

CANOË

TALLER DE GRADO
LITZY MÉNDEZ Y NICOLE CABRAL



CREDITOS

DIAGRAMACIÓN, PLANOS ARQUITECTONICOS,
DISEÑO TRIDIMENSIONAL Y RENDERIZACIÓN:

LITZY MÉNDEZ Y NICOLE CABRAL



Todos los Derechos Reservados.
Ninguna parte de este libro puede
ser reproducida o transmitida en
ninguna forma o medio, sin el
permiso escrito de sus autoras,
excepto para la inclusión de citas en
una reseña.

Agradecimientos

Le agradezco a mis padres, mis familiares y amigos mas cercano por haberme acompañado a lograr esta meta y estar ahí siempre para mí en este proyecto de grado.

-LITZY MENDEZ

En primer lugar le doy las gracias a Dios por permitirme estudiar esta carrera, la cual me ha formado como una persona creativa e innovadora, En segundo lugar, a la universidad que me ha llevado a entender el mundo artistico y desarrollar mi inteligencia espacial. Mi madre y Mi padre quienes han sido el fruto de este gran logro, siempre creyeron en mí y me apoyaron. Mis mejores amigos, Camila Garcia, Joana Diaz y Jose Toribio, quienes estuvieron apoyandome en los obstaculos de este camino. Por ultimo y no menos importante mis compañeras de la universidad, Litzzy Mendez y Gabriela medina, quienes han hecho que esta etapa fuera más llevadera, sin ustedes no hubiese sido lo mismo, más que agradecida de que podamos lograrlo juntas.

-NICOLE CABRAL

Dedicatoria

Primero que nada quisiera dedicarle este proyecto de grado a Dios por haberme permitido estudiar esta carrera y por culminarla sactifactoriamente, durante esta carrera he adquirido muchos conocimiento que me seran bastantes utiles en mi futuro como profesional. Por otro lado tambien les dedico mi proyecto a mi madre Sergia Jaquez y a mi padre Ramon Mendez que me han brindado su apoyo y me han ayudado durante toda la carrera gracias a ellos yo soy la persona que soy hoy en dia, tambien a mis familiares y mis amigos mas cercanos, mi prima Dangely mendez, mi hermana Lisbet Mendez, mi novio Gabriele Miragliotta y mis amigas Gabriela Reyes y Nicole Cabral, que siempre estuvieron ahí para mí.

-LITZY MENDEZ

Dedico este Proyecto de Grado a mis padres, quienes me ayudaron a cumplir este gran sueño sin ustedes nada de esto hubiese sido posible.

-NICOLE CABRAL

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA - UNIBE

Facultad de Artes
Escuela de Diseño de Interiores

Nicole Marie Cabral Frias 19-0016
Litzzy Arani Mendez Jaquez 20-0089

Proyecto de Grado de Grado para Licenciatura
en Diseño de Interiores

Profesora Asesora: Genie Aimee Gonzalez

Diciembre 2022



ÍNDICE

MARCO GENERAL

- Objetivos
- Objetivos Específicos
- Antecedentes
- Motivación
- Justificación
- Alcance
- Local

1.MG Kitchen

MARCO TEÓRICO

-BAR

- ¿Qué es un bar?
- Historia
- Tipos de bar
- Características

-LOUNGE

- ¿Qué es un Lounge?
- Historia

- MOBILIARIOS Y EQUIPOS

- Equipamientos
- Utensilios
- Mobiliarios

-COCINA INDUSTRIAL

- ¿Qué es una cocina Industrial?
- Como escoger la cocina Industrial

-ILUMINACIÓN

- Iluminación para bares
- Iluminación por área
- Iluminación para Terrazas

-BIOFILIA

- ¿Qué es la biofilia?
- Biofilia y Diseño de interiores
- Biofilia en espacios Gastronómicos

-ACÚSTICA

- ¿Qué es la Acústica?
- Acondicionamiento acústico en Bares

Y Restaurantes.

-BIENESTAR EN LOS ESPACIOS PÚBLICOS

- El diseño del bienestar
- Iluminación
- Materiales
- Confort térmico y ventilación
- Conexión con la naturaleza

-CLAVES PARA EL DISEÑO DE BARES

Y RESTAURANTES

- Personalidad y Diferenciación
- Producto Estrella
- Atención al Cliente

MARCO REFERENCIAL

-Referente 1: Mona Lisa

- Información general
- Concepto
- Conclusiones

-Referente 2: BAU

- Información general
- Concepto
- Conclusiones

-Referente 3: 1q1 Kitchen bar

- Información General
- Concepto
- Conclusiones

-Referente 4:

Cervecería Sánchez Artesanal

- Información general
- Concepto
- Conclusiones

-MARCO PROGRAMÁTICO

- Perfil de Usuario
- Esquema de Burbujas
- Flujograma
- Programa de Áreas
- Ergonomía

-MARCO CONTEXTUAL

- Clima
- Presiones y Restricciones
- Ubicación
- Suelo Urbano
- Altimetría
- Antecedentes Socio-Culturales
- Historia del Sector
- Historia del Inmueble
- Planta Arquitectónica
- Levantamiento Fotográfico

-MARCO CONCEPTUAL

- Concepto
- ¿De donde surge?
- Moodboard - Fotomontaje
- Transformación Espacial

-MARCO PROYECTUAL

- Zonificación Macro
- Zonificación Micro
- Planta Arquitectónica
- Situación de Muros
- Propuesta de Planta Amueblada
- Secciones Transversal y Longitudinal

-REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS MODO APA

Resumen

Este proyecto consiste en el rediseño del actual restaurante MG Kitchen ubicado en la Av. Gustavo Mejia Ricart, será transformado a un Bar and Lounge, que funcionara en horas de la tarde como un espacio relajado y exclusivo. Luego, a partir de las 10:00P.M. se convertirá en club nocturno donde se podrá bailar y disfrutar con más flujo de personas. Trabajaremos en conjunto para maximizar el uso del espacio, tanto visual como fisico.



Abstract

This project consists on the redesign of the current MG Kitchen restaurant located on Av. Gustavo Mejia Ricart, it will be transformed into a Bar and Lounge, which will function in the afternoon as a relaxed and exclusive space. Then, starting at 10:00 P.M. It will be changed into a nightclub where you can and enjoy with more flow of people. We will work together to maximize the use of space, both visually and physically.

Marco
GENERAL



OBJETIVOS

Diseñar un Lounge Bar dedicado a la recreación y entretenimiento, donde las personas puedan relajarse y divertirse. Este espacio se encontrará en Santo Domingo, República Dominicana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Crear un espacio elegante y sofisticado, mediante una buena selección de materiales, texturas, acústica y colores.
- Lograr que el diseño innovador que le transmita al usuario que se encuentra en un espacio de comodidad y relajación.
- Ejecutar el funcionamiento del Lounge Bar con un efecto transformador que de tal manera en horas tempranas de la tarde se pueda disfrutar de un ambiente relajado y a una hora detallada se transforma en un club nocturno.
- Aplicar el paisajismo adecuado al espacio.

ANTECEDENTES

Darwiche & Peña (2020) En su investigación titulada "Habilitación edificio MG como espacio comercial: Restaurante y Bar & Lounge". Desarrollada en el sector de Evaristo Morales, Santo Domingo, DN. Plantean una propuesta para establecer en dicha construcción un espacio comercial, un restaurante en el primer y segundo nivel, y un Bar & Lounge en el tercer nivel. Teniendo como objetivo lograr el diseño de un espacio gastronómico con la implementación de la biofilia, en el sector de Evaristo Morales. Donde sus alcances fueron Implementar un diseño biofílico en todos los niveles del proyecto, incluyendo la fachada de la edificación. Asimismo, aplicar la identidad de marca en todos los niveles del proyecto. Por otro lado, Rediseñar la fachada frontal y lateral derecha, implementando mecanismos sustentables como la iluminación natural.

MOTIVACIÓN

Nuestra motivación nace de las experiencias vividas en espacios similares y el deseo de poder crear espacios diferentes. De tal manera que logremos el conjunto perfecto de una buena aplicación de acústica, climatización, materialidad e iluminación. Para así obtener la creatividad lo suficientemente innovadora para lograr un concepto que intervenga en nuestra idea del Lounge Bar.

ALCANCE

Crear un espacio elegante y sofisticado, mediante una buena selección de materiales, texturas, acústica y colores. Para poder lograr un diseño innovador que le transmita al usuario que se encuentra en un espacio de comodidad y relajación. Este incluirá la aplicación adecuada del paisajismo según nuestro espacio.



JUSTIFICACIÓN

Actualmente en la República Dominicana existe una gran diversidad de comercios de entretenimientos, los mismos suelen seguir un mismo patrón que tienden a ser monótonos. Buscamos innovar y crear un diseño que aporte tanto al turismo como a la economía del país, interviniendo en un ambiente agradable y fructífero.

Como ya bien sabemos la principal actividad que incrementa la económica de nuestro país es el turismo, este atrae turistas de diferentes partes del mundo, especialmente de Estados Unidos, Canadá, Rusia, Europa y América Latina. Buscamos lograr un espacio que se adapte tanto a turistas como a locales y así mismo cualquier genero, raza y cultura.

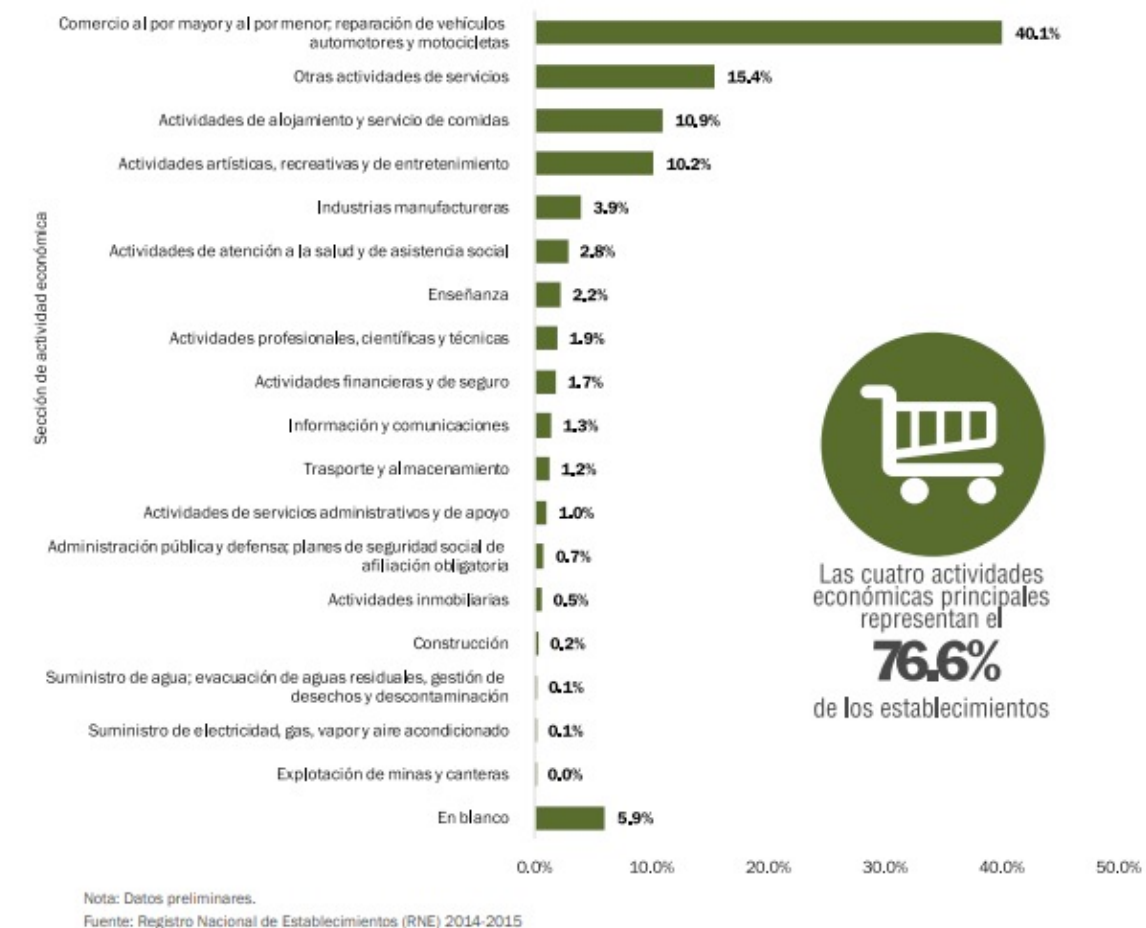
JUSTIFICACIÓN

Estadísticas Generales de Comercios

La República Dominicana cuenta con 432,656 establecimientos. El Mapa 1 muestra el porcentaje de establecimientos por provincia, evidenciando que el porcentaje más alto de establecimientos le corresponde a Santo Domingo con un 24.6% del total. A ésta le siguen el Distrito Nacional y Santiago, con 15.8% y 13.0%, respectivamente. Estas tres provincias concentran el 53.4% de los establecimientos del país.

La tercera actividad económica más representada se encuentra en los establecimientos dedicados a las “Actividades de alojamiento y servicio de comidas” con un 10.9%, tales como los hoteles, bares, restaurantes, cafeterías, etc. En resumen, estas tercera actividad forma parte de las cuatros secciones de actividad económica representan el 76.6% de los establecimientos

Gráfico 1
REPÚBLICA DOMINICANA: Distribución porcentual de establecimientos, según sección de actividad económica



Registro Nacional de Establecimientos (RNE) 2015

MG KITCHEN

PROPUESTA DEL LOCAL

MG Kitchen es un restaurante, ubicado en la Av. Gustavo Mejía Ricart 44, Santo Domingo 10124.



Marco
TEÓRICO





Foto de Marcus Herzberg.

BAR



HISTORIA

Para comenzar a escribir sobre el origen del bar debemos remontarnos bastantes años atrás. Este establecimiento aparece en el antiguo pueblo griego en la época de Pompeya hasta la edad media, donde se desarrollaron los establecimientos en los cuales se vendían bebidas. Dichos establecimientos se les llamaron “tabernas”, las cuales eran pequeñas tiendas públicas en donde se podían consumir vinos y bebidas espirituosas. Surgiendo de esa manera la actividad o ejercicio de la profesión de vender bebidas alcohólicas. De Grecia pasa a Roma y de ahí a la mayoría de los países europeos. Los primeros indicios de algo parecido a los bares que se pueden encontrar en las antiguas ciudades romanas, donde existían las Thermopolias y cauponae, que eran estructuras similares a los bares y hostales que conocemos actualmente.

¿QUÉ ES UN BAR?

Un bar es un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra. La persona que atiende el bar suele estar de pie, tras la barra, y en el mundo anglosajón se le conoce tradicionalmente con el nombre de barman o bartender.

Se dice bar debido a la palabra inglesa utilizada para barra (bar), termino aceptado en la mayoría de países de habla hispana, aunque en algunos casos se les puede conocer con el nombre de cantina.

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



TIPOS DE Bares

- Bares Tradicionales de Tapas: Este tipo de bar tiene aspectos en común con los demás. Sin embargo, destacan por ser los más populares de España.
- Bar de piscina, terraza o chiringuito: Por un lado, tenemos el chiringuito, muy característico de España y situado, normalmente, cerca de la playa. En cuanto a los bares con terraza y de piscina, tienen en común con el anterior que son tipos de bares ideales para acudir en primavera y verano, cuando el clima es más agradable en el exterior.
- Irish Pub: Su principal característica es una estética y decoración como la de los más auténticos bares de Irlanda: acabados en madera, iluminación tenue y música celta sonando de fondo.
- En estos establecimientos se sirven comidas, bebidas y, sobre todo, distintas marcas de cerveza.
- Bar de Vinos: sofisticados, variados e ideales para los aficionados a esta bebida. Cuentan con una gran oferta de vinos a la carta, traídos de varias partes del mundo para disfrutar al máximo de los encuentros sociales degustando un buen vino.
- *Lounge bar*, bares de cócteles o pubs.
- Bar-Cafetería: Un tipo de bar que especializado en servir desayunos y meriendas, que a veces se transforma en cervecería al mediodía. En los bares-cafetería tradicionales la música suave y un ambiente acogedor son elementos imprescindibles.
- Tabernas: Son conocidos por muchos nombres de manera popular: tascas, cantinas, tabernas, despachos de vinos, etc. En ellos no solo se sirven bebidas, sino que también se vende al por menor.

CARACTERÍSTICAS

Salon: Donde se colocan las mesas para nuestros clientes, el cual debe de tener una atmósfera fresca y agradable.

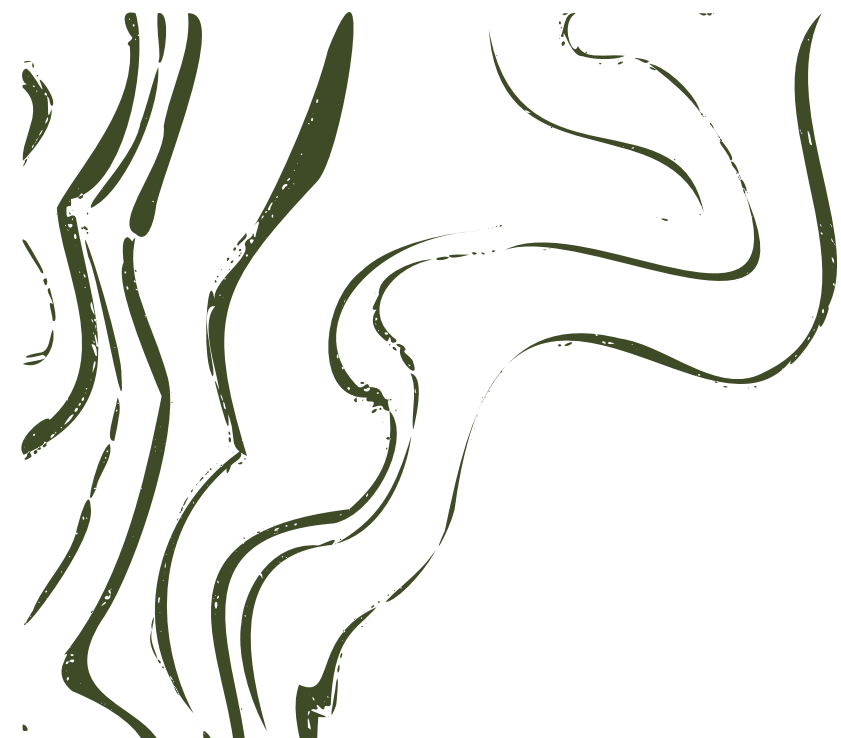
Bodega: Donde se guarda la materia prima necesaria para dar el servicio de bebidas, en algunos lugares cuentan con cuarto frio, para guardar los perecederos y bebidas que se sirven frías como la cerveza, vinos blancos, rosados y espumosos, limones, naranjas, etcétera, aparte un área para los productos de limpieza, los cuales deben estar separados de los alimentos, ya que son químicos muy contaminantes.

Área de Barra: Es una de la partes mas importantes del bar, ya que ahí se prepararán las bebidas para los clientes, en algunos bares existen bancos para que la gente se siente ahí.
se divide en tres partes:

- Barra: Es la parte mas importante de un bar, en la parte trasera se encuentran varios muebles para poder elaborar las bebidas, siendo la mas importante la barra de servicio, donde tendrás hielo, garnituras, jugos, fruta picada, refrescos y todo lo necesario para tu servicio.
- Contra barra: es el área donde se colocan en exhibición las botellas, por lo cual es aconsejable que este bien iluminada.
- Marimba: en la parte superior de la barra existe la marimba, donde se colocan las copas para tenerlas a la mano cuando se requiera, y además sirve como decoración



Foto de Igor Starkov - Pexels



LOUNGE



¿QUÉ ES UN LOUNGE?

Un lounge bar es un local elegante y sofisticado donde puede disfrutarse de una copa mientras se escucha buena música en un ambiente cómodo y relajado. Hace tiempo ya que se convirtieron en los sitios de moda de ciudades como Nueva York o Londres y desde hace unos años están reforzando también su presencia en España, dando lugar a un fenómeno cada vez más extendido entre los jóvenes, el llamado “afterwork”. En este caso, la música además del estilo lounge suele recoger otro tipo de sonido, como el chill out.

CARACTERÍSTICAS

- *Predominan los muebles sencillos, minimalistas de estilo nórdico, de formas rectas y sencillas. Mobiliario cómodo, que invita al relax:* pueden ser sillones, sofás, cojines y puffs... Los locales más exclusivos incluyen camas balinesas.
 - *Estilo:* el minimalismo es el estilo predominante aunque también hay cabida para el colonial, el oriental o vintage.
 - *Colores:* prevalece el blanco y los tonos claros. Para crear un poco de contraste en el ambiente se combinan con colores más vivos, como el rojo o el azul. Puede ser en el propio mobiliario, elementos decorativos como velas, plantas o cuadros, o textiles como cojines.
 - *Iluminación:* Si es un espacio interior lo recomendable es que sea una luz indirecta y tenue, proyectándola hacia las paredes o el suelo. Si es en exterior, como una terraza o jardín, pueden usarse farolillos, guirnaldas luminosas u otros tipos de lámparas colgantes..
 - *Música:* otro aspecto clave ya que influye en la experiencia sensorial del cliente. Predomina la música propiamente lounge, así como el jazz o el chill out. No estará demasiado alta ya que la idea es poder mantener una conversación con calma mientras se toma una copa o se cena.
-



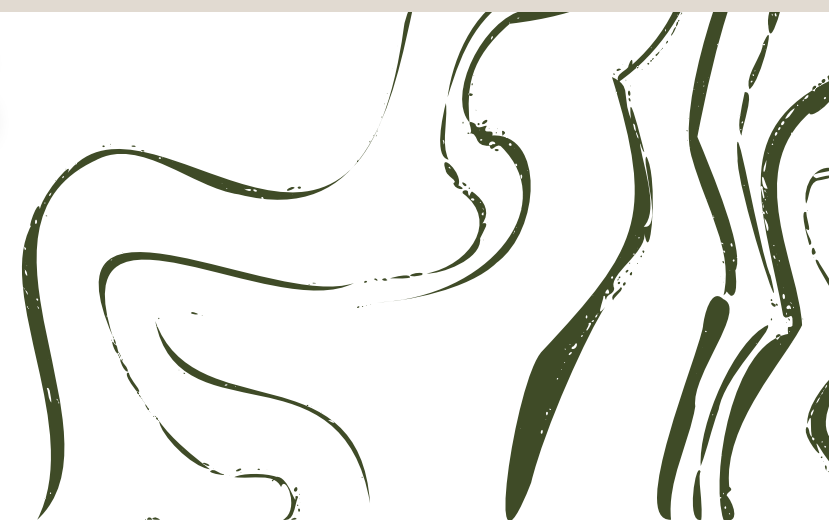
HISTORIA

El concepto de lounge responde a varios significados. Comenzó aludiendo a un estilo de música cercano al jazz, la aún denominada música lounge, pero en los últimos años ha pasado a referirse a una nueva tendencia entre los bares de las grandes ciudades. El concepto de lounge se creó asociado a un tipo de música derivada del jazz fusionada con el swing, el house e, incluso, la bossa nova. El resultado son unas composiciones relajantes y sensuales que invitan a la calma y a la desconexión. De esta idea partieron los lounge bar, unos establecimientos en los que se busca que los clientes se sientan a gusto, se relajen y desconecten mientras se toman algo con sus amigos o familiares.



MOBILIARIOS

Y EQUIPOS



EQUIPAMIENTOS PARA BAR

- **Máquina de hielo:** Se usa para hacer hielo de excelente calidad y con un tamaño estándar.
- **Cafetera profesional:** Sirve para elaborar café de forma práctica y rápida.
- **Exprimidor:** Es un utensilio que se emplea para extraer zumos cítricos.
- **Licuada profesional:** Tiene diversas funciones, entre ellas están la trituración de hielo, moler semillas, nueces o frutos secos, licuar bebidas, salsas y cremas.
- **Batidora de vaso:** Se utiliza para triturar o mezclar. Con ella se pueden hacer cócteles, frappés, smoothies, cremas de verduras, etc.
- **Refrigerador:** Es donde se guardan las bebidas frías. El más usado en los bares es de puertas de vidrio, que permiten ubicar las bebidas de forma sencilla.

MOBILIARIO PARA BAR

El mobiliario de un bar debe ser **moderno, resistente y cómodo** y estar en armonía con la decoración del local. Entre el mobiliario que debes tomar en cuenta al momento de montar un bar encontraremos los siguientes:

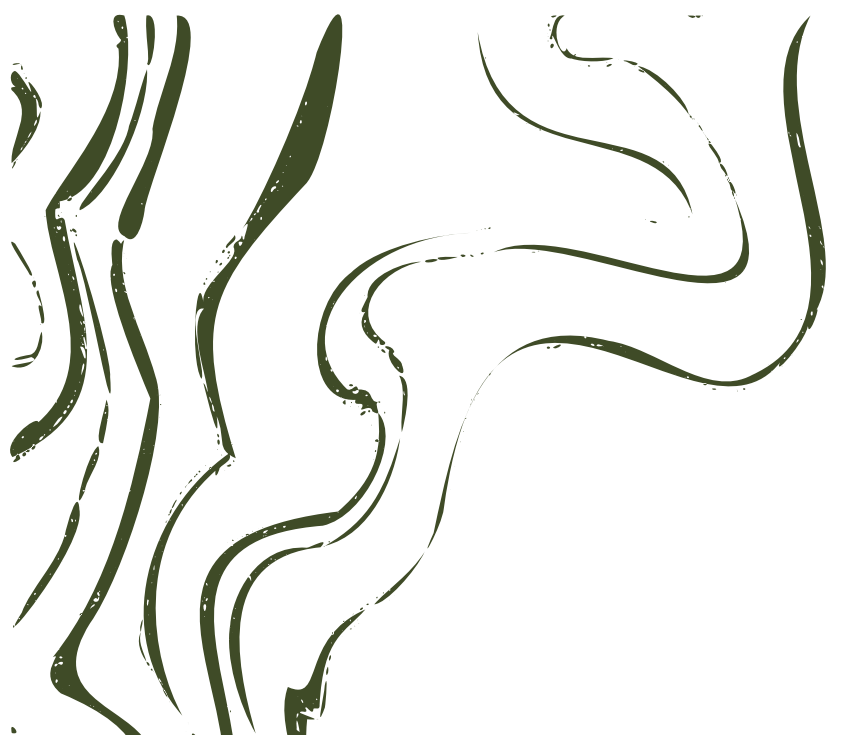
- **Sillas y mesas:** Las mesas pueden ser pequeñas y altas; al igual que las sillas. En ellas compartirán los clientes su estadía en el bar.
- **Barra:** Es el espacio donde trabajará el bartender para atender a los clientes.
- **Taburetes:** Se usan para que los clientes se sienten al lado de la barra
- **Aparadores:** Es un espacio donde se guardan los utensilios como platos, vasos, cubiertos etc.
- **Botelleros:** Es el lugar donde se guardan las botellas.
- **Estanterías:** Se usan para guardar y ordenar varios utensilios.
- **Contrabarra:** Es un mueble que se encuentra opuesto a la barra, es decir en la parte superior. Cuenta con entrepaños y niveles. Tiene como función almacenar las botellas y tenerlas listas para preparar las bebidas.
- **Marimba:** Se encuentra en la parte superior de la barra, fijada al techo. Sirve para colocar la cristalería que se va a usar durante el servicio.

UTENSILIOS PARA BAR

Los utensilios son las herramientas de trabajo del personal de un bar. Cada uno de estos elementos cumple un rol importante dentro de la elaboración de bebidas y cocteles.

- **Cocteleras:** Las cocteleras son envases de metal que se utilizan para mezclar y batir cócteles. Está compuesto de dos o tres cuerpos que se encajan uno del otro. Existen diferentes tipos de cocteleras, tales la europea, americana y la de tres cuerpos.
- **Vaso mezclador:** Se usa para mezclar y enfriar algunos cócteles que no necesitan ser batidos, como jugos, vinos, jerez, licores, etc.
- **Medidor u onzera:** Es un recipiente que sirve para dosificar y medir con exactitud los ingredientes de un cocktail.
- **Cucharilla larga:** Es una cucharita de mango largo que ayuda en el manejo y accesibilidad al fondo de las copas. Con este utensilio se evita el riesgo que el bartender introduzca sus dedos por accidente en la bebida.
- **Tabla de picar:** Sirve para picar los ingredientes para elaborar cócteles y bebidas, como las frutas.
- **Peladores, acanaladores y mortero:** Los peladores y acanaladores le permiten a los bartender a pelar las frutas, y así usar sus pieles para perfumar y decorar las bebidas.
- **Cuchillo de bar:** Los cuchillos sirven para cortar frutas y otros elementos que se necesite para preparar los cócteles.
- **Sacacorchos y destapadores:** Estos utensilio facilitan y agilizan la tarea del bartender al descorchar un vino o destapar botellas.
- **Cristalería:** Hay una gran selección de tipos de vasos y copas especial para cada bebida que puedes ofrecer en tu barra. Un cocktail se sirve en un tipo de copa diferente a la del vino o a de champagne, así como un vaso para whisky es diferente al de una bebida.





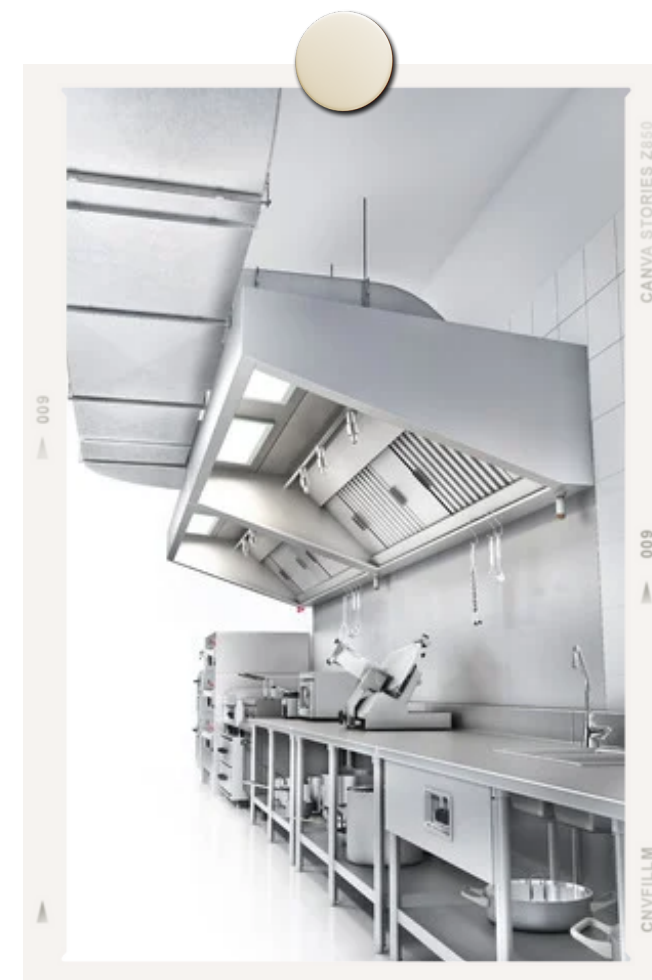
COCINA

INDUSTRIAL



¿QUÉ ES UNA COCINA INDUSTRIAL?

En la hostelería, lo que se conoce como cocina industrial hace posible preparar comida para un gran número de personas en poco tiempo. Es el caso de bares, restaurantes, comedores escolares o de empresa, catering, etc. En las cocinas industriales, la composición material y ciertas características del local están específicamente diseñadas para simplificar la limpieza y el mantenimiento. Sin duda, el acero inoxidable es un material de referencia no solo para electrodomésticos y muebles, sino también para materiales de revestimiento, como azulejos o revestimientos de suelos y paredes. Esto permite limpiarlos directamente con el chorro de agua.



COMO ESCOGER LA COCINA INDUSTRIAL

Lo primero es determinar las necesidades reales de la empresa. Las cocinas industriales deben adaptarse a la movilidad del número de comidas previstas al día.

Existen en el mercado un alto número de opciones a su disposición. El modelo básico, incluye fogones con planchas, freidoras, etc., un fregadero amplio y suficiente, cierto número de muebles auxiliares y espacios para el almacén, así como superficies destinadas al trabajo. Es necesario contar con un refrigerador, y quizá un congelador, junto con horno microondas, licuadora, batidora, etc.

La decisión de elegir una cocina eléctrica o de gas, o incluso híbrida, dependerá de la previsión de consumo energético y, por supuesto, de la disponibilidad local de gas natural, o simplemente puede confiar en butano/propano y electricidad, que son cada vez más caros. Además, algunos cocineros encuentran que las estufas comerciales de gas o butano son más adecuadas para cocinar carne y verduras porque producen más calor húmedo.



Las zonas de las que puede constar la distribución de cocina de un restaurante son: Recepción, almacén y cámaras, zona de preparación de platos fríos elaborados, zona de preparaciones previas, el bloque de cocción, zona de emplatado y entrega, y zona de lavado.



ILUMINACIÓN



ILUMINACIÓN POR ÁREA

Elegir un tipo de iluminación para cada zona te ayudará a crear diferentes ambientes en función del uso que quieras dar a cada espacio.

- **Para las mesas:** Elige un foco puntual de haz concentrado que ilumine sólo la zona de la mesa. Este tipo de luz dirigida ayuda a aislar un rincón del resto del espacio. Óptima para bares o restaurantes que quieren crear una atmosfera íntima y recogida.
- **En las zonas comunes:** si se trata de un local de ambiente íntimo solamente necesitarás puntos de luz muy suaves, como por ejemplo sistemas lineales de led, para marcar la dirección. Si lo que se quiere es crear un espacio luminoso y de atmosfera fresca, buscaremos una iluminación más general. En este caso los focos de marco oculto incrustados en el techo pueden ser una buena opción. Será siempre interesante, además, ubicar estratégicamente lámparas decorativas que destaquen la personalidad del establecimiento.
- **En los baños:** aquí lo más importante será evitar la luz directa al rostro de la persona e impedir que la luz refleje en el espejo.
- **En la cocina:** En la zona de trabajo siempre aconsejamos una luz natural de día (4000k) que favorece el trabajo y genera, en este caso al cocinero, sensación de bienestar. Así, y especialmente importante en el caso de una cocina, evitaremos distorsionar el color natural de los alimentos.

- **En la barra:** Es una zona de atracción especial por lo que la iluminación debe potenciarla. La prioridad será iluminar la superficie de la barra con luz puntual dirigida mediante focos o lámparas suspendidas. Además se puede enmarcar el espacio con iluminación lineal.
- **Iluminación de emergencia:** De acuerdo con la normativa vigente este tipo de iluminación es obligatoria en todas las puertas y esquinas de pasillos de cualquier local comercial.



ILUMINACIÓN PARA BARES

La iluminación es un elemento imprescindible en todo tipo de establecimientos y locales comerciales, pero en el caso de los bares y restaurantes se convierte en algo crucial para conseguir el espacio que queremos recrear.

Tanto los bares como restaurantes son establecimientos que requieren un alto grado de electricidad y luz ya que necesitan una iluminación suficiente para que el local no de la sensación de oscuro y sombrío. Por esta razón, es importante elegir unas luminarias que alumbren de forma adecuada pero que nos permitan ahorrar en el consumo de energía y por tanto en el gasto de luz.

En el caso de que dispongas de un local enfocado al ocio nocturno como bares o clubs, la iluminación debe ser diferente a la de una cafetería o bar convencional. El uso de tiras LED de neón va a cobrar un mayor protagonismo, tanto para iluminar carteles, señalar espacios o para dar un toque de color a la barra del bar o a las paredes del local.

En el caso de la zona de las mesas, puedes resaltar cada mesa individualmente incluyendo lámparas colgantes encima de cada una de ellas y complementarlo con apliques de pared que ofrezcan un resultado decorativo para el local.

En todos los casos, recomendamos el uso de bombillas LED de tono de luz cálido o neutro que potencien ese ambiente relajado y confortable, haciendo que los clientes se sientan como en casa.

ILUMINACIÓN EN TERRAZAS

La terraza de los bares o restaurantes es el primer lugar que vemos de un local antes de entrar, de modo que va a caracterizar la imagen que nos transmita un local. Por este motivo, debe llamar la atención y transmitir el tipo de ambiente que nos vamos a encontrar si entramos dentro del establecimiento. En este caso, la iluminación con apliques exteriores nos va a ayudar a proyectar una imagen u otra del bar o restaurante.

El uso de guirnaldas decorativas LED alrededor de las sombrillas o el escaparate del local es un gran acierto porque crea un ambiente de ocio y festivo y al mismo tiempo ofrece un efecto visual elegante. Algunos establecimientos las combinan con plantas consiguiendo la creación de un espacio muy especial.

Si no dispones de los soportes necesarios para colgar una guirnalda LED, puedes instalar en la fachada del local decorativos o pequeños focos orientables LED que desvíen la luz hacia las mesas de la terraza. También puedes colocar lámparas de sobremesa LED solares en cada una de las mesas que darán una iluminación muy relajada y te permitirán ahorrar energía.





BIOFILIA



Etimológicamente, la palabra Biofilia viene de “bio” y de “filia”, veamos el significado de cada una de estas palabras:

- “Bio” tiene 2 acepciones en el diccionario de la RAE: vida u organismo vivo y respeto al medio ambiente.
- “Filia” significa afición o amor a algo.

Así que, si las unimos, Biofilia vendría a significar: amor o afición por el medio ambiente, de una forma somera, de forma más trabajada, diríamos que:

La biofilia supone la necesaria unión con la naturaleza. La biofilia es un concepto que explica la necesaria unión del ser humano con la naturaleza, de una forma ancestral y evolutiva. Pues, de hecho, todas las especies dependen de su interacción con el medio ambiente que las rodea.

La palabra biofilia nos recuerda que la mejor manera de gestionar cualquier ámbito de la vida humana es aquella que tiene en cuenta a la naturaleza y al entorno.

¿QUÉ ES LA BIOFILIA?



Parece algo muy técnico pero al final es algo tan sencillo como introducir elementos de la naturaleza en los espacios donde pasamos tiempo. Puede ser desde algo tan sencillo como introducir elementos naturales como plantas, abrir las vistas a un jardín, incentivar la luz natural, simular las formas de la naturaleza...etc. De hecho, ahora hemos utilizado este concepto técnico de **biofilia**, pero estos conceptos se han utilizado desde hace siglos (recordemos que los primeros hospitales estaban conectados con un jardín como elemento de recuperación). Sin embargo, en la actualidad estamos teniendo datos que pueden medir y demostrar científicamente los beneficios asociados.

En los últimos tiempos se está experimentando un auge de proyectos donde se introducen los principios de la biofilia en el diseño de interiores. Teniendo en cuenta un informe realizado por la OMS, que asegura que las personas pasan hasta el 90% de su tiempo en el interior de los espacios, la biofilia se ha convertido en una herramienta clave en el interiorismo y la decoración para generar espacios de bienestar. Existe una moda que quizás será transitoria en lo que respecta a lo estético, pero la conciencia por la salud integral es una tendencia que seguirá creciendo exponencialmente y por ello, consideramos que la aplicación de la biofilia ha venido para quedarse.



La biofilia es una gran herramienta para el Diseño de Interiores y la Arquitectura, es una tendencia psicológica que nos lleva a sentir afinidad por los seres vivos. La biofilia es un término que ha sido definido en un principio por Erich Fromm como el amor a la vida, visto desde una perspectiva psicológica y de supervivencia, mientras que Edward O.

Biofilia Y DISEÑO DE INTERIORES

Biofilia

EN ESPACIOS GASTRONÓMICOS

La mayoría de los espacios urbanos puede hacernos sentir encerrados. No olvidemos que a través de la arquitectura podemos crear espacios distintos e ir más allá de colocar algunas plantas en las esquinas. Pensemos: ¿qué ve nuestro comensal al entrar al espacio? ¿a qué huele? ¿de qué colores es? ¿cómo es su iluminación? ¿cómo son sus texturas? etcétera. Y ahora pensemos cómo podemos combinar estos factores y generar una atmósfera placentera para degustar algo delicioso.

¿Queremos llevar nuestros diseños al siguiente nivel? Aprovechemos las culturas y hagámoslo de manera consciente y dejémonos inspirar por los diferentes climas, maderas, piedras y colores que la componen para crear mejores experiencias, desde una cocina de campo hasta una mariscada en la playa. Las posibilidades y los deleites naturales son infinitos.

Algo tan simple como fotos de la naturaleza pueden ser una excelente manera de llamar la atención del público. Ya que las personas se sienten atraídas por la naturaleza, incluir ese tipo de contenido en los espacios podría no solamente ayudarlos a llamar la atención sino también aumentar las interacciones. Además, ya que este contenido viene asociado con momentos de calidad y un buen estilo de vida.



Desde tiempos relativamente recientes se ha buscado incorporar el diseño biofílico en diferentes aspectos y entornos de nuestra vida cotidiana pues, si bien es cierto, las urbes siguen creciendo y nuestro planeta se sigue consumiendo de modo que cada vez es más complejo y costoso estar en contacto con la naturaleza, el consumo de ingredientes frescos u orgánicos se ha vuelto exclusivo.

Hoy en día el acceso a las reservas naturales, por ejemplo, no sólo está limitado y restringido sino también es un negocio lucrativo. Éste es solamente uno de muchos factores que nos han llevado a explotar la creatividad y la innovación a través del diseño que emula las formas, materiales y ambientes de la naturaleza en espacios hechos por el hombre.

Con más de 40 estudios alrededor del mundo se han probado los efectos positivos que el diseño biofílico tiene en nuestra salud y bienestar: hay menos absentismo, menos estrés y mayor comodidad en los empleados que trabajan en espacios con diseño biofílico. Esto se traduce en mayor productividad y ganancias para las organizaciones que lo implementan.



ACÚSTICA



¿QUÉ ES LA ACÚSTICA?

La acústica es la rama de la física que estudia la generación, propagación y propiedades del sonido. La palabra, como tal, proviene del griego ἀκουστικός (akoustikós), que a su vez deriva de ἀκούειν (akouéin), que significa 'oír'.

En este sentido, la acústica trata de la producción, el control, la transmisión y la recepción de las ondas sonoras que se propagan a través de la materia, bien sea que se trate sonido, infrasonido o ultrasonido.

Asimismo, la acústica también se refiere a la disciplina que estudia el almacenamiento y la reproducción de los sonidos.

Por otro lado, acústica también puede referirse a la característica de un recinto en función de la calidad de la recepción de los sonidos dentro de él.

La acústica arquitectónica es aquella que se encarga del estudio de los fenómenos relativos a la propagación del sonido en locales y edificios. En este sentido, es una disciplina que estudia el control del sonido en recintos tanto abiertos como cerrados, bien sea para obtener una mejor acústica, bien para lograr un adecuado aislamiento sonoro.

Acondicionamiento Acústico EN BARES Y RESTAURANTES

Es habitual, cuando se aproxima la hora de la comida, la cena o la diversión, pensar primero en qué comida o bebida apetece para ese día y, en segundo lugar, a qué sitio asistir. Es aquí donde entra en juego el papel subliminal del confort acústico.

Sin darnos cuenta, sin saber porqué, preferimos el lugar donde la plática con los amigos fue agradable y el ambiente animado pero íntimo. Rechazamos sin mucho análisis los lugares muy ruidosos o con demasiada reverberación donde no entendemos la charla de nuestra mesa, pero sí escuchamos las palabras desagradables de las mesas vecinas y el molesto ruido proveniente de la barra o la cocina. Este análisis lo lleva a cabo nuestra mente inconsciente y, sin tener claros los motivos. Preferimos los lugares más confortables en tanto la comida o el servicio sean aceptables.

Algunos propietarios de bares o restaurantes han sido previsores o han tenido la suerte de recibir a tiempo la información relativa a la importancia de considerar la acústica en los planes previos a la construcción o acondicionamiento de su negocio. Esto les ha ahorrado mucho dinero y dolores de cabeza, además de proporcionarles una ventaja competitiva que los coloca en un sitio preferencial en el gusto del público asistente.



El problema parecería presentar solo dos facetas: Los generadores de ruido y los afectados. Pero esto no es tan sencillo. A la receta hay que adicionar la mayor o menor disposición y capacidad técnica de los agentes para aplicar la ley; el valor turístico de la zona; el flujo monetario de la clientela; el efecto en las fuentes de trabajo de músicos, meseros, cocineros, etc.; la vehemencia con que los propietarios defenderán su inversión y patrimonio; la capacidad de maniobra de los vecinos afectados, las condiciones acústicas de la situación, y, finalmente, los presupuestos disponibles para la solución del problema.

Las condiciones acústicas de un bar o restaurante determinan el grado de molestia que su ambiente sonoro genera en los vecinos. La música en alto volumen, el ambiente del público o los ruidos de la cocina presentan todos una naturaleza ambivalente: Son útiles y deseados para algunas personas y molestos e indeseables para otras. Y aunque existe una normatividad oficial para regular estas interacciones, el problema va más allá de una aplicación directa de la Ley.

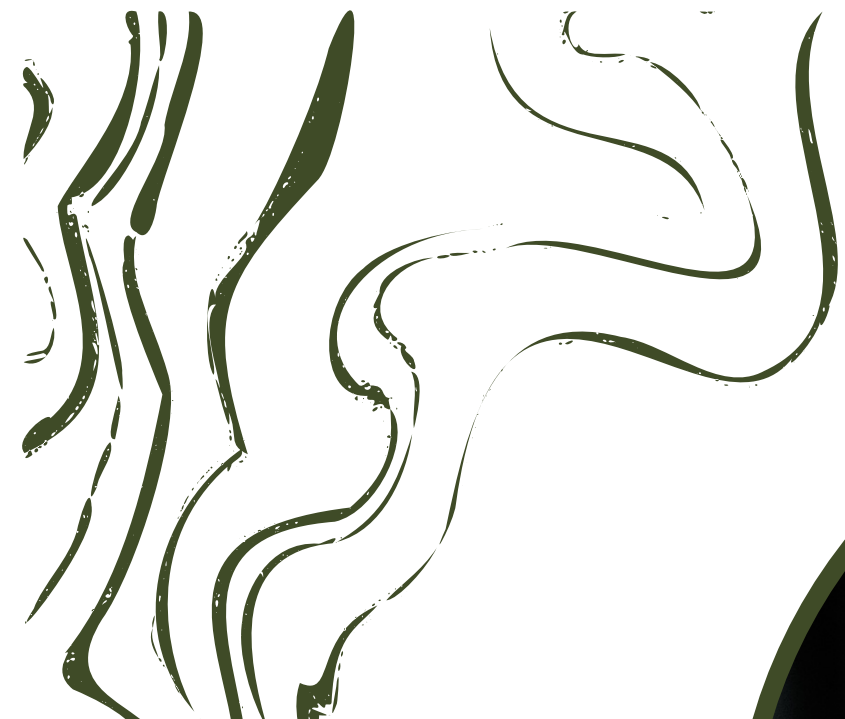


Foto de CottonBro-PEXELS



BIENESTAR



EL DISEÑO DEL BIENESTAR

El arquitecto y profesor Roger S. Ulrich, En sus investigaciones plantea que el diseño pensado en bienestar es capaz de reducir el stress y aumentar la productividad en entornos de trabajo, así como reducir el tiempo de recuperación en pacientes. Además, que representa un menor costo en la atención al cliente y en la construcción.

El diseño centrado en el bienestar implica la consideración de la iluminación, materiales, calidad del aire y del sonido. También el uso de paletas de colores neutros, diseño biofílico (que conecta la arquitectura y la naturaleza), la vegetación y la integración del espacio exterior-interior, entre otras áreas clave de diseño.



ILUMINACIÓN

Pasamos tanto tiempo en espacios interiores que se hace imprescindible un buen diseño de iluminación que combine diferentes intensidades de luz. Un ejemplo de esto es el uso de la *iluminación circadiana*, que puede ayudar a mejorar el sueño, el estado de ánimo y una sensación general de bienestar. Es importante también aumentar la entrada de luz natural, que puede lograrse modificando espacios con ventanas más grandes y agregando tragaluces.

MATERIALES

En el mercado existen un sinnúmero de materiales que no solo son menos dañinos al ambiente, sino que también presentan beneficios para la salud. Van desde pinturas ecológicas fabricadas con productos no derivados del petróleo, revoques de arcilla para paredes como alternativa al tradicional revoque de yeso, hasta el uso de cobre y sus aleaciones en superficies interiores por sus propiedades antimicrobianas.

CONFORT TÉRMICO Y VENTILACIÓN

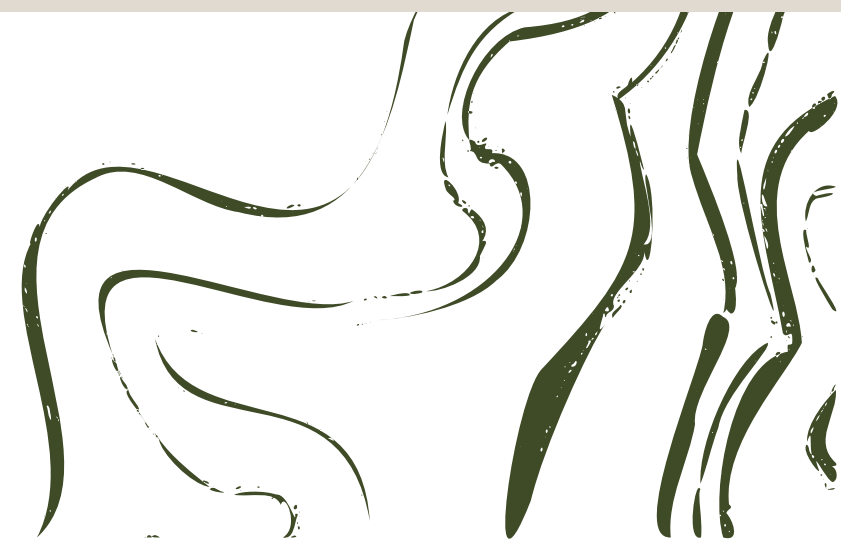
Confort térmico es la sensación que experimentan las personas con respecto al ambiente en el que viven o desarrollan su actividad, donde perciben una sensación de satisfacción con el entorno térmico. Para lograrlo es imprescindible controlar la temperatura del aire, la humedad y la circulación del aire. Podemos hacerlo mediante sistemas de climatización y ventilación mecánica, pero idealmente combinado con estrategias naturales como la ventilación cruzada y el uso de materiales con alta absorción térmica.

CONEXIÓN CON LA NATURALEZA

Diseñar en contacto directo con la naturaleza y los sistemas naturales o aplicar estrategias de diseño que utilizan referencias o representaciones de la naturaleza. Incluir techos verdes, patios interiores y jardines verticales. Facilitar que los usuarios puedan ver, escuchar o tocar agua. Implementar sonidos, tacto, olores o sabores que crean una referencia positiva de la naturaleza.

CLAVES

EN EL DISEÑO COMERCIAL



Producto ESTRELLA

En bares y restaurantes sucede algo parecido. Puedes hacer muchas cosas bien, correctas sin más, pero al menos una, solamente una, tienes que hacerla muy bien. Debe ser sublime, exquisita y ahí debes ser el mejor. Ahora debes ser tú quien decida cuál será tu producto estrella: La tortilla, los mojitos, el café, la milhojas, el solomillo, la atención...

En este segundo punto clave deben confluír un interiorismo que destaque y focalice tu producto «estrella» y tu propia pericia para diseñar, realizar, comercializar y defender el producto y el negocio.



Foto de MARIANNE RIXHON: PEXELS.

Personalidad Y DIFERENCIACIÓN

Es precisamente en este primer punto o clave donde más interviene y más puede ayudar a bares y restaurantes el interiorismo comercial. Un proyecto de interiorismo comercial, al igual que el marketing en general, debe buscar dos objetivos fundamentales: «hacer que tu negocio venda más, y que puedas vender a un precio mayor.»

Mediante la elección de materiales constructivos y acabados a emplear, un mobiliario singular, resaltando las peculiaridades del espacio original o incluso con su ubicación... Se me ocurren muchas soluciones para crear bares y restaurantes con personalidad y carácter, con unas señas que lo conviertan en único, esa es la primera clave.



Foto de CottonBro-PEXELS

Atención al CLIENTE

Poco podemos hacer en este punto como interioristas, pero si existe un negocio para el cual la atención es básica, estos negocios son los bares y restaurantes. Según Erika Silva, experta en marketing gastronómico, la primera de las 10 claves del éxito de un restaurante es la Atención al Cliente.

Sin lugar a dudas, la amabilidad, el don de gentes, la habilidad dialéctica y capacidad de conversación se me antojan como necesarias para todo aquel que trabaje detrás de una barra. Eso sí, me gustaría dejar muy claro que, bajo mi juicio y como en todo, es muy importante saber pisar el freno y tener mano izquierda. La experiencia, sin lugar a dudas, será la que te ayude a entender los tiempos e interpretar los momentos para no equivocarte y sobrepasar la delgada línea que separa la buena atención del típico camarero pesado involucrado en todas y cada una de las conversaciones de su bar.



Marca
REFERENCIAL

REFERENTE 1

- NOMBRE: MONA LISA BAR & LOUNGE
- UBICACIÓN: Av. Abraham Lincoln 858, Santo Domingo.
- ARQUITECTO Y/O DISEÑADOR:
- AÑO: 2016
- AREA (M2):



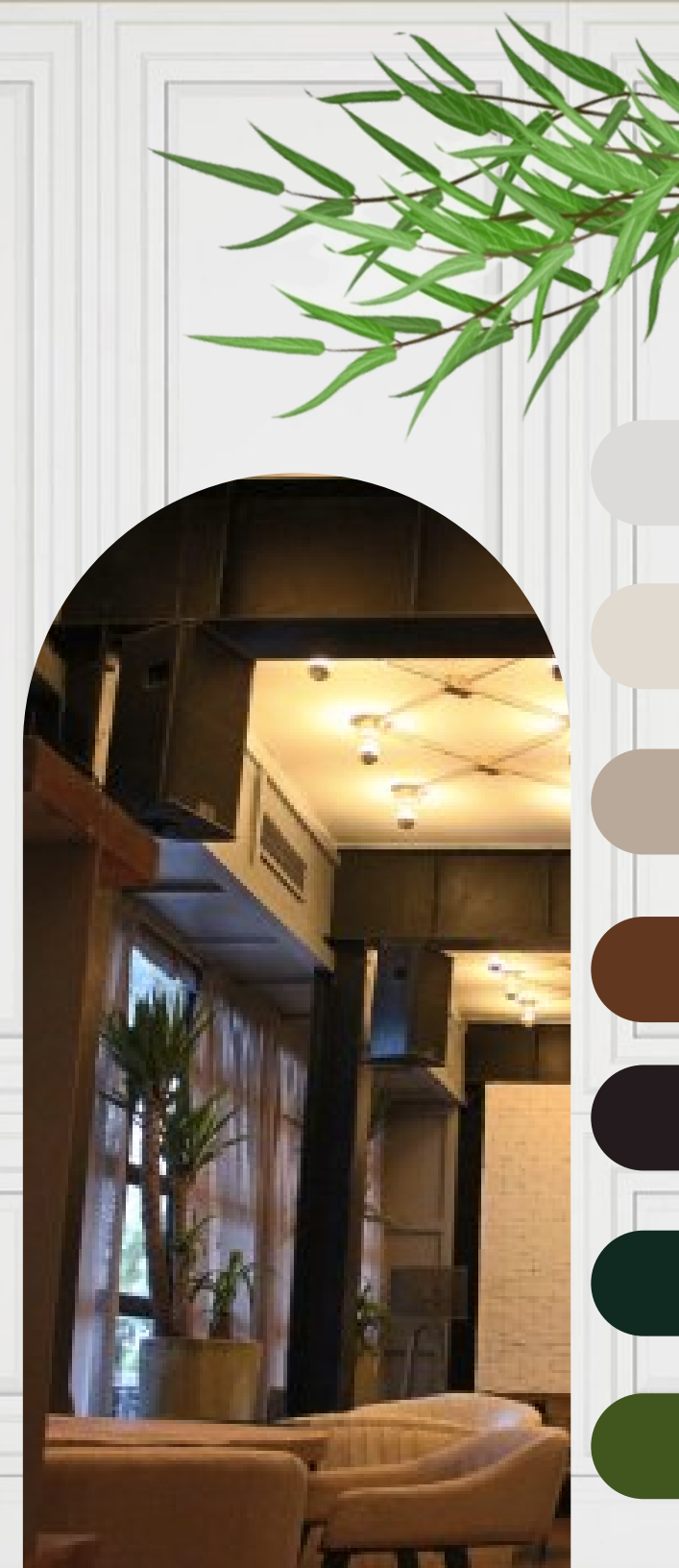
El concepto fue desarrollado por Walid Arbaje y dos socios más, que viene a responder a la necesidad de contar con un lugar para compartir con amigos, compañeros de trabajo y demás relacionados. Representa un soft bar en el que en las horas de la tarde y primeras de la noche los visitantes pueden disfrutar de la variedad de bebidas que ofrecen y de sus bocadillos mientras escuchan música suave y luego se torna más movido.



Su diseño con lámparas de abanicos, sofás y pequeñas plantas que adornan las mesas, conjugan lo minimalista con lo elegante. En sus paredes lucen cuadros en negro con dibujos dorados que aportan un aire fresco al ambiente. Cuenta con una amplia terraza, ideal para conversar mientras comparte, ya que la música no es tan fuerte.



MOODBOARD.



El arte está presente en este lugar. Desde la entrada se puede observar un mural en el que plasman a la Gioconda en su estado más animal, con traje de gala, corona mientras le sirven una copa de champagne. Esto responde a una «sátira respetuosa» que decidieron hacer del reconocido cuadro de Leonardo Da Vinci.





Psicología AMBIENTAL

- **ILUMINACIÓN:** Luz Calidad y Ambiental, Luces empotradas a mobiliarios, Luz de Pisos.
- **COLORIMENTRIA:** Este espacio refleja una paleta de colores vivida y a la vez neutral, Los colores más destacados son el verde y el beige.
- **VEGETACIÓN** Su vegetación se destaca más en la fachada, aunque cuenta con algunos adornos vegetativos en el interior.
- **TEXTURAS:** Telas, Cristales, Marmoles, Hierros y Molduras.
- **VENTILACIÓN Y LUZ NATUAL:** Cuenta con ventilación artificial que seria el aire acondicionado en sus interiores, en la terraza ventilación natural. En cuanto a la luz natural tiene gran acceso gracias a sus ventanales de cristales.
- **DEFINICIÓN DE ESPACIOS:** Sus espacios son fuertemente definidos por areas: Terraza, Restaurante y Bar. Espacios que estan a la vista del usuario.
- **PERSONALIZACIÓN DE ESPACIOS:** Sus espacios tienen armonia entre ellos, el espacio que más se destaca es la pared que lleva al usuario al baño, en donde se encuentra un arte del concepto del Restaurante: La Giocanda.

CONCLUSIONES



Una de las principales razones por la cual elegimos este referente es por su funcionalidad y la manera en que se desenvuelve su espacio. Trabaja de forma tal que en horas tempranas de la tarde funciona como un lounge donde puedas compartir en un ambiente relajado donde su decoración exótica transmite elegancia, paz y armonía. Pero también su diseño se presta para un espacio nocturno.

Otro de los puntos llamativos para nosotras de este proyecto es como se enfocaron en un elemento para desenvolverse en todo el diseño: La Gioconda, siendo así un espacio que logre crear conexión con la naturaleza sin salir del mismo mediante la paleta de colores, texturas y materiales seleccionados.

REFERENTE 2

- NOMBRE: BAU Rooftop Lounge Bar
- UBICACIÓN: Beirut, Líbano
- ARQUITECTO Y/O DISEÑADOR: Rabih Geha Architects
- AÑO: 2019
- AREA (M2): 313 m2

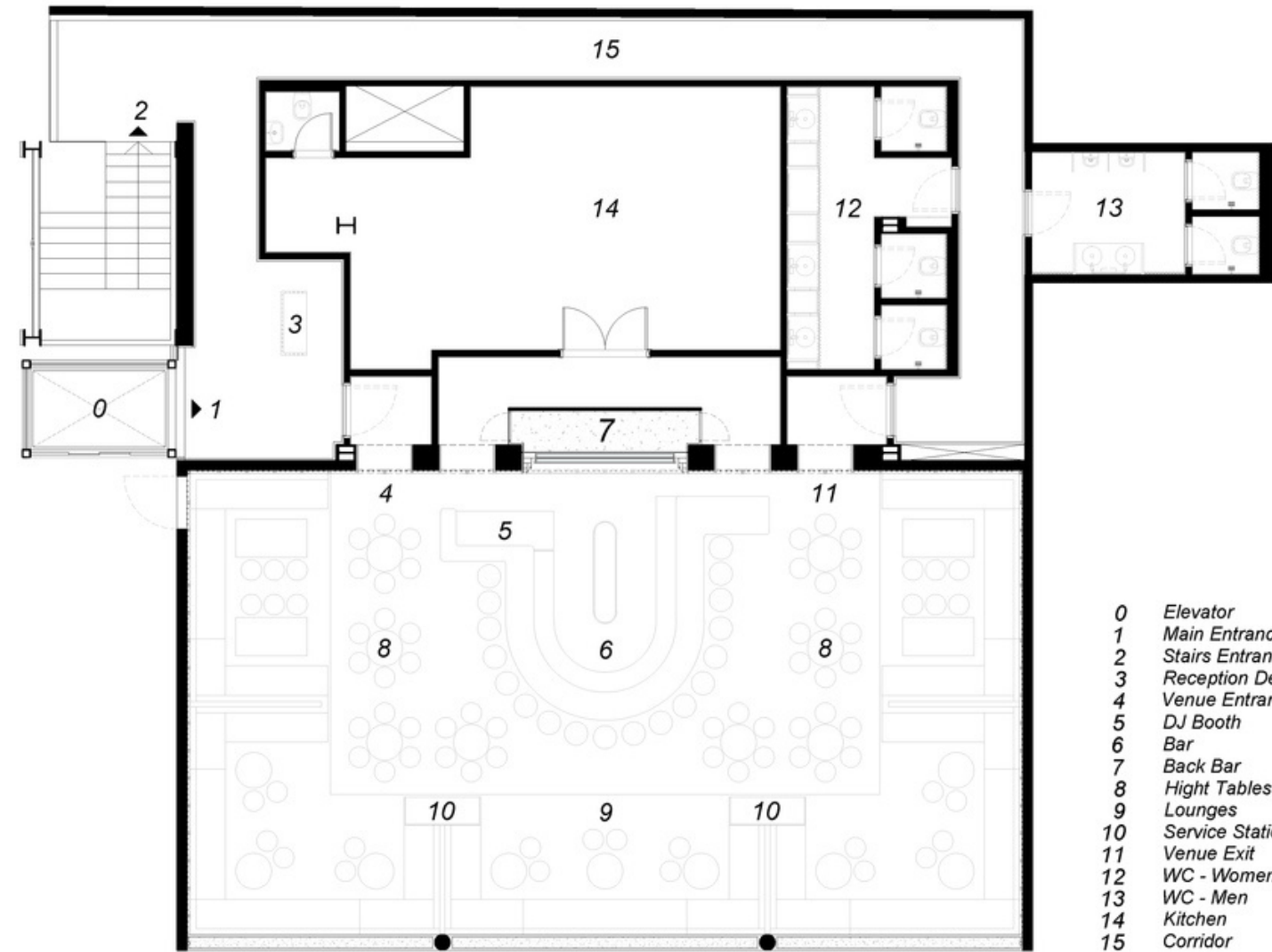
BAU



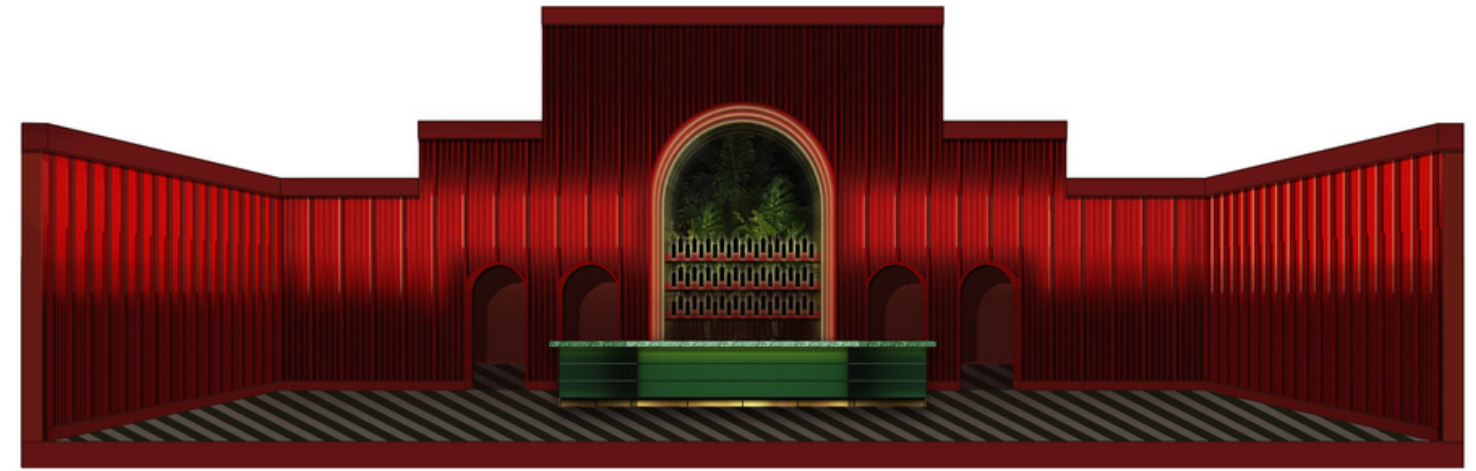
Inspirados por la diosa mesopotámica de la curación Bau, los arquitectos Rabih Geha han creado una azotea en la costa de Beirut, en el Líbano, basada en los templos asiáticos y su monumental presencia y jerarquía, enmarcando el espectacular horizonte de la ciudad. Caracterizados por paredes altas, repetición, simetría y ritmo, la arquitectura utiliza muchas texturas diferentes, colores vivos y una continuidad entre los espacios interiores y exteriores.



Los huéspedes ingresan a BAU desde la calle a través de un elevador panorámico de vidrio iluminado con tiras LED lineales verticales color rojo. Al llegar a la azotea, los huéspedes son recibidos en el mostrador de mármol Verde Guatemala diseñado a medida, forrado con finas tiras de latón. En todo el espacio hay un acabado liso de pisos y paredes de hormigón gris que consta de tres paneles de acero rojo oscuro.



REFERENTE 2 | PLANTA ARQUITECTÓNICA

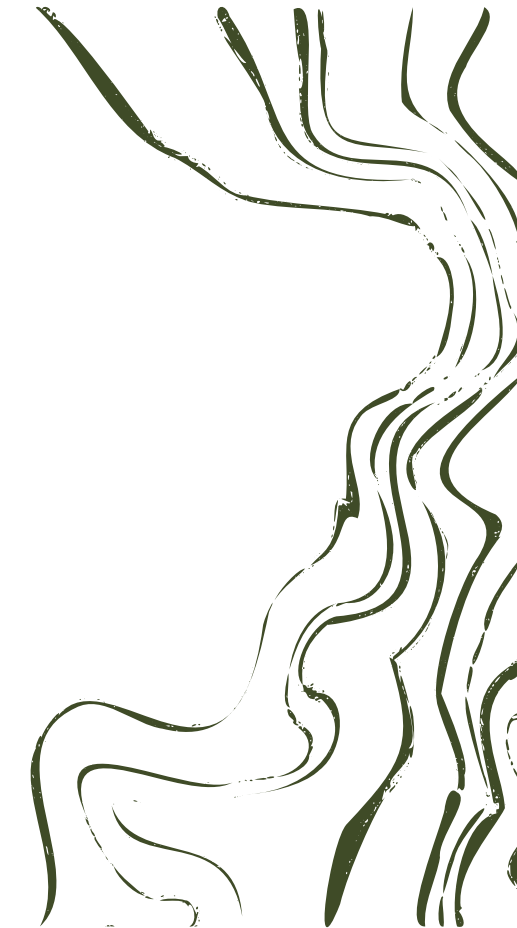


REFERENTE 2 | SECCIONES

Psicología AMBIENTAL

- **ILUMINACIÓN:** Tiras de Luces en los revestimientos de de los muros.
- **COLORIMENTRIA:** Este espacio consta con una paleta de colores bastante vivos donde los colores mas destacados son el rojo de los muros y el verde del el bar.
- **VEGETACIÓN:** La vegetacion que este espacio dispone es en el area de la baradilla y en el bar se puede ver como incorporaron un diseño con vegetacion.
- **TEXTURAS:** las Texturas que hay esn este espaci se encuentran en los murops con los paneles, en el bar con el mármol verde guatemala y el os paneles acanalados.
- **VENTILACIÓN Y LUZ NATUAL:** Este espacio consta de mucha luz y ventilacion natural ya u que se encuentra al aire libre.
- **DEFINICIÓN DE ESPACIOS:** En este bar hicieron una buena distribucion de espacios, aunque el local es un poco reducido no se siente asi debido a a la manera en que definieron los espacios.
- **PERSONALIZACIÓN DE ESPACIOS:** En este local personalizaron bien los espacios desde el bar, el area de comensale y los baños.

CONCLUSIONES



De este proyecto nos llamo la atención su tipología ya que es un bar and lounge ubicado en un rooftop. cuenta con una buena distribución y unas de sus principales características es su bar central que nos pareció bastante interesante. Este bar utiliza una gama de colores brillantes y la verticalidad esta muy presente en su diseño.



REFERENTE 3

- NOMBRE: IQ1 Kitchen bar
- UBICACIÓN: BENGALURU, INDIA
- ARQUITECTO Y/O DISEÑADOR: Khosla Associates
- AÑO: 2017
- AREA (M2): 762m2



1Q1

El edificio fue diseñado originalmente en un estilo Art Deco de 1930. Por lo tanto, para promover el carácter del edificio, dentro de la arquitectura se integró una columnata arqueada en las ventanas existentes al nivel de la calle. La columnata, pintada en un profundo color rojo óxido

Los techos de 20 pies de altura del espacio fueron tratados con una serie de arcos abovedados repetitivos en un acabado de óxido rojo. Las paredes decorativas se fundieron en cemento corrugado con un pigmento de óxido verde.

Los diversos elementos dentro del espacio hacen un cóctel embriagador de influencias. Interiores inspirados en Art Deco, comida con influencia japonesa y peruana, cócteles eclécticos y música en vivo que abarca diferentes géneros crean un ambiente único. Uno que tiene la capacidad de transformarse de un restaurante informal y lleno de luz durante el día a una experiencia potente y de alta energía por la noche.

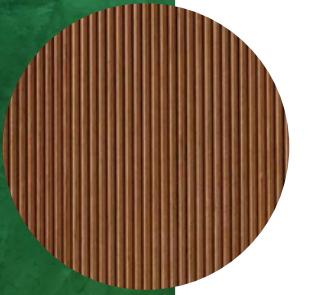




El mobiliario es una mezcla de asientos fijos, mesas bajas y altas para restaurantes y sofás bajos para descansar. La combinación de colores de un rojo intenso, verde pavo real, azul y oliva complementa los óxidos verde y rojo de la cáscara.



MOODBOARD.





El diseño del piso se creó con un patrón lineal llamativo y alternativo de granito sadharhalli gris local y piedra de cuduppah negra. Las columnas fueron revestidas con láminas de acero dulce y luego lacadas.



El diseño del piso se creó con un patrón lineal llamativo y alternativo de granito sadharhalli gris local y piedra de cuduppah negra. Las columnas fueron revestidas con láminas de acero dulce y luego lacadas.



1Q1 KITCHEN & BAR, BANGALORE

GROUND FLOOR PLAN

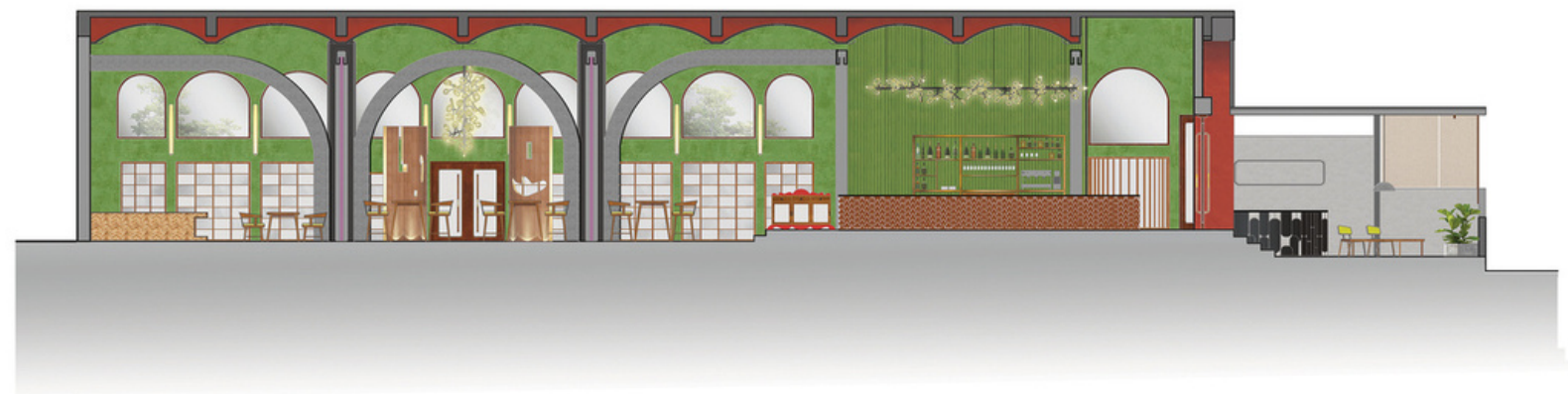
KHOSLA ASSOCIATES
ARCHITECTURE+
INTERIOR DESIGN



1Q1 KITCHEN & BAR, BANGALORE

SECTION C-C

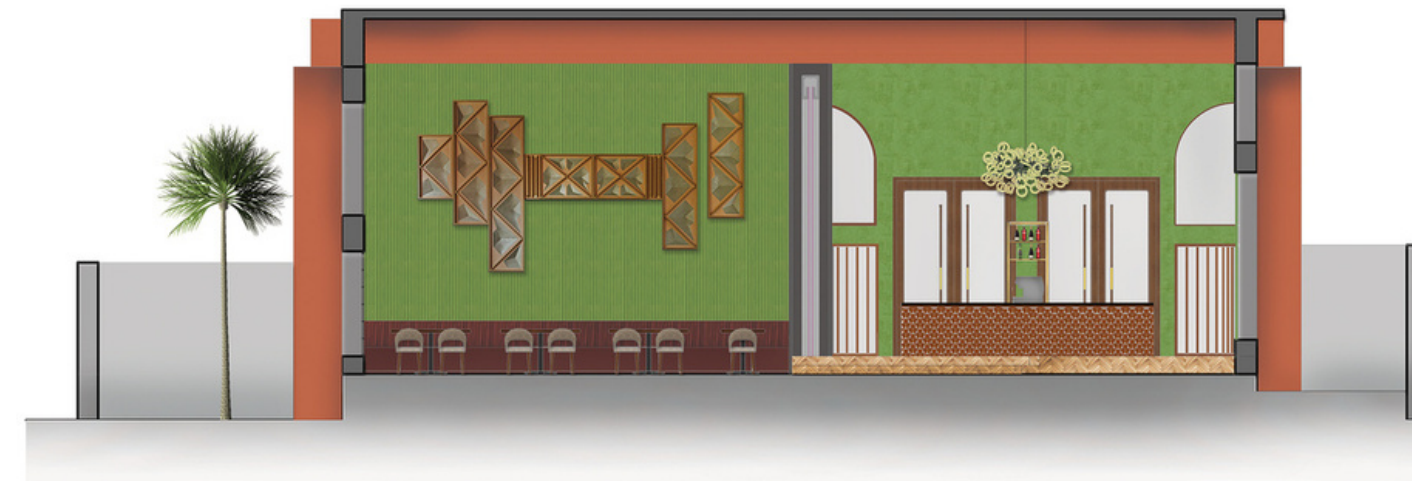
KHOSLA ASSOCIATES
ARCHITECTURE+
INTERIOR DESIGN



1Q1 KITCHEN & BAR, BANGALORE

SECTION A-A

KHOSLA
ASSOCIATES
ARCHITECTURE+
INTERIOR DESIGN



1Q1 KITCHEN & BAR, BANGALORE

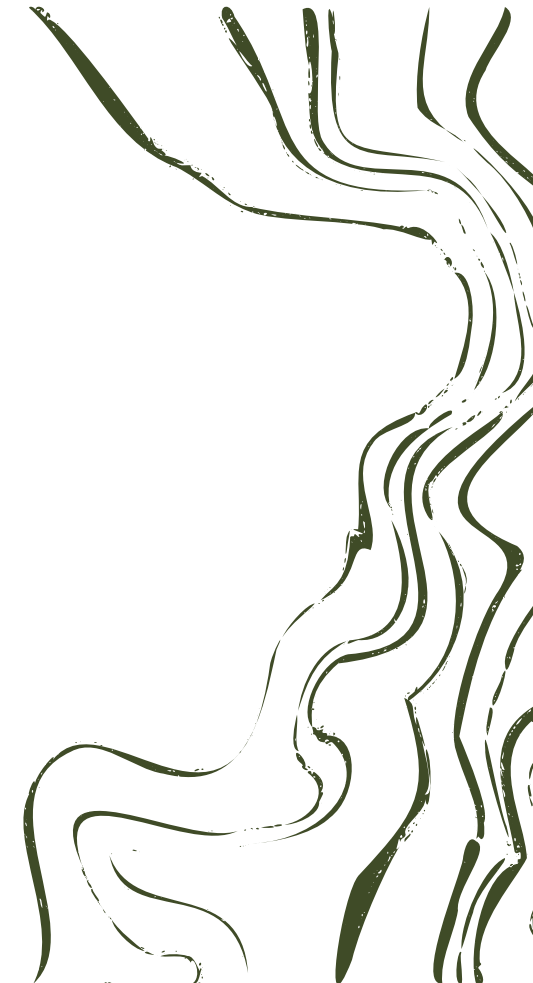
SECTION B-B

KHOSLA
ASSOCIATES
ARCHITECTURE+
INTERIOR DESIGN

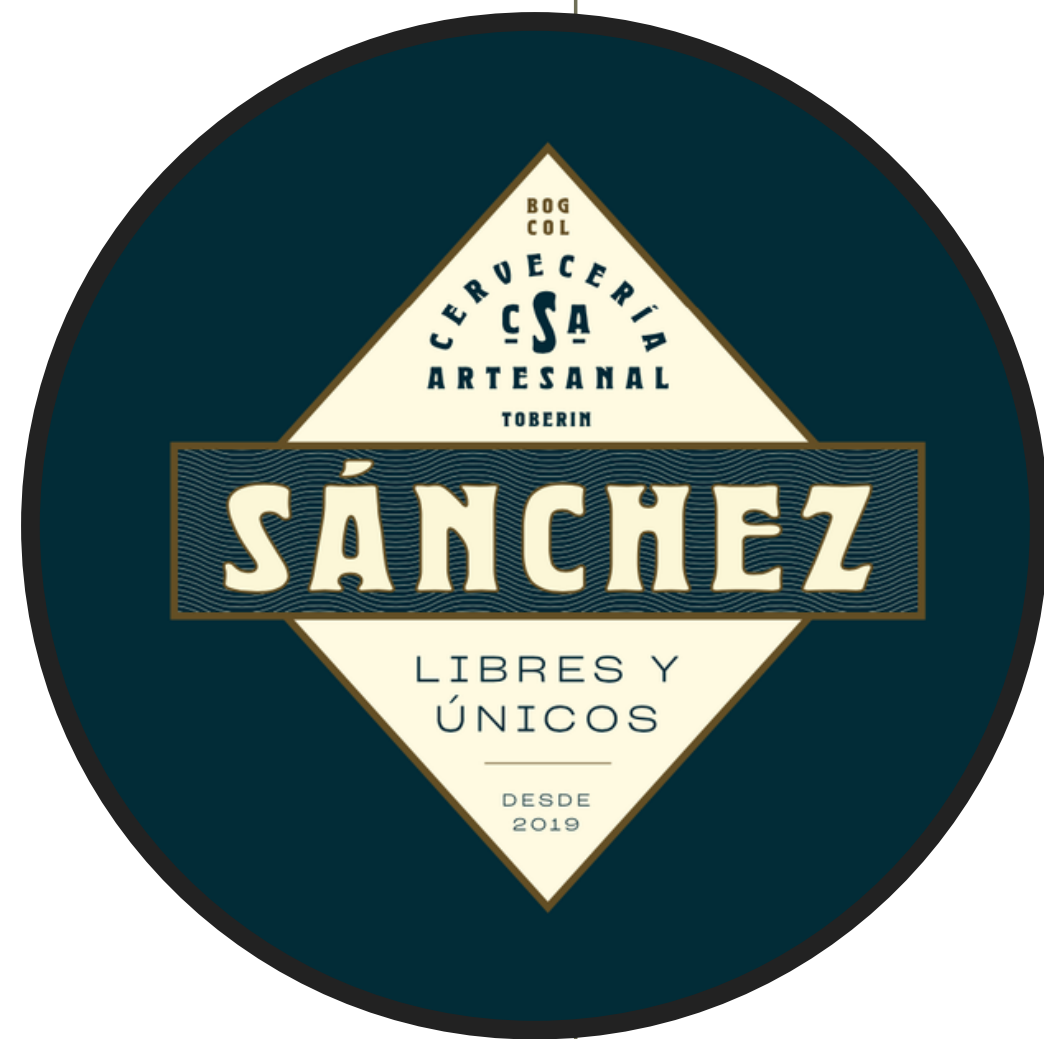
Psicología AMBIENTAL

- ILUMINACIÓN: Luz Calidad y Ambiental
- COLORIMENTRIA: Este espacio refleja una paleta de colores vivida y a la vez neutral
- VEGETACIÓN: Diferentes plantas en maceteros.
- TEXTURAS: Madera, Patrones, ETC.
- VENTILACIÓN Y LUZ NATUAL: 313 m2
- DEFINICIÓN DE ESPACIOS: Espacio con Doble Altura.
- PERSONALIZACIÓN DE ESPACIOS: Buena circulación.

CONCLUSIONES



Este proyecto es un kitchen bar y una de sus principales características son los elementos de Art Deco, sus grandes columnas, arcos y igualmente su techo con una forma bastante peculiar arqueada. Cuenta con una variedad de texturas y colores muy interesantes al igual que una buena distribución



REFERENTE 4

- NOMBRE: Sanchez Cervecería Artesanal
- UBICACIÓN: BOGOTA, COLOMBIA
- ARQUITECTO Y/O DISEÑADOR: Plan B Arquitectos
- AÑO: 2019
- AREA (M2): 734m2

SCA

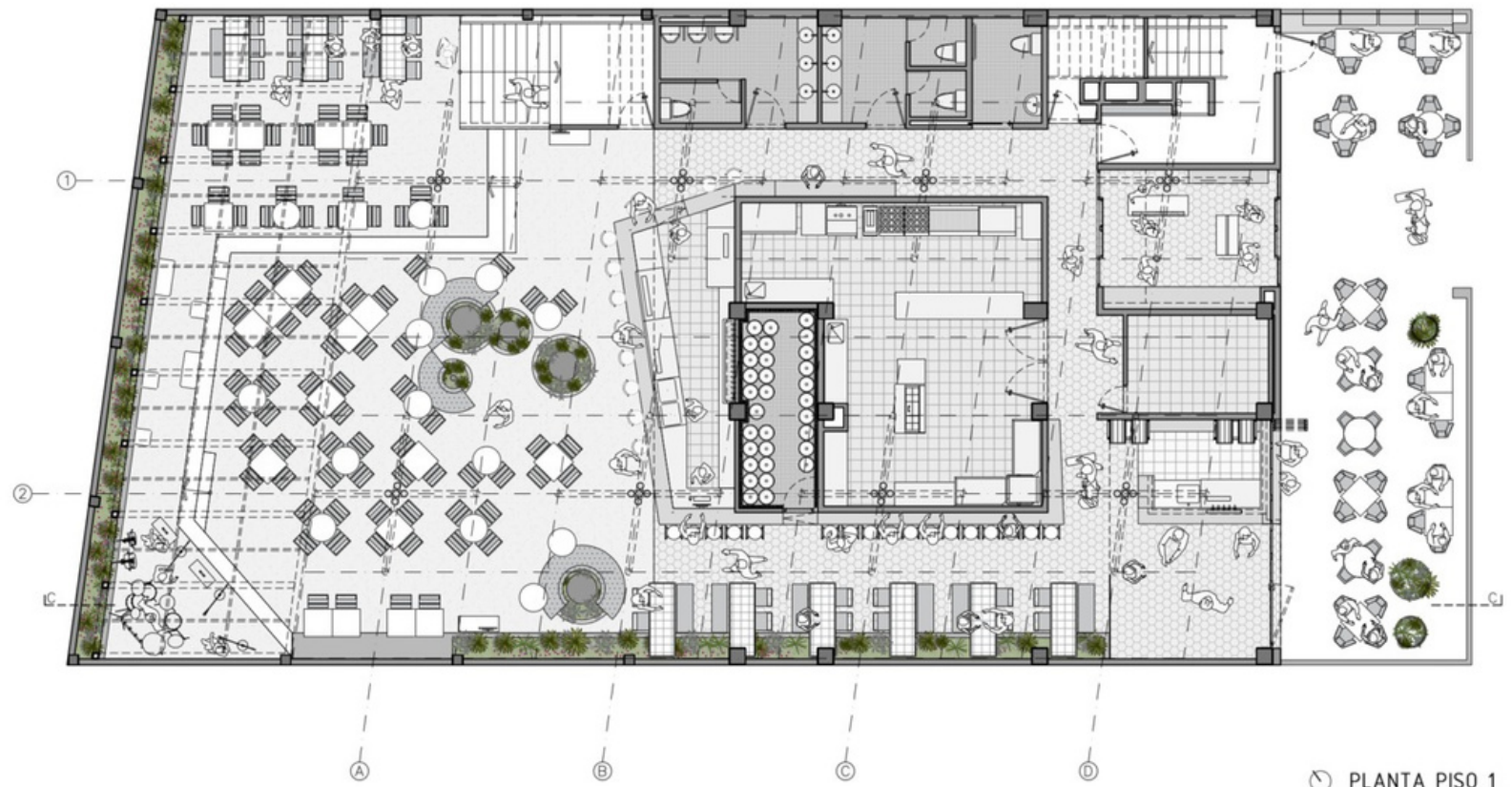
Este encargo consistió en el diseño de un bar-restaurante manteniendo parcialmente la estructura general, la fachada y el paramento de una casa existente de dos niveles, que se encontraba en muy mal estado. Por lo tanto, se mejoró su estructura, se renovó la fachada, y se construyó una nueva estructura metálica compuesta por ocho módulos de 12 metros de altura, que cubren la casa existente y el patio trasero, configurando así nuevas zonas de terrazas cubiertas, jardines, escenarios y balcones en estrecha relación con los árboles existentes.



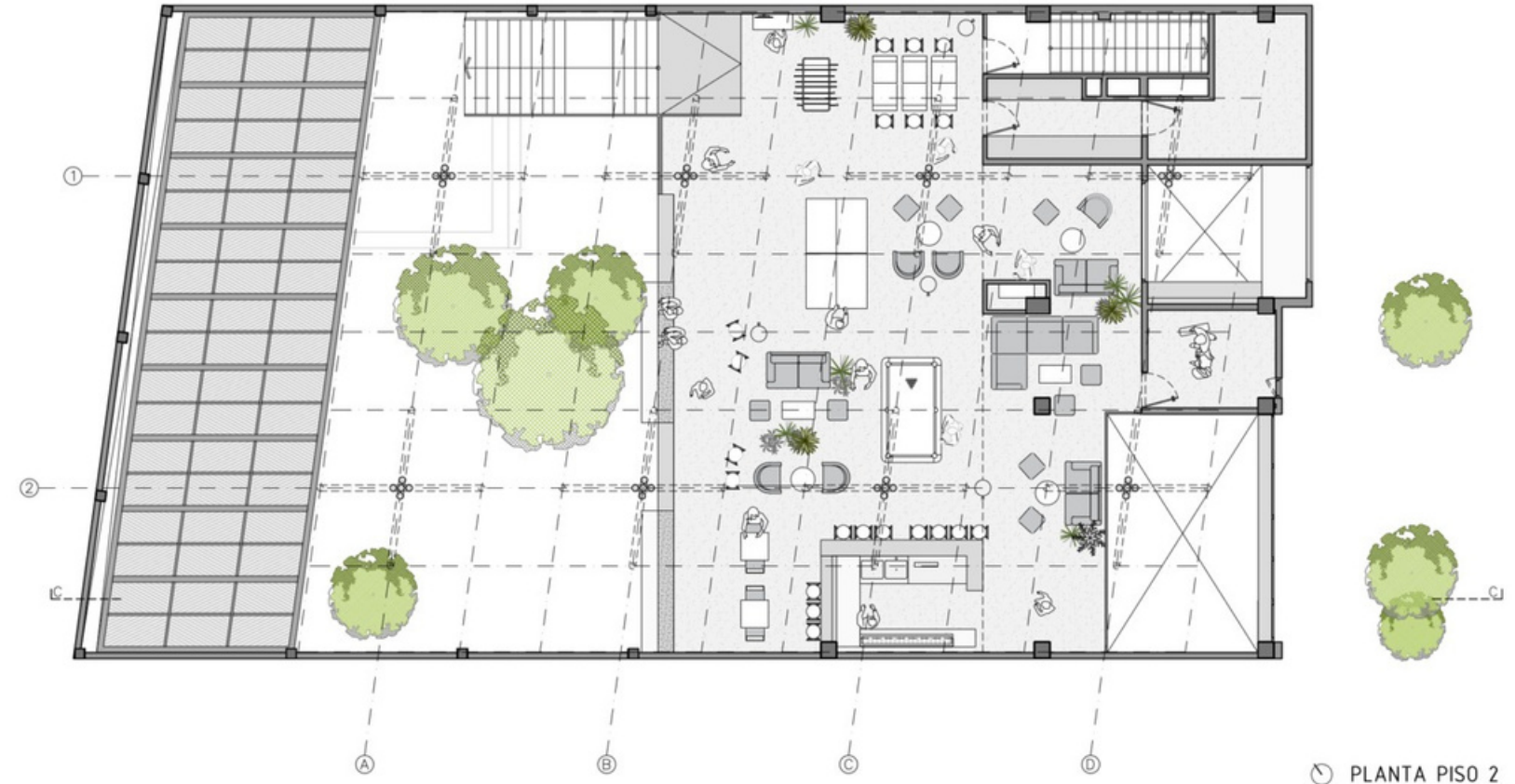


El programa se desarrolla mezclando nuevos espacios bajo la gran cubierta y al interior de la casa existente, con cambios de escala constantes: vestíbulo y tienda de música con altura intermedia, comedor y barra con una sola altura, jardín cubierto con 12 metros libres, y terrazas escalonadas con alturas variables.

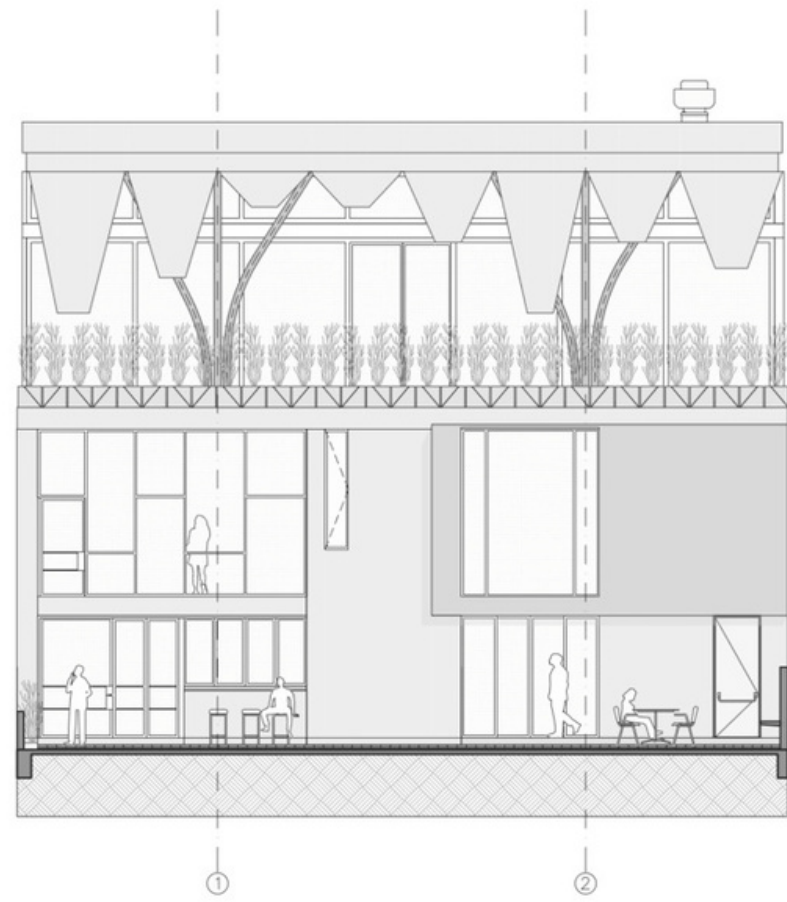




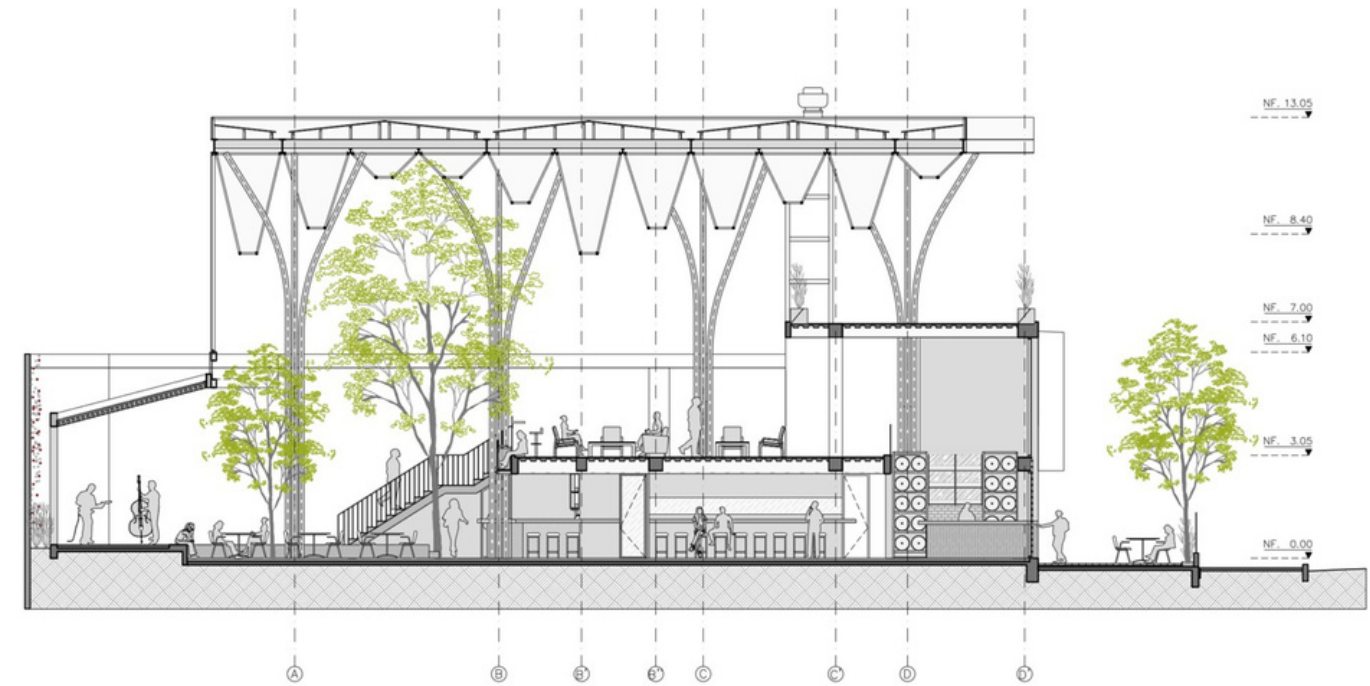
PLANTA PISO 1
0 1 2 5



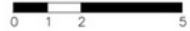
PLANTA PISO 2
0 1 2 5



FACHADA NORTE



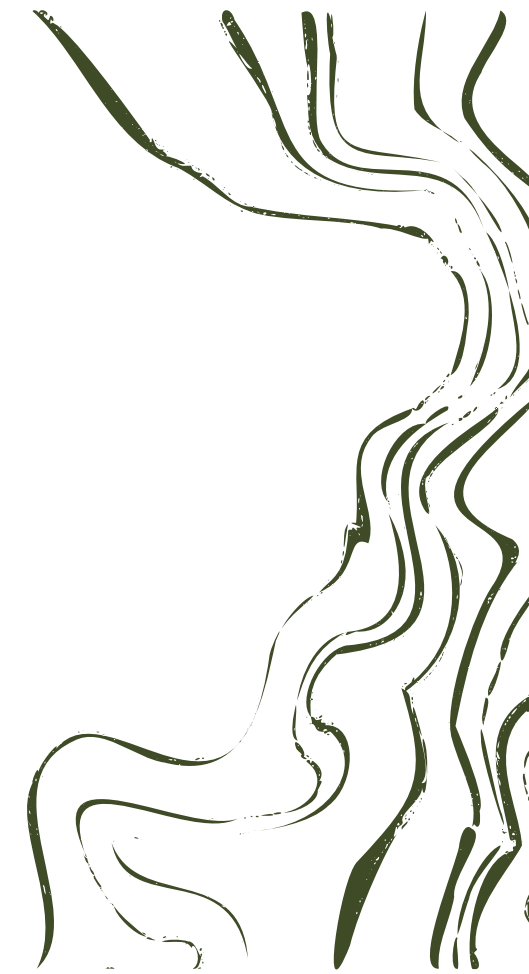
SECCIÓN C-C'



Psicología AMBIENTAL

- **ILUMINACIÓN:** Luz Calida y Ambiental, al igual que luz natural.
- **COLORIMENTRIA:** Tiene su paleta muy bien definida, se destaca por sus colores tierras, van de acuerdo a su concepto y plasma bastante lo que es la biofilia.
- **VEGETACIÓN** Su espacio esta lleno de vegetación, desde la facha, hasta su segundo nivel. Es lo que destaca a la Cerveceria.
- **TEXTURAS:** Texturas suaves, sus telas en los mobiliarios son sencillas, podemos ver terciopelo, madera, metal, etc.
- **VENTILACIÓN Y LUZ NATUAL:** El lugar parece ser bastante fresco, pues el trabajo de biofilia beneficia bastante el local, adicionandole a esto que su estructura hace gran entrada a la luz y ventilación natural.
- **DEFINICIÓN DE ESPACIOS:** Cada espacio cumple su función, desde la entrada donde cuentan con varios asientos y exhibición hasta el segundo nivel donde se reparte el restaurante y cerveceria.
- **PERSONALIZACIÓN DE ESPACIOS:** Es un espacio que fomenta la tranquilidad, se hace notar que lo que quisieron implementar es la relajación y comodidad del usuario.

CONCLUSIONES



Una de las principales razones por la cual elegimos este referente es por su funcionalidad y la manera en que se desenvuelve su espacio. Trabaja de forma tal que en horas tempranas de la tarde funciona como un lounge donde puedas compartir en un ambiente relajado donde su decoración exótica transmite elegancia, paz y armonía. Pero también su diseño se presta para un espacio nocturno.

Marco



PROGRAMÁTICO

PERFIL DE USUARIO

Lounge Bar

Sexo

Masculino
Femenino
Otros

Edad

Mayores de Edad (18+)

Necesidades

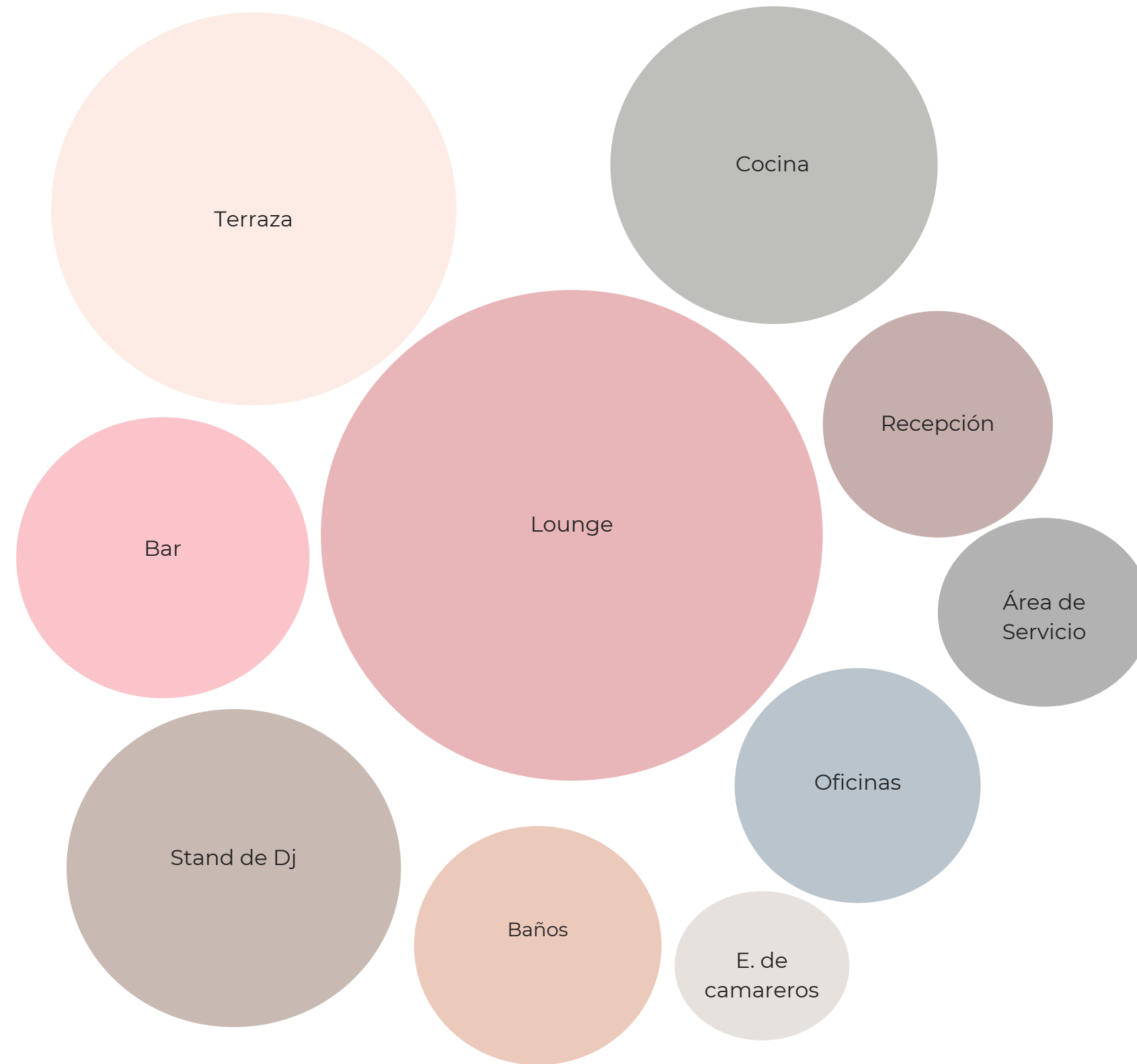
- Socializar.
- Compartir.
- Disfrutar de cocteles y tapas de alta calidad.

Perfil

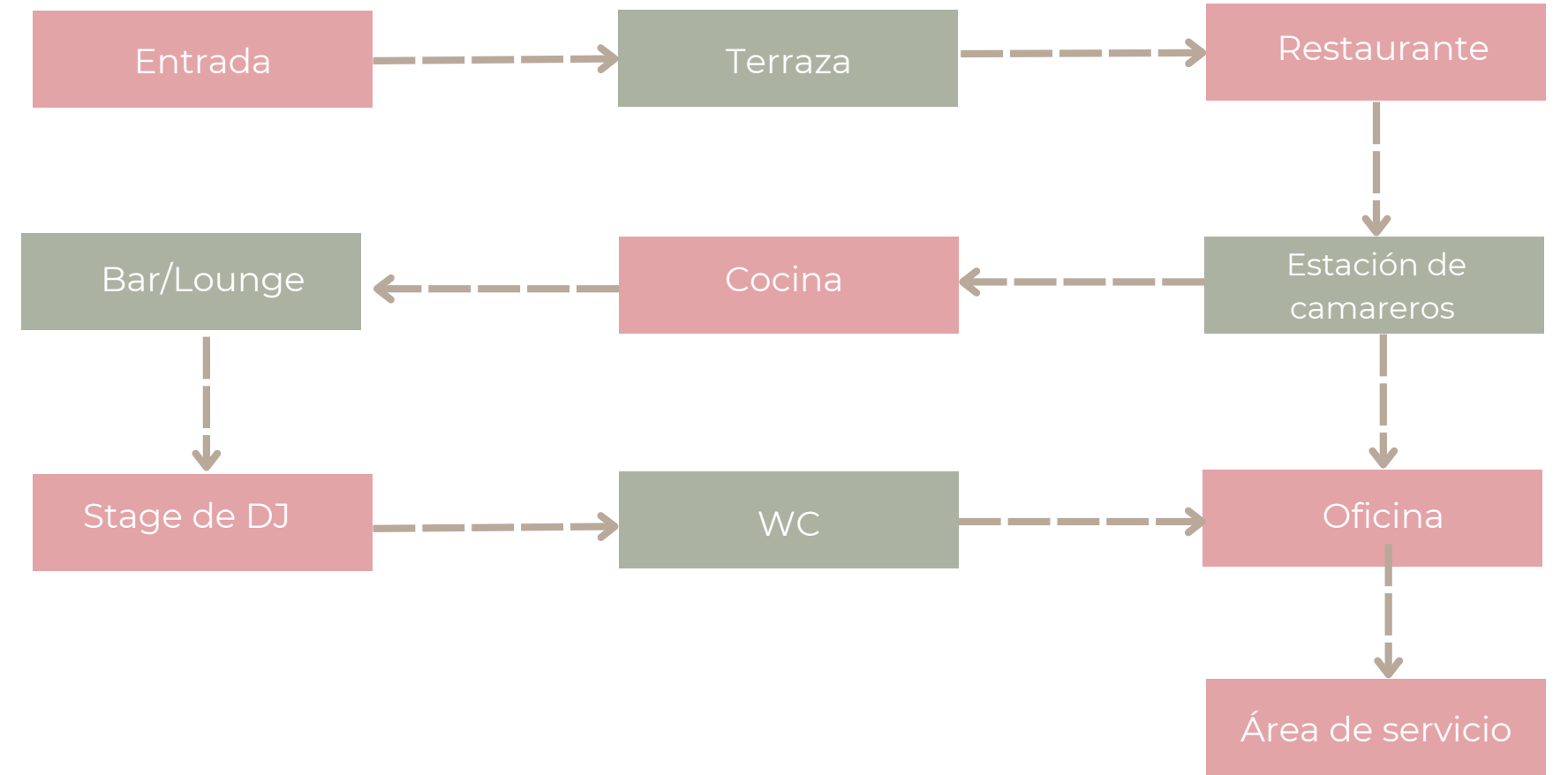
- Clase media-alta.
- Residentes y extranjeros en busca de nuevas experiencias.
- Amantes de la vida asocial.



Esquema de
BURBUJAS



Flujograma



ZONA PÚBLICA Y SEMI-PÚBLICA

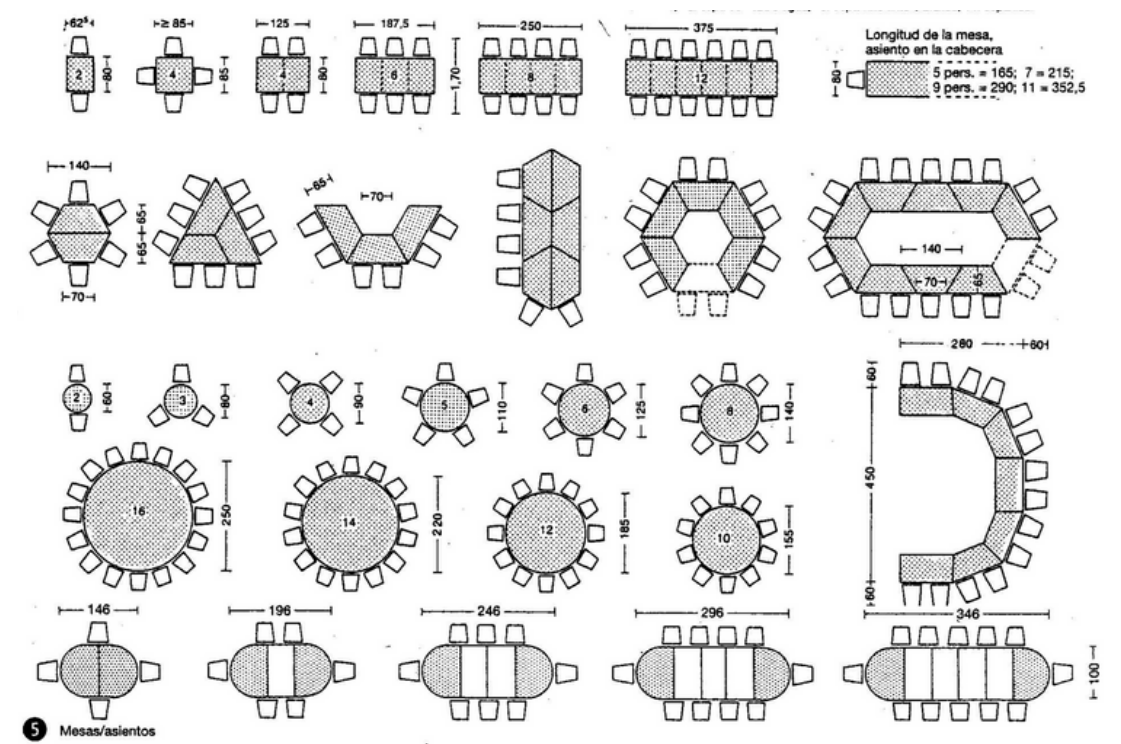
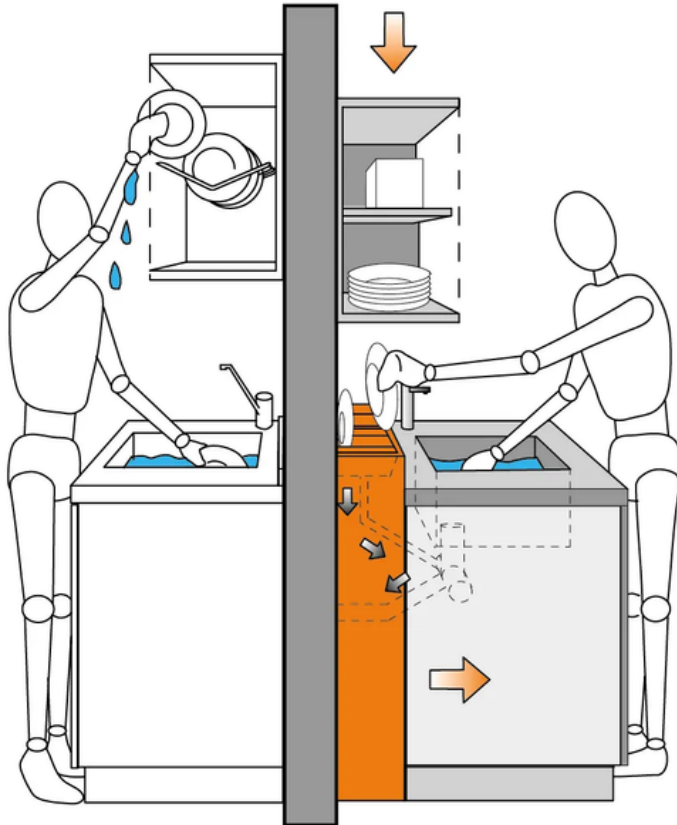
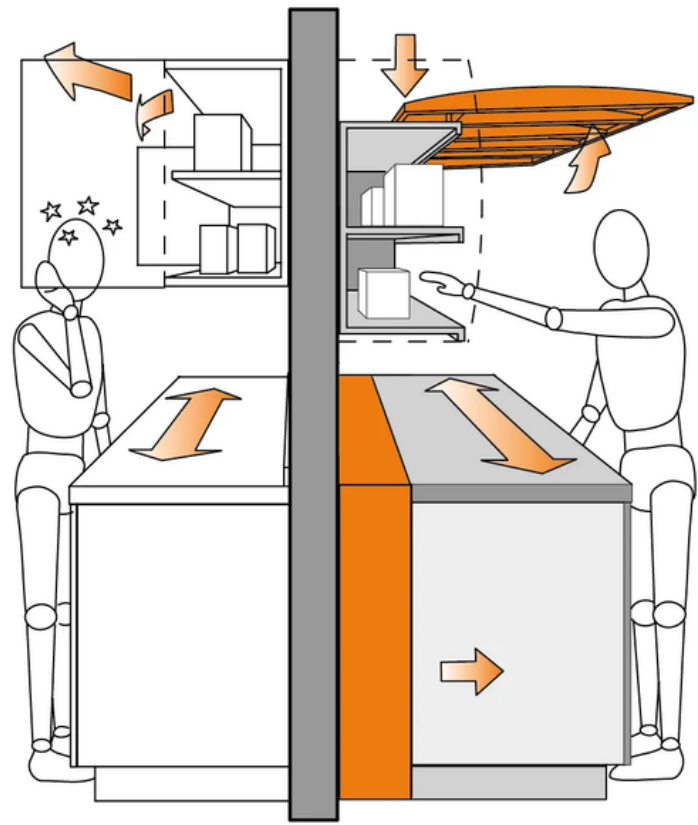
ESPACIO	MT2 SUGERIDO	MT2 PROPUESTO	USUARIO	FUNCIONALIDAD
ENTRADA/RECEPCION	30MTS2	19.98 MTS	CLIENTES Y EMPLEADOS	RECIBIR CLIENTES
AREA DE LOUNGE	425MTS2	229.4 MTS	CLIENTES Y EMPLEADOS	RELAJARSE Y COMPARTIR
BARRA DE BAR	30MTS2	54.94 MTS	CLIENTES Y EMPLEADOS	SERVIR, RELAJARSE Y COMPARTIR
TERRAZA	85MTS2	83.62 MTS	CLIENTES Y EMPLEADOS	SERVIR, RELAJARSE Y COMPARTIR
WC	30MTS2	32.12 MTS	CLIENTES Y SERVICIO DE LIMPIEZA	NECECIDADES

Programa
DE ÁREAS

ZONA PRIVADA / SERVICIO

ESPACIO	MT2 SUGERIDO	MT2 PROPUESTO	USUARIO	FUNCIONALIDAD
OFICINAS ADMINISTRATIVAS	20MTS2	37.36 MTS	EMPLEADOS	GESTION ADMINISTRATIVA
COCINA	40MTS2	40.6 MTS	EMPLEADOS	PREPARAR ALIMENTOS Y BEBIDAS
AREA DE SERVICIO	15MTS2	9.15 MTS	EMPLEADOS	NECESIDADES
STAGE DE DJ	15MTS2	10.34 MTS	DJ	COLOCAR MUSICA
ESTACIÓN DE CAMAREROS	9MTS2	4.08	EMPLEADOS	RECOGER SERVILLETAS, MENUS Y CUBERTERIA

Programa
DE ÁREAS



ERGONOMÍA

Una persona necesita una superficie de mesa de unos 60 cm de anchura y 40 cm de profundidad para poder comer con comodidad. En el centro de la mesa se necesita una franja de 20cm de anchura para las diferentes fuentes, bandejas, por lo que la anchura mínima adecuada para una mesa de comer es de 80 a 85 cm.

las mesas redondas, octagonales o hexagonales con un diametro de de 90 cm a 120 cm son idóneas para 4 personas y pueden también acoger a uno o dos comensales mas.

Marco
CONTEXTUAL



Clima

REPÚBLICA DOMINICANA, SANTO DOMINGO

El clima de República Dominicana es tropical cálido, que presenta una temperatura bastante estable a lo largo de las estaciones, que ronda entre 25 y 35 °C. Las temperaturas más elevadas se alcanzan en verano entre los meses de julio y agosto, mientras que de noviembre a enero se modifican un poco disminuyendo a 18 °C, en regiones de gran altitud, y 24 °C en el resto del país.

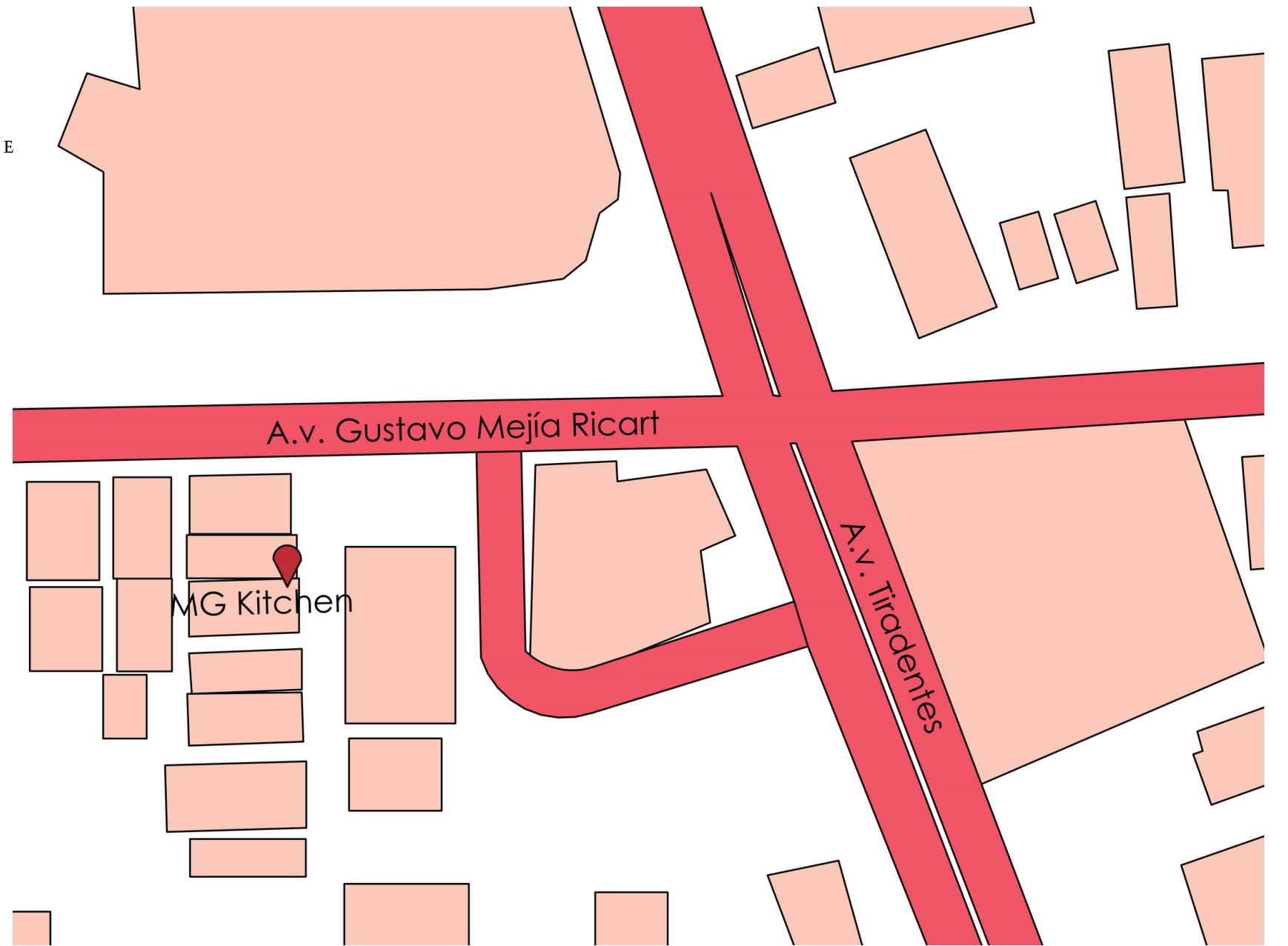
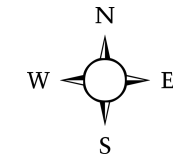
En Santo Domingo, los veranos son cálidos y mayormente nublados; los inviernos son calurosos, secos y mayormente despejados y está opresivo durante todo el año. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 20 °C a 32 °C y rara vez baja a menos de 18 °C o sube a más de 33 °C.

Ha de tenerse en cuenta que, al tratarse de un clima tropical cálido, las lluvias son abundantes. La época de precipitaciones coincide con el verano, pues generalmente se establecen dos estaciones de lluvias: de abril a junio y de septiembre a noviembre. Además, su localización en medio del Caribe es idónea para que se produzcan tormentas severas y algún huracán en la isla entre los meses de junio y noviembre. De hecho, esta época del año se conoce como “temporada ciclónica”, con posibilidad de que se produzcan tanto inundaciones como sequía

Presiones y Restricciones

Las normas ambientales para la protección contra ruidos nocivos y molestos, amparadas bajo la Ley 287-04 de la constitución de la República Dominicana establece horarios, áreas y límites de decibeles en áreas tanto residenciales como comerciales y propone horarios para limitar la propagación de ruidos molestos, así nace la Comisión Nacional Antirruído, creada mediante el decreto 10-12 y tiene a su cargo la formulación de las políticas de reducción de contaminación sónica y desarrollar los mecanismos para la efectiva aplicación de la ley 287-04, que regula las prohibiciones, sanciones, control y excepciones de ruidos nocivos, según los horarios, áreas y decibeles permitidos.

Ubicación



Suelo Urbano

Ubicado en la Av. Gustavo Mejía Ricart 44, Santo Domingo 10124, En este local se encuentra el Restaurante MG Kitchen. A su alrededor podemos ver la Plaza Silver Sun Gallery justo al frente A sus alrededores tambien nos encontraremos con comercios de comida rapida y otros restaurantes casuales. El local queda proximo a una Avenida muy transitada de la Ciudad que es la Tiradentes, por lo tanto tiene una buena localización para este tipo de comercio. En el perimetro de este Restauranto se pueden encontrar Zonas Residenciales.

Antecedentes Socio-Culturales

Naco se reconoce por ser un sector mayormente dirigido por una clase media alta, debido a la estabilidad y negocios comerciales que se encuentran en su alrededor. La clase media alta suele estar compuesta por profesionales e individuos con negocios propios que han hecho su propia fortuna y, por lo general, tienen ingresos económicos estables.

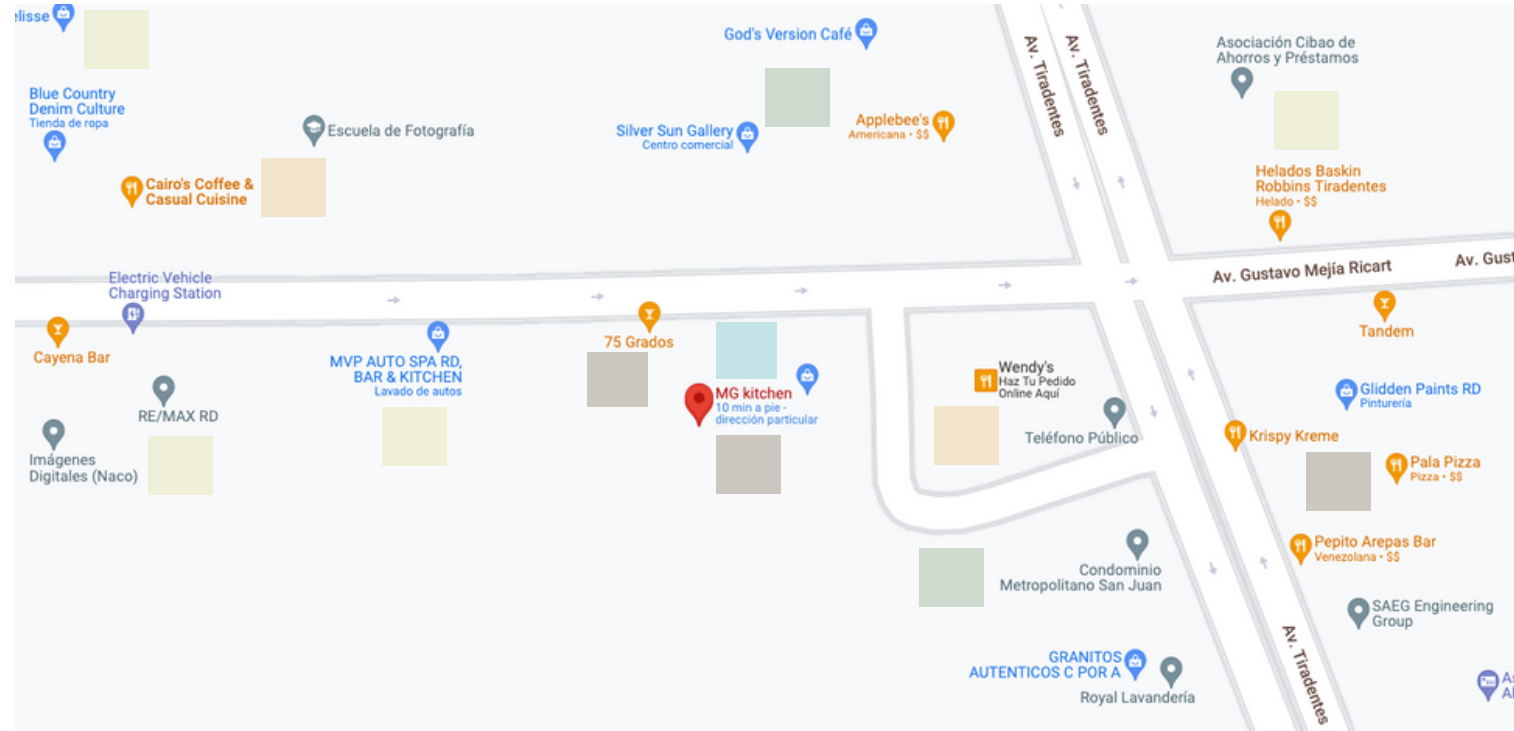
Los de clase media, con ingresos per cápita de diez dólares diarios o equivalentes al tramo de RD\$ 44.089 y RD\$ 220,444 mensuales por hogar de cuatro miembros y, finalmente, los vulnerables, hogares con ingresos per cápita de entre cuatro y diez dólares diarios, equivalentes al tramo de RD\$ 4,809 y RD\$ 11,022 mensuales por persona o entre RD\$ 17,636 y RD\$ 44,089 por hogar de cuatro miembros.

El Ministerio de Economía observa a seguidas que se esté de acuerdo o no con los montos citados, es a partir de dichos criterios que siguiendo las definiciones del Banco Mundial el país vuelve a ser considerado de clase media.

Alfimetria

LEYENDA

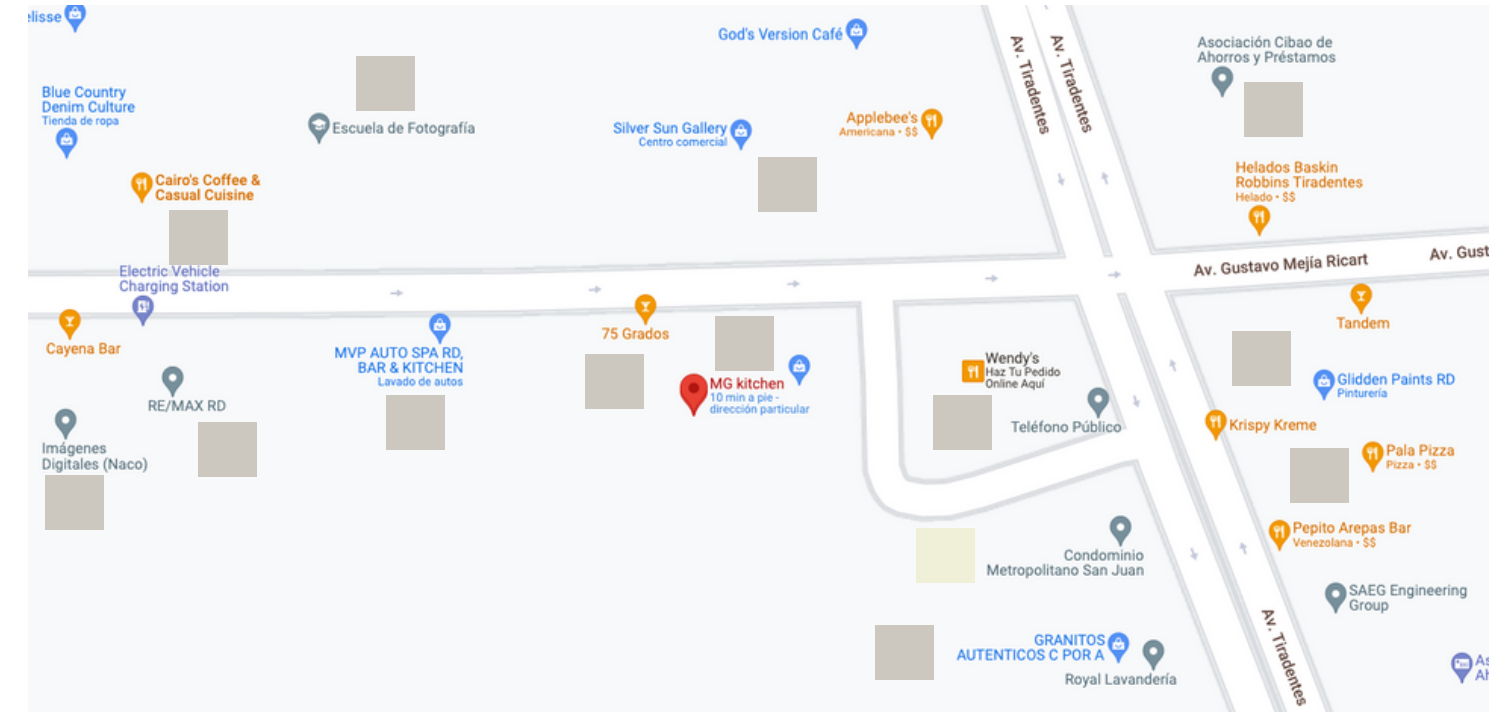
- 1 NIVEL
- 2 NIVELES
- 3 NIVELES
- 4 NIVELES
- 5 NIVELES O MÁS
- LOCAL A TRABAJAR



LEYENDA

- COMERCIAL
- RESIDENCIAL

Locales





ENSANCHE NACO

Historia del Sector

El nombre de NACO, viene de la empresa "Nacional de Construcciones", cuyo propietario era el Ingeniero Juan Bernal, y fue quien desarrollo ese populoso sector , iniciando a finales de los 60s.

Grandes edificios, muchos restaurantes, tiendas, colegios, bancos, y muchas otras cosas más, en el mismo corazón de la ciudad de Santo Domingo, no encontramos con el vibrante sector de Naco.

Para los nuevos ojos, sería una sorpresa conocer que Naco no siempre fue "Naco" ya que a mediados del siglo pasado su ubicación quedaba en las afueras de la ciudad de Santo Domingo. Como toda ciudad en pleno desarrollo, la historia ahora es otra.

Naco se pudiera considerar uno de los sectores más importante de Santo Domingo, donde todavía se encuentran zonas donde se combina lo clásico con lo moderno, y es parte preponderante de lo que se conoce como la "zona metropolitana", el centro de la ciudad o, como lo llaman frecuentemente el "polígono".

Historia del Inmueble

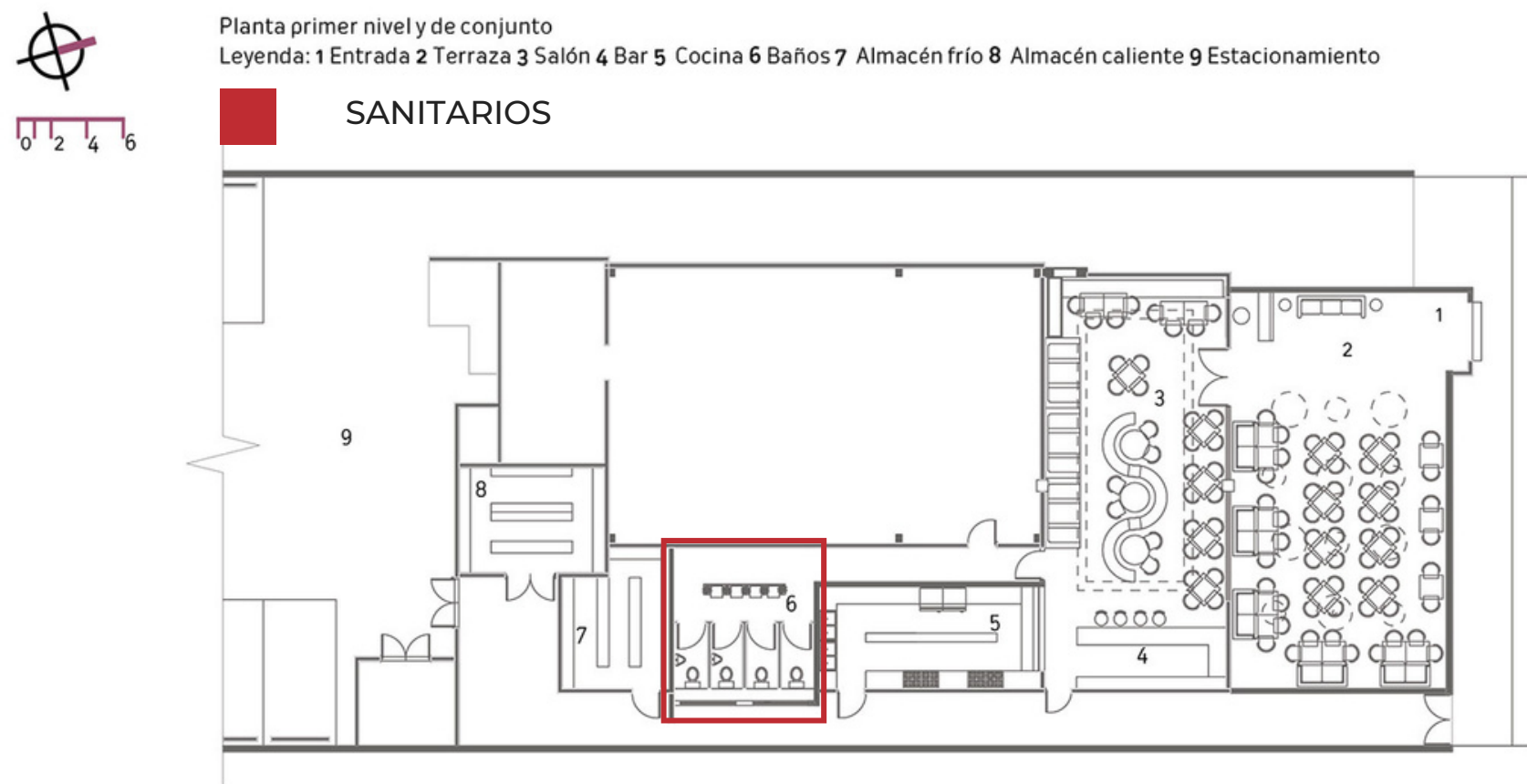
Con la visión de crear un concepto renovado y diferente a sus otras sucursales, los propietarios le entregan a la diseñadora la responsabilidad de crear un espacio que reflejara su nueva imagen y propuesta gastronómica.

Acomodar a 150 comensales en los dos ambientes que proporciona el restaurante era uno de los principales objetivos. Para esto se distribuyeron 22 mesas en el área de la terraza, un área fresca y relajada, y 15 mesas en el salón interior, un ambiente más formal, íntimo y elegante.

La integración de los materiales naturales y de la vegetación fue un aspecto esencial del diseño, ya que además de responder al concepto tropical, para el cliente representaba sus orígenes en su ciudad natal de Santiago de los Caballeros.

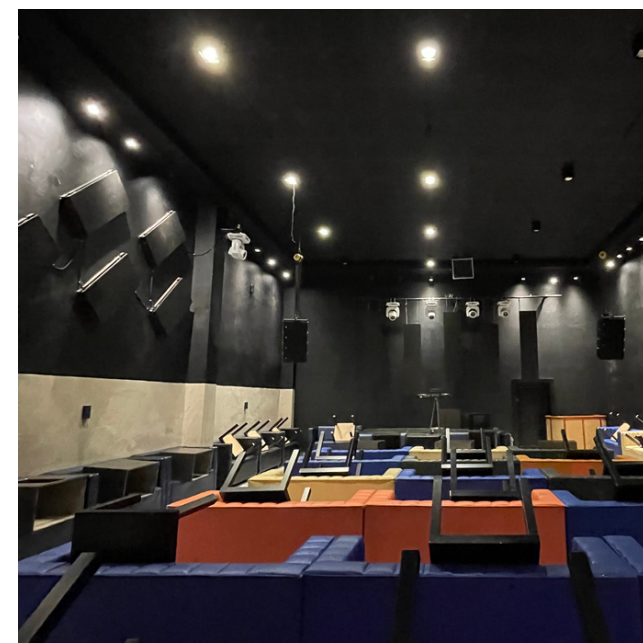
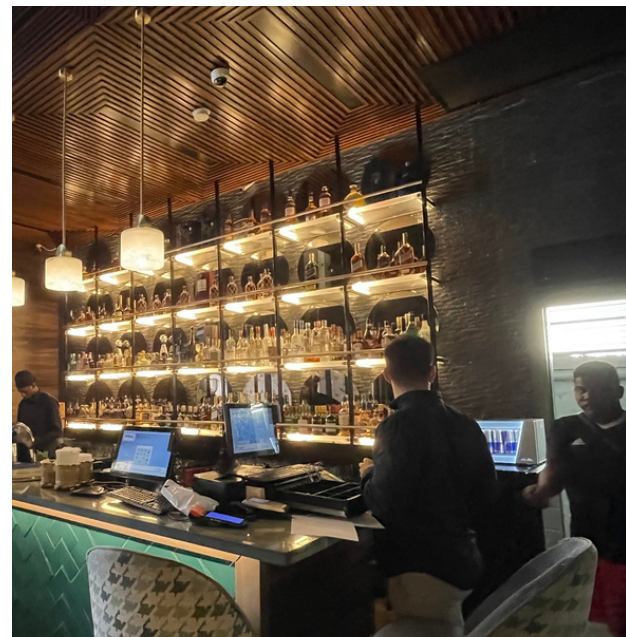


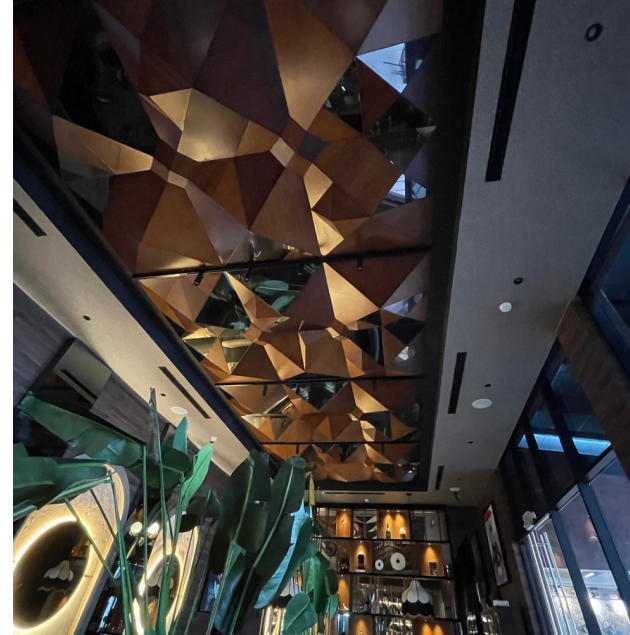
Planta Arquitectónica



Levantamiento
Fotográfico

MG KITCHEN





Marco 
CONCEPTUAL



LA CAYENA

Símbolo Nacional de la República Dominicana

Concepto LA CAYENA

Nuestro concepto está basado en la Cayena, conocida en la República Dominicana como Sangre de Cristo a una variedad de cayena de flores rojas que está presente como símbolo nacional, en la decoración del pelo del traje típico dominicano.

Es un arbusto o árbol pequeño, con una altura entre 2 y 5 metros. Sus hojas perennes son de color verde brillante, de forma redonda a ovalada y de bordes dentados no uniformes. Sus flores son de una gran variedad de tamaño y colores, como rojas, amarillas, anaranjadas, blancas y también aparecen algunas con dos colores. Son flores grandes y las variedades sencillas están formadas por cinco pétalos que tienen entre 6 y 12 centímetros de largo. Existen otras variedades con el doble de pétalos que las sencillas. . La cayena florece durante todo el año.

La belleza de sus flores es muy apreciada para embellecer jardines y áreas verdes. Se usa también, al ser podadas, para formar setos o paredes divisorias. También tiene uso en el área de la medicina. Se utiliza el té de la flor para aliviar espasmos musculares, como somnífero y para la gripe. En el área de la cosmética se usa para combatir la caída del cabello y para darle brillo.

¿De donde surge?

Nuestro concepto surge de la idea de integrar nuestra cultura y un ambiente tropical pero sin restarle elegancia a un espacio dedicado al entretenimiento. Debemos saber que en la República Dominicana representa la sangre de Cristo, pero también en otras partes del mundo tiene otro significado como "La Paz".

Lo primero que pensamos al momento de elegir el mismo, es como esta planta ornamental nos transportó a nuestra infancia y a esos momentos de diversión en los jardines y patios.

Queremos transformar un espacio que refleje la alegría de los dominicanos, poniendo en alto uno de nuestros que forma parte del paisaje característico del país. Reflejando en ellos sus colores y texturas, pero sobre todo su belleza y delicadeza.





Moodboard
CANOË



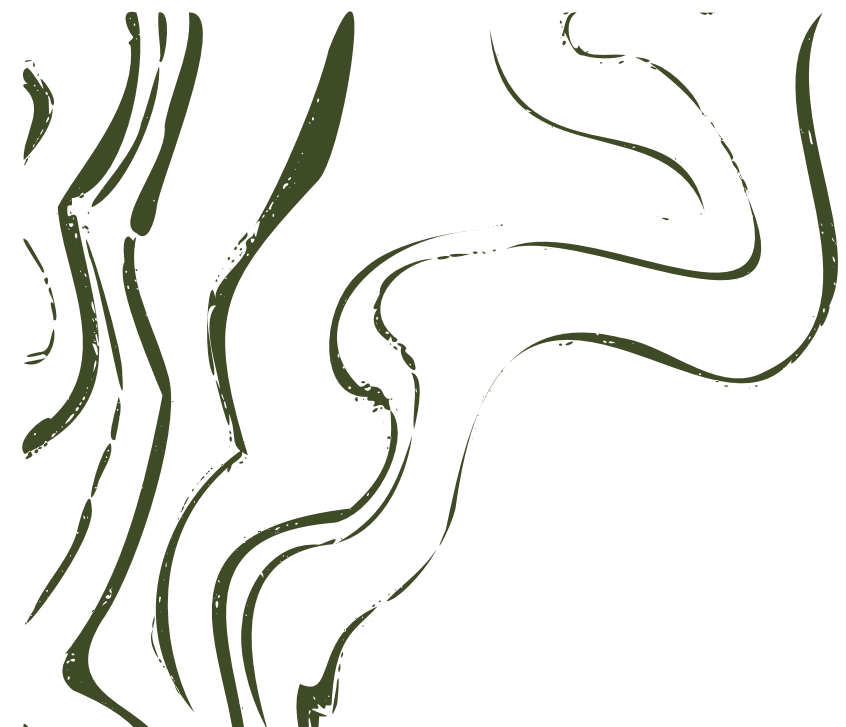




Woodboard
RESTAURANTE



Woodboard
LOUNGE



BRANDING





CANOË



VERSIONES ALTERNATIVAS

Varias versiones de nuestro logotipo disponibles para combinar con diferentes materiales y usos.

OPCIÓN 1



CANOË



OPCIÓN 2

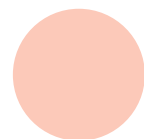
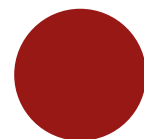


CANOË



PALETA DE COLORES

Los colores de nuestra marca se pueden mezclar y combinar según sea necesario.



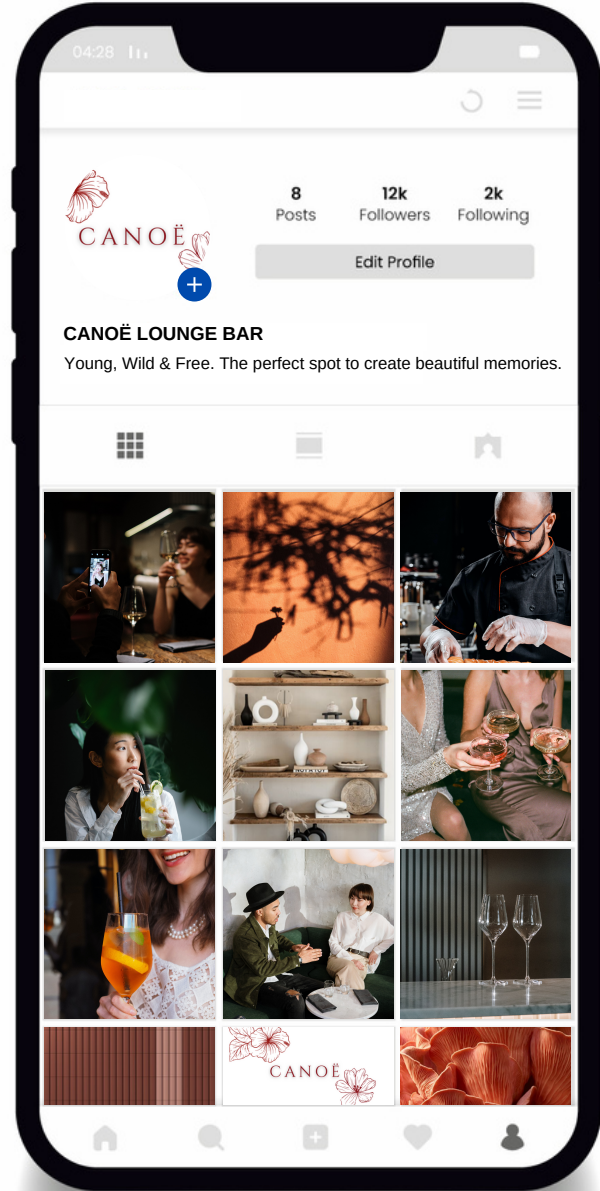
FUENTES EN USO

Estos tipos de letra son los elegidos para comunicar nuestro mensaje de marca.

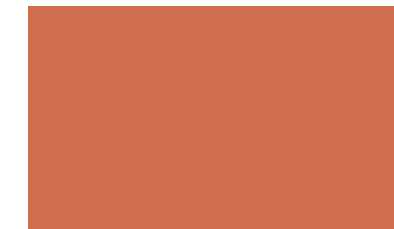
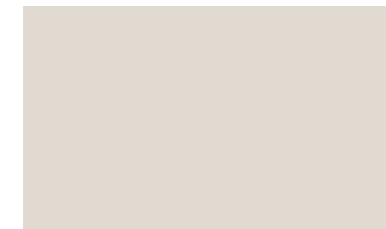


Cinzel

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
WXYZABCDEFGHIJKLMNOPS
TUVWXYZ1234567890!@#%~&*()

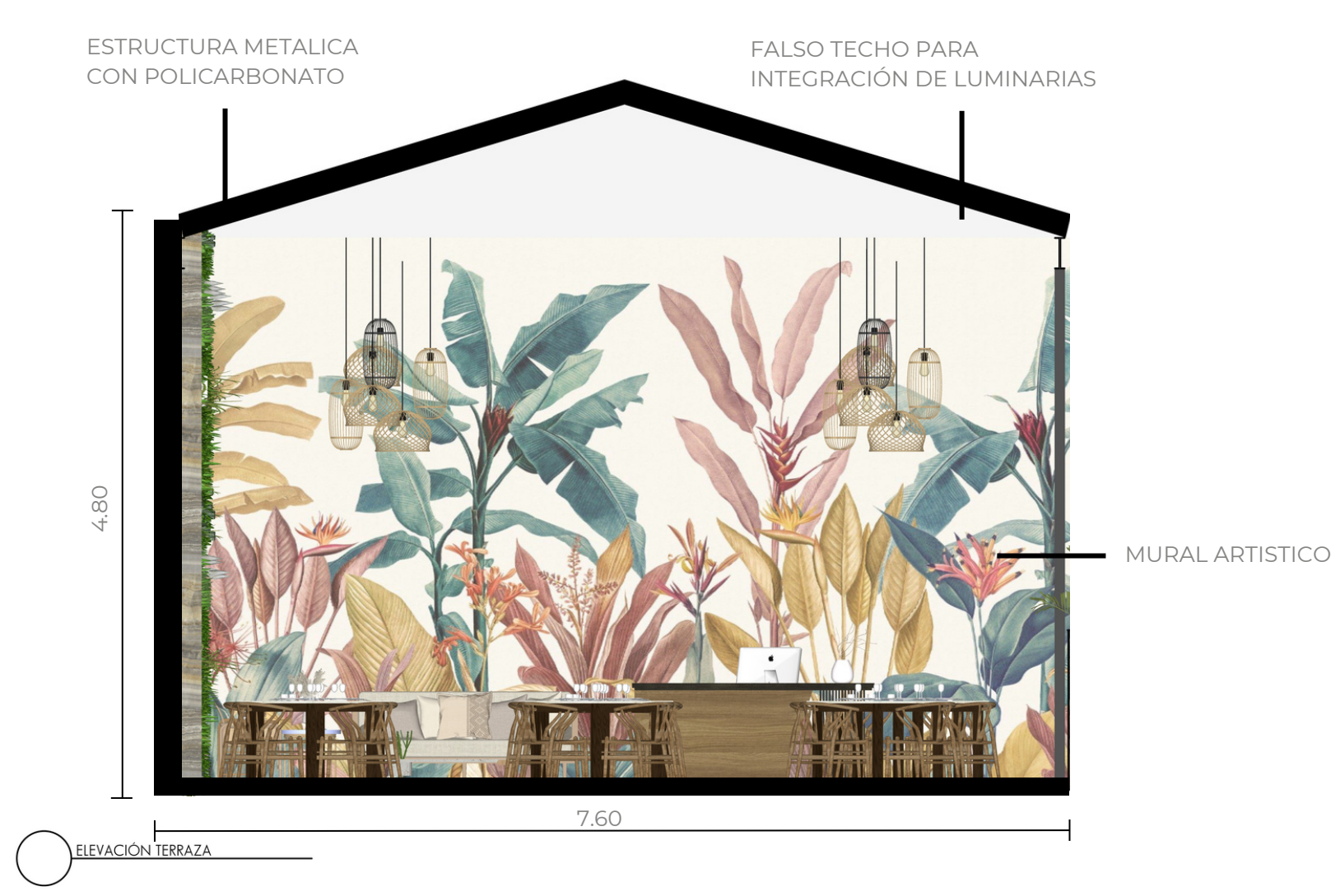
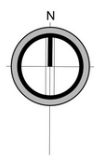
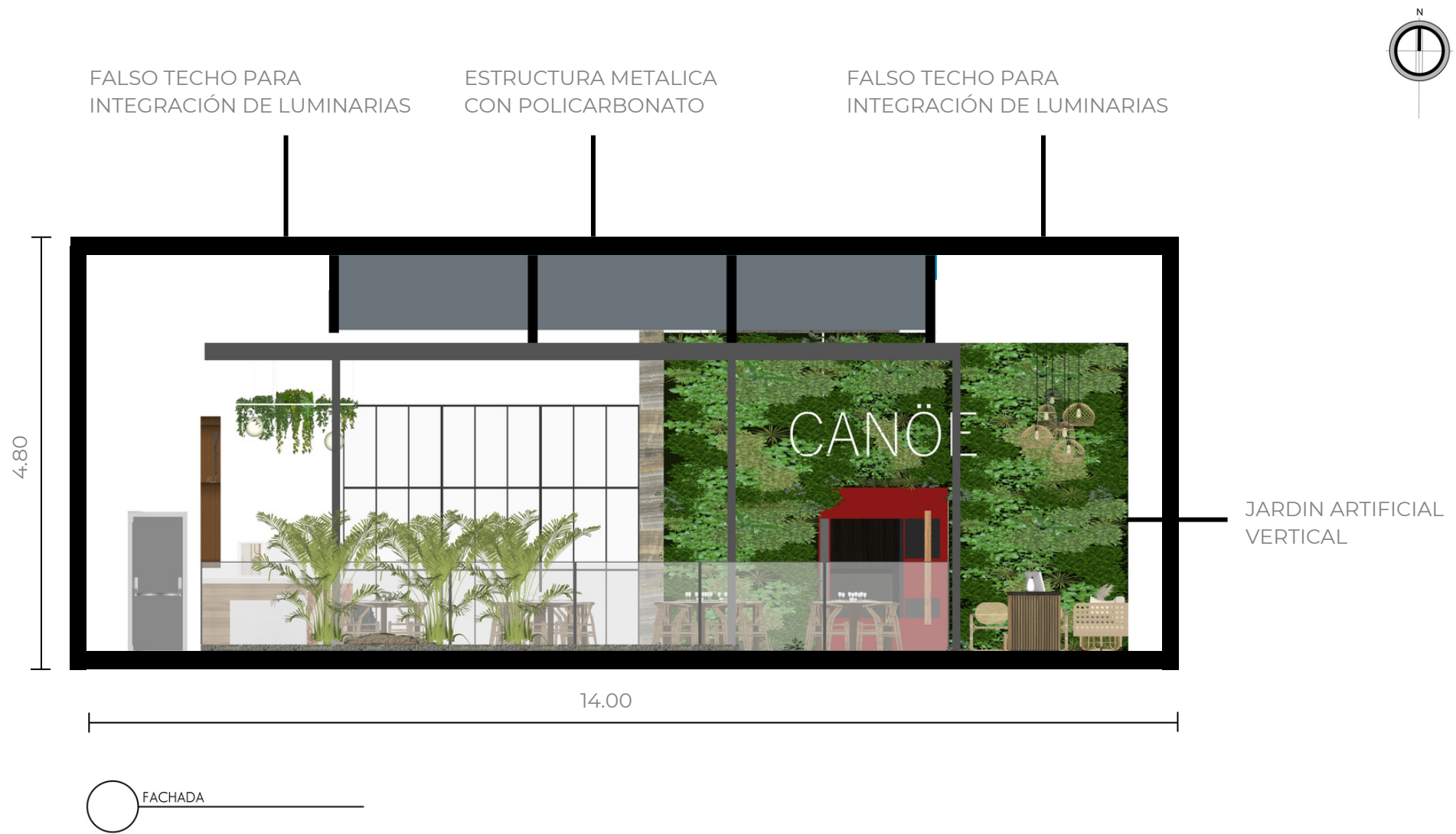


Inspiración



Proceso Creativo

Marco 
PROYECTUAL

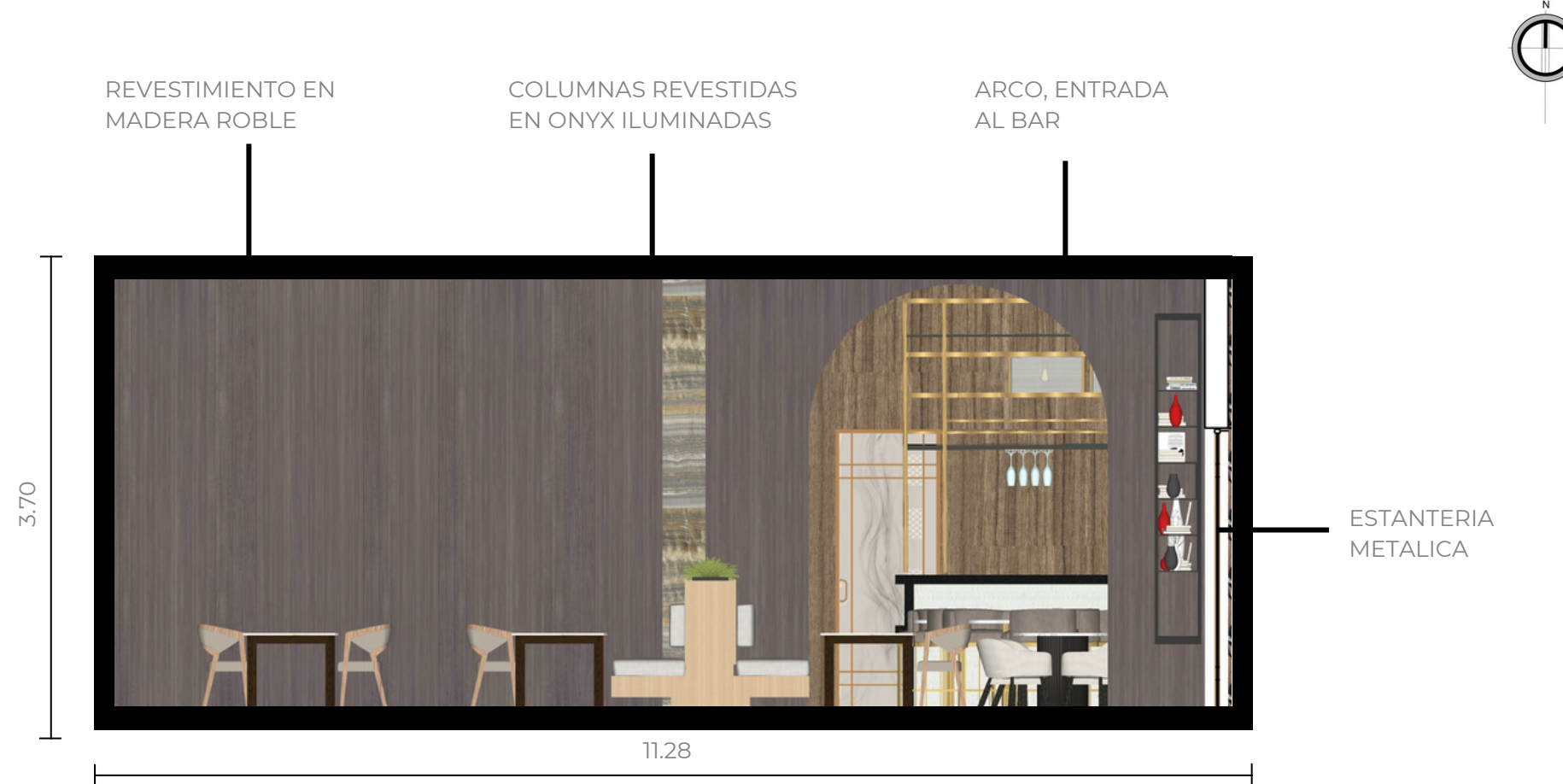


	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA	PROYECTO DE GRADO	FECHA: DICIEMBRE 2022	CONTENIDO:	<div style="text-align: center;"> 20 28 </div>
	FACULTAD DE ARTES	PROYECTO CANOË BAR AND LOUNGE	NICOLE MARIE CABRAL FRIAS 19-0016	FACHADA	
	ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES	ASESORA: ARQ. GENIE GONZALEZ	LITZY ARANI MENDEZ JAQUEZ 20-0089		

	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA	PROYECTO DE GRADO	FECHA: DICIEMBRE 2022	CONTENIDO:	<div style="text-align: center;"> 21 28 </div>
	FACULTAD DE ARTES	PROYECTO CANOË BAR AND LOUNGE	NICOLE MARIE CABRAL FRIAS 19-0016	ELEVACIÓN TERRAZA	
	ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES	ASESORA: ARQ. GENIE GONZALEZ	LITZY ARANI MENDEZ JAQUEZ 20-0089		



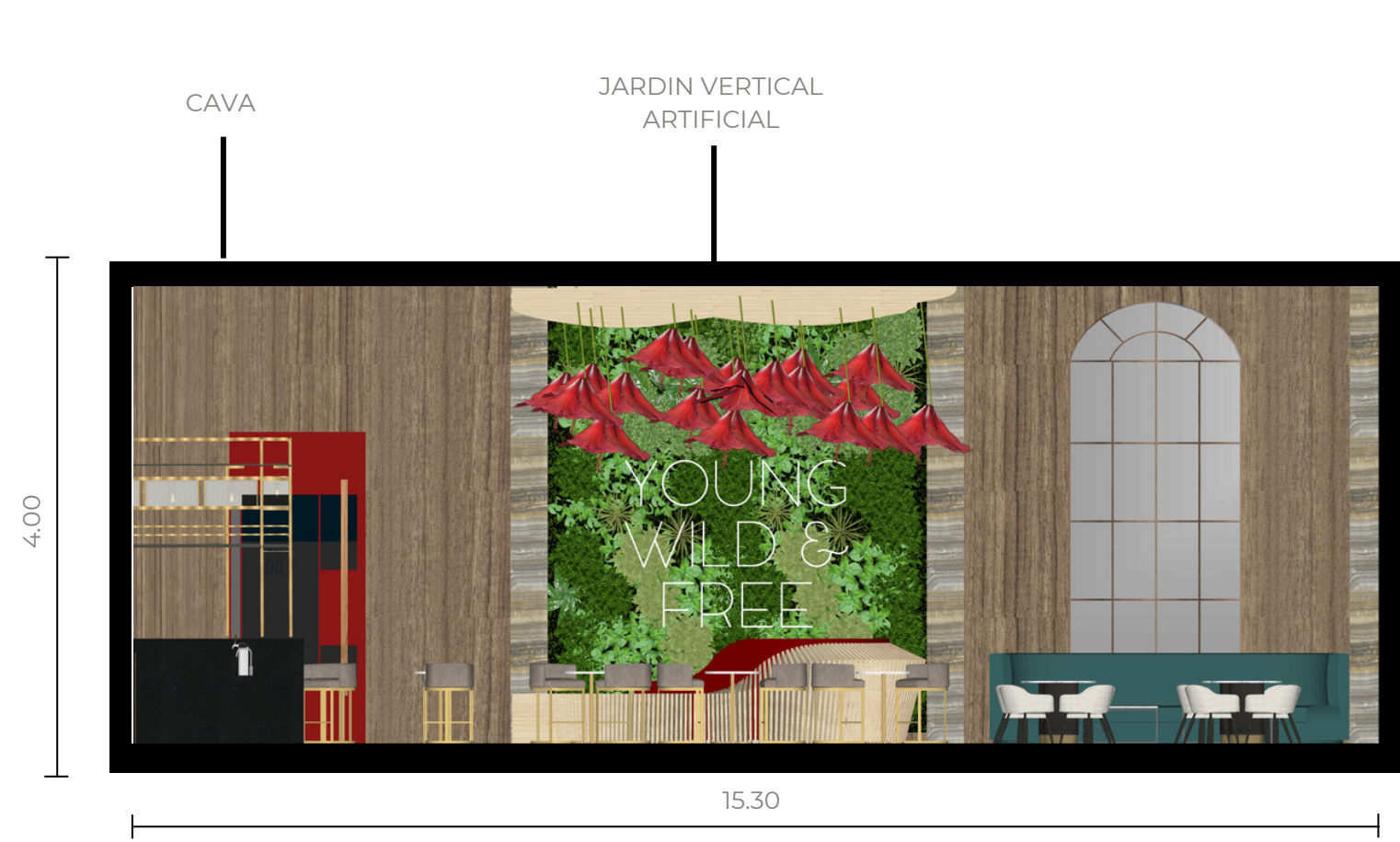
ELEVACIÓN RESTAURANTE



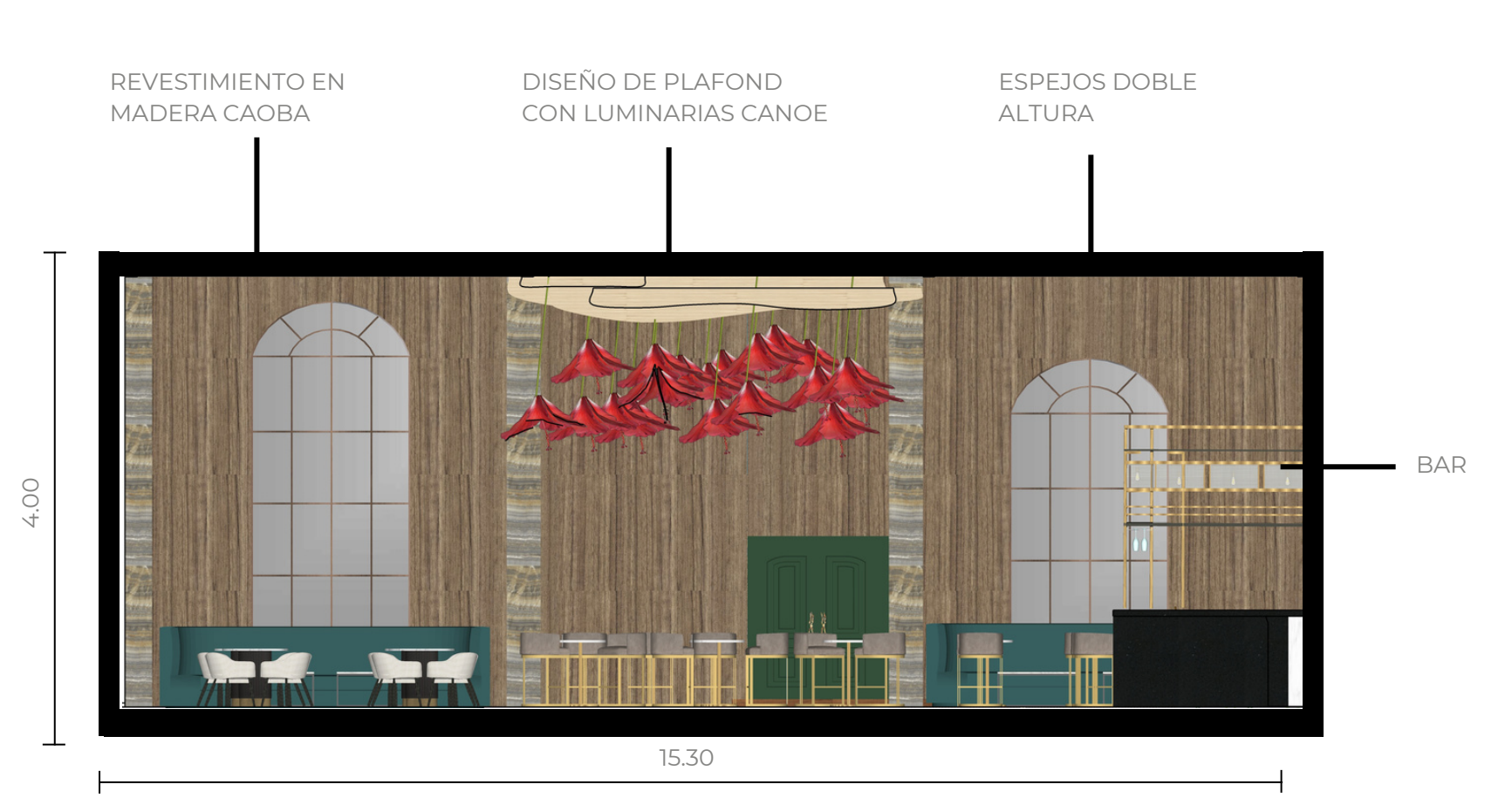
ELEVACIÓN RESTAURANTE

	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA	PROYECTO DE GRADO	FECHA: DICIEMBRE 2022	CONTENIDO:	<div style="text-align: center; font-size: 2em;">22</div> <hr style="width: 100%;"/> <div style="text-align: center; font-size: 2em;">28</div>
	FACULTAD DE ARTES	PROYECTO CANOE BAR AND LOUNGE	NICOLE MARIE CABRAL FRIAS 19-0016	ELEVACIÓN RESTAURANTE 1	
	ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES	ASESORA: ARQ. GENIE GONZALEZ	LITZY ARANI MENDEZ JAQUEZ 20-0089		

	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA	PROYECTO DE GRADO	FECHA: DICIEMBRE 2022	CONTENIDO:	<div style="text-align: center; font-size: 2em;">23</div> <hr style="width: 100%;"/> <div style="text-align: center; font-size: 2em;">28</div>
	FACULTAD DE ARTES	PROYECTO CANOE BAR AND LOUNGE	NICOLE MARIE CABRAL FRIAS 19-0016	ELEVACIÓN RESTAURANTE 2	
	ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES	ASESORA: ARQ. GENIE GONZALEZ	LITZY ARANI MENDEZ JAQUEZ 20-0089		



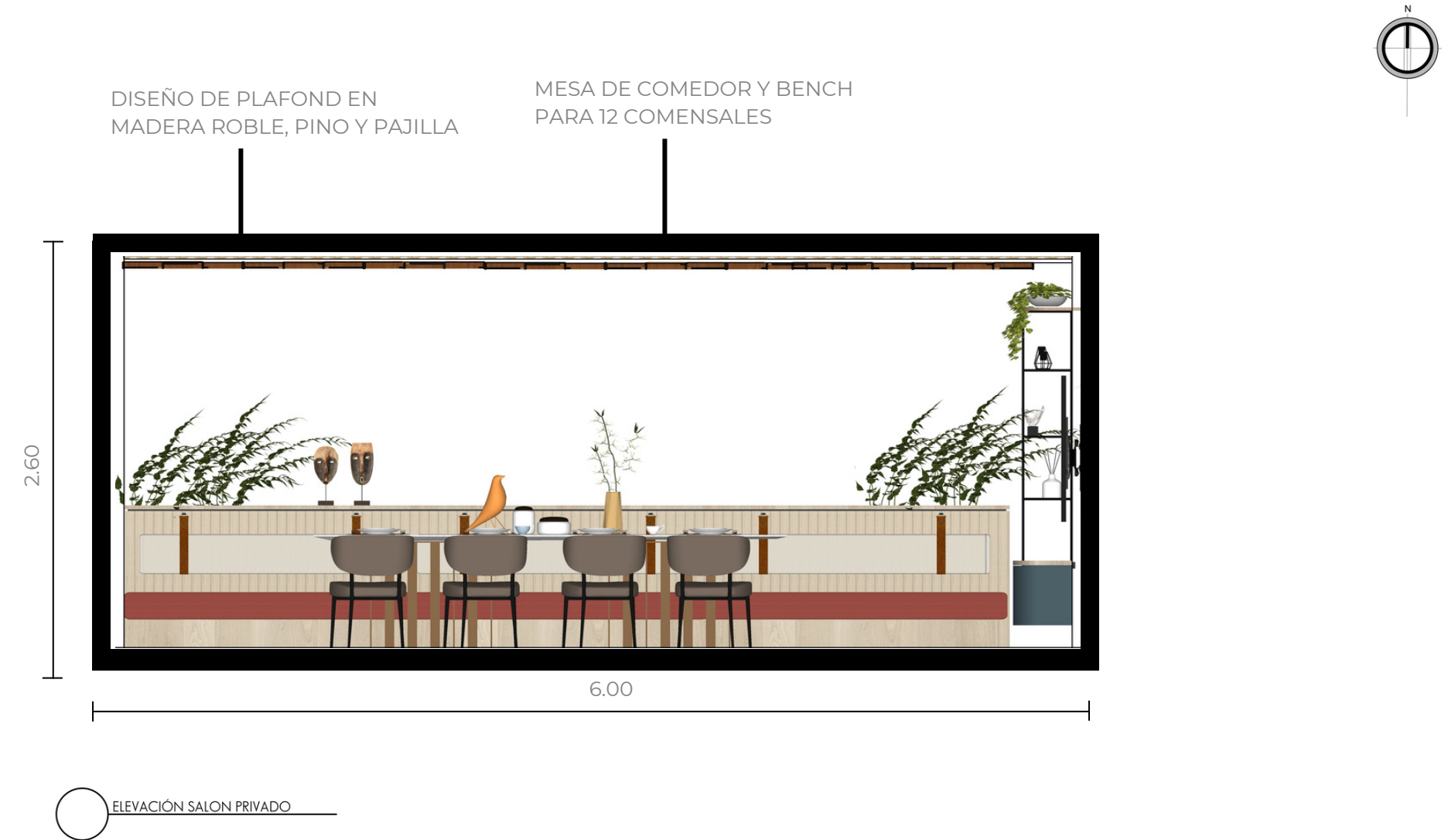
ELEVACIÓN BAR LOUNGE



ELEVACIÓN BAR LOUNGE

	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA	PROYECTO DE GRADO	FECHA: DICIEMBRE 2022	CONTENIDO:	<div style="text-align: center;"> 24 28 </div>
	FACULTAD DE ARTES	PROYECTO CANOÉ BAR AND LOUNGE	NICOLE MARIE CABRAL FRIAS 19-0016	ELEVACIÓN BAR LOUNGE 1	
	ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES	ASESORA: ARQ. GENIE GONZALEZ	LITZY ARANI MENDEZ JAQUEZ 20-0089		

	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA	PROYECTO DE GRADO	FECHA: DICIEMBRE 2022	CONTENIDO:	<div style="text-align: center;"> 25 28 </div>
	FACULTAD DE ARTES	PROYECTO CANOÉ BAR AND LOUNGE	NICOLE MARIE CABRAL FRIAS 19-0016	ELEVACIÓN BAR LOUNGE 2	
	ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES	ASESORA: ARQ. GENIE GONZALEZ	LITZY ARANI MENDEZ JAQUEZ 20-0089		



	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA	PROYECTO DE GRADO	FECHA: DICIEMBRE 2022	CONTENIDO:	<div style="text-align: right; font-size: 2em;">26</div> <div style="text-align: right; font-size: 2em;">28</div>
	FACULTAD DE ARTES	PROYECTO CANOË BAR AND LOUNGE	NICOLE MARIE CABRAL FRIAS 19-0016	ELEVACIÓN SALON PRIVADO 1	
	ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES	ASESORA: ARQ. GENIE GONZALEZ	LITZY ARANI MENDEZ JAQUEZ 20-0089		

	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA	PROYECTO DE GRADO	FECHA: DICIEMBRE 2022	CONTENIDO:	<div style="text-align: right; font-size: 2em;">27</div> <div style="text-align: right; font-size: 2em;">28</div>
	FACULTAD DE ARTES	PROYECTO CANOË BAR AND LOUNGE	NICOLE MARIE CABRAL FRIAS 19-0016	ELEVACIÓN SALON PRIVADO 2	
	ESCUELA DISEÑO DE INTERIORES	ASESORA: ARQ. GENIE GONZALEZ	LITZY ARANI MENDEZ JAQUEZ 20-0089		

Tabla de LUMINARIAS





NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
LAMPARA DE TECHO	Lámpara De Techo Decorativa 2 Aros Led Centro Negro Cod. 3860, 3861	1	MUNDO LED, REP. DOM.	CAJA	
PANEL LED (2X2)	PANEL LED 2X2 40W LUZ BLANCA 6500K 100/277V IP20 COD. 3040.	3	MUNDO LED, REP. DOM.	ALMACEN FRIO	
PANEL LED (2X2)	PANEL LED 2X2 40W LUZ BLANCA 6500K 100/277V IP20 COD. 3040.	2	MUNDO LED, REP. DOM.	ALMACEN CALIENTE	
PANEL LED (2X2)	PANEL LED 2X2 40W LUZ BLANCA 6500K 100/277V IP20 COD. 3040.	6	MUNDO LED, REP. DOM.	COCINA	

Tabla de LUMINARIAS



NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
OJOS DE BUEY	Bombillo Led Dicroica IT 5W DIMMEABLE / GU10 LUZ BLANCA 6000k	4	MUNDO LED, REP. DOM.	OFICINA	
SPOT LIGHTS	LAMPARA DE TECHO SPOT 7W NEGRA 3000K 100-240V IP20 COD. 3702	2	MUNDO LED, REP. DOM.	OFICINA	
LAMPARA LINEAL DE TECHO	LAMPARA LED LINEAL NEGRA 37W 3000K-4000K-6500K 100/277V	2	MUNDO LED, REP. DOM.	OFICINA	
APLIQUE DE PARED DOBLE LUZ	Aplicue De Pared Doble Luz Negro Cod. 3918	7	MUNDO LED, REP. DOM.	PASILLO DE EMPLEADOS	

Tabla de LUMINARIAS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
APLIQUE LED CRISP	Hecha de vidrio sólido (con un exterior transparente y un interior opaco).	3	LUMES	SALON PRIVADO	
BOLA DISCO LED PENDANT	Llampa colgante que presenta un difusor redondo de vidrio opalino.	3	LUMES	SALON PRIVADO	
MANGUERA LED	Cada rollo es de 50 a 100 metros de largo hasta 80% de ahorro de energía.	4	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	SALON PRIVADO	
PERFIL LED	Perfil de aluminio LED, garantiza mejor protección y, larga vida útil.	4	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	SALON PRIVADO	

Tabla de LUMINARIAS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
OJO DE BUEY LED 3W	Eficiencia energética: Hasta un 90 % de energía que las lámparas tradicionales.	10	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	RESTAURANTE	
MANGUERA LED	Cada rollo es de 50 a 100 metros de largo hasta 80% de ahorro de energía.	8	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	RESTAURANTE	
PANEL LED (2X2)	Lámpara De Techo Decorativa 2 Aros Led Centro Negro Cod. 3860, 3861	3	MUNDO LED, REP. DOM.	LOCKER EMPLEADOS	
PERFIL LED EMPOTRADO MUEBLE DE MADERA	Perfil de aluminio LED, garantiza mejor protección y, larga vida útil.	4	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	CAVA BAR	

Tabla de LUMINARIAS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
LAMPARA CAYENA	LAMPARA TRADICIONAL DISEÑADA POR NOSOTRAS	PENDIENTE	HECHA A MEDIDA	BAR	
OJOS DE BUEY EMPOTRADOS	Bombillo Led Dicroica IT 5W DIMMEABLE / GU10 LUZ BLANCA 6000k	20	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	BAR	
MANGUERA LED	Cada rollo es de 50 a 100 metros de largo hasta 80% de ahorro de energía.	10	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	BAR	
PERFIL LED	Perfil de aluminio LED, garantiza mejor protección y, larga vida útil.	10	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	BAR	

Tabla de LUMINARIAS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
PERFIL LED	Perfil de aluminio LED, garantiza mejor protección y, larga vida útil.	5	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	BAÑO	
PERFIL LED	Perfil de aluminio LED, garantiza mejor protección y, larga vida útil.	5	LA CASA DEL LED, REP. DOM.	BAÑO	
WALL LAMP	LAMPARA DE PARED EN MARMOL 36*36*12cm	2	ILUMEL	BAÑO	
LAMPARA COLGANTE	Aquí va uno de los datos del concepto de este color.	6	Aquí va uno de los datos del concepto de este color.	BAÑO	

Tabla de LUMINARIAS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
LAMPARA DE EXTERIOR EN FIBRAS	Alto pantalla: 30.5 cm. Diámetro: 40 cm. Cuerda de 3M.	8	ILUMINOTECA	TERRAZA	
WALL LAMP BRITTA CHIC	Globo de vidrio transparente acabado de latón cepillado.	3	LIGHT VAULT	TERRAZA	
LAMPARA DE PISO	LAMPARA DE PIE DORADA CON ESFERAS BLANCAS Y BASE MARMOL NEGRO	2	ILUMEL	TERRAZA	
WALL LAMP RATTAN	Esta lámpara está hecha principalmente de entrenudo de árbol de bambú.	2	ETSY	TERRAZA AREA DE BAR	



Tabla de MOBILIARIOS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
BOOTH 4.30 m x 1.30m x 1.00 m	BASE EN MADERA CON TAPIZADO EN TERCIOPELO.	3	HECHO A MEDIDA	BAR	
MESA DE CENTRO 1.00 M x 0.60 M x 0.40	TOPE EN MÁRMOL CALACATA, BASE EN METAL	6	HECHO A MEDIDA	BAR	
MESA CIRCULAR DIAMETRO 0.60M X 0.76M	TOPE EN MÁRMOL CALACATA	8	HECHO A MEDIDA	BAR	
MESA CIRCULAR DIAMETRO 0.80M X 0.76M	TOPE EN MÁRMOL CALACATA	4	HECHO A MEDIDA	BAR	

Tabla de MOBILIARIOS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
DJ BOOTH 4.94M X 0.90M X 1.24M	BASE EN MADERA Y DISEÑO DE MÁRMOL CALACATA	1	HECHO A MEDIDA	BAR	
SILLA W58*D56*H78 CM	SILLA EN MADERA Y ESPALDAR EN RATAN	16	ILUMEL	BAR	
TABURETE W 33*D40*H100 CM	BASE EN MADERA Y ESPALDAR EN RATAN	16	ILUMEL	BAR	
TABURETE 48.8*47.3*95.4CM	ACABADO EN MADERA CON ASIENTO TIPO PIEL	5	ILUMEL	BAR	

Tabla de MOBILIARIOS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
BENCH 3.12 M x 0.45 M x 0.45 M	ACABADO EN MADERA	2	HECHO A MEDIDA	RESTAURANTE	
MESA 1.30 M X 0.80 M X 0.76	BASE EN METAL Y TOPE EN MÁRMOL VERDE	6	HECHO A MEDIDA	RESTAURANTE	
SILLA 535*620*785MM	ACABADO EN MADERA Y TELA BLANCA	16	ILUMEL	RESTAURANTE	
MESA 3.00 M X 1.30M X 0.76	ACABADO EN MADERA	1	HECHO A MEDIDA	SALON PRIVADO	



Tabla de MOBILIARIOS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
SILLA 58*60*82CM	SILLA EN ACABADO DE MADERA CON TAPIZADO EN TELA BLANCA	6	ILUMEL	SALON PRIVADO	
MESA 75 X 75 X H76 CM	ACABADO EN IMITACION MADERA	9	TIENDASON	TERRAZA	
SILA W58*D56*H78 cm	SILLA MARRON EN TEJIDO AMARILLO CLARO	36	ILUMEL	TERAZZA	
TABURETE W57*D59*H114 CM	TABURETE DE EXTERIOR CON TEJIDO MARRON OSCURO Y PATAS MARRONES	5	ILUMEL	TERRAZA	

Tabla de MOBILIARIOS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
BENCH 3.12 M x 0.45 M x 0.45 M	ACABADO EN MADERA	2	HECHO A MEDIDA	RESTAURANTE	
MESA 1.30 M X 0.80 M X 0.76	BASE EN METAL Y TOPE EN MÁRMOL VERDE	6	HECHO A MEDIDA	RESTAURANTE	
SILLA 535*620*785MM	ACABADO EN MADERA Y TELA BLANCA	16	ILUMEL	RESTAURANTE	
SOFA 333*128*75CM	SOFA EN TELA TEXTURIZADA PERLADA	1	ILUMEL	SALA DE ESPERA	

Tabla de MOBILIARIOS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	SUPLIDOR	AREA	IMAGEN
MESA DE CENTRO 190*60*35CM	MESA ACABADO EN MADERA	1	ILUMEL	SALA DE ESPERA	
MESA LATERAL 60*42*60CM	MESA ACABADO EN MADERA	2	ILUMEL	SALA DE ESPERA	
ESCRITORIO L235 x P60 x H76 cm	ACABADO EN MADERA	1	MILIBOO	OFICINA	
SILLA DE ESCRITORIO 58 (ANCHO) X 58 (LARGO) X 91,5 (ALTO) CM	SILLA GIRATORIA TAPIZADA	1	EL CORTE INGLES	OFICINA	





























































- admin. (n.d.). QUE ES UN BAR? | ORIGEN | TIPOS DE BAR. Retrieved from Web de Hostelería website: <https://www.hosteleria.site/definicion/bar>
- Apalomino1505. (2014, July 10). Historia del bar. Retrieved August 4, 2022, from Aprende Cocteleando website: <https://aprendecocteleando.wordpress.com/2014/07/10/historia-del-bar/>
- -Bar Sánchez / Plan:b arquitectos. (2020, April 16). Retrieved May 24, 2022, from Plataforma Arquitectura website: https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/937290/bar-sanchez-plan-b-arquitectos?ad_source=search&utm_source=canva&utm_medium=iframe
- -Bar-Restaurante 1Q1 / Khosla Associates. (2020, June 19). Retrieved May 19, 2022, from Plataforma Arquitectura website: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/941455/bar-restaurante-1q1-khosla-associates>
- -BAU Rooftop Lounge Bar / Rabih Geha Architects. (2020, March 30). Retrieved from Plataforma Arquitectura website: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/935929/bau-rooftop-lounge-bar-rabih-geha-architects>
- -Cervera, A. (2022, February 22). Cómo la Biofilia es capaz de mejorar nuestras vidas. SIMBIOTIA. <https://www.simbiotia.com/biofilia/>
- -Cotado, I. (2019, June 12). Diseño de bares y restaurantes en 3 claves. Iván Cotado. <https://ivancotado.es/arquitectura-comercial-en-3-claves/disenio-de-bares-y-restaurantes/>
- -dröm. (n.d.). Decoración de bares: 4 Claves para una buena iluminación. Retrieved June 9, 2022, from dröm living website: <https://www.dromliving.com/iluminacion-bares/>
- -Economía – República Dominicana. (n.d.). Retrieved from <https://www.republicadominicana.org.br/rp/economia/https://mepyd.gob.do/estadisticas-revelan-promedio-240-mil-dominicanos-dejanpobrezaano/>

- -Inmobiliare, R. (2019a, October 1). Diseño biofílico en restaurantes. Inmobiliare. <https://inmobiliare.com/disenio-biofilico-en-restaurantes/>
- La cocina industrial en bares y cafeterías. (n.d.). Retrieved August 4, 2022, from hosteleria10.com website: <https://hosteleria10.com/blog/la-cocina-industrial-en-bares-y-cafeterias.html>
- -Leonleds, P. (2021, February 1). ¿Cuál es la iluminación para bares más recomendada? Retrieved June 9, 2022, from Blog LeonLEDs website: <https://www.leonleds.com/blog/cual-es-la-iluminacion-para-bares-mas-recomendada/>
- -Marilynperalta, A. (2016, January 21). Cayena o Hibisco. Arboles Y Flores En República Dominicana. <https://marilynperalta.com/2016/01/21/cayena-o-hibisco/>
- -MG KITCHEN. (2021, September 24). Retrieved July 12, 2022, from Dominican Interior Designers website: <https://dominicaninteriordesigners.com/mg-kitchen/>
- -Naco, un sector único en Santo Domingo. (2019, February 18). Retrieved July 12, 2022, from Ilonka Castillo website: <https://ilonkacastillo.com/naco-un-sector-unico-en-santo-domingo/>
- -Pichardo, G. (2021, July 2). El diseño del bienestar y su influencia en la salud de las personas. Retrieved from Dominican Interior Designers website: <https://dominicaninteriordesigners.com/el-diseno-del-bienestar/#:~:text=En%20sus%20investigaciones%20plantea%20que>
- -Qué mobiliario y equipo para bar necesitas en tu nuevo negocio. (2020, November 20). Retrieved from blog.cocimia.com website: <https://blog.cocimia.com/mobiliario-y-equipo-para-bar/>

Referencias Bibliográficas

- -R., R., & R. (2018, October 17). ¿Por qué es Invaluable la Acústica en Bares y Restaurantes? – Soluciones Acústicas. Soluciones Acusticas. <https://solucionesacusticas.com/porque-es-invaluable-la-acustica-en-bares-y-restaurantes/>
- -Ricardo, A. (n.d.). Características de un bar. Retrieved from <https://buscandolaexcelencia.com.mx/2020/06/01/caracteristicas-de-un-bar/>
- -S. (2019, December 3). Significado de Acústica. Significados. <https://www.significados.com/acustica/>
- -Santana, M. (2017, April 29). Monalisa Lounge: Un espacio diseñado para compartir | RitmoSocial.com. Retrieved May 17, 2022, from Ritmo Social website: <https://ritmosocial.com/monalisa-lounge-espacio-disenado-compartir/>
- -¿Qué es un lounge bar y cuáles son sus características? (2020, June 7). SILLAS MESAS. www.sillasmesas.es
- -¿Qué es un lounge? (2018, October 16). Catalonia Hotels & Resorts Blog. <https://www.cataloniahotels.com/es/blog/que-es-un-lounge/>
- Boletín de Estadísticas Económicas (2015) Dirección de Estadísticas Continuas Perfil de los establecimientos semifijos. Datos preliminares Registro Nacional de Establecimientos RNE 2014-2015. <https://web.one.gob.do/perfildelosestablecimientossemifijosdatospreliminaresrne2014-2015sep2016.pd>
- Diseño Biofílico en Restaurantes, INMOBILIARIE, 03 de Octubre del 2019. <https://inmobiliare.com/disenio-biofilico-en-restaurantes/>

Referencias Bibliográficas