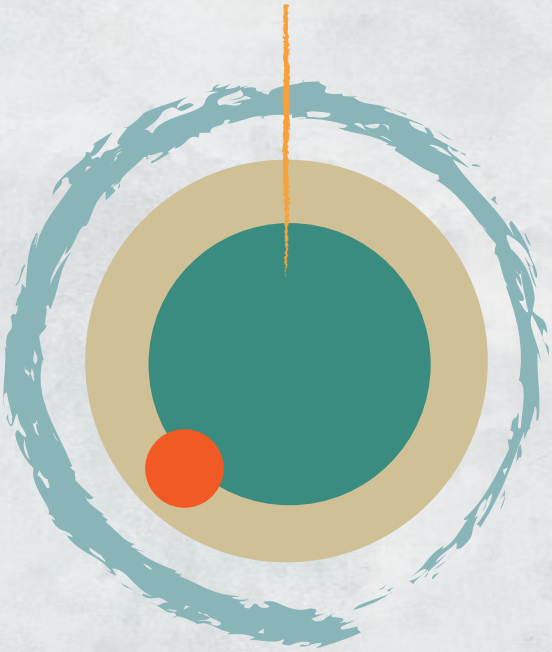


LORO AZUL

RESTAURANTE

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

Facultad de Artes
Escuela de Diseño de Interiores

Integrantes:
Ana María Noble 19-0219
Ashley Guerrero Pou 19-0688

Proyecto de grado

Asesora: Genie González

Santo Domingo, R.D.
UNIBE

INTRODUCCIÓN

Nuestro proyecto final de grado es un restaurante con un estilo Tropical Contemporáneo, elegimos este estilo debido que queremos expresar a través del diseño la esencia de los países del Caribe.

El concepto elegido para la aplicación de este estilo es el Loro. El loro es un animal bastante sociable y muy inteligente, estos animales se encuentran en zonas tropicales o en clima cálidos. Parte de elegir el loro como nuestro concepto es que esta especie varían el color de sus alas, haciendo que estas aves sean diversas.

El restaurante posee el nombre de "Loro Azul" por lo cual en este predomina el color azul, el cual es un color llamativo y elegante, palabras las cuales buscamos representar dentro de espacio.

Nuestro proyecto se encuentra ubicado en el sector Piantini, Calle Rafael Augusto Sánchez, esquina Agustín Lara, en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, en la República Dominicana.



TABLA DE CONTENIDO

1. MARCO GENERAL
Motivación
Justificación
Objetivos general
Objetivos Específicos
Proyectos similares
Estadísticas
Ubicación

2. MARCO TEÓRICO

3. MARCO REFERENCIAL

4. MARCO PROGRAMÁTICO
Programa de áreas
Usuarios
Ergonomía del proyecto
Organigrama
Diagrama de burbujas

5. MARCO CONTEXTUAL
Servicios urbanos
Imagen urbana
Presiones y restricciones
Normativas
Levantamiento existente

6. MARCO CONCEPTUAL
Concepto
Moodboard general
Recorrido de experiencias
Estilo
Moodboards por area

7. PROCESO CREATIVO
Bocetos a mano

8. PLANIMETRÍA
Ubicación y localización
Planta de demolición de muros
Planta de conjunto
Zonificación
Planta arquitectónica
Planta amueblada
Tabla de mobiliario
Secciones
Planta de paisajismo
Detalle de paisajismo
Planta de piso
Planta acabados de pared
Detalles acabados de pared
Tabla de materiales
Planta de paflón y luminarias
Tabla de luminarias
Detalles de plafón
Planta eléctrica
Planta de puertas y ventanas
Tabla de puertas y ventanas
Detalles de puertas
Detalles de mobiliario
Detalle de jaula
Detalle piso bar
Perspectivas
Renders

01
MARCO GENERAL

Motivación:

Nuestra motivación para el proyecto de un restaurante es qué nos sentimos atraídas al diseño gastronómico, la variedad de diseños y estilos que puede adoptar el espacio, como funciona su circulación, el mobiliario especializado de las cocinas y como crear una experiencia para el cliente.

Nuestro enfoque en este restaurante está dirigido a la creación de un espacio Tropical-Contemporáneo donde se puedan apreciar las distintas gamas de colores, materiales y texturas relacionados con la región tropical, incluyendo en este factores sensoriales desde lo qué es la comida hasta los olores percibidos dentro de este.

Por otro lado, nos parece un proyecto en el cual podemos implementar todas las competencias adquiridas a lo largo de la carrera concretando un diseño completo que abarque todos los ámbitos de la creación de un restaurante.

Justificación:

La razón del diseño del restaurante es crear un espacio donde se pueda degustar y conocer la comida tropical-caribeña, ya que a través de este arte culinario podemos explorar las distintas culturas de la región del Caribe. La personalidad del diseño espacial será en base en las sensaciones y características de un ambiente tropical, complementado con un diseño más contemporáneo y vanguardista.

El estudio de la gastronomía es la interacción del ser humano y la comida, la cual juega un papel vital en la vida de todos, uno es lo que come, por lo cual a través de un diseño atemporal donde queremos incorporar un todo, un espacio donde la gente se sienta cómoda sin crear la estética de un lugar temático.
Objetivo general:

Diseñar un restaurante que pueda brindar una experiencia a través de un diseño innovador, original y diferente, ubicado en el centro de la ciudad Santo Domingo, República Dominicana.

Objetivo general:

Diseñar un restaurante que pueda brindar una experiencia a través de un diseño innovador, original y diferente, ubicado en el centro de la ciudad Santo Domingo, República Dominicana.

Objetivos específicos:

Crear un diseño en donde de manera vanguardista se pueda implementar un estilo Tropical-Contemporáneo para lograr una experiencia novedosa.

Implementar una vivencia sensorial a través del diseño, donde los usuarios puedan sentirse atraídos a los diferentes espacios del local a través de la vista, olores, texturas y sonidos.

Proyectos similares:

- Ajuala: Esta propuesta de cocina creativa lograda con ingredientes locales se complementa con una propuesta arquitectónica consóna con la idea de innovar a partir de lo autóctono, manteniendo una expresión contemporánea desde la fachada hasta los interiores. Una espacialidad bañada de luz natural y un paisajismo cuidadoso dan como resultado una exquisita pieza de arquitectura tropical.

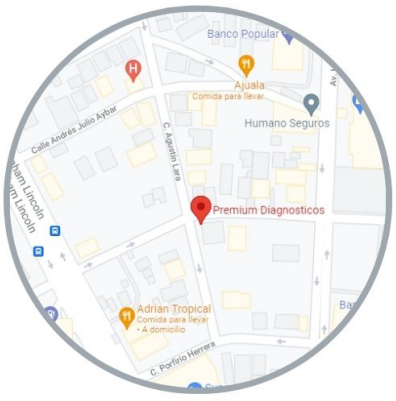
Estadísticas:

La gastronomía puede ser un aliado de la política turística. Según el artículo "GASTRONOMÍA, IDENTIDAD CULTURAL Y TURISMO" experiencias cercanas indican que los destinos turísticos pueden potenciarse enormemente a través de la diversificación de la oferta culinaria, pero sobre todo por medio de la identificación de la gastronomía como parte esencial de la vivencia o experiencia de un lugar o región, lo cual brinda mayor atractivo de cara a la promoción. La gastronomía, además, atañe a todos los tipos de turismo que el país puede ofrecer: lo mismo un golfista que un amante de la ecología necesitan servicios gastronómicos de buen nivel, pero que sobre todo hagan de su experiencia algo único, diferente y novedoso.

De acuerdo con el artículo del blog "Treintayseis", el restaurante Xantana que se ubica en el centro de Vigo España, da a conocer diferentes países a través de su gastronomía. Su singular carta ofrece itinerarios por el Magreb, La India o el cercano Mediterráneo Oriental con los que transportarse a lugares remotos y disfrutar de una propuesta atípica. Este tipo de restaurante crea un gran apego al cliente ya que la mayoría de personas buscan cosas nuevas que puedan disfrutar y no hay nada mejor que un restaurante que pueda proporcionarte un viaje sin tomar un avión.

Ubicación del proyecto:

Calle Rafael Augusto Sánchez, esquina calle Agustín Lara, en el sector Piantini, en Santo Domingo, D.N., República Dominicana.



Elección de ubicación

La ubicación del proyecto fue elegida a base de una investigación de suelo que nos mostró cuáles son las zonas más concurridas, activas y con nuestro blanco de público de la ciudad de Santo Domingo y nos guió hasta el sector Piantini, que nos proporciona un público más comercial y residencial.

02

MARCO TEÓRICO

1. Restaurante

1.1 Historia y antecedentes

1.2 Tipos de restaurantes

1.3 Clasificación por la variedad del servicio

1.4 Importancia de la ubicación

2. Diseño de restaurantes criterios

2.1 Áreas necesarias de un restaurante

2.2 Materiales de construcción y acabado

2.3 Tipos de instalaciones

2.4 Diseño universal en restaurantes

1. Restaurante

La palabra restaurante fue utilizada por primera vez a mediado de los años 1700 como ésta describe lugares públicos que ofrecían a las personas opción de comer sopa y pan si tener que prepararlos por su propia cuenta (Power y Barrows 2006); sin embargo al través del tiempo, el concepto de restaurante ha venido evolucionando, por lo que hoy según la enciclopedia de turismo: Hotelería y Restaurantes (2007, p.617), un restaurante es considerado como aquel, " es establecimiento público donde, a cambio de un precio, se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local".

Coincidiendo con esto (2006), asegura que además de realizar un cobro por los alimentos y bebidas consumidos, también se debe cobrar por el servicio prestado, ya que la finalidad de este tipo de lugares no sólo consiste en ofrecer productos, sino también atención y servicio a los clientes que visitan el establecimiento.

Por lo que se puede decir, que los restaurantes son establecimientos que tienen como principal objetivo la preparación de alimentos para ponerlos a disposición de la persona que desee comprarlos, mientras exista de por medio una relación de servicio, por mínima que sea, hacia las personas que los frecuenten.



Por lo que se puede decir, que los restaurantes son establecimientos que tienen como principal objetivo la preparación de alimentos para ponerlos a disposición de la persona que desee comprarlos, mientras exista de por medio una relación de servicio, por mínima que sea, hacia las personas que los frecuenten.

1.1 Historia y antecedentes

El concepto de restaurante proviene del francés "restaurant''. Fue en el siglo XVI cuando nació ese concepto de alimento que restaura, utilizado por un tal Boulanger, "comerciante en sopas ". En realidad, el restaurante moderno tal como se lo concibe hoy día, no sólo en Occidente, con mesas separadas, carta, precios, una estructura de servicio, etc. nace a finales del siglo XVIII en Europa."

Los restaurantes para todos nacieron como una consecuencia de la Revolución Francesa, del acceso al poder de una burguesía. Los primeros en disfrutar de estos beneficios de un negocio nuevo fueron los cocineros de las casas nobles, cuyos dueños partieron de este mundo o se fueron a otro lugar en el mundo. Y existe la posibilidad de disfrutar de los hedonismos antes sólo reservados a los nobles.



El concepto de restaurante proviene del francés "restaurant''. Fue en el siglo XVI cuando nació ese concepto de alimento que restaura, utilizado por un tal Boulanger, "comerciante en sopas ". En realidad, el restaurante moderno tal como se lo concibe hoy día, no sólo en Occidente, con mesas separadas, carta, precios, una estructura de servicio, etc. nace a finales del siglo XVIII en Europa."

Los restaurantes para todos nacieron como una consecuencia de la Revolución Francesa, del acceso al poder de una burguesía. Los primeros en disfrutar de estos beneficios de un negocio nuevo fueron los cocineros de las casas nobles, cuyos dueños partieron de este mundo o se fueron a otro lugar en el mundo. Y existe la posibilidad de disfrutar de los hedonismos antes sólo reservados a los nobles.

Pero después los restaurantes se institucionalizaron conviviendo en Europa con las posadas donde se seguían sirviendo las especialidades de la región. Después vendrían las diferentes opciones, desde el pequeño bistró, bodegón, cevicherías y lugares con fuerte identidad regional y urbana, hasta los grandes restaurantes gastronómicos estrellados.

Otro término importante que se debe introducir y definir es la gastronomía:"que es el estudio de la relación que tiene el humano con sus alimentos". Históricamente fueron los griegos quienes ya en el siglo IV antes de Cristo escribieron un primer poema-manual de gastronomía, pero no fue hasta el año 1801 que el poeta francés Joseph de Berchoux en su poema "La gastronomie" quien recuperó la palabra gastronomía como el arte de comer. Poco después el también francés Brillat-Savarin en el año 1825 fue quien también definió la gastronomía como " el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos".

1.2 Tipos de restaurante

Según Torruco y Ramirez los restaurantes pueden ser de cuatro tipos y estos se clasifican en función de tres factores: costumbres sociales, hábitos y requerimientos personales. A continuación se describe cada una de las principales características.

Restaurante gourmet:

Estos establecimientos también son conocidos como restaurantes de servicio completo, generalmente sus precios son altos debido a que existe una relación entre el servicio y la calidad de los alimentos, la decoración del lugar y su ubicación. En estos establecimientos, el servicio que se ofrece dentro del comedor es de etiqueta, teniendo los estándares más altos.

Restaurante de Especialidades:

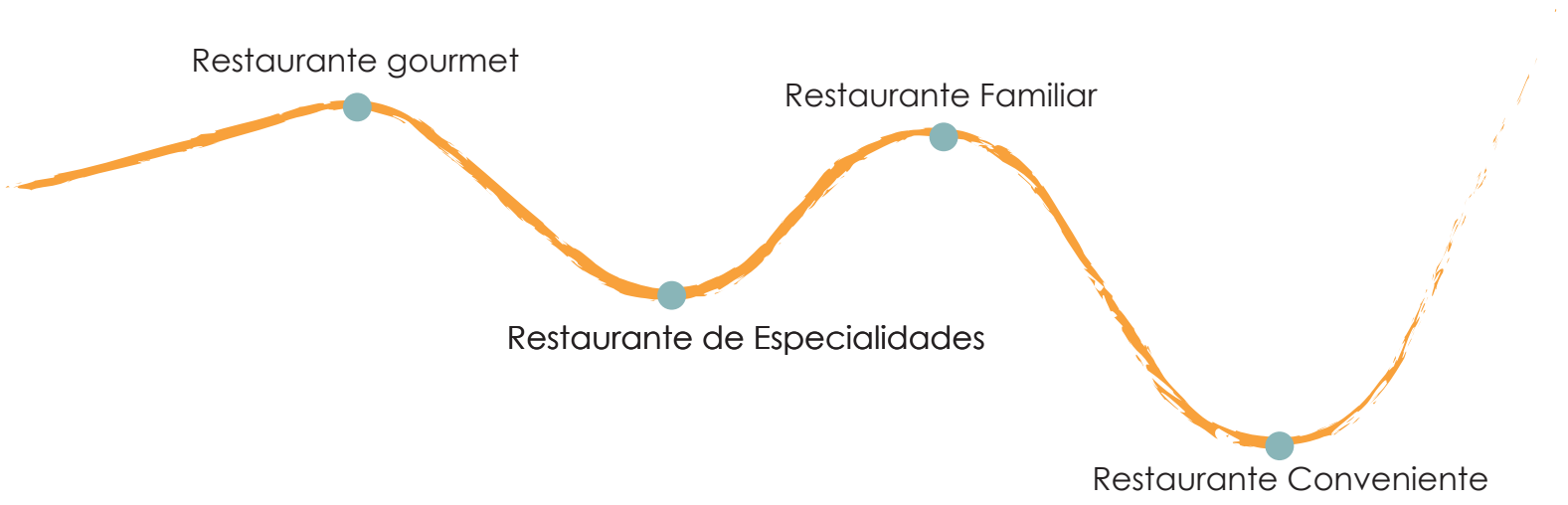
Este tipo de restaurantes ofrece una amplia variedad de platillos, teniendo uno o más como especialidad de la casa. Dentro de este tipo de restaurantes pueden encontrarse los que son de mariscos, aves, carnes, pastas u otras especialidades. Cabe mencionar que este tipo de restaurantes no son de tipo étnico, es decir, los que ofrecen lo más sobresaliente de la gastronomía de la cultura de algún país

Restaurante Familiar:

En este tipo de restaurantes el precio de los productos o platillos no es muy alto, siendo accesible para todo el público. Su característica principal es que el servicio ya está estandarizado. Por lo general estos establecimientos son de cadena, franquicia, existiendo la posibilidad de que sean manejados por los mismos dueños o su familia.

Restaurante Conveniente:

Estos establecimientos también son conocidos como restaurantes de servicio limitado, ya que el servicio que ofrecen es rápido y el precio suele ser económico. Una de las características principales de estos lugares es la limpieza, con la cual se logra obtener la confianza y preferencia por parte de sus clientes, dando pauta a la generación de lealtad a la marca y clientes frecuentes.



1.3 Clasificación por la variedad del servicio

Restaurantes de Autoservicio: usualmente se encuentran ubicados en centros comerciales o lugares concurridos como ferias y aeropuertos; La variedad de platillos es limitada y tienen poco personal.

Restaurantes de Menú y a la Carta: los precios son moderados y los clientes tienen la opción de elegir un platillo dependiendo su gusto y presupuesto; estos a su vez pueden ser de lujo (comida internacional, servicio francés y carta de vinos), de primera y tipo medio (comida internacional o nacional, con servicio americano) y de tipo económico (servicio mínimo y comida sin mucha elaboración).

Cafeterías, Drive-In, Restorrutas y Similares: la comida es sencilla, rápida y los precios son muy accesibles; el servicio es casual y no poseen mucho personal.

1.4 Importancia de la ubicación de un restaurante

En esta fase inicial del proyecto de apertura de un nuevo restaurante se debe determinar la clientela a la que va a estar enfocado, el público objetivo, y ver si se corresponde el tipo de establecimiento que hemos pensado con la zona elegida. La ubicación deberá de ser de fácil acceso y localización para el público.



El cliente busca la mayor comodidad, y si estos aspectos han sido tenidos en cuenta, existen más posibilidades de demanda que si este comensal tuviera que realizar un esfuerzo por encontrarlo o acceder. Un buen lugar, con fácil identificación y un excelente acceso favorecen a la conquista del entorno.

El establecimiento debe estar localizado lejos de focos de contaminación y con una zonificación permitida por la municipalidad. El local deberá ser de uso exclusivo y con acceso independiente. La distribución de los ambientes (cocina, almacén, salón y servicios higiénicos) debe evitar la contaminación de los alimentos. Dentro de cada ambiente del establecimiento no debe haber objetos ajenos al mismo.

2. Diseño de restaurantes criterios

2.1 Áreas necesarias de un restaurante

Una vez construido el edificio o establecimiento será de suma importancia realizar una buena distribución de los departamentos, con lo que posteriormente se evitarán desplazamientos inútiles y la pérdida de espacios con posible repercusión en los platos.

Habrá que cuidar desde el principio aspectos tales como la distribución de las dependencias internas y las comunicaciones entre las diferentes áreas, mediante pasillos amplios y bien iluminados. Igualmente habrá que cuidar los placares o vestuarios del personal, los accesos de la clientela, el paso de las dependencias interiores a la sala de comedor, etc., con el fin de evitar los ruidos o voces de los empleados, la colocación y la distribución de la maquinaria.

Área de accesos

Los accesos deberán ser fáciles y espaciosos, con la puerta de entrada que abra hacia la calle, o que sea de función batiente y claramente apreciable por el cliente. Una puerta totalmente de cristal se presta a que alguien no la distinga y choque con la misma.

Área de recepción

Los clientes pueden formarse sus primeras impresiones aquí. Si reciben una acogida amistosa, calurosa, con mayor seguridad esperarán que su experiencia con el servicio sea agradable. La atmósfera en esta área debe ser exactamente la que se desea proyectar en el establecimiento.

Salones y reservados

Se puede destinar parte del salón para algún reservado independiente o sala VIP. Es aconsejable que este salón quede separado del principal por un falso tabique o puerta corrediza, con el objeto de lograr una mayor flexibilidad en su uso. Si se pueden montar varios salones es conveniente que sean de distintas capacidades, para un mejor aprovechamiento en los diferentes empleos que en su momento se les de, pero también es conveniente que sean correlativos, lo que permitiría, convertirlos en un momento determinado en un salón único.

Bar

El rápido cumplimiento de las órdenes de bebidas y su correcta anotación afectarán favorablemente la impresión que del vendedor tenga el cliente.
El diseño de un bar es tan importante como el diseño del área de cocina, del salón o del área de recepción. Es una parte integral de la operación de alimentos y bebidas, ya que genera ganancias considerables.

El área de preparación de bebidas está diseñada para desarrollar las estaciones de trabajo individuales. Normalmente el tamaño de un bar público está determinado por la necesidad de espacio para el equipo ubicado detrás del bar más que la necesidad de un número específico de asientos o cantidad de espacio para estar de pie disponible para la clientela.

Sanitarios

Lo ideal es que se encuentren fuera del comedor, caso contrario deberán estar en un extremo del salón. Si es posible se preverá una puerta de acceso común, tanto para el de las damas como para el de los caballeros. Esta puerta dará a un habitáculo donde estén las dos puertas de los sanitarios. Es obligatorio que el local cuente con un baño para las damas y otro separado para los caballeros.

Área de gastronomía

Una regla importante a tener en cuenta al momento de diseñar un establecimiento de alimentos y bebidas, es evitar el ingreso del personal de servicio a la cocina. El motivo principal reside en el hecho de que el ingreso de este personal afecta directamente sobre el tráfico propio que tiene el sector de elaboración de comidas, ocasionando pérdidas de tiempo y de orden, además de favorecer posibles accidentes.

La comunicación entre el salón y la cocina, será mediante puertas de función batiente, y se respetará un pasillo entre ambos, con el objeto de que haga de cámara aislante de ruidos y temperaturas. En este pasillo las puertas deberán ser dos en la entrada de la cocina y dos en la entrada del salón, estableciendo una dirección de entrada y otra de salida.

Aunque estas puertas se deban abrir con la mano, es normal que los camareros al entrar y salir cargados, tengan que abrirlas con el pie, por lo que es aconsejable poner en la parte inferior una chapa metálica como protección. Asimismo, es aconsejable que tengan una pequeña ventana de cristal, que permita ver si alguien, por error, circula en sentido contrario.

Almacenaje

Se entiende por cuarto de trabajo y almacén donde el camarero guarda todo el material que utiliza durante el servicio de alimentos y bebidas. En todos los restaurantes debe existir uno amplio y cómodo para trabajar, ya que en el mismo se realizan las tareas de fajinado de vajilla y desbarasado de platos. Generalmente se encuentra ubicado entre el salón o comedor y la cocina. El mismo debe estar provisto de un armario para la lencería, uno para la cristalería, cubertería y loza y otro armario o estanterías para los útiles, materiales y productos de limpieza y fajinado. La disposición y distribución del material en los armarios se realizará siguiendo los mismos criterios que los utilizados para el montaje de estaciones de servicio.

Descripción de un proceso de manera general:

1. Llegada del cliente
2. Selección de mesa
3. Mostrar la carta
4. Sugerencias del día por parte del restaurante
5. Tomar la orden
6. Sugerencias para acompañar el platillo
7. Traslado de la orden al Chef
8. El Chef ordena a los cocineros la elaboración del pedido
9. Traslado de orden al Barman
10. El barman ordena al ayudante la preparación del pedido y supervisa
11. Traslado de la orden a caja para su registro
12. Elaboración de la nota de venta o factura por parte del cajero
13. Elaboración de alimentos y bebidas bajo supervisión
14. Entrega de la orden al mesero o jefe de meseros
15. Entrega de alimentos al cliente



2.2 Materiales de construcción y acabado

Los pisos deben ser lisos e impermeables a la humedad y su acabado deberá tener uniones y hendiduras que no permitan la acumulación de suciedad, polvo o tierra. Además, deben contar con sumideros y rejillas, para facilitar su higienización.

Materiales:
Porcelánicos rectificados poseen dureza y porosidad. En formato grande las juntas casi ni se notan. Las aristas de canto recto también simplifican las tareas.

Vinilo o linóleo, estos pisos cumplen con todos los requisitos sanitarios para cocinas y baños de restaurantes. Las cualidades son semejantes a las del caucho. Sin embargo, este material para pisos de cocina no es demasiado resistente a las altas temperaturas.
El microcemento se realiza mediante un proceso muy cuidadoso. El acabado gris brillante es resultado de los propios compuestos químicos. Se trata de superficies no porosas, es decir impermeables, y de un resultado estético deslumbrante.

Las paredes deberan ser lisas y con acabado de superficie continua e impermeable, como minimo hasta 1,7 m; de color claro y faciles de limpiar y desinfectar.

Materiales:
Panel sanitario de PVC: es sencillo de instalar y de muy fácil limpieza. No absorbe humedad, no se corroe ni crea hongos. Posee buena resistencia a la intemperie, a la mayoría de productos y no precisa mantenimiento.

Gracias a dichas características y propiedades es ideal para cámaras frigoríficas, plantas de proceso y preparación de alimentos, supermercados, carnicerías, cocinas, bodegas, clínicas, salas blancas, naves industriales, etc.

Los techos deben ser lisos, sin grietas, de color claro e impermeables para impedir la condensación y evitar asi ei desarrollo de bacterias y bongos.

Materiales:
PANELES CLEAN ROOM: cocina y área de preparación de comidas, adecuado para lugares donde se requieren ambientes libres de polvo. diseñados para cumplir con los códigos de seguridad de vida, resiste condiciones de 40 C y 95% de humedad. Aplicaciones: cuartos higiénicos hasta clase 100-cuartos de control y de cómputo.

Techo de Aluminio: limpieza impecable, gran durabilidad, solución para las reformas de baños y cocinas. Evita la aparición de grietas y no requiere de repintados periódicos, sensación de claridad y de espacio, permite colocar cualquier tipo de iluminación. Mantenimiento muy reducido, gran calidad y resistencia a cualquier ambiente húmedo o con sustancias grasas.

Las ventanas deberán tener vidrios en buen estado y estar provistas de mallas contra insectos, roedores y aves.

Materiales:
Ventanas de PVC: llevan en su interior un refuerzo de acero, que le da la rigidez que el perfil de la ventana necesita haciendo que las ventanas y puertas tengan además de la propiedades aislantes del PVC, la rigidez del acero.

Características: Resistentes y duraderas, no le afectan los cambios climáticos y de temperatura, no necesitan mantenimiento, alto nivel de aislamiento contra el ruido al combinarlas con vidrios acústicos, los materiales de PVC son difícilmente inflamables y auto extinguibles. No propagan la llama de un posible fuego.

Las puertas deberán ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Preferiblemente deben poseer un sistema de cierre automático que impida la manipulación de perillas, manijas, etc. La distancia entre el piso y la puerta no deberá exceder de 1 cm.

Materiales:
Puertas pivotantes de servicio: Cualidades funcionales, climáticas, higiénicas y sanitarias óptimas, instalación fácil y sencilla, alta durabilidad. Resistencia a la corrosión, incluso en ambientes agresivos dependiendo del acabado, alto nivel de aislamiento térmico y acústico, ahorro de tiempo y dinero.



2.3 Tipos de instalaciones

Para una cocina industrial es importante contar con el equipo adecuado para poder dar servicio y alimentar a un gran número de personas, por lo regular empleados de una empresa u organización, pues este es su objetivo primordial. Para realizar esta labor, la cocina se apoya con varios implementos que facilitan su trabajo y hacen eficiente el servicio.

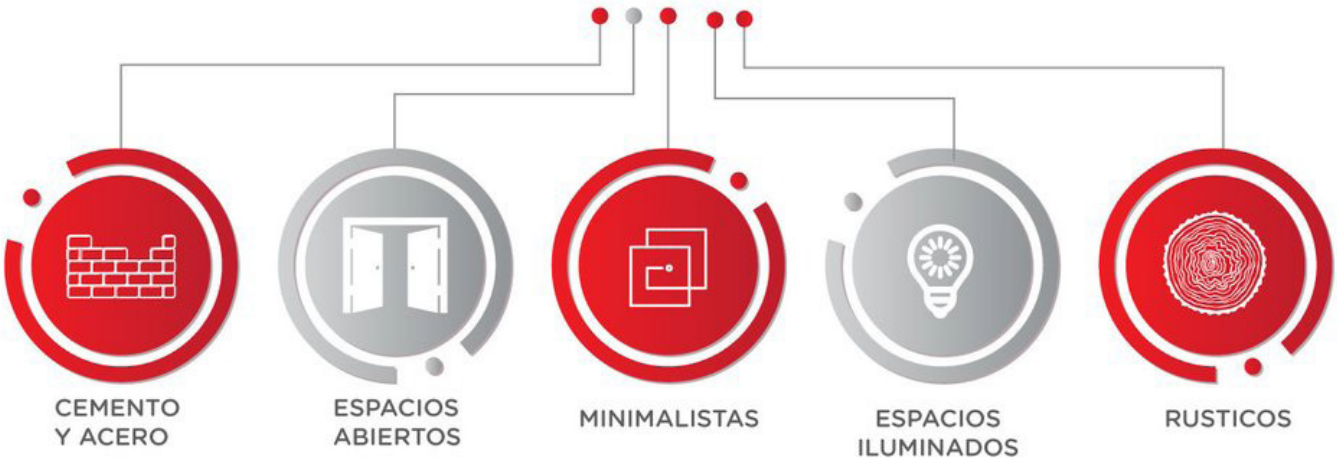
En el área de preparación se necesitarán equipos como estufas, hornos en sus diferentes tipos, parrillas, planchas de cocción, freidoras, estos son los equipos de instalaciones fundamentales dentro una cocina industrial, pero existen otros como Batidoras y mezcladoras, licuadoras, cafeteras, y toda clase de utensilios como sartenes, ollas, cacerolas, pinzas y cucharones también son parte de los equipos para cocinas.

Todo equipo y sin excepción debe ser fabricado en acero inoxidable, si se quiere de durabilidad, seguridad e higiene.

Cualquier tipo de instalación de servicio para alimentos comienza por el proceso de recepción y almacenamiento de materiales crudos, y de estos existen 2 tipos básicos de almacenamiento: seco y refrigerado, aunque desde la etapa de recepción se recomienda tener un arreglo adecuado para la recepción de las materias primas.

El almacenamiento seco es donde se guardan enlatados, envasados, conservas, productos de papel y aquellos productos que no sufren alguna transformación a falta de refrigeración. Por otro lado tenemos el almacenamiento refrigerado como son los refrigeradores sencillos y duplex, congeladores verticales y horizontales, fábricas de hielo, congeladores que preservan las bolsas de hielo, vitrinas y mesas refrigeradas qué es para aquellos artículos los cuales necesitan ser enfriados o congelados hasta que sean utilizados.

Los equipos que son necesarios desde la recepción y en las áreas de almacenamiento incluyen, básculas, pequeños carros o montacargas y estanterías.



2.4 Diseño universal en restaurantes

-Aparcamientos exteriores: tanto si el espacio destinado al aparcamiento de uso público estuviera asignado al bar, cafetería o restaurante, como si no, se deberá tener presente la reserva de plazas para personas con discapacidad. El número de plazas vendrá fijado en la correspondiente legislación de las comunidades autónomas. Estas plazas deberán medir, como mínimo, 5 m de longitud y su anchura responderá a lo indicado en la normativa vigente.

-Las plazas estarán situadas lo más cerca posible de los pasos peatonales, que deberán estar rebajados con rampas o vados. Los recorridos desde las zonas reservadas y las salidas del aparcamiento deberán ser accesibles y seguras, permitiendo la visión a peatones y conductores.

Las plazas deberán estar señalizadas correctamente, tanto de forma vertical como de forma horizontal, con el símbolo internacional de accesibilidad.
-Entrada al establecimiento: Las puertas de acceso al exterior deben tener una anchura libre de paso de 1,20 metros como mínimo y una altura de 2,20 metros. El ángulo de apertura tiene que ser de al menos 90°. Se recomienda que la altura de los mecanismos de apertura de las puertas sea de 85-110 cm respecto del suelo.

-La entrada principal deberá permitir el paso sin que exista diferencia de nivel en el suelo. Si existiera diferencia de nivel se resolverá mediante una rampa accesible.

-La pendiente de la rampa, es decir, la relación entre altura y longitud, estará delimitada por su desarrollo total. No deberá exceder el 8% en el caso de recorridos entre 3 y 10 m, y no excederá el 10% en el caso de recorridos de hasta 3 metros.

-Cuando la rampa sea de gran longitud, ha de incluir descansillos intermedios de reposo cada 10 metros con unas dimensiones mínimas de 1,50 metros de longitud y de ancho idéntico al resto de la rampa.

Pasamanos y barandillas: Los pasamanos deberán ser continuos, fácilmente previsibles y de un color que contraste con el del pavimento de la escalera. En las escaleras o rampas se incorporarán barandillas laterales con pasamanos, que sobrepasaran, si fuese posible, en 0,45 metros los puntos de inicio y final de la rampa, remontándose finalmente al suelo o al aparcamiento más cercano. La altura de la barandilla ha de estar comprendida entre 0,90 y 1,05 m y estar dotada de doble pasamanos; el segundo entre 0,70 y 0,75 m del suelo, para su uso por niños o personas de baja estatura.

Circulación interior: Los pasos de circulación interior deberán tener un ancho superior a 1 metro libre y, en su entorno, deberá situarse un mobiliario fácil de usar por todas las personas. Deberán evitarse los obstáculos en pasillos o zonas de paso. Cuando tengan que colocarse mobiliario u otros elementos en esas zonas, se situarán empotrados o alineados en la misma pared para dejar paso libre

Señalización: La señalización visual y sonora deberá estar situada en los elementos que la precisen, que podrán ser: acceso a los locales, recorridos, aseos y servicios higiénicos, y las salidas. Deberá disponer de señalización de emergencia visual para las personas sordas.

La información visual deberá situarse a una altura entre 145-175 cm del suelo. Deberá ser precisa y utilizar una tipografía clara y sencilla. El contraste de color de la figura y del fondo, así como el tamaño de los caracteres son factores a tener en cuenta. Si la distancia desde la que se va a ver la señal es de unos 50 cm, el tamaño de los caracteres deberá ser de, al menos, 1 cm para que pueda ser leída por personas con deficiencia visual.

Sanitarios: los aseos deberán ser accesibles para todos los posibles usuarios y estarán correctamente señalizados. La puerta de entrada al aseo tendrá una anchura libre de paso suficiente, 90 cm, para permitir el acceso de las personas usuarias de silla de ruedas, bastones, etc. La puerta dispondrá de un cerrojo que permita conocer la disponibilidad del baño desde el exterior.

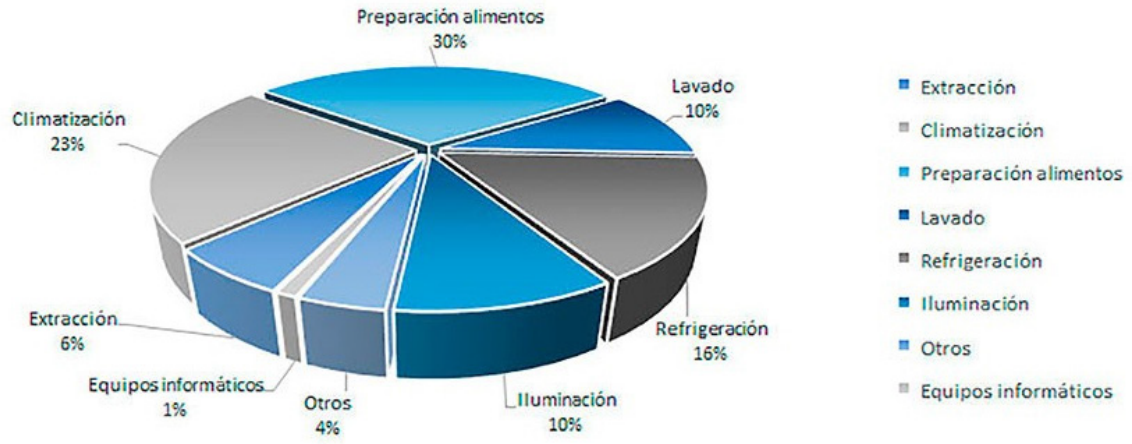
Las dimensiones interiores del aseo o baño permitirán la inscripción de un círculo de 1,50 m de diámetro libre de obstáculos y fuera de la confluencia del barrido de la puerta. Esto permitirá a una persona usuaria de silla de ruedas o de bastones moverse de forma cómoda y segura. El pavimento será no deslizante, tanto en seco como en mojado.

Inodoro: El plano del asiento del inodoro estará colocado a 45-47 cm de altura para facilitar el sentarse o levantarse y la transferencia o paso desde la silla de ruedas al inodoro y viceversa. El inodoro tendrá a un lado, y preferentemente a los dos, un espacio libre suficiente -mayor o igual a 75 cm- para situar la silla de ruedas y realizar la transferencia.

Barras de ayuda: En los aseos de los bares, cafeterías y restaurantes son muy importantes estos elementos. El inodoro dispondrá de dos barras de ayuda firmemente ancladas que permitirán apoyarse o agarrarse con fuerza al levantarse, sentarse o en la transferencia.

Urinario: La altura de colocación de al menos uno permitirá su utilización a los niños y a las personas de baja estatura. Su ubicación permitirá el acercamiento frontal de una persona usuaria de silla de ruedas. Al menos uno de los urinarios contará con asidero firmemente anclado al paramento.

Lavabo: Siempre que sea posible se instalará un lavabo que permita regular su altura de uso. El lavabo no tendrá pie ni mobiliario inferior ni faldón que impida el acercamiento frontal de una persona usuaria de silla de ruedas -altura libre inferior mínima de 70 cm-.

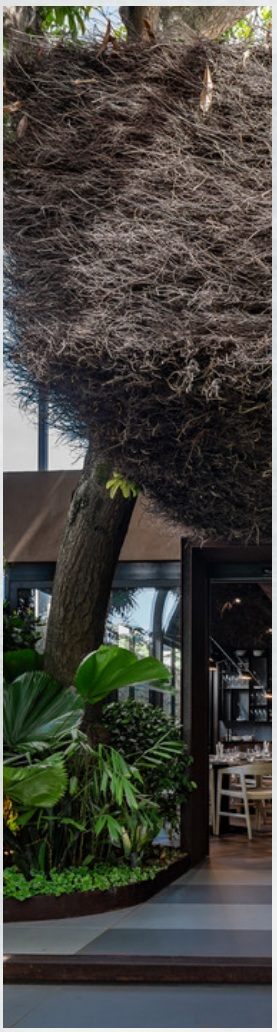


03

MARCO REFERENCIAL



Restaurante
Arauco



Ajuala



La Hermosa
de Alba

Restaurante Arauco

Ficha técnica

-Estudio: PAR proyecto
-Área: 100 m²
-Año: 2019
-BRASIL

Descripción por el equipo del proyecto

El objetivo en del proyectos es crear atmósferas únicas, capaces de transmitir el estilo de trabajo y la forma forma de ver el mundo. En el contexto particular, más que buena comida y hermoso espacio, el estudio Par proyectos, que los comensales de este restaurante disfrutaran de la experiencia de una manera visual, sensorial e incluso provocativa, y se involucraran con el proyecto.



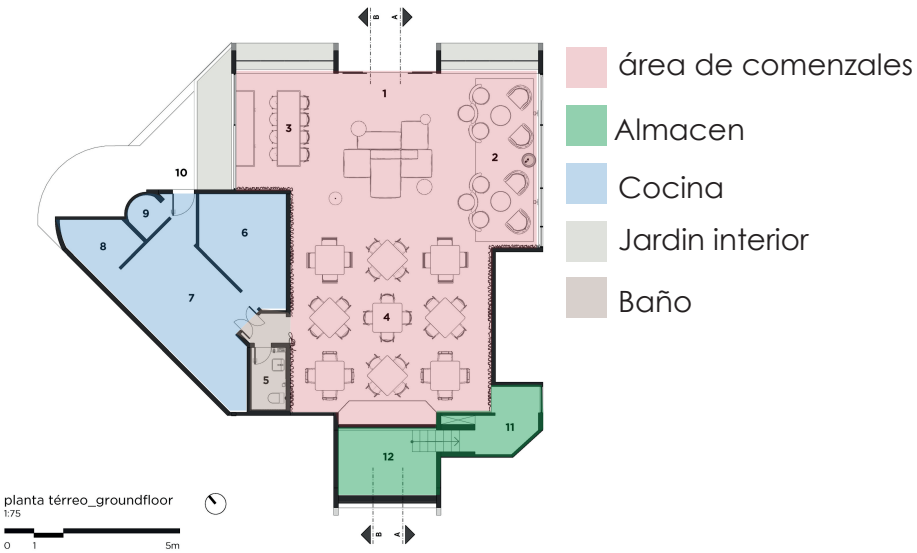


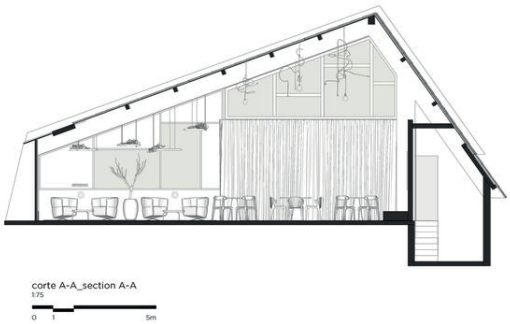


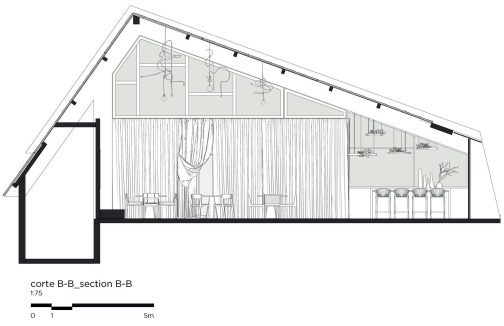
CASACOR RP 2019, Av. Carlos Consoni, 60 - Jardim Canada, Ribeirão Preto - SP, 14024-270, Brasil

Conservaron la estructura brutalista existente, aprovecharon la luz natural e integraron el interior al jardín externo. Usaron cortinas como revestimientos de muros, que crean comodidad y expectación, casi como un teatro.

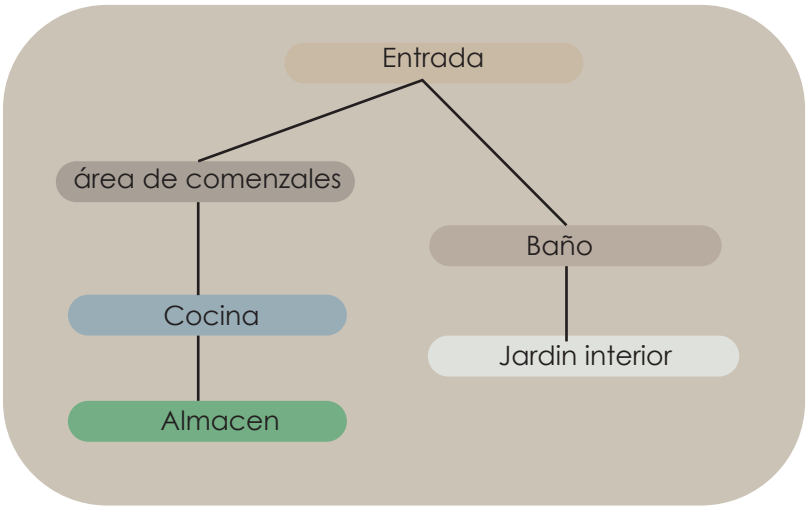
Zonificación







flujograma de áreas





Integraron una instalación artística en las mesas con lámparas moldeadas que varían según el ángulo de visión



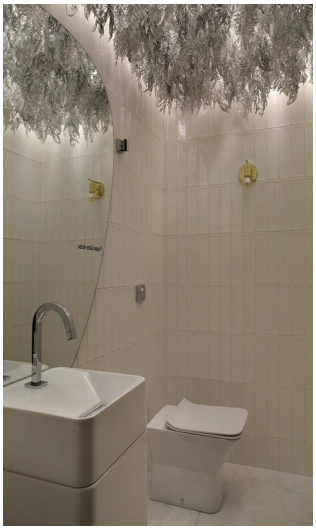






La posibilidad de ver todo el entorno desde diferentes perspectivas a través del reflejo de espejos suspendidos, un columpio para hacer divertida la espera de una mesa, la experiencia de tocar y ser sorprendido por la encimera de sal rosa, que es una superficie sensorial e inusual, entre otros.





El baño, que debe entenderse como un elemento que se agrego y se adapte bien al restaurante, exploraron el contraste que crea el hecho de ser todo blanco, mucho más claro que el recibidor, para llamar la atención de quienes entran y son interrogados: '¿estás aquí?'

Ajuala

Ajuala es el fruto de interpretar la pasión de un cliente por lo que hace; este proyecto, su materialidad y concepto, se define y surge desde las primeras reuniones y conversaciones con el Chef Saverio Stassi, la pasión y las historias que tiene cada uno de sus platos fue algo que nos contagió a traspasar en la Arquitectura de este proyecto. Por lo que, desde el inicio entendíamos que nuestro proyecto debía contar una historia, que cada uno de sus materiales tengan una fuerte intención o historias detrás y con esto transmitir una sensación o experiencia diferente, lograr un proyecto que saliera de una arquitectura que está bastante estandarizada en este mercado local de la gastronomía.









La Hermosa de Alba

Ficha técnica

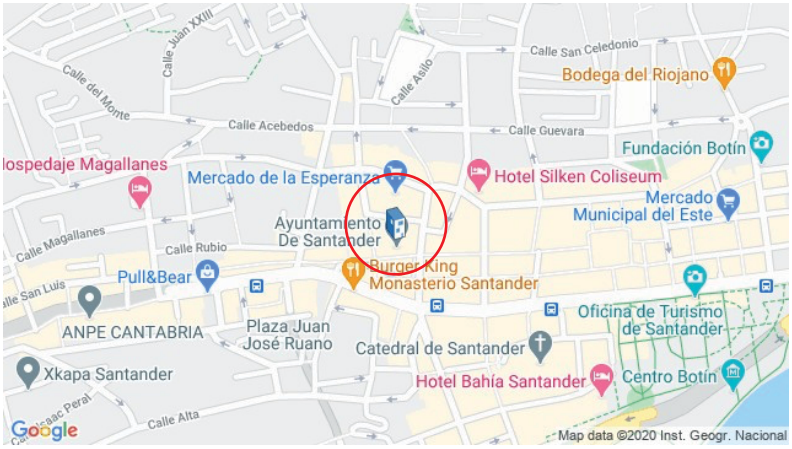
-Estudio: Zooco Estudio
-Año: 2019
-ESPAÑA

Descripción por el equipo del proyecto

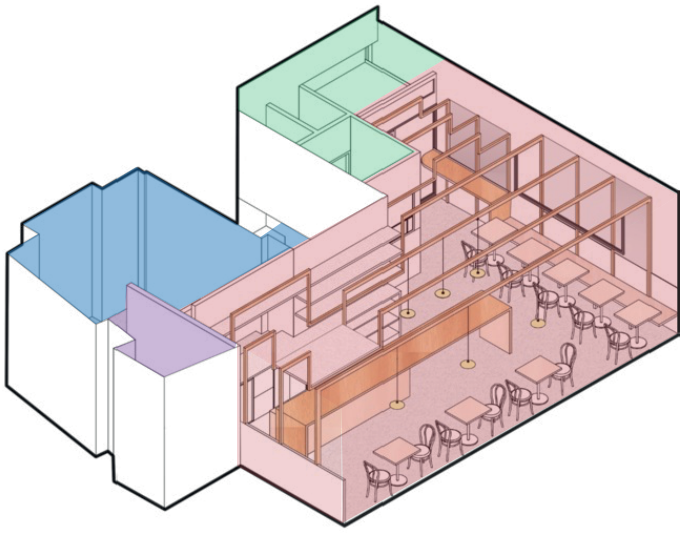
Dentro de este panorama, "La Hermosa de Alba" propone una cocina diferente, tomando como base el producto de la tierra pero aplicando técnicas culinarias diferentes, en un ambiente desenfadado, innovador y fresco. Así que los diseñadores propusieron un diseño igual que los plantos innovador, fresco y contemporáneo







Se propuso un tratamiento de los paramentos en dos colores. El suelo de cerámica gris continua por los paramentos verticales formando un friso en todo el espacio, mientras que el resto de los paramentos verticales y el techo son blancos, buscando una base neutra y luminosa y funcionalz



área de comenzales

Baño

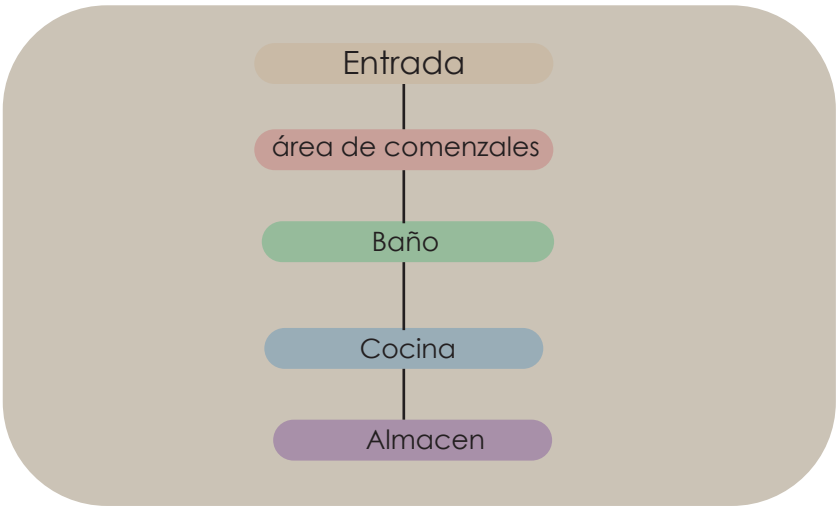
Cocina

Almacen





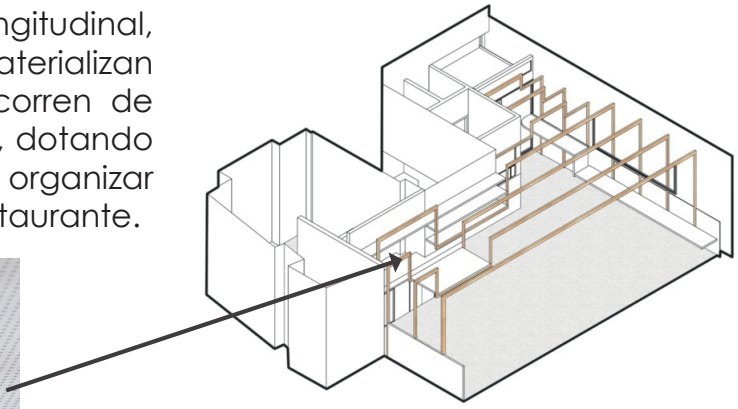
flujograma de áreas



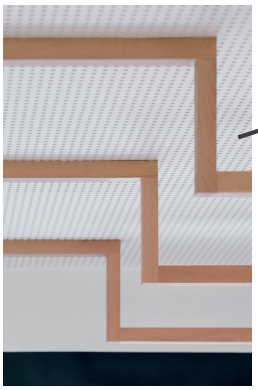




El espacio de planta rectangular se organiza con una trama de líneas paralelas en su sentido longitudinal, equidistantes entre sí. Dichas "líneas" se materializan mediante unos listones de madera que recorren de forma continua las paredes y techo del local, dotando al mismo de una estructura que nos permitirá organizar los distintos elementos que conformarán el restaurante.

















Análisis

Pensamos que los diseñadores trabajaron muy de la mano del concepto en sí de la gastronomía del restaurante,en qué forma? en la forma de llevar un diseño limpio,agradable e innovador. Este diseño juega con las formas lineales y rectangulares proporcionado una simetría en el espacio, los materiales juegan un papel muy importante ya que el uso de madera, cerámica gris y el porcelanato en los baños le da una personalidad propia al espacio.

04
MARCO PROGAMÁTICO

Programa de áreas:

1. Entrada
2. Lobby
3. Área comensales
4. Bar
5. Salón privado
6. Baños
7. Cocina fria
8. Cocina caliente
9. Almacén comida / Cuatro frio
10. Almacén
11. Oficina administrativa

Usuario:

- Edad: para toda la familia preferente a personas entre los 20 y 80 años.

- Sexo: Hombres y mujeres.

- Nivel socioeconómico: Clase media-alta.

- Intereses: Personas con interés de visitar espacios visualmente estéticos, curiosidad por la comida extranjera y lugares ambientalmente cómodos y seguros.

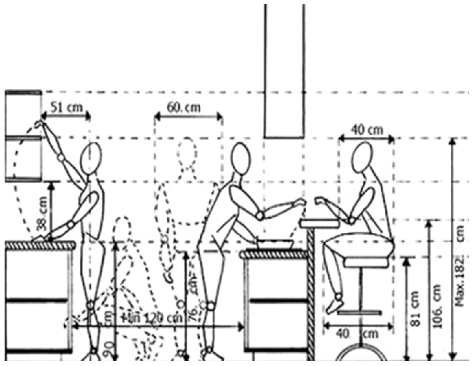
- Relación con la tecnología: baja-media.

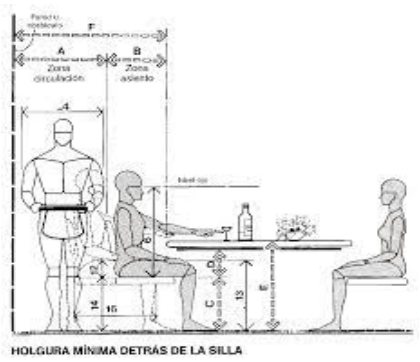
Ergonomía del proyecto:

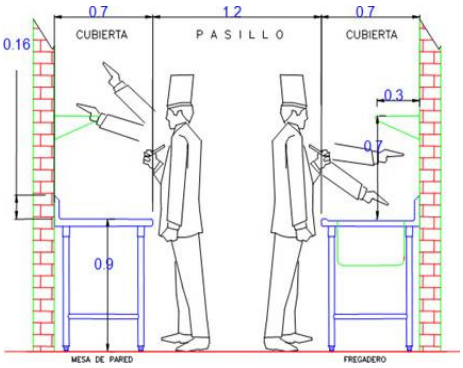
En cuanto a la ergonomía del espacio comercial elegido, el cual es un restaurante, algunas de las consideraciones son qué a este tipo de establecimiento asiste una gran variedad de personas, por lo cual es necesario mantener los espacios de circulación lo más amplio dentro del estándar para no crear bloqueos en el tránsito del lugar, la separación entre sillas de diferentes mesas deberá de ser de 80 cm a 1.20 m para paso de 2 personas, personas en silla de ruedas, y cualquier otra condicion fisica, ademas de los meseros con las grandes bandejas de comida, la distribución de las mesas es un factor muy importante dentro de esta consideración espacial ya que uno no debe sobrecargar el espacio, debe poder llenarlo pero que también sea funcional para una movilidad fluida; Por otra parte tenemos las puertas que deberán tener 1 metro de ancho para mejor fluidez del movimiento de la persona.

En cuanto a la altura es propicio tener techos por encima de los 2.50 m para evitar sensaciones de claustrofobia o encierro, esto también facilita a la colocaciòn de luminarias colgantes, dependiendo del diseño del restaurante, y también para un mejor trabajo en cuanto a los plafones del establecimiento.

Estas consideraciones también entran en el área de empleados que aunque sus dimensiones puedan ser reducidas, dentro de la cocina si es necesario una buena distribución de los equipos a utilizar para agilizar el proceso de preparación de alimentos con la menor cantidad de movimientos o pasos posibles del chef y sus ayudantes, esto evita la fatiga y el sobretrabajo.







Referencia: http://www.mailxmail.com/curso-equipamiento-diseno-cocinas-industriales/cocina-distribucion-espacios

Organigrama

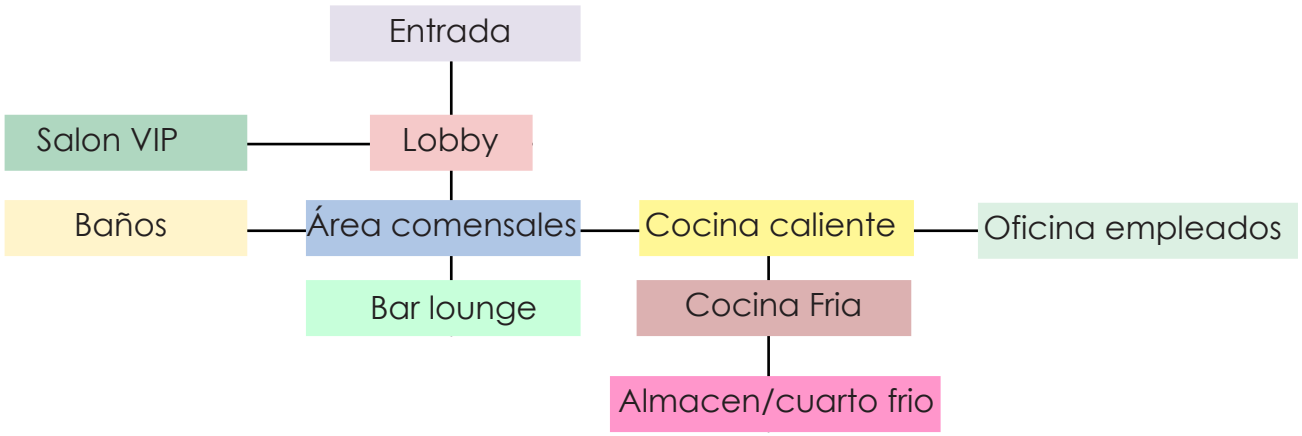


Diagrama de burbujas y flujoframa



05
MARCO CONTEXTUAL

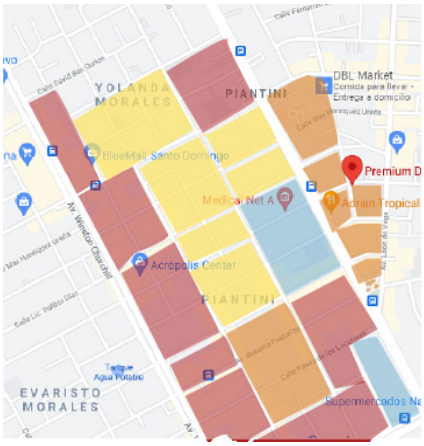
Físicos: - relieve y/o topografía
-Clima

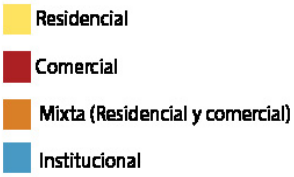
La fachada del local está ubicada al norte:
Con una iluminación homogénea a lo largo de todo el día.

Los vientos son brisas mar, se manifiestan durante el día y la noche en las zonas costeras del país.

-Vegetación
El espacio contiene dos jardines en la fachada y árboles en la parte lateral del local.

Socio cultural: - antecedentes sociales, económicos, históricos, culturales.
-Usos del suelo urbano.





-Servicios urbanos
Los servicios urbanos de esta área son muy variados ya que se pueden encontrar:
Supermercados
Hospitales privados
Plazas comerciales
Centros comerciales
Restaurantes
Tiendas boutique

-Imagen urbana:
Según se puede observar en el gráfico de uso de suelo, hay 4 tipos de entes arquitectónicos alrededor de la zona, los cuales están categorizados de la siguiente manera:
Residencial (6)
Comercial (8)
Mixto (7)
Institucional (2)

Como conclusión podemos observar que la imagen urbana predominante en la zona es la comercial.

Presiones y restricciones:

- Los restaurantes y bares podrán implantarse en 0.00 m en el lindero frontal hasta 2 niveles u 8.00 m. Cualquiera de los parámetros que se cumplan primero. En el caso de ser edificio existente y que haya violado el lindero, deberá seguir los parámetros de ampliación establecidos en la normativa y deberán ser diseñadas tomando en cuenta criterios paisajísticos y ambientales.

- Los linderos laterales y posteriores deberán seguir los parámetros de la norma general y no se podrán ubicar los servicios en estos linderos.

- Se permitirán terrazas techadas en restaurantes siempre y cuando manejen un nivel máximo de ruido de 70 decibeles por día y 60 decibeles durante la noche.

- El proyecto deberá cumplir con la dotación de estacionamientos establecidos en los códigos de estacionamientos elaborados por el MOPC, vigentes a la fecha.

- Se prohíben los parqueos en retroceso, la dotación de este servicio deberá ser ubicado en el lateral o en la parte posterior del inmueble

- Las aceras deberán seguir los parámetros de ampliación establecidas en la normativa y deberán ser diseñadas tomando en variables de paisajísticas y ambientales.

Normativo:
El ayuntamiento del Distrito Nacional de Santo Domingo de Guzman dicta la resolución No. 85/2009 en sus medidas generales:

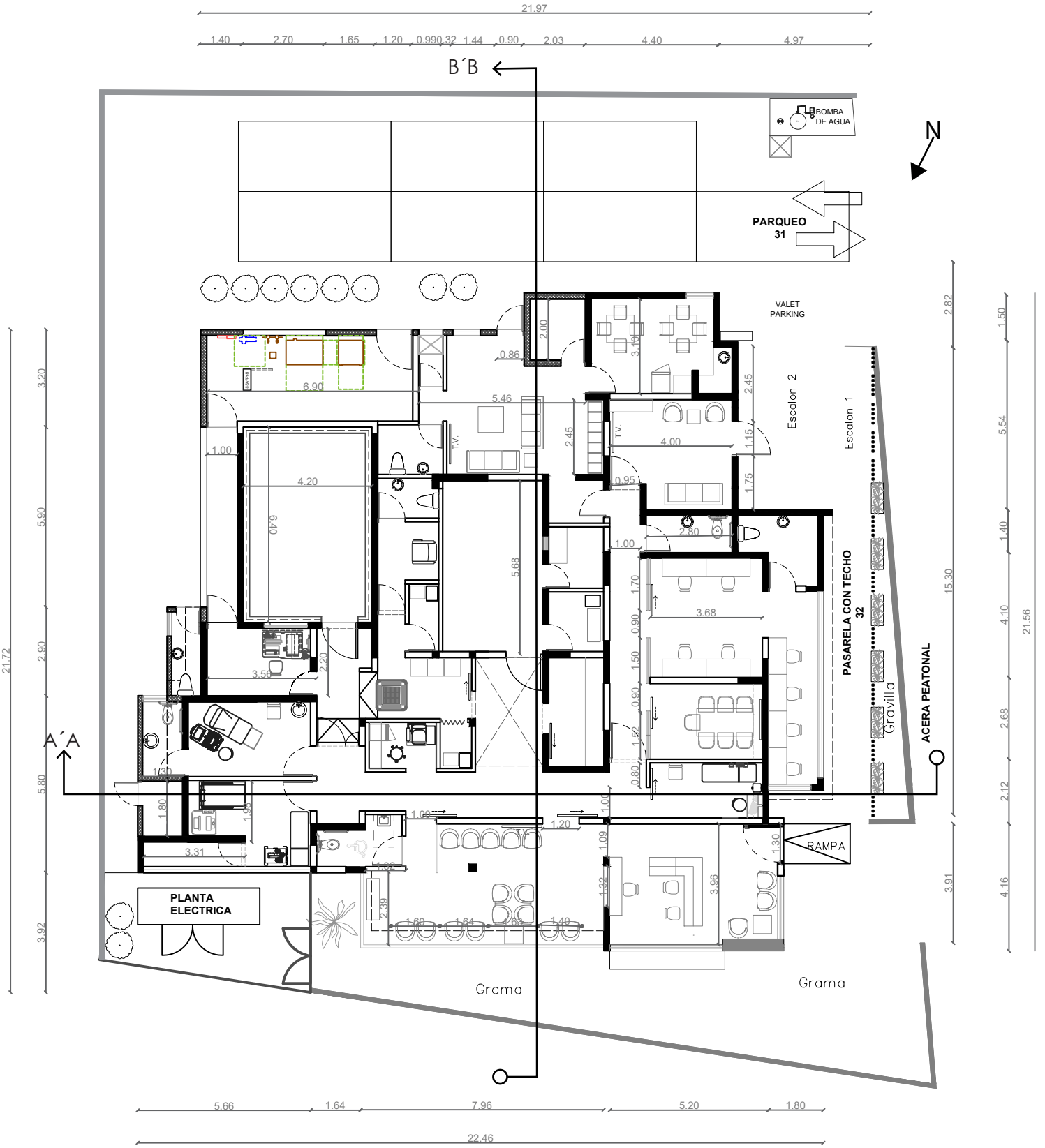
- Quedan prohibidos nuevos usos de suelos peligrosos (almacenamiento o manejo de sustancias explosivas o combustibles) en lotes o solares ubicados a lo largo de viaductos, pasos elevados o a desnivel, túneles y líneas del metro existentes y proyectadas por el estado. Los establecimientos ya existentes a lo largo de dichos ejes no podrán ser ampliados en su capacidad de almacenamiento o manejo.

- El establecimiento de antenas e instalaciones de servicio en azoteas de edificios con altura superior a 10 niveles (o 37.00 Mts.) Deberá ser sometido a la no objeción de la DGPU, previo análisis del Cuerpo de Bomberos del D.N.

- Las excavaciones para niveles soterrados deberán dejar un retiro mínimo de 1.00 mt al lindero al vial.

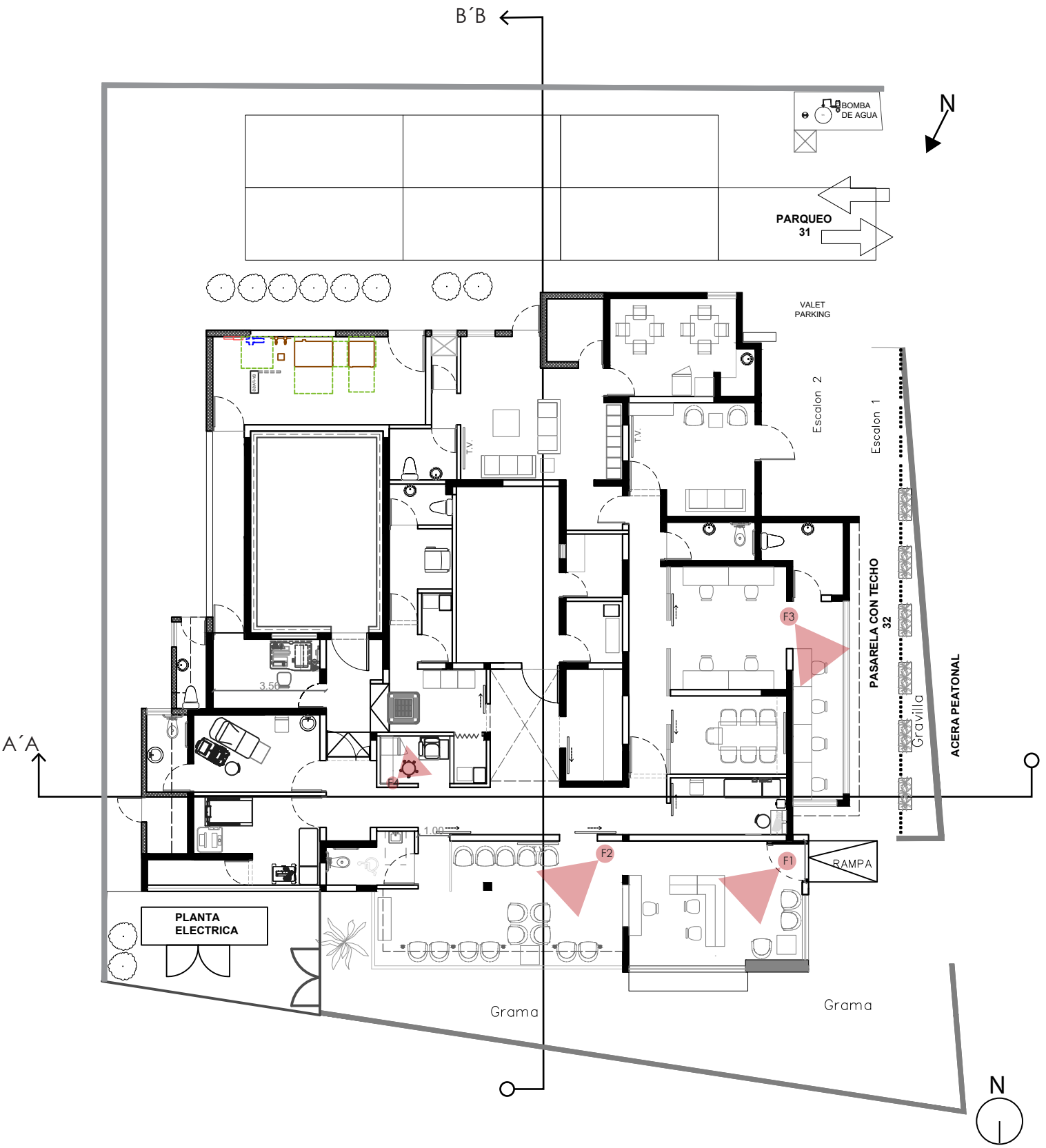
Levantamiento fotográfico interior y exterior de lo existente, con el objetivo de visualizar los resultados del antes y después, además de entender las condiciones espaciales que tiene la edificación.

Planos arquitectónicos de la edificación: plantas, secciones y elevaciones. En caso de que la edificación elegida no tenga planos, deberá hacerse el levantamiento.



PLANTA ARQUITECTÓNICA
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	LEVANTAMIENTO	1/4

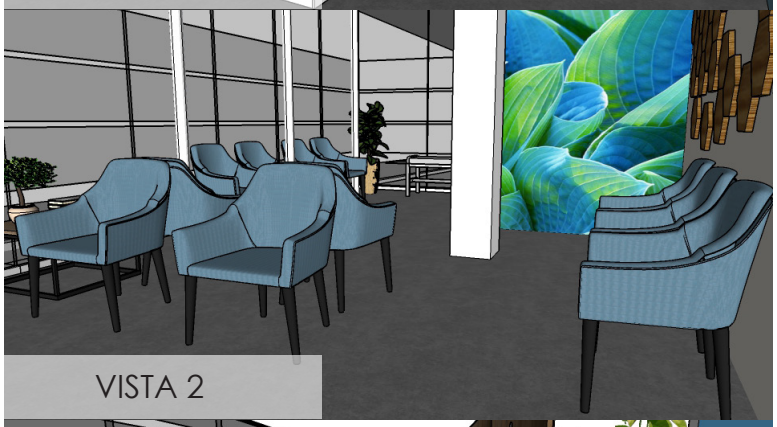


PLANTA LEVANTAMIENTO FOTOGRÁFICO
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	LEVANTAMIENTO	2/4



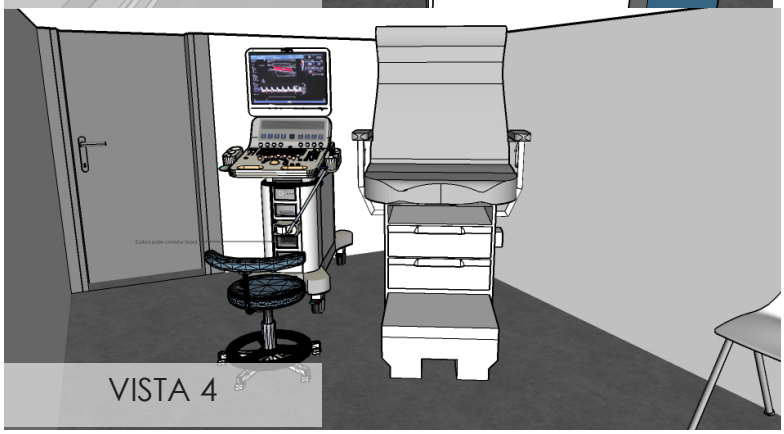
VISTA 1



VISTA 2



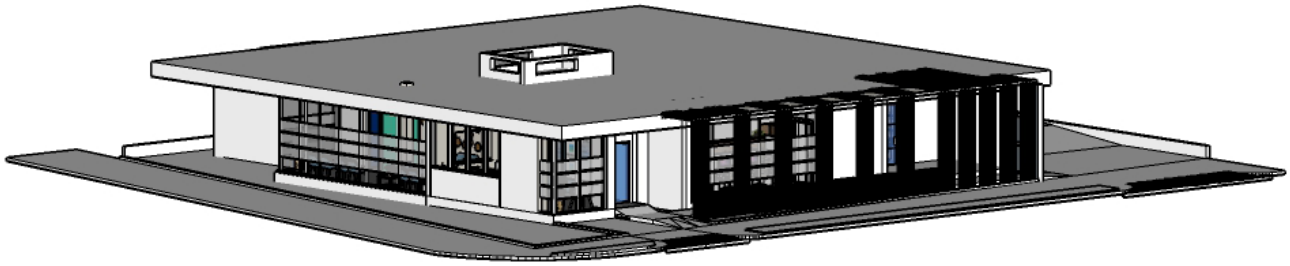
VISTA 3



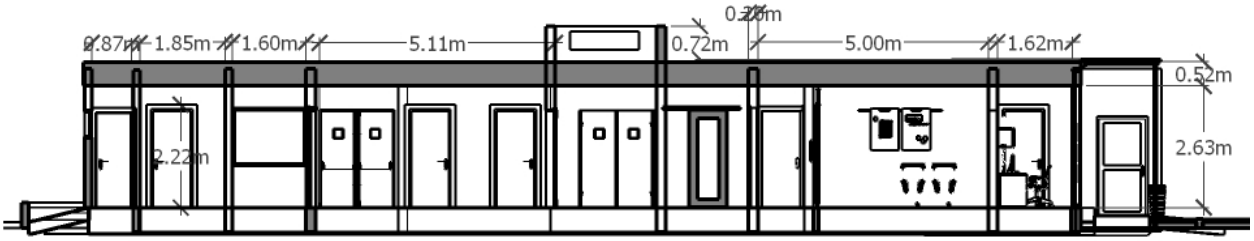
VISTA 4

VISTAS

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	LEVANTAMIENTO	3/4

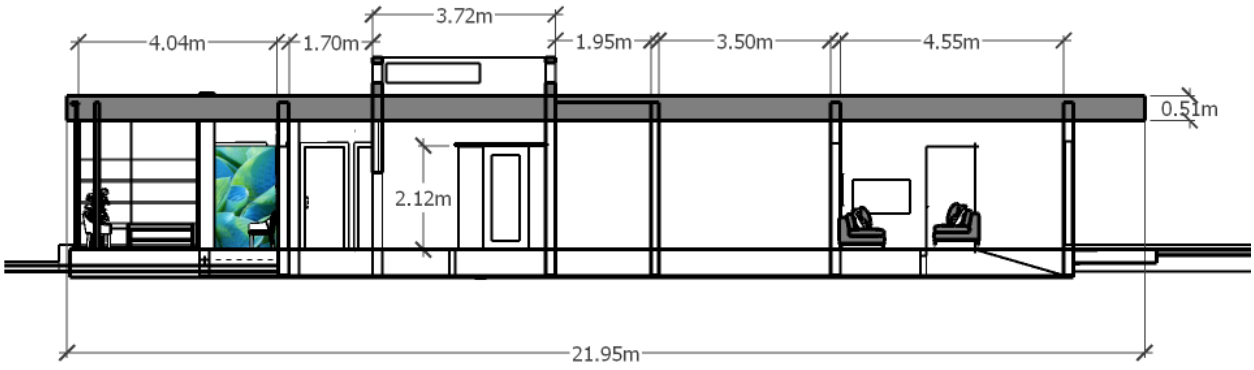


3D FACHADA



SECCION A´A

Esc. 1:150



SECCION B´B

Esc. 1:150

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	LEVANTAMIENTO	4/4

06

MARCO CONCEPTUAL



Story telling

Con dinamismo y variedad, así como el loro, los países del Caribe nos vamos a representar.
Libre y social,
con mucha cultura y naturalidad, así como el loro, los países del Caribe nos vamos a representar.
De colores vivos y brillantes, siempre elegantes,
así como el loro, los países del Caribe nos vamos a representar



Concepto



Nuestro concepto se basa en el ave loro, el loro es un animal bastante sociable y muy inteligente, estos animales se encuentran en zonas tropicales o en clima cálidos. Se eligió el Loro como nuestro concepto porque es un ave con grandes atributos como: sus colores tan llamativos, la degradación de los colores y la forma tan orgánica de sus alas. Parte de elegir el loro como nuestro concepto es que esta especie varían el color de sus alas, haciendo que estas aves sean diversas.

Moodboard General



Recorrido de experiencias:

Queremos crear un recorrido de experiencias a través del diseño el cual se expresara mediante los elementos distintivos dentro del espacio, tomando en cuenta que nuestro estilo de diseño sera "Tropical Contemporáneo" se podrá evidenciar diversos componentes asociados a este estilo, como por ejemplo:

- Jardín y fuentes subterráneas
- Implementación de biofilia en el espacio
- Incorporar elementos sensitivos como sonidos, aromas y texturas interrelacionados en diferentes lugares dentro del local.

Lobby



Definición del eje central del proyecto: Tropical contemporáneo

Estilo troprical: Colores vibrantes, materiales nobles, detalles "rústicos" y artesanales. Éstos son algunos de los elementos característicos del Estilo Tropical. El estilo tropical se nutre de varias corrientes arquitectónicas y decorativas que se relacionan con la playa, las vacaciones, el clima cálido y el disfrute.

Estilo Tropical hace referencia al color y la alegría de vivir que provienen de estos rincones del mundo. Cercano al rústico del oriente, sobrio como el colonial español y vivaz como el colorido latino, este estilo conjuga todas estas corrientes y le agrega el toque de playa y diversión que tan bien nos hace sentir.

Estilo contemporáneo: El estilo contemporáneo es un estilo práctico y actual entre lo vanguardista y lo clásico. Para conseguirlo debemos elegir elementos interiores que transmitan un ambiente cómodo, simple y funcional. Los diseños contemporáneos confieren a tu hogar sensaciones de espacios amplios y luminosos.

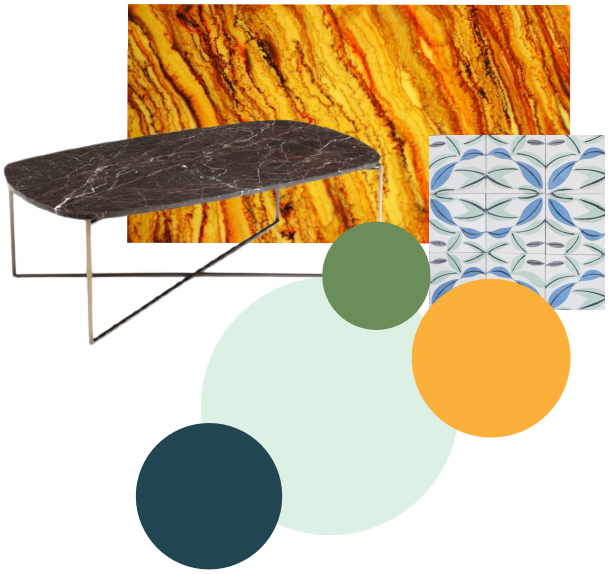
Los colores que predominan en el estilo contemporáneo son los negros, blancos, la gama de grises, y los marrones, tanto claros como oscuros, creando contraste entre ellos, aunque a veces se le añade un tono de color más vivo (normalmente monocromo) para romper la homogeneidad.

Área Comensales





Baño



VIP



Bar

Imagen de marca

Loro Azul

Color de marca



Tipografía

Aa
Papyrus

Aa
Century Gothic

Logo

LORO AZUL
RESTAURANTE





Concepto logo

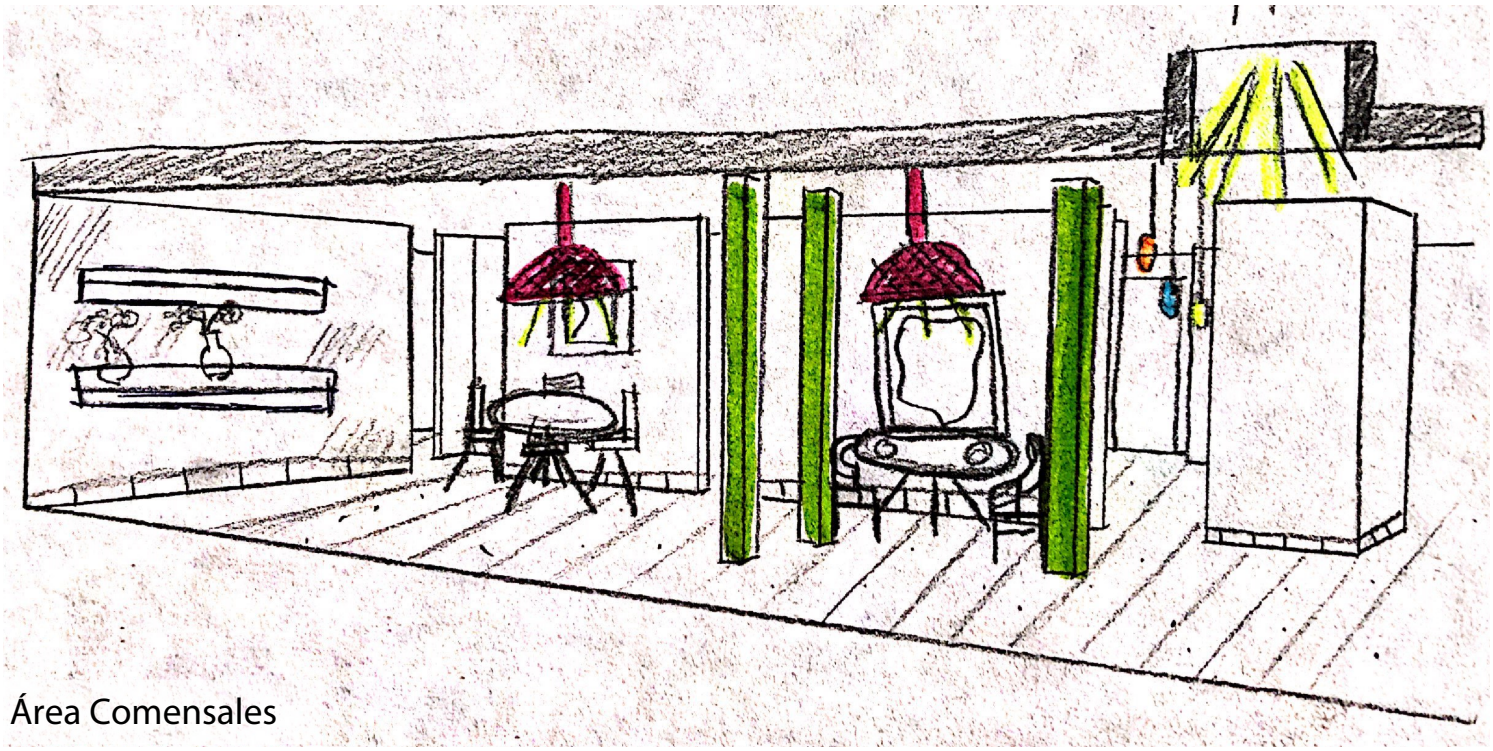
Nuestro concepto elegido es representar el ojo del loro en el logo, como sus texturas, colores y forma crean un enfoque visual.

07

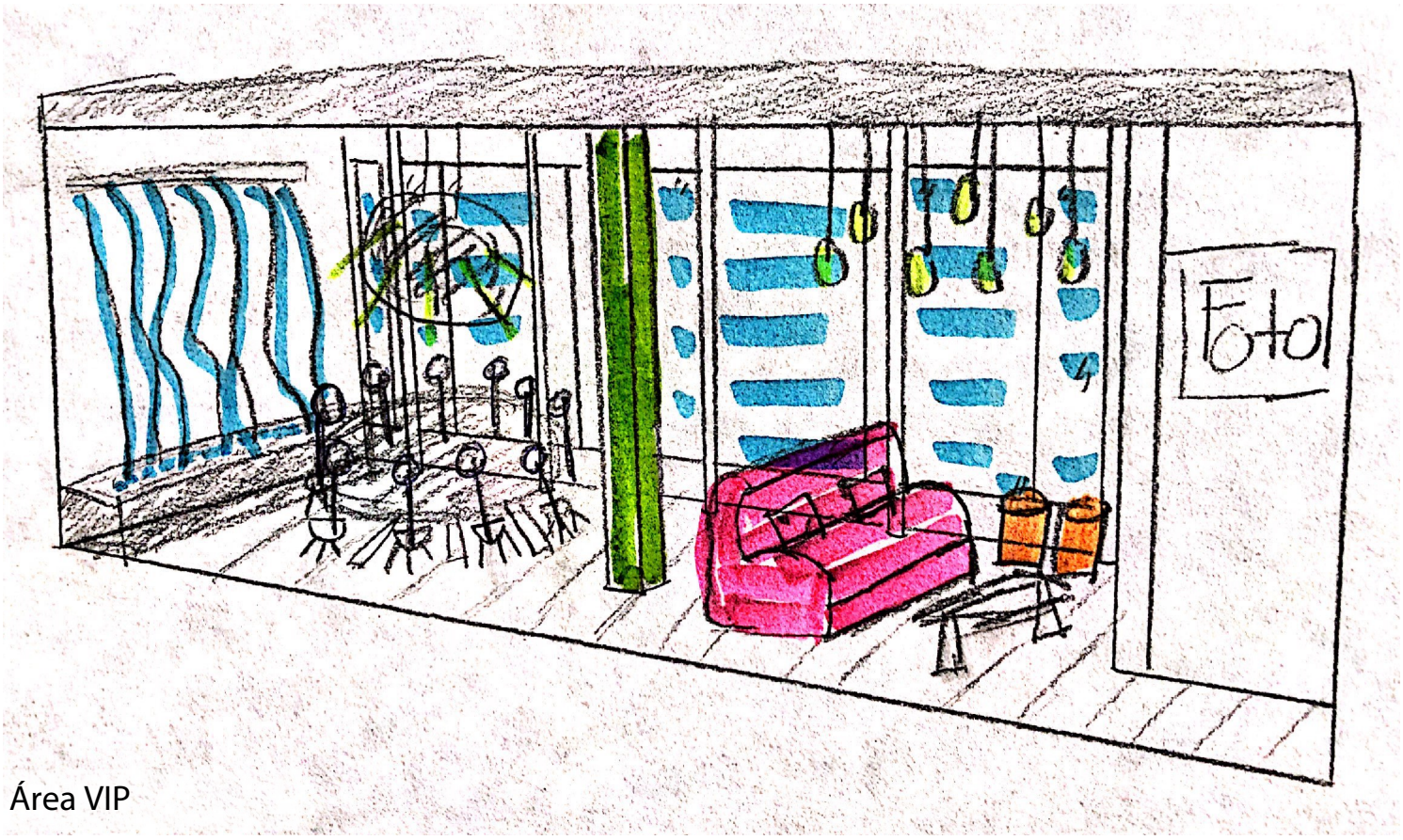
PROCESO CREATIVO



Bocetos



Área Comensales



Área VIP

08

PLANIMETRÍA





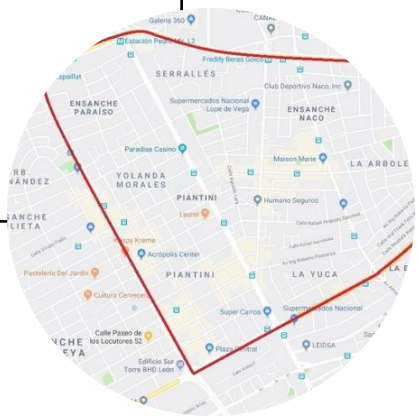
REPÚBLICA DOMINICANA

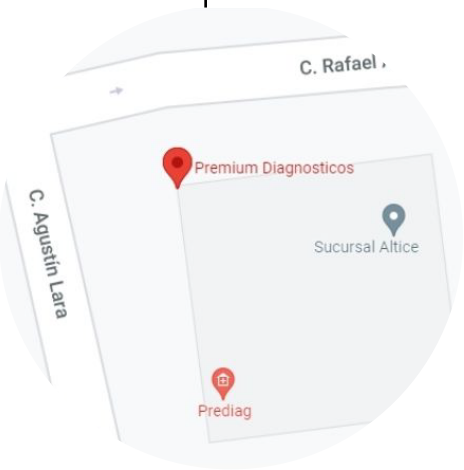


SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA



ESQUEMA DE LOCALIZACIÓN





PLANO DE UBICACIÓN

LOCALIZACIÓN Y UBICACIÓN

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	1/43



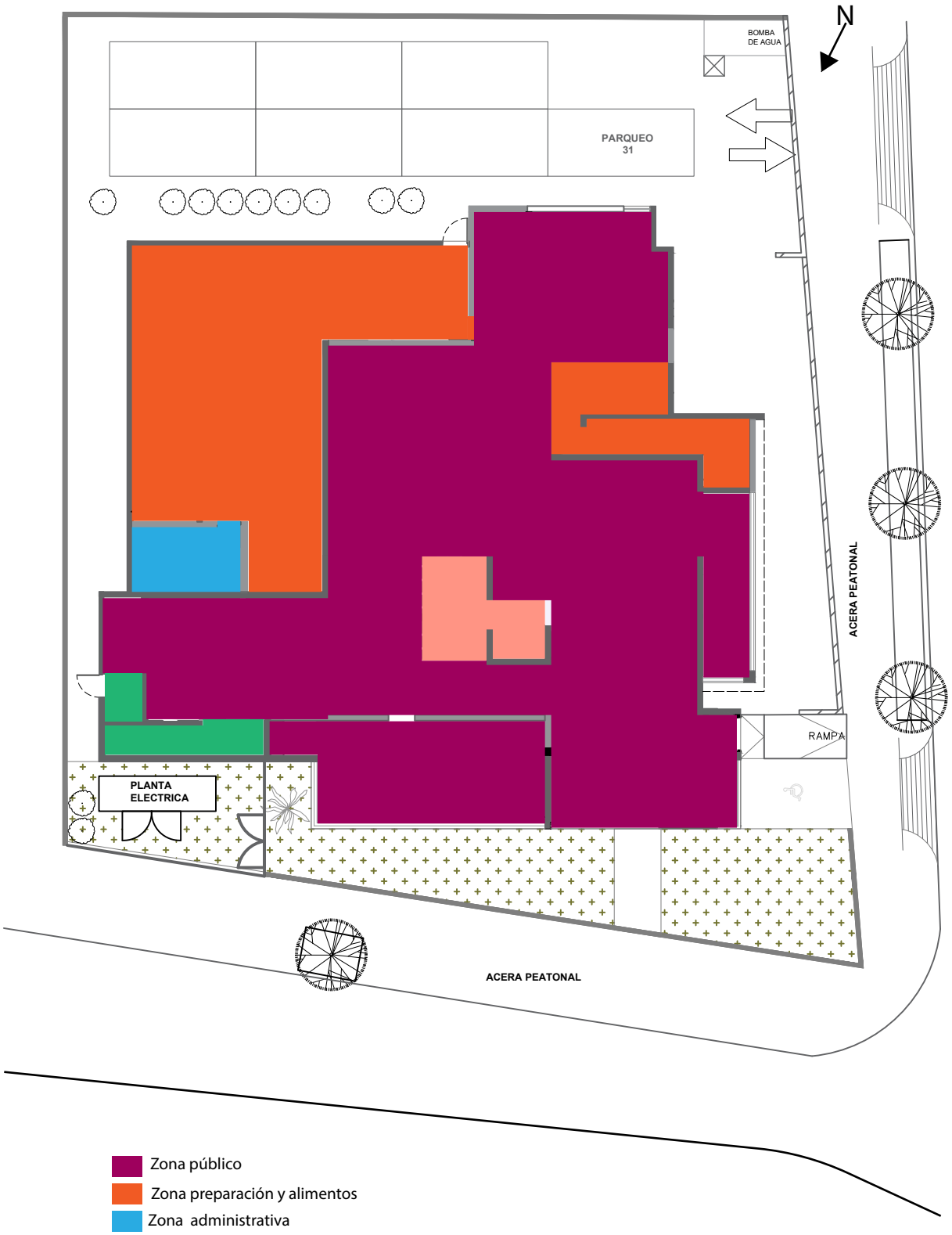
LEYENDA

- Nuevos muros
- Muros a demoler
- Muros de carga

PLANTA DE SITUACION DE MUROS

Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	2/43



Zona público
Zona preparación y alimentos
Zona administrativa
Zona exterior
Zona servicio

PLANTA DE CONJUNTO
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	3/43



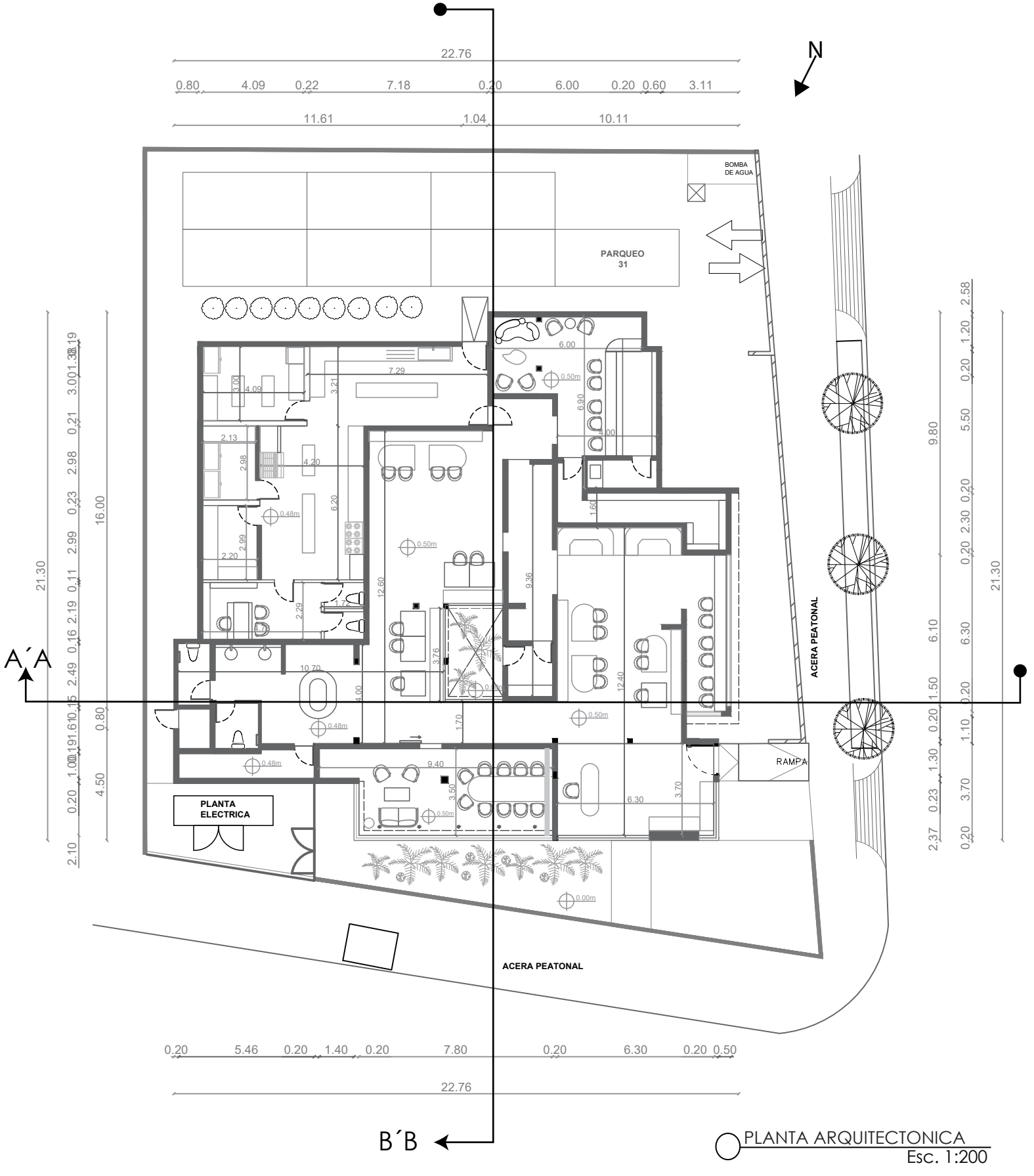
LEYENDA

Área	MT²	Área	MT²	Área	MT²			
Recepción	23.31MT²	Cocina caliente	32.04MT²	Fregado y despacho	23.04 MT²			
Área VIP	30.78 MT²	Cocina fria	12.28 MT²	Baño comensales	14.78 MT²			
Área comensales	43.50 MT²	Almacen frio	6.52 MT²	Cuarto de limpieza	5.52 MT²			
Zona sensorial	10.08 MT²	Almacen Comida	6.57 MT²	Lounge de bar	45.56 MT²			
Jaula de aves	7.81MT²	Oficina chef	8.08 MT²	Almacén de bar	9.56 MT²	Jardín	95.99 MT²	
Parqueo	161.67 MT²	Callejon	30.39 MT²	Baño servicio	2.00 MT²	Transición	73.48 MT²	

ZONIFICACIÓN

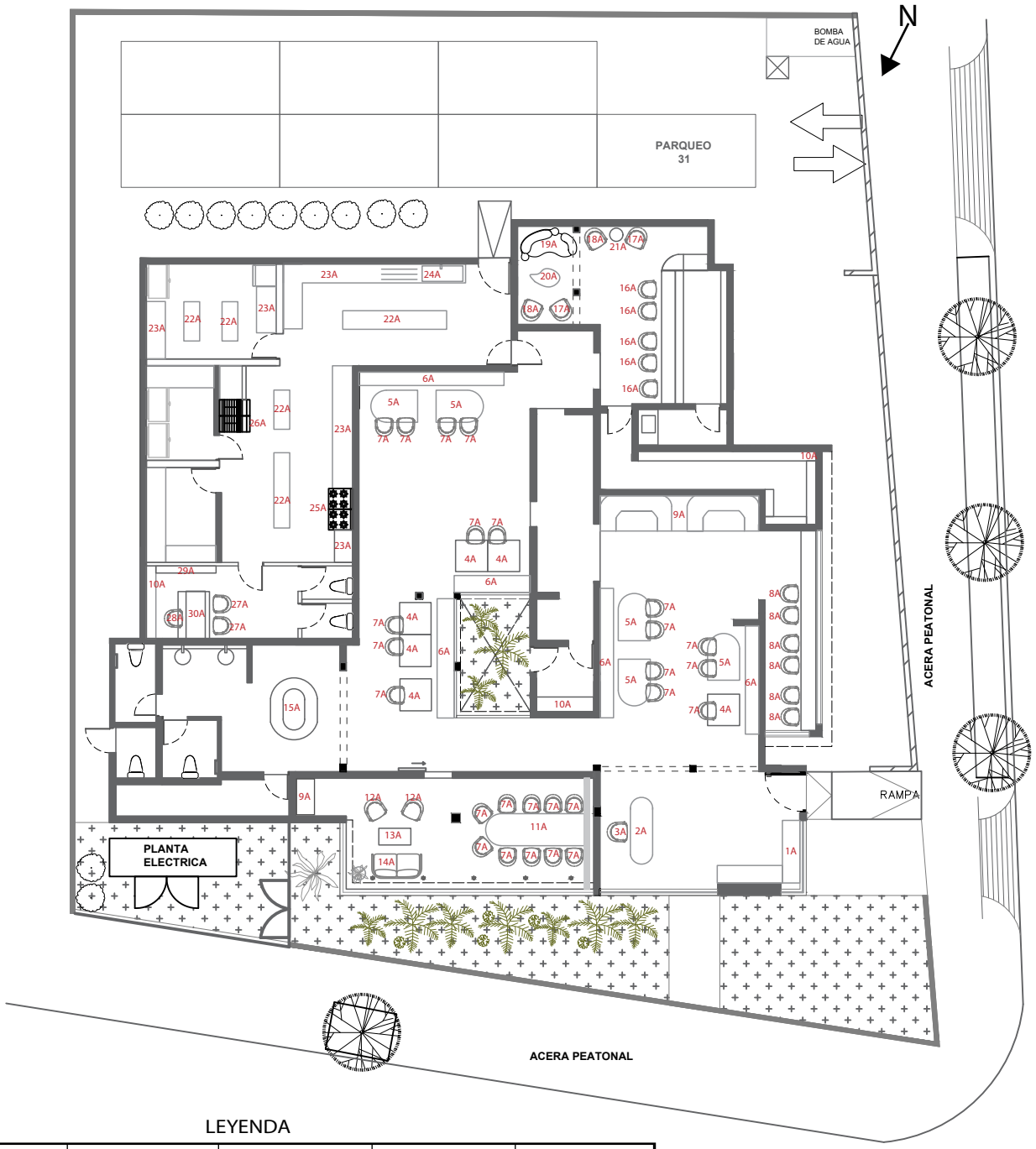
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	4/43



PLANTA ARQUITECTONICA
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	5/43



LEYENDA

Código	Área	Código	Área	Código	Área	Código	Área	Código	Área
1A	Recepción	7A	Área comensales y Área VIP	13A	Área VIP	19A	Lounge de bar	25A	Cocina
2A	Recepción	8A	Área comensales	14A	Área VIP	20A	Lounge de bar	26A	Cocina
3A	Recepción	9A	Área comensales	15A	Baño comensales	21A	Lounge de bar	27A	Oficina empleados
4A	Área comensales	10A	Almacén	16A	Lounge de bar	22A	Cocina	28A	Oficina empleados
5A	Área comensales	11A	Área VIP	17A	Lounge de bar	23A	Cocina	29A	Oficina empleados
6A	Área comensales	12A	Área VIP	18A	Lounge de bar	24A	Cocina	30A	Oficina empleados

PLANTA AMUEBLADA
Esc. 1:200

UNIBE

PROYECTO:
LORO AZUL

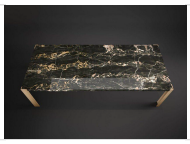
Ana María Noble
19-0219
Ashley Guerrero
Pou 19-0688

PROPUESTA DE DISEÑO

PLANTA DE MOBILIARIO				
ÁREA	TIPO	IMAGEN	SUPLIDOR	CANTIDAD
Lobby	1A		leibal	2.00
Lobby	2A		leibal	1.00
Lobby	3A		leibal	1.00
Área de comensales	4A		dezeen	5.00
Área de comensales	5A		leibal	5.00
Área de comensales	6A	MUEBLE DISEÑADO		
Área de comensales y Área vip	7A		leibal	24.00
Área de comensales	8A		VENUS | Barstool By PARLA	6.00
Área de comensales	9A	MUEBLE DISEÑADO		
Almacen	10A		METALGAS, S.R.L.	6.00

TABLA DE MOBILIARIO

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	7/43

Salón Privado				
Salón Privado	11A		Barstool By PARLA	1.00
Salón Privado	12A		duistt	2.00
Salón Privado	13A		VENUS | Barstool By PARLA	1.00
Salón Privado	14A		Barstool By PARLA	1.00

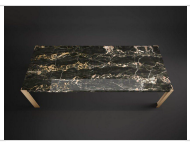
Salón Privado				
Salón Privado	11A		Barstool By PARLA	1.00
Salón Privado	12A		duistt	2.00
Salón Privado	13A		VENUS | Barstool By PARLA	1.00
Salón Privado	14A		Barstool By PARLA	1.00

TABLA DE MOBILIARIO

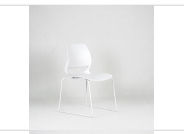
Cocina				
Cocina	22A		METALGAS, S.R.L.	5.00
Cocina	23A		METALGAS, S.R.L.	5.00
Cocina	24A		METALGAS, S.R.L.	2.00
Cocina	25A		METALGAS, S.R.L.	2.00
Cocina	26A		METALGAS, S.R.L.	2.00
Oficina empleados				
Oficina empleados	27A		Jaysa	2.00
Oficina empleados	28A		Jaysa	1.00
Oficina empleados	29A		OSACAR MUEBLES	1.00
Oficina empleados	30A		Jaysa	1.00

TABLA DE MOBILIARIO

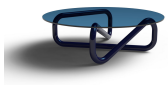
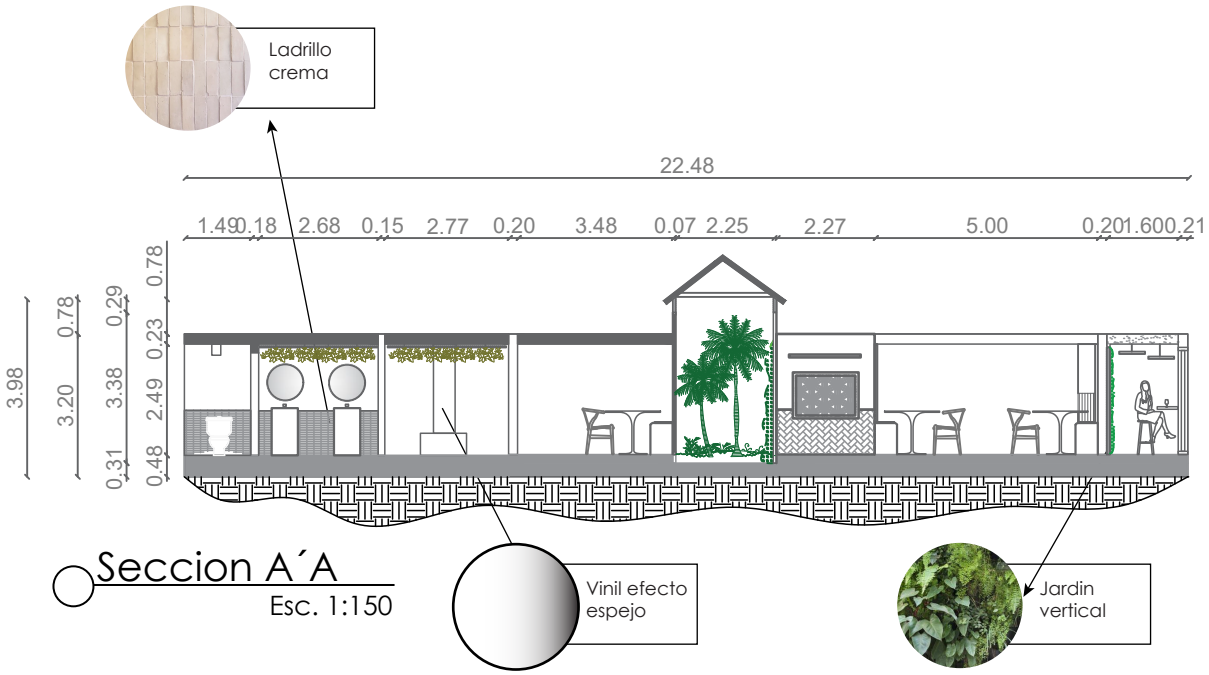
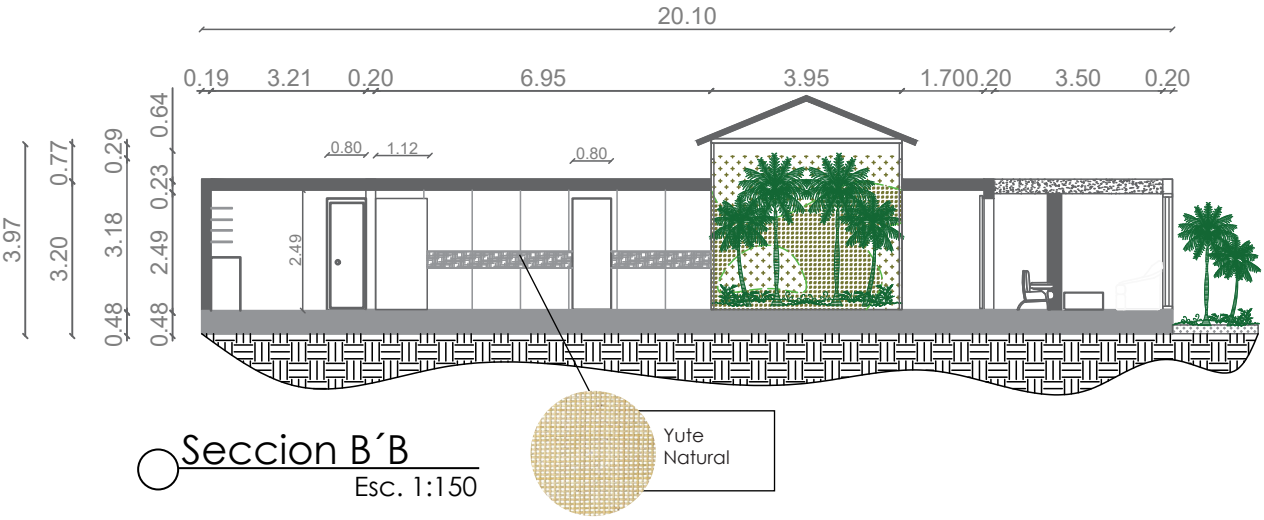
Baño				
Baño	15A	MUEBLE DISEÑADO		
BAR				
Bar	16A		Jarrett Furniture	5.00
Bar	17A		BuzziSpace	2.00
Bar	18A		BuzziSpace	2.00
Bar	19A		Barstool By PARLA	1.00
Bar	20A		BuzziSpace	1.00
Bar	21A		VENUS | Barstool By PARLA	2.00

TABLA DE MOBILIARIO



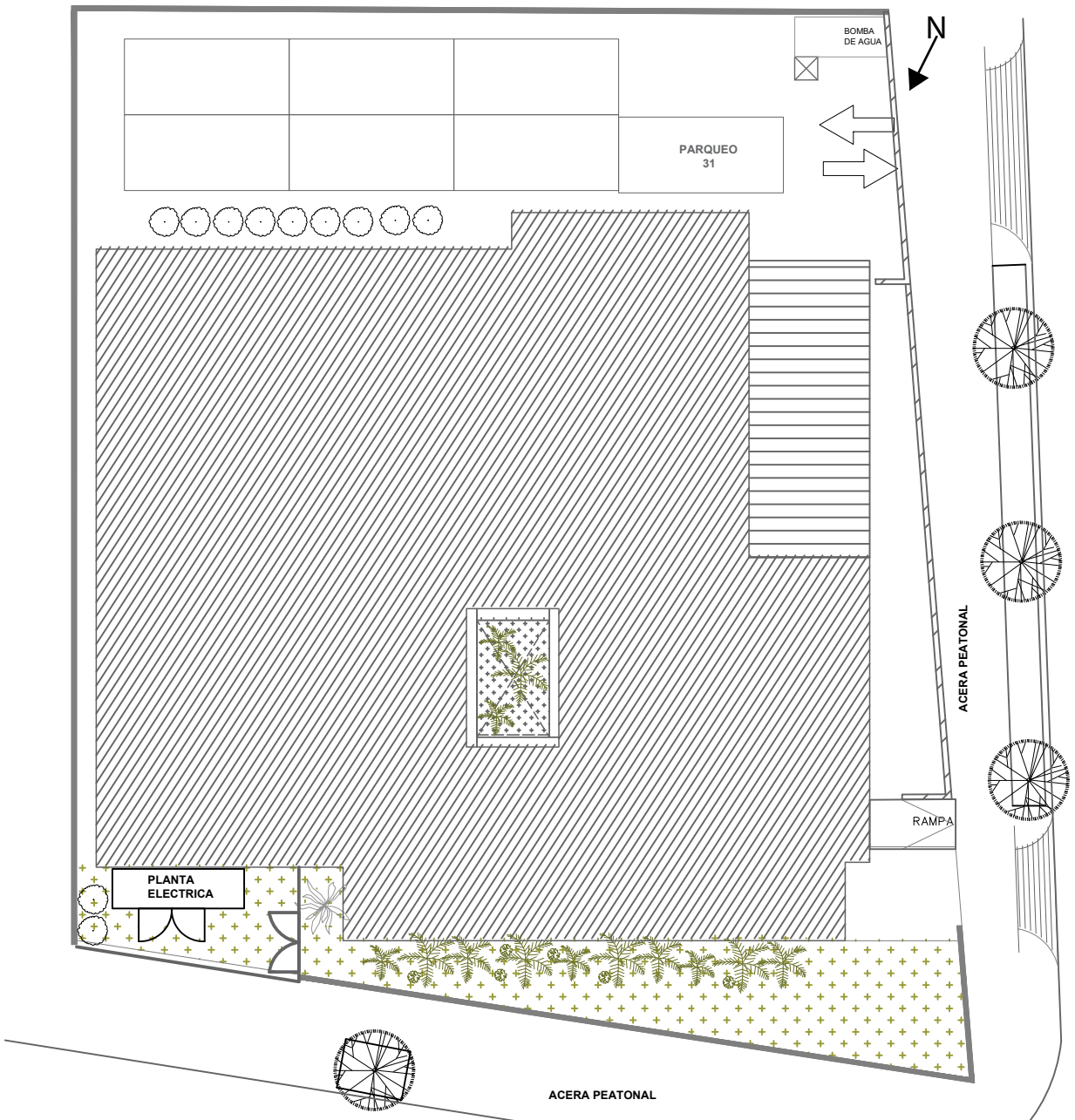
Seccion A´A
Esc. 1:150



Seccion B´B
Esc. 1:150

SECCIÓN
Esc. 1:150

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	11/43



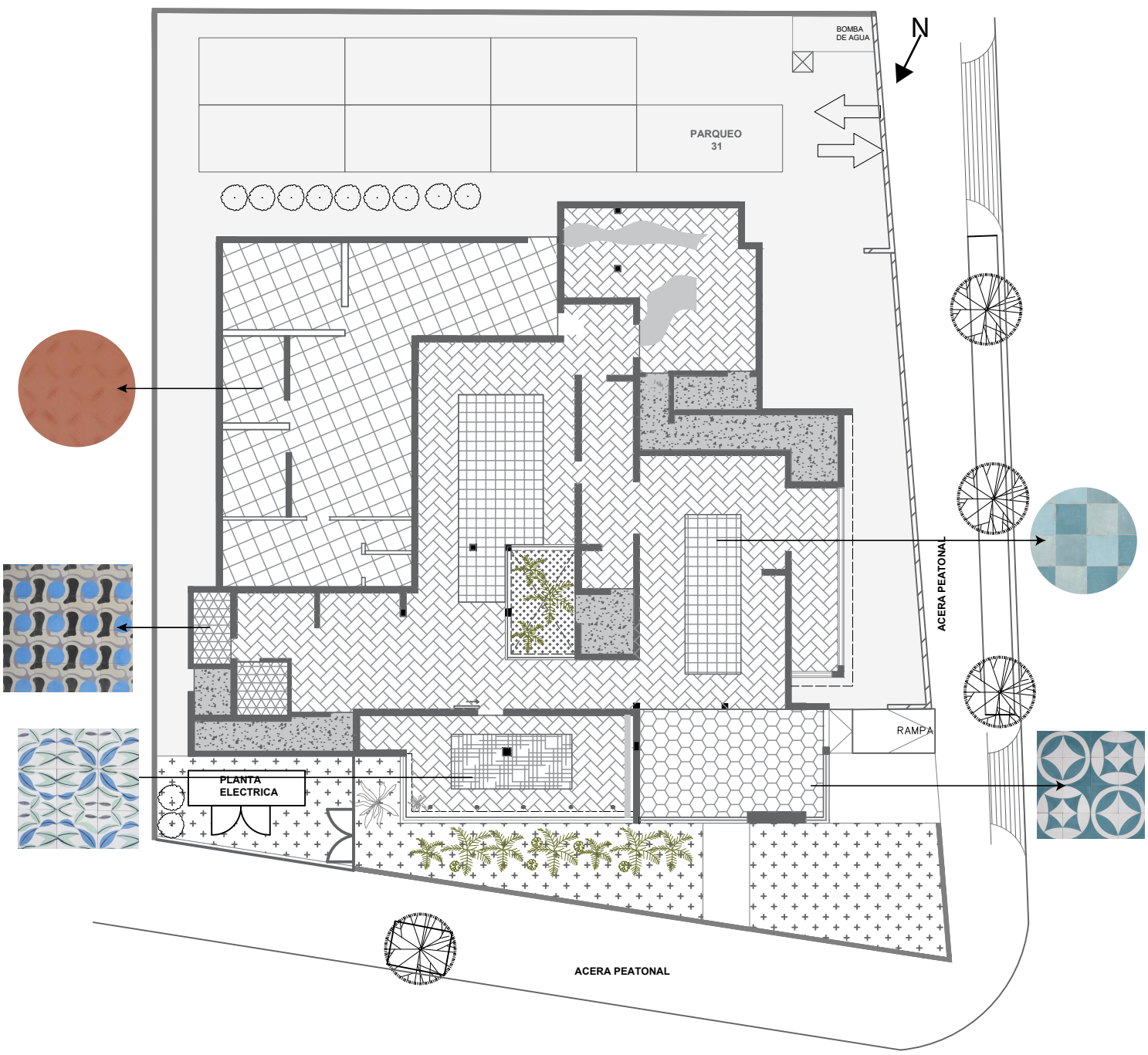
LEYENDA

Simbología	Materialidad
	Pergola de padera
	Lona asfaltica
	Grama
	Lengua de vaca

Palma Cola de zorro

PLANTA PAISAJISMO
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	12/43

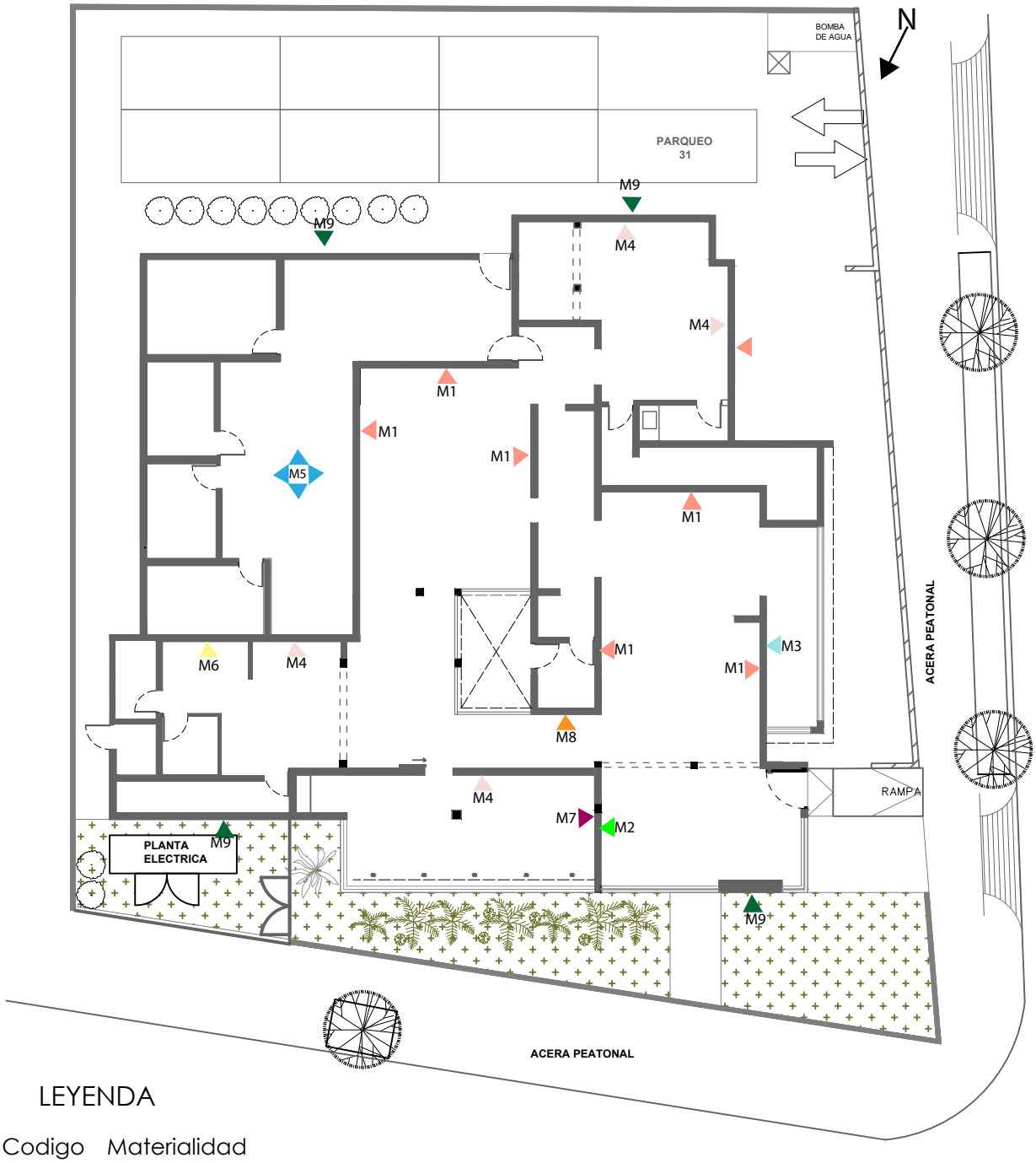


LEYENDA

Simbología	Materialidad	Simbologia	Materialidad
	Porcelanato imitacion mader-a,color gris, 8"x48"x3/8"		Porcelanato tipo geometrico 20x23cm, 12 mm
	Cemento pulido		Planchas de acrilico cortado
	Mosaico, 20x30cm		Grama
	Mosaico 20x23cm, 12 mm		Aslfato acabado concreto escobillado
	Baldosas antideslizantes 30x30cm		Ceramica de alto trasito, 125x125x12 color azul

PLANTA ACABADO DE PISO
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	13/43

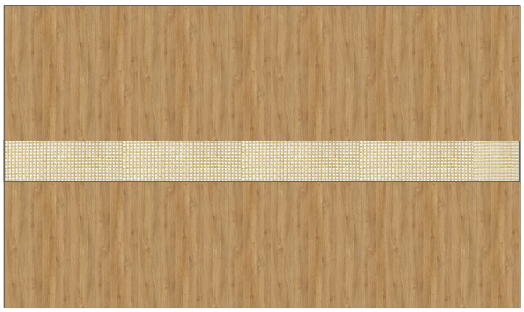


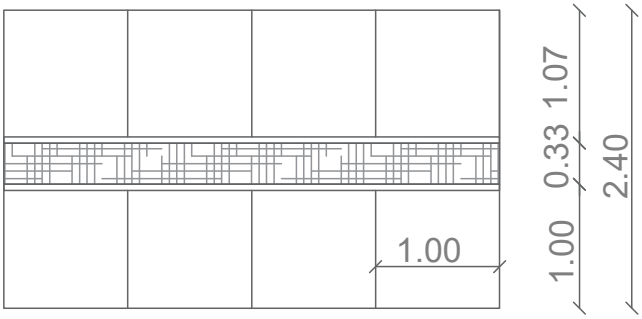
LEYENDA

Codigo	Materialidad
M1	El papel decorativo Nogal con acabado 3D. Con franja de Yute
M2	Revestimiento de ramas de charamico, tipo madera
M3	Jardin vertical
M4	Microcemento gris perlado
M5	Revestiemto de Ceramica blanca 20x20mm
M6	Coralina en corte tipo ladrillo. Mitad pared Microcemento gris perlado
M7	Panel imitación Onix
M8	Revestimento mosaicos 20x23cm, 12 mm. Mitad pared El papel decorativo Nogal con acabado 3D
M9	Revestimientos de madera en listones

PLANTA ACABADO DE PARED
Esc. 1:200

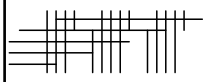
UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	14/43

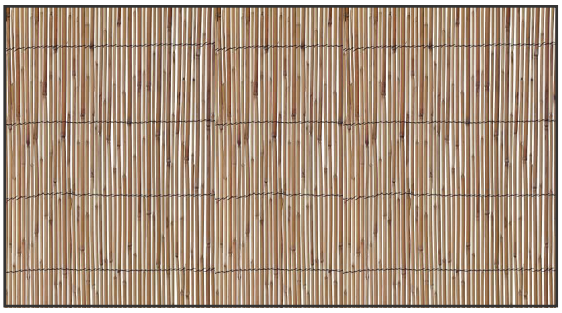


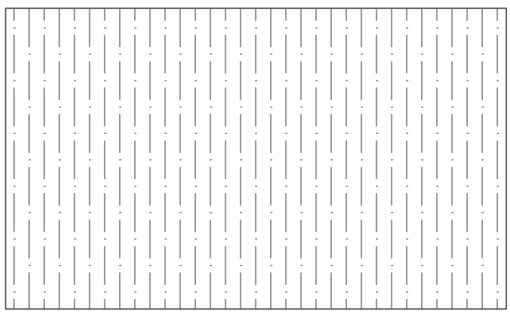


Detalle de fachada Interior M1

Leyenda

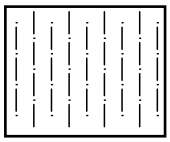
Simbologia	Nombre	Esp.	Foto
	Acero Finlandia/Al-luminio	El papel decorativo Nogal con acabado 3D	
	Con franja de Yute	Con franja de Yute natural	





Detalle de fachada Interior M2

Leyenda

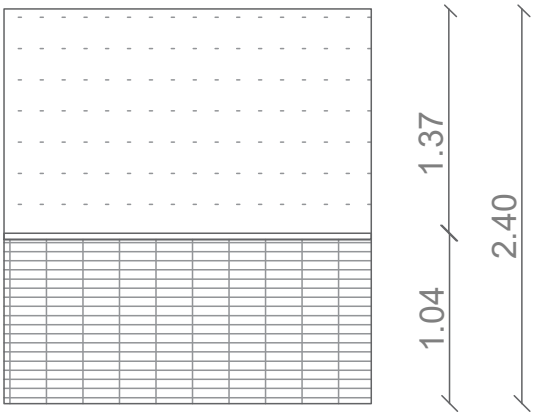
Simbologia	Nombre	Esp.	Foto
	Charamico	Revestimiento de ramas de charamico, tipo madera	

ACABADO DE PARED

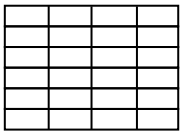
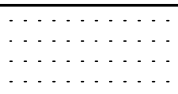
UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	15/43



Detalle de fachada Interior M6

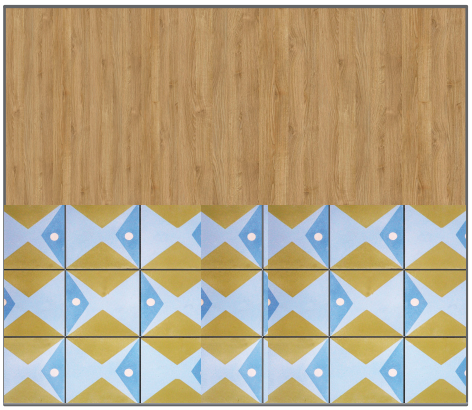


Leyenda

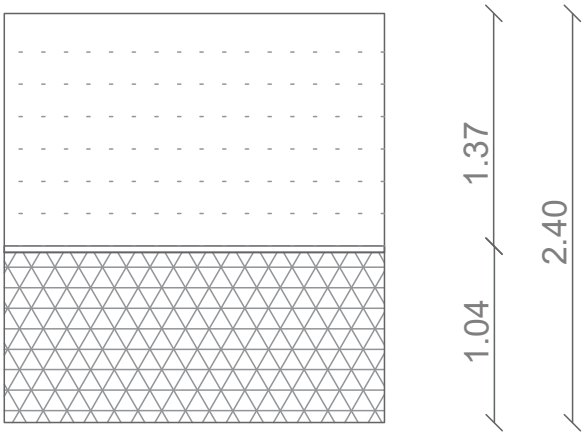
Simbologia	Nombre	Esp.	Foto
	Coralina	Coralina en corte tipo ladrillo.	
	Microcemen-to	Microce-mento gris perlado	

ACABADO DE PARED

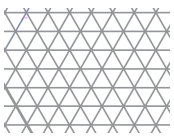
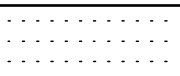
UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	16/43



Detalle de fachada Interior M8

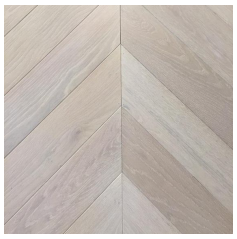


Leyenda

Simbologia	Nombre	Esp.	Foto
	Mosaicos	Revesti-mento mosaicos 20x23cm, 12 mm.	
	Acero Finlandia/Al-luminio	El papel decorativo Nogal con acabado 3D	

ACABADO DE PARED

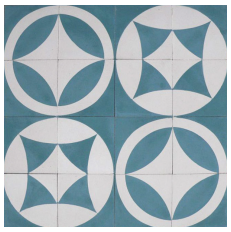
UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	17/43



Porcelanato imitacion madera, color gris, 8”x48”x3/8”



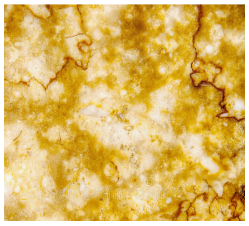
Ceramica de alto trasito, 125x125x12 color azul



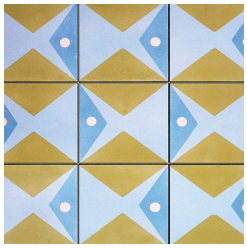
Mosaico, 20x30cm
Suplidor: aguayo tl



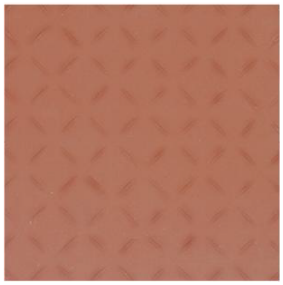
Mosaico 20x23cm, 12 mm
Suplidor: aguayo tl



Panel imitación Onix



Revestimento mosaicos 20x23cm, 12 mm.



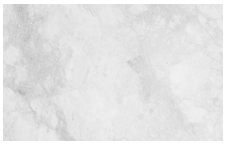
Baldosas antideslizantes 30x30cm



Cemento pulido



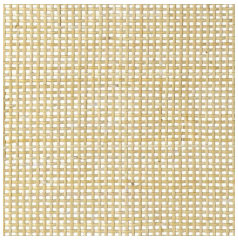
Mosaico de ceramica 20x20cm, tipo geometrico
Suplidor: aguayo tl



Cemento pulido, acabado perlado.

TABLA DE MATERIALES

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	18/43



Con franja de Yute natural



Coralina en corte tipo ladrillo.



Revestimiento de ramas de charamico, tipo madera

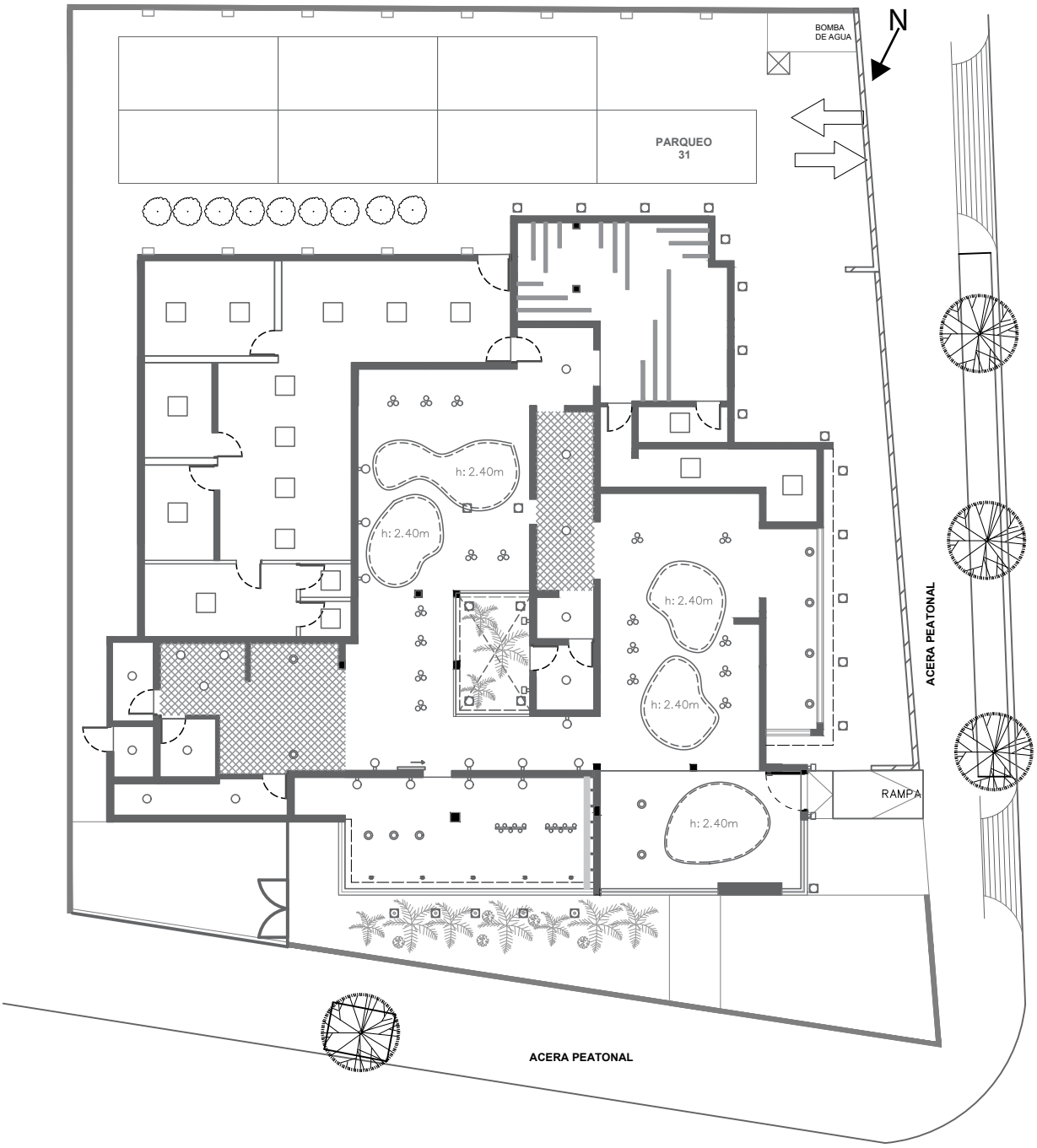


Acero Finlandia/Alluminio

El papel decorativo Nogal con acabado 3D

TABLA DE MATERIALES

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	19/43



LEYENDA		
TIPO	DESCRIPCIÓN	CANT.
	Lámpara superficie de techo	13
	Lámpara colgante	11
	Lámpara superficie de techo	17
	Aplique de pared, H: 1.70m, interiores	12
	Aplique de pared, H: 1.70m, exteriores	4
	Làmpara colgante	2

LEYENDA		
TIPO	DESCRIPCIÓN	CANT.
	Lámpara Led 2´x 2´	17
	Mangueras Led aplique pared-techo	15
	Lámpara empotrada en piso	19
	Lámpara superficie en piso	5
	Aplique de pared, H: 1.70m, exteriores	13

PLANTA DE LUMINARIA Y PLAFÓN
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	20/43



NOMBRE: LÁMPARA LED DE TECHO MONTADA EN SUPERFICIE.
COLOR: BLANCO.
UBICACIÓN: ÁREA DE COMENSALES.
DATO ANEXO: 7W. 20CM-50CM



NOMBRE: LAMPARA COLGANTE ARABELA.
COLOR: DORADO
UBICACIÓN: SALÓN PRIVADO.
DATO ANEXO:MEDIDAS: L: 95CM / H: 103CM-33CM. AMPOLLETAS CON SOQUETE G9, POTENCIA MÁX. DE CONSUMO DE CADA AMPOLLETA: 40W



NOMBRE: LÁMPARA DE PARED DORADA CON GLOBO BLANCO.
COLOR: DORADO.
UBICACIÓN: ÁREA DE COMENSALES / SALÓN PRIVADO.



NOMBRE: BARRA DORADA Y GLOBO FROST GRANDE.
COLOR: DORADO.
UBICACIÓN: LOBBY / BAÑOS / SALÓN PRIVADO.

TABLA DE LUMINARIA

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	21/43



NOMBRE: APLIQUE PARED CILÍNDRICO TRANSPARENTE DOBLE LUZ
COLOR: NEGRO.
UBICACIÓN: EXTERIORES / JAULA DE CRISTAL.
DATO ANEXO: E27, 110-130V, IP54



NOMBRE: MANGUERA LED POR METRO LUZ CÁLIDA.
COLOR: AMARILLO.
UBICACIÓN: SALÓN PRIVADO / BAR.
DATO ANEXO: IP68, 110V, 50METROS.



NOMBRE: LAMPARA 5" SUPERFICIE DIRIGIBLE REDONDA
COLOR: BLANCO.
UBICACIÓN: ÁREA DE COMENSALES / BAÑOS.
DATO ANEXO:BASE GU10, BOMBILLO DE 50W MÁXIMO, VOLTAJE: 110-240V

TABLA DE LUMINARIA



NOMBRE: EMPOTRABLE DE PISO.
COLOR: NEGRO Y GRIS.
UBICACIÓN: EXTERIORES / JAULA DE CRISTAL.
DATO ANEXO: 3W, LUZ CÁLIDA.



NOMBRE: PANEL LED 2`X 2`
COLOR: BLANCO.
UBICACIÓN: COCINA / ALMACENAMIENTO BAR.
DATO ANEXO: 40W 6000K 100/277V 4000LM
IP20 IT



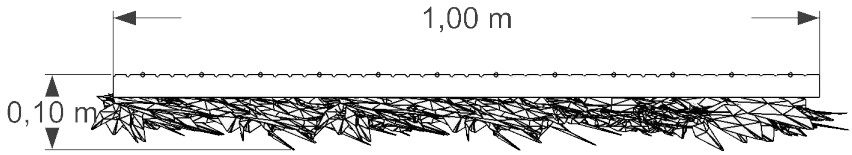
NOMBRE: LAMPARA DE PARED EXTERIOR.
COLOR: MARRÓN.
UBICACIÓN: PARQUEO.
DATO ANEXO: 45W, 2700K, LUZ CÁLIDA.



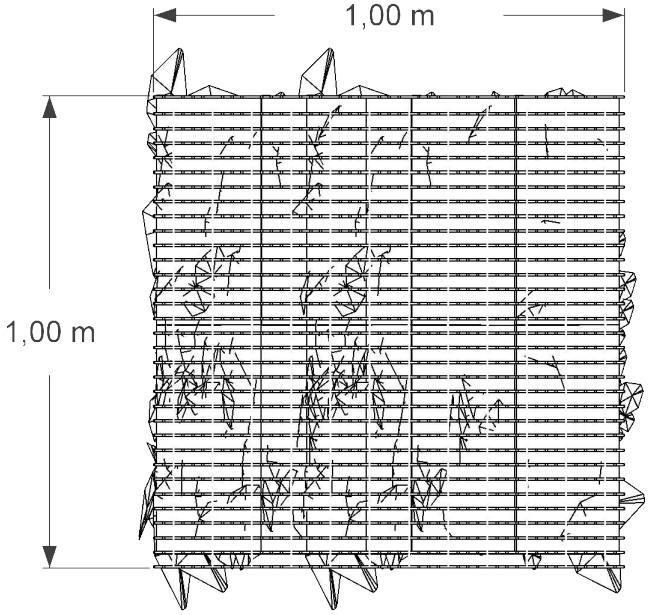
NOMBRE: LAMPARA SUPERFICIE DE PISO PARA EXTERIORES TIPO ESTACA.
COLOR: MARRÓN.
UBICACIÓN: JARDÍN FRONTAL.

TABLA DE LUMINARIA

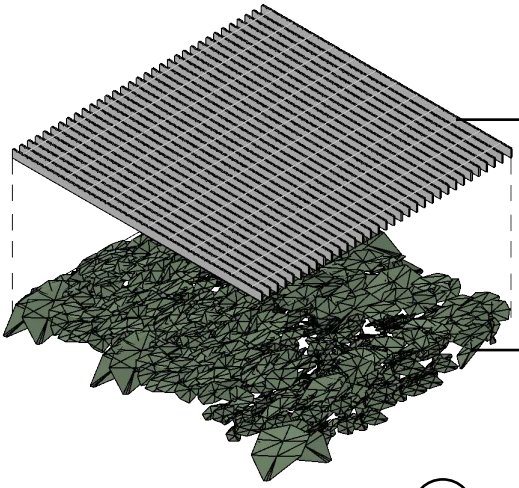
UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	23/43



Elevación
Esc. 1:10



Vista en planta
Esc. 1:15





Rejilla métalica
para plafon

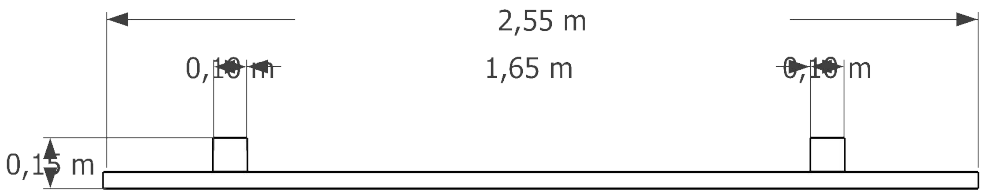


Plantas artifcia-
les decorativas

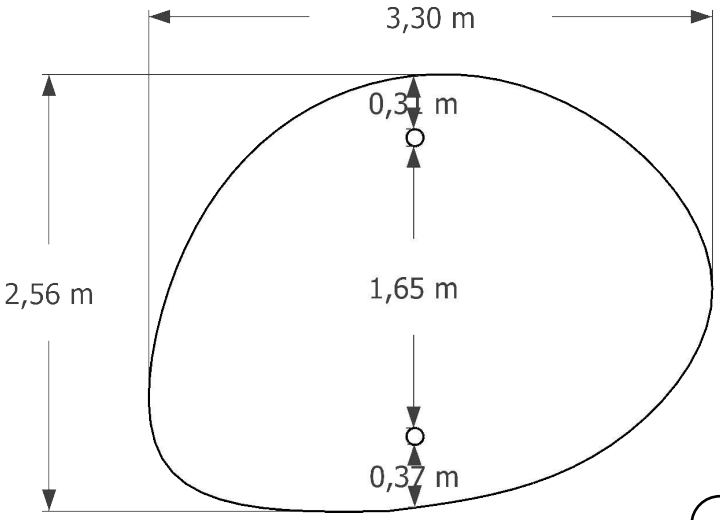
Isométrica
Esc. 1:20

DETALLE DE PLAFÓN

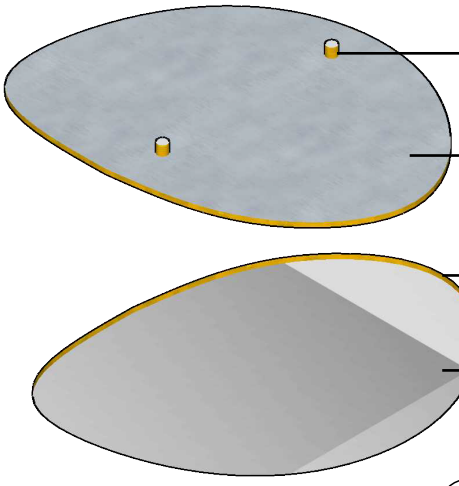
UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	24/43



Elevación
Esc. 1:20



Vista en planta
Esc. 1:40

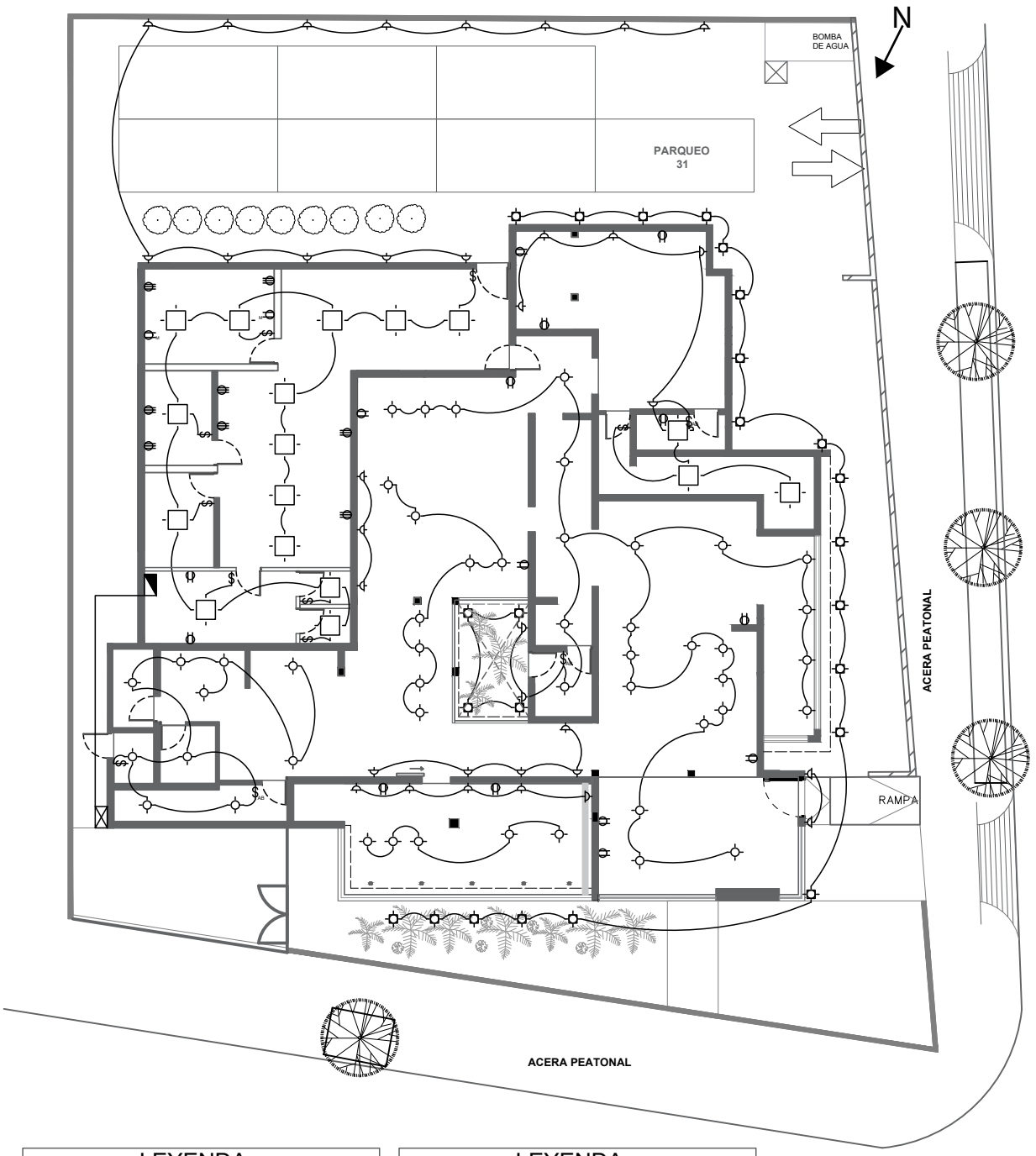


Isométrica
Esc. 1:50



DETALLE DE PLAFÓN

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	25/43

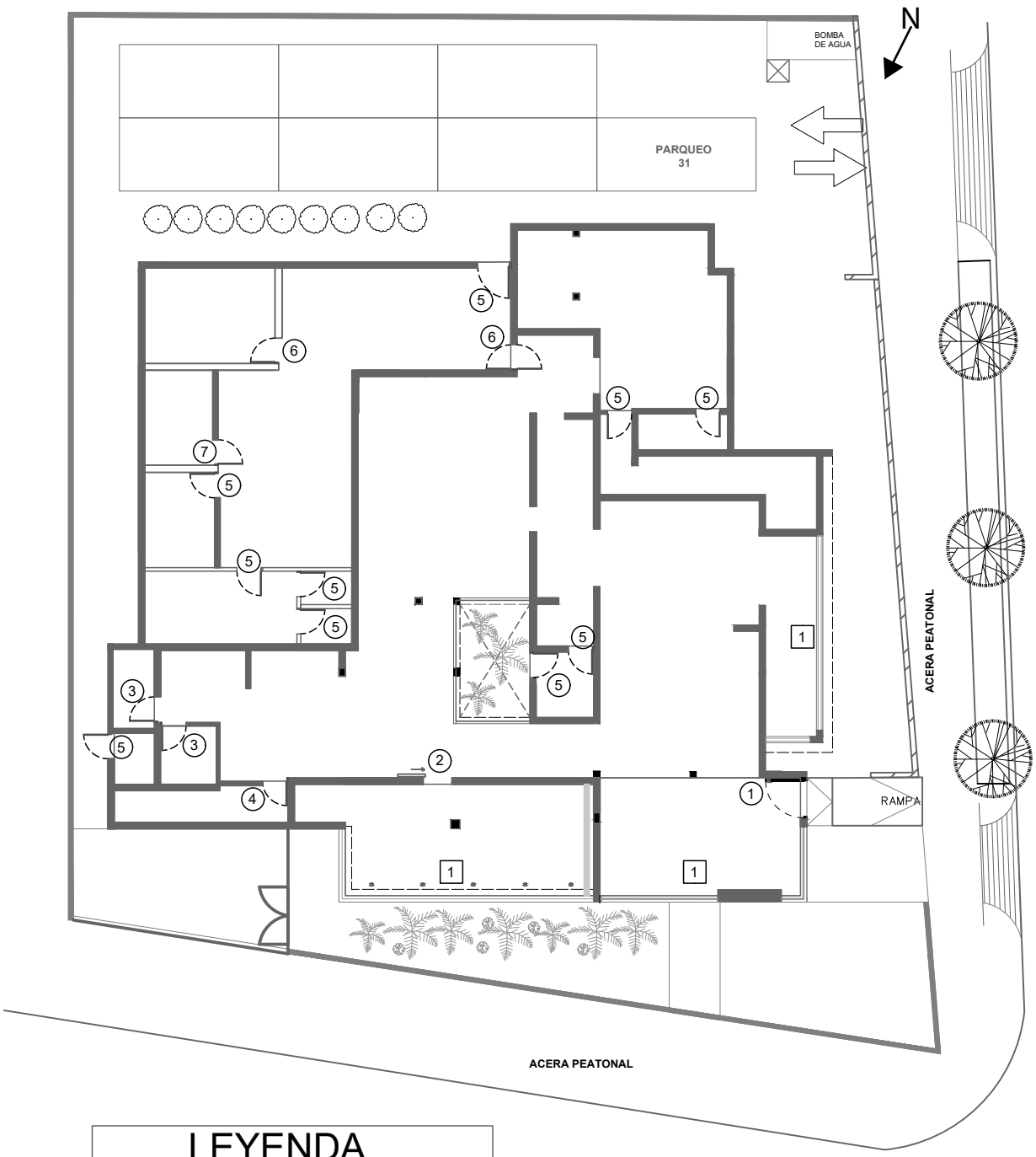


LEYENDA		
TIPO	DESCRIPCIÓN	CANT.
	Salida de luz cenital	48
	Salida de luz en pared	22
	Salida de luz en piso	20
	Lámpara fluorescente	17
$	Interruptor sencillo	9
$AB	Salida interruptor doble	3

LEYENDA		
TIPO	DESCRIPCIÓN	CANT.
	Salida tomacorriente 110v	15
	Salida tomacorriente 220v	8
M	Salida tomacorriente en meseta	2
	Panel de distribución	1
	Registro de paso	1

PLANTA ELECTRICA
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	26/43



LEYENDA		
TIPO	DESCRIPCIÓN	CANT.
	Puertas	18
	Ventanas	22

PLANTA DE PUETRAS Y VENTANAS
Esc. 1:200

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	27/43

Tabla de puertas y ventanas

Puertas

1
Hecha a la medida
H: 2.35m x A: 1.30m
1 Ud.

VER DETALLE

2
Puerta corredera
H: 2.10m x A: 0.90m
MDF
1 Ud.



3
Hecha a la medida
H: 2.10m x A: 0.80m
2 Uds.

VER DETALLE

4
Puerta vaivén escondida
H: 2.10m x A: 0.80m
MDF
1 Ud.



5
Puerta pivotante comercial
H: 2.10m x A: 0.75m
Plástico.
9 Uds.



6

Puerta abatible
H: 2.10m x A: 0.80m
Mirilla ojo de buey
Polietileno
1 Ud.



7

Puerta pivotante cámara frigorífica
H: 2.10m x A: 0.80m.
1 Ud.

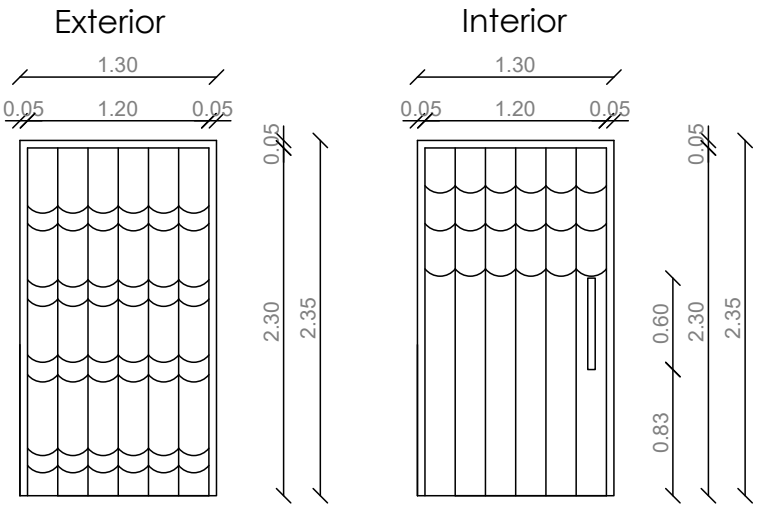


Ventanas

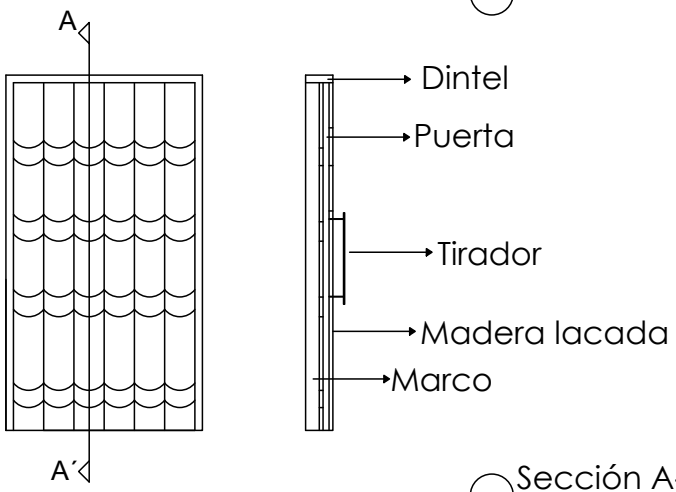
1

Ventana de vidrio fijo
H: 2.00m x A: 1.50m
Perfilería de aluminio
22 Uds.

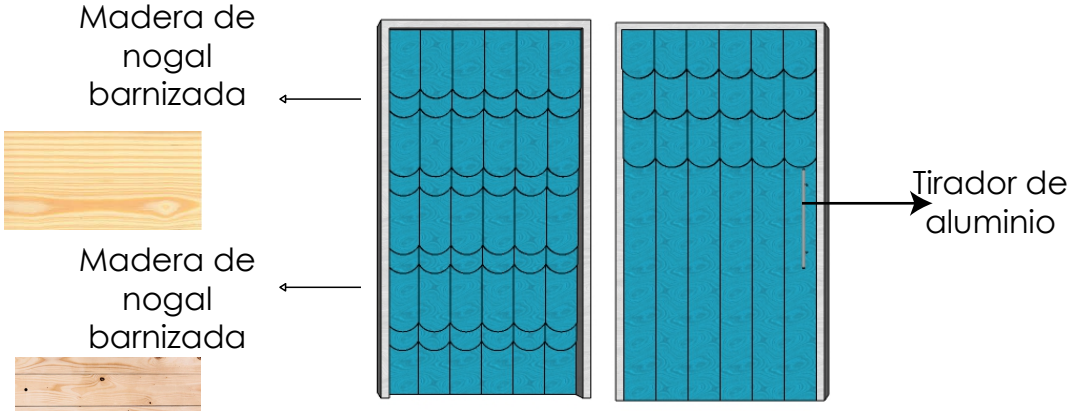




Elevaciones
Esc. 1:50



Sección A-A`
Esc. 1:50

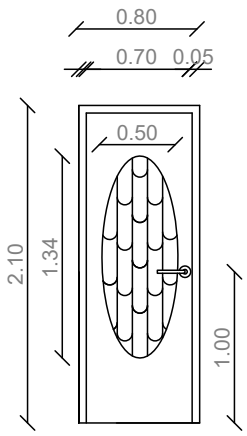


Materialidad
Esc. 1:50

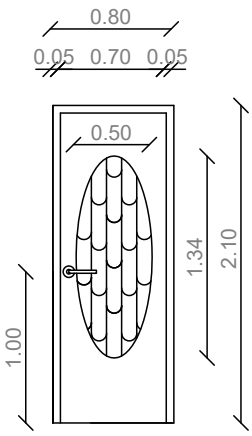
DETALLE DE PUERTA

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	30/43

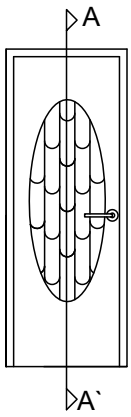
Exterior

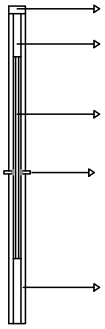


Interior



Elevaciones
Esc. 1:50





Dintel
Puerta
Vitral
Picaporte
Marco

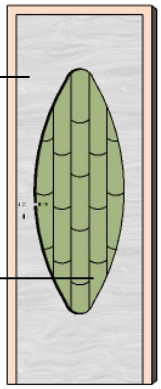
Sección A-A`
Esc. 1:50

Madera de nogal barnizada

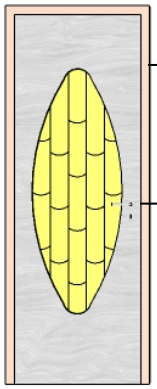


Vitral tintado ovalado





Puerta baño de hombre



Puerta baño de mujer

Madera de Nogal barnizada

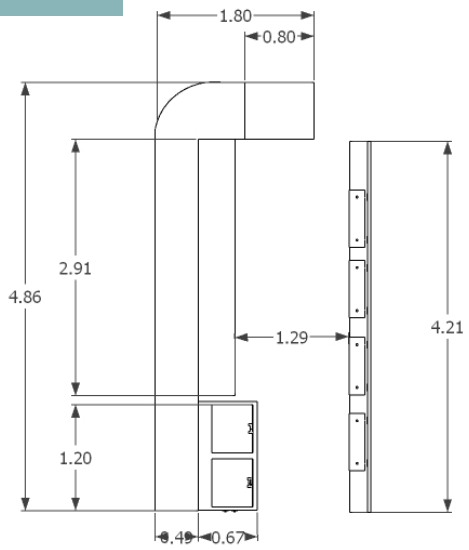
Picaporte de aluminio

Materialidad
Esc. 1:50

DETALLE DE PUERTA

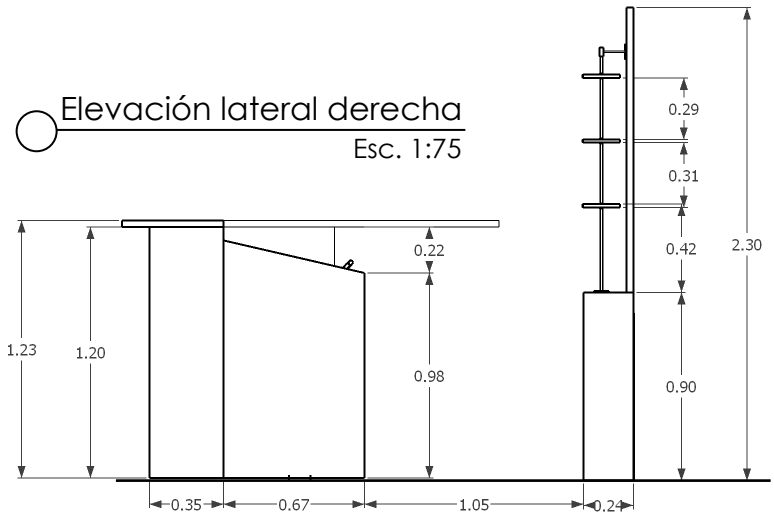
UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	31/43

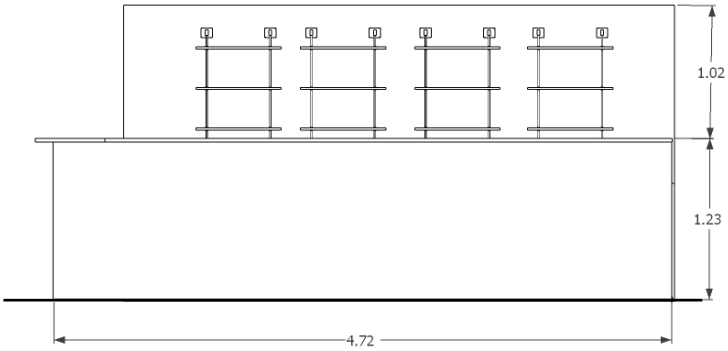
Bar



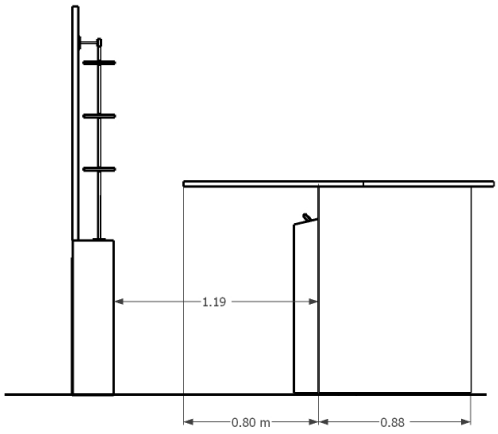
Planta dimensionada

Elevación lateral derecha
Esc. 1:75

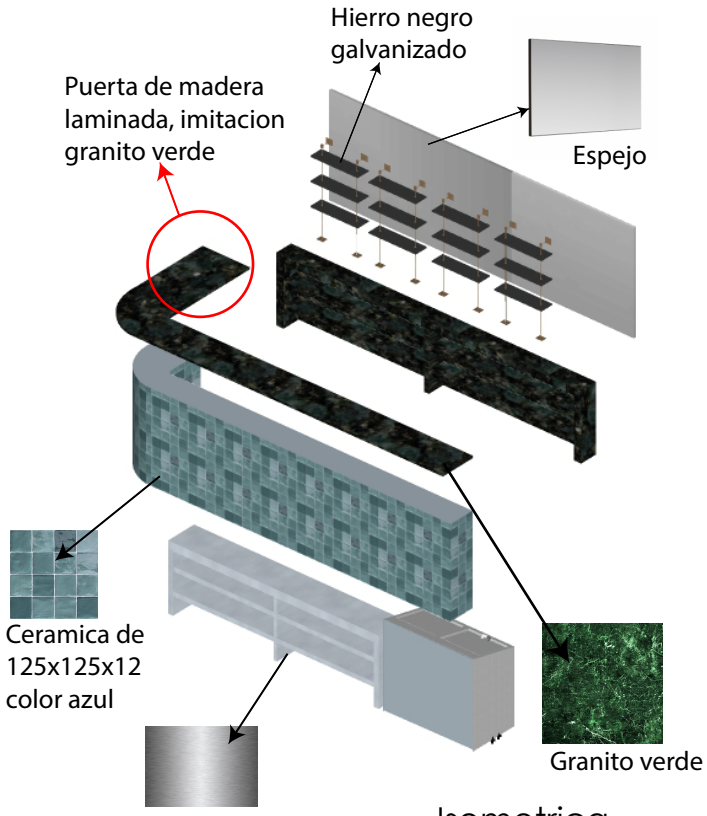




Elevación frontal



Elevación lateral izquierdo
Esc. 1:75

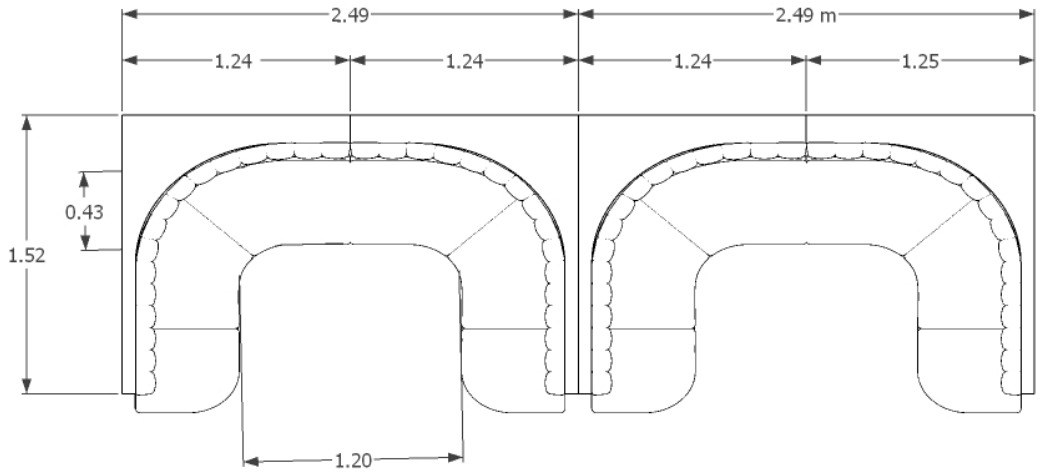


Isometrica explotada

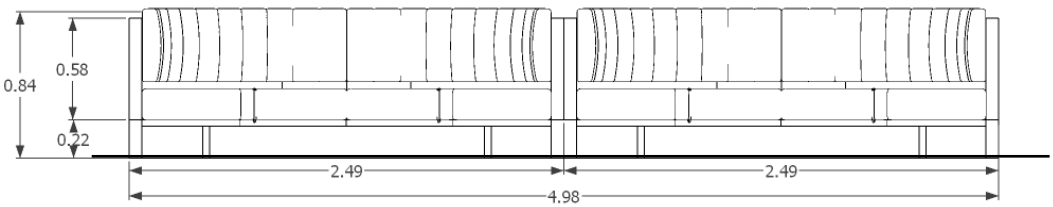
DETALLE DE MOBILIARIO

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	32/43

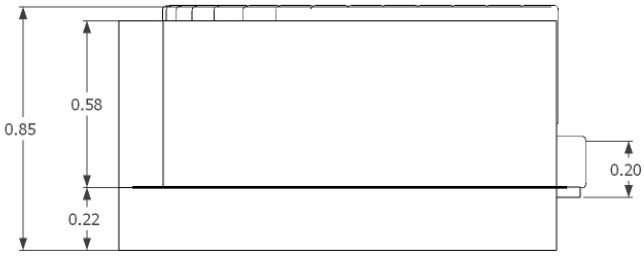
Cabina



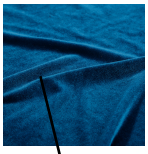
Planta dimensionada
Esc. 1:75



Elevación frontal
Esc. 1:75



Elevación lateral derecho
Esc. 1:75



Tela Terciopelo Azul





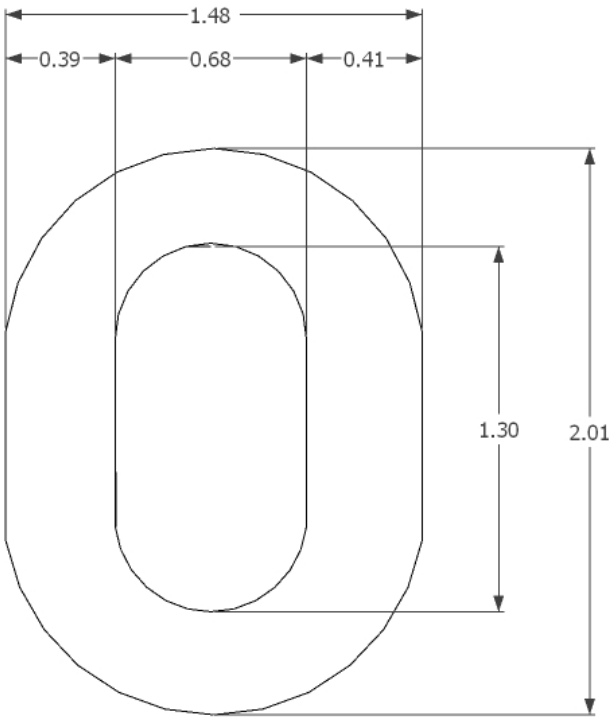
Base madera de caoba

Isometrica explotada
Esc. 1:75

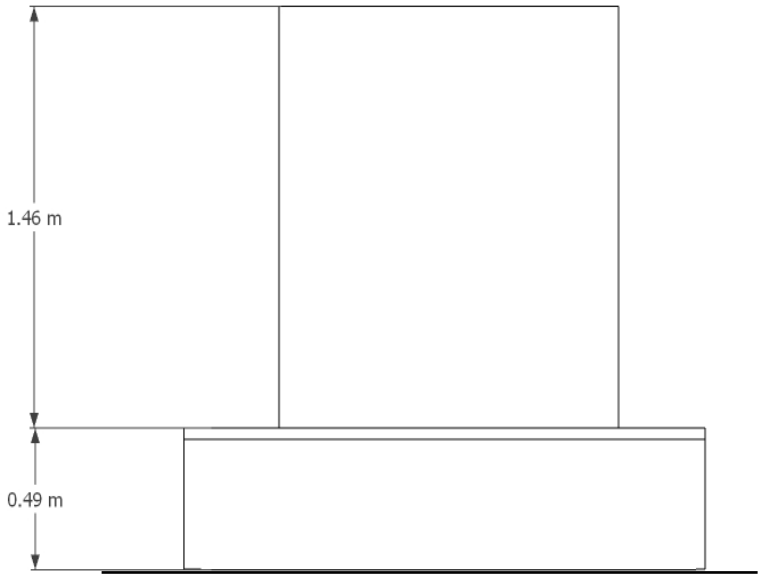
DETALLE DE MOBILIARIO

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	33/43

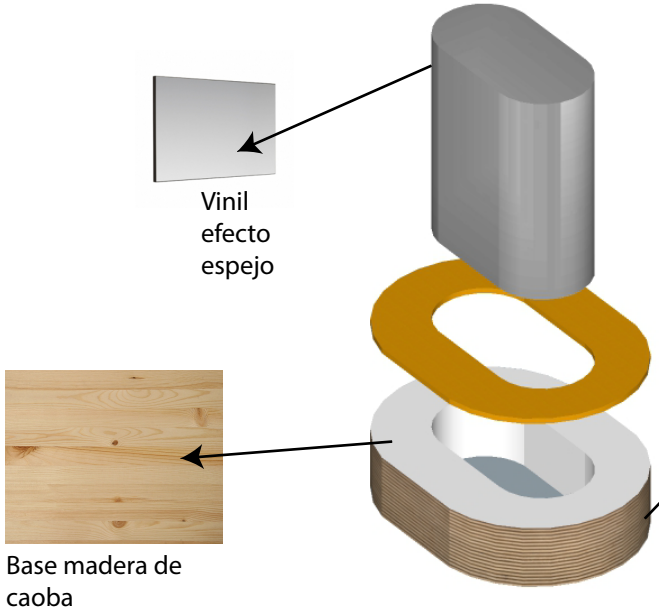
Columna baño



Planta dimensionada
Esc. 1:75



Elevación frontal
Esc. 1:75

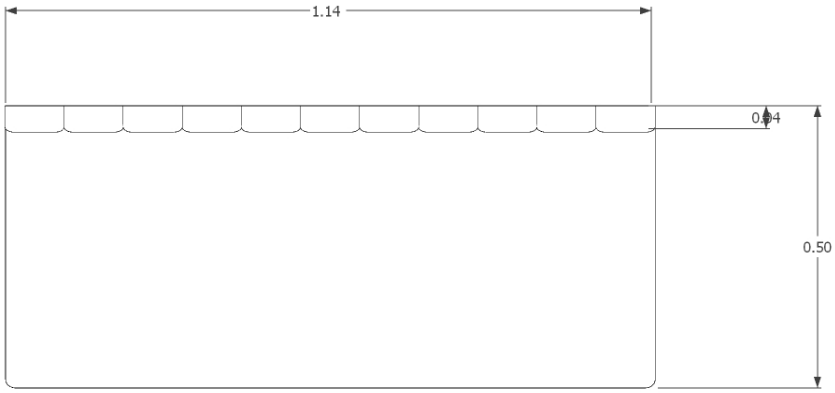


Isometrica explotada
Esc. 1:75

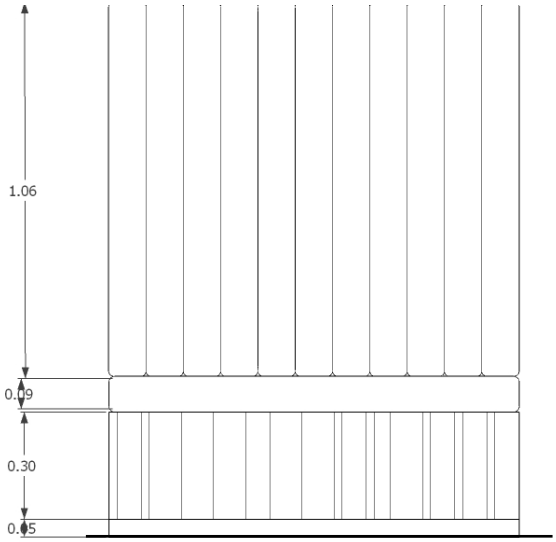
DETALLE DE MOBILIARIO

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	34/43

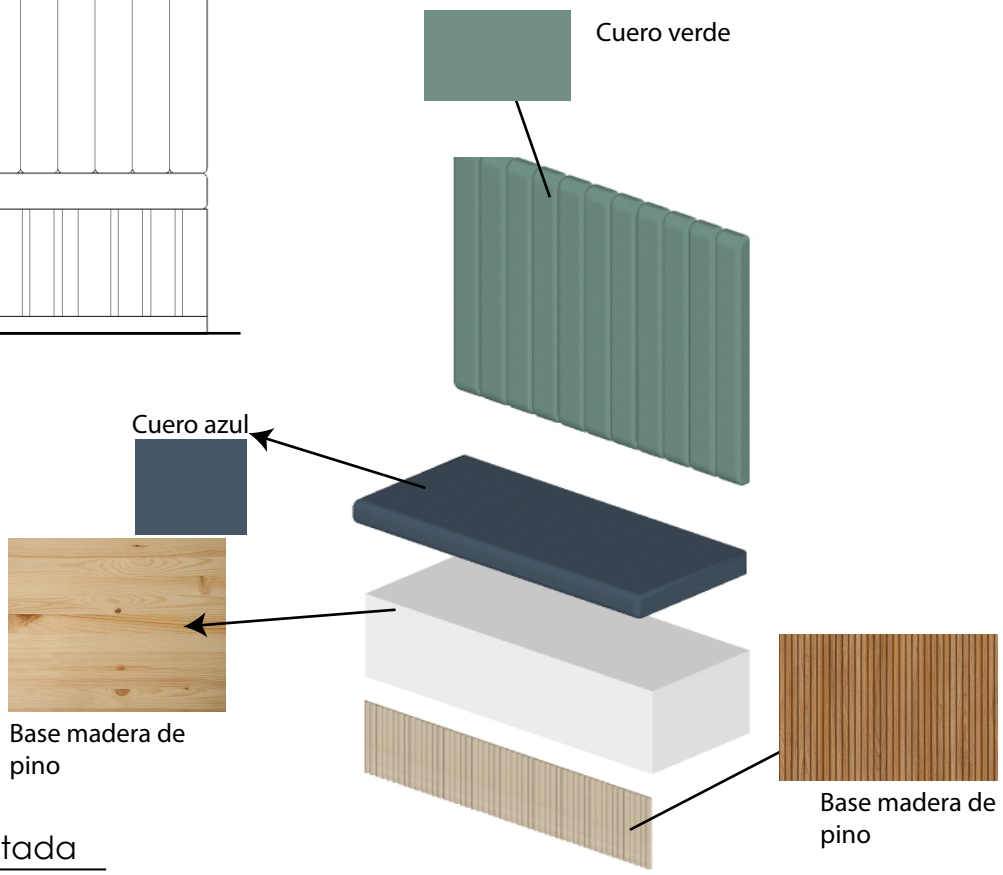
Banco comensales



Planta dimensionada
Esc. 1:75



Elevación frontal
Esc. 1:75

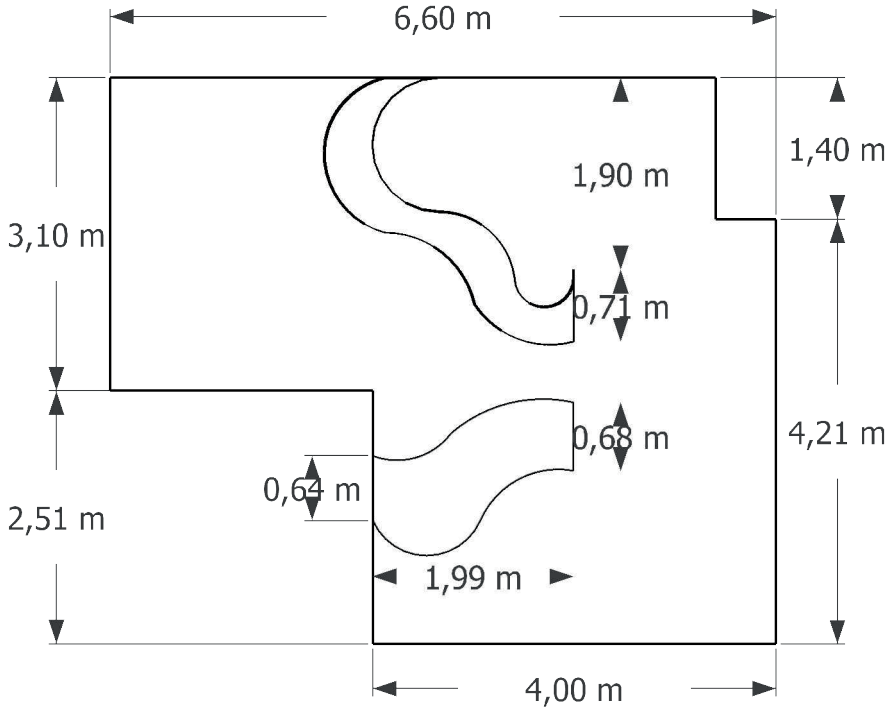


Isometrica explotada
Esc. 1:75

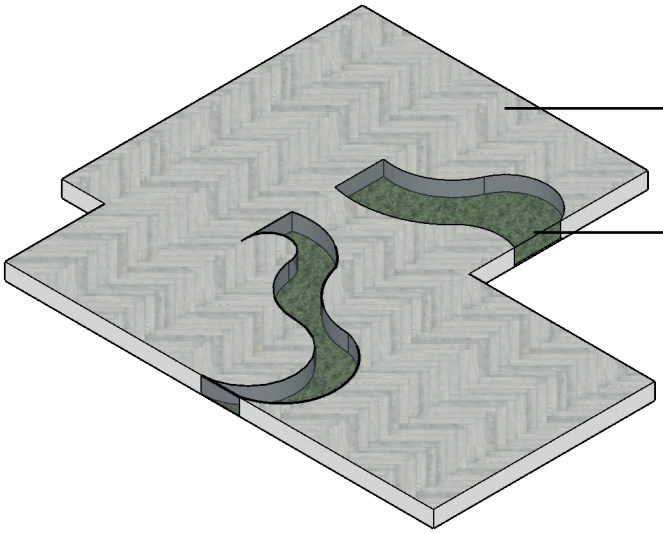
DETALLE DE MOBILIARIO

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	35/43

Jardínes subterráneos

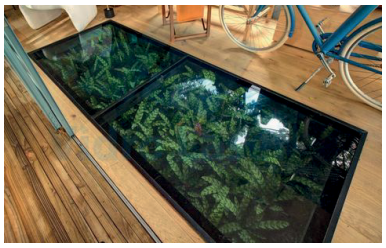


Vista en planta
Esc. 1:75



Piso estructural

Plancha de acrílico transparente 5cm de grosor



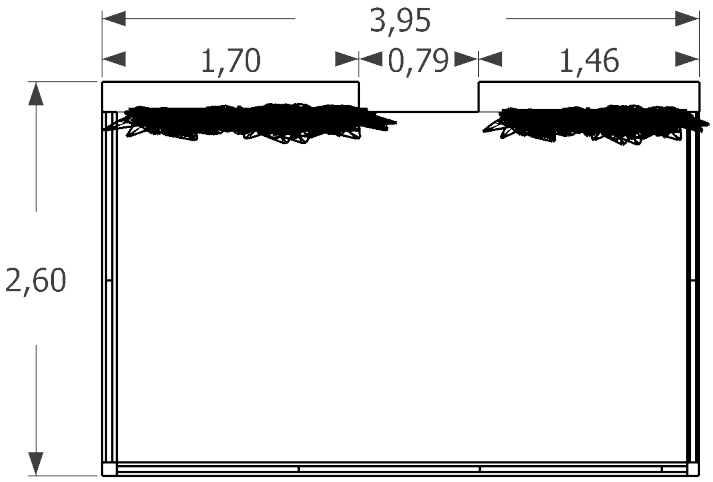
La principal ventaja del metacrilato es su transparencia. Es un material plástico, resistente, ligero, irrompible, flexible y aislante que se utiliza en multitud de sectores.

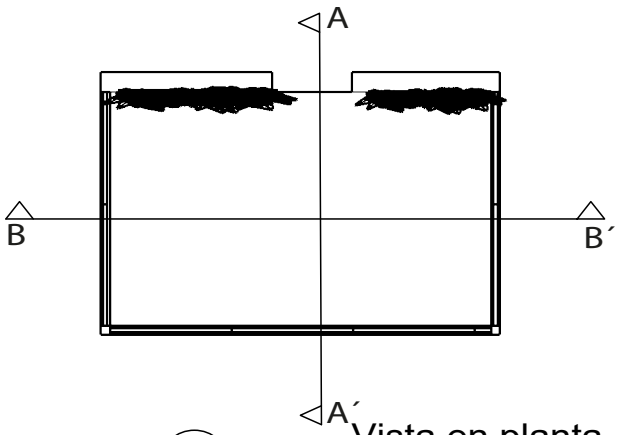
Isométrica
Esc. 1:75

DETALLE DE CONSTRUCTIVO

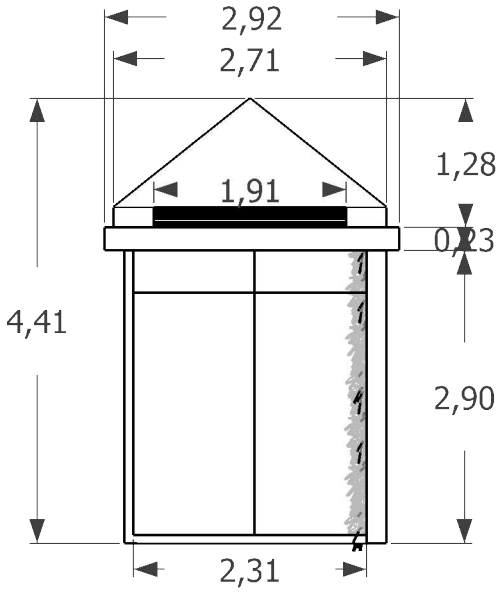
UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	36/43

Detalle constructivo Jaula

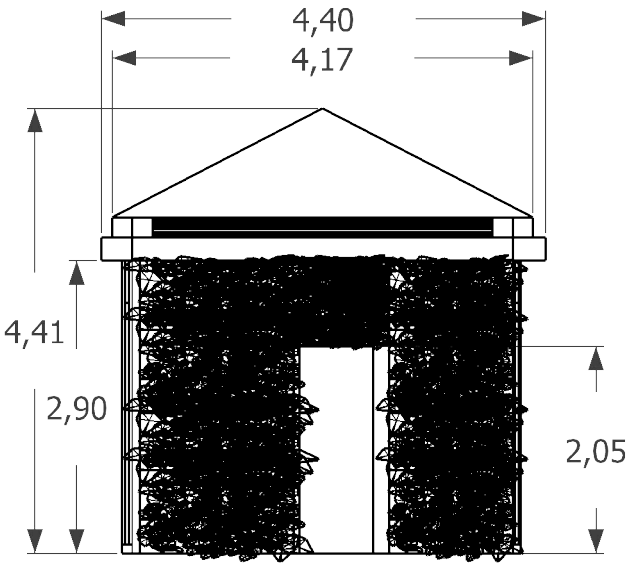




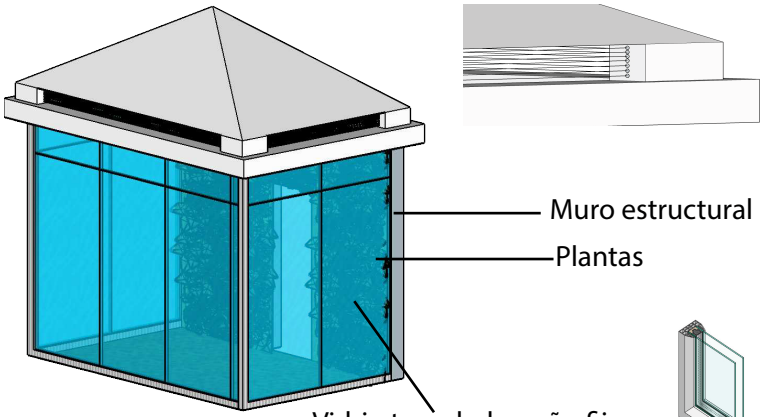
Vista en planta
Esc. 1:50



Sección A-A´
Esc. 1:75



Sección B-B´
Esc. 1:75





La rejilla electrosoldada es una reja cuyo anclaje seràn tensores incrustados en el muro de concreto para mayor resistencia de la misma.



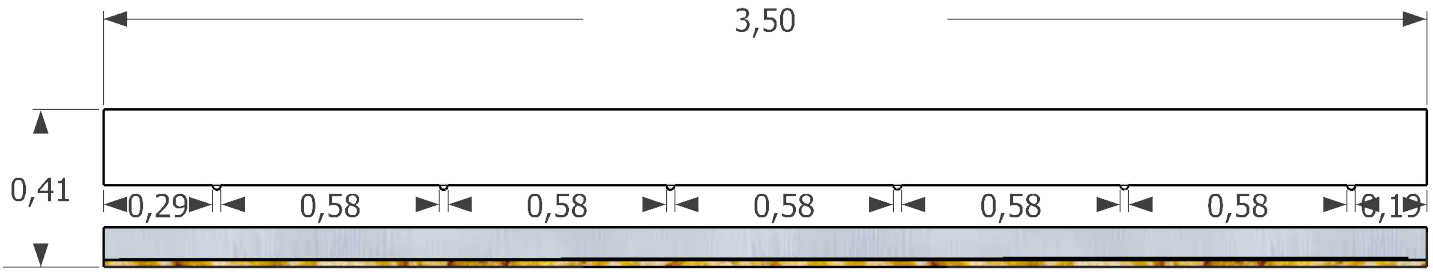
El loro es un ave suele medir unos 40 centímetros. Son animales quee requieren que al tenerlo sea en pareja o grupos ya que son bastante sociables y esto es para evitar consecuencias como episodios de depresión. El requerimiento mínimo para el tamaño de la pajarera en donde vayan a ser colocados es de 1.50 metros de ancho por 2 metros de alto.

Esta jaula está construida en base a perfilería metalica que sirve como soporte para la doble hoja de vidrio y tiene una junta translùcida

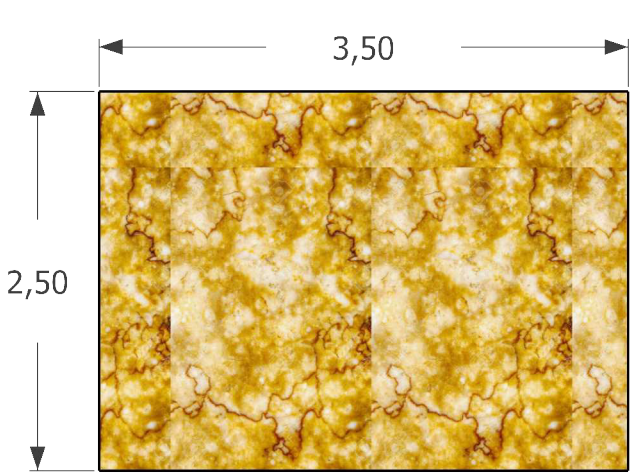
Isométrica

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero P00 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	37/43

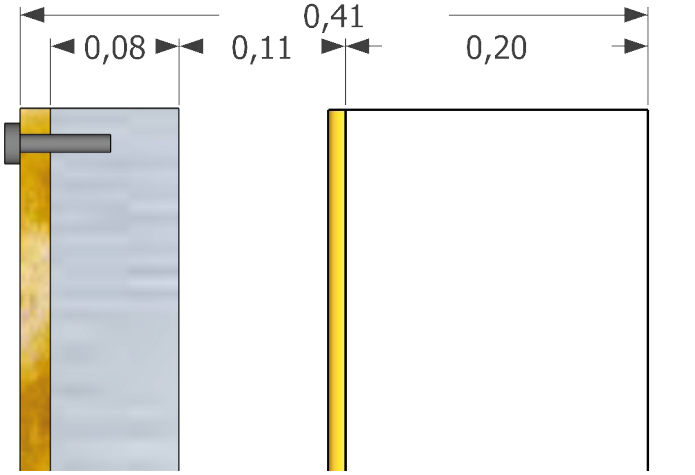
Detalle constructivo pared onix



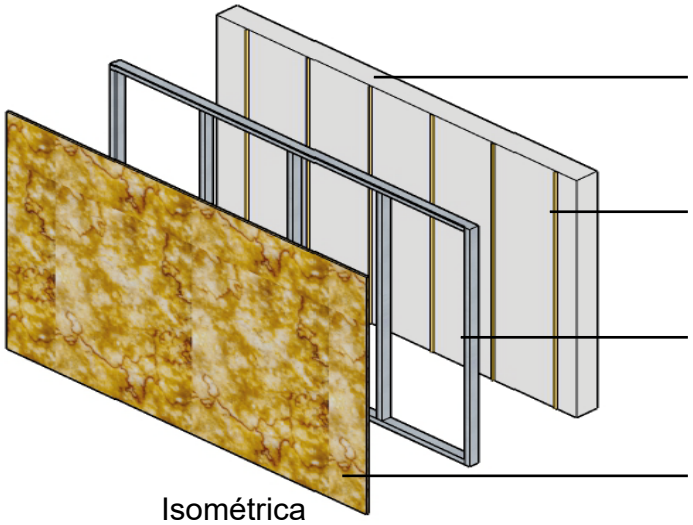
Vista en planta
Esc. 1:20



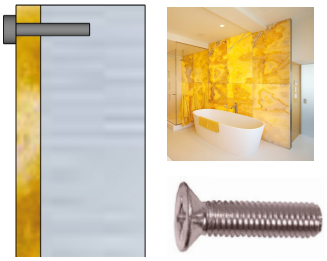
Elevación frontal
Esc. 1:50



Elevación lateral
Esc. 1:5



Isométrica



En este deatalle podemos observar como el perno se enrosca a través del panel y la perfilería metálica para unirlos de esta manera y así sea mas fácil su montaje y desmontaje en caso de la avería de las luminarias o del mismo material en sí.

Detalle de anclaje

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	38/43



Lobby



Área comensales



Área comensales

RENDER

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	39/43



Área comensales



Área comensales



Área comensales

RENDER

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	40/43



Área comensales



Baño



Área Vip

RENDER

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	41/43



Cocina



Cocina

RENDER

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	42/43



Bar



Bar

RENDER

UNIBE	PROYECTO: LORO AZUL	Ana María Noble 19-0219 Ashley Guerrero Pou 19-0688	PROPUESTA DE DISEÑO	43/43

BIBLIOGRAFÍA

-Alejandra Domínguez Bautista / Adriana Montserrat Rivera Romero, Cholula, Puebla, México a 14 de mayo de 2010, Licenciatura en Administración de Hoteles y Restaurantes; Departamento de Turismo. Escuela de Negocios y Economía, Universidad de las Américas Puebla.
http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/dominguez_b_a/

-Alonso, Lola. 2020, Diciembre 27. Restaurante Multicultural Xantana: un viaje por el mundo sin salir del centro de Vigo.
https://www.elespanol.com/treintayseis/articulos/actualidad/restaurante-multicultural-xantana-un-viaje-por-el-mundo-sin-salir-del-centro-de-vigo

-Cueva del Castillo, Paula Fernanda, S.f., Estados Unidos, Aprende Institute, ¿Cómo elegir la mejor ubicación para tu restaurante? https://aprende.com/blog/emprendimiento/restaurantes/como-elegir-la-mejor-ubicacion-para-tu-restaurante/#:~:text=En%20los%20negocios%20de%20comida,para%20definir%20lo%20que%20necesitas.

-Elisabeth Checa, Buenos Aires, 2021; Breve historia del restaurante.
http://elgourmet.com/noticias/breve-historia-de-los-restaurantes

-Guadarrama, Berenice. 2013, octubre 17, EQUIPO E INSTALACIONES DISEÑO DE COCINAS Y RESTAURANTES EQUIPOS PARA RESTAURANTES Y SERVICIO DE ALIMENTOS. https://es.slideshare.net/viudanegra2010/instalaciones-i

-Hernández Galán, Jesús. S.f., bares y restaurantes accesibles para todas las personas. https://www.discapnet.es/sites/default/files/areas-tematicas/docs/baresyrestaurantes1_0.pdf

-Inaki Brunet, Abr 10, 2019, Carreras de turismo y hostelería. https://adisacooking.com/2018/08/02/los-consejos-definitivos-para-elegir-la-ubicacion-de-tu-restaurante/

-Inaki Brunet, Abr 10, 2019, Carreras de turismo y hostelería. UNIDAD II, DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE UN RESTAURANTE.
https://utntyh.com/unidad-ii-diseno-equipamiento-restaurante/

-Maria Kueppers, 20202, Diego Coquillat El periodico digital de los restaurantes; Importancia de una buena ubicación para abrir restaurantes.
https://www.diegocoquillat.com/la-importancia-de-una-buena-ubicacion-para-abrir-un-restaurante/

-Núñez Muñoz, Mario. S.f., GASTRONOMÍA, IDENTIDAD CULTURAL Y TURISMO. http://revista.global/gastronomia-identidad-cultural-y-turismo/

-OnVentanas. 2017, octubre 16. 12 ventajas de las ventanas PVC. https://www.onventanas.com/12-ventajas-ventanas-pvc/

-Puyuelo Arilla, José María / Montañés Biñana, Jordi / Garmendia Otegui, Juan Manuel / Sanagustín Fons, María Victoria, Zaragoza (España) 10/2017/40; Propiedad Intelectual de Zaragoza. https://barradeideas.com/wp-content/uploads/2018/12/Introduccion_a_la_historia_de_bares_y_restaurantes_D.pdf

-Redacción, S.f., TIPOS DE SUELO PARA TU RESTAURANTE. https://enlacocina.telemesa.es/maquinaria-mobiliario-hosteleria/tipos-de-suelo-para-tu-restaurante/

-Soluciones Gastronómicas. 2020, noviembre 9, El mobiliario y su importancia dentro de la cocina industrial. https://solucionesgastronomicas.com/el-mobiliario-y-su-importancia-dentro-de-la-cocina-industrial/

-Ureña Peña, Johanna / Ramírez, Montserrat / Rinaldo, Nathalie. 2012, agosto 16. Cocinas industriales: recubrimiento para pisos, plafón y paredes. https://es.slideshare.net/jurenapena/cocinas-industriales-recubrimiento-para-pisos-plafn-y-paredes

-Zapata Fernández, Fernando, 2007, México; Universidad Veracruzana. Instituto de Investigaciones y Estudios Superiores de Ciencias Administrativas. Región Xalapa, Proyecto de inversión : restaurante "El Canelo" en la localidad de Antón Lizardo, mpio. de Alvarado, Veracruz. https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/30665/zapata%20fernandez%202d2.pdf?sequence=2&isAllowed

-http://www.adn.gob.do/joomlatools-files/docman-files/1-RESOLUCION85-2009.pdf



GRACIAS