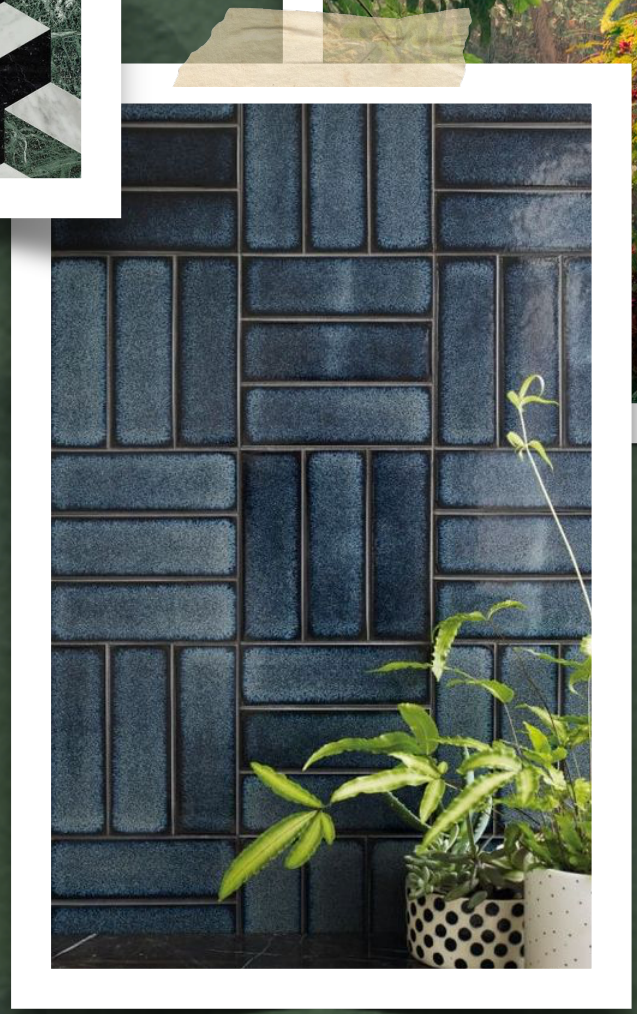
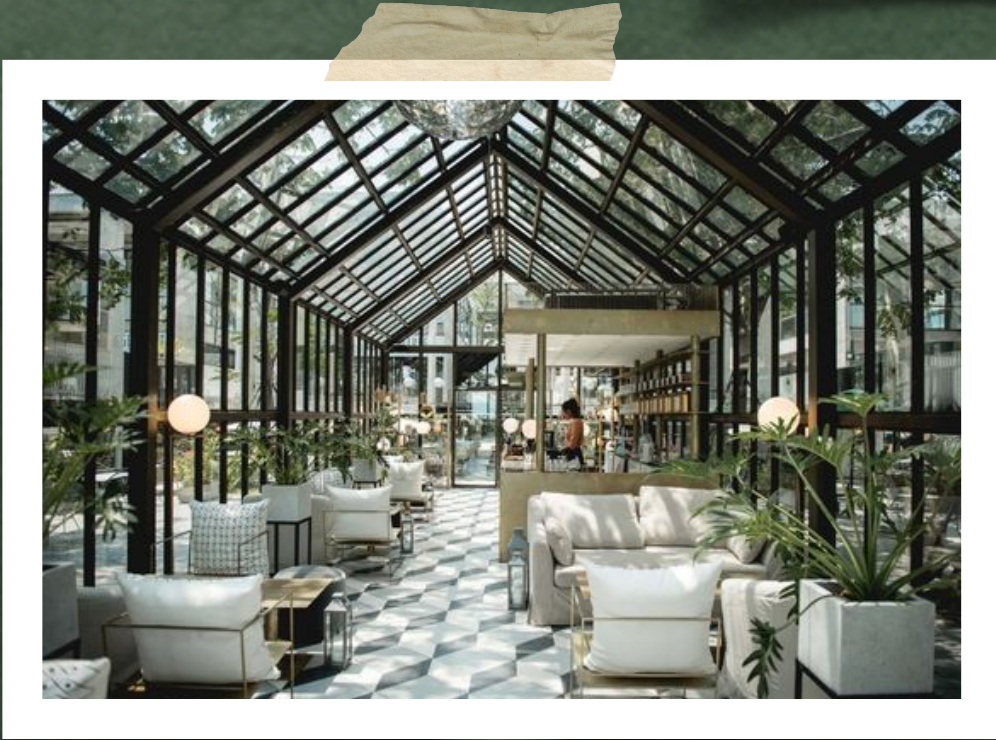
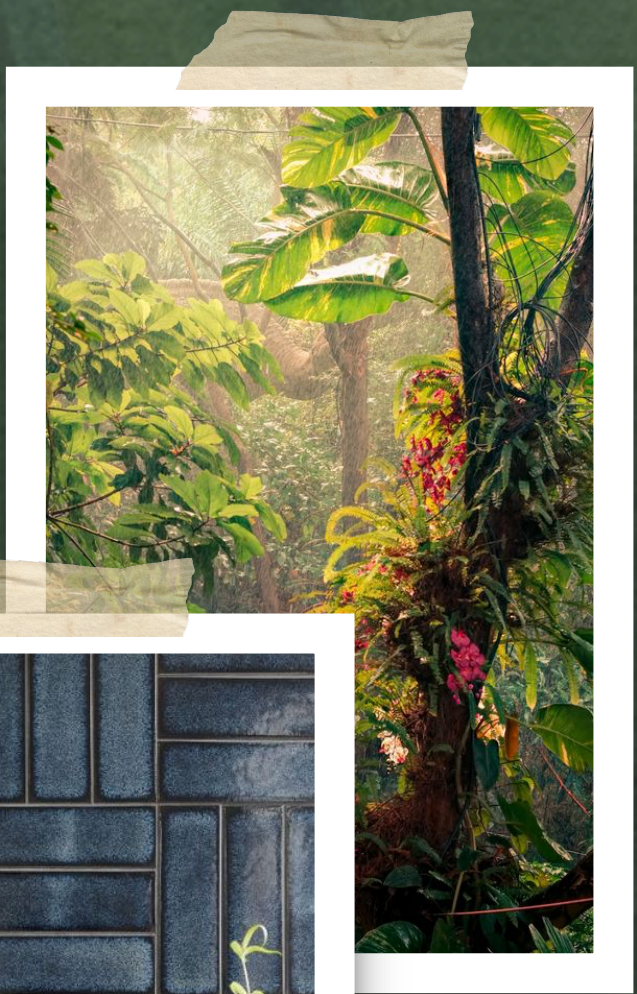
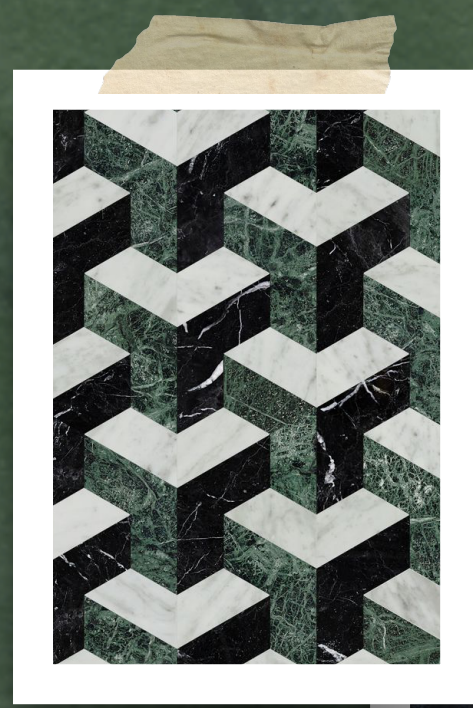
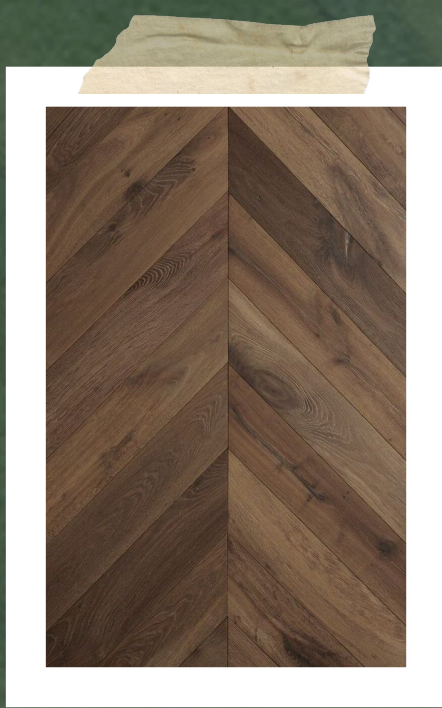
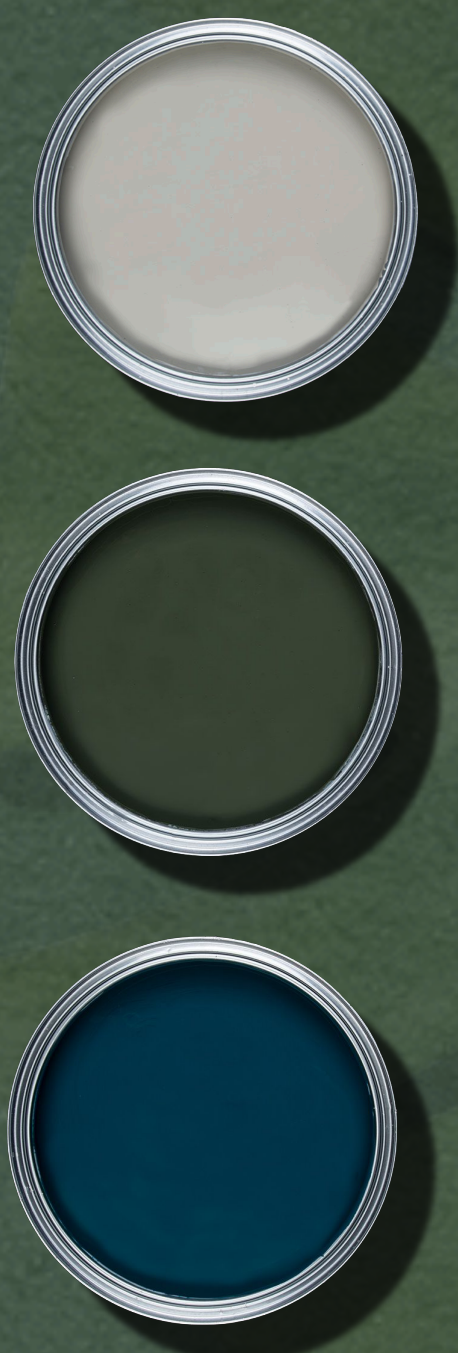
Este concepto se desarrollará mediante el uso de las formas irregulares que son un componente elemental en el diseño, dándole dinamismo al espacio. El uso de una iluminación cálida y puntual será un elemento esencial para resaltar la exuberancia de la vegetación en cada rincón. El conjunto de estos materiales tales como la madera, mármol y granito tendrá como finalidad lograr un ambiente que provoque al usuario sentirse a gusto con su experiencia en el restaurante. Creando espacios con un carácter teatral, elegante y con una marcada contemporaneidad.

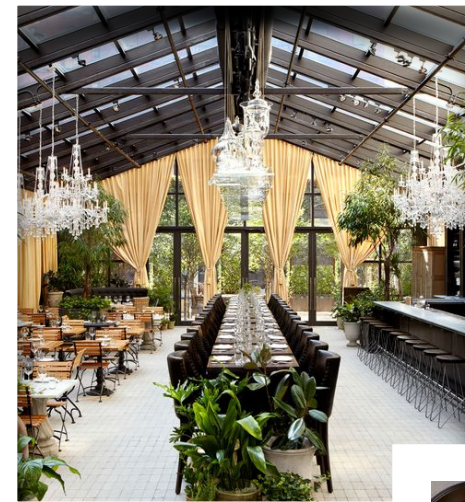
Aquí podremos ver cómo el concepto va de la mano con la ideología del Restaurante que es crear distintos ambientes para todo tipos de usuario mantenido una línea de formalidad pero jugando con elementos y con sus platos artesanales.



6.2 MOODBOARD







Terraza

PANTONE®

Midnight

19-3851
TCX

PANTONE®

Eden

19-6050
TCX



Interior

6.3 TABLAS

TABLA MOBILIARIO

CÓDIGO

REFERENCIA

NOMBRE

DESCRIPCIÓN

TIENDA

M1



ASHBY

0.50m x 0.50m x 0.60m

MEZZO

M2



BLAKEY

0.50m x 0.50m x 0.60m

MEZZO

M3



TOSCA

0.50m x 0.50m x 0.60m

TRIBÚ

M4



GILMORE

0.40m x 0.40m x 0.80m

MEZZO

STUDIOTWENTYSEVEN

M5



LATIS

0.50m x 0.50m x 0.60m

STUDIOTWENTY

M6



UPHOLSTERY

0.40m x 0.40m x 0.80m

1stdibs

M7



MARBLE CONSLE

1.50m x 0.40m x 1.00m

WESTELM

M8



ROLL

2.20m x 0.70m x 0.50m

STUDIOTWENTY

M9



BUFFETERA

1.50m x 0.40m x 1.00m

1stdibs

M10

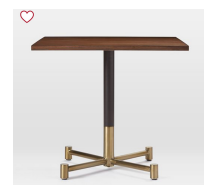


MARBLE TABLE

0.70m x 0.70m x 0.80m

WESTELM

M11



WOOD TABLE

0.70m x 0.70m x 0.80m

WESTELM

M12



OVAL TABLE

2.00m x 1.50m x 1.00m

1stdibs

M13



ERIC

0.50m x 0.50m x 0.60m

1stdibs

M14



BLAKEY

2.20m x 0.70m x 0.50m

STUDIOTWENTY

M15



SCALA STONE

0.40m x 0.40m x 0.80m

STUDIOTWENTY

M16



PRIMITIVE

0.50m x 0.50m x 0.60m

JEONGHWA SEO

M17



LATIS

0.50m x 0.50m x 0.60m

MEZZO

M18



SILLA MILLBERGET

29 ¼" 21 ½" 9"

IKEA

M19



MESA

CAL.16, CON RESPALDO DE 4" Y ENTREPAÑO. CAL.16, REFUERZOS,
PATAS DE TUBOS DE 5/8" INOXIDABLES.

METAL GAS

M20



TRAMERÍA

CAPACIDAD PARA HASTA 1250 LIBRAS

METAL GAS

M21



COLGADOR DE OLLAS

ACERO INOXIDABLE MODERN CHEF 36 PLG WC-36

METAL GAS

M22



CARRO TRASPORTADOR DE BANDEJAS

ACERO INOXIDABLE MODERN CHEF 36 PLG WC-36

METAL GAS

M23



LOCKERS METÁLICO DE 2 PUERTAS

2.00m x 0.45m x 1.85m

TECNYSTAND

TABLA DE PISO & REVESTIMIENTOS

REFERENCIA	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	TIENDA
	LIAISON	0.50m x 0.50m	ANN SACKS
	EUROPEAN OAK	0.15m x 0.40m	FINSA WOOD SOLUTIONS
	LITHOS	0.30m x 0.30m	TILE BAR
	ARC SOUL	0.30m x 0.30m	TILE BAR
	TRAVENTINE CLASSIC VEIN CUT	1.00m x 0.50m	CDK STONE
	TERRACOTA ANTIDESLIZANTE	0.30m x 0.30m	PORCELANATO
	CEMENTO PULIDO	N/A	CEMENTOS TITÁN

REFERENCIA

NOMBRE

DESCRIPCIÓN

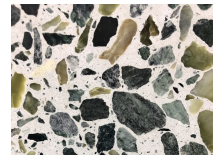
TIENDA



MARMOL VERDE

170" X 65"

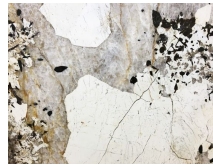
MARMOTECH



GRANITO NEBBIA VERDE

170" X 65"

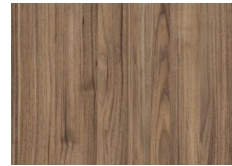
MARMOTECH



GRANITO PATAGONIA

170" X 65"

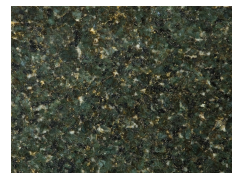
MARMOTECH



MADERA

N/A

FINSA



TRAVERTINE CLASSIC VEIN CUT

1.00m x 0.50m

MARMOTECH



OVALISQUE GREEN TILE

3" x 7"

AZULEJOS DEL MUNDO



PLUMANGE TILE

3" x 4"

AZULEJOS DEL MUNDO

TABLA DE ILUMINACIÓN








CÓDIGO	REFERENCIA	NOMBRE	CANTIDAD	TIENDA
L1		LAMPARA FOCO DIRECTO EMPOTRABLE (OJO DE BUEY)	62	LUX GALLERY
L2		LAMPARA SINGULAR	15	LUX GALLERY
L3		LAMPARAS LED	6	LUX GALLERY
L4		APLIQUE DE PARED	2	MAISON & OBJECT
L5		MANGUERAS LED	34	LUZ GALLERY
L6		LAMPARA SINGULAR PENDIENTE	2	LUMINATTI
L7		APLIQUE DE PARED	4	VALENTINE

TABLA PAISAJISMO






NOMBRE	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	MANTENIMIENTO	ILUMINACIÓN
PALMA LICUALA		PERFECTOS PARA MACETAS, NO CRECEN MUY ALTO	RIEGO CONSTANTE Y ABUNDANTE	SEMISOMBRA
CONGO VERDE		RAPIDO CRECIMIENTO. 1M DE ALTURA	FÁCIL MANTENIMIENTO	LUZ BRILLANTE
FICUS		SE ADAPTAN MUY BIEN AL CLIMA MEDITERRÁNEO Y SON LONGEVAS.	FÁCIL MANTENIMIENTO	ILUMINACIÓN ABUNDANTE SIN SOL DIRECTO
LENGUA DE VACA		PLANTAS DE INTERIOR Y EXTERIOR MÁS RESISTENTES QUE EXISTEN	FÁCIL MANTENIMIENTO	LUZ POBRE
HELECHO NIDO		POSEE UNAS GRANDES HOJAS QUE LO CONVIERTEN EN UNA PLANTA PROTAGONISTA ALLÍ DONDE SE COLOCA POR SU ELEGANCIA Y EXUBERANCIA.	RIEGO ABUNDANTE	LUMINOSO, NUNCA DIRECTO AL SOL

TABLA ACCESORIOS

REFERENCIA	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	UBICACIÓN
	TOMACORRIENTE	2 MÓDULOS 125 v, 250 v	RECEPCIÓN / TERRAZA / INTERIOR / SALON PRIVADO
	INTERRUPTORES	3 VÍA	RECEPCIÓN / TERRAZA / INTERIOR / SALON PRIVADO
	TERMOSTATO/UMIDOSTATO	PANTALLA LED	RECEPCIÓN / TERRAZA / SALON PRIVADO
	TOMACORRIENTE ICFT	2 MÓDULOS 125 v	COCINA / ALMACÉN / OFICINA
	ILUMINACIÓN EMERGENCIA	2 MÓDULOS 125 v	PASILLO / ESCALERA
	INTERRUPTORES AXIALES	3 VÍA	COCINA / ALMACÉN / OFICINA
	TOMA TELEFÓNICA	1 VÍA	OFICINA / COCINA



HOOK

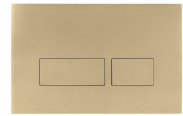
METAL GOLD

BAÑOS



METAL GOLD

BAÑOS



CROSSWATER MPRO BRUSHED BRASS DUAL FLUSH PLATE

METAL GOLD 236 mm x 152 mm

BAÑOS



TOILET HOOK

SOGA Y METAL

BAÑOS



INODORO

0.49m x 0.69m x 0.45m

BAÑOS



URINAL

0.49m x 0.69m x 0.45m

BAÑOS



LAVAMANOS FREESTANDING

MARMOL

BAÑOS

TABLA PUERTAS

REFERENCIA

NOMBRE

DESCRIPCIÓN

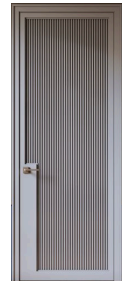
UBICACIÓN



PUERTA DOBLE

2.10m x 2.20m

RECEPCIÓN / TERRAZA



PUERTA MADERA

0.95m x 2.20m

BAÑOS



PUERTA ABATIBLE

0.95m x 2.20m

COCINA / ALMACÉN



PUERTA ABATIBLE

0.95m x 2.20m

OFICINA / BAÑO EMPLEADOS



PUERTA ACERO

1.00m x 2.20m

CUARTO FRÍO



BIBLIOGRAFÍA

Anónimo. (2019). Tipos de Restaurantes. 15/06/20, de Cursos gastronomía Sitio web: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

Anónimo. (2018). La organización de la cocina en un restaurante. 17/06/20, de Expohoreca Sitio web: <https://www.expob2b.es/es/n-/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurante>

Anonimo. (2019). Central Gastronómica. 2020, de Arquitexto Sitio web: <https://arquitexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

Anónimo. (2020). TOP 7 TIPOS DE RESTAURANTES Y CÓMO SE CLASIFICAN. 15/05/20, de Gastronomía Intrenacional Sitio web: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>

Anónimo. (2014). La importancia del área de refrigeración en las cocinas industriales. 11/06/20, de Soluciones Gastronomicas Sitio web: <http://solucionesgastronomicas.com/blog/la-importancia-del-area-de-refrigeracion-en-las-cocinas-industriales/>

Anónimo. (2019). TIPOS DE BARES: LOS MÁS COMUNES EN ESPAÑA. 10/05/20, de Sirviella Sitio web: <https://sirviella.com/noticias/tipos-de-bares-los-mas-comunes-en-espana/>

Anónimo. (2019). Ergonomía para restaurantes y cáterings. 2020, de CENEA Sitio web: <https://www.cenea.eu/consultoria-ergonomia-empresas/sectores/ergonomia-para-restaurantes-y-caterings/>

Arquitexto. (2019). INTERIORISMO. 2020, de Arquitexto Sitio web: <https://arquitexto.com/2019/11/allegra/>

Anónimo. (2019). Tipos de Restaurantes. 15/06/20, de Cursos gastronomía Sitio web: <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

EDURNE CONCEJO. (2018). ¿Qué es el diseño biofílico?. 10/06/20, de LaVanguardia Sitio web: <https://www.lavanguardia.com/vivo/20180627/45326074462/que-es-diseno-biofilico.html>

Juan Ignacio. (2019). Conoce los 8 tipos de restaurantes que existen. 10/05/20, de Simodepalau Sitio web: <http://simodepalau.com/conoce-los-8-tipos-de-restaurantes-que-existen/> Ivana Jerman. (2018).

¿Qué es la decoración ecléctica?. 10/6/20, de decortips Sitio web: <https://decortips.com/es/casas/que-es-la-decoracion-electica/>

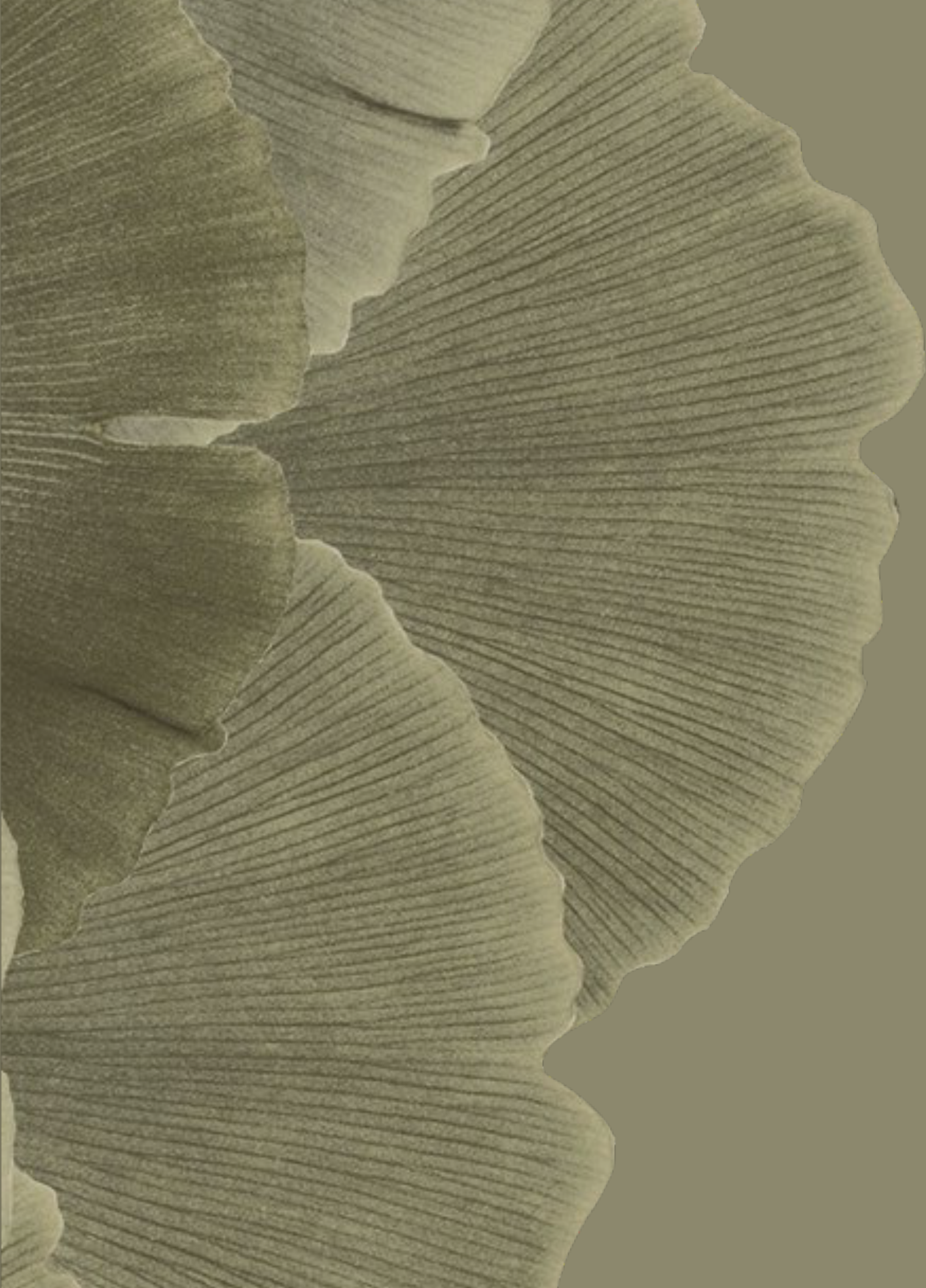
Pau Seguí. (2018). El diseño biofílico. El poder de la arquitectura y la naturaleza.. 10/06/20, de Ovacen Sitio web: <https://ovacen.com/el-diseno-biofilico-el-poder-de-la-arquitectura-y-la-naturaleza/>

Pedia, W. (2020, April 30). Iluminación natural. Retrieved September 22, 2020, from https://es.wikipedia.org/wiki/Iluminaci%C3%B3n_natural

Olaia Pellón. (2012). Estilo ecléctico. 10/6/20, de DecoEstilo Sitio web: <http://www.decoestilo.com/articulo/estilo-electico/>

Michelle Valdez. (2019). Arquitectura para Comensales. 30/05/20, de architexto Sitio web: <https://architexto.com/2019/11/central-gastronomica/>

Manuel Jimenez. (2018). INTERIORISMO. 2020, de sushisamba Sitio web: <https://www.sushisamba.com/locations/uk/london-covent-garden>



M
A
R
C
O

P
R
O
Y
E
C
T
U
A
L

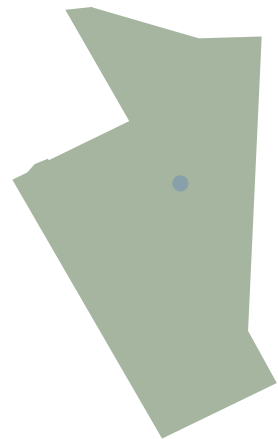
O

7

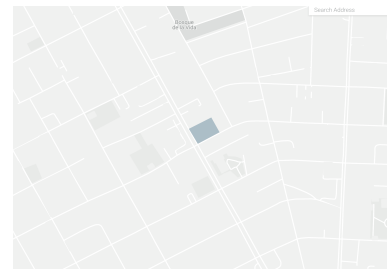
PLANTA ARQ. CONJUNTO



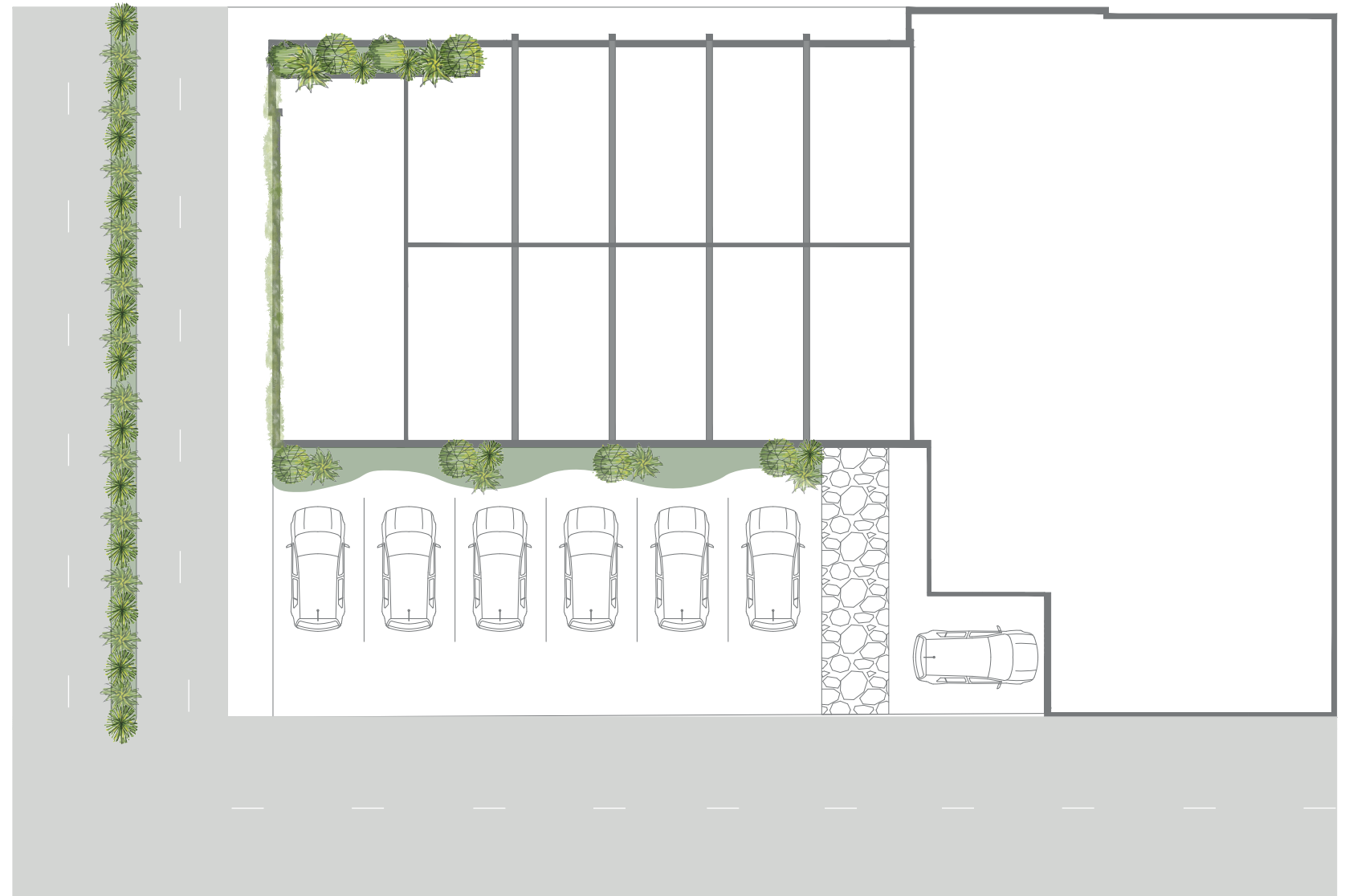
SANTO DOMINGO, REPUBLICA DOMINICANA



PIANTINI, DISTRITO NACIONAL, SANTO DOMINGO



MITRE RESTAURANT & BAR

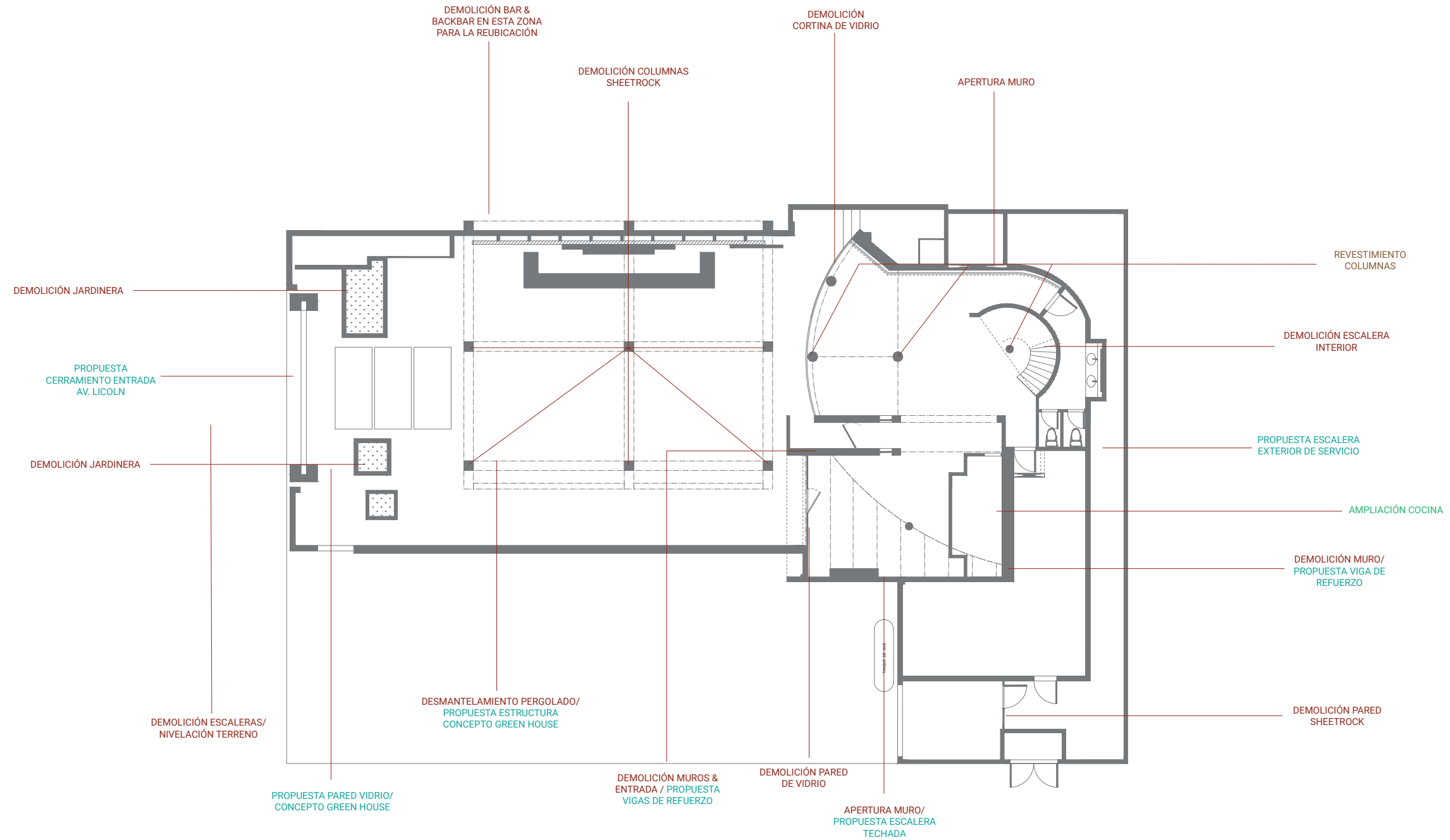


PLANTA ARQ. EMMA PRIMER NIVEL



LEYENDA

- PLANTA ARQ. EXISTENTE MITRE
- DEMOLICIÓN
- PROPUESTA
- AMPLIACIÓN
- REVESTIMIENTO

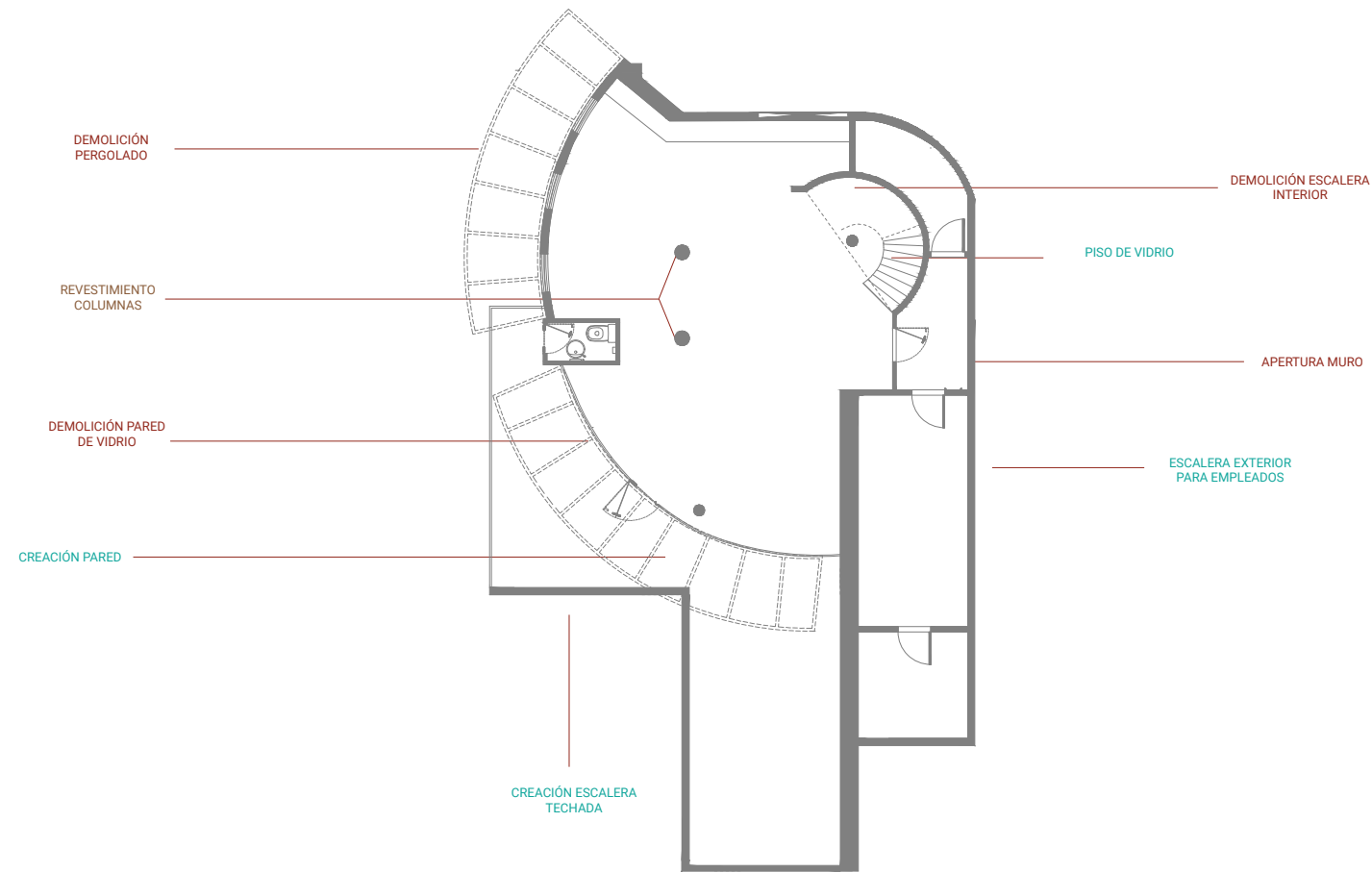


PLANTA ARQ. EMMA SEGUNDO NIVEL

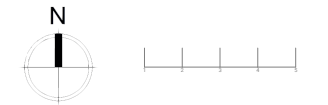


LEYENDA

- PLANTA ARQ. EXISTENTE MITRE
- DEMOLICIÓN
- PROPUESTA
- AMPLIACIÓN
- REVESTIMIENTO

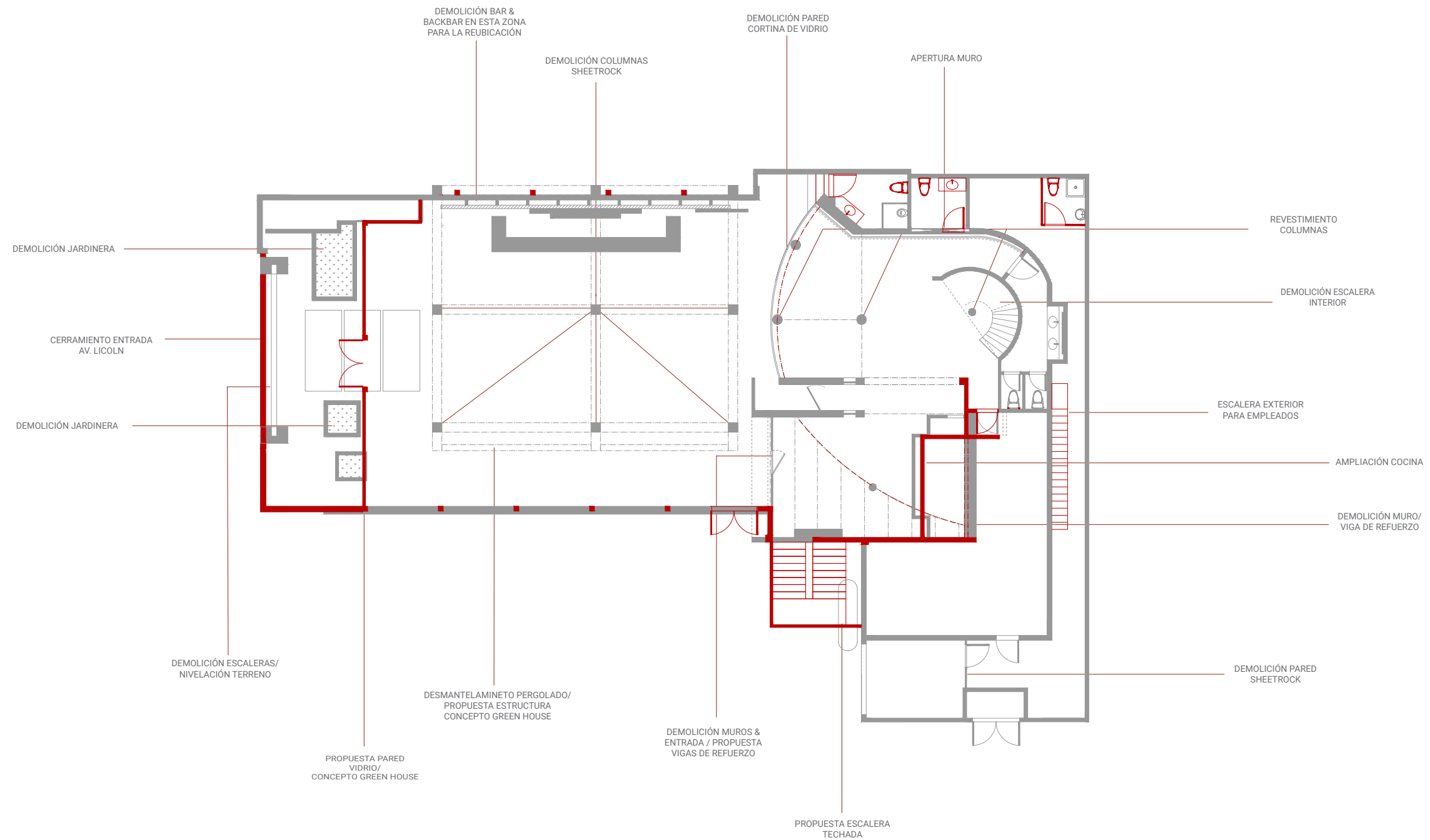


PLANTA SITUACIÓN DE MUROS PRIMER NIVEL



LEYENDA

- PLANTA ARQ. PROPUESTA MITRE
- PLANTA ARQ. EXISTENTE MITRE



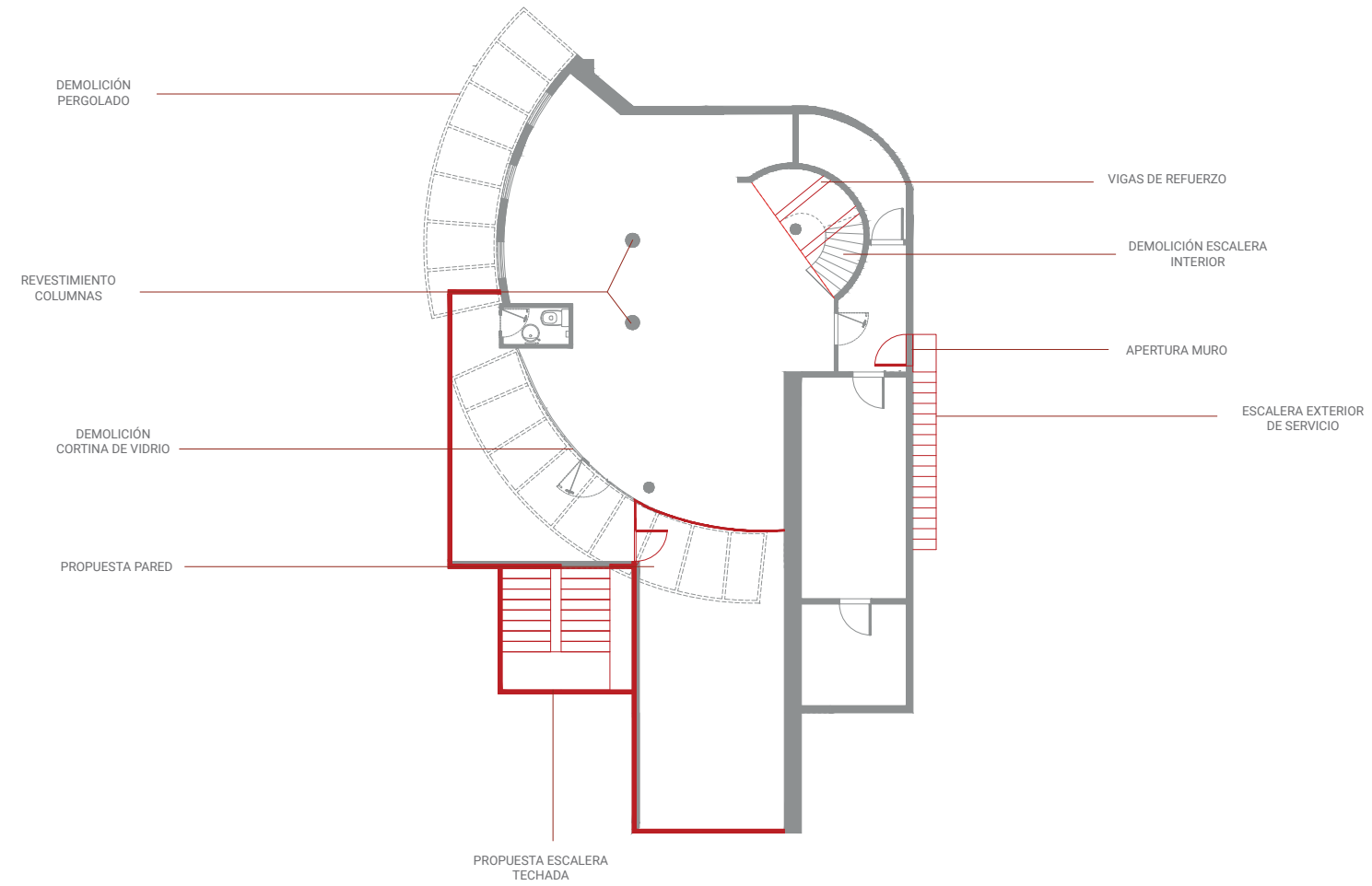
PLANTA SITUACIÓN DE MUROS SEGUNDO NIVEL



LEYENDA

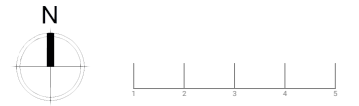
■ PLANTA ARQ. PROPUESTA MITRE

■ PLANTA ARQ. EXISTENTE MITRE



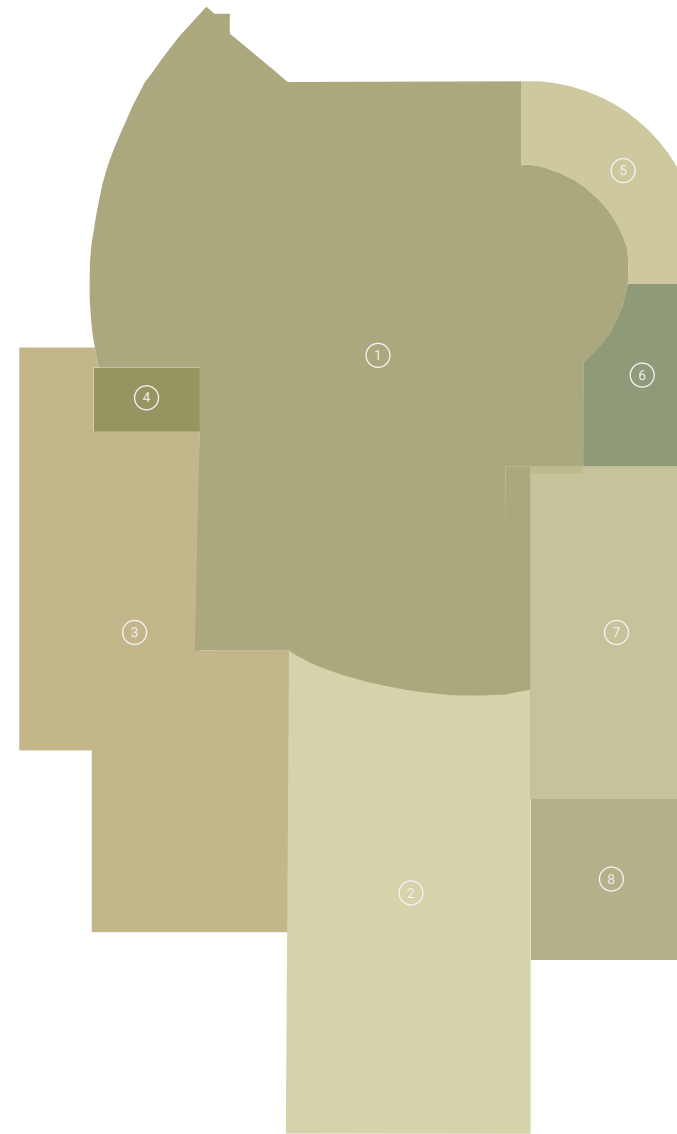
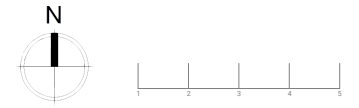
PLANTA DE ZONIFICACIÓN PRIMER NIVEL

- 1. JARDINERAS
- 2. TERRAZA EXTERIOR
- 3. TERRAZA INTERIOR
- 4. COMENSAL PRINCIPAL
- 5. RECEPCION
- 6. BAÑOS
- 7. COCINA FRIA
- 8. COCINA CALIENTE
- 9. ÁREA DE LAVADO
- 10. ÁREA DE EMPLEADOS
- 11. BAÑO DE EMPLEADOS
- 12. BASURA

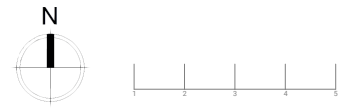


PLANTA DE ZONIFICACIÓN SEGUNDO NIVEL

- 1. COMENSAL PRINCIPAL
- 2. TERRAZA EXTERIOR
- 3. LOUNGE
- 4. BAÑO
- 5. OFICINA
- 6. ÁREA DE EMPLEADOS
- 7. ALMACEN
- 8. CUARTO FRIO



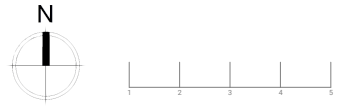
PLANTA DE CLASIFICACIÓN DE ÁREAS PRIMER NIVEL



- 1. ZONA A
USUARIO DINÁMICO Y JUVENIL
- 2. ZONA B
USUARIO FORMAL Y RESERVADO
- 3. ZONA C
ÁREA DE EMPLEADOS

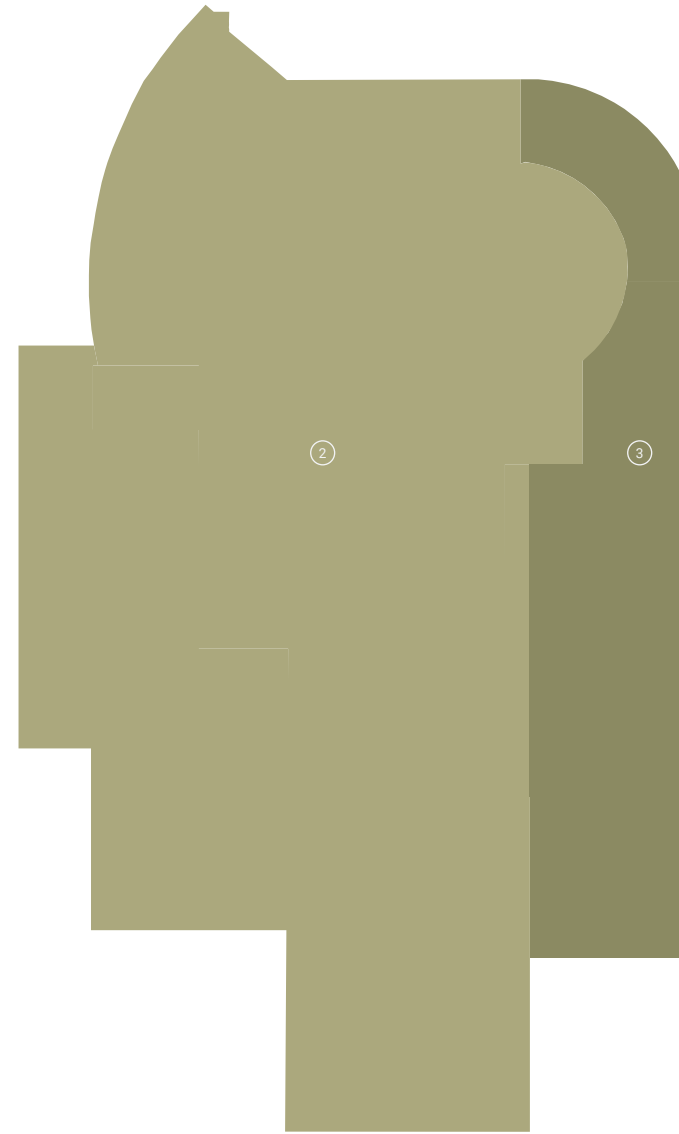


PLANTA DE CLASIFICACIÓN DE ÁREAS SEGUNDO NIVEL

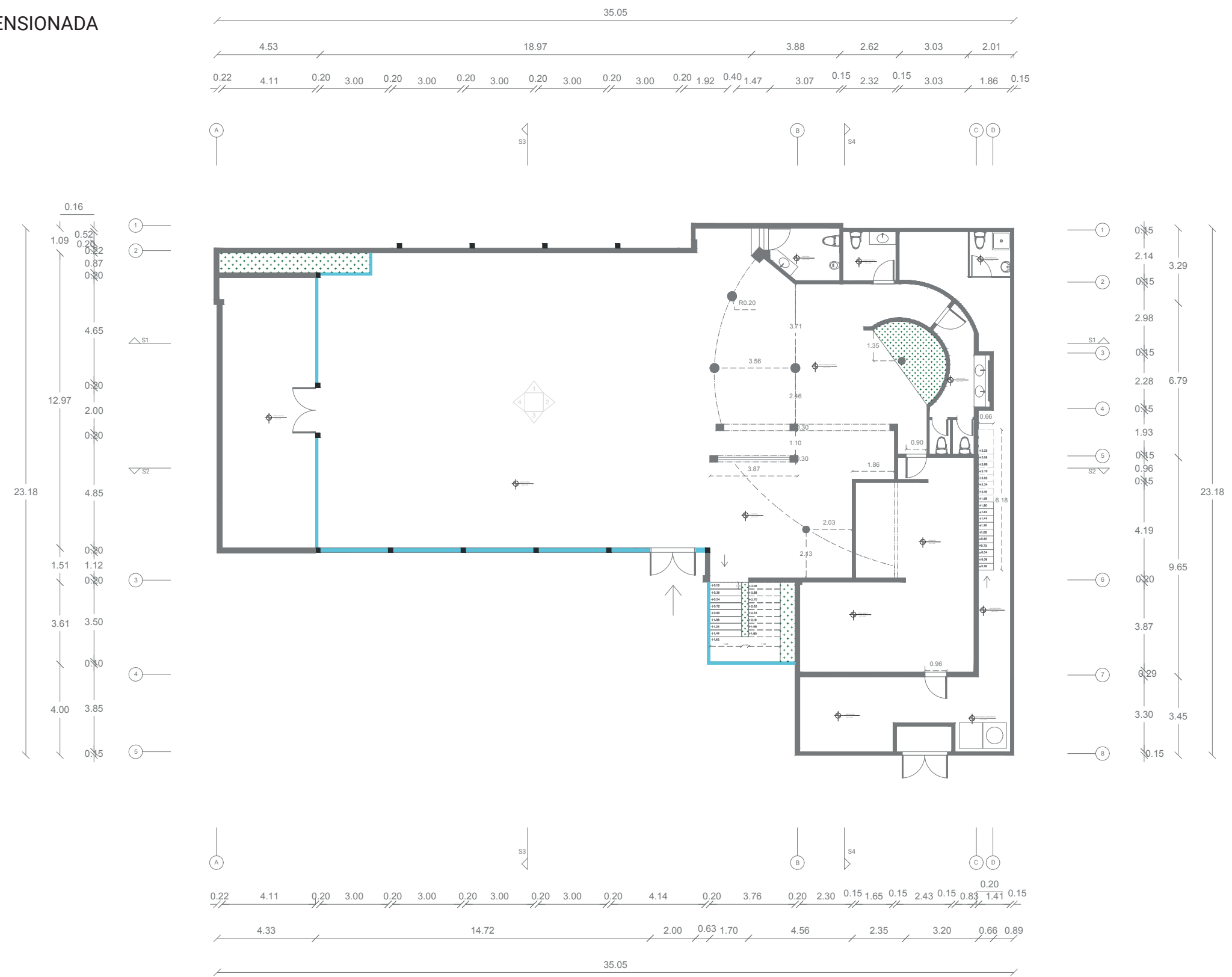


2. ZONA B
USUARIO FORMAL Y RESERVADO

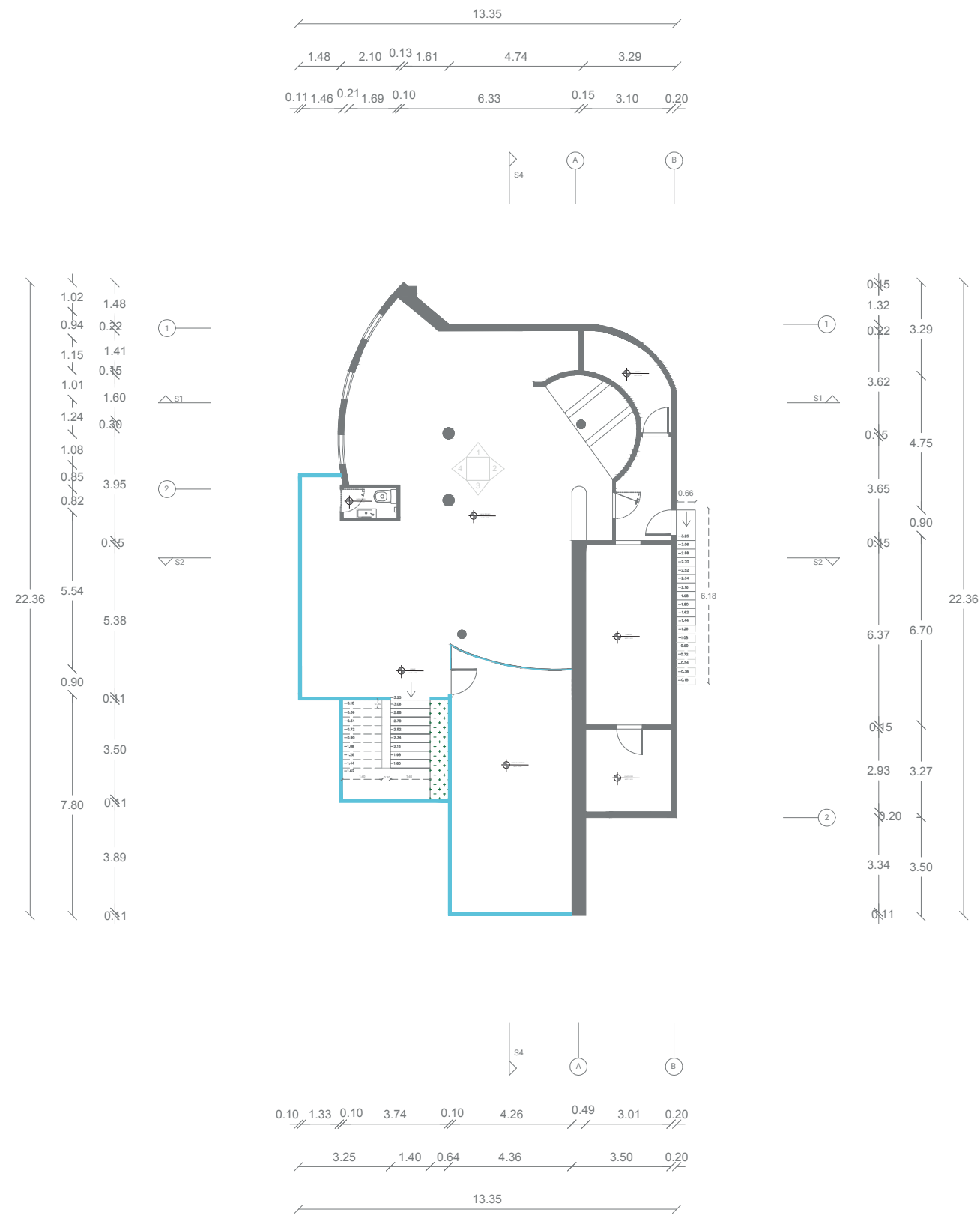
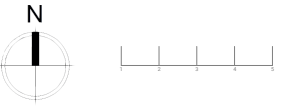
3. ZONA C
ÁREA DE EMPLEADOS



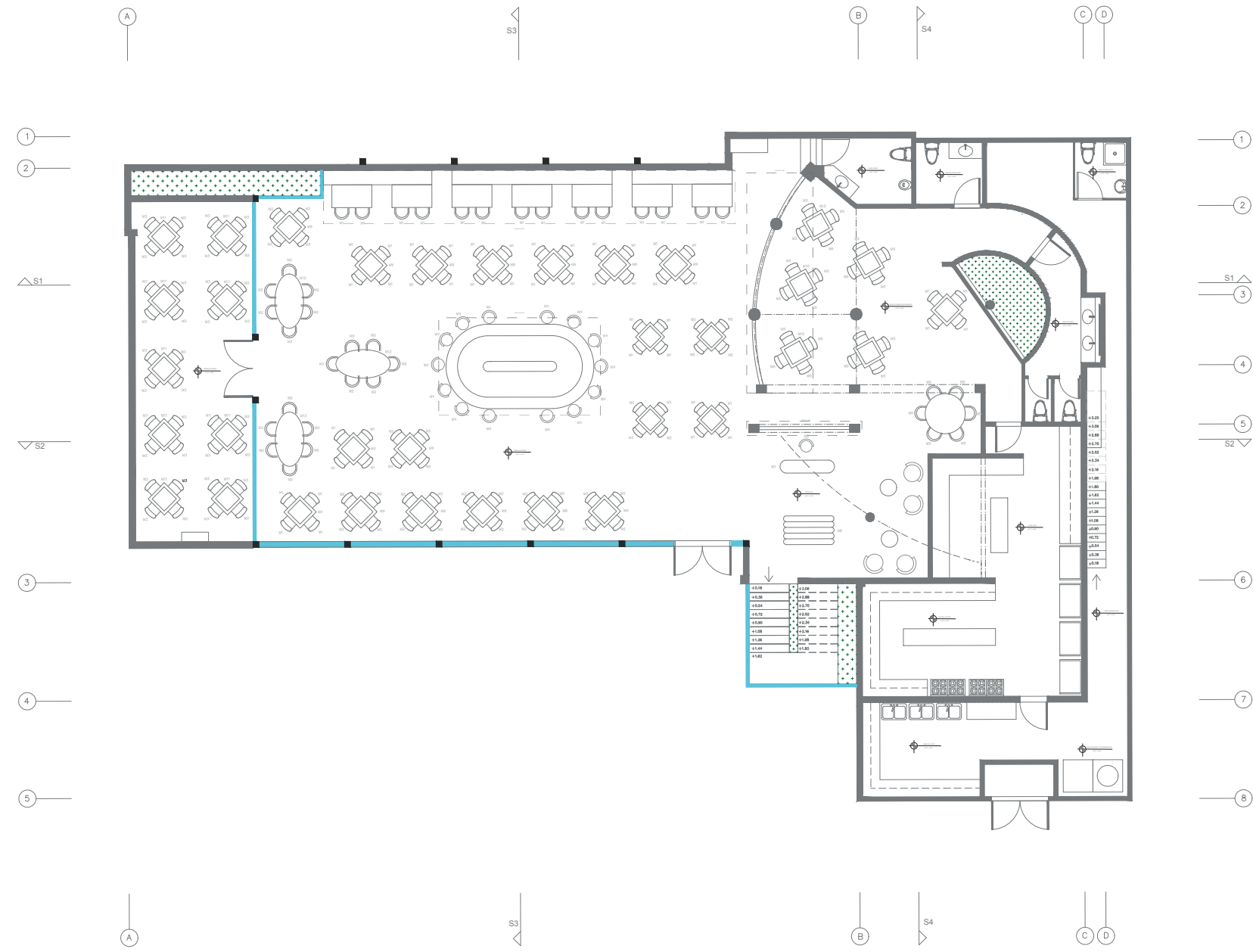
PLANTA ARQUITECTONICA DIMENSIONADA
PRIMER NIVEL



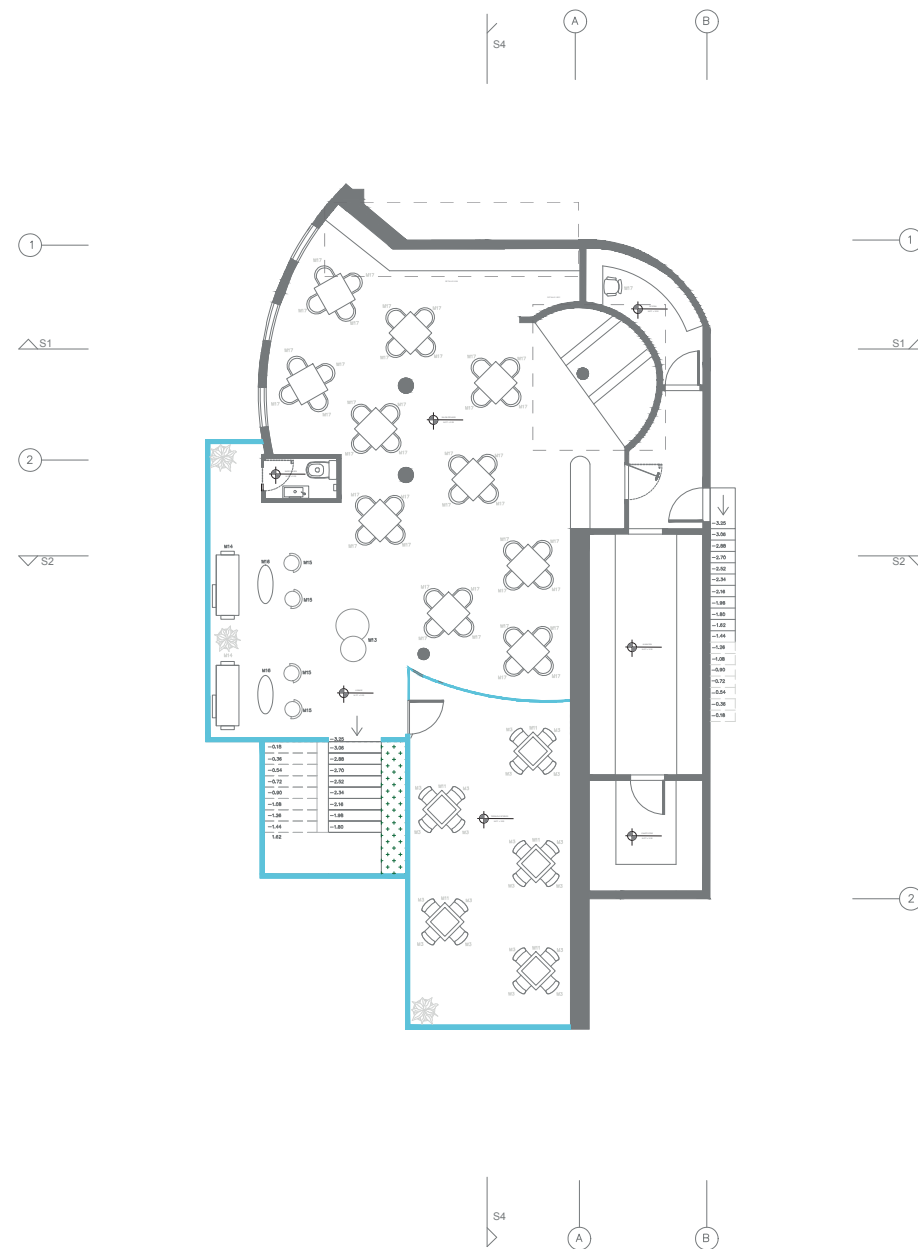
PLANTA ARQUITECTONICA DIMENSIONADA
SEGUNDO NIVEL

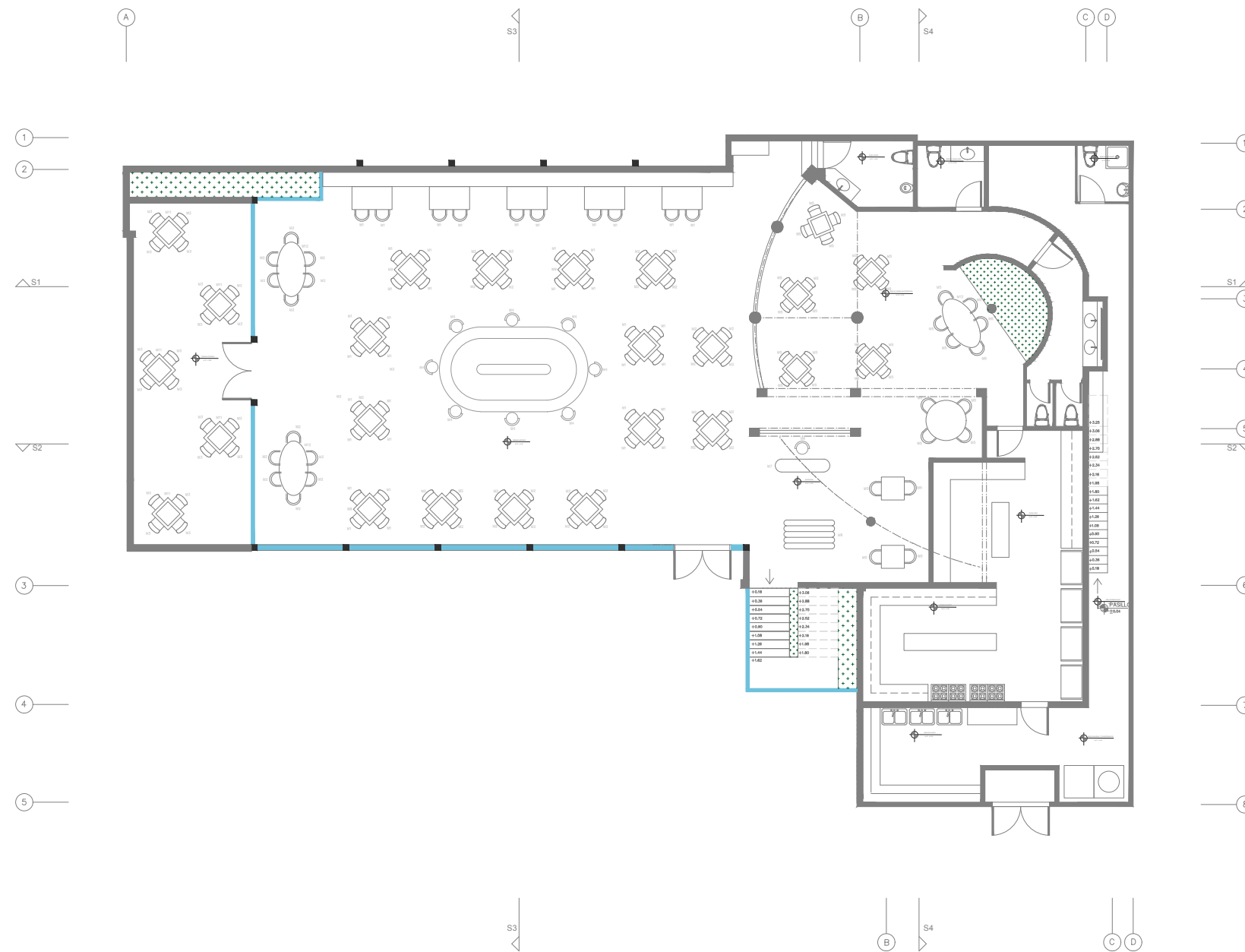


PLANTA ARQUITECTONICA AMUEBLADA
PRIMER NIVEL

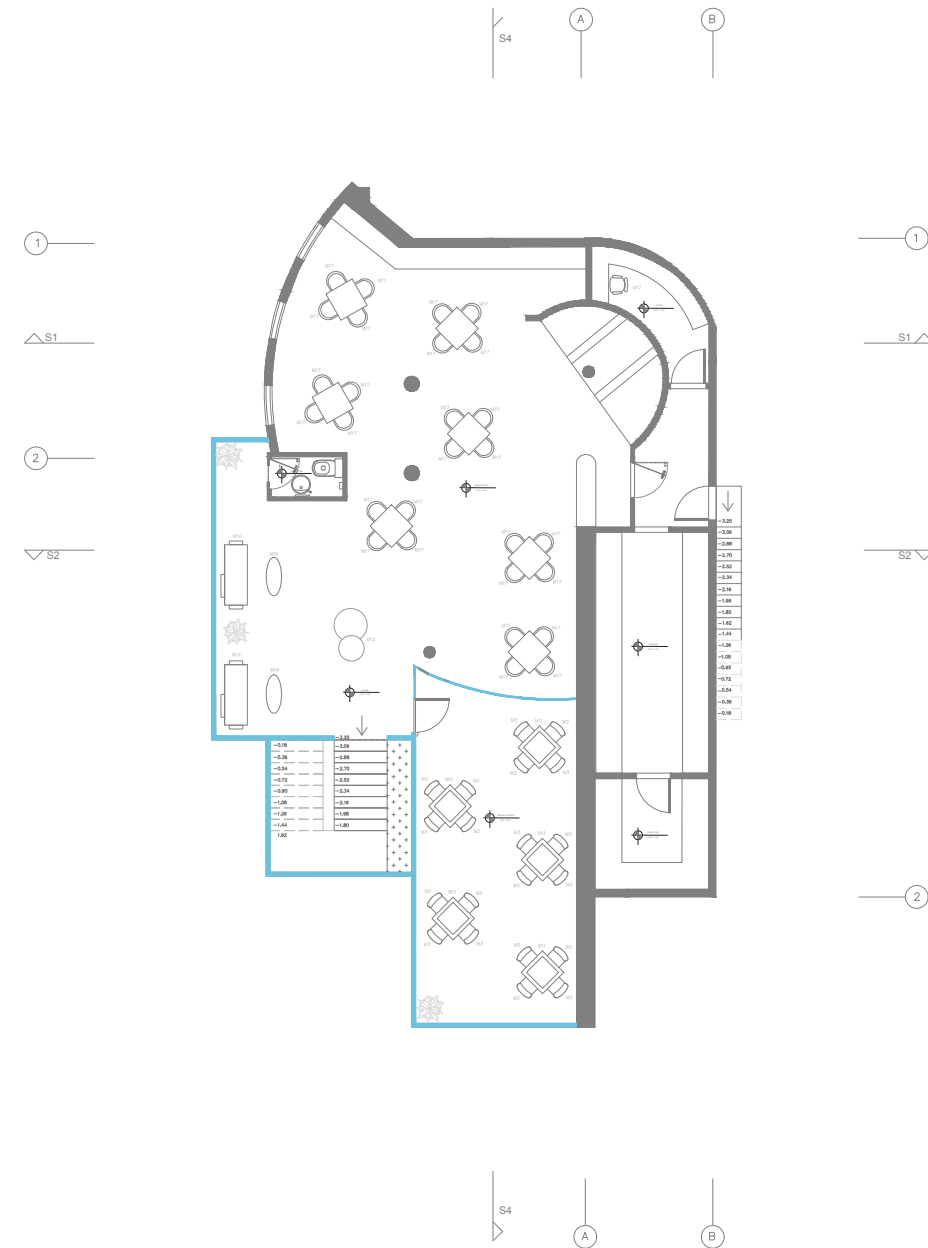
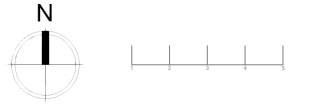


PLANTA ARQUITECTONICA AMUEBLADA
SEGUNDO NIVEL





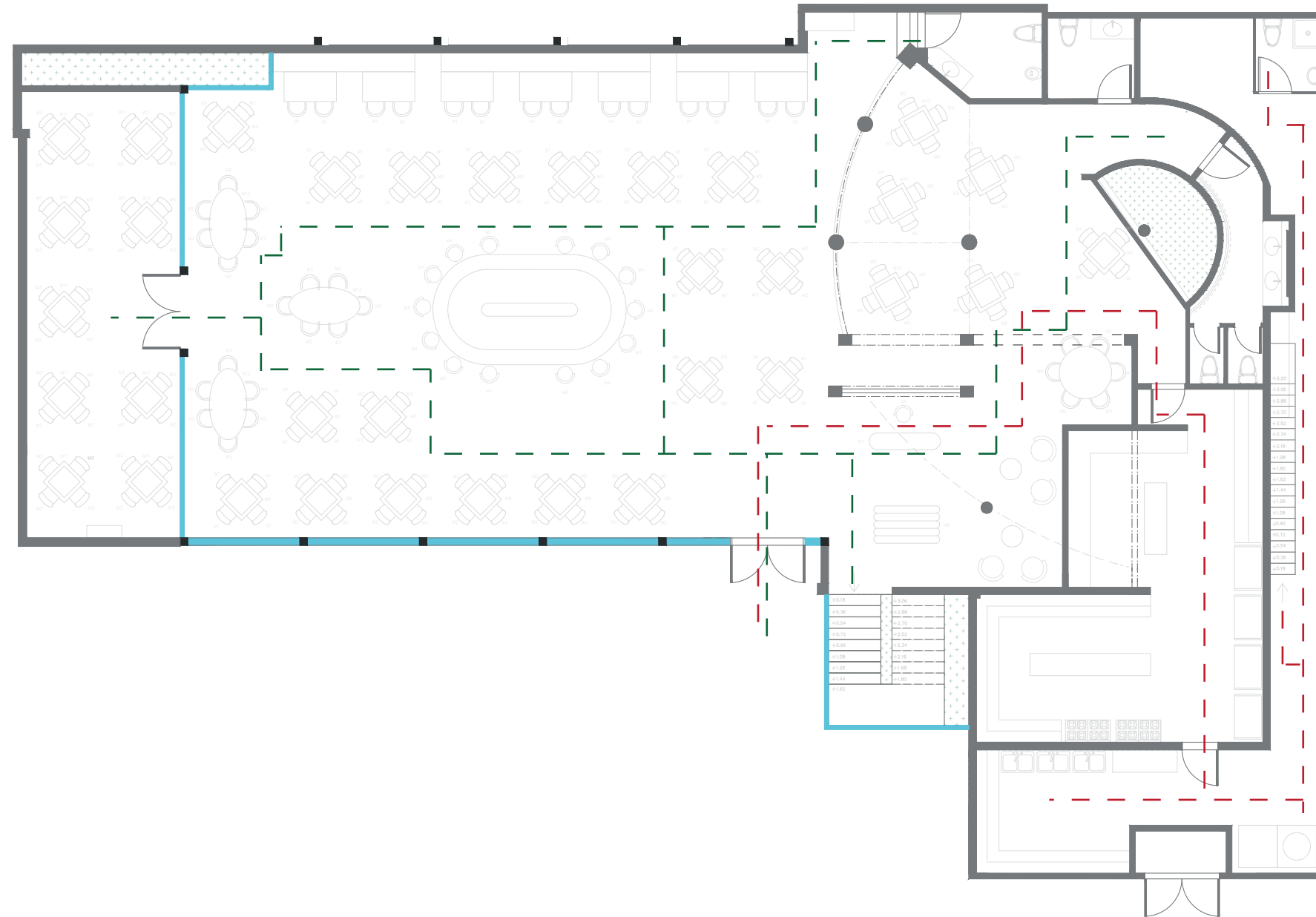
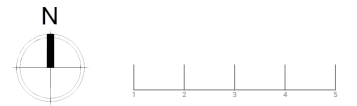
PLANTA ARQ. AMUEBLADA COVID-19
SEGUNDO NIVEL



PLANTA DE CIRCULACIÓN
PRIMER NIVEL

 CIRCULACIÓN DE COMENSALES

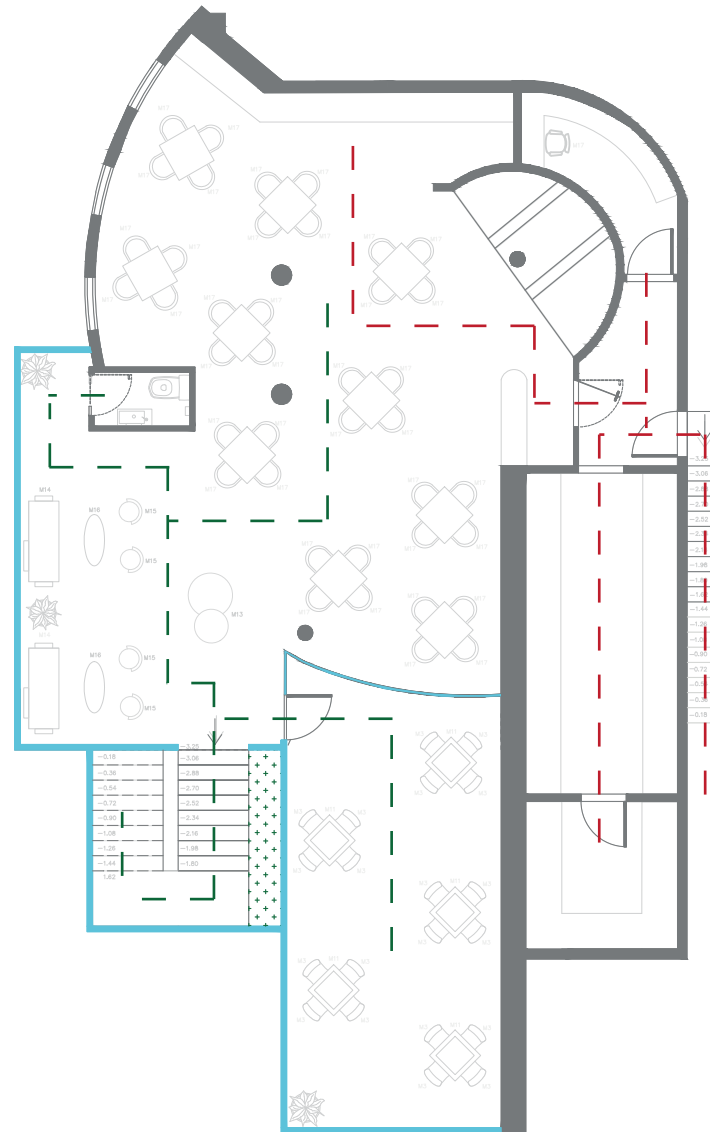
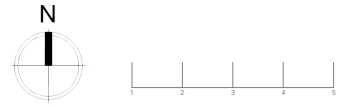
 CIRCULACIÓN DE EMPLEADOS



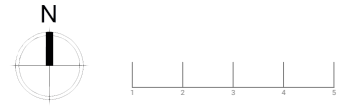
PLANTA DE CIRCULACIÓN SEGUNDO NIVEL

 CIRCULACIÓN DE COMENSALES

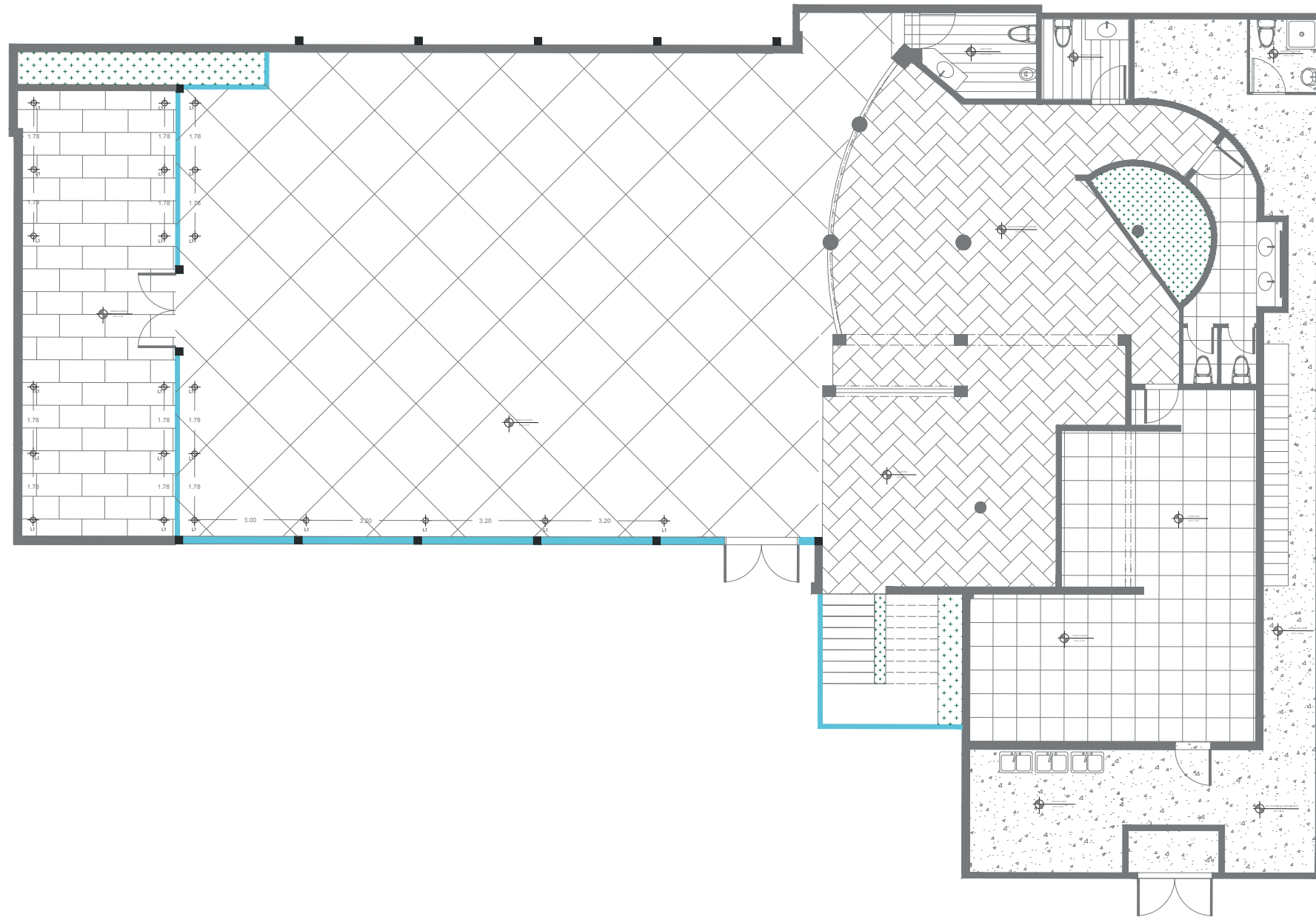
 CIRCULACIÓN DE EMPLEADOS



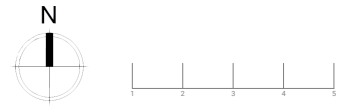
PLANTA DE PISO Y PAVIMENTOS PRIMER NIVEL



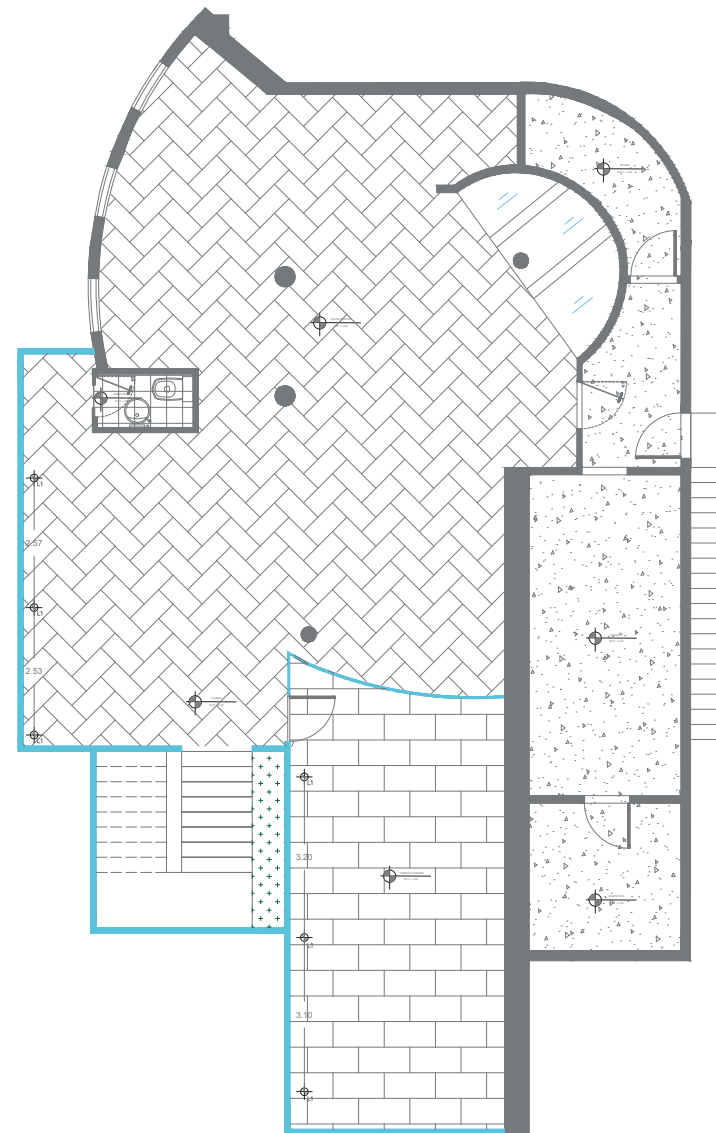
CÓDIGO	REFERENCIA	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
		LIAISON	0.50m x 0.50m
		EUROPEAN OAK	0.15m x 0.40m
		LITHOS	0.30m x 0.30m
		ARC SOUL	0.30m x 0.30m
		TRAVENTINE CLASSIC VEIN CUT	1.00m x 0.50m
		TERRACOTA ANTIDESLIZANTE	0.30m x 0.30m
		CEMENTO PULIDO	N/A



PLANTA DE PISO Y PAVIMENTOS SEGUNDO NIVEL



CÓDIGO	REFERENCIA	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
		LIAISON	0.50m x 0.50m
		EUROPEAN OAK	0.15m x 0.40m
		LITHOS	0.30m x 0.30m
		ARC SOUL	0.30m x 0.30m
		TRAVENTINE CLASSIC VEIN CUT	1.00m x 0.50m
		TERRACOTA ANTIDESLIZANTE	0.30m x 0.30m
		CEMENTO PULIDO	N/A

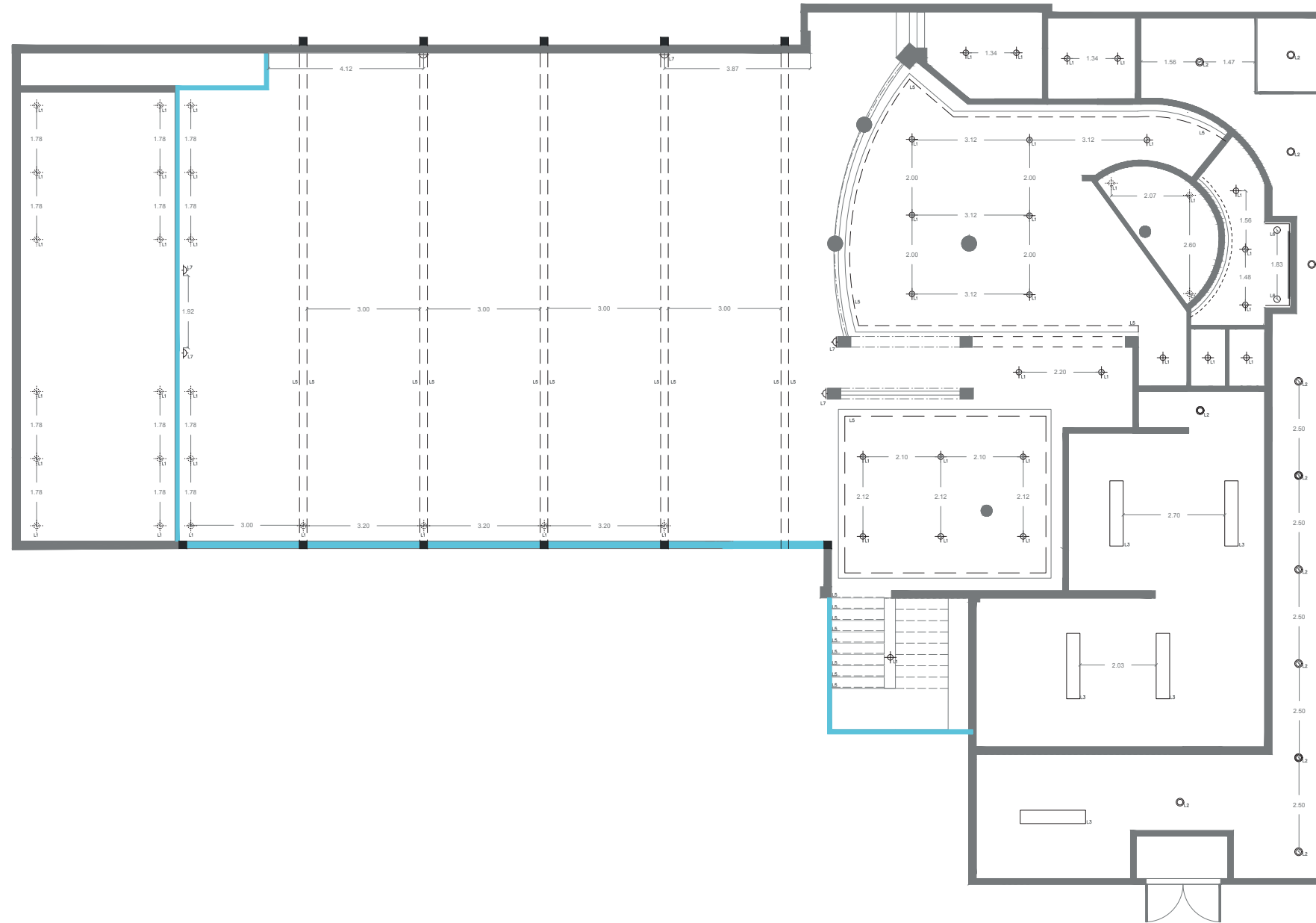


PLANTA DE PLAFOND E ILUMINACIÓN PRIMER NIVEL



CÓDIGO REFERENCIA NOMBRE CANTIDAD

L1		LAMPARA FOCO DIRECTO EMPOTRABLE (OJO DE BUEY)	62
L2		LAMPARA SINGULAR	15
L3		LAMPARAS LED	6
L4		APLIQUE DE PARED	2
L5		MANGUERAS LED	34
L6		LAMPARA SINGULAR PENDIENTE	2
L7		APLIQUE DE PARED	4

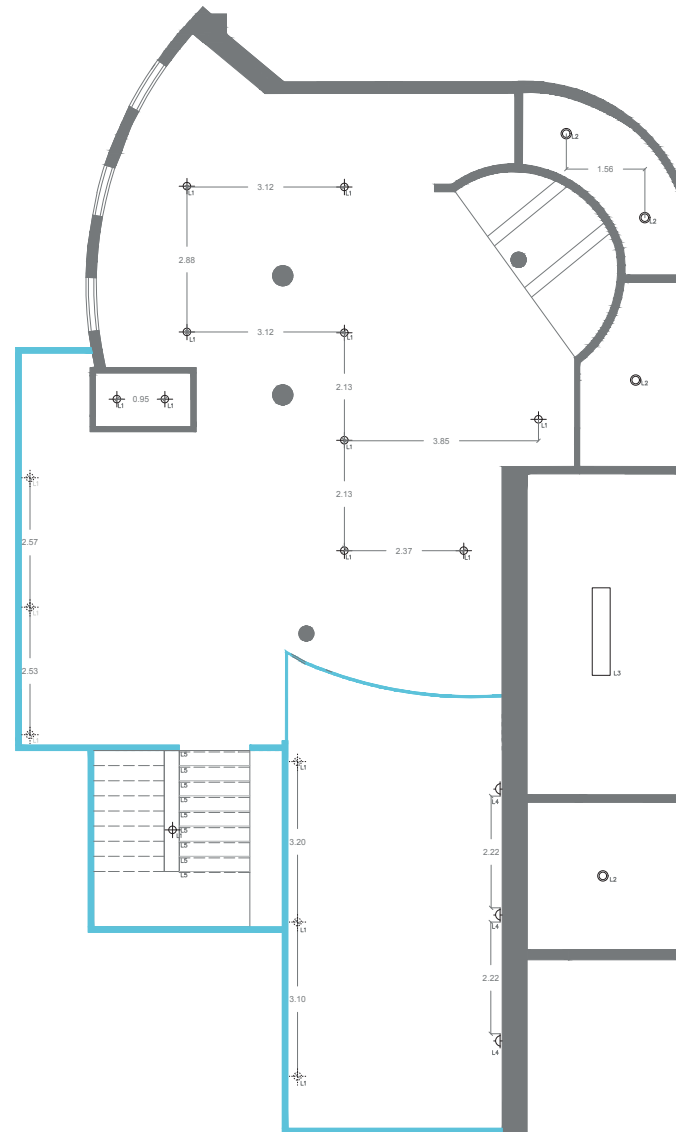


PLANTA DE PLAFOND E ILUMINACIÓN SEGUNDO NIVEL

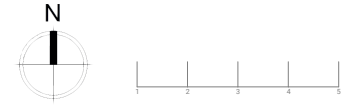


CÓDIGO REFERENCIA NOMBRE CANTIDAD

L1		LAMPARA FOCO DIRECTO EMPOTRABLE (OJO DE BUEY)	62
L2		LAMPARA SINGULAR	15
L3		LAMPARAS LED	6
L4		APLIQUE DE PARED	2
L5		MANGUERAS LED	34
L6		LAMPARA SINGULAR PENDIENTE	2
L7		APLIQUE DE PARED	4

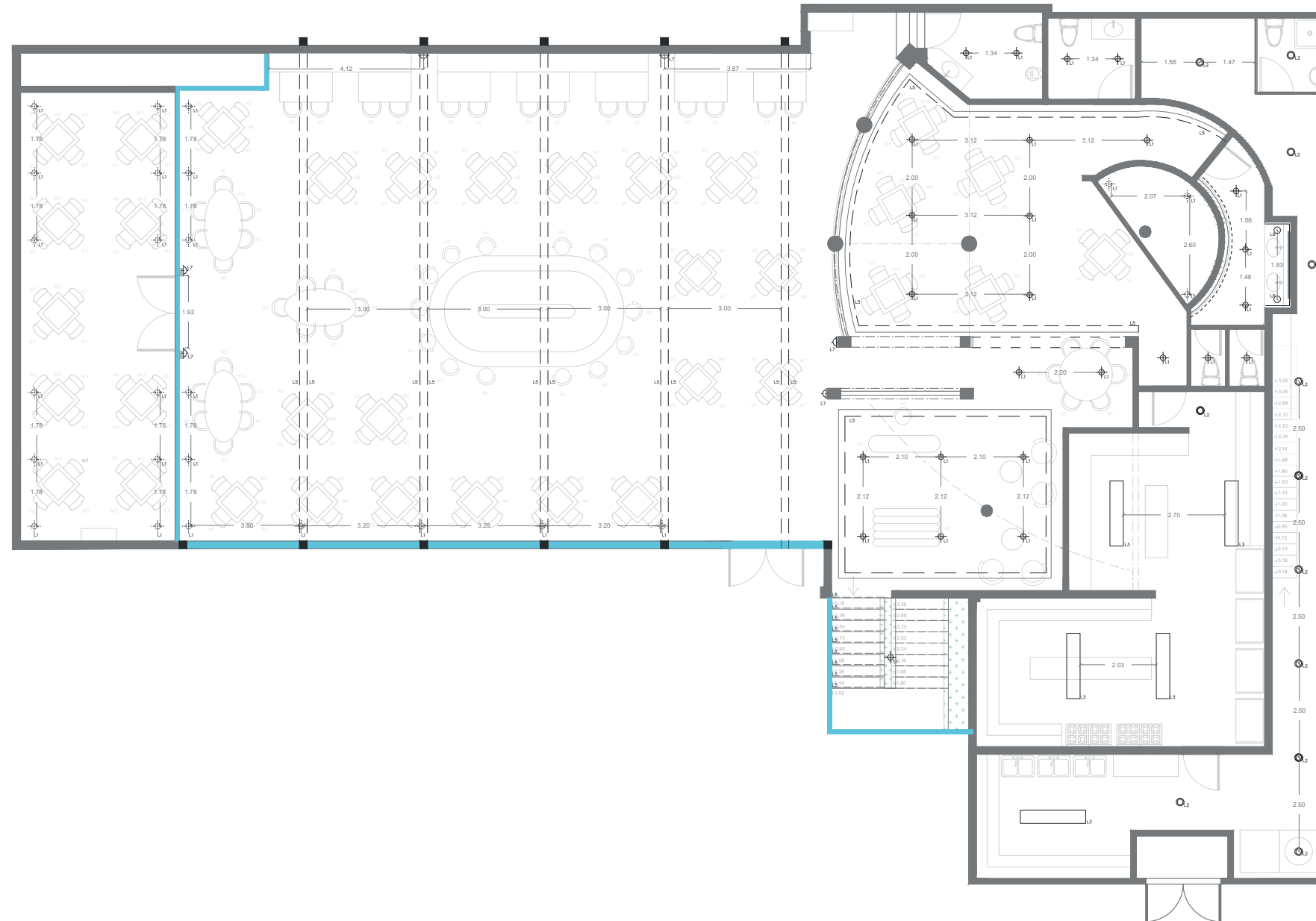


PLANTA DE PLAFOND E ILUMINACIÓN PRIMER NIVEL

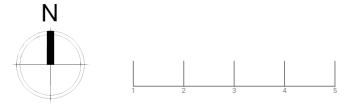


CÓDIGO REFERENCIA NOMBRE CANTIDAD

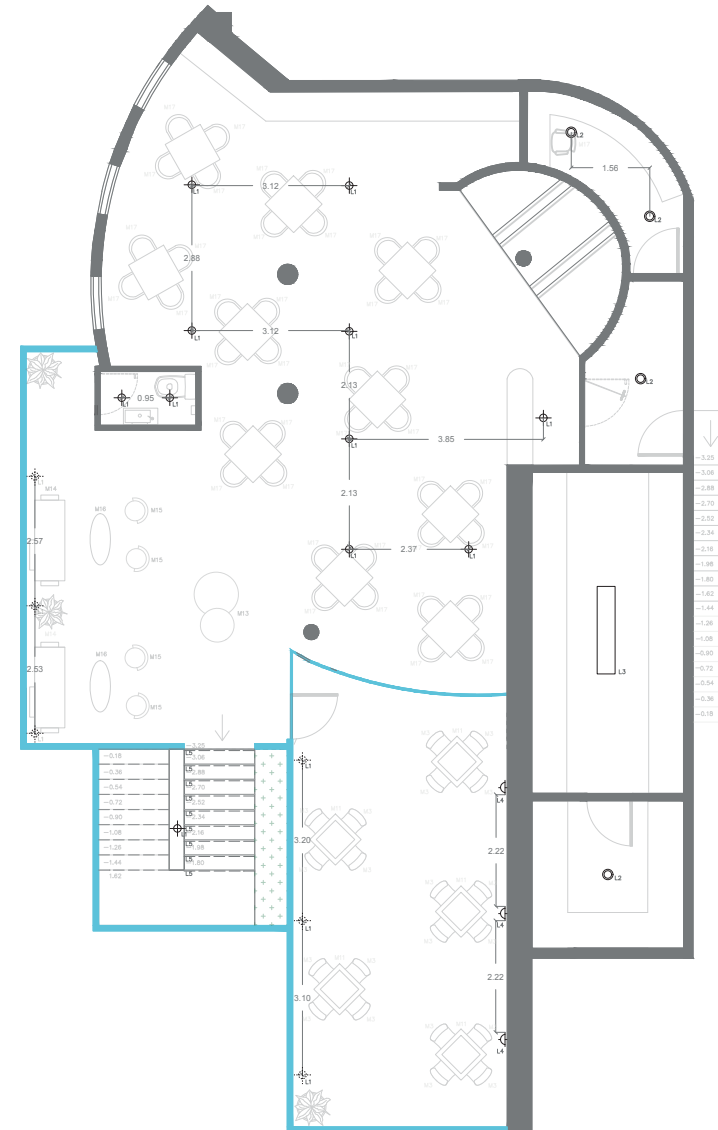
L1		LAMPARA FOCO DIRECTO EMPOTRABLE (OJO DE BUEY)	62
L2		LAMPARA SINGULAR	15
L3		LAMPARAS LED	6
L4		APLIQUE DE PARED	2
L5		MANGUERAS LED	34
L6		LAMPARA SINGULAR PENDIENTE	2
L7		APLIQUE DE PARED	4



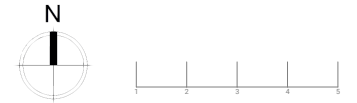
PLANTA DE PLAFOND E ILUMINACIÓN SEGUNDO NIVEL



CÓDIGO	REFERENCIA	NOMBRE	CANTIDAD
L1		LAMPARA FOCO DIRECTO EMPOTRABLE (OJO DE BUEY)	62
L2		LAMPARA SINGULAR	15
L3		LAMPARAS LED	6
L4		APLIQUE DE PARED	2
L5		MANGUERAS LED	34
L6		LAMPARA SINGULAR PENDIENTE	2
L7		APLIQUE DE PARED	4



PLANTA DE SALIDA DE LUCES PRIMER NIVEL

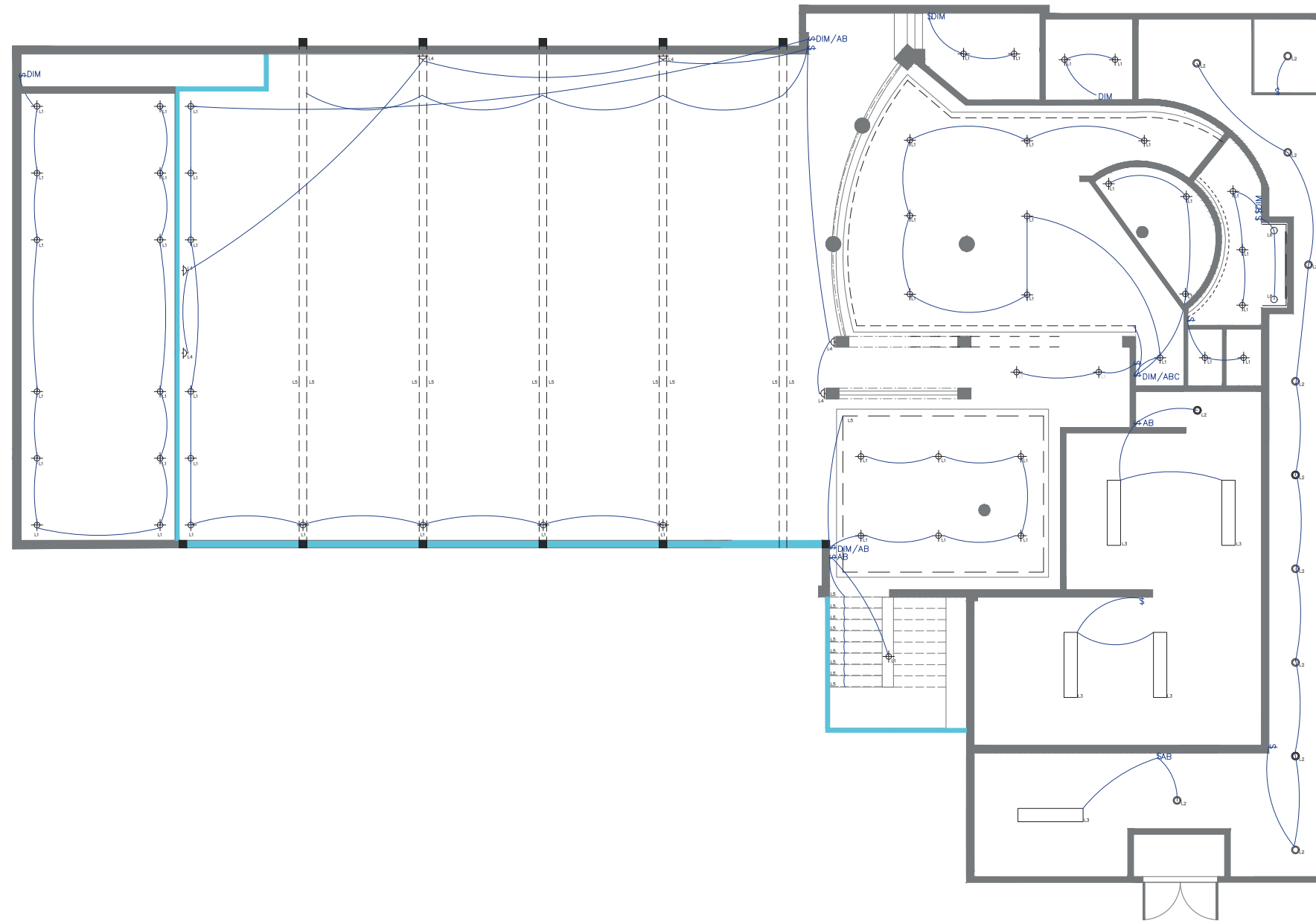


CÓDIGO REFERENCIA NOMBRE CANTIDAD

L1		LAMPARA FOCO DIRECTO EMPOTRABLE (OJO DE BUEY)	62
L2		LAMPARA SINGULAR	15
L3		LAMPARAS LED	6
L4		APLIQUE DE PARED	2
L5		MANGUERAS LED	34
L6		LAMPARA SINGULAR PENDIENTE	2
L7		APLIQUE DE PARED	4

SÍMBOLO TIPO

	INTERRUPTOR SENCILLO
	INTERRUPTOR DOBLE
	INTERRUPTOR TRIPLE
	INTERRUPTOR CON DIMMER



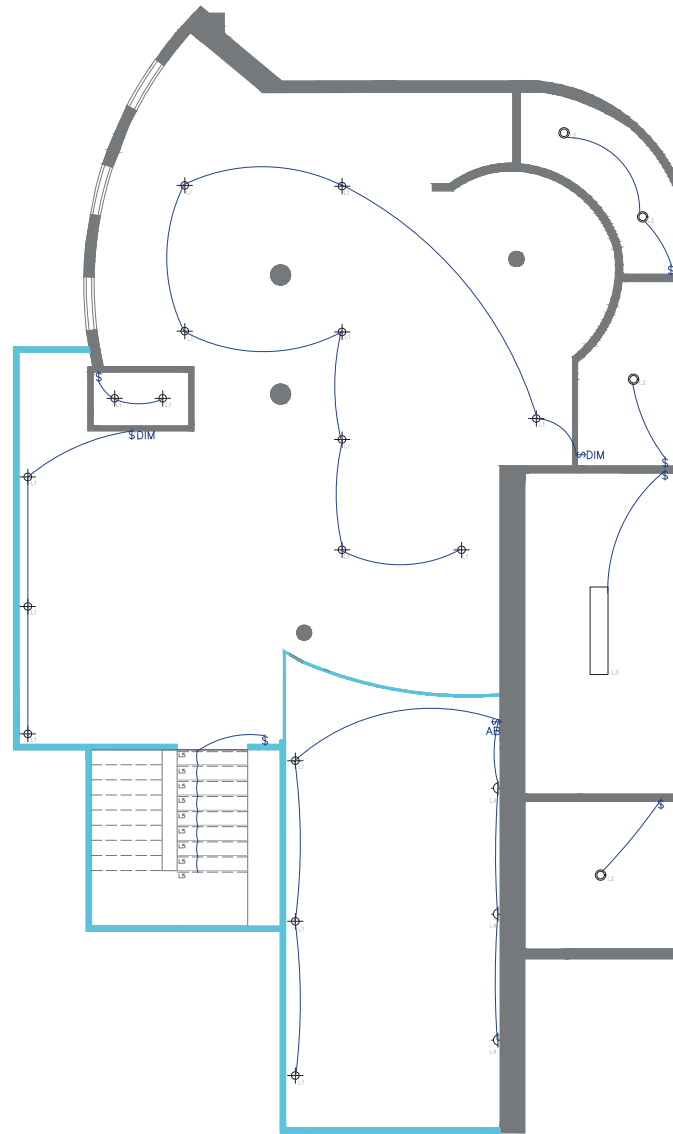
PLANTA DE SALIDA DE LUCES SEGUNDO NIVEL



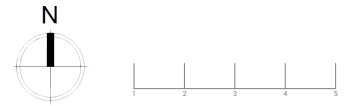
CÓDIGO REFERENCIA NOMBRE CANTIDAD

L1		LAMPARA FOCO DIRECTO EMPOTRABLE (OJO DE BUEY)	62
L2		LAMPARA SINGULAR	15
L3		LAMPARAS LED	6
L4		APLIQUE DE PARED	2
L5		MANGUERAS LED	34
L6		LAMPARA SINGULAR PENDIENTE	2
L7		APLIQUE DE PARED	4

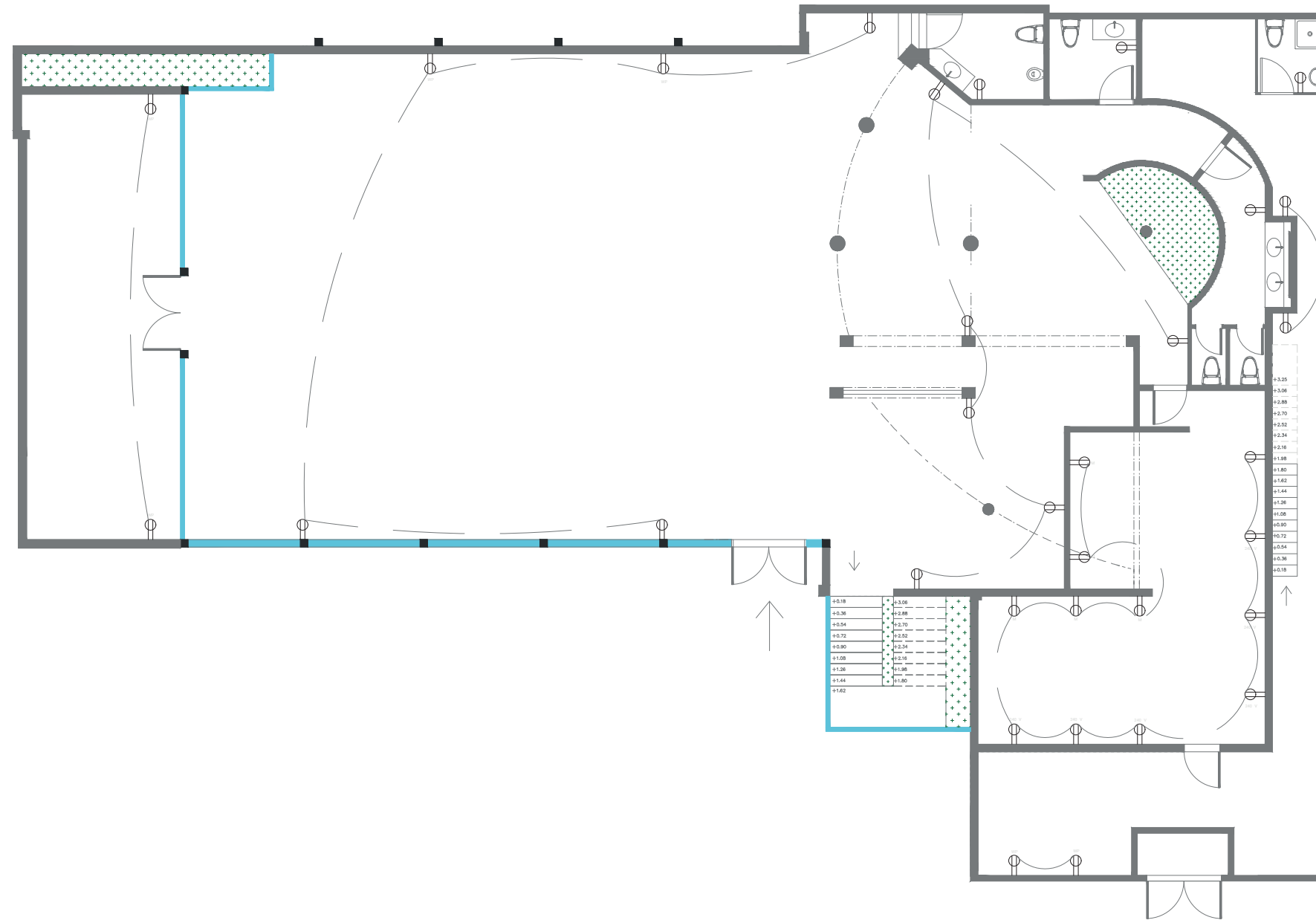
SÍMBOLO	TIPO
	INTERRUPTOR SENCILLO
 AB	INTERRUPTOR DOBLE
 ABC	INTERRUPTOR TRIPLE
 DIM	INTERRUPTOR CON DIMMER



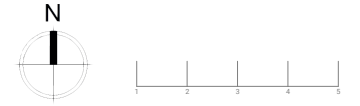
PLANTA DE TOMA CORRIENTES PRIMER NIVEL



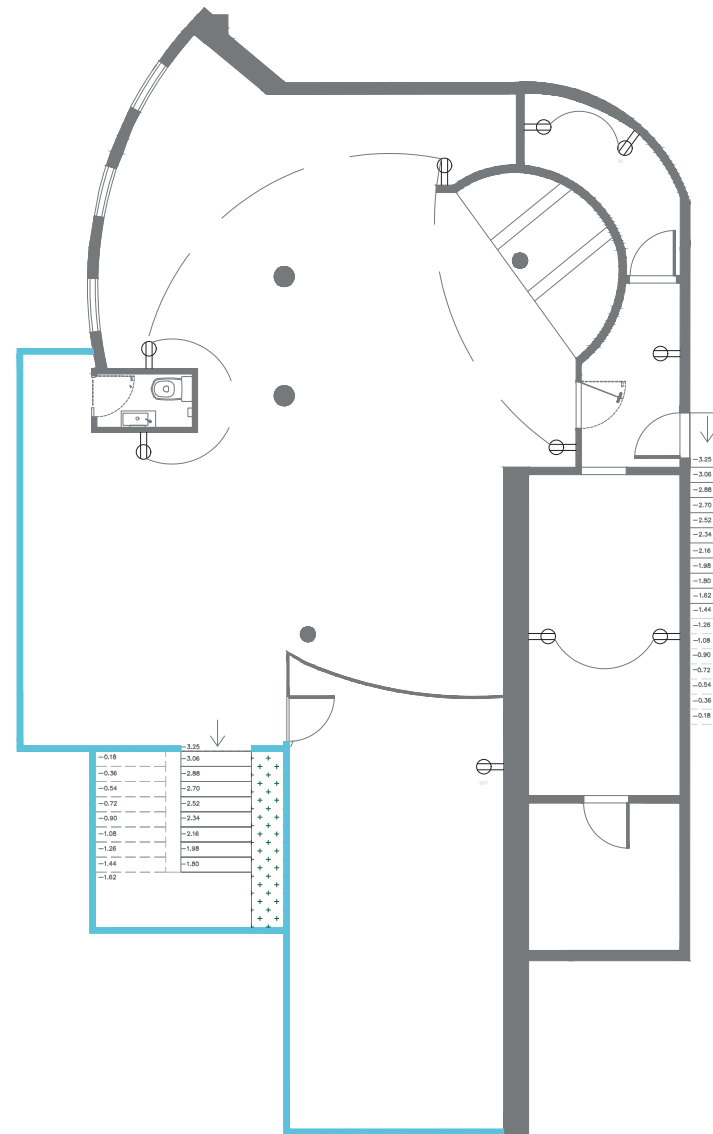
SÍMBOLO	TIPO
	TOMACORRIENTE DOBLE 120V A ALTRERA DE PISO
	TOMACORRIENTE DOBLE 120V SOBRE NIVEL DE MESETA
	TOMACORRIENTE DOBLE 120V CON TAPA A PRUEBA DE AGUA
	TOMACORRIENTE DOBLE A 240V



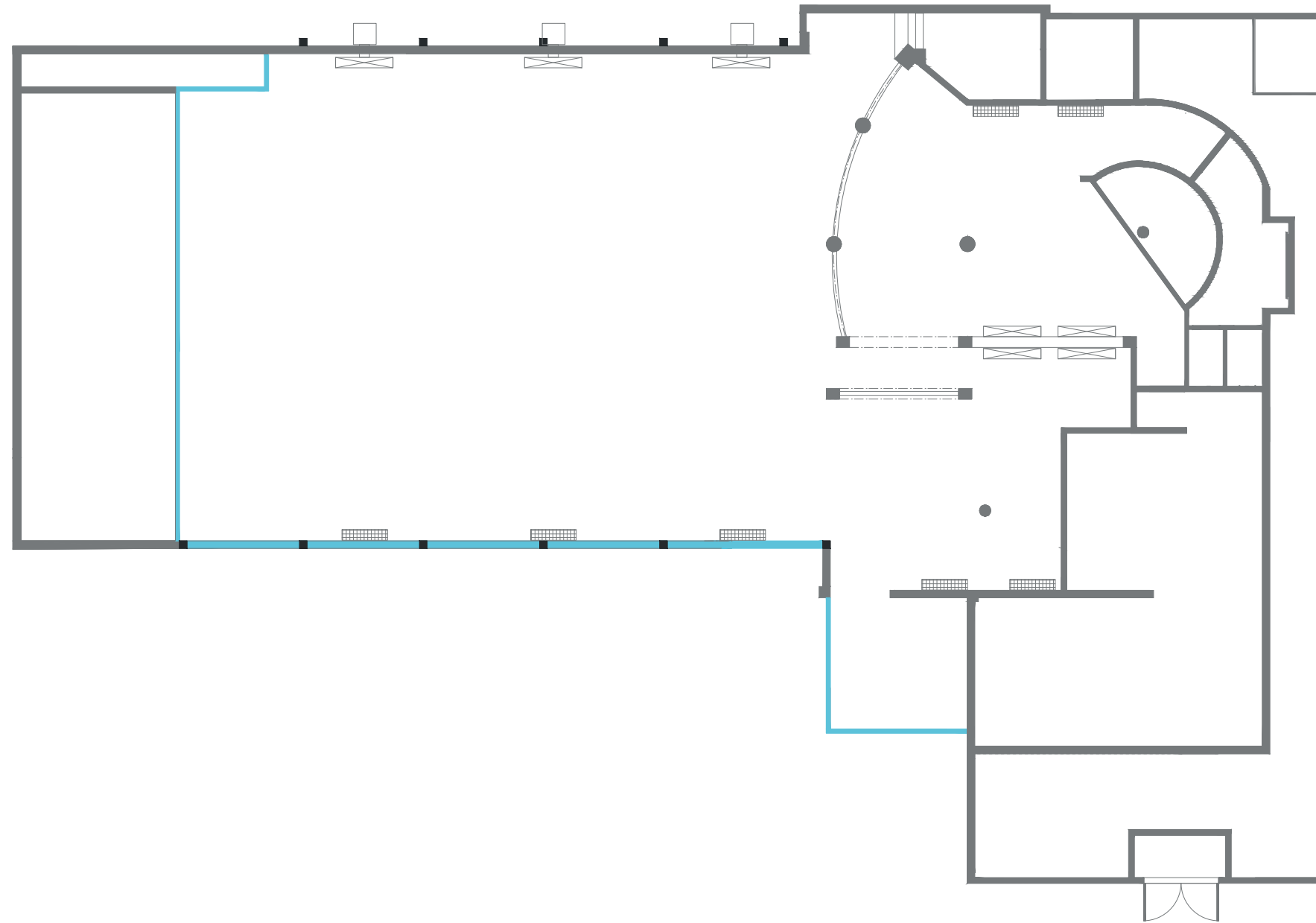
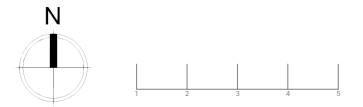
PLANTA DE TOMA CORRIENTES SEGUNDO NIVEL



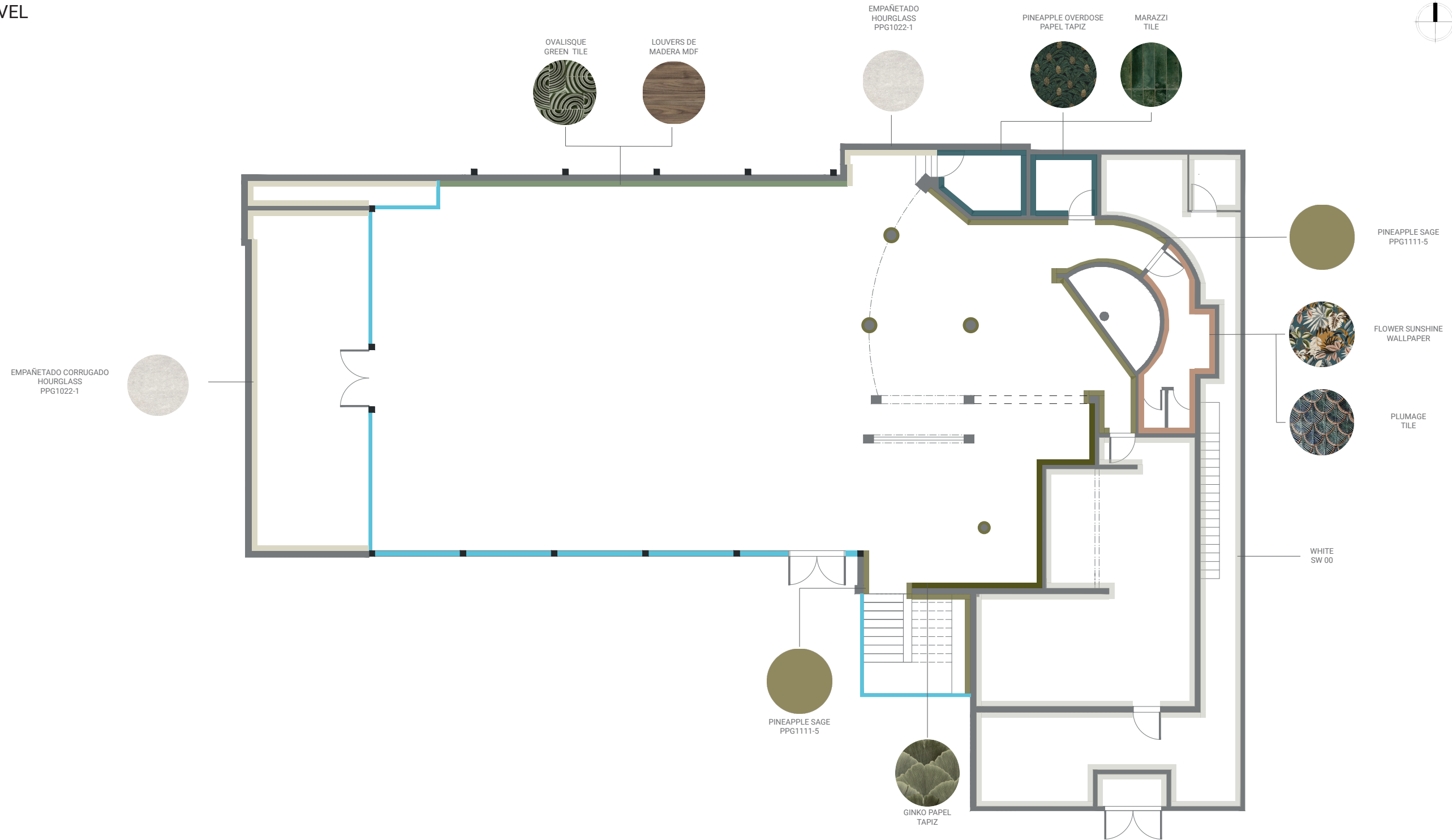
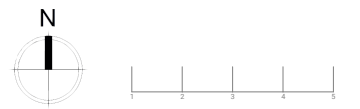
SÍMBOLO	TIPO
	TOMACORRIENTE DOBLE 120V A ALUTRA DE PISO
	TOMACORRIENTE DOBLE 120V SOBRE NIVEL DE MESETA
	TOMACORRIENTE DOBLE 120V CON TAPA A PRUEBA DE AGUA
	TOMACORRIENTE DOBLE A 240V



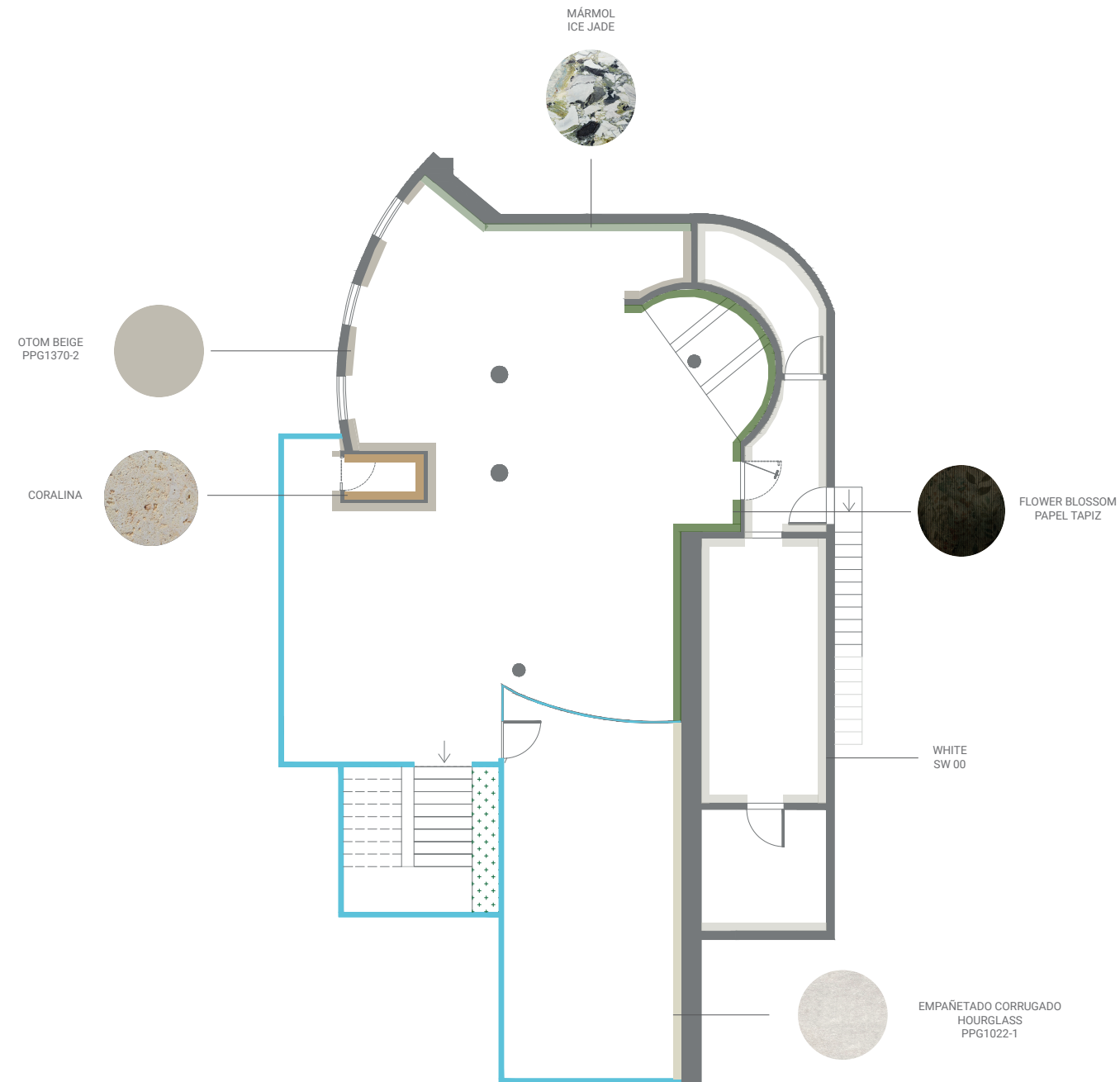
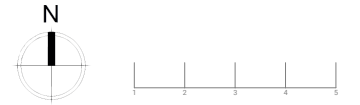
PLANTA DE AIRE ACONDICIONADO
PRIMER NIVEL



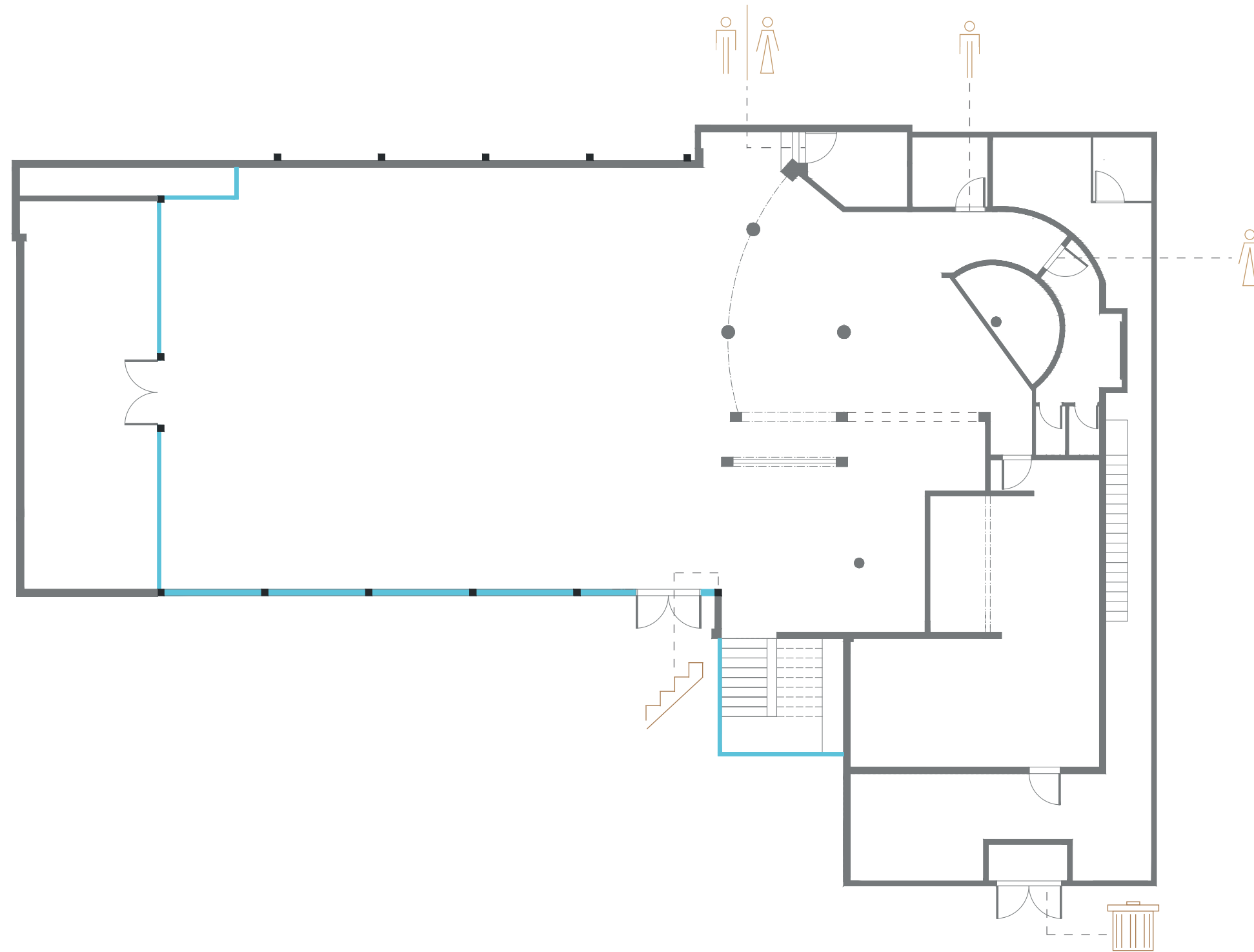
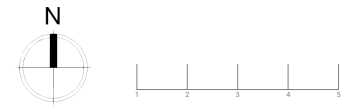
PLANTA DE REVESTIMIENTO
PRIMER NIVEL

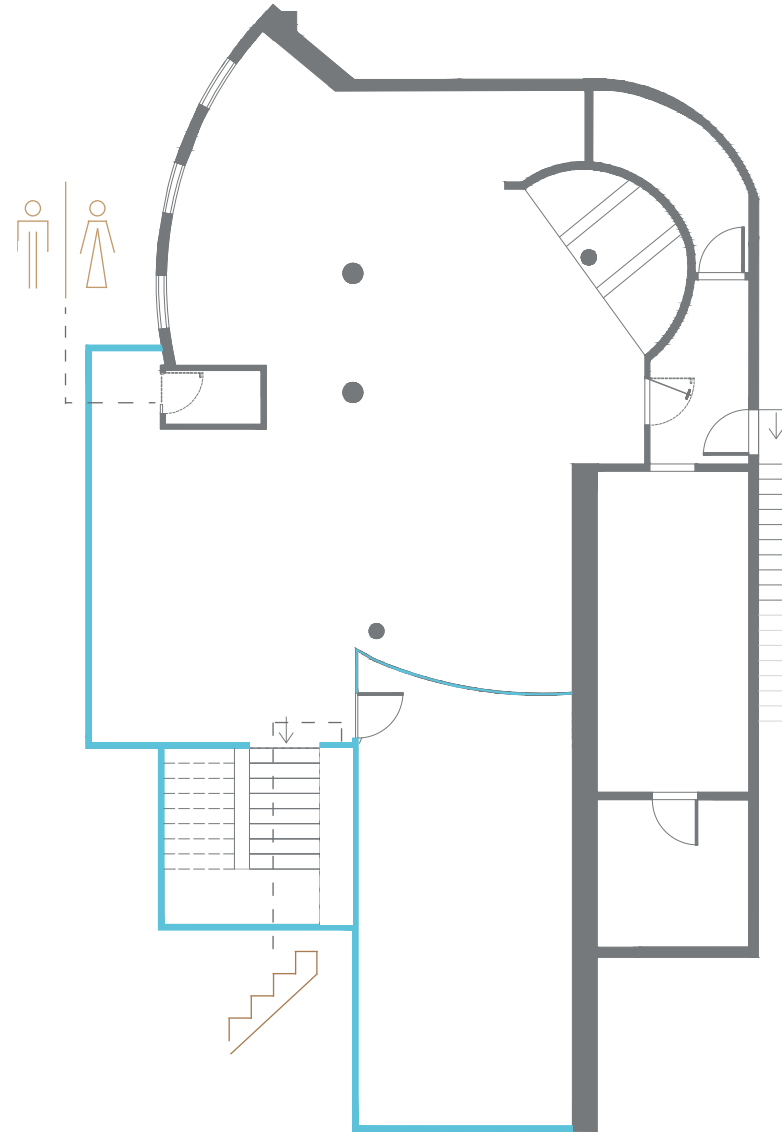
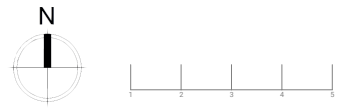


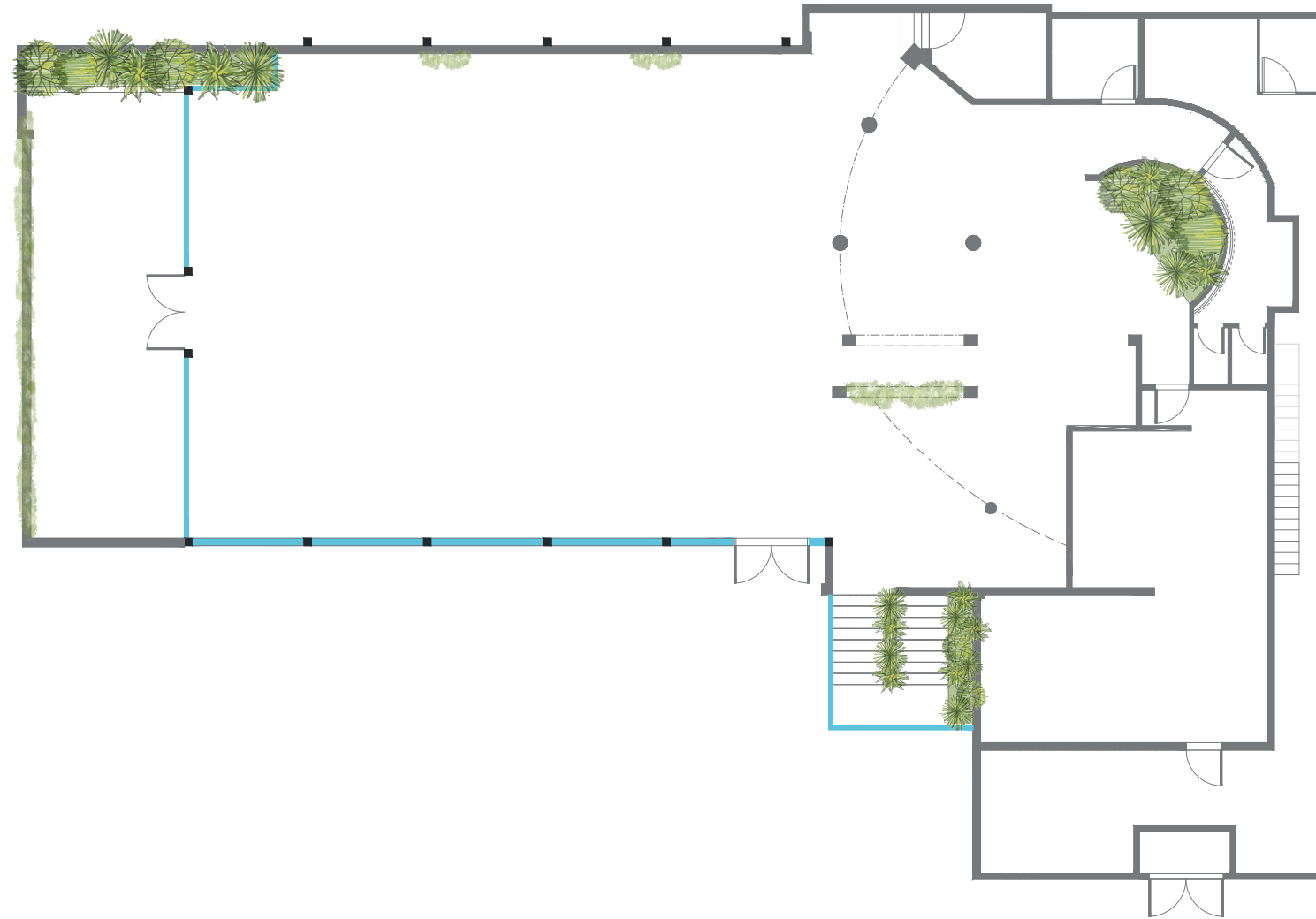
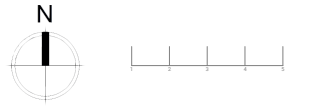
PLANTA DE REVESTIMIENTO
SEGUNDO NIVEL



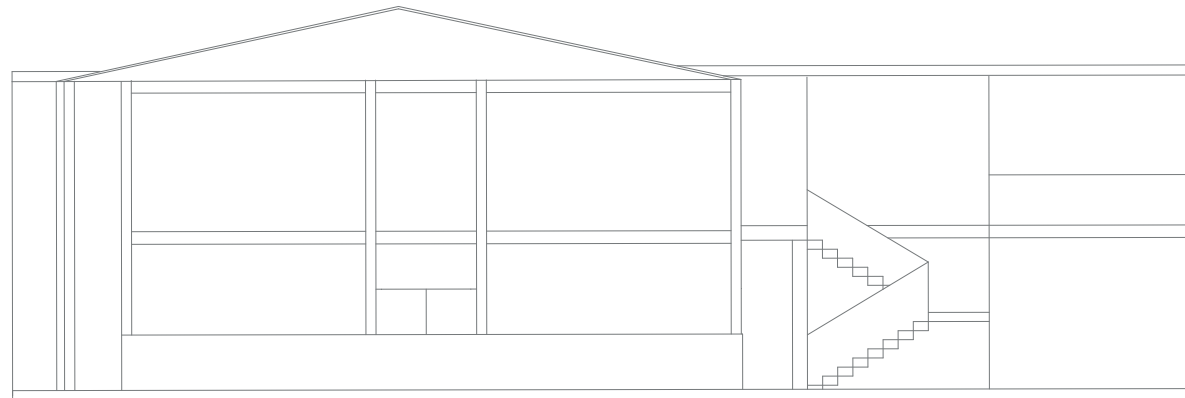
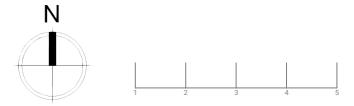
PLANTA DE SEÑALETICA
PRIMER NIVEL



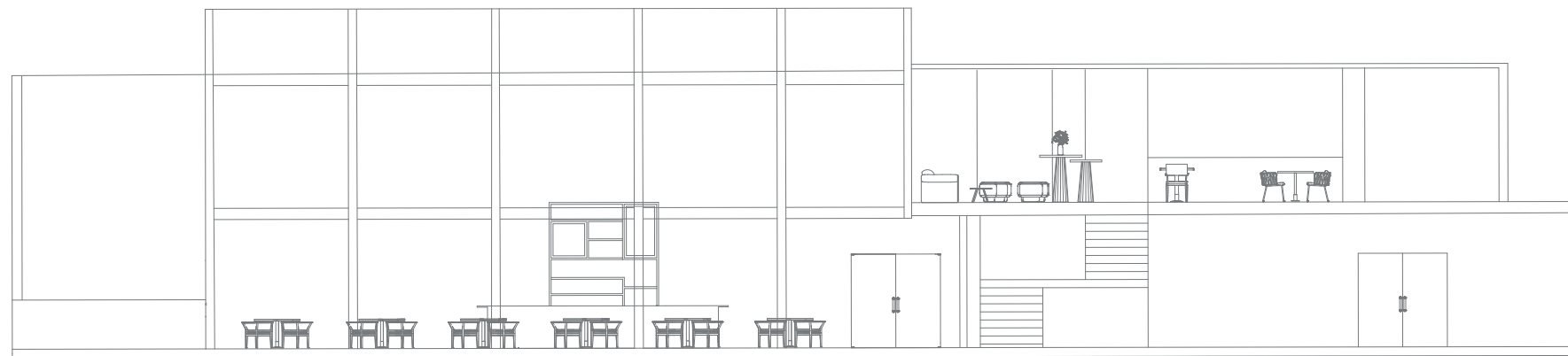




ELEVACIONES EXTERIORES

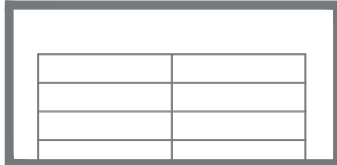


ELEVACIÓN LATERAL EXTERIOR



ELEVACIÓN FRONTAL EXTERIOR

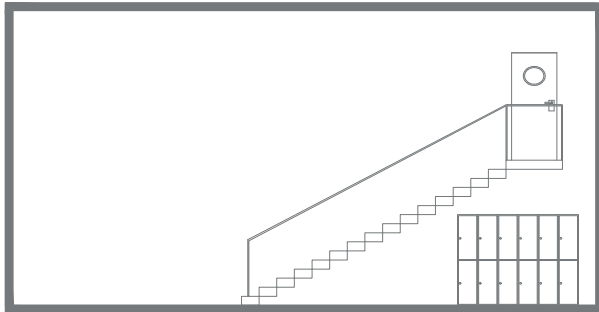
ELEVACIONES INTERIORES



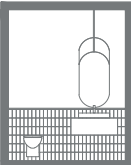
ELEVACIÓN ALMACEN



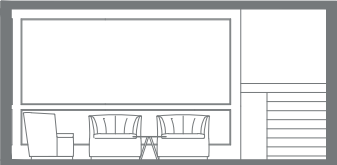
ELEVACIÓN COCINA



ELEVACIÓN PASILLO DE EMPLEADOS



ELEVACIÓN BAÑO DE CABALLEROS

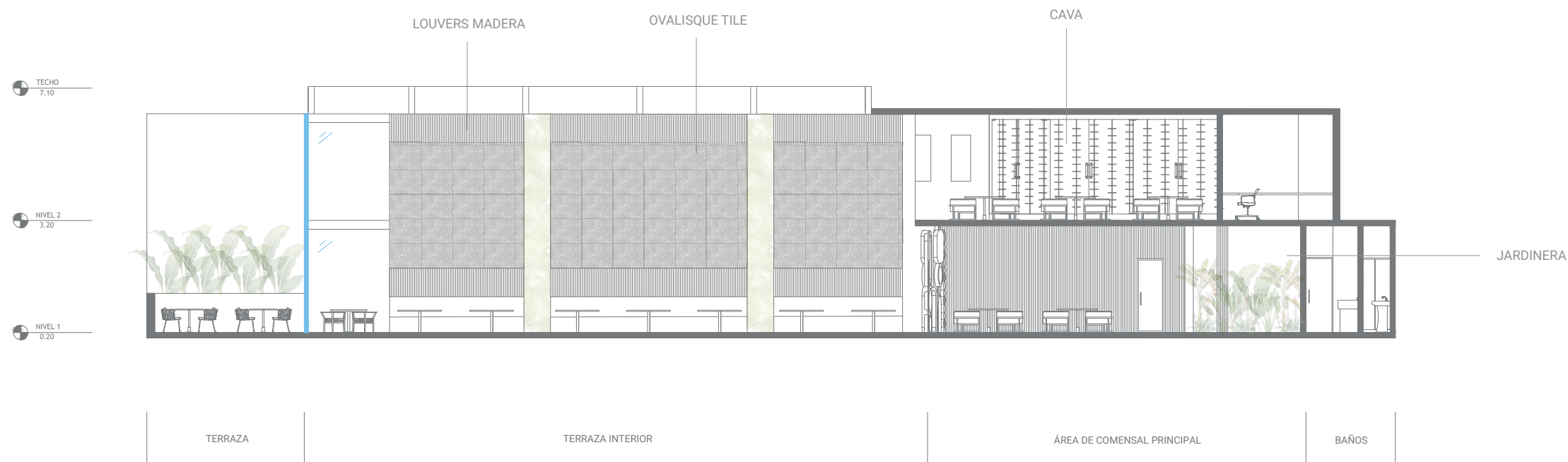
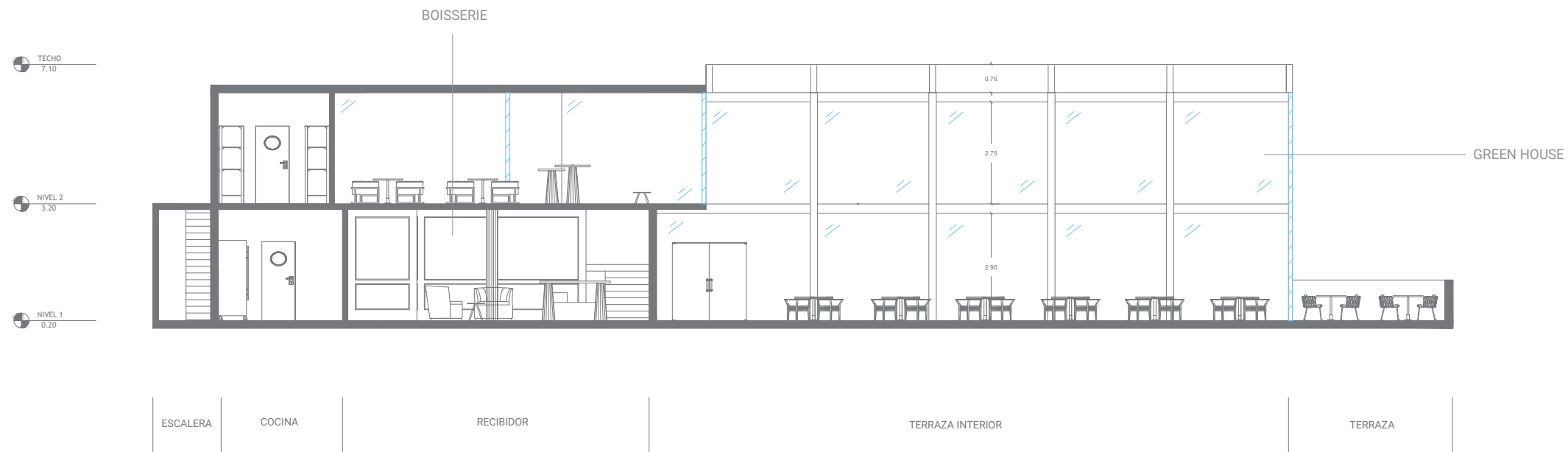
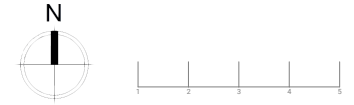


ELEVACIÓN RECEPCIÓN

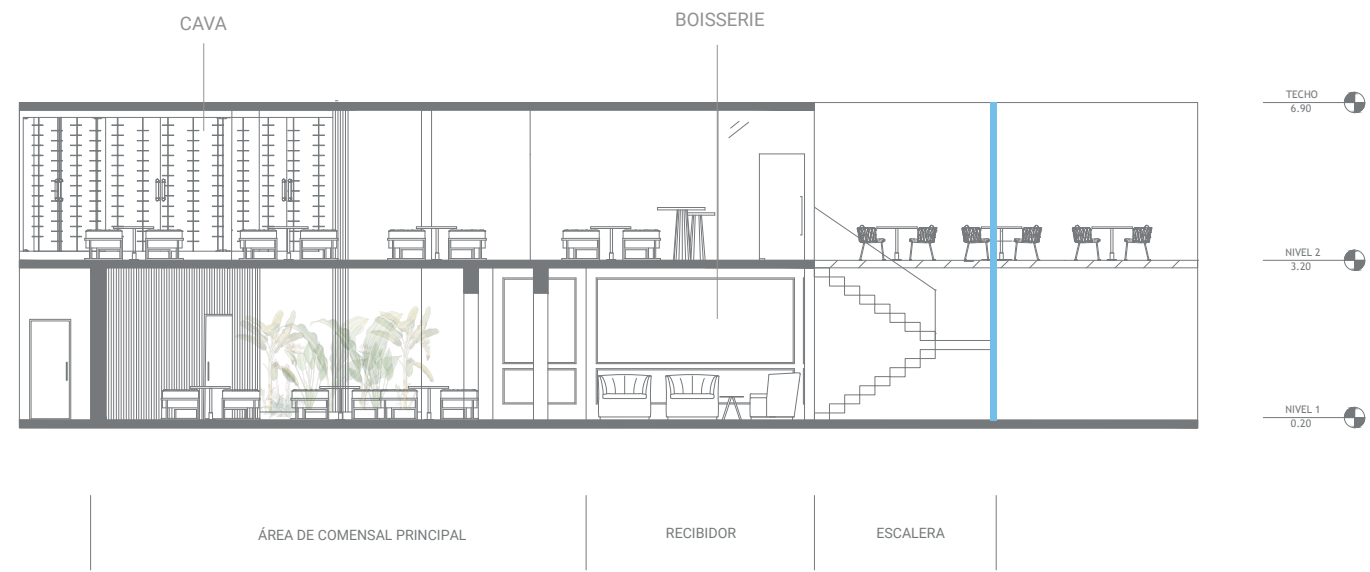
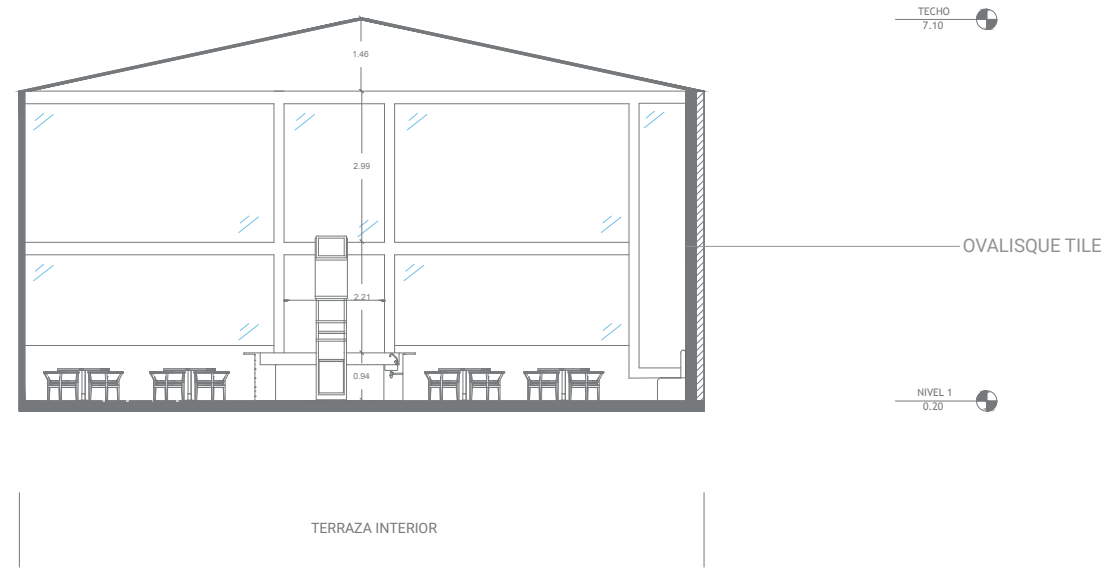
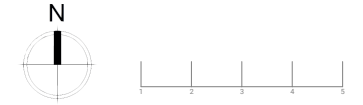


ELEVACIÓN TERRAZA EXTERIOR

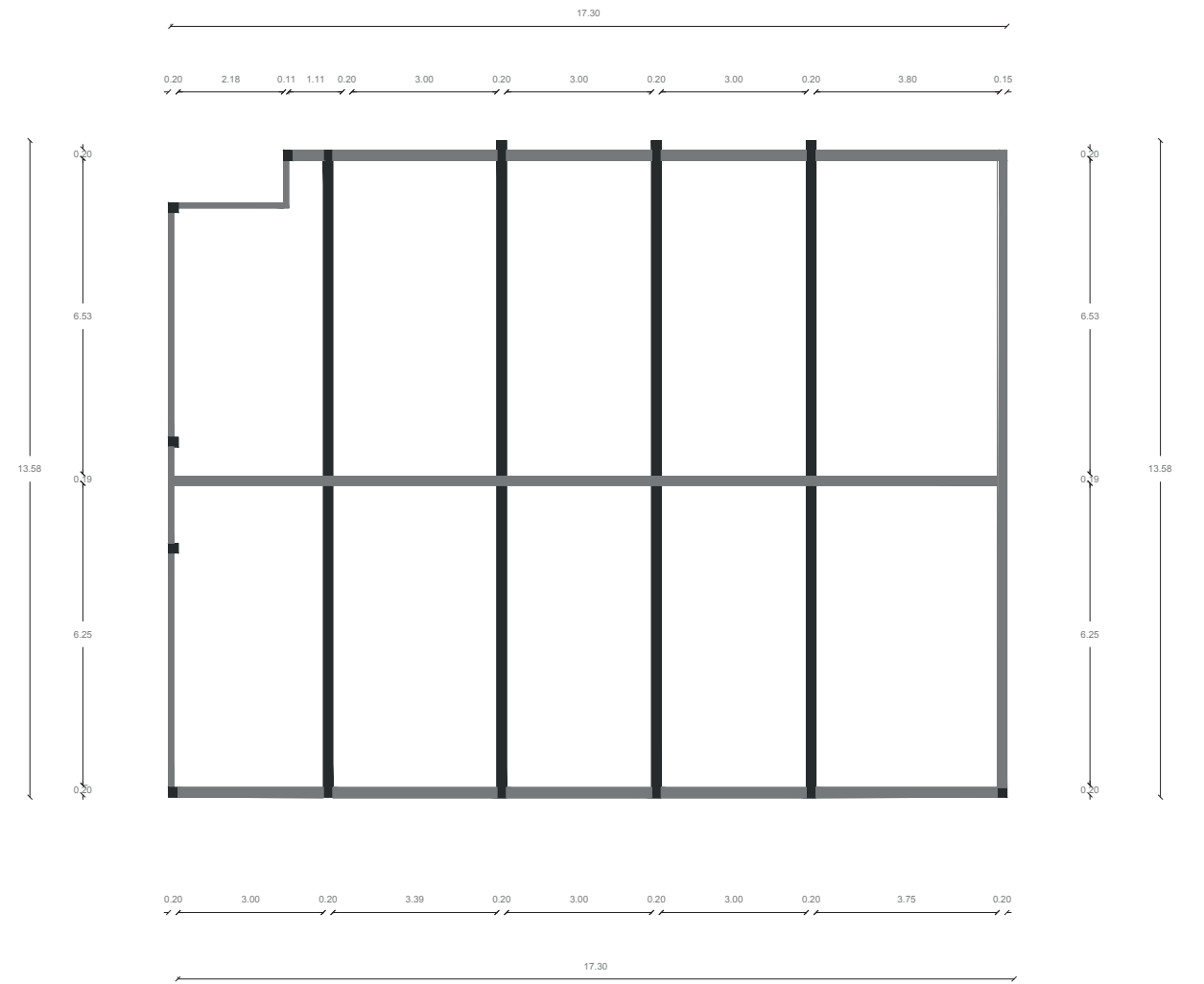
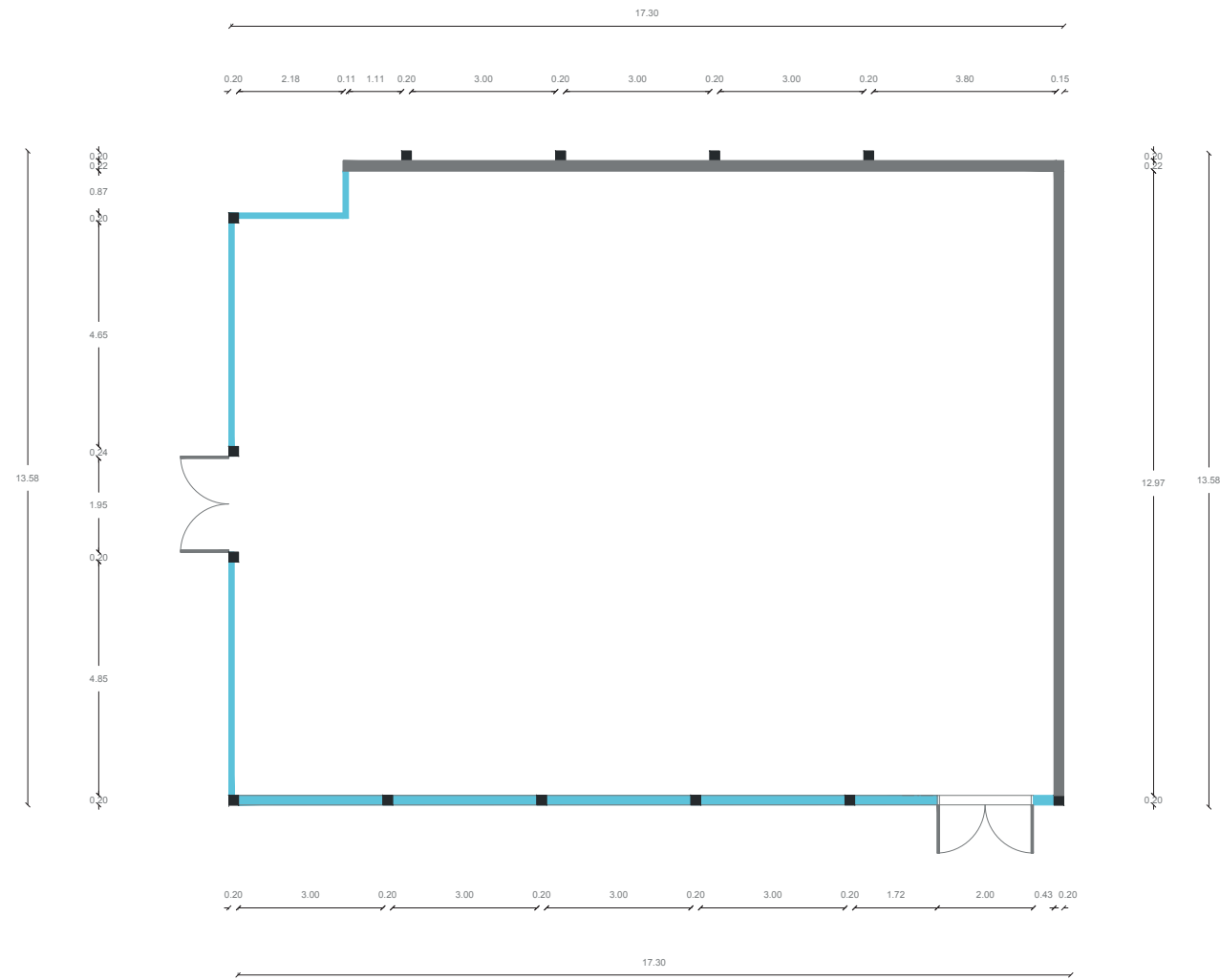
SECCIONES S1 Y S2



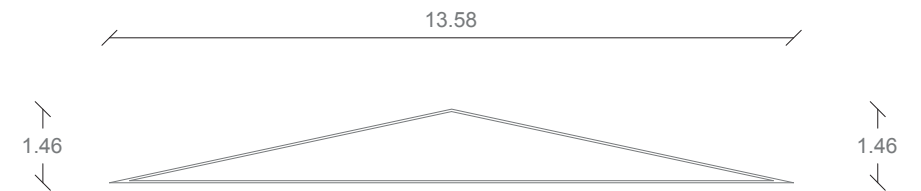
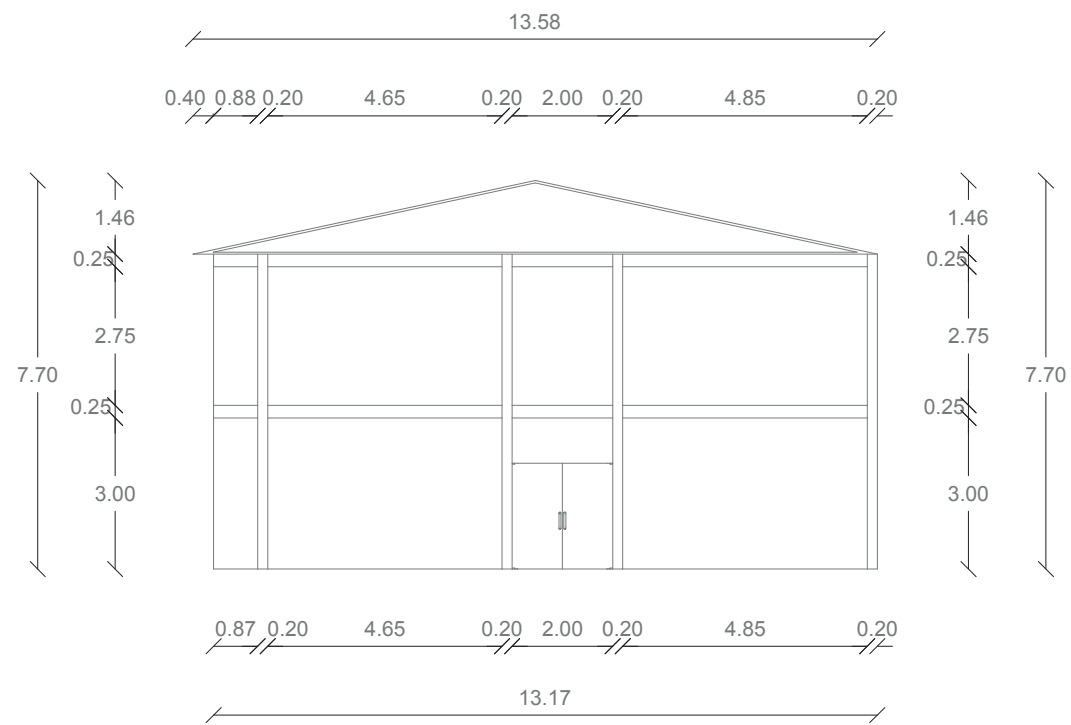
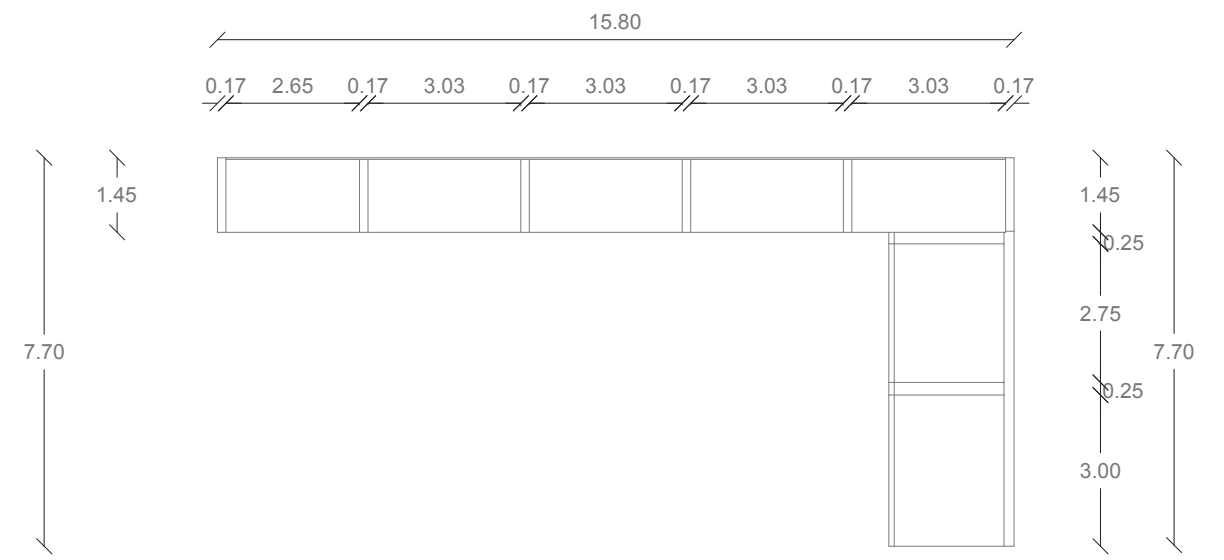
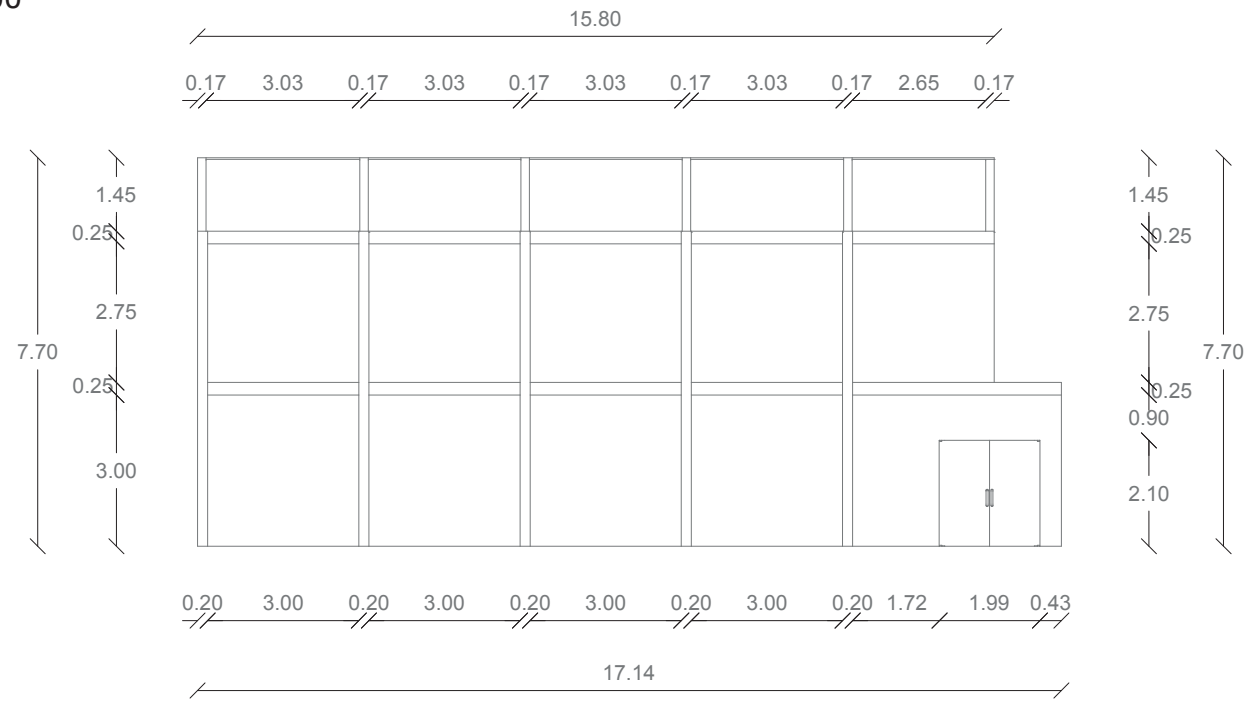
SECCIONES S3 Y S4



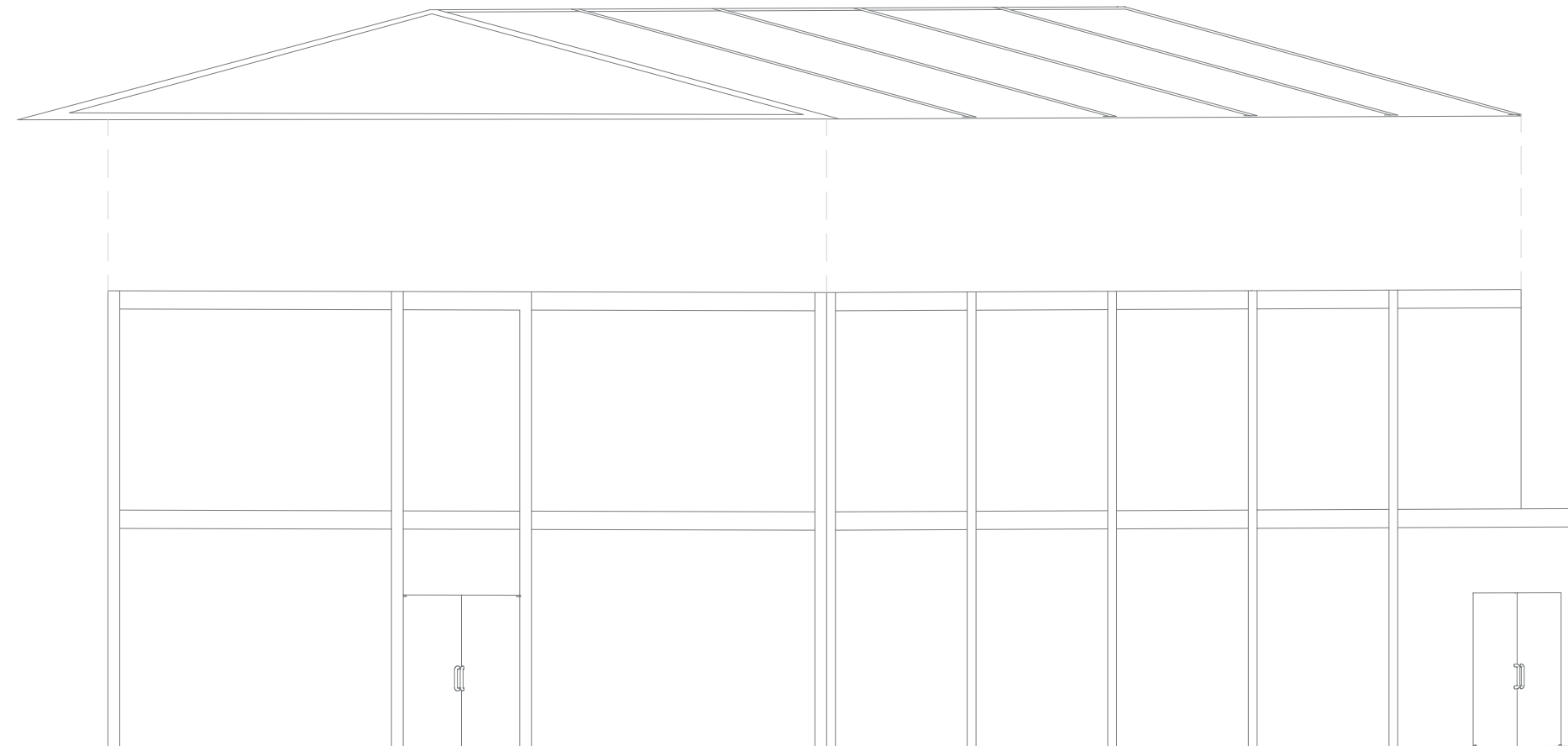
DETALLE I-500

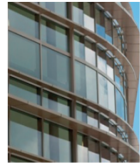





DETALLE I-500

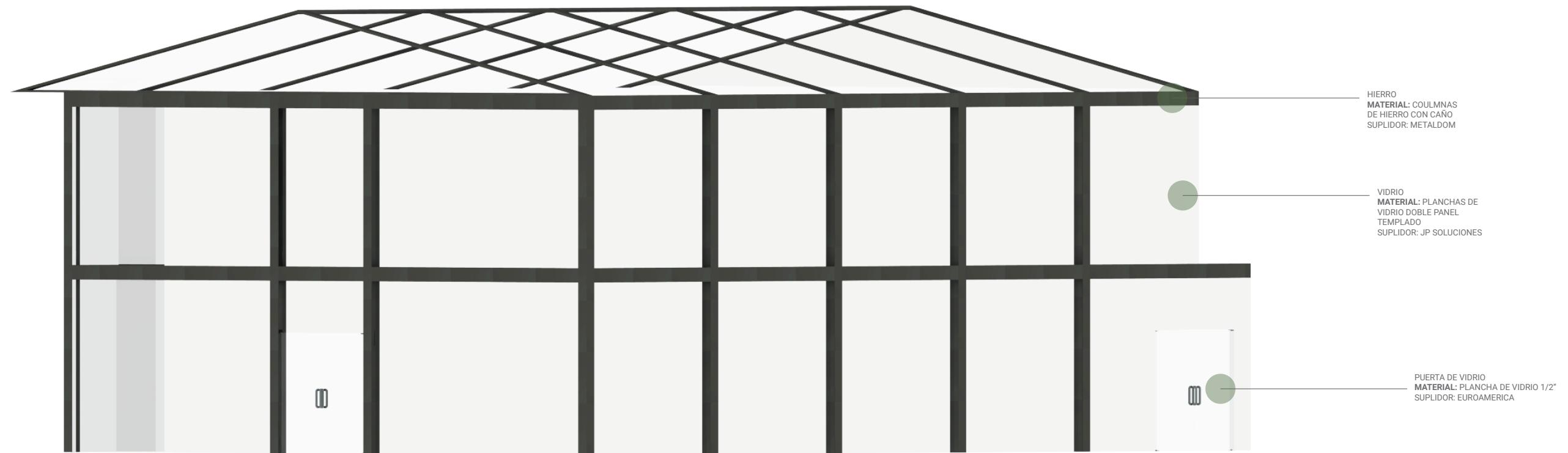


DETALLE I-500

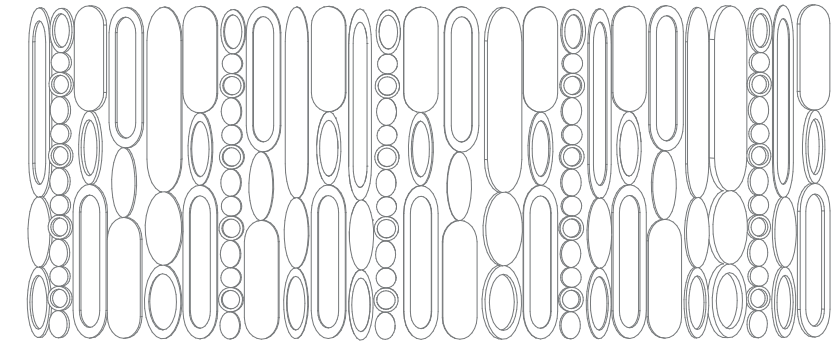
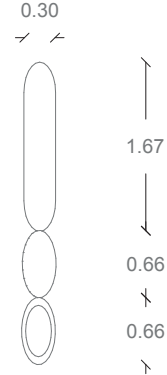
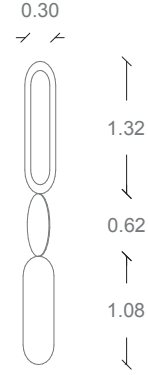
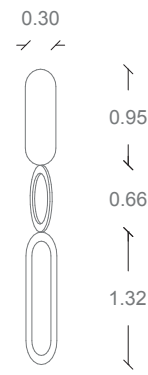
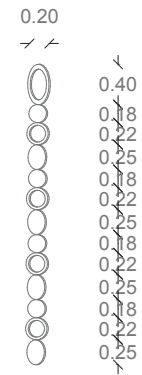


NOMBRE	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
ALUMINUM SUNSHADES WITH FLUOROPON PURE KYNAR FINISH		LOS PARASOLES Y LOS ESTANTES DE LUZ SON DISPOSITIVOS DE CONTROL SOLAR QUE CONTRIBUYEN AL DISEÑO SOSTENIBLE Y LA COMODIDAD DE LOS OCUPANTES. AYUDAN REDUCIR LA HUELLA DE CARBONO.
VIDRIO DOBLE PANEL TEMPLADO		LOS PISOS DE VINILO LOOSELAY BRINDAN UNA ABSORCIÓN DE SONIDO SUPERIOR Y UNA CAMINATA CÓMODA.
COLUMNAS ESTRUCTURALES DE HIERRO		COLUMNAS DE HIERRO ESTRUCTURAL CON CAÑO
PALLERÍA		TOLDO RETRÁCTIL FABRICADO CON TEXTIL MUY RESISTENTE A LA INTEMPERIE CON SISTEMA REMOTO

DETALLE I-500



DETALLE I-501



GRANITO
MATERIAL: GRANITO
 ESMERALDA 120" x 50"
 SUPLIDOR: MARMOTECH

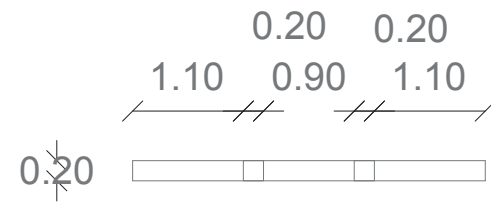
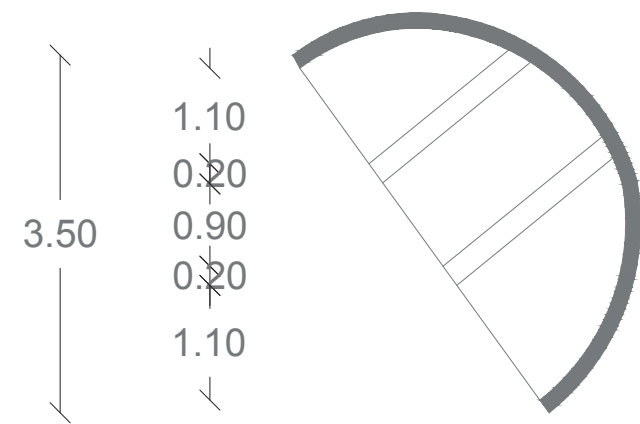
GRANITO
MATERIAL: GRANITO NEBBIA
 VERDE 120" x 50"
 SUPLIDOR: MARMOTECH

GRANITO
MATERIAL: GRANITO
 PATAGONIA 115" x 75"
 SUPLIDOR: MARMOTECH

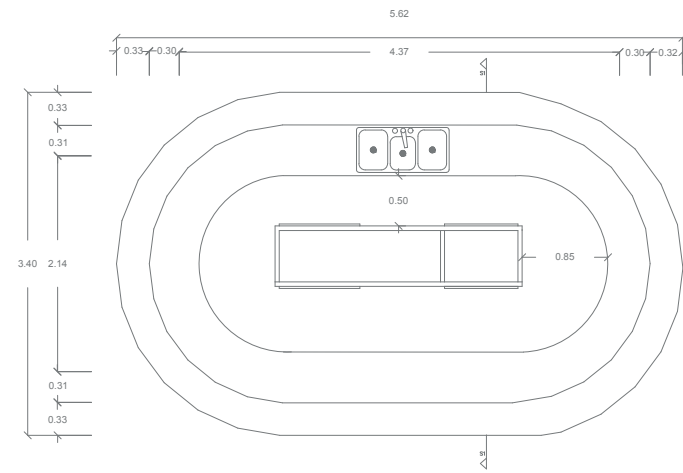
MADERA
MATERIAL: MELAMINA RH
 COLOR HABANO 18 MM (3/4)
 SUPLIDOR: FONTANA
 HIDROFUGO CLASE A1



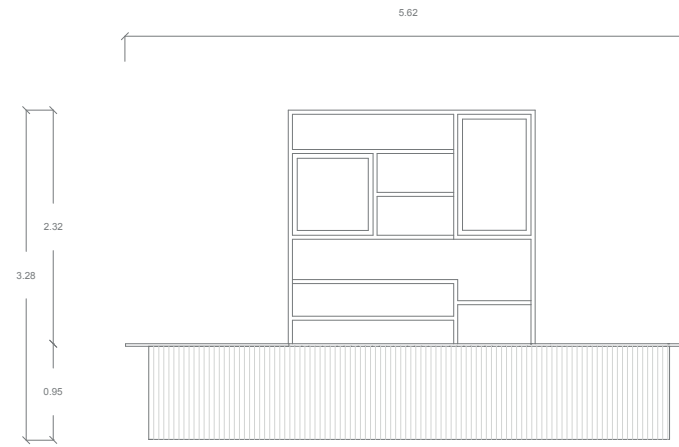
DETALLE I-502



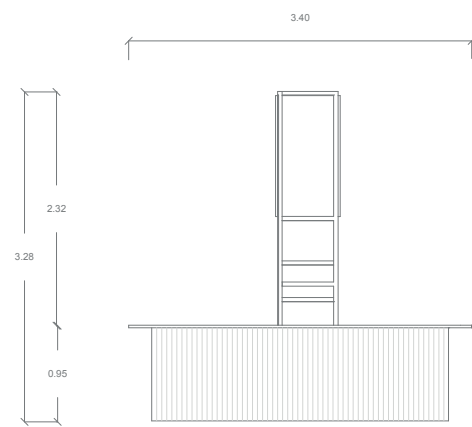
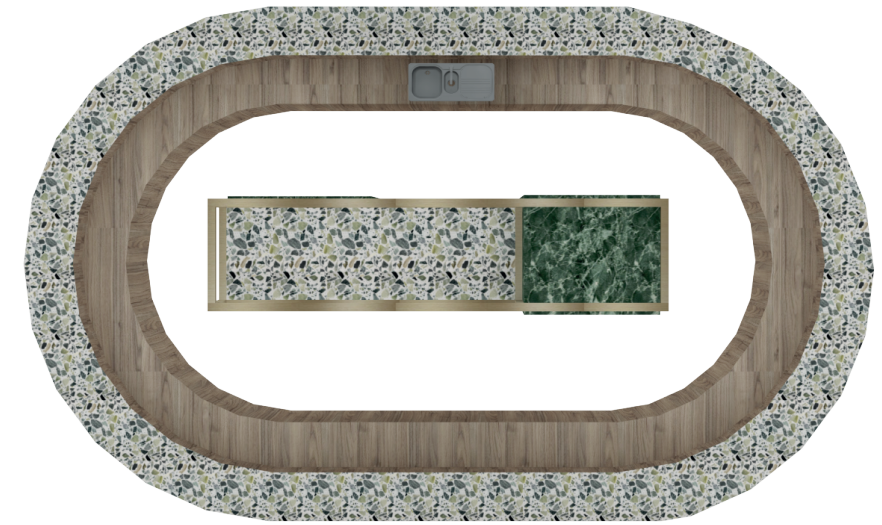
DETALLE BAR I-503



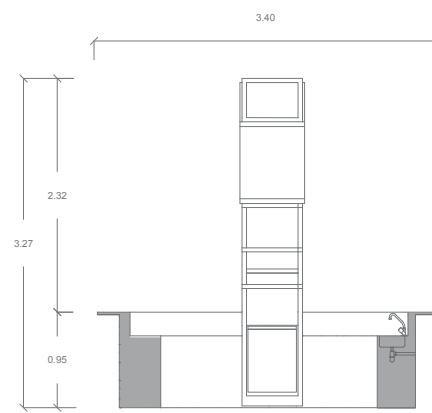
VISTA EN PLANTA



VISTA FRONTAL



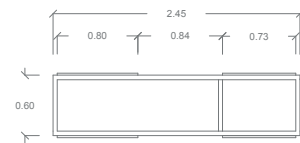
VISTA LATERAL DERECHO



SECCION 1-1



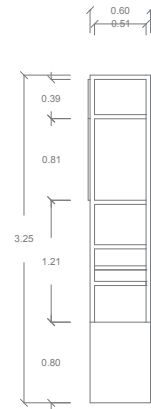
DETALLE CENTER BAR I-503



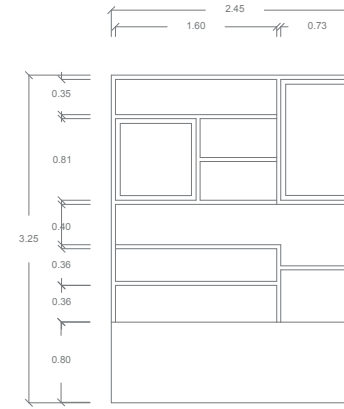
VISTA EN PLANTA



VISTA LATERAL DERECHO



VISTA LATERAL IZQUIERDO



VISTA FRONTAL



CAJÓN EXHIBIDOR
MATERIAL: MÁRMOL
 GREEN ESCAPE (3CM)
 SUPLIDOR: GEMME DESIGN

ESTRUCTURA DE HIERRO
MATERIAL: HIERRO
 COLOR DORADO (2")
 SUPLIDOR: METALDOM

NEVERA
 50 CM X 140 CM

ESTRUCTURA
MATERIAL: MELAMINA RH
 COLOR HABANO 18 MM (3/4)
 SUPLIDOR: FONTANA
 HIDROFUGO CLASE A1

DETALLE BAR I-503



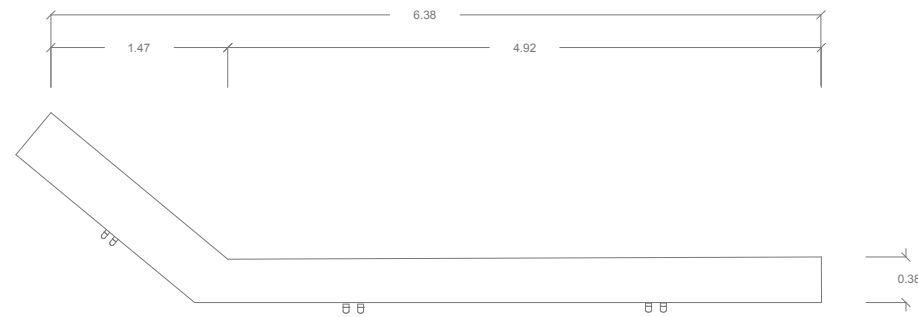
CAJÓN EXHIBIDOR
MATERIAL: MÁRMOL
GREEN ESCAPE (3CM)
SUPLIDOR: GEMME DESIGN

ESTRUCTURA DE HIERRO
MATERIAL: HIERRO
COLOR DORADO (2")
SUPLIDOR: METALDOM

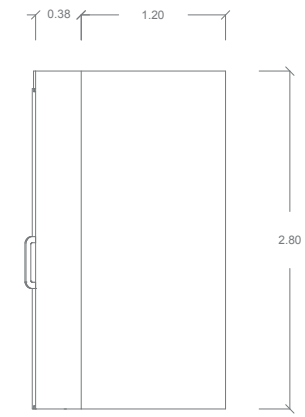
TOPE
MATERIAL: GRANITO VERDE
COLOR VERDE (3CM)
SUPLIDOR: MARMOTECH

ESTRUCTURA
MATERIAL: MELAMINA RH
COLOR HABANO 18 MM (3/4)
SUPLIDOR: FONTANA
HIDROFUGO CLASE A1

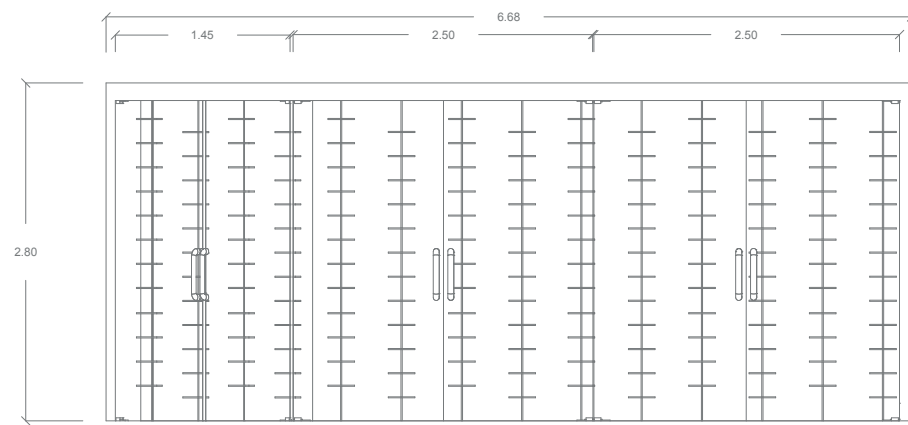
DETALLE CAVA I-504



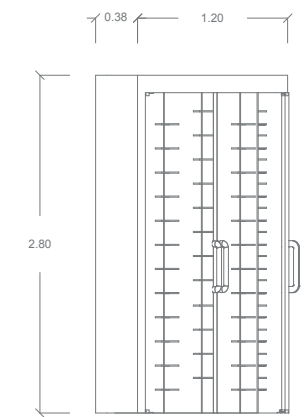
VISTA EN PLANTA



VISTA LATERAL DERECHO

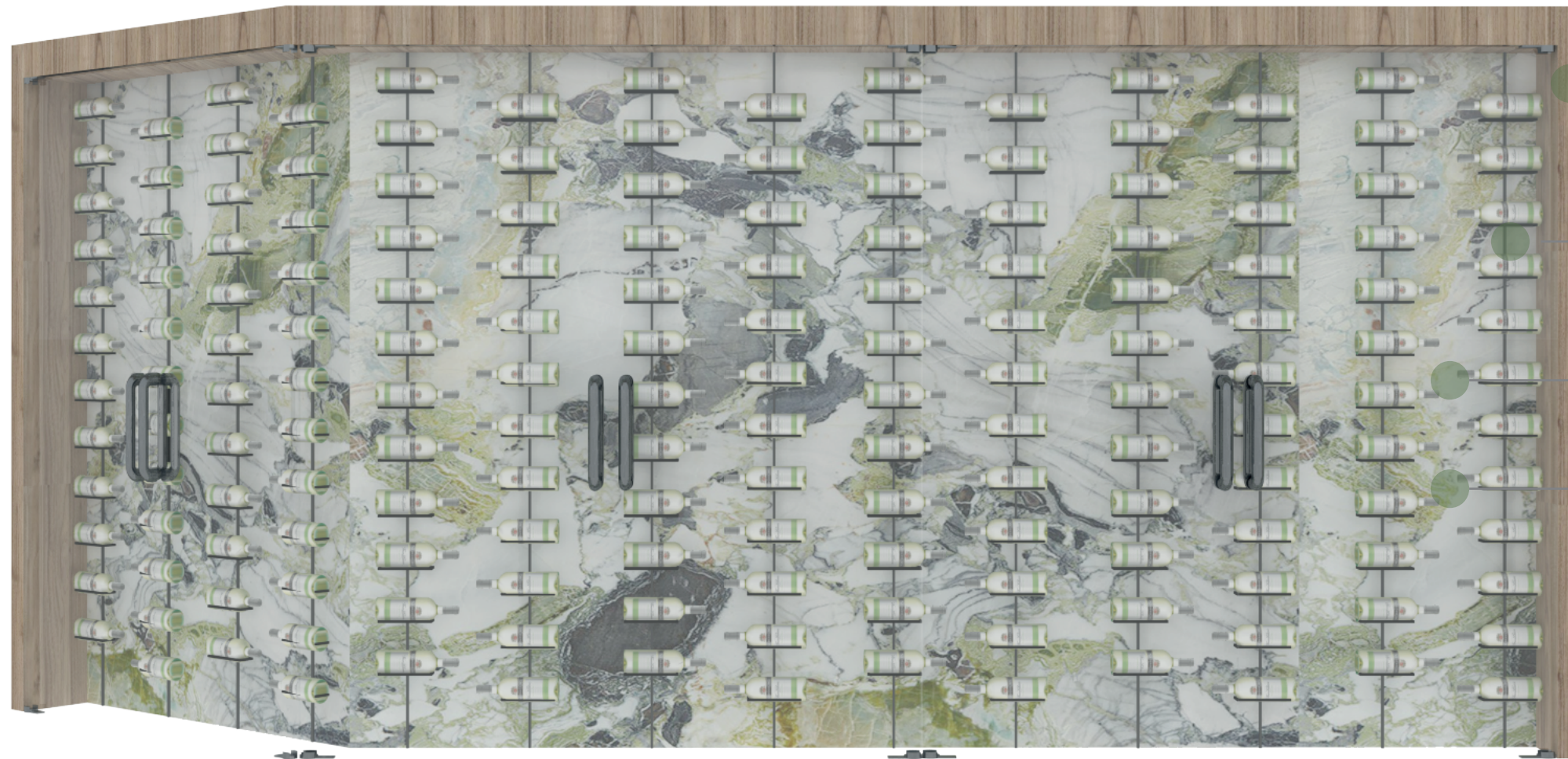


VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL IZQUIERDO

DETALLE CAVA I-504



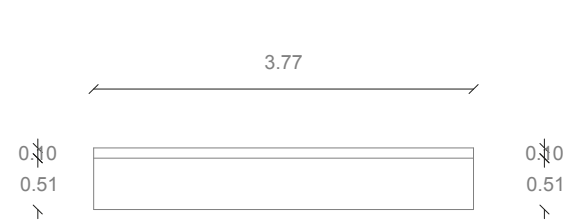
ESTRUCTURA
MATERIAL: MELAMINA RH
 COLOR HABANO 18 MM (3/4)
 SUPLIDOR: FONTANA
 HIDROFUGO CLASE A1

ESTRUCTURA DE HIERRO
MATERIAL: HIERRO (2")
 COLOR NEGRO
 SUPLIDOR: METALDOM

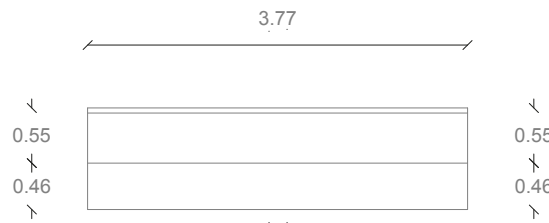
PARED
MATERIAL: MARMOL (3CM)
 ICE JADE
 SUPLIDOR: GEMME DESIGN

PUERTA DE VIDRIO
MATERIAL: PLANCHA DE VIDRIO 1/2"
 SUPLIDOR: EUROAMERICA

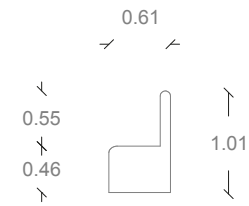
DETALLE I-502



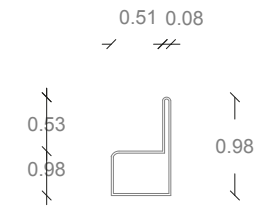
PLANTA



ELEVACION FRONTAL



ELEVACION LATERAL

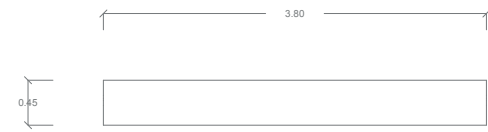


ELEVACION LATERAL ESTRUCTURA

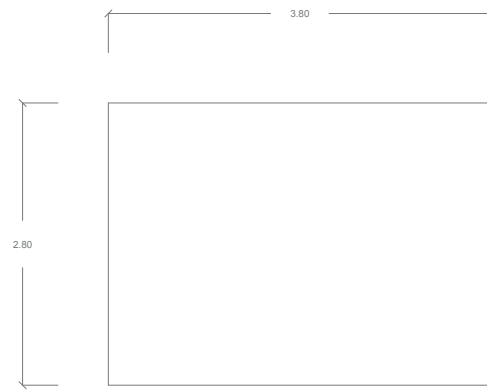


TELA TERCIOPELO

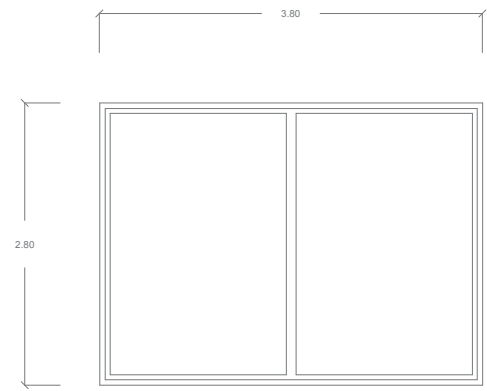
DETALLE I-506



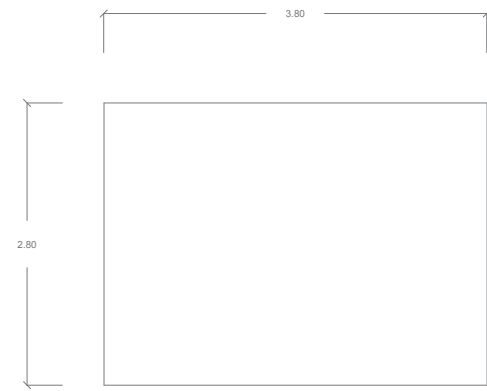
VISTA EN PLANTA



MURO DE CONCRETO



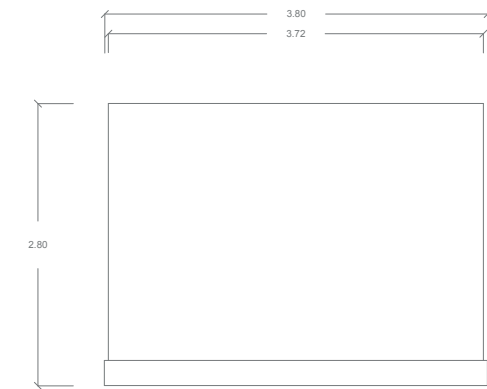
ESTRUCTURA DE SOPORTE



PLACA IMPERMEABLE



SISTEMA DE REGADO



GEOTEXTIL
ALMACENAMIENTO DE AGUA
VEGETACIÓN



ESTRUCTURA
MATERIAL: MELAMINA RH
COLOR HABANO 18 MM (3/4)
SUPLIDOR: FONTANA
HIDROFUGO CLASE A1

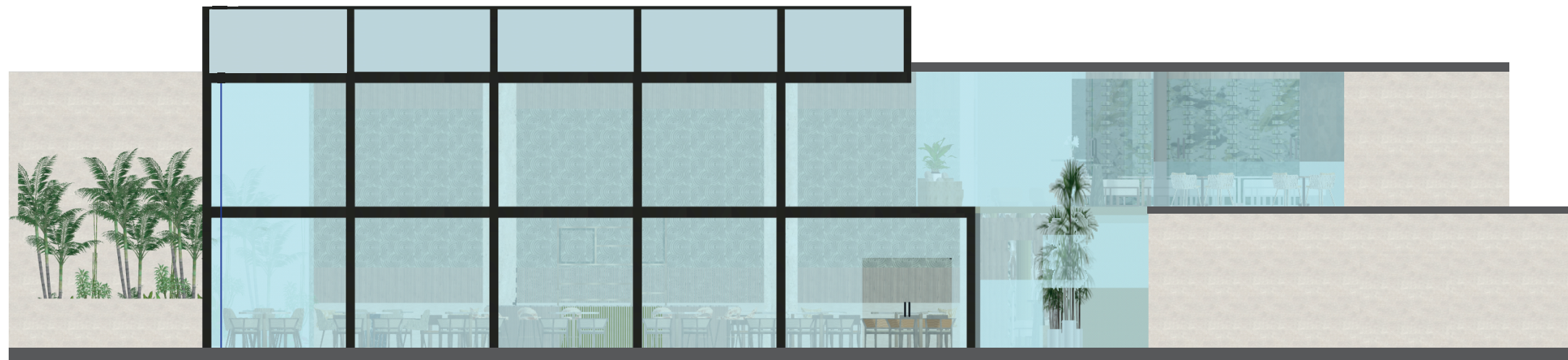
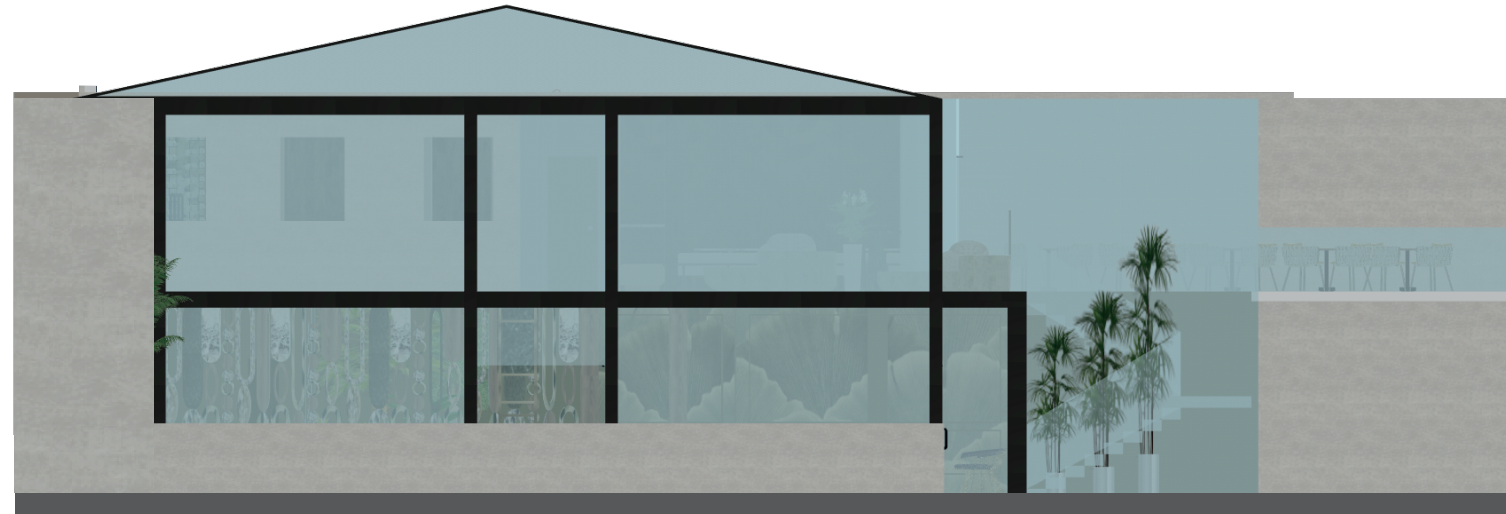
PLANTA AMUEBLADA
PRIMER NIVEL



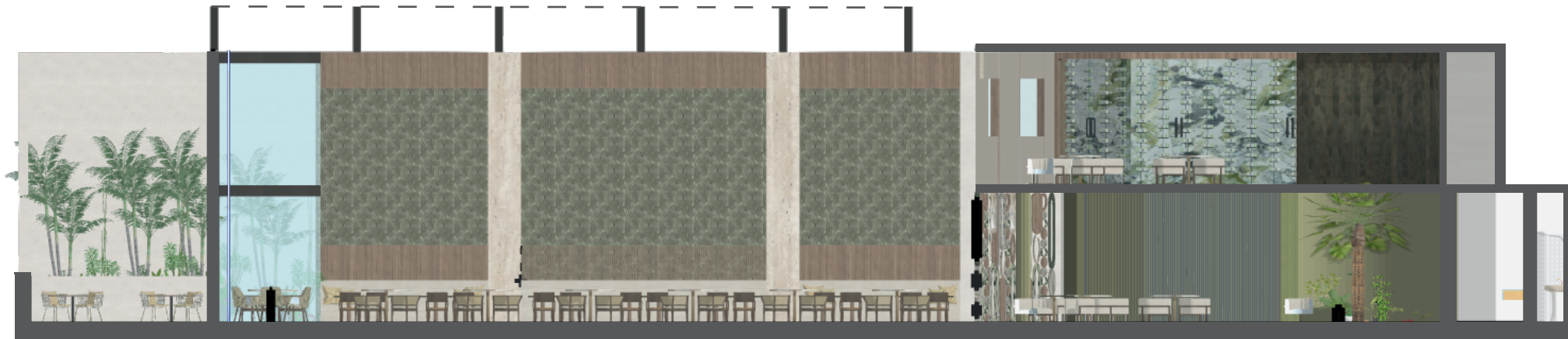
PLANTA AMUEBLADA
SEGUNDO NIVEL



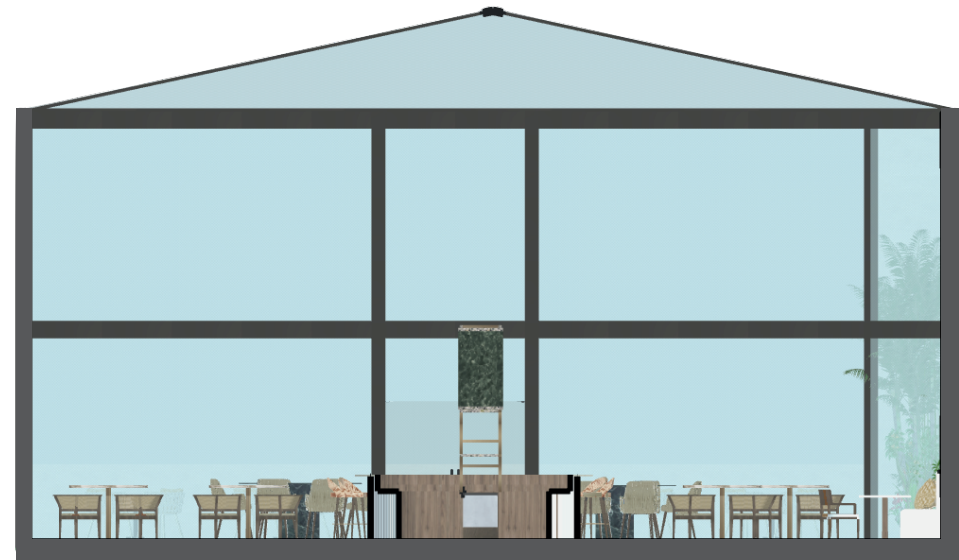
ELEVACIONES EXTERIORES



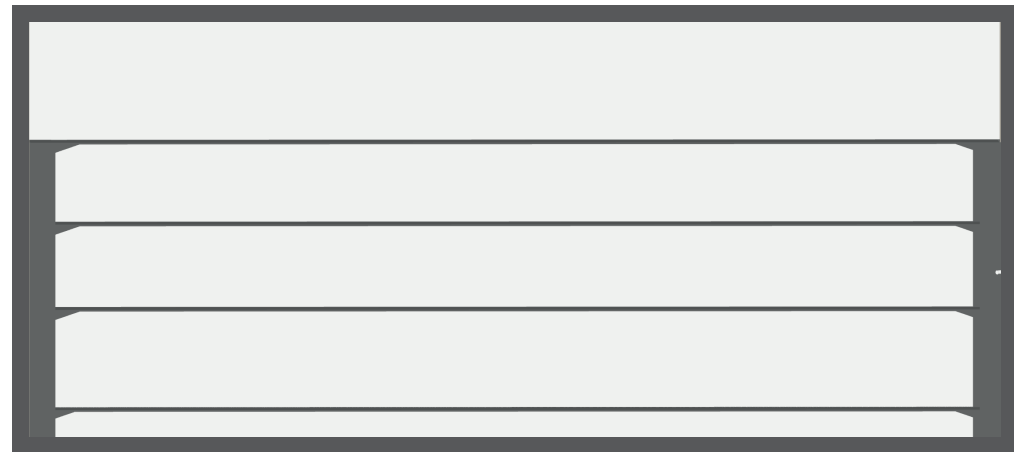
SECCIONES S1 Y S2



SECCIONES S3 Y S4



ELEVACIONES INTERIOR

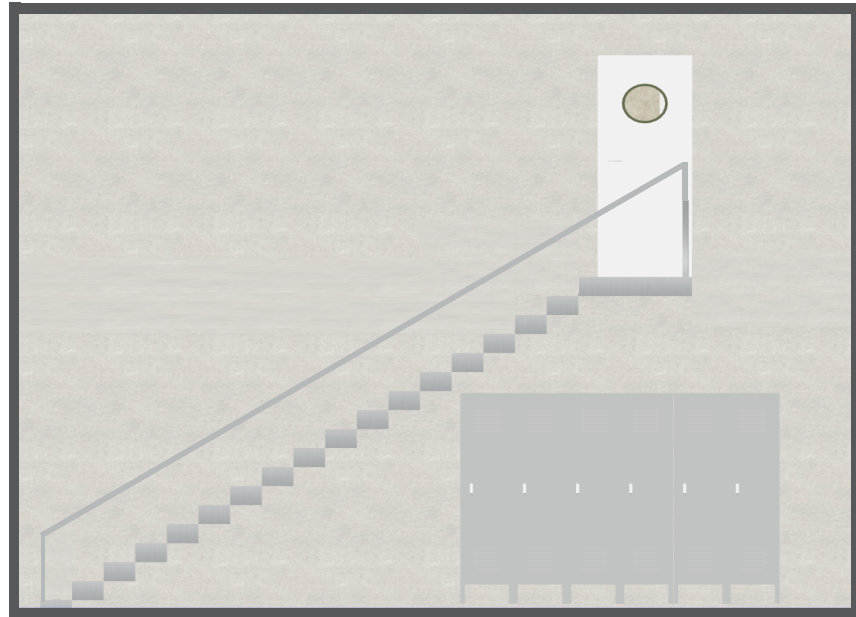


ELEVACIÓN ALMACEN



ELEVACIÓN COCINA

ELEVACIONES INTERIOR

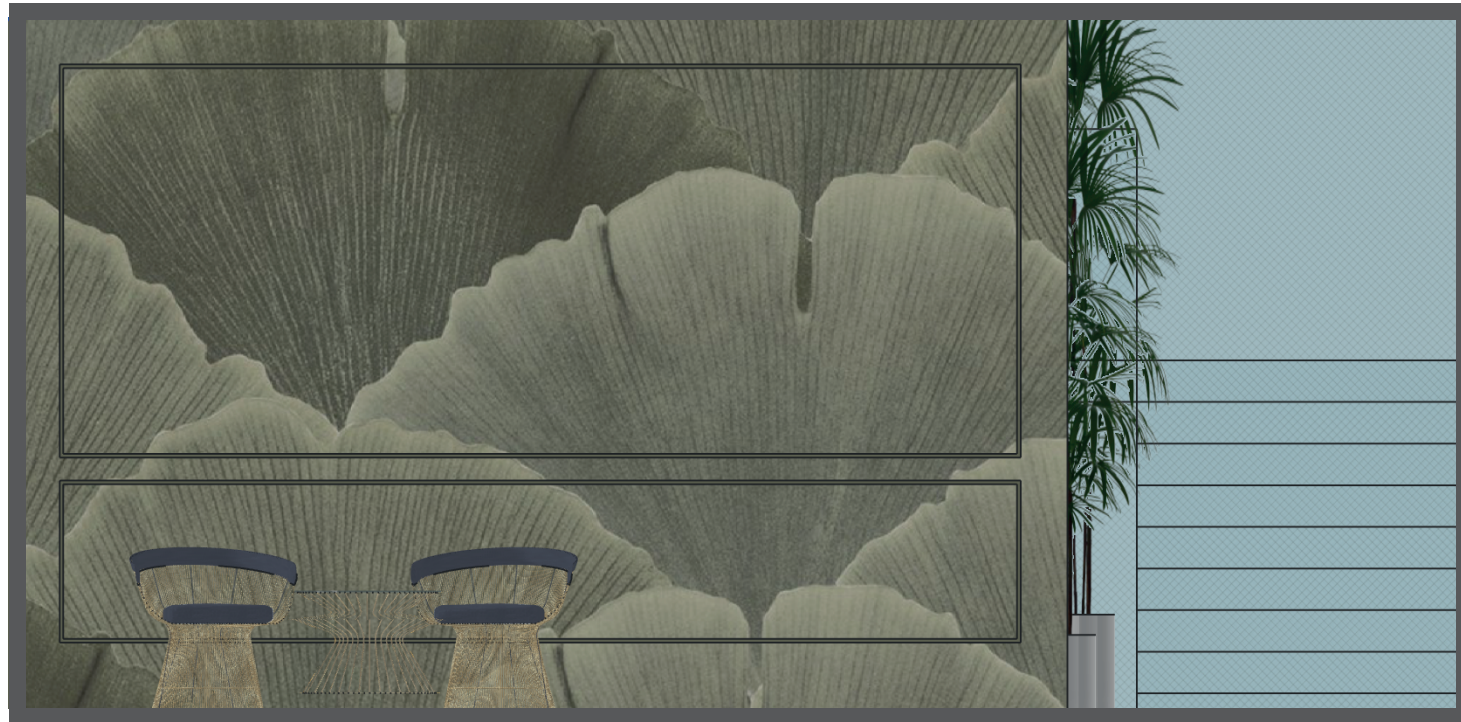


ELEVACIÓN PASILLO DE EMPLEADOS



ELEVACIÓN INTERIOR

ELEVACIONES INTERIOR



ELEVACIÓN RECEPCIÓN



ELEVACIÓN TERRAZA EXTERIOR



VISTA MITRE RESTAURANT & BAR



VISTA TERRAZA INTERIOR



VISTA ÁREA COMENSAL INTERIOR



VISTA AREA COMENSAL INTERIOR



VISTA COCINA I



VISTA COCINA II

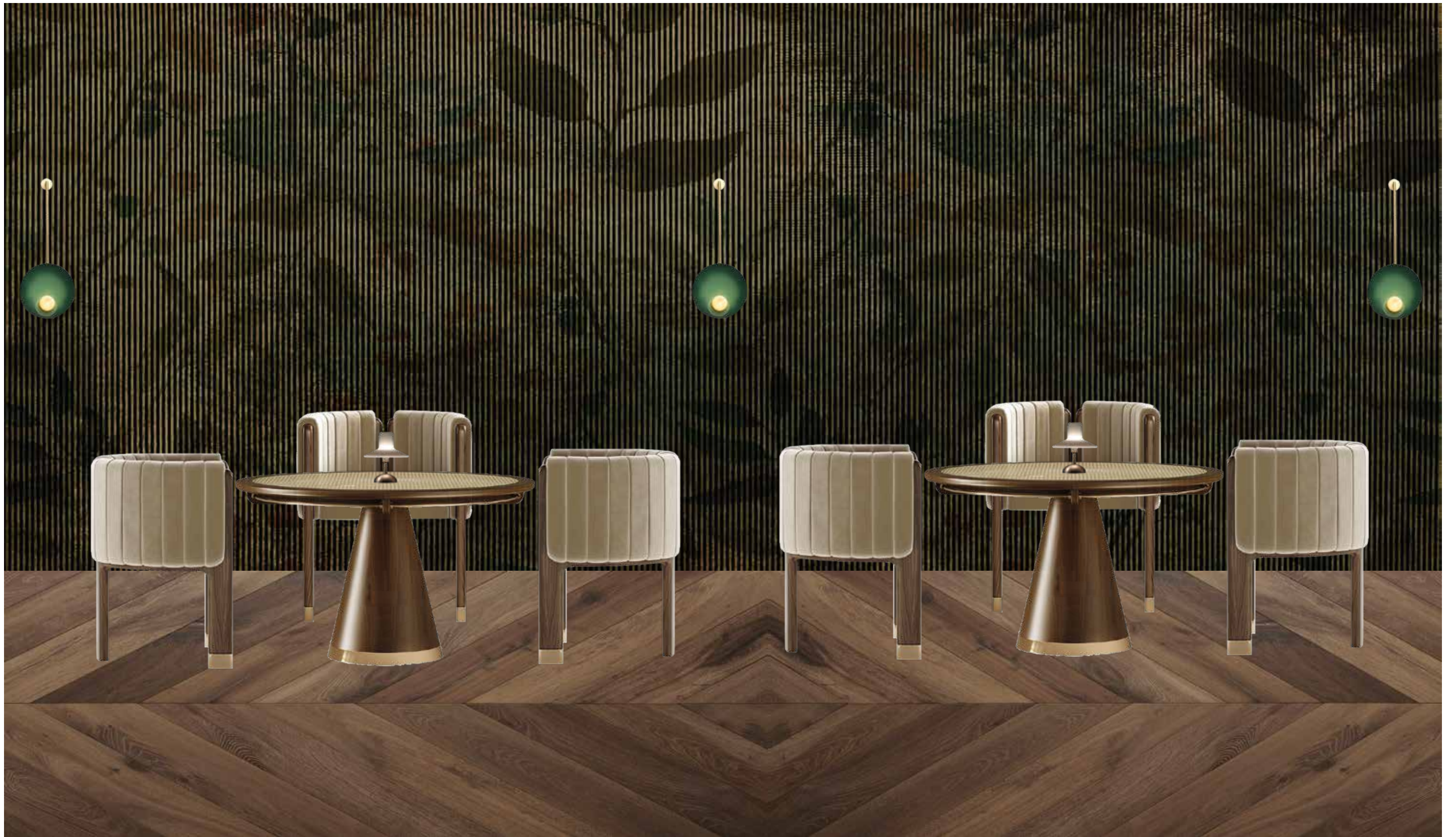


FOTO MONTAJE SALON PRIVADO



FOTO MONTAJE RECEPCIÓN



FOTO MONTAJE BAÑO HOMBRES

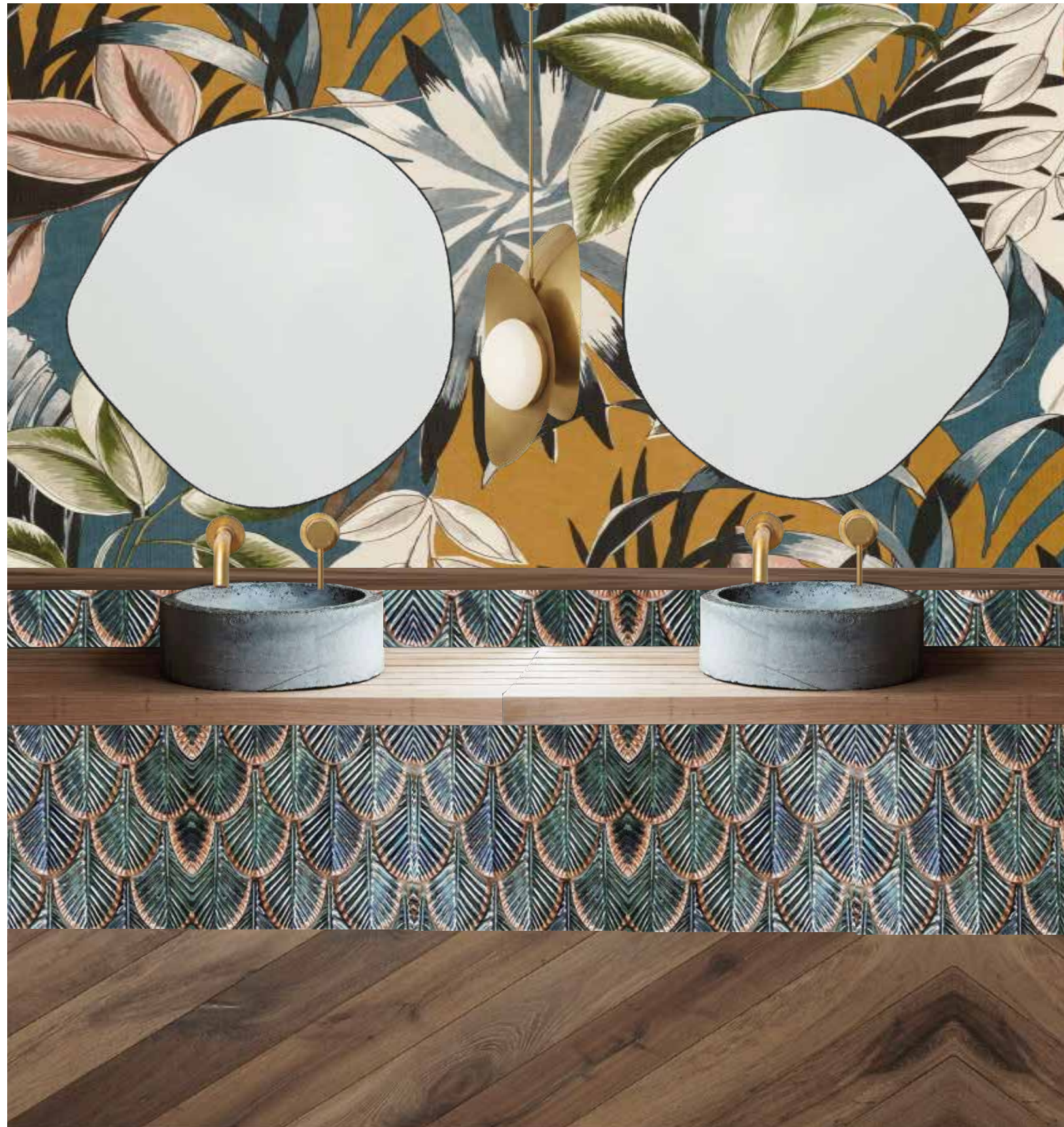


FOTO MONTAJE BANO MUJERES



FOTO MONTAJE TERRAZA INTERIOR



FOTO MONTAJE RECEPCIÓN